



PERFIL SECTORIAL



CAFÉ DE HONDURAS

**SITUACIÓN ACTUAL Y PERSPECTIVAS
MAYO 2013**

ÍNDICE

1. Localización Geográfica

- 1.1** Región Agalta Tropical
- 1.2** Región Azul Meámbar
- 1.3** Región Montecillos
- 1.4** Región Montaña Dorada Opalaca
- 1.5** Región Copán

2. Estructura Institucional

- 2.1** IHCAFE
- 2.2** FCN
- 2.3** CONACAFE
- 2.4** Asociaciones de Productores, Exportadores, Torrefactores/ o Tostadores

3. Actores de la Cadena

- 3.1** Productores
- 3.2** Comercializadores (intermediación)
- 3.3** Exportadores
- 3.4** Torrefactores y Tostadores

4. Aspectos Macroeconómicos

5. Aspectos Productivos

6. Aspectos Sociales

7. Aspectos Organizativos

8. Aspectos de Mercado

- 8.1** Sector Externo
 - 8.1.1** Destino Exportaciones
 - 8.1.2** Principales Empresas Exportadoras
- 8.2** Mercado Interno
 - 8.2.1** Consumo

9. Responsabilidad Social

10. Perspectivas

Bibliografía

SITUACION ACTUAL Y PERSPECTIVAS DEL RUBRO DEL CAFE

El rubro del café en Honduras es de trascendental importancia socioeconómica estratégica, por el número de familias que dependen del rubro, por su contribución al PIB del sector agropecuario, por la generación de empleos directos e indirectos, que representa cerca de las tres terceras partes de la Población Económicamente Activa (PEA) del país y un buen número de empleos en la zona rural; así como por su contribución al fortalecimiento de la balanza de pagos, mediante la generación de divisas vía exportaciones.

El café se cultiva con importancia económica en 15 de los 18 departamentos del país, Involucrando una gran cantidad de productores. Las principales áreas de producción se encuentran en los departamentos de El Paraíso, Santa Bárbara, Olancho, Copán, Comayagua, La Paz y Lempira. Continúan en importancia, los departamentos de Cortés, Ocotepeque, Yoro, Francisco Morazán e Intibucá. Por último están Choluteca y Atlántida.

Las tierras cafetaleras se encuentran en zonas de captación de cuencas hidrográficas y están localizadas a latitudes comprendidas entre los 400 a 1,500 msnm. El 70% de las plantaciones se sitúan entre los 700 y 1,300 msnm; un 26% está arriba de los 1,300 msnm y el restante 4% se localiza en altitudes inferiores de 700 msnm.

La producción del café se encuentra en las zonas montañosas del país con condiciones climáticas favorables, sin embargo, esas están influenciadas por fenómenos meteorológicos que se desarrollan en el trópico como los huracanes y los anticiclones del Caribe y la zona intertropical de convergencia de los vientos alisios; además de la altitud, el relieve y orientación de los terrenos.

En este contexto, a continuación se presenta una radiografía del sector cafetalero hondureño.

1. Localización Geográfica



La producción de Café en Honduras está distribuida en 15 departamentos y regionalizada en 6 zonas con una extensión aproximada de 402.5 miles de manzanas de área cultivada, tal como se detalla a continuación:

1.1 Región Copán:



Ubicada en los Departamentos de Copan, Ocotopeque, Lempira, Norte de Santa Barbara y Cortés.

La producción de Café es una de las actividades socio- económicas más importantes de la región, la cual es mejor conocida como la que produce los mejores cafés del país. Los Cafés de Copán siempre han tenido una calificación por parte de jurados internacionales superior al 95% en competencias y eventos como la Taza de Excelencia.

1.2 Región Opalaca:



La Región de Opalaca está localizada en los Departamentos de Santa Bárbara, Lempira e Intibucá. Esta área preserva la mayor cantidad de población indígena de Honduras así como sus paisajes, artesanías y atuendos coloridos.

Opalaca está mayormente ubicada en el Rango de la Montaña de Opalaca la cual está en el refugio de vida silvestre de la Montaña Verde; esta región está rodeada de variedad de ríos, quebradas, montañas y bosques que proveen a las fincas de café un ambiente perfecto para la cosecha de los cafés de sombra natural de Honduras

1.3 Región Montecillos:



La fineza del café producido en esta región, asombra a los entusiastas de café alrededor del mundo y año tras año Marcala - Montecillos ofrece más café que cualquier otra región en las competencias de cafés especiales del País. La región de Montecillos se encuentra localizada en los departamentos de La Paz, Comayagua, sur de Santa Bárbara e Intibucá. Y es allí donde se encuentra la Denominación de Origen Marcala.

1.4 Región Comayagua:



La Región de Comayagua se encuentra en la parte oeste del País. Selva Tropical, Pinos y Bosques Nublados con parte de la distribución del paisaje que ofrece la Región. La Región se encuentra en los departamentos de Comayagua y Francisco Morazán.

La Región de Comayagua tiene un suelo fértil con varias colinas inclinadas. El café crece bajo la copa de árboles del genero Inga y Musácea. Todos los componentes de la región, combinados con las

mejores prácticas, proveen al mundo de un café excepcional, lleno de sabores cítricos naturales y exóticos.

1.5 Región El Paraíso:



La Región del Paraíso está formada en su mayoría por el Departamento de El Paraíso y algunas áreas adyacentes a los departamentos de Choluteca y Francisco Morazán. Esta región es rica en la producción de Café y su tradición Agrícola, además por mucho tiempo fue celebrada como la región más productiva del País.

