

# **La producción y el consumo del café**

**FIGUEROA-HERNÁNDEZ, Esther**

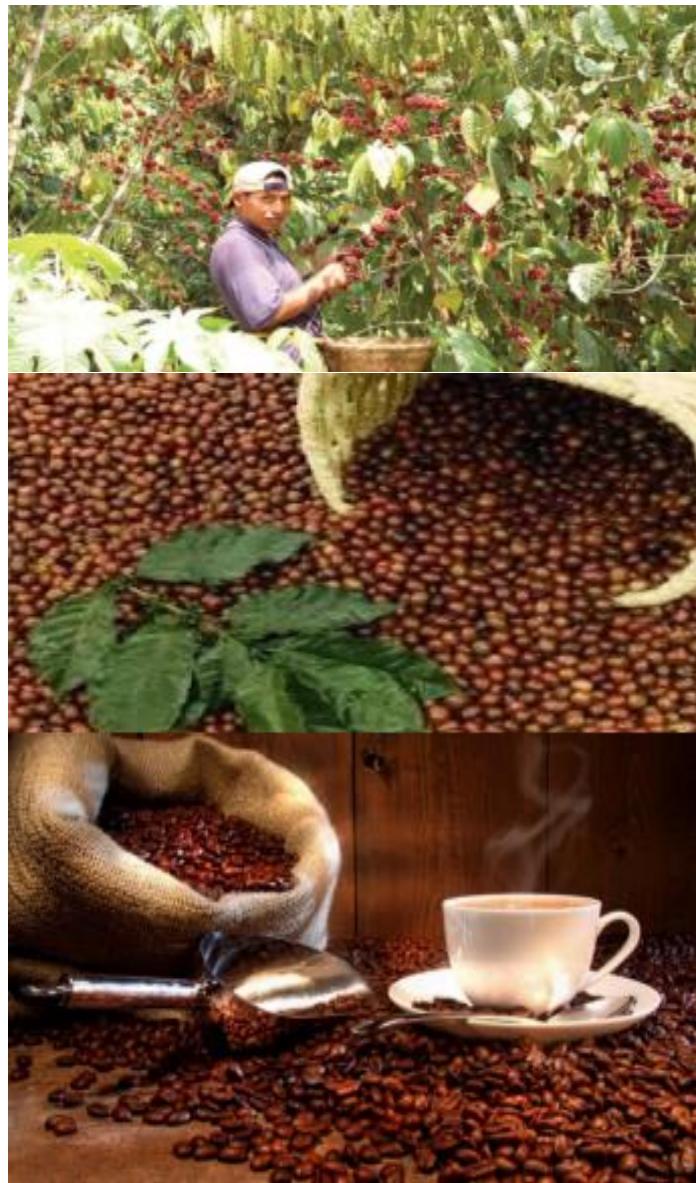
**PÉREZ-SOTO, Francisco**

**GODÍNEZ-MONTOYA, Lucila**

**ECORFAN®**

# **La producción y el consumo del café**

**Esther Figueroa Hernández, Francisco Pérez Soto,  
Lucila Godínez Montoya**



**ECORFAN- Spain**

*La producción y el consumo del café*

**Autores**

FIGUEROA-HERNÁNDEZ, Esther,  
PÉREZ-SOTO, Francisco, GODÍNEZ-MONTOYA, Lucila

**Diseñador de Edición**

LARA-RAMOS, Paola, BsC.

**Producción Tipográfica**

IGLESIAS-SUAREZ, Fernando, BsC.

**Producción WEB**

ESCAMILLA-BOUCHAN, Imelda, MsC.

**Producción Digital**

LUNA-SOTO, Vladimir, MsC.

**Editor en Jefe**

GARCIA-MIRANDA, Martha, PhD.

Ninguna parte de este escrito amparado por la Ley de Derechos de Autor, podrá ser reproducida, transmitida o utilizada en cualquier forma o medio, ya sea gráfico, electrónico o mecánico, incluyendo, pero sin limitarse a lo siguiente: Citas en artículos y comentarios bibliográficos, de compilación de datos periodísticos radiofónicos o electrónicos. Visite nuestro sitio WEB en: [www.ecorfan.org/spain](http://www.ecorfan.org/spain)

ISBN 978-607-8324-49-1

A los efectos de los artículos 13, 162 163 fracción I, 164 fracción I, 168, 169,209, y otra fracción aplicable III de la Ley del Derecho de Autor.

## **Contenido**

Presentación	1
I. Historia y evolución del café en el mundo	2
II. Aspectos generales del cultivo del café	6
III. Procesamiento del café en México	14
IV. Mercado de café a nivel mundial	22
V. Situación de la cafeticultura en México	111
VI. Residuos y subproductos del café	139
VII. Usos alternativos del café	148
VIII. Tendencias del mercado mundial del café	157
IX. Referencias	162

## **Presentación**

El café llega a la Nueva España alrededor de 1790 y su cultura se difunde en la primera mitad del siglo XIX, principalmente en Veracruz, Oaxaca, Chiapas, Tabasco y Michoacán. Durante el porfiriato creció la cafeticultura inducida por empresas transnacionales en grandes fincas especializadas. A partir de la reforma agrarista de Cárdenas (1934-1940), paso a ser una actividad de grandes plantaciones a pequeñas parcelas de campesinos y población indígena. Los grandes productores de café lograron conservar los terrenos más fértiles y mantener así una posición ventajosa hasta la fecha. A pesar de que los grandes productores de café solo representan el 8.0% de la producción, reciben arriba del 90.0% de los beneficios de la venta de café seco en México.

Actualmente, la descapitalización del aromático y la pérdida de rentabilidad lo hacen un cultivo altamente riesgoso, si se le añade la falta de estímulos a la producción, la caída de los precios y la eliminación de subsidios, están llevando a una sustitución de las áreas productoras de café por cultivos como caña de azúcar y cítricos, cuando no se utilizan estos terrenos para la ganadería. Los productores que pueden cambiar de actividad descuidan las parcelas o las abandonan.

En México se destinan 750,000 hectáreas a la producción de café, dedicándose a esta actividad un promedio de 300,000 productores (dos terceras partes son población indígena), el volumen de la producción fluctúa alrededor de 4 millones de sacos de 60 kilogramos, con alrededor de 230 millones de toneladas de café. La eliminación de aranceles del área de Norte América no ha reportado ninguna ventaja adicional a México en relación al café ya que los países del norte han fijado aranceles cero a sus importaciones y, por el contrario, se corre el riesgo de volvemos un país importador de café ya que los industriales han venido presionando para que se les autorice la libre importación del producto.

Actualmente se ha pasado de exportar el 70.0% de la producción nacional al 90.0%, sin embargo, esto no le ha reportado ventajas al país ya que el aumento en las exportaciones no compensa las pérdidas por la disminución de los precios y la tendencia no es a mejorar, ya que hay una sobre producción en el mercado internacional. Si bien es cierto que en ocasiones se mencionan cuatro ventajas del mercado cafetalero mexicano que son: a) la proximidad de las fronteras, b) que los Estados Unidos y Canadá son países consumidores, c) que hay una preferencia hacia los cafés suaves y d) que se esperan aumentos sustanciales en la inversión extranjera directa, no se puede dejar de considerar que, al mismo tiempo, de 4 a 6 empresas transnacionales controlan el mercado cafetalero mundial, deforman los precios y deciden donde y como obtener el producto. De esta forma no puede apreciarse ventaja alguna sin un cambio radical en la política interna del gobierno mexicano ante los productores de café. Podemos por tanto establecer a manera de conclusión que la desregulación en el caso del café y el contrato monopsónico, que las empresas transnacionales ejercen sobre el café, ha llevado a una caída en el precio del café y a una grave disminución de los niveles de ingresos de los productores nacionales e incluso a su salida del mercado.

PÉREZ-SOTO, Francisco

## **CAPITULO I**

**Historia y evolución del café en el mundo**

## **I. Historia y evolución del café en el mundo**

Existen dos posibles orígenes del nombre de la bebida, uno establece que se deriva de la palabra arábica qahwah (Similar a su uso y pronunciación en los idiomas de origen eslavo), y otro que lo conecta etimológicamente con la provincia Kaffa del sudoeste de Etiopia (Abyssinia) acreditada como la cuna de la planta que da origen a la bebida (<http://Zona Diet, s/f>).

### **1.1 Origen del café**

El café, esa bebida estimulante y aromática tan difundida por el mundo, encuentra su origen en las tierras de Abisinia, (actual Etiopia). Es fácil confundirse con su verdadero origen, ya que antiguas leyendas sobre el cultivo y la costumbre de tomarlo provienen de Arabia. Uno de los más antiguos escritos que hace referencia al café es llamado "The Success of Coffee" (El éxito del café), escrito por Abu-Bek (Originario de la Meca) a principios del siglo XV, y fue traducido al francés en 1699 por Antoine de Gailland. Los árabes fueron los primeros en descubrir las virtudes y las posibilidades económicas del café, porque desarrollaron todo el proceso del cultivo y lo guardaron como un secreto, además de que trataron de evitar la extradición del producto (Mundo del café, s/f).

### **1.2 Expansión del café en el mundo**

Su popularidad llegaría tras la introducción de éste en Arabia, donde Yemen se convertiría en un importante centro de cultivo y distribución por todo el mundo musulmán; y al que por sus efectos dice la leyenda que Mahoma le dio el nombre de *qahwa*, que significa excitante, energético, vigorizador. Precisamente sobre sus alteraciones en el organismo humano hizo que los imanes ortodoxos de La Meca (1511) y El Cairo (1532) se planteasen si las determinadas características se ajustaban a los parámetros del Corán, el cual prohíbe todo tipo de intoxicación. Por aquella época, el café se había extendido por Persia, Egipto, África Septentrional y Turquía (Gamarra, 2008).

Desde el área geográfica que interrelaciona Asia y África, con el Mar Rojo de por medio, el café emprendió su largo peregrinaje por los caminos del mundo, como fruto primero, y luego como planta. Las caravanas lo llevaban hacia el Alto Egipto y Nubia, por una ruta, y a las ciudades más importantes de Arabia, por la otra. Así, el consumo del café se impuso en todas las ciudades del Islam: Sana, La Meca, Medina, Damasco, Bagdad, Teherán, Beirut, Alepo, Constantinopla, El Cairo, Argel, etc. En el año 1420 se bebía café en Adén, luego en Siria y Constantinopla, en 1550. A finales del siglo XVI, tal hábito se había arraigado en todo el mundo musulmán. Las virtudes de la bebida fueron difundidas por los peregrinos musulmanes, pero no la planta, que se guardaba celosamente en su lugar de origen. Para mantener el control monopólico sobre su comercio, altamente rentable, los comerciantes árabes sólo vendían los granos verdes hervidos o tostados. Así evitaban la reproducción de la planta, impidiendo que los granos pudieran germinar y convertirse en plantas productoras de café fuera de Arabia.

En esas condiciones, los venecianos fueron los primeros occidentales en importarlos en 1615, aunque algunos sitúan las primeras importaciones a finales del siglo XVI. Así se mantuvo durante mucho tiempo el comercio cafetalero con Europa, especialmente con los mercaderes de Venecia, quienes distribuían el café en las farmacias existentes para expenderlo como medicamento (Madness Print, s/f)

Los holandeses, grandes comerciantes, ya se habían interesado en tan importante negocio, y llevaron el primer cargamento de café a los Países Bajos en 1637 (<http://www.atinachile.cl/content/view/40199/El-cafe-como-fuente-de-placer>). El café se expandió como la bebida favorita en Europa, llegando a Italia en 1645, cortesía del comerciante veneciano Pietro Della Valle. Inglaterra comenzó a tomar este producto en 1650 gracias al comerciante Daniel Edwards, quien fue el primero que abrió un establecimiento de venta de café en Inglaterra y Europa. H. J. E. Jacob afirma que este brebaje en Europa comenzó en Viena, con la invasión por parte de los turcos bajo el comando de Kara-Mustafa. Jacob además dio crédito a un héroe de la época, Josef Kotschitzky, por abrir el primer "Café" en septiembre de 1683, en el centro de la ciudad de Viena. El café llegó a Francia a través del Puerto de Marsella. En 1660 algunos comerciantes de ese puerto, quienes sabían de este producto, sus atributos y efectos por sus viajes alrededor del mundo, decidieron llevar unos cuantos sacos desde Egipto, y por 1661 la primera tienda de café fue abierta en Marsella. La historia señala a Solimán Aga, el embajador de Persia en París durante el reinado de Luis XIV, como el primero en introducir el café en la Monarquía y la alta sociedad Francesa. A fines del mismo siglo, hacia 1690 (cuando el comercio del café funcionaba a gran escala en Europa) los holandeses, entre ellos (Nicolás Witten) trasladaron algunos arbustos desde Yemen hasta Batavia (Djakarta, desde 1949), en Indonesia. Y de allí a otras colonias de las Indias orientales, para dar nacimiento a las primeras plantaciones en las islas de Java y Sumatra ([www.cafeimperial.com](http://www.cafeimperial.com)). En poco tiempo, las dependencias holandesas se convirtieron en las mayores abastecedoras de café a Europa, gracias a la iniciativa de la Compañía Holandesa de las Indias Orientales, y Ámsterdam pasó a ser el principal centro comercial para los intercambios de café en el mundo. Posteriormente, los holandeses llevaron algunas plantas de café al Jardín Botánico de Leyden. Una de ellas le fue regalada al rey francés Luis XIV por el burgomaestre de Ámsterdam, en 1714, en ocasión de la firma del Tratado de Utrecht, entre Francia, España, Inglaterra y Holanda, para poner fin a la guerra de Sucesión española. La planta en cuestión fue sembrada en el Jardín des Plantes de París (Creado en el siglo XVII con el nombre de Jardín du Roí), y puesta bajo el cuidado del famoso naturalista Antoine de Jussieu (1668-1758) (Atina Chile, s/f)

### **1.3 Las leyendas del café**

Existen muchas historias en relación al origen del café, una de ellas dice que por el año de, 1140 en Abisinia, unos pastores se dieron cuenta que sus cabras se ponían muy inquietas y se dieron a la tarea de investigar el por qué, y descubrieron que comían unos frutos rojos que se daban en unas matas. Los pastores tomaron los frutos y prepararon una bebida caliente para protegerse del frío nocturno del desierto. Se dice que esa bebida es lo que conocemos como café. Otra de las más conocidas leyendas, dice que un pastor llamado Kaldi conducía a su rebaño en Etiopía.

Un día las cabras encontraron unos cafetos y comieron sus bayas y masticaron las hojas. Llegada la noche las cabras en lugar de dormir se pusieron a retozar alegremente y mantuvieron la energía toda la noche. Cuenta otra leyenda que los monjes capuchinos tomaron los frutos y las hojas de la misteriosa planta e hicieron con ellas una cocción. Para obtener esa infusión el jefe de la comunidad secó en la llama los granos, que sufrieron su primer tueste y así nació el café como tal. Llamaron a esta bebida Kawa (significado de café en árabe). Otra refiere que un monje cortó los frutos y las hojas de un cafeto y las llevó a la cocina para cocerlos. Una vez cocinado, el monje probó la bebida y la encontró de un terrible sabor, por lo que arrojó a las llamas los granos quedaron sin cocer. Los granos conforme se quemaban despedían un olor agradable, por lo que el monje tuvo la idea de preparar la bebida con estos granos y el brebaje, aunque amargo, tenía un aroma y un sabor agradable y producía, después de beberlo, un efecto tonificante, por lo que los monjes decidieron adoptarlo para mantenerse despiertos durante sus oraciones (Cafés de México, 2006).

#### **1.4 La introducción del café en América**

Lejos de Sudamérica, la cuna del café la encontramos en África, concretamente en lo que hoy conocemos como Etiopia. De allí, el grano viajó a Europa y desde el Viejo Continente y de la mano de los muchos europeos que se lanzaron a la aventura americana, el café llegó al otro lado del Atlántico. Luis XIV envió unos granos para su cultivo en Martinica, y fue por allí por donde entró al continente Americano. A causa de la revolución haitiana, muchos oriundos y emigrantes europeos escaparon a Brasil y llevaron consigo el café, lo cual convirtió a ese país, con el paso del tiempo, en el primer productor mundial. En Colombia se plantaron las primeras semillas en 1732, a cargo de misioneros Jesuitas españoles. El resto de países sudamericanos no quedaron al margen de las bondades de este nuevo cultivo y desde el siglo XVIII se produce café con fines comerciales en Ecuador, Venezuela, Perú y Bolivia. De hecho, la expansión de este cultivo por esos países transformó para siempre el paisaje de las regiones intertropicales de media altura, tanto de Brasil (São Paulo), como de algunas zonas de Colombia o Venezuela y desplazó a los productores tradicionales, establecidos en las Antillas, que vieron peligrar las posiciones adquiridas en el pasado (Fórum del Café, s/f).

#### **1.5 La llegada del café a México**

Originaria de África Oriental, la planta del cafeto llegó al país en el año de 1796 la región de Córdoba, Veracruz. Posteriormente, se introdujeron otras plantas al estado de Michoacán en 1823 y a la región de Tuxtla Chico, Chiapas durante

1847. No obstante las fechas señaladas, estudios recientes indican que de acuerdo con "El poeta Salvador Novo, que la introducción del cultivo cafetalero a México, data de 1790, lo cual se corrobora con la existencia de una orden real del Gobierno español que en 1792 eximía de impuestos, a los utensilios para el azúcar y los molinos de café que se trajeron (<http://www.infoaserca.gob.mx/claridades/revistas/103/ca103.pdf>).

Hoy en día, el cultivo y producción de café se ha extendido a 12 estados de la República Mexicana, agrupados en cuatro grandes regiones que van desde la frontera sur que colinda con Guatemala, hasta el estado de Nayarit en el Pacífico Norte. Cada una de estas regiones muestra características propias, pero en su mayoría con condiciones adecuadas para la generación de café de calidad. Sin embargo, el cultivo de café en México, se concentra en cuatro entidades federativas (Chiapas, Veracruz, Oaxaca y Puebla), las que producen cerca del 85.0% del total nacional de café verde, mientras que el porcentaje restante se distribuye en ocho entidades (INFOASERCA, 2002).

## **CAPITULO II**

**Aspectos generales del cultivo de café**

## **II. Aspectos generales del cultivo del café**

Por las características del cafeto, su producción está acotada por límites geográficos comprendidos por los Trópicos de Cáncer y de Capricornio. A nivel mundial, se cultiva en más de 70 países ubicados en esta franja, destacando de manera importante Brasil, Colombia, Indonesia, India y más recientemente Vietnam (AMECAFE, 2012). Las características que definen básicamente sus cualidades dependen mayoritariamente de sus variedades y de su procedencia (Nuestro Café, s/f).

### **2.1 Condiciones ambientales del cultivo del café**

Como todas las plantas, el café necesita de condiciones ambientales especiales para su producción, y todas ellas tienen importancia.

- Temperatura: esta debe ser entre los 17 a 26°C. La temperatura es muy importante porque si es menor a 16 grados se pueden quemar los brotes, y si la temperatura sobrepasa los 27 grados hay más riesgo de deshidratación de la planta con reducción de la fotosíntesis.
- Altura: La altura apropiada para la producción del café es de entre 900 a 1600 metros sobre el nivel del mar. Si se cultiva el café a menor altura, los costos de producción aumentan, ya que se reduce la calidad de los granos de café. En cambio, si se cultiva a mayor altura de la aconsejada, se produce un menor crecimiento de las plantas.
- Vientos: Los vientos también son importantes en la producción del café, porque si los vientos superan los 30 Km. /h se produce un daño en la planta con la caída de hojas, rotura de flores y frutos y deshidratación de las yemas.
- Lluvias: El agua natural que reciben las plantas es esencial, pero si es excesiva puede ser perjudicial. Por ello, el rango establecido de precipitaciones necesarias para la producción de café es de, entre 1,000 a 3,000 milímetros/año. Si llueve más se producen hongos, y si reciben menos lluvias la producción disminuye, porque se reduce el crecimiento de las plantas de café.
- Humedad: La humedad es también muy importante y va de la mano de las precipitaciones. Si la humedad relativa es mayor a 90.0% hay riesgo de que la planta se enferme con hongos.

Por ello, se aconseja que el ambiente tenga en un 65.0 a 90.0% de humedad. (Innatia, s/f).

### **2.2 Clasificación botánica y características morfológicas del café**

#### **2.2.1 Clasificación botánica**

La planta del café se denomina cafeto. Fue descrito por Carlos Linneo, científico y botánico sueco, como perteneciente al género Coffea y a la familia de las Rubiaceae (Café Siboney, s/f).

## **2.2.2 Morfología del cultivo**

El cafeto es un arbusto o árbol pequeño, perennifolio, de tronco recto que puede alcanzar los 10 metros en estado silvestre; en los cultivos se les mantiene normalmente en tamaño más reducido, alrededor de 3 metros.

**La raíz.** El sistema radicular es superficial estando el 60.0% en los primeros 30 centímetros. De profundidad y la raíz pivotante puede llegar a más de un metro de profundidad.

**Tallo principal.** Yemas cabeza de serie. Dan origen a ramas plagiotropicas primarias solamente. Tienen conexión vascular con el tallo desde el principio.

**Yemas seriadas.** Originan brotes ortotropicos solamente su número puede aumentar con la edad del cafeto.

**Ramas primarias.** Yemas cabeza de serie. Forman ramas plagiotropicas secundarias solamente. Yemas seriadas. Originan de 2 a 4 inflorescencias y cada inflorescencia tendrá 4-5 yemas florales. También pueden originar ramas plagiotropicas pero nunca darán origen naturalmente a ramas ortotropicas.

**Hojas.** Son opuestas y alternas en el tallo ortotropico y en ramas plagiotropicas son opuestas. Son de color verde oscuro y brillante en la parte superior y verde claro en el interior. Ovalas y terminan en punta, sus bordes son ondulados. Las hojas nuevas presentan una coloración bronceada o verde claro y después toman su coloración definitiva.

**Flores.** Se localizan en las axilas de las hojas de las ramas plagiotropicas. La corola es blanca y formada por 5 pétalos fusionados en su base, dando origen al tubo de la corola; el cual se encuentra inserto en la parte superior del ovario. El ovario, normalmente con dos lóculos, contiene un ovulo por loculo tiene cinco estambres con antenas, de color blanco y bifurcado en el estigma.

**Fruto.** El fruto es una drupa de superficie lisa y brillante, de pulpa delgada fácilmente desprendible del pergamino. Cuando maduran los frutos son rojos o amarillos, con dos semillas. En ocasiones solo uno de los óvulos se fecunda y se desarrolla originando una semilla de forma redonda que se le conoce como café caracol. El café cereza se compone de la pulpa y café pergamino. La pulpa está formada por el epicarpio o cáscara o pellejo correspondiendo al 46% del fruto. El mesocarpio o mucílago miel corresponde al 17.18%. El café pergamino está constituido por el endocarpio o pajilla que representa el 18-20%. El espermodermo o película plateada representa el 0.2% y el café verde se encuentra en 17-18% del fruto.

**Semilla.** Son oblongas, plano convexas, representan del 35.0 al 38.0% del fruto del café, están constituidas por el endocarpio o pergamino, una película plateada o perisperma, endosperma cotiledón o embrión. El endospermo contiene muchos compuestos, entre los que destacan la cafeína, proteínas, aceites, azúcares, dextrina, celulosa, hemicelulosa, ácido clorogenico y minerales entre otros. (Gobierno del Estado de Colima, s/f).

## 2.3 Especies importantes del café

La familia de las rubiáceas a la que pertenece el café, tiene unos 500 géneros y más de 6,000 especies (Federación Española del Café, s/f). No obstante, hay cuatro especies, que se cultivan ampliamente y constituyen los cafés del comercio: café arábigo (*C. arabica* L.), café robusta (*C. canephora* Pierre ex Froehner), café liberiano (*C. liberica* Mull ex Hiern), y café excelsa (*C. excelsa* A. Chev.); además, existe una gran cantidad de otras especies llamadas económicas, que se plantan en escala local y normalmente no entran a los canales comerciales. Sin embargo, la especie económicamente más importante de café es *Coffea arabica*. Tanto el café arábica (Centroamérica, Suramérica, Asia y Este de África) como el robusta (fundamentalmente África y también Brasil y Asia) suman aproximadamente el 99.0% de la producción mundial, y el libérica solo el 1.0% (Bedri, s/f).

### 2.3.1 Café arábica (*Coffea arabica*)

La Arábica fue descrita por Linneo en 1753. El café Arábica es nativo de es nativo de las tierras altas de Etiopia, también es posiblemente nativo de otras partes de África y Arabia en Asia. (COVECA, 2010).

**Figura 1**



Fuente: Tomado de <http://www.cafesiboney.com/loesencial/arabicavsrrobusta/>

El *Coffea arabica* es un arbusto que alcanza una altura de 8 a 10 metros cuando crece libremente, y de 2 a 2.50 cuando es podado en plantación para facilitar su mantenimiento y la recolección de los frutos (ICO, s/f). Las hojas son relativamente pequeñas, pero varían en anchura promediando de 12-15 cm de largo y más o menos 6 cm de ancho, de forma oval o elíptica, acumuladas, cortas, agudas en la base, algunas veces un tanto onduladas.

Flores fragantes, de color blanco o cremoso, subsésiles o muy cortamente pediceladas, varias en cada axila de las hojas, de 2-9 o más juntas en racimos axilares muy cortos o laterales bracteolados; las bractéolas son ovadas, los más internos connatos en la base de los pedicelos, cayéndose pronto del cáliz-limbo poco profundo, subtruncado y obtusamente 5-denticulado; la corola es de cinco lóbulos, éstos son ovales, obtusos o puntiagudos, igualando o excediendo el tubo, extendiéndose; las anteras más cortas que los lóbulos-corla, completamente salientes, fijos un poco debajo de la mitad de los filamentos los que son más o menos de la mitad de su largo. (COVECA, 2010). Sus frutos son ovales y maduran de 7 a 9 meses, por lo general contienen 2 semillas (granos de café).

Cuando solamente se desarrolla un grano se le denomina “peaberry”. ([http://www.ganando.mx/cafe/cafe\\_variedades.php](http://www.ganando.mx/cafe/cafe_variedades.php)). El café Arábica es a menudo susceptible a plagas y enfermedades ([http://www.ico.org/es/botanical\\_c.asp](http://www.ico.org/es/botanical_c.asp)).

Las variedades más conocidas son la “Típica y Bourbon” pero existen muchas cepas que se han desarrollado como la “Caturra” (Brasil–Colombia), “Mundo Novo” (Brasil), “Tico” (Centro América). Se cultiva en toda América Latina, África Central y Oriental, en la India y en cierta medida en Indonesia ([http://www.ganando.mx/cafe/cafe\\_variedades.php](http://www.ganando.mx/cafe/cafe_variedades.php)).

### **2.3.2 Robusta (*Coffea canephora*)**

El término “Robusta” es en realidad el nombre de una variedad de esta especie ampliamente cultivada (ICO, s/f). Es nativa de los bosques ecuatoriales de África, desde la costa oeste hasta Uganda y la parte sur del Sudán, lo mismo que de la parte de África occidental, entre las latitudes de 10° norte y 10° sur, en elevaciones desde el nivel del mar hasta más o menos 1000 metros de altura. (COVECA, 2010).

Robusta, es un arbusto o pequeño árbol robusto que puede crecer hasta alcanzar 10 metros de altura y tiene una raíz poco profunda. El fruto es redondeado y tarda hasta 11 meses en madurar; la semilla es de forma alargada y más pequeña que la del *C. Arábica* (ICO, s/f). Los árboles de la especie Robusta tienen hojas mucho más largas y corrugadas que las del Arábica y pueden cultivarse entre los 100-700 msnm y una temperatura ambiente entre 24-30°C. Para que su fruto madure puede tardar entre 9-11 meses después de la floración. En general son plantas más resistentes a enfermedades, plagas y condiciones climatológicas adversas.

Esta especie produce tazas más fuertes, poco aromáticas, ásperas. El contenido de cafeína es el doble que en la especie Arábica generalmente con un 2.2%. En general el precio de los cafés robusta es bastante inferior a los de la variedad Arábica. El mayor productor de cafés robusta del mundo es Vietnam. (Café Siboney, s/f).

Algunas variedades conocidas son Java, Kouilou, Niaolili y Congensis. El café Robusta se cultiva en África Occidental y Central, en todo el sudeste de Asia y, en cierta medida, en Brasil, donde se le conoce como Conillon. Durante los últimos años, el grano de Robusta está experimentando una importante evolución ascendente en los mercados cafeteros. (Federación Española del café, s/f).

### **2.3.3 *Coffea libérica***

Es nativo de los alrededores de Monrovia en Liberia. Es un árbol sumamente ornamental y pronto fue conocido en muchas otras partes del mundo, después de su descubrimiento en 1872. Es un arbusto o árbol liso. Las hojas son grandes, brillantes, la vaina ampliamente acuñada en su base, ampliamente elíptica-ovalada, corta, acuminada, un tanto ondulada, delgada, coriácea, tiene más o menos 20 cm de largo y 10 cm de ancho, las nervaduras laterales de las hojas son de 7-10 pares, con huecos en las axilas de las nervaduras; el pecíolo es de 10-16 mm de largo, las estípulas ampliamente ovadas, apiculadas, connatas en su base, más cortas que el pecíolo, tiene de 3.4 mm de largo.

Las flores blancas, en cantidad de 7-6, subsésiles, reunidas varias en racimos, axilares, alcanzan más o menos de 3-5 cm de largo. La baya, oval, más o menos de 2.5 cm. de largo, al principio roja después negra cuando está madura, arrugada cuando está seca. La semilla es de 1.27 cm o un poco más. El vigor del café liberiano y su supuesta resistencia a la roya por *Hemileia*, lo llevó a la popularidad en Indonesia en 1880 y 1905, pero más tarde se le sustituyó por otras especies.

Este árbol crece hasta 10 a 15m de altura, soporta la exposición al sol mejor que la mayoría de los otros miembros del género y tiene una buena retención de sus frutos maduros, también produce granos de baja calidad. (COVECA, 2010).

El café Libérica es cultivado en Malasia y en África Occidental, pero solo pequeñas cantidades son comercializadas pues la demanda por su sabor característico es baja (Food-Info, 2014).

### **2.3.4 Diferencias entre el café Arábica y Robusta**

Los granos de estas dos especies se parecen a simple vista cuando han sido tostados, pero en realidad existen muchas diferencias entre ellas. El Arábica, genéticamente, posee 44 cromosomas contra 22 de la robusta, cuando crece libremente alcanza de 6 a 8 metros; mientras que la Robusta tiende a ser más alto, de 8 a 10 metros. Esta última, es más resistente a los ataques de los parásitos, a las enfermedades y al calor (de ahí su nombre).

La de Arábica es particularmente sensible a la enfermedad de la roya (*Hemileia vastatrix*), especialmente cuando se siembra en terrenos de baja altitud. Esta es una de las razones para ubicar las plantaciones de Arábica generalmente a una altitud de 900 a 1,800 metros. Pero la gran diferencia entre las dos especies está en el grano verde. El grano Arábico es más aplanado y alargado, su color verde es más intenso, y a veces muestra matices azules. Tiene además un surco central sinuoso.

El grano Robusta en cambio, es más convexo y abombado, con un surco central rectilíneo, y su color es verde pálido con matices marrones o grises. Desde el punto de vista químico, el grano Arábico contiene de 1.1 a 1.7% de cafeína, mientras que la Robusta contiene de 2 a 4.5%. Y el sabor en la taza en las dos especies tampoco es igual: el Arábico es más dulce y aromático y sensiblemente menos amargo y astringente que el experimentado con la Robusta. La bebida obtenida de esta última es más fuerte y amarga. El café proveniente de la especie Arábica es considerado muy superior al obtenido de la Robusta (Café la Nacional, s/f). La siguiente Tabla muestra las principales diferencias entre el café Arábica y Robusta.

**Tabla 1** Diferencias entre el café Arábica y Robusta

	Arábica	Robusta
Fecha de descripción de la especie	1753	1895
Tiempo desde el florecimiento hasta la maduración de la cereza	9 meses	10 - 11 meses
Floración	Después de las lluvias	Irregular
Maduración de las cerezas	Caen	Permanecen
Producción (kg/ha)	1500 – 3000	2300 – 4000
Sistema de la raíz	Profundo	Poco profundo
Temperatura óptima (promedio anual)	15 -24° C	24 - 30° C
Lluvia óptima	1500 – 2000 mm	2000 – 3000 mm
Altura de cultivo óptimo	1000 – 2000 m	0 - 700 m
Forma del grano	Plano	Oval
Características típicas del destilado	Acido	Amargo, completo

Fuente: <http://www.food-info.net/es/products/coffee/plant.htm>

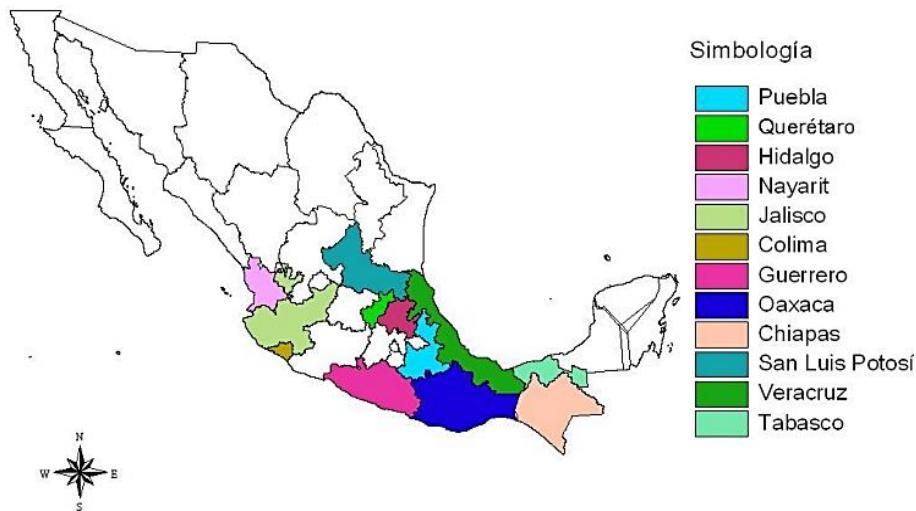
## 2.4 Cultivo, especies y variedades del café en México

México cuenta con una enorme tradición en el cultivo del café, con una experiencia y conocimiento de más de 200 años (Benítez, 2014). Los cafetales mexicanos son grandes productores de oxígeno. El café en el país es producido por cerca de 300 mil productores, agrupados en 16 organizaciones estatales de productores. México produce cafés de excelentes calidades. (Gobierno de Estado de Colima, s/f), ya que existen las condiciones ideales para el cultivo, sobre todo en zonas montañosas del Sureste con altitudes mayores a 900 m.s.n.m. y temperaturas promedio de 17.5 a 25.3°C, que son óptimas para el cafeto, lluvias repartidas en el año con una precipitación promedio de 2,280 mm y una insolación efectiva de 4.9-5.2 horas diarias con buen manejo de sombra. De ahí que la producción de café se realiza de forma importante en 12 Estados de la República agrupados en 2 vertientes y 2 zonas de cultivo con características similares:

- a) Vertiente del Golfo de México: San Luis Potosí, Querétaro, Hidalgo, Puebla, Veracruz y la parte norte de Oaxaca y Tabasco.
- b) Vertiente del Océano Pacífico: Colima, Guerrero, Jalisco, Nayarit y parte de Oaxaca.
- c) Región Soconusco: gran parte del estado de Chiapas.

d) Región Centro Norte: la zona que recibe los vientos húmedos del Golfo de México

**Figura 2** Estados cafetaleros en México



Fuente: Tomado de AMECAFÉ, 2012

Desde el punto de vista biológico, las áreas cafetaleras coinciden con las regiones más ricas y diversas en flora y fauna. La mayoría de las regiones cafetaleras se ubican en tierras de origen volcánico. El 40.0% de la producción en México se realiza en áreas con selvas altas y medianas, el 23.0% en bosques de pino y encino, el 21.0% en selvas bajas caducifolias y el 15.0% en bosques mesófilos de montaña. El ciclo cafetalero para México inicia en octubre y termina en septiembre, aunque la cosecha del café se realiza principalmente de noviembre a marzo. La recolección de café es de manera manual y se recolecta grano por grano. En el año se pueden dar hasta tres o cuatro floraciones lo que condiciona el número de cortes de granos maduros en la época de cosecha (AMECAFÉ, 2012). Gracias a estas condiciones, en el país se cultiva principalmente el café de la especie Arábica, y en menor medida el de la Robusta, que va dirigido casi exclusivamente al sector de los cafés solubles (Café la Nacional, s/f). La primera se da a una altura de 500 a 2 mil metros sobre el nivel del mar (msnm); su contenido de cafeína es de 1.5% y su sabor es suave. La robusta es más resistente a las plagas, contiene 2.5% de cafeína y su sabor es más bien áspero (<http://www.mexicodesconocido.com.mx/un-buen-cafe...el-mexicano.html>).

En México la producción cafetalera se compone en 97.0% de café de la especie arábica cuyas principales variedades son Typica, Bourbon, Maragogipe, Caturra, Mundo Novo, Garnica, Catauai y Catimor (Benítez, 2014).

En cuanto a la especie robusta (*Coffea canephora*), su participación en la producción nacional es poco significativa, ya que le corresponde tan sólo 3.0% de la superficie. Su cultivo se ubica principalmente en ciertas zonas bajas de los estados de Chiapas, y Veracruz, y su importancia estriba en el uso que hace de ella la industria productora de café soluble (INFOASERCA, 2002).

Las variedades comerciales son: Typica o criolla, Bourbón, Caturra, Mundo Novo, Catauai, Garnica, Costa Rica, Oro Azteca, Maragogipe y Pacamara (Benítez, 2014). En la siguiente Tabla se detallan las variedades de café preferentemente cultivadas en las diversas regiones del país:

**Tabla 2** Variedades de café y región de cultivo

Región	Variedades cultivadas
Xicotepec de Juárez, Puebla	Caturra rojo, Mundo Novo, Garnica, Catauai, Catimor, Pacamara.
Cuetzalan, Puebla	Typica, Caturra, Mundo Novo, Bourbon, Mundo Novo
Zona central de Veracruz	Typica, Caturra, Garnica, Bourbón, Mundo Novo
Selva Lacandona y norte de Chiapas	Bourbón, Mundo Novo, Typica, Caturra, Garnica
Soconusco, Chiapas	Bourbón, Catauai, Caturra, Mundo Novo, Typica, Catimor
Itsmo, Oaxaca	Typica, Bourbón, Garnica, Caturra, Mundo Novo
Pluma Hidalgo y Pochutla	Typica, Caturra, Bourbón
Oaxaca	Mundo Novo, Pluma Hidalgo, Catauai, Garnica, Pacamara
Atoyac de Álvarez, Guerrero	Typica, Garnica, Bourbón, Caturra y Mundo Novo

Fuente: Tomado de Benítez, 2014

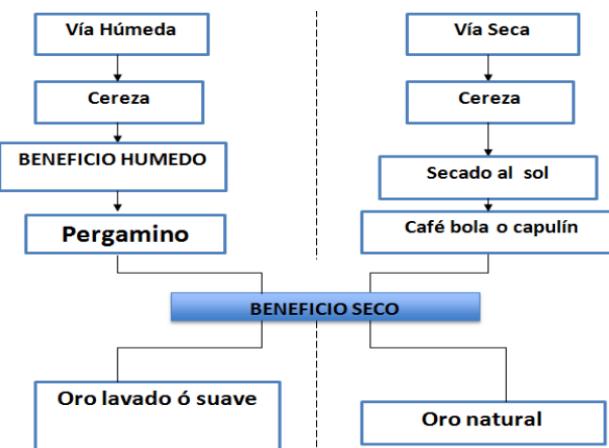
## **CAPITULO III**

### **Procesamiento del café en México**

### III. Procesamiento del café en México

Una vez cortado el fruto del café, es sometido a un proceso o beneficiado por una de las dos vías existentes: el método húmedo y el método seco. El primero, también llamado café lavado es el más costoso y complejo. Este método emplea a los cafés arábicas de alta calidad, con la finalidad de conservar todas sus propiedades, por tal razón son los cafés más caros o mejor pagados, todo este proceso trae como consecuencias la generación de residuos como pulpa y aguas mieles, los cuales si no se manejan adecuadamente generan dificultades al ambiente (FAO, 2012).

**Figura 3** Vía de transformación del café



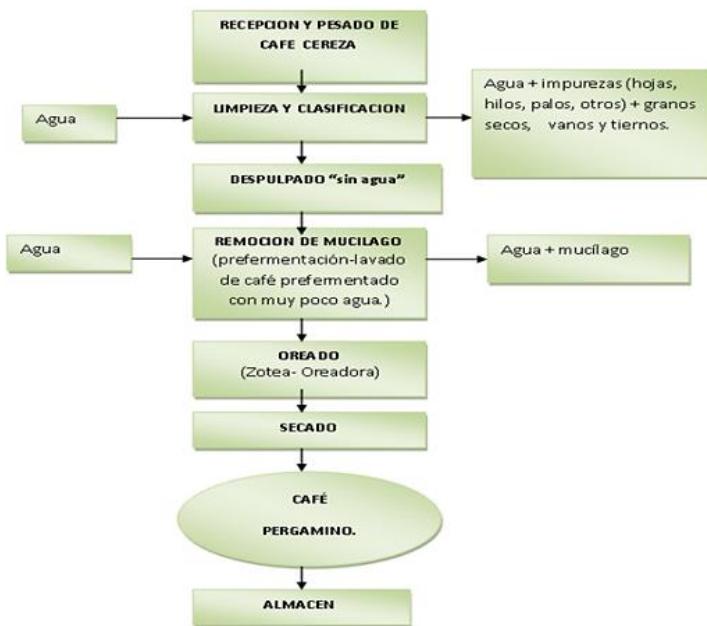
Fuente: Tomado de SAGARPA, et al., 2011

De los dos procedimientos de trasformación primaria del café: a) “la vía húmeda” incluye las etapas de beneficiado húmedo y seco para la obtención de café pergамиno y verde u oro lavado o suave; b) en el caso de “la vía seca”, se obtiene el café bola o capulín, que da lugar al café oro natural, ver Figura 2 (SAGARPA, et al., 2005). Hacia el año 2002, existían cerca de 2 mil unidades de beneficio húmedo y más de 440 unidades para el beneficio seco. En Chiapas y Veracruz se encuentran el 70.0% de beneficios húmedos y el 53.0% de beneficios secos (AMECAFÉ, 2012).

#### 3.1 Vía húmeda

El país se ha caracterizado por la exportación de cafés suaves o lavados, por lo que cerca del 90.0% de la producción se beneficia a través de la vía húmeda (AMECAFÉ, 2012).

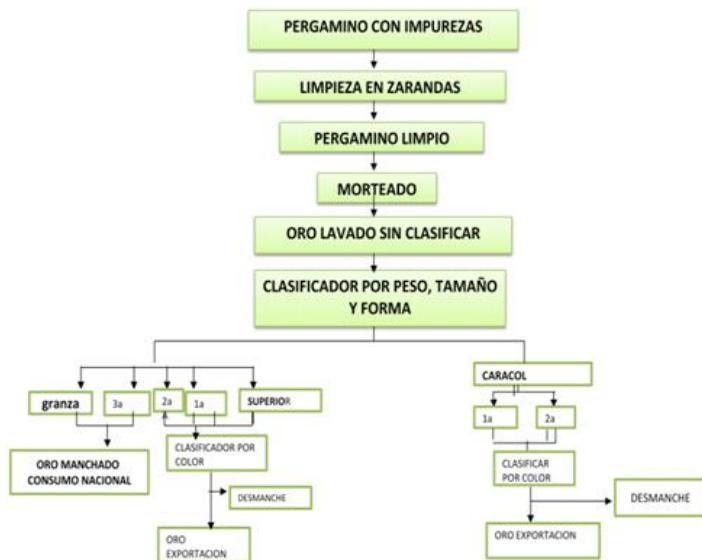
**Figura 4** Diagrama de la vía húmeda del café: Etapa de beneficio húmedo



Fuente: Tomado de SAGARPA, et al., 2011

La vía húmeda es un procedimiento para la obtención de café suave o lavado, en el cual México participa en el mercado internacional como materia prima para el proceso de tostado. Consta de dos etapas: La primera, el beneficiado húmedo, que va desde la recepción de cereza hasta la obtención de café pergamino, ver Figura 3 (SAGARPA, *et al.*, 2005 y AMECAFÉ, 2012).

**Figura 5** Diagrama vía húmeda del café: Etapa de beneficio seco



Fuente: Tomado de SAGARPA, et al., 2011

La segunda fase de beneficio seco (dentro de la vía húmeda), que se inicia con la limpieza del café pergamino y concluye con el café oro lavado, debidamente clasificado y envasado, ver Figura 4 (SAGARPA, et al., 2011).

#### Descripción del beneficio húmedo.

El proceso inicia con la recepción, etapa donde los frutos son recibidos en un tanque (Sifón) lleno de agua para evitar que el fruto se caliente y comience a fermentar. Se eliminan todas sus impurezas y se seleccionan por su densidad; posteriormente la materia prima pasa a la sección de despulpado, esta etapa es el proceso de separación de la pulpa y cascarilla del grano de café. Una vez obtenidos los granos de café del desplulse, estos pasan a la fermentación, etapa en la cual se elimina el mucílago del grano, debido a que el mucílago es insoluble en agua existen dos formas de retirarlo: fermentación natural y en su mayoría por remoción químico-mecánica, esta fase tiene una duración promedio de 24 hrs; consecutivamente se da paso al lavado, una vez removido el mucílago de la superficie del grano, este se debe de lavar con agua limpia tantas veces sea necesario para la remoción de los residuos de mucílago. El secado es la etapa posterior a la remoción del remoción del mucílago, principalmente esta etapa consiste en reducir la humedad del grano de 52.0 al 12.0%, al concluir el secado del café, se requiere de por lo menos de tres horas para homogeneizar la humedad. En esta etapa ya se tiene como producto café oro y por último se procede a almacenar (Aguilar *et al.*, 2014).

#### 3.1.1 Beneficio ecológico del café

El beneficio ecológico pertenecen al beneficiado húmedo de café, cuya principales características que lo diferencian del despulpado tradicional radica en despulpar el café en ausencia de agua o reciclando el agua de desplulse y realizando el desprendimiento del mucilago del grano recién despulpado (lavar el café) de manera homologada por medio de un lavador de café el cual puede ser horizontal o vertical según la empresa fabricante.

La importancia de este beneficio, radica en: a) el cuidado del medio ambiente, principalmente los recursos hidráulicos; b) se anula la utilización del agua en el proceso de despulpado; c) El proceso de lavado se lleva a cabo con la utilización de 1 a 2 litros de agua por kilo de café cereza procesado a diferencia del tradicional que ocupa un promedio mínimo de 16 litros de agua por kilo de café procesado; d) se ahorra como mínimo 14 hr de trabajo ya que el café es lavado conforme se está despulpando (no es necesaria la fermentación = ahorro de agua); e) utilizan espacios compactos a diferencia de los procesos tradicionales que utilizan tanques de recibo laterales, tanques de fermentación – lavado y canales de correteo principalmente; f) los residuos del desplulse se desintegran con mayor rapidez debido a que la pulpa no contiene un exceso de humedad; g) el mucilago desprendido gracias al proceso de lavado en algunas partes de México (Tepic, Colima) se les ofrece a los cerdos y vacas principalmente como fuente de azucres, puede ser enviado a procesos de tratado de aguas o a biodigestores (Café, Campo y Ambiente, 2012).

### **3.1.2 Industrialización del café**

El café verde, también llamado oro, es utilizado para el tostado, sea en pequeños módulos o bien en grandes instalaciones industriales, para posteriormente molerse y envasarse o bien solubilizarse (AMECAFÉ, 2012). El café oro debe salir del beneficio seco clasificado por tamaño, forma y grado de humedad, en este paso se evidencian las diferentes calidades. A continuación se presenta las etapas de la industrialización del café ([http://www.docstoc.com/docs/3170894/MANUAL-DEL-PARTICIPANTE-beneficio-ecolgico-tostado-molido-y-envasado-del café](http://www.docstoc.com/docs/3170894/MANUAL-DEL-PARTICIPANTE-beneficio-ecolgico-tostado-molido-y-envasado-del-cafe)).

#### Tostado del café.

La torrefacción consiste en tostar el café por medio del calor, las técnicas usadas tratan de que en este proceso se realice el mínimo deterioro, tanto del aroma como en el sabor, así como en el cuerpo del café. El café al tostarse pierde peso y se debe en parte a la pérdida de humedad y a la descomposición y volatilidad de varios componentes químicos de los cuales está constituido el grano. Durante el proceso de torrefacción ocurren transformaciones importantes debido a las temperaturas alcanzadas progresivamente, al llegar a 100°C se pierde humedad y su color cambia lentamente a un color amarillo intenso, entre los 150 y 180°C los granos adquieren tonalidades como el pardo claro al marrón, y es cuando los granos se hinchan y de las ranuras brotan aceites volátiles, un aroma bastante agradable emana de los granos que justamente empiezan a crepituar, en este punto los granos han desarrollado el color marrón oscuro. Cuando la temperatura alcanza los 230°C, es el momento justo de retirar el café del tostador.

Una vez logrado el punto de tostado deseado el café pasa de la tostadora a un plato de enfriamiento, que mediante un muy eficiente aspirador de aire, logra bajarle al grano niveles muy cercanos a la temperatura ambiente para que luego se almacene en silos, con el fin de que termine de refrescar. Concluido este proceso queda en espera de ser empacado directamente en grano, o ser enviado a los molinos. Durante este proceso el tostador debe mantener una constante supervisión del grano que no tolera ningún tipo de error ni distracción. Con el tostado resaltan las cualidades del café, por eso se debe tener mucho cuidado antes, durante y después de tostarlo. Existen varios tipos o grados de tostado que el mercado pide según el gusto de los consumidores de café. Estos son:

- Grado 1. Tueste claro, también conocido como a la canela.
- Grado 2. Tueste regular, llamado también americano, medio o rápido.
- Grado 3. Tueste fuerte, le dicen continental, francés y oscuro.
- Grado 4. Tueste extra fuerte, conocido como espresso, express o muy oscuro.
- Grado 5. Tueste turco, también llamado árabe, griego o mediterráneo.

#### **Molido del café**

El molido es una combinación de partículas de varios tamaños, producto de la trituración del café tostado en un molino.

#### Grados de molido.

Molidos gruesos, requieren de mayor tiempo de contacto con el agua caliente para la extracción adecuada, molidos finos de menor tiempo. Desde este punto de vista se debe calibrar el molido de acuerdo con el equipo de extracción (percoladores, etc.) con que se cuente. Un estándar de tiempo es el siguiente: para molido fino de uno a cuatro minutos, para molido de goteo de cuatro a seis y para molido regular de seis a ocho. A través de estos parámetros se debe controlar “la amargura y la astringencia” de la bebida. Molidos más finos permiten mayor extracción de los ácidos lácticos, cloragénico y la cafeína que dan origen a la “amargura en el café”. Una vez tostado, el grano también se muele a diferente granulometría, dependiendo del tipo de cafetera que se utilice para preparar la bebida.

Los tres grados de molienda comercial son: grueso, medio y fino. Los productores recomiendan un molido grueso para cafetera percoladora, molido medio para cafeteras de filtro y molido fino para preparar café tipo express. En el mercado convencional existe suficiente café molido. Hay para cafeteras, soluble, descafeinado y mezclas de café con otros productos.

Molido extra fino, usado en cafeteras para café expresso, así como para preparar capuchino y expresso.

Molido turco, este café se muele tanto hasta obtener un punto similar a la consistencia del talco, procesándose especialmente, ya que se prepara en cafeteras tipo tetera.

Existen, de igual forma, distintos tipos de molido de los granos de café para cada cafetera en particular, esta ayuda a lograr obtener el punto exacto y asegurar un exquisito sabor. Molido grueso, café exclusivamente para hervir; molido regular, utilizado en cafeteras percoladoras, eléctricas o a la lumbre; molido fino, para cafeteras que utilicen filtros de papel.

#### Envasado.

La finalidad de producir café tostado y molido es venderlo a un precio que sea más redituable que venderlo en pergамино, es decir, “darle valor agregado”. El envasado permite mantener a los alimentos limpios, secos, evita que se contaminen con otros elementos, hace fácil el transporte y ayuda a preservar los alimentos al protegerlos de agentes ambientales dañinos como el agua, aire o luz. El envasado es una técnica fundamental para conservar la calidad de los alimentos, reducir al mínimo su deterioro y limitar el uso de aditivos.

Algunas recomendaciones para el envasado del café son: cuando el café se tuesta empieza a perder cualidades como el aroma y sabor. Esta pérdida aumenta cuando se muele. Por eso es muy importante que el café se empaque en seguida de ser tostado o molido. Para el café es recomendable que tome en cuenta lo siguiente:

El café en granos se envasa en bolsas de papel con recubrimiento interior de cera, LDPE o PET.

El café molido es normalmente envasado en laminados de PET/foil/LDPE, haciendo vacío en el interior de modo que quede un paquete compacto en forma de ladrillo. El café molido libera CO<sub>2</sub>, por eso se deben tomar precauciones en el procesamiento anterior al envasado para asegurarse que el producto haya liberado gran parte de este gas y evitar inflar el paquete herméticamente cerrado.

Se recomienda que el café tostado sea conservado en envases herméticos, que no puedan ser alcanzados por la luz y la humedad, ya que estos dos elementos son perjudiciales para la calidad del café tostado.

Una recomendación es el envasado al vacío, que consiste en introducir el producto en una bolsa de plástico o papel de aluminio y extraer la mayor parte del aire. Se requiere el envase de láminas que eviten la migración de los constituyentes aromáticos del producto, que también son sensibles al oxígeno. Tanto para el café tostado como para el molido, es recomendable que los empaques tengan una válvula que permita salir de la bolsa a los gases que suelta el café, de lo contrario éste perderá muy rápido sus cualidades. El café en grano se envasa en bolsas de papel con recubrimiento interior de cera, LDPE o PET. Para ello se requiere seleccionar un nombre para el producto, lo que sería propiamente la marca, y una etiqueta donde aparezca la marca y alguna identificación adicional para el producto. El nombre lo puede seleccionar la organización, es arbitrario que se le da al producto. El nombre puede ser una palabra o una frase.

### **3.2 Vía seca**

Este proceso es el más antiguo y simple, consta de las siguientes etapas: la cosecha de las cerezas, el secado (comúnmente al sol), el morteado, la clasificación y el ensacado. En México, por esta vía se procesa entre el 10 y 15.0% (SAGARPA, *et al.*, 2011).

Los estados que participan con este tipo de café son: Guerrero, Puebla, Veracruz, Chiapas, Nayarit y San Luis Potosí; sobresaliendo el primero con más del 20.0% del total nacional (SAGARPA, *et al.*, 2005). Si bien el café lavado es más comercializado y considerado como de mejor calidad, los naturales también tienen atributos que son apreciados principalmente en la elaboración de expresos, solubles y cafés mezclados con azúcar (AMECAFÉ, 2012). No obstante, la mejora en el proceso ha permitido recibir un sobreprecio al exportarse tanto a EE.UU. como a Europa, particularmente a Holanda y Alemania (SAGARPA, *et al.*, 2005). El beneficio seco aparte de representar la forma tradicional de procesamiento de café cereza, se distingue del beneficio húmedo por la eliminación de actividades como el despulpado y lavado. Para obtenerlo de manera tradicional, la cereza cosechada se deshidrata mediante la exposición al sol en patios de cemento, acomodando el grano en capas de 2 a 5 centímetros de grosor por espacio de 10 a 15 días, según la madurez del fruto y las condiciones climáticas. De este proceso se obtiene el café conocido como bola o capulín. Posteriormente con el objetivo de obtener el café verde u oro natural con la calidad y presentación que demanda el mercado, se lleva al cabo un beneficio seco (Fundación PRODUCE, Chiapas, A.C. y Tecnológico de Monterrey, 2003).

### **3.3. Factores que influyen en la calidad y tipos de café**

Los factores que determinan la calidad del café desde su producción hasta su transformación en café verde u oro son los siguientes:

- Las especies y variedades de café influyen en su sabor en taza, determinando su cuerpo.
- La altura y la latitud a la que se siembra el café determinará su grado de acidez.
- La región en donde se produce determinará su aroma.
- Es importante que se coseche el café cuando esté maduro y no se revuelva café de diferentes alturas y madurez.

Según el modo de beneficiado, el tipo arábica se diferencia en café lavado cuando el despulpado y limpieza se efectúan con agua y café no lavado, cuando esta operación se efectúa en seco (tal como se lleva a cabo en Brasil, Bolivia, Paraguay y Etiopia). Los cafés lavados se subdividen en “suaves colombianos” (Colombia, Kenya y Tanzania) y “otros suaves” (México, América central, India, Nueva Guinea, Ruanda y Burundi). En general, en el mercado internacional se paga un mayor precio por los suaves colombianos; después vienen los otros suaves, los Arábicas Naturales y, en último lugar, los robustas (SAGARPA, *et al.*, 2011). De manera que se pueden diferenciar las siguientes categorías de café verde:

#### **Cafés lavados**

Son producto de un proceso de beneficiado húmedo, este tipo de café es de mejor calidad y se aplica principalmente a los cafés Arábicas, se cuenta con tres categorías de café verde (oro) lavado suave (café mexicano de exportación):

a) Café de altura. Es un café de las variedades Typica, Maragogipe y Bourbón que se cultivan desde los 900 metros de altura, requieren de un proceso de beneficiado impecable, deben de ser de muy buena presentación, finos en la taza, con acidez, buen aroma y cuerpo; únicamente se acepta un máximo de 7 defectos por cada 454 gramos. ([http://www.inaes.gob.mx/doctos/pdf/guia\\_empresarial/beneficios\\_del\\_cafe.pdf](http://www.inaes.gob.mx/doctos/pdf/guia_empresarial/beneficios_del_cafe.pdf)).

Se distingue por un aroma exquisito y un sabor incomparable. Es el de mejor calidad y se le conoce entre algunos expertos como café “estrictamente altura” o “fancy”. Su aroma es fuerte y grato y tiene mucho cuerpo (<http://www.mexicodesconocido.com.mx/un-buen-cafe...el-mexicano.html>).

b) Café prima lavado. Se da en una zona de altura media (Entre los 650 y 900 metros) con buena presentación y agradable en taza, tanto en lo que se refiere a aroma como a cuerpo y que no tenga más de 10 defectos por 454 gramos, de acuerdo a las normas establecidas por la Bolsa del Café en Nueva York. ([http://www.inaes.gob.mx/doctos/pdf/guia\\_empresarial/beneficios\\_del\\_cafe.pdf](http://www.inaes.gob.mx/doctos/pdf/guia_empresarial/beneficios_del_cafe.pdf))

Éste puede ser el café estándar que se cosecha en nuestro país, siendo su producción de un 80.0% (<http://www.mexicodesconocido.com.mx/un-buen-cafe...el-mexicano.html>).

c) Café buen lavado. El primero es el café de exportación; se produce a poca altura (A 650 metros o menos), y su calidad se distingue por el suave sabor, aroma delicado, acidez ligera y poco cuerpo. (<http://www.mexicodesconocido.com.mx/un-buen-cafe...el-mexicano.html>).

Cafés no lavados.

Son producto únicamente de un proceso de beneficiado seco que da por resultado un café verde no lavado de baja calidad, también se le conoce como café natural. ([http://www.inaes.gob.mx/doctos/pdf/guia\\_empresarial/beneficios\\_del\\_cafe.pdf](http://www.inaes.gob.mx/doctos/pdf/guia_empresarial/beneficios_del_cafe.pdf)

## **CAPITULO IV**

### **Mercado de café a nivel mundial**

## **IV. Mercado de café a nivel mundial**

Más de 25 millones de personas que viven en los trópicos dependen del café como medio de subsistencia. Este cultivo es el soporte económico de muchos países y el segundo producto más comercializado del mercado mundial, después del petróleo (Ecocafesal, 2009). No es posible exagerar la importancia del café en la economía mundial. El café es uno de los productos primarios más valiosos, segundo en valor durante muchos años únicamente superado por el petróleo como fuente de divisas para los países en desarrollo. El cultivo, procesamiento, comercio, transporte y comercialización del café proporciona empleo a millones de personas en todo el mundo. El café tiene una importancia crucial para la economía y la política de muchos países en desarrollo. Para muchos de los países menos adelantados del mundo, las exportaciones de café representan una parte sustancial de sus ingresos en divisas, en algunos casos más del 80.0%. El café es un producto básico que se comercia en los principales mercados de materias primas y de futuros, muy en especial en Londres y en Nueva York ([http://www.ico.org/ES/coffee\\_storyc.asp](http://www.ico.org/ES/coffee_storyc.asp)).

### **4.1 La crisis cafetalera**

En la época post Acuerdo Internacional del Café (AIC), la situación de poder en el mercado internacional de café cambio radicalmente a favor de los países consumidores, más específicamente de las corporaciones del sector cafetero. Un mercado sin la regulación de un acuerdo como el AIC ha provocado cambios en el reparto de poder a lo largo de la cadena comercial. El poder se ha transferido de los productores a las importadoras transnacionales de los países consumidores. Los productores, comerciantes locales e incluso los gobiernos de los países productores han perdido sus posibilidades de influir en el mercado. Algunos estudios describen la distribución proporcional de los ingresos a partir de la actividad cafetera entre los países productores y consumidores, 13.0% corresponde a los productores de café, mientras que en los países consumidores aumentó hasta un 79.0%. Otros estudios refieren una reducción en el porcentaje de ingresos para los países productores desde el 10.0% hasta un 35.0% en la década de los 90. En contraste, el porcentaje del precio final de venta que es destinado a las actividades con mayor valor agregado en los países consumidores ha aumentado desde menos del 40.0% en la década del 70 en el siglo XX hasta poco más del 90.0% en el año 2003 (Mercado Internacional del café, 2006).

El café es un rubro caracterizado en términos económicos por presentar una demanda de naturaleza inelástica, esto implica que la respuesta de la demanda así como de la oferta ante cambios en el nivel de precios no es inmediata ni proporcional. El consumo por su parte se mantiene estable, prácticamente invariable ante la variación de precios, dado el aspecto cultural o hábito de consumo. En relación a la producción, dadas las características propias del cultivo, una vez plantado requiere 3 o 4 años para iniciar la etapa productiva con una vida útil de más de 10 años, esto representa una relativa estabilidad en los procesos productivos y la incapacidad de responder de forma inmediata ante los cambios de precios que se experimentan en el mercado (Mercado Internacional del café, 2006).

Esta característica facilita que ante coyunturas de disminuciones en los niveles de producción mundial de café, causada por situaciones edafoclimáticas, se incremente el precio de mercado en el corto plazo, dado que se mantiene el nivel de consumo, lo que incentiva a los productores a incrementar su niveles productivos. Posteriormente, se debilita un precio por debajo de los costos de producción dado que respondieron a un nivel de demanda que no es real. De acuerdo al estudio de Banco Mundial realizado por Morriset ante coyunturas de caídas de precios estas son trasladadas con gran rapidez al precio pagado a los productores agrícolas de café. Sin embargo, ante mayores precios a los consumidores no se traslada tan rápidamente a los productores. La elasticidad de la transmisión, medida que muestra como los precios pagados al productor son coherentes con los precios que paga el consumidor, es mucho mayor en períodos de precios decrecientes que en periodos de precios crecientes (Mercado Internacional del café, 2006).

La crisis en el mercado mundial del café en el período 1999-2003 tiene su origen en la caída de precios que venía ocurriendo desde 1998 debido a una producción excedentaria con respecto al consumo. Esto trajo como consecuencia una caída sostenida de los precios llevando la peor parte los países productores donde millones de pequeños productores y jornaleros dependen del cultivo para la obtención de sus ingresos. La crisis provocó graves problemas a nivel macroeconómico en los países productores, así como a nivel microeconómico, así como también en el nivel de vida de las familias, comunidades y zonas cafetaleras (FAO, 2012).

