

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE HONDURAS

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS

**POSTGRADO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS
(POSFACE)**

**MAESTRÍA EN MERCADOTECNIA CON ÉNFASIS EN NEGOCIOS
INTERNACIONALES**



TESIS:

**VARIACIÓN DE LAS EXPORTACIONES DE CAFÉ, LA MEJORA EN SU
COMPETITIVIDAD PARA CAFÉ ESPECIALES, EN EL PARAÍSO,
HONDURAS**

SUSTENTADO POR:
LICDA CÁNDIDA ROSA SÁNCHEZ RUIZ

PREVIO A OPTAR EL TÍTULO DE:

**MASTER EN MERCADOTECNIA CON ÉNFASIS EN NEGOCIOS
INTERNACIONALES**

PROMOCIÓN III

TEGUCIGALPA M.D.C. HONDURAS NOVIEMBRE 2021

AUTORIDADES UNIVERSITARIAS

DR. FRANCISCO JOSE HERRERA ALVARADO
RECTOR

MAE. BELINDA FLORES DE MENDOZA
VICERRECTORA ACADÉMICA

DRA. JESSICA PATRICIA SÁNCHEZ MEDINA
SECRETARIA GENERAL

Dr. RAÚL ARMANDO EUCEDA
DIRECTOR DE POSGRADOS

MAE. OSCAR ARQUÍMEDES ZELAYA
DECANO DE LA FACULTAD
DE CIENCIAS ECONÓMICAS

DR. LUIS ARMANDO DUARTE HERNÁNDEZ
COORDINADOR GENERAL DEL POSGRADO DE LA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS
(POSFACE)

DEDICATORIA

A Dios por darme todo, por el cuidado que me ha proporcionado, la sabiduría, inteligencia y guiar mis pasos por esta vida,

A mi familia por la comprensión y apoyo en cada fase de mí vida

Y a aquellas personas de una u otra forma han colaborado conmigo, con un consejo o algo que impacto mí vida.

A mi esposo, a mi hijo y a mis hijas, gracias por todo los momentos vividos, porque son una gran bendición en mi vida.

A mis padres que ya descansan por haberme dado la vida enseñarme buenos principios, valores, ese legado de trabajo y abnegación los cuales han sido base fundamental en mi vida.

AGRADECIMIENTOS

A Dios por la oportunidad que me dio de estudiar esta maestría, todos los catedráticos de la III promoción de la Maestría de Mercadotecnia con Énfasis en Negocios Internacionales por haber impartido sus conocimientos de forma muy profesional a mi persona. Al Magister Mario Acevedo por su asesoramiento y apoyo incondicional en el desarrollo de la presente investigación y su apreciable amistad. A todas las personas, tanto familiares como particulares por su apoyo incondicional, al Proyecto CAHOVA que a través de mi jefa inmediata porque han proporcionado la oportunidad de adquirir un nuevo peldaño para mi vida profesional.

RESUMEN

El objetivo del estudio ha sido determinar los factores que influyen en la variación de las exportaciones de café, como el mejoramiento de la competitividad en este sector les permite diversificar e incursionar con cafés especiales. Para ello se ha contado con el apoyo de los productores(as) de café de las cooperativas Azabache Limitada (COCAAL), Cooperativa Mixta de cafetaleros de Oriente Limitada (COMICAOL), Cooperativa Mixta cafetalera Paraíso Limitada (COMICPAL), caficultores independientes y técnicos.

En la búsqueda de solución a la problemática encontrada en el sector cafetalero, esta investigación comprende un desarrollo progresivo de diferentes etapas que inicia desde la recopilación bibliográfica y revisión de documentos relacionados con la temática hasta el procesamiento de los datos obtenidos en campo, elaboración de tablas, correlaciones y análisis de los resultados que permiten integrar todas las variables.

Se aplicaron 73 encuestas a productores(as) de café, entrevistas realizadas con experto del café, concluyendo que entre los factores que determinan la variación en las exportaciones de café se debe a que los caficultores desconocen el destino donde es enviado su café, con un número limitado de cooperativas exportando, además se identificó variedades poco competitivas, y con relación a las oportunidades para ser competitivos, se observó que solo un 8% vende a precios diferenciados como producto de la calidad de café, sin encontrar relación entre el manejo de la plantación y la cosecha al igual que entre comercio electrónico o exportaciones y el manejo de cosecha.

Palabras Claves: Café especial, estricta altura, café arábigo, exportación, competitividad

SUMMARY

The objective of the study has been to determine the factors that influence the variation of coffee exports, as the improvement of competitiveness in this sector allows them to diversify and venture into specialty coffees. For this, they have had the support of the coffee producers of the Azabache Limitada cooperatives (COCAAL), Cooperativa Mixta de Cafetaleros de Oriente Limitada (COMICAOL), Cooperativa Mixta Cafetalera Paraíso Limitada (COMICPAL), independent and technical coffee growers. In the search for a solution to the problems found in the coffee sector, this research includes a progressive development of different stages that begins from the bibliographic collection and review of documents related to the subject to the processing of data obtained in the field, preparation of tables, correlations and analysis of the results that allow integrating all the variables.

73 interviews were applied to coffee producers, carried out with a coffee expert, concluding that among the factors that determine the variation in coffee exports is due to the fact that coffee growers do not know the destination where their coffee is sent, with a number limited number of cooperatives exporting, in addition to identifying uncompetitive varieties, and in relation to the opportunities to be competitive, it is observed that only 8% sell at differentiated prices as a product of the quality of coffee, without finding a relationship between the management of the plantation and harvest as well as between e-commerce or exports and harvest management.

Keywords: Specialty coffee, strict height, Arabica coffee, export, competitiveness

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN.....	10
I. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	14
1.1. ANTECEDENTES DE INVESTIGACIÓN	14
1.2. ENUNCIADO DEL PROBLEMA	15
1.3. PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN	16
1.3.1. Preguntas específicas.....	16
1.4. OBJETIVOS	17
1.4.1. Objetivo General.....	17
1.4.2. Objetivos específicos.....	17
1.5. JUSTIFICACIÓN	17
1.5.1. Conveniencia	17
1.5.2. Relevancia Social	18
1.5.3. Implicaciones Prácticas	18
1.5.4. Utilidad Metodológica.....	19
1.5.5. Valor teórico.....	19
1.6. DEFICIENCIAS DE LA INVESTIGACIÓN	20
1.7. VIABILIDAD DE LA INVESTIGACIÓN	20
1.8. DELIMITACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN.....	20
2. MARCO TEÓRICO.....	22
2.1. DEFINICIONES	22
2.1. LA EXPORTACIÓN.....	24

2.1.1.	Permisos Especiales de Exportación	24
2.1.2.	Proceso para Exportar.....	24
2.2.	LA COMPETITIVIDAD	33
2.2.1.	Estructura / Composición	33
2.2.2.	Conclusión de las cinco fuerzas competitivas de Porter.....	36
2.2.3.	Características de mercados competitivos.....	37
2.3.	CAFÉ ESPECIAL.....	38
2.3.1.	Cafés saborizados	39
2.3.2.	Cafés de origen	39
2.3.3.	Cafés de alta tostión o tostado	39
2.3.4.	Cafés descafeinados.....	39
2.3.5.	Cafés orgánicos	39
2.3.6.	Composición.....	39
2.3.7.	Valoración	40
2.4.	EL CAFÉ Y LOS FACTORES AMBIENTALES	40
2.4.1.	Impactos Mundiales del COVID 19 en la Caficultura	40
2.4.2.	Factores políticos.....	44
2.4.3.	Factores sociales	45
2.4.4.	Factores climáticos	45
2.4.5.	Factores financieros.....	45
2.5.	SECTOR CAFETERO DE HONDURAS	46
2.5.1.	Características.....	46
2.5.2.	Siembra y Cosecha.....	49
2.5.3.	Oferta Exportable	49

2.5.4.	Valoración	50
2.6.	ESTRATEGIA DE COMPETITIVIDAD EN EL SECTOR CAFETALERO.....	52
2.6.1.	Asociaciones de Cafetaleros.....	53
2.6.2.	Cadena de Valor	54
2.6.3.	Valoración	57
2.6.4.	Crítica	57
3.	MÉTODOS Y TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN.....	60
3.1.	TIPO DE INVESTIGACIÓN	60
3.2.	ALCANCE DE LA INVESTIGACIÓN.....	60
3.3.	DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN	60
3.4.	HIPÓTESIS DE LA INVESTIGACIÓN.....	61
3.5.	DEFINICIÓN DE VARIABLES E INDICADORES	61
3.6.	POBLACIÓN Y MUESTRA.....	62
3.7.	DESCRIPCIÓN DEL MÉTODO Y LAS TÉCNICAS DE LA INVESTIGACIÓN..	63
3.8.	DESCRIPCIÓN DE LOS INSTRUMENTOS PARA LA RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN	65
3.8.1.	Cuestionario.....	65
3.8.2.	Entrevistas.....	65
3.9.	FUENTES DE INFORMACIÓN	65
3.10.	PRUEBA PILOTO.....	66
3.10	OPERACIONALIZACIÓN DE LAS VARIABLES	67
4.1.	ANÁLISIS DESCRIPTIVO DE DATOS.....	71
4.1.1.	Las Exportaciones.....	72
4.1.2.	La Competitividad	80
4.1.3.	Café Bajo Sombra.....	81

4.1.3.2.	Tipos de sombra y manejo	82
4.1.4.	Poda del Café.....	100
4.1.5.	Beneficiado del Café	102
4.1.6.	Cuidados que debe tener al almacenar el café.....	113
4.2.	ANÁLISIS INFERENCIAL	114
4.2.1.	Prueba de normalidad de los datos	114
4.2.2.	Confiabilidad del instrumento	116
4.3.	PRUEBA DE HIPÓTESIS	117
5.	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	119
5.1.	CONCLUSIONES	119
5.2.	RECOMENDACIONES.....	120
	REFERENCIAS	121
6.	Bibliografía	121
	ANEXOS	133

ÍNDICE DE GRÁFICOS

<i>Gráfico 1. Mercado de Café.....</i>	<i>38</i>
<i>Gráfico 2. Países donde exporta Honduras.....</i>	<i>50</i>
<i>Gráfico 3. Comparativo Ventas y Exportaciones</i>	<i>¡Error! Marcador no definido.</i>
<i>Gráfico 4. Comparativo de Ventas y Exportaciones</i>	<i>¡Error! Marcador no definido.</i>
<i>Gráfico 5. Principales Países de Destino del Café Hondureño</i>	<i>76</i>

DEGT-UNAH

ÍNDICE DE TABLAS

<i>Tabla 1 Ventas de Cafes Especiales</i>	51
<i>Tabla 2 Exportación de Cafe Diferenciado por Cosecha</i>	51
<i>Tabla 3. Operacionalización de Las Variables</i>	67
<i>Tabla 4. La Cooperativa Exportada</i>	72
<i>Tabla 5. Volumen de Exportaciones 2016/2017</i>	73
<i>Tabla 6. Volumen de Exportación 2017/2018</i>	74
<i>Tabla 7. Países de destino del café</i>	75
<i>Tabla 8. Precio de venta del quintal de café</i>	76
<i>Tabla 9. Destino de la venta de café</i>	77
<i>Tabla 10. A través de quien se realiza la comercialización del café</i>	78
<i>Tabla 11. Cantidad de café vendido en la temporada 2016/17</i>	79
<i>Tabla 12. Cantidad de quintales vendidos de la Cosecha 2017/18</i>	79
<i>Tabla 13. Variedad de Café que Cultiva</i>	80
<i>Tabla 14. Utiliza Sombra en el Cafetal</i>	81
<i>Tabla 15. Especie de árboles que utiliza para sombra del café</i>	83
<i>Tabla 16 Microlotes de café</i>	84
<i>Tabla 17. Incremento en los microlotes de café</i>	85
<i>Tabla 18. Variedad de Café produce para micro lotes</i>	85
<i>Tabla 19. Altitud msnm1100-1500</i>	86
<i>Tabla 20. Porcentaje de Excelencia de café</i>	86
<i>Tabla 21. Clasificación de la Tasa</i>	87
<i>Tabla 22. Organizaciones Catadoras de café</i>	87
<i>Tabla 23. Certificación de Café</i>	88
<i>Tabla 24 Tipos de Certificación del café</i>	88
<i>Tabla 25. Fertiliza el cafetal</i>	90

<i>Tabla 26 Veces que fertiliza el cafetal</i>	<i>90</i>
<i>Tabla 27. Tipo de Fertilizante que aplica</i>	<i>91</i>
<i>Tabla 28 Principales papeles desempeñados por los elementos en el proceso general de la formación del rendimiento.</i>	<i>91</i>
<i>Tabla 29 Ejemplos de Deficiencias Inducidas por Reacciones Interiónicas</i>	<i>92</i>
<i>Tabla 30 Aplica Foliares.....</i>	<i>94</i>
<i>Tabla 31 Tipo de Foliar que aplica</i>	<i>95</i>
<i>Tabla 32 Aplicaciones foliares utilizando productos quelatados.....</i>	<i>96</i>
<i>Tabla 33 Aplicaciones foliares utilizando productos quelatados y fertilizantes granulados</i>	<i>96</i>
<i>Tabla 34. Aplicación de cal</i>	<i>97</i>
<i>Tabla 35. Método que utiliza para controlar la maleza</i>	<i>98</i>
<i>Tabla 36. Método que utiliza para control de plagas y Enfermedades</i>	<i>99</i>
<i>Tabla 37. Cantidad de Limpieza que realiza en el Cafetal</i>	<i>99</i>
<i>Tabla 38. Poda de Cafetal.....</i>	<i>100</i>
<i>Tabla 39. Estado del Grano al momento de la Cosecha</i>	<i>101</i>
<i>Tabla 40. Tiempo para despulpar el café cosechado durante el día</i>	<i>102</i>
<i>Tabla 41. Tiempo para despulpar el café cosechado.....</i>	<i>104</i>
<i>Tabla 42. Acceso agua limpia en el beneficiado de café</i>	<i>104</i>
<i>Tabla 43. Mantenimiento de la Despulpadora de café</i>	<i>106</i>
<i>Tabla 44. Las Aguas mieles del beneficiado del café donde se vierten.....</i>	<i>106</i>
<i>Tabla 45. Capacitación en Beneficio Húmedo</i>	<i>107</i>
<i>Tabla 46. Capacitación Recibida.....</i>	<i>108</i>
<i>Tabla 47. Formas de secar el café por la vía seca.....</i>	<i>108</i>
<i>Tabla 48. Veces que revuelve el café al día mientras lo está secando</i>	<i>109</i>
<i>Tabla 49. Sitio donde se seca el café está cercado para evitar Contaminación con Animales</i>	<i>110</i>
<i>Tabla 50. Uso del probador de humedad para saber cuándo suspenderse el secado de café</i>	<i>111</i>
<i>Tabla 51. Después secado donde almacena el café</i>	<i>112</i>

<i>Tabla 52. Tiempo que transcurre desde el almacenamiento hasta la venta</i>	<i>113</i>
<i>Tabla 53. Pruebas de Normalidad</i>	<i>115</i>
<i>Tabla 54. Confiabilidad estadística.....</i>	<i>116</i>
<i>Tabla 55. Relación entre quintales exportados y cuidado de la plantación</i>	<i>117</i>
<i>Tabla 56. Correlación entre comercialización y cuidado de la plantación.....</i>	<i>118</i>
<i>Tabla 57. Correlación entre Comercialización y manejo de la cosecha</i>	<i>118</i>
<i>Tabla 58. Correlación entre comercio electrónico y el manejo de la cosecha</i>	<i>118</i>

DEGT-UNAH

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

<i>Ilustración 1. Las cinco fuerzas de Porter</i>	<i>33</i>
<i>Ilustración 2. Características de los mercados competitivos actuales.....</i>	<i>37</i>
<i>Ilustración 3. Mapa de las Regiones Cafetaleras de Honduras</i>	<i>46</i>
<i>Ilustración 4. Infografía del Café Cosecha 2016/2017.....</i>	<i>52</i>
<i>Ilustración 5. Esquema de Cadena de Valor</i>	<i>55</i>
<i>Ilustración 6. Modelo de Enfoque.....</i>	<i>71</i>

DEGT-UNAH

INTRODUCCIÓN

La investigación denominada “La variación de las exportaciones de café, la mejora en la competitividad para cafés especiales, en El Paraíso, Honduras”, históricamente la comercialización del café ha dependido y es determinada, por las condiciones del mercado exterior, especialmente a los altibajos de la producción brasileña, por la regulación del Convenio Internacional del Café, una sobreproducción mundial por la cosecha de Vietnam, los precios están sujetos a las fluctuaciones de la Bolsa de Nueva York y las organizaciones de productores en general no exportan directamente por los altos costos y cantidad de trámites engorrosos tanto nacional como internacional, ante la falta de recursos económicos para pagar estos.

La problemática identificada en el sector cafetalero de Honduras de acuerdo con los aspectos de competitividad se encuentra: falta de sostenibilidad económica, debido a que los costos de producción superan a los ingresos, las buenas practica agrícolas en el café (en el manejo de la finca y la producción,), buenas prácticas de higiene, de manufactura (de la cosecha, beneficiado y en el almacenamiento) y la comercialización, estos factores su magnitud varía en cada región cafetalera.

En cuanto a los elementos asociados a las exportaciones, no hay capacidad ni condiciones para cubrir la demanda en los volúmenes de exportación de café, y el desconocimiento que tienen los caficultores(as) sobre los cafés especiales y la oportunidad que tienen al cultivarlo, unido a esto a los bajos precios que paga el intermediario(a) aunque la calidad sea mejor.

De acuerdo con lo anterior en la producción de los cafés especiales en El Paraíso la problemática encontrada es: el desconocimiento o no aplicación de buenas prácticas agrícolas en el café, desconocimiento de la genética y el ambiente debido a que el café es susceptible al cambio climático y variabilidad de las temperaturas, la presencia de enfermedades, plagas, la propagación de estas, no contar con asistencia técnica y/o financiera, ocasionando la disminución en la producción o pérdidas de los cultivos, lo que resulta las variaciones en las exportaciones.

Por otra parte, el mal manejo de los procesos de cosecha, beneficiado y almacenamiento, mercados exigentes, no contar con un mercado seguro y directo para el café

unido a esto la fluctuación de los precios a nivel internacional. ¿Estos son los factores que determinan la variación de las exportaciones de café y cómo ser competitivo?

En vista de ello, y para abordar el problema objeto de estudio, la investigación se divide en los siguientes capítulos: en el capítulo I, se da a conocer el planteamiento del problema, abordando los antecedentes de la investigación como medio de conocimiento de las perspectivas y hallazgos relativos al tema de investigación. A su vez, se expresa el problema que da origen al estudio, los objetivos y preguntas de investigación, así como su justificación, viabilidad y delimitación.

Seguidamente el capítulo II, se presenta el marco teórico de la Investigación, fundamentando respecto a los contenidos tanto teóricos como referenciales hasta llegar a los contextuales, que soportan y sirven como medio de validación a los resultados derivados del desarrollo de la investigación. Dicho marco teórico fue desarrollado salvaguardando la rigurosidad de la información, la confiabilidad y utilidad de esta. Por otra parte, el capítulo III de la investigación da a conocer la metodología empleada para el desarrollo de dicho estudio.

Detallando el tipo, alcance, diseño, hipótesis, variables, población y muestra, métodos de recolección de la información y cuadro de Operacionalización de las variables de la investigación, todo ello en función de levantar todos los insumos que requiere la investigación para dar solución al problema planteado.

En cuanto al capítulo IV de la investigación, da a conocer el procesamiento de los datos recabados expresados en dos grandes apartados, el primero de ellos se denomina; estadística descriptiva, donde se detallan los acumulados de frecuencia de cada apartado indagado. El segundo comprende la estadística inferencial, la cual comprende las mediciones inferenciales que permiten comprobar el supuesto de la investigación. Las explicaciones detalladas del resultado de la medición inferencial se dan a conocer en el apartado análisis de los resultados a la luz de las hipótesis y/u objetivos.

Capítulo I.

Planteamiento del Problema

DEGT-UNAH

I. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1. ANTECEDENTES DE INVESTIGACIÓN

En la década del 90 durante la puesta en marcha de políticas económicas Neoliberal inspirada en el Consenso de Washington, impulsando con ello, el nuevo modelo económico de Honduras. Este modelo permitió la apertura de la economía e impulsó el eje producir para exportar, en este nuevo esquema, el cultivo del café se convirtió y es uno de los pilares de la economía nacional es uno de los mayores generadores de divisa para el país (Talavera, 2015).

En septiembre de 2018 las exportaciones mundiales de café fueron de 9.43 millones de sacos, frente a 8,75 millones del año anterior. Las exportaciones efectuadas en el año cafetero 2017/18 aumentaron un 2% y fueron de 121,86 millones de sacos, en comparación con 119,52 millones del año cafetero anterior. En los doce meses que finalizaron en septiembre de 2018, el total de exportaciones de Arábica verde fue de 70,95 millones de sacos en comparación con 70,51 millones el año anterior; y las de café Robusta verde fueron de 39,24 millones de sacos frente a 38,87 millones. En septiembre de 2018 las exportaciones de Brasil y Colombia representaron el 60,4% del total de exportaciones de Arábica verde, y las de Vietnam representaron el 60% del total de exportaciones de Robusta verde (Organizacion Internacional del Cafe, 2018).

Históricamente la exportación de café es uno de los principales rubros para el sostenimiento de la economía nacional. Durante la cosecha 2017-2018 Honduras exportó 9.4 millones de sacos de 46kg mostrando un decremento del 1% comparado a los 9.5 millones registrados en la cosecha del año 2016-2017; generando al país 1137 millones de dólares. El café es el principal producto agrícola de exportación aportando más del 5% al PIB Nacional y cerca de 30% al PIB Agrícola (IHCAFE, 2021)

La Asociación de Cafés Especiales de América (SCAA) menciona que, es café especial cuando todos los involucrados en la cadena de valor al café trabajan enfocados en la excelencia de principio a fin. Cafés Especiales son aquellos que conservan una consistencia y armonía en sus características físicas (forma, tamaño, humedad, apariencia y defectos), sensoriales (olfativas, visuales y gustativas), prácticas culturales (recolección, lavado, secado) y en sus procesos finales (tostión, molienda y preparación); características que los distinguen del común

de los cafés. Se califica como especial únicamente después de ser catado y haber recibido una puntuación superior al 80% (IHCAFE, 2021).

Asimismo, para que el café sea competitivo, es necesario que el caficultor(a) conozca y aplique buenas prácticas agrícolas desde la compra de insumos, preparación del suelo, manejo del cultivo, la cosecha, beneficiado húmedo y seco, almacenamiento hasta la comercialización. Por otra parte, es importante saber, que los clientes de este tipo de producto reconocen cuando es un café especial, están dispuesto a pagar la calidad, además este tipo de café es un producto sostenible que da calidad de vida a los caficultores, comercializadores y consumidores (Revista de Alimentos, 2017)

Honduras incursiona con cafés especiales, penetrando en mercados exigentes a nivel mundial por sus características, su calidad, su sabor, lo que permite que cada año lleguen al país misiones comerciales de diferentes países, motivadas por la calidad del café hondureño, de total de café exportado 2017/2018 el 38.92% café diferenciado entre estos está: café especiales y certificados (IHCAFE, 2020) comparada con el período anterior, se observó un crecimiento interanual de 5.92%. Las 5 principales certificaciones fueron: UTZ, Asociación 4C, Fair Trade / Orgánico, Rain-Forest Alliance y Orgánico (IHCAFE, 2021).

Al igual que en las exportaciones por destino Alemania es el principal comprador de cafés diferenciados con un 28%, seguido por Estados Unidos y Bélgica con 20% y 10% respectivamente. debido al incremento en el cultivo de café, la asistencia técnica recibida por los caficultores(as) entre otros (IHCAFE, 2021).

1.2. ENUNCIADO DEL PROBLEMA

Las variaciones de las exportaciones del café de El Paraiso solo es un resultado porque no son competitivos, ocasionado por no mantener la consistencia del café y esto está vinculado a los procesos de: manejo del cafetal, de la cosecha, beneficiado húmedo, beneficiado seco, el almacenamiento y la comercialización, los que varían de acuerdo a la condición de cada cafetalero(a), no son exportadores directos, sino que comercializan a través de intermediarios, Además, en las exportaciones, no hay capacidad ni condiciones para cubrir la demanda en los volúmenes de exportación de café, baja producción, los altos endeudamientos que tienen, la fluctuación de precios a nivel internacionales según la bolsa de valores.

De acuerdo con lo anterior, en la producción de los cafés especiales y los certificados la problemática encontrada es: el desconocimiento o no aplicación de buenas prácticas agrícolas en el café, su genética, el ambiente, los altos costos de producción; el café es susceptible a cambios climáticos, otra es la escasa asistencia técnica y/o financiera. Además, la presencia de enfermedades, plagas en el cafetal y la cultura al no informar a las instituciones competente sobre estas, ocasionando con esto la propagación, la disminución en la producción, las pérdidas de los cultivos y por consiguiente las variaciones en las exportaciones.

Descuido o desconocimiento de buenas prácticas de higiene y de manufactura en el mal manejo de los procesos en la cosecha desde la recolección, clasificación, el beneficiado y almacenamiento. En la comercialización no contar con un mercado seguro y directo para el café, la fluctuación de los precios a nivel internacional debido incremento en la oferta, ocasiona endeudamiento con los proveedores, el empobrecimiento de los caficultores(as), desmotivación y abandono de las fincas. ¿Serán estos los factores que determinan la variación de las exportaciones de café y como ser competitivo? Ante la situación planteada ¿Podrán los Paraiseños incursionar con los cafés especiales para mejorar su situación?

1.3. PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN

1.3.1. Preguntas específicas

- ¿Cuáles son los factores que determinan las variaciones de las exportaciones de café en Honduras?
- ¿Cuáles son las condiciones adecuadas para exportar el café Paraiseño, en Honduras?
- ¿Cuáles son las necesidades de los caficultores(as) paraiseños para la mejora de su competitividad?
- ¿Cuáles son las oportunidades que tienen los caficultores(as) paraiseños para mejorar su competitividad?
- ¿Cuál es el estatus del cultivo de cafés especiales por parte de los pobladores paraiseños, en Honduras?

1.4. OBJETIVOS

1.4.1. Objetivo General

Determinar los factores que influyen en la variación de las exportaciones de café, como el mejoramiento de la competitividad en este sector les permite diversificar e incursionar con cafés especiales.

1.4.2. Objetivos específicos

- Investigar los factores que determinan la variación en las exportaciones de café en El Paraíso.
- Identificar las necesidades que tienen los caficultores(as) paraiseños para mejorar su competitividad.
- Analizar las oportunidades que tienen los caficultores paraiseños para ser competitivos
- Establecer el estatus del cultivo de cafés especiales o diferenciado por parte de los pobladores paraiseños, en Honduras

1.5. JUSTIFICACIÓN

Conviene hacer esta investigación por que el café es principal producto agrícola de exportación y el tercer generador de divisas del país, solamente superado por la industria textil (maquilas) y las remesas. aporta el 3.27% al PIB nacional. Son más de 144 mil productores(as) que están involucradas en este sector productivo, uno de los mayores empleadores(as) tanto permanentes como temporales y representa una oportunidad que tienen los caficultores(as) para mejorar sus ingresos.

Con el desarrollo de esta investigación se abordará el problema que tienen las y los caficultores de esta zona en cuanto a exportación de café, se identificarán las carencias y las oportunidades que tienen para ser competitivos para incursionar con los cafés especiales.

1.5.1. Conveniencia

Esta investigación conviene realizarla porque en El Paraíso se encuentra el municipio de Danlí, quien es el mayor productor de café de Honduras y Centroamérica, es un parque cafetero con 71,889.27 manzanas cultivadas de las cuales el 60,663.89% es área de café en producción y 11,255.38 mz es un área de café en crecimiento. Su producción es de 950,909.51 de qq café oro, en donde participan más de 15 mil productores(as) de café, en el 2017 logro el

primer lugar en taza de excelencia, y obtuvo el precio récord más alto pagado por una taza de café de excelencia, \$125.50 por libra, hacen de esta Región un verdadero Paraíso Cafetero (IHCAFE, 2020)

Por otra parte, El Paraíso ocupó el quinto lugar en la producción de café a nivel nacional, para el periodo 2017/2018 su producción fue de 950,909.51 sacos de 46 kilos (Maradiaga, <https://issuu.com/>, 2018)teniendo un decrecimiento en su producción de un 13.59% en relación con al 2016/2017 (Maradiaga, <https://issuu.com/>, 2017); la importancia que tiene producir cafés especiales que es una práctica agrícola amigable con el ambiente, el precio es tres veces más del que ofrece la bolsa de New York, para mejorar las condiciones de vida para la familia caficultora que impulsa estos tipos de cafés.

Este estudio permitirá a los(as) involucrados conocer: los factores que influyen en las variaciones de las exportaciones del café, las necesidades que tiene este sector para ser competitivos en el mercado internacional y la importancia que tiene el aumento o disminución de las exportaciones para los caficultores paraiseños, dicha información servirá para la toma de decisiones a las instituciones, ONG y proyectos involucradas en este rubro, sobre las acciones a promover o ejecutar para mejorar esta situación y es una fuente de información para el sector cafetalero.

1.5.2. Relevancia Social

Esta investigación tiene relevancia social, en la producción de café participan más de 15 mil productores(as) de 13 municipios, generando empleos e ingresos a más de 350 mil personas en la temporada de cosecha (Relaciones Publicas IHCAFE, 2018), no solo para los paraiseños, sino para personas de otros departamentos y del vecino país Nicaragua. Además, con la presente investigación se contará con una fuente de información que permita tanto a los caficultores, como a los tomadores de decisión la búsqueda de mejorar la competitividad para lograr la oportunidad del mercado internacional, el ingreso de nuevos caficultores/as y la sostenibilidad de la caficultura paraiseña.

1.5.3. Implicaciones Prácticas

Esta investigación tiene implicaciones prácticas el 95,58% de la producción de café Paraiseño es exportable; pero ha bajado su exportación, debido a que el mercado es exigente,

no cuenta con un mercado seguro, los bajos rendimientos, costos de producción mayores a los ingresos y la fluctuación de los precios. Se realizará una investigación para conocer su problemática real; para que el sector aproveche las oportunidades que tiene y conozca sus fortalezas para neutralizar las amenazas y convertir sus debilidades en fortaleza. Por otra parte, al identificar sus necesidades para ser competitivos permitirá conocer si son de tipo técnico, financiero o de otras.

1.5.4. Utilidad Metodológica

La investigación, tiene una utilidad metodológica porque pretende desarrollar instrumentos para recopilar la información de manera fácil y práctica, asimismo definir la información que requiere para esta investigación, la cual será participativa, tomando en cuenta las variables.

Uniando esfuerzos para lograr resultados que beneficien no solo a la investigadora sino al sector e instituciones que trabajan en este rubro. En esta investigación, los instrumentos de investigación los cuales no solo servirán para la región de El Paraíso sino para las otras regiones del país.

1.5.5. Valor teórico

Con la investigación tendrá un valor teórico, contendrá información reciente del sector por que se pretende hacer una alianza estratégica con IHCAFE para tener información de fuentes secundarias y realizar la investigación en cuanto a las variables propuestas para conocer los factores determinantes en las variaciones de exportaciones, que el sector conozca la oportunidad que tiene en el mercado internacional, y que necesitan para ser competitivos. Se analizarán las diferentes variables y los resultados obtenidos se darán a conocer para la búsqueda de soluciones y toma de decisiones al respecto.

Esta investigación servirá para determinar si la hipótesis propuesta es cierta o no, conocer si lo que los caficultores opinan están fundamentados o no y para futuras investigaciones en este sector.

1.6. DEFICIENCIAS DE LA INVESTIGACIÓN

La escasa colaboración de las fuentes primarias, una por la baja escolaridad y otra porque no están acostumbrados a dar información. Las distancias que hay de una cooperativa y otra, el poco tiempo disponible para esto.

1.7. VIABILIDAD DE LA INVESTIGACIÓN

Para esta investigación, la viabilidad toma en cuenta los recursos financieros, humanos y materiales que están disponibles para realizar la investigación y evalúa si estos son las suficientes para llevar a buen término la investigación. Esta investigación si es viable, se cuenta con fuentes de información primarias como son los productores(as) y en las fuentes secundarias disponibles informes, investigaciones, en instituciones públicas y privadas, en las bibliotecas virtuales como en las páginas web, información tanto nacional como internacional. Se utilizarán los recursos del maestrante.

