PLATAFORMA DE CAFÉ SOSTENIBLE DE HONDURAS

BOLETIN INFORMATIVO

MAYO 2025

Plataforma de Café Sostenible de Honduras

cafesosteniblehonduras.org

La DO Marcala celebra la XVII edición del Festival Café Cultura Marcala 2025

Una fiesta que une al café, la cultura y la sostenibilidadLa Plataforma de Café Sostenible de Honduras (PCSH) felicita a uno de sus miembros, la Denominación de Origen Marcala, por la exitosa realización de la XVII edición del Festival CaféCultura Marcala 2025. Un evento que se ha consolidado como un referente nacional en la promoción del café de calidad y la identidad cultural de nuestras comunidades cafetaleras.

Durante los días 30 y 31 de mayo, el corazón de la región DO Marcala vibró con una programación diversa que incluyó:

- **Catas y competencias de café de especialidad.**
- **Conversatorios y conferencias sobre historia del café, propiedad intelectual, marketing digital y micro-lotes.**
- **Tardes culturales infantiles y juveniles, con actividades como pintacaritas, globoflexia, poesía y presentaciones artísticas.**
- **Barra de degustación de cafés de los municipios que integran la Denominación de Origen Marcala.**
- **Espectáculos en vivo, incluyendo música, canto, saxofón y orquesta.**

La DO Marcala celebra la XVII edición del Festival Café Cultura Marcala 2025

Bajo el lema:
“CaféCultura: donde el café une y la cultura florece”,
esta edición reafirmó el valor del café como eje de sostenibilidad, desarrollo local y expresión cultural.

Desde la PCSH, celebramos este esfuerzo que fortalece el tejido social y productivo en las regiones cafetaleras, y reiteramos nuestro compromiso de seguir apoyando iniciativas que dignifican el café hondureño y a quienes lo cultivan.

Festival CaféCultura Marcala 2025

Hora	Actividad Viernes 30 de mayo
9:00am	Cataciones para competencia de café
10:00am-10:30am	**Inauguración del Festival**
11:00am - 12:00m	Conversatorio sobre la Historia del café y la experiencia de la DO
2:00pm- 5:00 pm	Recreovia, proyecto GREAT, Policía Nacional
2:30pm- 3:30pm	Conferencias sobre Derechos de Autor y signos distintivos Impartidas por el Instituto de la Propiedad de Honduras
3:00pm-5:00pm	Barra de degustación de Café de Municipios DO Marcala
3:00pm-4:00pm	Tarde Cultural Infantil Demostración de métodos de filtrado infantil Pintacaritas y Globoflexia
4:00pm-4:30pm	Demostración de métodos de filtrado femenino
4:30pm-6:00pm	Lotería del café
6:00pm - 7:00pm	Sueños, Poesía y Café
7:00pm - 9:00pm	Presentaciones artísticas, show de cantantes, show de saxofón.

Hora	Actividad Sábado 31 de mayo
9:00am - 10:00am	Cataciones para competencia de café
10:00am - 4:00pm	Recreovia, proyecto GREAT, Policía Nacional
10:00am - 11:30pm	Conferencia: Marketing en redes Sociales “Haz que tu café cuente una historia” Foro: Comercialización y preparación de micro-lote
10:00am - 11:00am	Competencia de marcas de café tostado Región DO Marcala
10:00am - 12:00m	Inicio de competencia Marcalapress
11:00am - 12:00m	Competencia de Catadores
2:00pm - 3:00pm	Taller de Tostado de Café
3:00pm - 4:00pm	Premiaciones de competencias
3:00pm - 5:00pm	Barra de degustación de Café de Municipios DO Marcala
4:30pm - 6:00pm	Tarde Cultural Juvenil Pintacaritas y Globoflexia
8:00pm - 10:00pm	Orquesta Instituto Técnico Policial

Patrocinador Oficial

Ficohsa

Co-Patrocinadores | Colaboradores

PLATAFORMA DE CAFÉ SOSTENIBLE DE HONDURAS

ENTREVISTA CON UN MIEMBRO DE LA PCSH

En esta edición de nuestro Boletin informativo tenemos el honor de darles a conocer a FINCA LAS TAPIAS, Un legado que florece entre montañas.

FINCA LAS TAPIAS

Un legado que florece entre montañas

Ubicada en las montañas de la aldea Pozo Azul, en El Rosario, Comayagua, Finca Las Tapias es mucho más que una finca cafetalera: es la expresión viva de un legado familiar que nació en 2015 bajo la visión de don Arturo Kilgore. Como parte de su plan de retiro, decidió adquirir las tierras donde años atrás se enamoró de su esposa, y así comenzó esta historia de amor por el café, la tierra y la comunidad.

En 2019, su hija Francia kilgore se unió al proyecto, involucrándose desde la semilla hasta la taza. Lo que alguna vez fue un terreno seco se ha convertido hoy en un ecosistema vibrante, donde el café de especialidad crece bajo un cuidado apasionado, con prácticas sostenibles que respetan el medio ambiente y miran hacia el futuro.