La crisis del café se ha debido principalmente a dos cambios sistémicos y tiene sus raíces en la estructura del mercado internacional del café y la distribución del poder. Distintos estudios definen las siguientes causas (Mercado Internacional del café, 2006):

- Cambios en la regulación internacional: El AIC ya no está vigente, mantuvo durante años la estabilidad de los precios del café, esto provoca una sobre oferta de café y la caída de los precios.
- Cambios en el comportamiento de las transnacionales: Las nuevas tecnologías de la industria alimentaria hacen posible el uso de variedades robusta, de inferior calidad, hundiendo el mercado de café arábica.
- Desequilibrio de poder en el mercado: Sin acuerdos ni control por parte de gobiernos nacionales, se ha creado una situación de extrema desigualdad de poder entre pequeños productores y los grandes tostadores e importadores en los países consumidores.
- Dependencia de los países del sur de sus exportaciones: muchos países del sur han dado seguimiento a recomendaciones de organismos multilaterales, el Fondo Monetario Internacional (FMI) y Banco Mundial han apostado por el café como materia prima para la exportación, en un afán de apertura de mercados y la necesidad de obtener divisas para hacer frente a los intereses generados por la deuda externa. El comercio de algunos países africanos dependen en un elevado grado de sus exportaciones de café, llegando a constituir en algunos países hasta el 70.0% de sus exportaciones. Son países totalmente dependientes del mercado internacional, que no tienen alternativas en un mercado local fuertemente desarticulado (FAO, 2012).

La variedad robusta tiene un sabor fuerte que para muchos consumidores resulta desagradable, por lo que anteriormente solo se usaba mezclado y en cantidades pequeñas. Dado los avances tecnológicos en la actualidad existen otras formas de procesarlo y las transnacionales han apostado fuertemente por este tipo de café, sustituyendo las variedades arábicas, consideradas de mayor calidad, comprados por lo general a pequeños productores de Latinoamérica. El mayor uso de variedades robustas, que tienen un menor precio, ha reducido los costos de los tostadores. A partir del último trimestre del 2007, los precios de las variedades arábicas empezaron a experimentar alzas significativas, dadas las expectativas del clima en las zonas productoras brasileñas, ante la incertidumbre de la afectación al fruto de los cafetos en el período de floración (Mercado Internacional del café, 2006; Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, 2008 consultado en FAO, 2012). La variedad robusta también mostró una tendencia positiva, ante la posibilidad de una menor cosecha de Vietnam, a principios del mes de noviembre de ese mismo año, los precios alcanzaron los niveles más altos de la última década al cotizarse en U\$2,400/Ton (US\$108.86/Qq). En los primeros meses del 2008 los futuros agrícolas, incluidos los llamados “suaves” como el café, despertaron gran interés entre los fondos de inversión y los fondos de índice. Los fondos consideran que los commodities agrícolas son inversiones antiinflacionarios, llegando a ser muy atractivas frente a las accionarias, las cuales se han visto afectadas por la crisis crediticia norteamericana. En la última semana de febrero del 2008, los fondos de inversión colocaron cerca de 1.5 mil millones de dólares en futuros agrícolas, lo que generó que el precio del café alcanzará un nivel de 139.30 centavos de dólar por libra, el más alto en doce años. El gran flujo de capital invertido en los mercados de commodities ha generado desde entonces una gran volatilidad, ya que son susceptibles tanto de una compra masiva de contratos como de una fuerte liquidación (Mercado Internacional del café, 2006 consultado en FAO, 2012).

## 4.2 La crisis económica mundial

Desde el 2007, el mundo sufrió un fuerte golpe en la economía, lo que se denominó crisis económica mundial; Todo se originó en el mercado inmobiliario de Estados Unidos. El mercado del subprime los clientes más riesgosos del mercado hipotecario en Estados Unidos. La burbuja inmobiliaria creada con ventas crecientes, aumentos en precios y reducción de inventarios finalmente explotó. Los incumplimientos se dispararon y los bancos se vieron forzados a recuperar activos líquidos, cuyo valor de mercado se desplomaba aceleradamente (OIC, 2009).

Los problemas se expandieron hacia el sistema financiero; ya el mercado hipotecario no estaba centralizado, se había abierto a nuevos competidores privados, que incluían una gama amplia de bancos e instituciones financieras. La “modernidad” trajo la titularización de paquetes de hipotecas, y su venta por tramos a inversionistas de Estados Unidos y de otros países. Las “porciones” diferían en precio dependiendo del riesgo y del rendimiento que representaban. Fue así como al estallar la burbuja no afectó solo a instituciones financieras de Estados Unidos sino también a bancos y entidades de Europa y de otros países industrializados.

El dólar se depreció los primeros meses (El comportamiento se debía a que hasta ese momento solo era la Federal Reserve (FED) la que estaba bajando sus tasas), los precios de las materias primas comenzaron a incrementar, se dio una sobrevalorización del producto, una crisis alimentaria mundial, una elevada inflación planetaria, una crisis crediticia, hipotecaria y de confianza en los mercados, y la amenaza de una recesión en todo el mundo agudizaron la crisis; creando un sentimiento de incertidumbre en la población mundial (OIC, 2009). El alza en los precios del petróleo y de los alimentos complicó el panorama, no fue sino hasta el segundo semestre de 2008 cuando el aumento de precios se detuvo y se desplomó, de manera similar a como había surgido. La caída claramente obedece a la contracción de la demanda por el menor dinamismo de la economía mundial. El sector café no fue la excepción, durante el mes de marzo de 2009, el precio de los suaves colombianos subió, contrario a los otros grupos que sufrieron los bajos más significativos de la cosecha. Esos movimientos reflejan el frágil equilibrio entre la oferta y la demanda con respecto a los Suaves Colombianos creado por la cosecha reducida de Colombia y, en menor medida, por la situación en América Central. En julio se esperaba que la inversión de los fondos de pensión ayudara a incrementar el precio esto no ocurrió de manera significativa, pero si influyó en el minúsculo aumento que se dio en julio y los meses subsiguientes. A pesar de atravesar una severa crisis económica que afectó el comercio mundial, el precio del café logró mantenerse en un rango de los 110–130 dólares estabilizando la industria (OIC, 2009).

#### **4.3 La crisis económica mundial y el sector cafetero**

La actual crisis económica representa una gran sacudida del modo en que se efectúa el comercio mundial. Ningún sector se ha librado del desconcierto, que ha causado una desaceleración considerable en la mayor parte de los países industrializados. Los Gobiernos de todo el mundo están tratando de contener la crisis y los efectos de la misma. Las Bolsas han bajado más del 40.0% con relación a las elevadas cotizaciones de los últimos tiempos. Los bancos de inversión se han hundido, se han preparado programas de salvamento que suponen más de un millón de millones de dólares estadounidenses, y se han recortado las tasas de interés en todo el mundo. Los principales indicadores de la actividad económica mundial, tales como las tarifas de embarque, están en descenso. El FMI ha hecho una previsión reciente de que el crecimiento mundial descenderá a justo el 0.5% en 2009, lo que representa el coeficiente más bajo en 60 años. Por otra parte, los precios del café han mostrado señales de recuperación después de haber caído por debajo de un dólar Estados Unidos por libra a principios de diciembre, y el precio indicativo compuesto de la OIC estaba en 112.02 centavos de dólar Estadounidense por libra el 30 de enero de 2009, en comparación con un promedio de 126.69 centavos en septiembre de 2008 (OIC, 2009). Los primeros informes indican que las ventas de productos alimenticios están resistiendo mejor que las de productos no alimenticios. Parece que las grandes cadenas están compitiendo a base de recortar precios antes que perder cuota de mercado o dejar que disminuya el volumen de las ventas, aunque sea a expensas de las ganancias. En los mercados de los países desarrollados de América del Norte, Europa y el Japón, que representan aproximadamente el 58.0% del consumo mundial, el café es un producto básico que representa tan sólo una pequeña parte del gasto de consumo.

La información de que se dispone sugiere que el consumo de café en esos mercados está resistiendo bien. En vez de limitar el consumo general, es más probable que los consumidores cambien el consumo fuera de casa por el consumo en la casa y los productos de precio más alto por las marcas más baratas. Esa tendencia hacia los productos menos costosos se ve corroborada por los fuertes resultados de que informan los vendedores al por menor de alimentos con rebaja y por las ganancias reducidas que se han observado en el sector de los cafés de calidad especial en el último trimestre de 2008 (OIC, 2009).

En los países productores de café, que representan más del 26.0% del consumo mundial, la situación es más diversa. En algunos de ellos los precios del café han bajado en la moneda nacional y el consumo podrá, por lo tanto, ser estimulado. En el Brasil, el mayor mercado de café entre los países productores, la devaluación del real ha mantenido los precios del café verde a niveles anteriores a la crisis. En general, no se espera que el consumo en esos mercados se vea afectado negativamente. La otra área principal de consumo de café comprende los mercados emergentes, principalmente en Europa Oriental y Asia. La posición en esos mercados es menos clara. El poder adquisitivo es más limitado que en los países desarrollados, y el consumo de café no está tan afianzado. Podrían ocurrir recortes en las compras de café si hay desempleo generalizado e inestabilidad económica. Los informes procedentes de la Federación de Rusia, el mayor mercado emergente de café, indican considerables trastornos a corto plazo de las facilidades de crédito, que afectan en especial al sector de distribución de los alimentos. La información más reciente sugiere que la situación con respecto al café parece estar volviendo a la normalidad, pero la perspectiva general es todavía incierta y especialmente vulnerable a una posible devaluación del rublo. Por otra parte, China es aún un mercado de consumo de café relativamente pequeño y no se espera que lo que ocurra en ese país influya en el comercio en una medida significativa (OIC, 2009).

#### **4.4 Efectos de la crisis económica en la producción de café**

En los dos decenios anteriores, la producción mundial de café es tuvo caracterizada por considerables aumentos de la productividad. No obstante, los últimos años se caracterizaron por un gran aumento en los costos de producción, debido principalmente al aumento de los precios de los fertilizantes, los fletes y la mano de obra. Aun a los precios que predominaban antes de que surgiese la crisis en septiembre, los cultivadores, en especial los de café Arábica, encontraban difícil cubrir sus costos y tenían poco incentivo para invertir en nuevas plantaciones. Los actuales niveles de producción son suficientes para satisfacer la demanda existente, pero no el aumento en el consumo que se espera si se mantiene el índice de crecimiento anual del 2.5% que se registró en el pasado más inmediato. Eso significa que serán precisas grandes inversiones, y que efectuarlas se hará menos viable dada la actual crisis económica. De especial interés es la elaboración y puesta en práctica de mecanismos financieros para ayudar a los propietarios en pequeña escala a hacer frente a un mayor riesgo y una mayor volatilidad en el marco de una contracción del crédito en los países productores, en especial durante la época de recolección. Ese es precisamente uno de los principales objetivos del Foro Consultivo sobre Financiación del Sector Cafetero de la OIC, que empezará a funcionar a tenor del Acuerdo de 2007 (OIC, 2009).

En algunos casos, la presión sobre los costos en sentido ascendente podría aliviarse. Los precios del petróleo y de los fertilizantes han disminuido acentuadamente en los últimos meses. Es probable que los efectos beneficiosos de esas disminuciones de los precios en los costos de producción estén sujetos a demora, dado que muchos de esos insumos se compran con mucha antelación. No obstante, no se espera que los costos de la mano de obra disminuyan en la misma medida. Aun si aumentase el desempleo y aumentase con eso el incentivo para trabajar en fincas cafeteras, los aumentos salariales del pasado están a menudo insertos en acuerdos nacionales de salario mínimo y no cambiarán. Es aún demasiado pronto para evaluar los efectos de la crisis, si es que hay alguno, en otros importantes determinantes de la productividad agrícola, tales como inversiones en investigación e infraestructura (OIC, 2009).

Un elemento clave de la respuesta de cada uno de los países productores será la política relativa a la tasa de cambio. En anteriores informes de mercado mensuales de la OIC se señaló el hecho de que la devaluación del dólar estadounidense en los últimos años tuvo un efecto de primera importancia en la rentabilidad de la producción cafetera de países productores importantes tales como el Brasil y Colombia. Esa tendencia impidió que los caficultores de esos países recogiesen los plenos beneficios de la recuperación de los precios del café desde 2004. Por otra parte, los caficultores de países cuya moneda está vinculada al dólar estadounidense, tales como Vietnam y algunos países de origen latinoamericano, pudieron beneficiarse de unos precios más elevados en el mercado internacional. Es probable que la situación ahora cambie por completo (OIC, 2009).

En los países que tienen tasas de cambio flexibles, las caídas de los precios en el mercado internacional se han visto compensadas (al menos en parte) por movimientos de la tasa de cambio, y los precios del café en la moneda nacional no descendieron en la misma proporción. En cambio, en países cuya moneda está vinculada más directamente al dólar estadounidense, el efecto de las reducciones recientes en los mercados de futuros se transmite directamente a los caficultores. Es más, los movimientos cambiarios se han convertido en una de las fuerzas que impulsan el comportamiento de los precios de los mercados de futuros con respecto a muchos productos básicos, y el café no es una excepción (OIC, 2009).

En el período 2000-2009, la demanda mundial de café registró un alza anual de 2.6%, de un promedio de 104 millones a 132 millones de sacos de 60 kilos cada uno, en tanto que la producción quedó un tanto rezagada. En la gestión 2011 el consumo mundial del aromático aumentó a un ritmo inferior, 1.7%, hasta los 137.9 millones de sacos, informó la OIC. En vista de las disminuciones significativas del consumo a causa de la crisis de deuda, sobre todo en los mercados de Europa, la OIC impulsará el crecimiento del consumo del grano en Asia y otros países emergentes. “Hay naciones (productoras) que muestran un crecimiento en el consumo de café, como Indonesia, México e India, y quiero verlos crecer más y más”, dijo el nuevo director de la institución Roberio Oliveira Silva. La OIC pronosticó que la producción global del grano en el período 2011-2012 sería de entre 129.5 y 132.4 millones de sacos, mientras que el consumo ascendería a 134 millones. No obstante, el 8 de febrero de 2012 rebajó su pronóstico a 130.9, en vista de la merma productiva en Etiopía, de 9.8 a 8.3 millones de sacos (Agronoticias, 4 de septiembre de 2012).

En los 10 primeros meses de la temporada octubre de 2011 a julio de 2012, las exportaciones mundiales ascendieron a 90.36 millones de sacos, un repunte de 1.5% en comparación con los 89.05 millones de sacos vendidos en la etapa 2010-2011. Respecto a las cotizaciones, el precio del café arábigo se incrementó cerca de 145.0% entre diciembre de 2008 y septiembre de 2011, al pasar de 1.10 a 2.70 dólares la libra. La OIC informó que en enero de 2012 los precios de los tres grupos de Arábica se mantuvieron relativamente firmes, mientras que los de Robustas cayeron ligeramente. El febrero de 2012, el café arábigo de alta calidad se vendió en Nueva York a 1.93 dólares la libra, 75.0% más que en septiembre de 2008 (Agronoticias, 4 de septiembre de 2012).

El año pasado Brasil se consolidó como el principal productor mundial de café (entre 43.5 y 48 millones de sacos de 60 kilogramos), seguido por Vietnam (18.5 millones), Colombia (9.2 millones), Indonesia (8.5 millones), Etiopía (7.4 millones), India (4.7 millones) y México (4.4 millones), según datos de la Asociación Mexicana de la Cadena Productiva del Café. Brasil no solo fue el mayor productor mundial del grano en 2012 sino también el primer exportador, con 33.6 millones sacos vendidos por un valor de 8,700 millones de dólares, un notable aumento con respecto a los 5,800 millones de dólares obtenidos en 2010. Los estados de Minas Gerais, Espíritu Santo, Sao Paulo, Bahía, Paraná y Rondonia son responsables del 98.0% de la producción brasilera (Agronoticias, 4 de septiembre de 2012).

La Compañía Nacional de Abastecimiento (CONAB) dependiente del Ministerio Brasileño de Agricultura pronóstico que este año serán beneficiados entre 48.97 y 52.27 millones de sacos de café, superando el récord histórico de 48.4 millones de sacos beneficiados en 2003. Brasil produciría entre 36.41 y 39.02 millones de sacos de café arábigo (74.5% de la cosecha) y entre 12.56 y 13.25 millones de sacos de la especie robusta (25.5%). En Vietnam, el café se posicionó como uno de los principales rubros agrícolas exportables del país en 1996, gracias a una consistente política de fomento productivo en la localidad de Tay Nguyen. Al año siguiente la nación asiática ya era uno de los cuatro suministradores mundiales de café arábigo con una demanda creciente en Estados Unidos, Japón, Alemania y Bélgica (Agronoticias, 4 de septiembre de 2012).

En 2011 Vietnam exportó más de 1.2 millones de toneladas de café por valor de 2,700 millones de dólares; en los primeros cinco meses de 2012, se reafirmó como el segundo productor mundial tras elevar en casi 8.0% sus ventas al exterior; y en julio se convirtió en el primer exportador del orbe al superar por primera vez a Brasil, resaltó el corresponsal de Prensa Latina Hugo Rius Hanoi, citando estadísticas de la OIC. En los primeros cinco meses de 2012 Vietnam produjo 860 mil toneladas del grano que le reportaron 1,800 millones de dólares de ingresos. Hasta ese momento era responsable del 60.0% de las exportaciones globales de café robusta. En el primer semestre del año Vietnam exportó 14.3 millones de sacos de 60 kilogramos, 13.0% más que Brasil, por un valor de 2,500 millones de dólares, estimó el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. Sin embargo, se prevé que el país asiático producirá 200 mil toneladas menos de café en la cosecha 2011-2012 y reducirá sus exportaciones debido al deterioro climático. El vicepresidente de la Asociación de Café y Cacao de Vietnam (Vicofa) Nguyen Nam Ha indicó que este año la producción del grano se reducirá a 1.1 millones de toneladas (Agronoticias, 4 de septiembre de 2012).

La crisis europea golpea duro a productores colombianos. Colombia es el tercer productor mundial de café y el mayor exportador de moca suave. Sus principales mercados son Estados Unidos, Alemania, Japón, Países Bajos y Suecia. El grano se cultiva en todas las cordilleras y zonas montañosas del país, generando ingresos a más de 500 mil familias. La industria movería en la actualidad 70 mil millones de dólares al año, cifra solo superada por el petróleo. Entre mayo de 2010 y abril de 2011, la producción y las exportaciones colombianas de café crecieron 28.0% y 22.0%, respectivamente, según la Federación Nacional de Cafeteros (FNC). La producción se ubicó en 9.5 millones de sacos, por encima de los 7.4 millones cosechados entre mayo de 2009 y abril de 2010. Por otra parte, las ventas externas subieron 22.0% y alcanzaron 8.5 millones de sacos, frente a los siete millones del lapso anterior (Agronoticias, 4 de septiembre de 2012).

El año pasado la producción de café en Colombia retrocedió 4.0% a causa de las lluvias atribuidas al fenómeno climatológico de La Niña. La FNC dijo que entre diciembre de 2010 y noviembre de 2011 la producción del grano alcanzó 8.2 millones de sacos, frente a los 8.5 millones obtenidos en igual etapa precedente. La producción colombiana de 2011 fue la más baja en la historia reciente, al tiempo que se importaron más de 900 mil sacos debido a la caída de la producción y a que la industria nacional prefirió exportar todo el grano por su valor en el mercado internacional. La cafeticultura colombiana atraviesa una severa crisis, en ascenso desde hace cuatro años, admitió la Asociación Nacional de Instituciones Financieras (ANIF). A fines de mayo de 2012, el ministro de Agricultura Juan Camilo Restrepo confesó que el gobierno ya no puede sostener con recursos propios la crisis que atraviesa el sector. El país ha perdido 16 millones de sacos que le han generado menores ingresos a los cafetaleros y al Fondo Nacional del Café. El gobierno lleva en hombros a la FNC y eso no es sostenible en el tiempo; “el problema es supremamente grave y preocupa al gobierno” (Agronoticias, 4 de septiembre de 2012).

El eje cafetalero colombiano es el más afectado por la crisis financiera europea debido a su alta dependencia de las remesas familiares, explicaron el director del Centro Regional de Estudios Cafeteros y Empresariales Jaime Vadecilla y otros especialistas de la Universidad Autónoma de Manizales. Las remesas tienen un peso del 12.0% en el Producto Interno Bruto del departamento de Risalda; de 7.0% en el Quindío, y del 3.0% en Caldas, que integran el triángulo o eje cafetalero en el centro del país. Los analistas calculan que los tres departamentos dejaron de recibir unos mil millones de dólares en los últimos meses. En ese contexto, la FNC teme que la producción de este año no llegue ni a ocho millones de sacos, mucho menos que el promedio histórico cercano a 12 millones de sacos (Agronoticias, 4 de septiembre de 2012).

Baja la producción en México, aumentan las importaciones dominicanas y productores peruanos piden ayuda. En 2011 Perú exportó 6.4 millones de quintales de café por valor de 1,590 millones de dólares, el 36.0% del valor total de las exportaciones no tradicionales. El gerente de la Junta Nacional del Café Lorenzo Castillo informó a Prensa Latina que para este año se proyectan exportaciones cafetaleras por apenas 900 millones de dólares. En lo que va del año la producción ha caído en 40.0% y los 51 mil pequeños productores agrupados en 80 cooperativas solicitaron un financiamiento estatal de 100 millones de dólares para hacer frente a la crisis que afrontan.

El presidente de la Junta Nacional del Café, Anner Román precisó que no piden un subsidio, sino un préstamo a pagar en cuatro años con un interés preferencial de 5.0% anual. Tal apoyo apunta a mejorar la productividad con la renovación de 50 mil hectáreas de cultivos (Agronoticias, 4 de septiembre de 2012).

Por otro lado, en los últimos ocho años las exportaciones de café de la República Dominicana aumentaron en 94.0%, de 3,013 a 5,859 toneladas en promedio, con ingresos por 26.2 millones de dólares, y podrían llegar a 6,250 toneladas al finalizar 2013, estimó el Consejo Dominicano del Café (CODOCAFE). Pese al repunte, la entidad reveló que el país importa alrededor del 60.0% del café que consume, principalmente de Vietnam y Haití. Según el último estudio del sector cafeticultor, el país produce unas 13,600 toneladas métricas anuales, contra un consumo de 30,900 toneladas. De otra parte, México era el tercer productor de café del mundo hace 30 años y ahora ocupa el séptimo lugar, según Pablo Pérez Akaki, catedrático de la Universidad Autónoma de México (El Financiero). Se cultiva café en 12 estados: Chiapas, Oaxaca, Veracruz, Puebla, Guerrero, Hidalgo, San Luis Potosí, Colima, Jalisco, Nayarit, Querétaro y Tabasco, aunque extraoficialmente también se cultiva en Morelos, Estado de México y Michoacán. La exportación de café mexicano aumentó 40.0% en los primeros cinco meses del ciclo 2011-2012. De octubre de 2011 a febrero de 2012, el café verde, el de mayor venta, sumó un millón 21 mil sacos de 60 kilogramos, frente a los 727 mil durante el 2010-2011, precisó la Asociación Mexicana de la Cadena Productiva del Café (AMECAFE) (Agronoticias, 4 de septiembre de 2012).

En el ejercicio 2010-2011, El Salvador exportó alrededor de 1.7 millones de quintales de café por un valor de 348.06 millones de dólares. Sus principales mercados son Estados Unidos (33.0% de las ventas), Alemania (23.5%); Japón (12.0%) y Canadá (9.5%). En junio de ese año el Consejo Salvadoreño del Café informó que los ingresos por las exportaciones del grano registraron una caída de 28.0% en la cosecha 2011-2012 en relación con la precedente. Y es que de octubre de 2011 a mayo de 2012 las ventas de un poco más de un millón de quintales de 46 kilogramos totalizaron 250.24 millones de dólares. La drástica caída en el volumen de la producción de 40.0% fue compensada por el boom de los precios internacionales, que promediaron 234.54 dólares el quintal. La Fundación Salvadoreña para la Investigación del Café (PROCAFÉ) prevé una reducción del 30.4% en la cosecha de la campaña 2011-2012 debido a las fuertes lluvias registradas en octubre del año pasado. Se espera que la cosecha termine con un total de entre 1.6 y 1.65 millones de quintales (Agronoticias, 4 de septiembre de 2012).

El especialista del Centro Internacional de Agricultura Tropical (CIAT) Carlos Zelaya declaró a la *prensagrafica.com*, que el aumento de la temperatura y la disminución de las lluvias como consecuencia del cambio climático reducirían hasta en 60.0% el área cultivable el 2015. El investigador explicó que una buena parte de los sembradíos de café del país están a una altura de 1,200 a 800 metros sobre el nivel del mar, y un aumento de dos grados centígrados de temperatura los afectaría. La directora ejecutiva del Consejo Salvadoreño del Café (CSC) Ana Elena Escalante consideró importante conservar el bosque cafetalero para contrarrestar el efecto invernadero. Recordó que, según datos de PROCAFÉ, el parque cafetero del país utiliza 11 millones de árboles de sombra para proteger unos 626 millones de cafetos (Agronoticias, 4 de septiembre de 2012).

Nicaragua gana más de 700 millones en el primer trimestre. El café nicaragüense se ubica entre los 10 primeros del mundo por su calidad, asegura el Consejo Nacional del Café (CONACAFÉ). El grano aromático también ocupa el primer lugar en las exportaciones nacionales, constituye la principal fuente de divisas y de empleo temporal, con más de 200 mil personas ocupadas en épocas de cosecha. En el periodo 2009-2010, el café oro ocupó el primer lugar entre los 20 productos más exportados, seguido de la carne y el oro en bruto. En 2011, el rubro aportó 429.3 millones dólares, monto récord que representó un crecimiento de 107.2% en comparación con 2006 (222.1 millones), y de 25.7% frente a 2010 (87.7 millones de dólares). Los altos precios del café en 2011 fueron determinantes para los elevados ingresos por exportaciones, con un promedio de 223.3 dólares por quintal. El Centro de Trámite de las Exportaciones (CETREX) informó que las exportaciones de café oro rojo generaron 425 millones de dólares en 2011, y a pesar de ello fue desplazado por la carne de bovino en cantidad de divisas generadas. Nicaragua cerró el primer trimestre de 2012 con ventas cafetaleras por 703 millones de dólares, un alza de 8.56% respecto al año anterior, reportó el CETREX. Se comercializaron 29 toneladas, 5.66% más que en el primer trimestre de 2011. El café oro encabezó las ventas externas de Nicaragua con ingresos cercanos a 97 millones de dólares, un alza de 13.64% (Agronoticias, 4 de septiembre de 2012).

Renacen los cafetales en Cuba. Cuba fue el principal exportador de café a Europa en 1833 con 29,500 toneladas; se convirtió en país importador en 1920 al adquirir más de 20 mil toneladas; en 1955 retomó su condición de exportador; en la cosecha 1961-1962 produjo 60,300 toneladas; y apenas 16,100 en 1978. En el quinquenio 1978-1983 la producción llegó a 23,800 toneladas anuales en promedio, y en la campaña 2011-2012 la cosecha del aromático superó las siete mil toneladas, el mejor desempeño en más de una década. Según el Grupo Empresarial de Agricultura de Montaña (GEAM), en la actualidad existen en la isla unas 82,400 hectáreas dedicadas al cultivo de café en todos los macizos montañosos. Pinar del Río, Villa Clara, Cienfuegos, Sancti Spiritus, Holguín, Granma, Guantánamo y Santiago de Cuba aportan más del 40.0% de la producción nacional. Se estima que más del 70.0% de los cafetos tienen entre 30 y 40 años, lo que los hace improductivos. Es así que el Programa de Desarrollo de la Caficultura cubana prevé el rejuvenecimiento de las plantaciones con la siembra de 34 mil hectáreas hasta el año 2015, informó el Ministerio de la Agricultura (Agronoticias, 4 de septiembre de 2012).

El director de Café y Cacao del Grupo Empresarial Alexis Legrá Calderín informó a Prensa Latina que en 2010 se sembraron alrededor de cuatro mil hectáreas de cafeto; más de 7,100 hectáreas en 2011, y se espera que este año la cifra aumente a más de ocho mil. Con ello se pretende alcanzar dentro de cuatro años una cosecha de 22 mil toneladas del aromático. Con información de la OIC y de las corresponsalías de Prensa Latina en Londres, Ginebra, Bangkok, La Habana, Managua, San Salvador, Bogotá, Lima y México (Agronoticias, 4 de septiembre de 2012).

**Tabla 3** Participación de los principales productores de café a nivel mundial, 2011

Lugar	País	Producción mundial (%)
1	Brasil	33.29
2	Vietnam	15.31
3	Indonesia	6.32
4	Colombia	5.97
5	Etiopía	4.98
6	Perú	4.17
7	India	4.08
8	Honduras	3.45
9	México	3.29
10	Guatemala	2.87
11	Uganda	2.46
12	Nicaragua	1.61
13	Costa Rica	1.38
14	Costa de Marfil	1.22
15	Papúa Nueva Guinea	1.08
16	El Salvador	0.9
17	Camerún	0.83
18	Ecuador	0.82
19	Venezuela	0.77
20	Tailandia	0.53

Fuente: <http://www.infocafe.es/cafe/principales-productores-cafe.php>

El mayor productor de café del mundo es Brasil, a pesar de que Vietnam recientemente consiguió la segunda posición en el mercado con grandes cantidades de café Robusta. En el siguiente Tabla pueden verse los principales países productores de café del mundo ordenados según el porcentaje de producción mundial en el año 2011 (Ver Tabla 3).

#### **4.5 La crisis financiera internacional y las perspectivas del café como producto de exportación**

La recuperación mundial está amenazada por una agudización de las tensiones en la zona del euro y fragilidades en otras regiones. Las condiciones financieras se han deteriorado, las perspectivas de crecimiento se han ensombrecido y los riesgos a la baja se han intensificado. Según las proyecciones, el producto mundial se expandirá 3.25% en 2012, es decir, alrededor de 0.75% menos que lo proyectado en septiembre de 2011 (FMI, 2012). Esto se debe en gran medida a que ahora se prevé que la economía de la zona del euro sufrirá una recesión leve en 2012 como consecuencia del aumento de los rendimientos de los bonos soberanos, los efectos del proceso de desapalancamiento de los bancos en la economía real y el impacto de una consolidación fiscal adicional. Se prevé que el crecimiento de las economías emergentes y en desarrollo también se desacelerará debido al deterioro del entorno externo y a un debilitamiento de la demanda interna. El desafío de política económica más inmediato es restablecer la confianza y poner fin a la crisis en la zona del euro, para lo cual las políticas han de apoyar el crecimiento y al mismo tiempo sustentar el ajuste, contener el desapalancamiento y proporcionar más liquidez y holgura monetaria.

En otras grandes economías avanzadas, los objetivos básicos de las políticas son corregir los desequilibrios fiscales a mediano plazo y sanear y reformar los sistemas financieros, al tiempo que se mantiene la recuperación. En las economías emergentes y en desarrollo, las políticas a corto plazo deben centrarse en cómo se ha de responder a la moderación del crecimiento interno y a la desaceleración de la demanda externa proveniente de las economías avanzadas (FMI, 2012). Los precios de las materias primas en general disminuyeron en 2011, como consecuencia de la menor demanda mundial. Sin embargo, los precios del petróleo se han mantenido firmes en los últimos meses, debido principalmente a factores relacionados con la oferta. Además, los riesgos geopolíticos a los que están expuestos dichos precios han recrudecido. Se prevé que estos riesgos permanecerán elevados por cierto tiempo, y que los precios del petróleo retrocederán solo marginalmente en 2012, pese a las perspectivas menos favorables de la actividad mundial. Por ende, la proyección de base del precio del petróleo elaborada por el FMI para 2012 en general no varía con respecto a la de la edición de septiembre de 2011 de Perspectivas de la economía mundial (US\$99 el barril, frente a US\$100). En lo que se refiere a las otras materias primas, se prevé que la mejora de las condiciones de la oferta y la desaceleración de la demanda provocarán nuevas reducciones de precios. Según las proyecciones, los precios de las materias primas distintas del petróleo se reducirán un 14.0% en 2012. A corto plazo, los precios de la mayoría de estas materias primas están expuestos a riesgos a la baja (FMI, 2012). A mediados de julio de 2011, se experimentó un nuevo descenso en los precios del café como resultado de temores por los impactos negativos de la fuerte deuda pública de varios países europeos y de Estados Unidos de América, la disminución de los precios del petróleo y la apreciación del dólar de Estados Unidos que se convierte en moneda de refugio en momentos de crisis. Esto lleva a que los inversionistas y especuladores se retiren de la bolsa del café de Nueva York. El cierre de la posición septiembre en la bolsa del café de Nueva York se coloca en 253.55 dólares las 100 libras al 15 de julio. En semanas anteriores los precios habían regresado a niveles de 270 dólares las 100 libras, por las perspectivas de mejora en las negociaciones de la deuda pública en Grecia y por el periodo de invierno en Brasil cuando se da la mayor parte de la cosecha de este país. En relación a los precios más altos, se tiene en junio 2011 una baja de alrededor de 60 dólares las 100 libras en un mes y medio, que sería cerca del 20.0% (CNOOC, 2011).

Esta baja se debe a un retiro de los inversionistas de los mercados de materias primas, incluyendo el café, lo cual llevó a un interés de mayores ventas de los países productores que tratan de evitar mayores pérdidas y ocasiona también la disminución del interés de compra de la industria que espera una mayor baja de precios. Las expectativas de una nueva crisis en los mercados financieros, que lleva además a una baja de los precios del petróleo, lo cual tiene una fuerte influencia en los precios de las demás materias primas, y además una apreciación del dólar de Estados Unidos (como moneda del refugio) lleva a que se fortalezca la salida de los fondos de inversión del mercado del café. Detrás de todo esto se encuentra la situación de las perspectivas de un menor crecimiento económico en los países desarrollados como Estados Unidos, Países Europeos, y Japón, y la crisis de deuda pública en muchos países. Existen presiones de que se reduzca esta deuda en los próximos años, lo cual representaría menos gasto público, más desempleo, más impuestos y por lo tanto mayor debilitamiento económico (CNOOC, 2011).

#### **4.6 Factores de incidencia en las perspectivas del café como producto de exportación**

El FMI en su reporte de junio 2011, estimaba un menor crecimiento en los países desarrollados que sería del 2.2% para el 2011 y 2.6% para 2012. En el caso de Estados Unidos considera 2.5% en el 2011, en países europeos (Zona Euro) 2.0% y Japón -0.7%. Este cálculo parece optimista, ya que otros reportes señalan un menor crecimiento para la Unión Americana. Un menor crecimiento en los países desarrollados implica un menor consumo de materias primas. En los países desarrollados se concentra todavía alrededor del 65.0% del consumo mundial de café (CNO, 2011).

Según el FMI se aproxima una nueva crisis financiera y económica, dada la baja del crecimiento económico, la situación de la deuda pública en varios países europeos (Grecia, Irlanda, Portugal, España, Italia) y los ajustes del gasto público que tienen que hacerse en países como Estados Unidos, Japón y otros. Alerta también sobre factores políticos, como el rechazo de la población a los fuertes ajustes en el gasto público, más impuestos y desempleo, y los conflictos entre republicanos y demócratas sobre el manejo de la deuda pública de Estados Unidos. Moderado crecimiento económico en este país. Se considera que se ve afectado por los altos precios de la gasolina y menores precios de las casas. En junio 2011, los empleos netos solo crecieron en 15 mil, cuando se necesitaban 150 mil nuevos empleos mensuales solo para cubrir los que por primera vez buscan trabajo. Los salarios reales disminuyeron por la mayor inflación. El impacto de la deuda pública de los países desarrollados. Muy alta y pasa cerca del 80.0% del Producto Interno Bruto (PIB) en el 2008, a un poco más del 100.0% en el 2010, en Estados Unidos (FAO, 2011). La deuda pública pasó de casi 9.0 a alrededor de 14.0 billones de dólares. El aumento de las deudas públicas se debió principalmente a medidas de salvamento de Bancos, organismos de vivienda y empresas a partir del 2009 en el marco de una fuerte crisis financiera y económica, ocasionada por la especulación principalmente en los mercados de vivienda. El rescate de empresas privadas fue a costa de los ingresos públicos que vienen en su mayor parte de impuestos al conjunto de la población. Las políticas económicas después de la recesión económica del 2009. Tasas muy bajas de interés e inyección de recursos públicos (como la compra de bonos en estadounidenses), ha generado una fuerte liquidez que ante la falta de ganancias en la producción, créditos a la vivienda, y el consumo, se orientó más hacia los mercados accionarios de materias primas. Esta situación llevó a un fuerte aumento de los precios del petróleo y de las gasolinas, que arrastró un aumento de los precios de otras materias primas como metales, maíz, sorgo, café y otros. Este aumento ha llevado a un crecimiento de la inflación, lo cual tiende a que se eleven las tasas de interés que a su vez pueden llevar a un menor crecimiento económico (CNO, 2011).

#### **4.7 El mercado internacional del café**

El gran negocio del café está en el comercio, cuyos márgenes siguen subiendo tanto en los países del primer mundo como en el sur. Los precios del café en los supermercados varían poquísimo, mientras los precios internacionales del café verde no tienen estabilidad. La estructura del mercado mundial del café es de naturaleza oligopsonía (pocos actores por el lado de la demanda pero con fuerte control sobre el mercado final y, en consecuencia, en las relaciones con los actores que están del lado de la oferta).

El efecto de esto es que los precios resultan relativamente muy bajos para la oferta y exageradas ganancias por el lado de la demanda. Los ganadores son empresas como Nestlé (Según el Times of India Online, del 24 de febrero 2000), por haber aumentado sus ganancias un 20.0%; y Starbucks, una gran cadena de cafeterías que aseguró haber aumentado sus ganancias en un 41.0% (Según el Times of India Online del 27 de febrero). El sector de café a nivel mundial está dominado por cuatro grandes transnacionales: Nestlé, Procter&Gamble, Kraft/Phillips Morris y Sara Lee. Controlan aproximadamente el 70.0% del mercado para café tostado y molido para el consumo en el hogar (Observatorio de Corporaciones Transnacionales, 2004).

El café de Colombia, base de la economía de este país durante décadas, se recupera de su reciente y grave crisis gracias al alza de los precios internacionales, a los inconvenientes que atraviesan sus competidores, al interés de los importadores por sus marcas gourmet y a un aumento del consumo. Esta recuperación beneficiará en primer término a las cerca de 550,000 familias que viven del café en Colombia, las que han visto en los últimos cuatro años como las plagas, las inundaciones y la apreciación del peso colombiano acababa con sus economías y ponía en peligro el cultivo mítico de este país suramericano. "Venimos de una situación complicada, hubo cuatro años de lluvia, con promedios históricos, que afectó principalmente a las afloraciones del café y provocó la proliferación de las pestes", explicó a Efe Rodrigo Londoño, del Comité de Cafeteros de Antioquia, una de las regiones productoras (El Economista América, 22 de febrero de 2014). Y es que "de producir cerca de once millones de sacos anuales se pasó a solo siete", insistió Londoño, como consecuencia de la roya, un hongo que afecta a los cafetales y que sólo en 2010 provocó la pérdida del 30.0% de la producción. Esta situación generó fuertes protestas y se convirtió en un gran dolor de cabeza para el Gobierno del presidente Juan Manuel Santos, especialmente desde 2012, cuando surgió el movimiento Dignidad Cafetera que llegó a desconocer a la histórica Federación Nacional de Cafeteros.

Pero el optimismo llegó con la progresiva revalorización del dólar, que estaba estancado desde 2012 y se estima se va a mover este año en torno a los 2,030 pesos, el incremento del 2.0% del consumo de café en el mundo y las medidas contra las plagas, que han reducido la infestación de los cafetales del 46.0 al 4.0% (El Economista América, 22 de febrero de 2014). En una entrevista con Efe, el gerente de la Federación Nacional de Cafeteros, Luis Genaro Muñoz, estimó que "la producción del 2014 será de 11.3 millones de sacos" frente a los 10.9 millones del año pasado, cuando creció un 41.0% respecto a 2012. Y sólo en enero pasado fueron 1.01 millones de sacos, el mejor mes desde 2007, frente a los 877,000 del mismo periodo del año anterior, lo que significa un aumento del 15.0%. Ese mes, además, se exportaron 967,000 sacos de 60 kilos, un 30.0% más que en enero de 2013. Este buen momento, apuntó Muñoz, responde "a un ordenado y consistente plan para rescatar la productividad desde 2008", cuando "se renovaron por siembra 2,800 millones de árboles en más de 550,000 hectáreas". Los cafetales pasaron a ser más jóvenes y por tanto más productivos. A eso se suma la inyección al sector de 500,000 millones de pesos (unos 250 millones de dólares) impulsada por el Gobierno a través del Incentivo de Capitalización Rural. El presidente Santos dijo esta semana que "hoy los cafeteros están en el mejor de los mundos" porque el grano se paga mejor y hay un óptimo volumen de producción, eso "se traduce en mayor ingreso" (El Economista América, 22 de febrero de 2014).

Pero todavía quedan retos, entre ellos que Colombia recupere su estatus mundial, ya que actualmente es el tercer productor por detrás de Brasil y Vietnam. Las ventajas para Colombia son las sequías que afectan esta temporada a Brasil, las plagas en los países centroamericanos, donde se ha puesto en riesgo cerca del 50.0% de la producción, y el alza de los precios en los mercados internacionales. Todo ello ha permitido que el precio del grano colombiano se recuperara un 55.0% desde el primero de enero de este año. Circunstancias sumadas a la elaboración de cafés gourmet, el gran desafío de Colombia, donde distintas regiones están enfocadas en encontrar el café más suave. Un ejemplo está en los esfuerzos de la empresa Amor Perfecto, que en 2012 fue reconocida por elaborar "el mejor café del mundo" y en 2013 obtuvo el segundo puesto por su técnica en tostar el grano, en ambos casos durante la World Roasters Formosa Invitational Cup, en Taiwán (El Economista América, 22 de febrero de 2014).

Según el director general de la OIC, Robério Oliveira Silva, el mercado del café va a afrontar un déficit global en el curso 2014/2015 por culpa de la sequía que ha vivido Brasil. Según informa la agencia *EFE*, a pesar de no tenerse aún los datos relativos a la producción de café de Brasil, se espera que esta haya bajado de una manera importante. La producción de café creció 40.0% en febrero y llegó a 874 mil sacos. Los efectos de esta bajada en la producción se están notando en esta campaña, pero se notarán también en la próxima, en la que posiblemente el mercado mundial del café tenga que enfrentarse a un déficit global. En contraste con esta bajada en la producción del café, se tiene que destacar que la demanda del producto sigue creciendo año tras año. En el año 2013 la demanda de café subió un 2.4%, un poco más que el año anterior (El Economista América, 7 de marzo de 2014).

Durante la rueda de prensa, el científico Peter Baker explicó que la sequía de Brasil "no tiene precedentes" y causará "un grave déficit de producción". "Minas Gerais (región responsable del 50.0% de la producción de café de Brasil) es la parte más afectada, se ha registrado al menos medio metro menos de lluvia de lo habitual debido al cambio climático" explicó, por lo se espera que por este problema en Brasil haya un 25.0% menos de café producido en América Latina (El Economista América, 7 de marzo de 2014). La OIC consideró ayer "probable" una recuperación del precio del café en los próximos meses, ante el déficit de suministro que experimenta el mercado y la perspectiva de que este se prolongue durante dos años más. En una rueda de prensa, al término del consejo semestral del organismo, su director de operaciones, Mauricio Galindo, valoró que próximamente "se corregirá" la disparidad existente entre el mercado de futuros, donde la materia prima se cotiza actualmente a la baja, y el mercado físico, donde se registra ya un déficit de oferta. El precio del café alcanzó en febrero su mínimo en un año en el mercado de futuros, al cotizarse a US\$128.75 por quintal, pese a la previsión de un déficit de suministro en este año cafetero, debido a la percepción de los inversores de que la mejora del clima en Brasil repercutirá en mejores cosechas (El Nuevo Diario, 7 de marzo de 2015). Este mínimo contrasta con los US\$185.09 alcanzados el pasado octubre, cuando los inversores estaban preocupados por la escasez que provocaría la rampante sequía en el país latinoamericano, el principal exportador del mundo. Algunos cafetaleros nicaragüenses habrían vendido su café con ese precio o más, pero hay que recordar que no todos tienen acceso a los mecanismos de mercados de futuros, por lo cual algunos pequeños y medianos productores aún resultarían afectados por la caída de precios actual.

El precio del grano tuvo una leve recuperación ayer, alrededor de 3.6%, ya que cerró en US\$139.90 por quintal, respecto a los US\$135.05 del pasado jueves. Aunque los efectos de esa sequía en Brasil se empiezan a sufrir ahora en el mercado físico, con un marcado descenso de la producción brasileña, los inversores aún no lo han tenido en cuenta al negociar los contratos de los futuros de café (El Nuevo Diario, 7 de marzo de 2015). Galindo señaló que los inversores se guían por referentes como “la climatología en Brasil o los cambios en las divisas”, aunque el mercado físico esté indicando esa escasez que a mediano plazo debería traducirse en “un alza de precios”. La OIC confirmó que se espera que la producción mundial en el ejercicio 2014-15, que va de octubre a octubre, sea de 142 millones de sacos, 3.2% menos que en el periodo anterior y el más bajo en tres años. Se prevé un descenso del 2.8% del café de tipo arábica y de un 3.7% del robusta, más consumidos en los países emergentes, donde es popular el café soluble. Recientemente, Henry Hüeck, cafetalero nicaragüense explicó a El Nuevo Diario que todo lo que pasa en Brasil afecta al mercado del café. Pues bien, ese déficit, provocado en buena medida por la caída de la producción de Brasil, “podría persistir, en menor medida, durante dos ejercicios más”, según Galindo. Pese al déficit en términos reales, se ha registrado un aumento de las exportaciones debido a los inventarios que tenían algunos países, entre ellos Brasil, tras años de buenas cosechas. Ese incremento, no obstante, es “insostenible”, pues las reservas se irán agotando frente al gradual aumento de la demanda (El Nuevo Diario, 7 de marzo de 2015). La producción de café estimada de Brasil para el próximo año cafetero 2015-16 es de entre 44 millones y 46 millones de sacos, casi igual a la de este año y muy por debajo de los 50.8 millones exportados en la cosecha 2012-13. Mayor demanda. Además, la OIC informó que se espera un crecimiento de al menos el 2.0% en la demanda de café en 2015, por el destacado aumento del consumo en América del Norte y los mercados tradicionales.

Galindo destacó el aumento del consumo del 2.5% el año pasado en Estados Unidos, donde está de moda el café de especialidad, de un 2.4% en Japón y de un 3.1% en Canadá. En Europa el incremento fue más moderado, de 0.8%, mientras que en los mercados emergentes, como Brasil, China o India, aumentó el consumo de robusta (El Nuevo Diario, 7 de marzo de 2015).

**Figura 5**



Fuente: Tomada de <http://www.nacion.com/economia/OIC-deficit-global-sequia-Brasil>

#### 4.8 Producción mundial de café

Los factores fundamentales del mercado en el periodo 2010–2011 presentaron un equilibrio precario entre la oferta y la demanda.

**Tabla 4** Producción total de café por región, grupo y tipo. Años de cosecha, 2007–2008 a 2010–2011 (Miles de sacos)

	2007/08	2008/09	2009/10	2010/11
World Total	116650	128293	122936	134161
África	15939	15950	15830	16131
Asia & Oceanía	27951	34727	37207	35956
México & Central América	18331	17307	16854	19270
South América	54429	60309	53044	62803
Colombian Milds	13674	9964	9181	9693
Other Milds	27910	27052	26582	29922
Brazilian Naturals	31811	41822	37164	45624
Robustas	43256	49455	50010	48921
Arabicas	73395	78838	72926	85239
Robustas	43256	49455	50010	48921

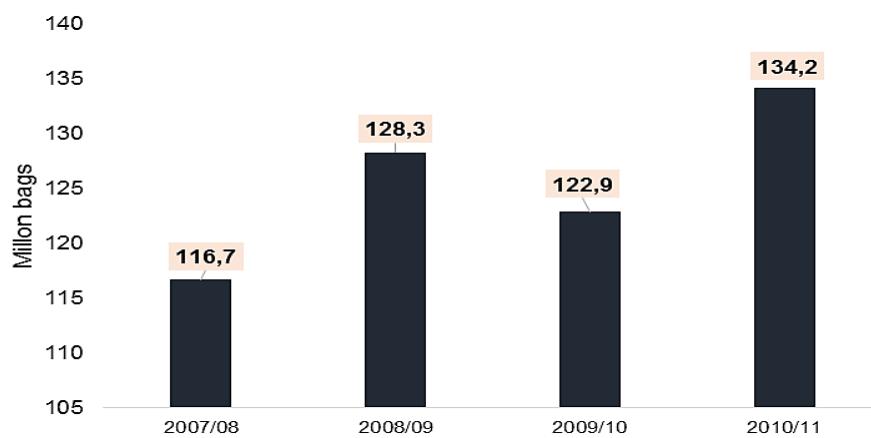
Percentage share				
Africa	13.7	12.4	12.9	12.0
Asia & Oceanía	24.0	27.1	30.3	26.8
México & Central América	15.7	13.5	13.7	14.4
South America	46.7	47.0	43.1	46.8
Colombian Milds	11.7	7.8	7.5	7.2
Other Milds	23.9	21.1	21.6	22.3
Brazilian Naturals	27.3	32.6	30.2	34.0
Robustas	37.1	38.5	40.7	36.5
Arabicas	62.9	61.5	59.3	63.5
Robustas	37.1	38.5	40.7	36.5

Fuente: Informe anual OIC, 2010-2011

Se calcula que la producción en el año de cosecha 2010–2011 fue de 134.2 millones de sacos, frente a 122.9 millones en 2009–2010, representando un incremento del 9.1% (Tabla 4).

A pesar de haber sido el nivel más alto de la producción que se ha registrado hasta la fecha, el marcado dinamismo del consumo mundial facilitó un equilibrio estrecho entre oferta y demanda, lo que fue un factor importante para que se sostuviesen los precios. A excepción de Asia y Oceanía, en las otras regiones exportadoras aumentó la producción, en especial en México, América Central y Sudamérica (OIC, 2011).

**Figura 7** Producción mundial, 2007-2010 (Millones de sacos)



Fuente: Informe Anual de la OIC, 2010-2011

A nivel total, la producción de café fue aumentando del periodo 2007-2009 al de 2010-2011, como se puede observar en la Figura 7.

**Tabla 5** Los diez principales países productores en el año de cosecha 2010/11 (Miles de sacos)

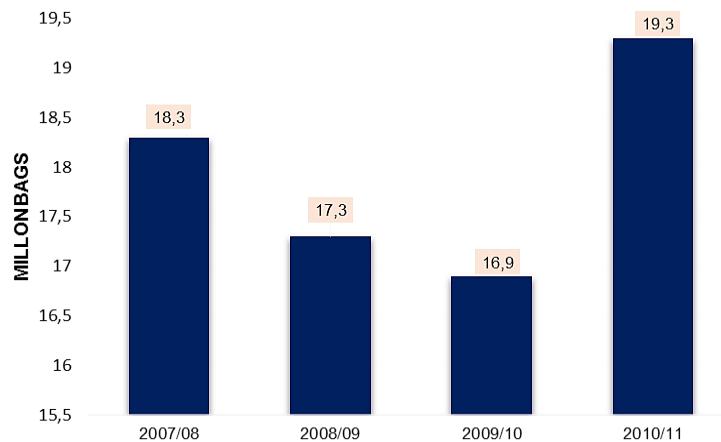
	Producción	% Share of world total
Brazil	48095	35.8
Vietnam	19467	14.5
Indonesia	9127	6.8
Colombia	8523	6.4
Ethiopia	7500	5.6
India	5033	3.8
México	4850	3.6
Honduras	4326	3.2
Perú	3976	3.0
Guatemala	3950	2.9

Fuente: Informe Anual OIC 2010 – 2011

Como se puede observar en la Tabla 5, en la cosecha 2010/11, el principal país productor fue Brasil con el 35.8% del total mundial, seguido de Vietnam.

Sin embargo, México ocupó la posición siete entre los diez más importantes.

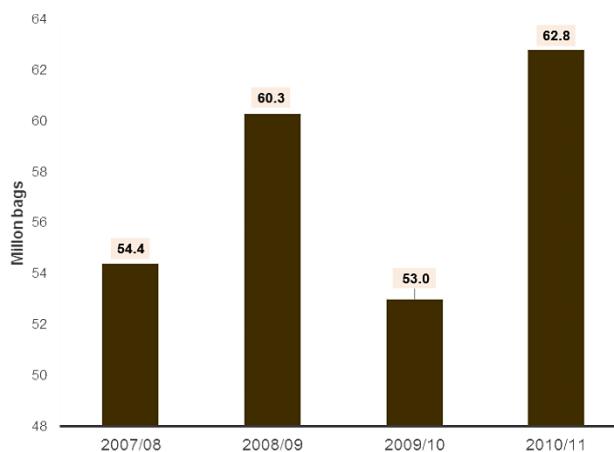
**Figura 8** Producción de México y América Central, años de cosecha 2007 a 2010



Fuente: Informe Anual OIC 2010 – 2011

En México y América Central la producción aumentó 2.4 millones de sacos en el año 2010–2011. Esto representó 19.3 millones de sacos en relación a 16.9 millones en el periodo 2009–2010, es decir un incremento del 14.0%. A excepción de Nicaragua, en todos los países de la región se registró un aumento de la producción. El porcentaje correspondiente a esa región en la producción mundial pasó del 13.7% en 2009–2010 al 14.4% en 2010–2011. México, Honduras y Guatemala siguieron teniendo el porcentaje más alto de la producción de la región, del 25.2, 22.5 y 20.5% respectivamente (Figura 6) (OIC, 2012).

**Figura 9** Producción de Sudamérica, años de cosecha 2007 a 2010 (Miles de sacos)

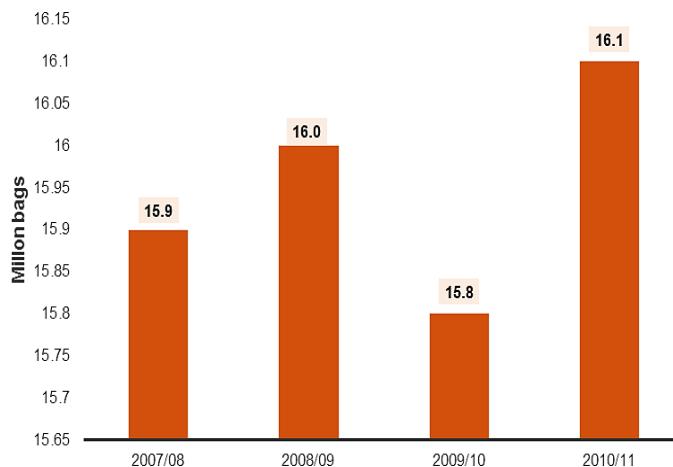


Fuente: Informe Anual OIC 2010 – 2011

En Sudamérica, donde en Brasil fue un año de alta producción en el ciclo bienal de las arálicas, la producción del año 2010–2011 fue de 62.8 millones de sacos, lo que representa un aumento del 18.4% frente a los 53 millones de sacos del año 2009–2010.

La producción de esa región representó el 46.8% de la producción total de todos los países exportadores en el año 2010–2011, en comparación con el 43.1% en el periodo 2009–2010 (Figura 9). En Brasil y en Perú se registraron aumentos de la producción del 21.9% y el 21.0%, respectivamente. En Colombia la producción aumentó un 5.3%, 8.5 millones de sacos en el año 2010–2011, en relación a 8.1 millones del periodo 2009–2010. El porcentaje correspondiente a Colombia en la producción mundial en el periodo 2010–2011 fue de 6.4% con lo cual se sitúa en el cuarto lugar entre los principales países productores de café en el mundo.

**Figura 10** Producción de África, años de cosecha 2007 a 2010 (Miles de sacos)

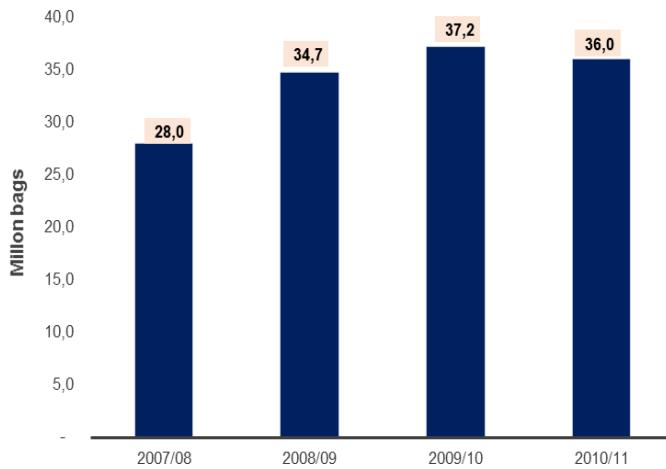


En África la producción aumentó ligeramente, pasó de 15.8, millones de sacos en 2009–2010 a 16.1 millones en 2010–2011. El porcentaje de la producción mundial correspondiente a África descendió 12.0% en el año de cosecha 2010–2011 en comparación con el 12.9% en el año de cosecha anterior.

En Costa de Marfil la reducción fue más (-44.4%) debido a dificultades en las operaciones de recolección y posteriores a la cosecha vinculadas a la crisis política que afectó al país durante la mayor parte de 2010–2011.

En Camerún la producción disminuyó, mientras en Etiopía, Kenya, Tanzania y Uganda aumentó. Etiopía y Uganda son los principales países productores de la región y representaron el 46.5% y el 20.4% de la producción de África en 2010–2011 (Figura 10).

**Figura 11** Producción de Asia y Oceanía, años de cosecha 2007 a 2010 (Miles de sacos)



Fuente: Informe Anual OIC 2010 – 2011

En Asia y Oceanía la producción descendió ligeramente y fue de 36 millones de sacos en 2010–2011 en relación a 37.2 millones en 2009–2010. El descenso de la producción en Indonesia (-19.8%) y en Papúa Nueva Guinea (-16.5%) se vio en parte compensado por los aumentos de producción en la India (5.7%); Tailandia (23.2%) y Vietnam (7.0%). El porcentaje correspondiente a esa región en la producción mundial de 2010–2011 descendió 26.8% en comparación con el 30.3% en 2009–2010. En el año 2010–2011, la producción en Vietnam, Indonesia y la India representó, respectivamente, el 14.5, 6.8 y 3.8% de la producción mundial. En términos regionales, Vietnam representó el 54.1% de la producción total de esa región en 2010–2011. Indonesia, el 25.4% y la India 14.0% (Figura 9).

**Tabla 6** Producción de café ciclo 2011-12 (Millones de sacos)

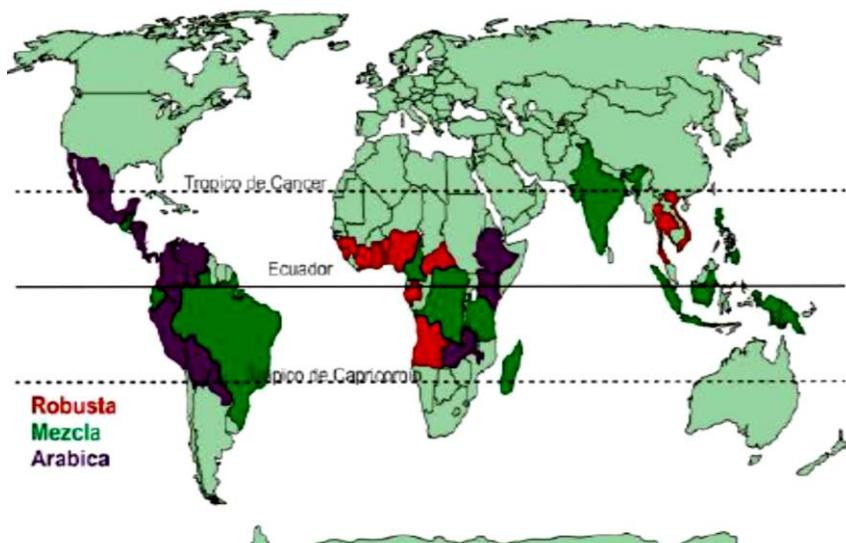
País	Producción
1.- Brazil	49.2
2.- Vietnam	20.6
3.- Colombia	10.5
4.-Indonesia	7.9
5.-India	4.8
6.- Etiopia	4.5
7.-Honduras	4.1
8.-Guatemala	3.9
9.-Mexico	3.7
10.-Peru	3.8
11.-Uganda	2.5
12.-Costa De Marfil	2.3
13.-Nicaragua	2.2
14.-El Salvador	1.5
15.-Malasia	1.1
16.-Papua Nva Guinea	1.1
17.- Costa Rica	1.6
18.-Tanzania	0.9

19.- Kenia	0.8
20.-Ecuador	0.8
Subtotal	127.8
Otros	7.2

Fuente: Tomado de OIC

Como se puede observar en la Tabla 6, Brasil con 49.2, Vietnam de 20, Colombia de 10.5, Indonesia de 7.9 y en noveno lugar México con 3.7 millones de sacos. La producción total fue de 135 millones de sacos Estados Unidos, junio de 2011.

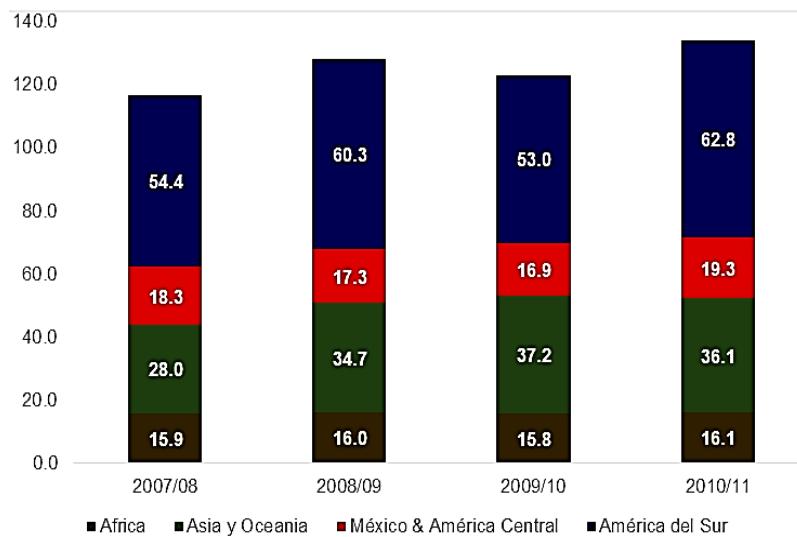
**Figura 12** Países productores de café por región y grupo



Fuente: Tomado de OIC

La producción total de arábica aumentó un 16.9% y pasó de 72.9 millones de sacos en 2009–2010 a 85.2 en 2010–2011, mientras que la producción de robusta tuvo un ligero descenso del 2.2% y pasó de 50 millones de sacos a 48.9 en 2010–2011. El porcentaje de robustas en la producción mundial fue del 36.5% en comparación con el 40.7% en el anterior año de cosecha, mientras que el de arábicas aumentó de 59.3% en 2009–2010 al 63.5% en 2010–2011 (OIC, 2011).

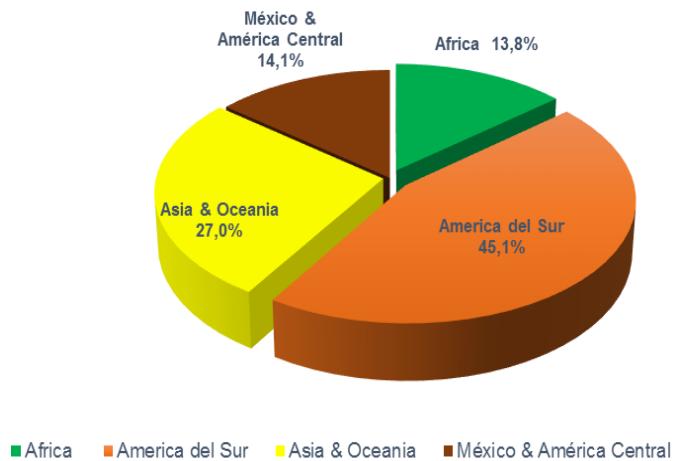
**Figura 13** Producción mundial por región, 2007-2010 (Millones de sacos de 60 kg)



Fuente: Tomada del Informe anual OIC, 2010-2011

En África la producción aumentó ligeramente, pasó de 15.9, millones de sacos en 2009–2010 a 16.1 millones en 2010–2011. En Costa de Marfil la reducción fue más (-44.4%) debido a dificultades en las operaciones de recolección y posteriores a la cosecha vinculadas a la crisis política que afectó al país durante la mayor parte de 2010–2011. En Camerún la producción disminuyó, mientras en Etiopía, Kenia, Tanzania y Uganda aumentó. Etiopía y Uganda son los principales países productores de la región y representaron el 46.5% y el 20.4% de la producción de África en 2010–2011. En Asia y Oceanía la producción descendió ligeramente y fue de 36 millones de sacos en 2010–2011 en relación a 37.2 millones en 2009–2010. El descenso de la producción en Indonesia (-19.8%) y en Papúa Nueva Guinea (-16.5%) se vio en parte compensado por los aumentos de producción en la India (5.7%); Tailandia (23.2%) y Vietnam (7.0%). El porcentaje correspondiente a esa región en la producción mundial de 2010–2011 descendió 26.8% en comparación con el 30.3% en 2009–2010. En el año 2010–2011 la producción en Vietnam, Indonesia y la India representó, respectivamente, el 14.5, 6.8 y 3.8% de la producción mundial. En términos regionales, Vietnam representó el 54.1% de la producción total de esa región en 2010–2011. Indonesia, el 25.4% y la India 14.0%, ver Figura 13 (OIC, 2012).