1.8. DELIMITACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN

Este estudio se realizará con caficultores agrupados en empresas cooperativas: Cooperativa Mixta Cafetalera de Oriente Limitada, COMICAOL Cooperativa Mixta Cafetalera Paraíso Limitada (COMICPAL) en el municipio de El Paraíso y Cooperativa Cafetalera Azabache Limitada, COCAAL, en el municipio de Danlí.

Delimitación del tiempo: este estudio se realizará a partir de Julio a octubre del 2017.

Capítulo I.

Planteamiento del Problema

2. MARCO TEÓRICO

2.1 DEFINICIONES

Exportación: son el conjunto de bienes y servicios vendidos por un país en territorio extranjero para su utilización, una exportación básicamente es todo bien y/o servicio legítimo que el país productor o emisor (el exportador) envíe como mercancía a un tercero (importador), para su compra o utilización, es un sistema conocido desde la antigüedad. La palabra exportación procede del latín ‘exportatio’, se refiere al acto de enviar y recibir mercancías y géneros, cuyo resultado final incide en unas ganancias para la empresa o país emisor. Existen diferentes procedimientos o variedades de exportación: por ejemplo, hacerlo desde la empresa base hacia una sucursal en otro país. (Oca, 2021)

Las exportaciones son la venta, trueque o donación de bienes y servicios de los residentes de un país a no residentes; es una transferencia de propiedad entre habitantes de diferentes países (INEGI, 2011). El vendedor (residente) es llamado “exportador” y el comprador (no residente) “importador”. El cálculo de las exportaciones se contabiliza a través de la venta de bienes producidos en el país residente más la venta de bienes que formaron parte de algún proceso productivo realizado por residentes, así como los servicios de transporte y seguros que realizan los residentes dentro de las transacciones de importación (INEGI, 2011) (Galindo, 2015).

Exportación es el tráfico legítimo de bienes y servicios que se realiza de un territorio aduanero hacia otro. Los territorios aduaneros, por su parte, pueden corresponder a un Estado o a un bloque económico, las cuales, están sujetas a una serie de disposiciones legales y controles tributarios por parte de los países o bloques económicos involucrados en la operación (Significados, 2017)..

Competitividad según la Harvard Business School es la habilidad de un país para crear, producir y distribuir productos o servicios en el mercado internacional, manteniendo ganancias crecientes de sus recursos. Grado por el cual un país en un mundo de competencia abierta produce bienes y servicios que satisfacen las exigencias del mercado internacional y simultáneamente expande su PIB y su PIB per cápita al menos tan rápidamente como sus socios comerciales (Treece, 1988).

La **competitividad** es la capacidad que tiene una persona, empresa o país para obtener rentabilidad en el mercado frente a sus otros competidores. En este sentido los factores que inciden en la competitividad son la relación entre la calidad y el coste del producto, el nivel de precios de los insumos, así como el nivel de salarios en el país productor. Asimismo, otros aspectos muy importantes para incrementar la competitividad son la eficiencia de los sistemas o técnicas de producción y el aprovechamiento de los recursos necesarios para la elaboración de bienes y servicios, es decir, la productividad (Significados, 2015).

Asimismo, una empresa es más competitiva en un mercado si logra producir más a menor costo, con altos niveles de productividad, eficiencia y calidad, todo lo cual se traduce en una elevada rentabilidad por unidad de producto. En este sentido, las empresas más competitivas son aquellas que pueden asumir mayor cuota de mercado ante empresas menos competitivas (Significados, 2015).

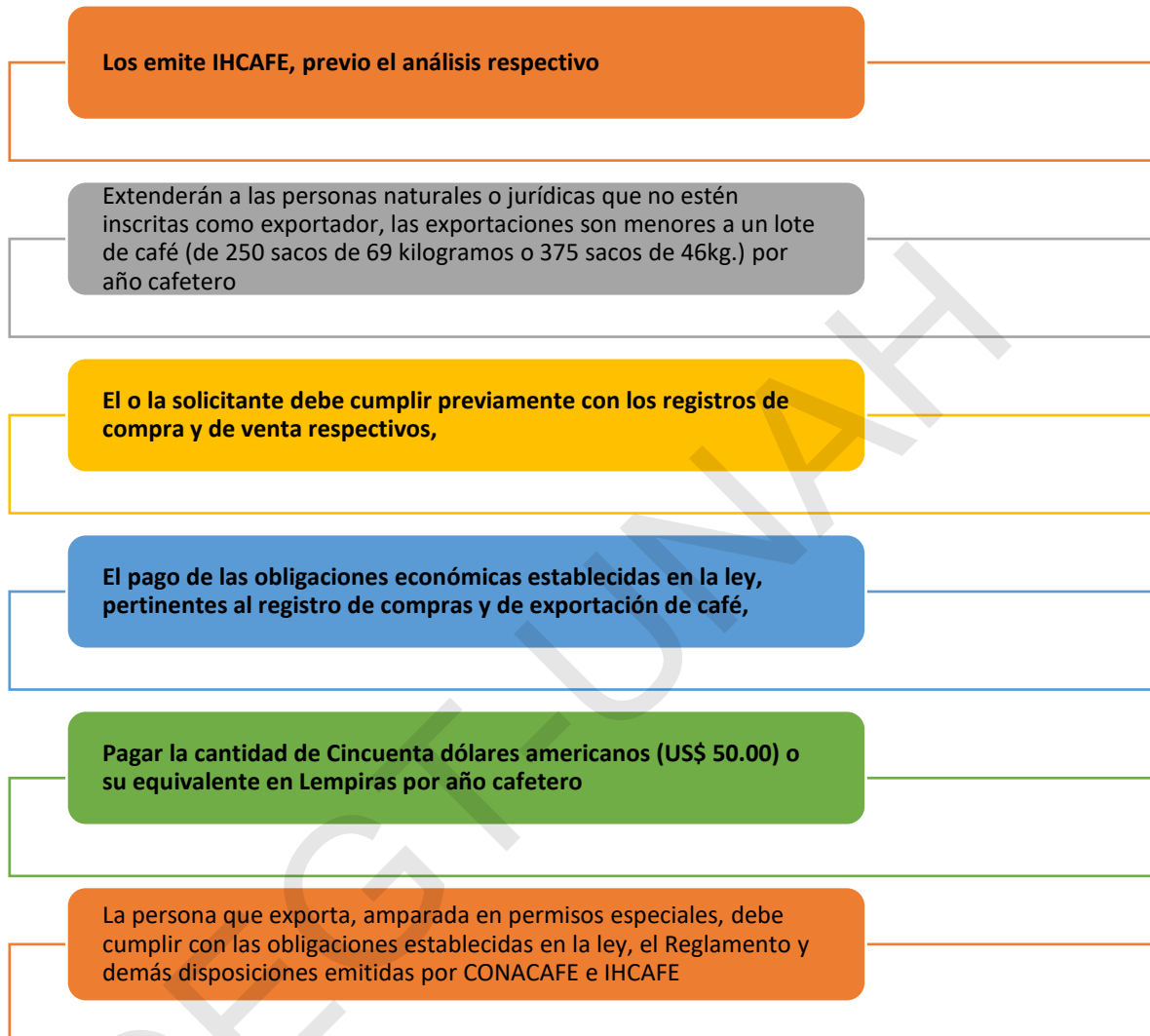
Por otra parte, las ventajas competitivas como la calidad, la innovación y la diferenciación del producto o servicio en relación con aquel que ofrecen la competencia. Otros aspectos, como la capacidad para generar la mayor satisfacción en los consumidores a partir de un precio fijado, o la capacidad de ofrecer a un menor precio cierto nivel de calidad, son también factores claves (Significados, 2015).

La Asociación Americana de Cafés Especiales (SCAA) define el término ‘café especial’ como “un café de buena preparación, de un origen único y sabor distintivo”, en otras palabras, el café de especialidad en su estado verde como el café que está libre de defectos primarios, de tamaño apropiado y con un secado adecuado, que presente una taza libre de defectos, de contaminaciones y contenga atributos distintivos (Ruta del Cafe Peruano, 2021) .

Café Especiales: Son aquellos que conservan una consistencia en sus características físicas (forma, tamaño, humedad, apariencia y defectos), sensoriales (olfativas, visuales y gustativas), prácticas culturales (recolección, lavado, secado) y en sus procesos finales (tostado, molienda y preparación); características que los distinguen del café convencional y los clientes están dispuestos a pagar un precio superior (Giovannucci y Koekoek, 2003; SCAA, 2004), de acuerdo a la descripción anterior, los cafés especiales poseen un sabor en taza diferente que da al consumidor una experiencia muy especial a su paladar (Jaime Arcila P., 2007).

2.1. LA EXPORTACIÓN

2.1.1. Permisos Especiales de Exportación

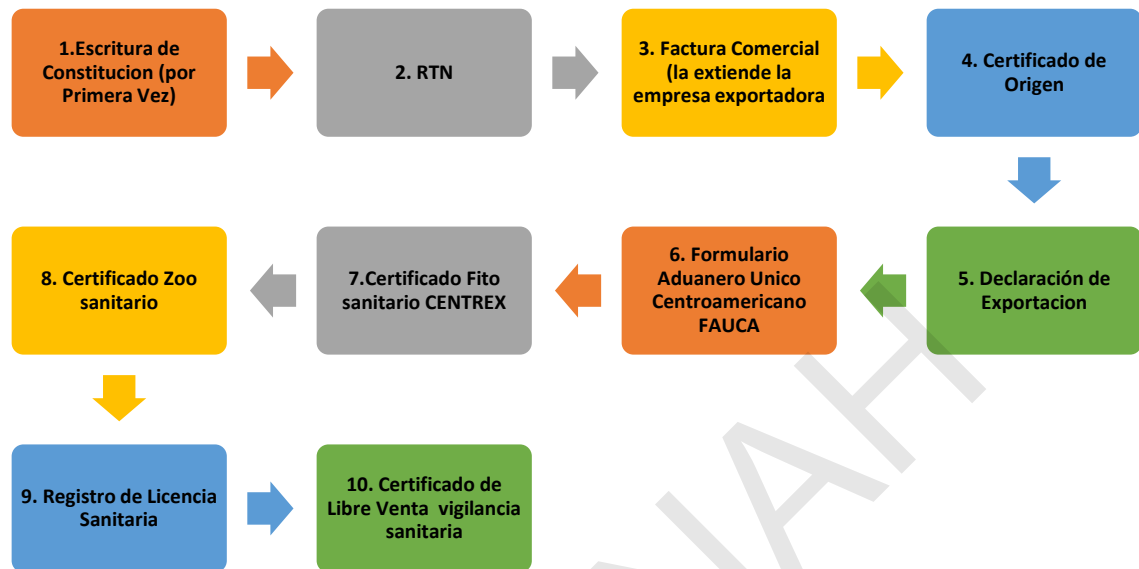


Fuente Autoria Con datos de IHCAFE (IHCAFE, 2018).

2.1.2. Proceso para Exportar

El Proceso de exportación de café lleva 42 pasos, los cuales deben cumplir el productor exportador o casa exportadora, quienes tienen que invertir dólares de USDA de \$ 778.25 o su equivalente en moneda nacional, en estos trámites, no incluye los honorarios profesionales del abogado, este trámite es de 33 días mínimos y un máximo de 49 días (United Nations, UNCTAD , 2016).

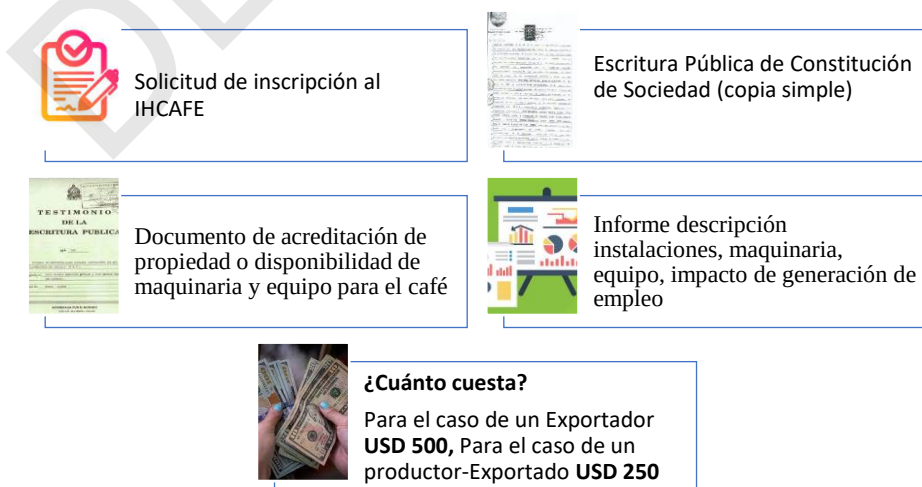
Diagrama Proceso de Exportacion 1



2.1.2.1. Obtención de la Licencia para exportar café

En esta fase solo hay un Paso 1 se realiza en el IHCAFE, como es obtener la licencia de exportador de café como se describe en la ilustración 1

Ilustración 1 Obtención de la Licencia para exportar café
Información y documentos debe Presentar al Inscribirse en el IHCAFE y solicitar la Licencia de Exportador

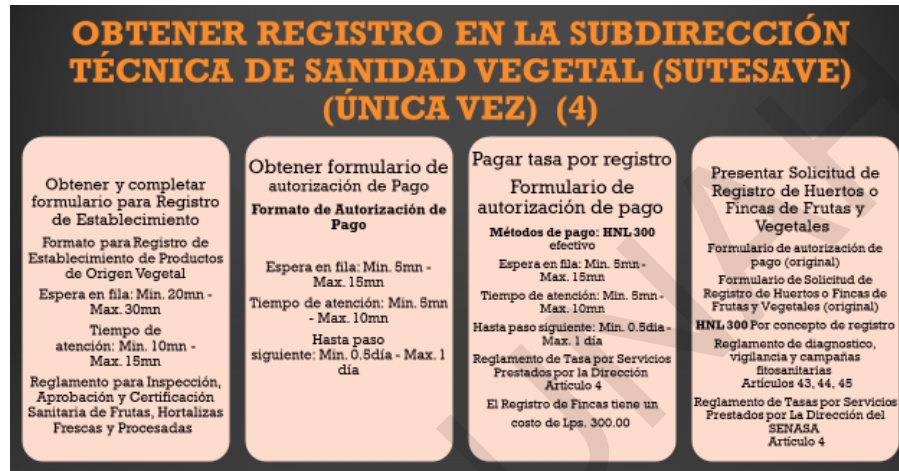


Fuente: Autoría propia tomado de datos de (United Nations, UNCTAD , 2016)

2.1.2.2. Obtener Registro En Senasa

En esta etapa se realiza cuatro pasos en SENASA, en donde se describe cada uno de ellos en la siguiente tabla.

Ilustración 2 Obtener Registro En Senasa

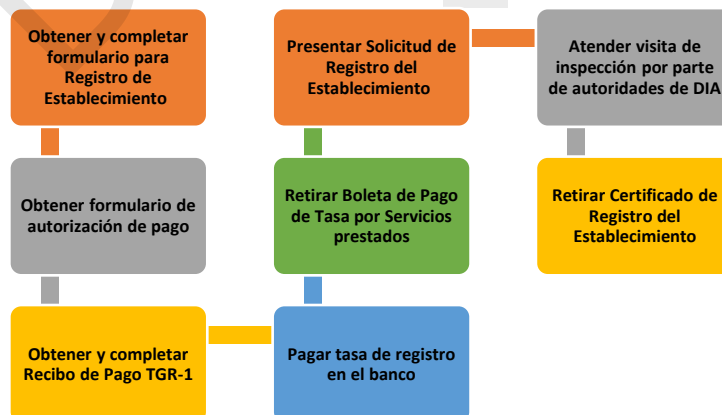


Fuente: Autoría propia datos extraído (United Nations, UNCTAD , 2016)

2.1.2.3. Obtener Certificado de Registro de Establecimiento en DIA

La tercera fase consta de ocho pasos en la Dirección de Ingresos de Aduanas (DIA) para obtener el certificado de registro de establecimiento con se observa en el diagrama de Procesos (Emprende Guía United Nations UNCTAD, 2016):

Diagrama de Proceso 1 Proceso para obtener Certificado de Registro de Establecimiento en DIA



Fuente: Autoría propia datos extraído (United Nations, UNCTAD , 2016)

2.1.2.4.Migración del RTN del Exportador al Sistema de Administración de Renta Aduanera de Honduras

La cuarta fase es la Migración del RTN del Exportador al Sistema de Administración de Renta Aduanera de Honduras (SARAH)siendo este un solo paso. (United Nations, UNCTAD , 2016)

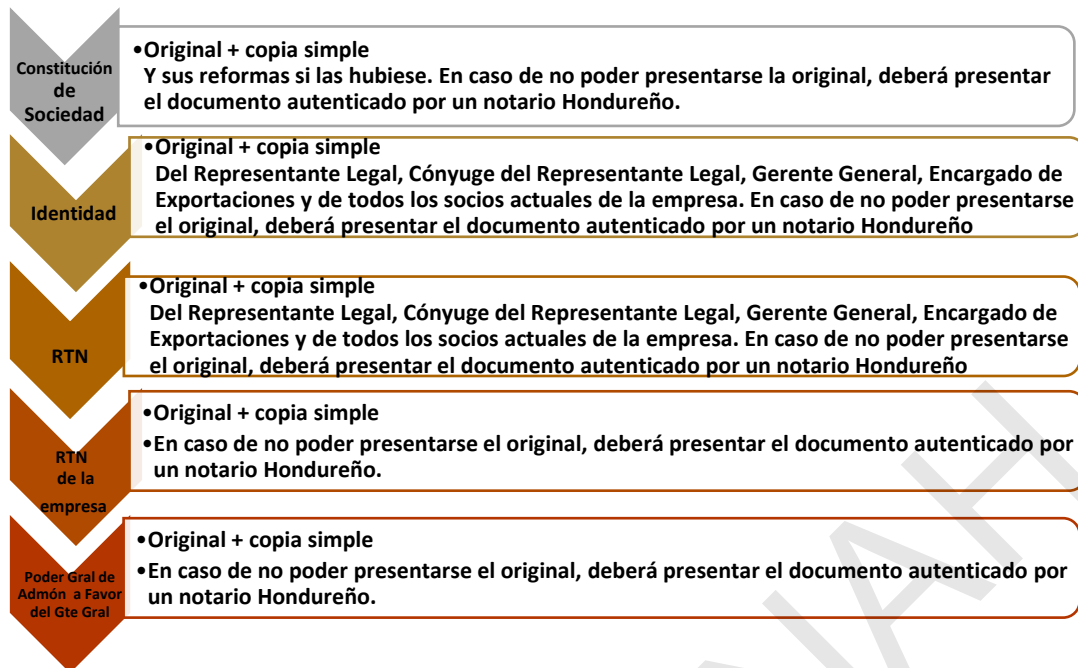
2.1.2.5.Obtener el Registro como cliente exportador en Banco Central de Honduras

La quinta fase es Obtener el Registro como cliente exportador en Banco Central de Honduras tiene dos pasos con diferentes trámites.

Diagrama de Proceso 2 Obtener y completar Formulario de Datos de Identificación del Cliente Exportador



Diagrama de Proceso 3 Presentar Formulario de Datos de Identificación del Cliente Exportador



En caso de que el representante legal fuera extranjero

1. Pasaporte (copia simple)

Si aplica. Debe presentar copia de pasaporte y copia de carnet de residente. Del Representante Legal, Cónyuge del Representante Legal, Gerente General, encargado de Exportaciones y de todos los socios actuales de la empresa. Debe incluir fotocopia de la página del pasaporte de la entrada de la persona al país (Si aplica). En caso de no poder presentarse el original, deberá presentar el documento autenticado por un notario hondureño (United Nations, UNCTAD , 2016).

2. Carnet de Residente (copia simple)

Si aplica. Debe presentar copia de pasaporte y copia de carnet de residente. Del Representante Legal, Cónyuge del Representante Legal, Gerente General, Encargado de Exportaciones y de todos los socios actuales de la empresa. En caso de no poder presentarse el original, deberá presentar el documento autenticado por un notario hondureño. (United Nations, UNCTAD , 2016)

2.1.2.6. Obtener Afiliación como Exportador en el Centro de Exportaciones

La sexta fase es Obtener Afiliación como Exportador en el Centro de Exportaciones (CENTREX) (única vez) cuenta con cuatro pasos.

1. Registrarse en línea en el Sistema Electrónico de Comercio Exterior de Honduras SECEH
2. Presentar documentación para completar registro en el SECEH
3. Recibir correo electrónico con el usuario y clave para uso del SECEH
4. Coordinar y recibir capacitación del SECEH (United Nations, UNCTAD , 2016)

2.1.2.7. Obtener el Certificado de Exportación y de Origen (OIC)

La séptima fase es Obtener el Certificado de Exportación y de Origen (OIC) es necesario realizar siete (7) pasos que a continuación se presentan

1. Obtener y completar Aviso de venta
2. Adquirir constancia o comprobante de compra de café para exportar
3. Obtener registro de la compra de café En caso de ser un exportador Comercial Comprobante de compra de café (original)
4. Obtener y completar Formulario de emisión de Certificado de Exportación y Origen
5. Presentar Formulario de Solicitud de emisión de Certificado de Exportación y Origen
6. Pagar por emisión de Certificado de Exportación y Origen USD 4.25 por cada quintal a exportar
7. Retirar Certificado de Exportación y Origen (United Nations, UNCTAD , 2016)

2.1.2.8. Consultar estatus sanitario actual del país destino

La octava fase es Consultar estatus sanitario actual del país destino solo realizar un paso (United Nations, UNCTAD , 2016)

2.1.2.9. Obtener Documentación de Transportista

La novena fase es Obtener Documentación de Transportista se realiza un solo paso donde se presenta Documentación según el medio de transporte a utilizar (United Nations, UNCTAD , 2016)

2.1.2.10. Adquirir y completar Formulario Aduanero Único Centroamericano

La fase decima es Adquirir y completar Formulario Aduanero Único Centroamericano (FAUCA) se realiza en cuatro pasos a continuación se presentan:

1. Adquirir Formulario Aduanero Único Centroamericano (FAUCA)
2. Validar información y completar el Formulario Aduanero Único Centroamericano (FAUCA)
3. Recibir autorización para imprimir Formulario Aduanero Único Centroamericano (FAUCA)
4. Imprimir Formulario Aduanero Único Centroamericano (FAUCA) (United Nations, UNCTAD , 2016)

2.1.2.11. Adquirir y completar la solicitud de certificado fitosanitario

Fase decima primera es adquirir y completar la solicitud de certificado fitosanitario se realiza un solo paso (United Nations, UNCTAD , 2016)

2.1.2.12. Obtener autorización de formulario aduanero único centroamericano y certificado fitosanitario

Fase decima segunda es obtener autorización de formulario aduanero único centroamericano y certificado fitosanitario se realiza en cinco pasos a continuación se presentan:

1. Entregar y pagar Solicitud de Certificado Fitosanitario
2. Entregar Formulario Aduanero Único Centroamericano (FAUCA)
3. Retirar Estado de Cuenta por la Transcripción de Datos de la Dirección Ejecutiva de Ingresos
4. Pagar Estado de Cuenta por la Transcripción de Datos de la DEI
5. Retirar FAUCA y Certificado Fitosanitario (United Nations, UNCTAD , 2016)

2.1.2.13. Obtener autorización Declaración de Exportación del Banco Central de Honduras

Fase décima tercera Obtener autorización Declaración de Exportación del Banco Central de Honduras se realiza en cinco pasos a continuación se presentan (United Nations, UNCTAD , 2016):

- Obtener y completar la Declaración de Exportación del Banco Central de Honduras
- Presentar la Declaración de Exportación para autorización
- Retirar Declaración de Exportación

2.2.14. Exportaciones en el Sector Cafetalero a Nivel Mundial

El total de exportaciones de café aumentó cada año desde 2010/11, y en 2017/18 alcanzó un nuevo récord de 121,86 millones de sacos, un 2% más elevado que en 2016/17. Al final de septiembre de 2018, el total de exportaciones de Arábica verde fue de 70,95 millones de sacos frente a 70,51 millones el año anterior; mientras que las de Robusta verde fueron de 39,24 millones de sacos frente a 38,87 millones el año anterior. (Organización Internacional del café, 2018).

El total de exportaciones de café en diferentes presentaciones aumentó, en el año cafetero 2017/18, en cuatro de los diez principales países exportadores, como ser Brasil y Vietnam. Según cálculos provisionales, durante este año el consumo mundial de café fue de 161,93 millones de sacos, encabezado por el aumento del 3,1% en el consumo de Asia y Oceanía, que se cifró en 35,9 millones de sacos. Aunque se calcula que en el año cafetero 2017/18 el consumo de café subió un 1,8%, la producción de café fue también de 1,59 millones de sacos más. Ese superávit, y el volumen más elevado de las exportaciones, determinó la baja de los precios de 2017/18 (Organización Internacional del café, 2018).

La producción mundial de café en el año cafetero 2018/2019 es un record de producción histórico de 174.6 millones de sacos de 60 kg de café verde, Lo significó un incremento anual de 10.1 por ciento, debido al incremento de la producción cafetalera de Brasil, teniendo un ciclo de alta producción bienal que caracteriza a la cosecha del café arábica. Además, el consumo mundial del aromático en este año ha sido un record histórico de 164.8 millones de sacos, lo que significó un incremento anual de 3.2 por ciento. El 80.5 por ciento de la producción mundial de café se comercializa en el mercado internacional. Debido a la oferta elevada, las exportaciones totales tuvieron un record histórico de 140.6 millones de sacos en este año cafetero; (FIRA Panorama Agroalimentario Café 2019, 2019)

2.2.15. Exportaciones Durante el COVID

El total de las exportaciones mundiales de la cosecha 2019/20 es de millones de sacos de 46 kg. Mostrando una disminución del 3.7% respecto a las exportaciones de la cosecha 2018/19 con un total de 172.76 millones de sacos de 46 kg. En orden de importancia según participación porcentual, América del Sur obtuvo para la cosecha 2019/20 un 46.21 %, seguida de Asia y Oceanía con el 30.11 %, Centroamérica, México y el Caribe el 12.42 % y África el 11.26 %. (IHCAFE, 2020).

Gráfico 1 Evolución de Exportaciones Mundiales de Café
Cosechas 2015/16 a 2019/20*

(Millones de sacos 46 kilos)



*Preliminar - **Fuente** (IHCAFE, 2020)

Las exportaciones al 30 de septiembre 2021 suman 7.66 Millones de sacos de 46 kg, mostrando un incremento del 7% comparado al 7.18 Millones de sacos registrados en el mismo periodo del año 2019-2020. Los contratos de venta suman un total de 7.93 Millones de sacos de 46 kg, mostrando un incremento del 11% comparado a los 7.18 Millones de sacos registrados a esta misma fecha en 2019-2020. El precio promedio de exportación por saco de 46kg a la fecha es de \$152.08 comparado con el precio promedio a la misma fecha de la cosecha 2019-2020 de \$124.93 existe un incremento del 22%, siendo el valor de las exportaciones es de 1,165 millones de dólares mostrando un incremento del 30% comparado con 897.27 millones en 2019-20.

Honduras continúa siendo el principal país productor y exportador de Centro América. Durante la cosecha 2019-2020 ofreció al mundo 7.1 millones de sacos de 46kg con una variación absoluta del 19.2% menor que la cosecha anterior 2018- 2019 de 8.8 millones de sacos de 46kg, (IHCAFE, 2020) genera divisas al país por más de US\$897 millones, aporta al PIB nacional un 5% y un 30% al PIB Agrícola. (IHCAFE, 2020) Además, este rubro genera

más de un millón de empleos, es el rubro mayor generador de empleos, lo cual mejora la economía nacional.

2.2. LA COMPETITIVIDAD

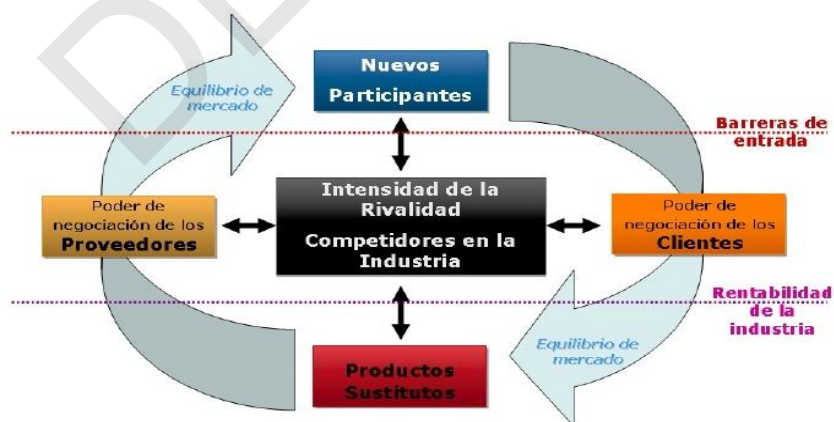
La competitividad ha dejado de ser un concepto estático centrado en aspectos económicos: actualmente incorpora factores no económicos tales como cultura, sostenibilidad ambiental, política, calidad del recurso humano y ubicación espacial (Patricia Rojas, 1999).

La agricultura debe prepararse para competir y adaptarse a los nuevos esquemas de apertura, integración y normas de comercio, tanto en los mercados internacionales como en los nacionales, haciendo frente a la gran cantidad de actores que compiten por mantener y mejorar su posición en el mercado. La competitividad se perfila como una de las principales reglas del juego comercial a la que deben amoldarse los participantes (Patricia Rojas, 1999).

2.2.1. Estructura / Composición

Las cinco fuerzas de Porter, usa como modelo una completa gestión. Lo que hace un completo análisis de la empresa por medio de un estudio de la industria en ese momento, con el fin de saber dónde está colocada una empresa en relación con otra. Para este estudio, las 5 fuerzas de Porter cómo usar la estrategia competitiva y además determinan la rentabilidad que se pueden tener en el mercado a largo plazo. Las primeras 4 de estas fuerzas van combinadas con otras cuestiones antes nombradas y que dan origen a la quinta.

Ilustración 3. Las cinco fuerzas de Porter



(PV Marketing Digital, 2016)

El modelo de Porter determina el poder competitivo de la organización, la posibilidad de amenaza ante nuevos competidores. El poder de la negociación de los diferentes proveedores. Tener la capacidad para negociar con los compradores asiduos y de las personas que lo van a consumir una sola vez. Amenaza de ingresos por productos secundarios. La rivalidad entre los competidores (Leiva, 2015).

El ser capaz de clasificar y usar estas fuerzas es lo que permite un mejor análisis de la empresa en todos los sentidos. El diseñar nuevas estrategias y usarlas junto fuerzas Porter para poder detectar nuevas amenazas o encontrar nuevas oportunidades. Este análisis hace referencia sobre todo a las empresas que compiten con el mismo producto.

Amenaza de la entrada de los nuevos competidores. Es una de las fuerzas más famosas y que se usa en la industria para detectar empresas con las mismas características económicas o con productos similares en el mercado. Este tipo de amenazas puedes depender de las barreras de entrada. Hay 6 tipos de barreras diferentes: la economía de escalas, la diferenciación, el requerimiento de capital, el acceso a canales de distribución o las ventajas de los costos independientes (Leiva, 2015).

Poder de negociación de los proveedores. Proporciona a los proveedores de la empresa, las herramientas necesarias para poder alcanzar un objetivo.

Poder de negociación de los compradores. En este punto se tienen problemas cuando los clientes cuentan con un producto que tiene varios sustitutos en el mercado o que puede llegar a tener un costo más alto que otros productos si tu producto llega a tener un costo más alto que otros similares en el mercado. Si los compradores están bien organizados, esto hace que sus exigencias sean cada vez más altas y que exijan incluso una reducción de precios notable (Leiva, 2015).

