

**PERFIL ADMINISTRATIVO Y PRÁCTICAS AGRÍCOLAS DE UNA FINCA
CAFETERA CERTIFICADA CON LA NORMA UTZ.**

ALEXA ALEJANDRA RAMIREZ GIL

**UNIVERSIDAD CATÓLICA DE PEREIRA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS
ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
OCTUBRE DE 2013
PEREIRA**

**PERFIL ADMINISTRATIVO Y PRÁCTICAS AGRÍCOLAS DE UNA FINCA
CAFETERA CERTIFICADA CON LA NORMA UTZ.**

ALEXA ALEJANDRA RAMIREZ GIL

**LUCIA RUIZ GRANADA
ADMINISTRADORA DE EMPRESAS
COORDINADORA ACADÉMICA POSTGRADOS UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE PEREIRA**

**UNIVERSIDAD CATÓLICA DE PEREIRA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS
ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
OCTUBRE DE 2013
PEREIRA**

TABLA DE CONTENIDO

SINTESIS	10
1. INTRODUCCIÓN	11
2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	12
3. DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA.....	13
4. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA.....	16
4.1. OBJETIVO GENERAL	16
4.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS	16
5. JUSTIFICACIÓN.....	17
6. MARCO TEÓRICO	18
6.1. EL CAFÉ EN EL SIGLO XX.	20
6.2. CARACTERÍSTICAS DEL MERCADO CAFETERO.	22
6.3. ESPECIES DE CAFÉ EN EL MUNDO.	24
6.4. NUEVO EJE CAFETERO EN COLOMBIA.	24

6.5. CAFÉS ESPECIALES	25
6.5.1. Cafés de Origen.....	27
6.5.2. Cafés de Preparación.	27
6.5.3. Cafés Sostenibles.....	27
6.5.4. Cafés orgánicos.....	27
6.5.5. Ecocert.....	28
6.5.6. NaturaCert	28
6.5.7. Rainforest Alliance (Alianza para Bosques):.....	29
6.5.8. Sello Internacional de Comercio Justo (FLO):	29
6.5.9. La certificación UTZ.....	30
6.6. LA CADENA PRODUCTIVA.....	31
6.7. PRODUCTIVIDAD Y COMPETITIVIDAD EN LA CADENA DE VALOR	34
7. MARCO CONTEXTUAL.....	35
7.1. COLOMBIA, EN LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN MUNDIAL DEL CAFÉ.....	35
7.2. PRECIO DEL CAFÉ MERCADO INTERNACIONAL.....	37

7.3. ÁREA CULTIVADA CON CAFÉ EN COLOMBIA.....	39
7.4. CAFÉS ESPECIALES EN COLOMBIA.....	41
8. HILO CONDUCTOR DISEÑO METODOLÓGICO.....	42
9. DISEÑO METODOLÓGICO.....	43
10. prácticas administrativas y operacionales, de una asociación productores de café especial de origen en Risaralda.....	45
10.1. CONCLUSIONES PARCIALES	50
11. CARACTERISTICAS DEL PROCESO DE CERTIFICACIÓN UTZ EN FINCAS CAFETERAS e implicaciones productivas y competitivas.	50
11.1. FINCA LA JUDEA, MUNICIPIO DE SANTUARIO.....	52
11.1.1. Conclusiones Parciales.....	58
11.2. FINCA LA MARÍA, MUNICIPIO DE DOSQUEBRADAS.....	60
11.2.1. Conclusiones Parciales.....	62
12. comparACIÓN de PRÁCTICAS ADMINISTRATIVAS DE una finca certificada y una no certificada.....	63
12.1. FINCA LA LINDA, MUNICIPIO DE SANTUARIO.....	64

13.	Definir un plan de manejo CON MIRAS A CERTIFICARSE UTZ	84
14.	CONCLUSIONES.....	90
15.	RECOMENDACIONES.	93
	BIBLIOGRAFÍA.	94
	ANEXOS	98

TABLA DE FIGURAS

FIGURA 1: Etapas de transformación de la cadena de valor del café.	33
FIGURA 2: Participación porcentual en la producción de café mundial	35
FIGURA 3: Total de exportaciones de los cuatro mayores orígenes (octubre a marzo 2009/10 a 2012/13)	36
FIGURA 4: Participación del café en el PIB agropecuario y PIB total (%) (Sin trilla)	37
FIGURA 5: Precios indicativos diarios de grupo de la OIC (2 abril 2012 a 2 mayo 20 13)	38
FIGURA 6: Área cultivada con café total departamental año 2002 (miles de hectáreas por departamento.	39
FIGURA 7: Área cultivado con café total departamental año 2012 (miles de hectáreas por departamento).	40
FIGURA 8: Volumen de las Exportaciones de Cafés especiales del Fondo Nacional de Cafeteros (Miles de sacos de 60 kg)	41
FIGURA 9: Las Unidades de Producción Agropecuaria de los Beneficiarios Asocafé Manantial. 2011	46
FIGURA 10: Ingresos por explotación Agrícola Asocafé Manantial.	47

FIGURA 11: Tenencia y condiciones Infraestructura de Beneficio Asocafé Manantial.....	48
FIGURA 12: Formatos de control.....	56
FIGURA 13: Registro fotográfico finca La Judea.....	60
FIGURA 14: Registro Fotográfico La María	63
FIGURA 15: Registro fotográfico La Linda	66
FIGURA 16: Cuadro comparativo de prácticas agrícolas y administrativas.	68
FIGURA 17: Plan de acción.	87

TABLA DE ANEXOS

ANEXO 1: Entrevista técnico implementador y auditor de cafés especiales.	98
ANEXO 2: Entrevista propietario finca certificada utz, la judea.	100
ANEXO 3: Entrevista propietario finca certificada utz, la maria.	102
ANEXO 4: Entrevista administrador finca no certificada, la linda.	104

SINTESIS

RESUMEN

Actualmente la caficultura atraviesa por uno de los momentos mas difíciles en su historia, generando un impacto negativo en el desarrollo económico y social del país. Los bajos precios y altos costos de producción son los principales factores que afectan la rentabilidad de los caficultores, el reto actual para ellos es establecer estrategias que promuevan la productividad y competitividad en su actividad. Una alternativa contemplada para lograr estos objetivos es la producción de un café especial, con procesos de producción certificados. En el desarrollo del informe se identifica la importancia de prácticas administrativas y agrícolas sostenibles para generar valor agregado

ABSTRACT

Coffee production going through one of the most difficult moments in the history, generating a negative impact on economic and social development of the country. Low prices and high production costs are the main factors affecting the profitability of the farmers, the current challenge for them is to develop strategies that promote productivity and competitiveness in their business. An alternative contemplated to achieve these objectives is the production of specialty coffee, with certified production processes. In developing the report identifies the importance of sustainable agricultural management practices and to generate added value.

PALABRAS CLAVES: Certificación, administración, productividad, competitividad, café, prácticas, sostenibilidad.

KEY WORDS: Certification, productivity, competitiveness, coffee, sustainability, practices.

1. INTRODUCCIÓN

Los intereses de los caficultores van más allá de cultivar, producir y comercializar su café como materia prima, se proponen otras estrategias enfocadas a la diferenciación del producto, incremento del valor agregado y la construcción de ventajas competitivas, que les permitan enfrentar los efectos económicos adversos causados por la crisis e incertidumbre del mercado cafetero.

Los bajos precios del producto y los altos costos de producción son condiciones comunes en la actividad cafetera que deterioran los ingresos de los productores y ponen en riesgo el sostenimiento de sus empresas. En éste contexto, se viene impulsando la sostenibilidad productiva y ambiental cafetera con la participación en nuevos mercados de consumidores más exigentes en las condiciones de calidad y practicas amigables con el medio ambiente y sostenibles. Estas exigencias implican cambios en las prácticas agrícolas, la administración, la diferenciación y los costos de los productos.

La producción sostenible de café en Colombia ha tenido una importante acogida, crece anualmente el porcentaje de cafeteros que decide implementar éstas prácticas; sin embargo, aún persiste en los cafeteros dudas en la relación costo-beneficio generada al certificarse en una determinada norma. La incertidumbre está asociada a que unos lo consideran la oportunidad de participar en nuevos mercados y satisfacer las exigencias de los consumidores, mientras como una modalidad del marketing pasajera que no brinda retribución suficiente y sostenida a su actividad.

El presente proyecto muestra el perfil de una finca que identifica su cadena de valor, introduce prácticas administrativas y de producción sostenibles para comercializar productos diferenciados. Se comparan las variables mencionadas en una finca no certificada, y se establece si las nuevas condiciones de productividad

y competitividad hacen pertinente recomendar el acercamiento de esta última a la certificación con una norma y mediante un plan de acción.

2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La producción de café en Colombia se realiza en un contexto de inestabilidad económica, política y socialmente, las fluctuaciones en precios, los altos costos de producción y el abandono de la zona rural por parte de los campesinos; estas condiciones han llevado a la caficultura a una prolongada crisis. El país ha perdido participación en el mercado internacional y paso del segundo al cuarto lugar, dando paso al surgimiento de nuevos competidores con costos de producción menores como Vietnam y Costa Rica.

“En un contexto de libre mercado, de estandarización de la producción y de precios descendentes, el negocio del café se convirtió en un terreno propicio para el ingreso de nuevos productores con bajos costos y altos niveles de productividad. Infortunadamente, Colombia no cuenta con esas dos condiciones lo que dificulta aún más la suerte de sus caficultores. Ante la coyuntura de un mercado estandarizado, con el agravante de sus altos costos de producción, los líderes cafeteros colombianos entendieron que un elemento fundamental en la solución a largo plazo para superar esta trampa de los productos básicos era la diferenciación de su café, a través de la calidad y el ascenso en la cadena de valor” (Reina, Silva & Samper, 2007, p.60).

Sin embargo, el café colombiano es valorado y apetecido como el de mejor calidad en el mercado internacional; además se identifica como un país que se preocupa y tiene control sobre los procesos de producción.

La voluntad de los cafeteros por encontrar salidas a las dificultades que afectan su actividad como productores, se dirigen a ofrecer un valor agregado a su producto

con la implementación de la responsabilidad social en la gestión administrativa, el incremento en la productividad y la generación de ventajas competitivas. El compromiso de los caficultores, genera interés en organizaciones nacionales e internacionales que ofrecen reconocimiento por éste esfuerzo.

Europa es el destino preferencia pues el mercado exige cafés que sean sostenibles social y económicamente; además, con certificaciones. Esta última corre por cuenta de entidades como Rainforest Alliance, Fair Trade, 4C, Nespresso, UTZ, entre otras, que aseguran que los procesos de producción o el café mismo cumplen con las condiciones establecidas por los compradores, como uso moderado de plaguicidas, conservación de las aguas y de los suelos y la disposición de los residuos de la producción. La certificación es la que hace 'verificable' este tipo de cafés. (Domínguez, 2012).

Los sellos que certifican a los productores de café, verifican que la producción y comercialización de éste commodity¹ está en relación con el desarrollo sostenible, genera un equilibrio entre los intereses económicos del caficultor, la sociedad y el medio al que pertenece.

3. DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA

El café cobra importancia en la economía a nivel mundial desde finales del siglo XIX por el flujo comercial que genera entre diversos países. Al respecto (Reina, Silva, & Samper, 2007) sostienen:

¹ Son aquellos productos que puedan ser destinados a uso comercial, sin embargo, la característica más importante de estos es que no cuentan con ningún valor agregado, ningún proceso o diferenciación con los productos que se encuentran en el mercado, por esta razón son utilizados como materias primas para la elaboración de otros bienes (Universidad ICESI, 2008).

El mercado del café tiene en consecuencia, un impacto global y una clara dimensión social, pues sus precios afectan la estabilidad económica de los productores y sus familias, es decir de una población total similar a la de Japón, sin contar a las personas que derivan su ingreso de procesar, distribuir o mercadear café en el mundo” (p. 31).

Los caficultores colombianos han atravesado por una serie de crisis que han afectado sus condiciones como productores, para enfrentar esta condición, ven la necesidad de transformar sus ventajas comparativas en competitivas.

La condiciones naturales de la caficultura colombiana le han dado una ventaja comparativa para la producción de una excelente café. Estas condiciones abarcan factores como la especie y la variedad del grano que se produce en Colombia, las condiciones de altitud y latitud en que se desarrollan los cultivos, la calidad de la tierra y el clima. Pero las ventajas comparativas son estáticas y el negocio del café evoluciona” (Reina, Silva, & Samper, 2007, p.103).

En la actividad cafetera se ha intentado promover estrategias que ayuden a enfrentar estas condiciones desfavorables, como la diferenciación del producto colombiano como un café especial, ya sea por su origen, por sus procesos de producción, o por las diversas certificaciones otorgadas por entidades nacionales e internacionales. Se cataloga así como un café amigable con el medio ambiente, que promueve la equidad social y la viabilidad económica. Un café especial produce consumidores especiales, dispuestos a pagar más y crear fidelización con un café producido con calidad y con características diferenciables. Los caficultores esperan que estas estrategias tengan un impacto positivo en su productividad y competitividad, variables que se han visto afectas en su actividad y que tienen un impacto negativo en sus ingresos. Al respecto (Vallejo, 2013)

Producir una carga de café en Colombia vale el doble de lo que cuesta en otros países latinoamericanos. La producción se bajo de 16 a 8 sacos por

hectárea. Es la tercera parte de lo que produce Brasil y la mitad de lo que produce Costa Rica. La úrea, principal insumo para fertilizar el café, sale más costosa por lo que la productividad baja.

Aproximaciones como la anterior son frecuentes acerca de las condiciones de la caficultura, panorama que genera preocupación en el país, dado que la producción del grano constituye una importante fuente de empleo e ingresos en el sector agropecuario. Diversas causas intervienen en la situación actual del mercado cafetero, un conjunto de factores que explicaría el desplome de la producción según (Junguito & Concha, 2012) citados por (Perfetti, 2013) son:

La caída responde a problema climáticos, al poco uso de variedades resistentes y al menor uso de fertilizantes. Esta conclusión básicamente implica poner en duda el sistema de incentivos existente y subraya la escasa productividad de las fincas cafeteras (...) Frente a la magnitud de la crisis, sin embargo, y frente a las consecuencias que esta crisis implica, no es conveniente ignorar u ocultar los problemas estructurales que padece la caficultura colombiana. Además de atender la emergencia de los productores la crisis exigiría revisar y ajustar el marco de incentivos, para atacar el problema en su origen: la falta de competitividad en la finca.

La finca cafetera necesita ser mirada con perspectivas empresariales, a través de planes de acción que fomenten el mejoramiento continuo, investigación y prácticas eficientes. Los tiempos de crisis son el momento indicado para que la caficultura colombiana asuma nuevos retos y construya soportes estructurales para permanecer y crecer competitivamente en la actividad.

4. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA.

¿Cuáles son las prácticas de gestión administrativa y agrícola implementadas como estrategia competitiva, que caracterizan la condición de un café especial, ya sea por su origen o, por la certificación de sus procesos de producción en cafeteros del Departamento de Risaralda?

4.1.OBJETIVO GENERAL

Identificar las prácticas de gestión administrativa y agrícola implementadas como estrategia competitiva, que caracterizan la condición de un café especial, ya sea por su origen o, por la certificación de sus procesos de producción en cafeteros del Departamento de Risaralda.

4.2.OBJETIVOS ESPECIFICOS

1. Estudiar el avance en las prácticas de gestión administrativa y de operación, de una asociación de cafeteros en Risaralda que buscan la condición de un café especial.
2. Documentar el proceso de fincas certificadas y las implicaciones en su productividad y competitividad
3. Comparar las prácticas de gestión administrativa y agrícolas de una finca certificada y una no certificada
4. Definir un plan de manejo para buscar certificación UTZ

5. JUSTIFICACIÓN

La actividad productiva de café ha tenido a lo largo de los años un importante impacto en el desarrollo económico y social del país, actualmente aún se considera uno de los principales productos de exportación de Colombia, alrededor del cual se realizan negocios internacionales día tras día, generadora de empleo e ingresos para las familias que participan en toda la cadena. Lo anterior lo ratifican (Corredor & Machado, 2001)

En una perspectiva histórica, el café ha sido el único producto que ha logrado estabilizar el crecimiento económico a través de las exportaciones pese a las recurrentes crisis de precios en el mercado internacional. Ayudó, de manera significativa, a conformar un mercado interno irrigando ingresos y generando empleo. Integró económicamente las regiones, con apertura de vías de transporte terrestre y el estímulo al desarrollo de los ferrocarriles, y dio ocupación a una ingente masa de campesinos y jornaleros en una economía agraria de vertiente que sostuvo el modelo primario exportador durante buena parte del siglo.

Establecer un perfil comparativo en términos de la gestión administrativa y de prácticas agrícolas de una finca que produce café implementando una norma de certificación y otra cuya administración se basa en un sistema tradicional, se considera importante, porque permite documentar si los resultados alcanzados tienen claros efectos económicos, sociales y ambientales y también ofrece una referencia para otros caficultores que se interesen por hacer parte de la producción de café especial sostenible.

Los caficultores colombianos deben aprovechar estas oportunidades y el reconocimiento a nivel mundial del café a través del distintivo generado por el Paisaje Cultural Cafetero Colombiano (PCC), para establecer una ventaja competitiva.

El Paisaje Cultural Cafetero se destaca, en el ámbito mundial, por la profunda identidad cultural que se ha desarrollado alrededor del café y por la existencia de una institucionalidad única que ha construido un capital social estratégico y ha generado sostenibilidad en la actividad productiva (Ministerio de Cultura, 2011).

Esta es una razón fundamental por la cual Colombia debe enfocar sus esfuerzos al impulso del productor cafetero, quien debe hacer uso de herramientas y apoyo ofrecido por entidades internacionales para permanecer y crecer en un entorno competitivo y dinámico.

6. MARCO TEÓRICO

Para abordar el tema de investigación se muestra el café, su condición de producto con mercado global, las características del mercado hasta el Pacto de Cuotas, las implicaciones de su ruptura y la propuesta de diferenciación a partir de su condición de café más suave del mundo.

La historia del café se remontan a cientos de años atrás, se señala que Etiopia país ubicado en África fue el lugar donde se da origen a las primeras plantas de café y al descubrimiento de la bebida. La planta de café se empezó a cultivar en todos los continentes, sin embargo tardó en llegar a Suramérica, esto ocurrió aproximadamente en el siglo XVIII después de muchos años de su descubrimiento, porque las técnicas de cultivo y su comercialización, eran asuntos confidenciales para los países productores de ese momento.

Los países de América Latina con características óptimas para el cultivo de la planta de café, fueron Brasil, Venezuela, Costa Rica y Colombia, gracias a las condiciones climáticas y fertilidad de sus tierras.

Los jesuitas parecen haber sido los primeros en introducir semillas de café en Colombia hacia 1723. Posteriormente se inicio la difusión del grano por el territorio nacional, si bien es cierto, que su siembra se concentro principalmente en regiones particulares. Se tiene información de cultivos realizados por los jesuitas en el seminario menor de Popayán en 1732 y de la existencia de cultivos en la provincia de Santa Marta y Riohacha hacia 1741 (Junguito & Pizano, 1991, p. 2).