Las prácticas agrícolas en Las Tapias son 100% orgánicas. Se ha implementado un proceso inocuo desde la fermentación hasta el secado, un sistema de filtración para reutilizar las aguas mieles, y la pulpa del café se emplea como fertilizante. Además, el proceso de desinfección del grano utiliza agua de vertiente con mínima intervención, protegiendo los recursos hídricos locales.

FINCA LAS TAPIAS
•SPECIALTY COFFEE•

Pero el impacto de esta finca va más allá del cultivo. Actualmente, se impulsa la creación de una caja rural comunitaria, con el objetivo de generar un modelo de desarrollo sostenible para que más familias mejoren su café, diversifiquen cultivos y accedan a mejores ingresos. Durante la cosecha, se emplean alrededor de 20 familias, en su mayoría lideradas por mujeres, quienes además reciben capacitación en distintas etapas de la cadena de valor.

Finca Las Tapias ha sido galardonada dos años consecutivos en el World Coffee Challenge, celebrado en Madrid y Galicia, España, obteniendo el segundo lugar en categorías como “Mejor café de mujeres” y “Café sostenible”, entre más de 25 países y 75 muestras.

“Para mí, el café es mucho más que una cosecha: es un legado de esfuerzo y superación. A través del café hemos construido una comunidad unida, que trabaja por un mejor futuro para todos”, nos comparte orgullosamente su productor.

El café de Finca Las Tapias no solo lleva el sabor auténtico de la tierra hondureña, sino también el espíritu de una familia comprometida con el cambio, la sostenibilidad y la esperanza.

CURRICULO PARA LA SOSTENIBILIDAD DEL CAFÉ HONDURAS

COMERCIALIZACIÓN

PCSH

DESCARGAR CLICK AQUÍ

3.11 Prácticas prioritarias y recomendadas en Comercialización y Logística

	Subtemas	Prácticas Prioritarias	Prácticas Recomendadas	Prácticas Prohibidas
11. Comercialización y Logística	11.1 Negociación	• Desarrollando contratos, para reglas claras y prevención de conflictos. • Procesos de negociación.	• Negociando venta de café juntos otros productores. • Consultas con otros vendedores. • Reducir la intermediación. • Acceso a información de mercados.	
	11.2 Logística	• Transportando productos en nuevas rutas. • Mejorando capacidad de manejo.	• Búsqueda de vías más cortas y efectivas de transporte de café. • Mejorando capacidad de almacenamiento. • Transporte en conjunto con otras fincas.	
	11.3 Agro exportación del Café	• Procesos de certificación.	• Disponibilidad de participar en redes de comercio. • Disponibilidad de Participar en negociaciones con organizaciones promotoras de comercio diferenciado.	
	11.4 Educación Financiera Básica	• Registro de ingresos y egresos rentabilidad. • Sistema de contabilidad apropiado a la finca.	• Sistema de registros contables básicos. • Participar en capacitación contable • Búsqueda de opciones de ahorro con mejores inversiones.	

MANUAL DE PRODUCCIÓN DE CAFÉ SOSTENIBLE

COMERCIALIZACIÓN

PCSH

Capítulo XI. Comercialización

11.1 Contratos y Negociación

11.1.1 Desarrollando contratos para reglas claras y prevención de conflictos

Práctica Prioritaria a ser adoptada por todos los productores	**Práctica Recomendada** a ser adoptada como preparación para procesos de certificación

Objetivo

Promover una cultura de negociación que culminen con la firma de contratos que definan claramente los términos de intercambio entre la finca y terceros, minimizando el surgimiento de conflictos.

Importancia y Beneficios

Las negociaciones son procesos que están presentes en todos los actos del ser humano. Negociamos con los trabajadores al decidir cuánto cosechar en el día, con los que manejan la sombra para determinar el grado de avance por unidad de tiempo. Negociamos el precio de nuestro café y algunas veces el precio de del transporte, también negociamos los estándares de calidad aceptables por los compradores de nuestro café. En suma, las negociaciones es probablemente la actividad gerencial más importante que ejercemos en la producción, beneficiado y comercialización del café (Puigjaner, 2020).

La compraventa suele ir precedida de negociaciones entre las partes, asistidas por sus asesores financieros y jurídicos, o de negociaciones entre los intermediarios elegidos por ellas. Estas negociaciones son más o menos complejas, según la importancia de los bienes a negociar. En el contrato de compraventa de productos las obligaciones fundamentales del vendedor son la obligación de entrega del producto en tiempo y forma tal como se estipulo en el contrato. Por otro lado, las obligaciones del comprador es pagar el valor estipulado, bajo los términos de tiempo y especie estipulados. Estas condiciones facilitan el intercambio del café y el pago del mismo de acuerdo a lo acordado por ambas partes

Como Cumplir

Para llevar a cabo un contrato de intercambio de bienes y servicios entre un comprador y un vendedor las siguientes son pasos a considerar:

- Hacer acopio de información objetiva, libre de valoraciones y juicios.
- Identificar los intereses propios y los de la otra parte. (En este punto es crucial diferenciar entre intereses y propuestas; las propuestas son lo que pretendemos conseguir, y los intereses son los motivos por los que queremos conseguirlo. Si negociamos sobre propuestas, tendremos poco margen de recorrido; si planteamos e identificamos intereses, los caminos se multiplican).
- Generar ideas que puedan satisfacer a los intereses de todas las partes.
- Conocer nuestras posibilidades y las de la otra parte.
- Fijar metas concretas, realistas, alcanzables y medibles.
- Saber qué tipo de concesiones podemos hacer.