Amenaza en tus ingresos por productos sustitutos. En este punto, una empresa comienza a tener serios problemas cuando los sustitutos de los productos comienzan a ser reales, eficaces y más baratos que el que vende la empresa inicial. Esto hace que dicha empresa tenga que bajar su precio, lo que lleva una reducción de ingresos en la empresa (Leiva, 2015)

Porter dijo en su libro que las seis barreras de entrada antes nombradas serían muy útiles si se aprenden a usar – la barrera de uno puede ser una oportunidad para otro-:

- La economía de escalas. Los volúmenes altos en las empresas permiten que los costos se reduzcan, lo que ofrece la posibilidad de volver a ser competitivos en el mercado.
- La diferenciación de productos. Si se es capaz de posicionar el producto claramente en el mercado ofreciendo algo diferente se puede revalorizar ante los ojos de los compradores, buscando tu producto por sus ventajas competitiva, por mejor calidad y diferentes opciones.
- Las inversiones de capital. En caso de problemas, la empresa puede mejorar su posición con una inyección de capital en sus productos lo que puede hacer que sobreviva ante empresas más pequeñas similares.
- Desventaja de costos. Esta barrera juega a nuestro favor cuando las otras empresas no pueden emular el precio de nuestros productos por que cuentan con costos más elevados.
- Acceso a los Canales de Distribución. Cuando una empresa cuenta con varios canales de distribución es complicado que puedan aparecer competidores y sobre todo que los proveedores acepten el producto. Esto implicaría para las empresas tener que compartir costos de promoción de distribución y reducción de precios en general.
- Política gubernamental. Este punto puede jugar a tu favor, debido que, en muchos puntos, las políticas gubernamentales son las que impiden la llegada de nuevos competidores en todos los sentidos. Esto está regulado por leyes muy estrictas.
- Rivalidad entre competidores. En este punto se puede competir directamente con otras empresas de la industria que te dan el mismo producto (Leiva, 2015).

Esta rivalidad da como resultado:

- Que existan una cantidad de competidores más grande y que todos estén equilibrados.
- Que el crecimiento de la industria sea mucho más lento.
- Que los costos y el almacenamiento sean más elevados.
- Que el producto no llegue a los clientes o no pueda diferenciar realmente su utilidad.
- Que se tengan que buscar nuevas estrategias con costes mucho más elevados.
- Que el mercado se sature
- Que existan competidores muy diversos.

La rivalidad se caracteriza por que los competidores están enfrentados y que ambos usen grandes estrategias de negocios. Además, por la intensidad de la empresa para llevar a cabo sus proyectos y la forma en la que emplea su imaginación por poder superar lo que hagan las demás empresas a su alrededor, destacando con sus productos por encima de las demás (Leiva, 2015).

Una empresa que destaca, a su vez, presiona a las empresas que están a su alrededor, por lo que siempre existirá una rivalidad latente entre las empresas de un mismo sector (Leiva, 2015). Las 5 fuerzas de Porter son una de las herramientas de marketing más usadas en todo el mundo y dan un apoyo a los negocios y las empresas que quieran conseguir sacar el máximo rendimiento a su empresa en un buen tiempo.

2.2.2. Conclusión de las cinco fuerzas competitivas de Porter

La primera de las fuerzas es la existencia de los productos que pueden sustituir el café. Este es uno de los factores que más competencia produce. En este caso es necesario reducir el costo.

La segunda fuerza es la rivalidad. Si la empresa cuenta con pocos productos en el sector, la rivalidad es muy baja, sin embargo, si se ofrece es un producto que ofrecen muchas más empresas que son los que suelen ser de alta demanda- la rivalidad será muy superior.

La tercera fuerza es la de la amenaza de los nuevos competidores. Aquí es donde realmente hay que competir con otras empresas para saber si el producto realmente es competitivo o no. Además, medir el atractivo que tiene el producto con los clientes, al exhibirlo o estar cara a cara con otras empresas.

En lo que se refiere a la cuarta fuerza, son los proveedores, lo cual requiere que le prestemos un poco más de atención, ya que son los que realmente saben dónde está la rentabilidad en el sector.

En último lugar, está la quinta fuerza, la cual se refiere a la negociación directa con los clientes. Esta permite ver si realmente estamos llegando a los clientes y cuál es el grado de dependencia o lealtad con el producto de la empresa. (Leiva, 2015)

2.2.3. Características de mercados competitivos

Los mercados actuales son complejos y están afectados por múltiples variables, pero se analizarán dos debido al impacto que estas tienen en los negocios:

- Consumidores más informados

Desde finales de los años 90 los consumidores acceden a la información a través del internet, lo que vino a reducir las “asimetrías de información”, que es conocer su estructura de costos, la cual era una ventaja para el vendedor. Sin embargo, ahora los consumidores consultan por internet antes de ir al punto de venta (“momento cero de la verdad”), ahora los consumidores hacen sus compras a través de la plataforma, comparten información en sus redes sociales e incluso pueden acceder a la información en el momento de la compra en el punto de venta, usando los conceptos on-line shopping y showrooming (Jimenez, <https://www.carlosjimenez.info>, 2017).

- Cambios tecnológicos

Las diversas innovaciones tecnológicas están cambiando la manera de hacer negocios, el surgimiento de nuevos modelos de negocios y actores en el mercado. Pero más allá de la utilización de los canales digitales para marketing y ventas, importantes desarrollos tecnológicos empiezan a impactar áreas como operaciones y atención al cliente (internet de las cosas, robótica, etc.). El desarrollo de tecnologías como la nube, la movilidad y los medios sociales, ha permitido el surgimiento de una economía alrededor de las plataformas, donde la tecnología permite conectar personas, organizaciones y recursos en un ecosistema interactivo en el que se crea un valor sorprendente. Algunos ejemplos de las empresas que tienen modelos de negocio en las plataformas, estan: Apple, Google y Microsoft, Facebook o Amazon, incluyendo a los llamados “unicornios” (empresas que alcanzan una valoración superior a los mil millones de dólares antes de salir al mercado de valores, tales como Uber o Air van) (Jimenez, <https://www.carlosjimenez.info>, 2017).

Ilustración 4. Características de los mercados competitivos actuales

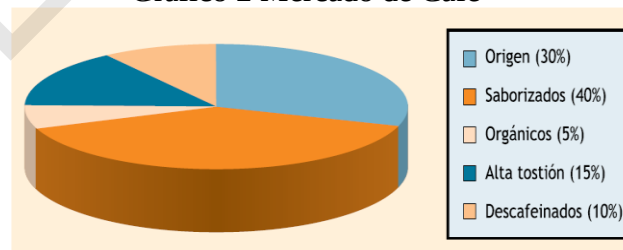


Fuente: (Jimenez, <https://www.carlosjimenez.info>, 2017)

2.3. CAFÉ ESPECIAL

“Café especial”, es atribuido a la noruega Erna Knutsen, experta tostadora de café, quien usó por primera vez este término en la conferencia internacional de café, celebrada en Montruil (Francia) en 1978 (Ponte 2003, 2004), hace alusión a la geografía y a los microclimas, que permiten la producción de granos de café con sabor único y de características particulares que preservan su identidad. En 1982, se creó la Asociación Americana de Cafés Especiales (SCAA), definió ‘café especial’ es “un café de buena preparación, de un origen único y sabor distintivo” se agrupan en cinco segmentos (Figura 10.1). (Jaime Arcila P., 2007)

Gráfico 2 Mercado de Café



Fuente: (Jaime Arcila P., 2007) datos de la Mercado de cafés en Estados Unidos, elaborados por la Asociación de Cafés Especiales de América (SCAA, 2004), extraído del fascículo No 10 de cafés especiales.

2.3.1. Cafés saborizados

Son cafés que durante o después de su proceso de tostado, se les incorpora un sabor a vainilla, chocolate, fresa, nuez y amaretto, entre otros. Es el producto estrella de los cafés especiales con un 40% de participación en el mercado. Con estos se induce a las nuevas generaciones a al consumo del café (Jaime Arcila P., 2007).

2.3.2. Cafés de origen

Son cafés que provienen de un país, región o finca, con un sinnúmero de cualidades únicas, debido a que crecen en sitios especiales, y son comercializados al consumidor final. Tienen un 30% de participación en el mercado (Jaime Arcila P., 2007).

2.3.3. Cafés de alta tosti3n o tostado

Son aquellos cafés cuyo grado de tostado es superior al tradicional, y están destinados a la preparaci3n de cafés expresos y capuchinos. No utilizan cafés de un solo origen, sino que pueden ser mezclas. Constituyen el 15% del mercado de los Cafés Especiales (Jaime Arcila P., 2007).

2.3.4. Cafés descafeinados

Son aquellos que se someten a un proceso para extraer la cafeína que contiene el grano verde. Se comercializan dentro del nicho de los Cafés Especiales y participan en el 10% del total de la categoría (Jaime Arcila P., 2007).

2.3.5. Cafés orgánicos

Son cafés cultivados sin Agroquímicos. Para su venta deben estar certificados por certificadora orgánica con reconocimiento mundial; las plantaciones que se destinen para tal fin deben someterse a un proceso de desintoxicación el cual oscila entre 2 y 3 años antes de ser certificados y vendidos como cafés orgánicamente cultivados. Los cafés orgánicos constituyen una pequeña porci3n de los cafés especiales (5%), y responden a una tendencia mundial de los productos libres de agroquímicos (Jaime Arcila P., 2007).

2.3.6. Composici3n

Cafés Especiales son aquellos que conservan una consistencia y armonía en sus características físicas (forma, tamaño, humedad, apariencia y defectos), sensoriales (Olfativas,

visuales y gustativas), prácticas culturales (recolección, lavado, secado) y en sus procesos finales (tostado, molienda y preparación); características que los distinguen del común de los cafés. Se califica como especial únicamente después de ser catado y haber recibido una puntuación superior al 80%, este conjunto de características ha creado un nicho denominado Mercado de Cafés diferenciados, y se le otorga este nombre cuando: café certificado, café Especial o gourmet, y/o una combinación de las anteriores.

2.3.7. Valoración

En los últimos años la categoría de cafés certificados y cafés especiales pasó de una participación mínima en la producción y exportación, a un gran segmento en la industria. Su consumo cada día está incrementando, debido que los consumidores muestran gran interés por las intrínsecas características sociales, económicas y ambientales, y la alta calidad que estos tienen, asimismo la certificación social y ambiental ha creado un nicho de mercado de rápido crecimiento que ofrece una ventaja competitiva a los caficultores que producen café de calidad certificada. (IHCAFE, 2015/2016)

2.4. EL CAFÉ Y LOS FACTORES AMBIENTALES

2.4.1. Impactos Mundiales del COVID 19 en la Caficultura

El COVID-19 primero se conoció como el virus de Wuhan porque en esta ciudad de china inició en diciembre del 2019, el nombre del virus que causa COVID-19 es "SARS-CoV-2", cuando los virus cambian, se denominan "variantes", se han presentado cuatro variantes: La variante alfa (también conocida como variante Kent o B.1.1.7) que se descubrió por primera vez en el sureste de Inglaterra en septiembre de 2020, la variante beta (también conocida como variante sudafricana o B.1.351), la variante gamma (también conocida como variante brasileña o P.2) y la variante delta (también conocida como variante india o P.1) (Bupa, 2021) Durante el mes de diciembre fue aprobada la vacuna contra el Covid.

Ómicron (B.1.1.529). Esta variante es de fácil propagación que otras variantes, incluso la delta. Sin embargo, aún no está claro si la variante ómicron causa una enfermedad más grave. Se espera que las personas que tienen el esquema completo de vacunación puedan contraer infecciones post vacunación y transmitir el virus a otras personas. Sin embargo, se espera que las

vacunas contra la COVID-19 sean eficaces para prevenir la forma grave de la enfermedad. Esta variante también reduce la eficacia de algunos tratamientos con anticuerpos monoclonales (Foundation for Medical Education and Research (MFMER)., 2022)

Ante la llegada de esta pandemia los gobiernos tomaron medidas restrictivas **por el** miedo al contagio de la COVID lo que ocasiono el confinamiento de 80% de la población del mundo por más de 6 semanas, la imposición de distanciamiento social, uso de mascarillas y la suspensión del 90% de los vuelos internacionales, obligó al cierre de aeropuertos, fábricas, tiendas, bares, restaurantes y cafeterías, paralización del turismo, bajo la demanda de petróleo por las restricciones de viaje, el colapso de los precios, el desplome del petróleo a niveles bajo 0 – jamás visto en los mercados, una gran movilización de personas en América Latina, la presión bajista de casi todos los mercados financieros entre otros (skenesy, 2020).

El pronóstico de la OIC es la disminución del 1% en el crecimiento del PIB podría estar asociada a un crecimiento 0,95% menor en el consumo de café, que suma 1,6 millones de sacos de 60 kilos (Organización Internacional del Cafe, OIC, 2020). El Fondo Monetario Internacional ha proyectada que, el PIB global caerá un 3%, y en las economías avanzadas, como en los EE.UU., Europa y Japón, un 6,1% (Ally Coffee, 2020).

Al 31 de octubre 2021 a pesar de las medidas tomadas por los gobiernos a nivel mundial el número de casos confirmados de Covid-19 era de 247,2 millones, encabezando la lista América con 98,8 millones, seguida por Europa con 74,7 millones, en Asia 69,7, en África 8,5 millones y en Oceanía es de 333 mil (Orus, 2021)

A continuacion el efecto de la covid-19 en el sector cafetero dependió de tres factores: la curva de la epidemia, el ciclo de cosecha de café y los sistemas de producción predominante en cada país. La afectación de la pandemia covid-19 en cada país dependerá del número de infectados, la capacidad del sistema sanitario y las medidas de bioseguridad establecidas. Por lo tanto, en los países que la recolección de café coincide con el punto máximo de la pandemia serán más afectados, la contratación de mano de obra estará más restringida y del sistema agrícola utilizado (Organización Internacional del Cafe, 2020).

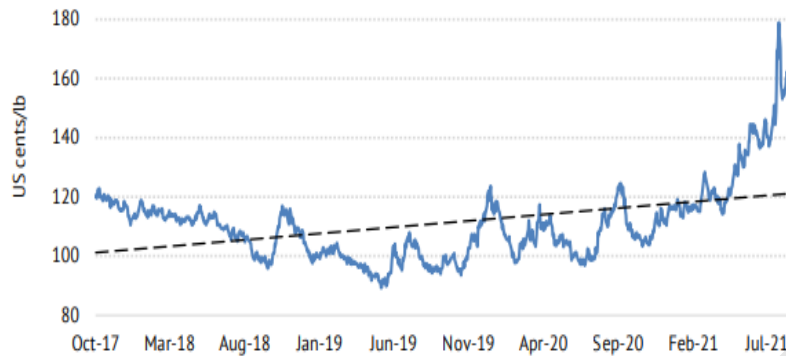
En consecuencia, los ingresos agrícolas disminuyen y el medio de vida está cada vez más en peligro. La falta de inversión en la modernización de las fincas y en adaptación al cambio climático, contar con escasos financiamientos para el mantenimiento de los cafetales, representa un grave peligro para la sostenibilidad del sector y el suministro futuro de café. . (Organización Internacional del Café ,OIC, 2020)

La escasez de mano de obra afecta más a los caficultores que empleen en su mayoría trabajadores migrantes, no así los caficultores que dependen primordialmente de la familia. La mayoría de los encuestados esperan que la covid-19 tenga un efecto negativo en: el empleo, los ingresos, el consumo interno, las exportaciones, acceso a financiamiento y el incremento de los insumos agrícolas. El contraste ante la disminución de los ingresos y el aumento en los precios de los alimentos, de los servicios médicos, en las medicinas, en el costo de la vivienda y la educación (Organización Internacional del Café, 2020)

Agosto de 2021 es el décimo mes consecutivo en el que aumenta los precios del café, debido a la zozobra por el suministro, por las condiciones climatológicas desfavorables en algunos de los principales países productores, el aumento del costo del transporte y la crisis de las corrientes comerciales en Asia por las restricciones y cierres de emergencia de la covid-19 (Organización Internacional del café, 2021).

El promedio mensual del precio indicativo compuesto de la OIC aumentó un 5,2% y pasó de 152,24 centavos en julio de 2021 a 160,14 centavos en agosto de 2021. El precio alcanzado en agosto de 2021 representa un aumento del 51,3% con respecto al de 105,85 centavos de octubre de 2020. La tendencia al aumento que se observa desde el comienzo del año cafetero 2020/21 es una aparente recuperación de los precios del café tras tres años de bajo precios, como se muestra en el Gráfico 1. El promedio mensual del precio indicativo compuesto de la OIC de agosto de 2021 es el más alto registrado desde el de 162,17 centavos de noviembre de 2014 (Organización Internacional del café, 2021).

Gráfico 3 Precio Indicativo Compuesto Diario de la OIC



(Organizacion Internacional del cafe, 2021)

Las exportaciones realizadas por todos los países exportadores a todos los destinos fueron de 10,7 millones de sacos de 60kg en julio de 2021, lo que representó un aumento del 1,7% en comparación con los 10,5 millones de sacos de julio de 2020. El nivel del total de exportaciones efectuadas en julio de 2021 fue un 4,4% más bajo que el de 11.9 millones de sacos de julio de 2019, antes de la pandemia. El total de exportaciones de todas las formas de café efectuadas de octubre 2020 – julio 2021 es de 108,96 millones de sacos, lo que representa un aumento del 2,2% con respecto a los 106,63 millones de sacos de ese mismo período en el año cafetero 2019/20 (Organizacion Internacional del cafe, 2021).

Se calcula que las exportaciones acumuladas entre agosto de 2020 y julio de 2021 fueron de 129,7 millones de sacos, un aumento del 1,6% con respecto a los 127,6 millones de sacos registrados entre agosto de 2019 y julio de 2020. Se espera un consumo mundial del año cafetero 2020/21 será de 167,01 millones de sacos, un aumento del 1,9% con respecto a los 163,9 millones de sacos del año cafetero 2019/20 y un 0,3% más bajo que el de 167,6 millones de sacos del año cafetero 2018/19, antes de la pandemia (Organizacion Internacional del cafe, 2021).

El consumo interno en los países productores representó el 30,2% del volumen total del consumo mundial, y el restante 69,8% se consumió en países no productores. Se calcula que la producción total del año cafetero 2020/21 será de 169,64 millones de sacos, lo que representa un aumento marginal del 0,4% con respecto a los 169,0 millones de sacos del año cafetero 2019/20. No 2 Informe del mercado de café – agosto 2021 obstante, se espera una considerable reducción de la producción mundial en el año cafetero 2021/22 debido a las variaciones

climáticas que afectaron a algunos de los países de origen más importantes (Organización Internacional del café, 2021).

2.4.1.1. Impactos en Centroamérica del COVID 19 en la Caficultura

Enveritas es una organización internacional que trabaja para la sostenibilidad de la caficultura en el mundo, actualizó el estudio global para entender el impacto que la pandemia ha tenido en la cadena de suministros, productores de café y sus fincas. Hasta la fecha (15 de junio 2020) se han realizado tres rondas de encuestas a 45 productores de Guatemala, Honduras, Costa Rica, Nicaragua y El Salvador (Promecafe, 2020).

En la región durante las últimas dos semanas han incrementado los casos reportados con Covid-19, del 1 de mayo al 15 de junio ha pasado de 146 a 26,372 casos, Guatemala y Honduras son los países con más casos reportados. (ENVERITAS, 2020)

El 75% de los caficultores reciben información acerca de los protocolos de bioseguridad, a través de los institutos u organizaciones locales e institutos de café. El 73% Las fincas no reciben ningún tipo de apoyo como respuesta al COVID-19. Los productores en Honduras, Nicaragua Guatemala, aún reportan afectaciones en el manejo de su finca. Mientras los productores encuestados en El Salvador y Costa Rica, no reportan efectos de este tipo. (ENVERITAS, 2020)

Actualmente la mano de obra ha sido un aspecto que ha afectado en las fincas, de los encuestados, el 100% de productores salvadoreños y nicaragüenses se han visto impactados negativamente, en Costa Rica un 60%, Guatemala 59% y Honduras el 20%, hasta el 1 de junio. La comercialización de café se ha visto afectada debido a los contratos postergados, cancelados y los bajos precios. Por otra parte, el 97% de los encuestados están preocupados por los efectos que dejará la pandemia, especialmente en el mercado (ENVERITAS, 2020)

2.4.2. Factores políticos

La regulación cafetalera mundial está comprendida en el marco de las concertaciones internacionales sobre el movimiento de productos agrícolas entre países, de tal manera que estos convenios dependen de la situación política y económica mundial, tanto estructural como coyuntural de las naciones. “En el caso cafetalero, la normatividad internacional emana de la

OIC, instancia que forma parte de la Organización de las Naciones Unidas y se concentra en los Convenios Internacionales del Café” (OIC, 2017).

2.4.3. Factores sociales

La falta de capital de trabajo para la compra de insumos y dar un mejor manejo a los cafetales, La inseguridad que se vive en Honduras, donde nadie está seguro y en donde se cree que ser cafetalero es sinónimo de acaudalado, en donde la delincuencia los asecha en época de cosecha para asaltar, matar para robarle lo que obtiene por la comercialización, los secuestros para pedir rescates. Así también, no contar con el recurso humano durante la cosecha, ocasionado por la emigración de las familias con el sueño americano.

2.4.4. Factores climáticos

El café se desarrolla mejor en zonas cálidas y semi cálidas con precipitaciones promedio de 1,500 mm. anuales, estas zonas frecuentemente están expuestas al cambio climáticos, la vulnerabilidad del rubro y la repercusión que tiene para la producción de café, la economía nacional, los grandes incendios y huracanes que afectaron a los países de Centroamérica, el exceso de lluvias que provocaron inundaciones en Asia, y Europa, etc. Lo que ha ocasionado la destrucción de múltiples plantaciones, las bajas en la producción, como es caso de Brasil, es afectada periódicamente por sequías y heladas en gran parte de sus cafetales, como sucedió en 2017 (OIC, 2017).

2.4.5. Factores financieros.

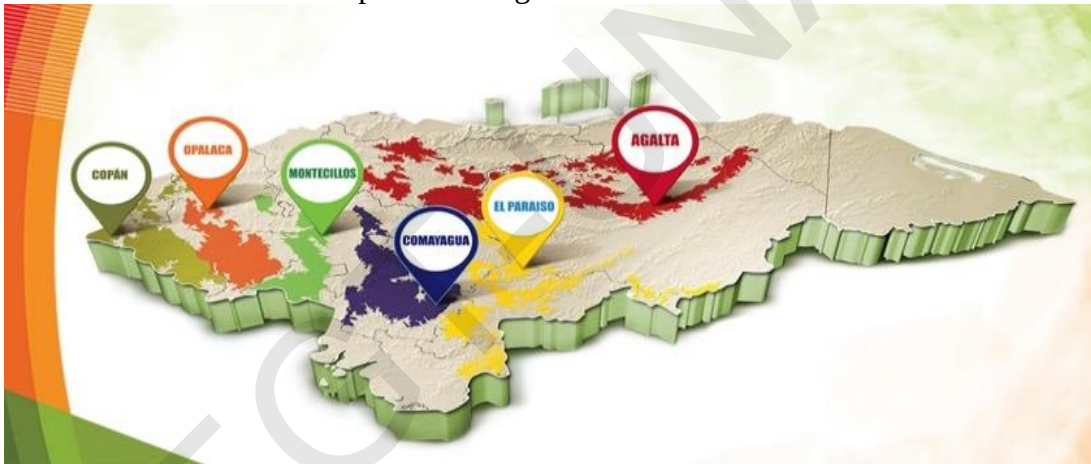
Junio de 2021 fue el octavo mes consecutivo de una subida de los precios del café provocada por las expectativas de una reducción del suministro proveniente de algunos países de origen y por perturbaciones en el flujo del comercio. El promedio mensual del precio indicativo compuesto de la OIC llegó a 141,03 centavos de dólar EE UU por libra, lo que representa un aumento del 33,2% con respecto a los 105,85 centavos de octubre de 2020. Este fue también el promedio mensual más alto desde el de 145,82 centavos de noviembre de 2016. En todos los grupos de café los precios aumentaron sustancialmente. En junio de 2021 se registró también un crecimiento de la actividad del sector especulativo no comercial, y el aumento de las posiciones largas apoyó la tendencia al alza de los precios. (Organización Internacional del café, 2021)

2.5. SECTOR CAFETERO DE HONDURAS

2.5.1. Características

Las plantaciones de café son genéticamente mejoradas el 100% de café arábica, siendo las variedades Typicas y Caturra las predominantes, aunque también se produce otras variedades como Catuai, Vila Sarchi, Lempira, IHCAFE 90, Parainema, Obata, otros catimores resistentes a plagas y enfermedades (forumcafe, 2021). Es interesantes que todos los cafés presentan características diversas las cuales dependen del clima, la geografía, altitud, la tierra donde se cultivan entre otras, como se puede observar en el diagrama 1 y 2 de las Regiones cafetaleras de Honduras.

Ilustración 5 Mapa de las Regiones Cafetaleras de Honduras



Fuente: (Pinterest, 2021)

Diagrama 1 Regiones Cafetaleras



Fuente: Autoría Propia (IHCAFE, 2021)

Diagrama 2 Regiones Cafetaleras



Fuente: Autoría Propia (IHCAFE, 2021)

2.5.2. Siembra y Cosecha

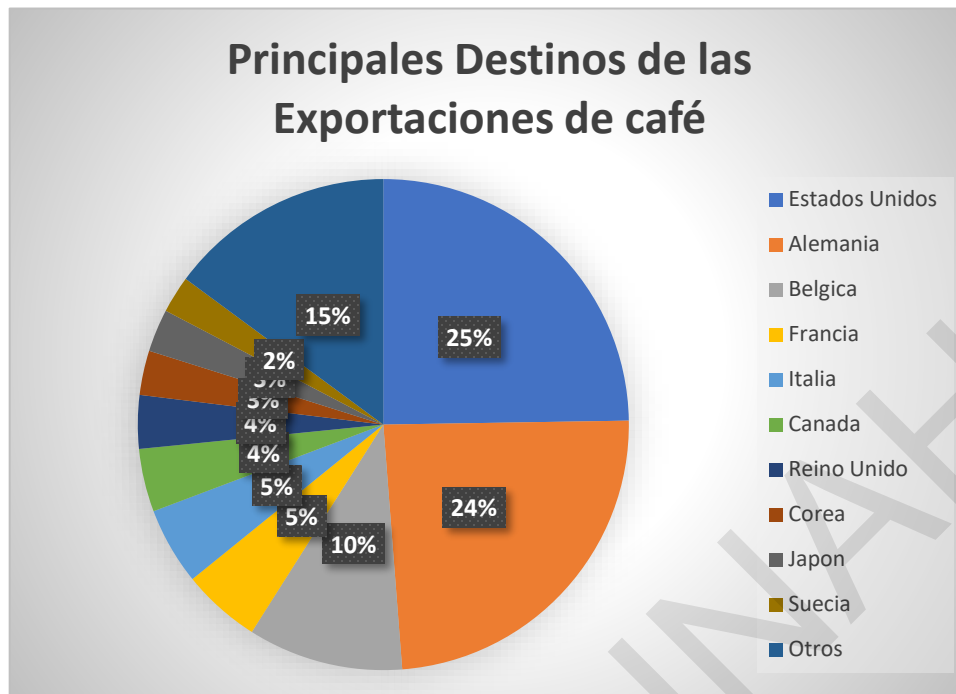
La producción nacional de café correspondiente a la cosecha 2017/18 fue de 9.4 millones de quintales, presentando un incremento del 1%, con respecto a la producción registrada en la cosecha 2016/17 de 9.3 millones de quintales. Los principales factores para el incremento en la producción y en las exportaciones son: la fertilización, la mejora en la calidad para un posicionamiento en el mercado internacional, las buenas prácticas de beneficiado entre otro (IHCAFE, 2021)

2.5.3. Oferta Exportable

Históricamente las exportaciones de café han significado uno de los principales rubros para el sostenimiento de la economía nacional, las exportaciones a la fecha suman 7.66 Millones de sacos de 46 kg, mostrando un incremento del 7% comparado al 7.18 Millones de sacos registrados en el mismo periodo del año 2019-2020. El valor de las exportaciones es de 1,165 millones de dólares mostrando un incremento del 30% comparado con 897.27 millones en 2019-20 (IHCAFE, 2021).

Durante la cosecha 2019–2020 Honduras exportó 7.3 millones de sacos de 46kg. Mostrando una disminución del 19% comparado a los 9,1 millones registrados en el mismo periodo del año 2018-2019; Sin lugar a dudas esta importante cifra contribuyó con la estabilidad financiera del país, y obtuvo una participación del 23.2% en el total de los Ingresos por Exportación de los Principales Productos Agrícolas. En cuanto al producto interno bruto agrícola, el café tuvo una participación del 28.3 % (PIB agrícola) y de 3.9 % en el Producto Interno Bruto Nacional (PIB Nacional) (IHCAFE, 2021)

Honduras exporta a más 55 países entre ellos Estados Unidos un 24.7%, de las exportaciones del café hondureño, Alemania que compra el 24%, un 10.2% Bélgica, y un 5.2% Francia y un 5.1% Italia, Canadá 4.2% y otros un 14.9%.

Gráfico 4 Países donde exporta Honduras

Fuente: Autoría Propia datos del IHCAFE (IHCAFE, 2021)

Honduras ocupa en la actualidad el quinto lugar de exportación a nivel mundial, el tercer lugar a nivel del continente americano y en el primer lugar nivel de Centro América, como producto del arduo trabajo de las y los caficultores y las acciones oportunas proporcionadas por IHCAFE e instituciones que trabajan en este sector (IHCAFE, 2021)

2.5.4. Valoración

Los mercados mundiales experimentan una constante evolución, es tarea de los orígenes estar a la vanguardia con las nuevas tendencias. Un significativo segmento de la industria tostadora ya no solo se interesa por la compra de café, ahora pone especial atención en el impacto social del cultivo, la trazabilidad, y el mejoramiento en la calidad de vida del productor; más que café vende experiencias *“La experiencia de disfrutar de una taza de café con un sabor excepcional o de que el consumidor sienta la satisfacción de que su compra está contribuyendo con el bienestar de una familia”* etc.... (IHCAFE, 2021)

Al igual que en las exportaciones por destino, Alemania es el principal comprador de cafés diferenciados con un 28%, Estados Unidos 20% y Bélgica 10% (IHCAFE, 2021) El café SHG es la calidad que más se exporta, representando casi 55% de las ventas al mercado

internacional. Seguida la calidad HG también representa casi un 33% una cantidad importante del total de las exportaciones, siendo el tercer lugar las calidades de Stock Lot este el 12% de las ventas, como se puede observar en la siguiente tabla.

Tabla 1 Ventas de Cafes Especiales

Descripción	Volumen 46K.	Valor US\$	Precio Promedio	%
SHG	3,928,734.41	548,177,551.85	139.53	54.70%
HG	2,363,272.65	275,228,977.72	116.46	32.91%
SL	871,941.72	70,697,499.26	81.08	12.14%
NATURAL	10,692.98	2,542,320.95	237.76	0.15%
COR	7,358.55	619,399.07	84.17	0.10%
STD	25.86	2,966.92	114.73	0.00%
Total general	7,182,026.17	897,268,715.77	124.93	100.00%

Fuente: (IHCAFE, 2021)

En Honduras las exportaciones de cafes diferenciados (cafés certificados y especiales) para la cosecha 2019-2020 fueron de 3,939 millones de sacos de 46kg., lo que representa el 54.85% del total de las exportaciones. Comparado con las exportaciones de estos cafés en la cosecha 2018-2019 de 3,692 millones de sacos, se muestra un incremento de 6.69% (IHCAFE, 2021)

Tabla 2 Exportación de Café Diferenciado por Cosecha

Año Cosecha	Café Diferenciado	Total Exportaciones	% Participación
2014-2015	1,167,989.37	6,547,920.08	17.84%
2015-2016	1,283,333.29	6,704,359.55	19.14%
2016-2017	3,142,558.71	9,509,895.43	33.05%
2017-2018	3,662,177.53	9,410,582.62	38.92%
2018-2019	3,692,570.29	8,887,536.17	41.55%
2019-2020	3,939,535.62	7,182,026.17	54.85%

Fuente: (IHCAFE, 2021)

Las exportaciones de cafes diferenciados (cafés certificados y especiales) para la cosecha 2018-2019 fueron de 3,692 millones de sacos de 46kg., lo que representa el 41.55% del

total de las exportaciones. Comparado con las exportaciones de estos cafés en la cosecha 2017-2018 de 3,662 millones de sacos, se muestra un incremento de casi un 1% (IHCAFE, 2021)

Ilustración 6 Infografía del Café Cosecha 2019/2020



Fuente: (Maradiaga, <https://www.ihcafe.hn/>, 2021)

2.6. ESTRATEGIA DE COMPETITIVIDAD EN EL SECTOR CAFETALERO

La Política Cafetalera vigente, tiene como objetivo contribuir al mejoramiento integral del nivel de vida de los pequeños y medianos caficultores que participan en la cadena agroindustrial del café, tomando en cuenta los aspectos técnico ambientales en los procesos de producción, transformación y comercialización, a través de estrategias que promueva: mayor productividad y diferenciación por calidad, en armonía con el ambiente; una articulación de la producción primaria con la agroindustrial, crear condiciones éticas y conductuales que permitan una participación justa y equitativa en la cadena de valor de la comercialización nacional e internacional del café (Consejo Nacional del Café .CONACAFE. IICA, 2011)

Asimismo, el apoyo a la seguridad alimentaria y la reducción de la pobreza de las familias rurales mejore el clima de negocios, incentivar la inversión y contribuir el crecimiento agroalimentario en forma sostenible. (Consejo Nacional del café, 2011)

Las estrategias para el sector cafetalero seleccionadas y evaluadas contribuirán al proceso de toma de decisiones estratégicas de la alta dirección que les sirvan no sólo para la coyuntura actual, sino que estableciendo suposiciones e imprimiendo algunos cambios en las diferentes variables, permitirá también la evaluación de escenarios futuros (Consejo Nacional del café, 2011) (Consejo Nacional del café, 2011).