Algunos aspectos que se destacan de la región son la Montaña Dipilto, la Montaña Yuscarán y otras áreas que ofrecen las condiciones óptimas para la producción de café de alta calidad.

1.6 Región Agalta



Agalta fue nombrada por la Montaña Agalta en la parte este del País. Agalta es una de las áreas protegidas más grandes de Honduras. Una actividad muy importante de la región es el ecoturismo.

Agalta Tropical se ubica en los departamentos de Yoro y Olancho. Es la región con la mayor cantidad de bosques y como complemento, posee un ambiente amigable para la ayuda de un perfecto ecosistema para poder cosechar café de alta calidad.

2 Estructura institucional del Rubro Cafetalero

El sector cafetalero hondureño está conformado por productores, intermediarios, exportadores, torrefactores y el sector gubernamental, que vinculan su actividad en la producción, beneficiado y comercialización del grano. En este sentido, existen un número amplio de organizaciones y entidades, tanto públicas y privadas, que tutelan la caficultura y brindan servicios al sector; siendo estos el Consejo Nacional del Café (CONACAFE), el Instituto Hondureño del Café (IHCAFE), el Fondo Cafetero Nacional (FCN), la Asociación Hondureña de Productores de Café (AHPROCAFE), la Asociación Nacional de Caficultores de Honduras (ANACAFEH), La Central de Cooperativas Cafetaleras de Honduras (La Central), La Unión de Cooperativas (UNIOCOOP), la Asociación de Exportadores de Café de Honduras (ADECAFEH) y la Asociación de Tostadores de Café de Honduras (TOSCAFEH). A continuación se describe el rol que juega cada una de estas instituciones:

2.1 Consejo Nacional del Café (CONACAFE)

Se estableció mediante Decreto 145-2000 del 30 de octubre de 2000, como el órgano encargado de formular la política cafetalera del país y asesorar al Presidente de la República en asuntos relacionados con la industria del café.

2.2 Instituto Hondureño del Café (IHCAFE)

Creado bajo el Decreto No. 83 del 9 de diciembre de 1970 y reformado mediante Decreto 213-2000 que define al IHCAFE como una institución privada, no estatal, con personería jurídica y patrimonio propio, sin fines de lucro, a quien se le ha delegado funciones administrativas y de servicio a la caficultura nacional.

Tiene como objetivo general, elevar la calidad de vida de hombres y mujeres que se dedican a las actividades de producción de café, propiciar el desarrollo sostenible de los sectores poblacionales que participen en el proceso productivo del café y mejorar los índices de desarrollo humano en el sector cafetalero del país. Aparte de sus funciones de regulación y control de la actividad en el comercio y torrefacción, en la fase agrícola ofrece servicios tecnológicos, crediticios y de infraestructura a los productores por medio de sus oficinas regionales y agencias de extensión que cubren todas las zonas cafetaleras.

2.3 Fondo Cafetero Nacional (FCN)

Fue creado mediante Decreto No. 143.93 del 8 de septiembre de 1993 y reformado por medio del Decreto 56-99 del 14 de mayo de 1999, pasando a ser organismo de carácter privado, con personería jurídica propia. El FCN surge en el marco de la obligación constitucional del Estado de Honduras de promover el desarrollo y el bienestar social del pueblo hondureño, en especial de incentivar el régimen de la caficultura hondureña. Entre sus funciones están la de asistir financieramente y ejecutar el programa de construcción y mantenimiento de caminos hacia las zonas cafetaleras del país.

La fuente primordial de ingresos del FCN son captados a través de los mecanismos de comercialización (antes Intercambio de Calidades, ahora Certificado de Exportación); además el Fondo recibe ingresos financieros por las inversiones que mantiene en diferentes Instituciones Bancarias del País.

2.4 Asociaciones de productores, exportadores y torrefactores y/o tostadores

A continuación se detalla el papel que desempeñan y los objetivos que persiguen las asociaciones que conforman estas instancias de diálogo y concertación:

- AHPROCAFE se constituyó con la celebración del primer congreso cafetalero nacional del 03 de Agosto de 1967, y nace como una organización representativa de los cafetaleros a nivel nacional para coordinar acciones con el gobierno de Honduras en el mejoramiento y desarrollo de la caficultura, sin fines de lucro, con personería jurídica y patrimonio propio; conformada por personas naturales y cooperativas cafetaleras dedicadas a la producción y comercialización de café en el país.

Su organización está conformada por organismos de Base, Juntas Departamentales, Cooperativas afiliadas y las Juntas Rurales. Su objetivo principal es mejorar las condiciones económicas, sociales y culturales de los productores de café y de los diversos sectores poblacionales que participan en la actividad cafetalera.

- ANACAFE, se creó según resolución 60-87 con fecha 11 de junio de 1987 y se trata de una asociación civil de carácter permanente, con patrimonio propio, sin fines de lucro, de tipo gremial con personería jurídica, tiene como misión ser una organización gremial dedicada a los intereses de los productores de café y de sus familias.
- La Asociación de Exportadores de Café de Honduras (ADECACHE), es una institución gremial de carácter civil y permanente sin fines de lucro, que agrupa a los exportadores de café que se encuentran inscritos como tales en el IHCAFE. Esta asociación fue fundada el 5 de septiembre de 1960 y tiene su sede en San Pedro Sula.
- Empresas de Torrefactores o Tostadores de Café, tiene como giro principal la producción de café tostado y molido para consumo interno, cuentan con la Asociación de Tostadores de café de Honduras (TOSCAFEH). A su vez el gobierno desempeña un papel regulador y catalizador, mientras que las organizaciones de productores, exportadores y tostadores son de carácter gremial.