Inicialmente el café era cultivado para consumo propio, pronto se convirtió en un producto apetecido y su producción en una actividad atractiva para la comercialización y generación de ingresos. De esta manera la extensión de los cultivos de café creció rápidamente y desplazó a otros productos agrícolas en grado de importancia.

Si bien es cierto que los primeros experimentos con el cultivo del grano en Colombia se iniciaron desde el siglo XVIII y que su cultivo comercial comenzó a extenderse por las diversas regiones del país, especialmente durante los primeros años del siglo XIX, la realidad es que la importancia del café como cultivo de exportación no vino a consolidarse sino durante la segunda mitad de ese siglo (Junguito & Pizano, 1991, p. 7).

El tardío fortalecimiento de las exportaciones del grano, se atribuye principalmente a los problemas sociales que golpeaban el país para ese entonces, indudablemente factores políticos, sociales y económicos han repercutido a través de la historia en todas las actividades agropecuarias y a quienes se sustentan de ellas. La guerra de los mil días es uno de los hechos que provocó un estancamiento en la producción y exportación del grano, sin embargo al pasar algunos años la actividad nuevamente presentó una tendencia favorable. En el periodo 1923-1925 el café tuvo el mayor porcentaje en las exportaciones, alcanzando el 80% del total (Junguito & Pizano, 1991).

Cabe anotar que la explotación del café en Colombia, no influyó únicamente en factores económicos, sino también en sociales y políticos, además de los aportes que generó en el desarrollo nacional.

No son pocos los aportes al desarrollo económico, social e institucional del cultivo del café en Colombia. En una perspectiva histórica, el café ha sido el único producto que ha logrado estabilizar el crecimiento económico a través de las exportaciones pese a las recurrentes crisis de precios en el mercado internacional. Ayudó, de manera significativa, a conformar un mercado interno irrigando ingresos y generando empleo. Integró económicamente las regiones con apertura de vías de transporte terrestre y el estímulo al desarrollo de los ferrocarriles, y dio ocupación a una ingente masa de campesinos y jornaleros en una economía agraria de vertiente que sostuvo el modelo primario-exportador durante buena parte del siglo (Machado, 2001, p. 77).

La estructura productiva del país sufrió un cambio significativo, pues una de las características de la actividad cafetera, que se conserva en la actualidad, es que su cultivo se lleva a cabo en pequeñas parcelas y es trabajado principalmente por mano de obra familiar. “La nueva estructura social inducida por el café, generó beneficios en términos de la distribución del ingreso inducido por la democratización de la propiedad” (Junguito & Pizano, 1991).

6.1. EL CAFÉ EN EL SIGLO XX.

Durante este siglo diversos hechos caracterizaron la historia del café, dada la importancia de éste producto en las economías de diferentes países, en su mayoría latinoamericanos, surgieron políticas y entidades regulatorias, cuyo objetivo era proteger y buscar estabilidad en la actividad cafetera. Un factor que

ha golpeado el desarrollo de éste gremio ha sido la inestabilidad en los precios, que a través de los años presenta un comportamiento cíclico; esto se atribuye a la sobreoferta por parte de países productores, por lo cual fue necesario establecer estrategias que compensaran las consecuencias de dicha situación.

En varias épocas o periodos se han presentado crisis en el mercado internacional cafetero como consecuencia de un desequilibrio entre la producción y el consumo (...) ya en los años cuarenta el gobierno de los Estados Unidos propició un llamado acuerdo de cuotas que reguló la importación del café a dicho país mediante la asignación de cuotas a los productores del café, lo que sin duda benefició a los exportadores latinoamericanos (la producción africana entonces era demasiado pequeña), regularizó el mercado y fue el principio de una cooperación internacional al menos a nivel hemisférico (Arango, 1985, p. 128).

Los objetivos esenciales del pacto de cuotas era la estabilización entre la demanda y la oferta, con precios justos de remuneración para los productores y la garantía a los consumidores de un abastecimiento adecuado. La creación de éste convenio dio paso al surgimiento de diversas entidades cuyo objetivo era regular y proteger los intereses de la actividad cafetera, entre ellas la Organización Internacional del Café, enfocada a supervisar el cumplimiento del pacto de cuotas inicialmente.

En Colombia la entidad representativa del gremio se crea en el año 1927, La Federación Nacional de Cafeteros.

Los propios cafeteros fueron quienes originalmente solicitaron al gobierno que propusiera al Congreso Nacional la creación de un impuesto a las exportaciones de café para, con estos fondos, proteger y defender la caficultura. El recaudo y manejo de éstos fondos lo haría la Federación en virtud del contrato que celebraría con el gobierno (Arango, 1985, p. 140).

6.2. CARACTERÍSTICAS DEL MERCADO CAFETERO.

Igual que los demás productos agrícolas, el café es un producto afectado por diversos factores no controlables, entre ellos el clima y el precio de venta, evidentemente éstos productos tienen precios fluctuantes, los cultivadores y productores no son quienes establecen los precios de los llamados commodities, son sus compradores no todas las veces consumidores; quienes toman esta decisión teniendo en cuenta principalmente el volumen de oferta en el mercado. Las dificultades más sobresalientes de la actividad cafetera se resumen esencialmente en el tema mencionado de los precios, el lento crecimiento de la demanda y los desfavorables términos de intercambio. Al respecto anotan Junguito & Pizano 1993 “Los productos básicos de origen agrícola tienden a estar sujetos a la denominada ley de Engel, por lo cual, a medida que se eleva el ingreso per cápita, su demanda adicional tiende a incrementarse en menor proporción que el ingreso” (p.25).

La actividad cafetera es altamente perjudicada por las variables mencionadas, el precio de su producto depende enteramente del comportamiento de variables de mercado como son las cotizaciones de la bolsa de Nueva York, la prima por calidad que se reconoce por el café colombiano y la tasa de cambio del peso colombiano frente al dólar (Federación Nacional de Cafeteros, 2013).

Sin embargo a pesar de estas condiciones los bienes agropecuarios cobran importancia en la economía nacional, el empleo, el comportamiento del PIB, el ingreso per cápita y demás variables económicas se encuentran estrechamente relacionadas con la tendencia de los productos básicos.

Durante la existencia del acuerdo de cuotas, el precio del café no tuvo mayores variaciones, gracias al convenio internacional el mercado no era afectado por una

sobreoferta, sin embargo los acuerdos presentaban diferentes dificultades, entre ellas la distribución, es decir la cuota asignada a cada país, que fue motivo de controversia entre los productores.

En julio de 1989 se rompe el pacto, Estados Unidos no mostró interés en ser mediador en esta nueva negociación y a través de una votación realizada por los países miembros del acuerdo, se procedió a romper el pacto, los principales interesados en liberar el mercado eran los países centroamericanos, México y Perú (Junguito y Pizano, 1993).

Como consecuencia de la liberación del mercado cafetero, la producción mundial aumento significativamente, estas condiciones significaron oportunidades para algunos países y el comienzo de una crisis para otros. Colombia hace parte de aquellos países que se ven realmente perjudicados por el rompimiento de este pacto, al respecto (Cano, Vallejo, Caicedo, Amador, & Tique, 2012) señalan.

Entre los grandes jugadores de la caficultura mundial, Colombia fue, tal vez, el único país que no logró aprovechar las ventajas y neutralizar las desventajas del rompimiento del Acuerdo Mundial del Café y el Pacto de Cuotas en 1989. Los actores gremiales e individuales de la caficultura colombiana terminaron siendo los más indefensos y menos preparados para actuar en el nuevo escenario mundial del café de libre competencia, quizá porque habían contado con instituciones que les ofrecían seguridad y protección y los eximían de la necesidad de tomar decisiones (p.6).

A partir de este suceso Colombia dejo de ser el segundo país con mayor producción de café en el mundo, como se mencionó antes, el mercado internacional cuenta con altos volúmenes de abastecimiento y la demanda no aumenta en porcentajes representativos, esta situación tiene consecuencias en el desarrollo económico y social del país, en las cuales se profundiza más adelante del documento.

6.3. ESPECIES DE CAFÉ EN EL MUNDO.

El café a nivel mundial se produce y comercializa en dos diferentes especies, La *Coffea arábica* y *Coffea robusta*, que se diferencian por su forma, condiciones de crecimiento y desarrollo, composición química, gusto, sabor y aroma. Las bebidas preparadas con café Arábigo tiene más acidez, cuerpo medio y un aroma afrutado, mientras que el café Robusta es más fuerte y amargo, y contiene más cafeína los principales productores de café Robusta son Brasil, Vietnam, Indonesia y Uganda. Colombia, Etiopía, México y Centroamérica son grandes productores de Café Arábigo (Cafe de Colombia, s.f).

Si bien es cierto que los niveles de producción de café en Colombia han reducido, aún se conserva una cualidad que hace del café colombiano un producto sobresaliente, la calidad, esta característica es originada principalmente por el tratamiento que le da los cultivadores a la producción del grano, a través de un cuidadoso sistema de recolección, beneficio húmedo y dedicación para producir una bebida especial.

6.4. NUEVO EJE CAFETERO EN COLOMBIA.

Además del esfuerzo y la dedicación en la producción de un café de alta calidad, Colombia cuenta con las condiciones climáticas y tierras óptimas para la producción del grano; hasta el año 2010 el Eje Cafetero del país eran considerados los departamentos de Quindío, Caldas y Risaralda, su liderazgo en la producción fue desplazado por otros departamentos, que han generado nuevas estrategias en la producción del bien.

Oficialmente desde el año 2010 el Huila es protagonista en el escenario cafetero colombiano. Dicho logro fue posible gracias a que en la última década la producción departamental de café se incrementó considerablemente, al punto que en la actualidad tan sólo el Huila participa con el 16,01 por ciento de la producción nacional cafetera. En contraste, en 15 años el tradicional Eje Cafetero pasó de representar del 31 al 18 por ciento del total nacional. Ya las mayores áreas cultivadas de café no se encuentran en los departamentos de Caldas, Risaralda y Quindío, ni que el grueso de la cosecha viene de sus cafetales. El nuevo 'Eje Cafetero' se desplazó al suroccidente del país, específicamente a los departamentos del Huila, Cauca y Nariño. Sobre estas tres regiones está fundamentada la nueva potencia cafetera de Colombia (Montoya, 2012)

Adicional a los altos volúmenes de producción, el nuevo eje cafetero se caracteriza por imponer en Colombia una estrategia de producción diferente, orientada a los cafés especiales. A través de su cultivo se pretende buscar ventajas competitivas, con respecto al precio del producto y la generación de valor agregado.

6.5. CAFÉS ESPECIALES

La incertidumbre y el riesgo son característicos del contexto cafetero actual, sin embargo a pesar de las desfavorables condiciones, Colombia tiene de su lado algunos factores de diferenciación, el auge de la producción de cafés especiales es uno de ellos, sus fines apuntan al desarrollo sostenible, abarcando elementos que general un equilibrio social, económico y ambiental.

Actualmente la actividad cafetera ha experimentado importantes cambios estructurales, despertando en los cultivadores iniciativas para llevar a cabo sus procesos aplicando estándares y códigos de conducta de sostenibilidad y calidad.

La denominación de Cafés Especiales es relativamente nueva. Nació a comienzos de la década de los 60's, como una respuesta a los consumidores de café de los Estados Unidos, que buscaban una bebida de mayor calidad en un mercado donde el producto se encontraba homogeneizado (...) 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 (tostión, molienda y preparación); características que los distinguen del común de los cafés y por las cuales los clientes están dispuestos a pagar un precio superior (Giovannucci y Koekoek, 2003; SCAA, 2004) citador por (Farfan, 2007, p. 234).

Además del sobreprecio pagado por los consumidores, los programas de café especiales buscan beneficiar principalmente al productor, por lo cual la comercialización de este producto exige una correcta trazabilidad, es decir un riguroso seguimiento de los procesos y sus costos. El cultivador además de adquirir una conciencia ambiental, social y económica, recibe una bonificación por su dedicación y la producción de una café especial (Cardona, 2010).

Así pues, el hecho de que los caficultores colombianos se concienticen de producir un café especial sostenible, es un factor de competitividad, que permite permanecer y crecer en el mercado, pues a nivel internacional existen consumidores especiales que están dispuestos a pagar más por un café que ofrezca las condiciones mencionadas anteriormente. En primer lugar se enseñará los diferentes tipos de café especial clasificados por la Federación Nacional de Cafeteros y posteriormente se hará referencia a los diferentes sellos que certifican cafés sostenibles, tema central de la actual investigación. Según (Federación Nacional de Cafeteros, 2010)

6.5.1. Cafés de Origen.

Proviene de una región o finca, con cualidades únicas, debido a que crecen en sitios especiales. Son vendidos de igual manera al consumidor final sin ser mezclados con otras calidades o cafés provenientes de otros orígenes. Los clientes los prefieren por sus especiales atributos en su sabor y aroma.

6.5.2. Cafés de Preparación.

Son cafés con una apariencia especial por su tamaño y forma, lo que los hace apetecidos en el mercado internacional. También pertenecen a esta categoría los cafés que se buscan de acuerdo a las preferencias de un cliente en particular y se acopian para ofrecer un producto consistente.

6.5.3. Cafés Sostenibles.

Cultivados por comunidades que tienen un serio compromiso con la protección del medio ambiente, a través de la producción limpia y la conservación de la biodiversidad de sus zonas. También promueven el desarrollo social de las familias cafeteras que los producen. Los clientes los prefieren porque cuidan la naturaleza y promueven el mercado justo con los países en vía de desarrollo.

6.5.4. Cafés orgánicos

Este café se cultiva sin la utilización de productos químicos de síntesis como fungicidas, herbicidas, insecticidas y fertilizantes.

Los programas de certificación se encuentran diseñados para el seguimiento de las prácticas realizadas en toda la cadena de abastecimiento de los diferentes

productos agrícolas, ahora bien, a lo que al café respecta, los entes certificadores de mayor representación se denominan: Ecocert y Naturacert.

6.5.5. Ecocert

Es un organismo de control y certificación fundado en Francia en 1991 por un grupo de ingenieros agrónomos, conscientes de la necesidad de desarrollar una agricultura que respetara el medio ambiente y que otorgara reconocimiento a quienes se comprometen con este modo de producción (ECOCERT) .

6.5.6. NaturaCert

Es una iniciativa de la Fundación Natura, que ha sido diseñada para ofrecer servicios de certificación y verificación para productos agrícolas sostenibles colombianos. El objetivo de la Fundación, es el de contribuir a la conservación y el uso sostenible de la biodiversidad que redunde en una mejor calidad de vida para los pobladores rurales y en la posibilidad de un mayor posicionamiento nacional e internacional de los productos que cumplen con normas y códigos sostenibles. (NATURACERT).

El objetivo de estos organismos es certificar productores, organizaciones que cumplan con normas que promuevan la Red de agricultura sostenible, los requisitos que apoyen la equidad social, ambiental y económica, los cuales se encuentran reunidos en sellos como:

- Cafés orgánicos
- Rainforest Alliance
- FLO
- Utz Certified

Los sellos anteriormente mencionados buscan garantizar que el café certificado cumpla con todos los requisitos incluidos en sus normas, ofreciendo a los consumidores la plena seguridad de que las actividades de producción y manejo

de cafés sostenibles han sido totalmente transparentes buscando equidad social, económica y ambiental en toda la cadena de suministro (Ramírez, 2013).

A continuación se realiza una breve descripción de las principales características y objetivos de los sellos de certificación, a partir de la guía presentada por (Muñoz, 2007).

6.5.7. Rainforest Alliance (Alianza para Bosques):

Administradora de los sistemas de certificación de la Red de Agricultura sostenible (RAS); es una coalición de organizaciones conservacionistas independientes sin fines de lucro, dedicadas a encontrar soluciones para la contaminación, deforestación y la deshumanización que se asocia a la agricultura convencional; fomenta la sostenibilidad social y ambiental de actividades agrícolas, mediante el desarrollo de normas y la certificación de fincas que cumplan con dichas normas.

6.5.8. Sello Internacional de Comercio Justo (FLO):

Comercio justo es una sociedad comercial internacional cuyo trabajo está orientado a un desarrollo sustentable para los productores excluidos o con desventajas, a través de la implementación de mejores condiciones comerciales tanto para los productores como para los consumidores. La sociedad esta conformada por un grupo de organizaciones de productores, consumidores, distribuidoras, puntos de venta y organizaciones promotoras y certificadoras de productos de Comercio Justo. Esta organizaciones crearon Fairtrade Labelling Organizations Internacional (Organizaciones Internacionales de sello de comercio Justo). FLO es la organización internacional que se encarga de la definición y de la certificación de los Criterios de Comercio Justo Fairtrade, garantizando a los consumidores que los productores de los países en vía de desarrollo reciben un trato justo.

Ahora bien, el desarrollo de éste documento se encuentra enfocado en la norma de certificación UTZ, por lo cual se hace una descripción detallada, de los componentes, requisitos y objetivos de ésta.

6.5.9. La certificación UTZ.

UTZ Certified que significa certificado bueno, es un programa mundial de certificación y monitoreo de café producido de forma responsable, garantizando la calidad social y ambiental del sistema productivo. Este programa nació en 1997 por la iniciativa de productores de café de Guatemala y por Ahol Coffee Company tostadores de café de los países bajos, de crear un reconocimiento para productores de café responsable y una herramienta para tostadores y marcas.

El Código de conducta se basa en los principios establecidos por la organización internacional del trabajo (OIT) y el protocolo para las buenas prácticas para frutas y vegetales EUREPGAP². Este código es reconocido como el equivalente EUROPGAP para el café. Se rige principalmente bajo tres aspectos principales:

- La protección social y cultural de los trabajadores.
- La conservación del ambiente y el manejo sostenible de los recursos naturales.
- La administración eficiente de las fincas.

² EUREPGAP es un programa **privado** de certificación **voluntaria** relativamente nuevo, creado por 24 grandes cadenas de supermercados que operan en diferentes países de Europa Occidental y que han organizado el Grupo Europeo de Minoristas (Euro-Retailer Produce Working Group - EUREP). El propósito de EUREP es aumentar la confianza del consumidor en la sanidad de los alimentos, desarrollando “buenas prácticas agrícolas” (GAP) que deben adoptar los productores. (FAO Corporate Document Repository)

El código UTZ cuenta con un informe en el que establece una serie de pasos para implementar las normas y empezar a tomar decisiones estratégicamente, a continuación se identifican las etapas (UTZ Certified, s.f).