2.6.1. Asociaciones de Cafetaleros

La Organización Internacional del Café se creó después de un largo proceso fomentado por los países productores del grano en 1962, teniendo su sede en Londres. Sus principales objetivos equilibrar la oferta y la demanda del aromático, reducir en lo posible los excedentes del grano, fomentar el consumo del café, realizar investigaciones, regular la oferta por medio del establecimiento de Convenios Internacionales del Café (CIC) así como administrar y vigilar el cumplimiento de dichos instrumentos, que eran el medio para establecer un equilibrio razonable entre la oferta y la demanda del aromático (OIC, 2017).

Grafico 5 Institucionalidad del Café



El sector café en Honduras tiene una sólida institucionalidad público – privada presidida por el Presidente de la República, la máxima autoridad y rector del subsector café del país es El Consejo Nacional del Café (CONACAFE), es el órgano encargado de la formulación, aprobación y evaluación de la política cafetalera del país, los ejecutores de la política cafetalera son El Instituto Hondureño del Café (IHCAFE) ejecutor técnico ; y el Fondo Cafetero Nacional (FCN) encargado de la infraestructura vial y productiva de las zonas cafetaleras del país (Martinez, 2021),

El subsector caficultor está organizado en cuatro organizaciones gremiales de productores, La Asociación Hondureña de Productores de Café (AHPROCAFE), la Asociación Nacional de Caficultores de Honduras (ANACAFEH), La Central de Cooperativas Cafetaleras (La Central) y La Unión Nacional de Cooperativas (UNIOCOOP), que agrupan a más de 145 mil productores registrados (Martinez, 2021),

. También existen gremios que representan a otros eslabones de la cadena del café (Intermediarios, Exportadores y Tostadores). El gremio de los intermediarios es la Asociación Hondureña de Intermediarios de Café (AHICAFE) que aglutinan aproximadamente 400 afiliados de los 580 registrados en el IHCAFE. La Asociación de Exportadores de Café de Honduras (ADECAFEH), cuenta actualmente con 63 empresas exportadoras y 11 de ellas representan el 65% de las exportaciones de café en Honduras. y La Asociación de Tostadores de Café de Honduras (TOSCAFEH) que aglutina a 14 torrefactores (Martinez, 2021).

2.6.2. Cadena de Valor

La cadena de valor es una herramienta de análisis interno que permite estudiar las principales actividades de una empresa, con el fin de describir cuáles de ellas generan un valor o ventaja competitiva en el producto final. A través de la cadena de valor, las empresas pueden tener una valoración favorable en el mercado y permite analizar cuáles son las ventajas competitivas que posee una organización frente a otras. Así, esta herramienta da la posibilidad de conocer cuáles son las fortalezas del proceso productivo de la empresa.(Enciclopedia Economica, 2021).

El análisis de las cadenas de valor ayuda en la toma de decisiones para el diálogo político y las operaciones de inversión. Permite vincular el desarrollo agrícola con las dinámicas

de mercado y determinar el impacto de las cadenas de valor sobre los pequeños productores y las empresas (Comision Europea, 2018)..

El sector cafetalero en Honduras ha presentado un marcado dinamismo durante la última década, debido al apoyo en la renovación de fincas después de la crisis de la roya y por precios internacionales. Asimismo, Honduras es el Primer productor y exportador Centroamericano de café con una producción estimada de 9,3 millones de quintales oro (qq) en 2017 (1 quintal oro = 46kg). Actualmente ocupa el sexto lugar en las exportaciones mundiales. Sin embargo, los precios de exportación son inferiores que en los países vecinos (Comision Europea, 2018).

Ilustración 7 Mapa de la Cadena de valor del café en Honduras



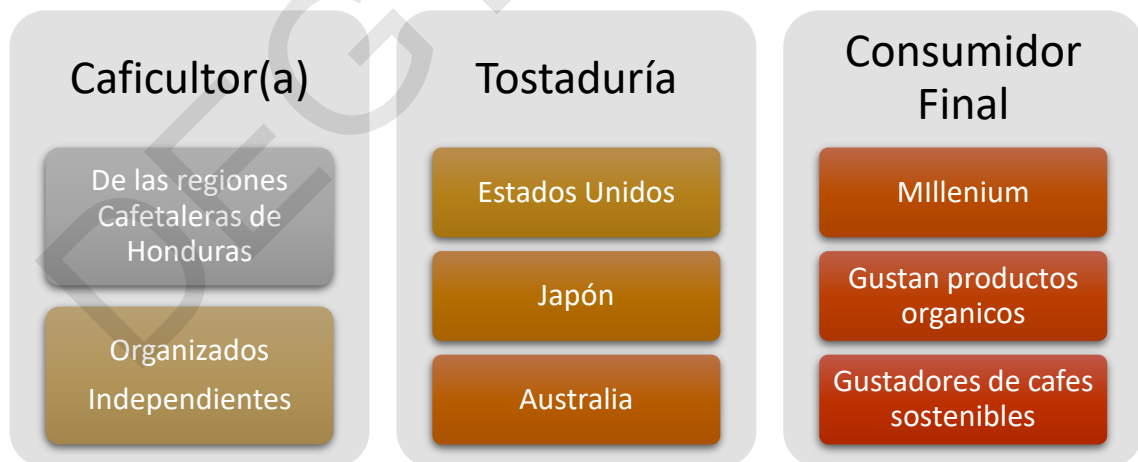
Fuentes: (Welchez, 2018)

Diagrama 3. Cadena de Café Convencional (Datos de El Paraíso)



Fuente: Autoría Propia e Información proporcionada por personas entrevistadas

Diagrama 4. De la Cadena de Valor de Café Especiales



Fuente: Autoría Propia e Información proporcionada por personas entrevistadas

2.6.3. Valoración

Si en una conversación preguntan por el nombre de países referentes en la producción mundial de café, viene a la mente Brasil, Colombia, Etiopía, Vietnam, incluso India, pero pocos pensarán en Honduras. Sin embargo, este es el quinto productor mundial de café (ICO 2018) y un país con unas condiciones únicas para cultivar calidades superiores de este producto (Forum Cafe, 2021).

Honduras es un país pequeño, pero inmenso en diversidad de cafés, algunos de los cultivados en este territorio han logrado las más altas puntuaciones en concursos cafetaleros mundiales y la industria del café de especialidad ha convertido a este origen en uno de sus proveedores preferentes. La diversidad de microclimas que se entremezclan en las zonas cafetaleras hondureñas, la altitud de los cultivos, los procesos artesanales a los que son sometidos los granos de este país, y la preservación de la pureza genética de muchos de sus granos, hacen de los cafés hondureños, un origen único, que vale la pena conocer... y, sobre todo, probar. (Forum Cafe, 2021)

2.6.4. Crítica

También existen diferencias entre productores según la cantidad de su producción, el área cultivada y el manejo que se le da al cafetal y de la subcadena en que están participando. Un 85% de productores son individuales mientras un 15% se encuentran organizados en cooperativas o empresas asociativas. Dada la diferenciación del mercado de café se distinguen dos mayores sabadeñas: café convencional (45.15% de la producción nacional), producido en mayoría por productores individuales pequeños y medianos con rendimientos bajos y calidad de taza medio/baja; y café diferenciado, Certificado y café especiales (54.85%), producido en mayoría por productores familiares afiliados a cooperativas o empresas asociativas, con mayor productividad y calidad de taza superior (Comision Europea, 2018).

El sector cafetalero enfrenta una serie de retos como es: falta de Sostenibilidad Económica, debido a que los costos de producción superan a los ingresos, la variabilidad climática, Temperatura ($^{2.2-4.7^{\circ}\text{C}}$ para 2100: Cazalac-Unesco), Precipitación (zonas pasan de húmedas a subhúmedas; irregular), Fenómenos naturales, Mayor Incidencia de Plagas y Enfermedades: Roya y Broca lo que provoca pérdidas Importantes y mayor demanda de insumos. Mercados más exigentes, Ambiente, recurso humano, salario, lo anterior impactan en

el productor, unido a esto poco interés de jóvenes y baja participación de las mujeres, Mano de obra escasa y costosa y el limitado acceso a financiamiento (Gomez R. L., 2020).

La intermediación está dominada por un gran número de intermediarios informales quienes compran el café en uva y en pergamino seco y pagan antes de la cosecha para comprometer la venta. Un porcentaje importante de las exportaciones está certificado (tanto Comercio Justo, como UTZ y RFA), y también existen algunas iniciativas locales de marcas con denominación de origen como DOM Marcala y HWC (Honduras Western Coffee). La exportación está en manos de unas pocas empresas internacionales con licencias; el registro como empresa exportadora se ve dificultado por los elevados requisitos de capital (mínimo USD 1 millón) (Comision Europea, 2018).

Los precios internacionales del café en el 2018 muestran una tendencia decreciente. Los precios actuales están por debajo del precio mínimo garantizado por FairTrade (USD 175/qq), y el precio de exportación de Honduras está 20% por debajo del precio recibido por Guatemala y hasta 30% por debajo del precio que recibe Costa Rica, lo que favorece exportaciones ilegales de café hondureño hacia países vecinos de la región (Comisión Europea, 2018)

Capítulo III.

Metodología de la Investigación

3. MÉTODOS Y TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN

3.1. TIPO DE INVESTIGACIÓN

La investigación es de tipo cuantitativa debido a que hace uso de la medición numérica y el análisis estadístico, tanto descriptivo e inferencial para comprobar los supuestos de la presente investigación, todo ello respecto a las características generales del fenómeno en estudio (Bernal, 2010). En este sentido, la investigación demostrara de manera cuantificable y estadísticamente medible las relaciones establecidas a partir del estudio la variación de las exportaciones de café mejorando su competitividad para incursionar con los cafés especiales, en El Paraíso, Honduras para generalizar y normalizar los resultados de forma deductiva (Sampieri, 2014)

3.2. ALCANCE DE LA INVESTIGACIÓN

El alcance de la investigación es correlacionar dado que se pretende cuantificar y establecer la asociación entre las variables dependientes, así como, las variables independientes, mediante patrones predecibles para la población objeto de estudio (Sampieri, 2014) Dichas correlaciones son sustentadas y sometidas a su validación mediante la comprobación de la hipótesis de investigación para determinar el grado de relación o dependencia lineal existente entre las variables (Kumar, 2011). En vista de ello, la relación prevista para la presente investigación se define como el grado de relación entre la competitividad, la variación de las exportaciones y el sector de los cafés especiales.

3.3. DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

El diseño de la investigación es de tipo no experimental debido que no se hace una manipulación deliberada de las variables, es decir no hay variación intencional de las variables dependientes, el fenómeno en su contexto para su respectivo análisis. para la recolección de datos A su vez, la investigación es de tipo transversal-correlacionar dado que se realizará una única medición del fenómeno en estudio en el tiempo para comprobar la relación entre la competitividad, la variación de las exportaciones y el sector de los cafés especiales., sin precisar el sentido de la causalidad entre las partes (Sampieri,2014)

3.4. HIPÓTESIS DE LA INVESTIGACIÓN

La hipótesis como un supuesto que la investigación plasma para su valoración tanto teórico como estadística y con ello acepta o rechaza los aspectos que definen el problema en el estado que se busca generalizar (Sampieri, 2014). Ante ello, a continuación, se da a conocer la hipótesis de Investigación:

Hi: La competitividad es un factor determinante en las variaciones de las exportaciones de café, e incursión con los cafés especiales.

Ho: La competitividad no es un factor determinante en la variación de las exportaciones de café, e incursión con los cafés especiales.

3.5. DEFINICIÓN DE VARIABLES E INDICADORES

Deberá expresar las variables e indicadores y las probables relaciones que establecerá de causalidad o de relaciones causa y efecto entre las variables objeto de estudio.

V.D: Variaciones en las exportaciones de café

V.I: Competitividad del sector cafetalero

En el presente cuadro puede observar las variables con sus indicadores respectivos

Diagrama 5 Esquema sagital de la investigación

Variables	Indicador
V.D. Variaciones en las exportaciones de café	oferta exportable Volumen de exportaciones Mercados Tendencias de las exportaciones Valor de las exportaciones Intermediación de las exportaciones tipo de venta del aromático Infraestructura Volatilidad del precio en el mercado Demanda internacional Oferta internacional Barreras arancelarias Barreras no arancelarias
V.I. Competitividad del sector cafetalero	Innovación Tecnología Inclusión de las TICS Internacionalización de sus operaciones Redes Análisis continuo de su producto Potenciación de los canales de comunicación Relaciones con los clientes Capacitación y beneficios del equipo Humano Consolidación de las estrategias de mercadotecnia Cooperación entre empresas Reducción de costos Cadenas de distribución Acceso a financiamiento Comercialización Certificados de calidad / Fito sanitarios, etc. Estructuras organizativas definidas Cultura empresarial Gestión gerencial Rendimiento de la empresa Nuevas empresas en el sector Capacidades de las nuevas empresas Tipo de competencia con las nuevas empresas Tecnificación de los procesos

3.6. POBLACIÓN Y MUESTRA

La población objeto de estudio para la presente investigación está compuesta por todas aquellas personas que agrupa en las empresas cooperativas COMICAOL y COMICPAL, localizada en El Paraíso y COCAAL, cuyas características son:

1. Caficultores y caficultores
2. Caficultores (as) dedicados a la producción de cafés e incursionan con los cafés especiales
3. Propietarios de manzanas de café por lo menos una manzana de café
4. Que aplican buenas prácticas agrícolas de acuerdo a los estándares de calidad exigidos por el mercado

5. Caficultores con micro lotes
6. Caficultores ubicadas en Danlí, El Paraíso
7. Caficultores de las empresas cooperativa COCAAL; COMICAOL y COMICPAL
8. Que haya participado en las subastas de cafés nacionales

De forma complementaria para la recolección de insumos se requiere en la presente investigación será necesario contar con la participación de: expertos en la temática, exportadores de cafés especiales, personal de café, ONG, de la secretaria de Agricultura y Ganadería (SAG) y la cooperación internacional.

Como se desconoce el tamaño de la población se utilizará la fórmula la siguiente para calcular el tamaño de muestra:

$$n = \frac{Z_a^2 \times p \times q}{d^2}$$

En donde

Z = nivel de confianza,

P = probabilidad de éxito, o proporción esperada

Q = probabilidad de fracaso

D = precisión (error máximo admisible en términos de proporción

Z = 95%

D = 3%

P = 0.5

N=113

Q = 5%

3.7. DESCRIPCIÓN DEL MÉTODO Y LAS TÉCNICAS DE LA INVESTIGACIÓN

Los métodos y técnicas de recolección de información para la presente investigación se centran en el establecimiento de la vía más efectiva para llegar a una muestra de 73 y para establecer la recopilación de la información secundaria de contraste a lo largo de la

investigación. En primera instancia, se recurre a los métodos estadísticos para el cálculo de la muestra y las unidades que darán paso a la representatividad del problema a investigar, llegando con ello a estudiar las variables Competitividad y Exportación.

A su vez, se lleva a cabo la validación de las variables, mediante las pruebas de juicios de expertos y a través de la aplicación de una encuesta estructurada con preguntas dirigidas y cerradas, con niveles de respuestas orientados a caficultores(as). Donde se pretende validar los indicadores de; competitividad y de exportaciones. Asimismo, se busca con ello, determinar los puntos de incidencia de los indicadores sobre las variables y estos últimos, sobre el problema en estudio. Para el levantamiento de la información se valió del uso del método del cuestionario a partir de su aplicación mediante la técnica de la encuesta.

Al mismo tiempo se estableció enlaces directos entre caficultores(as) y técnicos, elementos que dieron paso al levantamiento de la información. También, se procedió a contactar expertos en la materia e instituciones representativas tales como, IHCAFE, Molinos de Honduras. Esto para evitar la dispersión de los datos y alcanzar la representatividad de la investigación requiere para la salvaguardar la confiabilidad y validez interna de sus datos..

Los medios de localización a los actores claves y unidades de análisis se obtuvieron de la base de datos de IHCAFE (IHCAFE, 2016). Dicha base de datos describe caficultores, empresas exportadoras, gremiales. Una vez contactado el informante clave, se le aplica un instrumento es la encuesta, cuya duración prevista es de 40 minutos, con preguntas concisas para obtener información clave para la realización del presente estudio. Estos métodos tienen como fin establecer una relación entre las variables para analizar las diferentes relaciones entre competitividad y exportaciones, para con ello establecer las determinantes de la relación propuesta en la hipótesis de la presente investigación.

Posteriormente, se procedió a la tabulación de la información para luego ser depurada y normalizada. Seguidamente se realizó la codificación del instrumento valiéndose del uso del programa estadístico SPSS. Para con ello, llevar a cabo los análisis descriptivos (acumulaciones de frecuencias, medias, rangos y desviaciones estándar) y seguidamente los análisis inferenciales (prueba de hipótesis a partir de las regresiones lineales), dando lugar a la generalización respecto a los supuestos que se plantearon en la presente investigación.

3.8. DESCRIPCIÓN DE LOS INSTRUMENTOS PARA LA RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN

A continuación, se dan a conocer los instrumentos establecidos para la recolección de los datos en la presente investigación. Los mismos revisten un carácter de complementariedad a fin de contar con todos los insumos para dar respuesta a las preguntas, objetivos y supuesto de la investigación. Su método de validación fue a partir de la revisión de juicios de expertos, depurando y acoplando con ello, las preguntas y respuestas estructuradas a lo demandado por el problema de investigación.

3.8.1. Cuestionario

Se hará uso de un cuestionario estructurado, con preguntas abiertas para poder recolectar información estructurada sobre poblaciones infinitas tales como caficultores(as) Delimitando el área para encontrar y segmento a quienes se entrevistarían con ello probar el supuesto, objetivos y variables.

3.8.2. Entrevistas.

La entrevista se utilizó para fortalecer el contenido relativo en la investigación a partir de la indagación del fenómeno a expertos del tema quienes por ser poblaciones finitas y de alta riqueza de contenido se establecieron una entrevista estructurada con preguntas relacionadas con la situación problema, supuestos, objetivos, variables, etc.

3.9. FUENTES DE INFORMACIÓN

Las fuentes de información que estarán presente en el proceso de recolección y análisis de datos provinieron de:

1. Fuentes primarias caficultores y caficultoras, expertos, técnicos especialistas que trabajan en la zona, representantes de ONG, empresas exportadoras, técnicos de IHCAFE, de la AHPROCAFE, a quienes se les aplicara un cuestionario y una entrevista.
2. Fuentes secundaria: estudios, informes, libros que hablan de los cafés especiales que son insumos relativos a la investigación recuperados de otros espacios o centros de acopio de la información que gozan de confiabilidad y validez. Es información organizada, elaborada, analizada, que se encuentran en espacios tales como; enciclopedias, libros, antologías, directorios, artículos, sitios web, datos estadísticos etc.

3.10. PRUEBA PILOTO

Dado los plazos y el tipo de investigación, se llevó a cabo una validación de juicios de expertos, dando validez de contenido y consistencia interna de las interrogantes planteadas en el instrumento, que se convertirá en el medio para recabar los insumos de la presente investigación. En vista de ello, se le consultó respecto al tema en estudio a expertos en la materia de; café, competitividad, y exportaciones Salvaguardando que el instrumento mida en realidad a la variable en cuestión, de acuerdo a voces calificadas, dando a su vez, validez consecuente a la información que está por ser recolectada (Sampieri, 2014). Se validaron temas respecto a:

1. Cafés especiales
2. competitividad
3. exportaciones
4. oferta

3.10 OPERACIONALIZACIÓN DE LAS VARIABLES

Tabla 3. Operacionalización de Las Variables

Hipótesis	Variables	Definición Conceptual	Definición Operacional	Indicador	Índice/ referencia mínima	Pregunta
La competitividad factor determinante en las variaciones de las exportaciones de café, e incursión con los cafés especiales.	V.D. Variaciones en las exportaciones de café especiales	Exportación es el envío de un producto o servicio a un país extranjero con fines comerciales. Estos envíos son regulados por disposiciones legales y controles impositivos que actúan como marco contextual de las relaciones comerciales entre países. La exportación se efectúa en un marco legal y bajo condiciones ya estipuladas entre los países involucrados en la transacción comercial, en donde intervienen y se respetan las legislaciones vigentes en el país emisor y en el que recibe la mercancía.	Cafés especiales	oferta exportable	10% de la producción de cafés de El Paraíso son cafés especiales El Paraíso se exporta	¿Hace Usted micro lotes de café? Sí No
			las cantidades de exportaciones de café cada año	Volumen de exportaciones	100 quintales exportando	¿Usted ha aumentado el micro lote de Cafés? Sí No
			Países donde está comercializando	Mercados	Exportar por lo menos en un país	¿Esta su cooperativa Exportando? Sí No
						¿A qué países exporta? El Salvador, Guatemala, Costa Rica, Alemania, Bélgica, Japón, ninguno
						¿Cuántos quintales exporto su cooperativa el año pasado? menor de 100 quintales mayor de 100 quintales
			Participación en subastas Empresas exportadoras de cafés La distribución del café manera indirecta	incremento de las exportaciones	1% de incremento anual de las exportaciones	¿Cuántos quintales exporto su cooperativa este año? menor de 100 quintales mayor de 100 quintales
						¿Ud. o su cooperativa vende por comercio electrónico? Sí No
						¿A quién vende su café? Intermediario, Cooperativa Exportadora
			La existencia de medidas arancelarias para la exportación de los cafés especiales tanto desde el país de origen como el país de destino	tipo de venta del café	Por lo menos ventas indirectas y directas a través de la subasta	¿Cómo comercializa el café? Cooperativa, Intermediario, Directa y otro
						¿Usted ha aumentado el micro lote de Cafés? Sí No
						¿Esta su cooperativa Exportando? Sí No
			La existencia de medidas no arancelarias en el país de destino	Barreras no arancelarias	negociando con un país	¿A qué países exporta? El Salvador, Guatemala, Costa Rica, Alemania, Bélgica, Japón, ninguno
			El precio en el café depende de los demandantes	Volatilidad del precio en el mercado	Precio Adecuado	¿A qué precio vende el quintal de café? Menos L. 1000.00 De L1500,00- 2000.00 De L 2001.00 - 2500.00 Más de 2500.00
	Asociatividad/ Redes de Sector Cafetero	La competitividad	La existencia de muchos competidores a nivel local	Demanda internacional	Muchos caficultores en El Paraíso	¿Hace Usted micro lotes de café? Sí No
			En este sector existen dos tipos de competencia la Perfecta y la imperfecta	Tipo de competencia con las nuevas empresas	Producción de diferentes calidades de cafés	Tiene Ud. Competidores(as) Sí No

la capacidad que tiene una persona, empresa o país para obtener rentabilidad en el mercado frente a sus competidores.	Competidores con mejores condiciones	Nuevas empresas en el sector	A este sector cada vez hay más competidores con mejores condiciones, invirtiendo y sacando del mercado al pequeño caficultor	En El Paraíso, hay amenazas de nuevos competidores Sí No
	Competencia desleal	Capacidades de las nuevas empresas	Ser competitivos	Existe competencia desleal Sí No
	Reconocimiento nacional e internacional	Comercialización	Por lo menos diseño de una estrategia de comercialización	Cuenta con una estrategia de comercialización Sí No
	Conociendo el perfil del consumidor sus gustos y preferencias	Relaciones con los clientes	Por lo menos realizar investigación sobre la satisfacción del cliente	¿Conoce Ud. a su cliente? Sí No
	contar con distribuidores nacionales e internacionales	Cadenas de distribución	Contando por lo menos con un distribuidor internacional	¿Su producto tiene un distribuidor internacional? sí No
	la búsqueda de conocimiento, de información sobre mercados u oportunidades de negocio	Tecnología	por lo menos conocer las oportunidades de negocio	Hace uso de tecnologías de la información y comunicación Sí No
	Entrada a los mercados internacionales	participa en subastas electrónicas	Accediendo al comercio digital.	¿Ha participado Ud. en la subasta electrónica?
	La oportunidad de entrada y la amenaza de nuevos competidores en el sector	Internacionalización de sus operaciones	Manteniendo los estándares de calidad	¿En su zona hay nuevos caficultores que cultivan en mejores condiciones? Sí No
	Trabajando bajo un enfoque empresarial	Cultura empresarial	Comprando a bajos precios y comercializando a precio justo	Trabaja bajo un enfoque empresarial Sí No
	Mejores rendimientos	Reducción de costos	Reduciendo por lo menos un 10% de los costos	Han aumentado sus costos Sí No
	Incremento en sus ingresos	Rendimiento de la empresa	por lo menos un aumento del 5% de sus ingresos	¿Han aumentado sus ingresos? Sí No
	Incursionando con nuevas variedades de cafés	Innovación	Incursionando con una nueva variedad de café	¿Qué variedad de café que utiliza para preparar el micro lote? Catea, HCAFE 90 Parainema, Borbón Lempira, caturra Arábigo, Villalobos y otro
	Cafés de excelente calidad	Análisis continuo de su producto	Participar en la taza de excelencia del café	¿Cuál es el porcentaje de excelencia del café? No sabe Menos del 80% De 81% hasta 85% De 86% - 90%
	Certificación de la finca	Cumplir condiciones exigidas por el ente certificador	Contar por lo menos con una finca certificada	Está certificada su finca Sí No Está vigente su certificado Sí No
	certificado sus fincas, productos	Certificados de calidad / Fito sanitarios, etc.	Manteniendo por lo menos los estándares de calidad de los productos	Realiza supervisiones continuas de sus parcelas Sí No
	Mejoramiento del manejo de su cafetal	Tecnificación de los procesos	Semi tecnificada	¿Ha mejorado el manejo de su cafetal? Sí No
	Mejores prácticas agrícolas amigables al ambiente	Aplicación de mejores prácticas agrícolas	por lo menos conocer de mejoras prácticas agrícolas y aplicarlas	Practica agrícola que aplica Tradicional Mejores prácticas agrícolas amigables con el ambiente
	Participando en la cadena de del café.	miembro activo de la mesa del café	Formar parte de la mesa del café de la región	Pertenece Ud. a una cadena de valor Sí No

			Los caficultores y caficultoras en su mayoría están agremiados y otros son independientes	Asociatividad/Redes	Por lo menos forman parte de una organización de base	Se siente satisfecho con su organización Sí No
			A nivel gremial contar con una estructura organizacional definida	Estructuras organizativas definidas	Por lo menos mantener comunicación con el gremio al que pertenece	¿Cuenta su organización con una estructura definida y funcionando Si NO
			Mantenerse en comunicación sobre lo que ocurre con el sector cafetalero tanto a nivel nacional como internacional	Potenciación de los canales de comunicación	Por lo menos mantener comunicación con el gremio al que pertenece	Canal de comunicación que usa: Teléfono, Internet, Redes Sociales
			Búsqueda de la unidad entre sector cafetalero para la Compra, comercializando y la búsqueda de soluciones a la problemática que enfrenta el sector.	Cooperación entre empresas	La búsqueda de la consolidación gremial	Coopera Ud. con otras empresas cafetaleras Sí No
			Los y las caficultores deben mantenerse en una mejora continua sobre cuestiones técnicas, comercialización y otros sobre los cafés especiales	Capacitación y beneficios del equipo Humano	Búsqueda de la rentabilidad del sector	Necesita capacitación Sí No
			Desarrollo de capacidades de gestión gerencial	Gestión gerencial	Gestión de recursos en dos fuentes de financiamiento	¿Gestiona Ud. financiamiento para la producción de café? Si NO
			Búsqueda y aprovechamiento de oportunidades de financiamiento	Acceso a financiamiento	Accediendo por lo menos a una fuente de financiamiento	¿Cuenta Ud. con una fuente de financiamiento? Sí No
Fuente: Autoría propia						

Capítulo IV

Análisis de datos

4 ANÁLISIS DE LOS DATOS

4.1. ANÁLISIS DESCRIPTIVO DE DATOS

El capítulo de análisis de datos es la acumulación de los resultados producto de la recolección de los insumos de la investigación, plasmados en este apartado a partir de estimaciones estadísticas de distribución de frecuencia, gráficas y tablas ilustrativas, así como las inferencias estadísticas con la finalidad de acumular evidencias que permitan una comprensión holística del problema en estudio.

En vista de ello, el análisis de datos se divide en los siguientes apartados: Estadística descriptiva, la cual comprende resultados ordenados en función de la variable y sus respectivos indicadores. Seguidamente se presenta el apartado de Estadística Inferencial, donde se da a conocer el tipo de hipótesis, método de prueba y resultados. El tercer apartado comprende el análisis de resultados a partir de la hipótesis y objetivos trazados en la investigación.

Como resultado de los elementos considerados en el apartado anterior, la estructura de análisis de los datos se da a conocer en el siguiente modelo.

Ilustración 8. Modelo de Enfoque



Fuente: Autoría Propia

El análisis descriptivo de los datos se da a conocer en las tablas y apartados siguientes. Los resultados fueron analizados a partir de la valoración de la media, mediana, rangos, desviación estándar y la varianza de los datos. Su estructura se basa en la presentación de resultados por pregunta, indicador, y todo de acuerdo con la variable que corresponde a cada indicador.

4.1.1. Las Exportaciones

La medición de la variable Las Exportaciones, se llevó a cabo mediante el levantamiento de información para los siguientes indicadores.

4.1.1.1.Exportaciones

- Volumen de exportaciones

En cuanto a la pregunta ¿Está su cooperativa exportando?, los resultados producto de la aplicación del instrumento demuestran qué:

Tabla 4. La Cooperativa Exportada					
	Frecuencia		Porcentaje	Valido Porcentaje	Acumulado Porcentaje
Valido	Sí	6	9.5%	9.5%	9.5%
	No	57	90.5%	90.5%	100.0%
	Total	63	100.0	100.0	

Fuente: Autoría Propia

De los resultados expresados en la tabla anterior se determina qué; el 90.50% de las cooperativas no están exportando su café directamente, debido a: trámites engorrosos y honerosos y no cuentan con los recursos económicos para realizarlos, lo que ocasiona que venden el grano a empresas exportadoras de café nacionales, transnacionales y personas naturales, son quienes exportan el café entre las principales están: Molinos de Honduras, Compañía Hondureña Del Café, S.A. De C.V. (Co. HONDUCAFÉ), Beneficio de Café Montecristo (BECAMO), Beneficio Santa Rosa, Beneficio Toledo entre otras, todas estas empresas cuentan con oficinas en El Paraíso, con centros de acopio cerca de los cafetales.

Ademas hay otros compradores que no tiene oficinas, como es el caso de: COMSA, COOPAGRIPSAL, Louis Dreyfus Co., Inaginsa, OLAM, y personas naturales que compran el grano. Por otra parte, únicamente 9.50% están exportando directamente, quienes están asociadas a procesos de exportación del grano, a nivel general la venta del café es a través de intermediarios o empresas exportadoras presentes en el depto. Que vienen de otros municipios o de otros países a comprar el aromático.