Referencias:

https://derechouned.com/libro/mercantil-1/4812-la-compraventa-del... (2019) (Consideraciones sobre la compraventa de establecimiento mercantil)

www.montaner.com/blog/negociacion-crecimiento-profesional-y-personal/ **(2019)** La negociación: un camino hacia el crecimiento profesional y personal, Liderazgo de equipos. Eva Puigjaner.

www.revistaelcafetalero.com/venta-internacional-de-caf-.html

https://es.investing.com/commodities/us-coffee-c

https://www.revistaforumcafe.com/mercado-de-futuros-del-cafe

https://repository.eafit.edu.co/bitstream/handle/10784/7378/Juan...

https://federaciondecafeteros.org/wp/venta-de-cafe-en-deposito

https://www.forcemanager.com/es/blog/tecnicas-venta-negociacion

https://www.laguiadelcafe.org/guia-del-cafe/contratos/Los-contratos-de..

https://perfectdailygrind.com/es/2017/12/22/glosario-de-terminos-de..

https://es.investing.com/commodities/us-coffee-c-contracts

11.1.2 Negociando juntos la venta de productos, obtenemos mejores precios

Práctica Prioritaria a ser adoptada por todos los productores	**Práctica Recomendada** a ser adoptada como preparación para procesos de certificación

Objetivo:

Identificar los beneficios que trae las negociaciones de venta de producto en conjunto, ejemplo el cooperativismo.

Importancia y Beneficios:

Existen en la actualidad 33 Cooperativas con 530 puntos de compra distribuidos en el territorio colombiano, las cuales son un instrumento fundamental para asegurarle al productor que siempre tendrá un comprador cerca de su finca dispuesto a pagarle en efectivo y a un precio de mercado justo. Cuando el café ingresa a la Cooperativa, se procede a verificar su calidad física para determinar el grado de humedad y establecer el porcentaje de almendra sana para pagar así los incentivos correspondientes por calidad.

Como Cumplir:

En Latino América, las principales compañías compradoras compran el café pergamino "sano" y rechazan los cafés dañados; fermentados, pasados de secado, etc. Estos cafés son comprados por otras compañías, ya que existe un mercado de cafés dañados en nuestros países.

Las grandes compañías, han tendido a manejar más fuertes volúmenes, que a mejorar los precios vía la separación de los cafés por su calidad. A los productores se paga el café pergamino de manera indiferenciada; no se pagan precios significativamente más elevados a

los cafés de más calidad. Los compradores de café cereza, mezclan mucho el café de diferentes alturas y grados de maduración en el Beneficiado Húmedo.

Estos procesos de comercialización tienden a penalizar la calidad, lo cual va en detrimento de los cafés de más calidad. Sin embargo, esto trae una oportunidad de negociar cafés de alta calidad con compradores extranjeros. Si los caficultores de calidad homogénea se pudieran unir en bloques con procesamientos estándar, controles de calidad rigurosos podrían, en negociaciones en grupo, obtener mejores precios en mercados de especialidades.

Referencias

CRA 8 #10-20. (2020). COMERCIALIZACIÓN DE CAFÉ Cooperativa de Caficultores del Alto Occidente Caldas. Colombia.

CALDAS R. (2020). ¿Cuáles son las características centrales de la comercialización de café en México? México, En El Modelo de comercialización y consumo de café en México.

https://bdigital.zamorano.edu/bitstream/11036/5507/1/AGN-2003-T0…

https://www.intep.edu.co/.../Publicaciones/Tesis_cafe_de_la_montan…

https://cafe.dechanchamayo.com

https://www.iqrupos.com/tag/whatsapp/compra-venta

https://www.IHCAFÉ.hn/comercializacion-de-caf

vinculando.org/documentos/comercializacioncafemexico.html

https://francescmas.com/tag/ventajas-de-la-negociacion-en-equipo

https://expansion.mx/.../09/02/la-estrategia-para-la-negociacion-en-equipo

https://www.ehowenespanol.com/ventajas-desventajas-negociacion-info_1563

https://www.intep.edu.co/.../Publicaciones/Tesis_cafe_de_la_montan…

11.2.3 Conectando productores y comercializadores a través del comercio justo

Práctica Prioritaria a ser adoptada por todos los productores	**Práctica Recomendada** a ser adoptada como preparación para procesos de certificación

Objetivo:

Promover el acceso a consumidores finales a través de mecanismos de comercialización que fomenten la eliminación o reducción de los intermediarios.

Importancia y beneficios:

El precio del café no se fija libremente, sino que cotiza en mercados financieros internacionales. La supuesta eficacia de este mecanismo de fijación de precios queda empañada por la existencia de prácticas especulativas que buscan obtener beneficio afectando el precio de un producto del que dependen miles de familias productoras en todo el mundo. En los últimos diez años, el 42% de los contratos de café negociados en la Bolsa de Nueva York tenían fines especulativos (Gómez, 2018).