**Figura 12** Participación en la producción total de café por continente, 2011-2012



Fuente: Informe mensual sobre Mercado de café, OIC, febrero de 2012

Se calculó que la producción total en el año de cosecha 2011/12 sería de 128.5 millones de sacos, lo que representa un descenso del 4.3% en relación a 2010/11. Esta reducción es atribuible principalmente al ciclo bienal de la producción de Arábica en Brasil que descendió un 12.0%. La Figura 12 muestra el porcentaje de producción mundial por región (OIC, 2012).

A excepción de África, donde se espera que la producción aumente un 10.0% y sea de 17.8 millones de sacos, en todas las demás regiones productoras de café ha disminuido. Se prevé una ligera disminución, del 3.7%, en Asia y en Oceanía, y que la producción sea de 34.7 millones de sacos frente a 36 en 2010/11.

Esa reducción en la producción se debe a las condiciones en Vietnam y la India donde es probable que las fuertes lluvias afecten el resultado. Se tienen también noticias de condiciones meteorológicas adversas en gran parte de América Central, que ocasionarán un descenso del 6.2% y situarán la producción de esa región en 18.1 millones de sacos. Sólo en Nicaragua y en Costa Rica se espera un ligero aumento (OIC, 2012).

En Sudamérica se espera que la producción descienda un 7.6% y sea de 58 millones de sacos, frente a 62.8 en 2010/11. Parece poco probable que haya recuperación en Colombia después de tres años consecutivos de producción por debajo de la capacidad, debido al exceso de lluvia, a la incidencia de enfermedades y plagas del café y a la replantación. Por lo que respecta al año de cosecha 2012/13, sólo Brasil ha facilitado los primeros cálculos de CONAB, el organismo oficial a cargo de la previsión de cosechas, que indican una producción total de 50.6 millones de sacos, de los cuales 37.7 millones serían Arábica y 12.9 millones serían Robusta. Es aún demasiado pronto para calcular la producción total mundial de 2012/13 (OIC, 2012).

**Tabla 7** Producción Mundial de Café, Cosechas 2008-09 a 2012-13 (Miles de Sacos de 60 kg)

Fuente Estadística				Promedio	Cambio (%)
Cosecha	OIC	USDA	F.O. Licht's		
2008-09	128623	136239	135620	133494	
2009-10	122805	128505	125927	125746	-5.8
2010-11	133502	140337	139425	137755	9.55
2011-12	134527	137583	138758	136956	-0.58
2012-13*	147000	147925	148124	147683	7.83

\*/ Pronóstico de cosecha

Fuentes: Organización Internacional del Café (OIC). United States Department of Agriculture (USDA). F.O. Licht's International Coffee Report

De la Tabla 7, las cifras y estimaciones sobre la producción mundial de café varían de una fuente estadística a otra, existiendo en ocasiones diferencias considerables. De acuerdo con el USDA y F.O. Licht's la producción de la cosecha 2011-2012 disminuyó en un 1.96 y 0.48%, respectivamente con respecto al periodo anterior; mientras que para la fuente oficial de estadísticas de café (OIC), la producción mundial se incrementó en un 0.77%. Al obtener un promedio de las tres fuentes el resultado es una disminución de un 0.58% respecto a la cosecha anterior (ICAFE, 2012).

CONAB, el organismo brasileño a cargo de la previsión de cosechas, ha publicado su tercer cálculo de la producción del año de cosecha 2014/15, con una ligera mejora de sus perspectivas que lo lleva a 45.14 millones de sacos. La producción de Arábica fue reducida en 127,000 sacos en comparación con el cálculo anterior, situándola en 32.11 millones, el nivel más bajo en cinco años. La producción de Robusta, en cambio, se ha revisado y aumentado en 702,000 sacos situándola en 13.03 millones de sacos y alcanzando niveles sin precedentes. Este nuevo cálculo deja la producción en el Brasil para 2014/15 en su nivel más bajo desde 2011/12, en respuesta a la preocupación cada vez mayor por la cosecha de 2015/16 (OIC, 2014).

Al final del año de cosecha 2013/14, se calcula que la producción total de todos los países exportadores fue de 145.2 millones de sacos, 200,000 sacos más que el año anterior. La producción de Arábica fue un 3.8% más baja, de 85.3 millones de sacos (58.7% del total), debido a la pérdida de más de 2.5 millones de sacos en América Central atribuible a los efectos de la roya del café; sin embargo, se ha visto compensada en cierta medida por una producción extra procedente de Colombia. Como resultado, la producción de los Suaves Colombianos fue de 2.1% más alta, de 12.3 millones de sacos, mientras que la de los Otros Suaves fue un 9.0% más baja, de 26.3 millones de sacos, su nivel más bajo desde 2005/06. La producción de los Arábicas Naturales Brasileños y Otros Arábicas Naturales fue un 2.2% más baja, de 46.7 millones de sacos, debido a una producción reducida del Brasil e Indonesia. La producción de Robusta, en cambio, fue un 6.4% más alta, de 59.9 millones de sacos (41.3% del total mundial) (OIC, 2014).

**Tabla 8** Efecto de la roya del café en América Central

	Production losses			% change in Production 2011/12-2013/14	Total value lost (US\$million)
	2012/13	2013/14	Cumulative		
Costa Rica	72067	306667	378733	-4.5%	46.0
Dominican Republic	142600	127285	269885	-29.8%	19.0
El Salvador	200023	172500	372523	-26.8%	25.9
Guatemala	498333	188600	686933	-18.5%	28.3
Honduras	904667	606050	1510717	-28.9%	90.9
Jamaica	0	6049	6049	-28.1%	0.9
Nicaragua	44007	306667	350673	-32.1%	46.0
Panama	29202	42167	71369	-5.2%	6.3
Total	1890899	1755984	3646883	-24.1%	263.3

En sacos de 60kg

Fuente: Tomado de OIC, 2014

En América Central, un cálculo actualizado de PROMECAFÉ del daño causado por la roya del café sugiere que el efecto en 2013/14 podría no ser tan malo como se había creído. No obstante, como puede verse en la Tabla 8, se cree que casi una cuarta parte de la producción total de la región se perdió entre 2011/12 y 2013/14. Además, un reciente comunicado de AMECAFÉ, la Asociación Nacional del Café de México, sugiere que la producción en 2013/14 podría ser considerablemente más baja que la de 2012/13, debido a que las fuertes lluvias exacerbaban la propagación de la roya del café. Por último, la información recibida de Colombia indica que la producción en febrero de 2014 fue de 874,000 sacos, un 40.0% más alta que la de febrero de 2013. Esto sitúa la producción de los 12 últimos meses en 11.3 millones de sacos y pone de relieve la recuperación en curso (OIC, 2014). En términos de factores fundamentales, el consumo mundial de café siguió aumentando y, según cálculos provisionales, la demanda total en el año civil 2013 fue de alrededor de 145.8 millones de sacos. Dado que se calcula que la producción total en el año de cosecha 2013/14 será de 145.7 millones de sacos, parece probable que el mercado esté yendo hacia un déficit de la oferta. La variable más importante en este momento es el tamaño de la cosecha 2014/15 del Brasil, que empieza en abril de 2014; no obstante, los daños resultantes de la reciente sequía aún no han sido oficialmente cuantificados (OIC, 2014).

**Tabla 9** Efectos de la roya del café en los países de PROMECAFÉ

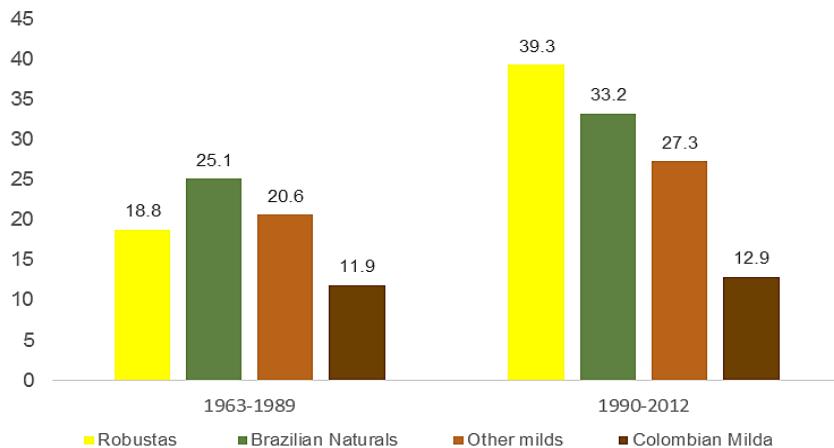
	Área Total (Ha)	Área afectada (Ha)	Total fuerza laboral	Trabajos Perdidos	Total de pérdidas Valor (Millones USD)	Total de pérdidas volumen (Sacos de 60 kg)
Costa Rica	94,000	60,000	110,000	14,000	14.0	73,600
Dominican Republic	131,250	105,000	250,000	105,500	15.0	142,600
El Salvador	152,187	112,293	95,000	13,444	74.2	322,102
Guatemala	276,000	193,200	500,000	75,000	101.0	554,394
Honduras	280,000	70,000	1,000,000	100,000	230.0	1,303,333
Jamaica	3,013	841	12,182	3,640	5.2	3,758
Nicaragua	125,874	46,853	158,000	32,000	60.0	306,667

Panamá	20,097	4,850	42,000	30,000		
TOTAL	1,082,421	593,037	2,167,182	373,584	499.4	2,706,454

Fuente. OIC con los datos de PROMECAFE (13 de mayo)

En Centroamérica grandes pérdidas por la roya del café, especialmente en pequeños productores. La región, responsable del 12.0% de la producción mundial de café, se verá afectada con pérdidas de hasta 2.7 millones de sacos con un valor aproximado de US\$500 millones (Tabla 9). Más de un 50.0% del total de 487 mil hectáreas han sido afectadas y la caída de la producción puede alcanzar entre el 20.0 y 30.0% en el 2013. El Salvador es el país más afectado, con una incidencia del 74.0%, seguido por Guatemala con un 70.0% de sus hectáreas y Costa Rica con un 64.0%. También algunos países del Caribe y de Suramérica se han visto afectados. Se pronostican efectos mayores de la roya en la próxima cosecha (2013-2014), que podrían alcanzar un 50.0%. Ello impactará a los consumidores de café de calidad especial, el cual es producido por la subregión. Se subraya el impacto social que tendrá la plaga en Centroamérica, donde la mayor parte de la producción de café es cultivada por agricultores de pequeña escala, lo cual pone en riesgo la seguridad alimentaria en muchas zonas de la región. Solo en Guatemala se proyectan 75 mil empleos perdidos, mientras que en Honduras, la cifra llega hasta 100 mil. Ambos países presentan altos índices de pobreza en la región (OIC 2013).

**Figura 15** Producción media por grupo de café (Millones de sacos)



Fuente: Tomado de OIC, febrero de 2014

El análisis por tipo de café muestra un crecimiento espectacular en la producción de Robustas, que aumentó de 18.8 millones de sacos al año en el período de mercado regulado a 39.3 millones entre 1990/91 y 2012/13. Se calcula que la producción total de Robusta en el año de cosecha 2012/13 fue de 56.5, lo que representó el 38.9% de la producción mundial de café frente a 25.9 de 1989/90 que representaron el 27.5% (Figura 15). Este drástico aumento de la producción de Robustas puede ser atribuido en su mayor parte al crecimiento de la producción de Viet Nam. Para el caso, de Arábica fue de 73.4 millones de sacos entre 1990/91 y 2012/13 frente a 57.5 millones en el período de mercado regulado, lo que representa un aumento medio del 1.3% al año.

Se calcula que la producción total de Arábica en el año de cosecha 2012/13 fue de 89 millones de sacos, lo que representó el 61.3% de la producción mundial, frente a 68.3 millones de sacos en 1989/90 (el 72.5% de la producción mundial) (OIC, 2014).

#### 4.9 Precios Internacionales del café

Los precios indicativos, publicados diariamente por la OIC en Londres, representan y siguen a los cuatro tipos principales de café disponibles en el mercado internacional: arábicas suaves colombianos, otros arábicas suaves, brasileños y otros arábicas naturales, robustas. Los precios indicativos representan precios spot o al contado cotizado en el mercado para el café que está disponible inmediatamente (o dentro de un lapso de tiempo razonable). Las cuatro categorías permiten a la OIC calcular el precio de cada uno de estos grupos, monitorizando así los eventos que afecten a dichos precios. Además, por medio de una fórmula establecida, la OIC publica diariamente un Precio Indicativo Compuesto que combina a estos cuatro grupos para concluir en un precio único que represente a "todo café", el cual probablemente es el mejor indicador del prevalente precio internacional del café (Centro de Comercio Internacional, 2007).

**Figura 16** Precio indicativo compuesto de la OIC

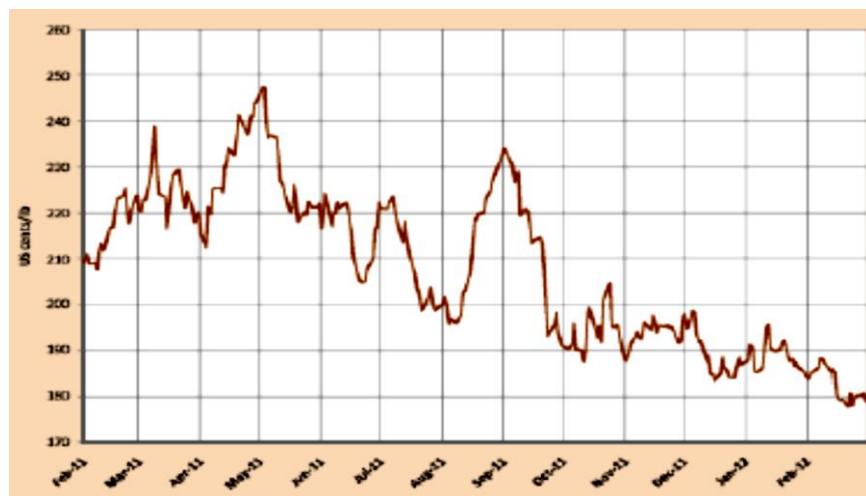


Fuente: Tomada de OIC, 2014b

En la Figura 16, se muestra el precio indicativo compuesto de la OIC a partir de 1965. Como se ve en la misma, el nivel de los precios en el período de mercado regulado (1965 a 1989) fue relativamente alto, dado que las tendencias al alza o a la baja se corregían mediante la aplicación de cuotas de exportación. A tenor de ese sistema las cuotas de exportación estuvieron en vigor entre 1963 y septiembre de 1972, octubre de 1980 y febrero de 1986 y noviembre de 1987 y julio de 1989. En el período de libre mercado que empezó en 1990 hubo dos subperíodos de nivel muy bajo de los precios: de 1989 a 1993 y de 1999 a 2004. En ese último subperíodo se registró el período más largo de bajos precios que hubo nunca, conocido como el de “la crisis del café” y que tuvo fuertes consecuencias negativas en la economía cafetera de los países exportadores. Los precios se recuperaron con fuerza después de 2004 y llegaron al punto más alto alcanzado en 34 años a mediados de 2011 (OIC, 2014a).

En el periodo productivo 2010–2011 se experimentó un marcado incremento del precio del café. De acuerdo a datos de la OIC, el precio promedio fue de 205.65 centavos de dólar USA por libra en relación al precio promedio del periodo 2009–2010 de 134.41. Este cambio representa un incremento del 53.0% (OIC, 2011). De acuerdo a estos mismos datos este precio promedio representa el más alto desde el que se registró en el periodo 1976–1977 de 229.84 centavos de dólar Estadounidense por libra.

**Figura 17** Precio indicativo compuesto OIC diario, 1º febrero de 2011 a 29 de febrero de 2012



Fuente: Tomado de Informe Mensual sobre Mercado de Café OIC, febrero, 2012

Los precios del café en febrero 2012 ofrecieron resultados variados, con las variedades arábicas descendiendo y las robustas aumentando en una cifra similar. Esto causó una fuerte reducción de la diferencia entre los dos grupos. El precio indicativo compuesto de la OIC se situó en 182.29 centavos de dólar de Estados Unidos por libra frente a 188.90 en enero, lo que representa un descenso del 3.5%, y ha seguido descendiendo todos los meses desde el comienzo del año cafetero. Este promedio mensual es también un 15.6% más bajo que el de febrero de 2011 y un 13.4% más bajo que el promedio anual de 2011. De hecho, los precios de los cuatro grupos de café son más bajos de lo que eran hace 12 meses. Esa corrección a la baja fue particularmente marcada en los precios de los arábicas, que en el mercado de futuros de Nueva York están al nivel más bajo desde noviembre de 2010 (OIC, 2012). En febrero de 2012 el valor del dólar Estados Unidos se depreció con relación a las monedas de varios países exportadores, en especial el real brasileño, el peso colombiano, la rupia india, la rupia indonesia y el dong vietnamita, lo que acentuó el impacto de las correcciones a la baja de los precios. De acuerdo a los datos de la página web de la OIC para el 27 de marzo 2012, el nivel de precios indicativos de la OIC fue el siguiente: compuesto OIC U\$167.33 lo que representa un incremento en el precio del 4.5%; suaves colombianos U\$221.81, es decir un incremento del 3.1%; otros suaves U\$200.69, un incremento del 4.2%; Naturales Brasileiros U\$189.99, representando un incremento de 6.7% y los Robustas U\$104.89 lo que representa un incremento del 2.4% (OIC, 2012).

**Tabla 10** Precios Indicativos de la OIC y precios en los mercados de futuros promedios de los años cafeteros 1995/96 a 2010/11

	ICO Composite	Colombian Milds	Other Milds	Brazilian Naturals	Robustas	New York*	London*
1995/96	106.39	130.23	121.66	123.92	91.10	112.45	83.01
1996/97	126.94	188.05	177.38	153.55	76.50	151.95	71.75
1997/98	115.23	155.61	148.72	137.15	81.72	136.38	76.00
1998/99	88.53	115.61	104.85	88.97	72.21	105.32	68.58
1999/00	72.86	112.66	96.88	86.61	48.83	103.81	46.63
2000/01	47.84	77.05	65.81	57.53	29.88	66.24	27.27
2001/02	45.46	63.74	59.21	43.72	26.85	52.36	21.83
2002/03	52.17	65.89	64.89	48.94	37.23	65.89	34.56
2003/04	57.77	74.41	73.51	62.07	36.37	73.24	33.16
2004/05	85.30	112.29	111.22	98.22	46.05	108.03	42.72
2005/06	91.44	113.04	110.84	100.86	61.45	108.17	54.61
2006/07	104.24	122.08	120.08	108.35	82.73	118.70	74.71
2007/08	126.67	145.79	142.98	130.44	106.36	140.37	98.28
2008/09	111.80	164.37	135.43	110.14	78.62	122.16	71.43
2009/10	134.41	209.90	176.46	138.17	73.85	149.06	66.74
2010/11	205.65	281.32	268.55	236.82	107.34	249.66	100.66
%change 2009/10 to 2010/11	53.0	34.0	52.2	71.4	45.4	67.5	50.8

En centavos de dólar de Estados Unidos por libra. \*Promedio de la 2<sup>a</sup> y 3<sup>a</sup> posición

Fuente: Informe Anual OIC, 2010 – 2011

En la Tabla 10, se presenta en términos comparativos el nivel de precios indicativos de la OIC, así como los precios en los mercados de futuro para el período 1995/1996–2010/2011.

**Figura 18** Precios del Café en la Bolsa de Nueva York



En la Figura 18, se aprecia la susceptibilidad del comportamiento de precios del café registrados en la bolsa de Nueva York en el período 2007–2012, ante diferentes fenómenos socioeconómicos y ambientales que han incidido en el nivel de precios del rubro (OIC, 2012). El año cafetero 2013/14 termina en equilibrio, sin embargo se prevé un déficit el próximo año. En septiembre se repitió la volatilidad de los precios del café, debido principalmente a las noticias recibidas del Brasil con respecto a las condiciones meteorológicas en ese país. Los precios diarios descendieron al principio, pero subieron al final del mes a medida que los informes acerca de la cantidad insuficiente de lluvias en el Brasil exacerbaban la preocupación acerca de la cosecha del próximo año. Una nueva encuesta llevada a cabo por CONAB proporcionó un cálculo revisado de la producción de 45.14 millones de sacos para el año de cosecha 2014/15, 570,000 sacos más que en el cálculo anterior. El año de cosecha 2013/14 ya ha terminado en todos los países exportadores, con una producción total estimada de 145.2 millones de sacos, básicamente igual a la del año anterior. El consumo mundial fue también de alrededor de 145 millones de sacos en el año civil 2013, que dejó al mercado razonablemente equilibrado. Sin embargo, una producción más baja prevista para 2014/15 probablemente resultará en un déficit mundial el próximo año (OIC, 2014).

En septiembre el precio indicativo compuesto de la OIC fue por término medio de 161.79 centavos de dólar Estadounidense por libra, 0.8% menos que en agosto. El precio diario osciló entre 176.44 y 153.64 centavos de dólar por libra a mediados del mes, antes de terminar en 164.37 centavos. Más noticias acerca de la cantidad insuficiente de lluvias en el Brasil provocaron nuevas especulaciones en torno a la producción del próximo año.

En términos de los precios indicativos de grupo, la caída más fuerte se observó en los Suaves Colombianos cuyo promedio mensual descendió un 2.3% en comparación con agosto. Los Otros Suaves y los Arábicas Naturales Brasileños y Otros Arábicas Naturales descendieron un 1.1% y 0.6% respectivamente, mientras que los Robustas registraron un aumento del 0.3%. El promedio mensual de los Otros Suaves aumentó en relación con los Suaves Colombianos a 3.75 centavos, el más alto en 17 años. El precio indicativo de los Otros Suaves ha venido cotizando por encima del de los Suaves Colombianos por ocho meses consecutivos. El arbitraje entre los mercados de futuros de Nueva York (Arabica) y Londres (Robusta) se redujo ligeramente en comparación con agosto, pero se mantiene en alrededor de 100 centavos de dólar de Estados Unidos por libra. La volatilidad de los precios continuó siendo un factor significativo en septiembre como pudo observarse en el precio indicativo compuesto de la OIC que se asentó en 9.5% en el mes, cuando el de los otros tres grupos de Arábica alcanzaba los dos dígitos (OIC, 2014).

**Tabla 11** Precios indicativos de la OIC y precios en los mercados de futuros (centavos de dólar de Estados Unidos por libra)

	ICO Composite	Colombian Milds	Other Milds	Brazilian Naturals	Robustas	New York*	London*
Monthly averages							
feb-13	131.51	161.70	149.46	136.63	104.03	144.89	94.41
mar-13	131.38	161.53	149.78	133.61	106.26	141.43	97.22
abr-13	129.55	161.76	149.81	132.62	101.68	139.91	93.15
may-13	126.96	158.35	147.19	130.29	99.18	138.64	91.07

jun-13	117.58	147.55	138.26	120.01	90.79	126.37	81.82
jul-13	118.93	147.46	138.39	119.47	95.21	125.27	85.34
ago-13	116.45	143.26	135.15	116.81	94.01	122.31	84.10
sep-13	111.82	138.60	132.28	112.65	87.78	119.55	77.89
oct-13	107.03	133.83	128.70	109.57	83.70	117.05	73.47
nov-13	100.99	124.65	122.02	102.57	79.71	109.10	69.32
dic-13	106.56	126.54	125.97	107.40	87.89	114.12	76.74
ene-14	110.75	132.90	132.73	114.02	87.73	120.92	77.25
feb-14	137.81	172.22	173.64	148.74	95.90	156.68	85.12
% change between feb-14 and jan-14							
	24.4	29.6	30.8	30.5	9.3	29.6	10.2
Annual averages							
2009	115.67	177.43	143.84	115.33	74.58	128.4	67.69
2010	147.24	225.46	195.96	153.68	78.74	165.2	71.98
2011	210.39	283.84	271.07	247.61	109.21	256.36	101.23
2012	156.34	202.08	186.47	174.97	102.82	179.22	91.87
2013	117.98	145.72	139.49	120.65	92.49	127.61	82.71
% change between 2013 and 2012							
	-24.5	-27.9	-25.2	-31.0	-10.1	-28.8	-10.0
Volatility (%)							
jan-14	7.2	8	7.9	9.5	5.1	9.4	5.7
feb-14	11.5	12.8	13	14.7	7.7	15.8	8.6
Variation between feb-14 and jan-14							
	4.4	4.8	5.1	5.2	2.6	6.3	2.9

\* Precio promedio de la 2<sup>a</sup> y 3<sup>a</sup> posición

Fuente: Informe mensual sobre el mercado del café – febrero 2014. \* Precio promedio de la 2<sup>a</sup> y 3<sup>a</sup> posición  
Fuente: Informe mensual sobre el mercado del café – febrero 2014

El precio del café de referencia de la OIC, se disparó en febrero en 24.4% respecto al mes anterior, cuando ya se registraron aumentos por la grave sequía en Brasil, informó ayer el organismo (Tabla 11). En su informe mensual sobre el mercado, la OIC indica que el precio de su canasta de café, indicador de referencia, llegó hasta US\$137.81 centavos por libra de grano, un avance del 24.4%, el mayor incremento mensual desde mayo de 1997. Los precios diarios subieron en torno al 50.0% entre el 30 de enero y el 10 de marzo, puntualizó la organización, que explica que los incrementos de las últimas semanas, sobre todo del café de tipo “arábica”, se deben a los temores por el efecto que tendrá en el suministro mundial la sequía en Brasil. La OIC pronostica un déficit global de “al menos dos millones de sacos” para el ejercicio cafetero 2014-2015, por la menor aportación del país latinoamericano, que se verá obligado a revisar a la baja su previsión de 48.34 millones de sacas para ese año.

Para el año cafetero 2012-2013, la producción mundial se calcula en 145.8 millones de sacas, un ligero incremento del 0.5% respecto al ejercicio anterior y aún en equilibrio con la demanda. Los aumentos de precios se han notado especialmente en los “arábicas”, que están en su valor más alto desde el tercer trimestre de 2012, mientras que los cafés de clase “robusta” han experimentado subidas menos destacadas al no haber tanta inquietud sobre la producción (El nuevo diario, 14 de marzo, 2014.OIC, 2014).

**Tabla 12** Precios indicativos de la OIC y precios en los mercados de futuros (centavos de dólar Estados Unidos por libra)

	ICO Composite	Colombian Milds	Other Milds	Brazilian Naturals	Robustas	New York*	London*
<b>Monthly averages</b>							
mar-13	131.38	161.53	149.78	133.61	106.26	141.43	97.22
abr-13	129.55	161.76	149.81	132.62	101.68	139.91	93.15
may-13	126.96	158.35	147.19	130.29	99.18	138.64	91.07
jun-13	117.58	147.55	138.26	120.01	90.79	136.37	81.82
jul-13	118.93	147.46	138.39	119.47	95.21	125.27	85.34
ago-13	116.45	143.26	135.15	116.81	94.01	122.31	84.10
sep-13	111.82	138.60	132.28	112.65	87.78	119.55	77.89
oct-13	107.03	133.83	128.70	109.57	83.70	117.05	73.47
nov-13	100.99	124.65	122.02	102.57	79.71	109.10	69.32
dic-13	106.56	126.54	125.97	107.40	87.89	114.12	76.74
ene-14	110.75	132.90	132.73	114.02	87.73	120.92	77.25
feb-14	137.81	172.22	173.64	148.74	95.90	156.68	85.12
mar-14	165.03	211.07	214.09	182.97	105.37	190.66	95.53
% change between mar-14 and feb-14							
	19.8	22.6	23.3	23.0	9.9	21.7	12.2
<b>Annual averages</b>							
2009	115.67	177.43	143.84	115.33	74.58	128.40	67.69
2010	147.24	225.46	195.96	153.68	78.74	165.20	71.98
2011	210.39	283.84	271.07	247.61	109.21	256.36	101.23
2012	156.34	202.08	186.47	174.97	102.82	179.22	91.87
2013	119.51	147.87	139.52	122.23	94.16	129.41	84.45
% change between 2013 and 2012							
	-23.6	-26.8	-25.2	-30.1	-8.4	-27.8	-8.1
<b>Volatility (%)</b>							
feb-14	11.5	12.8	13.0	14.7	7.7	15.8	8.6
mar-14	10.8	11.9	12.6	13.4	5.4	14.9	5.7
<b>Variation between Mar-14 and Feb-14</b>							
	-0.8	-0.8	-0.4	-1.3	-2.3	-0.9	-2.9

\* Precio promedio de la 2a y 3a posición

Fuente: Informe mensual sobre el mercado del café, Marzo 2014

El precio del café de referencia de la OIC, bajo en marzo en 19.8% respecto al mes anterior, cuando ya se registraron aumentos por la grave sequía en Brasil, informó ayer el organismo (Tabla 12). En su informe mensual sobre el mercado, la OIC indica que el precio de su canasta de café, indicador de referencia, llegó hasta US\$165.03 centavos por libra de grano, un avance del 19.8%. La organización, explica que los incrementos de las últimas semanas, sobre todo del café de tipo “arábica”, se deben a los temores por el efecto que tendrá en el suministro mundial la sequía en Brasil.

**Tabla 13** Diferenciales de los precios (Centavos de dólar Estados Unidos por libra)

	Colombian Milds Other Milds	Colombian Milds Brazilian Naturals	Colombian Milds Robustas	Other Milds Brazilian Naturals	Other Milds Robustas	Brazilian Naturals Robustas	New york* London*
mar-13	11.75	27.92	55.27	16.17	43.52	27.35	44.21
abr-13	11.95	29.14	60.08	17.19	48.13	30.94	46.76
may-13	11.16	28.06	59.17	16.90	48.01	31.11	47.57
jun-13	9.29	27.54	56.76	18.25	47.47	29.22	44.55

jul-13	9.07	27.99	52.25	18.92	43.18	24.26	39.93
ago-13	8.11	26.45	49.25	18.34	41.14	22.80	38.21
sep-13	6.32	25.95	50.82	19.64	44.50	24.87	41.66
oct-13	5.13	24.26	50.13	19.13	45.00	25.87	43.58
nov-13	2.63	22.08	44.94	19.45	42.31	22.86	39.78
dic-13	0.57	19.14	38.65	18.57	38.08	19.51	37.38
ene-14	0.17	18.88	45.17	18.71	45.00	26.29	43.67
feb-14	-1.42	23.48	76.32	24.9	77.74	52.84	71.56
mar-14	-3.02	28.10	105.70	31.12	108.72	77.60	95.13
% change between Mar-14 and Feb-14							
	112.7	19.7	38.5	25.0	39.9	46.9	32.9

Fuente: Informe mensual sobre el mercado del café, Marzo 2014

Como se puede observar en la Tabla 13, los diferenciales de precios centavos de dólar por libra de grano han variado de marzo de 2013 a marzo de 2014.

#### 4.10 Volatilidad

Pese a todo, la OIC (2014) subraya que los precios del café no están más que a niveles de 2012, cuando bajaron tras el pico de 2011, y son históricamente bajos, lo que significa que muchos caficultores tienen aún dificultades para subsistir. Además, “la considerable volatilidad mostrada por el mercado en meses recientes no beneficia ni a los productores ni a los consumidores”, señaló el organismo (El nuevo diario, 14 de marzo, 2014.OIC, 2014).

La incertidumbre acerca de la cosecha de café del Brasil ocasionó en marzo una considerable fluctuación en los precios del café, y la volatilidad mensual del precio indicativo compuesto de la OIC fue de más del 10.0% en febrero y marzo. El precio indicativo compuesto diario de la OIC osciló entre 177.29 y 153.33 centavos de dólar de Estados Unidos por libra en menos de 10 días. El promedio mensual de 165.03 centavos de dólar de Estados Unidos por libra fue casi un 20.0% más alto que el de febrero, y el nivel mensual más elevado alcanzado en dos años. Los precios internacionales siguen inestables y sensibles a las condiciones meteorológicas en Brasil (OIC, 2014). Los precios del café en marzo se caracterizaron por una considerable volatilidad, y el precio indicativo compuesto de la OIC aumentó a 177.29 centavos de dólar EE UU por libra a mediados del mes antes de caer un 15.6% y bajar a 153.33 centavos en los ocho días siguientes. El promedio mensual se situó en 165.03 centavos, lo que representa un aumento del 19.8% en comparación con febrero y el nivel mensual más alto alcanzado desde marzo de 2012. Esa evolución de los precios fue impulsada principalmente por las condiciones meteorológicas en Brasil; aunque se registraron algunas lluvias dispersas en las zonas productoras de café, lo que redujo el rápido aumento de los precios de los dos últimos meses, los precios siguen muy inestables. Además, es difícil calcular el alcance de los daños causados por la sequía y el fuerte calor hasta que se haya recolectado la cosecha, pero en un estudio reciente se habla de ello como la mayor anomalía climática desde la “helada negra” de 1975, y se avisa de que los daños que cause a la cosecha 2015/16 podrían ser aún peores (Alemar Braga Rena: “Sequía y altas temperaturas en los cafetales del Brasil: un estudio del problema y de su alcance nacional.”) (OIC, 2014).

En términos de precios indicativos de grupo, los mayores aumentos se observaron en los tres grupos de Arábica, ya que los promedios mensuales de los Suaves Colombianos, los Otros Suaves y los Arábicas Naturales Brasileños y Otros Arábicas Naturales aumentaron más del 20.0% en comparación con los de febrero. El precio de los Robustas también tuvo una subida de casi un 10.0%, lo que llevó a que aumentase el arbitraje entre los Arábicas y los Robustas.

El promedio mensual del grupo de los Otros Suaves también permaneció por encima del de los Suaves Colombianos durante dos meses consecutivos, y el diferencial de los precios más del doble, de -3.02 centavos, a medida que la producción de Colombia siguió aumentando hasta ser un 34.0% más alta que en marzo del año anterior y situarse en 828,000 sacos (OIC, 2014). La volatilidad de los precios también tuvo un aumento considerable en los dos últimos meses en series sucesivas de 30 días del precio indicativo compuesto de la OIC, que fue de más del 15.0% en marzo de 2014. Esto refleja la incertidumbre extrema que predomina actualmente en el mercado, que puede atribuirse en su mayor parte a las condiciones meteorológicas en Brasil y a la incertidumbre acerca de la cosecha 2014/15. Además, las autoridades cafetaleras de Vietnam notificaron que la producción de 2014/15 será considerablemente más baja que la de 2013/14, y también preocupa la producción de la India, Indonesia y México (OIC, 2014).

El tiempo seco en Brasil al inicio de enero hizo que los precios bajaran de 140.57 a 155.40 dólares por libra a mediados de mes, confirmó el último informe de la Organización Internacional del Café (OIC). No obstante, los pronósticos de lluvia interrumpieron la recuperación de los precios y causaron una nueva baja hasta los 143.43 dólares la libra a finales de enero. Según advirtió la OIC, el nivel general de lluvias en el país sudamericano se encuentra por debajo de la media y “el desarrollo de la cosecha 2015/16 está en una etapa crucial”. Asimismo, el informe destacó una importante plaga de broca del café que llevó a declarar emergencia fitosanitaria en los Estados de São Paulo y Espírito Santo. Como resultado el promedio mensual de enero del precio indicativo compuesto y de los precios indicativos de grupo de la OIC descendieron y se situaron 1.6% menos, en el nivel más bajo desde febrero de 2014 (MARCO Trade News, 13 de febrero de 2015).

Los precios indicativos de grupo descendieron. Los del café Robusta se mantuvieron más estables, apenas 0.4% menos, los Otros Suaves aumentaron respecto a los Suaves Colombianos y los diferenciales entre los tres grupos de Arábica y los Robustas se redujeron considerablemente, indicó la OIC. Por consiguiente, “el arbitraje entre los mercados de futuros de Nueva York y Londres se redujo a 83.86 dólares”, precisó la OIC y subrayó que eso marcó “una vez más el nivel más bajo desde febrero de 2014”. Para la OIC no es sorprendente que la volatilidad de los precios en el primer mes del año se evidenciara más alta que la del mes anterior, siendo que los efectos del tiempo repercuten en el mercado. “El nivel mensual de volatilidad fue más elevado en todos los precios indicativos de grupo, sobre todo en los Arábicas Naturales Brasileños y Otros Arábicas Naturales, que aumentó del 5.7 al 11.2%”, precisó la OIC (MARCO Trade News, 13 de febrero de 2015).

**Tabla 14** Precios indicativos de la OIC, 7 de abril de 2015 (US cents/lb)

	Compuesto OIC	Variación
	131.76	-0.5%
Suaves Colombianos	161.34	-1.1%
Otros Suaves	167.01	-1.4%
Naturales Brasileiros	140.79	-1.2%
Robustas	93.08	+1.7%

Fuente: ICO, 7 abril de 2015. Disponible en: <http://dev.ico.org/>

#### 4.11 Evolución del mercado

El promedio mensual del precio indicativo compuesto de la OIC fue en febrero de 137.81 centavos de dólar de Estados Unidos por libra, un 24.4% más que en enero de 2014 y el mayor aumento mensual de porcentaje desde mayo de 1997. El precio diario aumentó más del 50.0% entre el 30 de enero y el 10 de marzo, debido a que la sequía en curso en Brasil y la incertidumbre acerca de la cosecha 2014/15 ejerció presión al alza en los precios. Los precios del Arábica fueron los principales beneficiarios de esa presión, y en los promedios mensuales de los Suaves Colombianos, los Otros Suaves y los Arábicas Naturales Brasileños y Otros Arábicas Naturales se registraron los importantes aumentos respectivos del 29.6, el 30.8 y el 30.5%. El resultado es que esos precios están ahora al nivel más alto alcanzado desde el tercer trimestre de 2012 (OIC, 2014).

En los Robustas se registró un aumento más modesto del 9.3% y se situaron en 95.90 centavos, el nivel más alto alcanzado desde mayo de 2013, lo que responde a la menor preocupación que se tiene con respecto a la oferta de Robusta. Además, es de notar que el promedio mensual de los Otros Suaves se situó por encima del de los Suaves Colombianos por primera vez desde abril de 2005, lo que llevó a un diferencial mensual negativo de -1.47 centavos de dólar de Estados Unidos por libra. Ese diferencial disminuyó considerablemente durante el pasado año, debido a que la oferta de América Central disminuyó mientras que la de Colombia aumentó.

El arbitraje entre los precios del Arábica y la Robusta también tuvo un aumento fuerte en ese tiempo. El arbitraje entre los precios en el mercado de futuros de Nueva York y el de Londres aumentó un 63.9%, ya que pasó de 43.67 centavos de dólar de Estados Unidos por libra en enero a 71.56 en febrero, y el diferencial diario estaba por encima de los 100 centavos a comienzos de marzo. En todos los precios indicativos se observó en febrero un aumento considerable de la volatilidad mensual del precio indicativo compuesto de la OIC desde febrero de 2008, y el aumento al 11.5% en febrero de 2014. Esto refleja la inestabilidad actual del mercado de café. En términos de los factores fundamentales del mercado, se calcula que la producción total de café en el año de cosecha 2013/14 fue de alrededor de 145.8 millones de sacos (Tabla 15), lo que representa un ligero aumento del 0.5% con respecto al año anterior. El año de cosecha 2014/15 del Brasil empezará en abril y, según cálculos provisionales, será de 48,34 millones de sacos. No obstante, en esos cálculos no se tiene en cuenta la reciente sequía, y es casi seguro que cuando se revisen y se disponga de más información la cifra será más baja. La falta de lluvia en Brasil en enero y febrero fue acompañada de temperaturas muy altas en muchas zonas productoras de café.

Según el Dr. Peter Baker, Científico Principal de CABI, es probable que la sequía afecte con especial dureza al sudoeste de Minas Gerais, que es donde se produce mucho del café de ese Estado. El déficit total de lluvia en enero y febrero fue de cerca de 500 mm, y se considera poco probable que haya habido nada tan grave desde 1950 por lo menos (OIC, 2014).

**Tabla 15** Producción total en los países exportadores (Miles de sacos)

Crop year commencing	2010	2011	2012	2013*	% change 2012-13
Total	132983	132304	145116	145775	0.5
Arabicas	84108	81880	88850	85440	-3.8
Colombian Milds	9705	8715	11967	12238	2.3
Other Milds	28789	32046	29078	26445	-9.1
Brazilian Naturals	45614	41119	47805	46758	-2.2
Robustas	48876	50424	56266	60335	7.2

Por último, la información recibida de Colombia indica que la producción en febrero de 2014 fue de 874,000 sacos, un 40.0% más alta que la de febrero de 2013. Esto sitúa la producción de los 12 últimos meses en 11.3 millones de sacos y pone de relieve la recuperación en curso (OIC, 2014). En el año de cosecha 2014/15, el factor más significativo es la producción de Brasil, que comenzó en abril. Se espera una ligera recuperación en parte de América Central, debido a que la situación con respecto a los daños causados por la roya del café ha empezado a estabilizarse. Aun así, el daño social y económico en la región continúa y no debe ser subestimado. El volumen más bajo de exportaciones registrado en Indonesia sugiere que la producción en el año de cosecha 2014/15 (abril a marzo) puede reducirse significativamente (OIC, 2014). A pesar del aumento en las exportaciones de Robusta, las existencias certificadas en el mercado de futuros de Londres siguieron descendiendo y pasaron de 404,000 sacos en febrero a 317,000 en marzo. Las existencias certificadas de Arábica en el mercado de Nueva York también tuvieron un ligero descenso y se situaron en 2.9 millones de sacos.

**Figura 19**



Fuente: Tomada de: [http://www.7dias.com.do/economia/2015/03/06/i183771\\_oic-preve-una-recuperacion-del-precio-del-cafe-ante-tres-anos-deficit.html#.VRnyYfmG-AU](http://www.7dias.com.do/economia/2015/03/06/i183771_oic-preve-una-recuperacion-del-precio-del-cafe-ante-tres-anos-deficit.html#.VRnyYfmG-AU)

La Organización Internacional del Café (OIC) consideró hoy "probable" una recuperación del precio del café en los próximos meses ante el déficit de suministro que experimenta el mercado y la perspectiva de que este se prolongue durante dos años más. En una rueda de prensa al término del consejo semestral del organismo, el director de operaciones, Mauricio Galindo, valoró que próximamente "se corregirá" la disparidad existente entre el mercado de futuros, donde la materia prima cotiza actualmente a la baja, y el mercado físico, donde se registra ya un déficit de oferta. El precio del café alcanzó su mínimo en un año en febrero en el mercado de futuros al cotizar a 128.75 dólares por libra - pese a la previsión de un déficit de suministro en este año cafetero-, debido a la percepción de los inversores de que la mejora del clima en Brasil repercutirá en mejores cosechas. Este mínimo contrasta con los 185,09 dólares alcanzados el pasado octubre, cuando los inversores estaban preocupados por la escasez que provocaría la rampante sequía en el país latinoamericano, el principal exportador del mundo. Este incremento es no obstante "insostenible", pues esas reservas se irán agotando frente al gradual aumento de la demanda (7días.com.do, 2015).

Aunque los efectos de esa sequía se empiezan a sufrir ahora en el mercado físico, con un marcado descenso de la producción brasileña, los inversores aún no lo han tenido en cuenta al negociar los contratos de los futuros de café. Galindo señaló que los inversores se guían por referentes como "la climatología en Brasil o los cambios en las divisas", aunque el mercado físico esté indicando esa escasez que a medio plazo debería traducirse en "un alza de precios". La OIC confirmó que se espera que la producción mundial en el ejercicio 2014-15, que va de octubre a octubre, sea de 142 millones de sacas, un 3.2 % menos que en el periodo precedente y el nivel más bajo en tres años. Se prevé un descenso del 2.8% de los cafés de tipo arábica y de un 3.7% de los robusta, más consumidos en los países emergentes, donde es popular el café soluble (7días.com.do, 2015).

Ese déficit, provocado en buena medida por la caída de la producción de Brasil, "podría persistir, en menor medida, durante dos ejercicios más", según Galindo. La producción brasileña cayó en 2014 un 7.8% hasta 45.3 millones de sacos, mientras que la de Indonesia se desplomó un 23.0%, hasta 9 millones, y un 21.6% la de Perú, aún muy afectado por la plaga de la roya, según las últimas estimaciones. El director ejecutivo de la OIC, Robério Oliveira Silva, destacó como "avance positivo" el aumento de la producción hondureña, de un 18.2%, y de la de Guatemala, del 10.8%. Pese al déficit en términos reales, se ha registrado un aumento de las exportaciones debido a los inventarios que tenían algunos países, entre ellos Brasil, tras años de buenas cosechas. Este incremento es no obstante "insostenible", pues esas reservas se irán agotando frente al gradual aumento de la demanda (7días.com.do, 2015). La producción de café estimada de Brasil para el próximo año cafetero, 2015-16, es de entre 44 y 46 millones de sacos, casi igual a la de este año y muy por debajo de los 50.8 millones de sacos que exportó en 2012-13. La OIC informó de que espera un crecimiento de al menos el 2.0% de la demanda de café en 2015, frente a un incremento del 1.8% en 2014 por el destacado aumento del consumo en América del Norte y los mercados tradicionales. Galindo destacó el aumento del consumo del 2.5% el año pasado en Estados Unidos, donde está de moda el café de especialidad, de un 2.4% en Japón y de un 3.1% en Canadá. En Europa el incremento fue más moderado, del 0.8 %, mientras que en los mercados emergentes, como Brasil, China o India, aumentó el consumo de robusta (7días.com.do, 2015).

## 4.12 Exportaciones

### 4.12.1 Países productores y exportadores de café

Entre 1963/64 y 2012/13 en conjunto, el valor medio anual de las exportaciones efectuadas por todos los países fue de US\$8.9 miles de millones por un volumen medio de 72.8 millones de sacos. En el período de mercado regulado entre 1963 y 1989, el valor medio fue de US\$6.9 miles de millones por un volumen de 59.9 millones de sacos. En el período de libre mercado el valor total medio fue de US\$11.1 miles de millones por un volumen medio de 87.9 millones de sacos. En términos absolutos, se calcula que el valor total de las exportaciones fue de US\$19.1 miles de millones en 2012/13 por un volumen de 111.6 millones de sacos, lo que representa una clara mejora en relación con el nivel, en 2000/01, de US\$5.8 miles de millones por un volumen de 90.7 millones de sacos. Frente a la media entre 1990 y 2011, los siguientes países exportadores registraron ganancias considerables: Brasil (US\$3.1 miles de millones), Colombia (US\$1.7 miles de millones), Vietnam (US\$888 millones), Indonesia (US\$573 millones), Guatemala (US\$525 millones), México (US\$502 millones) y Honduras (US\$422 millones) (OIC, 2014). En tanto, las exportaciones realizadas en los primeros meses del año cafetero 2014/15, es decir, de octubre a diciembre, fue 0.8% menor, totalizando 25.4 millones de sacos. Las exportaciones mundiales registradas en el año civil 2014 sumaron 111.7 millones de sacos, “el nivel más alto registrado”, subrayó la OIC. Ese desempeño se vio impulsado principalmente por las ventas de Brasil que se incrementaron al pasar de 31.5 millones de sacos en 2013 a 36.3 millones en 2014. Por su parte, las ventas de Colombia aumentaron y pasaron de 9.7 millones de sacos en 2013 a 11 millones en 2014. Y las exportaciones de Centroamérica, México y Perú se mantuvieron a la baja en 2014, afectadas aún por el brote de roya del café (MARCO Trade News, 13 de febrero de 2015). Las exportaciones mundiales de café fueron de 8.60 millones de sacos en febrero de 2015 en comparación con los 9.58 correspondientes a febrero de 2014, en los cinco primeros meses del año cafetero 2014/15 (octubre de 2014 a febrero de 2015) descendieron un 2.7% en relación con los cinco primeros meses del año pasado. Para el caso, del Arábica en el período de 12 meses que acabó en febrero de 2015 fueron de 67.78 millones de sacos, en comparación con 68.93 del año pasado, mientras que las exportaciones de Robusta de 44.95 millones de sacos en comparación con 44.03 (OIC, 2015).

**Tabla 16** Total de exportaciones de todas las formas de café efectuadas por los países exportadores (Miles de sacos)

	January 2013	January 2014	% change	october - January		
				2012/13	2013/14	% change
Total	9446	8655	-8.4	37074	33845	-8.7
Arabicas	5702	5556	-2.6	22889	22190	-3.1
Colombian Milds	848	1046	23.4	3240	4250	31.2
Other Milds	2060	1847	-10.3	7219	6283	-13.0
Brazilian Naturals	2795	2663	-4.7	12431	11657	-6.2
Robustas	3744	3098	-17.2	14184	11655	-17.8

Pueden verse estadísticas comerciales completas de todos los países exportadores en OIC, en [www.ico.org/trade\\_statistics.asp](http://www.ico.org/trade_statistics.asp)

Fuente: Informe mensual sobre el mercado del café, febrero 2014

El total de exportaciones efectuadas en enero de 2014 fue de 8.7 millones de sacos, un 8.4% más bajas que en enero de 2013. Las exportaciones de Robusta fueron 17.2% más bajas, debido a que la exportación de Vietnam e Indonesia fue limitada a pesar del volumen grande de cosecha que se espera este año. Si los precios del café siguen subiendo, sin embargo, es probable que una cantidad más grande de ese café llegue al mercado. Las exportaciones de Otros Suaves de América Central fueron también alrededor de un 10.0% más bajas, mientras que las de Suaves Colombianos aumentaron un apreciable 23.4%, ver Tabla 16 (OIC, 2014).

Las exportaciones mundiales efectuadas en el año civil 2014 fueron de 111.7 millones de sacos, el nivel más alto registrado. Este desempeño de las exportaciones fue impulsado principalmente por las de Brasil, que aumentaron y pasaron de 31.5 millones de sacos en 2013 a 36.3 millones en 2014. Se calcula también que las exportaciones de Vietnam fueron considerablemente más altas, de 25 millones de sacos, lo que se vio contrarrestado por un descenso espectacular en las exportaciones de Indonesia, que se calcula que cayeron de 10.9 millones en 2013 a 4.5 millones en 2014. Las de Colombia, en cambio, aumentaron y pasaron de 9.7 millones de sacos en 2013 a 11 millones en 2014. Por último, las exportaciones de América Central fueron en su mayor parte más bajas en 2014 debido a que el brote de roya del café siguió afectando a la producción. Lo mismo ocurrió en México y Perú (OIC, 2015).

**Tabla 17** Existencias certificadas en los mercados de futuros de Nueva York y Londres  
(Millones de sacos)

	feb-13	mar-13	abr-13	may-13	jun-13	jul-13	ago-13	sep-13	oct-13	nov-13	dic-13	ene-14	feb-14
London	1.89	2.05	2.11	2.08	2.00	1.64	1.32	1.01	0.89	0.77	0.50	0.46	0.40
New York	3.03	3.09	3.10	3.11	3.09	3.11	3.15	3.13	3.07	3.02	3.06	3.00	2.95

Fuente: Informe mensual sobre el mercado del café, febrero 2014

Las existencias certificadas de Robusta en el mercado de futuros de Londres disminuyeron aún más, a 404,000 sacos, el nivel más bajo en los archivos de la OIC, mientras que las existencias de Arábica en el mercado de Nueva York se mantuvieron en un nivel de alrededor de 3 millones de sacos (Tabla 17).

**Tabla 18** Total de exportaciones de todas las formas de café efectuadas por los países exportadores (Miles de sacos)

	February 2013	February 2014	% change	October - February		
				2012/13	2013/14	% change
Total	8629	9003	4.3	45704	42677	-6.6
Arabicas	5462	5748	5.2	28352	27832	-1.8
Colombian Milds	859	1114	29.6	4099	5375	31.1
Other Milds	2236	2004	-10.4	9458	8167	-13.7
Brazilian Naturals	2367	2631	11.1	14795	14290	-3.4
Robustas	3167	3255	2.8	17352	14845	-14.4

Pueden verse estadísticas completas del comercio de todos los países exportadores de la OIC, en [www.ico.org/trade\\_statistics.asp](http://www.ico.org/trade_statistics.asp)  
Fuente: Informe mensual sobre el mercado del café, marzo 2014

Por último, el total de exportaciones fue en febrero de 2014 de 9 millones de sacos, un 4.3% más que en febrero de 2013. Esto sitúa el volumen total de exportaciones efectuadas en los cinco primeros meses del año cafetero 2013/14 en 42.7 millones de sacos, un 6.6% menos que en el mismo período en 2012/13. Es notable en especial que, según los cálculos, las exportaciones de Vietnam tuvieron un aumento considerable en febrero, del 28.2%, y fueron de 2 millones de sacos, lo que es de suponer que cabe atribuir al aumento de los precios. No obstante, se calcula que el total de exportaciones de Vietnam en el año cafetero 2013/14 (octubre a febrero) seguirá aun siendo más bajo, de 7.3 millones de sacos, en comparación con 9.2 millones en 2012/13 (Tabla 18).

**Tabla 19** Total de exportaciones de todas las formas de café, octubre-enero 2010/2011 y 2011/2012 (Miles de sacos)

	2010/11	2011/12	% change
Total	33612	32592	-3.0
Colombian Milds	3800	3104	-18.3
Others Milds	6730	7242	7.6
Brazilian Naturals	12870	11282	-12.3
Robustas	10211	10965	7.4
Arabicás	23401	21627	-7.6
Robustas	10211	10965	7.4
Angola	2	3	60.8
Benin	0	0	
Bolivia	29	42	44.4
Brazil	12887	11236	-12.8
Burundi	187	69	-63.1
Cameroon	131	39	-70.7
Central African Republic	19	7	-65.5
Colombia	3412	2775	-18.7
Congo, Dem. Rep. Of	38	32	-20.0
Congo, Rep. of	0	0	
Costa Rica	259	295	13.9
Cote d'Ivoire	386	229	-40.7
Cuba	1	4	233.3
Dominican Republic	16	17	7.4
Ecuador	435	595	36.8
El Salvador	492	262	-46.8
Ethiopia	948	262	-46.8
Gabon	0	0	
Ghana	11	28	149.6
Guatemala	604	627	3.7
Guinea	91	125	36.9
Haiti	0	2	384.7
Honduras	915	960	4.9
India	1364	1328	-2.7
Indonesia	1835	2108	14.9
Jamaica	2	2	8.6
Kenya	199	229	14.9
Liberia	1	0	-31.5
Madagascar	26	27	1.9

Malawi	7	4	-51.2
México	497	745	49.9
Nicaragua	418	232	-44.5
Nigeria	1	0	-75.1
Panamá	11	9	-20.6
Papua New Guinea	262	495	88.8
Paraguay	0	0	-100.0
Peru	1520	2119	39.4
Philippines	5	3	-40.0
Rwanda	137	80	-41.8
Sierra Leone	10	13	36.6
Tanzania	351	219	-37.5
Thailand	177	59	-66.8
Timor-Leste	35	33	-5.2
Togo	16	8	-48.3
Uganda	908	911	0.4
Venezuela	2	1	-34.5
Vietnam	4875	6000	23.1
Yemen	3	4	21.8
Zambia	5	8	40.4
Zimbabwe	2	1	-45.4
Other exporting countries	78	82	4.2

1/ Guinea Ecuatorial, Guyana, Laos (), Nepal, Sri Lanka y Trinidad y Tobago.

Fuente: Informe mensual sobre el mercado del café, OIC, Febrero, 2012

Las exportaciones a nivel mundial efectuadas en enero 2012 fueron de 8 millones de sacos, frente a 8.9 millones en enero de 2011. Esto sitúa el total de exportaciones efectuadas en los cuatro primeros meses del año cafetero 2011/12 (octubre 2011 a enero 2012) en 32.6 millones de sacos, lo que representa un descenso del 3.0% frente a los 33.6 millones de sacos del mismo período del año pasado (Tabla 19). El total de exportaciones de arábicas descendió un 7.6%, mientras que el de robustas aumentó un 7.4% en comparación con el año cafetero 2010/11. En este período, varios de los principales países exportadores registraron un descenso en las exportaciones (ICO, 2012). En el período de libre mercado los países importadores ganaron en promedio al año de US\$5.5 miles de millones por la reexportación de 24.2 millones de sacos de café, frente a US\$962 millones entre 1965 y 1989. Alemania ganó la sustancial suma de US\$1.4 miles de millones por reexportaciones de 6.6 millones de sacos al año, lo que representó el 27.0% del valor total de las reexportaciones efectuadas por todos los países importadores en el período de libre mercado. Bélgica ocupó el segundo lugar con US\$542 millones, lo que representó el 9.9%, y después EE UU e Italia. Tanto el volumen como el valor aumentaron considerablemente en el período de libre mercado, el cual fue más elevado a partir del 2000, cuando fue de 31.4 millones de sacos de café con valor de US\$5.3 miles de millones. Se calcula que el valor total en el año civil 2012 fue de US\$14.7 miles de millones por un volumen de 41.7 millones de sacos, frente a US\$2.4 miles de millones en 2000 por un volumen de 20.5 millones de sacos (OIC, 2014). En general, las actividades de reexportación de los países importadores muestran un firme crecimiento en los últimos 50 años, y que el valor de las reexportaciones adquirió un considerable impulso a partir de 2000. Las cuales comprenden tres formas de café: café verde, café tostado y café soluble.

No obstante, las reexportaciones de algunos países importadores están claramente dominadas por una forma particular de café. En Bélgica y Alemania el café verde es la forma predominante de café reexportado, mientras que el café tostado es la forma predominante del café reexportado por los EE UU, Italia, Polonia y Suecia. El café soluble es la forma principal de café que reexportan los otros países importadores, sobre todo España, Japón y el Reino Unido (OIC, 2014).

## 4.13 Importaciones y consumo de café

### 4.13.1 Consumo e importaciones

Los 21 países importadores considerados fueron: Alemania, Austria, Bélgica, Dinamarca, España, los Estados Unidos, Finlandia, Francia, Grecia, Italia, Japón, Noruega, los Países Bajos, Polonia, Portugal, el Reino Unido, Rusia, Suecia, Suiza, Turquía y Ucrania (OIC, 2012).

**Tabla 20** Consumo en determinados países importadores, 1997-2011 (Miles de sacos)

	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	Average	%share in world total	%share in all importing countries
Austria	1087	1105	1123	875	1015	926	720	996	772	612	847	908	886	903	1117	926	0,8	1,1
Belgium	886	1309	834	1133	884	1484	1579	1396	1158	1537	1103	650	934	871	934	1113	0,9	1,3
Denmark	808	854	869	791	868	805	724	849	795	822	794	688	679	847	790	799	0,7	0,9
Filand	939	1001	979	967	947	970	966	1034	1102	1047	1057	1115	1058	1080	1093	1024	0,9	1,2
France	5487	5351	5578	5402	5253	5526	5394	4929	4787	5278	5628	5152	5677	5713	5960	5408	4,5	6,2
Germany	9670	9976	9748	8770	9059	8498	9499	10445	8665	9151	8627	9535	8897	9292	9460	9286	7,8	10,7
Greece	739	668	641	687	548	827	929	871	870	857	1015	978	974	994	1023	841	0,7	1
Italy	4913	4936	4919	5149	5243	5182	5507	5469	5552	5593	5821	5892	5806	5781	5689	5430	4,6	6,2
Japan	5968	6052	6273	6626	6936	6875	6770	7117	7128	7282	7065	7130	7192	7015	6846	5,8	7,9	
Netherlands	2367	1961	1471	1860	1677	1574	1743	1978	1927	2129	2292	1324	898	1347	1024	1705	1,4	2
Nonway	675	702	785	657	710	692	683	709	743	721	771	715	715	746	785	721	0,6	0,8
Poland	1966	1965	1985	2046	2222	2201	2242	2281	2267	1993	1554	1681	2001	2156	2042	2040	1,7	2,3
Portugal	603	696	737	646	745	720	657	685	656	671	684	654	709	750	834	697	0,6	0,8
Russia	1857	1647	1352	1863	2983	3446	3582	3086	3212	3263	4055	3716	3131	3661	3695	2970	2,5	3,4
Spain	2977	2996	3324	2991	2795	2883	2740	2705	3007	3017	3198	3485	3352	3232	3149	3054	2,6	3,5
Sweden	1241	1248	1279	1173	1251	1224	1178	1234	1170	1315	1244	1272	1133	1221	1125	1221	1	1,4
Switzerland	721	811	863	827	816	821	852	722	1099	932	989	1149	966	1012	1035	907	0,8	1
Turkey	236	286	265	287	290	359	367	403	464	497	516	484	521	610	633	415	0,3	0,5
Ukraine	167	126	253	179	228	440	647	739	1025	968	1057	1733	1460	1485	1324	789	0,7	0,9
United Kingdom	2441	2588	2276	2342	2215	2261	2236	2458	2680	3059	2824	3067	3220	3134	2926	2648	2,2	3
USA	17795	18604	19359	18746	19554	19125	20193	20973	20998	20667	21833	21652	21426	21783	22043	20264	17	23,3
Selected countries	63536	64881	64914	64017	66239	66787	69207	71081	70077	71398	72391	72914	71583	73811	73696	69102	58,1	79,5
All importing countries	76380	78037	80313	79113	82002	82929	84533	89106	88179	90367	93161	95013	92666	96114	95484	86893	73	100
World total	100539	103018	105853	105496	109801	111378	113910	120005	120796	124740	129337	132956	132464	137154	137900	119024	100	
%share of selected countries	63,2	63	61,3	60,7	60,3	60	60,8	59,2	58	57,2	56	54,8	54	53,8	53,4	58,1		

Fuente: Tomado de Tendencias en el consumo de café en determinados países importadores. (OIC, 2012)

El consumo medio anual de los países importadores seleccionados entre 1997 y 2011 fue de 69.1 millones de sacos, lo que representó el 58,1% del consumo total mundial y el 79,5% de todos los países importadores (Tabla 20). Cabe señalar, sin embargo, que, a medida que el consumo aumentó en los mercados emergentes y en los países productores de café, el porcentaje correspondiente a los 21 países seleccionados en el consumo total mundial descendió del 63,2% en 1997 al 53,4% en 2011. Los mayores países consumidores del grupo fueron los Estados Unidos, Alemania, Japón, Italia y Francia.

El consumo medio de los Estados Unidos fue de 20.3 millones de sacos, lo que representó el 17.0% del consumo total mundial y el 23.3% del consumo de todos los países importadores. Alemania consumió en promedio 9.3 millones de sacos, lo que representó el 7.8 y 10.7% respectivamente. El consumo medio del Japón fue de 6.8 millones de sacos, equivalente a 5.8% del consumo total mundial y el 7.9% de todos los países importadores. Italia y Francia consumieron en término medio 5.4 millones de sacos cada una y de 4.5 y 4.6% del consumo mundial y el 6.2% cada una de todos los países importadores (OIC, 2014).