En consonancia con lo anteriormente expuesto, el IHCAFE como ente ejecutor de la política cafetalera del país, contempla en su estrategia operativa el establecimiento de iniciativas orientadas a mejorar la calidad y competitividad del café a nivel nacional e internacional, entre las cuales destacan las siguientes:

- Norma Técnica del Café de Honduras es la base para el establecimiento del Sistema Nacional de Calidad de Café y para la reglamentación del procesamiento del mismo, que permite obtener café con los requisitos de calidad que demanda el mercado nacional e internacional. Se trata de un compendio de normas hondureñas y la homologación de muchas Normas ISO en lo referente a métodos de ensayo para el análisis de calidad del café.
- Centro Nacional de Calidad del Café, ubicado en la ciudad de San Pedro Sula en el cual funciona el Laboratorio de Control de Calidad de Café (LCCC) reconocido internacionalmente, ya que cuenta con una acreditación de la Norma ISO 17025:2005 lograda en 2010, otorgada por el Ente Costarricense de Acreditación (ECA). El laboratorio se convierte así en el primero a nivel de Latinoamérica acreditado bajo ésta norma con alcance para realizar el método de análisis sensorial de café.

En 2011 se solicitó la ampliación del alcance para los métodos de ensayo de determinación de pérdida de masa a 105 grados Celsius y la determinación de defectos. Con la obtención de esta ampliación el LCCC se constituirá en el primer laboratorio de la región centroamericana en brindar el servicio de evaluación de la calidad del café para todo el café de exportación de Honduras.

Adicionalmente el IHCAFE está trabajando en la estructuración del Sistema Nacional de Calidad de Café que comprenderá, además de la evaluación de la calidad del café por parte del LCCC, una unidad de verificación y un organismo de certificación de Café.

La unidad de verificación se acreditará bajo la Norma ISO 17020 y realizará la inspección de todos los procesos de producción, beneficiado, almacenamiento, transporte y muestreo del café que se acoja al proceso de certificación. El Organismo de Certificación se acreditará bajo la Guía ISO 65 y

realizará el proceso de certificación por calidad y origen de todo el Café de Honduras que será exportado.

3 Actores de la cadena

3.1 Productores

En esta categoría se aglutinan un total de 111,490 productores que cultivaron 345,751.2 manzanas en el ciclo 2012-2011 con una relación promedio de 3.1 mz/productor, que producen menos de 100 qq. oro, representan el 91.0% y ocupan el 67.1% de la superficie sembrada de café y producen el 50% de la producción total.

En la otra clasificación se encuentran los medianos productores que producen de 100 qq. a 500 qq. Oro, ocupan el 23.8% de la superficie sembrada y producen el 33.1% de la producción y finalmente están los grandes productores que producen más de 500 qq. Oro, ocupan el 9.1% de la superficie y producen el 16.9% del total de la producción (IHCAFE, 2001).

3.2 Comercializadores (Intermediación)

Datos de la Mesa Agrícola Hondureña del Café de noviembre de 2002, muestran que en esta categoría se encuentran registrados en el IHCAFE aproximadamente 4,000 comerciantes intermediarios de café, sin embargo en la cosecha 2000 – 2001 solamente 1,306 intermediarios documentaron sus compras ante esta institución.

De acuerdo con CONACAFE (2001), el mayor volumen de comercialización fue comercializada por la vía productor – intermediario – exportador (77%), un 16% por la vía productor – exportador; el 6% de productores que exportan su café a través de gremios o cooperativas; y aproximadamente un 1% de productores que exportan directamente.

La misma fuente anterior indica que el 65% de los intermediarios comercializan café en estado de pergamino húmedo y un 35% además de pergamino húmedo también comercializan café en estado de pergamino seco. También existe un pequeño número de intermediarios que compran café uva maduro al productor.

3.3 Exportadores

La comercialización externa del café en Honduras es regulada a través del Mecanismo de Comercialización aprobado cada año cosecha, por la Junta Directiva del IHCAFE.

Para realizar esta actividad el país cuenta con un segmento exportador formado por 42 empresas privadas y unas 160 cooperativas aglutinadas en la Central de Cooperativas Cafetaleras de Honduras (La Central) y la Asociación Hondureña de Productores de Café (AHPROCAFE), a través de la división de comercialización (Mesa Agrícola Hondureña del Café, noviembre de 2002).

El sector exportador hondureño tiene tres fuentes de compra de materia prima: productores, intermediarios y cooperativas. El principal canal de compra de café son los intermediarios (77%), le sigue en importancia las compras directas a productores (16%) y en menor escala a cooperativas cafetaleras (6%) (CONACAFE, 2002).

3.4 Torrefactores y tostadores

Los torrefactores y tostadores de café son las empresas dedicadas a la producción de café tostado y molido para consumo interno; están organizados en la Asociación de Tostadores de Café de Honduras (TOSCAFEH) y la conforman 11 miembros.