El Comercio Justo es un modelo que cambia las reglas de juego para los productores en tres perspectivas: una distribución de la cadena de valor más equitativa; una actividad económica que promueve el desarrollo de las comunidades más desaventajadas y en particular de las familias campesinas de pequeña escala; y una producción agrícola ecológica que apuesta por la sostenibilidad y la salud de las personas. De las que producen y de las que consumen. Y también representa una alternativa para los consumidores y consumidoras que encuentran en el Comercio Justo una oportunidad de reivindicar un modelo más equitativo y sostenible.

En 2015 se vendieron en todo el mundo productos de Comercio Justo por valor de unos 8.500 millones de euros que contribuyeron a generar medios de vida digna para unos dos millones de familias campesinas y trabajadoras.

En 1964 durante la Conferencia de Naciones Unidas de Comercio y Desarrollo, los productores del Sur hicieron una llamada: "Trade, no Aid" (Comercio, No ayuda).

Dejaron claro que la crisis económica de los agricultores no estaba dada por problemas técnicos de la producción en sí misma.

Si no por la inexistencia de canales de comercialización que garantizaran un precio justo al vender sus productos.

Cuando hablamos de precios justos nos referimos a que el precio de venta de cualquier producto debe dejar al productor una utilidad suficiente.

Que le permita continuar con su actividad y vivir en condiciones dignas.

Hoy, 60 años más tarde la situación sigue siendo prácticamente la misma.

Los productores agropecuarios de los "países en desarrollo" viven en condiciones de pobreza porque los mercados están monopolizados.

Los precios de venta de los productos agropecuarios no transformados o con procesos intermedios de transformación como el café son muy bajos.

En comparación con los precios de productos transformados.

Si se trata de productos considerados como "commodities", es decir, que se tranzan en las bolsas de valores, como el café y el azúcar, la situación es peor.

En esencia, es una iniciativa de tipo socioeconómico que promueve el comercio del café y otros consumibles de gran demanda a través de un sistema de mejores prácticas de intercambio.

Mediante condiciones más equitativas y precios homologados, se busca pagar mejor a los productores.

Como Cumplir

En este contexto de oportunidades comerciales, los productores de café que están certificados Fairtrade, tienen la posibilidad de negociar directamente con los grandes compradores. Así pueden establecer un precio mutuamente beneficioso que les permita lograr un margen de rentabilidad aceptable. También se busca establecer negociaciones a futuro tanto en volumen como en precio, que no estén sujetas a las fluctuaciones del mercado y precio del café en la bolsa.

De manera general, el proceso de participar en certificaciones Fairtrade tiene los siguientes pasos:

1. Las negociaciones las llevan a cabo generalmente las cooperativas de productores de café.

11.2 Logística

11.2.1 Transportando productos en rutas más cortas y efectivas

Práctica Prioritaria a ser adoptada por todos los productores

Práctica Recomendada a ser adoptada como preparación para procesos de certificación

Objetivo:

Reducir los costos de transporte a través de utilización de rutas de transportes más efectivas.

Importancia y Beneficios:

Sin duda alguna, los costos de transporte terrestre desde trilladoras representan una carga pesada para los exportadores de café. Asimismo, la falta de centros de consolidación al interior del país, hace que el café que llega en sacos deba ser almacenado en un contenedor en puerto pagando altos costos de bodegaje y generándose congestión en las terminales portuarias principalmente en épocas de cosecha.

Por otro lado, el transporte de los productos agrícolas desde los lotes hasta los sitios de acopio o de procesamiento es de gran importancia económica y puede afectar el rendimiento técnico y económico de los procesos, y la calidad del producto obtenido. Para el caso del café, se recomienda que el tiempo transcurrido entre la cosecha y el recibo en la beneficiadora sea máximo de 10 horas. Por lo tanto, el costo del transporte tanto dentro la finca representa una alta erogación para los caficultores y exportadores de café.

Como Cumplir

Dentro de la finca e históricamente existen varios medios de transporte que han sido utilizados y que aún se utilizan, los cuales tienen diferentes grados de eficiencia y por ende incurren en distintos costos, a continuación, la descripción de los medios de transporte de café dentro de la finca más utilizados en la región latinoamericana:

Transporte manual. La carga se transporta al hombro ascendiendo o descendiendo en terrenos muy húmedos, generalmente, con pendiente de hasta 100% y distancias de hasta 1 km. Método muy engorroso y que a veces atenta con los derechos de los trabajadores.

Transporte animal. El uso de animales para el transporte dentro de la finca ha sido empleado a través de la historia y se continúa usando en la actualidad. Sin embargo, en países como Colombia ha sustituido casi totalmente por el transporte al hombro de personas o por el transporte motorizado. No obstante, en fincas en las que se mantiene el transporte de café en cereza con mulas, es considerado un sistema económico y efectivo.

Transporte en vehículo. El transporte en camperos o en volquetas se utiliza en fincas grandes, con vías internas que comunican los lotes con los sitios de acopio y con la beneficiadora. Sin embargo, adicional a la compra o alquiler del o los vehículos y del pago de personal para conducirlos y para manejar la carga, se requiere gran inversión para la construcción de las vías y su mantenimiento.