1. Planear lo que quiere hacer: análisis de riesgo y plan de manejo.
2. Hacer lo que planeó: persona responsable, capacitaciones, procesos y prácticas requeridas
3. Verificar si fue exitoso: registros
4. Actuar sobre los hallazgos, corrigiendo lo que puede hacerse mejor

Como se trata de un ciclo, después del cuarto paso se crea una nueva situación basada en los nuevos planes; es decir, se continúa con el llamado ciclo PHVA (Planear, Hacer, Verificar y Actuar). Para aplicar el ciclo PHVA en el Código de Conducta Base, los 4 pasos se redefinen en los 7 pasos del Código de Conducta Base (el análisis del riesgo, el plan de gestión, asignar una persona encargada, capacitación, procesos y prácticas necesarias, llevar registros, y análisis y adaptación a la planeación).

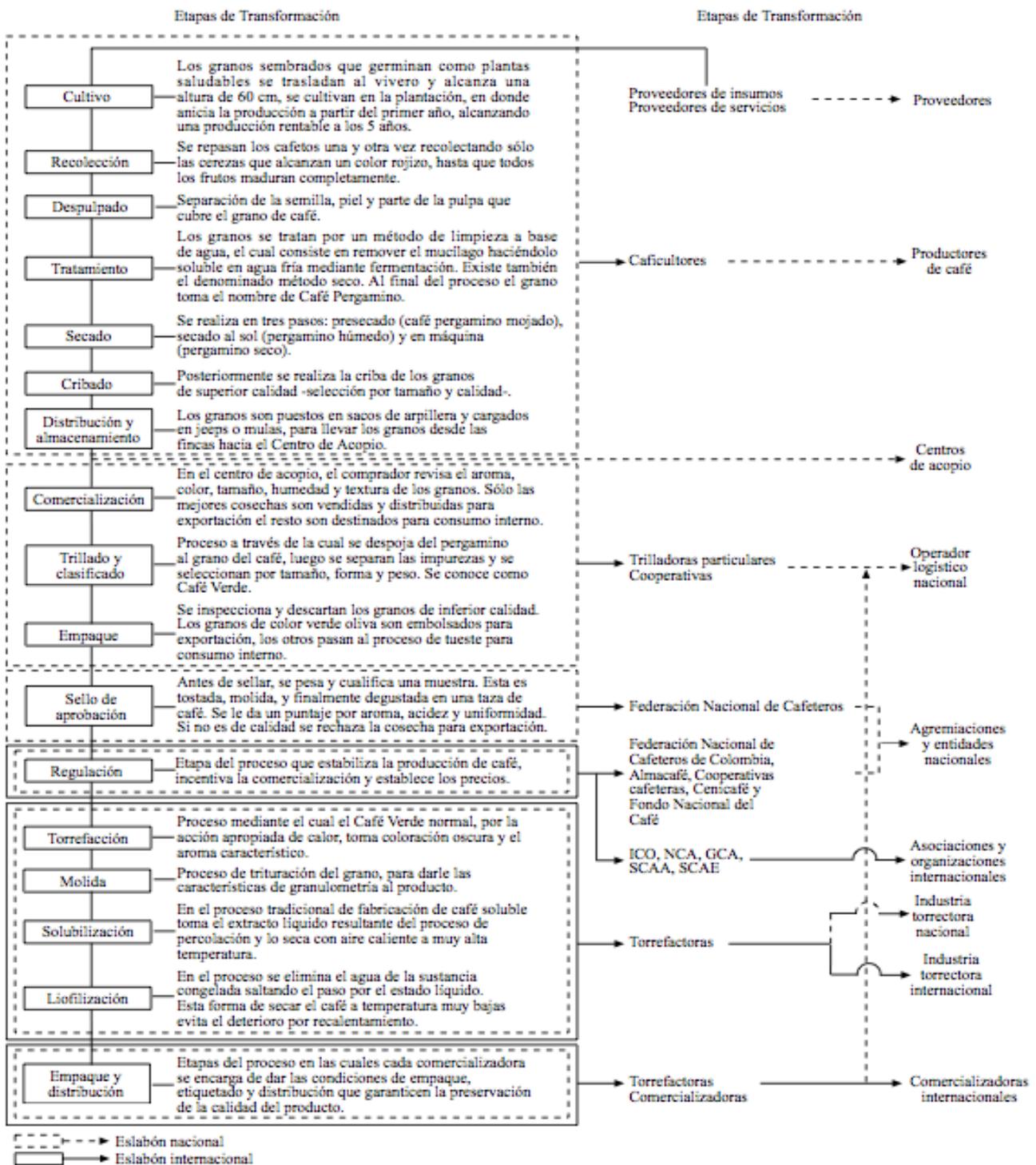
6.6. LA CADENA PRODUCTIVA.

Colombia es reconocida en el mundo por la calidad de su café, éste es un aspecto que cuidan y conservan minuciosamente los agentes que participan en toda la cadena de suministro que da origen a un producto sumamente apetecido en el mercado. Se trata de una cadena productiva en el sentido que describen García & Olaya (2006) que busca satisfacer las demandas del cliente final por medio de la coordinación de información, productos y recursos financieros desde el proveedor del proveedor hasta el cliente del cliente.

Visto como un proceso productivo, tanto el café para exportación como para el consumo interno es una actividad agroindustrial. Comprende las actividades agrícolas de siembra, recolección, beneficio y secado; el producto final de esta fase productiva es el llamado pergamino seco, producto que se transporta a la trilladora –actividad considerada como industrial–, donde se procede a pelarlo –convertirlo en café verde– y clasificarlo según tamaño y calidad del grano. En Colombia, la exportación cafetera predominante corresponde al producto inicial de la fase industrial de la cadena productiva, esto es, el café verde, el principal producto de la trilla de café. La producción orientada al consumo interno, por el contrario, llega hasta la etapa final del proceso productivo de la cadena: tosti3n, molienda y empacado (Departamento Nacional de Planeaci3n, 2004).

La descripci3n minuciosa de cada una de las etapas mencionadas anteriormente se presenta en la Figura 1.

FIGURA 1: Etapas de transformación de la cadena de valor del café.



Fuente: (García & Olaya, 2006)

El desarrollo de cafés sostenible en los últimos años se cimienta la conexión con la cadena de valor, esto es un verdadero hito para el productor. Se rompe, como lo señala Florez, la percepción del café como un producto básico, lo que favorece el desarrollo económico de las zonas rurales (2010, p. 29).

6.7. PRODUCTIVIDAD Y COMPETITIVIDAD EN LA CADENA DE VALOR

Este proyecto de investigación se concentra en las primeras etapas de transformación de la cadena de valor, es decir, cultivo, recolección, despulpado, tratamiento, secado, almacenamiento y distribución, dichas actividades son llevadas a cabo por los productores; se consideran las más costosas de la cadena de valor, sin embargo del precio de venta final un pequeño margen (5%) es recibido por los productores (Donaire, 2012).

La productividad (mejores practicas agricolas y administrativas) y competitividad (cafés con valor agregado y/o café en taza) son los nuevos retos que el empresario cafetero debe asumir en su actividad, para garantizar su sostenimiento debe enfrentar las dificultades generadas por los bajos ingresos de vender café verde.

Hacer más con lo mismo, elevar la productividad significa encontrar mejores formas de emplear con más eficiencia la mano de obra, el capital físico y el capital humano” (Banco Interamericano de Desarrollo, 2010, p.4). La productividad es un factor indispensable que proporciona herramientas internas para permanecer y crecer en el mercado actual, sin embargo no es suficiente con ser productivos, es igualmente imprescindible ser competitivos, la actividad cafetera hace parte de la integración comercial que caracteriza actualmente a la sociedad; por ende necesita desarrollar ventajas competitivas que permitan beneficiarse de oportunidades que surgen por la aparición de nuevos nichos de mercado con

necesidades específicas, orientadas a la equidad y al sostenimiento (Sotomayor, Rodríguez, & Rodríguez, 2011)

7. MARCO CONTEXTUAL.

7.1. COLOMBIA, EN LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN MUNDIAL DEL CAFÉ.

En los años 80 Colombia ocupaba el segundo lugar en la producción del café en el mundo, diversas circunstancias condujeron a que el país fuese desplazado de dicha posición e iniciará en un proceso de crisis que perjudica su actividad como productor. El rompimiento de pacto de cuotas se convierte en el desenlace de esta etapa, el país se ve afectado por la fluctuación de precios, además de baja productividad en la actividad, altos costos de insumos, nuevas plagas e incapacidad de pagar deudas. Mientras los cafeteros colombianos atraviesan por una difícil situación, otros países surgen satisfactoriamente en esta actividad, generando grandes niveles de producción. En la figura 2 se observa la disminución del porcentaje de participación del país después del rompimiento de pacto de cuotas.

FIGURA 2: Participación porcentual en la producción de café mundial

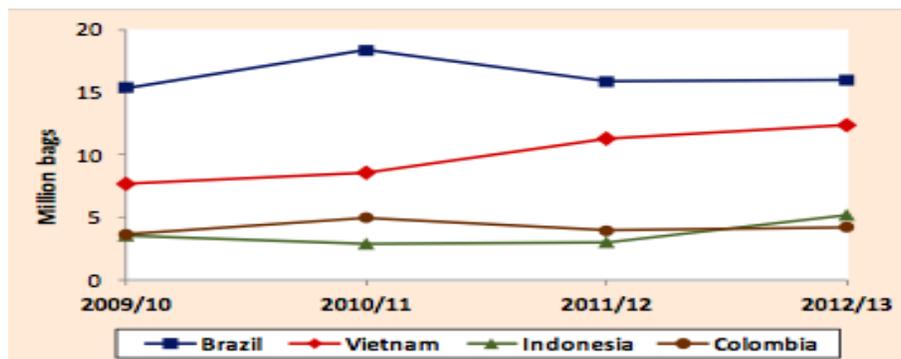
Porcentaje TOTAL	1965	1970	1975	1980	1985	1990	1995	2000	2005	2010	2011*
Brazil	20.91%	30.16%	33.27%	26.86%	29.88%	26.82%	28.85%	27.12%	35.96%	35.36%	39.96%
Vietnam	0.13%	0.09%	0.07%	0.17%	0.23%	1.02%	3.61%	9.70%	11.96%	14.60%	13.74%
Indonesia	3.77%	3.77%	3.21%	5.86%	6.20%	7.32%	6.60%	5.87%	6.97%	8.29%	6.84%
Colombia	16.02%	12.14%	10.89%	15.52%	12.17%	13.72%	13.40%	8.38%	9.51%	6.39%	6.25%
Ethiopia	4.59%	4.30%	3.01%	3.89%	2.86%	3.51%	3.92%	3.09%	3.35%	3.16%	3.23%
Mexico	5.04%	4.43%	4.88%	4.40%	4.70%	5.26%	4.15%	5.45%	3.30%	3.28%	2.93%
Costa de Marfil	6.35%	6.34%	5.43%	4.85%	5.10%	4.88%	3.85%	5.02%	1.49%	1.85%	1.17%
Otros	43.20%	38.77%	39.24%	38.45%	38.85%	37.48%	35.63%	35.38%	27.47%	27.07%	25.88%

Fuente: USDA e ICO, citados en (Cano, Vallejo, Caicedo, Amador, & Tique, 2012, p. 8)

Actualmente Colombia ocupa el cuarto lugar como productor de café, en el mercado. A partir del 2008 presento una tendencia descendente, sin embargo en

el 2013 se observa una ligera recuperación en sus exportaciones con 4,2 millones de sacos (60 kg), (ver figura 3) que representa un incremento de 7,6 % respecto al año cafetero anterior (octubre 2011/marzo 2012). (Organización Internacional del Café, 2013)

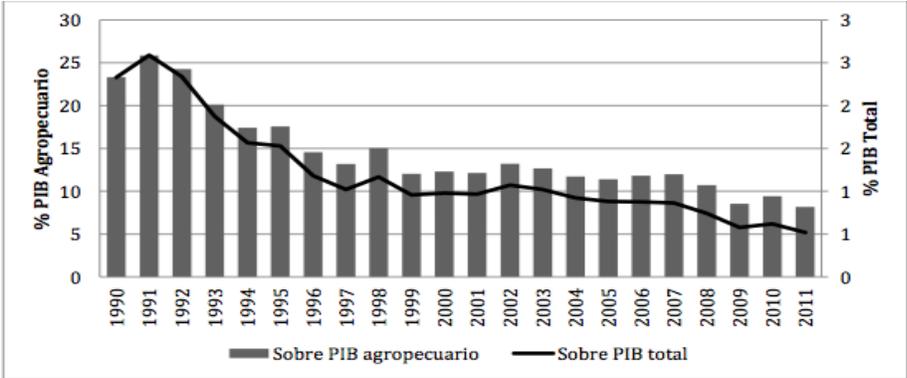
FIGURA 3: Total de exportaciones de los cuatro mayores orígenes (octubre a marzo 2009/10 a 2012/13)



Fuente: (Organización Internacional del Café, 2013)

Los bajos precios del café perjudican el sector económico, social y político del país, la participación del café en el PIB agropecuario ha disminuido de manera persistente desde 1991, como se muestra en la Figura 4.

FIGURA 4: Participación del café en el PIB agropecuario y PIB total (%) (Sin trilla)



FUENTE: DANE (Consejo Nacional de Política Económica y Social, 2013)

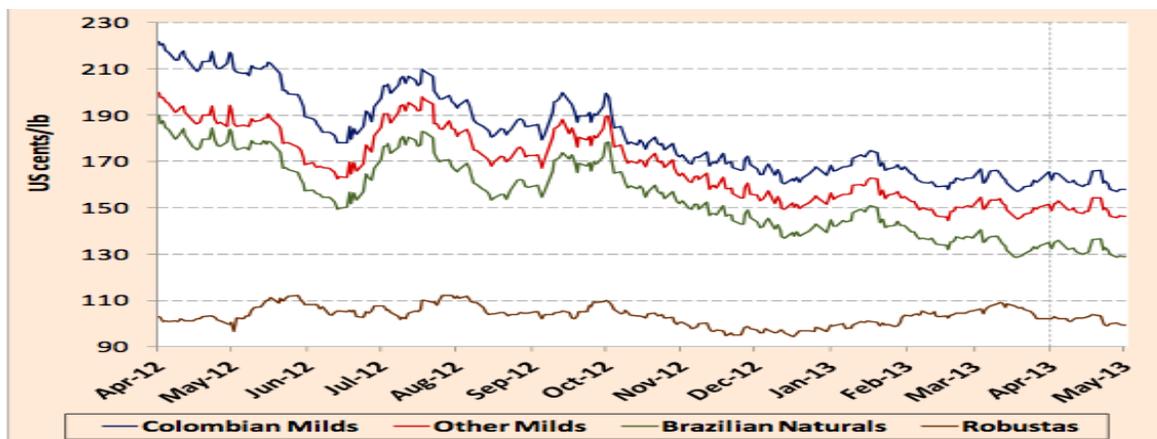
A pesar de que la producción cafetera ha disminuido a través de los años y en consecuencia su participación en las exportaciones, de éste gremio aún depende una considerable población. Al respecto (Cano, Vallejo, Caicedo, Amador, & Tique, 2012) expresan:

Esta actividad genera hoy uno de cada tres empleos rurales, ocupa 560 mil familias, y permite que dos millones de personas vivan directamente de la producción de café. Con 631 mil empleos generados en el año, supera en 3,7 veces el total aportado por las flores, el banano, el azúcar y la palma juntos (p.14).

7.2. PRECIO DEL CAFÉ MERCADO INTERNACIONAL.

En la siguiente figura se observa el comportamiento descendente de los precios los últimos dos años, clasificando los precios de las principales variedades comercializadas en el mundo. Este escenario genera incertidumbre y expectativas difíciles para el mercado cafetero, principalmente para aquellos países cuya productividad es baja.

FIGURA 5: Precios indicativos diarios de grupo de la OIC (2 abril 2012 a 2 mayo 20 13)



FUENTE: (ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DEL CAFÉ, 2013)

Lo anterior significa que los ciclos de los precios del café tienen un impacto significativo en el sector y en la economía colombiana. La caficultura, sin embargo, presenta serias vulnerabilidades ante sus posibilidades de aprovechar las fases expansivas de esos ciclos y sortear con éxito las negativas. Su arreglo institucional actual no ofrece la flexibilidad necesaria en la producción y comercialización para actuar en un mercado libre (...) Los costos crecientes de la mano de obra junto con su alta proporción dentro de los totales de producción, además de la deficiente educación y la pobreza de muchos pequeños caficultores, junto con el rezago en la modernización de la institucionalidad gremial, frenan la eficiencia del sector y el bienestar de sus actores (Cano, Vallejo, Caicedo, Amador, & Tique, 2012).

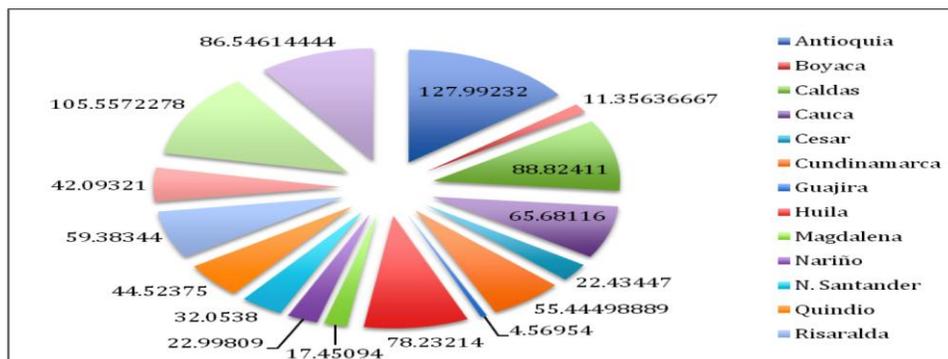
Las condiciones de ineficiencia en el sector repercuten en la economía del país, aunque muchos caficultores han abandonado la actividad, otros le apuestan y sobreviven en el mercado cafetero, intentando construir políticas que les permitan competir con países más productivos en la actividad.

Aunque los cafeteros tienen claro que parte de la pérdida de competitividad del renglón está por la vía de los altos costos de producción, un primer informe, puesto sobre la mesa por la (Comisión Estratégica para la Competitividad de la Caficultura, 2013), no solo ratificó lo que los cultivadores ya sabían, sino que los puso en un contexto internacional que deja a la caficultura mal parada en este tema. En Colombia es 11 por ciento más caro producir café entre 29 países cultivadores medidos, mientras en 2008 esos costos eran un 29 por ciento más bajos (...) Colombia pasó de ocupar el octavo puesto en competitividad en costos de producción, entre las 29 naciones cultivadoras referentes, al 18.

Transformación y optimización en los costos de producción son un reto para la actividad, los costos se constituyen principalmente por mano de obra, insumos, beneficio y transporte.

7.3. ÁREA CULTIVADA CON CAFÉ EN COLOMBIA.