4 Aspectos Macroeconómicos

El café se considera como el principal rubro en importancia socioeconómica en el país, tanto por el número de familias que dependen del rubro, que alcanzan las 112,000, como por su contribución al sector agropecuario que en 2012 fue de 25%, que representan L. 5,827.0 millones a precios constantes de 2000, sin considerar el proceso de encadenamiento productivo.

5 Aspectos productivos

Se estima que existe actualmente un área cultivada en producción de café de 400,000 manzanas, con una distribución de 77% en pequeños productores, 13% en medianos y 10% en grandes, con un área promedio de 3.1 manzanas por productor, donde aproximadamente el 90% de todo el café Hondureño es comercializado a través de intermediarios independientes y agentes de empresas exportadores, y el 10 % restante a través de Cooperativas y otros.

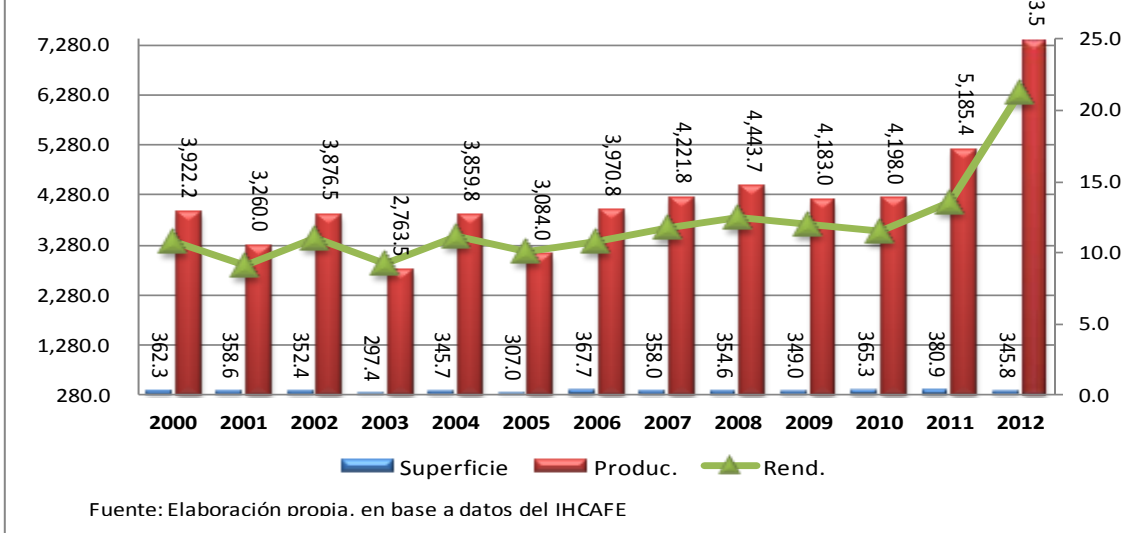
El 95.2% de los productores son pequeños propietarios con volúmenes de producción menores de 200 quintales, el 4.5% son medianos productores con producciones entre 200 y 1,000 quintales; y tan solo el 0.3% (170 productores) es considerado gran productor con sumas mayores de 1,000 quintales.

En la cosecha 2011-2012 se registraron un total de 111,490 productores que cultivaron 345,751 manzanas. El departamento de El Paraíso, es el que tiene tanto el mayor número de productores con 17, 816 y la mayor área cultivada con 65, 379.1 manzanas que representan el 16% del número total de productores y el 18.9% del área total cultivada.

Le siguen en su orden el Depto. de Santa Bárbara con 16,815 productores y 51,885.8 manzanas con una relación de 3.1 manzanas por productor; Comayagua registra un total de 12,798 productores y 46,818.23 manzanas; Copan registra 9,009 productores que cultivan 36,248.7 manzanas. El Depto. de Lempira aglutina 12,623 productores en un área de 32,217.4 manzanas, con una distribución de 2.6 mz/productor. En conjunto estos 5 departamentos concentran 69,061 productores, que representan el 61.9% del total de productores y 232,549.3 manzanas que significa el 67.3% del total del área cultivada.

Por otra parte, durante 2000-2012 la producción creció a una importante tasa de 5.4%, al pasar de 3,922.2 miles de quintales en 2000 a 7,353.5 miles de quintales en 2012. Similar comportamiento al de la producción mostraron los rendimientos, al crecer a una tasa promedio anual de 5.8%, pasando de 10.83 qq/mz en 2000 a 21.27 qq/mz en 2012. Análogamente en 2012 se registró una producción histórica al situarse en 7,353.5 miles de quintales, que representa un notable incremento de 41.8% con relación a 2011, lo que provocó que los rendimientos mostraran un extraordinario aumento de 56.3% en el mismo periodo, ya que la superficie se redujo en 9.22%.

Grafico 1: Comportamiento de la superficie, producción y rendimientos de café durante 2000-2012
 (Superficie en manzanas, produc. en miles de qq y rend. en qq/mz)



6 Aspectos sociales

El rubro del café en Honduras es de trascendental importancia socioeconómica estratégica, tanto por el número de familias que se dedican al cultivo, procesamiento y transformación del rubro, estimado en 112,000, como por su contribución de valor agregado al sector agropecuario que en 2012 fue de 25%, además de generar más de 1 millón de empleos directos e indirectos, lo que representa el 30% de la población económicamente activa y el 22% de empleos en la zona rural.