Caféductos. En este sistema se aprovecha la pendiente y un caudal de agua para transportar el café en cereza desde los lotes hasta el beneficio, utilizando una red de tuberías de PVC, que con ayuda de un flujo de agua y de la gravedad, permite diferentes lugares de alimentación a lo largo del caudal de agua.

Transporte por cable aéreo. El transporte por cable aéreo puede ser por gravedad o motorizado, dependiendo de la ubicación de los lotes y el beneficio.

Vehículos dentro del lote. Éste es el sistema menos conocido para emplear en plantaciones de café, el cual se usa exitosamente en viñedos plantados en altas pendientes (3, 17). El sistema consiste en un malacate y un vagón que se mueve hacia arriba y hacia abajo dentro de la plantación por medio de un cable, el cual se presume de mínimo impacto sobre el suelo, porque al ser halado no existe desplazamiento relativo entre las ruedas del vagón y el suelo, considerado como principal causante de erosión.

Referencias:

GOMEZ G. (2018). Costos del transporte, el trago amargo de exportadores de café. Portafolio, Colombia.

SANZ U., J.R.; OLIVEROS T., C.E.; RAMÍREZ G., C.A.; LONDOÑO G., M.T. (2011). Sistema de malacate y vagón para transporte de café en cereza en condiciones de alta pendiente. Revista Cenicafé 62(2): 100-110. 2011.

https://repository.unimilitar.edu.co/bitstream/handle/10654/17551/Qu...

https://www.intracen.org/guia-del-cafe/logistica-y-seguros/Cafe-a..

https://www.portafolio.co/negocios/costos-del-transporte-el-trago-amargo-de...

www.iconacafe.com/logistica.html

https://prezi.com/9z0a_o4-zi8m/logistica-y-seguridad-en-el-transporte-del-cafe

www.laguiadelcafe.org/guia-del-cafe/logistica-y-seguros/Flete-maritimo-y-recargos/

https://www.laguiadelcafe.org/guia-del-cafe/logistica-y-seguros/Flete...

11.2.1 Regulando las condiciones del transporte

Práctica Prioritaria a ser adoptada por todos los productores	**Práctica Recomendada** a ser adoptada como preparación para procesos de certificación

Objetivo

Evaluar las condicione bajo las cuales se transporta el café.

Importancia y Beneficios

No hay una norma ideal sobre el grado de humedad. No todos los cafés son iguales, y las circunstancias varían de un país a otro. En general, un grado de 11 % es probablemente un buen objetivo para la mayoría de cafés. En todo caso, los tostadores insisten cada vez más en que al arribo el café no supere un grado de humedad máximo. El café cuyo grado de humedad es superior al 12.5 % no debe embarcarse nunca.

El exceso de secado cuesta dinero. Esto hace que sea tan grave como un secado insuficiente: no sólo se pierde peso, y por lo tanto dinero, sino que también se traduce directamente en una calidad inferior de la infusión. Cuando la humedad baja más del 10 %, el aroma, la acidez y la frescura empiezan a evaporarse y con una humedad del 8 % o menos,

estas han desaparecido completamente. Por este motivo, la OIC quiere que se prohíban los embarques de café con menos del 8 % de grado de humedad.

En resumen, muchos destinatarios estipulan un grado máximo aceptable de humedad en el embarque y en la llegada. Los productores y exportadores necesitan desarrollar técnicas de control del grado de humedad apropiadas para responder a esta exigencia.

Como cumplir

Si la experiencia indica que los compradores están en general satisfechos vale la pena seguir la buena práctica establecida y vigilar periódicamente el grado de humedad. Recuerde que cuando el café se seca sobre superficies planas (como lonas o cemento) se calienta y se seca más rápidamente que cuando se tiende sobre mesas altas o bandejas que dejan circular el aire a su alrededor. Cuando el grado de humedad se aproxima a la buscada, hay que controlar cada hora.

Utilice siempre medidores de humedad calibrados correctamente y comprobarlos periódicamente antes de cada temporada. En caso de duda sobre el porcentaje exacto, es mejor sacar el café un poco antes que dejar que se seque demasiado. Esto es especialmente recomendado si se dispone de cobertizos de almacenaje buenos o, mejor todavía, de recipientes o silos ventilados.

El secado excesivo también afecta el tostado del café. El café con un grado de humedad de hasta sólo el 8 % puede sorprender a los tostadores de cafés especiales. Y la razón es que estos cafés tienden a tostarse a fondo con mucha mayor rapidez de lo que esperan los tostadores. Los pequeños tostadores de especialidad no siempre disponen de medidores de humedad y pueden tener y tienen problemas con estos cafés. Aparte de la reducción de acidez y gusto causados por un secado excesivo, también el usuario final puede quedar perturbado, todo lo cual son buenos motivos para no comprar más ese café. Por lo que se concluye que los factores medio ambientales influyen sobre las características físicas y organolépticas del café almacenado, siendo lo óptimo 18°C de temperatura y 65% de humedad relativa, los mismos que mantienen todas las características del grano de café.

Referencias:

https://www.intracen.org/guia-del-cafe/calidad-del-cafe/Grado-de-humedad-y-secado/

Calidad del café-Grado de humedad y secado. Centro de comercio internacional.