**Tabla 21** Consumo por habitante en determinados países importadores (Kg)

	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	Average
Austria	8.2	8.3	8.4	6.6	7.6	6.9	5.3	7.3	5.6	4.4	6.1	6.5	6.4	6.5	8.0	6.8
Belgium	5.2	7.7	4.9	6.7	5.2	8.7	9.2	8.1	6.7	8.8	6.3	3.7	5.3	4.9	5.2	6.4
Denmark	9.2	9.7	9.8	8.9	9.7	9.0	8.1	9.4	8.8	9.1	8.7	7.6	7.4	9.3	8.7	8.9
Finland	11.0	11.7	11.4	11.2	11.0	11.2	11.1	11.9	12.6	11.9	12.0	12.6	11.9	12.1	12.3	11.7
France	5.6	5.5	5.7	5.5	5.3	5.5	5.4	4.9	4.7	5.2	5.5	5.0	5.5	5.5	5.7	5.4
Germany	7.1	7.3	7.1	6.4	6.6	6.2	6.9	7.6	6.3	6.7	6.3	7.0	6.5	6.8	6.9	6.8
Greece	4.1	3.7	3.5	3.8	3.0	4.5	5.1	4.7	4.7	4.6	5.5	5.3	5.2	5.3	5.5	4.6
Italy	5.2	5.2	5.2	5.4	5.5	5.4	5.7	5.6	5.7	5.7	5.9	5.9	5.8	5.8	5.7	5.6
Japan	2.8	2.9	3.0	3.1	3.3	3.2	3.2	3.4	3.4	3.4	3.4	3.3	3.4	3.4	3.3	3.2
Netherlands	9.1	7.5	5.6	7.0	6.3	5.9	6.5	7.3	7.1	7.8	8.4	4.8	3.2	4.9	3.7	6.3
Norway	9.2	9.5	10.6	8.8	9.4	9.1	9.0	9.2	9.6	9.2	9.8	9.0	8.9	9.2	9.7	9.4
Poland	3.1	3.1	3.1	3.2	3.5	3.4	3.5	3.6	3.6	3.1	2.4	2.6	3.2	3.4	3.2	3.2
Portugal	3.6	4.1	4.3	3.8	4.3	4.2	3.8	3.9	3.7	3.8	3.9	3.7	4.0	4.2	4.7	4.0
Russia	0.8	0.7	0.6	0.8	1.2	1.4	1.5	1.3	1.3	1.4	1.7	1.6	1.3	1.6	1.6	1.20
Spain	4.5	4.5	5.0	4.5	4.1	4.1	3.9	3.8	4.2	4.2	4.4	4.7	4.5	4.3	4.2	4.3
Sweden	8.4	8.5	8.7	7.9	8.4	8.2	7.9	8.2	7.7	8.7	8.2	8.3	7.3	7.9	7.3	8.1
Switzerland	6.0	6.8	7.2	6.9	6.8	6.8	7.0	5.9	8.9	7.5	7.9	9.1	7.7	8.0	8.2	7.4
Turkey	0.2	0.3	0.2	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.5	0.5	0.4
Ukraine	0.2	0.2	0.3	0.2	0.3	0.6	0.8	0.9	1.3	1.2	1.4	2.3	1.9	2.0	1.7	1.0
United Kingdom	2.5	2.7	2.3	2.4	2.2	2.3	2.2	2.5	2.7	3.0	2.8	3.0	3.1	3.0	2.8	2.6
USA	3.8	4.0	4.1	3.9	4.0	3.9	4.1	4.2	4.2	4.1	4.1	4.2	4.1	4.1	4.2	4.1

Fuente: Tomado de Tendencias en el consumo de café en determinados países importadores. (OIC, 2012)

En la mayor parte de esos países, el consumo medio por habitante fue relativamente elevado, en especial en Finlandia (11.7 kg/año), Noruega (9.4 kg), Dinamarca (8.9 kg), Suecia (8.1 kg), Suiza (7.4 kg), Alemania (6.8 kg), Austria (6.8 kg), Bélgica (6.4 kg) y los Países Bajos (6.3 kg). El consumo por habitante en Italia y Francia fue de 5.6 kg y 5.4 kg, respectivamente (Tabla21). Países importadores con un consumo medio por habitante relativamente bajo fueron el Reino Unido (2.6 kg), Rusia (1.2 kg), Ucrania (1.0 kg) y Turquía (0.4 kg), ver Tabla 21 (OIC, 2014).

**Tabla 22** Importaciones de determinados países importadores (Miles de sacos)

País	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	Average	% share in world total	% share in all importing countries
Austria	12 94	12 93	1500	12 57	14 32	14 47	13 36	15 38	15 77	16 01	19 68	19 01	13 09	13 69	14 52	14 85	1,3	1,6
Belgium	2 554	3 580	3 003	3 491	3 209	3 792	3 818	3 968	4 063	4 605	4 014	6 792	5 916	5 924	5 828	4 303	3,6	4,7
Denmark	949	1014	1094	1022	1103	1076	1002	1119	993	1004	995	900	870	1057	945	1010	0,9	1,1
Finland	1186	1168	1209	1063	1084	1075	1105	1152	1156	1168	1207	1285	1243	1274	1287	1177	1	1,3
France	6704	6576	6679	6520	6753	6925	6652	5940	5714	6191	6420	6252	6670	6717	6990	6513	5,5	7,1
Germany	13 905	13 740	14 320	13 895	14 753	15 516	15 727	17 356	16 716	18 543	19 564	19 876	19 416	20 603	20 926	16 990	14,4	18,5
Greece	789	704	733	798	868	897	998	942	931	897	1081	1056	1046	1061	1155	930	0,8	1
Italy	5743	5889	5943	6315	6542	6523	6929	7032	7269	7548	8028	8172	8078	8236	8362	7107	6	7,7
Japan	5921	6027	6547	6908	6996	7307	6923	7254	7408	7632	7086	7060	7090	7407	7544	7007	5,9	7,6
Netherlands	2924	2862	2566	2966	2794	2760	3176	3159	2988	3293	3531	2304	2502	2583	2775	2879	2,4	3,1
Norway	684	707	790	662	716	698	691	716	753	731	780	722	724	759	795	729	0,6	0,8
Poland	2253	2293	2404	2576	2719	2643	2664	2687	2792	2654	2264	2460	3162	3279	3397	2683	2,3	2,9
Portugal	727	762	817	811	843	838	834	838	831	862	911	885	887	945	1030	855	0,7	0,9
Rusia	2 185	1732	13 68	1890	3 008	3 494	36661	3 195	3333	3 461	4 318	4 057	3 487	3 991	4 034	3 148	2,7	3,4
Spain	3 777	3 718	3 986	3 768	4 058	4 026	4 136	4 173	4 356	4 538	4 875	4 864	4 811	5 034	4 821	4 329	3,7	4,7
Sweden	1473	1440	1456	1344	1432	1463	1435	1495	1693	1820	1770	1804	1659	1727	1647	1577	1,3	1,7
Switzerland	971	1112	1139	1171	1255	1217	1322	1236	1641	1503	1823	1978	2101	2318	2498	1552	1,3	1,7
Turkey	253	296	268	292	294	363	372	411	472	509	530	500	534	625	656	425	0,4	0,5
Ukraine	171	136	266	184	233	443	651	744	1033	989	1085	1829	1541	1588	1372	818	0,7	0,9
United Kingdom	2929	3142	2907	3012	3062	2971	3002	3329	3433	4046	3781	4131	4302	4183	3480	2,9	3,8	
USA	20343	21030	22746	23767	21415	21639	22760	23184	23042	23709	24219	24277	23578	24378	26088	23078	19,5	25,1
Selected countries	77724	79220	81738	83714	84568	87115	89192	91469	92194	97302	100249	102942	100754	105177	107785	92076	77,9	100
World total	94459	96162	100791	104062	107067	110899	112911	117814	120174	125177	130608	134598	133046	140319	145764	118257	100	

Fuente: Tomado de Tendencias en el consumo de café en determinados países importadores. (OIC, 2012)

Las importaciones efectuadas en término medio por los países importadores seleccionados en el período estudiado fueron de 92.1 millones de sacos, lo que representó el 77.9% del total de las importaciones mundiales (Tabla 22). Los mayores países importadores fueron los Estados Unidos (23.1 millones de sacos por término medio), Alemania (17 millones), Italia (7.1 millones), Japón (7.0 millones) y Francia (6.5 millones). Bélgica y España importaron en promedio 4.3 millones cada una, seguidas del Reino Unido (3.5 millones de sacos) y Rusia (3.1 millones de sacos). Aparte de los Países Bajos y Polonia, que importaron por término medio 2.9 y 2.7 millones de sacos respectivamente, los demás países importaron por término medio menos de 2 millones de sacos (OIC, 2014).

**Tabla 23** Consumo total de café en determinados países (Miles de sacos)

Calendar Years	2009	2010	2011	2012	Average annual growth rate (2009-2012)
World Total	132240	136973	139050	142000	2.4
Exporting Countries	39616	40910	42397	43467	3.1
Traditional markets	69204	71004	70717	71404	1.0
Emerging markets	23419	25059	25936	27129	5.0

Fuente: Informe mensual sobre el mercado del café, febrero 2014

El consumo mundial de café, por otra parte, sigue mostrando un crecimiento dinámico. Un cálculo inicial del consumo total en el año civil 2013 sugiere un aumento significativo del 2.7% y que fue de 145.8 millones de sacos frente a 142 millones en 2012. Esto representa una tasa media de crecimiento al año del 2.1% en los cuatro últimos años. Mucho de ese crecimiento en 2013 se dio. En mercados tradicionales, en especial en los Estados Unidos, donde, según cálculos provisionales, se registró un fuerte aumento del consumo en comparación con 2012. El consumo en los países exportadores siguió aumentando considerablemente y fue de 44.7 millones de sacos, lo que representa el 30.6% del total mundial (Tabla 23).

**Tabla 24** Consumo mundial de café (Miles de sacos)

Calendar Years	2010	2011	2012	2013*	Average annual growth rate (2009-2012)
World Total	137049	139055	142000	145800	2.1%
Exporting Countries	40910	42398	43471	44670	3.0%
Traditional markets	71004	70719	71380	74321	1.5%
Emerging markets	25135	25938	27149	26810	2.2%

CAGR: Tasa de crecimiento anual compuesta. \* Cálculo estimativo

Fuente: Informe mensual sobre el mercado del café, Marzo 2014

Se calcula que el consumo en los mercados emergentes fue de 26.8 millones de sacos, ligeramente más bajo que en 2012 (Tabla 24).

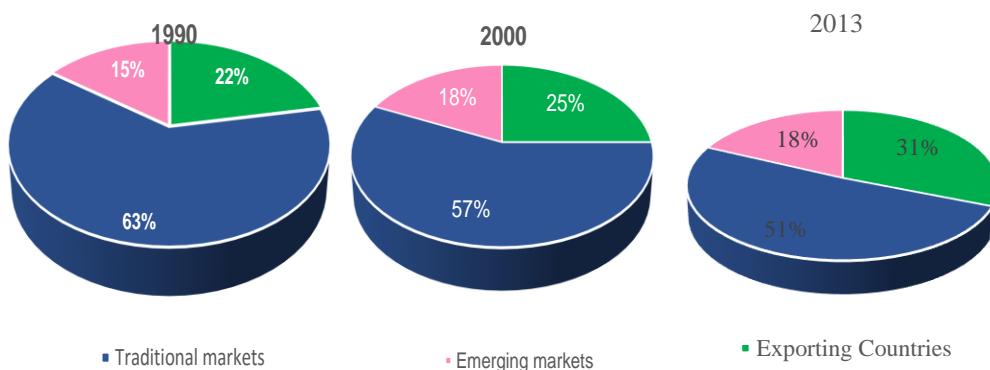
No obstante, lo más probable es que esto se deba al hecho de que la mayor parte de los mercados emergentes no son miembros de la OIC, por lo que cabe la posibilidad de que no se disponga aún de datos completos de esos mercados para 2013. La tendencia general en el mercado de café es que los mercados tradicionales representen un porcentaje decreciente del consumo total, debido en su mayor parte a un aumento del consumo en los países exportadores (OIC, 2014).

El consumo mundial de café, por otra parte, sigue mostrando un crecimiento dinámico. Un cálculo inicial del consumo total en el año civil 2013 sugiere un aumento significativo del 2.7% y que fue de 145.8 millones de sacos frente a 142 millones en 2012. Esto representa una tasa media de crecimiento al año del 2.1% en los cuatro últimos años (Tabla 24).

Mucho de ese crecimiento en 2013 se dio en mercados tradicionales, en especial en los Estados Unidos, donde, según cálculos provisionales, se registró un fuerte aumento del consumo en comparación con 2012.

El consumo en los países exportadores siguió aumentando considerablemente y fue de 44.7 millones de sacos, lo que representa el 30.6% del total mundial (OIC, 2014).

**Figura 20** Cambio en la composición del consumo mundial de café



Fuente: Informe mensual sobre el mercado del café, marzo de 2014

Como se puede observar en la Figura 20, el consumo de los mercados tradicionales ha ido disminuyendo en 1990 era de 63.0%, en el 2000 de 57.0% y en 2013 de 51.0%. Para el caso, de los países exportadores de 22.0% a 25.0% y a 31.0% y los emergentes (15.0% a 18.0%) ha ido aumentando.

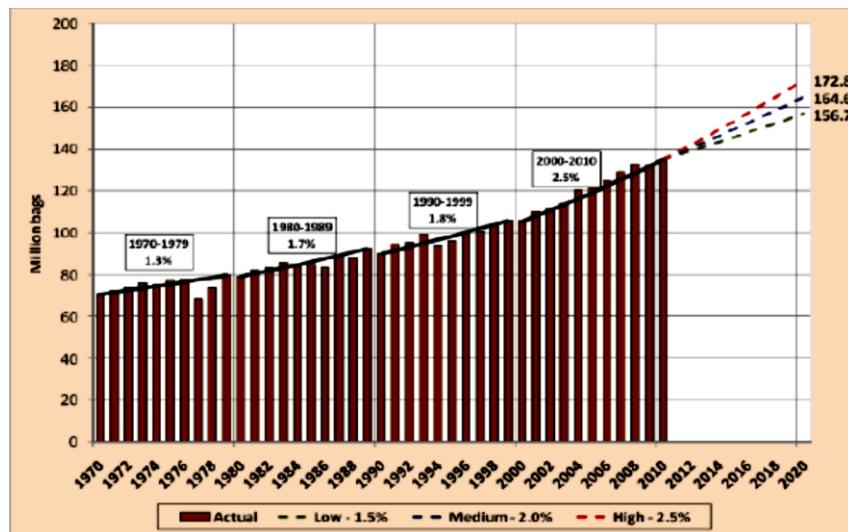
**Tabla 25** Consumo mundial de café, 2007-2010 (Miles de sacos)

	2007	2008	2009	2010	2009-2010	
					Difference	% Change
World Total	129354	132917	131828	135012	3184	2.4
Exporting countries	36373	38119	39675	41319	1643	4.0
Brazil	16927	17526	18208	18945	738	3.9
Indonesia	3208	3333	3333	3333	0	0.0
Ethiopia	2785	2933	3089	3253	165	5.1
México	2050	2200	2200	2239	39	1.7
Venezuela,B.R.	1534	1599	1649	1650	1	0.0
Vietnam	938	1021	1208	1583	375	23.7
India	1438	1518	1605	1713	107	6.3
Colombia	1400	1400	1400	1400	0	0.0
Philippines	1060	1390	1770	1973	203	10.0
Others	5035	5199	5214	5231	17	0.3
Importing countries	92981	94798	92152	93693	1541	1.6
European Union	40670	40230	39652	40779	1127	2.8
Germany	8627	9535	8897	9292	395	4.3
France	5628	5152	5677	5713	36	0.6
Italy	5821	5892	5806	5781	-25	-0.4
Spain	3198	3485	3352	3232	-120	-3.7
United Kingdom	2824	3067	3220	3134	-86	-2.7
Others	14572	13099	12700	13626	926	6.8
Japan	7282	7065	7130	7192	62	0.9
USA	21033	21652	21436	21783	347	1.6
Other importing countries	23996	25850	23934	23938	5	0.0

Fuente: Informe anual de OIC, 2010-2011

El consumo mundial en el año civil 2010 fue de 135 millones de sacos, lo que representó un aumento de 2.4% con respecto al año anterior (Tabla 25). Las primeras indicaciones apuntan a más crecimiento en 2011. De hecho, el consumo mundial ha venido creciendo de forma constante durante más de 40 años, a un ritmo de crecimiento compuesto anual del 1.6%.

**Figura 21** Perspectivas del consumo mundial, 1970 – 2020



La Figura 21 muestra una perspectiva de 10 años de la demanda de café en tres panoramas hipotéticos de crecimiento: bajo, medio y alto. En todos estos panoramas aparece un crecimiento del consumo relativamente fuerte, que bien podría sobrepasar al crecimiento de la producción.

#### 4.13.2 Origen de las importaciones de determinados países importadores

Los cinco orígenes principales del café que se consumió en los países importadores seleccionados. Los porcentajes que se muestran en el análisis que sigue reflejan la participación de esos orígenes en el total de importaciones del país importador.

**Tabla 26** Principales orígenes del café importado por Austria (Miles de sacos)

Country of origin	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	Average	% Share in total imports
Germany	144	113	273	316	254	283	286	425	479	489	566	551	541	633	573	395	26.6
Brazil	231	261	403	284	438	420	306	341	257	288	329	250	140	140	102	279	18.8
Vietnam	36	33	71	78	117	131	123	164	257	269	334	359	91	121	98	152	10.2
Colombia	158	215	80	92	126	135	159	102	66	54	70	69	25	16	7	92	6.2
Italy	17	15	20	20	27	29	29	31	38	92	174	113	202	155	162	75	5.1
Selected total	585	637	847	791	962	998	903	106	109	119	147	134	100	106	941	993	66.9
Total imports	1294	1293	1500	1257	1432	1447	1336	1538	1577	1601	1968	1901	1309	1369	1452	1485	100.0

Fuente: Tomado de Tendencias en el consumo de café en determinados países importadores. (OIC, 2012)

Los cinco orígenes principales de las importaciones efectuadas por Austria representaron el 66.9% del total de importaciones, fueron reexportaciones de Alemania (26.6% del total de importaciones) y de Italia (5.1%), e importaciones procedentes del Brasil (18.8%), Viet Nam (10.2%) y Colombia (6.2%), ver Tabla 26.

**Tabla 27** Principales orígenes del café importado por Bélgica (Miles de sacos)

Country of origin	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	Average	% share in total imports
Brazil	381	424	478	489	537	706	687	666	716	780	754	163	153	153	136	846	19.7
Vietnam	69	194	142	185	240	353	304	317	268	531	369	108	762	839	854	434	10.1
Germany	429	346	240	262	337	317	303	410	410	492	418	394	384	425	454	375	8.7
France	309	372	249	268	222	572	693	609	452	564	167	92	76	87	94	322	7.5
Colombia	181	441	317	375	315	291	300	324	270	322	339	507	305	200	192	312	7.2
Selected total	136	177	142	157	165	224	228	232	211	268	204	370	306	308	295	2288	53.2
Total imports	254	358	300	349	320	379	381	396	406	460	401	679	591	592	582	4303	100.0

Fuente: Tomado de Tendencias en el consumo de café en determinados países importadores. (OIC, 2012)

De acuerdo con la Tabla 27, Bélgica importó en término medio 4.3 millones de sacos al año procedentes de cinco orígenes principales, que fueron Brasil (19.7%), Viet Nam (10.1%), Alemania (8.7%), Francia (7.5%) y Colombia (7.2%). Las importaciones procedentes de los tres países exportadores representaron el 37.0% del total, frente al 16.2% procedente de reexportaciones de dos países importadores (Alemania y Francia) (OIC, 2012).

**Tabla 28** Principales orígenes del café importado por Dinamarca (Miles de sacos)

Country of origin	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	Average	% share in total imports
Brazil	377	357	465	386	423	448	401	417	277	253	228	238	104	96	93	304	30.1
Sweden	0	0	5	8	12	13	17	44	230	242	275	262	237	256	258	124	12.3
Germany	51	27	27	39	80	56	76	89	83	90	94	98	327	405	155	113	11.2
Colombia	166	197	160	112	112	117	114	123	79	75	60	44	23	26	22	95	9.4
Vietnam	6	8	22	30	41	44	52	83	53	50	45	37	34	40	45	39	3.9
Selected total	601	589	679	576	668	678	659	755	722	711	701	679	725	822	573	676	66.9
Total imports	949	1014	1094	1022	1103	1076	1002	1119	993	1004	995	900	870	1057	945	1010	100.0

Fuente: Tomado de Tendencias en el consumo de café en determinados países importadores. (OIC, 2012)

Las importaciones efectuadas en promedio al año por Dinamarca fueron de un poco más de un millón de sacos, de los cuales los cinco principales países representaron el 66.9%. El 43.5% del total de importaciones procedió de tres países exportadores, y el 23.5% procedió de reexportaciones.

Los principales orígenes de las importaciones de Dinamarca fueron Brasil (30.1%), Suecia (12.3%), Alemania (11.2%), Colombia (9.4%) y Viet Nam (3.9%), ver Tabla 28.

**Tabla 29** Principales orígenes del café importado por Finlandia (Miles de sacos)

Country of origin	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	Average	% share in total imports
Brazil	286	344	386	346	426	451	444	476	473	461	466	501	469	496	520	436	37.0
Colombia	215	240	212	116	148	189	191	206	198	238	262	239	113	117	144	188	16.0
Guatemala	119	124	132	142	105	38	62	46	51	76	87	79	79	73	54	84	7.2
Kenya	70	32	49	43	39	42	68	49	51	57	63	59	91	71	37	55	4.6
Honduras	48	44	48	43	36	60	44	64	36	42	34	67	99	51	38	50	4.3
Selected total	738	784	827	689	754	780	810	840	810	873	912	945	851	806	793	814	69.1
Total imports	1186	1168	1209	1063	1084	1075	1105	1152	1156	1168	1207	1285	1243	1274	1287	1177	100.0

Fuente: Tomado de Tendencias en el consumo de café en determinados países importadores. (OIC, 2012)

La Tabla 29 indica que, para el caso de las importaciones promedio de Finlandia fueron de 1.2 millones de sacos al año, y los principales abastecedores fueron Brasil (37.0% del total de importaciones), Colombia (16.0%), Guatemala (7.2%), Kenya (4.6%) y Honduras (4.3%). Los cinco principales abastecedores de Finlandia fueron países exportadores, que representaron el 69.1% del total de importaciones de ese país (OIC, 2012).

**Tabla 30** Principales orígenes del café importado por Francia (Miles de sacos)

Country of origin	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	Average	% share in total imports
Brazil	955	895	1074	1002	1120	1327	1262	1077	1019	1065	1049	918	1001	932	994	1046	16.1
Germany	319	371	409	473	494	549	627	687	643	752	879	1002	985	1072	1210	698	10.7
Belgium	0	0	741	718	696	722	773	796	982	807	546	579	955	856	898	671	10.3
Vietnam	494	502	677	700	953	907	930	661	529	592	819	545	669	498	487	664	10.2
Colombia	596	716	547	393	403	337	327	270	226	273	306	321	282	187	150	356	5.5
Selected total	2364	2484	3449	3285	3666	3842	3919	3491	3400	3490	3600	3365	3891	3546	3739	3435	52.7
Total imports	6704	6576	6676	6520	6753	6925	6652	5940	5714	6191	6420	6252	6670	6717	6990	6513	100.0

Fuente: Tomado de Tendencias en el consumo de café en determinados países importadores. (OIC, 2012)

En Francia hubo una amplia gama de orígenes de las importaciones, dado que los cinco principales representaron tan solo el 52.7% del total de importaciones, incluyendo países exportadores (31.8%) y reexportaciones de países importadores (20.9%). Los tres principales países exportadores, Brasil, Viet Nam y Colombia, representaron el 16.1, el 10.2 y el 5.5% respectivamente, mientras que los otros principales importadores de Francia fueron Alemania (10.7%) y Bélgica (10.3%) (OIC, 2012), ver Tabla 30.

**Tabla 31** Principales orígenes del café importado por Alemania (Miles de sacos)

Country of origin	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	Average	% share in total imports
Brazil	2555	2451	3610	2789	3610	4673	4606	4536	4423	4923	5010	5360	6090	6465	6375	4498	26.5
Vietnam	967	1125	1105	1357	1933	1795	1933	2969	2549	3103	3907	2863	2962	3386	3301	2350	13.8
Colombia	2086	2323	1821	1458	1659	1567	1644	1436	1495	1574	1522	1437	631	378	468	1433	8.4
Indonesia	866	900	752	764	914	945	1000	1038	1405	1034	791	1539	1395	1095	793	1015	6.0
Peru	370	439	754	664	753	830	756	916	742	1247	1036	1132	1219	1336	1372	904	5.3
Selected total	6843	7237	8042	7032	8869	9810	9939	10895	10614	11882	12266	12331	12296	12660	12309	10202	60.0
Total imports	13905	13740	14320	13895	14753	15516	15727	17356	16716	18543	19564	19876	19416	20603	20926	16990	100.0

Fuente: Tomado de Tendencias en el consumo de café en determinados países importadores. (OIC, 2012)

Los cinco principales orígenes de las importaciones efectuadas por Alemania representaron el 60.0% del total de importaciones y fueron Brasil (26.5%), Viet Nam (13.8%), Colombia (8.4%), Indonesia (6.0%) y Perú (5.3%). Los cinco principales abastecedores de Alemania fueron países exportadores (Tabla 31).

**Tabla 32** Principales orígenes del café importado por Grecia (Miles de sacos)

Country of origin	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	Average	% share in total imports
Brazil	312	216	230	297	355	351	312	339	328	295	328	301	314	288	282	303	32.6
Côte d'Ivoire	237	281	289	250	275	266	170	122	104	190	244	226	183	120	93	203	21.9
Spain	8	11	15	22	16	19	145	149	173	122	129	131	125	173	175	94	10.1
Germany	46	49	62	61	59	73	80	85	109	76	84	83	84	124	125	80	8.6
Italy	24	18	21	23	23	32	48	48	54	59	78	94	105	116	105	57	6.1
Selected total	627	576	617	654	729	741	755	743	768	743	863	835	809	820	780	737	79.2
Total imports	789	704	733	798	868	897	998	942	931	897	1081	1056	1046	1061	1155	930	100.0

Las importaciones de Grecia fueron por término medio de 930,000 sacos, y los cinco principales abastecedores, que fueron Brasil (32.6%), Côte d'Ivoire (21.9%), España (10.1%), Alemania (8.6%) e Italia (6.1%), representaron el 79.2% del total de importaciones (Tabla 32).

**Tabla 33** Principales orígenes del café importado por Italia (Miles de sacos)

Country of origin	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	Average	% share in total imports
Brazil	1435	1454	1531	1626	1778	2071	2444	2356	2434	2571	2642	2653	2654	2670	2619	2196	30.9
Vietnam	329	505	704	810	863	907	832	901	981	1118	1362	1323	1366	1516	1552	1005	14.1
India	418	505	515	574	567	633	698	842	747	896	962	783	738	1002	1074	730	10.3
Indonesia	292	258	326	221	246	254	377	369	485	467	326	400	520	453	455	363	5.1
Cameroon	432	335	408	562	635	397	276	336	297	250	250	202	164	185	153	325	4.6
Selected total	2905	3056	3484	3792	4088	4263	4625	4804	4944	5302	5542	5362	5440	5826	5853	4619	65.0
Total imports	5743	5889	5943	6315	6542	6523	6929	7032	7269	7548	8028	8172	8078	8236	8362	7107	100.0

Fuente: Tomado de Tendencias en el consumo de café en determinados países importadores. (OIC, 2012)

La Tabla 33 indica que, los cinco principales abastecedores de Italia, que por término medio representaron el 65.0% del total de las importaciones de ese país, fueron todos países exportadores: Brasil (30.9%), Viet Nam (14.1%), la India (10.3%), Indonesia (5.1%) y Camerún (4.6%).

**Tabla 34** Principales orígenes del café importado por Japón (Miles de sacos)

Country of origin	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	Average	% share in total imports
Brazil	1507	1529	1765	1744	1849	1852	1954	1876	2097	2216	2214	1889	2119	2314	2465	1959	28.0
Colombia	1139	1104	1134	1245	1191	1507	1291	1597	1638	1516	1293	1483	1345	1361	1118	1331	19.0
Indonesia	1130	1040	1182	1186	1140	982	983	1032	959	1069	870	912	922	1029	1074	1034	14.8
Vietnam	267	317	391	422	496	509	375	431	472	524	742	918	975	926	905	578	8.3
Guatemala	282	318	435	469	522	563	455	460	556	463	417	584	558	574	633	486	6.9
Selected Total	4326	4309	4907	5066	5197	5414	5058	5396	5722	5789	5537	5786	5919	6205	6195	5388	76.9
Total imports	5921	6027	6547	6908	6996	7307	6923	7254	7408	7632	7086	7060	7090	7407	7544	7007	100.0

Fuente: Tomado de Tendencias en el consumo de café en determinados países importadores. (OIC, 2012)

Los cinco principales abastecedores del Japón fueron Brasil (28.0% del total de importaciones), Colombia (19.0%), Indonesia (14.8%), Viet Nam (8.3%) y Guatemala (6.9%). Esos cinco países exportadores representaron por término medio el 76.9% del total de importaciones de Japón (OIC, 2012). Las importaciones de los Países Bajos fueron por término medio de 2.9 millones al año en el período estudiado. Los cinco principales abastecedores fueron Alemania (16.3% del total de importaciones), Brasil (15.3%), Bélgica (14.6%), Viet Nam (7.3%) y Colombia (6.6%).

**Tabla 35** Principales orígenes del café importado por Noruega (Miles de sacos)

Country of origin	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	Average	% share in total imports
Germany	363	403	382	414	431	354	513	462	455	579	555	545	594	528		470	16.3
Brazil	352	289	150	309	542	539	555	568	531	572	712	301	345	416		441	15.3
Belgium	657	546	490	396	162	196	228	211	198	230	337	639	766	809		419	14.6
Vietnam	88	93	116	150	216	176	216	260	278	470	448	130	134	180		211	7.3
Colombia	343	442	250	197	189	158	200	183	165	174	224	89	31	15		190	6.6
Selected total	1802	1774	1388	1466	1541	1424	1711	1684	1628	2025	2277	1704	1870	1948		1731	60.1
Total imports	2924	2862	2566	2966	2794	2760	3176	3159	2988	3293	3531	2304	2502	2583	2775	2879	100.0

Fuente: Tomado de Tendencias en el consumo de café en determinados países importadores. (OIC, 2012)

Los cinco principales orígenes de las importaciones de Noruega representaron el 72.2% del total, y el 68.6% de ese total procedió de cuatro países exportadores. Los cinco principales abastecedores fueron Brasil (36.9%), Colombia (19.4%), Guatemala (8.7%), Suiza (3.6%) y México (3.6%).

**Tabla 36** Principales orígenes del café importado por Polonia (Miles de sacos)

Country of origin	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	Average	% share in total imports
Germany	114	128	114	187	254	390	457	539	539	561	677	640	1167	1172	2219	611	22.8
Vietnam	203	292	272	448	661	793	742	781	818	629	386	579	722	709	181	548	20.4
Indonesia	442	384	573	543	398	289	204	133	149	90	68	24	14	14	2	222	8.3
Uganda	240	229	240	141	134	145	191	181	232	101	93	63	82	91	41	147	5.5
Brazil	69	50	46	47	77	93	125	149	201	366	182	126	260	290	55	142	5.3
Selected total	1069	1083	1245	1366	1524	1709	1719	1783	1939	1747	1406	1432	2245	2276	2498	1669	62.2
Total imports	2253	2293	2404	2576	2719	2643	2664	2687	2792	2654	2264	2460	3162	3279	3397	2683	100.0

Fuente: Tomado de Tendencias en el consumo de café en determinados países importadores. (OIC, 2012)

Polonia importó 2.7 millones de sacos al año en término medio. Los cinco principales orígenes fueron Alemania (22.8% del total de importaciones), Viet Nam (20.4%), Indonesia (8.3%), Uganda (5.5%) y Brasil (5.3%), ver Tabla 36.

**Tabla 37** Principales orígenes del café importado por Portugal (Miles de sacos)

Country of origin	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	Average	% share in total imports
Spain	104	146	148	157	215	142	133	110	102	103	89	93	70	133	155	127	14.8
Brazil	110	95	104	98	100	109	123	123	107	115	122	95	98	116	104	108	12.6
Vietnam	33	42	49	57	65	62	60	67	95	85	108	102	120	143	146	82	9.6
Uganda	81	62	77	74	55	71	70	64	59	58	67	81	90	77	107	73	8.5
Côte d'Ivoire	102	107	83	81	60	85	62	64	63	64	63	38	27	36	9	63	7.4
Selected total	431	452	462	467	493	469	448	429	426	425	450	409	405	505	521	453	53.0
Total imports	727	762	817	811	843	838	834	838	831	862	911	885	887	945	1030	855	100.0

Fuente: Tomado de Tendencias en el consumo de café en determinados países importadores. (OIC, 2012)

En el período del análisis (Tabla 37), las importaciones anuales de Portugal fueron en promedio de 855,000 sacos y procedieron de cinco principales orígenes: España (14.8% del total de importaciones), Brasil (12.6%), Viet Nam (9.6%), Uganda (8.5%) y Côte d'Ivoire (7.4%).

**Tabla 38** Principales orígenes del café importado por Rusia (Miles de sacos)

Country of origin	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	Average	% share in total imports
India	626	732	771	1001	1003	919	757	753	680	634	708	570	496	643	715	734	23.3
Brazil	323	230	63	74	393	516	417	521	562	578	929	824	768	871	855	528	16.8
Germany	240	224	166	218	542	955	863	497	503	519	625	426	150	232	255	428	13.6
Vietnam	1	0	20	65	102	120	120	67	135	347	394	403	334	538	609	217	6.9
Indonesia	81	137	7	72	78	63	63	27	49	35	34	135	317	154	217	98	3.1
Selected total	1271	1323	1028	1430	2118	2573	2220	1865	1930	2113	2691	2357	2066	2439	2650	2005	63.7
Total imports	2185	1732	1368	1890	3008	3494	3661	3195	3333	3461	4318	4057	3487	3991	4034	3148	100.0

Fuente: Tomado de Tendencias en el consumo de café en determinados países importadores. (OIC, 2012)

Los cinco principales orígenes de las importaciones de Rusia fueron la India (23.3% del total de importaciones), Brasil (16.8%), Alemania (13.6%), Viet Nam (6.9%) e Indonesia (3.1%). El total de importaciones efectuadas en término medio en el período estudiado fue de 3.1 millones de sacos, ver Tabla 38.

**Tabla 39** Principales orígenes del café importado por España (Miles de sacos)

Country of origin	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	Average	% share in total imports
Vietnam	461	596	563	772	1107	977	962	1293	1429	1579	1758	1551	1579	1578	1432	1176	27.2
Brazil	539	555	801	591	705	1014	871	698	762	739	861	1018	913	957	864	793	18.3
Uganda	788	554	627	409	382	459	499	352	324	228	256	311	297	246	299	402	9.3
Germany	111	112	274	141	166	211	242	254	322	435	384	353	418	521	521	298	6.9
Colombia	300	334	297	266	237	254	280	242	239	293	323	333	241	207	236	272	6.3
Selected total	2199	2152	2563	2179	2597	2916	2853	2840	3075	3275	3583	3566	3447	3508	3352	2940	67.9
Total imports	3777	3718	3986	3768	4058	4026	4136	4173	4356	4538	4875	4864	4811	5034	4821	4329	100.0

Fuente: Tomado de Tendencias en el consumo de café en determinados países importadores. (OIC, 2012)

De los 4.3 millones de sacos que importó al año en promedio España en el período estudiado, el 67.9% procedió de cinco principales abastecedores, que fueron Viet Nam (27.2%), Brasil (18.3%), Uganda (9.3%), Alemania (6.9%) y Colombia (6.3%), ver Tabla 39.

**Tabla 40** Principales orígenes del café importado por Suecia (Miles de sacos)

Country of origin	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	Average	% share in total imports
Brazil	602	531	625	574	614	659	666	710	783	818	768	752	729	739	651	681	43.2
Colombia	380	395	313	236	295	293	285	279	296	316	317	299	209	140	123	278	17.6
Peru	37	59	54	81	103	113	94	97	128	125	147	200	143	162	176	115	7.3
Kenya	98	75	90	90	102	96	85	93	108	105	129	114	126	119	89	101	6.4
Guatemala	160	134	149	129	98	62	57	23	28	32	56	43	18	10	16	68	4.3
Selected total	1277	1195	1231	1110	1211	1223	1187	1202	1342	1398	1417	1410	1224	1169	1055	1243	78.8
Total imports	1473	1440	1456	1344	1432	1463	1435	1495	1693	1820	1770	1804	1659	1727	1647	1577	100.0

Fuente: Tomado de Tendencias en el consumo de café en determinados países importadores. (OIC, 2012)

Suecia importó por término medio 1.6 millones de sacos al año, de los cuales Brasil representó el 43.2%, seguido de Colombia (17.6%), Perú (7.3%), Kenya (6.4%) y Guatemala (4.3%). Los cinco principales orígenes representaron el 78.8% del total de importaciones del país, ver Tabla 40.

**Tabla 41** Principales orígenes del café importado por Suiza (Miles de sacos)

Country of origin	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	Average	% share in total imports
Brazil	165	172	187	156	215	200	264	313	446	323	513	478	593	597	676	353	22.7
Colombia	77	113	96	114	131	123	117	129	160	189	223	244	263	298	308	172	11.1
India	64	74	73	84	77	71	82	55	96	85	105	115	153	161	193	99	6.4
Vietnam	6	7	18	37	32	54	27	13	91	118	174	170	162	173	187	85	5.4
Guatemala	60	89	88	75	99	68	87	57	81	68	75	84	91	103	115	83	5.3
Selected total	372	456	462	465	554	517	578	567	873	783	1089	1090	1261	1332	1479	792	51.0
Total imports	971	1112	1139	1171	1255	1217	1322	1236	1641	1503	1823	1978	2101	2318	2498	1552	100.0

Fuente: Tomado de Tendencias en el consumo de café en determinados países importadores. (OIC, 2012)

En la Tabla 41, se puede observar que Suiza importó 1.6 millones de sacos al año en promedio entre 1997 y 2011. Los cinco principales abastecedores fueron países productores de café: Brasil (22.7% del total de importaciones), Colombia (11.1%), la India (6.4%), Viet Nam (5.4%) y Guatemala (5.3%).

**Tabla 42** Principales orígenes del café importado por Turquía (Miles de sacos)

Country of origin	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	Average	% share in total imports
Brazil	130	148	132	146	158	214	203	197	235	251	281	230	287	325	308	216	50.9
Spain	42	51	48	46	51	51	48	62	71	81	69	61	66	77	58	59	13.8
Switzerland	24	39	37	29	29	27	30	35	15	14	13	31	14	21	57	28	6.5
Germany	20	24	26	27	29	20	16	15	22	18	14	15	13	12	20	20	4.6
Thailand	0	0	0	0	0	0	5	32	47	63	58	35	0	0	0	16	3.8
Selected total	216	262	243	247	266	312	302	342	389	426	436	372	380	435	443	338	79.5
Total imports	253	296	268	292	294	363	372	411	472	509	530	500	534	625	656	425	100.0

Fuente: Tomado de Tendencias en el consumo de café en determinados países importadores. (OIC, 2012)

Turquía importó solo 425,000 sacos al año, el 79.5% de los cuales provino de cinco principales abastecedores: Brasil (50.9%), España (13.8%), Suiza (6.5%), Alemania (4.6%) y Tailandia (3.8%), ver Tabla 42.

**Tabla 43** Principales orígenes del café importado por Ucrania  
(Miles de sacos)

Country of origin	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	Average	% share in total imports
Brazil	0	8	2	2	0	100	228	260	306	213	235	400	310	368	261	179	22.0
Germany	0	0	0	0	0	35	61	92	174	231	305	526	393	372	364	170	20.8
India	0	1	5	5	0	39	80	88	123	121	107	170	106	108	133	72	8.9
Poland	0	0	1	3	0	79	58	47	110	110	86	123	94	71	74	57	7.0
Russia	0	0	0	1	0	17	27	33	53	58	63	69	110	162	138	49	6.0
Selected total	0	9	7	11	0	271	454	521	766	733	797	1287	1013	1081	970	528	64.6
Total imports	171	136	266	184	233	443	651	744	1033	989	1085	1829	1541	1588	1372	818	100.0

Fuente: Tomado de Tendencias en el consumo de café en determinados países importadores. (OIC, 2012)

De acuerdo con la Tabla 43, las importaciones de Ucrania, que fueron en término medio de 818,000 sacos al año, procedieron principalmente de Brasil (22.0%), Alemania (20.8%), la India (8.9%), Polonia (7.0%) y Rusia (6.0%).

**Tabla 44** Principales orígenes del café importado por Reino Unido (Miles de sacos)

Country of origin	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	Average	% share in total imports
Vietnam	403	557	444	550	588	331	447	661	394	409	550	489	444	460	559	486	14.0
Germany	383	364	402	490	534	530	329	344	416	555	442	472	569	725	703	484	13.9
Brazil	190	183	207	177	245	581	451	498	400	445	539	537	641	510	502	407	11.7
Colombia	276	292	253	245	247	343	306	282	305	375	470	472	348	297	471	332	9.6
Netherlands	175	189	139	140	116	118	155	144	229	556	312	603	488	260	249	258	7.4
Selected total	1427	1584	1444	1603	1731	1904	1689	1929	1745	2340	2313	2573	2490	2252	2485	1967	56.5
Total imports	2929	3142	2907	3012	3062	2971	3002	3329	3433	4046	3781	3967	4131	4302	4183	3480	100.0

Fuente: Tomado de Tendencias en el consumo de café en determinados países importadores. (OIC, 2012)

Los cinco principales orígenes de las importaciones del Reino Unido fueron Viet Nam (14.0% del total de importaciones), Alemania (13.9), Brasil (11.7%), Colombia (9.6%) y los Países Bajos (7.4%). El promedio anual de las importaciones efectuadas en el período estudiado fue de 3.5 millones de sacos (Ver Tabla 44).

**Tabla 45** Principales orígenes del café importado por Estados Unidos (Miles de sacos)

Country of origin	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	Average	% share in total imports
Brazil	2617	2982	5121	2991	3287	5308	5629	4749	4802	5108	5333	5360	5989	6666	7347	4886	21.2
Colombia	3307	3566	3479	3243	3334	3643	3929	3772	4167	3985	4119	4324	3543	3153	3672	3682	16.0
Vietnam	1367	1512	1253	2500	2914	1899	1838	2818	3102	2806	3236	2398	2876	3833	3386	2516	10.9
México	3148	2735	3388	3868	2226	2246	1740	1789	1705	1891	1837	1777	2027	1789	1977	2276	9.9
Guatemala	1923	1565	2150	2380	2041	1627	2023	1624	1753	1655	1816	1902	1740	1312	1582	1806	7.8
Selected total	12362	12360	15391	14982	13803	14722	15159	14751	15528	15444	16342	15762	16175	16754	17964	15167	65.7
Total imports	20343	21030	22746	23767	21415	21639	22760	23184	23042	23709	24219	24277	23578	24378	26088	23078	100.0

Fuente: Tomado de Tendencias en el consumo de café en determinados países importadores. (OIC, 2012)

Los cinco principales abastecedores de los Estados Unidos, el mayor país importador de café, fueron Brasil (21.2% del total de importaciones), Colombia (16.0%), Viet Nam (10.9%), México (9.9%) y Guatemala (7.8%). Los cinco abastecedores principales fueron países exportadores y representaron el 65.7% del total de importaciones de ese país.

#### 4.13.3 Formas de consumo de café

Cuando se convirtieron los datos de Euromonitor en grano verde equivalente, aparecieron algunas discrepancias con los datos de la OIC sobre consumo.

**Tabla 46** Diferencia entre los datos sobre el consumo de la OIC y Euromonitor (Miles de Sacos)

	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	Average
Austria	-36	-28	-10	-261	-122	-215	-434	-143	-355	-510	-260	-149	-160	-124	101	-180
Belgium	-319	90	-337	-22	-288	352	439	228	-8	352	-87	-525	-224	-277	-247	-58
Denmark	44	59	99	44	67	7	-58	70	32	69	58	-46	-46	128	82	41
Finland	-1	22	-27	16	-41	-4	-29	17	79	11	24	53	-2	1	44	11
France	1264	1145	1360	1152	1011	1311	1190	744	627	1064	1420	932	1455	1460	1630	1184
Germany	185	443	134	-914	-790	-1634	-835	47	-1560	-1240	-1888	-1113	-1843	-1480	-1216	-914
Greece	-62	-139	-171	-128	-278	-6	195	119	105	73	216	169	175	220	284	51
Italy	1054	1074	1043	1255	1277	1158	1515	1347	1343	1371	1581	1654	1536	1448	1334	1333
Japan	2089	2078	2165	2505	2728	2563	2388	2630	2590	2717	2733	2543	2694	2735	2578	2516
Netherlands	547	120	-334	95	-176	-354	-209	-150	-249	-17	88	-907	-1335	-916	-1252	-337
Norway	20	42	118	-17	21	-4	-31	-17	6	-27	14	-47	-50	-26	8	1
Poland	-226	-258	-299	-303	-146	-284	-295	-269	-339	710	-1270	-1251	-979	-861	-988	-565
Portugal	44	128	158	55	140	103	27	44	2	5	8	8	83	136	225	78
Russia	-681	-973	-655	-215	618	905	922	189	-85	-183	375	-207	-831	-440	-523	-119
Spain	32	-25	234	-180	-402	-365	-319	-289	20	57	269	443	355	351	365	36
Sweden	-142	-127	-127	-206	-141	-128	-232	-279	-317	-195	-261	-223	-366	-295	-398	-229
Switzerland	79	208	237	186	156	159	190	53	422	244	299	464	296	345	364	247
Turkey	48	91	63	87	104	97	30	-25	-117	-381	-510	-654	-714	-723	-793	-227
Ukraine	-289	-346	-227	-328	-309	-150	-36	-113	-145	-233	-168	148	209	195	-67	-124
United Kingdom	-271	-85	-425	-363	-495	-451	-470	-253	-118	218	-61	150	221	58	-221	-171
USA	4549	3599	3402	2506	2710	2631	4018	3756	4271	3654	4149	4794	4046	3883	3201	3678

Fuente: Tomado de Tendencias en el consumo de café en determinados países importadores. (OIC, 2012)

En la Tabla 46, una diferencia positiva significa que la cifra de la OIC es más alta que la de Euromonitor y viceversa. Los resultados deberán ser interpretados con cautela y vistos solamente como indicación de tendencias en formas particulares de consumo de café. No obstante, la diferencia entre los dos conjuntos de datos es relativamente reducida en la mayor parte de los países incluidos (OIC, 2012).

#### 4.13.4 Estructura del consumo en determinados países importadores

La Tabla 47, muestra la estructura del consumo como lo indican los porcentajes relativos de café tostado y café soluble en los países importadores seleccionados. Además, exponen el uso de cápsulas (Euromonitor define las cápsulas de café como porciones de café fresco molido encapsuladas en un envase (metal, plástico o papel), que se usan en máquinas especiales de baja presión y solo sirven para una vez. Las cápsulas de café solo pueden usarse habitualmente en un tipo de máquina. Cada cápsula de café produce una, o a veces dos, porciones de café, y después se desecha. Para los fines de este estudio, se supone que todas las cápsulas se consumen en la casa) y la forma corriente de café tostado para la preparación de bebidas de café.

**Tabla 47** Estructura del consumo de Austria (Miles de sacos)

Austria	Total	Volume			Porcentage Shares				
		Roasted			Soluble	Roasted			Soluble
		Standard	Pods	Subtotal		Standard	Pods	Subtotal	
1997	1087			938	149			86.30%	13.70%
1998	1105			950	154			86.00%	14.00%
1999	1123			964	159			85.80%	14.20%
2000	875			746	129			85.30%	14.70%
2001	1013			860	153			84.90%	15.10%
2002	926			785	141			84.70%	15.30%
2003	720			607	112			84.40%	15.60%
2004	996	831	4	835	161	83.40%	0.40%	83.80%	16.20%
2005	772	639	5	644	128	82.80%	0.60%	83.40%	16.60%
2006	612	499	10	509	103	81.50%	1.60%	83.10%	16.90%
2007	847	680	25	705	142	80.30%	3.00%	83.20%	16.80%
2008	908	721	35	756	152	79.40%	3.90%	83.30%	16.70%
2009	886	699	38	737	149	78.90%	4.30%	83.20%	16.80%
2010	903	713	46	759	144	79.00%	5.10%	84.00%	16.00%
2011	1117	877	69	946	171	78.50%	6.20%	84.70%	15.30%
Average	926	707	29	783	143			84.50%	15.50%

\*Promedio de 2004 a 2011

Fuente: Tomado de Tendencias en el consumo de café en determinados países importadores. (OIC, 2012)

El consumo anual de café tostado en Austria en el período estudiado fue en promedio de 783,000 sacos, y de café soluble fue de 143,000 sacos. El porcentaje de café tostado en el consumo total fue del 84.5%, en comparación con tan solo el 15.5% de café soluble. La participación de café soluble en el consumo total de Austria aumentó ligeramente a partir de 1997, si bien hubo algunos descensos sin importancia a partir de 2009. El uso de cápsulas tuvo un aumento rápido y representó el 6.2% del consumo total de café en 2011.

**Tabla 48** Estructura del consumo de Bélgica (Miles de sacos)

Belgium	Total	Volume				Porcentage Shares			
		Roasted			Soluble	Roasted			Soluble
		Standard	Pods	Subtotal		Standard	Pods	Subtotal	
1997	886			808	79			91.10%	8.90%
1998	1309			1195	114			91.30%	8.70%
1999	834			756	79			90.60%	9.40%
2000	1133			1021	113			90.10%	9.90%
2001	884			795	90			89.90%	10.10%
2002	1484			1326	158			89.30%	10.70%
2003	1579			1410	170			89.30%	10.70%
2004	1396	1192	57	1249	148	85.40%	4.10%	89.40%	10.60%
2005	1158	964	67	1031	127	83.20%	5.80%	89.00%	11.00%
2006	1537	1244	121	1365	172	80.90%	7.90%	88.80%	11.20%
2007	1103	864	115	979	124	78.30%	10.50%	88.80%	11.20%
2008	650	497	79	576	74	76.50%	12.10%	88.60%	11.40%
2009	934	704	123	827	107	75.30%	13.20%	88.50%	11.50%

2010	871	645	125	770	101	74.10%	14.30% %	88.40%	11.60%
2011	934	685	140	824	110	73.30%	15.00% %	88.20%	11.80%
Average	1113	849	103	995	118			89.4	10.60%

\*Promedio de 2004 a 2011

Fuente: Tomado de Tendencias en el consumo de café en determinados países importadores. (OIC, 2012)

Bélgica, aunque importó más de cuatro millones de sacos al año, tuvo un consumo neto anual por término medio de 1.1 millones de sacos, de los cuales 995,000 fueron de café tostado (89.4% del total) y solo 118,000 de café soluble (10.6%). El porcentaje de café soluble en el consumo total aumentó ligeramente en los últimos años y pasó del 8.9% en 1997 al 11.8% en 2011. Quedó bien establecido el uso de cápsulas en la preparación del café que se consumió en la casa y la participación de mercado aumentó de forma sustancial y pasó del 4.1% en 2004 al 15.0% en 2011, ver Tabla 48.

**Tabla 49** Estructura del consumo de Dinamarca (Miles de sacos)

Denmark	Total	Volume				Porcentage Shares			
		Roasted			Soluble	Roasted			Soluble
		Standard	pods	Subtotal		Standard	Pods	Subtotal	
1997	808			786	22			97.20%	2.80%
1998	854			828	26			97.00%	3.00%
1999	869			842	27			96.90%	3.10%
2000	791			764	27			96.60%	3.40%
2001	868			839	30			96.60%	3.40%
2002	805			772	33			95.90%	4.10%
2003	724			684	40			94.50%	5.50%
2004	849	796	1	797	52	93.70%	0.10%	93.90%	6.10%
2005	795	738	2	741	54	92.90%	0.30%	93.20%	6.80%
2006	822	757	3	760	62	92.00%	0.40%	92.40%	7.60%
2007	794	732	4	736	58	92.20%	0.50%	92.60%	7.40%
2008	688	632	3	635	53	91.80%	0.50%	92.30%	7.70%
2009	679	621	3	624	54	91.50%	0.50%	92.00%	8.00%
2010	847	768	7	775	72	90.70%	0.80%	91.50%	8.50%
2011	790	710	8	718	72	89.90%	1.00%	90.90%	9.10%
Average	799	719	4	753	45			94.30%	5.70%

\*Promedio de 2004 a 2011

Fuente: Tomado de Tendencias en el consumo de café en determinados países importadores. (OIC, 2012)

La Tabla 49 muestra que, el café tostado representó el 94.3% del consumo total de café en Dinamarca, frente a tan solo el 5.7% de café soluble. Entre 1997 y 2011 el volumen medio de consumo fue de 753,000 sacos de café tostado, frente a 45,000 de café soluble. Cabe señalar, sin embargo, que el consumo de café soluble aumentó considerablemente y representó el 9.1% del total en 2011, frente al 2.8% en 1997. Las cápsulas de café constituyen aún un porcentaje muy pequeño del mercado total (1.0% en 2011).

**Tabla 50** Estructura del consumo de Finlandia (Miles de sacos)

Finland	Total	Volume			Porcentage shares				
		Roasted			Soluble	Roasted			Soluble
		Standard	pods	Subtotal		Standard	Pods	Subtotal	
1997	939			900	39			95.90%	4.10%
1998	1001			963	39			96.10%	3.90%
1999	979			943	36			96.30%	3.70%
2000	967			927	40			95.80%	4.20%
2001	947			909	39			95.90%	4.10%
2002	970			927	42			95.60%	4.40%
2003	966			924	42			95.70%	4.30%
2004	1034			999	35			96.60%	3.40%
2005	1102			1063	39			96.40%	3.60%
2006	1047			1008	39			96.30%	3.70%
2007	1057			1016	41			96.10%	3.90%
2008	1115			1072	43			96.10%	3.90%
2009	1058	1018	0	1018	40	96.20%	0.00%	96.20%	3.80%
2010	1080	1039	0	1039	41	96.20%	0.00%	96.20%	3.80%
2011	1093	1049	0	1049	44	96.00%	0.00%	96.00%	4.00%
Average	1024	1036		984	40			96.10%	3.90%

\*Promedio de 2009 a 2011

Fuente: Tomado de Tendencias en el consumo de café en determinados países importadores. (OIC, 2012)

El consumo anual de Finlandia en promedio fue de un poco más de un millón de sacos, que comprendieron 984,000 sacos (96.1%) de café tostado y solo 40,000 sacos (3.9%) de café soluble (Tabla 50).

El porcentaje de café soluble en el consumo total fue relativamente estable y, tras haber descendido a menos del 4.0% de 2009 a 2010, se recuperó ligeramente en 2011.

Según los datos de que se dispone, todo el café preparado en la casa fue en forma de café tostado y no se registró ningún uso de cápsulas de café.

**Tabla 51** Estructura del consumo de Francia (Miles de sacos)

France	Total	Volume			Porcentage shares				
		Roasted			Soluble	Roasted			Soluble
		Standard	pods	Subtotal		Standard	Pods	Subtotal	
1997	5487			4818	669			87.80%	12.20%
1998	5351			4672	678			87.30%	12.70%
1999	5578			4845	733			86.90%	13.10%
2000	5402			4686	716			86.70%	13.30%
2001	5253			4545	708			86.50%	13.50%
2002	5526			4754	772			86.00%	14.00%
2003	5394			4626	768			85.80%	14.20%
2004	4929	4016	202	4218	711	81.50%	4.10%	85.60%	14.40%
2005	4787	3833	246	4078	709	80.10%	5.10%	85.20%	14.80%
2006	5278	4138	361	4498	779	78.40%	6.80%	85.20%	14.80%
2007	5628	4309	482	4791	837	76.60%	8.60%	85.10%	14.90%
2008	5152	3871	512	4383	769	75.10%	9.90%	85.10%	14.90%
2009	5677	4158	672	4830	847	73.20%	11.80%	85.10%	14.90%

2010	5713	4086	782	4868	845	71.50%	13.70%	85.20%	14.80%
2011	5960	4151	947	5098	862	69.60%	15.90%	85.50%	14.50%
Average	5408	4070	525	4647	760			85.90%	14.10%

\*Promedio 2004 a 2011

Fuente: Tomado de Tendencias en el consumo de café en determinados países importadores. (OIC, 2012)

En Francia el café se consumió principalmente en forma de café tostado, que representó alrededor de 4.6 millones de sacos (85.9%) de entre un consumo total de 5.4 millones. El consumo medio de café soluble fue tan solo de 760,000 sacos en el período estudiado, lo que representó el 14.1% del mercado. No obstante, el porcentaje de café soluble aumentó en los últimos años y pasó del 12.2% en 1997 al 14.5% en 2011. El uso de cápsulas de café se generalizó y tuvo un aumento rápido, ya que constituyó el 15.9% del consumo total en 2011 frente al 4.1% en 2004 (Tabla 51).

**Tabla 52** Estructura del consumo de Alemania (Miles de sacos)

Germany	Total	Volume			Porcentage shares		
		Roasted			Soluble	Roasted	
		Standard	pods	Subtotal		Standard	Pods
1997	9670			8411	1260		
1998	9976			8651	1325		
1999	9748			8372	1376		
2000	8770			7436	1334		
2001	9059			7525	1534		
2002	8498			6763	1735		
2003	9499			7367	2131		
2004	10445	7892	72	7964	2481	75.60%	0.70%
2005	8665	6388	107	6494	2170	73.70%	1.20%
2006	9151	6626	215	6840	2311	72.40%	2.30%
2007	8627	6155	311	6467	2160	71.30%	3.60%
2008	9535	6713	434	7147	2387	70.40%	4.60%
2009	8897	6210	462	6671	2226	69.80%	5.20%
2010	9292	6389	563	6951	2341	68.80%	6.10%
2011	9460	6375	655	7030	2430	67.40%	6.90%
Average	9286	6593	352	7339	1947		
						79.00%	21.00%

\*Promedio 2004 a 2011

Fuente: Tomado de Tendencias en el consumo de café en determinados países importadores. (OIC, 2012)

El consumo en término medio de café tostado en Alemania fue de 7.3 millones de sacos, frente a 1.9 millones de café soluble. El cual estuvo dominado por el uso de café tostado, que representó el 79.0% del total (Tabla 52). No obstante, el porcentaje de café soluble en el total aumentó del 13.0% en 1997 a 25.7% en 2011 (El porcentaje del café soluble en el mercado alemán que indica Euromonitor es considerablemente más elevado que el que indican otras fuentes. La OIC está efectuando consultas con Euromonitor acerca de la metodología usada para la recopilación de datos en Alemania). El uso de cápsulas de café en el consumo en la casa aumentó a un ritmo activo (37.0% al año) y la participación de este segmento en el mercado total pasó del 0.7% en 2004 al 6.9% en 2011.

**Tabla 53** Estructura del consumo de Grecia (Miles de sacos)

Greece	Total	Volume			Porcentage shares		
		Roasted			Soluble	Roasted	
		Standard	pods	Subtotal		Standard	Pods
1997	739			259	480		
1998	668			235	433		
1999	641			226	415		
2000	687			245	442		
2001	548			196	352		
2002	827			300	527		
2003	929			399	529		
2004	871	382	1	382	489	43.80%	0.10%
2005	870	386	1	386	484	44.30%	0.10%
2006	857	384	1	384	472	44.80%	0.10%
2007	1015	459	1	460	555	45.20%	0.10%
2008	978	445	1	446	532	45.50%	0.10%
2009	974	452	1	453	521	46.40%	0.10%
2010	994	486	2	488	506	48.90%	0.20%
2011	1023	519	2	521	501	50.80%	0.20%
Average	841	439	1	359	483		
						42.60%	57.40%

\*Promedio de 2004 a 2011

Fuente: Tomado de Tendencias en el consumo de café en determinados países importadores. (OIC, 2012)

Grecia tuvo un consumo anual de café en término medio de 841,000 sacos, que comprendieron 359,000 de café tostado (42.6% del total) y 483,000 (57.4%) de café soluble. Si bien éste último fue la forma dominante de consumo en el período, el porcentaje de mercado de esa forma descendió considerablemente, ya que pasó del 64.9% en 1997 a 49.0% en 2011, y ese descenso podría estar vinculado al constante aumento del consumo en la casa en ese país.

El uso de cápsulas de café fue insignificante y representó el 0.2% del total (Tabla 53).

**Tabla 54** Estructura del consumo de Italia (Miles de sacos)

Italy	Total	Volume			Porcentage shares		
		Roasted			Soluble	Roasted	
		Standard	pods	Subtotal		Standard	Pods
1997	4913			4701	212		
1998	4936			4714	222		
1999	4919			4696	222		
2000	5149			4906	243		
2001	5243			4976	267		
2002	5182			4911	271		
2003	5507			5209	298		
2004	5469	5131	38	5169	300	93.80%	0.70%
2005	5552	5180	42	5222	330	93.30%	0.80%
2006	5593	5188	51	5239	354	92.80%	0.90%
2007	5821	5367	65	5433	388	92.20%	1.10%
2008	5892	5417	71	5488	404	91.90%	1.20%
						93.10%	6.90%

2009	5806	5289	91	5380	426	91.10%	1.60%	92.70%	7.30%
2010	5781	5206	128	5334	448	90.00%	2.20%	92.30%	7.70%
2011	5689	5087	155	5242	447	89.40%	2.70%	92.10%	7.90%
Average	5430	5233	80	5108	322			94.10%	5.90%

\*Promedio de 2004 a 2011

Fuente: Tomado de Tendencias en el consumo de café en determinados países importadores. (OIC, 2012)

El café tostado fue la forma preferida de consumo de café en Italia, de 5.1 millones de sacos al año en promedio en el período, lo que representó un 94.1% frente al 5.9% de café soluble (Tabla 54). No obstante, el porcentaje de éste tipo en el consumo total aumentó del 4.3% en 1997 a 7.9% en 2011. El uso de cápsulas, aunque aumentó a ritmo rápido, fue todavía limitado y fue de 2.7% en 2011.

**Tabla 55** Estructura del consumo de Japón (Miles de sacos)

Japan	Total	Volume			Porcentage Shares			Soluble	
		Roasted			Soluble	Roasted			
		Standard	Pods	Subtotal		Standard	Pods		
1997	5968			3679	2290			61.60% 38.40%	
1998	6052			3715	2337			61.40% 38.60%	
1999	6273			3825	2448			61.00% 39.00%	
2000	6626			4103	2523			61.90% 38.10%	
2001	6936			4323	2612			62.30% 37.70%	
2002	6875			4325	2550			62.90% 37.10%	
2003	6770			4265	2505			63.00% 37.00%	
2004	7117	4486	0	4486	2631	63.00%	0.00%	63.00% 37.00%	
2005	7128	4551	2	4553	2574	63.90%	0.00%	63.90% 36.10%	
2006	7268	4754	2	4757	2512	65.40%	0.00%	65.40% 34.60%	
2007	7282	4904	2	4906	2376	67.30%	0.00%	67.40% 32.60%	
2008	7065	4746	6	4753	2312	67.20%	0.10%	67.30% 32.70%	
2009	7130	4810	13	4823	2307	67.50%	0.20%	67.60% 32.40%	
2010	7192	4833	17	4851	2341	67.20%	0.20%	67.40% 32.60%	
2011	7015	4708	21	4729	2286	67.10%	0.30%	67.40% 32.60%	
Average	6846	4724*	8*	4406	2440			64.40% 35.60%	

\*Promedio de 2004 a 2011

Fuente: Tomado de Tendencias en el consumo de café en determinados países importadores. (OIC, 2012)

El consumo anual de café en término medio en Japón fue de alrededor de 6.8 millones de sacos, que comprendieron 4.4 millones de café tostado y 2.4 de café soluble. El café tostado fue la forma de consumo más importante y representó el 64.4% del consumo del país en comparación con el 35.6% de café soluble. La proporción de café soluble descendió del 38.4% en 1997 al 32.6% en 2011. El uso de cápsulas fue muy limitado (0.3%) en 2011 (Tabla 55).

**Tabla 56** Estructura del consumo de Países Bajos (Miles de sacos)

Netherlands	Total	Volume			Porcentage Shares			Soluble	
		Roasted			Soluble	Roasted			
		Standard	Pods	Subtotal		Standard	Pods		

1997	2367			2031	336			85.80%	14.20%
1998	1961			1667	294			85.00%	15.00%
1999	1471			1247	224			84.80%	15.20%
2000	1860			1558	302			83.80%	16.20%
2001	1677			1405	272			83.80%	16.20%
2002	1574			1313	261			83.40%	16.60%
2003	1743			1447	296			83.00%	17.00%
2004	1978	1414	256	1669	309	71.50%	12.90%	84.40%	15.60%
2005	1927	1333	306	1639	288	69.20%	15.90%	85.10%	14.90%
2006	2129	1456	358	1814	315	68.40%	16.80%	85.20%	14.80%
2007	2292	1530	439	1969	323	66.70%	19.10%	85.90%	14.10%
2008	1324	870	272	1143	181	65.70%	20.60%	86.30%	13.70%
2009	898	588	190	778	120	65.50%	21.10%	86.60%	13.40%
2010	1347	884	290	1174	173	65.60%	21.50%	87.10%	12.90%
2011	1024	672	225	897	127	65.60%	21.90%	87.60%	12.40%
Average	1705	1093*	292*	1450	255			85.10%	14.90%

\*Promedio de 2004 a 2011

Fuente: Tomado de Tendencias en el consumo de café en determinados países importadores. (OIC, 2012)

El consumo medio de café al año de los Países Bajos fue de 1.7 millones de sacos, de los cuales el 85.1% fue café tostado y el 14.9% de café soluble. La participación de café soluble aumentó entre 1997 y 2003 de 17.0% del total, pero decreció al 12.4% en 2011. El uso de cápsulas de café aumentó considerablemente de 12.9% en 2004 a 21.9% en 2011 (Tabla 56).