La producción de café es una actividad en la que predominan agricultores de pequeña escala. Esta característica le confiere una importante función social a este cultivo, al distribuir los ingresos entre miles de pequeños productores y trabajadores agrícolas en todo el país. Para muchas familias rurales, el cultivo del café representa la mejor alternativa económica y la diferencia entre vivir en condiciones de extrema pobreza o vivir con un modesto nivel de vida. A la vez, los ingresos generados por la producción de café evita la emigración a la ciudad en busca de nuevas oportunidades.

Las tierras cafetaleras se encuentran en zonas de captación de cuencas hidrográficas y están localizadas a latitudes comprendidas entre los 400 a 1,500 msnm. El 70% de las plantaciones se sitúan entre los 700 y 1,300 msnm; un 26% está arriba de los 1,300 msnm y el restante 4% se localiza en altitudes inferiores de 700 msnm. Las altitudes superiores a los 700 msnm son aptas para el cultivo de café de la especie *Coffea arábica* y son apropiadas para la producción de los mejores tipos comerciales del grano (SHB).

7 Aspectos organizativos

Datos de la Encuesta Agrícola Nacional 2007-2008 de mayo de 2008 del INE, demuestran que existían en el país 65,396 unidades productivas de café que pertenecen a asociaciones, que están afiliadas a Federación Nacional de Productores de Café, que aglutina el 100% del total de productores, que cultivan el 100% del área de siembra de café.

La mayor parte de los productores (78%) están afiliados a La Asociación Hondureña de Productores del Café (AHPROCAFE) y una minoría (6%) a la Asociación Nacional de Caficultores de Honduras (ANACAFEH) y el resto en cooperativas cafetaleras. Estas organizaciones gremiales tienen representación en las Juntas Directivas de IHCAFE, del Consejo Nacional del Café (CONACAFE) y del Fondo Cafetalero Nacional (FCN).

AHPROCAFE es la organización más antigua y ofrece a sus asociados, igual que ANACAFEH, algunos servicios técnicos, venta de insumos, crédito; AHPROCAFE cuenta con una planta de beneficiado seco en Siguatepeque.

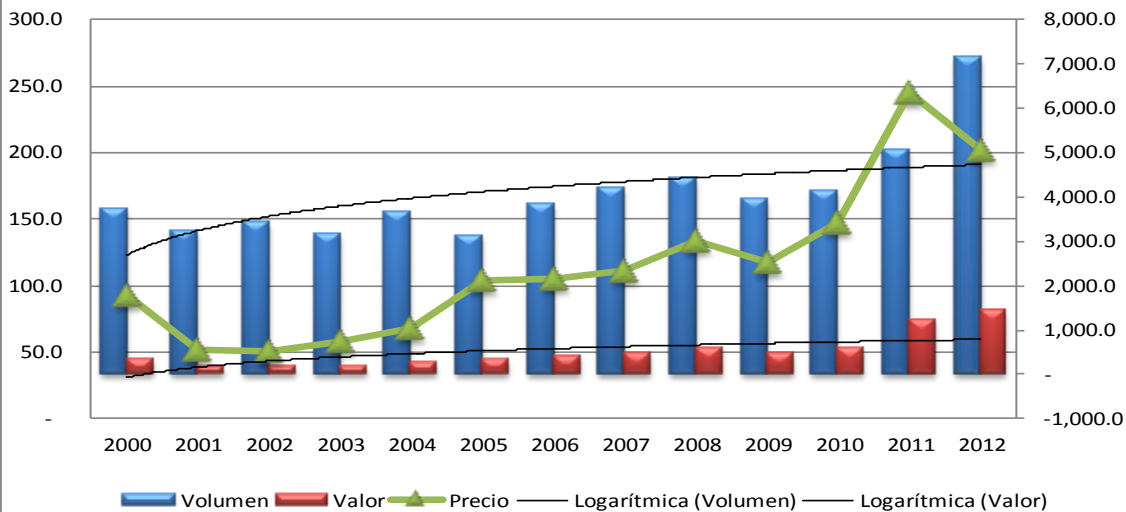
8 Aspectos de mercado

8.1 Sector externo

El rubro del café en 2012 aportó al país el 46.3% del total de divisas generadas por exportaciones del sector agroalimentario, estimadas en US\$ 3,094.0 millones. En consonancia, cifras del IHCAFE, muestran que en 2012 se exportaron alrededor de 7.2 millones de quintales de café, que generaron US\$ 1,439.0 millones, convirtiéndose en el principal rubro que genera divisas al sector. El valor de las exportaciones de café en 2012 fue superior en US\$ 200.1 millones a 2011, como consecuencia de un incremento del 41.6% en el volumen, no así el precio que cayó dramáticamente en 18%, al bajar de US\$ 245.7 el quintal en 2011 a US\$ 201.5 en 2012.

En términos comparativos, el volumen, valor y precio de las exportaciones de café ha mostrado un comportamiento volátil e insostenible, con disminuciones significativas en 2001, 2003, 2005 y 2009. Por el contrario, se presentan aumentos considerables en las tres variables antes mencionadas en 2004, 2006, 2007 Y 2008. Como se aprecia en el siguiente grafico, la variable precio ha mostrado un comportamiento creciente a partir de 2002, al crecer de US\$ 51.2 el quintal en 2002 a US\$ 245.7 en 2011, con abruptas caídas en 2009 y 2012. En resumen, el volumen, valor y precio de las exportaciones durante 2000-2012 crecieron a una tasa promedio anual de 5.6%; 12.6%; y 6.7%, respectivamente.