MAMANI m. (2012). Evaluación del efecto de la humedad relativa, temperatura y tiempo de almacenamiento de café pergamino (Coffea Arábica), a 3826 m.s.n.m. Universidad del Altiplano, Facultad de Ciencias Agrarias. Puno, Perú.

https://doctrina.vlex.com.co/vid/control-transporte-exportacion-cafe-396912054

www.stps.gob.mx/.../dgsst/publicaciones/prac_seg/prac_chap/PS-C-c...

www.laguiadelcafe.org/guia-del-cafe/logistica-y-seguros/La-pista-del...

https://www.laguiadelcafe.org

https://www.ocu.org/alimentacion/cafe/informe/procesado-del-cafe

https://capuchinox.com/como-almacenar-granos-de-cafe-y-cafe-molido-de...

www.laguiadelcafe.org/guia-del-cafe/logistica-y-seguros/La-pista-del..

https://bdigital.zamorano.edu/bitstream/11036/1778/1/IAD-2013-T00...

11.2 Agroexportación del café

11.3.1 Negociando los términos del comercio internacional y reducir riesgos

Práctica Prioritaria a ser adoptada por todos los productores	**Práctica Recomendada** a ser adoptada como preparación para procesos de certificación

Objetivos

Promover los términos bajo los cuales se negocia la venta de café al comercio exterior.

Importancia y Beneficios

Los compradores de café cuentan con muchas ventajas: viajar a zonas cafetaleras, conocer productores, experimentar la cosecha de café... Aun así, este trabajo glamoroso también requiere de un sólido conocimiento de contratos, transporte y más.

Contratos amigables y de común acuerdo son indispensables para la salud y duración de la relación comercial, ya sea que hablemos de una relación comercial directa a largo plazo o de una sola transacción. Usar un lenguaje común en el momento de la compra y transporte del café nos puede evitar confusiones y agilizar procesos largos y complicados.

Como Cumplir

Los compradores de café cuentan con muchas ventajas: viajar a zonas cafetaleras, conocer productores, experimentar la cosecha de café... Aun así, este trabajo glamoroso también requiere de un sólido conocimiento de contratos, transporte y más.

Contratos amigables y de común acuerdo son indispensables para la salud y duración de la relación comercial, ya sea que hablemos de una relación comercial directa a largo plazo o de una sola transacción. Usar un lenguaje común en el momento de la compra y transporte del café nos puede evitar confusiones y agilizar procesos largos y complicados.

MUESTRAS & CALIDAD

Una fase importante en la compra y venta del café es el momento de catación y aprobación de las muestras. Hay muchos pasos a lo largo de la cadena de suministros cuando se toman muestras del café. Tanto las cualidades físicas como sensoriales estarán bajo análisis.

Vamos a desglosar algunos tipos de muestra:

Muestra de Referencia: esta no es una muestra representativa, es decir no corresponde directamente a un lote en específico de venta. Puede usarse como una introducción a una nueva relación (ejemplo, "este es el tipo de café que ofrecemos") o como un remplazo de muchas muestras representativas en una relación de confianza y a largo plazo (ejemplo, "aquí está la muestra modelo para los 10 contenedores que le venderemos esta temporada").

Muestra Representativa o de Inventario: Este tipo de muestra corresponde directamente a una cantidad específica de café en una ubicación específica. Las muestras representativas parten de varias bolsas del mismo inventario en un intento de proporcionar una representación holística y precisa del café. Sin embargo, los estándares varían de una bodega a otra.

Muestra de Oferta: una muestra representativa del café que está siendo "ofrecido" con una cantidad disponible para venta. Este tipo de muestra no se asocia con un contrato existente, sin embargo, si el comprador lo quiere, podría usarse en algunos casos como una aprobación previa al envío.

Muestras Pre-Embarque (PSS): normalmente se ofrece como una "opción de cumplimiento" para contratos existentes, este suele ser el punto sin retorno para un comprador. El café en cuestión ya puede estar procesado y listo para ser transportado, o la muestra puede haberse preparado especialmente antes del procesamiento en seco. En cualquier caso, la aprobación de un PSS se toma como un acuerdo para avanzar en la preparación y exportación del café ya listo al comprador.

Como tal, tanto el comprador como el vendedor deben tener en claro quién es el responsable del transporte, a dónde y cuándo. Incoterms (Términos de Comercio Internacional) es un conjunto de términos definidos por la Cámara de Comercio Internacional; estos se usan ampliamente en los mercados de comercialización de productos. Aclaran quién es el responsable de garantizar que el café (en nuestro caso) llegue a un lugar ya establecido y quién asume el riesgo.

Franco a Bordo (FOB) "Free on Board: el vendedor debe entregar el café en el contenedor del puerto de la ciudad de embarque. Cualquier costo de transporte del beneficio o la bodega al puerto lo debe pagar el vendedor. El comprador acuerda reservar y pagar los gastos de envío, seguro y transporte, aduanas y transporte terrestre a su llegada al puerto de destino.

Franco al Costado del Buque (FAS) – "Free Alongside Ship": El vendedor renuncia al riesgo en el muelle en vez de en el barco.