Al consultárseles ¿Cuántos quintales exportó el año pasado?, los encuestados expresaron qué:

Tabla 5. Volumen de Exportaciones 2016/2017					
		Frecuencia	Porcentaje	Valido Porcentaje	Acumulado Porcentaje
Valido	Desconocen	57	90.5	90.5	90.5
	más de 600 quintales	6	9.5	9.5	100.0
	Total	63	100.0	100.0	

Fuente: Autoría Propia

De acuerdo con los resultados que se pueden observar en la tabla anterior se determina qué; en un 90.50% existe desconocimiento sobre el volumen de exportaciones del periodo 2016/ 2017 debido a que muchos de ellos solo participan en la venta de su café ya sea en uva o pergamino húmedo o pergamino seco, hasta aquí llegan en la cadena, únicamente conocen los datos de lo que ellos venden, siendo esta una economía de subsistencia y solo el 9.50% mencionaron que más de 600 quintales, por lo general esta información la conocen los directivos de las cooperativas, encargados del IHCAFE y las empresas exportadoras.

Según la Memoria de la cosecha 2016/2017 del IHCAFE, El Paraíso ocupo un segundo lugar en producción exportable con 1123 millones de quintales de café oro. Esto sin tomar en cuenta las ventas no reportadas al IHCAFE, algunas exportaciones que se realizan por puntos ciegos, lo que se vende para consumo local y familiar.

Según la Memoria de la cosecha 2016/2017 del IHCAFE, El Paraíso ocupo el cuarto lugar en producción exportable con 1,078 millones de quintales de café oro. Comparado con la cosecha del 2015/2016 decremento del 2.01% (Maradiaga, <https://issuu.com/>, 2017) Las exportaciones al 30 de septiembre 2017 son de 9,5 millones de sacos de 46 kg, mostrando un incremento del 42% comparado a los 6,7 millones registrados en el mismo periodo del año

2015-2016 (IHCAFE, 2017). El valor de las exportaciones es de 1,327.6 millones de dólares mostrando un incremento del 57% comparado con 842.1 millones registrados en esta fecha en 2015-2016 (IHCAFE, 2017).

De acuerdo con la consulta realizada al sector en estudio ¿Cuántos quintales exportó este año? Los encuestados expresaron qué:

Tabla 6. Volumen de Exportación 2017/2018

		Frecuencia	Porcentaje	Valido Porcentaje	Acumulado Porcentaje
Valido	Desconocen	57	90.5	90.5	90.5
	más de 600 quintales	6	9.5	9.5	100.0
	Total	63	100.0	100.0	

Fuente: Autoría Propia

El resultado dado a conocer en la tabla anterior se determina qué; la tendencia del período anterior se mantuvo con los cafetaleros(as) encuestados, con otros productores ha sido diferente, pero se espera que el volumen de exportación en periodos posteriores aumente, según los datos proporcionados por los encuestados. Según la Memoria de la cosecha 2017/2018 del IHCAFE la producción en El Paraíso decreció en 16.12% en relación con la cosecha de año anterior, siendo esta de 923 miles de quintales de café oro exportable, en este depto. son 13 los municipios cafetaleros siendo los principales: Danlí, Trojes, Teupasenti y El Paraíso (Maradiaga, <https://issuu.com/>, 2018).

Las exportaciones al 7 de mayo 2018 suman 5.72 Millones de sacos de 46 kg, mostrando un incremento del 2% comparado a los 5.59 Millones de sacos registrados en el mismo periodo del año 2016-2017, a pesar de esto el valor de las exportaciones es de 704 millones de dólares mostrando una disminución del 13% comparado con 810 millones en 2016-17. Además, el 51% es exportado por empresas transnacionales, el 47% empresas nacionales y el 2% por cooperativas (IHCAFE, 2018).

- Mercados

En la consulta realizada al sector en estudio ¿A qué países exporta? Los encuestados expresaron qué:

Tabla 7. Países de destino del café

		Frecuencia	Porcentaje	Valido Porcentaje	Acumulado Porcentaje
<i>Valido</i>	El Salvador	1	1.6	1.6	1.6
	Guatemala	2	3.2	3.2	4.8
	Estados Unidos	2	3.2	3.2	7.9
	Costa Rica	1	1.6	1.6	9.5
	Desconoce	57	90.5	90.5	100.0
	Total	63	100.0	100.0	

Fuente: Autoría Propia

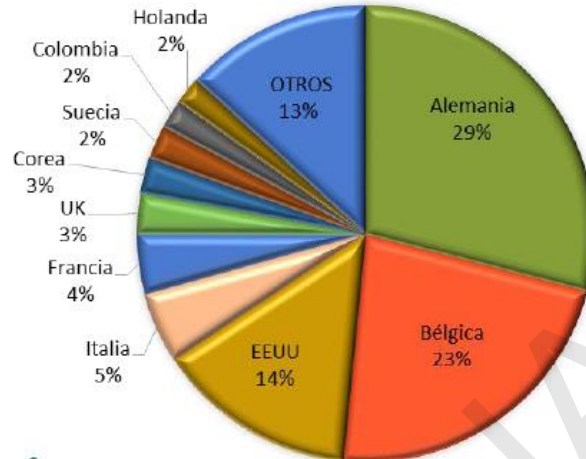
El 90.5% de los encuestados desconocen si el café que venden lo exportan y menos hacia donde; pero en un bajo porcentaje se determina qué se exporta café a Estados Unidos, Canadá, Guatemala, El Salvador y Costa Rica, en la investigación realizada es importante destacar que las cooperativas no exportan directamente, sino que lo hacen a través de los diferentes compradores o empresas exportadoras, que llegan a la zona a comprar el café, debido que no tienen un sello de origen, certificación de sus fincas y algunas lo han tenido pero no lo han mantenido.

Según lo da a conocer el boletín estadístico del 30 de septiembre 2017 Alemania es el principal comprador de café hondureño de la cosecha 2016/2017 importó el 25.73% del total, en segundo lugar, Bélgica, con el 24.29%, en tercer lugar, Estados Unidos con el 18.45%, seguido de Italia con el 6.42%, Francia con 3.2%, Suecia 2.53%. En la séptima posición Canadá con el 2.21%, Reino Unido el 1.85%, Corea el 1.46%, Holanda con 1.34% y los demás países representan el 12.45% del total de las exportaciones.

En la cosecha 2017/2018 los principales destinos del café de Honduras manteniendo el primer lugar Alemania con un 29% aumentado su importación en un 3.27% del periodo de cosecha anterior, el segundo lugar Bélgica un 23%, en cambio este país disminuyó sus compras en 1.29%, el tercero Estados Unidos con un 14% este país importaciones han decrecido en 4.45%, es importante analizar los factores porque está sucediendo, conviene mejorar las exportaciones es un país aliado, su proximidad a Honduras. Asimismo, un 5% Italia, 4% Francia, Corea y Ucrania un 3% cada uno, Colombia, Holanda, Suecia un 2% cada

una, los países antes mencionados han disminuidos sus compras al periodo de cosecha anterior y otros 13%.

Gráfico 6. Principales Países de Destino del Café Hondureño



Fuente: IHCAFE

- Valor de las exportaciones

De acuerdo con la consulta realizada al sector en estudio ¿A qué precio vende un quintal de café? Los encuestados expresaron qué:

Tabla 8. Precio de venta del quintal de café

		Frecuencia	Porcentaje	Valido Porcentaje	Acumulado Porcentaje
Valido	Menos de L1,000.00	2	3.2	3.2	3.2
	Entre L1,000.00 y L2,000.00	19	30.2	30.2	33.3
	De L2,001.00-2500.00	37	58.7	58.7	92.1
	más de 2500	5	7.9	7.9	100.0
	Total	63	100.0	100.0	

Fuente: Autoría Propia

En lo referente al precio en la cadena en el café es Productor- Intermediario (cooperativa, empresa y otros)- exportador(a)- Tostaduría, según lo presentado en la tabla anterior en El Paraíso el precio del café lo fija el comprador por lo cual este puede ser desde menos de 1000 hasta más de 2500.00, según la investigación realizada el 59% el café lo

vendieron a 2001.00 -2500.00, un 30% lo vendieron entre 1000.00 a 2000.00, apenas un 8% vendió a más de L. 2500.00 y un 3% comercializo su café a menos de 1000.00, donde queda evidenciado la fluctuación de los precios, la falta de sostenibilidad del café donde el productor son mayores los costos de producción que sus ingresos.

La fijación de los precios del café a nivel internacional lo determina la bolsa de New York, entre mayor es oferta el precio disminuye. Es importante recalcar el trabajo y esfuerzo que realizan los cafetaleros para: control y el manejo de la Roya y la Broca, la adaptción al cambio climático y los bajos precios, esta situación no los detiene la producción va en aumento.

Según la OIC en su informe de diciembre 2017, el promedio del precio indicativo compuesto de la OIC en este mes fue de 114 centavos de dólar EE. UU. Por libra, el nivel más bajo desde febrero de 2016 cuando fue de 111,75 centavos. El precio indicativo empezó el mes en 117,30 centavos de dólar EE. UU. Por libra y después cayó a 110,48 centavos el 12 de diciembre. En el último día del mes, el precio indicativo alcanzó los 115,88 centavos de dólar EE. UU. Por libra; pero estos precios no llegan al pequeño productor.

En septiembre de 2021 los precios del café alcanzaron subidas récord, y el promedio mensual del precio indicativo compuesto de la OIC fue de 170,02 centavos de dólar EE UU por libra, un aumento del 6,2% con respecto a los 160,14 centavos de agosto de 2021. Esos niveles de precios en el año cafetero 2020/21 confirma la recuperación neta de los bajos niveles experimentados en estos tres últimos años cafeteros (OIC, 2021).

De acuerdo con la consulta realizada al sector en estudio ¿A quién le vende su café?
Los encuestados expresaron qué:

Tabla 9. Destino de la venta de café

		Frecuencia	Porcentaje	Valido Porcentaje	Acumulado Porcentaje
Valido	Intermediario	20	31.7	31.7	31.7
	Cooperativa	18	28.6	28.6	60.3
	Exportadora	22	34.9	34.9	95.2
	Otro	3	4.8	4.8	100.0
	Total	63	100.0	100.0	

Fuente: Autoría Propia

De acuerdo con los resultados expresados en la tabla anterior los productores de café comercializan con intermediario, cooperativa, empresas exportadoras y otros como el consumidor Final, el 35% lo venden a empresas a exportadoras como Co. Hondurcafe, Molinos de Honduras, BECAMO, CAFÉUNO, Beneficio Santa Rosa, COMSA, Louis Dreyfus co., Olam, Comercio Justo y otros , un 32% lo venden al intermediario el cual puede ser una persona particular, un 29% lo vende a través de la cooperativa a la cual pertenece al consultársele porque no lo vendía todo a su cooperativa argumentaron que ya tenían compromisos por que debían los insumos y estaban comprometidos con ellos.

Según el informe estadístico de IHCAFE, en la cosecha 2015/16, el exportador con mayor volumen fue Co. Hondurcafe con 2.06 millones de sacos de 46kg, la exportadora BECAMO con 1.13 mil quintales, Olam de Honduras, con 601 mil sacos de 46kg, SOGIMEX exportó 360 mil sacos, esta COHMASA, exportando más de 255 sacos, Hawit-Caffex exportó el 3.6% seguido de Boncafé con el 3.4%, Louis Dreyfus con el 3.4%, el Beneficio Santa Rosa con el 3.3% de las exportaciones y Molinos de Honduras con el 3.2%, estas exportaciones representan el 82.6% del total de las exportaciones de café.

- Tipo de venta del aromático

De acuerdo con la consulta realizada ¿Cómo comercializa el café? Al sector en los encuestados expresaron qué:

Tabla 10. A través de quién comercializan el café

	Frecuencia	Porcentaje	Valido Porcentaje	Acumulado Porcentaje
Cooperativa	40	63.5	63.5	63.5
Intermediario	22	34.9	34.9	98.4
Otro	1	1.6	1.6	100.0
Total	63	100.0	100.0	

Fuente: Autoría propia.

De los resultados expresados en la tabla anterior la comercialización del café los productores la realizan en un 63.5% a través de la cooperativa, casi un 35% lo vende al intermediario y solo el 1.6% a otro. Según directivos de las organizaciones investigadas a los caficultores les conviene vender a través de la organización, esta negocia con el comprador para lograr un mejor precio, cuando se vende individual el intermediario paga precios bajos.

Es importante promover la unidad gremial entre los caficultores para crear un fuerte vínculo . Al consultarles ¿Cuántos quintales de café vendió en la cosecha 2016/2017? Los encuestados expresaron qué:

Tabla 11. Cantidad de café vendido en la temporada 2016/17

		Frecuencia	Porcentaje	Valido Porcentaje	Acumulado Porcentaje
Valido	0 a 50	27	43.00	43.0	43.0
	51 a 100	15	24.00	24.0	67.0
	101 a 150	9	15.00	15.0	82.0
	150 a 200	2	3.00	3.0	85.0
	200 a 250	2	3.00	3.0	88.0
	250 a 300	2	3.00	3.0	91.0
	300 a 400	2	3.00	3.0	94.0
	500 a 600	2	3.00	3.0	97.0
	800 a 900	2	3.00	3.0	100.0
	Total	63	100.0	100.0	

Fuente: Autoría propia.

En los resultados descritos en la tabla anterior, la cantidad de quintales vendidos va relacionado con la productividad, se determina qué el 43% de los productores vendieron de 0-50 quintales, un 24% de 51-100 quintales, de 101-150 un 15% y en los seis rangos restantes un 3% cada uno, como se observa en la tabla no.11. Según el IHCAFE en El Paraíso la productividad es de 17.191 quintales por manzana, la cual está relacionado con la renovación de los cafetales, la asistencia técnica, los recursos económicos y el mantenimiento

En la investigación se les preguntó ¿Cuántos quintales de café vendió en la cosecha 2016/2017? Los encuestados expresaron qué:

Tabla 12. Cantidad de quintales vendidos de la Cosecha 2017/18

	Rangos	Frecuencia	Porcentaje	Valido Porcentaje	Acumulado Porcentaje
Valido	0 a 50	26	41.42	41.42	41.4
	51 a 100	22	35.00	35.00	76.4
	101 a 150	7	11.00	11.00	87.4
	150 a 200	2	3.17	3.17	90.6
	200 a 250	2	3.17	3.17	93.8
	250 a 300	1	1.56	1.56	95.3
	300 a 400	1	1.56	1.56	96.9
	600 a 700	1	1.56	1.56	98.4
	800 a 900	1	1.56	1.56	100.0
	Total	63	100.0	100.0	

Fuente: Autoría propia.

Durante la cosecha 2016/2017 la tendencia disminuyo el porcentaje de venta de 0-50 en 1.58% en relación con la cosecha anterior, en cambio en el rango de 51 a 100 quintales aumento el 14% en ventas y su tercer rango la tendencia es hacia decrecimiento en un 23.67%, en los dos rangos siguientes creció menos de 1%, y el resto de los rangos sus ventas disminuyeron en un 1.44%, las ventas están relacionadas con la productividad.

4.1.2. La Competitividad

La medición de la variable de competitividad, se llevó a cabo mediante el levantamiento de información para los siguientes indicadores.

4.1.2.1.Oferta exportable

De acuerdo con la consulta realizada ¿Variedad de café que cultiva? al sector en los encuestados expresaron qué:

Tabla 13. Variedad de Café que Cultiva

Variedad de café	Frecuencia	Porcentaje	Valido Porcentaje	Acumulado Porcentaje
IHCAFE 90	7	11.1	11.1	11.1
Lempira	22	34.9	34.9	46.0
Caturra	1	1.6	1.6	47.6
Paraneima	3	4.8	4.8	52.4
Catuaí	1	1.6	1.6	54.0
Varios de los anteriores	29	46.0	46.0	100.0
Total	63	100.0	100.0	

Fuente: Autoría propia.

De los resultados expresados en la tabla anterior se determina qué en los cafetales no hay una sola variedad según lo afirma un 46% de los productores, otra situación presentada la variedad cultivada depende de factores como adaptabilidad al suelo, resistencia a plagas, a enfermedades, la falta de recursos para la renovación del cafetal entre otras, en un 33.3% tienen cultivado Lempira, un 11.1% IHCAFE 90, un 3.2% Parainema y 1.6% uno en Caturra y otro en Catuaí.

Según el IHCAFE a nivel general las variedades de la Región de El Paraíso son Catuaí, Caturra, Parainema, Lempira e IHCAFE 90 las cuales se han ido sustituyendo por otras variedades menos sensibles a plagas y enfermedades, su adaptación al suelo y a cambios

climáticos, debido a esta situación el IHCAFE realiza investigaciones permanentes sobre esta temática (IHCAFE, 2021).

4.1.3. Café Bajo Sombra

El 95% de estas plantaciones de café están en territorios boscosos y el 92% bajo sombra otra de las características de la producción hondureña son el porte bajo de sus cafetos, el distanciamiento intermedio entre plantas y la maximización del uso de los suelos, con el propósito de mantener una producción ecológicamente sostenible que contribuya a proteger las fuentes de agua, un ambiente estable y diversidad de flora y fauna, a su vez, en la conservación de las propias zonas cafetaleras. (Forum Cafe, 2018).

Según la consulta realizada ¿Utiliza sombra para el café? al sector en los encuestados expresaron qué:

Tabla 14. Utiliza Sombra en el Cafetal

		Frecuencia	Porcentaje	Valido Porcentaje	Acumulado Porcentaje
Valido	Sí	20	31.7	31.7	31.7
	No	20	31.7	31.7	63.5
	Otro	23	36.5	36.5	100.0
	Total	63	100.0	100.0	

Fuente: Autoría propia.

De los resultados expresados en la tabla anterior se determina qué en su mayoría su respuesta fue otro, debido a que no entendieron la pregunta, en un 32% si utiliza sombra y otro 32% no utiliza, según lo expresado por muchos caficultores(as), entraron en el rubro algunos porque su padre era cafetalero y otros al ver las condiciones que viven algunos, pero en un 68% desconocen la importancia de la sombra en el cultivo del café.

Las ventajas de utilizar sombra son numerosas, que van desde protección a la planta de café, regulación de temperatura, aporte de nutrientes y materia orgánica, hasta la protección de suelos y recursos hídricos, conservación de la flora y fauna, y provisión de servicios ambientales (Aguilar, 2012).

4.1.3.1.Importancia de la sombra para las plantaciones de café

La función principal de la sombra se refleja en los efectos directos sobre la planta de café. La sombra actúa como un filtro a la luz solar, modificando la intensidad y calidad con que esta llega a las hojas del cafeto, ejerciendo un efecto directo, regulando y optimizando la fotosíntesis y respiración. Al optimizar las condiciones lumínicas del cafetal, se logran mejorar los rendimientos, así mismo, mantiene la longevidad, ya que el exceso de radiación solar dificulta la producción sostenida (Aguilar, 2012).

Además, ejerce un efecto positivo en la regulación del agua, ya que la sombra propicia mayor infiltración de lluvia en el suelo, reduciendo la evaporación. Los árboles permiten conservar la humedad del suelo al proveer una cobertura natural con hojarasca, que también beneficia al dificultar el desarrollo normal de malezas. Protegen también de la acción directa de los vientos y reducen daños por bajas temperaturas (heladas). Todas estas funciones cumplen un efecto importante en la reducción de la erosión, conservación de la humedad y en la fertilidad del suelo (Aguilar, 2012).

4.1.3.2.Tipos de sombra y manejo

Existen tres tipos de sombra según el uso o función: la sombra provisional, temporal y definitiva. La densidad de la sombra puede variar en cada región, según las condiciones agroclimáticas de cada lugar. La sombra de mayor densidad es la de cobertura entre un 50-70% y la de menor densidad se encuentra entre el 25-30%. Debido a la función específica de los árboles de sombra en los cafetales, éstos necesitan de un constante manejo, para crear las condiciones idóneas para la producción de café. Es por ello por lo que los árboles de sombra se someten a podas de diferente intensidad, según la región, época o condiciones específicas de luz que se le quiera dar al cafetal. Las podas, ya sea de formación, mantenimiento o regulación, o toconeo, se recomienda efectuarlas al inicio de la época lluviosa. Este manejo produce un beneficio adicional para el productor, permitiéndole utilizar la leña proveniente de las podas.

La planificación del manejo incluye no sólo las podas, sino también un plan de repoblación o reposición de los árboles viejos, por lo cual varios productores cuentan con viveros de especies forestales (Aguilar, 2012).

A la consulta realizada sobre ¿Especies que utiliza para sombra del café? al sector en los encuestados dieron a conocer qué:

Tabla 15. Especie de árboles que utiliza para sombra del café

		Frecuencia	Porcentaje	Valido Porcentaje	Acumulado Porcentaje
Valido	Cítricos	12	19.0	19.0	19.0
	Guama	14	22.2	22.2	41.3
	Frutales	3	4.8	4.8	46.0
	Maderables	1	1.6	1.6	47.6
	Inga	3	4.8	4.8	52.4
	Varios	30	47.6	47.6	100.0
	Total	63	100.0	100.0	

Fuente: Autoría propia.

Según las respuestas dadas en un 48% utilizan diferentes tipos de árboles o combinaciones de los mencionados en la tabla entre ellos aguacate has.. Con la incorporación de los sistemas agroforestales “manejo de la tierra que aumenta su rendimiento total, combina la producción de cultivos con especies forestales y/o animales, en forma simultánea o secuencial sobre la misma superficie de terreno, y aplica prácticas de manejo que son compatibles con las prácticas culturales de la población local” (Ecured, 2018).

Los árboles que utilizan para sombra de los cafetales pueden ser de diversas especies, pero en Honduras están las musáceas, cítricos, maderables, frutales, ingas, guamas entre otros. Los productores de café generalmente seleccionan las especies que son útiles como sombra por sus diversas características; entre las que se encuentran: la densidad del follaje, la forma de la copa o las características nutricionales, como es el caso de las leguminosas, que son fijadoras de nitrógeno (Aguilar, 2012).

Por otra parte, un 22% utiliza guama o guamiles que ha sido un árbol muy usado a nivel nacional para sombra del café, un 19% cítricos, así también un 5% ingas y otro 5% frutales como el plátano y otros, únicamente un 2% son maderables como la caoba, el cedro y otros

Actualmente los caficultores también seleccionan las especies de sombra en relación a tendencias económicas o de sostenibilidad. Por ejemplo, aquellas fincas que buscan los sellos y certificaciones de café, las cuales cuentan con normas que favorecen y promueven

la siembra y conservación de diferentes especies de árboles, otorgándole mayor calificación a aquellas unidades productivas que cuentan con diferentes especies nativas (Aguilar, 2012).

De acuerdo con la consulta realizada ¿Prepara usted microlotes de café? al sector en los encuestados expresaron qué:

Tabla 16 Microlotes de café

	Frecuencia	Porcentaje	Valido Porcentaje	Acumulado Porcentaje
Sí	24	38.1	38.1	38.1
No	39	61.9	61.9	100.0
Total	63	100.0	100.0	

Fuente: Autoría propia.

De los resultados expresados en la tabla anterior se determina qué en esta zona de El Paraíso y de Francisco Morazán donde se investigó los productores están más familiarizados con el termino micro lotes que café especial y/ o diferenciado casi un 62% no hace micro lotes, factores que inciden desconocimiento, altos costos y cuidados especiales, son pequeñas cantidades y para muchos es una economía de subsistencia deben vender rápido su cosecha para cubrir sus compromisos con sus acreedores, del total de entrevistados solo un 38.10% preparan micro lotes y conocen lo rentable que son al tener compradores directos como es la tostaduría.

En los mercados de cafés especiales es muy importante mantener la calidad y buenos atributos, las buenas prácticas deben convertirse en una norma habitual. Los atributos, fragancias, aromas y calidad del grano dependen de distintos procesos a utilizar según el tipo de café a ofertar: natural, “Honey” (o melado) o lavado (ver ilustración 1). El proceso de café lavado es el que utilizan principalmente los productores del departamento; por lo tanto, la guía está enfocada en controlar la calidad de este tipo de preparación (Swisscontact, 2020).

El nicho de mercado de cafés especiales está creciendo a nivel nacional e internacional, obtienen mejores precios que los convencionales. Los caficultores(as) de El Paraíso cuentan con una guía: “Preparación de microlotes de cafés especiales”, explica las prácticas que el caficultor debe aplicar en producción, cosecha, despulpado, fermentado, lavado, secado, almacenamiento y transporte para mantener la calidad del café. Ser

consistente en estos procesos permitirá a los productores participar, destacar y mantenerse en este nicho de mercado. para contribuir a mejorar la competitividad.

De acuerdo con la consulta realizada ¿Usted ha aumentado el micro lote de Cafés?
los encuestados expresaron qué:

Tabla 17. Incremento en los microlotes de café

	Frecuencia	Porcentaje	Valido Porcentaje	Acumulado Porcentaje
<i>Sí</i>	24	38.1	38.1	38.1
<i>No</i>	39	61.9	61.9	100.0
<i>Total</i>	63	100.0	100.0	

Fuente: Autoría propia.

De los resultados expresados en la tabla anterior se determina qué en esta zona de El Paraíso y de Francisco Morazán donde se investigó que el 62% de los productores no prepara micro lotes por lo tanto no ha aumentado sus micro lotes, pero un 38% si, pero al ser entrevistados expresaron que no se sienten motivados hacerlos debido que no existen incentivos debido que el comprador nacional no pagan el precio de este café y tratan de dar igual precio que los demás y que son escasos los clientes de las tostadoras que vienen a la zona y existe un desconocimiento sobre lo oportunidad que tienen al producir cafés especiales y/o diferenciados.

Al preguntarles ¿Qué variedad de café produce para los microlotes? al sector en los encuestados expresaron qué:

Tabla 18. Variedad de Café produce para micro lotes

Variedad de café	Frecuencia	Porcentaje	Valido Porcentaje	Acumulado Porcentaje
Catuaí	2	3.2	3.2	3.2
IHCAFE 90	11	17.5	17.5	20.6
Parainema	8	12.7	12.7	33.3
Arábigo	1	1.6	1.6	34.9
Ninguna	41	65.1	65.1	100.0
Total	63	100.0	100.0	

Fuente: Autoría propia.

De acuerdo con los resultados expresados en la tabla anterior un 65.% como no preparan micro lotes, no se hace mención de ninguna variedad, este porcentaje es significativo, es un gran reto para el IHCAFE en donde debe diseñar una estrategia inclusiva con el fin de que aumentan el volumen de quintales a través de la renovación de sus cafetales, proporcionando asistencia técnica y crediticia, que promueva el café sostenible o mejoren su competitividad, la búsqueda de nuevos compradores entre otras. Asimismo, se determina qué la variedad que más se utiliza para los micro lotes es IHCAFE 90 en un 17.5%, un 12.7% es Parainema y solo 1.6 % arábigo, se requiere unir esfuerzos para mantener las mesas del café y promover el café sostenible.

En la consulta realizada si la Altitud msnm 1,100 – 1500 al sector en los encuestados expresaron qué:

Tabla 19. Altitud msnm1100-1500

	Frecuencia	Porcentaje	Valido Porcentaje	Acumulado Porcentaje
Sí	59	93.7	93.7	93.7
No	4	6.3	6.3	100.0
Total	63	100.0	100.0	

Fuente: Autoría propia.

Según los resultados descritos en la tabla anterior se determina qué el 93.7 % de los productores, cultiva su café en una altitud de msnm 1,100 – 1.500, el Café Paraiseño especialmente el de la COCAAL, COMICAOL, COMICPAL, en este rango igual o mayor a este, el café cultivado a esta altura es catalogado de alto estándar, y la de Francisco Morazán COCAPAL su altura anda 1,300 a 1,700 msnm y en 6.3% su altitud es menor.

De acuerdo con la consulta realizada ¿Cuál es el porcentaje de excelencia? Al sector en los encuestados expresaron qué:

Tabla 20. Porcentaje de Excelencia de café

Frecuencia	Porcentaje	Valido Porcentaje	Acumulado Porcentaje	
31	49.2	49.2	49.2	No sabe
2	3.2	3.2	52.4	Menos de 80%
21	33.3	33.3	85.7	De 81% a 85%
9	14.3	14.3	100.0	De 86% a 90%
63	100.0	100.0		Total

Fuente: Autoría propia.

De los resultados anteriores expresados en la tabla se determina qué el 49.2% no conoce cuanto es su tasa de excelencia, debido a que no ha entrado a un proceso de catación, no han recibido asistencia técnica de IHCAFE u otras circunstancias. Contrario a esto el 47.3% de las personas consultadas aseguraron que su tasa de excelencia es arriba del 80% hasta 90% lo cual los vuelve competitivo y lograr mejores precios y un porcentaje mínimo es menor del 80% tanto el primero como este requiere buscar la asistencia técnica o la ayuda de su organización para mejorar su productividad, su calidad para ser competitivos.

Estos datos son determinantes para los precios cafés especiales porque según la clasificación de la tasa a si es el precio que reciben como se puede ver en la siguiente tabla.

Tabla 21. Clasificación de la Tasa

TASA	DETERMINANTES DEL PRECIO
95 -100	Café Único – precio determinado por subasta
90 – 94	Calidad Premium Alto – precio determinado por subasta
85 – 89	Calidad Premium se negocia en base al Mercado
80 -84	Precio de entrada en el Mercado.
75 -79	Precio inferior al mercado.

Fuente: Proyecto CAHOVA

De acuerdo con la consulta realizada ¿Quién fue la organización catadora de café?
 Al sector en los encuestados expresaron qué:

Tabla 22. Organizaciones Catadoras de café

Catadores	Frecuencia	Porcentaje	Valido Porcentaje	Acumulado Porcentaje
<i>Ninguno</i>	37	58.7	58.7	58.7
<i>IHCAFE</i>	13	20.6	20.6	79.4
<i>Exportador</i>	13	20.6	20.6	100.0
<i>Total</i>	63	100.0	100.0	

Fuente: Autoría propia.

De los resultados expresados en la tabla anterior se determina qué el 59% no ha participado en la catación de su café, los productores de café consultados tienen una economía de subsistencia, en donde venden sus cosechas para cubrir sus deudas con los acreedores, como no reciben asistencia técnica, desconocen de estos procesos además del poco involucramiento con su organización, pues lo que les interesa es vender el café y no

quieren perder tiempo; existen la zona varias instituciones que catan el café como lo es IHCAFE y casas exportadoras que cuentan con laboratorios de catación y personal capacitado, debido a esto ya un 20.6% ha sido catado por el IHCAFE y otro 26.6% por la empresa exportadora.

De acuerdo con la consulta realizada ¿Tiene certificación del café? al sector en los encuestados expresaron qué:

Tabla 23. Certificación de Café

	Frecuencia	Porcentaje	Valido Porcentaje	Acumulado Porcentaje
Sí	4	6.3	6.3	6.3
No	59	93.7	93.7	100.0
Total	63	100.0	100.0	

Fuente: Autoría propia.

De los resultados expresados en la tabla anterior se determina qué casi el 94% de las personas encuestas expresaron que no tienen certificación, debido a que no cuentan con el dinero para tramite esta certificación, algunos lo han tenido y por no mantener los estándares exigidos lo pierden, otros no reúnen los requisitos necesarios para la certificación y otros desconocen la importancia que tiene la certificación y solo un 6.3% cuenta con un certificado de su finca de café.

De acuerdo con la consulta realizada ¿Tiene certificación del café? al sector en los encuestados expresaron qué:

Tabla 24 Tipos de Certificación del café

Tipos de certificación	Frecuencia	Porcentaje	Valido Porcentaje	Acumulado Porcentaje
Ninguno	52	82.5	82.5	82.5
Otro	1	1.6	1.6	84.1
Comercio Justo	4	6.3	6.3	90.5
Café orgánico	5	7.9	7.9	98.4
RainForest Alliance	1	1.6	1.6	100.0
Total	63	100.0	100.0	

Fuente: Autoría propia.

De acuerdo a los resultados expresados en la tabla anterior se determina que el 82.5% ninguna, La certificación de fincas o cafetales es un proceso donde el cafetalero requiere contar con suficientes recursos, muchos no cuentan con recursos económicos para invertir y lograr los estándares de calidad exigidos para la certificación, un cambio de mentalidad para mejorar los procesos, mantener esa calidad porque se pierde la certificación, estas son algunas razones por que no tienen ninguna certificación.

Únicamente casi un 16% tiene certificación como se menciona a continuación: casi un 8% produce café orgánico, un 6.3% el sello de comercio justo, un 1.6% de Rainforest y otro un 1.6%, Según la ANACAFE los productores de café para tener acceso a los sellos deben de cumplir en cuatro áreas: responsabilidad social, Liderazgo Ambiental Cultivo del Café, Liderazgo Ambiental Beneficio Húmedo, Liderazgo Ambiental Beneficio seco, como se describen a continuación.