Grafico 2: Volumen, Valor y Precio de Exportación del café durante 2000-2012
(Volumen en miles de quintales, valor en US\$ millones y precio US\$ por QQ.)



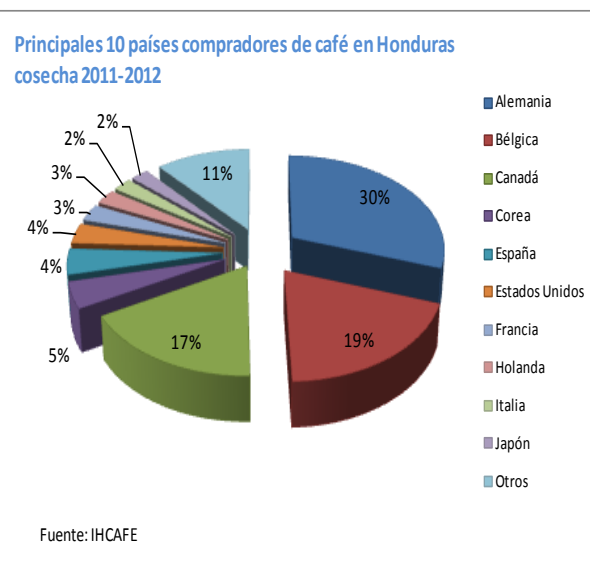
Fuente: Elaboración propia, en base a datos del IHCAFE.

Con respecto a las exportaciones de cafés certificados y especiales en la cosecha 2011-2012 estas alcanzaron 1.04 millones de quintales, que representan el 14.6% del volumen total exportado. Comparado con las exportaciones de la cosecha 2010-2011 se refleja un incremento de 764.7 miles de quintales, que representa el 36%. Por su parte, las exportaciones de Café Comercio Justo /Orgánico representaron el 25.9% del total de las exportaciones de cafés diferenciados, seguidos por UTZ Certified con el 24.5%; Rain Forest Alliance 13.47%; orgánico 10.36%, Café Practices con el 8.1% y Mercado Justo con el 6.6% del total de los cafés en referencia. Las demás multi-certificaciones representaron el 11.1% del total de café diferenciado.

8.1.1 Destino de las exportaciones de café

En la cosecha 2011-12, el 83.8% del volumen de las exportaciones de café (7,139.8 miles de quintales), tuvieron como destino los principales 10 países importadores a nivel mundial, de los cuales Alemania, sigue siendo el principal importador con 2,154.5 miles de quintales, que representan el 30.2% de las exportaciones totales, le siguen en su orden Bélgica con el 19.5%; y Estados Unidos con el 17.3%.

Estos 3 países concentran en conjunto el 67.0% de las exportaciones de café de Honduras. Mientras tanto, el 21.8% se distribuye, entre Italia, Venezuela, Francia, Corea, Holanda, Suecia y España, que

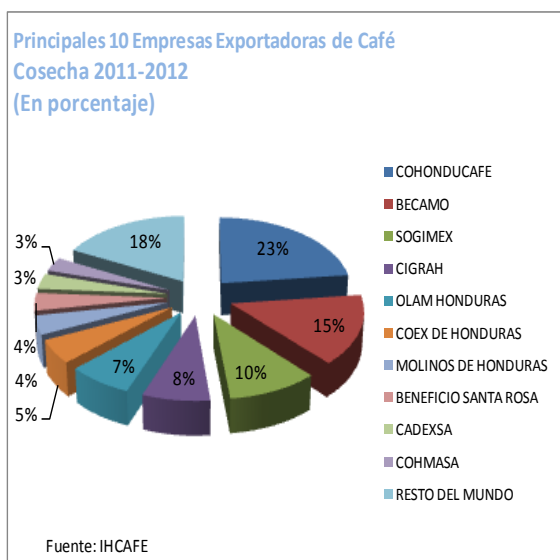


importaron en conjunto 1,553.8 miles de quintales. Los demás países importaron 802.7 mil quintales, que representa el 11.2% del total de las exportaciones de Honduras.

8.1.2 Principales empresas exportadoras

En la cosecha 2011/12, el exportador con mayor volumen fue COHONDUCAFE con 1,653.5 miles de quintales, que representa el 23% del total de las exportaciones, le siguen en su orden la empresa BECAMO con 1079.3 miles de quintales, que representan el 15% de las exportaciones; SOGIMEX con 717 mil quintales, que representa el 10% del total de las exportaciones; CIGRAH exportó 535.2 mil quintales (8%); y Olan Honduras exportó 515.6 miles de quintales (7%).

En conjunto estas 5 empresas exportaron 4,498.1 que representan el 63% de las exportaciones totales (7,139.8 miles de quintales); los restantes 2,641.7 mil quintales (37%) se distribuyen en las demás empresas.



8.2 Mercado Interno

8.2.1 Consumo

Datos del IHCAFE demuestran que en 2012 el 2.9% de la producción de café (7.4 millones de quintales aproximadamente) se destinó al mercado interno, mientras que el 97.1% se exportó a diferentes mercados (7.2 millones de quintales).

Por su parte, el consumo aparente total de café creció a una notable tasa de 43.8% en 2012 con respecto a 2011, al pasar de 250.2 miles de quintales en 2011 a 359.7 miles de quintales en 2012. Análogamente la tasa de crecimiento promedio anual durante 2006-2012 es de 10.2%. Esta evolución se ha originado tanto por el crecimiento de la población que en promedio alcanzó en 2012 una tasa del 2.8%, así como por el incremento en el consumo per cápita del producto que se creció a una tasa promedio anual de 7.9% en el mismo período (Cuadro 3).