**Tabla 57** Estructura del consumo de Noruega (Miles de sacos)

Norway	Total	Volume			Porcentage Shares				
		Roasted			Soluble	Roasted			Soluble
		Standard	Pods	Subtotal		Standard	Pods	Subtotal	
1997	675			649	26			96.10%	3.90%
1998	702			675	28			96.00%	4.00%
1999	785			753	32			96.00%	4.00%
2000	657			630	27			95.90%	4.10%
2001	710			680	30			95.80%	4.20%
2002	692			662	31			95.60%	4.40%
2003	683			636	47			93.20%	6.80%
2004	709			659	50			92.90%	7.10%
2005	743			689	54			92.70%	7.30%
2006	721	664	2	667	55	92.10%	0.30%	92.40%	7.60%
2007	771	706	3	709	62	91.50%	0.40%	92.00%	8.00%
2008	715	650	5	654	60	90.90%	0.60%	91.50%	8.50%
2009	715	647	5	652	63	90.50%	0.70%	91.20%	8.80%
2010	746	672	6	678	67	90.10%	0.80%	91.00%	9.00%
2011	785	706	8	714	71	89.90%	1.00%	90.90%	9.10%
Average	721	674*	5*	674	47			93.50%	6.50%

\*Promedio de 2006 a 2011

Fuente: Tomado de Tendencias en el consumo de café en determinados países importadores. (OIC, 2012)

El café tostado fue la forma dominante de consumo de café en Noruega representó el 93.5% del consumo nacional, frente al 6.5% del café soluble.

A pesar de que la participación de café tostado descendió del 96.1% en 1997 a 90.9% en 2011, el soluble aumentó. En cambio el, de las cápsulas fue limitado a 1.0% del consumo total en 2011 (Tabla 57).

**Tabla 58** Estructura del consumo de Polonia (Miles de sacos)

Poland	Total	Volume				Porcentage Shares			
		Roasted			Soluble	Roasted			Soluble
		Standard	Pods	Subtotal		Standard	Pods	Subtotal	
1997	1966			1337	629			68.00%	32.00%
1998	1965			1295	669			65.90%	34.10%
1999	1985			1266	719			63.80%	36.20%
2000	2046			1266	779			61.90%	38.10%
2001	2222			1361	862			61.20%	38.80%
2002	2201			1363	838			61.90%	38.10%
2003	2242			1378	864			61.50%	38.50%
2004	2281			1394	887			61.10%	38.90%
2005	2267			1374	894			60.60%	39.40%
2006	1993			1196	797			60.00%	40.00%
2007	1554	920	1	921	634	59.20%	0.10%	59.20%	40.80%
2008	1681	980	2	982	700	58.30%	0.10%	58.40%	41.60%
2009	2001	1159	4	1163	838	57.90%	0.20%	58.10%	41.90%
2010	2156	1248	6	1254	902	57.90%	0.30%	58.10%	41.90%
2011	2042	1176	8	1184	858	57.60%	0.40%	58.00%	42.00%
Average	2040	1097*	4*	1249	791			61.20%	38.80%

\*Promedio de 2007 a 2011

Fuente: Tomado de Tendencias en el consumo de café en determinados países importadores. (OIC, 2012)

El consumo medio anual de café en Polonia se situó ligeramente por encima de dos millones de sacos. El café tostado representó el 61.2% del consumo nacional frente al 38.8% de café soluble. El consumo de café soluble aumentó de forma constante y llegó al 42.0% del total en 2011 frente al 32.0% en 1997. El uso de cápsulas de café representó solo el 0.4% del consumo total en 2011 (Tabla 57).

**Tabla 59** Estructura del consumo de Portugal (Miles de sacos)

Portugal	Total	Volume				Porcentage Shares			
		Roasted			Soluble	Roasted			Soluble
		Standard	Pods	Subtotal		Standard	Pods	Subtotal	
1997	603			539	64			89.30%	10.70%
1998	696			618	78			88.80%	11.20%
1999	737			649	88			88.10%	11.90%
2000	646			566	81			87.50%	12.50%
2001	745			649	97			87.00%	13.00%
2002	720			622	98			86.40%	13.60%
2003	657			564	93			85.90%	14.10%
2004	685	583	1	584	101	85.00%	0.20%	85.30%	14.70%
2005	656	553	2	555	100	84.30%	0.40%	84.70%	15.30%
2006	671	562	3	565	106	83.70%	0.50%	84.20%	15.80%
2007	684	566	6	572	112	82.80%	0.90%	83.60%	16.40%
2008	654	527	13	541	114	80.60%	2.00%	82.60%	17.40%

2009	709	559	25	584	125	78.80%	3.60%	82.30%	17.70%
2010	750	568	50	618	132	75.70%	6.70%	82.40%	17.60%
2011	834	591	98	689	145	70.90%	11.70%	82.60%	17.40%
Average	697	564*	25*	594	102			85.30%	14.70%

\*Promedio de 2004 a 2011

Fuente: Tomado de Tendencias en el consumo de café en determinados países importadores. (OIC, 2012)

Portugal tuvo un consumo anual por debajo de 700,000 sacos de café. El café tostado representó el 85.3% del total nacional frente al 14.7% de café soluble. Sin embargo, el café tostado en el total descendió del 89.3% en 1997 a 82.6% en 2011. En cambio, el uso de cápsulas de café aumentó con rapidez y pasó del 0.2% en 2004 al 11.7% en 2011 (Tabla 59).

**Tabla 60** Estructura del consumo de Rusia (Miles de sacos)

Russia	Total	Volume			Porcentage Shares			Soluble	
		Roasted			Soluble	Roasted			
		Standard	Pods	Subtotal		Standard	Pods		
1997	1857			109	1748			5.90% 94.10%	
1998	1647			104	1543			6.30% 93.70%	
1999	1352			85	1267			6.30% 93.70%	
2000	1863			142	1721			7.60% 92.40%	
2001	2983			262	2721			8.80% 91.20%	
2002	3446			350	3095			10.20% 89.80%	
2003	3582			427	3155			11.90% 88.10%	
2004	3086	411	1	412	2674	13.30%	0.00%	13.30% 86.70%	
2005	3212	452	1	453	2760	14.10%	0.00%	14.10% 85.90%	
2006	3263	520	1	522	2741	15.90%	0.00%	16.00% 84.00%	
2007	4055	710	2	711	3344	17.50%	0.00%	17.50% 82.50%	
2008	3716	679	2	681	3035	18.30%	0.00%	18.30% 81.70%	
2009	3131	554	1	555	2576	17.70%	0.00%	17.70% 82.30%	
2010	3661	675	2	676	2985	18.40%	0.00%	18.50% 81.50%	
2011	3695	716	2	718	2877	19.40%	0.00%	19.40% 80.60%	
Average	2970	589*	1*	414	2556			13.90% 86.10%	

\*Promedio de 2004 a 2011

Fuente: Tomado de Tendencias en el consumo de café en determinados países importadores. (OIC, 2012)

Rusia fue el país consumidor de café más importante de entre los mercados emergentes. El cual en promedio consumió cerca de tres millones de sacos. La forma dominante de consumo siguió siendo la de café soluble, que representó el 86.1% del consumo, es decir, 2.6 millones frente a 414,000 sacos (13.9%) de café tostado. Por lo que, el café tostado aumentó de 5.9% en 1997 a 19.4% en 2011 (Tabla 60).

**Tabla 61** Estructura del consumo de España (Miles de sacos)

Spain	Total	Volume			Porcentage Shares			Soluble	
		Roasted			Soluble	Roasted			
		Standard	Pods	Sub Total		Standard	Pods		
1997	2977			2499	478			83.90% 16.10%	
1998	2996			2515	481			83.90% 16.10%	

1999	3324			2731	593			82.10%	17.90%
2000	2991			2447	544			81.80%	18.20%
2001	2795			2282	513			81.70%	18.30%
2002	2833			2310	523			81.50%	18.50%
2003	2740			2247	493			82.00%	18.00%
2004	2705	2213	13	2226	480	81.80%	0.50%	82.30%	17.70%
2005	3007	2464	18	2483	525	81.90%	0.60%	82.60%	17.40%
2006	3017	2466	24	2491	526	81.80%	0.80%	82.60%	17.40%
2007	3198	2605	35	2640	558	81.50%	1.10%	82.60%	17.40%
2008	3485	2833	47	2880	606	81.30%	1.30%	82.60%	17.40%
2009	3352	2715	56	2771	581	81.00%	1.70%	82.70%	17.30%
2010	3232	2584	71	2655	576	80.00%	2.20%	82.20%	17.80%
2011	3149	2491	83	2574	574	79.10%	2.60%	81.80%	18.20%
Average	3054	2546*	43*	2517	537			82.40%	17.60%

\*Promedio de 2004-2011

Fuente: Tomado de Tendencias en el consumo de café en determinados países importadores. (OIC, 2012)

El consumo de café en España fue en término medio de 3.1 millones de sacos entre 1997 y 2011. El café tostado representó 2.5 millones de sacos (82.4%) del consumo nacional frente a 537,000 sacos (17.6%) de café soluble. Las dos formas de café en el consumo total no cambiaron en el período estudiado. El uso de cápsulas de café fue todavía relativamente bajo, pero aumentó del 0.5% en 2004 a 2.6% en 2011 (Tabla 61).

**Tabla 62** Estructura del consumo de Suecia (Miles de sacos)

Sweden	Total	Volume				Porcentage Shares			
		Roasted			Soluble	Roasted			Soluble
		Standard	Pods	Sub Total		Standard	Pods	Subtotal	
1997	1241			1180	61			95.10%	4.90%
1998	1248			1183	65			94.80%	5.20%
1999	1279			1214	65			94.90%	5.10%
2000	1173			1111	62			94.70%	5.30%
2001	1251			1186	66			94.80%	5.20%
2002	1224			1157	67			94.50%	5.50%
2003	1178			1113	65			94.50%	5.50%
2004	1234			1167	66			94.60%	5.40%
2005	1170			1103	67			94.30%	5.70%
2006	1315	1242	0	1242	73	94.40%	0.00%	94.40%	5.60%
2007	1244	1176	0	1176	69	94.50%	0.00%	94.50%	5.50%
2008	1272	1202	0	1202	71	94.40%	0.00%	94.40%	5.60%
2009	1133	1067	1	1067	65	94.20%	0.10%	94.20%	5.80%
2010	1221	1147	3	1149	72	93.90%	0.20%	94.10%	5.90%
2011	1125	1051	6	1057	68	93.40%	0.50%	94.00%	6.00%
Average	1221	1147*	2*	1154	67	**	**	94.50%	5.50%

\*Promedio de 2006 a 2011

Fuente: Tomado de Tendencias en el consumo de café en determinados países importadores. (OIC, 2012)

El café tostado fue la forma dominante de consumo en Suecia representó en promedio el 94.5% del total frente al 5.5% del soluble. El consumo medio al año fue de 1.22 millones de sacos, que comprendieron 1.15 millones de café tostado y solo 67,000 de café soluble.

El de café soluble aumentó ligeramente de 4.9% del consumo nacional en 1997 al 6.0% en 2011. El uso de cápsulas representó solo el 0.5% del consumo total en 2011 (Tabla 62).

**Tabla 63** Estructura del consumo de Suiza (Miles de sacos)

Switzerland	Total	Volume			Porcentage Shares				
		Roasted			Soluble	Roasted			Soluble
		Standard	Pods	Sub Total		Standard	Pods	Subtotal	
1997	712			615	98			86.30%	13.70%
1998	811			703	108			86.70%	13.70%
1999	863			749	114			86.80%	13.20%
2000	827			717	110			86.70%	13.30%
2001	816			708	108			86.70%	13.30%
2002	821			714	107			86.90%	13.10%
2003	852			742	110			87.00%	13.00%
2004	722	615	15	630	92	85.20%	2.00%	87.20%	12.80%
2005	1099	931	29	961	139	84.70%	2.70%	87.40%	12.60%
2006	932	784	32	817	115	84.20%	3.50%	87.60%	12.40%
2007	989	823	46	869	120	83.20%	4.70%	87.90%	12.10%
2008	1149	948	64	1012	137	82.50%	5.60%	88.10%	11.90%
2009	966	791	61	851	114	81.90%	6.30%	88.20%	11.80%
2010	1012	818	76	894	118	80.80%	7.50%	88.40%	11.60%
2011	1035	827	90	917	118	79.90%	8.70%	88.60%	11.40%
Average	907	817*	52*	793	114	**	**	87.40%	12.60%

\*Promedio de 2004 a 2011

Fuente: Tomado de Tendencias en el consumo de café en determinados países importadores. (OIC, 2012)

Suiza tuvo un consumo medio de café al año de 907,000 sacos, de los cuales 793,000 de café tostado y 114,000 de soluble. El consumo de tostado fue de 87.4% frente a 12.6% del café soluble. La cantidad de soluble descendió de 13.7% en 1997 a 11.4% en 2011. El uso de cápsulas de café aumentó de 2.0% en 2004 a 8.7% en 2011 (Tabla 63).

**Tabla 64** Estructura del consumo de Turquía (Miles de sacos)

Turkey	Total	Volume			Porcentage Shares				
		Roasted			Soluble	Roasted			Soluble
		Standard	Pods	Sub Total		Standard	Pods	Subtotal	
1997	236			77	160			32.50%	67.50%
1998	286			92	194			32.30%	67.70%
1999	265			83	181			31.50%	68.50%
2000	287			94	192			32.90%	67.10%
2001	290			94	196			32.30%	67.70%
2002	359			86	273			23.90%	76.10%
2003	367			72	295			19.70%	80.30%
2004	403	66	0	66	338	16.30%	0.00%	16.30%	83.70%
2005	464	60	0	60	405	12.80%	0.00%	12.80%	87.20%
2006	497	47	0	47	450	9.50%	0.00%	9.50%	90.50%
2007	516	45	0	45	471	8.70%	0.00%	8.70%	91.30%
2008	484	40	0	40	444	8.30%	0.00%	8.30%	91.70%
2009	521	42	0	42	478	8.10%	0.00%	8.10%	91.90%
2010	610	49	0	49	560	8.10%	0.00%	8.10%	91.90%
2011	633	52	0	52	582	8.20%	0.00%	8.20%	91.80%

Average	415	50*		67	348	**		16.10%	83.90%
---------	-----	-----	--	----	-----	----	--	--------	--------

\*Promedio de 2004 a 2011

Fuente: Tomado de Tendencias en el consumo de café en determinados países importadores. (OIC, 2012)

Turquía tiene una población de 72.6 millones de habitantes, pero un bajo volumen de consumo de café, de 415,000 sacos al año en promedio. El café soluble representó el 83.9% del consumo nacional frente a 16.1% del café tostado. El porcentaje de café tostado en el consumo nacional disminuyó marcadamente de 32.5% en 1997 a 8.2% en 2011 (Tabla 64).

**Tabla 65** Estructura del consumo de Ucrania (Miles de sacos)

Ukraine	Total	Volume				Porcentage Shares			
		Roasted			Soluble	Roasted			Soluble
		Standard	Pods	Sub Total		Standard	Pods	Subtotal	
1997	167			28	139			17.00%	83.00%
1998	126			22	104			17.20%	82.80%
1999	253			43	210			17.10%	82.90%
2000	179			32	147			17.70%	82.30%
2001	228			41	188			17.80%	82.20%
2002	440			77	364			17.40%	82.60%
2003	647			107	540			16.60%	83.40%
2004	739			113	627			15.20%	84.80%
2005	1025			155	870			15.10%	84.90%
2006	968			152	817			15.70%	84.30%
2007	1057			173	884			16.30%	83.70%
2008	1773			208	1525			12.00%	88.00%
2009	1460			198	1262			13.60%	86.40%
2010	1485	198	0	198	1287	13.30%	0.00%	13.30%	86.70%
2011	1324	157	0	157	1167	11.80%	0.00%	11.80%	88.20%
Average	789	177*		113	675	**	**	14.40%	85.60%

\*Promedio de 2010 a 2011

Fuente: Tomado de Tendencias en el consumo de café en determinados países importadores. (OIC, 2012)

El consumo de café en Ucrania fue en promedio por encima de 789,000 sacos, de los cuales 113,000 fueron de café tostado y 675,000 de soluble, de éste último representó el 85.6% del consumo nacional frente al 14.4% del café tostado. El porcentaje de café soluble aumentó de 83.0% en 1997 a 88.2% en 2011 (Tabla 65).

**Tabla 66** Estructura del consumo de Reino Unido (Miles de sacos)

United Kingdom	Total	Volume				Porcentage Shares			
		Roasted			Soluble	Roasted			Soluble
		Standard	Pods	Sub Total		Standard	Pods	Subtotal	
1997	2441			385	2056			15.80%	84.20%
1998	2588			413	2175			15.90%	84.10%
1999	2276			369	1907			16.20%	83.80%
2000	2342			390	1952			16.70%	83.30%
2001	2215			387	1828			17.50%	82.50%

2002	2261			412	1849			18.20%	81.80%
2003	2236			429	1807			19.20%	80.80%
2004	2458	490	3	493	1965	19.90%	0.10%	20.10%	79.90%
2005	2680	542	5	547	2133	20.20%	0.20%	20.40%	79.60%
2006	3059	646	10	656	2403	21.10%	0.30%	21.50%	78.50%
2007	2824	632	14	645	2178	22.40%	0.50%	22.90%	77.10%
2008	3067	712	18	729	2338	23.20%	0.60%	23.80%	76.20%
2009	3220	765	24	789	2431	23.80%	0.70%	24.50%	75.50%
2010	3134	755	27	782	2352	24.10%	0.90%	24.90%	75.10%
2011	2926	711	29	740	2185	24.30%	1.00%	25.30%	74.70%
Average	2648	656*	16*	544	2104	**	**	20.60%	79.40%

\*Promedio de 2004 a 2011

Fuente: Tomado de Tendencias en el consumo de café en determinados países importadores. (OIC, 2012)

Reino Unido tuvo un consumo medio de 2.6 millones de sacos, la mayor parte fue de café soluble (79.4% del total), mientras que el 20.6% fue de café tostado. No obstante, se registró un crecimiento en el consumo de café tostado en el consumo nacional de 15.8% en 1997 a 25.3% en 2011. El uso de cápsulas aumentó solo el 1.0% del consumo total en 2011 (Tabla 66).

**Tabla 67** Estructura del consumo de Estados Unidos (Miles de sacos)

Usa	Total	Volume			Porcentage Shares			Soluble	
		Roasted			Soluble	Roasted			
		Standard	Pods	Sub Total		Standard	Pods		
1997	17795			15522	2274			87.20%	
1998	18604			16366	2237			88.00%	
1999	19359			17085	2275			88.30%	
2000	18746			16593	2153			88.50%	
2001	19554			17552	2002			89.80%	
2002	19125			17325	1800			90.60%	
2003	29193			18342	1851			90.80%	
2004	20973	19246	0	19246	1726	91.80%	0.00%	91.80%	
2005	20998	19347	32	19379	1619	92.10%	0.20%	92.30%	
2006	20667	19121	62	19183	1485	92.50%	0.30%	92.80%	
2007	31033	19563	63	19626	1408	93.00%	0.30%	93.30%	
2008	21652	20177	98	20274	1378	93.20%	0.50%	93.60%	
2009	21436	20003	146	20149	1287	93.30%	0.70%	94.00%	
2010	21783	20253	266	20519	1264	93.00%	1.20%	94.20%	
2011	22043	20479	358	20837	1206	92.90%	1.60%	94.50%	
Average	20264	19774*	128*	18533	1731	**	**	91.50%	
								8.50%	

\*Promedio de 2004 a 2011

Fuente: Tomado de Tendencias en el consumo de café en determinados países importadores. (OIC, 2012)

Estados Unidos fue el mayor país consumidor de café del mundo de entre los países importadores, con un consumo medio al año de 20.3 millones de sacos. El café tostado fue la forma dominante que consumió, el cual fue de 18.5 millones de sacos (91.5% del total) frente a los 1.7 millones (8.5%) de café soluble. La parte de café soluble descendió de 12.8% en 1997 a 5.5% en 2011, como resultado del crecimiento de mercados especializados en los que predomina el café tostado. El uso de cápsulas de café fue limitado, y representó el 1.6% del consumo total en 2011 (Tabla 67).

#### 4.13.5 Localización de compra y el consumo de café de países importadores

El consumo fuera de la casa comprende el café que se consumió en lugares comerciales tales como restaurantes, cafés bares, kioscos de café, máquinas expendedoras y demás. Los datos de Euromonitor dividen además el consumo fuera de la casa por cadenas y otros lugares. Las cadenas de café se definen como puntos de venta señalados en servir café y en los que el café es el artículo principal y se ofrece una gran variedad de tipos de café y de productos relacionados. Esas bebidas se venden por sí solas o con pasteles, tartas y sándwiches, para consumo en el establecimiento o fuera de él. Esos puntos de venta están en la actualidad añadiendo una gama más amplia de artículos alimenticios tales como ensaladas y otros refrigerios. Ofrecen habitualmente platos para llevar y tienen un ambiente moderno y decorado de diseñador. Las operaciones de servicio alimenticio en cadena tienen como mínimo 10 puntos de venta de marca. Los otros lugares se refieren a cualquier otra localización que no sean las cadenas y en el que también se consume café. La OIC ofrece un análisis del punto de compra de café para consumo en la casa, dividido en venta en tiendas, que comprende tiendas que venden con descuento, supermercados, hipermercados, tiendas de la esquina que venden de todo, pequeñas tiendas de comestibles independientes, tiendas de garaje y otras tiendas de comestibles y minoristas no de comestibles, que comprenden operaciones de venta, compras desde la casa, ventas por Internet y ventas directas (OIC, 2012).

**Tabla 68** Lugares de consumo y puntos de compra de café de Austria (Miles de sacos)

Austria	Total	Volumen						Porcentage Shares					
		At-Home			Out-At-Home			At-Home			Out-At-Home		
		Store	Non-Store	Sub Total	Chains	Other	Sub Total	Store	Non-Store	Sub Total	Chains	Other	Sub Total
1997	1087	1001	0	1001	3	84	86	92.00%	0.00%	92.00%	0.30%	7.70%	8.00%
1998	1105	1015	0	1015	3	87	90	91.80%	0.00%	91.80%	0.30%	7.90%	8.20%
1999	1123	1028	0	1028	4	92	95	91.50%	0.00%	91.50%	0.30%	8.10%	8.50%
2000	875	799	0	799	3	72	75	91.40%	0.00%	91.40%	0.40%	8.30%	8.60%
2001	1013	923	0	923	4	85	90	91.10%	0.00%	91.10%	0.40%	8.40%	8.90%
2002	926	843	0	843	4	79	83	91.00%	0.00%	91.00%	0.40%	8.50%	9.00%
2003	720	654	0	654	3	62	65	90.90%	0.00%	90.90%	0.50%	8.60%	9.10%
2004	996	902	0	902	5	88	94	90.60%	0.00%	90.60%	0.50%	8.90%	9.40%
2005	772	697	1	698	4	70	74	90.30%	0.20%	90.40%	0.50%	9.10%	9.60%
2006	612	551	1	552	3	57	60	90.00%	0.20%	90.20%	0.50%	9.30%	9.80%
2007	847	758	2	760	4	82	87	89.50%	0.30%	89.80%	0.50%	9.70%	10.20%
2008	908	805	2	808	5	95	100	88.70%	0.30%	89.00%	0.60%	10.50%	11.00%
2009	886	782	3	785	5	96	101	88.30%	0.40%	88.60%	0.60%	10.80%	11.40%
2010	903	793	3	796	6	101	106	87.90%	0.40%	88.20%	0.60%	11.20%	11.80%
2011	1117	977	5	982	7	128	135	87.50%	0.40%	87.90%	0.60%	11.50%	12.10%
Average	926	835*	1	837	4	85	89	90.20%	0.10%	90.30%	0.50%	9.20%	9.70%

Fuente: Tomado de Tendencias en el consumo de café en determinados países importadores. (OIC, 2012)

En Austria, el consumo en la casa representó 837,000 sacos (90.3%) del consumo total entre 1997 y 2011 frente a 89,000 sacos (9.7%) de consumo fuera de la casa, el cual aumentó a un ritmo constante en todo el período, y pasó de 8.0% en 1997 a 12.1% en 2011. Solo el 0.5% del consumo total se hizo en establecimientos en cadena frente a 9.2% en otros lugares fuera de la casa. El café que se consumió en la casa fue comprado en su mayor parte en tiendas (90.2% del consumo total), aunque el de comercio de minoristas no de comestibles, que no existía al comienzo del período, aumentó al 0.4% en 2011.

**Tabla 69** Lugares de consumo y puntos de compra de café de Bélgica (Miles de sacos)

Belgium	Total	Volumen						Porcentage Shares					
		At-Home			Out-At-Home			At-Home			Out-At-Home		
		Store	Non-Store	Sub Total	Chains	Other	Sub Total	Store	Non-Store	Sub Total	Chains	Other	Sub Total
1997	886	683	28	711	2	174	175	77.00%	3.20%	80.20%	0.20%	19.60%	19.80%
1998	1309	1006	44	1050	2	257	259	76.90%	3.40%	80.20%	0.20%	19.60%	19.80%
1999	834	630	28	659	2	174	176	75.50%	3.40%	78.90%	0.20%	20.90%	21.10%
2000	1133	840	41	881	2	250	252	74.10%	3.70%	77.80%	0.20%	22.00%	22.20%
2001	884	649	37	686	2	197	199	73.30%	4.20%	77.50%	0.20%	22.30%	22.50%
2002	1484	1077	69	1145	3	336	339	72.50%	4.60%	77.20%	0.20%	22.60%	22.80%
2003	1579	1148	78	1226	4	350	353	72.70%	5.00%	77.60%	0.20%	22.10%	22.40%
2004	1396	1020	73	1093	3	300	303	73.10%	5.20%	78.30%	0.20%	21.50%	21.70%
2005	1158	847	62	909	2	247	249	73.20%	5.30%	78.50%	0.20%	21.30%	21.50%
2006	1537	1132	85	1218	3	318	320	73.60%	5.50%	79.20%	0.20%	20.70%	20.80%
2007	1103	817	63	880	2	221	223	74.00%	5.70%	79.80%	0.20%	20.10%	20.20%
2008	650	483	38	521	1	128	129	74.30%	5.90%	80.20%	0.20%	19.70%	19.80%
2009	934	698	57	754	2	178	180	74.80%	6.10%	80.70%	0.20%	19.10%	19.30%
2010	871	651	54	706	2	163	165	74.80%	6.20%	81.10%	0.20%	18.70%	18.90%
2011	934	703	63	766	3	166	169	75.20%	6.70%	82.00%	0.30%	17.80%	18.00%
Average	1113	826	55	880	2	231	233	74.20%	4.90%	79.10%	0.20%	20.70%	20.90%

Fuente: Tomado de Tendencias en el consumo de café en determinados países importadores. (OIC, 2012)

Alrededor del 79.1% del consumo de café en Bélgica fue en la casa, mientras que el de fuera representó el 20.9%, es decir, con una media de 880,000 sacos de café se consumieron en la casa respecto a los 233,000 fuera de ella. El aumento de esta última, se registró en los primeros años del período estudiado, el cual se invirtió en los últimos años. La proporción del consumo fuera de la casa aumentó de 19.8% en 1997 a 22.8% en 2002 y descendió a 18.0% en 2011. En 2011 las cadenas representaron el 0.3% del consumo total, mientras que la proporción de otros lugares fuera de la casa fue del 17.8%. En término medio el 74.2% de todo el café que se consumió fue comprado en tiendas, mientras que una proporción de 4.9% fue comprada en puntos de venta de artículos no comestibles (Tabla 69).

**Tabla 70** Lugares de consumo y puntos de compra de café de Dinamarca (Miles de sacos)

Denmark	Total	Volumen						Porcentage Shares					
		At-Home			Out-At-Home			At-Home			Out-At-Home		
		Store	Non-Store	Sub Total	Chains	Other	Sub Total	Store	Non-Store	Sub Total	Chains	Other	Sub Total
1997	808	658	17	675	0	134	134	81.40%	2.10%	83.50%	0.00%	16.50%	16.50%
1998	854	688	21	710	0	144	144	80.60%	2.50%	83.10%	0.00%	16.90%	16.90%
1999	869	686	25	711	0	158	158	79.00%	2.90%	81.80%	0.00%	18.10%	18.20%
2000	791	617	22	639	0	152	152	78.00%	2.80%	80.80%	0.00%	19.20%	19.20%
2001	868	681	28	709	0	159	159	78.40%	3.30%	81.70%	0.00%	18.30%	18.30%
2002	805	619	33	652	0	152	153	77.00%	4.10%	81.00%	0.00%	18.90%	19.00%
2003	724	548	32	580	0	144	144	75.70%	4.40%	80.10%	0.00%	19.80%	19.90%
2004	849	634	39	673	0	176	176	74.60%	4.60%	79.20%	0.00%	20.75%	20.80%
2005	795	584	38	622	0	172	173	73.50%	4.80%	78.30%	0.00%	21.70%	21.70%
2006	822	598	40	638	1	184	184	72.70%	4.90%	77.60%	0.10%	22.30%	22.40%
2007	794	575	39	614	1	180	181	72.40%	4.90%	77.20%	0.10%	22.70%	22.80%
2008	688	497	35	532	1	155	156	72.10%	5.10%	77.30%	0.10%	22.60%	22.70%
2009	679	493	35	528	1	150	150	72.60%	5.20%	77.80%	0.10%	22.10%	22.20%
2010	847	616	46	662	1	184	185	72.80%	5.40%	78.10%	0.10%	21.80%	21.90%
2011	790	576	42	618	1	171	172	72.90%	5.30%	78.30%	0.10%	21.60%	21.70%
Average	799	605	33	638	0	161	161	75.70%	4.10%	79.80%	0.00%	20.10%	20.20%

Fuente: Tomado de Tendencias en el consumo de café en determinados países importadores. (OIC, 2012)

En Dinamarca, el consumo en la casa y fuera de la casa fue en promedio del 79.8% y del 20.2% respectivamente. El volumen del consumo en la casa fue en término medio de 638,000 sacos frente al de fuera de 161,000. El consumo en la casa descendió del 83.5% en 1997 al 78.3% en 2011 en favor del de fuera.

En 2011, los establecimientos en cadenas de café tenían un porcentaje minúsculo del mercado de 0.1% del consumo total frente al 21.6% de otros lugares fuera de la casa. El café comprado en tiendas representó el 75.7% del consumo total, frente al porcentaje significativo del 4.1% vendido en comercio de artículos no comestibles (Tabla 70).

**Tabla 71** Lugares de consumo y puntos de compra de café de Finlandia (Miles de sacos)

Finland	Total	Volumen						Porcentage Shares					
		At-Home			Out-Of-Home			At-Home			Out-Of-Home		
		Store	Non-Store	Subtotal	Chains	Other	Subtotal	Store (%)	Non-Store (%)	Subtotal (%)	Chains (%)	Other (%)	Subtotal (%)
1997	939	840	0	840	1	99	99	89.4	0.0	89.4	0.1	10.5	10.6
1998	1001	884	0	884	1	117	118	88.3	0.0	88.3	0.1	11.7	11.7
1999	979	866	0	866	1	112	113	88.5	0.0	88.5	0.1	11.4	11.5
2000	967	852	0	852	1	114	115	88.1	0.0	88.1	0.1	11.8	11.9
2001	947	833	1	833	1	114	115	87.9	0.0	87.9	0.1	12.0	12.1
2002	970	865	1	866	1	103	104	89.2	0.1	89.3	0.1	10.6	10.7
2003	966	854	2	854	1	111	111	88.4	0.1	88.5	0.1	11.4	11.5
2004	1034	911	2	912	1	121	122	88.0	0.2	88.2	0.1	11.7	11.8
2005	1102	968	2	969	1	132	133	87.8	0.2	88.0	0.1	11.9	12.0
2006	1047	917	2	919	1	127	128	87.6	0.2	87.7	0.1	12.1	12.3
2007	1057	922	2	924	1	132	133	87.3	0.2	87.4	0.1	12.4	12.6
2008	1115	973	2	975	1	139	140	87.3	0.2	87.4	0.1	12.5	12.6
2009	1058	926	2	928	1	129	131	87.5	0.2	87.6	0.1	12.2	12.4
2010	1080	948	2	950	1	129	131	87.7	0.2	87.9	0.1	12.0	12.1
2011	1093	959	2	961	1	131	132	87.7	0.2	87.9	0.1	12.0	12.1
Average	1024	901	1	902	1	121	122	88.0	0.1	88.1	0.1	11.8	11.9

Fuente: Tomado de Tendencias en el consumo de café en determinados países importadores. (OIC, 2012)

El consumo en la casa representó el 88.1% del consumo nacional en Finlandia frente al 11.9% de fuera de la casa. Dicho de otro modo, de un volumen anual de consumo en término medio de un poco más de un millón de sacos, 902,000 sacos se consumieron en la casa y 122,000 de fuera. La proporción del de fuera de la casa descendió ligeramente de 89.4% en 1997 a 87.9% en 2011. Casi todo el café que se consumió en la casa fue comprado en tiendas (88.0% del consumo total). Las cadenas de café no tuvieron una presencia general en el mercado de Finlandia, y solo le correspondió el 0.1% del consumo fuera de la casa frente al 11.8% de otros lugares (Tabla 71).

**Tabla 72** Lugares de consumo y puntos de compra de café de Francia (Miles de sacos)

France	Total	Volumen						Percentage shares					
		At-home			Out-of-home			At-home			Out-of-home		
		Store	Non-store	Subtotal	Chains	Other	Subtotal	Store (%)	Non-store	Subtotal	Chains	Other	Subtotal
1997	5487	4315	9	4323	5	1159	1164	78.6	0.2	78.8	0.1	21.1	21.2
1998	5351	4212	8	4220	5	1126	1131	78.7	0.2	78.9	0.1	21.0	21.1
1999	5578	4394	9	4403	6	1169	1175	78.8	0.2	78.9	0.1	21.0	21.1
2000	5402	4266	9	4275	7	1121	1128	79.0	0.2	79.1	0.1	20.7	20.9
2001	5253	4146	8	4155	7	1091	1098	78.9	0.2	79.1	0.1	20.8	20.9
2002	5526	4357	9	4366	9	1152	1160	78.9	0.2	79.0	0.2	20.8	21.0
2003	5394	4252	13	4265	16	1113	1129	78.8	0.2	79.1	0.3	20.6	20.9
2004	4929	3881	19	3897	14	1018	1032	78.7	0.4	79.1	0.3	20.7	20.9
2005	4787	3757	23	3779	17	991	1008	78.5	0.5	78.9	0.4	20.7	21.1
2006	5278	4137	42	4179	22	1078	1099	78.4	0.8	79.2	0.4	20.4	20.8
2007	5628	4404	49	4453	39	1136	1175	78.3	0.9	79.1	0.7	20.2	20.9
2008	5152	4048	45	4093	46	1013	1058	78.6	0.9	79.5	0.9	19.7	20.5
2009	5677	4481	59	4541	53	1083	1136	78.9	1.0	80.0	0.9	19.1	20.0
2010	5713	4521	69	4589	57	1066	1124	79.1	1.2	80.3	1.0	18.7	19.7
2011	5960	4737	77	4814	64	1082	1147	79.5	1.3	80.8	1.1	18.2	19.2
Average	5408	4260	30	4290	24	1093	1118	78.8	0.6	79.3	0.5	20.2	20.7

Fuente: Tomado de Tendencias en el consumo de café en determinados países importadores. (OIC, 2012)

En Francia se consumieron en la casa en término medio 4.3 millones de sacos en el período estudiado, lo que representó el 79.3% del consumo total frente al 1.1 millones de fuera de la casa (20.7%). El consumo fuera de la casa mantuvo una proporción constante del mercado de alrededor del 21.0% entre 1997 y 2007, pero disminuyó en los años siguientes, quizás como resultado de la crisis económica de 19.2% en 2011 (Tabla 72). Las cadenas representaron el 0.5% del consumo total, mientras que el 20.2% se consumió fuera de la casa en otros puntos de venta. El café comprado en tiendas representó el 79.5% del consumo total y el porcentaje de compras en comercio de artículos no comestibles fue pequeño pero aumentó (1.3% del total en 2011).

**Tabla 73** Lugares de consumo y puntos de compra de café de Alemania (Miles de sacos)

Germany	Total	Volume						Percentage shares						
		Store	Non-Store	At home		Out-of-home		Store	Non-Store	At-home		Out-of-home		
				Subtotal	Chains	Other	Subtotal			Subtotal	Chains	Other	Subtotal	
1997	9670	7915	40	7955	17	1698	1715	81.9	0.4	82.3	0.2	17.6	17.7	
1998	9976	8187	49	8228	26	1722	1748	82.1	0.5	82.5	0.3	17.3	17.5	
1999	9748	8020	48	8068	32	1648	1680	82.3	0.5	82.8	0.3	16.9	17.2	
2000	8770	7248	44	7292	34	1444	1478	82.6	0.5	83.1	0.4	16.5	16.9	
2001	9059	7521	53	7574	40	1445	1486	83.0	0.6	83.6	0.4	16.0	16.4	
2002	8498	7104	43	7155	40	1303	1343	83.6	0.5	84.2	0.5	15.3	15.8	
2003	9499	7995	48	8044	45	1410	1455	84.2	0.5	84.7	0.5	14.8	15.3	
2004	10445	8811	53	8864	51	1530	1580	84.4	0.5	84.9	0.5	14.6	15.1	
2005	8665	7305	44	7349	42	1273	1315	84.3	0.5	84.8	0.5	14.7	15.2	
2006	9151	7746	47	7793	53	1305	1358	84.6	0.5	85.2	0.6	14.3	14.8	
2007	8627	7274	103	7377	52	1197	1250	84.3	1.2	85.5	0.6	13.9	14.5	
2008	9535	8016	147	8163	59	1312	1371	84.1	1.5	85.6	0.6	13.8	14.4	
2009	8897	7448	183	7631	54	1211	1266	83.7	2.1	85.8	0.6	13.6	14.2	
2010	9292	7721	198	7919	60	1312	1373	83.1	2.1	85.2	0.6	14.1	14.8	
2011	9460	7758	248	8006	70	1384	1454	82.0	2.6	84.6	0.7	14.6	15.4	
Average	9286	7738	90	7828	45	1413	1458	83.3	1.0	84.30	0.5	15.2	15.7	

Fuente: Tomado de Tendencias en el consumo de café en determinados países importadores. (OIC, 2012)

En promedio el consumo en la casa en Alemania fue de 7.8 millones de sacos, lo que representó el 84.3% del total frente a 1.5 millones (15.7%) de fuera de ella. Los porcentajes relativos del consumo en la casa y fuera de la casa permanecieron estables en casi todo el período del análisis, si bien las cifras de 2010 y 2011 mostraron un ligero aumento en el consumo fuera de la casa (Tabla 73). El porcentaje de mercado de las cadenas de café fue pequeño (0.5% del consumo total), mientras que otros lugares fuera de la casa representaron el 15.2%. En término medio las tiendas fueron el punto de venta predominante del consumo fuera de la casa, pero la proporción de compras en comercio de artículos no comestibles aumentó del 0.4% a 2.6% entre 1997 y 2011.

**Tabla 74** Lugares de consumo y puntos de compra de café de Grecia (Miles de sacos)

Greece	Total	Volume						At-home	Non-store	Subtotal	Chains	Other	Subtotal
		At-home			Out-of-home								
		Store	Non-store	Subtotal	Chains	Other	Subtotal	Store	Non-store	Subtotal	Chains	Other	Subtotal
1997	739	425	0	425	1	313	314	57,6%	0,0%	57,6%	0,1%	42,4%	42,5%
1998	668	387	0	387	1	280	281	57,9%	0,0%	57,9%	0,1%	42,0%	42,1%
1999	641	372	0	372	1	267	268	58,1%	0,0%	58,1%	0,2%	41,7%	41,9%
2000	687	402	0	402	2	284	286	58,5%	0,0%	58,5%	0,3%	41,2%	41,5%
2001	548	320	0	320	2	226	228	58,4%	0,0%	58,4%	0,4%	41,2%	41,6%
2002	827	484	0	484	5	338	343	58,5%	0,0%	58,5%	0,6%	40,8%	41,4%
2003	929	601	0	601	7	320	327	64,7%	0,0%	64,7%	0,8%	34,5%	35,3%
2004	871	556	0	556	12	303	315	63,9%	0,0%	63,9%	1,4%	34,7%	36,1%
2005	870	553	0	553	17	300	317	63,5%	0,0%	63,5%	2,0%	34,5%	36,5%
2006	857	545	0	545	22	289	311	63,7%	0,0%	63,7%	2,6%	33,8%	36,4%
2007	1015	647	0	647	29	339	368	63,7%	0,0%	63,7%	2,9%	33,4%	36,3%

2008	978	624	0	624	30	324	354	63,8%	0,0%	63,8%	3,1%	33,1%	36,2%
2009	974	627	0	627	32	314	346	64,4%	0,0%	64,4%	3,3%	32,3%	35,6%
2010	994	653	0	653	31	310	341	65,7%	0,0%	65,7%	3,1%	31,2%	34,3%
2011	1023	700	0	700	28	294	322	68,5%	0,0%	68,5%	2,7%	28,8%	31,5%
Average	841	526	0	526	15	300	315	62,6%	0,00	62,6%	1,7%	35,7%	37,4%

Fuente: Tomado de Tendencias en el consumo de café en determinados países importadores. (OIC, 2012)

En Grecia el consumo en la casa aumentó de forma constante y pasó del 57.6% en 1997 a 68.5% en 2011, en perjuicio del consumo fuera de la casa, que disminuyó de 42.4 a 31.5% en el mismo período. El volumen del consumo en la casa fue en término medio de 526,000 sacos, frente al consumo fuera de la casa de 315,000. En el período hubo un cambio gradual hacia el consumo en la casa; por lo tanto este fenómeno no parece ser directamente atribuible a la turbulencia económica más reciente, pero sí parece haber exacerbado la tendencia, dado que el consumo fuera de la casa descendió marcadamente en 2010 y 2011. No obstante, el consumo fuera de la casa todavía representó un porcentaje importante del total en comparación con muchos otros países importadores, y las cadenas de café representaron el 2.7% del consumo fuera de la casa en 2011. Todo el café del consumo en la casa fue comprado en tiendas (Tabla 74).

**Tabla 75** Lugares de consumo y puntos de compra de café de Italia (Miles de sacos)

Italy	Total	Volume						Percentage Shares					
		At-home			Out-of-home			At-home			Out-of-home		
		Store	Non-store	Subtotal	Chains	Other	Subtotal	Store	Non-store	Subtotal	Chains	Other	Subtotal
1997	4913	3373	51	3424	0	1489	1489	68,7%	1,0%	69,7%	0,0%	30,3%	30,3%
1998	4936	3436	28	3464	0	1472	1472	69,6%	0,6%	70,2%	0,0%	29,8%	29,8%
1999	4919	3447	28	3475	0	1444	1444	70,1%	0,6%	70,6%	0,0%	29,4%	29,4%
2000	5149	3623	29	3652	0	1497	1497	70,4%	0,6%	70,9%	0,0%	29,1%	29,1%
2001	5243	3716	30	3746	1	1495	1496	70,9%	0,6%	71,4%	0,0%	28,5%	28,5%
2002	5182	3688	33	3721	1	1460	1461	71,2%	0,6%	71,8%	0,0%	28,2%	28,2%
2003	5507	3909	36	3945	3	1559	1562	71,0%	0,6%	71,6%	0,1%	28,3%	28,4%
2004	5469	3937	36	3972	9	1488	1497	72,0%	0,7%	72,6%	0,2%	27,2%	27,4%
2005	5552	4033	41	4074	18	1460	1478	72,6%	0,7%	73,4%	0,3%	26,3%	26,6%
2006	5593	4085	41	4127	19	1447	1466	73,0%	0,7%	73,8%	0,3%	25,9%	26,2%
2007	5821	4283	48	4331	27	1463	1490	73,6%	0,8%	74,4%	0,5%	25,1%	25,6%
2008	5892	4377	49	4425	29	1436	1465	74,3%	0,8%	75,1%	0,5%	24,4%	24,9%
2009	5806	4351	48	4399	31	1376	1407	74,9%	0,8%	75,8%	0,5%	23,7%	24,2%
2010	5781	4364	49	4413	34	1336	1370	75,5%	0,8%	76,3%	0,6%	23,1%	23,7%
2011	5689	4302	57	4358	36	1295	1331	75,6%	1,0%	76,6%	0,6%	22,8%	23,4%
Average	5430	3928	40	3968	14	1448	1462	72,3%	0,7%	73,0%	0,3%	26,7%	27,0%

Fuente: Tomado de Tendencias en el consumo de café en determinados países importadores. (OIC, 2012)

En Italia el consumo de café en la casa fue en promedio de alrededor de 4 millones de sacos, lo que representó el 73.1% del consumo total en el período estudiado. El volumen medio del consumo fuera de la casa fue de casi 1.5 millones de sacos (26.9%). El consumo fuera de la casa disminuyó y pasó del 30.3% en 1997 a 23.4% en 2011, mientras que las cadenas representaron solo el 0.6% del consumo total (Tabla 75). Casi todo el café consumido en la casa fue comprado en tiendas.

**Tabla 76** Lugares de consumo y puntos de compra de café de Japón (Miles de sacos)

Japan	Total	Volume						Percentage shares					
		At-home			Out-of-home			At-home			Out-of-home		
		Store	Non-store	Subtotal	Chains	Other	Subtotal	Store	Non-store	Subtotal	Chains	Other	Subtotal
1997	5968	3673	226	3899	352	1717	2069	61,5%	3,8%	65,3%	5,9%	28,8%	34,7%
1998	6052	3762	236	3998	370	1684	2054	62,2%	3,9%	66,1%	6,1%	27,8%	33,9%
1999	6273	3947	252	4198	373	1701	2074	62,9%	4,0%	66,9%	6,0%	27,1%	33,1%
2000	6626	4160	266	4425	418	1782	2201	62,8%	4,0%	66,8%	6,3%	26,9%	33,2%
2001	6936	4373	274	4647	435	1854	2288	63,1%	4,0%	67,0%	6,3%	26,7%	33,0%

2002	6875	4321	261	4582	459	1834	2293	62,9%	3,8%	66,6%	6,7%	26,7%	33,4%
2003	6770	4214	264	4478	458	1833	2292	62,2%	3,9%	66,1%	6,8%	27,1%	33,9%
2004	7117	4412	267	4679	488	1950	2438	62,0%	3,7%	65,7%	6,9%	27,4%	34,3%
2005	7128	4370	254	4624	526	1978	2503	61,3%	3,6%	64,9%	7,4%	27,7%	35,1%
2006	7268	4379	245	4624	555	2089	2645	60,2%	3,4%	63,6%	7,6%	28,7%	36,4%
2007	7282	4283	240	4523	607	2152	2759	58,8%	3,3%	62,1%	8,3%	29,6%	37,9%
2008	7065	4204	235	4439	586	2040	2626	59,5%	3,3%	62,8%	8,3%	28,9%	37,2%
2009	7130	4285	240	4525	594	2012	2606	60,1%	3,4%	63,5%	8,3%	28,2%	36,5%
2010	7192	4291	235	4527	613	2053	2666	59,7%	3,3%	62,9%	8,5%	28,5%	37,1%
2011	7015	4185	225	4410	594	2011	2605	59,7%	3,2%	62,9%	8,5%	28,7%	37,1%
Average	6846	4191	248	4439	495	1913	2408	61,2%	3,6%	64,9%	7,2%	27,9%	35,20%

Fuente: Tomado de Tendencias en el consumo de café en determinados países importadores. (OIC, 2012)

Japón estuvo entre los países con altos niveles relativos de consumo de café fuera de la casa, que fue en término medio de 2.4 millones de sacos, lo que representó el 35.2% del total. El consumo fuera de la casa aumentó del 34.7% en 1997 al 37.1% en 2011. El de cadenas de café fue de los más elevados de los países seleccionados y representó el 7.2% del consumo total. El de la casa fue de 4.4 millones de sacos (64.8%) en el mismo período, la mayor parte comprado en tiendas, aunque el comercio de artículos no comestibles mantuvo un porcentaje constante de entre el 3.2 y 4.0% durante todo el período (Tabla 76).

**Tabla 77** Lugares de consumo y puntos de compra de café de países bajos (Miles de sacos)

Netherlands	Total	Volume						Percentage shares					
		At-home			Out-of-home			At-home			Out-of-home		
		Store	Non-store	Subtotal	Chains	Other	Subtotal	Store	Non-store	Subtotal	Chains	Other	Subtotal
1997	2367	1606	72	1678	4	684	689	67,9%	3,0%	70,9%	0,2%	28,9%	29,1%
1998	1961	1335	63	1398	3	559	562	68,1%	3,2%	71,3%	0,2%	28,5%	28,7%
1999	1471	993	49	1042	3	426	429	67,5%	3,3%	70,8%	0,2%	29,0%	29,2%
2000	1860	1245	64	1309	5	546	551	66,9%	3,4%	70,3%	0,3%	29,4%	29,7%
2001	1677	1145	64	1209	5	463	468	68,3%	3,8%	72,1%	0,3%	27,6%	27,9%
2002	1574	1054	63	1117	6	452	458	67,0%	4,0%	71,0%	0,4%	28,7%	29,1%
2003	1743	1177	74	1251	7	484	491	67,6%	4,2%	71,8%	0,4%	27,8%	28,2%
2004	1978	1389	90	1479	9	490	499	70,2%	4,6%	74,8%	0,5%	24,8%	25,3%
2005	1927	1378	86	1465	11	451	462	71,5%	4,5%	76,0%	0,6%	23,4%	24,0%
2006	2129	1535	89	1624	14	490	504	72,1%	4,2%	76,3%	0,7%	23,0%	23,7%
2007	2292	1665	104	1769	19	504	523	72,6%	4,6%	77,2%	0,8%	22,0%	22,8%
2008	1324	967	64	1031	14	278	292	73,1%	4,8%	77,9%	1,1%	21,0%	22,1%
2009	898	659	46	704	10	184	194	73,4%	5,1%	78,5%	1,1%	20,5%	21,6%
2010	1347	988	70	1059	15	273	288	73,4%	5,2%	78,6%	1,1%	20,3%	21,4%
2011	1024	752	53	805	12	208	220	73,5%	5,2%	78,7%	1,1%	20,3%	21,4%
Average	1705	1193	70	1263	9	433	442	70,0%	4,1%	74,4%	0,6%	25,4%	25,6%

Fuente: Tomado de Tendencias en el consumo de café en determinados países importadores. (OIC, 2012)

En los Países Bajos el consumo en la casa fue en término medio de 1.3 millones de sacos al año entre 1997 y 2011; esto representó el 74.1% del total nacional, frente a un consumo fuera de la casa de 442,000 sacos que representó el 25.9%. Este consumo se mantuvo firme de 1997 a 2003, pero descendió al 21.4% del total en 2011. El porcentaje de cadenas de café en el consumo total aumentó marcadamente de 1997 a 2008, pero en los últimos años no cambió y se mantuvo en el 1.1%. Las compras en tiendas representaron el 73.5% del consumo, y el porcentaje de ventas en comercio de artículos no comestibles aumentó durante el período y llegó al 5.2% en 2011 (Tabla 77).

**Tabla 78** Lugares de consumo y puntos de compra de café de Noruega (Miles de sacos)

Norway	Total	Volume						Percentage shares					
		At-home			Out-of-home			At-home			Out-of-home		
		Store	Non-store	Subtotal	Chains	Other	Subtotal	Store	Non-store	Subtotal	Chains	Other	Subtotal
1997	675	534	0	534	0	141	141	79,1%	0,0%	79,1%	0,0%	20,8%	20,8%
1998	702	556	0	556	0	146	146	79,2%	0,0%	79,2%	0,0%	20,7%	20,7%
1999	785	622	0	622	0	163	163	79,2%	0,0%	79,2%	0,0%	20,7%	20,7%
2000	657	521	0	521	0	136	136	79,2%	0,0%	79,2%	0,1%	20,7%	20,8%
2001	710	564	0	564	0	146	146	79,4%	0,0%	79,4%	0,1%	20,5%	20,6%
2002	692	549	0	549	0	143	143	79,3%	0,0%	79,3%	0,1%	20,6%	20,7%
2003	683	528	0	528	1	154	155	77,4%	0,0%	77,4%	0,1%	22,6%	22,7%
2004	709	548	0	548	1	160	161	77,3%	0,0%	77,3%	0,1%	22,6%	22,7%
2005	743	574	0	574	1	169	170	77,2%	0,0%	77,2%	0,1%	22,7%	22,8%
2006	721	555	0	555	1	166	167	76,9%	0,0%	76,9%	0,1%	23,0%	23,1%
2007	771	592	0	592	1	179	180	76,7%	0,0%	76,7%	0,1%	23,2%	23,3%
2008	715	546	0	546	1	167	168	76,5%	0,0%	76,5%	0,1%	23,4%	23,5%
2009	715	545	0	545	1	169	170	76,2%	0,0%	76,2%	0,2%	23,6%	23,8%
2010	746	566	0	566	1	179	180	75,9%	0,0%	75,9%	0,2%	23,9%	24,1%
2011	785	593	0	593	2	190	192	75,6%	0,0%	75,6%	0,2%	24,2%	24,4%
Average	721	560	0	560	1	160	161	77,6%	0,0%	77,6%	0,1%	22,3%	22,4%

Fuente: Tomado de Tendencias en el consumo de café en determinados países importadores. (OIC, 2012)

En Noruega el consumo de café en la casa fue de 560,000 sacos (77.6% del total) frente a uno fuera de la casa de 161,000 sacos (22.4%). El porcentaje del consumo de este último aumentó de 20.9% en 1997 al 24.4% en 2011; no obstante, las cadenas todavía tuvieron un porcentaje muy pequeño del mercado (0.2% en 2011). Todo el café consumido en la casa fue comprado en tiendas.

**Tabla 79** Lugares de consumo y puntos de compra de café de Polonia (Miles de sacos)

Poland	Total	Volume						Percentage shares					
		At-home			Out-home			At-home			Out-of-home		
		Store	Non-store	Subtotal	Chains	Other	Subtotal	Store	Non-store	Subtotal	Chains	Other	Subtotal
1997	1966	1884	0	1884	0	82	82	95,8%	0,0%	95,8%	0,0%	4,2%	4,2%
1998	1965	1877	0	1877	0	87	87	95,6%	0,0%	95,6%	0,0%	4,4%	4,4%
1999	1985	1892	0	1892	0	94	94	95,3%	0,0%	95,3%	0,0%	4,7%	4,7%
2000	2046	1942	4	1946	0	99	100	94,9%	0,2%	95,1%	0,0%	4,9%	4,9%
2001	2222	2098	8	2107	0	115	115	94,4%	0,4%	94,8%	0,0%	5,2%	5,2%
2002	2201	2077	10	2087	0	113	113	94,4%	0,5%	94,9%	0,0%	5,1%	5,1%
2003	2242	2103	19	2122	1	119	120	93,8%	0,9%	94,7%	0,0%	5,3%	5,3%
2004	2281	2128	24	2152	1	128	129	93,3%	1,0%	94,3%	0,0%	5,6%	5,6%
2005	2267	2103	32	2136	1	131	132	92,8%	1,4%	94,2%	0,0%	5,8%	5,8%
2006	1993	1830	45	1875	1	117	118	91,8%	2,3%	94,1%	0,0%	5,9%	5,9%
2007	1554	1423	37	1461	1	93	94	91,5%	2,3%	93,8%	0,1%	6,0%	6,1%
2008	1681	1536	43	1578	1	102	103	91,3%	2,5%	93,8%	0,1%	6,1%	6,2%
2009	2001	1821	53	1875	1	124	125	91,0%	2,6%	93,6%	0,1%	6,2%	6,3%
2010	2156	1953	60	2013	2	141	143	90,6%	2,8%	93,4%	0,1%	6,5%	6,6%
2011	2042	1836	61	1897	2	143	145	89,9%	3,0%	92,9%	0,1%	7,0%	7,1%
Average	2040	1900	26	1927	1	113	114	93,1%	1,3%	94,4%	0,0%	5,5%	5,5%

Fuente: Tomado de Tendencias en el consumo de café en determinados países importadores. (OIC, 2012)

En Polonia el porcentaje del consumo de café en la casa fue en promedio de 1.9 millones de sacos (94.4% del total) frente a uno fuera de solo 113,000 sacos (5.6%). La proporción de fuera de la casa aumentó, sin embargo, del 4.2% en 1997 al 7.1% en 2011. El consumo en cadenas de café representó solo el 0.1% del consumo total y los puntos de venta independientes representaron el 7.0% restante en 2011. Casi el 90.0% del café consumido fue comprado en tiendas, aunque el porcentaje de ventas en comercio de artículos no comestibles aumentó al 3.0% (Tabla 79).

**Tabla 80** Lugares de consumo y puntos de compra de café de Portugal (Miles de sacos)

Portugal	Total	Volume						Percentage shares					
		At-home			Out-of-home			At-home			Out-of-home		
		Store	Non-store	Subtotal	Chains	Other	Subtotal	Store	Non-store	Subtotal	Chains	Other	Subtotal
1997	603	213	0	213	5	385	390	35,3%	0,0%	35,3%	0,8%	63,8%	64,6%
1998	696	253	1	254	7	436	443	36,3%	0,1%	36,4%	1,0%	62,6%	63,6%
1999	737	271	1	272	7	458	465	36,8%	0,1%	36,9%	1,0%	62,2%	63,2%
2000	646	241	0	241	7	397	404	37,3%	0,1%	37,4%	1,1%	61,4%	62,5%
2001	745	281	1	282	12	452	464	37,7%	0,1%	37,8%	1,6%	60,6%	62,3%
2002	720	274	1	275	17	427	444	38,1%	0,1%	38,2%	2,4%	59,4%	61,8%
2003	657	254	1	255	19	384	403	38,6%	0,1%	38,7%	2,8%	58,5%	61,3%
2004	685	269	2	271	21	394	415	39,3%	0,2%	39,5%	3,0%	57,5%	60,5%
2005	656	259	2	261	21	373	394	39,5%	0,4%	39,9%	3,2%	56,9%	60,1%
2006	671	266	3	269	23	379	402	39,7%	0,5%	40,2%	3,4%	56,5%	59,9%
2007	684	269	4	273	24	386	410	39,3%	0,6%	39,9%	3,5%	56,5%	60,0%
2008	654	263	3	266	23	365	388	40,2%	0,5%	40,7%	3,6%	55,8%	59,4%
2009	709	293	3	296	25	388	413	41,3%	0,5%	41,8%	3,6%	54,7%	58,3%
2010	750	324	4	328	29	394	423	43,1%	0,6%	43,7%	3,8%	52,5%	56,3%
2011	834	386	5	391	31	412	443	46,3%	0,7%	47,0%	3,7%	49,4%	53,1%
Average	697	274	2	276	18	402	420	39,4%	0,3%	39,7%	2,6%	57,7%	60,3%

Fuente: Tomado de Tendencias en el consumo de café en determinados países importadores. (OIC, 2012)

En Portugal el consumo de café fuera de la casa fue la forma dominante y representó 420,000 sacos (60.3%) del nivel nacional frente a uno en la casa de 276,000 sacos (39.7%). Esta nación fue, por tanto, uno de los pocos países importadores de café en el que el consumo, en general, fue fuera de la casa. No obstante, su predominio de éste último descendió en el período estudiado y pasó de 64.7% en 1997 a 53.1% en 2011. La mayor parte de este tipo, se hizo en tiendas independientes (57.7% del total), aunque el de las cadenas aumentó de 0.8% en 1997 a 3.7% en 2011. Casi todo el café consumido en la casa fue comprado en tiendas, aunque el porcentaje del comercio de artículos no comestibles aumentó (Tabla 80).

**Tabla 81** Lugares de consumo y puntos de compra de café de Rusia (Miles de sacos)

Russia	Total	Volume						Percentage Shares					
		At-home			Out-of-home			At-home			Out-of-home		
		Store	Non-store	Subtotal	Chains	Other	Subtotal	Store	Non-store	Subtotal	Chains	Other	Subtotal
1997	1857	1749	0	1749	1	108	109	94,1%	0,0%	94,1%	0,1%	5,8%	5,9%
1998	1647	1539	0	1539	1	107	108	93,4%	0,0%	93,4%	0,1%	6,5%	6,6%
1999	1352	1257	0	1257	0	94	94	93,0%	0,0%	93,0%	0,0%	7,0%	7,0%
2000	1863	1711	0	1711	0	152	152	91,8%	0,0%	91,8%	0,0%	8,1%	8,1%
2001	2983	2718	0	2718	1	265	266	91,1%	0,0%	91,1%	0,0%	8,9%	8,9%
2002	3446	3118	0	3118	1	327	328	90,5%	0,0%	90,5%	0,0%	9,5%	9,5%
2003	3582	3213	0	3213	2	367	369	89,7%	0,0%	89,7%	0,1%	10,2%	10,3%
2004	3086	2759	0	2759	2	325	327	89,4%	0,0%	89,4%	0,1%	10,5%	10,6%
2005	3212	2877	0	2877	3	333	336	89,6%	0,0%	89,6%	0,1%	10,4%	10,5%
2006	3263	2876	23	2899	3	360	363	88,1%	0,7%	88,8%	0,1%	11,0%	11,1%
2007	4055	3548	36	3584	5	466	471	87,5%	0,9%	88,4%	0,1%	11,5%	11,6%
2008	3716	3241	36	3277	6	432	438	87,2%	1,0%	88,2%	0,2%	11,6%	11,8%
2009	3131	2740	33	2773	5	353	358	87,5%	1,1%	88,6%	0,2%	11,3%	11,5%
2010	3661	3206	36	3242	8	412	420	87,6%	1,0%	88,6%	0,2%	11,2%	11,4%
2011	3695	3225	39	3264	9	422	431	87,3%	1,1%	88,4%	0,2%	11,4%	11,6%
Average	2970	2652	14	2665	3	301	305	89,3%	0,5%	89,7%	0,1%	10,1%	10,3%

Fuente: Tomado de Tendencias en el consumo de café en determinados países importadores. (OIC, 2012)

En Rusia estuvo muy generalizado el consumo de café en la casa, y el volumen de éste en término medio fue de 2.7 millones de sacos (89.7% del total) frente a uno fuera de la casa de 305,000 sacos (10.3%). A pesar de que, éste aumentó de 5.9% en 1997 a 11.6% en 2011 (del cual solo 0.2% se hizo en cadenas de café) (Tabla 81). Las compras en tiendas representaron el 87.3% del consumo total, mientras que el porcentaje de compras en comercio de artículos no comestibles aumentó, pero fue todavía relativamente bajo (1.1% en 2011).