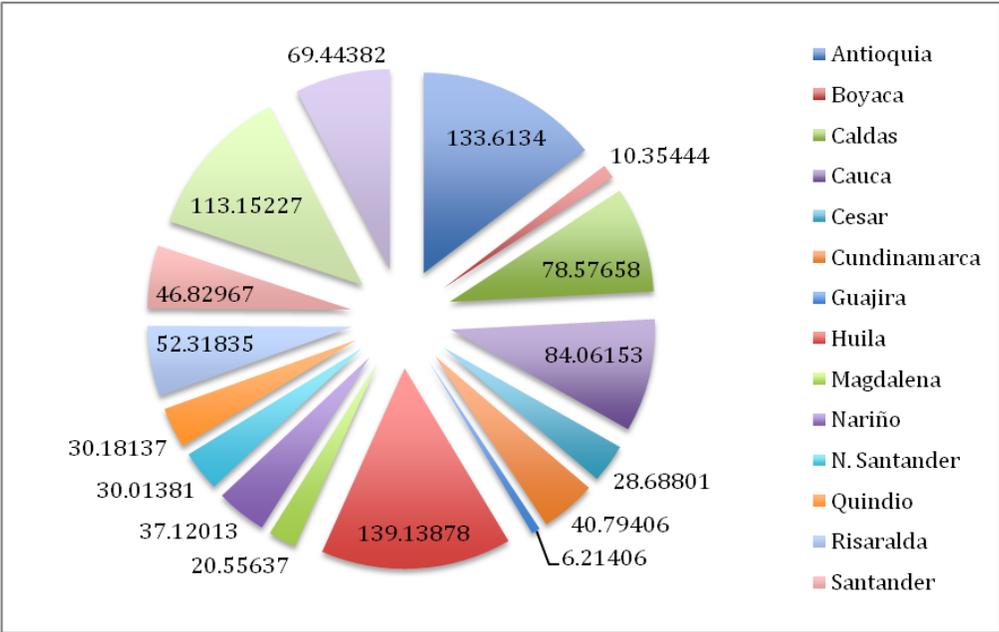
FIGURA 6: Área cultivada con café total departamental año 2002 (miles de hectáreas por departamento).



Fuente: Elaboración Propia a partir de estadísticas La Federación Nacional de Cafeteros.

Para el año 2002 el total de áreas cultivada con café en el país fue de 865,14 (miles de hectáreas). Ahora bien, a continuación se presenta la evolución de la gráfica anterior al transcurrir 10 años, con el fin de establecer una relación comparativa entre áreas cultivadas.

FIGURA 7: Área cultivado con café total departamental año 2012 (miles de hectáreas por departamento).



Fuente: Elaboración Propia a partir de estadísticas de la Federación Nacional de Cafeteros.

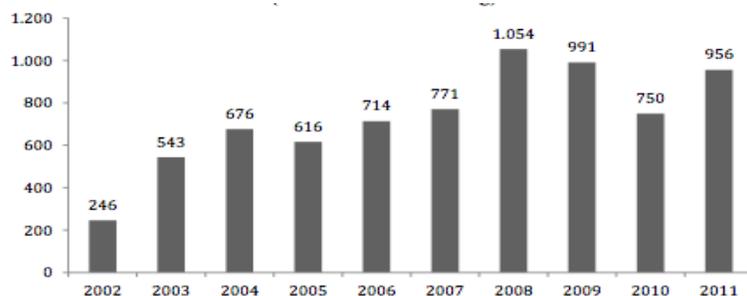
Transcurridos 10 años el total de área cultivada en café en Colombia aumento un 7, 61%, con 931, 06 (miles de hectáreas), durante este periodo se evidencia que el llamo Eje Cafetero, que comprendía los departamentos de Caldas, Quindío y Risaralda fue superado por área cultivada por los departamentos del sur del país, Cauca, Nariño y Huila conforman el nuevo eje cafetero, cuya área cultivado aumentó en 10 en un 55,96%. Mientras que los departamento que anteriormente conformaban el eje tuvo una disminución en área cultivada del 16,4% (Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, s.f)

En las figuras comparativas se deduce que a pesar de que el volumen de producción de Colombia ha disminuido notoriamente en los últimos años como se mencionaba, este hecho no se atribuye a la participación de cultivos sembrados, sino principalmente a la falta de productividad que hay en ellos.

7.4. CAFÉS ESPECIALES EN COLOMBIA.

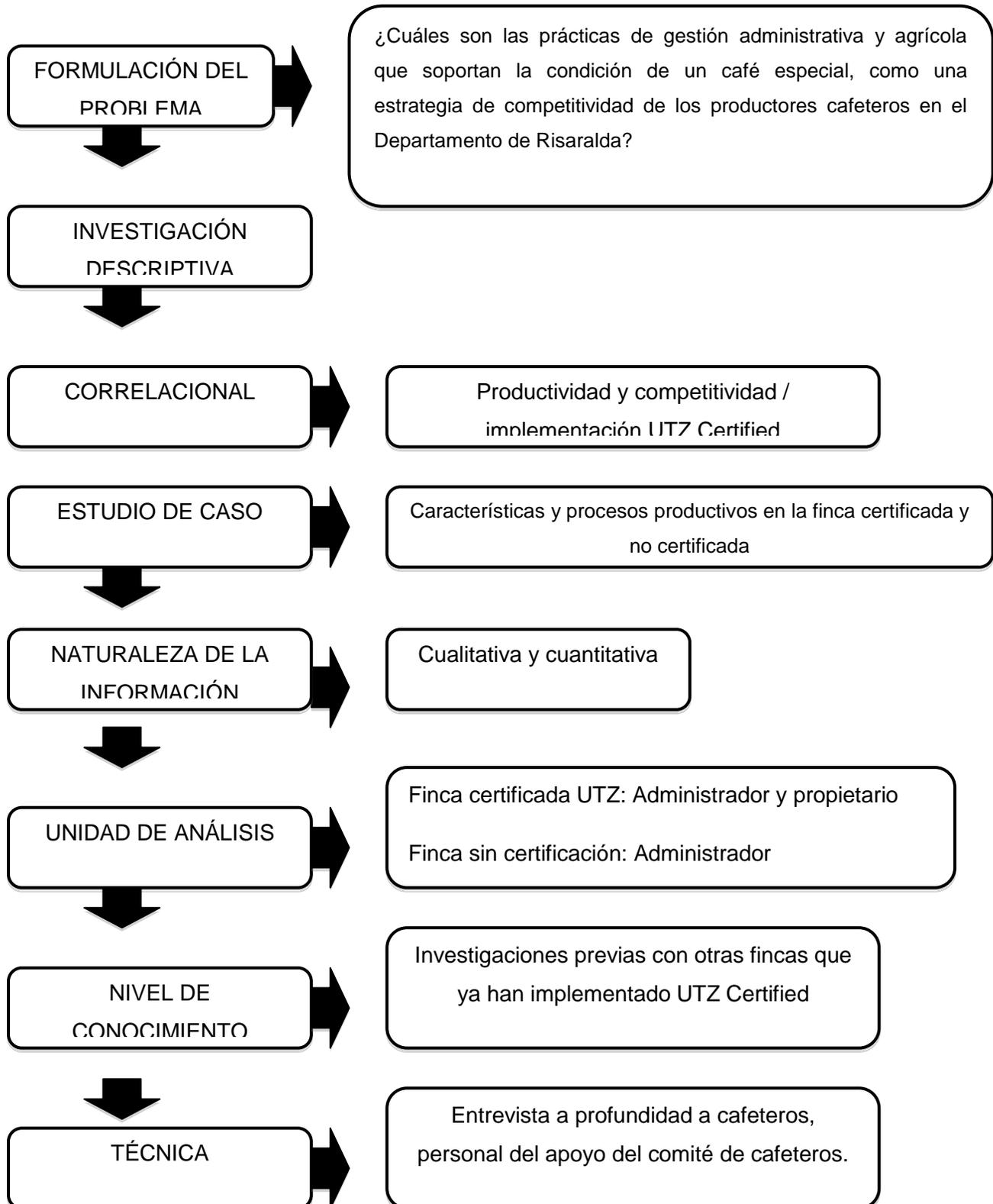
Es evidente la caída de las exportaciones colombianas a nivel mundial, sin embargo hay un segmento que ha cobrado importancia, con un comportamiento inverso a las exportaciones tradicionales, el mercado de los cafés especiales viene creciendo de forma sostenida desde la década del 2000. Los caficultores se han interesado en la producción de una café con valor agregado, las cifras lo comprueban. “Las exportaciones de cafés especiales del Fondo Nacional del Café, crecieron en promedio a una tasa anual del 21,6% entre 2002 y 2011” (Comisión Estratégica para la Competitividad de la Caficultura, 2013, p. 16).

FIGURA 8: Volumen de las Exportaciones de Cafés especiales del Fondo Nacional de Cafeteros (Miles de sacos de 60 kg)



Fuente: Daniel Giovannucci – Federacafé citado por (Comisión Estratégica para la Competitividad de la Caficultura, 2013).

8. HILO CONDUCTOR DISEÑO METODOLÓGICO



9. DISEÑO METODOLÓGICO.

La investigación se llevó a cabo con el fin de identificar las prácticas administrativas y agrícolas que se implantan en las fincas certificadas con la norma UTZ y si esta condición les permite lograr niveles aceptables de productividad y competitividad; se comparó éste perfil con una finca no certificada para concluir si es pertinente establecer o no un plan de acción para que se certifique.

Se trata de una investigación descriptiva, pues en ella se detalla el contexto de la actividad cafetera, las condiciones de empleo, desarrollo social y económico; se describen las características particulares de las fincas estudiadas, sus procesos agrícolas y de gestión administrativa. Se define claramente las etapas del proceso de certificación, sus requisitos y el posible impacto que generará la implementación del código de conducta de UTZ Certified en la productividad y competitividad de la finca.

La indagación se define paralelamente como investigación correlacional, pues dentro de ella se identifican la relación entre productividad, competitividad y la implementación de la certificación. "En este tipo de investigación se persigue fundamentalmente determinar el grado en el cual las variaciones en uno o varios factores son concomitantes con la variación en otro u otros factores" (Tamayo, 1999).

Es un estudio de caso, según (Tamayo, 1999) "este tipo de investigaciones tienen como características el estudio en profundidad de una unidad de observación, teniendo en cuenta características y procesos específicos o el comportamiento total de esa unidad en su ciclo de vida total o un segmento de ella", porque se muestran las características específicas de los procesos de la finca, para dar respuesta a la relación existente entre las variables de estudio.

Las unidades de análisis son una asociación de cafeteros, productores de café especial de origen; dos fincas certificadas con la norma UTZ y una no certificada y las unidades de observación son los propietarios y/o administradores de las fincas. Las fincas certificadas son: La María situada en el municipio de Dosquebradas con una extensión de 5,3 hectáreas, integrante de la asociación Asocafe Manantial, a formada por 114 productores del municipio de Dosquebradas, que producen y comercializan Café Especial, tipo origen; y La Judea, en el municipio de Santuario, con una extensión de 130 hectáreas. La finca no certificada es La Linda perteneciente al municipio de Santuario, con una extensión de 14 hectáreas aproximadamente, donde se llevan a cabo todos los procesos relacionados con la producción de café y su beneficio.

Se cuenta con información y acompañamiento proporcionado por personal de apoyo de la Federación Nacional de Cafeteros, para documentar las experiencias y los procesos de certificación de otras fincas de la región, se usa como técnica de investigación la entrevista estructurada a profundidad, complementada con visita a cada una de las fincas. Se "Intenta ir al fondo de ciertas cosas, de ciertos aspectos particularmente significativos para el investigador. El grado de libertad es bastante reducido, mientras que el grado de profundidad es bastante elevado" (Tamayo, 1999). Como guía de la entrevista se usa una encuesta para caficultores que ya han implementado el sello de certificación, en ella se indaga por: propiedad, vinculación de la familia y experiencia en la actividad, productos que se cultivan y comercializan, prácticas administrativas y agrícolas que se adelantan en la finca, experiencia en certificación y algunas implicaciones en productividad y competitividad, percepción acerca de la actividad cafetera..

Se documenta el proceso de alcanzar la certificación en la finca La Linda, como aporte general a otros caficultores en función al comportamiento productivo y competitivo con la implantación de sistemas de gestión de buenas prácticas. Para ello se recurre al método inductivo, en el cual "se observan características

precisas sobre uno o varios individuos (objetos) de una clase y se ensaya demostrar la posibilidad de generalizar estas características para el conjunto de la clase considerada” (Aktouf, 2001).

10. PRÁCTICAS ADMINISTRATIVAS Y OPERACIONALES, DE UNA ASOCIACIÓN PRODUCTORES DE CAFÉ ESPECIAL DE ORIGEN EN RISARALDA.

En este apartado se estudia Asomantial que es una asociación recientemente formada por 114 productores del municipio de Dosquebradas, que producen y comercializan Café Especial, tipo origen. Los principales objetivos de la asociación se basan en propender la sostenibilidad productiva y ambiental cafetera, incrementar las capacidades técnicas, sociempresariales y de infraestructura para garantizar el incremento de ingresos de los beneficiarios, a partir de la conformación de una Alianza Productiva (Restrepo, Montoya, & Alcalde, 2011).

El Proyecto Apoyo Alianzas Productivas – PAAP, es desarrollado por el Ministerio de Agricultura, con el objetivo de apoyar propuestas de negocios de grupos organizados de pequeños productores del sector agropecuario, que atiendan la demanda de un mercado para su producto a través de una alianza con el sector agroempresarial. Los proyectos consisten en diagnosticar riesgos técnicos, sociales, ambientales y de mercado que permitan suponer, con relativa seguridad, que la iniciativa de los pequeños productores será un negocio viable, rentable y sostenible. Las Organizaciones Gestoras Regionales–OGR, son los organismos que implementan el Proyecto y lo representan a nivel regional. Cada región cuenta con una OGR (Corporación Colombiana Internacional, s.f).

En el proyecto de Alianza Productiva se vinculan 114 productores, cuenta con

definición de metas y cambios desde el componente socioempresarial, técnico productivo, ambiental, comercial y financiero. Para ello se identifican en primer lugar las condiciones económicas y sociales de las familias beneficiarias.

FIGURA 9: Las Unidades de Producción Agropecuaria de los Beneficiarios Asocafé Manantial. 2011

Condición	Descripción de la condición
Acceso a la tierra	100% de los beneficiarios
Extensión en área	354,77 Has (promedio 3,11 Has por productor)
Uso productivo de la tierra	307,42 Has en cultivos; 21,96 Has en rastrojo; 12,84 Has en pasto y 12,55 Has en monte
Distribución de cultivos	Café 266,10 Has; plátano 27,59; yuca 6,42; Otros cultivos 3,96; frutales 2,20 y congo 1,15.
Área establecida en café	266,10 Has (promedio 3,11 Has por productor)
Número de familias con cultivo de café establecido	114 familias
Promedio de ingreso mensual de cada hogar por comercialización de café	\$ 258.179

Fuente: F. CODESARROLLO. Encuesta socio-económica Alianza Productiva de Café Dosquebradas-Risaralda. Mayo de 2012 citado por (Restrepo, Montoya, & Alcalde, 2011)

Los productores cultivan en su finca un promedio de 2,33 ha en café, seguido por el plátano y la yuca. Los principales ingresos son generados por el café, pero a su vez éste producto también es el que mayores costos de producción conlleva. La encuesta proporcionada por Codesarrollo presenta la siguiente información.

FIGURA 10: Ingresos por explotación Agrícola Asocafé Manantial.

CULTIVO	No. FLIAS ESTAB	No. FLIAS COS	AREA(HA)	No. COS AÑO	VENTAS ANUALES	INSUMOS ANUALES	JORNALES ANUALES	INGRESO NETO ANUAL	INGRESO NETO MENSUAL
Café	114	113	2,33	1,9	\$ 8.448.743	\$ 1.444.401	\$ 3.906.195	\$ 3.098.147	\$ 258.179
Platano	99	97	0,28	28,7	\$ 2.754.385	\$ 156.851	\$ 171.546	\$ 2.425.987	\$ 202.166
Yuca	39	37	0,16	26,8	\$ 1.686.938	\$ 185.413	\$ 155.676	\$ 1.345.850	\$ 112.154
Congo	11	11	0,11	31,3	\$ 1.635.164	\$ 23.964	\$ 94.545	\$ 1.354.382	\$ 112.865
Otros	19	17	0,20	14,9	\$ 1.418.118	\$ 82.906	\$ 64.706	\$ 1.270.505	\$ 105.875
Frutales	14	14	0,16	30	\$ 1.020.743	\$ 89.271	\$ 17.143	\$ 914.329	\$ 76.194

Fuente: F. CODESARROLLO. Encuesta socio-económica Alianza Productiva de Café Dosquebradas-Risaralda. Mayo de 2012 citado por (Restrepo, Montoya, & Alcalde, 2011).

A partir de la figura 10 se infiere que los costos de producción del café, platano, yuca y congo son 63%, 12%, 20% y 7% respectivamente, en un periodo de un año, es pertinente tener en cuenta que los datos tomados son del año 2012, en el cual los precios de venta del café eran superiores a los del 2013, una diferencia de \$30.000 por arroba cps, es decir que los costos de producción han sobrepasado las cifras anteriormente especificadas para el año en cuestión.

El procesamiento del café una vez recolectado, es una etapa fundamental para establecer las condiciones de los procesos de producción de los integrantes de Asocafé Manantial, a continuación se resume la infraestructura de beneficio de los 114 productores que conforman la asociación.

FIGURA 11: Tenencia y condiciones Infraestructura de Beneficio Asocafé Manantial.

INFRAESTRUCTURA BENEFICIO	TENENCIA		CONDICIONES		
	SI	NO	BUENO	REGULAR	MALO
DESPULPADORA	95	19	51	31	13
TANQUES	92	22	40	33	19
SECADO	79	37	33	21	25
FOSA	49	67			
TRATAMIENTO AGUAS DE BENEFICIO	28	88			

Fuente: F. CODESARROLLO. Encuesta socio-económica Alianza Productiva de Café Dosquebradas-Risaralda. Mayo de 2012 citado por (Restrepo, Montoya, & Alcalde, 2011).

A partir de la información proporcionada por la encuesta desarrollada por Codesarrollo, se encuentran diferentes factores a mejorar, en primer lugar la optimización de los costos de producción, formalización de la finca cafetera como empresa, es decir administrarla de acuerdo a herramientas de gestión empresarial y mejoramiento de la infraestructura de beneficio. En la etapa productiva del café especial de origen Manantial, se identifica una carencia a nivel tecnológico de los equipos de beneficio, el 20% de los 114 productores aún no cuentan con máquina despulpadora, es decir que su café debe ser comercializado mojado, esto significa menores ingresos para el caficultor. Es necesario crear preocupación ambiental en los productores, mas del 50% no tienen en sus procesos ni fosa, ni tratamiento de aguas de beneficio.

Una vez conformada la asociación e identificado el perfil de Asocafé Manantial para participar en el proyecto de Alianzas productivas, los productores han obtenido beneficios enfocados al mejoramiento, con el apoyo de la OGA (Organización Gestora de Acompañamiento) y la financiación del Ministerio de

Agricultura y Desarrollo Rural, entes gubernamentales (Alcaldía de Dosquebradas Risaralda y Gobernación de Risaralda) y el Comité Departamental de Cafeteros.