4.1.3.3. Área 1: Responsabilidad Social

Prácticas de contratación: un salario mínimo estipulado y beneficios sociales (RO), una contratación justa, libertad de asociación, horas de trabajo, según legislación y no trabajo infantil o forzado, no discriminación (RO). Condiciones laborales, para trabajadores de los diferentes procesos como es: acceso a viviendas con agua potable, instalaciones sanitarias, acceso a la educación, capacitación, cuidado médico, seguridad laboral y calidad de vida.

4.1.3.4. Área 2: Liderazgo Ambiental Cultivo del Café

- Recurso hídrico, protección de: las fuentes de agua, la calidad del agua y Recurso de agua para irrigación
- Recurso suelo como es el control de la erosión superficial y mantenimiento de la fertilidad
- Conservación de la biodiversidad: Entre estos el mantenimiento de la cobertura de sombra, protección de la vida silvestre y Áreas de conservación
- Manejo ambiental como es control ecológico de plagas y enfermedades y en la Administración de la finca y monitoreo.

4.1.3.5. Área 3: Liderazgo Ambiental Beneficio Húmedo

1) Conservar agua como es la reducción del consumo de agua y reducir impacto agua residual, 2) Manejo desechos como la pulpa y las aguas mieles y 3) Conservar energía

4.1.3.6. Área 4: Liderazgo Ambiental Beneficio Seco como es el Manejo desechos y el ruido

(RO) = Requisito Obligatorio

Estatus: Estratégicos 80% de cumplimiento, Preferenciales 60-80% de cumplimiento, Verificado 60% de cumplimiento, Condicional (Verificado sin Estatus) (Anacafe, s.f.).

A continuar con la investigación se les consulto ¿Fertiliza el cafetal? al sector en los encuestados expresaron qué:

Tabla 25. Fertiliza el cafetal

	Frecuencia	Porcentaje	Valido Porcentaje	Acumulado Porcentaje
Sí	63	100.0	100.0	100.0

Fuente: Autoría propia

De los resultados expresados en la tabla anterior se determina qué el 100% de los productores de café consultados (as) todos fertilizan, independientemente cuantas veces lo hagan. Se les consultó a los productores(as) de café.

¿Cuántas veces Fertiliza el cafetal? A lo que expresaron qué:

Tabla 26 Veces que fertiliza el cafetal

	Frecuencia	Porcentaje	Valido Porcentaje	Acumulado Porcentaje
A veces	5	7.9	7.9	7.9
Una vez al año	37	58.7	58.7	66.7
Dos veces	21	33.3	33.3	100.0
Total	63	100.0	100.0	

Fuente: Autoría propia

De los resultados expresados en la tabla anterior se determina qué un 59% de los cafetaleros(as) fertilizan una vez al año, debido que la mayoría de los pequeños cafetaleros su economía es de subsistencia, no cuentan con el recurso económico para comprar el fertilizante, hay temor a endeudarse y no pagar, para darles las aplicaciones necesaria; pero un 33% aplica dos veces fertilizante o según la cantidad de nutrientes que necesite el suelo,

debido que ellos conocen y disponen de los recursos propios o financiados para fertilizar su cafetal. Un 8% a veces o cuando puede fertilizar su cafetal.

Al preguntales ¿Fertilizantes que aplica? Al sector en los encuestados expresaron qué:

Tabla 27. Tipo de Fertilizante que aplica				
Tipo de Fertilizante	Frecuencia	Porcentaje	Valido Porcentaje	Acumulado Porcentaje
Químico	40	63.5	63.5	63.5
Orgánico	6	9.5	9.5	73.0
Ambos	17	27.0	27.0	100.0
Total	63	100.0	100.0	

Fuente: Autoría propia.

Según las respuestas dadas a la pregunta anterior un 64% está utilizando químico, muchos de ellos argumentaron que, por los rápidos resultados. Es necesario conocer que función tiene cada elemento en el café a continuación en la tabla 28 se da a conocer.

Tabla 28 Principales papeles desempeñados por los elementos en el proceso general de la formación del rendimiento.

Elemento	Función desempeñada
Nitrógeno	Formación de la parte vegetativa (asociado con el K) Formación y desarrollo de los botones florales Menos muerte descendente (asociado con el K)
Fósforo	Absorción de macro y micronutrientes (asociado con el Mg) Formación de la fruta Maduración Reservas de almidones (asociados con el K)
Potasio	Formación de la parte vegetativa (asociado con el N) Formación y transporte de carbohidratos Reservas de almidones (asociado con N)
Calcio	Desarrollo de la raíz Absorción de macro y micronutrientes Tolerancia a la toxicidad de Al y Mn Formación de la fruta
Magnesio	Formación de la parte vegetativa Absorción de macro y micronutrientes (asociado con P y Ca)
Boro	Absorción de macro y micronutrientes (en relación a P, Mg y Ca) Crecimiento de la raíz (asociado con Ca) Crecimiento de los entrenudos Número de ramas laterales Número y diferenciación de los brotes florales Germinación del polen y crecimiento de los tubos polinizadores Crecimiento del fruto
Cloro	Fotosíntesis y crecimiento general Transporte de azúcar a la fruta
Cobre	Fotosíntesis y crecimiento general Resistencia a enfermedades Efecto tónico (hojas de color verde, menor caída de hojas y frutos)
Hierro	Color de la semilla
Manganeso	Fotosíntesis (crecimiento general)
Molibdeno	Utilización de nitrógeno (asociado con P, S y Fe)
Zinc	Crecimiento de los entrenudos

Fuente: (Herrera, Capítulo 7 Suelos, Nutrición y Fertilizantes, 2021)

- Cantidad de Fertilizante

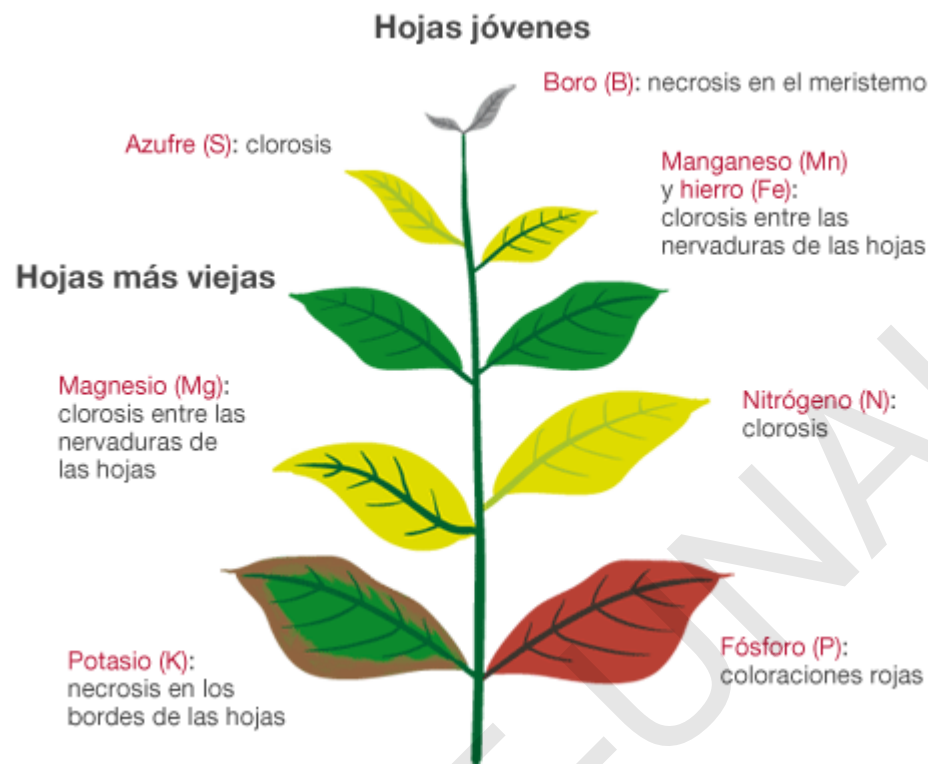
La cantidad de fertilizante a aplicar depende de los siguiente des: edad de la plantación, cantidad de tejido productivo, Manejo de sombra (a menos sombra más fertilizante) y la densidad de siembra. Es importante señalar que un programa de fertilización es más rentable en plantaciones con más de 2000 cafetos por manzana (León, 2018).

Tabla 29 Ejemplos de Deficiencias Inducidas por Reacciones Interiónicas

Exceso de:	Induce deficiencia de:	Observaciones
NH⁺ (amonio), Na⁺ (sodio), H⁺ (hidrógeno)	K ⁺ (potasio), Ca ⁺⁺ (calcio)	Antagonismo y competencia en la absorción
K⁺ (potasio) Ca⁺⁺ (calcio)	Ca ⁺⁺ (calcio), Mg ⁺⁺ (Magnesio)	Antagonismo, precipitación
Ca⁺⁺ (calcio)	K ⁺ (potasio), Mg ⁺⁺ (Magnesio), P (fósforo), Fe ⁺⁺ (hierro), B (boro)	Antagonismo, precipitación, cambios de pH
NO⁻ (Nitrato)	K ⁺ (potasio), Mo (molibdeno)	Rápido desarrollo de la planta, dilución de K y Mo
SO₄⁼ (sulfato)	Ca ⁺⁺ (calcio)	Precipitación
HPO⁼ (ácido fosfórico)	Ca ⁺⁺ (calcio), Fe ⁺⁺ (hierro), Zn ⁺⁺ (zinc)	Cambios metabólicos
Fe⁺⁺ (hierro)	Mn ⁺⁺ (manganeso), P (fósforo)	Antagonismo, precipitación
Cu⁺⁺ (cobre), Zn⁺⁺ (zinc)	Fe ⁺⁺ (hierro), Mn ⁺⁺ (manganeso)	Antagonismo
N (nitrógeno), Co⁺⁺⁺ (cobalto), Cr⁺⁺⁺ (cromo)	Fe ⁺⁺ (hierro)	Antagonismo
Al⁺⁺⁺ (Aluminio)	P (Fosforo)	Precipitación
B (Boro)	Mo (molibdeno)	Antagonismo

Fuente. (Herrera, Capitulo 7 Suelos, Nutricion y Fertilizantes , 2021, pág. 16)

Ilustración 9 Identificar las deficiencias nutricionales de las plantas con solo ver las hojas



Fuente: (Vicaña, 2021)

- Época de Aplicación

La época de aplicación está relacionada con las lluvias y curva de crecimiento del cafeto. Lo recomendable es realizar tres fertilizaciones en las épocas siguientes: mayo o junio, agosto o septiembre y octubre o noviembre. Las dos primeras realizarlas con fórmula completa, y la tercera con fuente de Nitrógeno (Urea, Sulfato de Amonio). La fórmula por aplicar dependerá del análisis de suelo y de las recomendaciones del laboratorio de suelos (León, 2018). Si por razones económicas, solo realiza dos aplicaciones, hágalo en las siguientes épocas y con los correspondientes fertilizantes: mayo/junio----fuente Nitrogenada y en agosto/septiembre-----fórmula completa. Y si solamente hace una fertilización: realícela en agosto/septiembre fórmula completa (León, 2018).

Según los resultados obtenidos un 27% utilizan fertilizante químico y también Orgánico, poco a poco los y las productoras de café están sustituyendo el fertilizante químico por el Orgánico, solo un 10% aplica fertilizantes orgánicos, como se mencionó arriba los

cafetos extraen del suelo los nutrientes necesarios para el crecimiento, desarrollo y fructificación, es necesario suplirlos con la aplicación de abonos. Al aplicar fertilizantes orgánicos a los suelos en la dosis, época y frecuencia adecuada, asegura buenas producciones, rendimientos, tolerancia al ataque de las plagas y en beneficios económicos al caficultor (a) (Gomez O. , 2010).

El productor(a) debe realizar un análisis de suelo todos los años, los nutrimentos son adicionados por fertilizantes orgánicos su aplicación depende de las condiciones del suelo y de la planta. La fertilización tiene como finalidad aumentar los rendimientos, mantener y mejorar las condiciones nutritivas de la planta y aumenta las reservas de nutrientes ya existentes en el suelo. En este caso, el abono orgánico se adicionará al suelo, donde los microorganismos lo descompondrán para convertirlo en alimento disponible para las plantas. (Gomez O. , 2010)

En la consulta realizada ¿Aplica Foliares? Al sector en los encuestados expresaron qué:

Tabla 30 Aplica Foliares

	Frecuencia	Porcentaje	Valido Porcentaje	Acumulado Porcentaje
Sí	60	95.2	95.2	95.2
No	3	4.8	4.8	100.0
Total	63	100.0	100.0	

Fuente: Construcción propia.

De los resultados expresados en la tabla anterior se determina qué los cafetaleros(as) más de un 95% aplican foliares en su plantación y solo un 5% no utiliza. La fertilización foliar, este es un método que proporciona una rápida y eficaz asimilación de los nutrientes, sirve para corregir una deficiencia observada o satisfacer una demanda nutricional en procesos fisiológicos de la pre y post floración del cafeto por ocurren en verano, porque no hay humedad suficiente en el suelo como para realizar la aplicación de fertilizantes granulados. La aplicación de los nutrientes por vía foliar hay dos formas por la cutícula y por las estomas (Herrera, Capitulo 7 Suelos, Nutricion y Fertilizantes , 2021, pág. 20)

En la absorción cuticular primeramente los nutrientes deben atravesar la cutícula de las hojas a través de pequeños canales llamados ectodesmos y posteriormente las paredes de la membrana plasmática para que puedan ponerse en contacto con el protoplasma de la planta (Herrera, Capítulo 7 Suelos, Nutrición y Fertilizantes , 2021)

Cuando el follaje está inmaduro no posee capa cuticular bien desarrollada, cuando se realizan aspersiones foliares en plantas con hojas tiernas facilita la absorción cuticular, la otra vía de absorción son los estomas los cuales se encuentran en mayor número en el envés de las hojas y para que las aspersiones de nutrientes tengan una máxima absorción se deben realizar cuando los estomas están abiertos; es por la mañana, se cierra por la mediodía (Herrera, Capítulo 7 Suelos, Nutrición y Fertilizantes , 2021)

Al consultar sobre ¿Tipo de foliar que aplica? Al sector en los encuestados expresaron qué:

Tabla 31 Tipo de Foliar que aplica

	Tipo de Foliar	Frecuencia	Porcentaje	Valido Porcentaje	Acumulado Porcentaje
Valido	Químico	35	55.6	55.6	55.6
	Orgánico	20	31.7	31.7	87.3
	Ambos	8	12.7	12.7	100.0
	Total	63	100.0	100.0	

Fuente: Autoría propia

De los resultados expresados en la tabla anterior se determina qué de los cafetaleros(as), más de un 55% continúan aplicando a sus foliares químicos, casi un 32% de los investigados han logrado sustituir el foliar químico por el orgánico y casi 13% aplica ambos foliares. Ante lo que son los cafés sostenibles, cafés diferenciados, especiales y de origen están sustituyéndose por foliares orgánicos.

Las aplicaciones foliares se pueden hacer de dos formas de acuerdo a los productos utilizados:

Tabla 32 Aplicaciones foliares utilizando productos quelatados

Nutriente	Dosis/Barril	Dosis/Bomba
	54 galones de agua	4 galones de agua
(NPK) quelatado	500 cc	37 cc
Boro (B) quelatado	300 cc	22 cc
Zinc (Zn) quelatado	250 cc	19 cc

Fuente: (Herrera, Capitulo 7 Suelos, Nutricion y Fertilizantes , 2021, pág. 21)

Tabla 33 Aplicaciones foliares utilizando productos quelatados y fertilizantes granulados

Producto/Nutriente	Dosis/Barril	Dosis/Bomba
	54 galones de agua	4 galones de agua
Urea	8 Lbs.	9 onzas
Kcl	3 Lbs.	4 onzas
Boro (B) quelatado	300 cc	22 cc
Zinc (Zn) quelatado	300 cc	22 cc

A continuación, se muestra 5 fertilizantes orgánicos y naturales que pueden usar como alternativa a los fertilizantes químicos:

1. Estiércol

Hay pocos fertilizantes orgánicos tan buenos para enriquecer el suelo como el estiércol descompuesto. Compre las bolsas de estiércol en los centros de jardinería, si tiene gallinas, cabras o conejos como mascotas, utilice sus excrementos. Los excrementos del conejo tienen el más alto contenido de nitrógeno y añade directamente al suelo, pero los excrementos de otros animales deberían ser compostados antes de su uso. (Sanchez, 2015)

2. Cascaras de plátano

La cascara del plátano deposítelas en un hoyo sobre su plantación, o entiérrenlas bajo el mantillo para que sirvan de fertilizante orgánico natural. Esto les permitirá obtener floraciones más grandes entre otros beneficios (Sanchez, 2015).

3. Los residuos del café

Después de disfrutar de una taza de café no tire los residuos en la basura, este proporciona al suelo una buena cantidad de nitrógeno, contrario a la creencia popular, los granos de café usados no son ácidos y pueden actuar como un sustituto seguro para el abono es rico en nitrógeno de su pila de compost, mézclelo en el suelo o ser extendidos sobre su superficie. (Sanchez, 2015).

4. Al podar o cortar el césped

Los recortes de hierba se convierten en excelentes fertilizantes orgánicos con el tiempo son ricos en nitrógeno. Llene una cubeta de 5 galones con recortes de césped, o incluso con la maleza, pues absorben los nutrientes del suelo tanto como la hierba. A continuación, añada agua a la parte superior de la cubeta y deje reposar durante un día o dos. Diluya el té de hierba mezclando una taza de hierba líquida con 10 tazas de agua y aplíquelo sobre la base de las plantas (Sanchez, 2015).

5. Humus de lombriz

Es considerado el mejor fertilizante de los antes mencionado. Cuando las lombrices de tierra alimentan, la materia orgánica pasa a través de sus cuerpos y se excreta en forma de bolitas oscuras granuladas. Puede ver estos pequeños montones de en la tierra de su jardín. Una lombriz de tierra es capaz de producir diariamente su peso en humus, que es un fertilizante rico en nutrientes que de otro modo no estarían disponibles para las plantas. Los fertilizantes nitrogenados químicos pueden repeler a las lombrices (Sanchez, 2015)

A la consulta realizada ¿Aplica cal a su finca? Al sector en los encuestados expresaron qué:

Tabla 34. Aplicación de cal

		Frecuencia	Porcentaje	Valido Porcentaje	Acumulado Porcentaje
Valido	Sí	24	38.1	38.1	38.1
	No	39	61.9	61.9	100.0
	Total	63	100.0	100.0	

Fuente: Autoría propia.

De los resultados expresados en la tabla anterior se determina que un 62% no utiliza cal ya sea por desconocimiento o porque su suelo no lo necesita y un 38% aplica cal en el cafetal, del análisis de suelo depende la aplicación de cal.

- Aplicación de cal en los suelos cafetaleros

La mayor parte de los suelos del trópico donde se cultiva café son ácidos debido al efecto del aluminio (Al), el cual se encuentra libre en la solución del suelo y se neutraliza con la aplicación de cal. Otra fuente de acidificación del suelo son los fertilizantes nitrogenados, estos forman parte de casi todos los programas de fertilización del cafeto.

- Efecto de la acidez en el suelo

La acidez afecta las características químicas del suelo en cuanto a la disponibilidad de elementos esenciales para el cafeto como calcio (Ca), potasio (K), magnesio (Mg) y fósforo (P), y a la vez favorece la solubilidad en exceso de elementos como aluminio que llega a resultar tóxico para las plantas. La acidez que proviene del aluminio se conoce también como acidez intercambiable (Rojas, 2017).

- Ventajas del encalado

El encalado promueve la neutralización del aluminio tóxico, adiciona calcio y magnesio necesario para las plantas, mejora el aprovechamiento de la fertilización química a través del aumento del pH, aumenta la actividad microbiana del suelo, acelera la descomposición de la materia orgánica que libera los nutrientes y aumenta la capacidad de intercambio de cationes (Rojas, 2017).

De acuerdo con la consulta realizada ¿Que método utiliza para controlar las malezas? Los encuestados expresaron que:

Tabla 35. Método que utiliza para controlar la maleza

		Frecuencia	Porcentaje	Valido Porcentaje	Acumulado Porcentaje	
<i>Valido</i>	Manual	31	49.2	49.2	49.2	
	Químico	7	11.1	11.1	60.3	
	Combinación	25	39.7	39.7	100.0	
	Total	63	100.0	100.0		

Fuente: Autoría propia.

De los resultados expresados en la tabla anterior se determina que los métodos más usados en el control de la maleza son tres manual, químico y combinado, según las respuestas dadas el 49% de los y las productoras utilizan un método manual, solo un 11% utilizan químicos para la limpieza y casi un 40% usan la combinación manual-Químico, son los utilizados en la zona de investigación.

De acuerdo con la consulta realizada ¿Qué método utiliza para control de plagas y enfermedades? Al sector en los encuestados expresaron qué:

Tabla 36. Método que utiliza para control de plagas y Enfermedades

		Frecuencia	Porcentaje	Valido Porcentaje	Acumulado Porcentaje
Valido	Químico	45	71.4	72.6	72.6
	Orgánico	7	11.1	11.3	83.9
	Biológico	10	15.9	16.1	100.0
	Total	62	98.4	100.0	
Missing	System	1	1.6		
Total		63	100.0		

Fuente: Autoría propia.

De acuerdo con las respuestas dadas en la tabla anterior se determina que un 71% de los encuestados utilizan el método químico, un 15% el biológico y un 11% un método orgánico.

Según la consulta realizada ¿Cuántas limpiezas realiza? Al sector en los encuestados expresaron qué:

Tabla 37. Cantidad de Limpieza que realiza en el Cafetal

		Frecuencia	Porcentaje	Valido Porcentaje	Acumulado Porcentaje
<i>Valido</i>	Una vez	2	3.2	3.2	3.2
	Dos veces	33	52.4	52.4	55.6
	Tres veces	27	42.9	42.9	98.4
	4.00	1	1.6	1.6	100.0
	Total	63	100.0	100.0	

Fuente: Autoría propia.

De a las respuestas dadas se determina qué más del 52% limpia su cafetal dos veces, un 43% lo realiza tres veces, en un 3% solo limpia de maleza el cafetal una vez y casi un 2% cuatro veces.

A la consulta realizada ¿Poda su cafetal? Al sector en los encuestados expresaron qué:

Tabla 38. Poda de Cafetal

		Frecuencia	Porcentaje	Valido Porcentaje	Acumulado Porcentaje
Valido	Sí	41	65.1	65.1	65.1
	No	22	34.9	34.9	100.0
	Total	63	100.0	100.0	

Fuente: Autoría propia.

De lo expresados en la tabla anterior se concluye que el 65% de los productores(as) podan sus cafetales y un 35% no lo podan, el cual puede ser por desconocimiento. A continuación, se da a conocer la importancia que tiene para el cafeto la poda la cual está relacionada con la productividad y la competitividad.

4.1.4. Poda del Café

Consiste en eliminar parte de la planta o cambiar su forma normal de crecimiento, para obtener brotes que permitan mejorar la producción. En muchas oportunidades se destaca la importancia y la necesidad de podar las plantas de café, pues es una práctica cultural necesaria, por medio de la cual se renuevan las zonas productivas agotadas y se mejora la distribución de luz dentro del cafetal (Ecured, 2018).

4.1.4.1. Características de la planta de Café que necesita de la poda

Produce solo una vez en una zona determinada de su área vegetal, la zona productiva de un año se desarrolla el anterior y sufre una reducción del 50% anual, se necesitan 18 meses para que un crecimiento vegetativo llegue a ser productivo, no todas las flores que se forman se convierten en fruto; los porcentajes de “pegue” dependen de la variedad, después de 3 o 4 cosechas, las zonas productivas nuevas se reducen a niveles considerables que no permiten producciones altas, razón por la cual ésta planta o brote debe podarse para provocar nuevos crecimientos.

Estos crecimientos son, por lo tanto, 100% productivos y al no podar, se puede causar lo que se llama "cafetales engalrados", que son poco productivos y con marcados ascensos y descensos en sus volúmenes de producción. Este efecto en el comportamiento de la planta, indica la necesidad de podar anualmente, al efectuarla estaremos garantizando altas y uniformes cosechas (Ecured, 2018).

4.1.4.2. Factores para realizar la poda

Se conocen varios sistemas de poda que nos permiten ejecutarla en forma racional, los cuales se aplican considerando: Nivel de producción actual, edad de la plantación, altura sobre el nivel del mar, la variedad de café, densidad de cafetos y árboles de sombra, presencia de plagas y enfermedades, la disponibilidad de recursos financieros y los sistemas de podas utilizados en años anteriores (Ecured, 2018).

4.1.4.3. Objetivos de la poda

1. Modificar el hábito natural de crecimiento de la planta, suprimiendo aquellas partes que han perdido capacidad de producción, permite renovar el área productiva y mantener el equilibrio entre la producción y el material vegetativo, como un ambiente adverso a la incidencia de plagas y enfermedades.
2. Proporcionar al cafeto una estructura adecuada con el fin de realizar eficiente control de plagas y enfermedades. Esto mejora las condiciones para aumentar el rendimiento de la mano de obra en el resto de labores.
3. Proporcionar sanidad al cafetal, por medio de la aireación y luminosidad, estableciendo un ambiente adverso a la incidencia de plagas y enfermedades (Ecured, 2018)

A la pregunta ¿Cuál es el estado del grano cuando cosecha el café? Al sector en los encuestados expresaron qué:

Tabla 39. Estado del Grano al momento de la Cosecha

Condiciones del Grano	Frecuencia	Porcentaje	Valido Porcentaje	Acumulado Porcentaje
solo cosecha grano maduro	22	34.9	34.9	34.9
cosecha granos maduros y secos juntos	41	65.1	65.1	100.0
Total	63	100.0	100.0	

Fuente: Autoría propia.

De acuerdo con los resultados expresados en la tabla anterior se determina qué, el 65.1% de los encuestados cosechan granos maduros y secos, un 35% solo recolectan maduros, es necesario la clasificación del café desde la corta de café. De acuerdo con la consulta realizada.

¿Cuántas horas demora para despulpar el café cosechado durante el día? Al sector en los encuestados expresaron qué:

Tabla 40. Tiempo para despulpar el café cosechado durante el día

		Frecuencia	Porcentaje	Valido Porcentaje	Acumulado Porcentaje
Valido	Hasta una hora	30	47.6	47.6	47.6
	De 1 a 5 horas	25	39.7	39.7	87.3
	Más de 5 horas	8	12.7	12.7	100.0
	Total	63	100.0	100.0	

Fuente: Autoría propia.

Según las respuestas dadas de acuerdo con la tabla anterior el 48% de los productores(as) se tardan hasta una hora en despulpar su café, otro 40% se tarda de 1 a 5 horas y un 13 % más de cinco horas, el tiempo que tarda en despulpar el café que saca durante el día va terminado si lo realiza de manera artesanal, semi tecnificado o tecnificado (en un beneficio húmedo)

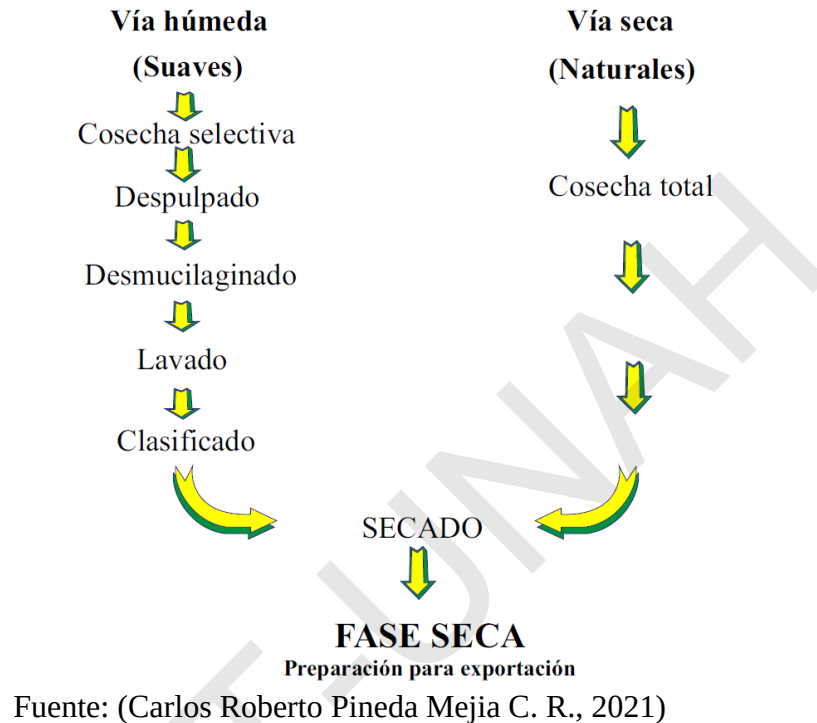
4.1.5. Beneficiado del Café

El beneficiado de café es un proceso mediante el cual se prepara el café para la exportación, comprende una serie de etapas o actividades para la estabilización de las cualidades del fruto; un buen beneficiado mantiene la calidad del café y un mal beneficiado la deteriora (Carlos Roberto Pineda Mejia C. R., 2021)

En el mundo cafetero se procesan las cerezas de café principalmente por dos vías: húmeda y seca. La vía húmeda produce los cafés "suaves" o "lavados" que se distinguen por su alta calidad de taza, siendo muy apetecidos en los países consumidores; este sistema utiliza agua en algunas etapas de preparación; por la vía seca se produce los cafés "naturales" los

cuales son de inferior calidad y requieren mucha energía para secar la fruta. (Carlos Roberto Pineda Mejia C. R., 2021)

Diagrama 6. Tipo de Beneficio



En Honduras se cultiva café en 15 departamentos; el 90% del café producido se beneficia por vía húmeda y se exporta, el 10% restante es procesado por la vía "seca" ("naturales" o "fuertes"), es para el consumo nacional. La vía húmeda tiene dos fases: la "fase húmeda" que incluye: recolección, recibo despulpado, desmucilaginado, lavado, clasificado y secado del café al 12% de humedad y en cada etapa del proceso se va clasificando y seleccionando la fruta de mejor calidad; y la "fase seca" es la preparación del café pergamino seco a oro para exportación, consta de: almacenamiento, trillado, clasificado, catado y envasado, se eliminan los granos dañados ya sea mecánica o manualmente (Carlos Roberto Pineda Mejia C. R., 2021).

De acuerdo con la consulta realizada ¿Procesado por? Al sector en los encuestados expresaron qué:

Tabla 41. Tiempo para despulpar el café cosechado

	Frecuencia	Porcentaje	Valido Porcentaje	Acumulado Porcentaje
Vía Seca	60	95.2	95.2	95.2
Vía Húmeda	3	4.8	4.8	100.0
Total	63	100.0	100.0	

Fuente: Autoría propia.

De los resultados expresados en la tabla anterior se determina qué el procesamiento del café se realiza por la vía húmeda o beneficiado húmedo y por vía seca o beneficiado seco según las personas consultadas el 95.2% es procesado por vía seca y solo un 4.8% es por vía húmeda.

Al ser consultada ¿Tiene acceso permanente a agua limpia en el beneficiado de café? al sector en los encuestados expresaron qué:

Tabla 42. Acceso agua limpia en el beneficiado de café

		Frecuencia	Porcentaje	Valido Porcentaje	Acumulado Porcentaje
Valido	Sí	52	82.5	82.5	82.5
	No	11	17.5	17.5	100.0
	Total	63	100.0	100.0	

Fuente: Autoría propia.

A la pregunta anterior el 83% contesto sí que tiene agua y solo un 17% no tiene acceso permanente a agua, en este proceso dependiendo que medio utilice para despulpar requiere suficiente agua, pero hoy en día hay beneficios ecológicos y despulpadoras que requiere poca agua.

El proceso de beneficiado húmedo consiste en la transformación del café maduro en café pergamino seco, usando agua en diferentes etapas del proceso. Es utilizado en México, Centro América, Colombia y otros países, los cuales forman el grupo de los cafés suaves lavados u otros suaves.