**Tabla 82** Lugares de consumo y puntos de compra de café de España (Miles de sacos)

Spain	Total	Volume						Percentage Shares					
		At-home			Out-of-home			At-home			Out-of-home		
		Store	Non-Store	Subtotal	Chains	Other	Subtotal	Store	Non-store	Subtotal	Chains	Other	Subtotal
1997	2977	1688	2	1690	23	1264	1287	56,7%	0,1%	56,8%	0,8%	42,5%	43,3%
1998	2996	1696	2	1698	29	1270	1299	56,6%	0,1%	56,7%	1,0%	42,4%	43,4%
1999	3324	1870	2	1872	36	1414	1450	56,3%	0,1%	56,4%	1,1%	42,5%	43,6%
2000	2991	1678	2	1680	39	1272	1311	56,1%	0,1%	56,2%	1,3%	42,5%	43,8%
2001	2795	1592	2	1594	43	1159	1202	56,9%	0,1%	57,0%	1,5%	41,5%	43,0%
2002	2833	1630	2	1632	50	1151	1201	57,5%	0,1%	57,6%	1,8%	40,6%	42,4%
2003	2740	1513	2	1515	53	1173	1226	55,2%	0,1%	55,3%	1,9%	42,8%	44,7%
2004	2705	1473	1	1474	58	1173	1231	54,5%	0,1%	54,5%	2,1%	43,4%	45,5%
2005	3007	1646	2	1648	67	1293	1360	54,7%	0,1%	54,8%	2,2%	43,0%	45,2%
2006	3017	1654	2	1656	69	1292	1361	54,8%	0,1%	54,9%	2,3%	42,8%	45,1%
2007	3198	1756	2	1758	79	1361	1440	54,9%	0,1%	55,0%	2,5%	42,6%	45,1%
2008	3485	1867	2	1869	94	1523	1617	53,6%	0,1%	53,7%	2,7%	43,7%	46,4%
2009	3352	1809	2	1811	92	1447	1539	54,0%	0,1%	54,1%	2,8%	43,2%	46,0%
2010	3232	1795	4	1799	89	1344	1433	55,5%	0,1%	55,6%	2,7%	41,6%	44,3%
2011	3149	1782	2	1784	86	1279	1365	56,7%	0,1%	56,8%	2,7%	40,6%	43,3%
Average	3054	1697	2	1698	61	1294	1354,8	55,6%	0,1%	55,7%	2,0%	42,4%	44,3%

Fuente: Tomado de Tendencias en el consumo de café en determinados países importadores. (OIC, 2012)

En España el consumo de café en la casa fue relativamente bajo en comparación con otros países importadores. El volumen del consumo en la casa fue en término medio de 1.7 millones de sacos (55.6% del total) frente a 1.4 millones (44.4%) de consumo fuera de la casa. En 2011, el 2.7% del consumo total se hizo en cadenas y el 40.6% en otros lugares de fuera de la casa. No obstante, este tipo tras haber llegado al 46.4% en 2008 descendió a partir de ahí a 43.4% en 2011. Casi todo el café que se consumió en la casa fue comprado en tiendas (Tabla 82).

**Tabla 83** Lugares de consumo y puntos de compra de café de Suecia (Miles de sacos)

Sweden	Total	Volume						Percentage shares					
		At-home			Out-of-home			At-home			Out-of-home		
		Store	Non-store	Subtotal	Chains	Other	Subtotal	Store	Non-store	Subtotal	Chains	Other	Subtotal
1997	1241	1035	17	1051	0	189	189	83,4%	1,4%	84,7%	0,0%	15,2%	15,2%
1998	1248	1030	18	1048	0	200	200	82,5%	1,4%	84,0%	0,0%	16,0%	16,0%
1999	1279	1050	17	1067	0	211	212	82,1%	1,3%	83,4%	0,0%	16,5%	16,5%
2000	1173	953	15	968	0	204	205	81,2%	1,3%	82,6%	0,0%	17,4%	17,4%
2001	1251	1012	18	1030	1	221	222	80,9%	1,4%	82,3%	0,1%	17,6%	17,7%
2002	1224	975	18	993	1	230	231	79,7%	1,5%	81,1%	0,1%	18,8%	18,9%
2003	1178	945	17	962	1	215	216	80,2%	1,5%	81,7%	0,1%	18,2%	18,3%
2004	1234	999	18	1017	2	214	216	81,0%	1,5%	82,5%	0,1%	17,4%	17,5%
2005	1170	936	18	954	2	213	215	80,0%	1,6%	81,6%	0,2%	18,2%	18,4%
2006	1315	1052	20	1072	3	240	242	80,0%	1,6%	81,6%	0,2%	18,2%	18,4%
2007	1244	989	20	1009	3	233	236	79,4%	1,6%	81,1%	0,2%	18,7%	18,9%
2008	1272	1005	22	1027	3	243	246	79,0%	1,7%	80,7%	0,3%	19,1%	19,4%
2009	1133	894	18	912	4	217	221	78,9%	1,6%	80,5%	0,3%	19,2%	19,5%
2010	1221	960	22	982	5	235	240	78,6%	1,8%	80,3%	0,4%	19,3%	19,7%
2011	1125	880	20	900	6	220	225	78,2%	1,8%	80,0%	0,5%	19,5%	20,0%
Average	1221	981	19	1000	2	219	221	80,4%	1,5%	81,9%	0,2%	17,9%	18,1%

Fuente: Tomado de Tendencias en el consumo de café en determinados países importadores. (OIC, 2012)

En Suecia el consumo de café en la casa fue de un millón de sacos, lo que representó el 81.9% del total, frente a uno fuera de la casa de 221,000 (18.1%). El porcentaje del consumo fuera de la casa aumentó y representó el 20.0% en 2011 frente al 15.3% en 1997. Las cadenas de café aumentaron en importancia pero representaron solo el 0.2% del consumo total en el período. Casi todo el café consumido fue comprado en tiendas (Tabla 83).

**Tabla 84** Lugares de consumo y puntos de compra de café de Suiza (Miles de sacos)

Switzerland	Total	Volume						Percentage shares					
		At-home			Out-of-home			At-home			Out-of-home		
		Store	Non-store	Subtotal	Chains	Other	Subtotal	Store	Non-store	Subtotal	Chains	Other	Subtotal
1997	712	567	5	571	0	141	141	79,6%	0,6%	80,0%	0,0%	19,8%	19,8%
1998	811	651	6	656	0	154	154	80,3%	0,7%	81,0%	0,0%	19,0%	19,0%
1999	863	694	6	700	0	162	162	80,4%	0,7%	81,1%	0,0%	18,8%	18,8%
2000	827	668	6	673	0	154	154	80,7%	0,7%	81,4%	0,0%	18,6%	18,6%
2001	816	660	6	666	1	148	150	80,9%	0,7%	81,6%	0,2%	18,2%	18,4%
2002	821	669	6	675	5	141	147	81,5%	0,7%	82,2%	0,6%	17,2%	17,8%
2003	852	696	6	703	6	144	150	81,7%	0,7%	82,4%	0,7%	16,9%	17,6%
2004	722	589	7	596	6	120	126	81,6%	1,0%	82,6%	0,8%	16,6%	17,4%
2005	1099	896	13	908	12	179	191	81,5%	1,2%	82,7%	1,1%	16,3%	17,4%
2006	932	761	11	772	13	147	160	81,7%	1,2%	82,9%	1,4%	15,8%	17,2%
2007	989	806	12	818	17	154	171	81,5%	1,2%	82,7%	1,7%	15,5%	17,2%
2008	1149	933	15	949	24	176	201	81,2%	1,3%	82,5%	2,1%	15,4%	17,5%
2009	966	782	14	795	23	148	170	80,9%	1,4%	82,3%	2,3%	15,3%	17,6%
2010	1012	817	15	832	25	156	180	80,7%	1,5%	82,2%	2,4%	15,4%	17,8%
2011	1035	834	17	850	26	159	185	80,6%	1,6%	82,2%	2,5%	15,3%	17,8%
Average	907	735	10	744	10	152	163	81,0%	1,1%	82,1%	1,2%	16,8%	18,0%

Fuente: Tomado de Tendencias en el consumo de café en determinados países importadores. (OIC, 2012)

En Suiza el consumo de café en la casa representó el 82.1% del total frente al 17.9% del de fuera de la casa. El consumo medio al año en la casa entre 1997 y 2011 fue de 744,000 sacos y el de fuera de la casa de 163,000. El porcentaje del consumo en la casa tuvo pequeñas fluctuaciones y fue de entre el 80.0% y el 83.0% del total en el período estudiado, y casi todo el café consumido fue comprado en tiendas. Se registró un fuerte aumento de las cadenas en el consumo fuera de la casa, que representó el 2.5% del consumo total en 2011 (Tabla 84).

**Tabla 85** Lugares de consumo y puntos de compra de café de Turquía (Miles de sacos)

Turkey	Total	Volume						Percentage shares					
		At-home			Out-of-home			At-home			Out-of-home		
		Store	Non-store	Subtotal	Chains	Other	Subtotal	Store	Non-store	Subtotal	Chains	Other	Subtotal
1997	236	150	0	150	0	86	86	63,6%	0,0%	63,6%	0,2%	36,2%	36,4%
1998	286	183	0	183	1	103	103	63,8%	0,0%	63,8%	0,2%	36,0%	36,2%
1999	265	170	0	170	1	95	95	64,1%	0,0%	64,1%	0,2%	35,7%	35,9%
2000	287	178	0	178	1	108	109	62,0%	0,0%	62,0%	0,2%	37,7%	38,0%
2001	290	179	0	179	1	111	111	61,6%	0,0%	61,6%	0,3%	38,1%	38,4%
2002	359	248	0	248	1	110	111	69,0%	0,0%	69,0%	0,2%	30,7%	31,0%
2003	367	264	0	264	1	102	103	71,8%	0,0%	71,8%	0,2%	27,9%	28,2%
2004	403	297	0	297	1	105	106	73,6%	0,0%	73,6%	0,2%	26,1%	26,4%
2005	464	338	0	338	1	125	126	72,9%	0,0%	72,9%	0,3%	26,9%	27,1%
2006	497	355	0	355	2	140	142	71,5%	0,0%	71,5%	0,3%	28,1%	28,5%
2007	516	345	0	345	3	168	171	66,8%	0,0%	66,8%	0,5%	32,6%	33,2%
2008	484	318	0	318	3	163	166	65,6%	0,0%	65,6%	0,7%	33,6%	34,4%
2009	521	340	0	340	4	177	181	65,3%	0,0%	65,3%	0,8%	33,9%	34,7%
2010	610	398	0	398	6	206	212	65,2%	0,0%	65,2%	0,9%	33,8%	34,8%
2011	633	415	0	415	7	212	219	65,5%	0,0%	65,5%	1,0%	33,5%	34,5%
Average	415	278	0	278	2	134	136	67,2%	0,0%	67,2%	0,5%	32,3%	32,8%

Fuente: Tomado de Tendencias en el consumo de café en determinados países importadores. (OIC, 2012)

En Turquía el consumo de café en la casa fue de 278,000 sacos (67.2%) del total nacional en promedio del período. No pudo establecerse con precisión ninguna tendencia en la evolución de los porcentajes relativos del consumo en la casa y fuera de ella. No obstante, todo el café consumido en la casa fue comprado en tiendas y casi todo el fuera de la casa fue en establecimientos independientes y no en cadenas de café (Tabla 85).

**Tabla 86** Lugares de consumo y puntos de compra de café de Ucrania (Miles de sacos)

Ukraine	Total	Volume						Percentage shares					
		At-home			Out-of-home			At-home			Out-of-home		
		Store	Non-store	Subtotal	Chains	Other	Subtotal	Store	Non-store	Subtotal	Chains	Other	Subtotal
1997	167	622	0	162	0	5	5	96,7%	0,0%	96,7%	0,0%	3,3%	3,3%
1998	126	122	0	122	0	4	4	96,7%	0,0%	96,7%	0,0%	3,3%	3,3%
1999	253	246	0	246	0	6	6	97,5%	0,0%	97,5%	0,0%	2,5%	2,5%
2000	179	174	0	174	0	5	5	97,5%	0,0%	97,5%	0,0%	2,5%	2,5%
2001	228	222	0	222	0	6	6	97,3%	0,0%	97,3%	0,0%	2,7%	2,7%
2002	440	428	0	428	0	12	12	97,2%	0,0%	97,2%	0,0%	2,8%	2,8%
2003	647	630	0	630	0	17	17	97,3%	0,0%	97,3%	0,0%	2,7%	2,7%
2004	739	722	0	722	0	18	18	97,6%	0,0%	97,6%	0,0%	2,4%	2,4%
2005	1025	1001	0	1001	0	23	23	97,7%	0,0%	97,7%	0,0%	2,3%	2,3%
2006	968	942	0	943	0	25	25	97,3%	0,0%	97,4%	0,0%	2,6%	2,6%
2007	1057	1025	0	1026	0	31	31	97,0%	0,0%	97,1%	0,0%	2,9%	2,9%
2008	1733	1696	0	1696	1	36	37	97,9%	0,0%	97,9%	0,0%	2,1%	2,1%
2009	1460	1432	0	1432	1	28	28	98,1%	0,0%	98,1%	0,0%	1,9%	1,9%
2010	1485	1457	0	1457	1	28	29	98,1%	0,0%	98,1%	0,0%	1,9%	1,9%
2011	1324	1300	0	1300	1	23	24	98,2%	0,0%	98,2%	0,0%	1,8%	1,8%
Average	789	771	0	771	0	18	18	97,7%	0,0%	97,7%	0,0%	2,3%	2,3%

Fuente: Tomado de Tendencias en el consumo de café en determinados países importadores. (OIC, 2012)

En Ucrania el consumo de café en la casa representó el 97.7% del consumo total del país, que fue de 789,000 sacos, mientras que el de fuera de la casa fue de 2.3% (18,000 sacos) del total. En lo referente, en la casa fue el más elevado de todos los países importadores estudiados. El de fuera de la casa fue insignificante entre 1997 y 2011. Todo el café que se consumió en la casa fue comprado en tiendas. El consumo fuera de la casa estuvo dominado por tiendas pequeñas independientes (Tabla 86).

**Tabla 87** Lugares de consumo y puntos de compra de café de Reino Unido (Miles de sacos)

United Kingdom	Total	Volume						Percentage shares					
		At-home			Out-of-home			At-home			Out-of-home		
		Store	Non-store	Subtotal	Chains	Other	Subtotal	Store	Non-store	Subtotal	Chains	Other	Subtotal
1997	2441	1658	51	1709	161	571	731	67,9%	2,1%	70,0%	6,6%	23,4%	30,0%
1998	2588	1736	57	1794	199	596	794	67,1%	2,2%	69,3%	7,7%	23,0%	30,7%
1999	2276	1524	55	1579	188	508	696	67,0%	2,4%	69,4%	8,3%	22,3%	30,6%
2000	2342	1555	63	1618	217	507	725	66,4%	2,7%	69,1%	9,3%	21,7%	30,9%
2001	2215	1452	72	1524	242	449	691	65,6%	3,2%	68,8%	10,9%	20,3%	31,2%
2002	2261	1472	77	1549	285	427	711	65,1%	3,4%	68,5%	12,6%	18,9%	31,5%
2003	2236	1446	79	1525	327	384	711	64,7%	3,5%	68,2%	14,6%	17,2%	31,8%
2004	2458	1586	87	1673	385	401	785	64,5%	3,5%	68,1%	15,7%	16,3%	31,9%
2005	2680	1752	92	1844	443	393	836	65,4%	3,4%	68,8%	16,5%	14,7%	31,2%
2006	3059	1994	109	2103	539	425	956	65,2%	3,6%	68,8%	17,3%	13,9%	31,2%
2007	2824	1840	99	1939	515	370	884	65,2%	3,5%	68,7%	18,2%	13,1%	31,3%
2008	3067	2009	108	2117	570	380	951	65,5%	3,5%	69,9%	18,6%	12,4%	31,0%
2009	3220	2137	115	2250	584	386	970	66,4%	3,6%	70,0%	18,1%	12,0%	30,1%
2010	3134	2099	115	2214	556	364	920	67,0%	3,7%	70,7%	17,7%	11,6%	29,3%
2011	2926	1996	92	2088	507	331	838	68,2%	3,1%	71,4%	17,3%	11,3%	28,6%
Average	2648	1750	85	1835	381	433	813	66,1%	3,2%	69,3%	14,4%	16,3%	30,7%

Fuente: Tomado de Tendencias en el consumo de café en determinados países importadores. (OIC, 2012)

En el Reino Unido el consumo en la casa es de 1.8 millones de sacos entre 1997 y 2011 (69.3%) del total, mientras que el de fuera de la casa es de 30.7% (813,000 sacos). El de fuera de la casa alcanzó el punto máximo en 2004 (31.9%) y descendió al 28.6% en 2011. Este país tuvo el nivel más elevado de consumo fuera de la casa en cadenas de café de 14.4% del consumo mundial entre 1997 y 2011. En el período hubo una notable concentración en las ventas fuera de la casa del total vendido en cadenas aumentó del 6.6% en 1997 al 17.3% en 2011, mientras que las ventas en otros lugares descendieron de 23.4 a 11.3%. Las compras en tiendas presentaron un porcentaje relativamente estable y oscilaron entre 64.5 y 68.2% del consumo total (Tabla 87).

**Tabla 88** Lugares de consumo y puntos de compra de café de EE UU (Miles de sacos)

USA	Total	Volume						Percentage shares					
		At-home			Out-of-home			At-home			Out-of-home		
		Store	Non-store	Subtotal	Chains	Other	Subtotal	Store	Non-store	Subtotal	Chains	Other	Subtotal
1997	17795	14746	164	14910	459	2426	2885	82,9%	0,9%	83,8%	2,6%	13,6%	16,2%
1998	18604	15601	158	15759	461	2384	2845	83,9%	0,8%	84,7%	2,5%	12,8%	15,3%
1999	19359	16329	148	16478	487	2395	2882	84,3%	0,8%	85,1%	2,5%	12,4%	14,9%
2000	18746	15698	127	15824	505	2416	2921	83,7%	0,7%	84,4%	2,7%	12,9%	15,6%
2001	19554	16351	132	16483	537	2533	3070	83,6%	0,7%	84,3%	2,7%	13,0%	15,7%
2002	19125	15782	111	15894	565	2662	3231	82,5%	0,6%	83,1%	3,0%	13,9%	16,9%
2003	20193	16458	133	16591	634	2965	3602	81,5%	0,7%	82,2%	3,1%	14,7%	17,8%
2004	20973	17247	139	17386	635	2952	3587	82,2%	0,7%	82,9%	3,0%	14,1%	17,1%
2005	20998	17087	155	17242	672	3083	3756	81,4%	0,7%	82,1%	3,2%	14,7%	17,9%
2006	20667	16585	151	16736	708	3224	3932	80,2%	0,7%	81,0%	3,4%	15,6%	19,0%
2007	21033	16764	169	16933	738	3362	4100	79,7%	0,8%	80,5%	3,5%	16,0%	19,5%
2008	21652	17201	174	17374	774	3504	4278	79,4%	0,8%	80,2%	3,6%	16,2%	19,8%
2009	21436	17119	173	17292	754	3390	4144	79,9%	0,8%	80,7%	3,5%	15,8%	19,3%
2010	21783	17434	212	17646	786	3352	4138	80,0%	1,0%	81,0%	3,6%	15,4%	19,0%
2011	22043	17760	234	17994	790	3259	4049	80,6%	1,1%	81,6%	3,6%	14,8%	18,4%
Average	20264	16544	159	16703	634	2927	3561	81,6%	0,8%	82,4%	3,1%	14,4%	17,6%

Fuente: Tomado de Tendencias en el consumo de café en determinados países importadores. (OIC, 2012)

En los Estados Unidos el consumo de café en la casa fue en promedio de 16.7 millones de sacos (82.4% del total) frente a uno fuera de la casa de 3.6 millones (17.6%). No obstante, éste último aumentó del 16.2% en 1997 a 19.8% en 2008 y bajo a 18.4% en 2011. Las tiendas fueron el principal lugar de compra de café para consumo en la casa (81.6% del consumo total). Los establecimientos no en cadena siguieron siendo los principales lugares para el consumo de café fuera de la casa de 14.4% del total, pero el porcentaje de las cadenas de café aumentó del 2.6% en 1997 al 3.6% en 2011 (Tabla 88).

**Tabla 89** Estructura del consumo de café en determinados países importadores

All Selected Countries	Total	Volume						Percentage shares					
		Roasted			Soluble			Roasted			Soluble		
		Standar	Pods	subtotal	Standar	Pods	subtotal	Standar	Pods	subtotal	Standar	Pods	Soluble
1997	63 536			50 268	13 268					79,1%		20,9%	
1998	64 881			51 577	13 305					79,5%		20,5%	
1999	64 914			51 744	13 170					79,7%		20,3%	
2000	64 017			50 380	13 637					78,7%		21,3%	
2001	66 239			51 571	14 667					77,9%		22,1%	
2002	66 787			51 253	15 534					76,7%		23,3%	
2003	69 207			52 996	16 211					76,6%		23,4%	
2004	71 081	54 094	663	54 757	16 324	76,1%	0,9%			77,0%		23,0%	
2005	70 077	52 743	866	53 609	16 468	75,3%	1,2%			76,5%		23,5%	
2006	71 398	53 455	1 257	54 712	16 686	74,9%	1,8%			76,6%		23,4%	
2007	72 391	53 933	1 615	55 547	16 843	74,5%	2,2%			76,7%		23,3%	
2008	72 914	53 939	1 661	55 600	17 315	74,0%	2,3%			76,3%		23,7%	
2009	71 583	53 048	1 917	54 965	16 618	74,1%	2,7%			76,8%		23,2%	
2010	73 811	54 015	2 467	56 482	17 329	73,2%	3,3%			76,5%		23,5%	
2011	73 696	53 791	2 903	56 694	17 003	73,0%	3,9%			76,9%		23,1%	
Average	69 102	53 627*	1 669*	53 477	15 625	--	--			77,4%		22,6%	

Fuente: Tomado de Tendencias en el consumo de café en determinados países importadores. (OIC, 2012)

La Tabla 89 muestra datos consolidados sobre los porcentajes de distintas formas de café de los 21 países seleccionados. El café tostado siguió siendo la forma dominante que se consumió en la mayor parte de los países importadores y representó el 77.4% del consumo total, si bien hubo importantes diferencias entre los países.

**Tabla 90** Consumo de café tostado en determinados países importadores

País	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	Average	% of total consumption
Austria	938	950	964	746	860	785	607	835	644	509	705	756	737	759	946	783	84,5%
Belgium	808	1195	756	1021	795	1326	1410	1249	1031	1365	979	576	827	770	824	995	89,4%
Denmark	786	828	842	764	839	772	684	797	741	760	736	635	624	775	718	753	94,3%
Finland	900	963	943	927	909	927	924	999	1063	1008	1016	1072	1018	1039	1049	984	96,1%
France	4818	4672	4845	4686	4545	4754	4626	4218	4078	4498	4791	4383	4830	4868	5098	4647	85,9%
Germany	8411	8651	8372	7436	7525	6763	7367	7964	6494	6848	6467	7147	6671	6951	7030	7339	79,0%
Greece	259	235	226	245	196	300	399	382	386	384	460	446	453	488	521	359	42,6%
Italy	4701	4714	4696	4906	4976	4911	5209	5169	5222	5239	5433	5488	5380	5334	5242	5108	94,1%
Japan	3679	3715	3825	4103	4323	4325	4265	4486	4553	4747	4906	4753	4823	4851	4729	4406	64,4%
Netherlands	2031	1667	1247	1558	1405	1313	1447	1669	1639	1814	1969	1143	778	1174	897	1450	85,1%
Norway	649	675	753	630	680	662	636	659	689	667	709	654	652	678	714	674	93,5%
Poland	1337	1295	1266	1266	1361	1363	1378	1394	1374	1196	921	982	1163	1254	1184	1249	61,2%
Portugal	539	618	649	566	649	662	564	584	555	565	572	541	584	618	689	594	85,3%
Russia	109	104	85	142	262	350	427	412	453	522	711	681	555	676	718	414	13,9%
Spain	2499	2515	2731	2447	2282	2310	2247	2226	2483	2491	2640	2880	2771	2655	2574	2517	82,4%
Sweden	1180	1183	1214	1111	1186	1157	1113	1167	1103	1242	1176	1202	1149	1057	1154	94,5%	
Switzerland	615	703	749	717	708	714	742	630	961	817	869	1012	851	894	917	793	87,4%
Turkey	77	92	83	94	94	86	72	66	60	47	45	40	42	49	52	67	16,1%
Ukraine	28	22	43	32	41	77	107	113	155	152	173	208	198	198	157	113	14,4%
United Kingdom	385	413	369	390	387	412	429	493	547	656	645	729	789	782	740	544	20,6%
USA	15522	16366	17085	16593	17552	17325	18342	19246	19379	19183	19626	20274	20149	20519	20837	18533	91,5%
Selected countries subtotal	50268	51577	51744	50380	51571	51253	52996	54757	53609	54712	55547	55600	54965	56482	56694	53477	77,4%
% of total consumption in selected countries	79,1%	79,5%	79,7%	78,7%	77,9%	76,7%	76,6%	77,0%	76,5%	76,6%	76,7%	76,3%	76,8%	76,5%	76,9%	77,4%	

Fuente: Tomado de Tendencias en el consumo de café en determinados países importadores. (OIC, 2012)

Los países en que el café tostado representó más del 90.0% del consumo total fueron Finlandia (96.1%), Suecia (94.5%), Dinamarca (94.3%), Italia (94.1%), Noruega (93.5%) y los EE UU (91.5%) (Tabla 90).

**Tabla 91** Consumo de café soluble de determinados países importadores (Miles de sacos)

País	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Austria	149	154	159	129	153	141	112	161	128	103	142	152	149	144	171	143	15,5%
Belgium	79	114	79	113	90	158	170	148	127	172	124	74	107	101	110	118	10,6%
Denmark	22	26	27	30	33	40	52	54	62	58	53	54	72	45	5,7%		
Finland	39	39	36	40	39	42	42	35	39	39	41	43	40	41	40	3,9%	
France	669	678	733	716	708	772	768	711	709	779	837	769	847	845	862	760	14,1%
Germany	1260	1325	1376	1334	1534	1735	2131	2481	2170	2311	2160	2387	2226	2341	2430	1947	21,0%
Greece	480	433	415	442	352	527	529	489	484	472	555	532	521	506	501	483	57,4%
Italy	212	222	222	243	267	271	298	300	330	354	388	404	426	448	447	322	5,9%
Japan	2290	2337	2448	2523	2612	2550	2505	2631	2574	2512	2376	2312	2307	2341	2286	2440	35,6%
Netherlands	336	294	224	302	272	261	296	309	288	315	323	181	120	173	127	255	14,9%
Norway	26	28	28	27	30	31	47	50	54	55	62	60	63	67	71	47	6,5%
Poland	629	669	719	779	862	838	864	887	894	797	634	700	838	902	858	791	38,8%
Portugal	64	78	88	81	97	98	93	101	100	106	112	114	125	132	145	102	14,7%
Russia	1748	1543	1267	1721	2721	3095	3155	2674	2760	2741	3344	3035	2576	2985	2977	2556	86,1%
Spain	478	481	593	544	513	523	493	480	525	526	558	606	581	576	574	537	17,6%
Sweden	61	65	65	62	66	67	65	66	67	73	69	71	65	72	68	67	5,5%
Switzerland	98	108	114	110	108	107	110	92	139	115	120	137	114	118	114		
Turkey	160	194	181	192	196	273	295	338	405	450	471	444	478	560	582	348	83,9%
Ukraine	139	104	210	147	188	364	540	627	870	817	884	1525	1262	1287	1167	675	85,6%
United Kingdom	2056	2175	1907	1952	1828	1849	1807	1965	2133	2403	2178	2338	2431	2352	2185	2104	79,4%
USA	2274	2237	2275	2153	2002	1800	1851	1726	1619	1485	1408	1378	1287	1264	1206	1731	8,5%
Selected countries subtotal	13268	13305	13170	13637	14667	15534	16211	16324	16468	16686	16843	17315	16618	17329	17003	15625	22,6%
% of total consumption in selected countries	20,9%	20,5%	20,3%	21,3%	22,1%	23,3%	23,4%	23,0%	23,5%	23,4%	23,3%	23,7%	23,2%	23,5%	23,1%	22,6%	

Fuente: Tomado de Tendencias en el consumo de café en determinados países importadores. (OIC, 2012)

El consumo de café soluble fue en promedio de 15.6 millones de sacos (22.6%) del consumo total de los países seleccionados. El de café soluble aumentó del 20.9% en 1997 a 23.3% en 2002 y desde entonces se mantuvo relativamente estable.

Los países importadores con un importante porcentaje de consumo de café soluble fueron Rusia (86.1% del consumo total), Ucrania (85.6%), el Reino Unido (79.4%), Turquía (83.9%) y Grecia (57.4%). Para el caso, de Polonia y Japón fue de 38.8 y de 35.6% del total. En general, la participación del café soluble descendió en los Estados Unidos, Grecia, Japón, los Países Bajos, el Reino Unido, Rusia y Suiza. En cambio aumentó en Alemania, Bélgica, Dinamarca, España, Francia, Italia, Noruega, Polonia, Portugal, Suecia, Turquía y Ucrania. En Austria también mostró una tendencia al ascenso, aunque en los tres últimos años disminuyó.

**Tabla 92** Consumo de cápsulas de café en determinados países importadores (Miles de sacos)

País	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	Average
Austria	4	5	10	25	35	38	46	69	29
Belgium	57	67	121	115	79	123	125	140	103
Denmark	1	2	3	4	3	3	7	8	4
Finland					0	0	0	0	0
France	202	246	361	482	512	672	782	947	525
Germany	72	107	215	311	434	462	563	655	352
Greece	1	1	1	1	1	1	2	2	1
Italy	38	42	51	65	71	91	128	155	80
Japan	0	2	2	2	6	13	17	21	8
Netherlands	256	306	358	439	272	190	290	225	292
Norway			2	3	5	5	6	8	5
Poland				1	2	4	6	8	4
Portugal	1	2	3	6	13	25	50	98	25
Russia	1	1	1	2	2	1	2	2	1
Spain	13	18	24	35	47	56	71	83	43
Sweden			0	0	0	1	3	6	2
Switzerland	15	29	32	46	64	61	76	90	52
Turkey	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ukraine							0	0	0
United Kingdom	3	5	10	14	18	24	27	29	16
USA	0	32	62	63	98	146	266	358	128
Selected countries subtotal	663	866	1257	1615	1661	1917	2467	2903	1669
% of total consumption in selected countries	0,9%	1,2%	1,8%	2,2%	2,3%	2,7%	3,3%	3,9%	2,4%

En algunos países, se observó en los últimos años el desarrollo de un segmento de mercado importante de cápsulas de café. En 2011, fueron de 2.9 millones de sacos en los 21 países seleccionados, y una tasa de crecimiento anual compuesta del 23.5% desde 2004. Los datos registrados entre 2004 y 2011 muestran un volumen medio de 525,000 sacos de cápsulas de café en Francia, 352,000 en Alemania y 292,000 en los Países Bajos. En Estados Unidos y Bélgica fue en promedio de 128,000 y 103,000 sacos respectivamente. Entre 2004 y 2011, los países que experimentaron un aumento significativo de mercado de las cápsulas de café fueron Alemania (0.7 a 6.9%), Austria (0.4 a 6.2%), Bélgica (4.1 a 15.0%), Francia (4.1 a 15.9%), los Países Bajos (12.9 a 21.9%), Portugal (0.2 al 11.7%) y Suiza (2.0 a 8.7%). En 2011, los países con menor participación fueron Rusia (menos del 0.1%), Grecia (0.2%), Japón (0.3%), Polonia (0.4%) y Suecia (0.5%). Según los datos de que se dispone no hubo consumo de cápsulas de café en Finlandia, Turquía y Ucrania (Tabla 92).

**Tabla 93** Localización del consumo de café en determinados países importadores (Miles de sacos)

All selected countries	Total	Porcentaje shares					
		At-home			out-of-home		
		Store		Subtotal	Chains	Other	Subtotal
1997	63 536	76.9%	1.1%	78.0%	1.6%	20.4%	22.0%
1998	64 881	77.3%	1.1%	78.4%	1.7%	19.9%	21.6%
1999	64 914	77.5%	1.0%	78.5%	1.8%	19.7%	21.5%
2000	64 017	77.1%	1.1%	78.2%	1.9%	19.9%	21.8%
2001	66 239	77.7%	1.1%	78.8%	2.0%	19.2%	21.2%
2002	66 787	77.3%	1.1%	78.4%	2.2%	19.4%	21.6%
2003	69 207	77.2%	1.2%	78.3%	2.3%	19.4%	21.7%
2004	71 081	77.5%	1.2%	78.7%	2.4%	18.9%	21.3%
2005	70 077	77.0%	1.2%	78.2%	2.7%	19.1%	21.8%
2006	71 398	76.3%	1.3%	77.7%	2.9%	19.5%	22.3%
2007	72 391	76.0%	1.4%	77.4%	3.0%	19.6%	22.6%
2008	72 914	76.3%	1.4%	77.7%	3.1%	19.2%	22.3%
2009	71 583	76.4%	1.5%	77.9%	3.2%	18.9%	22.1%
2010	73 811	76.6%	1.6%	78.2%	3.2%	18.6%	21.8%
2011	73 696	76.9%	1.7%	78.6%	3.1%	18.3%	21.4%
Average	69 102	76.9%	1.3%	78.2%	2.5%	19.3%	21.8%

Fuente: Tomado de Tendencias en el consumo de café en determinados países importadores. (OIC, 2012)

La Tabla 93 muestra cifras consolidadas del porcentaje de distintos lugares de compra y consumo en los 21 países seleccionados. En general, la participación del consumo en la casa frente al de fuera de la casa se mantuvo estable y osciló entre el 77.4 y 78.8% en el período estudiado. El consumo en la casa fue el modo de consumo dominante en todos los países seleccionados excepto en Portugal donde representó el 60.3% del total. Por lo que, se observaron niveles relativos elevados en el de fuera de la casa en España (44.4%), Grecia (37.4%), Japón (35.2%), Turquía (32.8%) y el Reino Unido (30.7%). También se registraron tasas de crecimiento elevadas en Rusia (5.0%), Polonia (3.9%), Austria (3.0%), Dinamarca y Suecia (2.0% cada una).

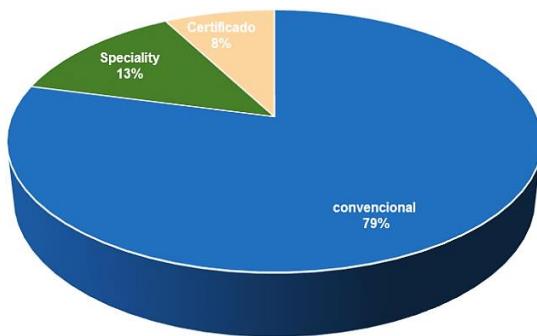
En cambio, se observaron tendencias al decrecientes significativas en Ucrania (-4.2%), los Países Bajos (-2.2%) y Grecia (-2.1%). Además, se encontraron descensos en los cuatro últimos años en una serie de países, en particular Bélgica, Dinamarca, Francia, Grecia, Italia, Portugal, Ucrania y el Reino Unido. Este descenso en el consumo fuera de la casa coincide con el período de la crisis económica que comenzó en 2008. Las tiendas siguen siendo los lugares más importantes de compra de café para el consumo en la casa en casi todos los países importadores estudiados, y en los 21 países en conjunto osciló entre el 76.0 y 77.7%. No obstante, el de puntos de venta de artículos no comestibles, si bien es relativamente pequeño mostró crecimiento en varios países.

Ejemplo de ello fueron Alemania (0.4 y 2.6%), Bélgica (3.2% en 1997 y 6.7% en 2011), Dinamarca (2.1 y 5.3%), Francia (0.2 y 1.3%), los Países Bajos (3.0 y 5.2%), Polonia (0.0 y 3.0%), el Reino Unido (2.1 y 3.1%) y Suiza (0.6 y 1.6%). En 2011 no se registraron compras de café en puntos de venta que no fuesen en tiendas: Grecia, Noruega, Turquía y Ucrania, y relativamente pequeños de esas ventas en España (0.1%), Finlandia (0.2%) y Austria (0.4%).

## Situación actual del mercado

El café es uno de los commodities agrícolas más comercializados en el mundo. El valor final del comercio mundial del café se estima en más de 91 mil millones de Dólares para 2009 (OIC, 2010), sin considerar el valor asociado a los procesos industrialización y venta en los países importadores ni del consumo interno en países productores. Cabe destacar que del total de las exportaciones a nivel mundial, el café tostado representa menos de 1.0%, en tanto que en café soluble representan alrededor del 7.0%. Esto implica que el comportamiento de los precios internacionales del commodity en las bolsas de futuros sea el factor determinante para el comportamiento del valor de las exportaciones. Como referencia, se tiene que en 2001 cuando los precios internacionales se ubicaron en sus niveles más bajos de los últimos años las exportaciones de café significaron para los países productores apenas 5.5 mil millones de Dólares, versus un valor económico del consumo en países importadores de más de 70 mil millones de Dólares; en tanto que para 2009 con precios internacionales francamente recuperados, el valor de las exportaciones fue de 15.2 mil millones de Dólares contra un valor de consumo en países importadores equivalente a 91 mil millones de Dólares (OIC, 2010, revisado en: AMECAFÉ, 2012).

**Figura 22** Composición del mercado internacional del Café



Fuente: Tomada de Giovanucci, 2010

El esfuerzo de los países productores por exportar cafés diferenciados (certificados de alta calidad, orgánicos, Sustentables, Comercio Justo, etc.) y cafés con valor agregado (Descafeinados, Tostados, Solubles, extracto, etc.), es una de las acciones que tiende a revertir esta situación en virtud de que este tipo de cafés se pagan con sobre precios. Aunque no existe información armonizada respecto a los cafés diferenciados que se comercializan a nivel mundial se estima que los denominados certificados representan el 8.0% del mercado, en tanto que los cafés certificados de alta calidad también denominados Specialty constituyen el 13.0% (Figura 22). Para algunos productores que se encuentran integrados en cadenas de valor, la venta de cafés de alta calidad que ostentan una o más certificaciones sustentables y con procesos de agregación de valor, representa la estrategia más apropiada para hacer frente a las variaciones de precios internacionales (Existen casos en los que el premio de mercado llega a ser sumamente atractivo sobre el mercado convencional, por ejemplo los cafés Altura Preparación Europea, Orgánicos + Rainforest Alliance, Descafeinados con proceso MW llegan a ofertarse a NYC + 80 puntos) (AMECAFÉ, 2012).

#### **4.14 Cadena de valor del café**

El concepto de la cadena de valor se refiere a todos los ingresos generados por actividades que se llevan a cabo en toda la cadena de la oferta de un producto, desde la producción hasta el uso final. Al igual que ocurre en muchos otros productos básicos de la agricultura, las actividades que integran la cadena de producción de café están divididas entre los países productores, que en general exportan café verde, y los países consumidores, que transforman el café verde importado en productos acabados para el consumo final. En los países exportadores la mayor parte del valor lo generan las exportaciones de café, principalmente en forma de café verde, aunque el consumo interno supone un porcentaje sustancial de la cadena de valor en algunos países. Las exportaciones de café elaborado en forma de café tostado o soluble representan también un porcentaje no menos importante en algunos de esos países (OIC, 2014).

Sea cual sea el destino final del producto (por ejemplo transformación local o exportación), los productores de café obtienen ganancias por la venta en finca de la cosecha. En algunos países exportadores, los precios en finca representan por término medio un porcentaje importante del valor unitario de sus exportaciones. La mejora de los precios mundiales del café en estos últimos años supuso que el valor obtenido por los productores aumentó en la mayor parte de los países exportadores. Por lo que respecta a países de los que se dispone de información estadística, los ingresos brutos teóricos de los productores de café fueron por término medio entre 1990 y 2012 de US\$10.8 miles de millones al año por una producción media de 112.9 millones de sacos, frente a US\$6.3 miles de millones por una producción total media de 84.6 millones de sacos entre 1965 y 1989. En el reciente período de 2000 a 2012, los ingresos brutos teóricos de los productores fueron de US\$11.6 miles de millones por una producción media al año de 121.8 millones de sacos (OIC, 2014).

En términos del valor total del sector cafetero, se calcula, basándose en datos de consumo mundial y precios al por menor, cuando se dispone de esa información, que en el año civil 2012 fue de alrededor de US\$173,4 miles de millones. En los países exportadores y los mercados emergentes, lo que predomina es el consumo en la casa, mientras que en los países importadores tradicionales el consumo fuera de la casa representa la mayor parte del valor generado. Esto es así en especial en países europeos como Portugal, España, Grecia y Turquía (OIC, 2014).

#### **4.15 Aranceles con relación al café**

Tratado de Libre Comercio (TLC) entre México y Nicaragua: Acuerdo bilateral, que está vigente desde el primero de Julio de 1998. Con este tratado comercial Nicaragua logró que:

- El 99.0% del Universo de productos se encuentran libre de arancel después de 12 años de firmado el tratado de libre comercio.
- El maíz y leche en polvo están libres de acceso a partir del año 2012.

- La leche en polvo desde el inicio contó con un contingente de exportación de 5,000 TM. A continuación, se presenta la Tabla arancelaria con relación al café.

**Tabla 94** Arancelaria con relación al café

Código arancelario	Descripción
0803.00.01	Bananas o plátanos, frescos o secos
0901.11.01	Café sin tostar y sin descafeinar.
0901.12.01	Café sin tostar y sin descafeinado
0901.21.01	Café sin tostado y sin descafeinar.
0901.22.01	Café sin tostado y sin descafeinado.
0901.90.01	Cascara y cascarilla de café
0901.90.99	Los demás cafés
1702.20.01	Azúcar y jarabe de arce ("maple").
1702.30.01	Glucosa Y JARABE DE GLUCOSA sin fructosa o con un contenido de fructosa, en estado seco, inferior o igual al 20.0% en peso seco.
1702.40.01	Glucosa.
1702.40.99	Las demás glucosas y jarabes de glucosas.
1702.50.01	Fructosa químicamente pura.
1702.60.01	Las demás fructuosas y jarabe de fructosa, con un contenido de fructosa, en estado seco, superior al 50.0% en peso.
1806.10.01	Con un contenido de azúcar igual o superior al 90.0%, en peso.
2106.90.05	Jarabes aromatizados o con adición de colorantes.

Fuente: Texto TLC de Nicaragua-México

Los principales bienes agrícolas que más han aprovechado el mercado mexicano en el marco de este TLC son: Carne, maní, café, mariscos, aceite, ron, puros, ajonjolí.

#### **4.17 Aspectos de género y pobreza**

Los aspectos de género y pobreza en la cadena de valor del café contrariamente a la idea de que el café es un cultivo concentrado en manos masculinas, las mujeres participan en todo el proceso productivo, desde llenado de bolsas, establecimiento de semilleros, mantenimiento de viveros, corte, beneficiado y escogido de café. Paralelamente, en fincas donde las contratan como mano de obra, ellas aseguran la alimentación de los trabajadores, y el cuidado y alimentación de sus respectivas familias. Y además son demandadas como mano de obra temporal en las labores productivas y de procesamiento agroindustrial.

#### **4.18 Precios al por menor en determinados países importadores**

La Tabla 95 muestra el promedio anual de los precios al por menor del café tostado entre 2004 y 2011. En moneda nacional, los precios promedio al por menor en 2011 aumentaron en todos los países seleccionados en comparación con los niveles de 2010. No obstante, los mayores aumentos se registraron en Finlandia (38.6% entre 2010 y 2011), Lituania (38.5%), Letonia (34.4%), los Estados Unidos de América (32.9%) y Suecia (26.4%). Los aumentos menores se observaron en Alemania (2.3%), Portugal (3.5%), Japón (4.5%), España (7.6%), Francia (8.9%) y Bulgaria (9.4%) (OIC, 2012).

**Tabla 95** Promedio anual de los precios al por menor del café tostado en determinados países

Calendar year	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	% change 2010-2011	Period % change 2004-2011	Compound annual growth rate (2004-2011)
Austria (EUR/500g) 1/	2.96	3.34	3.63	3.43	3.56	5.50	5.55	6.59	18.7	123.1	12.1
Belgium (EUR/kg)	6.87	7.26	7.58	7.90	8.18	8.33	8.61	10.27	19.3	49.5	5.9
Bulgaria (BGN/kg)	10.17	10.12	9.98	10.92	11.89	11.88	11.78	12.89	9.4	26.7	3.4
Czech Republic (CZK/100g)	19.57	20.01	19.68	19.55	21.52	21.58	21.06	25.68	22.0	31.2	4.0
Denmark (DKK/kg)	52.21	56.56	57.99	57.73	60.44	62.32	67.30	81.81	21.6	56.7	6.6
Finland (EUR/500g)	2.07	2.52	2.58	2.62	2.79	2.78	3.06	4.25	38.6	104.8	10.8
France (EUR/250g)	1.21	1.22	1.30	1.37	1.45	1.50	1.50	1.64	8.9	35.7	4.5
Germany (EUR/kg)	5.90	7.21	7.60	7.54	7.68	7.52	7.91	8.09	2.3	37.0	4.6
Hungary (HUF/250g)	387.33	407.75	423.33	464.42	513.50	548.67	573.42	670.75	17.0	73.2	8.2
Italy (EUR/kg)	10.66	10.85	11.05	11.28	11.79	12.15	12.20	13.51	10.7	26.7	3.4
Japan (JPY/100g) 1/	208.75	199.38	209.25	209.83	190.77	125.17	123.58	129.17	4.5	-38.1	-6.6
Latvia (LVL/kg)	4.43	4.89	5.29	5.46	6.22	6.79	7.12	9.56	34.4	116.0	11.6
Lithuania (LTL/250g)	5.69	5.78	6.09	6.37	7.04	7.05	7.70	10.66	38.5	87.4	9.4
Luxembourg (EUR/250g)	2.57	2.67	2.82	2.73	2.82	2.89	2.94	3.26	10.7	26.9	3.5
Netherlands (EUR/250g)	1.54	1.66	1.74	1.79	1.89	1.86	1.90				
Norway (NOK/kg)	56.91	58.28	54.94	57.51	57.08	55.37	59.64	71.37	19.7	25.4	3.3
Poland (PLN/250g)	4.53	4.57	4.72	5.29	5.83	5.95	6.03	6.76	12.1	49.3	5.9
Portugal (EUR/kg)	8.60	8.53	8.32	8.23	8.58	8.45	8.31	8.60	3.5	0.0	0.0
Spain (EUR/250g)	1.43	1.43	1.50	1.55	1.61	1.65	1.63	1.75	7.6	22.0	2.9
Sweden (SEK/500g)	24.95	24.59	25.64	26.25	27.08	29.77	31.60	39.95	26.4	60.1	7.0
United Kingdom (GBP/ $\frac{1}{2}$ lb)	1.85	1.91	1.93	2.01	2.12	2.32	2.37	2.77	16.6	49.8	5.9
USA (USD/lb)	2.85	3.26	3.20	3.47		3.67	3.91	5.19	32.9	82.2	10.5

Fuente: Informe mensual sobre el mercado de café – junio 2012

El precio al por menor del café tostado en todos los demás países aumentó más del 10.0% en ese período. Entre 2004 y 2011, los precios al por menor aumentaron considerablemente en casi todos los países importadores, en particular en Austria (123.1%), Letonia (116.0%), Finlandia (104.8%), Lituania (87.4%), Estados Unidos de América (82.2%) y Hungría (73.2%). Los precios al por menor del café en Portugal permanecieron relativamente estables desde el año civil 2004, mientras que descendieron un 38.1% en Japón (Tabla 95). Es más, entre 2004 y 2011, los precios al por menor en monedas nacionales mostraron en término medio tasas de crecimiento positivas en todos los países excepto en Japón, donde se registró una tasa de crecimiento negativa, y en Portugal, donde se registró una tasa de crecimiento nula. Cabe señalar, sin embargo, que algunas de esas diferencias en los precios pueden ser atribuidas a cambios en las metodologías de información en los países seleccionados (OIC, 2012).

**Tabla 96** Consumo por habitante en determinados países importadores (Kilogramos)

Calendar year	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	% change 2010-2011	Period % change	Compound annual growth rate (2004-2011)
Austria	7.30	5.63	4.44	6.11	6.53	6.36	6.46	7.99	23.8	9.5	1.3
Belgium	8.08	6.67	8.81	6.29	3.68	5.26	4.88	5.24	7.3	-35.2	-6.0
Bulgaria	2.81	3.33	3.28	2.86	3.52	3.25	3.16	2.88	-9.1	2.5	0.4
Cyprus	4.34	4.97	3.92	4.89	5.39	5.20	5.04	5.51	9.3	26.9	3.5
Czech Republic	3.56	3.86	3.70	3.97	3.61	3.04	2.71	3.29	21.6	-7.7	-1.1
Denmark	9.43	8.80	9.09	8.74	7.56	7.44	9.27	8.65	-6.7	-8.2	-1.2
Finland	11.87	12.62	11.94	12.01	12.62	11.91	12.12	12.26	1.2	3.3	0.5
France	4.88	4.71	5.16	5.47	4.98	5.46	5.47	5.71	4.4	17.1	2.3
Germany	7.61	6.31	6.66	6.29	6.95	6.50	6.79	6.92	1.8	-9.1	-1.3
Hungary	4.20	3.39	3.57	3.12	2.96	2.67	2.26	1.08	-52.1	-74.2	-17.6
Italy	5.63	5.68	5.69	5.89	5.93	5.82	5.77	5.68	-1.6	0.9	0.1
Japan	3.35	3.36	3.42	3.43	3.33	3.36	3.40	3.31	-2.5	-1.1	-0.2
Latvia	4.03	3.78	4.76	3.46	3.06	2.35	2.64	2.71	2.5	-32.9	-5.5
Lithuania	3.44	3.39	3.78	4.11	3.68	3.83	4.10	3.31	-19.2	-3.9	-0.6
Netherlands	7.31	7.08	7.79	8.36	4.80	3.25	4.85	3.69	-24.0	-49.5	-9.3
Norway	9.25	9.61	9.25	9.81	8.99	8.92	9.21	9.69	5.3	4.8	0.7
Poland	3.58	3.56	3.13	2.45	2.65	3.15	3.40	3.22	-5.3	-10.0	-1.5

Portugal	3.92	3.73	3.80	3.85	3.67	3.97	4.19	4.66	11.1	18.9	2.5
Slovakia	3.16	3.26	3.13	3.97	3.79	2.36	3.74	4.30	15.0	36.2	4.5
Slovenia	5.56	5.44	5.24	5.82	5.77	5.89	6.06	6.14	1.3	10.5	1.4
Spain	3.82	4.19	4.15	4.36	4.70	4.48	4.28	4.17	-2.6	9.1	1.3
Sweden	8.21	7.74	8.66	8.15	8.29	7.35	7.89	7.27	-7.9	-11.5	-1.7
United Kingdom	2.46	2.67	3.03	2.78	3.01	3.14	3.04	2.84	-6.7	15.3	2.1
USA	4.20	4.16	4.06	4.09	4.17	4.09	4.11	4.16	1.2	-0.8	-0.1

Fuente: Informe mensual sobre el mercado de café, junio 2012

El consumo por habitante de los países seleccionados en el mismo período que el de los precios al por menor. El consumo por habitante no parece estar afectado por el aumento en los precios al menudeo (Tabla 96).

## **CAPITULO V**

### **Situación de la cafeticultura en México**

## **V. Situación de la cafetalera en México**

La producción de café destaca en México, por su importancia social, económica y ambiental. En efecto, incluyendo a los productores, jornaleros, operadores de beneficios, obreros de industrias, empleados de cafeterías y participantes en la comercialización y sus familias; alrededor de tres millones de mexicanos dependen del café, en algún grado. Por su relevancia económica, figura en promedio como el primer producto individual de exportación y en las regiones productoras, es un elemento fundamental en las economías locales. Respecto lo ambiental, el 99.0% de las plantaciones del país, se cultivan bajo sombra y si a ello agregamos, la alta proporción de cafetales de montaña y sistema tradicional, los beneficios de los cafetales en cuanto a captura de carbono y agua, conservación de suelos y de la biodiversidad, son muy significativos (SAGARPA, *et al.*, 2011).

Actualmente, los predios cafetaleros de nuestro país se caracterizan por localizarse en zonas de difícil acceso, por tener profundos rezagos en infraestructura básica y fuerte presencia de población que vive en pobreza extrema, el 66.0% de los productores habla al menos una lengua indígena. En los últimos 25 años, los predios cafetaleros del país han sufrido un proceso de atomización pues la superficie promedio por productor es de 1.38 hectáreas. Esto responde principalmente a la costumbre de subdividir los predios para heredar las tierras entre los hijos y a la expectativa de recibir subsidios de los programas de gobierno (Fundación Produce de Guerrero, A.C., 2012).

Por otra parte, la cafetalera mundial y sobre todo en los países productores, se ha desenvuelto en las últimas dos décadas en condiciones de fuertes altibajos en las cotizaciones del café y ello ha provocado una reestructuración de toda la cadena productiva; con mayor impacto en la producción de café convencional, el que se cultiva con productos químicos. Los volúmenes que se comercializan de cafés de especialidad, principalmente orgánico y de comercio justo, son muy bajos; aunque han favorecido a un número importante de pequeños productores organizados. Un reflejo del retroceso en la tecnología utilizada, es la disminución de rendimientos hasta ubicarse en los 7.01 Qq/ha y con una caída del 25.0% de la producción de 2005 a 2011 (SAGARPA, *et al.*, 2011).

### **5.1 Superficie sembrada y cosechada de café a nivel nacional**

El café es el 7º cultivo agrícola con mayor superficie cultivada en México y ocupa el 12º lugar como generador de valor. En 2013 alcanzó 737 mil hectáreas con un valor de casi 6'060,313.97 miles de pesos, lo que representa una disminución de 30.0% respecto a 2012, debido al bajo precio internacional (Financiera Rural, 2014).

**Tabla 97** Superficie sembrada y cosechada de café en México, 2000-2014 (Miles de hectáreas)

Año	Superficie sembrada	Superficie cosechada
2000	773.5	701.3
2001	777.2	747.4
2002	779.1	724.6
2003	789.1	742.8
2004	791.3	760.6
2005	798.9	762.3
2006	797.9	763.4
2007	800.9	772.0
2008	796.8	767.0
2009	791.9	765.7
2010	781.0	741.4
2011	761.0	689.2
2012	748.3	695.3
2013	737.1	699.9
2014	661.2	627.8

Fuente: Elaborada con datos de la Financiera Rural, 2014

En cuanto a la producción de café por estados, en 2013, tan solo estados como Chiapas, Oaxaca y Veracruz, ocuparon el 74.5% de la superficie sembrada a nivel nacional. Siendo Chiapas el que ocupó la mayor superficie, con 35.1% del total, seguido de Veracruz y Oaxaca con 19.9 y 19.3%, respectivamente (Tabla 98).

**Tabla 98** Superficie sembrada y cosechada de café por estado, 2013 (Hectáreas)

Estado	Superficie Sembrada	Superficie cosechada
Chiapas	259,315.74	253,752.79
Colima	2,378.00	2,378.00
Guerrero	47,190.50	47,160.50
Hidalgo	25,821.00	25,172.00
Jalisco	3,835.00	3,835.00
Michoacán	13.00	13.00
Morelos	78.50	78.50
México	479.04	464.04
Nayarit	17,678.06	17,678.06
Oaxaca	142,766.07	138,236.08
Puebla	72,174.85	54,205.85
Querétaro	270.00	270.00
San Luis Potosí	17,153.50	16,564.00
Tabasco	1,040.16	1,040.16
Veracruz	147,384.41	139,268.81
Total	737,577.83	700,116.79

Fuente: Elaborado con datos del Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP), 2013

## 5.2 Producción de café en México

En México se cultivan dos variedades de café: arábica y robusta. Es conveniente mencionar que en los últimos años, la producción de café orgánico se ha vuelto relevante toda vez que los productores han buscado aminorar el riesgo que prevalece en los precios del café arábica y robusta, por lo que a través de la diferenciación de la producción han logrado mejor nivel y mayor estabilidad en los precios. Actualmente, México es el segundo productor de café orgánico a nivel mundial, solamente superado por Perú (CEDRSSA, 2014).

### 5.2.1 Producción y valor de la producción de café cereza

Durante las últimas tres décadas se han producido en promedio cerca de 1.5 millones de toneladas anuales de café cereza, en una extensión aproximada de 746 mil hectáreas, lo que representa casi el 4.0% de la superficie sembrada a nivel nacional. El 61.0% de la producción de este cultivo durante el periodo 1980-2013 se concentró en dos estados: Chiapas contribuyó con el 37.0% y Veracruz con el 24.0% (CEDRSSA, 2014).

**Tabla 99** Producción nacional de café cereza, 1980-2013 (Miles de toneladas)

Estado	1980	1985	1990	1995	2000	2005	2010	2011	2012	2013
Chiapas	440	658	586	635	558	637	547	546	533	499
Veracruz	283	415	407	294	515	323	374	335	369	365
Puebla	117	224	124	284	401	344	136	100	203	137
Oaxaca	137	242	353	300	179	157	155	157	117	130
Resto	184	78	170	212	185	137	121	149	114	127
Nacional	1,170	1,616	1,641	1,726	1,837	1,599	1,332	1,288	1,337	1,258

Fuente: Tomado de CEDRSSA, 2014

La producción de café en México ha disminuido en las últimas tres décadas, debido entre otras causas, a la disminución en el precio internacional, a la caída en el rendimiento por el agotamiento de los cafetos, a los altos costos que enfrentan los productores y a plagas como la roya, que actualmente afecta al cultivo y que la OIC señala como la peor afectación desde que ésta hizo su aparición en Centroamérica en el año de 1976 (CEDRSSA, 2014).

**Tabla 100** Producción y valor de la producción de café cereza por Estado

Estado	Producción (ton)		Valor Producción (Miles de pesos)
	Absoluto	%	
Chiapas	499,105.16	39.7	2,508,647.98
Colima	2,448.00	0.2	13,051.60
Guerrero	41,784.20	3.3	284,106.31
Hidalgo	33,992.49	2.7	147,266.35
Jalisco	5,450.74	0.4	30,175.87
Michoacán	51.35	0.0	234.63
Morelos	169.15	0.0	710.16
México	424.03	0.0	2,085.44

Nayarit	25,357.91	2.0	129,113.24
Oaxaca	129,756.01	10.3	481,807.71
Puebla	136,864.84	10.9	645,346.68
Querétaro	243.00	0.0	2,065.50
San Luis Potosí	16,246.90	1.3	19,768.58
Tabasco	755.59	0.1	4,669.63
Veracruz	365,333.44	29.0	1,791,264.28
Total	1,257,982.81	100	6,060,313.97

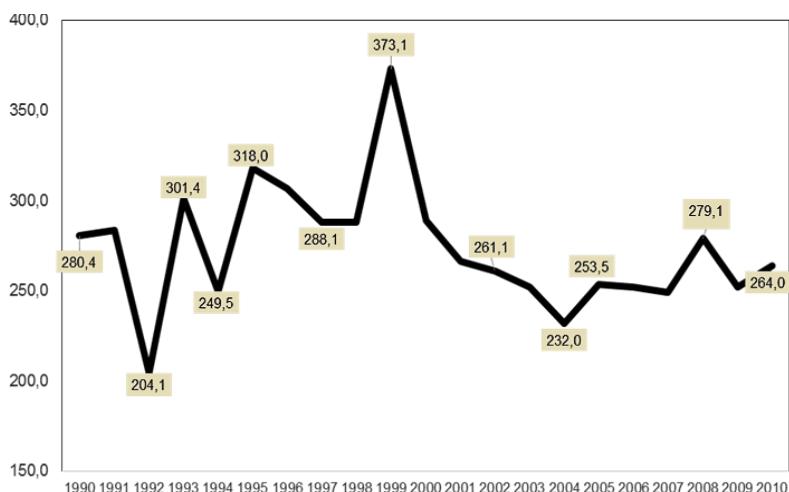
Fuente: Elaborado con datos del Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP), 2013

En el año 2013, el café cereza ocupó el 3.0% de la superficie sembrada total y generó el 2.0% del valor de la producción agrícola nacional (CEDRSSA, 2014). Chiapas es el estado con la mayor superficie sembrada y cosechada de café en México, así como el de mayor producción y valor de la producción en el año mencionado.

### 5.2.2. Producción de café verde

De 1990 a 2010, la tendencia de la producción de café verde en el país ha sido negativa, con una tasa de crecimiento promedio de -0.30% (Figura, 23).

**Figura 20** Producción de café verde en México, 1990-2010 (Miles de toneladas)

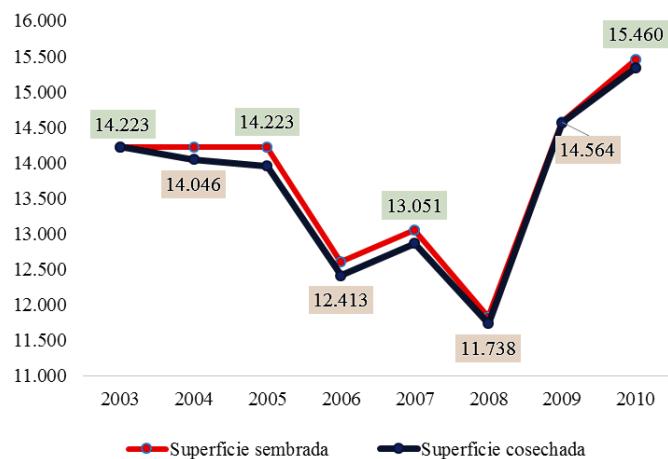


Fuente: Tomado de Fuentes, 2012

### 5.2.2 Producción de café orgánico en México

El café orgánico es un mercado relativamente nuevo, ya que existe desde hace aproximadamente 20 años, sin embargo, se le sigue considerando un “commodity” más, ya que no existe un arancel específico para este tipo de cultivo, ni se tiene registro exacto de las superficies sembradas, cosechadas y de los volúmenes de producción. México no escapa a esta situación, no obstante, los datos al respecto indican que su producción ha tomado cada vez mayor importancia, ver Figura 24 (Fuentes, 2012).

**Figura 24** Superficie sembrada y cosechada de café orgánico en México, 2003-2010  
(Hectáreas)



Fuente: Tomado de Fuentes, 2012

En cuanto a la producción de café orgánico en el mundo, y de acuerdo con datos recientes, México ocupa el segundo lugar. El país cuenta con los recursos naturales y la superficie suficiente para llevar a cabo esta producción (Fuente, 2012). Se produce fundamentalmente en las vertientes de las cadenas montañosas del centro y sur del país, bajo la cubierta de un dosel de árboles. De los cerca de 400 municipios cafetaleros mexicanos, un gran porcentaje se localizan en zonas ecológicas tropicales húmedas (selvas altas y medianas) y subhúmedas (selvas bajas) y un 20.0% en las zonas de bosques mesófilos o de neblina. Todas estas son áreas estratégicas para la conservación de la biodiversidad (García, *et al.*, 2012). En su producción, confluyen una serie de factores que favorecen el desarrollo del cultivo orgánico del café, tales como: presencia de prácticas de agricultura tradicional, asociada a una importante presencia de tradiciones indígenas, mínimo uso de agroquímicos por la mayoría de los productores, fuerte arraigo de formas de organización tradicional y exceso de oferta de mano de obra. El café orgánico es una opción que solo algunos productores y asociaciones de productores han tomado como viable, esto se debe a que los costos son mayores y los rendimientos menores en comparación con el café tradicional (Fuentes, 2012).

**Tabla 101** Superficie cosechada de café orgánico (cereza) en México, 2010

Estado	Toneladas	%
Chiapas	11,105.19	72.39
Oaxaca	3,217.00	20.97
Puebla	740.37	4.83
Colima	278.00	1.81
Total	15,341	100.0

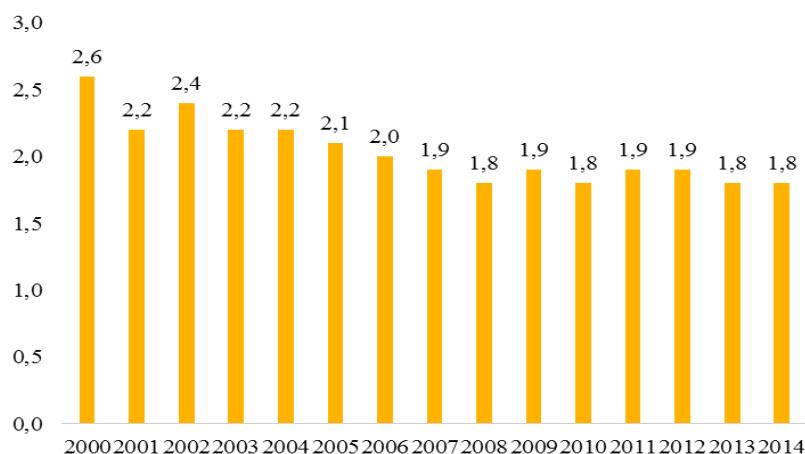
Fuente: Tomado de Fuentes, 2012

Entre los principales estados productores de café sobresale sin lugar a dudas el estado de Chiapas que concentra más de 72.0% de la superficie cosechada, le sigue Oaxaca con aproximadamente el 21.0%, ver Tabla 101.

### 5.3 Rendimientos

De 2000 a 2014, el rendimiento promedio del café en México fue de 2.0 ton/ha anuales (Figura 25).