Cuadro 3: Producción, Comercio Exterior y Consumo Aparente de Café durante 2006-2012
(Miles de quintales, a excepción del consumo per cápita)

Año	Producción	Exportación	Importación	Consumo aparente	Consumo Per Cápita (Kgs)
2006	3,970.8	3,818.4	47.9	200.3	1.2
2007	4,221.8	4,194.5	49.0	76.3	0.5
2008	4,443.7	4,428.0	35.4	51.1	0.3
2009	4,183.0	3,940.3	40.2	282.9	1.6
2010	4,198.0	4,122.9	107.6	182.7	1.0
2011	5,185.4	5,042.6	107.4	250.2	1.4
2012	7,353.5	7,139.8	146.0	359.7	1.9
Crec. 2012 Vrs. 2011	41.8	41.6	35.9	43.8	40.9
Tasa Crec. Prom. Anual	10.8	11.0	20.4	10.2	7.9

Fuente: Elaboración propia en base a datos de la IHCAFE, BCH e INE

9 Responsabilidad social de la industria cafetalera

La industria cafetalera ha invertido y desarrollado obras y proyectos en apoyo de las familias de los diferentes actores del rubro, así como del país en general. A continuación se destacan, entre otros los siguientes beneficios:

- Programa de construcción y mantenimiento de caminos hacia las zonas cafetaleras del país.
- Proyectos de electrificación en comunidades cafetaleras altamente productivas, en coordinación con la ENEE.
- Fortalecimiento de las organizaciones de productores con la retención de US\$ 9.0 por cada quintal de café exportado, a fin de constituir Fondo de Fideicomiso Cafetalero, así como US\$ 4.25 por certificado de exportación por quintal exportado, de los cuales US\$ 1.0 van dirigidos al fortalecimiento del IHCAFE; US\$ 2.75 para el FCN para apoyar la construcción y mantenimiento de caminos en las zonas productoras de café en el país.
- El Fideicomiso Cafetalero es un esquema financiero que permite a los productores de café tener acceso al financiamiento en la banca privada y estatal, utilizando como garantía la retención que se realiza de \$9.00 por quintal de café oro vendido en cada año cosecha.

El IHCAFE realiza otras actividades orientadas a apoyar el desarrollo y fortalecimiento del sector, como ser la Escuela Superior del Café (ESCAFE), que es una iniciativa que estructura todas las líneas de formación que el IHCAFE desarrolla con miras a fortalecer las capacidades de los actores de la cadena de valor del café, estableciendo el compromiso de contribuir a elevar la calidad en la prestación de servicios de manera competitiva y sostenible a nivel nacional.

Además, contribuye a través de sus diferentes programas de capacitación, a elevar el perfil profesional y a mejorar la calidad de vida de los caficultores y sus familias; y con el apoyo de organizaciones cooperantes se han desarrollado iniciativas que establecen la creación de escuelas que actualmente se encuentran en funcionamiento, entre las cuales destacan:

- a. Escuela de Catadores: Mediante esta escuela se forman recursos humanos con las capacidades requeridas para determinar tanto la calidad como la imagen del café Hondureño, así como dictaminar correctamente la calidad de la taza, preparación e inocuidad de los cafés en proceso o listos para el consumo.
- b. Escuela de Administración de Empresas Cafetaleras, orientada a la formación de personal administrativo con el propósito de fortalecer la capacidad gerencial de las cooperativas y otras empresas cafetaleras, mejorar la toma de decisiones, los procesos contables y sistematizar la información económica de las empresas cafetaleras.
- c. Escuela de Administradores de Fincas, cuyo propósito es formar los capataces y mayordomos como Administradores de Fincas para que planifiquen, dirijan y controlen las actividades técnicas y administrativas básicas de la finca, tomando en consideración el proceso productivo en consonancia con el ambiente y la rentabilidad.

- d. Escuela de Mecánicos Rurales, entre sus objetivos está el de implementar un modelo de capacitación del recurso humano local que será preparado para brindar servicios de mantenimiento y reparación de maquinaria y equipo de beneficiado de café, en forma ágil y oportuna en las comunidades en las que el cultivo del café es factor importante de su economía.
- e. Escuela de Beneficiadores de Café: tiene como fin contribuir a preservar la calidad del café en Honduras, mediante la formación de personal altamente calificado en el proceso de beneficiado e industrialización, considerando los procesos de trazabilidad e inocuidad para asegurar la calidad del café.

10 Perspectivas

Las proyecciones del IHCAFE a finales de 2012 estimaban que las exportaciones del grano alcanzarán los 7.4 millones de quintales para 2013, sin embargo la misma se reduciría drásticamente, al alcanzar entre 5.5 a 6.0 millones de quintales, lo que en valores implicaría una baja de US\$ 500 millones, como consecuencia de la reducción en la producción por los efectos de la Roya del Café, que afecta a Honduras y al resto de Centro América, y a la caída progresiva en el precio internacional del producto, el cual pasó de un promedio de US\$ 247 en 2011 a US\$ 195 en 2012 y a US\$ 155 en 2013 (estimado). No obstante, estas estimaciones pueden variar con el comportamiento de la oferta y la demanda mundial, durante los próximos meses.