Franco en Camión (FOT) – "Free on Truck": Se requiere que el comprador, no el vendedor, organice y pague el transporte por tierra hasta el muelle y tenga en cuenta las tarifas de carga y acarreo en el puerto. La transferencia del riesgo ocurre cuando el café se carga en un camión desde una bodega determinada.

Los términos FOB, FOT y FAS suelen ir seguidos de la ubicación de la transferencia, por ejemplo, FOB Buenaventura o FOT Kigali. Estos términos son de mayor importancia para los compradores de comercio directo y los importadores de café, ya que son los más comunes para la compra directa de un agricultor o exportador.

Protegiéndose de la variabilidad de precios internacionales: Para poder tener una cobertura ante la inevitable variabilidad de los precios del café, el mercado formal de la bolsa tiene un producto financiero que cubre a los productores e intermediarios. Este mecanismo se llama Hedging, el cual cubre a los caficultores ante cambios bruscos de los precios del grano y sus compromisos de mercados físicos u obligaciones a futuro. Supóngase que usted vende un 100 quintales de café en agosto para entrega en enero a un precio base digamos de $100/qq. En el momento de la firma del contrato de venta usted no sabe si el precio del café en enero será de $100 o será menor o quizás mayor. Usted necesita cubrir su posición de vulnerabilidad ante estos cambios de precios. Usted entonces puede comprar en la bolsa un contrato de compra a efectuarse en agosto. Usted firma un contrato a futuro de compra en noviembre y de venta en agosto. Antes de

Referencias:

KORNMAN, C. (2017). Glosario de términos de contrato para el comprador de café. PERFECT DAILY GRIND. United Kingdom.

www.intracen.org/guia-del-cafe/el-comercio-mundial-del-cafe

https://www.intracen.org/guia-del-cafe/el-comercio-mundial-del-cafe/.

https://www.laguiadelcafe.org/guia-del-cafe/el-comercio-mundial-del-cafe

comerciojusto.org/publicacion/el-mercado-internacional-del-cafe-2

https://www.laguiadelcafe.org/guia-del-cafe/contratos/Los-contratos-de...

https://exportacionservicios.blogspot.com/2013/08/cafe-organico..

https://www.laguiadelcafe.org/guia-del-cafe/logistica-y-seguros/...

https://businesscol.com/comex/incoterms.htm

https://www.buenastareas.com/materias/incoterms-para-exportar-cafe/0

11.4 Educación Financiera Básica

11.4.1 Registrando nuestros ingresos y egresos conocemos mejor nuestra rentabilidad

Práctica Prioritaria a ser adoptada por todos los productores	**Práctica Recomendada** a ser adoptada como preparación para procesos de certificación

Objetivo

Promover el registro sistemático de los ingresos y egresos generados en la finca cafetalera.

Importancia y Beneficios

Los registros o cuentas de la finca no son más que las anotaciones que se deben hacer para saber cuánto cuestan las labores de la finca. A pesar de lo sencillo, es necesario evaluar algunas recomendaciones.

- Tener un registro detallado de los bienes de la empresa.
- Controlar el flujo de efectivo teniendo en cuenta las necesidades de la empresa.
- Soporte de los movimientos financieros antes terceros.
- Registrar las responsabilidades financieras de la empresa.
- Controlar el estado económico de la entidad.

La información registrada en los libros contables es para uso tanto de la empresa como para el Estado, ya que estos datos son analizados por ellos para determinar si la entidad privada cumple con la legislación.

Como Cumplir

Por ejemplo, existen muchos modelos que sirven de base para el manejo de las cuentas, pero es mejor que el usuario diseñe uno específico de acuerdo con las necesidades específicas. Incluso, se pueden tomar otros de los vecinos o de quienes poseen explotaciones similares. Lo importante es hacerlos de forma sencilla y comprensible, pues de esa forma la consulta será más rápida y práctica. Para llevar los registros se puede tomar un cuaderno y hacer las anotaciones o conseguir formatos similares en el municipio, los gremios de la producción o con los proveedores de insumos agrícolas o pecuarios

Es recomendable el manejo de las cuentas por lotes, ya que cada uno constituye un negocio pequeño dentro de uno más grande como lo es la finca. Cuando se llevan las cuentas de esta forma se detallan las labores que se realizan, el número de jornales y los insumos aplicados.

Todo esto tendrá que llevar consignado en el mismo formato el valor de cada uno, para así obtener el total de los costos de producción por lote.

También se recomienda que en la finca se deben llevar aparte los ingresos o entradas por ventas de los productos y los gastos que no se pueden cargar a un lote específico; es decir, una contabilidad precisa del negocio agropecuario.

Referencias:

Consejo de Redacción de Sligo. (2018) ¿Qué son los registros contables? Colombia

https://www.eltiempo.com/ (2,000) Con el registro, cuentas claras en la finca. El Tiempo. Colombia.

ramacafe.org/2008/presentaciones/Sesión VII - Manejando los costó...

https://caravela.coffee/project/registro-costos-produccion

https://www.cenicafe.org/es/publications/arc061(03)222-2403.pdf

https://www.cenicafe.org/.../servicios_ejemplo_planilla_de_labores

11.4.2 El ahorro una mejor manera de proyectar nuestras reinversiones

Práctica Prioritaria a ser adoptada por todos los productores	**Práctica Recomendada** a ser adoptada como preparación para procesos de certificación

Objetivo

Promover la práctica del ahorro entre los caficultores como una fuente segura de las reinversiones en la finca.