Éste requiere un alto volumen de agua, como mecanismo de transporte y medio para la clasificación del grano, debido a esto la Asociación Nacional del Café (Anacafé), está

promoviendo entre los asociados el uso eficiente del agua con el propósito de reducir el volumen de este vital recurso durante el procesamiento del café cereza a pergamino seco

4.1.5.1. Características de beneficiado húmedo del café

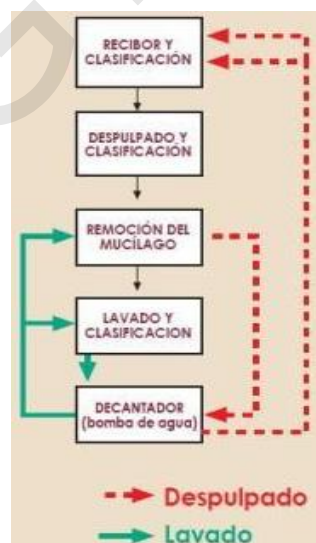
Se necesita agua para realizar el proceso, se retiran las capas del fruto una por una, se hacen 4 clasificaciones de las cuales 3 son con agua, el proceso genera subproductos que contaminan el agua y traslado del café con agua dentro del proceso (como medio de transporte). Una de las recomendaciones técnicas que se propone llevar a cabo es la siguiente:

- Recirculación o retorno del agua

La recirculación del agua: consiste en retornar el agua de proceso despulpado y lavado, se hace utilizando una bomba centrífuga de caudal y un tanque de concreto de bajo volumen que debe construirse en la parte más baja del beneficio, conocido como "tanque recolector decantador". Al cual debe llegar por gravedad toda el agua de despulpado y lavado.

En el siguiente diagrama se muestra el flujo del agua en un sistema de recirculación de circuito cerrado, en las etapas del proceso que se requiere el uso eficiente del agua:

Diagrama 7. Agua en el beneficiado



Fuente: Anacafé

Al ser consultada ¿Cada cuánto se realiza el mantenimiento a la despulpadora? al sector en los encuestados expresaron qué:

Tabla 43. Mantenimiento de la Despulpadora de café

		Frecuencia	Porcentaje	Valido Porcentaje	Acumulado Porcentaje
Valido	Nunca	18	28.6	28.6	28.6
	Cada vez que lo usa	31	49.2	49.2	77.8
	Una vez al año	14	22.2	22.2	100.0
	Total	63	100.0	100.0	

Fuente: Autoría propia.

Sobre el mantenimiento de la despulpadora del café un el 49% solo hace cada vez que la usa, mientras que el 29% nunca lo hace, ya sea porque no tiene o porque va a un beneficio húmedo a pagar por este servicio, o porque vende su café en uva y el 22% una vez al año. El aseo, es parte del mantenimiento de la despulpadora también está relacionado con la calidad del producto para ser competitivos.

Sobre la pregunta realizada ¿Dónde vierten las aguas mieles del beneficiado del café? al sector en los encuestados expresaron qué:

Tabla 44. Las Aguas mieles del beneficiado del café donde se vierten

		Frecuencia	Porcentaje	Valido Porcentaje	Acumulado Porcentaje
Valido	Una fosa	48	76.2	76.2	76.2
	Rio o quebrada	15	23.8	23.8	100.0
	Total	63	100.0	100.0	

Fuente: Autoría propia.

El mucilago es un subproducto generado en los beneficios húmedos de café, su mal manejo genera contaminación a las fuentes de agua, malos olores y cría de moscas u otras plagas. Los impactos negativos a lo largo de los años han generado que se emitan leyes que regulan el manejo adecuado de los subproductos del café para reducir los impactos ambientales (COMSA-Marcala, s.f.).

La pregunta al productor(a) productor de café entrevistado con las aguas mieles a donde va a dar estas aguas residuales el 76% dio a conocer que va a una fosa y el 24% menciona que va a dar a un rio o una quebrada.

Según Café Orgánico Márcala (COMSA) químicamente el mucilago contiene agua, pectinas, azúcares y ácidos orgánicos, rica en azúcares tales como: monosacáridos, glucosa, galactosa, ramosa y arabinosa, los cuales le dan las características especiales y únicas al café. Las concentraciones de azúcares varían según la altura, tipo de abonamiento, tipo de suelo y variedad.

Sobre la pregunta realizada ¿Han recibido capacitación en beneficio húmedo de café? al sector en los encuestados expresaron qué:

Tabla 45. Capacitación en Beneficio Húmedo

		Frecuencia	Porcentaje	Valido Porcentaje	Acumulado Porcentaje
Valido	Sí	41	65.1	65.1	65.1
	No	22	34.9	34.9	100.0
	Total	63	100.0	100.0	

Fuente: Autoría propia.

Los cafetaleros(as) entrevistadas el 65% han sido capacitadas(os) en beneficio húmedo lo cual da una ventaja competitiva en relación con el 35% no han sido capacitado. No basta solo ser capacitado sino aplicar dicho conocimiento. A continuación, un resumen de la cartilla cafetera 20

Beneficie el café inmediatamente después de la recolección para evitar daños en la calidad, no despulpe con agua, evalúe la calidad del café beneficiado, para prevenir defectos como granos trillados, mordidos, pulpa pegada y frutos sin despulpar, fermente el café entre 12 y 18 horas lave el café en los tanques de fermentación (tanque tina) o en el canal de correteo, con agua limpia y evite defectos como grano manchado, sucio, sabor a fermento y contaminación. El Becolsub disminuye el consumo de agua a menos de 1 litro por kilogramo de café pergamino seco, reduce la contaminación y permite aprovechar el mucílago y la pulpa (CENICAFE, 2018).

Al consultarles ¿De quién recibió la capacitación para beneficiar el café por la vía húmeda? Al sector en los encuestados expresaron qué:

Tabla 46. Capacitación Recibida

		Frecuencia	Porcentaje	Valido Porcentaje	Acumulado Porcentaje
Valido	IHCAFE	35	55.6	55.6	55.6
	ONG	15	23.8	23.8	79.4
	Experiencia propia	13	20.6	20.6	100.0
	Total	63	100.0	100.0	

Fuente: Autoría propia.

De acuerdo a los resultados que se pueden observar en la tabla 46 el 56% de los entrevistados han sido capacitados del IHCAFE, que es una institución que promueve la rentabilidad socioeconómica del caficultor hondureño; a través del desarrollo de la competitividad de la Cadena Agroindustrial del Café, de manera sostenible, utilizando tecnologías amigables con el ambiente; para que proporcione a sus clientes un café de excelente calidad, con programas alternativas de diversificación viables como otras fuentes de ingresos.

Por otra parte, el 24% ha sido capacitado por ONG como SOCODEVI y otras que están presentes en este depto. que trabajan con sector cafetero y un 21% experiencia propia. Ante la incertidumbre o la fluctuación de los precios, altos costos de los insumos, mano de obra, la falta de recursos económicos, es importante que el caficultor(a) este atento a las oportunidades de capacitación, asistencia técnica y financiera que están a su disposición.

De acuerdo con la consulta realizada ¿Cómo se pone a secar el café por la vía seca?, los encuestados expresaron qué:

Tabla 47. Formas de secar el café por la vía seca

		Frecuencia	Porcentaje	Valido Porcentaje	Acumulado Porcentaje
Valido	Cerezas directas sobre la tierra	3	4.8	4.8	4.8
	Colocada sobre plancha de cemento	22	34.9	20.6	39.7
	Colocada sobre manteados	38	60.3	60.3	100.0
	Total	63	100.0	100.0	

Fuente: Autoría propia.

De los resultados expresados en la tabla anterior el 60% de las y los productores secan su café colocándolo en manteados, los pequeños y medianos productores la mayoría utilizan esta forma, un 35% lo coloca sobre planchas de cemento, este porcentaje o lo secan en la cooperativa o pagan un lugar donde secarlo y 5% lo seca sobre tierra directamente debido que son personas de escasos recursos económicos, contaminando su café con los gérmenes y bacterias.

De acuerdo con la consulta realizada ¿Cuántas veces al día revuelve el café que se está secando? Al sector en los encuestados expresaron qué:

Tabla 48. Veces que revuelve el café al día mientras lo está secando

		Frecuencia	Porcentaje	Valido Porcentaje	Acumulado Porcentaje
Valido	Nunca	33	52.4	52.4	52.4
	Más de 4 veces	30	47.6	47.6	100.0
	Total	63	100.0	100.0	

Fuente: Autoría propia.

De acuerdo con las respuestas dadas el 52% de las personas que cultivan café nunca lo revuelven debido que pagan por este servicio, lo venden en uva o en pergamino húmedo y un 48% lo revuelve cuatro veces al día de tal manera que el secado quede uniforme. A continuación, la importancia del secado del café para la competitividad.

4.1.5.2.El secado

La práctica de secado busca disminuir el agua del grano de café, previamente lavado y escurrido de una forma natural o mecánica. El café debe quedar en un punto comercialmente aceptado, que reúna las características para almacenarlo, venderlo o trillarlo posteriormente (Anacafe, 2018).

El mecanismo de secado de café es más complicado que el de cualquier otro grano pues éste, después de lavado contiene alrededor de 55% de humedad, puede ocurrir volatización de componentes aromáticos, si se emplean altas temperaturas y al mismo tiempo, el efecto negativo que las condiciones de operación pueden causar en el aspecto físico y particularmente en la bebida (Anacafe, 2018).

Aunque la cápsula del pergamino casi no se modifica, salvo las conocidas grietas en el café de altura; el grano de café oro se encoge para dar origen a una bolsa de aire entre el pergamino y el oro. Para ser almacenado, el grano de café debe contener entre el 10% y el 12% de humedad (Anacafe, 2018).

4.1.5.2.1. El punto de secado en el café

Según Anacafé, si el café escurrido se seca deficientemente, se obtiene un café dañado que se vende a un precio más bajo en el mercado. Si el café se seca mucho, pierde peso, lo que genera zonas cristalizadas en los granos, que no permitirán un tostado uniforme. Si al café le falta secado, aparecen manchas por exceso de humedad en la superficie de los granos y se generan mohos en los cafés almacenados.

Se les consulto ¿Está cercado el sitio donde se seca el café para evitar contaminación con animales? Al sector en los encuestados expresaron qué:

Tabla 49. Sitio donde se seca el café está cercado para evitar Contaminación con Animales

		Frecuencia	Porcentaje	Valido Porcentaje	Acumulado Porcentaje
Valido	Sí	26	41.3	41.3	41.3
	No	37	58.7	58.7	100.0
	Total	63	100.0	100.0	

Fuente: Construcción propia.

Según la respuesta dada por los productores(as) un 59% no tienen cercado el lugar donde ponen a secar el café, lo que ocasiona que los animales tanto domésticos como otros puedan entrar al lugar y contaminen el café y un 41% si lo tiene cercado, pero que dicen los expertos sobre el cuidado al momento del secado y sus condiciones.

El secado al sol se considera mejor para los cafés de alta calidad, sin embargo, como lo explica la OIC (Organización Internacional de Café), en las Buenas Prácticas de Higiene de la cadena de café, “Generalmente, ya no se considera de esta manera.” Aunque los secadores mecánicos aún tienen sus desventajas, en especial el costo y el conocimiento para operarlos.

Sin embargo, el secado al sol trae sus riesgos. Las lluvias repentinas pueden dañar el café y contaminar los lotes, la exposición a los insectos puede causar problemas. Además, debido a que el café es altamente poroso, puede absorber sabores y aromas durante las fases de empaque, almacenamiento y transporte.

Para un productor que ha hecho una gran inversión en la producción de un café de alta calidad, para que se le arruine el café en la fase final, es devastador. El impacto financiero puede ser alto, en particular si los tostadores y/o exportadores se niegan a comprar el café. Y desde luego que también puede ser negativo para aquellos tostadores que resultan con menos café para tostar y vender.

Continuando con la pregunta se les consulto ¿Utiliza probador de humedad saber cuándo debe suspenderse el secado del café? respondieron lo siguiente:

Tabla 50. Uso del probador de humedad para saber cuándo suspenderse el secado de café

		Frecuencia	Porcentaje	Valido Porcentaje	Acumulado Porcentaje
Valido	Sí	5	7.9%	7.9	7.9
	No	58	92.1	92.1	100.0
	Total	63	100.0	100.0	

Fuente: Autoría propia.

Las respuestas a la anterior pregunta es que el 92% de los caficultores (as) no cuentan con un probador de húmeda, debido a que la experiencia el rubro les da conocer en qué momento el café ya está listo, ya sea por el color , la consistencia del grano o la apariencia del mismo, el secado del café todavía se realiza de manera artesanal(o como dice en el campo a ojo de buen cubero) porque lo venden en uva, o el proceso lo realizan en su cooperativa o el intermediario lo realiza, únicamente un 8% cuentan con él.

Al consultárseles ¿Cómo almacena el café cuando termina el secado? A lo que respondieron:

Tabla 51. Después secado donde almacena el café

		Frecuencia	Porcent aje	Valido Porcentaje	Acumulado Porcentaje
<i>Valido</i>	A granel en una bodega	5	7.9	7.9	7.9
	En sacos sobre una tarima	27	42.9	42.9	50.8
	Otro	31	49.2	49.2	100.0
	Total	63	100.0	100.0	

Fuente: Autoría propia.

De acuerdo con la respuesta dada en la tabla anterior los y las productoras de café después de secarlo lo almacenan en otro ya sea en barriles de plástico o en otros recipientes disponibles en el hogar de tal manera de no dejarlos a la intemperie, o inmediatamente de secarlos lo empacan y lo comercializan evitando almacenarlos. Un 43% lo almacena sobre en sacos sobre una tarima y solo un 8% los deja a granel en una bodega

La diferencia entre café pergamino y café oro, los cuidados para su almacenamiento varían ligeramente. El café pergamino conserva la cascarilla seca, después del secado del grano. El café oro es aquel al que ya se le ha retirado el pergamino y está listo para tostar. Ambos deben tener entre un 10 y un 12 % de humedad. Y deben conservarse a una temperatura media de 20° C y 65% de humedad ambiente constante (Espacio del barista, 2016).

Al momento del almacenamiento tomar en cuenta la humedad y la temperatura durante día y en la noche, la temporada, la ubicación de la finca entre otras, todo esto para que el grano ni gane ni pierda humedad, sino que mantenga un equilibrio. Desde el lugar donde se estaba secando al lugar del almacenamiento el café va adaptándose lentamente al nuevo ambiente, lo que puede llevar hasta tres semanas. Si hay demasiada humedad el grano la absorberá y si hay poca se secura demasiado (Espacio del barista, 2016).

Para guardar el café pergamino utilice silos o cajas y guardarlo a granel en caso de un almacenamiento temporal y en estibas (pilas) de sacos en caso de permanecer más tiempo guardado. Para los silos y las cajas podemos usar metal, madera o concreto. Pero deberán

estar cubiertos de un material impermeable, estable y sin olor. Para saber cuánto espacio necesita nos sirve saber que caben 8.5 quintales por metro cubico. Si el café no pasa del 12% de humedad guardar por varios meses. Si viene con humedad no uniforme (diferentes partidas, por ejemplo) tardará más tiempo en equilibrarse (Espacio del barista, 2016).

4.1.6. Cuidados que debe tener al almacenar el café

Guarde el café pergamino en sacos, se debe construir un almacén que permita colocar los sacos en estibas, de manera cómoda y que permita tanto la circulación del aire como de personas. Entonces las estibas nos ocuparan cerca de 2/3 partes del almacén. Las estibas deben estar colocadas sobre tarimas para que no toquen el suelo. Y no más de los 6 metros de altura teniendo cuidado de no tocar el techo. Tomar en cuenta que si el café pergamino está a 20° con una humedad el 55% perderá humedad hasta quedarse en 10%. Pero si la humedad del ambiente sube a 85%, el café se quedará sobre el 19% (Espacio del barista, 2016).

Debido que el café oro es mucho más sensible a cambios de temperatura y humedad, es necesario ser cuidadoso a la hora de guardarlo. Tomar cuenta más medidas que para el café pergamino; pero en caso de no estar seguros antes de construir un almacén o silos para guardarlo, realice un estudio económico para evaluar si puede afrontar las pérdidas (Espacio del barista, 2016).

Al ser consultados ¿Cuál es el tiempo que transcurre desde que se guarda el café seco para su venta? A lo que respondieron:

Tabla 52. Tiempo que transcurre desde el almacenamiento hasta la venta

		Frecuencia	Porcentaje	Valido Porcentaje	Acumulado Porcentaje
Valido	Menos de una semana	26	41.3	41.3	41.3
	De 1 a 4 semanas	6	9.5	9.5	50.8
	Mayor de 4 semanas	4	6.3	6.3	57.1
	Otro	27	42.9	42.9	100.0
	Total	63	100.0	100.0	

Fuente: Autoría propia.

De acuerdo con las respuestas dadas en la tabla anterior el 43% de las personas encuestadas dieron a conocer que el tiempo que transcurre entre el almacenamiento del café después del beneficiado al momento de la venta podría ser de días o de meses todo está relacionado con el tipo de café que vende, si ya tiene el comprador o la búsqueda de mercado para su producto por tales razones dijeron elegir por otro. Mientras que el 41% mantiene almacenado su café menos de una semana según lo expresaron para que almacenar si hay mucho compromiso y ante las fluctuaciones de los precios es preferibles no correr riesgos. El 10% de los y las productoras se tarda de una semana hasta cuatro semanas para comercialización del café y mayor a cuatro semanas un 6%.

4.2. ANÁLISIS INFERENCIAL

Debido a que la estadística y los análisis de los datos van más allá de la descripción de las distribuciones de las variables, la generalización de resultados y la comprobación de los supuestos requieren de estimaciones a partir de los estadígrafos, evidenciando con ello, las relaciones y probabilidades de ocurrencias de los eventos en distribuciones normales y no, para a partir de métodos paramétricos y no paramétricos, aceptar o rechazar las hipótesis de la investigación (Sampieri, 2014). Por tal razón, el análisis inferencial de la investigación se fundamenta en la medición de la normalidad de los datos, en el establecimiento del tipo de hipótesis, en la selección del método de medición y en la presentación de los resultados de este.

4.2.1. Prueba de normalidad de los datos

Con la finalidad de realizar las estimaciones estadísticas inferenciales y seleccionar el método adecuado en función de la prueba a realizar, se hace la estimación de la normalidad de los datos. Cuando los datos evidencian una distribución las pruebas estadísticas se circunscriben en los métodos paramétricos, sin embargo, cuando no se evidencia una distribución normal de los datos, los estadígrafos son evaluados a partir de métodos o pruebas no paramétricas.

La normalidad de los datos se evalúa a partir de las pruebas no paramétricas de Kolmogorov-Smirnov (donde si el nivel de significancia de la prueba es menor que 0.05 la distribución no es normal, si el nivel de significancia de la prueba es mayor que 0.05, la distribución es normal). Por otra parte, para muestras cuyas unidades no superan las 50

observaciones se hace uso de la prueba de normalidad denominada Shapiro-Wilk (donde si el nivel de significancia de la prueba es menor que 0.05 la distribución no es normal, si el nivel de significancia de la prueba es mayor que 0.05, la distribución es normal) (InnovaMIDE, 2010). A continuación, se da a conocer la prueba de normalidad de los datos para la presente de la investigación.

Tabla 53. Pruebas de Normalidad

	Kolmogórov-Smirnov			Shapiro-Wilk		
	Statistic	Df	Sig.	Statistic	Df	Sig.
¿Hace Usted micro lotes de café?	.398	62	.000	.618	62	.000
¿Usted ha aumentado los microlotes de Cafés?	.398	62	.000	.618	62	.000
¿Qué variedad de café produce para los microlotes?	.400	62	.000	.670	62	.000
¿Tiene certificación del café?	.538	62	.000	.265	62	.000
¿Qué tipo de certificación del café tiene?	.491	62	.000	.489	62	.000
¿Cuál es el porcentaje de excelencia del café?	.317	62	.000	.761	62	.000
¿Quién fue la organización catadora de café?	.373	62	.000	.703	62	.000
¿Cómo comercializa el café?	.383	62	.000	.628	62	.000
¿En qué forma vende su cosecha de café?	.280	62	.000	.798	62	.000
¿A qué precio vende el quintal de café?	.331	62	.000	.803	62	.000
¿A quién le vende su café?	.218	62	.000	.843	62	.000
¿Cuántos quintales de café vendió en la cosecha 2015/2016?	.272	62	.000	.563	62	.000
¿Cuántos quintales de café vendió en la cosecha 2016/2017?	.317	62	.000	.491	62	.000
¿Esta su cooperativa Exportando?	.531	62	.000	.337	62	.000
¿A qué países exporta?	.522	62	.000	.329	62	.000
¿Cuántos quintales exporto su cooperativa el año pasado?	.531	62	.000	.337	62	.000
¿Cuántos quintales exportó este año?	.531	62	.000	.337	62	.000
¿Cuántas veces Fertiliza el cafetal?	.328	62	.000	.754	62	.000
Fertilizantes que usa	.395	62	.000	.650	62	.000
¿Aplica Foliares?	.540	62	.000	.222	62	.000
Tipo de foliar	.349	62	.000	.725	62	.000
¿Aplica cal a su finca?	.398	62	.000	.618	62	.000
¿Qué método utiliza para controlar las malezas?	.318	62	.000	.701	62	.000
¿Cuántas limpiezas realiza en el cafetal?	.318	62	.000	.760	62	.000
¿Poda su cafetal?	.414	62	.000	.605	62	.000
¿Qué método utiliza para control de plagas y enfermedades?	.442	62	.000	.587	62	.000
¿Variedad de café que cultiva?	.290	62	.000	.637	62	.000
¿Utiliza sombra para el café?	.243	62	.000	.785	62	.000
¿Altitud msnm 1,100 – 1.500?	.538	62	.000	.265	62	.000
¿Especies que utiliza para sombra del café?	.302	62	.000	.737	62	.000

¿Cuál es el estado del grano cuando cosecha el café?	.414	62	.000	.605	62	.000
¿Procesado por?	.540	62	.000	.222	62	.000
¿Cuántas horas demora para despulpar el café cosechado durante el día?	.304	62	.000	.762	62	.000
¿Tiene acceso permanente a agua limpia en el beneficio de café?	.500	62	.000	.464	62	.000
¿Cada cuánto se realiza el mantenimiento a la despulpadora de café?	.245	62	.000	.808	62	.000
¿Dónde vierten las aguas mieles del beneficiado del café?	.470	62	.000	.532	62	.000
¿Han recibido capacitación en beneficio húmedo de café?	.422	62	.000	.598	62	.000
¿De quién recibió la capacitación para beneficiar el café por la vía húmeda?	.327	62	.000	.680	62	.000
¿Cómo se pone a secar el café por la vía seca?	.358	62	.000	.719	62	.000
¿Cuántas veces al día revuelve el café que se está secando?	.348	62	.000	.636	62	.000
¿Está cercado el sitio donde se seca el café para evitar contaminación con animales?	.381	62	.000	.627	62	.000
¿Usa probador de humedad para determinar cuándo debe suspenderse el secado del café?	.535	62	.000	.303	62	.000
¿Cómo almacena el café cuando termina el secado?	.309	62	.000	.749	62	.000
¿Cuál es el tiempo que transcurre desde que se guarda el café seco para su venta?	.280	62	.000	.723	62	.000

Fuente: Autoría Propia

- Corrección de significación de Lilliefors
- ¿Ud. O su cooperativa vende por comercio electrónico? La constante ha sido omitido
- ¿Fertiliza el cafetal? La constante ha sido omitido

Los resultados de la prueba de normalidad demuestran que los datos tienen una distribución menor a 0.05 por lo tanto la distribución no es normal. Por lo tanto, las pruebas realizadas para la inferencia estadística que de paso a la comprobación de la hipótesis de investigación serán paramétricas/no paramétricas, a partir del uso del método de “Kolmogorov- Smimov y el de Shapiro-Wilk”.

4.2.2. Confiabilidad del instrumento

Tabla 54. Confiabilidad estadística

Cronbach Alpha	No de ítems
.843	46

Fuente: Autoría propia

Según el índice de consistencia interna de Alpha Cronbach el instrumento aplicado en la presente investigación es fiable y consistente, debido que su índice es mayor de 0.8

4.3.PRUEBA DE HIPÓTESIS

La hipótesis plasmada en la presente investigación es de tipo correlacional, dado que se especifican la relación entre dos o más variables, analizando el grado de dependencia o vinculación entre las mismas. La hipótesis que valorar en esta investigación es:

HI La competitividad factor determinante en las variaciones de las exportaciones de café, e incursión con los cafés especiales

Ho La competitividad no es factor determinante en las variaciones de las exportaciones de café, e incursión con los cafés especiales

Al relacionar los quintales exportados por las cooperativas y el cuidado de la plantación en términos de fertilización, control de maleza y poda, no se muestra una correlación entre las variables, denotando que el cuidado de la plantación, no determina la exportación en las cooperativas estudiadas.

Tabla 55. Relación entre quintales exportados y cuidado de la plantación

		Quintales Exportados	Cuidado de la plantación
Quintales Exportados	Pearson Correlation	1	-0.038
	Sig. (2-tailed)		0
	N	63	63
Cuidado de la plantación	Pearson Correlation	-0.038	1
	Sig. (2-tailed)	0	
	N	63	63

Fuente: Autoría propia

Se ha evaluado la relación entre la comercialización y el cuidado de la plantación, a lo que se muestra una correlación positiva baja entre los factores, considerando que el cuidado en general afecta levemente la comercialización en las cooperativas estudiadas, esto es debido a que el café se compra sin una especificación de calidad en la mayoría de los casos.

Tabla 56. Correlación entre comercialización y cuidado de la plantación

		Comercialización	Cuidado de la plantación
Comercialización	Pearson Correlation	1	0.111
	Sig. (2-tailed)		0
	N	63	63
Cuidado de la plantación	Pearson Correlation	0.111	1
	Sig. (2-tailed)	0	
	N	63	63

Fuente: Autoría propia

En la relación entre la comercialización y el manejo de la cosecha, no se muestra una correlación entre los factores, demostrando de nuevo que no afecta el cuidado del café con la facilidad de comercialización.

Tabla 57. Correlación entre Comercialización y manejo de la cosecha

		Comercialización	Manejo de la cosecha
Comercialización	Pearson Correlation	1	-0.042
	Sig. (2-tailed)		0
	N	63	63
Manejo de la cosecha	Pearson Correlation	-0.042	1
	Sig. (2-tailed)	0	
	N	63	63

Fuente: Autoría propia

Considerando los factores comercio electrónico y manejo de cosecha, no se observa correlación entre estos, siendo no determinante el manejo y cuidados durante la cosecha para que un café sea comercializado mediante comercio electrónico, esto debido a las limitantes que las cooperativas para establecer este tipo de comercialización.

Tabla 58. Correlación entre comercio electrónico y el manejo de la cosecha

		Comercio electrónico	Manejo de cosecha
Comercio electrónico	Pearson Correlation	1	-0.131
	Sig. (2-tailed)		0
	N	63	63
Manejo de cosecha	Pearson Correlation	-0.131	1
	Sig. (2-tailed)	0	
	N	63	63

Fuente: Autoría propia

Por los resultados arriba mencionados, se rechaza la hipótesis y se acepta la hipótesis nula ya que la variación de las exportaciones de café, la mejora en su competitividad e incursión con los cafés especiales, no dependen de factores tales como la calidad de los productos, el manejo de la cosecha, beneficiado húmedo y seco, el almacenamiento y los precios de los insumos.

5. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1.CONCLUSIONES

1. Al investigar los factores que determinan la variación en las exportaciones de café en El Paraíso, se ha encontrado que la mayoría de los caficultores desconoce el lugar de destino final de su café porque no hay diferenciación.. Por otra parte es un número limitado de cooperativas exportando los vecinos países centroamericanos y Estados Unidos, aunque no se encontró una relación entre los factores de manejo y cosecha con la exportación de café, siendo esta un mero tema de gerenciamiento a lo interno de las organizaciones.
2. Por otro lado, al identificar las necesidades que tienen los caficultores(as) paraiseños para mejorar su competitividad, se muestran que sus variedades son poco competitivas, esto debido a los ataque de roya en años anteriores, dejando las variedades competitivas como Catuaí o Caturra relegadas, otra necesidad es el manejo adecuado del cultivo, los precios elevados de los insumos reducen la aplicación de estos, ocasionando el manejo inadecuado de los cafetales , se requieren asistencia tecnica y financiera, asi también de más iniciativas para fomentar los cafés especiales o diferenciados que permitan proporcionar un valor agregado a su producto..
3. Se han identificado las oportunidades que tienen los caficultores paraiseños para ser competitivos, en este factor se observa que son muy pocos los que venden precios diferenciados, como producto de la calidad de café, existiendo una oportunidad para el crecimiento de los caficultores paraiseños para quienes poseen las condiciones agroecológicas y la experiencia en el cultivo, para incursionar con los cafes diferenciados, darle valor agregado a su café para lograr mejores precios y ser competitivos
4. También, se ha evidenciado una baja producción de café especiales en El Paraíso, es bajo el porcentajes que prepara microlotes de café siendo igual numero de crecimiento sostenible, además solo unos pocos posee certificaciones de café que pueden diferenciar y mejorar los precios del café en el mercado.
5. El café que se produce no tiene sostenibilidad económica, debido a que los costos de producción superan a los ingresos

5.2.RECOMENDACIONES

1. Diseñar una estrategia que promueva el café sostenible y/o mejoren la competitividad del café convencional a través de la renovación de sus cafetales para aumentar la producción de quintales de café, proporcionando asistencia técnica, crediticia, la búsqueda de nuevos mercados y unir esfuerzos para mantener las mesas del café.
2. Para mejorar la competitividad es necesario el diseño de programas orientados al mantenimiento de cafetales, la reducción de costos: promoviendo de manera puntual un estudio de suelos para saber qué tipo de nutrientes necesita, el uso de sombra a través de sistemas agroforestales, así como la sustitución gradual de agroquímicos.
3. La ejecución de programas orientados a la caficultura sostenible, dirigido a pequeños y medianos productores para tener acceso y mantener los sellos o certificación para cumplir en cuatro áreas: responsabilidad social, Liderazgo Ambiental Cultivo del Café, Liderazgo Ambiental Beneficio Húmedo, en el Beneficio seco, un ambiente libre de contaminación de las aguas, el aire, el uso adecuado de los suelos, reutilizando los desechos de la caficultura, bajo una responsabilidad social, promoviendo un cambio de mentalidad en la caficultor(a) y en los y las trabajadoras de estos.
4. Desarrollo de procesos de sensibilización dirigido a pequeños y medianos productores sobre: la importancia de estar organizado, el mejoramiento del manejo de los cafetales como darle valor agregado al café para obtener mejores rendimientos y precios a través de la capacitación y asistencia técnica.
5. La creación de bloques o organizaciones de segundo grado para la comercialización del café para mejorar los precios del café, la búsqueda de mercado para ir reduciendo la intermediación.
6. La creación de bloques o organizaciones de segundo grado o promover entre las organizaciones las tiendas de insumos para la comercialización de insumos tanto químicos y orgánicos, empaques, equipos y otros para abaratar los costos de producción y mejorar los ingresos de los productores-

REFERENCIAS

6. Bibliografía

(s.f.).

Foundation for Medical Education and Research (MFMER). (mayo de 2022). <https://www.mayoclinic.org>. Obtenido de <https://www.mayoclinic.org/es-es/diseases-conditions/coronavirus/expert-answers/covid-variant/faq-20505779>

Aguilar, R. M. (2012). Importancia de la sombra en el cultivo del café. *Revista Forestal*.

Ally Coffee. (25 de mayo de 2020). <https://perfectdailygrind.com/>. Obtenido de <https://perfectdailygrind.com/es/2020/05/25/covid-19-y-el-comercio-de-cafe-impacto-a-corto-y-largo-plazo/>

Anacafe. (10 de mayo de 2018). <https://www.anacafe.org>. Obtenido de https://www.anacafe.org/glifos/index.php?title=Secadoras_Proceso

Anacafe. (s.f.). <https://www.anacafe.org>. Recuperado el 23 de abril de 2018, de <https://www.anacafe.org/glifos/index.php?title=04AMB:CAFE>

Anacafe. (s.f.). <https://www.anacafe.org>. Recuperado el 23 de abril de 2018, de https://www.anacafe.org/glifos/index.php/Caficultura_BeneficiadoHumedo

ANACAFE. (s.f.). <https://www.anacafe.org>. Recuperado el 2 de mayo de 2018, de https://www.anacafe.org/glifos/index.php?title=Caficultura_ControlMalezas

ANACAFE. (s.f.). <https://www.anacafe.org>. Recuperado el 4 de mayo de 2018, de https://www.anacafe.org/glifos/index.php/Caficultura_BeneficiadoHumedo

Aruco. (s.f.). <http://cafearuco.com>. Recuperado el 23 de abril de 2018, de <http://cafearuco.com/corte-de-cafe>

Bupa. (8 de noviembre de 2021). <https://www.bupasalud.com>. Obtenido de <https://www.bupasalud.com/salud/varientes-covid>

Carlos Roberto Pineda Mejia, C. R. (2021). Capitulo 13 Beneficiado y calidad de cafe. *Guia Tecnica*, 2.