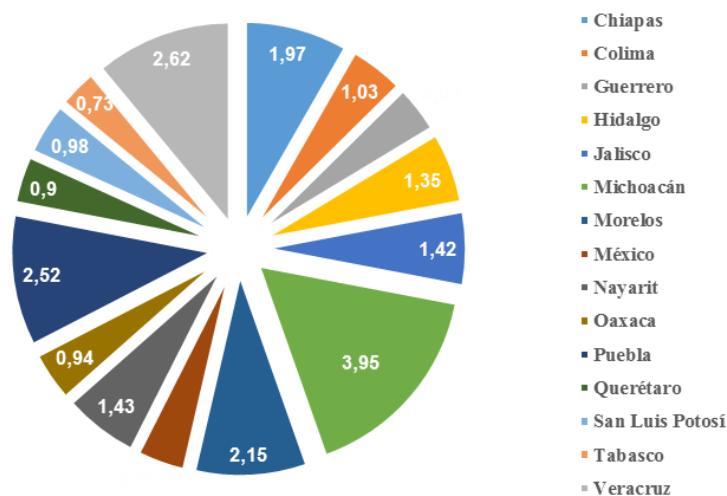
**Figura 25** Rendimiento de café cereza en México (Ton/ha)



Fuente: Elaboración propia con información de Financiera Rural, 2014

No obstante, entre las entidades productoras el rendimiento varía, destacando en 2013, Michoacán con 3.95 ton/ha, seguido de Veracruz con 2.62 ton/ha (Figura 26).

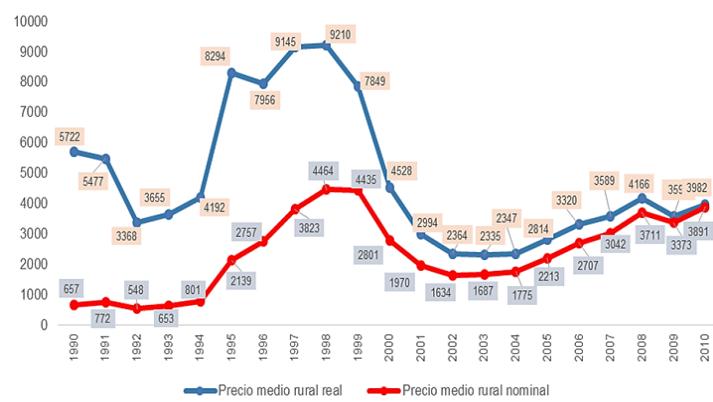
**Figura 26** Rendimiento de café cereza por Estado, 2013 (ton/ha)



Fuente: Elaborado con datos del Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP), 2013

Chiapas, a pesar de ser el estado con la mayor producción a nivel nacional, presentó un rendimiento de 1.97 ton/ha., durante 2013, inferior al obtenido en Michoacán, Puebla y Veracruz (Figura 26). La crisis mundial del café ha repercutido negativamente en las regiones cafetaleras mexicanas, donde actualmente se observan problemas como: pérdida de empleos, aumento de la migración, abandono de las plantaciones, impacto ambiental por la tala de cafetales para cambio de cultivo, alta incidencia de plagas y enfermedades que afectan la calidad del grano, bajos rendimientos y drástica caída del nivel de vida de los pobladores rurales que dependen de la cafeticultura. Debido a la crisis mundial del café, se estima que en México más de 300,000 personas perdieron su empleo y abandonaron sus fincas para incorporarse a los circuitos de migración internacional como una alternativa para enfrentar esta situación. De los problemas derivados de la crisis cafetalera, uno de los más visibles es el aumento de la migración internacional en las zonas productoras de café (Nava, 2012).

**Figura 27** Precio medio rural en términos reales y nominales, 1990-2010 (Pesos reales y nominales/Ton)



Fuente: Tomado de Fuentes, 2012

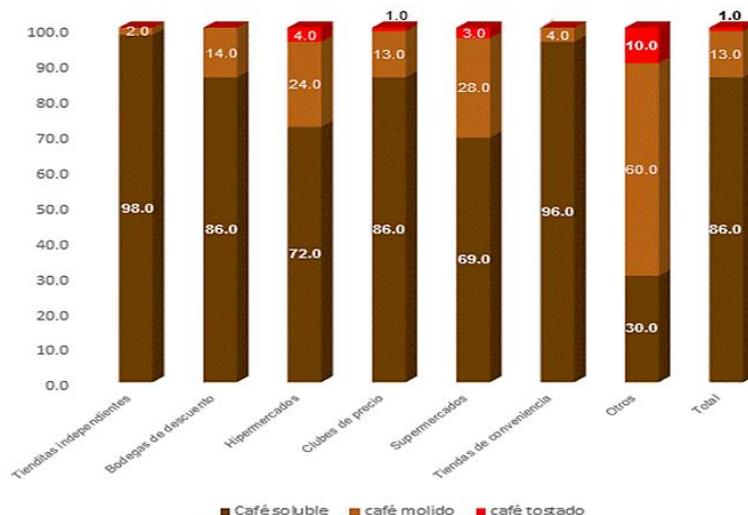
Para entender el impacto de las crisis en los productores es necesario comparar el precio medio rural (pesos pagados al productor por tonelada), en términos nominales y reales. En la Figura 27, se puede observar que cada vez es menor el pago que recibe el productor en términos reales, dicho fenómeno aunado a la caída en los rendimientos por hectárea y al aumento de los costos de los insumos y de la mano de obra condujeron a una caída de la rentabilidad para los pequeños productores quienes conforman la mayoría de los cafetaleros del país. Además se observa que a partir del año 2000 las fluctuaciones de precios son menores (lo que ha dejado a una gran mayoría de productores de café en condiciones difíciles en términos de poder adquisitivo, motivo por el cual han dejado de invertir en sus huertos y han visto limitados sus ingresos), y se observa un repunte a partir de 2005 y hasta 2008, una pequeña caída de los precios en el año 2009, y una recuperación en el 2010. Las políticas implementadas por los gobiernos mexicanos no han logrado frenar la caída de los precios internos y esto se enmarca con una productividad que ha sido rebasada por países como Brasil, Vietnam y Colombia quienes han logrado implementar apoyos de formas más eficientes lo cual ha permitido que sus productores tengan una mayor rentabilidad.

De manera que en México, el mayor problema para los productores es el precio, pues a medida que pasa el tiempo su productividad disminuye, así como sus ganancias (Fuentes, 2012).

#### 5.4 Consumo nacional de café

A nivel mundial, el consumo de café en los países productores ha sido bajo y se debe a que a lo largo de los años no se ha impulsado el consumo, ya que el objetivo siempre ha sido la exportación. Sin embargo, incentivar el consumo de café en la población podría ser una medida de política en el marco de la crisis cafetalera que se vive ante una baja del consumo en los países desarrollados, en este sentido, el consumo interno podría asegurar una permanencia dentro del mercado internacional. México no es ajeno a esta tendencia (Benítez, 2014), ya que el consumo de café ha crecido en los últimos años pues de 0.89 kg en el año 2005 pasó a 1.22 kg en 2009, es decir, la tasa de crecimiento promedio anual fue 8.2% (Fuentes, 2012). El sistema de Información Digital para el Desarrollo de la Oferta SIDDO (2012), a través del INFORCAFE, señala que en el país la tendencia de consumo se da a través de tres canales de venta: Retail (canal al menudeo), el Foodservice y el Institucional en orden de importancia (Benítez, 2014).

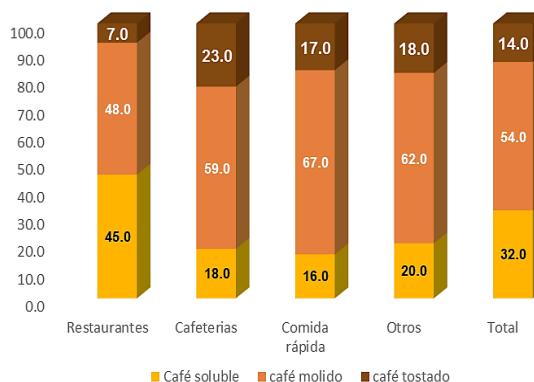
**Figura 28** Participación por tipo de café a través del canal Retail en el 2010 (%)



Fuente: Tomado de Euromonitor Internacional, 2012

Con respecto al canal Retail más del 70.0% de las ventas de café en México se hacen a través del éste (Figura 25), en el cual el tipo de café más común es el soluble. La distribución del café en total: Tiendas independientes representa el 32.0%, Bodegas de descuento 23.0%, Hipermercados 19.0%, Clubes de precios 10.0%, Supermercados 9.0%, Tiendas de convivencia 6.0% y Otros 1.0% (Euromonitor Internacional, 2012).

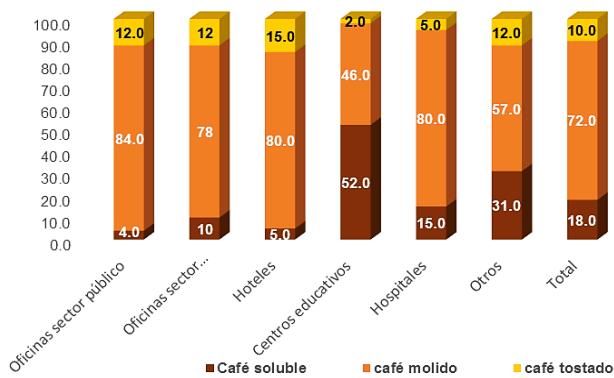
**Figura 29** Participación de tipos de café por Canal de Foodservice en 2010 (%)



Fuente: Tomado de Euromonitor Internacional, 2012

Con respecto al Foodservice, la importancia de este canal está creciendo debido al surgimiento de nuevas cafeterías y el cambio en el concepto del café en México. Este canal representa aproximadamente el 22.0% de las ventas de café. El café molido es el tipo de café preferido por el Foodservice seguido del café soluble en recintos que no cuentan con una máquina de café, ver Figura 29. La distribución del café en total contribuye: Restaurantes 55.0%, Cafeterías 23.0%, Comida rápida 14.0% y Otros 8.0% (Euromonitor Internacional, 2012).

**Figura 30** Participación de tipo de café por canal Institucional (%)



Fuente: Tomado de Euromonitor Internacional, 2012

La Figura 30 muestra que el canal institucional está perdiendo importancia, representa aproximadamente el 8.0% del consumo por este medio en 2010 (Euromonitor Internacional, 2012). El canal institucional involucra a empresas grandes como: Hoteles, Oficinas del Sector público e incluso empresas que lo requieran con grandes cantidades de personal. La distribución de este canal representa en total: Oficinas del sector público 24.0%, Oficinas del sector privado 23.0%, Hoteles 19.0%, Centros educativos 18.0%, Hospital 7.0% y otros 9.0%.

En México, los principales participantes en el mercado de consumo son: Italian Coffee (la cadena más grande del país); Starbucks, Café Punta del Cielo; Punta Santa Veracruz y Cielito Querido Café, empresas que en conjunto representan más de 80.0% del mercado (Benítez, 2014).

**Tabla 102** Consumo per cápita de café de países importadores 2005-2009 (kg)

País	2005	2006	2007	2008	2009*	Tasa de Crecimiento Promedio Anual (%)
Argelia	3.45	3.30	3.49	3.70	3.61	1.14
Australia	3.06	2.88	2.97	3.26	3.48	3.27
Canadá	5.19	5.64	5.91	5.79	5.94	3.43
Unión Europea 1/	4.81	5.0	4.95	4.82	4.68	-0,68
Austria	5.63	4.44	6.11	6.53	6.37	3.14
Bélgica	6.67	8.81	6.29	3.68	5.29	-5,63
Bulgaria	3.33	3.28	2.86	3.52	3.24	-0,68
Chipre	4.97	3.92	4.89	5.39	5.26	1.43
República Checa	3.86	3.70	3.97	3.61	3.05	-5,72
Dinamarca	8.80	9.09	8.52	7.63	7.90	-2,66
Estonia	6.43	7.42	4.53	6.89	5.53	-3,70
Finlandia	12.62	11.94	12.01	12.62	11.98	-1,29
Francia	4.71	5.16	5.47	4.98	5.38	3.38
Alemania	6.31	6.66	6.29	6.95	6.49	0.71
Grecia	4.72	4.63	5.48	5.27	5.25	2.70
Hungría	3.39	3.57	3.12	2.96	2.67	-5,79
Irlanda	3.19	2.85	3.36	1.56	1.82	-13,09
Italia	5.68	5.69	5.89	5.93	5.87	0,83
Letonia	3.78	4.76	3.46	3.06	2.34	-11,3
Lituania	3.39	3.78	4.11	3.68	3.77	2,69
Malta	2.44	4.22	2.33	3.33	2.07	-4,03
Países Bajos	7.08	7.79	8.36	4.80	3.36	-17,00
Polonia	3.56	3.07	2.41	1.87	1.53	-19,03
Portugal	3.73	3.80	4.04	3.89	4.05	2,08
Rumania	2.38	2.33	2.30	2.27	2.18	-2,17
Eslovaquia	3.26	3.13	3.07	3.79	2.36	-7,76
Eslovenia	5.44	5.24	5.82	5.77	5.89	2,01
España	4.19	4.15	4.36	4.70	4.52	1,91
Suecia	7.74	8.66	8.15	8.29	7.38	-1,18
Reino Unido	2.67	3.03	2.78	3.01	3.16	4,30
Japón	3.36	3.42	3.43	3.33		-0,30
República de Corea	1.76	1.81	1.78	2.07	1.93	2,33
Noruega	9.61	9.25	9.81	8.99	9.00	-1,63
Federación Rusa	1.35	1.37	1.71	1.58	1.33	-0,37
Suiza	8.87	7.48	7.90	9.15	7.68	-3,54
Ucrania	1.31	1.25	1.37	2.26	1.91	9,89
Estados Unidos	4.16	4.06	4.09	4.17	4.13	-0,18

Fuente: Tomado de Fuentes, 2012

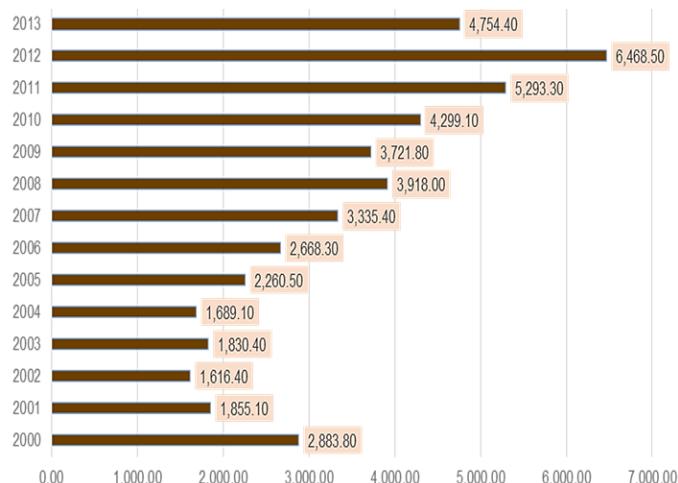
Tradicionalmente, el consumidor mexicano bebe café soluble de menor calidad, ya sea en restaurantes y cafeterías exprés, mientras que el café de calidad solo se consideraba para exportación. En los últimos años el consumo de café en el país ha ido creciendo gradualmente, sobre todo con la llegada de grandes franquicias como Starbucks, Italian Coffee, Café Factory, entre otras. En 2010, 2.7 millones de sacos de café verde fueron consumidos, 1.43 correspondió a consumo per cápita, obteniéndose en este mismo año, un 35.0% de aumento en el consumo (Benítez, 2014).

Sin embargo el consumo es todavía bajo en comparación con países importadores como Estados Unidos (4.13 kg para el año 2009), Noruega (9.0 kg) o Finlandia que es el país líder en consumo (11.98 kg, de modo que el aumento del consumo interno es un área de oportunidad a la cual se le puede dar un mayor impulso, ver Tabla102 (Fuentes, 2012).

## 5.5 Precio medio rural

El precio medio rural que se paga al producto por parte de la industria ya sea para exportación o venta nacional es bajo, a pesar de su cotización (Precio internacional), en el caso de los exportadores se ve reflejado en la Bolsa de Nueva York. Los precios en los diferentes niveles del proceso de comercialización están relacionados, así el precio del café pergamino depende de las variaciones del precio medio rural, y este a su vez del precio internacional. La volatilidad que sufre el precio internacional del café afecta a un gran número de familias campesinas del tercer mundo que ven con asombro como el cultivo puede en un año aportar la mayor parte del ingreso familiar, y al siguiente ser un generador de pérdidas (Benítez, 2014).

**Figura 31** Precio medio rural de café en México, 2000-2013 (\$/ton)



Fuente: Elaboración propia con información de Financiera Rural, 2014

Esto se puede observar en la Figura 31, de 2000 a 2004 se presenta una tendencia a la baja en el precio medio rural, por el contrario de 2005 a 2012, se revierte la tendencia y el precio medio rural vuelve a aumentar, llegando a 6,468.5 pesos por tonelada, mientras que en 2013 volvió a disminuir a 4,754.4 \$/Ton.

De acuerdo con información del SIAP, del total de estados productores de café en México, tanto en 2012 como en 2013, Querétaro fue el que presentó el mayor precio medio rural, siendo de 9,000.00 y 8,500.00 pesos por tonelada respectivamente.

**Tabla 103** Precio promedio nacional del café en México (\$/tonelada)

Año	Café pergamino	Café oro natural	Café oro lavado
2011	42,665.5	37,201.7	50,611.4
2012	28,085.8	23,598.3	34,245.7
2013	20,424.8	17,415.2	25,490.6
2014	26,850.8	22,105.4	34,128.1

Fuente: Tomado de Financiera Rural, 2014

De 2011 a 2013, el precio promedio nacional del café pergamino, el café oro natural y el café oro lavado presentó una tendencia a la baja, mientras que para el primer trimestre de 2014 aumentó, ver Tabla 103.

## 5.6 Comercialización de café en México

La comercialización de café constituye un proceso sumamente complejo en México, sobre todo si se parte del hecho que los precios locales están referidos a las cotizaciones internacionales (expresadas en Centavos de Dólar por Libra) del Contrato “C” en la Bolsa de Nueva York (ICE) y que, en el marco de un mercado liberalizado, hacen de éste producto una mercancía sujeta a los devenires de la oferta y demanda mundial. Particularmente en México, donde más del 60.0% de la producción se exporta, se requiere de diversos canales de comercialización en los que interviene diversos agentes, siendo las modalidades más comunes las siguientes:

a). Mercado Internacional. Productor Primario > Acopiador Local > Beneficio Húmedo > Beneficio Seco > Comercializador/Exportador> Importador > Torrefactor > Distribuidor/Detallista > Consumidor Final.

b). Mercado Doméstico. Productor Primario >Acopiador Local > Beneficio Húmedo > Beneficio Seco> Comercializador > Torrefactor > Distribuidor/Detallista > Consumidor Final.

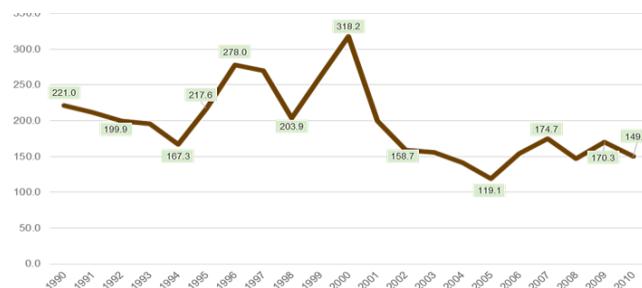
Otro factor que agrega complejidad al proceso de comercialización en México es que sólo el 7.0% de la comercialización primaria (ventas del productor) se realiza en forma de café verde/oro. El grueso de las ventas primarias en el 2011 se compone de café pergamino (59.0%), cereza (22.0%) y Bola o Capulín (12.0%). Cabe señalar que no se tiene información precisa sobre las ventas de café tostado y molido o soluble que se realizan directamente por productores pero se estima que éstas no superan el 3.0% del volumen total comercializado. Según datos del SICN, existen en México 230 comercializadores activos dentro de los cuales se ubican beneficiadores, exportadores y comercializadores formales del grano. En cuanto al proceso de transformación existen únicamente 2 empresas descafeinadoras, 10 empresas solubilizadoras y 16 tostadores grandes y medianos y un número indeterminado de pequeños tostadores que requieren consolidar y profesionalizar sus actividades. Se estima que cerca del 60.0% del mercado nacional de cafés solubles es atendido por Nestlé; en tanto que otras empresas con presencia a nivel nacional como Grupo Marino, Cafinco, Sabormex, Intercafé, entre otros compiten fuertemente por las preferencias de los consumidores con marcas reconocidas.

Existen otras empresas como Gesol, CAFIVER y Katoex que se han especializado en la maquila de cafés solubles para otras marcas privadas. Este eslabón de la cadena productiva es uno de los más consolidados a través de organismos como la Asociación Nacional de la Industria del Café, A.C. (ANACAFE) que agrupa a empresas beneficiadoras, industrializadoras y exportadoras, así como a empresas dedicadas a la operación de cafeterías; la Asociación Mexicana de Exportadores de Café, A.C. (AMEC) agrupa a los principales exportadores (personas físicas y morales) y la Sección XX de Tostadores y Molinos de Café de la CANACINTRA (AMECAFÉ, 2012).

## 5.7 Exportaciones de café en México

Predominantemente, México exporta café sin tostar, cuyo principal destino de las exportaciones es Estados Unidos, a donde se dirige entre el 50.0 y 70.0% del volumen de las exportaciones mensuales. En menor proporción otros destinos de las exportaciones del café mexicano son: Suecia, Puerto Rico, Alemania, Bélgica, Japón, Costa Rica, Noruega y Canadá. Históricamente México ha estado entre los principales exportadores, sin embargo, su volumen exportado tiende a disminuir durante la primera década del siglo XXI, ya que mientras en el año 2000 ocupaba el sexto lugar a nivel mundial como exportador, en 2010 se desplazó al lugar diez (Fuentes, 2012).

**Figura 32** Volumen de las exportaciones de café en México, 1990-2010 (Miles de toneladas)



Fuente: Tomado de Fuentes, 2012

Al respecto, en la siguiente Figura 32, se puede observar que de 1990 a 2010 las exportaciones del país disminuyeron, pasando de 221.0 a 149.9 miles de toneladas.

**Tabla 104** Composición de las exportaciones de café verde, diciembre de 2012

Tipo	Volúmen		Valor		(%)
Café	Kilogramos	Sacos de 60 kg	US Dólares	Pesos M.N.	
Verde (Crudo en Grano)	7,488,666	124,811.10	29,232,924	375,321,176	61.98
Tostado y/o molido	152,530	3,025.00	876,183	11,208,686	1.50
Soluble y/o extractos	1,696,634	73,520.00	13,510,316	173,721,178	36.51
Total	9,337,830	201,357.00	43,619,425	560,251,042	100.00

Fuente: Tomado de Benítez, 2014

En cuanto a la composición de las exportaciones mexicanas, en diciembre de 2012, el 1.5% del café exportado correspondió a café tostado y/o molido, el 36.51% se envió al mercado internacional como producto industrializado, y el 61.98% restante se exportó como café verde. De acuerdo con cifras de AMECAFE, durante el ciclo 2013-2014, en el mes de octubre se registró que las exportaciones de café verde en grano fueron de 44.0%, de café tostado y/o molido del 2.0% y para los solubles y extractos el 55.0%, ver Tabla 104 (Benítez, 2014). Para el ciclo 2011/2012, las exportaciones mexicanas de café verde fueron de 3'375,800.60 sacos de 60 kg, con un valor de 875,963.63 miles de dólares y de 11'647,244.71 miles de pesos (Benítez, 2014).

**Tabla 105** Exportaciones de café orgánico por certificado de origen 2005-2010 (sacos de 60 kg)

País	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Etiopía	149,489	132,082	133,819	108,514	101,275	169,718
México	77,688	52,013	75,969	120,402	116,898	139,139
Honduras	12,192	26,789	43,043	86,769	114,328	136,771
Colombia	53,938	83,615	75,341	94,396	84,547	80,980
Nicaragua	24,674	53,283	69,435	77,995	82,551	78,095
Papúa Nueva Guinea	12,728	16,432	23,825	41,367	26,038	32,413
El Salvador	9,499	13,911	23,564	40,460	37,197	24,788
Brasil	10,371	7,671	13,125	10,588	22,428	17,855
Uganda	0	8,120	16,725	20,118	29,388	15,095
Ecuador	3,548	6,744	8,090	7,812	7,406	6,764
República Dominicana	4,501	6,480	4,471	4,658	5,075	4,291
Cuba	1,800	1,800	900	800	900	300
Costa Rica	1,725	0	3	345	408	0
Indonesia	0	0	0	600	0	0
Total	362,152	408,940	488,331	614,825	628,440	706,210

Fuente: Tomado de Fuentes, 2012

Como exportador de café orgánico, ocupa el segundo lugar a nivel mundial, solo antecedido por Etiopía. De 2005 a 2010 estas exportaciones han ido a la alza, pasando de 77,688 a 139,139 sacos de 60 kg respectivamente. En la siguiente Tabla 105, se puede observar como el crecimiento de las exportaciones de café orgánico ha sido importante para México, pero países como Honduras, Nicaragua o Uganda han hecho de la producción orgánica de café una estrategia para el ingreso de divisas con mucho menor riesgo que la producción tradicional (Fuentes, 2012).

## 5.8 Problemática del café en México

En México, el café ocupa la sexta posición en importancia en cuanto a la superficie cosechada después del maíz grano, los pastos y la caña de azúcar (El Economista, 23 de octubre de 2013). El café mexicano se produce sobre una superficie de alrededor de 688,718 hectáreas, con un padrón de productores de 504,372 (SIAP 2010), de ellos el 90.0% poseen parcelas de menos de cinco hectáreas, y el 60.0% son productores indígenas (Susano, s/f), principalmente localizadas en zonas de alta y muy alta marginación dada las características de altura que requiere el cultivo (El Economista, 23 de octubre de 2013).

La cafetalera es la fuente principal de ingresos para al menos 17 grupos indígenas del país. Actualmente, la producción genera divisas por 496.3 millones de dólares anuales, factor que ha motivado a las organizaciones de productores a certificar su producción en búsqueda de atender las necesidades de mercados de exportación como Estados Unidos, Europa y Asia; en este sentido, México se ha convertido en líder de la certificación orgánica. Sin embargo, a pesar de las buenas expectativas de negocio, el sector cafetalero enfrenta diversos problemas, entre los que destacan afectaciones en las plantaciones como cafetales viejos, daño por roya, baja productividad en la actividad primaria inferior a 5 quintales/hectárea promedio, beneficios húmedos obsoletos y contaminantes (El Economista, 23 de octubre de 2013).

La principal preocupación actual de la industria se encuentra en un hongo que le impide a la planta producir el grano. El hongo llamado roya ha atacado a toda Centroamérica y ya llegó al sur de México (Yuste, 2013). Esta plaga ha devastado desde 2011 cafetos en países latinoamericanos, desde Brasil hasta México. Es un hongo que crece en las hojas y, tras su caída, se debilita la planta impidiendo que el fruto aparezca. La infección se propaga rápidamente hacia otras zonas por medio de envases de saco o por la dispersión de las lluvias y el viento (Sin Embargo, 8 de julio de 2013).

La afectación de este hongo se ha agudizado más en Veracruz con 85.0% de cafetos infectados, y Chiapas con 60.0%, mermando la producción nacional a su menor nivel desde 1960, que llegaría a 3 millones de sacos de 60 kilogramos para 2014. La producción de México pasó de 6.5 millones en el ciclo 2012-2013, a 3.9 millones de sacos en el 2013-2014, de los cuales 50.0% es para consumo doméstico y el resto es para la exportación (Montero, 2014). Desafortunadamente, el problema no es sólo económico, sino que tendrá implicaciones sociales porque una gran mayoría de productores en la región tienen pequeñas parcelas menores a cinco hectáreas, y ante la falta de fuentes de ingreso se puede intensificar la migración de zonas rurales (Perea, 2013). A pesar de que para México el café ha disminuido su participación proporcional en las exportaciones agroalimentarias; anualmente los ingresos por este rubro ascienden a 500 millones de dólares. Como país exportador de café México ocupa el octavo sitio con el 3.0% del volumen de exportaciones mundiales; en tanto que Brasil, Vietnam y Colombia que concentran el 29.2%, 18.6% y 11.7% de la oferta exportable (Con datos del SIAP y de OIC del 2010-2011). En cuanto a la composición de las exportaciones mexicanas, el 73.0% del volumen exportado corresponde a café verde, crudo en grano, el 26.0% a café soluble y, el 1.0% a cafés tostado y molido envasado. Junto con Perú, México comparte el liderazgo en la exportación de café orgánico y de otras certificaciones sustentables a nivel mundial, sin embargo en materia de calidad certificada, se está aún lejos países como Colombia, Costa Rica, Guatemala, Honduras, El Salvador, por mencionar solo algunos competidores en el continente americano (Algunas estimaciones de CIMS y SCAA, sugieren que estos países llegan a vender hasta el 40% de sus exportaciones con premios por calidad) (AMECAFÉ, 2012).

Durante el ciclo cafetalero 2009/2010, las exportaciones mexicanas de café totalizaron en 2.57 millones de sacos de 60kg (ECV) con un valor total de 505 millones de Dólares. A pesar de que México exporta café a más de 65 países destaca el hecho de que más del 62.0% del volumen exportado se dirige al mercado de Estados Unidos (AMECAFÉ; 2012). Dichas acciones sumadas al notable crecimiento de puntos de venta de firmas como Oxxo, Extra, Seven & Eleven, Andatti, entre otros reflejan la importancia y potencial del mercado interno acerca del cual Euromonitor International Latin America asegura que: “el mercado de las barras de café reportará un crecimiento sostenido los años venideros”. Según los cálculos de Euromonitor, al cierre de 2008 el valor estimado para este subsector sector era de 269.5 millones de dólares, pero hacia 2013, el valor estimado será de 546.6 millones cifra que significa un crecimiento de 102.0% ([www.el-universal.com.mx](http://www.el-universal.com.mx) Enero 18 de 2010). En total, el valor del consumo interno incluida la venta en anaquel, barras, cafeterías y restaurantes, así como el valor generado por servicios asociados tales como venta de máquinas, suplementos, se estima en más de 20 mil millones de pesos (Estimación propia de AMECAFÉ, con base en los costos promedio de taza de café según diversas presentaciones y puntos de consumo); es decir poco más de 1500 millones de Dólares (AMECAFÉ, 2012). La producción de café del ciclo 2013-2014 será la más baja de los últimos 43 años. Se calcula que estará entre 3 millones y 3.5 millones de quintales, debido a la falta de una estrategia contundente de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA) para afrontar el problema de la roya, enfermedad que provocó una caída de 50.0% en las cosechas de Chiapas (que aporta más de la mitad de la oferta nacional) y que se extendió a Oaxaca y a la región centro de Veracruz, indicaron la Alianza Nacional de Organizaciones Agropecuarias Cafetaleras y la Coordinadora Nacional de Organizaciones Cafetaleras (CNOC). A casi dos años de que se detectó la propagación de la plaga y que los países centroamericanos y Colombia declararon estado de emergencia, el gobierno de México sigue con una política inercial, expusieron las organizaciones (La Jornada, viernes 12 de septiembre de 2014).

“Los programas no han tenido la eficacia ni eficiencia necesarias; el proyecto de viveros tecnificados que impulsa tienen un alto costo (6.5 millones cada uno) y las plántulas que se entregan a los cafeticultores tienen un costo final de 16 pesos”, comentó Marcelo Herrera, de la Alianza Nacional de Organizaciones Agropecuarias Cafetaleras (ANOAC). En Chiapas, precisó, del millón y medio de quintales que se obtenían cayó a 750 mil; Oaxaca y Guerrero también registraron una debacle. “Esta situación es preocupante, ya que en ellos se localiza casi una tercera parte del medio millón de cafeticultores. Estamos preocupados pues la caída de la producción crea condiciones sociales más explosivas. La economía de los cultivadores de esos tres estados depende del café, y aunque el precio internacional repunta, la producción es insuficiente para que cubran sus necesidades (La Jornada, viernes 12 de septiembre de 2014). Si a eso se suman los problemas sociales acumulados de cinco lustros y la inseguridad, hay un caldo de cultivo para la inestabilidad social y que el gobierno no visualiza, abundó Marcelo Herrera. Resulta urgente un programa emergente para esos estados y acciones contundentes para el resto de las entidades cafetícolas, pues si bien el programa de cobertura para el café, por 700 millones de pesos, ayudó, resultó insuficiente, debido a que el productor sólo participa directamente con la venta de cinco por ciento del grano, y se requiere una cobertura total para la cosecha 2014-2015.

Ya es tiempo de darle vuelta al timón y sin descartar las investigaciones, tomar en cuenta la experiencia de los campesinos respecto a la selección de los cafetos, acotó. Fernando Celis Calleja, de la CNO, sostuvo que el combate a la roya corresponde al Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) y no a la Dirección de Productividad. Es preocupante que en México no se tomen medidas adecuadas para enfrentar la roya, ni tampoco se cumpla con la entrega de los recursos comprometidos, pues en Veracruz los productores siguen esperando los 400 millones de pesos que desde enero la Secretaría de Hacienda asignó a la entidad e hizo a un lado a los 11 restantes estados cafetaleros. Además, señaló, el programa de estímulos económicos, que implicó la entrega de mil 300 pesos por productor ha sido el más bajo de los últimos 25 años y no abarcó a los 140 mil productores. Hay un empobrecimiento preocupante en las regiones cafetaleras por la caída de la producción, la falta de trabajo y de ingresos. El descontento crece. El gobierno no está atendiendo el desastre de la cafeticultura (La Jornada, viernes 12 de septiembre de 2014).

La producción de café arábica en México y Centroamérica crecería un 10.0% el próximo ciclo 2014/15 frente al estimado para la actual cosecha, ante una recuperación general en la zona, liderada por Honduras, dijo el martes el trader de café verde de Starbucks para la región. Un persistente brote de roya ha golpeado a México y Centroamérica desde hace al menos dos ciclos, mermando los rendimientos de la región que en conjunto produce una quinta parte de los granos de arábica del mundo. Si la producción se elevara 10.0% crecería a 17.6 millones de sacos de 60 kilos en el 2014/2015, o 1.6 millones de sacos, tomando en cuenta el estimado actual de la Organización Internacional del Café (OIC) para el presente ciclo 2013/2014 en la región de México y Centroamérica (Forbes, 18 de junio de 2014). “Lo que yo he visto en los últimos dos años, en relación del año pasado a este, es que la situación es menos terrible que lo que apparentaba. Hubo una afectación fuerte. Hoy se ven las plantas con mucho más follaje, que es lo primero que pierden con la roya”, dijo Alfredo Nuño, comprador de café verde de Starbucks para México y Centroamérica. “La floración fue buena y parece que el año que entra va a estar mejor”, añadió y dijo que más del 50.0% de las compras totales de Starbucks provienen de México, Centroamérica y Sudamérica. La recuperación sería en casi todos los países productores pero Honduras, el principal exportador de Centroamérica, lideraría el grupo con una franca recuperación, estimó Nuño. “Honduras es otro animal. Sufrieron con roya, pero sigue siendo un muy buen negocio y la gente está invirtiendo mucho”, dijo Nuño. “La producción nueva es tan grande que hace un ‘offset’ con la perdida que puedan tener”, añadió. A inicios de junio, el Departamento de Agricultura de Estados Unidos estimó la producción de café de Honduras en 5.0 millones de sacos de 60 kilos para el 2014/2015 frente al estimado de 4.6 millones de sacos para la actual cosecha (Forbes, 18 de junio de 2014).

Esto debido a la rápida expansión de la superficie plantada para enfrentar a la roya, un hongo que ataca las hojas de los cafetos y las desprende, dejando los frutos expuestos al clima y a los insectos. Pese a las buenas noticias, Nuño dijo que no se debe bajar la guardia en la región. “Si encuentra uno roya, no se ha ido, pero está en un nivel no para soltar la alarma (...) El productor tiene que seguir trabajando para que no se convierta en un gran problema”, señaló. Sobre México, el comprador de Starbucks dijo que el país ha perdido un 26.0% de la producción en el último ciclo debido a la roya.

Todo el café que Starbucks compra en México procede de Chiapas, que produce aproximadamente un 35.0% de la cosecha total del país. Nuño, basado en Suiza, se encuentra en México para participar en el lanzamiento de un programa de la firma estadounidense que busca apoyar a proveedores chiapanecos afectados por la roya. A través del programa, que beneficiaría entre 2,000 y 2,500 productores de los 10,000 con los que trabaja Starbucks en México, se entregarán nuevas plantas adquiridas con la donación del 100.0% de las compras de una variedad chiapaneca en las tiendas de Starbucks en México entre junio y diciembre. Las plantas se entregarán entre agosto y octubre. De acuerdo con estimaciones del Departamento de Agricultura de Estados Unidos, México produciría 3.9 millones de sacos en el 2014/2015 desde los 3.8 millones de sacos estimados para el presente ciclo (Forbes, 18 de junio de 2014).

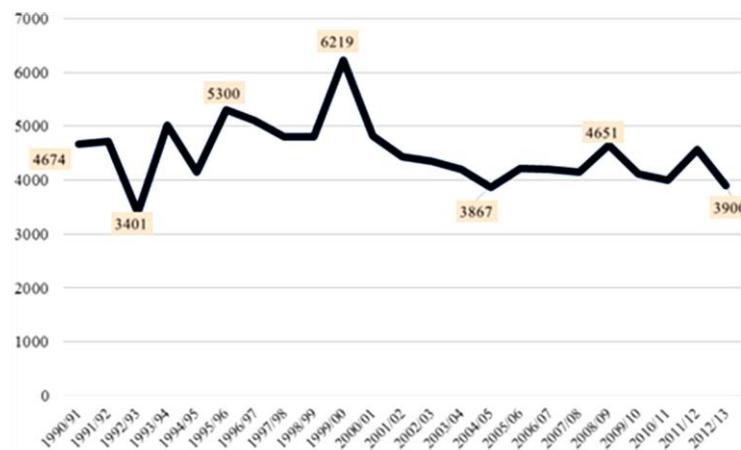
La producción de café se ha mantenido relativamente estable en los últimos años y se espera una mejoría. Los precios del café arábigo cayeron más de 3.0% el miércoles, luego de que los inversionistas tomaron ganancias tras el anuncio de lluvias para Brasil, el mayor productor mundial del grano, reduciendo el temor a que una temporada seca demasiado prolongada arruine los cultivos en el país.

Por su parte, el azúcar sin refinar registró su mayor caída en un sólo día en casi un mes, mientras que los futuros del cacao subieron por la debilidad del dólar y las preocupaciones de que la propagación del ébola en África Occidental afecte los envíos. El café arábigo para diciembre en Nueva York perdió 2.7%, a 2.160 dólares la libra, luego de que la agencia meteorológica brasileña Somar pronosticó lluvias para la semana próxima en el estado cafetalero de Minas Gerais (El Economista, 15 de octubre de 2014).

El clima seco ha amenazado la producción de Brasil para el ciclo 2015-2016, enviando los futuros a un máximo de dos años y medio de 2.255 dólares la semana pasada. El pronóstico de lluvias generó una toma de ganancias, informaron los operadores, puesto que los inversores esperan por un fin del calor extremo.

Los futuros del café Robusta en Londres a noviembre cerraron sin cambios en 2,155 dólares la tonelada. El azúcar sin refinar a marzo cedió 1.8%, a 16.5 centavos de dólar la libra, afectada por el declive del real en el gran productor Brasil. Fue la mayor baja en un día del endulzante desde el 19 de septiembre. La caída de los precios de la energía también ha pesado sobre el mercado del azúcar, puesto que los bajos precios de la gasolina desalientan la producción de etanol, de acuerdo a expertos. En tanto, el cacao para diciembre en Nueva York avanzó 1.6% para terminar la jornada en 3,153 dólares la tonelada. El mercado seguía temiendo que la propagación del ébola en África Occidental, que produce buena parte del cacao del mundo, pueda interrumpir los suministros (El Economista, 15 de octubre de 2014).

**Figura 30** Exportaciones mundiales de café de México por ciclo, 1990/91 a 2012/2013  
(Miles de sacos)



Fuente: Elaboración propia con datos de la OIC, 2014

Las exportaciones promedio mundiales de café de México para el ciclo de 1990/91 a 2012/2013 fue de 4508.13 en miles de sacos, con aumento en el ciclo 1999/00 (6219), ver Figura 30. Debido a la incidencia de la roya, la baja producción y la competencia de países emergentes, la exportación de café mexicano registró en el ciclo 2013-2014 una caída del 27.5%. La Asociación Mexicana de la Cadena Productiva del Café (AMECAFE) indica que durante el periodo de referencia la cosecha mexicana de café fue poco superior a 2.4 millones de sacos, contra los 3.3 millones del ciclo anterior, es decir, 921 mil sacos menos. El reporte del organismo del cierre del ciclo 2013-2014 precisa que en términos de valor las exportaciones de café el año pasado se ubicaron en 504 mil 852 millones de dólares contra los 684 mil 575 millones del ciclo anterior. Un reporte del Centro de Estudios para el Desarrollo Rural Sustentable y la Soberanía Alimentaria (CEDRSSA) realizado en noviembre pasado, ya anticipaba que “en México la producción de café del ciclo 2013-2014 se vislumbra como la más baja de los últimos 40 años. Las causas de estos resultados son varias, vale la pena destacar la falta de una estrategia contundente para afrontar el problema de la roya, enfermedad que provocó una caída de casi 50 por ciento en las cosechas de Chiapas (estado que aporta más de la tercera parte de la oferta nacional) y que se extendió a Oaxaca y a la región centro de Veracruz” (Imagen Agropecuaria, 18 de enero de 2015).

La producción de café en el país, anota, ha disminuido en las últimas tres décadas debido, entre otras causas, a la disminución en el precio internacional del aromático, la caída en el rendimiento por el agotamiento de los cafetos, altos costos que enfrentan los productores y a la presencia de plagas como la roya, que afectan al cultivo y que la Organización Internacional del Café (OIC) reconoce como “la peor afectación desde que ésta hizo su aparición en Centroamérica en el año de 1976”. El reporte hace hincapié en que “la producción de café en México ha mantenido una tendencia descendente, junto con las exportaciones, cediendo espacio a países competidores como Vietnam, quien en los últimos años se ha convertido en el segundo productor y exportador mundial.

A la par, algunos países centroamericanos y Perú han tenido una dinámica de crecimiento ascendente en sus exportaciones, debido a que han incrementado su calidad y también han incursionado en el mercado de cafés diferenciados como el café orgánico”(Imagen Agropecuaria, 18 de enero de 2015). Desde los años noventa, rememora, México ha exportado en promedio 70.0% de su producción, pero la disminución en los últimos dos ciclos en las exportaciones señalan una posible pérdida de mercados no sólo frente a los grandes competidores sino también frente a los competidores emergentes. Subraya que el café de México ha perdido participación en los principales mercados externos y su exportación ha disminuido desde el año 2000. Estados Unidos ha sido el principal mercado del país al absorber alrededor del 78.0% de las exportaciones mexicanas, pero ha caído de ser su primero o segundo proveedor a quinto o sexto lugar. De igual forma entre 1997 y 2003 de 20 países a los que México vendió café, los volúmenes disminuyeron en 17 de ellos (Imagen Agropecuaria, 18 de enero de 2015).

## Oportunidad de crecimiento

Tras una gran expansión de la fábrica de Nestlé en Toluca en 2013, ahora exporta a 17 países en América, Europa y Asia. La empresa compra una cuarta parte de la producción total mexicana, más que cualquier otro comprador. La producción de robusta podría casi duplicarse a un millón de sacos de 60 kilos hacia el 2020, dijo Emilio Díaz, el mayor comprador de café de Nestlé en México, y añadió que las compras de robusta de la empresa se elevarían a alrededor de una tercera parte en 2015 respecto al año pasado. Tostadores europeos como el italiano Segafredo Zenetti IPO-SEG.MI y el británico Costa Coffee, una unidad de Whitbread, están comprando más grano Robusta a México, dijo Jorge Cuevas, de la importadora de café Sustainable Harvest, con sede en Portland. Varias empresas agroindustriales también están usando más grano mexicano robusta en sus ventas a marcas privadas a nivel global, posicionando a México como un creciente proveedor, dijo Cuevas. Las empresas también están buscando diversificarse frente a otros productores de robusta como Vietnam y Brasil. No obstante, México seguirá siendo principalmente un productor de arábica, con un total de 3.84 millones de sacos en el ciclo pasado, lo que representó un declive mayor al 15.0% en contraste con lo observado hace cinco años (Forbes, miércoles 18 de marzo de 2015). La Secretaría de Agricultura gastó el año pasado cerca de 2,000 millones de pesos (MDP) (unos 137 millones de dólares (MDD) para ayudar a los productores con coberturas y precios subsidiados, entre otras medidas. Este año, la ayuda será de 730 MDP (50 MDD). Pero no es suficiente para un mercado de 1,400 MDD, dicen líderes de la industria. Con más apoyo estatal a los agricultores, Nestlé podría poner fin a su dependencia de la robusta importada antes de 2020, dijo Philipp Navratil, alto ejecutivo de café de Nestlé en México. “Muy poco ha hecho el gobierno”, agregó (Forbes, miércoles 18 de marzo de 2015). La cadena productiva del café constituye uno de los rubros más importantes del sector agroindustrial en el país, no sólo por su importancia económica, sino también por el impacto social y ambiental que genera al ser el sustento de más de 3 millones de familias (Consejo Mexicano del Café y SAGARPA) y por el uso de tecnologías que, en su mayoría, promueven la protección de la biodiversidad. Por ello, el posicionamiento del Café de México tanto en el ámbito del mercado internacional como en el mercado nacional, representa una oportunidad estratégica para todos los involucrados en este Sistema Producto.

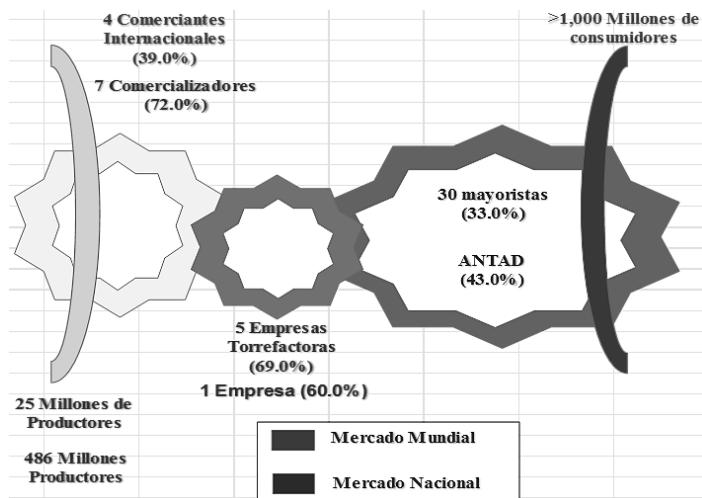
Las condiciones actuales de buenos precios internacionales y la inercia del crecimiento del consumo mundial, ofrecen condiciones favorables para desarrollar acciones tendientes a una inserción sostenible del aromático mexicano en los mercados. De acuerdo con la OIC (OIC, Siglas en español de la Organización Internacional del Café [www.ico.org](http://www.ico.org)), para el inicio de ciclo 2010/2011 se observó un sano equilibrio entre la oferta y demanda mundial. Lo anterior se constata al observar los niveles de las cotizaciones internacionales que alcanzaron durante el 2010, el máximo histórico en 13 años, como se puede observar en la siguiente gráfica que refleja el comportamiento del Precio Indicativo Compuesto y el de la Categoría Otros Suaves donde se ubica al café producido en México (El café de México está incluido dentro del grupo Otros Suaves junto con países como Bolivia, Burundi, Costa Rica, Cuba, Ecuador, entre otros).

Esta clasificación es tradicional en la OIC para los miembros exportadores según los cafés que producen. Otros grupos son Colombianos, Brasil y otros arábigas naturales y Robustas. (<http://dev.ico.org/documents/wpboard934c.pdf> consultado en: AMECAFÉ, 2012).

### Comercialización

La comercialización de café constituye un proceso sumamente complejo en México, sobre todo si se parte del hecho que los precios locales están referidos a las cotizaciones internacionales (expresadas en Centavos de Dólar por Libra) del Contrato “C” en la Bolsa de Nueva York (ICE) y que, en el marco de un mercado liberalizado, hacen de éste producto una mercancía sujeta a los devenires de la oferta y demanda mundial. Durante muchos años, la comercialización del café se ha caracterizado por ser uno de los procesos en los que el intermediarismo ha jugado un papel protagónico y por ende la distribución de valor a lo largo de la cadena se distingue por ser inequitativo; además de que la mayoría de los países productores tienen escaso consumo interno y con ello tener que el mayor valor agregado se da en los países importadores (AMECAFE, 2012).

**Figura 34** Estructura de la cadena de valor en México y el Mundo



Fuente: Tomado de AMECAFÉ, 2012

La Figura 34, adaptada de “La Paradoja del Café” de Daviron ilustra la composición de la cadena de valor a nivel mundial destacando que a medida que se desarrolla el consumo interno de los países productores, se generan oportunidades para el establecimiento de relaciones comerciales más directas entre los productores y los consumidores finales (AMECAFE, 2012). Particularmente en México, donde más del 60.0% de la producción se exporta, se requiere de diversos canales de comercialización en los que interviene diversos agentes, siendo las modalidades más comunes las siguientes:

a). Mercado Internacional

Productor Primario > Acopiador Local > Beneficio Húmedo > Beneficio Seco > Comercializador/Exportador > Importador > Torrefactor > Distribuidor/Detallista > Consumidor Final.

b). Mercado Doméstico

Productor Primario >Acopiador Local > Beneficio Húmedo > Beneficio Seco> Comercializador > Torrefactor > Distribuidor/Detallista > Consumidor Final.

Otro factor que agrega complejidad al proceso de comercialización en México es que sólo el 7.0% de la comercialización primaria (ventas del productor) se realiza en forma de café verde/oro. El grueso de las ventas primarias en el 2011 se compone de café pergamino (59.0%), cereza (22.0%) y Bola o Capulín (12.0%) de acuerdo con datos del Sistema Informático de la Cafeticultura Nacional (SICN).

Cabe señalar que no se tiene información precisa sobre las ventas de café tostado y molido o soluble que se realizan directamente por productores pero se estima que éstas no superan el 3.0% del volumen total comercializado. Según datos del SICN, existen en México 230 comercializadores activos dentro de los cuales se ubican beneficiadores, exportadores y comercializadores formales del grano (AMECAFE, 2012).

En cuanto al proceso de transformación existen únicamente 2 empresas descafeinadoras, 10 empresas solubilizadoras y 16 tostadores grandes y medianos y un número indeterminado de pequeños tostadores que requieren consolidar y profesionalizar sus actividades. Se estima que cerca del 60.0% del mercado nacional de cafés solubles es atendido por Nestlé; en tanto que otras empresas con presencia a nivel nacional como GRUPO MARINO, CAFINCO, SABORMEX, INTERCAFÉ, entre otros compiten fuertemente por las preferencias de los consumidores con marcas reconocidas. Existen otras empresas como GESOL, CAFIVER y KATOEX que se han especializado en la maquila de cafés solubles para otras marcas privadas. Este eslabón de la cadena productiva es uno de los más consolidados a través de organismos como La Asociación Nacional de la Industria del Café, A.C. (ANACAFE) que agrupa a empresas beneficiadoras, industrializadoras y exportadoras, así como a empresas dedicadas a la operación de cafeterías; la Asociación Mexicana de Exportadores de Café, A.C. (AMEC) agrupa a los principales exportadores (personas físicas y morales) y la Sección XX de Tostadores y Molinos de Café de la CANACINTRA (AMECAFE, 2012).

En éste sentido los especialistas de calidad de este producto comúnmente integrados a empresas que operan beneficios secos y de exportación, juegan un papel sumamente importante, de tal forma que recientemente, aquellos profesionales que, habiendo acreditado sus conocimientos mediante la Certificación como Catadores Q, han conformado su propia Asociación de Catadores de México. Existen varios ejemplos de productores y comercializadores que se encuentran claramente integrados en el proceso e incluso fincas y organizaciones sociales que han logrado establecer sus propios esquemas de venta de café en taza. Entre los más representativos se encuentran la Unión de Ejidos

La Selva, CEPCO, GRELPA de Oaxaca, CAFÉ COLIBRÍ, entre otros. La exportación de café se realiza en un 79.0% en forma de café verde, el 0.6% como café tostado y poco más del 20.0% como café instantáneo, correspondiendo éste en gran medida a maquilas que elabora la industria solubilizadora nacional para los grandes tostadores de Estados Unidos y Europa (Estimación con base a información del SICN sobre las exportaciones: destino, forma e importadores) (AMECAFE, 2012). En cuanto al consumidor final, de acuerdo con el análisis de Ipsos Marketing sobre Hábitos de Consumo para 2010 y 2011, la venta de café al consumidor final se da en 59.0% a través de tiendas de autoservicio y departamentales, 20.0% a través de tiendas de abarrotes, 6.0% a través de tiendas de conveniencia (Oxxo, Extra, 7 Eleven, etc.), y un 14.0% a través de cafeterías, barras, restaurantes y otros. En la actualidad el valor comercial del mercado del café en el ámbito internacional es superior a los 80 mil millones de dólares mientras que el mercado interno se estima poseedor de un valor comercial de 20 mil millones de pesos, poco más de 1,500 millones de dólares (Estimación del 2010 y 2011 de OIC a nivel internacional y de AMECAFE para el mercado doméstico a partir del volumen de consumo aparente, rendimiento y valor promedio de taza preparada) (AMECAFE, 2012).

#### Distribución y consumo.

El segmento de barras y cafeterías ha jugado un papel importante en los últimos años con el establecimiento puntos de venta; sin embargo no es ajeno a problemas principalmente relacionados con calidad y rentabilidad a nivel de unidades. Cabe destacar que en este rubro participan principalmente Pymes con inyección de capital propio. No existen datos concisos del número de operadores de barras, cafeterías, restaurantes y estaciones de comida rápida en los cuales el café es el elemento primordial, sin embargo las principales ciudades como el DF, Guadalajara, Puebla y Monterrey han sido modelo para el desarrollo de estos negocios en otras ciudades del interior de la República. Marcas que van desde los segmentos Specialty como Starbucks, Nespresso, Café Punta del Cielo e Italian Coffee, hasta mercados más amplios como Café Anddatti, Café Moretto, Finca Santa Veracruz y Café Las Truchas, entre otros; son sólo algunos ejemplos que han estado impulsados por empresas dedicadas al soporte, entrenamiento, venta de equipo, insumos y asesoría para el desarrollo de negocios de café (AMECAFE, 2012).

De acuerdo a la consultoría Euromonitor International Latin America, el mercado de la barras de café reportará un crecimiento sostenido los años venideros.

Al cierre del 2008, el valor estimado de ese subsector era de 269.5 millones de dólares, pero hacia 2013, el valor estimado será de 546.6 millones de dólares, es decir un crecimiento del 102.0%. Además de los canales de venta al detalle como las tiendas de autoservicio y tiendas de abarrotes, y de aquellos especializados como las barras de café, se están desarrollando lugares de compra como las tiendas de conveniencia, máquinas vending y puntos estratégicos en centros comerciales. El eslabón barras y cafeterías ha logrado una mediana consolidación en cuanto a organización a través de la Asociación Mexicana de Cafés y Cafeterías de Especialidad de México, A.C. (AMCCE), principal impulsora de las Competencias Mexicanas de Baristas (AMECAFE, 2012).

### **Importancia social y problemática de la cafeticultura**

El 80.0% de la producción se encuentra en zona marginadas y el 66.0% de los productores pertenecen a algún grupo indígena. El valor anual de la producción primaria es de más de 5 mil millones de pesos lo que equivale al 1.1% del PIB Agropecuario Nacional (Consejo Mexicano del Café y SAGARPA). En este primer eslabón de la cadena de suministro existen muchos años de tradición de cultivo, pero a la vez se han acumulado muchos elementos que presionan la permanencia de la actividad tales como:

- Bajos niveles de escolaridad.
- Edad de la población productiva promedio de 55 años.
- La mayoría de los productores no dan valor agregado al producto.
- Los pocos productores que salen directamente al mercado, carecen de una estrategia mercadológica y de calidad.
- El 80.0% de las plantaciones del país tienen entre 15 y 20 años.
- Altos niveles de migración a otros estados o países.
- Poca actividad empresarial y falta de inversión en predios y procesos productivos.
- Abandono de cultivos debido a largos períodos de bajos precios.
- El 70.0-80.0% de la estructura de costos está representado por labores culturales y actividades de cosecha, por lo que el factor mano de obra impacta directamente en la competitividad de las fincas (AMECAFE, 2012).

Si bien dentro del Padrón Nacional Cafetalero (PNC) existen más de 510 mil registros de productores, la operación de ventas primarias de café se ha mantenido en poco más de 280 mil registros; es decir unidades de producción con actividad económica que en la actualidad son totalmente identificables a través del SICN (ANACAFÉ, 2012).

El nivel de organización de los actores en el sector primario se ha caracterizado por ser más de tipo gremial – político que de tipo productivo-económico, de tal forma que actualmente convergen en el sector agrupaciones como la Unión Nacional de Productores de Café de la Confederación Nacional Campesina (CNC), Confederación Mexicana de Productores de Café (CMPC), Unión Nacional de Productores de Café de la Confederación Nacional de Propietarios Rurales (CNPR), Coordinadora Nacional de Organizaciones Cafetaleras (CNOC), Unión Nacional de Organizaciones Regionales Autónomas (UNORCA), Central Independiente de Obreros Agrícolas y Campesinos (CIOAC), entre las más importantes de relativa presencia a nivel nacional; así como un gran número de organizaciones regionales. Se estima que de la producción y comercialización del aromático dependen alrededor de tres millones de familias según datos del Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP), (Consejo Mexicano del Café y SAGARPA y datos del SIAP de 2010).

### **Problemática del sector**

El diagnóstico elaborado y plasmado en el marco del Plan Rector Nacional sigue estando vigente en cuanto a la problemática estructural que enfrenta el sector café; sin embargo a éste escenario se agregan otras condiciones y variables que se deben tomar en cuenta ante el dinamismo que caracteriza la demanda versus la deficiente oferta nacional generada a partir de la baja productividad y problemas asociados a calidad. Entre la problemática básica identificada en el diagnóstico del Plan Rector Nacional realizado en 2006 (El Plan Rector Nacional de 2006 no ha tenido modificaciones de estructura, sin embargo ha habido reuniones y asambleas en donde se ha analizado si existen cambios en la situación del sector), se encuentran:

- Ineficiencias en el proceso de beneficiado de algunos beneficios, por falta de información de las ventajas que ofrecen los mercados de calidad.
- Limitada información acerca del comportamiento del mercado; así como de la producción nacional y extranjera.
- Bajo consumo interno de café por habitante.
- Ausencia de información para el público consumidor de métodos de preparación y valoración de la calidad del café tostado y molido.
- No se capacita a los productores para el análisis y toma de decisiones para tener acceso a los mercados en mejores condiciones de competencia.
- Ausencia de campañas publicitarias que estimulen genéricamente el consumo de café de calidad.

Desde la realización de dicho diagnóstico a la fecha, se han tenido ciertos avances que han venido a fortalecer al sector a la vez que han puesto en el escenario oportunidades que se requiere aprovechar, tal como el aumento del número de habitantes en las ciudades, disponibilidad de información sobre el aromático, entre otros. Empero, otros factores también han evolucionado de forma tal que se agregan a las debilidades estructurales del sector y constituyen ciertas amenazas que se requiere neutralizar. Entre las tendencias favorables se encuentran el incremento importante de los precios internacionales, el crecimiento de nichos no tradicionales de consumo como el de orgánicos, comercio justo y comercio directo, el mayor interés por el consumo de alimentos saludables y los cambios generales en los hábitos de vida que llevan al comprador a buscar opciones que ofrezcan algún beneficio como la presencia de antioxidantes o no tener azúcar ni grasas, además de incrementar el estado de vigilia por su contenido de cafeína. Por otro lado, entre las tendencias desfavorables se encuentran el incremento en los costos de operación, la escasa normatividad para regular la calidad del café, la creciente violencia e inseguridad en el país que ha tocado al sector al presentarse robos de camiones completos con sacos de café procesado, la sobre oferta de marcas que no ofrecen nada nuevo versus la baja en la producción, el alto costo del café en taza en relación con otras bebidas como el agua embotellada, los refrescos o las infusiones, las frecuentes secuelas del cambio climático, entre otras (AMECAFE, 2012).

**Figura 32** Precio promedio de importación de café verde en Estados Unidos por diferentes orígenes, 2010 (Dólares/100 lb)



Fuente: FAS-USDA

El principal ejemplo de la necesidad de trabajar en la mejora de calidad e imagen del Café de México, se encuentra en el análisis de datos del valor de las exportaciones que México dirige a Estados Unidos (principal destino de exportación), frente a otros orígenes, como puede apreciarse en la siguiente Figura 35. Dado que el Café de México no tiene el mismo prestigio de calidad e imagen que los competidores; el precio promedio de importación a Estados Unidos registra un diferencial de hasta 35 dólares/100 lb.

## **Beneficios del Proyecto en la Cadena Productiva**

Los beneficios de mejorar la imagen del Café de México basando los esfuerzos en acciones que refuerzan la calidad y buscan la difusión de mensajes muy positivos sobre el consumo del café, son de gran impacto pues sientan las bases de un consumo consciente de las cualidades del aromático y permite que acciones futuras, tanto de AMECAFE como de las empresas y otros organismos privados, tengan un soporte y mayor impacto en su público objetivo. Esto a su vez ayudará a que las ganancias generadas por la comercialización puedan permear hacia todos los estratos de la cadena productiva, obteniendo un beneficio económico y también de credibilidad gracias al cuidado de la calidad. Es decir, el proyecto busca no sólo seguir incrementando el consumo y mejorando la imagen sino también que el consumidor tenga mayores elementos para diferenciar un café de calidad y que los productores tengan la capacidad para vender su producto en mejores condiciones de precios. Sumarse a la tendencia favorable que presenta el mercado es una oportunidad única que desde hace tiempo no se presentaba y la cadena productiva debe estar preparada para aprovecharla (AMECAFÉ, 2012).

Las exportaciones de café que se procede de los países productores hacia los consumidores están compuestas en su mayor parte por café verde (también se le denomina café oro), ya que representa alrededor del 90.0% del café comercializado en el mundo. Este grano se utiliza como materia prima para la industria torrefactora y solubilizadora de los países consumidores, donde se le incorpora mayor valor agregado. Respecto a México, el estado de Chiapas, se puede decir que es el principal productor de café en el país, y principal producto agrícola de exportación y en cuanto al valor de la producción ocupa el primer lugar. A pesar de la caída del precio internacional del aromático y a las plagas existentes como la roya del cafeto y los desastres naturales, hoy en día este producto representa una de las fuentes básicas en generación de divisas para el país en el sector agropecuario (El Diario Contra Poder de Chiapas del miércoles 25 de febrero de 2015).

De acuerdo con el proyecto Plan Integral de Promoción del Café de México, que busca desarrollar no sólo una campaña de relaciones públicas apoyadas con herramientas de promoción y en menor medida de publicidad, sino que soporta esta estrategia en el fortalecimiento de las actividades que son cruciales en el cuidado de la calidad y la competitividad, pues se busca que los impactos del Plan se reflejen en más y mejores ingresos entre los productores y miembros de la cadena. La mayoría de los instrumentos, vistos como actividades específicas de cada componente impactan en el ámbito racional en virtud de que no se promueve una marca comercial en particular. Los beneficios del proyecto en la situación de mercado pueden resumirse en un perfeccionamiento de la demanda hacia un mercado de cafés de calidad; es decir un comprador/consumidor con más y mejor información; así como una mayor capacidad de los productores y la cadena productiva en su conjunto para cumplir las expectativas del mercado. Con esto, se fortalece y consolida la oferta existente, se promueve el consumo de café en México y se atrae la demanda de cafés de alta calidad. El fortalecimiento del consumo interno, y el posicionamiento de la imagen del café de México facilitarán la transición de las actuales condiciones de coyuntura de buenos precios a la conformación de bases estructurales para una mayor rentabilidad de la actividad cafetalera más allá de los movimientos de precios (AMECAFÉ, 2012).

De acuerdo Pappa (2014), la importancia de los costos de producción del cultivo de café radica en: a) Sirven de base para fijar precios de venta y para establecer políticas de comercialización del producto, b) Facilita la toma de decisiones administrativas, para determinar en qué cuentas se debe de actuar, c) Permite la valuación de inventarios, d) Facilita el control de la efectividad de las operaciones, e) Permite desarrollar mecanismos para planificar, controlar y minimizar los costos, f) Útiles para determinar las áreas de la empresa en la que deben agilizarse medidas de racionalización, y g) Comparar el costo presupuestado, con el realmente generado.