Importancia y Beneficios

Las estadísticas internacionales muestran, de manera clara, que aquellos países en donde el ahorro y la inversión son más elevados, se consiguen tasas de crecimiento de las economías más altas.

El ahorro es un determinante fundamental de la capacidad de crecimiento, permite planificar, optimizar el gasto de los agentes y financiar la inversión, lo que aumenta la productividad, la capacidad de crecimiento y el desarrollo de la economía a largo plazo.

Como Cumplir

La diferencia entre los ingresos y los gastos de consumo de una persona o de una familia se llama ahorro. Cuando el dinero ahorrado se usa para adquirir un bien que generará ganancias, se está haciendo una inversión.

¿Cómo hacer un plan de ahorro o de inversión?

Primero, haga un presupuesto de sus ingresos y sus gastos. Luego de tener claro su presupuesto, fije una meta de ahorro y procure cumplirla a cabalidad, así logrará organizar sus finanzas, evitar gastos innecesarios y, finalmente, cumplirá sus metas y objetivos.

Algunos instrumentos para ahorrar o invertir de manera formal:

- Cuentas de ahorro
- Cuentas de ahorro programado
- Cuentas corrientes
- Cesantías
- Pensión voluntaria
- Pensión obligatoria
- Fondos de empleados
- Fondos de inversión

Ahorrar de manera informal: consiste en guardar una suma de dinero en la casa. Sin embargo, al tener el dinero "a la mano" se puede caer en la tentación de gastarlo, la plata no genera rendimiento y existe una mayor posibilidad de pérdida o robo.

Recuerde que:

- Todas las personas pueden ahorrar, sin importar si ganan mucho o poco.
- Ahorrar es posible con disciplina, constancia y orden.
- Ahorrar es útil, incluso, si se hace en pequeñas cantidades
- Ahorrando se puede lograr un patrimonio y se alcanzan metas
- Cuando se ahorra se está preparado para imprevistos o emergencia.

Referencias:

CISNEROS S. (2020). El ahorro: Fuente de autonomía financiera y motor de crecimiento económico. Fundación de Estudios Financieros (FEF). Colombia.

SOLIS B. (2014). El ahorro como fuente de crecimiento. Bloomberg El Financiero. España

https://us-east-2.protection.sophos.com/?d=sep.gob.hn&u=aHR0cDovL3d3dy5zZXAuZ29iLmhuL3NpdGlvL2hpc3RvcmlhbC1kZS1ub3RpY2lhcy9nb2JpZXJuby9maW5hbmNpYW1pZW50by1wYXJhLXBlcXVlbm9zLXBvb2R1Y3RvcmVzLWRlbC1iYWZlLXBvZHJpYS1lbnRvZWdhcnNlLWVuLW5vdmllbWJyZQ==&i=NWM5NDRjZmIyMzc0MTkxNzc5OWI2ZTAx&t=SjI1UXVocVZPNms0Qyt2emM5Q1VCa0lPaEdUMEU1U0JTYjFibXJFZkhNdz0=&h=5245ebbfee15464aa2b65da89234666a

https://us-east-2.protection.sophos.com/?d=presidencia.gob.hn&u=aHR0cHM6Ly9wcmVzaWRlbmNpYS5nb2luaG4vaW5kZXgucGhwL2dvYi9lbC1wcmVzaWRlbnRlLzYxNjgtZ29iaWVybm8tcHJlc2VudGEtbnVldm9zLWJlbmVmaWNpb3MtZmluYW5jaWVyb3MtcGFyYS1sb3MtcHJvZHVjdG9yZXMtZGUtY2FmZQ==&i=NWM5NDRjZmIyMzc0MTkxNzc5OWI2ZTAx&t=WGFaZFloZzhXMGpMbGJmVVNMQ0FXK1JQak16UERwaWpzckFoaWRzdTlRaz0=&h=5245ebbfee15464aa2b65da89234666a

https://us-east-2.protection.sophos.com/?d=rootcapital.org&u=aHR0cHM6Ly9vb290Y2FwaXRhbC5vcmcvd

TRABAJAMOS EN COORDINACIÓN Y COOPERACIÓN CON EXPERTOS, COOPERATIVAS, ORGANIZACIONES, EMPRESAS, ASOCIACIONES Y GOBIERNOS QUE ESTÁN DEDICADOS A POTENCIAR LA SOSTENIBILIDAD EN EL SECTOR CAFETERO.

SEGUIMOS PLENAMENTE COMPROMETIDOS CON LA PROMOCIÓN DEL TRABAJO CONJUNTO PARA MEJORAR LOS MEDIOS DE VIDA, LOS ECOSISTEMAS Y LA RESILIENCIA DE LAS COMUNIDADES CAFETERAS DE TODO EL MUNDO.

CONTACTO

Vivian Tejeda
Gerente Operaciones PCSH
tejeda@globalcoffeeplatform.org

Guillermo Alvarado
Gerente de Programa de País – Honduras
Secretario PCSH
alvarado@globalcoffeeplatform.org