Una etapa muy importante fue la identificación de las principales necesidades de su actividad, aspectos a mejorar y la capacitación en competencias administrativas.

En los objetivos del componente socio-empresarial se ha desarrollado la capacitación de los caficultores para planear la producción, conocimiento de mercado, mitigación de riesgos, organización de registros contables, comercialización de un producto rentable y sostenible.

El plan social está contemplado en dos ejes principales, el primero hace referencia al control de riesgos de los asociados y la organización en la producción de café con fines empresariales y en la consolidación de tejido social con valores asociativos; por otro lado potencialización de fortalezas y oportunidades para el ejercicio productivo. (Restrepo, Montoya, & Alcalde, 2011, p.20)

La formación de Asocafe Manantial, con participación en el proyecto Apoyo Alianzas Productivas, ha proporcionado un aumento en el ingreso de los productores, \$1.000 por arroba de café especial de origen comercializada en cps (café pergamino seco), vendido al aliado comercial Cooperativa Departamental de Caficultores de Risaralda. El proyecto Apoyo Alianzas Productivas ofrece de sobreprecio al productor aproximadamente \$6.000 por arroba.

Dado el comportamiento del mercado cafetero, al otorgarse un sobreprecio de \$6000 sobre el producto generado por los cafés especiales que se enmarcan en esta alianza, el precio se hace competitivo por una parte, porque el producto tiene el factor diferenciador de café especial de origen, por otra, su comercialización está acordada a través de la empresa EXPOCAFE hacia el cliente Starbucks (Restrepo, Montoya, & Alcalde, 2011, p.58).

10.1. CONCLUSIONES PARCIALES

Los propósitos tecnológicos de la asociación han brindado a los caficultores mejoramiento de calidad en su café, además de aumento de su productividad, los cafeteros han sido apoyados para desarrollar la infraestructura de beneficio y obtener asistencia técnica con el fin de optimizar el uso de sus cultivos. Inicialmente el caficultor contaba con la capacidad tecnológica para producir 50 arrobas cps y posterior a la implementación de una nueva infraestructura tecnológica propuesta su capacidad ascendería a 219 arrobas cps.

La productividad también se ve impactada positivamente gracias al desarrollo de resiembras de cultivo, es decir el aprovechamiento de aquellos espacios que no tienen plantas de producción y sin embargo requieren de una inversión en el mantenimiento mantenimiento

Con la formación empresarial los caficultores están en la capacidad de tomar decisiones estratégicas basadas en registros y con soportes organizados, de esta manera es posible planear y controlar los procesos de producción, orientados a la eficiencia y mitigación de riesgos.

Producir un café especial, atrae clientes especiales que valoran cada proceso que hay detrás de una taza de café, con valor agregado en términos ambientales, sostenibles y económicos Asocafé Manantial cuenta con las características para incursionar en nuevos mercados, la utilización de los recursos financiados están dispuestos para avanzar en las etapas de la cadena de valor del café.

11. CARACTERÍSTICAS DEL PROCESO DE CERTIFICACIÓN UTZ EN FINCAS CAFETERAS E IMPLICACIONES PRODUCTIVAS Y COMPETITIVAS.

Para identificar el contexto de los cafés especiales José Fernando Aguirre, técnico implementador y auditor de cafés especiales, quien colaboró a través del Comité de Cafeteros a productores con deseos de certificarse, narra que las principales condiciones que debe cumplir una finca para llevar a cabo la certificación, es mantener inocuidad y trazabilidad en los procesos de producción. Actualmente el comprador desea conocer el origen de el café que consume, desde el lote, municipio en el que es cultivado y las condiciones de su proceso productivo.

El principal reto para el caficultor que desea certificarse es la organización, es decir llevar un control de registros, que se relacionen entre si y proporcionen información sobre el flujo del café, demostrar trazabilidad, por otro lado es concientizarse de que los procesos deben ser llevados a cabo sin afectar el medio ambiente, actuar en los procesos de una manera sostenible.

Una certificación, hace de la finca un mejor lugar para trabajar, con condiciones dignas y con un personal estable; si los trabajadores esta satisfechos son más productivos. Indudablemente es un mejoramiento en la parte organizativa de la finca. Además la certificación es una condición para buscar nuevas alternativas en el mercado.

Actualmente el cafetero colombiano debe acudir a la asociación, que permite obtener herramientas para mejorar y enfrentar las crisis continuas por las que atraviesa el café, es pertinente traer a colación la asociación de Entreverdes, conformada por productores de Pereira y municipios aledaños, dicha asociación ha recibido el apoyo de la Unión Europea, obteniendo la licencia de exportación.

Vender café como grupo para satisfacer a un determinado nicho de mercado es una ventaja competitiva, realizar compras como grupo, establecer procedimientos administrativos y tener la facilidad de acceder a un fondo rotatorio son algunos de los beneficios que los cafeteros han obtenido a través de Entreverdes, es pertinente aclarar que es requisito contar con alguna certificación en café para ser integrante de la asociación.

Una vez tomada en cuenta la perspectiva del técnico implementador y auditor de cafés especiales, con respecto al tema de investigación, se procede a identificar las prácticas administrativas y agrícolas de fincas que han llevado a cabo el proceso de certificación UTZ.

11.1. FINCA LA JUDEA, MUNICIPIO DE SANTUARIO.



La Judea es propiedad de la familia Ochoa hace 25 años, tiene una extensión de 130 ha, esta ubicada en el municipio Santuario vereda Pueblo Bano, el café es el único producto cultivado, variedad Colombia y Castillo, el plátano es cultivado únicamente para consumo propio. La finca cuenta con una infraestructura

adecuada para el beneficio del café, máquina despulpadora, tanques, silos de secado, fosa y adecuación para el tratamiento de aguas de beneficio.

Las personas encargadas de la administración son miembros de la familia, quienes llevan a cabo la planeación y control de los procesos desempeñados en la finca hace 15 años, cuya formación académica es un pregrado no finalizado y un pregrado en comunicación social, hay un equipo de apoyo administrativo conformado por dos personas, son responsables de las bodegas de almacenamiento de insumos y café pergamino seco, éstas personas también se encargan de diligenciar los registros, para la organización y control de la información.

La Judea tiene varias certificaciones para la producción de café, FLO (Comercio Justo), esta fue la primera certificación obtenida, se llevo a cabo en convenio con la Cooperativa de Caficultores de Risaralda (COOPCAFER), con ésta certificación el productor ha obtenido beneficios en descuentos de insumos, capacitación y primas en los precios de café.

Cuenta además con 4C, cuyo código de conducta se basa en una lista de “prácticas inaceptables con acuerdos y regulaciones internacionales tales como las Convenciones de Naciones Unidas y de la OIT, y también en las leyes nacionales. Acatar el Código de Conducta 4C, conlleva erradicar las peores prácticas del sector, tanto a nivel medioambiental como en lo que se refiere a la mano de obra” (4C Association for a better coffee world., s.f).

UTZ cuyos ejes de intervención se dirigen al desarrollo económico, social y medioambiental. La Judea además se encuentra en proceso para llevar a cabo la certificación Practices con un grupo de caficultores, han obtenido asistencia técnica del Comité de Cafeteros para implementar éste sello.

Este es un programa de verificación de la empresa Starbucks Coffee Company. Esta, es una empresa internacional de compra y venta de café

arábico para su industrialización. La estrategia de Starbucks es trabajar con proveedores que alcancen sus exigencias a nivel de calidad y adquirir compromisos con productores, sus comunidades y el ambiente, donde se produzca y compre café (...) Este sello está enfocado en la búsqueda de responsabilidad económica, social y ambiental en toda la cadena agro productiva del café (Red de Técnicos de Buenas Prácticas Agrícolas de PROMECAFE, 2010, p. 13).

Para efectos del presente proyecto se hará énfasis en el proceso de certificación de la norma UTZ, los administradores de la Judea optaron por certificarse ya que en el año 2010 existía una atractiva oferta en el sobreprecio del café vendido bajo ésta certificación, además consideraban que era una oportunidad para generar mayor organización en los procesos de producción. Las primeras etapas para lograrlo fueron:

- Acercamiento al Comité Municipal de Cafeteros, manifestando la intención de certificarse.
- El Comité Municipal de cafeteros envía la solicitud al comité departamental.
- El Comité Departamental de Cafeteros envía a la finca un implementador.
- A partir de una revisión detallada de los procesos productivos de la Judea, el implementador realiza un análisis evaluando si la finca clasifica para someterse a la norma UTZ.
- De clasificar, el implementador hace recomendaciones de factores a mejorar y establece un plan de acción, con actividades y periodos de tiempo específicos, que se revisan en una próxima visita.
- Nuevamente se verifica por un auditor interno de Comité de Cafeteros que las actividades se hayan desarrollado, para estar preparados para la auditoria del ente certificador.
- El auditor elegido por el ente certificados verifica que la finca cumpla con los factores críticos que propone la norma, para proceder a certificar.

La Judea está certificada a través del comité de cafeteros, con un grupo de productores que también se han interesado en la norma, por tal motivo la certificación no tiene ningún costo, ya que es financiada por la Federación Nacional de Cafeteros, sin embargo fue necesario hacer una inversión de \$11.000.000 para cumplir con los requisitos impuestos por la norma, en cuanto a infraestructura, señalización, condiciones laborales, etc.

El café UTZ de la finca la Judea es comercializado a la Cooperativa de Santuario, si los administradores estuviesen interesados en vender su café a otra organización, deberían solicitar una autorización al Comité de cafeteros, ya que a través de él fue llevada a cabo la certificación. Es una certificación en grupo, más no independiente, ésta última tiene un costo de \$5.000.000 aproximadamente.

Al ingresar a ésta empresa cafetera, se evidencia señalización para evitar riesgos en toda la infraestructura de la finca, en las bodegas de insumos se encuentran mensajes como:

- Área restringida
- Prohibido entrar sin autorización
- Obligatorio usar equipo de protección.
- Información sobre manejo de derrames de agroquímicos y combustibles.
- Técnica de triple lavado, para envases de insumos utilizados.
- Clasificación de productos secos, líquidos, fertilizante y herramientas.

La norma UTZ hace énfasis en la correcta administración de la bodega de insumos, la cual debe contar con ventilación, condiciones de limpieza, inodora, no debe haber presencia de insumos vencidos y los envases deben ser almacenados una vez realizado el proceso de triple lavado y esperar a que sea recogidos por miembros de comité. Cada cosa debe estar en su lugar y por ende es necesario tener señalización que informe el lugar que le corresponde.

En la empresa cuentan con los equipos de protección para realizar las actividades de aplicación de agroquímicos, además un sitio específico para la preparación de éstos y su lavado.

La certificación UTZ proporcionó a la finca una mayor organización de su información, a través de registros que permitieron controlar cada proceso productivo del café, a continuación se hace referencia a dichos formatos.

FIGURA 12: Formatos de control.

NOMBRE DEL FORMATO	INFORMACIÓN QUE CONTIENE	FUNCIÓN
Inventario de Fertilizantes y/o productos fitosanitarios en bodega	Fecha de movimiento, entrada, salida, saldo de insumo y firma persona responsable	A través de éste registro se obtiene un control de los insumos que permite planear si es necesario abastecer la bodega con insumo, duración del producto en bodega, quien autoriza la salida.
Registro de Aplicaciones de Fitosanitarios y Fertilizantes	Nombre del operario (encargado de la aplicación), fecha inicial y fecha final, número de lote donde se realiza la aplicación, plaga o enfermedad, cantidad por hectárea, nombre comercial, ingrediente activo, dosis, método de aplicación tiempo de entrada, periodo de carencia y nombre de	Con la información proporcionada por éste registro es posible identificar cuanto lleva un determinado lote tratado, cuanto insumo se consumió en él, en caso de algún problema de intoxicación permite obtener información rápidamente, es decir ayuda a la trazabilidad.

	quien autoriza el producto.	
Registro de Fumigación de Alojamiento	Fecha de fumigación, nombre del producto, dosis y responsable.	Para efectos de inocuidad, es importante periódicamente realizar las fumigaciones en el alojamiento, éste formato permite controlarlas y a su vez identificar que el producto y la dosis son las indicadas
Registros de calibración y mantenimiento de equipos y medidas	Fecha, especificación del equipo al que se le realiza el mantenimiento, observaciones y responsable.	Permite llevar un control del estado de éstos equipos, además de verificar que estén funcionando en correctas condiciones, es el caso del detector de humedad, relojes de pesas, máquinas fumigadoras, medidas para abonar, etc.
Registros de quejas, reclamos y sugerencias.	Fecha, nombre de quien se manifiesta, responsable que recibe y gestiona, espacio para el reclamo o sugerencia.	Este registro permite obtener sugerencias para mejorar o encontrar dificultades que no se habían identificado previamente, además es la manera de supervisar la solución que se ofrece a lo manifestado.

Planilla de Recolección	Fecha, semana de recolección, identificación del trabajador, kilos por día, lote.	Este registro identifica la trazabilidad del café, permite conocer el lote de un café recolectado y contabilizar la producción diría y semanal.
-------------------------	---	---

11.1.1. Conclusiones Parciales

La certificación genero organización en la finca La Judea, la gestión empresarial es evidencia de ello, la información se encuentra sistematizada gracias a los registros que la alimentan, facilitando la contabilidad de la empresa. Para los administradores el control de los procesos, las condiciones dignas de los empleados son herramientas que promueven la productividad, ya que se optimizan las labores y se obtiene un mejor desempeño del personal.

Los administradores de la Judea tienen claramente establecidos los costos de producción, lo cual permite identificar cuales son los rubros que generan mayores egresos y establecer estrategias destinadas a minimizarlos en lo posible, a su vez se lleva a cabo la planeación del presupuesto, el cual se compara con los flujos de caja efectuados para la realización de las labores de sostenimiento de la finca La Judea. La información de éstos rubros proporciona capacidades para analizar el comportamiento histórico de los costos y percibir estrategias de mejoramiento en el sistema contable. Por otra parte genera mayor control, en vista de que fácilmente se puede detectar irregularidades en los ingresos o egresos de la empresa, si no hay claridad de los costos, difícilmente se comprendería que tan productiva es la empresa y el comportamiento de esta variable a lo largo de los años, para llevar a cabo estrategias de productividad es indispensable tener un punto de partida que constituye la situación actual de la empresa en cuanto a los costos y gastos de producción.

En términos económicos la certificación UTZ, no cumplió las expectativas, pues el sobreprecio que se reconocía en años anteriores no se compara con el actual, que oscila en \$500, sin embargo se reconoce que la certificación es un paso necesario para identificar nuevas oportunidades. Ya que para permanecer en el mercado es necesario suplir las necesidades de consumidores con una conciencia sostenible. Además a largo plazo la finca retribuirá los cuidados ambientales que se llevan a cabo actualmente.

Los cafeteros deben apuntar a buscar relaciones directas con los clientes y la certificación proporciona herramientas competitivas para dar éste paso, valor agregado y diferenciación son factores que atraen la atención de los clientes. Ellos esperan que se sustente que los procesos se están realizando de buena manera, con control de insumos y un beneficio limpio.

La actividad cafetera requiere evolución en los procesos internos y externos, es momento de buscar productividad, producir más con lo mismo y la certificación se considera una herramienta para empezar, en los proceso externos, es fundamental establecer relaciones estratégicas que ayuden a la evolución y mejoramiento continuo de cada uno de los procesos.

FIGURA 13: Registro fotográfico finca La Judea



Señalización.



Señalización



**Máquina
Despulpadora**



Secado por silos



**Café UTZ
Certified**

11.2. FINCA LA MARÍA, MUNICIPIO DE DOSQUEBRADAS.



La María es propiedad del señor Antonio Cardona, presidente de Asocafé Manantial de Dosquebradas, la finca tiene una extensión de 5.3 ha, sembrada en variedad Castillo, es propiedad de la familia desde hace mas de 25 años, ha sido un negocio familiar, que inicialmente era administrada por los padres del señor Antonio y posteriormente por él y sus hermanos.

El propietario manifiesta que encargarse de la parte contable y financiera de la finca no ha sido tarea fácil, después de pensionarse como docente, decidió apostarle a la actividad cafetera, el café ha atravesado por tiempos muy buenos, que han permitido hacer inversión en la finca y obtener la liquidez que necesita el negocio, sin embargo son más aquellas situaciones que se viven de incertidumbre por las crisis de los precios, el café necesita un mantenimiento constante y vinculación de mano de obra y en ocasiones el cultivo no retribuye los ingresos suficientes para hacerlo, por tal motivo el caficultor opta por adquirir deuda o invertir los ingresos de otra actividad en la finca.

En La María el principal cultivo de producción y comercialización es el café, seguido por el plátano, también se cultiva yuca y cítricos para consumo propio. El caficultor cuenta con la siguiente infraestructura en el área de beneficio, máquina despulpadora, tanques, secado al sol y realiza tratamiento de aguas de beneficio.

La María cuenta con las certificaciones FLO y UTZ para la producción de café, en ésta última lleva 1 año y medio certificada, el proceso fue el siguiente, del Comité de Cafeteros del municipio de Dosquebradas, un técnico le recomendó al cafetero certificarse, prestándole las asesorías necesarias para que su finca calificara para la certificación, además recibió un apoyo económico por parte del comité del 50% de la inversión que debía realizar para hacer cambios estructurales.

La inversión oscilaba entre \$1.000.000 y \$2.000.000, ya que no era necesario hacer transformaciones costosas, principalmente se invirtió en la adecuación del espacio y señalización, el tiempo en que se realizó las modificaciones fue demasiado corto, en el plazo de una semana ya estaba todo listo para recibir al

auditor. El factor más importante a tener en cuenta, es la ubicación de los insumos, ya que éstos no deben tener en absoluto contacto con el café y deben conservarse en lugares frescos y bien señalizados, evitando al máximo cualquier riesgo.

El caficultor vende su producto a la Cooperativa de Caficultores de Dosquebradas, con referencia al sobreprecio recibido por la certificación UTZ, el caficultor no tiene claridad, pues manifiesta que recibe un incentivo de \$1000 por pertenecer a Asocafe Manantial y algunas ocasiones una bonificación por certificación FLO, por UTZ aún no recibe prima.

11.2.1. Conclusiones Parciales

Existen cambio significativos en los procesos de producción de la María una vez se llevo a cabo la certificación UTZ, el factor de rendimiento del café mejoró, gracias a los registros que se implementaron había un mayor control de los lotes, de los insumos y costos de mano de obra que se invertía en ellos y de los ingresos por producción de cada lote. Anteriormente todas las cuentas se llevaban en un cuaderno y se dificultaba encontrar información, ya que habían demasiados datos de todos los procesos, por recomendación del auditor se empezaron a implementar los registros, los cuales han ayudado mucho en la organización, se tiene claridad de lo que ingresa, sale y de cómo se invierten los insumos. De la misma manera permiten tener información histórica para tomar decisiones o percibir si algo se está haciendo de la manera incorrecta.