Carlos Roberto Pineda Mejia, C. R. (s.f.). Beneficiado y calidad del cafe. *Guia Tecnica* (Capitulo13), 213.

- CENICAFE. (4 de mayo de 2018). <https://es.scribd.com>. Obtenido de <https://es.scribd.com/doc/103614650/Cartilla-Cafetera-20-Beneficio-Del-Cafe-1>
- Cesar Maradiaga. (2018). <https://issuu.com/cesarmaradiaga>. Obtenido de https://issuu.com/cesarmaradiaga2/docs/memoria_ihcafe_cosecha_2017__2018
- Cesar Maradiaga. (11 de 09 de 2017). <https://issuu.com/>. Obtenido de https://issuu.com/revistaelcafetlero/docs/informaci__n_estad__stica_ihcafe_de
- Cesar Maradiaga. (2018). <https://issuu.com/>. Obtenido de https://issuu.com/cesarmaradiaga2/docs/memoria_ihcafe_cosecha_2017_2018
- Comision Europea. (6 de julio de 2018). Analisis de la Cadena de Valor del Cafe. *VCA4D6-HondurasCoffee Sp-4 PDF, 1.*
- Comision Europea. (Julio de 2018). Analisis de la Cadena del Cafe en Honduras. *VCA4D6-Honduras Coffee SP-4 PDF, 2.*
- COMSA-Marcala. (s.f.). <http://www.comsa.hn>. Recuperado el 4 de mayo de 2018, de <http://www.comsa.hn/aguas-mieles-del-cafe-una-oportunidad-de-nutricion-no-explorada/>
- Consejo Nacional del Cafe . _CONACAFE. IICA. (31 de agosto de 2011). <http://repiica.iica.int/>. Obtenido de <http://repiica.iica.int/docs/B3124e/B3124e.pdf>
- Definición ABC, Tu diccionario hecho facil. (s.f.). <https://www.definicionabc.com/economia/exportacion.php>. Recuperado el 16 de febrero de 2019, de <https://www.definicionabc.com>
- DefinicionABC. (s.f.). <https://www.definicionabc.com/>. Recuperado el 23 de noviembre de 2017, de <https://www.definicionabc.com/economia/exportacion.php>
- Econopedia. (s.f.). <http://economipedia.com>. Recuperado el 23 de enero de 2018, de <http://economipedia.com/definiciones/competitividad.html>
- Ecured. (2018). <https://www.ecured.cu>. Recuperado el 3 de mayo de 2018, de https://www.ecured.cu/Sistemas_agroforestales
- Ecured. (3 de mayo de 2018). <https://www.ecured.cu/>. Obtenido de https://www.ecured.cu/Poda_del_Caf%C3%A9
- Emprende Guia United Nation UNCTAD. (2016). <https://honduras.eregulations.org>. Recuperado el 24 de febrero de 2019, de <https://honduras.eregulations.org/procedure/260/261/step/933?l=es>

Emprende Guia United Nations UNCTAD . (2016). <https://honduras.eregulations.org>. Recuperado el 24 de febrero de 2019, de <https://honduras.eregulations.org/procedure/260/261/step/668?l=es>

Emprende guia United Nations UNCTAD. (2015). <https://honduras.eregulations.org>. Recuperado el 24 de febrero de 2019, de <https://honduras.eregulations.org/procedure/260/261/step/777?l=es>

Emprende Guia United Nations UNCTAD. (2015). <https://honduras.eregulations.org>. Recuperado el 24 de febrero de 2019, de <https://honduras.eregulations.org/procedure/260/261/step/674?l=es>

Emprende Guia United Nations UNCTAD. (2015). <https://honduras.eregulations.org>. Recuperado el 15 de 12 de 2019, de <https://honduras.eregulations.org/procedure/260/261/step/761?l=es>

Emprende Guia United Nations UNCTAD. (2015). <https://honduras.eregulations.org>. Recuperado el 24 de febrero de 2019, de <https://honduras.eregulations.org/procedure/260/261/step/769?l=es>

Emprende Guia United Nations UNCTAD. (2015). <https://honduras.eregulations.org>. Recuperado el 24 de febrero de 2019, de <https://honduras.eregulations.org/procedure/260/261/step/784?l=es>

Emprende Guia United Nations UNCTAD. (2016). <https://honduras.eregulations.org>. Recuperado el 22 de febrero de 2019, de <https://honduras.eregulations.org/procedure/260/261/step/782?l=es>

Emprende Guia United Nations UNCTAD. (2016). <https://honduras.eregulations.org>. Recuperado el 24 de febrero de 2019, de <https://honduras.eregulations.org/procedure/260/261/step/767?l=es>

Emprende Guia United Nations UNCTAD. (2016). <https://honduras.eregulations.org>. Recuperado el 24 de febrero de 2019, de <https://honduras.eregulations.org/procedure/260/261/step/933?l=es>

Emprende Guia United Nations UNCTAD'. (2016). <https://honduras.eregulations.org>. Recuperado el 22 de febrero de 2019, de <https://honduras.eregulations.org/procedure/260/261?l=es>

Enciclopedia Economica. (11 de noviembre de 2021). <https://enciclopediaeconomica.com>.
Obtenido de <https://enciclopediaeconomica.com/cadena-de-valor/>

- ENVERITAS. (15 de junio de 2020). <https://promecafe.net/>. Obtenido de <https://promecafe.net/wp-content/uploads/2020/06/15-Junio-Enveritas-Sondeo-Covid-19-Centroame%CC%81rica.pdf>
- Espacio del barista. (2016). <http://www.espacodobarista.com>. Recuperado el 10 de mayo de 2018, de <http://www.espacodobarista.com/noticias/60/como-almacenar-cafe-verde-correctamente.html>
- Federacion Nacional del Cafe. (2015). Microlotes de Cafe Cpolombiano exclusivo y de calidad excepcional. *Detras del Cafe de Colombia*.
- FIRA Panorama Agroalimentario Cafe 2019. (2019). <https://www.inforural.com.mx/>. Obtenido de <https://www.inforural.com.mx/wp-content/uploads/2020/03/Panorama-Agroalimentario-Caf%C3%A9-2019.pdf>
- Flores, E. J. (17 de diciembre de 2010). <https://sites.google.com>. Obtenido de <https://sites.google.com/site/elparaisocafehn/departamentos-productores-de-cafe>
- Forum Cafe. (2018). <https://www.revistaforumcafe.com>. Obtenido de <https://www.revistaforumcafe.com/cafe-de-honduras>
- Forum Cafe. (11 de noviembre de 2021). <https://www.revistaforumcafe.com>. Obtenido de <https://www.revistaforumcafe.com/cafe-de-honduras>
- forumcafe. (10 de noviembre de 2021). <https://www.revistaforumcafe.com>. Obtenido de <https://www.revistaforumcafe.com/cafe-de-honduras>
- Galindo, M. y. (julio de 2015). https://scholar.harvard.edu/files/vrios/files/201507_mexicoexports.pdf?m=1453513184. Obtenido de https://scholar.harvard.edu/files/vrios/files/201507_mexicoexports.pdf?m=1453513184
- Garay, L. J. (s.f.). <http://www.banrepcultural.org/blaavir>. Recuperado el 23 de noviembre de 2017, de <http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/economia/industriatina/246.htm>
- Gomez, O. (septiembre de 2010). <http://www.fundesyram.info>. *Guía para la innovación de la caficultura*, 30-31-32. Obtenido de <http://www.fundesyram.info/biblioteca.php?id=2733>

- Gomez, R. L. (21 de abril de 2020). <https://www.oirsa.org/>. Obtenido de <https://www.oirsa.org/contenido/2020/presentaciones/Presentacion%20PROMEC AFE%20COVID%20abril%202020.pdf>
- Grind, P. D. (16 de agosto de 2017). Conociendo las 6 regiones cafetaleras de Honduras.
- Herrera, J. S. (2021). Capitulo 7 Suelos, Nutricion y Fertilizante. *Tecnica*, 16.
- Herrera, J. S. (2021). Capitulo 7 Suelos, Nutricion y Fertilizantes . *Tecnica*, 6.
- Herrera, J. S. (2021). Capitulo 7 Suelos, Nutrición y Fertilización. *Tec-Guia*, 16.
- <https://honduras.eregulations.org/procedure/260/261/step/758?l=es>. (24 de febrero de 2016). Obtenido de <https://honduras.eregulations.org/procedure/260/261/step/758?l=es>
- IHCAFE. (s.f.).
- IHCAFE. (31 de agosto de 2011). <http://repiica.iica.int>. Obtenido de <http://repiica.iica.int/docs/B3124e/B3124e.pdf>
- IHCAFE. (2011). <https://www.ihcafe.hn>. Recuperado el 01 de marzo de 2019, de <https://www.ihcafe.hn/?mdocs-file=4331>
- IHCAFE. (2015/2016). *Informe anual estadístico*. Tegucigalpa: S.E.
- IHCAFE. (2015/2016). *Informe Estadístico anual*. Tegucigalpa.
- IHCAFE. (2016). *Comparativo Producción por Departamento 2014-2015 / 2015-2016*. Tegucigalpa.
- IHCAFE. (2016). *Informe Estadístico Anu 2015/2016*. Tegucigalpa.
- IHCAFE. (2017). 47 años del IHCAFE. *Memoria de Cosecha 2016/2017*, 1(1), 6.
- IHCAFE. (2017). *Boletín Estadístico Comercialización* . Tegucigalpa.
- IHCAFE. (2017). Estadísticas de Producción. *Memoria Cosecha 2016/ 2017*, 1, 8.
- IHCAFE. (27 de junio de 2017). <http://www.ihcafe.hn/>. Obtenido de http://www.ihcafe.hn/?page_id=3720
- IHCAFE. (30 de septiembre de 2017). <https://www.ihcafe.hn>. Recuperado el 8 de mayo de 2018, de https://www.ihcafe.hn/?page_id=3780&mdocs-cat=mdocs-cat-4&att=Publicaciones

- IHCAFE. (2018). Estadística de Cosecha 2016/2017. *Memoria de la Cosecha 2016/2017, unico*, 9.
- IHCAFE. (7 de mayo de 2018). <https://www.ihcafe.hn/>. Recuperado el 8 de mayo de 2018, de https://www.ihcafe.hn/?page_id=3780&mdocs-cat=mdocs-cat-4&att=Publicaciones
- IHCAFE. (27 de febrero de 2018). <https://www.ihcafe.hn/>. Obtenido de <https://www.ihcafe.hn/mdocs-posts/requisitos-para-permisos-especiales-de-exportacion/>
- IHCAFE. (2019). <https://www.ihcafe.hn>. Recuperado el 25 de agosto de 2019, de <https://www.ihcafe.hn/exportaciones>
- IHCAFE. (8 de Agosto de 2020). Obtenido de <https://www.ihcafe.hn/publicaciones/>
- IHCAFE. (2020). <https://www.ihcafe.hn>. Obtenido de <https://www.ihcafe.hn/wp-content/uploads/2021/08/INFORME-FINAL-Resumen-CIERRE-EXPORTS-2019-2020-3.pdf>
- IHCAFE. (2020). <https://www.ihcafe.hn/>. Obtenido de <https://www.ihcafe.hn/wp-content/uploads/2021/08/INFORME-FINAL-Resumen-CIERRE-EXPORTS-2019-2020-3.pdf>
- IHCAFE. (2020). <https://www.ihcafe.hn/>. Obtenido de <https://www.ihcafe.hn/wp-content/uploads/2021/08/INFORME-FINAL-Resumen-CIERRE-EXPORTS-2019-2020-3.pdf>
- IHCAFE. (8 de agosto de 2020). <https://www.ihcafe.hn/publicaciones/>. Obtenido de <https://www.ihcafe.hn/publicaciones/>
- IHCAFE. (8 de agosto de 2020). <https://www.ihcafe.hn/publicaciones/>. Obtenido de <https://www.ihcafe.hn/publicaciones/>
- IHCAFE. (8 de agosto de 2020). <https://www.ihcafe.hn/publicaciones/>. Obtenido de <https://www.ihcafe.hn/publicaciones/>
- IHCAFE. (2020). <https://www.ihcafe.hn/wp-content/uploads/2021/08/INFORME-FINAL-Resumen-CIERRE-EXPORTS-2019-2020-3.pdf>. Obtenido de <https://www.ihcafe.hn/>

IHCAFE. (agosto de 2021). <https://www.ihcafe.hn>. Obtenido de <https://www.ihcafe.hn/wp-content/uploads/2021/08/INFORME-FINAL-Resumen-CIERRE-EXPORTS-2019-2020-3.pdf>

IHCAFE. (Octubre de 2021). <https://www.ihcafe.hn>. Obtenido de <https://www.ihcafe.hn/wp-content/uploads/2021/10/Boletin-Estadistico-Comercializacion-30-09-2021-PRELIMINAR.pdf>

IHCAFE. (2021). <https://www.ihcafe.hn>. Obtenido de <https://www.ihcafe.hn/regiones-cafetateras/>

IHCAFE. (agosto de 2021). <https://www.ihcafe.hn/>. Obtenido de <https://www.ihcafe.hn/wp-content/uploads/2021/08/INFORME-FINAL-Resumen-CIERRE-EXPORTS-2019-2020-3.pdf>

IHCAFE. (8 de 2021). <https://www.ihcafe.hn/>. Obtenido de <https://www.ihcafe.hn/wp-content/uploads/2021/08/INFORME-FINAL-Resumen-CIERRE-EXPORTS-2019-2020-3.pdf>

IHCAFE. (agosto de 2021). <https://www.ihcafe.hn/>. Obtenido de <https://www.ihcafe.hn/wp-content/uploads/2021/08/INFORME-FINAL-Resumen-CIERRE-EXPORTS-2019-2020-3.pdf>

IHCAFE. (3 de noviembre de 2021). <https://www.ihcafe.hn/exportaciones/>. Obtenido de <https://www.ihcafe.hn/exportaciones/>

IHCAFE. (agosto de 2021). <https://www.ihcafe.hn/f>. Obtenido de <https://www.ihcafe.hn/wp-content/uploads/2021/08/INFORME-FINAL-Resumen-CIERRE-EXPORTS-2019-2020-3.pdf>

IHCAFE. (10 de noviembre de 2021). <https://www.ihcafe.hn/regiones-cafetateras/>. Obtenido de <https://www.ihcafe.hn/regiones-cafetateras/>

IHCAFE. (agosto de 2021). <https://www.ihcafe.hn/wp-content/uploads/2021/08/INFORME-FINAL-Resumen-CIERRE-EXPORTS-2019-2020-3.pdf>. Obtenido de <https://www.ihcafe.hn/wp-content/uploads/2021/08/INFORME-FINAL-Resumen-CIERRE-EXPORTS-2019-2020-3.pdf>

IHCAFE. (octubre de 2021). <https://www.ihcafe.hn/wp-content/uploads/2021/10/Boletin-Estadistico-Comercializacion-30-09-2021-PRELIMINAR.pdf>. Obtenido de <https://www.ihcafe.hn/wp-content/uploads/2021/10/Boletin-Estadistico-Comercializacion-30-09-2021-PRELIMINAR.pdf>

- IHCAFE. (s.f.). <http://www.ihcafe.hn>. Recuperado el 24 de noviembre de 2017, de http://www.ihcafe.hn/?page_id=3720
- IHCAFE. (s.f.). <https://www.ihcafe.hn/>. Recuperado el 15 de 12 de 2017, de https://www.ihcafe.hn/?page_id=3766
- IHCAFE. (s.f.). <https://www.ihcafe.hn/>. Recuperado el 25 de agosto de 2019, de <https://www.ihcafe.hn/exportaciones>
- Inglés, M. F. (s.f.). <http://academic.uprm.edu>. Recuperado el 2 de mayo de 2018, de http://academic.uprm.edu/mmonroig/HTMLobj-1870/MALEZAS_EN_EL_CAFETAL.pdf
- Inglés, M. F. (S/f). *Breve Historia del Cafe en el mundo Hort 4029 Caficultura*.
- InnovaMIDE. (2010). *SPSS: Pruebas no paramétricas*. Valencia, España: Universidad de Valencia .
- Instituto del Cafe de Costa Rica . (2011). Fertilizante Foliar. En I. -CICAFE (Ed.), *Guia Tecnica Para el Cultivo del Cafe* (pág. 64). Heredia.
- Jaime Arcila P., F. F. (2007). *Sistema de Produccion de cafe en Colombia* (Primera edicion ed.). Blanecolor.
- Jimenez, C. (2017). <https://www.carlosjimenez.info>. Recuperado el 10 de febrero de 2018, de <https://www.carlosjimenez.info/caracteristicas-de-los-mercados-competitivos-actuales/>
- Jimenez, C. (5 de diciembre de 2017). <https://www.carlosjimenez.info>. Obtenido de <https://www.carlosjimenez.info/caracteristicas-de-los-mercados-competitivos-actuales/>
- Jimenez, C. (5 de diciembre de 2017). <https://www.carlosjimenez.info/>. Obtenido de <https://www.carlosjimenez.info/caracteristicas-de-los-mercados-competitivos-actuales/>
- José René Romero Zelaya, F. J. (2016). Caracterización general del sector café. En *Estudio de la estructura de mercado de la comercialización del café en Honduras* (pág. 12). Zamorano.
- Leiva, M. R. (junio de 2015). <https://www.5fuerzasdeporter.com/>. Obtenido de <https://www.5fuerzasdeporter.com/>

licenciado bajo una Licencia Creative Commons Atribución-CompartirIgual 3.0 Unported.
(2015). *Guia de factores que inciden en la calidad del cafe*. Guatemala: Proyecto.

Maradiaga, C. (2017). Obtenido de https://issuu.com/https://issuu.com/cesarmaradiaga2/docs/revista_cosecha_ihcafe_16_17

Maradiaga, C. (2017). https://issuu.com/https://issuu.com/cesarmaradiaga2/docs/revista_cosecha_ihcafe_16_17. Obtenido de https://issuu.com/https://issuu.com/cesarmaradiaga2/docs/revista_cosecha_ihcafe_16_17

Maradiaga, C. (2017). https://issuu.com/https://issuu.com/cesarmaradiaga2/docs/revista_cosecha_ihcafe_16_17. Obtenido de https://issuu.com/https://issuu.com/cesarmaradiaga2/docs/revista_cosecha_ihcafe_16_17

Maradiaga, C. (2018). https://issuu.com/https://issuu.com/cesarmaradiaga2/docs/memoria_ihcafe_cosecha_2017__2018. Obtenido de https://issuu.com/https://issuu.com/cesarmaradiaga2/docs/memoria_ihcafe_cosecha_2017__2018

Maradiaga, C. (2018). https://issuu.com/https://issuu.com/cesarmaradiaga2/docs/memoria_ihcafe_cosecha_2017__2018. Obtenido de https://issuu.com/https://issuu.com/cesarmaradiaga2/docs/memoria_ihcafe_cosecha_2017__2018

Maradiaga, C. (8 de agosto de 2020). Obtenido de <https://www.ihcafe.hn/publicaciones/>
<https://www.ihcafe.hn/publicaciones/>

Maradiaga, C. (25 de enero de 2021). <https://www.ihcafe.hn/>. Obtenido de <https://www.ihcafe.hn/publicaciones/>

Martinez, I. R. (16 de abril de 2021). <https://www.ico.org>. Obtenido de <https://www.ico.org/documents/cy2020-21/icc-129-5c-national-coffee-policy-honduras.pdf>

Oca, J. M. (3 de noviembre de 2021). <https://economipedia.com>. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/exportacion.html>

OIC. (2017). *Informe de Diciembre*.

OIC. (2017). *Informe del mercado de café*. S/c: s/e.

OIC. (septiembre de 2021). <https://www.ico.org/>. Obtenido de <https://www.ico.org/documents/cy2020-21/cmr-0921-c.pdf>

Organización Internacional del Cafe ,OIC. (Abril de 2020). <https://www.ico.org/>. Obtenido de <https://www.ico.org/documents/cy2019-20/coffee-break-series-1c.pdf>

Organizacion Internacional del cafe. (octubre de 2018). <http://www.ico.org/>. Obtenido de <http://www.ico.org/documents/cy2018-19/cmr-1018-c.pdf>

- Organizacion Internacional del Cafe. (octubre de 2018). <http://www.ico.org/>. Obtenido de <http://www.ico.org/documents/cy2018-19/cmr-1018-c.pdf>
- Organizacion Internacional del Cafe. (enero de 2019). <http://www.ico.org/>. Obtenido de <http://www.ico.org/documents/cy2018-19/cmr-0119-c.pdf>
- Organización Internacional del Cafe. (Junio de 2020). *Efectos de la COVID-19 en el sector mundial del cafe: Encuesta de los Miembros Exportadores OIC*. Obtenido de <https://www.ico.org/>: <https://www.ico.org/documents/cy2019-20/coffee-break-series-3c.pdf>
- Organizacion Internacional del cafe. (agosto de 2021). <https://www.ico.org/>. Obtenido de <https://www.ico.org/documents/cy2020-21/cmr-0821-c.pdf>
- Organizacion Internacional del cafe. (junio de 2021). <https://www.ico.org/>. Obtenido de <https://www.ico.org/documents/cy2020-21/cmr-0621-c.pdf>
- Organizacion Internacional del Cafe. (s.f.). http://www.ico.org/ES/coffee_storyc.asp. Recuperado el 15 de 10 de 2017, de <http://www.ico.org/ES/>
- Organización Internacional del Cafe, OIC. (abril de 2020). <https://www.ico.org/>. Obtenido de <https://www.ico.org/documents/cy2019-20/coffee-break-series-1c.pdf>
- Orus, A. (8 de noviembre de 2021). <https://es.statista.com/estadisticas/>. Obtenido de <https://es.statista.com/estadisticas/1107712/covid19-casos-confirmados-a-nivel-mundial-por-region/>
- Patricia Rojas, S. S. (1999). <http://unpan1.un.org>. Recuperado el 24 de febrero de 2019, de <http://unpan1.un.org/intradoc/groups/public/documents/icap/unpan038655.pdf>
- Pinterest. (9 de noviembre de 2021). <https://www.pinterest.es/>. Obtenido de <https://www.pinterest.es/pin/457326537135047612/>
- Plataforma Nacional de Café. (2015). INTRODUCCIÓN. En *GUÍA DE FACTORES QUE INCIDEN EN LA CALIDAD DEL CAFÉ* (pág. 2). Guatemala.
- Proceso Digital extraído Artículo EFE/ archivo. (2017). <http://www.proceso.hn/tecnologia/2-ciencia-y-tecnologia>. Recuperado el 23 de marzo de 2018, de <http://www.proceso.hn/tecnologia/2-ciencia-y-tecnologia/produccion-mundial-de-cafe-bajo-un-1-7-en-ano-2016-2017-y-no-cubre-la-demanda.html>

Promecafe. (15 de junio de 2020). <https://promecafe.net/>. Obtenido de <https://promecafe.net/?p=12896>

Proyecto "Creación de Capacidades en Asistencia Técnica a. (2015). *GUÍA DE FACTORES QUE INCIDEN EN LA CALIDAD DEL CAFÉ*. Guatemala.

PV Marketing Digital. (10 de marzo de 2016). <https://www.facebook.com/>. Obtenido de <https://www.facebook.com/PVMKT/photos/las-fuerzas-de-porterlas-5-fuerzas-de-porter-incluyen-3-fuerzas-de-competencia-h/574945505997861/>

Relaciones Publicas IHCAFE. (2018). Datos Estadísticos Region El Paraíso. *Memoria Cosecha 2016/2017*, 1, 25.

Requelme, M. (s.f.). <https://www.webyempresas.com>. Obtenido de <https://www.webyempresas.com/la-competitividad-segun-michael-porter/>

Revista de Alimentos. (22 de junio de 2017). <http://revistaalimentos.com>. Obtenido de <http://revistaalimentos.com/ediciones/edicion5/mercado-objetivo-5/un-cafe-diferenciado.htm>

Revista Forum Cafe. (2019). <https://www.revistaforumcafe.com>. Obtenido de <https://www.revistaforumcafe.com/cafe-de-honduras>

Rodney Santacredo. (17 de junio de 2017). <https://www.ihcafe.hn/>. Recuperado el 23 de noviembre de 2017, de <https://www.ihcafe.hn/?mdocs-posts=tec-guia-historia-cafe>

Rojas, J. R. (2017). web: www.ramirezcaficulturadesdecostarica.com. Recuperado el 2 de mayo de 2018, de web: www.ramirezcaficulturadesdecostarica.com

Ruta del Cafe Peruano. (24 de febrero de 2021). <https://rutadelcafeperuano.com/>. Obtenido de <https://rutadelcafeperuano.com/2021/02/24/que-es-un-cafe-especial/>

Sanchez, B. (2015). <https://elsilicioorganico.com/10-fertilizantes-organicos-caseros-y-naturales/>. Recuperado el 27 de abril de 2018, de <https://elsilicioorganico.com/10-fertilizantes-organicos-caseros-y-naturales/>

Significados. (18 de 02 de 2015). *Significados.com*. Obtenido de <https://www.significados.com/competitividad/>

Significados. (25 de 02 de 2017). *Significados.com*. Obtenido de <https://www.significados.com/exportacion>

Silva, R. (2016). *Informe del Mercado de Cafe*. OIC.

skenesy, E. (28 de abril de 2020). <https://www.anacafe.org/>. Obtenido de <https://www.anacafe.org/uploads/file/c204c40a84344e50ab680b1483548fee/20200428-Esther-Eskenasy.pdf>

Swisscontact. (octubre de 2020). <http://bvirtual.infoagro.hn>. Obtenido de <http://bvirtual.infoagro.hn/xmlui/bitstream/handle/123456789/1219/Microlotes%20de%20cafe.pdf?sequence=1>

Talavera, M. P. (2015). *Las transformaciones en la estructura socio-ocupacional del rubro*. San Jose, Costa Rica.

Treece, J. y. (1988). <http://www.banrepcultural.org>. Recuperado el 23 de noviembre de 2017, de <http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/economia/industriatina/246.htm>

United Nations, UNCTAD . (24 de Febrero de 2016). <https://honduras.eregulations.org>. Obtenido de <https://honduras.eregulations.org/procedure/260/261/step/758?l=es>

Valencia, F. F. (2014). *Agroforesteria Sistema Agroforestales con Cafe* (ISBN ed.). Colombia: Blanecolo SAS.

Valencia, F. F. (s/a). Cafes Especilaes. En F. F. Valencia, *Sistemas de Produccion de Cafes en Colombia*.

Ventura, S. (s.f.). <https://www.gestion.org>. Obtenido de <https://www.gestion.org/estrategia-empresarial/comercio-internacional/5666/que-es-la-exportacion/>

Vicaña, B. (16 de noviembre de 2021). <http://backoffice.duoc.cl/ver/noticia/como-identificar-las-deficiencias-nutricionales-de-las-plantas-con-solo-ver-las-hojas?tags=home>. Obtenido de <http://backoffice.duoc.cl/>

Welchez, M. Á. (2018). *sers/Candida/Downloads/cadena%20valor%20cafe%202018%20*. Obtenido de *sers/Candida/Downloads/cadena%20valor%20cafe%202018%20HEIFER%20IHCAFE%20PNUD%20(6).pdf*

ANEXOS

Anexo 1. ENCUESTA PARA PRODUCTORES DE CAFÉ



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE HONDURAS MAESTRÍA EN MERCADOTECNIA CON ÉNFASIS EN NEGOCIOS INTERNACIONAL

PREGUNTAS

INSTRUCCIONES: Marque la alternativa apropiada, para el caso específico que mejor describa lo que acontece en la empresa.

1. ¿Hace Usted microlotes de café?
Si

No
2. ¿Usted ha aumentado los microlotes de Cafés?
Si

No
3. ¿Qué variedad de café utiliza para preparar los microlotes?
Catuai

IHCAFE 90

Lempira

Caturra

Paraneima

Borbón

Arábigo

Villalobos

Ninguna

4. ¿Tiene certificación su finca?

Si

No

5. ¿Qué tipo de certificación del café tiene?

Ninguno

Otro

Comercio Justo

Café Orgánico

Rainforrest Alliance

6. ¿Cuál es el porcentaje de excelencia del café?

No sabe

Menos de 80%

De 81% a 85%

De 86% a 90%

7. ¿Quién fue la organización catadora de café?

Ninguno

Otro

IHCAFE

Exportador

8. ¿Ud. O su cooperativa vende por comercio electrónico?

Si

No

9. ¿Cómo comercializa el café?

Cooperativa

Intermediario

Directa

Otro

10. ¿En qué forma vende su cosecha de café?

En Uva

En Húmedo

En seco

11. ¿A qué precio vende el quintal de café?

Menos de L1, 000.00

Entre L1, 000.00 y L2, 000.00

De L2, 001.00-2, 500.00

Más de 2500

12. ¿A quién le vende su café?

Intermediario

Cooperativa

Exportadora

13. ¿Cuántos quintales de café vendió en la cosecha 2015/2016?

14. ¿Esta su cooperativa exportando?

Si

No

15. ¿A qué países exporta?

El Salvador

Guatemala

Estados Unidos

Alemania

Bélgica

Japón

Costa Rica

Ninguno

16. ¿Cuántos quintales exportó su cooperativa el año pasado?

0 de 100 quintales

101 - 300 quintales

301-600 quintales

Más de 600 quintales

17. ¿Cuántos quintales exportó su cooperativa este año?

0 de 100 quintales

101 - 300 quintales

301-600 quintales

Más de 600 quintales

18. ¿Fertiliza el cafetal?

Si

No

19. ¿Cuántas veces Fertiliza el cafetal?

Nunca

A veces

Una vez al año

Dos veces

20. Fertilizantes que usa

Químico

Orgánico

Ambos

21. ¿Aplica Foliares?

Si

No

22. Tipo de Foliar

Químico

Orgánico

Ambos

23. ¿Aplica cal a su finca?

Si

No

24. ¿Qué método utiliza para controlar las malezas?

Manual

Químico

Combinación

Siempre

25. ¿Cuántas limpiezas realiza en el cafetal?

Una vez

Dos veces

Tres veces

26. ¿Poda su cafetal?

Si

No

27. ¿Qué método utiliza para control de plagas y enfermedades?

Químico

Orgánico

Biológico

28. ¿Variedad de café que cultiva?

IHCAFE 90

Lempira

Caturra

Paraneima

Bourbon

Catuai

29. Altitud msnm 1,100 – 1.500

Si

No

Otra

30. Especies que utiliza para sombra del café

Cítricos

Guama

Frutales

Maderables

Musáceas

Inga

Varios

31. ¿Cuál es el estado del grano cuando cosecha el café?

Solo cosecha grano maduro

Cosecha granos maduros y secos juntos

Otro

32. Procesado por

Vía seca

Vía húmeda

No aplica

33. ¿Cuántas horas demora para despulpar el café cosechado durante el día?

Hasta una hora

De 1a 5 horas

Más de cinco horas

Buena capacidad

34. ¿Tiene acceso permanente a agua limpia en el beneficio de café?

Si

No

35. ¿Cada cuánto se realiza el mantenimiento a la despulpadora de café?

Nunca

Cada vez que la utiliza

Una vez al año

36. ¿Dónde vierten las aguas mieles del beneficiado del café?

A una fosa

Río o quebrada

37. ¿Han recibido capacitación en beneficio húmedo de café?

Si

No

38. ¿De quién recibió la capacitación para beneficiar el café por la vía húmeda?

IHCAFE

ONG

Por Intercambio

Experiencia propia

39. ¿Cómo se pone a secar el café por la vía seca?

Cerezas directas sobre la tierra

Colocada sobre plancha de cemento

Colocada sobre manteados

40. ¿Cuántas veces al día revuelve el café que se está secando?

Nunca

Entre 2 a 4 veces

41. ¿Está cercado el sitio donde se seca el café para evitar contaminación con animales?

Si

No

42. ¿Usa probador de humedad para determinar cuándo debe suspenderse el secado del café?

Si

No

43. ¿Cómo almacena el café cuando termina el secado?

A granel en una bodega

En sacos sobre una tarima

44. ¿Cuál es el tiempo que transcurre desde que se guarda el café seco para su venta?

Menos de una semana

De 1 a 4 semanas

Mayor de 4 semanas