Las perspectivas del rubro para 2013 son a la baja. Existen 2 factores que afectan esta situación: los precios del Arábica Internacional y la Epidemia de la Roya. El 2013 enfrentará una sobreproducción del Café Arábica, además del poco interés de los fondos de especulación de invertir en “soft commodities, Vietnam tendrá una producción record de café y Brasil tiene actualmente 56 millones de sacos disponibles para el mercado. En Honduras, se estima que se perderán unos 2 millones de quintales por la epidemia y la baja de los precios del café, lo que se traduce que se dejará de percibir aproximadamente US\$ 500 millones que representaría entre el 25-30% en pérdidas en venta de café.

A nivel internacional, la revalorización de dólar ante un real brasileño bajo presión ha podido contribuir a que los agricultores brasileños sacaran al mercado mundial reservas importantes de café que guardaban en los últimos meses. Según las previsiones gubernamentales, después de un fuerte repliegue este año, la producción de Brasil se situará en la temporada 2012-2013 en 50.6 millones de sacos de 60 kg, un récord histórico, lo cual lógicamente inflará fuertemente la oferta mundial. Sin embargo, la Organización Internacional del Café (OIC), argumenta que el impacto negativo en los precios debería ser limitado, ya que las perspectivas de la demanda mundial siguen robustas, gracias al dinamismo de los países emergentes. En consecuencia, el exceso de café brasileño podría ser absorbido por un aumento neto del consumo de café, incluso en Brasil.

Los precios del café en el contrato “C” para entrega julio, retrocedieron al nivel más bajo desde el 1 de mayo. El mercado extendió la baja iniciada la semana pasada. Los precios retrocedieron hasta US\$ 134.00 el saco de 46 kgs. y cerraron en US\$ 135.15, presionados por nuevas liquidaciones y traslado de posiciones de julio a los meses más lejanos.

El IHCAFE está realizando maniobras para poder brindar y facilitar el acceso a financiamiento a los productores de café a través de la banca privada, donde ya se cuenta con el apoyo de dos instituciones bancarias, Banco Continental y BANHCAFE, quienes aprobaron una línea de crédito por L. 900 millones para renovar las fincas dañadas, así como para la fertilización entre otras actividades en aras de mejorar la productividad y recuperación de este importante sector.

El IHCAFE a su vez impulsa el café hondureño en nichos de café gourmet, specialty coffee, los cuales son mercados más atractivos en cuanto a precios, debido al diferencial positivo que este brinda. El Café de Honduras estuvo presente en la feria de cafés especiales “Specialty Coffee Association of América SCAA en Boston. Se proyecta también participar en las ferias de Cafés especiales de SCAE y SCAJ, en Europa y Japón, respectivamente.

En materia de café orgánico, se espera en la cosecha 2012-2013 una producción record de 700.0 mil quintales, generando en divisas unos US\$ 100.0 millones. Honduras ocupa el segundo lugar de los productores de América, solamente superado por Perú, entre tanto datos de la OIC señalan que Honduras se sitúa entre los principales exportadores a nivel mundial, que registró exportaciones en el ciclo 2011-2012 de 303.2 miles de quintales; Etiopia 158.3 miles; México 108.3 miles; y Nicaragua 100.9 miles.

La evolución del café orgánico en el país ha provocado ventas con un diferencial de US\$ 20.0 por encima del precio de bolsa de Nueva York, además las empresas que venden café certificado bajo la etiqueta de comercio justo tienen garantizado un precio mínimo de venta de US\$ 190.0 por quintal.

Bibliografía

1. Banco Central de Honduras: Contribución del valor agregado en el PIB agropecuario 2000-2012.
2. Diario de Centro América: Noticia del 21 de mayo de 2013 sobre “Precios del café retrocedieron al nivel más bajos”.
3. Diario La Prensa de Honduras: Reportaje del 9 de abril de 2013, “Honduras tendrá cosecha récord de café orgánico”.
4. Instituto Hondureño del Café (IHCAFE): Base de datos que contiene información sobre superficie, producción, rendimientos, exportaciones de café, destino, empresas exportadoras, consumo interno.
5. IICA-SAG-USDA-IHCAFE-CONACAFE: Análisis de la Cadena del Café en Honduras. Sin fecha de elaboración, pero se estima (por los datos que contiene el documento) que se elaboró en 2003.
6. Instituto Hondureño del Café (IHCAFE). Informe Anual Cosecha 2010-2011, que contiene la estructura institucional del sector cafetalero hondureño, aspectos organizativos, productivos, sociales, entre otra información.
7. Instituto Nacional de Estadísticas (INE). Encuesta Agrícola Nacional 2007-2008, tomo de cultivos permanentes, mayo 2008, para determinar el número de explotaciones con el cultivo del café.
8. Instituto Nacional de Estadísticas (INE). Datos de población a nivel nacional durante 2006-2012 para determinar el consumo per cápita de café.
9. Organización Internacional del Café, OIT (ICO por sus siglas en inglés).
10. Secretaría de Agricultura y Ganadería (SAG). Mesa Agrícola del Café, noviembre de 2002.
11. Sistema de Integración Económica Centroamericano (SIECA), Base de datos del Sistema de Estadísticas de Comercio de Centro América (SEC). Cifras de importación de café para cálculo de consumo aparente y per cápita.
12. <http://ahprocafe.blogspot.com/2010/02/asociacion-hondurena-de-productores-de.html>. Estructura institucional del sector cafetalero hondureño.
13. www.mildwashedcoffees.org/. Localización regional de la producción de café en Honduras