El señor Antonio no duda al momento de recomendar a sus amigos caficultores la certificación, personalmente como presidente de la Asociación, reconoce que todos los integrantes de Asocafé Manantial deberían pensar en la certificación, las futuras metas de la asociación se enfocan a exportar café en presentación tostado y molido, por ello considera que la certificación sería una herramienta para abrir ésta puerta, es la manera de enseñar la trazabilidad y control de insumos de su

producto, los consumidores son exigentes y quieren saber que hay detrás de una taza de café. Con referencia a la productividad y competitividad, el caficultor manifiesta que indudablemente es una manera de buscar ser más competitivos, de darle un valor agregado al café y buscar abrir mercados. No es lo mismo un presentar un café genérico a un café certificado, esto da una percepción positiva.

Las principales dificultades que percibe en la actividad cafetera actual es la caída del precio, los costos de producción superan los ingresos, no se esta aprovechando en éstos municipios El Paisaje cultural cafetero, cada vez se pierde competitividad en Risaralda con respecto a departamentos como el Huila que producen con menores costos de producción y son muy fuertes en cafés especiales.

FIGURA 14: Registro Fotográfico La María



12.COMPARACIÓN DE PRÁCTICAS ADMINISTRATIVAS DE UNA FINCA CERTIFICADA Y UNA NO CERTIFICADA

En el apartado anterior se evidencian las principales características de fincas certificadas UTZ, identificado el proceso de certificación y la experiencia de

cafeteros que se sumaron a la producción de cafés especiales. Se reconoce en primera medida la organización y control de los procesos gracias a la implementación de la norma, la administración a través de gestión empresarial y las decisiones soportadas en información histórica y organizada.

Para efectos de la investigación se procede a identificar el perfil de una finca no certificada, confrontando las principales características de la gestión administrativa y prácticas agrícolas de las fincas de estudio, en las cuales se profundizará mediante el informe denominado Código de Conducta UTZ CERTIFIED Good Inside para café, versión 1.1 - Enero 2010

A continuación se realiza una caracterización de la finca, identificando su extensión, variedad cultivada, personas encargadas de las administración, trascendencia familiar, diversificación de cultivos e información pertinente para hacer el análisis comparativo, además se describe la percepción que el caficultor tiene de la certificación y los obstáculos considerados para llevarla a cabo.

12.1. FINCA LA LINDA, MUNICIPIO DE SANTUARIO.



La linda se encuentra ubicada en la vereda llamada Peralonso, tiene una extensión de 14 ha, es administrada por Octavio Gil hace aproximadamente dos

años, cuyo nivel de escolaridad es el bachillerato, su hermano es el patrón de corte quien esta supervisando constantemente los trabajos. En La Linda hay cultivado en el momento café y plátano, pero en días pasados cosecharon maíz aprovechando que se había realizado un soqueo. El café es el principal cultivo de producción, la venta de plátano se considera una importante fuente de ingresos ayudando con la liquidez de la finca. La Linda cuenta con una estructura de beneficio adecuada, conformada por un beneficiadero ecológico, que reutiliza el agua, máquina despulpadora, tanques y un silo de secado. Se destino un lugar para almacenar la pulpa y ser utilizada como abono para el plátano una vez descompuesta. El café es comercializado pergamino seco.

La finca no se encuentra certificada pero no descarta la idea de hacerlo, ha sido un tema de interés, pero del cual no se cuenta con la suficiente información para re, la pregunta sería por donde empezar, se ignoran los primeros pasos, no se conoce ha profundidad los requisitos y beneficios de certificar los procesos productivos.

La certificación es percibida por el caficultor como una manera de evolucionar, de darle un valor diferenciado al café producido en la Linda, a futuro lo considera una buena alternativa, es consciente que exige sacrificios, cambios y organización en las labores administrativas.

El precio actual se considera una desmotivación para certificarse, pues el sobreprecio no es llamativo y hacer una inversión de dinero sin conocer a fondo las ventajas, no es justificable para el administrador, quién estaría dispuesto a invertir en la actualidad como máximo \$1.000.000 para certificarse, si superase este monto, no sería el tiempo para hacerlo. En este momento la principal preocupación del cafetero es la reducción de costos, realizar las actividades de una manera eficiente y con un control de insumos, es decir evitar al máximo los gastos inoficiosos.

FIGURA 15: Registro fotográfico La Linda



Como se mencionaba anteriormente, el análisis comparativo se realizará teniendo en cuenta los puntos de control definidos en (UTZ CERTIFIED, 2010), en la investigación actual se emplearon puntos de control obligatorios que estuviesen relacionados con las condiciones de las fincas de estudio, se omitió puntos de control relacionados con la separación de café UTZ, ya que la producción total de las fincas certificadas es café UTZ, al igual se exceptuó los puntos que correspondían a la irrigación, debido a que las tres fincas tienen dependencia a las lluvias y no usan éste método.

Es importante aclarar que la norma UTZ no exige que todos los puntos de control sean cumplidos desde el primer año de certificación, el auditor desarrolla junto con el administrador o propietario interesado un plan de acción para que los puntos de

control que aún no han sido incluidos en las prácticas se realicen en un periodo de tiempo específico.

Los capítulos del Código de Conducta están agrupados temáticamente en tres partes.

Parte 1 (Capítulo 1-2): Trata sobre la trazabilidad y temas generales de administración.

- Trazabilidad, identificación del producto y separación
- Sistema de Administración, archivo de registros y autoinspección.

Parte 2 (Capítulo 3-9): Trata sobre las buenas prácticas agrícolas y las realizadas en la finca.

- Variedades y patrones
- Manejo de suelos
- Uso de fertilizantes.
- Irrigación.
- Productos fitosanitarios
- Cosecha.
- Manejo Poscosecha del producto.

Parte 3 (Capítulo 10-11): Trata aspectos sociales y ambientales específicos.

- Derechos, salud y seguridad de los trabajadores.
- Recursos naturales y biodiversidad.

FIGURA 16: Cuadro comparativo de prácticas agrícolas y administrativas.

# Puntos de control	TRAZABILIDAD, IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO Y SEPARACIÓN	LA JUDEA		LA MARIA		LA LINDA	
		CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPL E	NO CUMPLE
1	El productor puede documentar el flujo del café desde cada unidad productiva (lote) hasta el punto de acopio/bodega y a través de todo el proceso y manipulación, hasta tener el café seleccionado.	X		X			X
2	El productor cuenta con un sistema de administración documentado en el sitio, en el cual se registra: - la cantidad total de café recolectado - las compras y ventas de café - - las posibles existencias de café de un año anterior - las facturas de venta con el origen y la indicación del estado.	X		X		X	
3	En la finca se identifica claramente quién es la persona responsable en la organización de los temas de trazabilidad, identificación del producto y separación del café. Esta persona o grupo de personas puede demostrar y explicar el sistema y los demás	X		X		X	

	miembros de la organización tienen acceso a él.					
SISTEMA DE ADMINISTRACIÓN, ARCHIVO DE REGISTROS Y AUTOINSPECCIÓN						
4	El productor tiene un mapa general del área productiva. Este mapa debe incluir las áreas sembradas en café con las demás áreas sembradas y viveros, áreas protegidas, corrientes y fuentes de agua y asentamientos humanos. Las haciendas identifican los lotes de café con un nombre y código o color, únicos en todos los registros.	X			X	X
5	El productor identifica físicamente todos los lotes de café con avisos permanentes.	X			X	X
6	El productor realiza e implementa un plan general de administración, el cual se basa en la evaluación de riesgos e incluye planes de acción.	X		X		X
7	Para los nuevos sitios de cultivo, se realiza un análisis de riesgos enfocado en la seguridad alimentaria y el medio ambiente. Existe un plan de manejo para los nuevos sitios, estableciendo las	X		X		X

	estrategias para minimizar todos los riesgos identificados.						
8	Los costos de operación están claramente documentados.	X		X			X
9	Dentro de la empresa hay designada una persona a la cual, los productores y trabajadores podrán dirigir sus inquietudes, ideas y quejas. Esta persona debe ser conocida y estar al alcance del grupo, miembros y trabajadores.	X		X		X	
	VARIEDADES Y PATRONES						
10	El productor tiene disponibles registros/certificados de la calidad de la semilla, en los que se especifica la variedad, número del lote y vendedor de la semilla.	x				X	X
	MANEJO DE SUELOS						
11	Se evalúa el estado de la fertilidad del suelo.	x		x		x	
12	El productor usa prácticas de conservación y recuperación de la estructura y fertilidad del suelo. Existe evidencia visual y/o documental de que	x				X	X

	se usan estas prácticas				
	USO DE FERTILIZANTES				
13	La persona responsable (productor o asesor externo) de la selección de los fertilizantes puede demostrar su competencia para estimar la cantidad, tiempo de aplicación y tipo de fertilizante (orgánico e inorgánico) a usar.	X		X	X
14	La persona responsable, tiene un programa de fertilización documentado en el sitio. Esto asegura que los fertilizantes se apliquen juiciosamente, evitando que la cantidad aplicada exceda las necesidades del cultivo y la capacidad de almacenamiento del suelo. La persona responsable demuestra que se han considerado los requerimientos nutricionales del cultivo y la fertilidad del suelo.	X		X	X
15	Existen instrucciones claras en el sitio para las personas que están involucradas en la aplicación de fertilizantes. No está permitido aplicar fertilizantes a menos de 5 metros de las corrientes de agua.	X		X	X
16	El productor tiene una lista actualizada y completa de todos los fertilizantes usados y/o almacenados	X		X	X

17	<p>Todas las aplicaciones de fertilizantes orgánicos e inorgánicos en el suelo y foliares son registradas (excepto el compost elaborado en la finca), incluyendo: - fecha de la aplicación (día, mes, año) - nombre del producto, tipo de fertilizante y composición química (nombre y concentración de los ingredientes activos)</p> <p>- cantidad o volumen por hectárea, lote o parcela - método de aplicación y equipo de aplicación usado - nombre del operador</p>	X		X			X
18	<p>Separar del café (cereza, pergamino y verde), material vegetal de propagación u otros productos alimenticios y del material de empaque. Separar de los productos fitosanitarios para evitar contaminación cruzada.</p>	X		X		X	
19	<p>En un área de almacenamiento cubierta que está protegida de la luz solar y la lluvia - El área está libre de humedad y bien ventilada - El área está limpia; libre de desechos, derrames o goteos. El área de almacenamiento está claramente marcada con avisos de advertencia permanentes, claros y visibles.</p>	X		X			X
20	<p>El agua con desechos humanos, lodo y aguas residuales no es usada en el cultivo de café para ninguna actividad.</p>	X		X		X	

PRODUCTOS FITOSANITARIOS						
21	El productor no usa los productos fitosanitarios que están prohibidos en la Unión Europea, Estados Unidos y/o Japón.	X		X		X
22	El productor usa productos fitosanitarios con la menor toxicidad posible para los humanos, la flora y la fauna.	X		X		X
23	Todos los productos fitosanitarios aplicados en el cultivo del café son adecuados para el manejo de plagas, enfermedades y malezas y su uso puede justificarse (de acuerdo a las recomendaciones de la etiqueta o a publicaciones del ente oficial de registro).	X		X		X
24	Todos los productos fitosanitarios son preparados, mezclados y aplicados de acuerdo a las instrucciones de la etiqueta.	X		X		X
25	El productor tiene e implementa una estrategia anti-resistencia si se aplica más de una vez un producto fitosanitario durante el ciclo del cultivo. Esto se realiza para mantener la efectividad de los productos fitosanitarios.		X		X	X
26	El productor cuenta con una lista actualizada y completa de todos los productos fitosanitarios usados y/o	X		X		X

	almacenados					
27	Todas las aplicaciones de productos fitosanitarios son registradas incluyendo la siguiente información: - fecha de aplicación (día, mes, año) - nombre del producto (comercial) y composición química (nombre y concentración de los ingredientes activos) - cantidad o volumen por hectárea, lote o parcela - primera fecha permitida de cosecha - periodo de reingreso de acuerdo a la etiqueta - justificación de la aplicación (nombre común de la enfermedad y/o plaga) - identificación del lote o parcela (número o código, ubicación) - método de aplicación y equipo usado - nombre del operador - nombre de la persona que recomendó el producto	X		X		X
28	El productor mantiene en buenas condiciones el equipo de aplicación de productos fitosanitarios (mecánicos o motorizados) para asegurar su adecuado mantenimiento.	X		X	X	
29	El productor asegura que todos los productos fitosanitarios son transportados de manera segura. Se presta atención a minimizar los posibles peligros para las personas, productos alimenticios y el ambiente.	X		X	X	
30	El productor almacena todos los	X		X		X

	productos fitosanitarios Identificando claramente el tipo de cultivo en el que deben usarse. Aquellos con presentación en polvo o granulados son almacenados arriba de aquellos en presentación líquida.					
31	El sitio para almacenar los productos fitosanitarios es sólido estructuralmente y seguro. Los productos están bien ventilados y se asegura que las etiquetas de los productos puedan leerse fácilmente.	X		X		X
32	Los sitios para almacenar los productos fitosanitarios están hechos de materiales resistentes al fuego tales como metal, concreto, acero o ladrillo. Tiene estantes elaborados de materiales no-absorbentes como plástico, vidrio o metal.	X		X		X
33	Los productos fitosanitarios están separados del equipo de trilla del café cosechado y beneficiado.	X		X	X	
34	El productor no reutiliza los envases vacíos de productos fitosanitarios de cualquier forma o manera.	X		X	X	
35	El productor limpia los envases vacíos de productos fitosanitarios lavándolos 3 veces con agua (con un instrumento de lavado a presión integrado al equipo de	X		X		X

	aplicación, si se cuenta con él). El productor devuelve el agua de lavado de los envases al tanque del equipo de aplicación. Luego del lavado, los contenedores son perforados para evitar su reutilización.						
36	El productor desecha los productos fitosanitarios por medio de alguno de los siguientes sistemas: - un sistema oficial de recolección y eliminación - de acuerdo a las normas nacionales - en una manera que se minimice la exposición y el riesgo para los humanos, el ambiente y productos alimenticios.	X		X			X
	MANEJO DE POSCOSECHA DEL PRODUCTO						
37	Para evitar la formación de hongos, el productor minimiza en todo momento el contacto de los frutos de café recolectados con cualquier posible fuente de contaminación por hongos.	X		X		X	
38	El productor asegura que las herramientas usadas para definir el peso o volumen del café cosechado son calibradas o graduadas anualmente.	X		X		X	
39	El productor mantiene limpias y en buen estado las instalaciones y equipo con el que se manipula el producto para evitar la contaminación con hongos o químicos y la pérdida de calidad.	X		X		X	

40	El productor restringe el acceso a los animales y vehículos para evitar la contaminación. Todos los sitios de ingreso a las construcciones o el equipo que pueda estar en contacto con animales, está debidamente protegidos para evitar su ingreso.	X		X		X
41	El productor (re)utiliza tanto como le sea posible, los subproductos del café tales como pulpa, pergamino y cascarilla como fertilizante, mulch o fuente de energía.	X		X		X
42	El productor elabora e implementa un plan de acción para el agua. El objetivo de este plan es (re)utilizar el agua eficientemente y minimizar la cantidad de agua usada en este proceso.		X		X	X
43	El productor hace un tratamiento al agua contaminada resultante del beneficio húmedo para minimizar el impacto en el ambiente, corrientes y fuentes de agua.	X		X		X
44	El productor asegura que durante el almacenamiento del café se hace un manejo adecuado de la humedad y la higiene.	X		X		X
45	El productor usa técnicas confiables para medir el porcentaje de humedad de los granos de café verde. Los equipos o herramientas para determinar la humedad del café se encuentran	X		X		X

	calibrados.				
	DERECHOS, SALUD Y SEGURIDAD DE LOS TRABAJADORES				
46	El productor realiza un análisis de riesgos sobre la salud y seguridad de los trabajadores en las unidades de producción y/o procesamiento.	X		X	
47	Con base en el análisis de riesgos el productor elabora e implementa un plan de acción para promover unas condiciones de trabajo seguras y saludables en todas las unidades de producción y/o procesamiento.	X		X	
48	El productor realiza regularmente reuniones con la persona responsable y los miembros/trabajadores del grupo, en las cuales se discuten abiertamente las inquietudes sobre salud, seguridad y bienestar. Los registros de estas reuniones son guardados.	X			X
49	Con base en el análisis de riesgos, los miembros/trabajadores del grupo reciben una capacitación adecuada en procedimientos de salud y seguridad. Esta capacitación incluye la manipulación de sustancias peligrosas y/o maquinaria o equipos complejos o peligrosos. Dicha capacitación debe repetirse a los nuevos miembros/trabajadores del grupo o a aquellos reasignados a estas labores.	X			X
50	El productor ubica los botiquines de	X		X	

	primeros auxilios (con productos sin caducar) en un sitio de fácil acceso en las instalaciones centrales y de procesamiento.					
51	El productor cuenta con un procedimiento escrito de accidentes y emergencias que describa: - mapa de referencia de la finca o dirección - nombre de las personas de contacto - cómo actuar en estas situaciones - la ubicación de los medios de comunicación - una lista actualizada de los teléfonos de emergencia.	X			X	X
52	El productor indica todos los peligros potenciales en las instalaciones centrales y de procesamiento, por medio de señales de advertencia y símbolos claros y permanentes.	X		X		X
53	El productor asegura y puede demostrar que todos los miembros/trabajadores del grupo involucrados, utilizan adecuadamente la ropa y elementos de protección al manipular o aplicar productos fitosanitarios.	X			X	X
54	Las mujeres embarazadas o madres lactantes y las personas menores de 18 años no manipulan o aplican productos fitosanitarios.	X		X	X	

55	El productor implementa medidas adecuadas de control plagas para evitar que éstas ingresen a las áreas de alojamiento y alimentación, así como a las instalaciones de producción y procesamiento. Las trampas están identificadas con registros.	X			X		X
56	El productor brinda acceso a todos los miembros/trabajadores del grupo a equipos o sitios para el lavado de las manos y a inodoros cerca al alojamiento y comedores y si es necesario, en el sitio de trabajo.	X		X		X	
57	El productor asegura que las instalaciones de producción y procesamiento, así como las áreas de alojamiento y alimentación, están libres de basura y residuos. El titular del certificado designa áreas para desechar/almacenar cualquier tipo de basura y residuo, identificándolos y separándolos.	X		X		X	
58	El productor no usa trabajo forzado o realizado de manera involuntaria. No exige a los trabajadores hacer depósitos o entregarles sus documentos de	X		X		X	

	<p>identidad y tampoco retienen parte del salario, beneficios o propiedades de los trabajadores para obligarlos a permanecer en la finca. Los trabajadores son libres de abandonar al empleador después del respectivo aviso. Las esposas e hijos de los trabajadores contratados no están obligados a laborar en la finca.</p> <p>(Ref. Convención 29 de la OIT sobre Trabajos Forzados y 105 sobre Abolición del Trabajo Forzado)</p>						
59	<p>Los niños o menores de edad (menos de 18 años) no realizan tareas peligrosas o que pongan en juego su bienestar físico, mental o moral. No trabajan en sitios peligrosos en situaciones insalubres, de noche o con sustancias o C/P equipos peligrosos, y tampoco llevan cargas pesadas. No están expuestos a ninguna forma de abuso y no hay evidencia de que la realización del trabajo sea consecuencia de tráfico, esclavitud u obligación.</p>	X		X		X	
60	<p>Los niños menores de 15 años no son empleados como trabajadores permanentes o temporales. Si las leyes locales han establecido una edad mínima mayor a ésta, aplica la mayor edad. (Ref. Convención 138 de la OIT sobre Edad Mínima y 182 sobre Trabajo Realizado por Niños)</p>	X		X		X	

61	El productor no discriminan en la contratación, remuneración, acceso a la capacitación, ascensos, terminación y beneficios con base en el género, raza, casta, etnia, color, orientación sexual, afiliación a sindicatos, estado civil, país de origen, discapacidad, religión u opinión política. (Ref. Convenio 111 de la OIT sobre Discriminación)	X		X		X	
62	El número máximo de horas laborales normales en la semana es de 48 o menos si así lo determinan las leyes locales o nacionales o una convención colectiva de trabajo. El titular del certificado registra las horas laboradas por cada trabajador. (Ref. Convenio 1 de la OIT sobre Horas de Trabajo)	X		X		X	
63	El trabajo en horas extras es: - siempre voluntario. pagado de acuerdo a las normas legales o sectoriales, no supera las 12 horas por semana y no es solicitado regularmente. Los trabajadores tienen derecho al menos a un día libre por cada periodo de 7 días.	X		X		X	
64	Ningún trabajador labora más de 5 horas sin tener un tiempo de descanso de al menos media hora. Adicionalmente, las mujeres que reingresan al trabajo después de dar a luz tienen derecho a dos descansos en el día, por un periodo establecido, de acuerdo a las normas	X		X		X	

	legales o del sector.				
65	A los trabajadores (permanentes y temporales) se les pagan salarios brutos que cumplen con las leyes nacionales y los acuerdos sectoriales, considerando el mayor de estos. No se realizan deducciones de los salarios para efectos disciplinarios.	X		X	X
66	El productor provee cuarteles de alojamiento limpios y seguros (que puedan cerrarse) a todos los trabajadores que viven en el sitio de producción o procesamiento. Se presta especial atención a las condiciones de higiene y al agua potable.	X		X	X
67	El productor estimula la educación primaria en los hijos de los trabajadores que viven en la finca y que están en edad de asistir a la escuela. Los métodos seguidos con sus padres, tales como reuniones de concientización, están documentados.	X		X	X
	RECURSOS NATURALES Y BIODIVERSIDAD				

68	El productor protege y conserva todas las corrientes y fuentes de agua (incluyendo aguas subterráneas) de la finca libres de contaminación y polución	X		X		X	
69	El productor permite el crecimiento de una franja de vegetación nativa a lo largo de las corrientes de agua para controlar la erosión, filtrar los agroquímicos y proteger el hábitat silvestre.	X		X		X	
70	El productor no establece nuevos cultivos de café en terrenos que no están clasificados como agrícolas o que no están aprobados para uso agrícola.	X		X		X	

13. DEFINIR UN PLAN DE MANEJO CON MIRAS A CERTIFICARSE UTZ

La evaluación de las prácticas administrativas y agrícolas realizada de La Linda con referencia a los puntos de control UTZ, permitió establecer el nivel en que la finca se encuentra, por una parte se identifican las actividades que desarrolla adecuadamente y a su vez aquellas prácticas que requieren atención y medidas para su corrección.

De los 70 puntos de control referenciados, La Linda cumple con 39 puntos, es decir con el 55% del total, la lista de control se encuentra dividida en tres partes, denominados trazabilidad y temas generales de administración; buenas prácticas agrícolas y las realizadas en la finca; y aspectos sociales y ambientales.

Se evidencia que la finca necesita establecer estrategias para implementar buenas prácticas agrícolas en el manejo de fertilizantes y productos fitosanitarios, además de llevar a cabo actividades que minimicen los riesgos y ofrezcan seguridad al personal de trabajo.

La gestión administrativa y las prácticas agrícolas, divergen de una finca certificada y una que no lo está, en la investigación realizada en ambas fincas certificadas, se evidencia un panorama organizacional similar, el control de los costos y registros proporciona herramientas para la productividad y trazabilidad, se llevan a cabo buenas prácticas para minimizar los riesgos y producir un producto social, económico y ambientalmente sostenible.

La propietaria y el administrador de la finca La Linda planean llevar a cabo la certificación, aunque no se tiene definido un periodo de tiempo específico, es de su interés implementar una gestión administrativa y prácticas propuestas por la norma, ya que lo consideran como un mejoramiento importante para la finca en términos administrativos, productivos y competitivos, contando al momento de la certificación con los requisitos exigidos.

Por tal motivo se realiza un plan de acción que se proporciona al administrador y propietarios de la finca con el fin de diseñar un panorama de las actividades que se deben planear para que la empresa obtenga trazabilidad en su producto, administración eficiente de insumos y seguridad social y ambiental.

FIGURA 17: Plan de acción.

OBJETIVO	ACTIVIDADES	PERIODO DE TIEMPO	INVERSIÓN DE RECURSOS	RESPONSABLE DE IMPLEMENTACIÓN
Demostrar la trazabilidad del café de La Linda y mejorar la gestión administrativa.	La finca se encuentra dividida por lotes con avisos visibles, sin embargo es necesario tener un mapa general, que visualice la ubicación de cada lote, con información pertinente, área, número de plantas sembradas, distancia de siembra y observaciones.	3 meses	N.A	PROPIETARIA Y ADMINISTRADOR
	Implementar una plantilla que identifique el flujo de café, desde la fecha de su recolección en cereza (especificación de lote), proceso despulpado, especificar tanque de almacenamiento, posterior fecha-hora de inicio y finalización de proceso de secado (cps), y finalmente señalar ubicación de producto terminado en la bodega.	2 meses	N.A	PROPIETARIA Y ADMINISTRADOR Y PATRÓN DE CORTE
	Establecer una estructura de costos de la finca La Linda, donde se especifiquen la inversión en fertilizantes, productos fitosanitarios, mano de obra y otros rubros relacionados (administración, servicios públicos, impuestos) indicando la inversión realizada en cada lote de la finca. Documentar los ingresos por ventas de café y plátano.	2 meses	N.A	PROPIETARIA Y ADMINISTRADOR
Realizar buenas prácticas agrícolas, mediante registros	Identificar las zonas con suelos vulnerables a erosión y proceder a sembrar árboles que protejan el suelo del impacto de las lluvias y realizar zanjas de desviación para el agua que corre en la zona cultivada. Documentar este proceso con fecha, lote, descripción de acción preventiva.	3 meses	\$ 100.000	PROPIETARIA Y ADMINISTRADOR

llevar un control detallado de fertilizantes y productos fitosanitarios. Establecer medidas que minimicen los riesgos operacionales.	Implementar un registro que soporte la información arrojada por el análisis de suelo, con fecha de aplicación, cantidad, identificación del producto, aplicación por lote y método de aplicación	2 meses	N.A	PROPIETARIA Y ADMINISTRADOR
	Llevar a cabo un registro que controle la cantidad de entrada y salida de insumos (fertilizantes, productos fitosanitarios, herramientas, etc) de la bodega de insumos, con fecha y firma de persona que entrega y recibe, manteniendo los saldos almacenados actualizados.	2 meses	N.A	PROPIETARIA Y ADMINISTRADOR
	Implementar señalización en la bodega de almacenamiento de agroquímicos, con avisos de advertencia, área de acceso restringido y distribución del espacio.	3 meses	\$ 150.000	PROPIETARIA Y ADMINISTRADOR
	Acondicionar el lugar de almacenamiento de los productos fitosanitarios en estantería de metal, acero o ladrillo, materiales resistentes al fuego.	3 meses	\$ 350.000	PROPIETARIA Y ADMINISTRADOR
	Implementar un registro para la aplicación de productos fitosanitarios que contengan la siguiente información: fecha de aplicación, nombre del producto, composición química, identificación del lote, cantidad aplicada por hectárea, periodo de reingreso, equipo usado y quien autorizó. Los envases de productos fitosanitarios deben ser lavados durante tres veces y no deben ser volver usados bajo ninguna circunstancia.	2 meses	N.A	PROPIETARIA Y ADMINISTRADOR
	Implementar señalización con anuncios y pintura en las etapas de procesamiento de café y en la bodega de producto terminado, prohibiendo la entrada a vehículos y de animales.	3 meses	\$ 300.000	PROPIETARIA Y ADMINISTRADOR

	Adecuar un lugar para la preparación de agroquímicos y lavado de equipo de aplicación.	4 meses	\$ 600.000	PROPIETARIA Y ADMINISTRADOR
Desempeñar las actividades en condiciones dignas y ofreciendo la mayor seguridad posible al personal de apoyo.	Llevar a cabo un análisis de riesgo, que permita prevenir accidentes y eventos no deseados, posteriormente capacitar a los empleados y contar con sus percepciones.	3 meses	N.A	PROPIETARIA Y ADMINISTRADOR
	Ubicar botiquines de primeros auxilios en las instalaciones y lugares de procesamiento, que sean de fácil acceso.	2 meses	\$ 80.000	PROPIETARIA Y ADMINISTRADOR
	Instalar en lugares visibles procedimientos para actuar en casos de emergencia, con respectivos teléfonos.	1 mes	N.A	PROPIETARIA Y ADMINISTRADOR
	Implementar un control de plagas en las áreas de alojamiento e instalaciones , a través de trampas que deben estar documentadas	2 meses	\$ 50.000	PROPIETARIA Y ADMINISTRADOR
	Concientizar al personal de apoyo del uso adecuado de lo equipos de protección para la aplicación de productos fitosanitarios y encargarse de proporcionárselos.	4 meses	\$ 350.000	PROPIETARIA Y ADMINISTRADOR

14. CONCLUSIONES

-Un café certificado aproxima a los productores a un mercado especial, en el cual se valoran las buenas prácticas de los procesos productivos, los consumidores actuales se han interesado por la sostenibilidad y es por ello que certificarse cobra importancia para llevar a cabo negociaciones y avanzar en la cadena de valor del café.

-El sobreprecio actual pagado al productor por café UTZ en el mercado interno no es atractivo, por lo cual la decisión de certificarse no se debe tomar basada en fines económicos directamente, sino como estrategia orientada a generar confianza y valor a nuevos mercados que exigen una certificación para llevar a cabo convenios, cuando se comercializa café a nichos específicos del mercado externo se obtienen primas mucho más atractivas.

-Las prácticas administrativas y agrícolas implementadas en una finca certificada se catactertizan por llevar a cabo una actividad sostenible en términos ambientales, económicos y sociales. Estos tres factores deben estar integrados en los procesos productivos de una empresa cafetera.

-En cuanto al componente ambiental, se estipula que las prácticas agrícolas no deben afectar los recursos naturales, cuidado de suelos, minimizar la contaminación de fuentes hídricas, protección y fomento de la diversidad vegetal y animal. La manipulación y aplicación de fertilizantes, productos fitosanitarios debe estar rigurosamente controlados con el fin de evitar la contaminación. Se debe establecer planes de acción que documenten las medidas preventivas y correctivas implementadas por la finca para el cuidado del medio ambiente.

- El componente económico propone que la finca cafetera sea administrada como una empresa, realizar registros de control y organización en cada proceso productivo del café, documentar los costos de producción y dar evidencia de la

trazabilidad del producto. Generar una organización interna permite a la empresa tomar decisiones con base a información histórica documentada y obtener herramientas para formular estrategias que beneficien la productividad.

- El componente social establece que los trabajadores³ desempeñan sus labores bajo condiciones dignas, seguras; respetando sus derechos y brindando bienestar a ellos y sus familias. Se debe identificar un plan de riesgos que minimice la posibilidad de accidentes laborales o eventos indeseados. Los colaboradores deben contar con el equipo de protección y capacitación pertinente para desempeñar las actividades. Es pertinente ofrecerles un lugar de alojamiento en condiciones de inocuidad.

- La asociatividad en cafeteros es una estrategia que permite obtener competencias para enfrentar las consecuencias de las crisis, entes gubernamentales y particulares han venido apoyando ésta tendencia que ofrecen a los integrantes de una asociación beneficios en términos económicos, con primas por producir un café de un origen específico y financiación de proyectos para el mejoramiento competitivo de la actividad.

- Una de las herramientas importantes, generadas a partir de la conformación de una asociación de cafeteros, es la asistencia técnica, se promueve la optimización del uso de los cultivos, capacitando a los integrantes para realizar una gestión eficiente en sus empresas, integrando factores económicos y tecnológicos para su administración.

- La certificación UTZ se puede obtener como productor individual o como un grupo de productores, organizados en una asociación o cooperativa. La Federación Nacional de caficultores a través de los Comité departamentales y municipales ofrece la posibilidad de certificarse a productores interesados, con la

³ Un trabajador es la persona que trabaja en una finca o unidad de procesamiento, de manera temporal o permanente, y a la cual se le paga por los servicios prestados. (UTZ CERTIFIED, 2009)

asesoría de técnicos capacitados en la implementación de los requerimientos del Código de Conducta UTZ CERTIFIED, de esta manera el productor esta en la capacidad de recibir la auditoria para verificar las buenas prácticas y obtener la certificación de su finca.

- Un aspecto importante para tener en cuenta en el proceso de certificación es darle una adecuada organización a la bodega de agroquímicos, donde se almacena fertilizantes, productos fitosanitarios, equipos de aplicación y herramientas en general. Este espacio debe contar con condiciones de inocuidad, señalización y estar distribuida correctamente para mitigar eventos de riesgo.

- Las fincas certificadas se caracterizan porque cuentan con una documentación clara de sus costos de producción, lo cual les permite identificar aquellos rubros que generan mayores egresos e identificar donde y en que actividades han sido invertidos. Este conocimiento proporciona herramientas para identificar la productividad de la empresa y establecer estrategias y decisiones para mejorarla.

- Necesariamente una finca no tiene que estar certificada para ejercer control y buenas práctica sobre sus procesos administrativos y productivos, sin embargo la auditoria externa proporciona control y observaciones valiosas un mejoramiento continuo verificable en periodos especificos.

- La certificación no es un proceso dispendioso como se cree, los caficultores colombianos se caracterizan en el mercado por la calidad del café y los procesos cuidadosos de producción, es cuestión de formalizar la administración, crear una conciencia sostenible para aprovechar las herramientas de una certificación que permite dar un paso hacia la diferenciación.

15.RECOMENDACIONES.

- Se recomienda a la propietaria y administrador de la finca La Linda, implementar el plan de acción propuesto, a pesar de que no se tenga establecido un tiempo específico para la certificación, es importante que la empresa se organice internamente y ejerzca herramientas de control de producción, insumos almacenados y gastados.
- La Linda debe recurrir a la asociatividad de cafeteros, son evidentes los beneficios que estos programa conllevan, ya sea con caficultores de la veredad de Peralonso o asociaciones ya establecidas en el municipio de Santuario.

BIBLIOGRAFÍA.

4C Association for a better coffee world. 4C Paso a paso, el camino hacia la integración en el sistema 4C.

Aktouf, O. (2001). La metodología de las ciencias sociales y el enfoque cualitativo en las organizaciones. Cali: Universidad del Valle.

Arango, L. (1985). Estructura económica colombiana. Colombia: Norma.

Banco Interamericano de Desarrollo. (2010). La era de la productividad, Cómo transformar las economías desde sus cimientos. (C. Pagés, Ed.)

Banco Mundial (2002). Estudio del sector cafetero en Colombia.

Cafe de Colombia. (s.f.). Recuperado el 01 de junio de 2013, de http://www.cafedecolombia.com/particulares/es/sobre_el_cafe/el_cafe/clasificacion_es_de_calidad/

Cano, C. G., Vallejo, C., Caicedo, E., Amador, J. S., & Tique, E. (2012). El mercado mundial del café y su impacto en Colombia. Borradores de Economía (710).

Cardona, J. F. (2010). Cafés especiales: situación actual y aplicación del programa de calidad de café nespresso AAA, en el municipio de Jardín Antioquia. Corporación Universitaria Lasallista, Antioquia.

Comisión Estratégica para la Competitividad de la Caficultura. (11 de Septiembre de 2013). Producción de café en Colombia es la más cara entre 29 países. El Colombiano .

Consejo Nacional de Política Económica y Social. (2013). Una estrategia para la competitividad de la caficultura Colombiana.

Corporación Colombiana Internacional. Alianzas Productivas.

Corredor, C., & Machado, A. (2001). Desarrollo económico y social en Colombia siglo XX. Bogotá: Gabriel Misas Arango.

Domínguez, J. (17 de Septiembre de 2012). Precio de la bolsa ya no afecta a 130000 cafeteros. Portafolio .

Donaire, G. (2012). Para disfrutar de un buen café no hace falta que termine molido nadie. Cuaderno de Comercio Justo .

ECOCERT. Recuperado el 01 de abril de 2013 de <http://www.ecocert.com/es/nuestro-enfoque>.

FAO Corporate Document Repository. (s.f.). Obtenido de www.fao.org/docrep/007/ad818s/ad818s07.htm

Federación Nacional de Cafeteros.. (s.f.). Recuperado el 29 de MAYO de 2013, de www.federaciondecafeteros.org/particulares/es/quienes_somos/119_estadisticas_historicas/

Federación Nacional de Cafeteros. (2010). Recuperado el Noviembre de 2012, de http://www.federaciondecafeteros.org/particulares/es/nuestro_cafe/cafes_especial_es/categorias/

Florez, A. (2010). Perspectivas de Mercado de café sostenibles. Memorias del seminario Internación sobre Café Sostenible. Bogotá.

Farfan, F. (2007). Cafés Especiales. Cenicafé. Colombia: Cenicafé.

Junguito, R., & Pizano, D. (1991). Producción de Café en Colombia. Nomos Ltda.

Junguito, R., & Diego, P. (1993). El comercio exterior y la política internacional del café. Colombia: Nomos S.A.

Junguito, R., & Concha, Á. (25 de Marzo de 2012). ¿Hacia dónde va la caficultura colombiana? Macroeconomía y caficultura. Razón Pública .

Machado, A. (2001). El café en Colombia a principios del siglo XX. En Desarrollo económico y social en Colombia siglo XX. Bogotá: Unibiblos.

Ministerio de cultura. (2011). Paisaje cultural cafetero: Un paisaje cultural productivo en permanente desarrollo. Bogotá: Taller editorial escuela taller de Bogotá.

Montoya, A. (25 de Noviembre de 2012). Huila, eje del nuevo mapa cafetero colombiano. *La Nación* .

Muñoz Jaramillo, A. (2007). Diseño de una guía de selección del sello para cafés sostenibles. Universidad Tecnológica de Pereira, Risaralda, Pereira.

NATURACERT. (n.d.). Recuperado el 01 de abril de 2013 de <http://www.naturacert.org/index.php/naturacert>

Organización Internacional del Café. (2013). Informe mensual sobre el mercado del café.

Perfetti, J. J. (3 de Marzo de 2013). El café en la encrucijada. *Razón Publica* .

Ramírez, A. (2013). Mejoramiento continuo en el sistema de gestión de Alexcafe S.A.S.

Red de Técnicos de Buenas Prácticas Agrícolas de PROMECAFE. (2010). Guía de buenas prácticas agrícolas para fincas de café protegidas bajo una indicación geográfica o denominación de origen. Guatemala

Reina, M., Silva, G., & Samper, L. (2007). Juan Valdez, la estrategia detrás de la marca. (Ediciones b) Bogotá.

Restrepo, A., Montoya, A., & Alcalde, F. (2011). Fortalecimiento del café especial de origen tipo Asocafe Manantial de Dosquebradas a través de la asociación de

café de alta calidad Asocafe Manantial Dosquebradas. Fundación Codesarrollo, Risaralda.

Sotomayor, O., Rodríguez, A., & Rodrigues, M. (2011). Competitividad, sostenibilidad e inclusión social en la agricultura. Santiago de Chile: CEPAL.

Tamayo, M. T. (1999). Aprender a Investigar. Intituto colombiano para el fomento de la educación colombiana, ICFES, Bogotá.

UNIVERSIDAD ICESI. (2008). Recuperado el 3 de 06 de 2013, de www.icesi.edu.co/blogs/icecomex/2008/09/12/commodities

UTZ Certified. Estrategia de 7 pasos para la Implementación del Código de Conducta.

UTZ Certified. Código de conducta UTZ CERTIFIED Good Inside para café. 2010

Vallejo Mejía, C. (8 de Octubre de 2013). Producir café en Colombia cuesta el doble que en Costa Rica. (R. L. Radio, Entrevistador)

ANEXOS

ANEXO 1: Entrevista técnico implementador y auditor de cafés especiales.



**Universidad
CATÓLICA
de Pereira**

FECHA	Octubre 7 de 2013
ENTREVISTA REALIZADA POR:	Jose Fernando Aguirre
REALIZADA POR:	Alejandra Ramirez

ORGANIZACIÓN	Entreverdes
CARGO	Técnico Implementador y Auditor de Cafés Especiales.
1. ¿En qué consiste Entreverdes?	
<p>Es una organización conformada por productores de Pereira que producen y exportan café, los productores se cogen un sistema de control de Entreverdes de la organización tiene un fondo rotatorio, copios de café, ventajas para quienes están dentro de la organización. Los cafeteros que están en Entreverdes cuentan con alguna certificación, este es un requisito.</p>	
2. ¿Cómo surgió Entreverdes?	
<p>Hace 7 años existía Asocafé, era una asociación temporal de diferentes grupos de productores, de Colombia, Arabia, Morelia y Itagracia. La Unión Europea proporcionó unos recursos para conformar la asociación, obtuvimos la licencia de exportación, página web y conformamos hace 7 años Entreverdes, ya que se obtuvieron buenos beneficios con la asociación anterior.</p>	
3. ¿Qué alternativas comerciales se identifican?	
<p>Tenemos un café diferenciado, entonces hoy por ejemplo vamos a hacer una práctica para venderle café Starbucks como grupo asociativo, manejamos los líneas de café tostado, que se comercializa en el mercado local de \$15.000 la libra, exportamos café verde pegados a los sellos que tenemos sea F.L.O. UTZ o Rainforest. Se han obtenido sobreprecios de hasta \$10.000 por arroba, actualmente el sobreprecio es de \$4.500.</p>	
4. ¿Cuántas fincas están certificadas con la norma UTZ en Entreverdes?	19 fincas - 781 Ha.
5. ¿Cuáles considera que son las principales condiciones que debe cumplir una finca para certificar en UTZ?	
<p>Inocuidad y trazabilidad. Estos son los principales aspectos, el comprador UTZ quiere conocer los orígenes del café, saber de qué municipio proviene, de qué finca, hasta que lote. Inocuidad, porque es fundamental la limpieza de los beneficiados, el lugar de almacenamiento.</p>	
6. ¿Cuáles son los principales obstáculos que los cafeteros encuentran para lograr la certificación?	
<p>Básicamente tiene que ser un cafetero muy organizado en registros, su recolección debe ser apuntada y estar acorde con las facturas de venta y este tipo de organización tiene que ser sistematizada para conocer la trazabilidad, entonces a veces es difícil cambiar en los cafeteros la forma en la que solían administrar es un cambio cultural, ya que se necesita crear conciencia sobre la sostenibilidad, medio ambiente y organización.</p>	

<p>7. ¿Considera que la certificación en una norma, ayuda a promover la productividad y competitividad en una finca cafetera? ¿Por qué?</p>
<p>Si, hace de una finca, una finca diferente, donde las condiciones de trabajo son mejores, dignas, no solo es el hecho de tener café trazable, sino obtener una mano de obra estable, satisfecha, entonces la hace más competitiva y productiva porque los trabajadores están a gusto en su lugar de trabajo, entonces van a desempeñar los labores de una mejor manera. No es tanto el sobreprecio, a veces no es justificable, sino por las condiciones de mejoramiento en la administración de la finca.</p>
<p>8. ¿Cómo dimensiona entre verdes en 5 años?</p>
<p>Exportando un mayor volumen de café verde, consolidando nuestros clientes, siendo sostenible económicamente.</p>
<p>9. ¿Cómo dimensiona la actividad cafetera en 5 años?</p>
<p>El cafetero hoy se tiene que asociar, sólo es muy difícil enfrentar estas condiciones. Vender café como grupo es una manera de ver la luz, establecer procedimientos, precios, prestamos, compras como grupo, trae facilidades para los caficultores.</p>

ANEXO 2: Entrevista propietario finca certificada utz, la judea.



FECHA	Octubre 7 de 2013
ENTREVISTA REALIZADA POR:	Alejandro Ochoa
RELIZADA POR:	Alejandra Ramirez

NOMBRE DE LA FINCA	MUNICIPIO	PROPIETARIO
La Judea	Santuario	Francisco Ochoa
ÁREA	VARIEDAD DE CAFÉ CULTIVADA	
130 ha.	Colombia y Castillo	
ADMINISTRADORES	Alejandro Ochoa y Johana Ochoa.	

1. ¿Hace cuánto tiempo la Judea es propiedad de la familia?

Hace aproximadamente 25 años

2. ¿A partir de qué año empezó a administrar la propiedad?

En el 1998. Hace 15 años.

3. ¿Cuáles su grado de escolaridad?

Inicié una carrera, pero decidí dedicarme a la administración de la finca. Mi hermana es comunicadora social.

4. ¿Cuántos miembros de la familia trabajan en la finca?

Mi hermana y yo. En los cargos administrativos.

5. Edad promedio de los administradores	20-30	30-40 <input checked="" type="checkbox"/>	40-50	50-60	60 o más
--	-------	---	-------	-------	----------

6. Señale los productos cultivados y comercializados en la finca.

Café <input checked="" type="checkbox"/>	Platano	Maíz	Yuca	Frutales	Otro ¿Cuál?
--	---------	------	------	----------	-------------

7. Señale la infraestructura de beneficio con la que cuenta la finca.

Despulpadora	Tanques	Secado (silo)	Fosa	Tratamiento de aguas de beneficio.
X	X	X	X	X

8. ¿Con cuáles sellos se encuentra la finca certificada?

Rainforest	UTZ	FLO	4C	Otra ¿cuál?
	X	X	X	Se está trabajando en PRACTICES

9. Señale el tiempo de certificación de la finca

6-12 meses	13-24 meses	24-36 meses	36-48 meses	Más de 48 meses
		X		

10. El valor de la prima recibida por kg de café certificado UTZ oscila actualmente entre:

\$500-\$1000	\$1000-\$1500	\$1500-\$2000	\$2000-\$2500	\$2500-\$3000	\$3000-\$3500	Más de \$3500
X						

11. ¿Su café es vendido en:

Cooperativas	Trilladora	Clientes Internacionales	Otros ¿Cuál?
X			

12. ¿Cuáles fueron las principales razones que lo motivaron a la certificación?			
Inicialmente nos motivamos por el sobreprecio que se pagaba a los productores certificados, que para ese entonces era de \$4000 por arroba y cada vez lo vimos como una manera de generar organización en la finca.			
13. ¿La certificación cumplió con sus expectativas?			
En la parte organizativa si, la hora de la finca es administrada con prácticas empresariales, existe un acceso a la información contable, financiera y rendimientos en las labores que permite tener un mayor control. Se ha evidenciado un mejor desempeño en los empleados, son más productivos gracias a que se sienten satisfechos con las prácticas que se llevan a cabo en la finca. A su vez ha sido una forma de tener un mayor acercamiento con clientes internacionales, ya que muchos exigen que la finca se encuentre certificada para establecer relaciones comerciales. Sin embargo hay un punto que no cumplió con las expectativas, la retribución económica, ya que se pensaba que en tiempos de crisis la certificación proporcionaría un sobreprecio y no ha sido así, el café se compró solo \$500 por encima del precio base, lo cual no genera suficientes ingresos para on llevar la fluctuación del precio.			
14. ¿Qué cambios significativos considera que se dieron en su actividad después de la certificación?			
Las personas encargadas del área administrativa empezaron a manejar la información de una manera más organizada, facilitando la alimentación de los datos contables, control riguroso de la entrada salida y aplicación de insumos. Tomar decisiones con base en registros.			
15. ¿Cuanto dinero invirtió en los procesos de certificación?			
1.000.000-4.000.000	4.000.000-8.000.000	8.000.000-12.000.000	Más de 12.000.000
		X	
16. ¿Cuáles fueron los principales elementos de inversión?			
Elaboración de algunas construcciones, pintura, señalización, tratamiento de aguas.			
17. ¿Recomendaría a otros caficultores certificarse?			
Si, siempre y cuando se realice con unos bajos costo ya que no se justifica una grande inversión que en este momento no esta siendo retribuida, sin embargo con miras a un futuro es mejor estar certificado que no estarlo, ya que genera más oportunidades y se obtiene una perspectiva de la finca como empresa.			
18. ¿Considera que la certificación genera productividad y competitividad para la empresa?			
Indudablemente es una herramienta para ser más productivos y rentables, gracias a la planeación, control y organización que se genera en cada una de las actividades de la finca, se obtiene un personal de apoyo más capacitado.			
19. ¿Cuáles son las principales dificultades que considera de la actividad cafetera?			
Los bajos precios del café nos han golpeado mucho, por otra parte los cafeteros atraviesan por una crisis de productividad, gastan mucho y producen poco, el desafío actualmente es volvernos más productivos.			

ANEXO 3: Entrevista propietario finca certificada utz, la maria.



FECHA	Octubre 15 de 2013
ENTREVISTA REALIZADA POR:	Antonio Cardona Betancurt
RELALIZADA POR:	Alejandra Ramirez

NOMBRE DE LA FINCA	MUNICIPIO	PROPIETARIO
La María	Dosquebrada	Antonio Cardona Betancurt
ÁREA	VARIEDAD DE CAFÉ CULTIVADA	
5,3 ha	Variedad Castillo	
ADMINISTRADORES	Antonio Cardona Betancurt	

1. ¿Hace cuánto tiempo la finca es propiedad de la familia?					
Hace 29 años					
2. ¿A partir de qué año empezó a administrar la propiedad?					
En el 2010. Aproximadamente 3 años					
3. ¿Cuáles su grado de escolaridad?					
Trabaje como docente 30 años.					
4. ¿Cuántos miembros de la familia trabajan en la finca?					
Trabajamos dos, yo en la parte administrativa y mi hermano que es el mayordomo, se encarga de los trabajadores y de las labores.					
5. Edad promedio de los administradores	20-30	30-40 <input type="checkbox"/>	40-50	50-60 <input checked="" type="checkbox"/>	60 o más

6. Señale los productos cultivados y comercializados en la finca.						
Café <input checked="" type="checkbox"/>	Platano <input checked="" type="checkbox"/>	Maíz	Yuca	Frutales	Otro ¿Cuál? Para consumo propio o tamos con yuca y cítricos	
7. Señale la infraestructura de beneficio con la que cuenta la finca.						
Despulpadora	Tanques	Secado (silo)	Fosa	Tratamiento de aguas de beneficio.		
X	X		X	X		
8. ¿Con cuáles sellos se encuentra la finca certificada?						
Rainforest	UTZ	FLO	4C	Otra ¿cuál?		
	X	X				
9. Señale tiempo de certificación de la finca						
6-12 meses	13-24 meses	24-36 meses	36-48 meses	Más de 48 meses		
	X					
10. El valor de la prima recibida por el café certificado UTZ oscila actualmente entre:						
\$500-\$1000	\$1000-\$1500	\$1500-\$2000	\$2000-\$2500	\$2500-\$3000	\$3000-\$3500	Más de \$3500
X						

11. ¿Su café es vendido en:			
Cooperativas <input type="checkbox"/>	Trilladora	Clientes Internacionales	Otros ¿Cuál?
X			
12. ¿Cuáles fueron las principales razones que lo motivaron a la certificación?			
Inicialmente fue el Comité de Cafeteros quien me motivó y con la asistencia de un técnico realice pequeñas modificaciones para posteriormente recibir la auditoria, me llama la atención porque con la certificación le iba a dar un valor agregado y reconocimiento al mi café.			
13. ¿La certificación cumplió con sus expectativas?			
Si, me ayudo a ser más organizado y ahora veo una trazabilidad en los procesos de mi café.			
14. ¿Qué cambios significativos considera que se dieron en su actividad después de la certificación?			
Mejoró la presentación de mi café, también el factor de rendimiento. En la parte ambiental he sembrado árboles y he conservado los que tenía, el manejo de las aguas también ha sido un aporte importante. Ahora se llevan unos registros que permiten tener control en todos los procesos, dando claridad sobre las labores de sembrado, el café vendido, etc.			
15. ¿Cuanto dinero invirtió en los procesos de certificación?			
1.000.000-4.000.000	4.000.000-8.000.000	8.000.000-12.000.000	Más de 12.000.000
X			
16. ¿Cuáles fueron los principales elementos de inversión?			
Adecuación de espacio, Señalización.			
17. ¿Recomendaría a otros caficultores certificarse?			
Por supuesto que si, pertenezco a la asociación de café manantial y pienso que es fundamental que todos los integrantes estemos certificados ya que el futuro es una facilidad para abrir mercados, al consumidor le interesa saber que hay detrás de la taza de café que se está tomando y la certificación es la manera de mostrar que las cosas se están haciendo bien y con calidad.			
18. ¿Considera que la certificación genera productividad y competitividad para la empresa?			
Si, más competitividad que productividad, en la asociación queremos llegar hasta el último paso de la cadena de valor, exportando café ya sea tostado o molido, la certificación permite mostrar la trazabilidad del café que se quiere vender para dar una percepción positiva y es exigencia de muchos compradores, y ayuda a ser más productivos porque mediante los registros hay más control de insumos.			
19. ¿Cuáles son las principales dificultades que considera de la actividad cafetera?			
Indudablemente el precio, producir un arroba cuesta cerca de \$70000 y el precio hoy oscila en \$42000 sin el auxilio, también la mano de obra es muy escasa y enisaralda hemos perdido competitividad con respecto a los departamentos del sur del país, si seguimos así podríamos llegar a salir del paisaje cafetero.			

ANEXO 4: Entrevista administrador finca no certificada, la linda.



FECHA	Octubre 14 de 2013
ENTREVISTA REALIZADA POR:	Octavio Gil
REALIZADA POR:	Alejandra Ramirez

NOMBRE DE LA FINCA	MUNICIPIO	PROPIETARIO
La Linda	Santuario	Lucelly Gil
ÁREA	VARIEDAD DE CAFÉ CULTIVADA	
14 ha	Variedad Castillo	
ADMINISTRADORES	Octavio Gil	

1. ¿Hace cuánto tiempo la finca es propiedad de la familia?
Hace 12 años

2. ¿A partir de qué año empezó a administrar la propiedad?
Hace dos años, en el 2011

3. ¿Cuál es su grado de escolaridad?
Bachillerato

4. ¿Cuántos miembros de la familia trabajan en la finca?
Un hermano y yo, yo me encargo de la administración general y mi hermano es el patrón de corte, quien permanece con los trabajadores.

5. Señale los productos cultivados y comercializados en la finca.

Café <input checked="" type="checkbox"/>	Platano <input checked="" type="checkbox"/>	Maíz <input checked="" type="checkbox"/>	Yuca	Frutales	Otro ¿Cuál? <input type="checkbox"/>
--	---	--	------	----------	--------------------------------------

6. Señale la infraestructura de beneficio con la que cuenta la finca.

Despulpadora	Tanques	Secado (silo)	Fosa	Tratamiento de aguas de beneficio.
X	X	X	X	X

7. ¿Su café es vendido en:

Cooperativas <input type="checkbox"/>	Trilladora	Clientes Internacionales	Otros ¿Cuál? <input type="checkbox"/>
X	X		

8. ¿Se encuentra la finca certificada bajo alguna norma? Si, no ¿Por qué?
No, aunque nos ha llamado la atención, no hemos encontrado la forma de dar el primer paso, no sabemos por dónde empezar, se ha quedado en planes y pues en este momento más, ya que en la situación del café, los bajos precios no dan para hacer una inversión de certificación, ahora nos preocupamos por reducir costos en primero que todo.

9. ¿Cuál es su percepción de certificarse como productor de café?
La certificación exige poner mucho juicio en todos los procesos, en realidad no lo conozco muy a fondo el tema, pero se que el cuidado del medio ambiente es una parte fundamental.

10. ¿Le interesa certificarse? Si, no ¿Por qué?
Si, la situación actual nos exige evolucionar, a la vez esa es una forma de hacerlo, el futuro es una buena opción, es diferenciarse y ponerse muy juicioso en todas las labores.

Si la respuesta anterior es afirmativa, por favor continúe.

11. ¿Qué aspectos considera como obstáculos para certificarse?

Pues lo primero sería el control de aplicaciones de insecticidas, el exceso de estas aplicaciones hace daño al medio ambiente, pero en estas zonas nos toca mucho la broca y a veces es necesario hacer varias aplicaciones para controlarla otro obstáculo es el costo que implica certificarse y queda la duda si vale la pena o no de acuerdo a la situación, ya que según hemos preguntado en cooperativas no hay un sobreprecio establecido para café certificado y si lo hay es muy bajito.

12. ¿Cuánto estaría dispuesto a invertir para certificarse como productor de café?

1.000.000-4.000.000	4.000.000-8.000.000	8.000.000-12.000.000	Más de 12.000.000
X			

13. ¿Cuáles son las principales dificultades que considera de la actividad cafetera?

Los altos costos de producción, es necesario aprender a trabajar con unos costos menores para sobrevivir en esta crisis.