En base a lo anterior es evidente destacar la importancia económica de la producción y comercialización del café en el país y en el mercado internacional. La cadena productiva del café constituye uno de los rubros más importantes dentro del sector agroindustrial del país por el impacto económico- social y ambiental a nivel mundial.

## **CAPITULO VI**

### **Residuos y subproductos del café**

## **VI. Residuos y subproductos del café**

Los cafetales son agroecosistemas variados en composición y estructura, cuya diversidad florística está estrechamente ligada a las condiciones sociales, económicas y ecológicas en las que se inserta la producción del café. En la última década el cultivo de esta planta ha estado en crisis debido a los bajos precios del producto; sin embargo, los agricultores deben mantener los cafetales como fuente de ingreso adoptando nuevas estrategias para obtener recursos económicos mediante la introducción o incremento de cultivos de importancia económica y el uso de los subproductos del beneficio del grano (Aguilar, 2014).

### **6.1 Residuos y subproductos del café: problemas ambientales**

La generación de subproductos o residuos es inevitable en la mayoría de los sectores industriales. La industria del café no escapa a esta situación, ya que genera grandes cantidades de residuos. El café es la segunda mercancía más comercializada en el mundo (López, 2014), en los países productores, los residuos y sub-productos del mismo (OIC, 2005) desde el procesamiento de la cereza hasta la obtención de la bebida (López, 2014), constituyen una fuente de grave contaminación y problemas ambientales (OIC, 2005). Aún más, sabiendo que los procesos de biodegradación de los residuos de café requieren tiempos muy largos y considerando la gran demanda de cantidades de oxígeno que se requiere para degradar los residuos de café, el hecho de ser liberados directamente en el ambiente representa un alto riesgo para la flora y fauna presente en ese ecosistema. Al respecto, en México, muy pocas o ninguna industria controla los residuos generados de la producción del café y por lo tanto sigue siendo un problema de contaminación (Wong *et al.*, 2013).

**Tabla 106** Composición química de los subproductos del café

Parámetros (%)	Pulpa	Cascarilla	Piel plateada	Café utilizado
Celulosa	63.0 ± 2.5	43.0 ± 8.0	17.8 ± 6.0	8.6 ± 1.8
Hemicelulosa	2.3 ± 1.0	7.0 ± 3.0	13.1 ± 9.0	36.7 ± 5.0
Proteína	11.5 ± 2.0	8.0 ± 5.0	18.6 ± 4.0	13.6 ± 3.8
Grasa	2.0 ± 2.6	0.5 ± 5.0	2.2 ± 1.9	N.D.
Fibra total	60.5 ± 2.9	24.5 ± 5.9	62.4 ± 2.5	N.D.
Fenoles totales	1.5 ± 1.5	0.8 ± 5.0	1.0 ± 2.0	1.5 ± 1.0
Azúcares totales	14.4 ± 0.9	58.0 ± 20.0	6.65 ± 10.0	8.5 ± 1.2
Sustancias prácticas	6.5 ± 1.0	1.6 ± 1.2	0.02 ± 0.1	0.01 ± 0.005
Lignina	17.5 ± 2.2	9.0 ± 1.6	1.0 ± 2.0	0.05 ± 0.005
Taninos	3.0 ± 5.0	5.0 ± 2.0	0.002 ± 0.1	0.02 ± 1.0
Ácido clorogénico	2.4 ± 1.0	2.5 ± 0.6	3.0 ± 0.5	2.3 ± 1.0
Cafeína	1.5 ± 1.0	1.0 ± 0.5	0.03 ± 0.6	0.02 ± 0.1

Fuente: Tomado de López, 2014

De la Tabla 106 dependiendo del método de procesamiento de la cereza de café (vía seca o vía húmeda), el tostado y la elaboración de la bebida, se generan diversos residuos sólidos como la cáscara, la pulpa, piel plateada y el café utilizado.

Los tres primeros comprenden casi el 45.0% de la cereza del café y son los principales subproductos de esta industria, que se utilizan para diversos propósitos, incluyendo la extracción de cafeína y polifenoles (López, 2014). Si el procesado es realizado en seco los principales residuos generados son la piel, la pulpa, el mucilago y cascarilla, juntos en una misma fracción llamada cascara de café o cascarilla de café (Wong *et al.*, 2013). En México, la mayoría del café producido se transforma por la vía húmeda (Aguilar, 2014). Los subproductos que se generan en el proceso del beneficiado húmedo son la pulpa, el mucílago, las aguas de despulpado, agua del arrastre de la pulpa y las del proceso de lavado. (ANACAFE, s/f).

A diferencia de la vía seca, el procesado en húmedo permite la recuperación de la piel y la pulpa en una sola fracción, el mucilago y azucares solubles en una segunda parte, y la cascarilla en una tercera. De los varios residuos del procesado del café, la pulpa de café es el que se genera en mayor cantidad (43.0%, en procesado en húmedo). De todos los subproductos y deshechos generados por la industria del café, la pulpa representa el principal residuo y a su vez el que origina mayor problema de contaminación ambiental. La degradación de este material requiere de semanas a meses de la acción microbiana nativa para su degradación parcial, por lo que puede acumularse e incrementar los problemas de contaminación (Wong *et al.*, 2013). Por otra parte la cantidad de pulpa producida en el país por año es de 440,000 toneladas de peso seco. Los lixiviados y la pulpa son un desecho agroindustrial de suma importancia debido a la gran cantidad generada y a su bajo valor nutritivo a causa de sustancias tóxicas como la cafeína y los polifenoles. El 6.0% de café cereza en peso se considera como producto final, el 94.0% restante se consideran productos contaminantes. Además de lo anterior, la vía húmeda es el proceso de mayor impacto ambiental debido a la utilización excesiva de agua (dependiendo de las instalaciones y manejo, se estiman entre 8 y 40 l. de agua limpia para transformar 1 kilogramo de café cereza en café oro), esta agua a menudo es vertida en los ríos alterando las fuentes de agua en el país. La contaminación orgánica por aguas residuales generadas se estima en 280 toneladas de DQO/día (Aguilar, 2014).

## **La pulpa**

Es el primer subproducto que se genera en el procesamiento del fruto (Suárez, 2012). Este residuo, se caracteriza por poseer color rojo, tiene características como de esponja, ya que absorbe una gran cantidad de agua. El contenido de humedad de la pulpa de café fresca es alto, lo que presenta una de las mayores desventajas para su transportación, manejo y procesamiento (Méndez, 2014). La pulpa del café es el exocarpio del grano, con una pequeña porción del mesocarpio que se queda unido después del despulpado, este subproducto (desecho sólido) es abundante, voluminoso y perecedero. La pulpa, junto al mucílago adherido a los granos recién despulpados, representan el 61.0% de la materia fresca de las cerezas y son la fuente principal de los materiales contaminantes de las cuencas y/o terrenos agrícolas, sin tratamiento alguno en donde se sitúan este tipo de instalaciones. La composición química de este residuo al sufrir un proceso de fermentación puede provocar que se formen cargas orgánicas de 20 Kg por quintal oro procesado, esto como un desecho sólido no reutilizado.

Se tiene la ventaja que un gran porcentaje de cafeticultores la utilizan como abono orgánico o en forma de compostaje o bien como lombricomposta. Las aguas del despulpado pueden generar hasta un máximo en términos de DQO de 52,277 mg Oz/litro, equivalente siempre en términos de DQO de 7.18 Kg OZ/quintal oro (ANACAFE, s/f).

Cuando el beneficio es por vía húmeda se le conoce como pulpa de café y constituye cerca del 40.0% del peso fresco de la cereza de café; por cada tonelada de café cereza procesada por ésta vía se genera cerca de media tonelada de pulpa. Por otra parte cuando el procesamiento del café se realiza por la vía seca (beneficio seco) se denomina como cáscara de café y solo genera 90 kg. La pulpa es rica en carbohidratos, proteínas, minerales y contiene cantidades apreciables de potasio, taninos, cafeína y polifenoles. Y contiene alrededor de 23.0-27.0% sobre materia seca de azúcares fermentables, principalmente fructosa (10.0-15.0%), sacarosa (2.8- 3.2%) y galactosa (1.9- 2.4%). (<http://www.monografias.com/trabajos94/pulpa-cafe-consideraciones-su-aprovechamiento-biotecnologico/pulpa-cafe-consideraciones-su-aprovechamiento-biotecnologico.shtml>).

Entre las principales alternativas para la pulpa del café están: puede reemplazar hasta un 20.0% de los concentrados comerciales en la alimentación del ganado lechero, sin efectos perjudiciales y con un ahorro del 30.0%. Los resultados generales de los estudios de alimentación realizados con cerdos indicaron que el grano de cereales puede ser sustituido por pulpa deshidratada de café en hasta un 16.0% de la ración total, sin ningún efecto perjudicial con respecto al aumento de peso o a la conversión del pienso. Eso significa que al final del período establecido, cada cerdo criado ha dejado cerca de 50 kg de grano de cereales disponible para consumo humano u otros usos alternativos. El ensilaje de la pulpa de café es una alternativa válida a la de manipular y almacenar las enormes cantidades de pulpa de café que se producen en las fábricas de todo el mundo que procesan el fruto del café. La inclusión de ensilaje de pulpa de café en el régimen alimenticio de algunos animales de granja podría contribuirá reducir los costos de producción de leche y carne, especialmente en los países en desarrollo (OIC, 2005).

## **El mucílago**

Se encuentra entre la pulpa y la cascarilla del café (Méndez, 2014). Es una capa de aproximadamente 0.5 a 2 mm de espesor que está fuertemente adherida a la cáscara del grano de café (Antonio, 2008). En base húmeda, el mucílago representa alrededor del 14.85% del peso del fruto fresco. En términos de volumen, por cada kilogramo de café cereza sin seleccionar se producen alrededor de 91 mililitros de mucílago fermentado (Méndez, 2014). Desde el punto de vista físico, es un sistema coloidal líquido, liofílico, siendo por tanto un hidrogel. Por otra parte, en su aspecto químico, el mucílago contiene agua, pectinas, azúcares y ácidos orgánicos. Durante la maduración del grano de café el pectato de calcio, localizado en la laminilla media y la protopectina de la pared celular, es convertido en pectinas. Esta transformación o hidrólisis de las protopectinas resulta en la desintegración de la pared celular, dejando un plasma celular libre. En este, además de pectinas se encuentran azúcares y ácidos orgánicos del metabolismo y la conversión del almidón (Antonio, 2008).

## **El agua contaminada**

Las principales aguas contaminadas que emiten los beneficios húmedos del café son las aguas del despulpado, el agua de arrastre de la pulpa, las aguas del proceso de lavado y la pulpa (desecho o residuo sólido). En este proceso los factores contaminantes adquieren una carga orgánica fuerte por dilución y arrastre de los subproductos del café (Pierre, 2009).

La naturaleza química del agua miel, está relacionada con la composición físico-química de la pulpa y el mucílago, debido a que estos dos elementos proporcionan partículas y componentes durante el contacto turbulento e intenso con el agua limpia. Así se origina su aporte como carga orgánica, del primer y segundo lavado, con alrededor en términos de DQO de 43,615 mg OZ/litro, equivalente a 6 Kg de DQO/quintal oro. (ANACAFE, s/f).

La descarga de la pulpa en los ríos, provoca altas concentraciones de materia orgánica que afectan el agua, modificando fuertemente su acidez natural, agotando el oxígeno disuelto en ella y destruyendo por asfixia la biodiversidad acuática, entre otros efectos. El consumo animal y humano de esta agua no es deseable; además, la pulpa de café se compone de un desecho sólido que al situarse sobre terrenos o ser vertido a los ríos, es fuente de malos olores y criadero de vectores (Pierre, 2009). Sin embargo, cuando el agua miel (el agua utilizada para despulpar y lavar el café se convierte en residual) es sometida al procesamiento en los sistemas de plantas de tratamiento de aguas residuales, se logra separar, por un lado el agua clarificada y por otro los lodos orgánicos; estos son un buen aporte de materia orgánica, nitrógeno, fósforo, potasio, calcio, magnesio etc.; se pueden mezclar con la pulpa para hacer compost. En cuanto a este residuo líquido, las aguas del despulpado y de lavado, que son las que arrastran la principal proporción de mucílago suelto o fermentado, requieren más atención para realizarles el proceso en las Plantas de Tratamientos de Aguas Residuales (PTAR), para así aprovechar para abono los lodos de origen orgánico en estado semiseco (creados) y también las aguas clarificadas y neutralizadas, previo análisis por el laboratorio, para riegos de pastos e inclusive plantaciones de café adulto, de lo contrario verterlas a afluentes con mínima carga orgánica (ANACAFE, s/f).

## **El café utilizado**

Es un residuo con tamaño fino de partícula, alta humedad (en el intervalo de 80.0 a 85.0%, carga orgánica y acidez, obtenido durante el tratamiento de café tostado en polvo con agua caliente o vapor para la preparación de café instantáneo. Es un subproducto importante de la industria de café teniendo en cuenta que casi el 50.0% de la producción mundial de café se procesa para la obtención de café soluble. En promedio, una tonelada de café verde genera alrededor de 650 kg de café utilizado, y alrededor de 2 kg de café utilizado húmedo se obtienen por cada kg de café soluble producido. La eliminación de los subproductos es una preocupación ambiental, por lo tanto, han atraído la atención como fuente de compuestos bioactivos. El café utilizado es rico en azúcares como manosa y galactosa, junto con una fracción significativa de proteínas (López, 2014).

**Tabla 107** Composición química del café utilizado

Componentes	Base seca (g\100g)
Celulosa (glucanos)	8.6
Hemicelulosa	36.7
Arabinanos	1.7
Galactanos	13.8
Mananos	21.2
Proteínas (Nx 6.25)	13.6
Grupos acetilo	2.2
Cenizas	1.6
Minerales (mg\Kg)	
Potasio	3549
Fósforo	1475.1
Magnesio	1293.3
Calcio	777.4
Aluminio	279.3
Fierro	118.7
Magnesio	40.1
Cobre	32.3
Zinc	15.1
Azufre	n.d.
Cromo	n.d.

Fuente: Tomado de López, 2014

## La cascarilla

El pergamino de café o cascarilla es la parte que envuelve el grano inmediatamente después de la capa mucilaginosa y representa alrededor de 12.0% del grano, ver Tabla 107. Esta cascarilla constituye una excelente fuente de celulosa, y lignina, pentosanos, sílice y cenizas, así como otros compuestos en menor proporción. (UNAM, s/f). El pergamino suelto es un subproducto que no representa riesgo contaminante en el beneficio húmedo y es un valioso material que puede utilizarse como combustible sólido en el secamiento mecánico del café. Genera aproximadamente 4,000 kilocalorías por kilogramo. (ANACAFE, s/f).

### 6.1.1 Antinutricionales en residuos de café

En la mayoría de los casos los residuos industriales son desechados directamente al ambiente y no es obtenido ningún beneficio de ellos, generando un enorme problema de contaminación ambiental, originado por su baja biodegradabilidad microbiana al contener considerables cantidades de agentes tóxicos.

En el caso de los residuos de la industria del café, son poco biodegradables por contener agentes llamados antinutricionales como la cafeína, los taninos y polifenoles (Wong *et al.*, 2013).

Estas sustancias presentes en la pulpa de café pueden afectar su valor nutritivo y generalmente son las responsables del efecto adverso que esta les ocasiona a los animales. Elevadas cantidades de dichas sustancias pueden presentar mortalidad en los animales, especialmente en las especies menores como ratas y polluelos, aunque también ha aumentado la mortalidad en rumiantes alimentados exclusivamente con la pulpa de café o con raciones altas en ella. Consecuentemente, se han investigado alternativas para detoxificar este material que representa el subproducto, más abundante del beneficiado del café. Una alternativa plausible ha comprobado ser el proceso de fermentación sólida usando *Aspergillus niger*. A través de este proceso se ha podido reducir significativamente ( $P < 0.01$ ) los niveles de cafeína, polifenoles y fibra de la pulpa, a la vez que su contenido de proteína verdadera (representada por aminoácidos totales) se aumenta de 5.0% a 15.0% (Noriega *et al.*, 2008).

## Taninos

Estos parecen ser el principal problema al que se le atribuye la baja biodegradabilidad (en el caso de los residuos del café) e incluso se han denominado agentes recalcitrantes. Los taninos, son una clase de compuestos polifenólicos naturales ampliamente distribuidos en las plantas. Éstos son producidos por las plantas como uno de los principales mecanismos de defensa ante herbívoros e insectos, ya que poseen propiedades astringentes; actúan ante patógenos, al complejarse a proteínas y por tanto inhibiendo algunas enzimas o dando resistencia al ataque microbiano a otras moléculas tales como carbohidratos; y ante ciertas condiciones ambientales debido a que poseen propiedades antioxidantes. De la gran variedad de residuos agroalimentarios que existen, la pulpa de café parece ser uno de los menos estudiados respecto a su contenido y caracterización exhaustiva de polifenoles, refiriéndose a taninos. Los residuos del café ya han sido empleados como alimento para animales, sin embargo, su uso se ha visto limitado en esta área debido a la presencia de taninos, vistos como reductores de la calidad nutricional. La búsqueda de usos alternativos o técnicas eficientes de aprovechamiento de estos materiales es necesaria hoy en día, con la finalidad de aprovechar al máximo la materia prima empleada en las industrias, obtener compuestos de valor agregado con incrementos en las ganancias y reducir las emisiones de materiales contaminantes del medio ambiente (Wong *et al.*, 2013).

Químicamente, los taninos se pueden agrupar en dos clases, los taninos que se hidrolizan en ácido gálico y azúcares, y los taninos condensados que se derivan de flavonoides monoméricos. Quizás una de las características más importantes de los taninos es probablemente su capacidad de ligar proteínas, evitando el aprovechamiento de éstas por el organismo; también pueden actuar como inhibidores enzimáticos. Estos compuestos polifenólicos pueden inferir en el comportamiento de los animales al disminuir la disponibilidad biológica de la proteína consumida, o como fuente de polifenoles libres. Los niveles encontrados de tanino en la pulpa de café varían entre 1.8 y 8.56%; sin embargo, los niveles de taninos disminuyen cuando la pulpa es ensilada y además, mejora su valor nutritivo. En el caso particular de los rumiantes en crecimiento, estos pueden tolerar un consumo máximo de taninos de 28 g/100 kg de peso por día sin manifestar síntomas (Noriega *et al.*, 2008).

## Cafeína

El efecto fisiológico de este alcaloide del tipo purina metilada puede causar en rumiantes y ratas un aumento en la actividad motora. El resultado de esta actividad anormal podría ser un aumento en el uso de la energía que tendría como efecto final el descenso en la ganancia de peso y en la eficiencia de conversión. Tanto la cafeína como el ácido clorogénico actúan de manera conjunta. Entre los efectos que causan los elevados tenores de cafeína, de manera general, se puede citar el aumento de la sed del animal, así como también se incrementa la evacuación urinaria, que trae como consecuencia la excreción de nitrógeno. Aunque el volumen de la pulpa de café que se puede suministrar en mezclas sustituyentes dependerá de la especie estudiadas y su etapa de crecimiento, en la literatura existe discrepancia en cuanto a los valores de cafeína presentes en la pulpa de café. Ferrer *et al.* (1995) señalan valores de 0.85% de cafeína en pulpa fresca; mientras que Braham y Bressani (1978) mencionan que concentración de 0.05% de cafeína en la dieta de gallinas ponedoras causan muerte embrionaria. Sin embargo, Ferreira *et al.* (2001) señalan valores de 11.7% de cafeína en la pulpa de café ensilada, inferior a la que presenta la pulpa de café fresca, por lo que esos niveles afectarían la nutrición de los rumiantes cuando es suministrada en grandes cantidades (Tomado de Noriega *et al.*, 2008).

## Fenoles libres

La acción de los fenoles libres está asociada a la propia bioquímica de la pulpa de café, así como también el efecto que puede tener sobre la utilización de los nutrientes y sus consecuencias fisiológicas. Los polifenoles libres pueden interferir con la utilización de proteínas, ligándola y formando complejos no aprovechables, pero también pueden combinarse con las enzimas digestivas y afectar su catabolismo. Con respecto a la bioquímica de la pulpa, se considera que el cambio de color de rojo sangre a marrón oscuro se deba a reacciones de padeamiento enzimático causada por la oxidación de los polifenoles o quinonas, las que a su vez se combinan con aminoácidos libres y proteínas para dar complejos de coloración oscura. La unión de las proteínas con estos productos tiene un efecto sobre la digestibilidad de las proteínas y por lo tanto en la absorción de este nutriente para satisfacer las necesidades fisiológicas. La cantidad de fenoles libres en la pulpa se encuentra alrededor del 2.6%. En la literatura no se dispone de información precisa de los niveles de fenoles libres que causan toxicidad en los animales, sin embargo, Gómez *et al.* (1985) señalan que en el caso de la pulpa ensilada los niveles de ácido clorogénico y cafético que forman parte de los fenoles libres, disminuyen a niveles que no causan efectos antifisiológicos (Tomado de Noriega *et al.*, 2008).

## 6.2 Efectos de los antioxidantes del café

Si bien tomar café en exceso puede afectar la salud, el consumo moderado tiene beneficios. En los últimos años, existe evidencia científica de que un consumo moderado de café es bueno para la salud ya que, entre otras bondades, aumenta el estado de alerta y estimula el rendimiento mental. Uno de sus principales atributos es la presencia de antioxidantes que aportan beneficios a nuestro organismo.

Los antioxidantes, "compuestos" son capaces de neutralizar los radicales libres y de proteger al cuerpo frente a algunas enfermedades degenerativas. Algunos son producidos en el cuerpo y otros están presentes en los alimentos (Entremujeres, s/f).

Por otra parte, como en muchos otros residuos agroindustriales, los del procesado de café contienen grandes cantidades de fibra compuesta por celulosa y hemicelulosa. Dentro de los componentes extractivos se pueden mencionar la cafeína, las proteínas y compuestos fenólicos, los cuales permanecen en cantidades significativas (Wong *et al.*, 2013). De manera que los subproductos de la industria del café son ricos en hidratos de carbono, proteínas, pectinas y compuestos bioactivos como los polifenoles. Durante varios años los efectos fisiológicos del café se han centrado en su contenido de cafeína, pero en realidad el café contiene cientos de compuestos que potencialmente pueden actuar *in vivo*, tales como polifenoles, melanoidinas, fibra dietaria, diterpenos, etc. Estos compuestos pueden ejercer su potencial protector contra diversas enfermedades en términos de sus propiedades antimutagénica y propiedades antioxidantes (López, 2014).

## **Antioxidantes**

Estudios recientes indican que algunos constituyentes del café, como la cafeína, los ácidos fenólicos (derivados del ácido clorogénico), y las ligninas, poseen propiedades antioxidantes. Los antioxidantes evitan que se produzcan daños por radicales libres, actuando al reducir su formación o eliminarlos una vez originados. De esta forma, se pueden reducir las enfermedades asociadas al estrés oxidativo como la diabetes, la neurodegeneración, las enfermedades hepáticas, cardiovasculares y cáncer. En individuos adultos, las bebidas derivadas del café, constituyen el 64.0% de la ingesta total de antioxidantes. A pesar de que existen otros alimentos con una cantidad mayor de antioxidantes que el café, la frecuencia y volumen del consumo del mismo, lo convierten en la fuente dietaria principal de antioxidantes. Durante el procesamiento del café, el tostado afecta marcadamente su composición, lo que puede reducir la actividad antioxidante, debido a la degradación del ácido clorogénico y otros compuestos fenólicos. Sin embargo, se ha encontrado que la actividad antioxidante del café tostado se puede mantener debido a la formación de los productos de la reacción de Maillard. Durante la última etapa de la reacción de Maillard, se forman compuestos poliméricos de color café llamadas melanoidinas. Éstas influyen en el color, sabor y textura de los alimentos sometidos a temperaturas altas. Entre algunas actividades biológicas importantes de las melanoidinas se encuentran la actividad antioxidante y la quelante (Pérez, *et al.*, 2013).

## **Polifenoles**

La actividad antioxidante del café está potencialmente relacionada con su alto contenido de compuestos fenólicos, dentro de los encontrados en el café la clase predominante es la de los ácidos clorogénicos. La mayoría de estos compuestos tienen interés por sus efectos protectores en el tratamiento de enfermedades crónicas degenerativas como la diabetes mellitus, cardiovasculares y cáncer, e incluso neurodegenerativas como Alzheimer y Parkinson (López, 2014).

El café es la fuente más rica de ácidos fenólicos entre las bebidas que se consumen habitualmente, como el jugo de manzana, de naranja, el vino tinto o los tés negros y verdes. Una taza de 200 ml de café proporciona entre 70 y 350 mg de ácido clorogénico con capacidad antioxidante, lo que le permite atrapar radicales libres. (Entremujeres, s/f).

### **Melanoidinas y fibra antioxidante**

Los residuos del café son también una gran fuente de fibra dietaria, que incluyen la celulosa, hemicelulosa, lignina, pectina, gomas y otros polisacáridos. Las fracciones de fibra dietética solubles e insolubles se sabe que confieren una amplia gama de beneficios para la salud, incluida la reducción de los riesgos de enfermedades gastrointestinales, enfermedades cardiovasculares y obesidad. Dentro de los residuos de café, la piel plateada contiene una alta cantidad de fibra total (80.0%), le sigue la cáscara y el café utilizado (López, 2014).

## **CAPITULO VII**

### **Usos alternativos del café**

## VII. Usos alternativos del café

La producción de café genera varios subproductos como la pulpa de café, mucílago y el pergamino o cascarilla, la eliminación de estos residuos constituye un problema ambiental, ya que la pulpa y el mucílago (que se eliminan en mayor proporción) representan casi el total de la contaminación del agua al ser desechados con el agua de lavado (Carrillo et al., s/f). Se estima que un beneficio de café, tiene un procesamiento diario de 23 toneladas de café cereza, de las cuales 5 de ellas corresponden al grano (café pergamino) y 14 toneladas a pulpa y mucílago fresco (Aguilar, 2014). De ahí que exista el interés por buscar alternativas para una disposición sustentable de los residuos y darles un aprovechamiento (Suárez, 2012).

Actualmente existen informes sobre la utilización eficiente de los residuos agro-industriales y subproductos de la producción de enzimas, compuestos bioactivos, y diferentes tipos de biomoléculas mediante sustratos menos caros, como el bagazo de manzana, de orujo de uva, residuos de cítricos, desechos de piña, yuca, salvado de trigo, arroz y cáscara de café (Wong *et al.*, 2013). Con respecto al café, los mayores avances se han logrado con fines industriales distinto a la industria alimentaria como la producción de energía, la adsorción de compuestos tóxicos y la manufactura de productos industriales como: la obtención de etanol, ácido giberélico y  $\alpha$ -amilasa y para el cuidado de la piel (López, 2014).

En el caso de la pulpa del café, se han hecho esfuerzos para reciclarla incluyendo actividades tales como el compostaje, alimento para animales, producción de fertilizantes orgánicos, proteína unicelular y biogás. Tomando en cuenta su contenido promedio de carbohidratos (50.0%), proteínas (10.0%), grasa (2.5%) y fibra (18.0%), la pulpa de café es un buen suplemento alimentario para animales. Otro posible uso adicional es como sustrato para el crecimiento de champiñones, lo cual convertiría un residuo agrícola en alimento para humanos. Sin embargo el uso de la pulpa de café para alimentación está restringida por la presencia de factores indeseables tales como cafeína, taninos y polifenoles entre otros (Tomado de Méndez, 2014).

A continuación se presentan algunas alternativas de uso e investigaciones en torno a los residuos y subproductos del café.

### 7.1 Elaboración biocombustibles

Debido a los problemas ambientales generados por las actividades del hombre, en la actualidad, la búsqueda de procesos y productos más limpios y amigables con el medio ambiente, ha dado lugar a la generación de estudios relacionados con el aprovechamiento de los recursos de origen agrícola para la obtención de los llamados biocombustibles, entendiéndose como: todos aquellos combustibles que tienen su origen en la biomasa vegetal, estos pueden ser sólidos, líquidos o gaseosos (Méndez, 2014). De acuerdo con Rodríguez y Zambrano (2010), se estima que alrededor del 5.0% de la biomasa generada en el procesamiento del café es aprovechada para la elaboración de la bebida, el resto queda en forma residual representado en materiales lignocelulósicos como:

Hojas, ramas y tallos, generados, frutos verdes que se caen o retiran durante la recolección; pulpa o exocarpio, que representa aproximadamente el 44.0% del fruto fresco y la borra o ripio, que se genera en las fábricas de producción de café soluble y cuando se prepara la bebida a partir del grano tostado y molido, que representa cerca del 10.0% del peso del fruto fresco y con un contenido de aceite entre 10.0% y 15.0% en base seca. El uso de la pulpa de café fresca o procesada ha sido tema de muchos estudios en los que, en general, se llega a la conclusión de que los residuos y subproductos del café pueden usarse de varias maneras, entre ellas, para generar biocombustibles como el etanol (Médez, 2014). De acuerdo con Rodríguez (2007), utilizando varias cepas de levaduras se obtuvo en promedio 25.17 ml de etanol, provenientes de la fermentación de 1 kg de pulpa fresca. La capacidad calorífica de etanol es de 21.08 MJ/L, por lo tanto, se alcanzó un valor de 0.53 MJ/kg de pulpa fresca, similar al alcanzado en forma de biogás. Por otra parte, Shenoy *et al.* (2011) estudiaron la factibilidad de producir etanol a partir de la pulpa de café. La pulpa se digirió con ácido sulfúrico al 2.0% y se sometió a alta presión (15 psi) a 120°C durante 10 min seguido media hora a 90°C para solubilizar la pulpa. La pulpa solubilizada se filtró y el filtrado se neutralizó con hidróxido cálcico hasta un valor de pH de 6.0. Se añadieron 5 g/L de la levadura *Saccharomyces cerevisiae* y se sometió a fermentación durante 48 horas a 30°C a 120 rpm. El rendimiento de etanol fue de 0.46 g/g de azúcar (Tomado de Rodríguez y Zambrano, 2010).

**Tabla 108** Bioetanol obtenido por cada millón de sacos de café verde producido

Subproducto	Toneladas generadas	Litros de etanol/tonelada de subproducto	Galones de etanol (gal) US
Pulpa fresca	162,900	25.17	1,083,274
Mucílago fresco	55,500	58.37	855,888
Galones de etanol/millón de sacos de café verde			1,939,162

Fuente: Tomado de Méndez, 2014

A partir del mucílago fresco también se puede obtener etanol, de acuerdo con Rodríguez (2007) se encontró un valor promedio de 58.37 ml de etanol obtenido a partir de 1 kg de este subproducto, equivalente, en unidades de energía a 1.23 MJ/ kg de mucílago (Tabla 108). De acuerdo con el mismo autor, los rendimientos de etanol que podrían esperarse si la pulpa y el mucílago generados en la obtención de un millón de sacos de café verde, tipo exportación, se muestran en la siguiente Tabla (Tomado de Mendez, 2014).

## 7.2 El café como fertilizante

Los restos de café son buenos fertilizantes para los jardines debido a su alto contenido en nitrógeno. Los restos de café molido también contienen potasio, fósforo, y muchos otros micro minerales que ayudan al desarrollo de la planta. Muchos jardineros aseguran que a las rosas les sienta de maravilla los restos de café y cuando se les añade se vuelven grandes y llenas de color. Cuando es añadido al estiércol vegetal, los restos de café abonan muy rápidamente (<http://es.wikipedia.org/Cafe>).

### **7.2.1 Fertilizante orgánico**

El uso de la pulpa de café es común como abono orgánico con la finalidad de acondicionar el suelo mejorando su contenido de humus y estructura, estimulando la vida micro y meso biológica del suelo. Del café uva solo el 18.5% es café oro, el resto del fruto es agua (20.0%), pulpa (41.0%), cascarilla (4.5%), mucílago (16.0%). El desperdicio de la pulpa de café genera el 60% de la contaminación del agua en las zonas cafetaleras. La pulpa contiene materias orgánicas y nutrientes.

Las concentraciones de fosforo (P), calcio (Ca) y potasio (K) están en mayor cantidad en la pulpa que en el propio grano de café, además de contener magnesio (Mg), azufre (S), hierro (Fe) y boro (B). Procesado como abono orgánico, estos nutrientes se liberan paulatinamente. En laderas es esencial combinar la aplicación del abono para mejorar la fertilidad del suelo con otras prácticas de control de la erosión. El abono de pulpa de café, en la actualidad, se utiliza preferiblemente para establecer nuevas plantaciones de café y para el establecimiento de viveros. Sin embargo se puede utilizar en plantaciones de producción.

- Insumos externos necesarios: Reemplaza insumos externos (fertilizantes químicos): Para abonar una manzana de café con solo abono de pulpa de café se necesita aplicar la producción de abono de aproximadamente 3 mz de café.
- Insumos internos necesarios: Se necesita bastante pulpa de café para la producción de una cantidad significativa de abono. De cada 10 sacos de café oro se pueden producir aproximadamente 20 sacos de abono de pulpa (<http://www.funica.org>).

### **7.3 Fuente de antioxidantes polifenólicos**

Existen dos especies de café que se cultivan: la arábica (*Coffea arabica*) y la robusta (*Coffea canephora*). Su producción es una actividad económicamente importante en algunos países latinoamericanos, entre los que se encuentra México. La Organización Internacional del Café (ICO) reportó que México contribuye con 3.42% de esta producción, la cual se estimaba en el 2006 en 122.7 millones de sacos (López Altunar *et al.*, 2011).

Para la obtención del grano comercial, la cereza del café es procesada por vía seca y húmeda. En México la industria cafetalera utiliza casi en su totalidad esta última para el beneficiado del café (Adams y Dougan, 1987), que consiste en la remoción de la pulpa (exocarpio y la mayoría del mesocarpio) en presencia de agua. La producción estimada de pulpa de café en México es de 2 a 3 ton/ha por año, y sólo es aprovechada una parte de ella (López Altunar *et al.*, 2011).

Son pocas las aplicaciones que se le han dado a la pulpa de café; entre éstas se encuentran su empleo como combustible y fertilizante, como alimento para ganado o en la formación de compost. Sin embargo, para la elaboración de estos productos se utiliza sólo una fracción de la cantidad disponible de los residuos, y no son técnicamente muy eficientes (Pandey *et al.*, 2000).

Gran parte de la investigación se ha centrado en la aplicación de los residuos de café en bio-procesos (Adams y Dougan, 1987; Antier, Minjares, Roussos, Raimbault y Viniegra-González, 1993; Antier, Minjares, Roussos y Viniegra-González, 1993; Minjares-Carranco, Trejo-Aguilar, Aguilar y Viniegra-González, 1997; Bocca, Roussos, Gutiérrez, Serrano y Viniegra, 1994; Fan, Pandey y Soccol, 2000; Fan, Pandey, Mohan y Soccol, 2000; Shankaranand y Lonsane, 1994; Soares, Christen, Pandey y Soccol, 2000; y Soares, Christen, Pandey, Raimbault y Soccol, 2000).

La pulpa de café es rica en nutrientes, pero también contiene compuestos como la cafeína, los taninos y los polifenoles, lo que impide su uso intensivo en la alimentación animal por sus características antinutricionales y antifisiológicas. Por lo tanto, la gran generación de pulpa representa un serio problema de contaminación en las regiones procesadoras del fruto, por lo que se considera el mayor agente dañino para ríos y lagos localizados en esos lugares (Ramírez-Martínez, 1988; González *et al.*, 1998).

**Tabla 109** Composición de los principales subproductos del procesamiento del café

Componentes	Pulpa (% en base peso seco)	Cáscara (% en base peso seco)
Carbohidratos	44.00	5.78
Fibra	21.00	-
Grasa	-	2.00
Cafeína	1.25	1.30
Proteínas	12.00	9.20
Taninos	-	4.50
Polifenoles	1-0	-

Fuente: Pandey et al. (2000) Tomado de (López Altunar et al., 2011)

La Tabla 109 muestra la composición del residuo más importante de cada tipo de procesamiento del café. Puede existir diferencia en la composición porcentual, según la eficiencia del método usado, la variedad del fruto, las condiciones del cultivo, etcétera.

#### 7.4 Compuestos fenólicos

Los compuestos fenólicos son sustancias químicas que poseen un anillo benceno con uno o más grupos hidróxidos, incluyendo derivados funcionales (ésteres, metil ésteres, glucósidos, etcétera; Tsimidou, 1998).

Los compuestos polifenólicos constituyen una clase de metabolitos secundarios biosintetizados por el reino vegetal, por lo tanto, encontrados en alimentos derivados de fuentes vegetales (Wood, 2001). Comprenden un amplio rango de sustancias que poseen uno o más anillos aromáticos con por lo menos un grupo hidroxilo, entre los que se encuentran flavonoides, isoflavonoides, antraquinonas, antocianidinas y xantonas, así como los ácidos hidroxicinámicos, fenilpropenos, ligninas, fenoles simples, ácidos fenólicos, entre otros (Decker, 1995).

La naturaleza de los polifenoles varía desde moléculas simples como los ácidos fenólicos, hasta compuestos altamente polimerizados como los taninos. Estos compuestos están ampliamente distribuidos en la naturaleza, asociados especialmente a las plantas; son responsables de muchas propiedades, como color, oscurecimiento, amargura y astringencia de frutas, jugos y bebidas fermentadas (Souquet, Labarbe, Le Guernevé, Cheynier y Moutounet, 2000; Wauters, Iserentant y Verachtert, 2001); también se les han atribuido propiedades antioxidantes y antimicrobianas (Alberto, Farías y Manca de Nadra, 2001 y 2002; y Alberto, Gómez-Cordovés y Manca de Nadra, 2004).

#### **7.4.1 Fermentación láctica para liberación de compuestos fenólicos**

En el Departamento de Investigación en Alimentos de la Universidad Autónoma de Coahuila, se ha iniciado un proyecto de investigación en cooperación con la Planta Piloto 4 de Fermentaciones del Departamento de Biotecnología de la Universidad Autónoma Metropolitana, dirigido al aprovechamiento biotecnológico de la pulpa de café que se genera en zonas del Golfo de México. La propuesta va encaminada a desarrollar un bioprocreso de extracción asistida por fermentación láctica en cultivo sólido del residuo de café, que promueva la biosíntesis y liberación de las enzimas taninolíticas asociadas a la degradación de los polifenoles con la consecuente liberación y acumulación de compuestos fenólicos bioactivos. Dicho proyecto se fundamenta en los importantes hallazgos reportados por Guzmán-López *et al.* (2009) sobre el desarrollo y evaluación de microcultivos de bacterias ácido lácticas, que demostraron el potencial que representa el empleo de estos microorganismos en la detoxificación de la pulpa de café.

La meta es la recuperación de los compuestos bioactivos obtenidos por la extracción asistida por fermentación láctica, para su evaluación como agentes antimicrobianos de bacterias patógenas transmitidas al humano por consumo de alimentos (López Altunar *et al.*, 2011).

#### **7.4.2 Metabolismo de los compuestos fenólicos por bacterias lácticas**

Un mayor tiempo de fermentación por bacterias lácticas con los hollejos, semillas y pulpa de café, permite la extracción de un mayor número de compuestos fenólicos, porque el etanol producido actúa como un solvente para su obtención. La composición fenólica también se modifica durante la fermentación por la actividad de las levaduras, las cuales son capaces de metabolizar algunos de los compuestos fenólicos presentes (Shahidi y Naczk, 2004).

La pulpa de café se obtiene de la cáscara del grano de este fruto, y es utilizada para la obtención de abono orgánico, alcohol y vinos, así como la producción de hongos comestibles, entre otros (López Altunar *et al.*, 2011).

El proceso de fermentación produce cambios cualitativos y cuantitativos en la composición fenólica. Al principio de la fermentación alcohólica se produce un rápido descenso en el contenido de compuestos derivados del ácido hidroxicinámico, aunque la velocidad de degradación del ácido cutárico es mayor que la del ácido caftárico.

Durante la fermentación los compuestos derivados del ácido hidroxicinámico se hidrolizan a ácido hidroxicinámico libre, el cual se puede oxidar posteriormente y convertir en fenoles volátiles por acción de las descarboxilasas presentes en las levaduras, o ser absorbidos por éstas (Shahidi y Naczk, 2004).

#### 7.4.3 Compuestos fenólicos y la relación con diversas patologías

Muchas especias y hierbas exhiben actividad antimicrobiana; los compuestos presentes en estos productos son derivados simples y complejos del fenol, los cuales son volátiles a temperatura ambiente. Muchos de ellos han mostrado efectos favorables contra bacterias y hongos; dentro de las bacterias patógenas adversamente afectadas por estos compuestos se encuentran *C. botulinum*, *B. cereus*, *E. coli*, *L. monocytogenes*, *S. typhimurium*, *S. aureus* y *V. parahaemolyticus* (Guillier, Nazer y Dubois-Brissonnet, 2007).

Se ha reportado un gran número de estudios que revelan la actividad antimicrobiana in vitro de compuestos de origen natural, aunque son relativamente pocos los que existen sobre la actividad antimicrobiana de estos compuestos en sistemas modelo de alimentos o en alimentos propiamente dichos (Guillier et al., 2007; Kolodziej et al., 2001).

Stead (1993) estudió el posible uso de los compuestos fenólicos como antimicrobianos para inhibir el crecimiento de bacterias del vino a concentraciones de 500 y 1000 mg/L; los ácidos p-cumárico, ferúlico y cafeico inhiben el crecimiento, siendo más eficaces los dos primeros. A concentraciones de 100 mg/L, los tres compuestos estimulan el crecimiento de las bacterias lácticas contaminantes.

Además de las propiedades biológicas, a los compuestos fenólicos se les han atribuido las actividades farmacológicas y médicas relacionadas con la prevención y/o mejora del estado de salud. Entre éstas destacan sus efectos vasodilatadores, anticarcinogénicos, antiinflamatorios, estimuladores de la respuesta immune, antialérgicos, efectos estrogénicos e inhibidores de la fosfolipasa A2, de la cicloxygenasa, lipooxygenasa, glutation reducatasa, xantina oxidasa, y como antimicrobianos (Guohua, Sofic y Ronald, 1997).

Estudios recientes demuestran la capacidad bactericida de estos compuestos, tal como lo reportaron Panizzi, Caponi, Catalano, Cioni y Morelli (2002), quienes probaron extractos y fracciones obtenidos a partir de plantas completas de zarzamoras (*Rubus ulmifolius*) contra una serie de hongos filamentosos y levaduras, así como de bacterias Gram positivas y negativas, encontrando efectivos dichos extractos contra algunas bacterias de importancia médica.

Poco se sabe del efecto de extractos polifenólicos sobre la bacteria *Salmonella typhi*, microorganismo bacilar Gram negativo causante de la enfermedad conocida como fiebre tifoidea en humanos, quienes son sus únicos hospederos (López Altunar et al., 2011).

La bacteria *Salmonella typhi*, microorganismo bacilar Gram negativo causante de la enfermedad conocida como fiebre tifoidea.

La fiebre tifoidea prevalece en países en vía de desarrollo, donde normalmente significa un reto para las autoridades en materia de salud pública. Hay aproximadamente 17 millones de casos anuales con casi 600,000 muertes, principalmente en Asia y África. Las más altas incidencias han sido reportadas en Indonesia y Papúa Nueva Guinea, donde se registran mil casos por cada 100,000 habitantes; mientras que en México la incidencia es de 10 por cada 100,000 ciudadanos (Gutiérrez-Cogco et al., 2000).

Por tal motivo, el proyecto descrito anteriormente y que se desarrolla al interior de la Universidad Autónoma de Coahuila, pretende evaluar el efecto de los compuestos bioactivos derivados de los polifenoles como agentes efectivos para el control de este microorganismo patógeno (López Altunar *et al.*, 2011).

## 7.5 Compostaje y energía

El residuo de café es uno de los materiales de desecho de mayor importancia en la agricultura, que se genera en un 80.0% durante el despulpado de café maduro. Su acumulación en el entorno ocasiona graves problemas de contaminación de suelos y mantos freáticos (Pérez, 2013). Sin embargo, una de las alternativas de manejo de los residuos orgánicos durante la producción del café, es el compostaje. En los últimos tiempos, el compostaje se ha convertido en una de las opciones para el procesamiento de cierta porción orgánica de los residuos sólidos, tanto urbanos como agrícolas. Lo que se busca, es disminuir en la medida de lo posible el método de incineración, así como recuperar energía. La pulpa del café posee características idóneas para el proceso de compostaje, ya que contiene un alto contenido de azúcares (fuente energética), una buena relación carbono: nitrógeno (25–30:1) y un tamaño de partícula adecuado (Pierre, 2009), por lo que es una alternativa ambiental y económicamente viable como material procesado en la producción agrícola (Pérez, 2013). Además del composteado, el sustrato derivado de la pulpa de café puede también ser empleado como combustible, aprovechar la broza y el pergamino como materiales celulósicos o incorporar la pulta en la dieta alimenticia de animales (Pérez, 2013).

## 7.6 Alimento para animales

La pulpa del café es un material de desecho que procede de esta industria. El empleo directo de estos residuos para consumo animal no ha sido posible debido a los factores antinutricionales causados por los taninos y la cafeína (Orozco et al., 2008). Existen reportes donde el uso de más del 10.0% de pulpa de café en la composición de un alimento para animales tiene efectos negativos. Por el contrario, en bajas proporciones brinda propiedades benéficas al animal que lo consume (Wong, *et al.* 2013). De acuerdo con algunos autores, este subproducto puede reemplazar hasta un 20.0% de los concentrados comerciales en la alimentación del ganado lechero, sin efectos perjudiciales y con un ahorro del 30.0%. De acuerdo con algunos estudios, en el caso de la alimentación de los cerdos, el grano de cereales puede ser sustituido por pulpa deshidratada de café en hasta un 16.0% de la ración total, sin ningún efecto perjudicial con respecto al aumento de peso o a la conversión del pienso. Eso significa que al final del período establecido, cada cerdo criado ha dejado cerca de 50 kg de grano de cereales disponible para consumo humano u otros usos alternativos.

En los cerdos alimentados con raciones que contenían hasta un 15.0% de pulpa de café ensilada con un 5.0% de melaza se observó un aumento de peso igual o mejor que en los alimentados con concentrados comerciales. El ensilaje de la pulpa de café es una alternativa válida a la de manipular y almacenar las enormes cantidades de pulpa de café que se producen en las fábricas de todo el mundo que procesan el fruto del café. La inclusión de ensilaje de pulpa de café en el régimen alimenticio de algunos animales de granja podría contribuir a reducir los costos de producción de leche y carne, especialmente en los países en desarrollo (OIC, 2005).

## 7.7 Producción de papel

Otro campo en donde es reciente el estudio sobre el uso de los subproductos del café, es en la industria del papel. Residuos del café como la piel de café y el residuo después de la preparación de la infusión son materiales ricos en celulosa y hemicelulosa los cuales podrían ser empleados para la producción de diversos tipos de papel (Wong, *et al.*, 2013).

Aguilar *et al.* (2014), realizaron estudio en donde analizaron y compararon las características químicas de la pulpa de café, como materia prima para papel amate de mayor calidad, que el producido con la corteza de otras especies. Los resultados mostraron que las características estructurales y químicas de la pulpa celulósica de pulpa de café presentaron facilidad de fabricación de papel, debido a sus propiedades de adhesión, formación y aglutinación de fibras similares a la alta calidad del producto final como el papel amate derivado de corteza del árbol.

## 7.8 Sustrato para la producción de hongos

De acuerdo con Romero *et al.* (2013), en México, en los últimos años la tecnología de producción de hongos comestibles ha sido relevante para la alimentación de la población rural mexicana, ya que forman una estrategia de subsistencia basada en el aprovechamiento de los recursos naturales. La finalidad en el caso de los hongos comestibles consiste en incrementar la producción en una superficie destinada a esta actividad, en un periodo de tiempo corto, con el uso de cepas altamente productivas. De manera que el objetivo de su estudio fue evaluar la producción de la cepa CP-50 de *Pleurotus ostreatus* en residuos de bagazo de café deshidratado (*Coffea arabica*) en contraste con otros sustratos agrícolas del Municipio de Tetela de Ocampo- Puebla.

El bagazo de café fue colectado en la zona de Cuahutempan, Puebla-Méjico, y los demás sustratos agrícolas como paja de trigo (*Triticum aestivum*), paja de cebada (*Hordeum vulgare*), pajilla de frijol (*Phaseolus vulgaris*) y rastrojo de maíz (*Zea mays*) se adquirieron en la región de Tetela de Ocampo, Puebla, México, para la obtención de fructificaciones en condiciones rurales. La cepa CP-50 demostró un adecuado crecimiento de aéreas miceliares sobre el sustrato de bagazo de café deshidratado con una tasa de producción de  $1.5 \pm 0.2\%$ . La mayor eficiencia biológico (EB) se obtuvo en el sustrato paja de trigo, con  $119.24 \pm 7.1\%$ , el sustrato de bagazo de café deshidratado con  $109.03 \pm 0.4\%$  y el rastrojo de maíz obtuvo la EB más baja de  $77.47 \pm 0.2\%$ .

Los resultados del estudio demostraron la factibilidad de cultivar la cepa CP-50 de *Pleurotus ostreatus* bajo condiciones rústicas en la sierra norte del estado de Puebla, al aprovechar los residuos de la cosecha de café de las regiones aledañas del municipio. Lo que representa una oportunidad para desarrollar la producción del hongo seta, con una mínima inversión, y tener un impacto significativo como agronegocio al aprovechar los residuos de la producción de café (Romero *et al.* (2013)).

## **CAPITULO VIII**

**Tendencias del mercado mundial del café**

## VIII. Tendencias del mercado mundial del café

Se han presentado cambios muy importantes en el mercado mundial del café durante las tres últimas décadas. El más trascendental fue sin duda la ruptura del Acuerdo Internacional del Café en 1989, pero también se han registrado fuertes modificaciones en las tendencias de la producción y el consumo. En primer término, desde hace más de 20 años se ha advertido una importante recomposición de la oferta mundial de café, proceso que se siguió profundizando en la última década. En este entorno, Colombia ha venido perdiendo terreno y países como Vietnam, Indonesia, Honduras, Nicaragua o Perú, lo han ganado (Si se compara el promedio de la participación de estos países en la producción de café durante la década de 1993/94-2002/03 con el promedio para 2003/04-2012/13, se observa que en todos los países mencionados exceptuando a Colombia, hubo un crecimiento de la participación durante el segundo periodo (Brasil 7.73%, Honduras 34.63%, Indonesia 3.15%, Perú 51.83% y Vietnam 95.59%); mientras que la participación de Colombia cayó en promedio -24.58%. En el año cafetero 1993/94 la participación de Colombia en la producción mundial de café era de 12.30%, en el año 2003/04 fue de 10.57% y en este año, 2013/14, ha sido de 7.58%). Brasil ha mantenido su participación y hoy (a pesar de los cambios en el contexto mundial) sigue siendo el principal productor de café del mundo, mostrando una enorme capacidad de adaptación al nuevo entorno del mercado libre (Echavarría, *et al.*, 2014).

En segundo lugar, ha sido notorio el incremento en la elasticidad de sustitución en las mezclas de café, el desempeño del consumo del café instantáneo y el aumento del ingreso per cápita en las economías emergentes, todo lo cual ha dinamizado la demanda de la variedad robusta a nivel mundial frente a otros tipos de cafés más suaves. Finalmente, se ha advertido una mayor segmentación y diferenciación del grano principalmente en los países desarrollados, los "cafés especiales", cuya demanda ha sido de rápido crecimiento en este tipo de mercados más maduros (Echavarría, *et al.*, 2014).

El comercio de los cafés no diferenciados aún representa el 80.0% de las transacciones mundiales del grano y su dinámica reciente se asocia principalmente con el desempeño de los países emergentes, (algunos de ellos también productores de café) los cuales por tener un menor ingreso per cápita y por la menor sofisticación de sus consumidores, demandan principalmente cafés de menor calidad. Por su parte, como producto de sus menores tasas de crecimiento económico, la demanda de café en los países desarrollados ha sido mucho menos dinámica en las últimas décadas, aunque se registran crecimientos importantes en los segmentos de los cafés diferenciados. Sin embargo, dada la aún menor proporción que representan los cafés especiales dentro del mercado mundial, se puede afirmar que, en términos generales, la demanda de café global se ha movido desde las variedades arábicas de mayor calidad a las mezclas de arábicas con variedades de menor calidad como las arábicas no lavadas y la robusta. Así, la producción de cafés no diferenciados continúa compitiendo en base a precio y calidad básica (como un *commodity*) lo cual aparentemente no logra proveer ventajas económicas a los países cuyas condiciones de producción no permiten bajar mucho más sus costos (Echavarría, *et al.*, 2014).

La diferenciación por calidad o por efecto de la certificación de las condiciones de producción ha venido ganado terreno como una nueva forma de competir en el mercado, pero aún no se generaliza porque es una innovación que requiere más infraestructura, capacitación, y posiblemente un gran cambio en la actitud del sector. De todas maneras ofrece una interesante perspectiva con beneficios sociales y ambientales hacia el futuro. Este podría ser el camino, al menos parcialmente, para los países que no pueden competir en un producto homogéneo (con un *commodity*) por sus altos costos de producción (Echavarría, *et al.*, 2014).

El mercado mundial del café se ha caracterizado históricamente por la concentración existente a nivel de empresas comercializadoras y tostadoras. Aunque a raíz del rápido crecimiento de los cafés especiales han aumentado los tostadores en pequeña escala, los grandes volúmenes de café siguen siendo comercializados por las multinacionales que tradicionalmente han dominado esas actividades. En esta última década han ocurrido aún más fusiones y adquisiciones de estas empresas a nivel global, aunque también han surgido nuevos competidores. Desde los años noventa esta gran concentración ha operado como una barrera de entrada, y lo sigue siendo, sobretodo en el mercado del café estándar. En los cafés especiales también hay concentración pero debido a las características del negocio ésta es más limitada. Por ejemplo, en el mercado de la comercialización mundial, compañías que tenían poca presencia como *Louis Dreyfus*, *Olam* o *Noble* han crecido y hoy disputan los primeros lugares frente a jugadores más tradicionales como *Neumann Kaffe Gruppe*, *Ecom* y *Volcafe*. Sin embargo, pocas firmas siguen dominando como lo muestra la reciente adquisición de *Armajaro Trading* por parte de *Ecom* (Echavarría, *et al.*, 2014).

En la industria tostadora también han surgido algunos nuevos actores como *Starbucks*, *Dunkin Donuts*, *Mc Donalds* y, en general, todos los que atienden el consumo fuera de casa. Así mismo hay nuevas formas de preparación cuyas ventas vienen creciendo como los cafés *single serve* o de consumo individual cuyo mejor ejemplo son las cápsulas de *Nespresso*. Sin embargo, también se han registrado fusiones como la reciente adquisición por parte de *Master Blenders* del 49.0% de la división de *Mondelez-Kraft Europa*. De acuerdo con la revista especializada *Euromoney*, la nueva compañía tendría el control sobre el 16% del valor total de ventas de café del mundo, convirtiéndose en la segunda después de *Nestlé*, que concentra el 23.0% de las ventas mundiales. Así las cosas, solo dos empresas a nivel global son responsables del 49.0% del valor de las ventas mundiales de café (Echavarría, *et al.*, 2014).

En los últimos diez años la producción global de café ha mantenido una tendencia ascendente hasta llegar a 145 millones de sacos en el año cafetero 2012/13. En éste año se registró un aumento de 9.7% con respecto al año 2011/12, y la producción mundial se mantuvo alrededor de los 145.2 millones de sacos. En lo que va del año cafetero 2013/14 ya se han producido 145.195 millones de sacos, por lo que se espera que se mantenga esta tendencia. El continente americano (Centro y Suramérica) continúa siendo el mayor productor mundial de café, con cerca de 56.62% de la producción total de lo va del año 2013/14, seguido por el continente asiático con 32.17% y el africano con el 11.21% restante. Cerca del 70.0% de la producción mundial está concentrada en Brasil (34.0%), Vietnam (19.0%), Colombia (8.0%) e Indonesia (8.0%) (Echavarría, *et al.*, 2014).

Por tipos de café, como ya se dijo, la producción de café robusta ha sido la que exhibe mayor dinamismo durante la década, incrementando su participación en la producción mundial hasta representar un 49.0% en 2012/13 (OIC, 2014), con una tendencia creciente en la producción de esta variedad en Vietnam y Brasil.

Por otro lado, la producción de café arábica ha tenido un comportamiento menos dinámico en los últimos diez años, dentro de los cuales el café arábica lavado, producido principalmente en Colombia, ha presentado un relativo estancamiento. La dinámica en la producción mundial de café arábica ha variado al unísono con la producción en Brasil, país que contribuyó con el 39% de la producción mundial en el período 2000-2014. Colombia mantiene el segundo lugar en la producción mundial de esta variedad de café, pero su participación ha venido disminuyendo desde el 17.0% alcanzado en 2006/07 (máximo nivel) hasta 13.0% en lo que va del año 2013/14 (Echavarría, *et al.*, 2014).

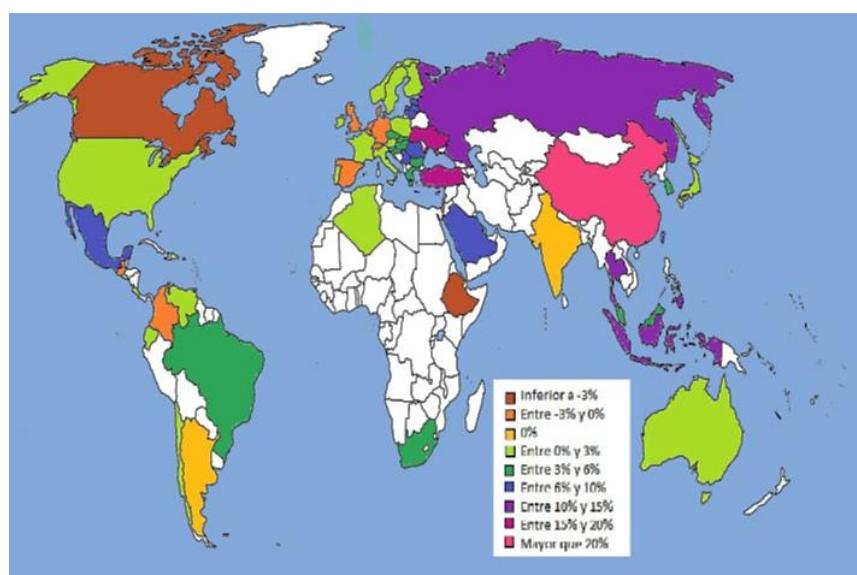
Por su parte, demanda mundial de café ha aumentado al 2.0% anual entre 2000 y 2013, pero su crecimiento no ha sido uniforme. Contrastando con la disminución en el crecimiento de la demanda por café arábica, la demanda por la variedad robusta creció un 36.0% durante los últimos catorce años, mientras que la demanda por café arábica lo hizo en 8.0% en este mismo período. Las tasas de crecimiento anuales promedio han sido de 5.0% y 0.8%, respectivamente (Paribas, 2013). Tampoco se observan tendencias uniformes entre países productores y consumidores: mientras que las tasas de crecimiento anuales promedio del consumo en los primeros han sido del 4.0% en este período, en los segundos apenas han llegado al 1.5%. De hecho durante todo el período 2003-2014, el consumo de robusta en países productores aumentó en 65.0% mientras que el de arábica lo hizo en 14.0% (Echavarría, *et al.*, 2014).

Como ya se dijo, el crecimiento en la demanda por café robusta ha estado impulsado precisamente por el consumo en los países emergentes. Brasil, por ejemplo, con 20 millones de sacos, se ubica ya como el segundo consumidor del mundo y utiliza en la preparación de solubles y de mezclas cerca de 15 millones de sacos de *conilón*. Se destaca también la fuerte dinámica en otros países como Indonesia, Tailandia y Vietnam por el aumento del ingreso per cápita y exitosos programas de promoción. El aumento de la demanda de café por regiones permite ver el panorama anterior desde otra perspectiva: aquellas que no son consumidoras tradicionales, como Suramérica, África, Medio Oriente, Asia, Europa Central y Oriental mostraron el mayor dinamismo. Por su parte, en las regiones consumidoras tradicionales, como Estados Unidos y Europa Occidental, el bajo crecimiento en la demanda ha estado marcado por la saturación de su mercado y más recientemente por la crisis financiera internacional que golpeó fuertemente al consumo de café fuera de casa. El dinamismo del consumo de cafés especiales y de mejor calidad ha mitigado un poco el impacto negativo de la crisis, pero dado que solo representa una porción baja del consumo, no ha sido suficiente para revertir esta tendencia (Echavarría, *et al.*, 2014).

Hay por lo menos tres factores distintos que explican la dinámica en el desempeño del café robusta en el consumo global (Echavarría, *et al.*, 2014):

- En primer lugar, el incremento del ingreso per cápita en los países emergentes que ha llevado a una ampliación de la clase media que lleva a que más personas consuman café fuera y dentro del hogar. Como parte de este proceso, por ejemplo, se ha comenzado a remplazar la cultura del té por la del café en países como China e India.
- En segundo lugar, esta variedad de café hace parte importante de las mezclas utilizadas en la preparación de café instantáneo, cuyas ventas se han triplicado desde el año 2000, en especial en los nuevos mercados donde no se tiene una tradición de consumo de café. La región Asia-Pacífico es hoy la mayor consumidora de este tipo de café, pero en países como Australia y México el consumo de café instantáneo representa más del 75.0% del consumo total, y en los países del este de Europa más del 50.0% (2012). En los países de Europa occidental el consumo de soluble representa un 25.0%. Combinando las dos regiones de Europa explican el 40.0% del consumo de este tipo de café en el mundo. Contrario a lo que se piensa, el consumo de café soluble en los Estados Unidos apenas representa el 10.0% del total. El avance del consumo de la variedad robusta no se explica únicamente por su utilización en los cafés instantáneos.
- En tercer lugar, debido a la alta elasticidad de sustitución cruzada entre las distintas calidades de café, dicha variedad ha ganado terreno en la composición de las mezclas de café tostado y molido en el mercado mundial, en América del Norte y en Europa Occidental. En Alemania, por ejemplo, el uso de robusta en las mezclas creció entre 35.0 y 40.0% entre los años 2006 y 2011 (LMC, 2012). El arbitraje entre las bolsas de arábica ICE-NY y la bolsa de robusta de Liffe-Londres llegó a ser casi USD 1.5, lo cual sin duda explica los grandes esfuerzos por el cambiar las mezclas de café tostado por parte de la industria tradicional.

**Figura 36** Crecimiento promedio del consumo per cápita, 2000-2012



Fuente: Tomado de LMC, 2012

El comportamiento del consumo per cápita de café en diferentes países del mundo. Este indicador exhibe relativa estabilidad en el corto plazo, pero se advierten algunas tendencias en el mediano plazo. En los países tradicionalmente importadores, donde este consumo per cápita es más alto, se registra una disminución desde el año 2000 hasta el 2012 en Canadá (-4.64%), Bélgica (-0.68%), Dinamarca (-1.79%), Holanda (-0.44%), y Alemania (-0.17%); en Brasil, en cambio, aumentó 4.0% en ese mismo período (Figura 33). Este deterioro del consumo per cápita en los países más tradicionalmente compradores de café ha sido uno de los factores que han inducido la innovación en el sector. Esta innovación se manifiesta no solamente en el desarrollo de los cafés especiales sino de las nuevas formas de preparación como las cápsulas de café (Echavarría, *et al.*, 2014).

En los últimos doce años se observa que ha crecido el consumo de cafés especiales y de mejor calidad, particularmente en los países de occidente tradicionalmente importadores netos, impulsado por los hábitos de la población joven. Este hecho se refleja en el crecimiento del número de tiendas de Starbucks, el principal vendedor minorista de este tipo de café en el mundo. En 1990 había 100 tiendas de esta cadena en los Estados Unidos, y en 2011 ya existían 12,000; en 1995 había una sola tienda fuera de los Estados Unidos y hoy existen más de 5,000 (LMC, 2012).

Los cambios descritos en el mercado mundial del café han generado profundas transformaciones también en el proceso de formación de los precios. La evolución del precio real del café desde 1821 hasta 2013, esta cotización ha estado por debajo de su promedio histórico desde la ruptura del Pacto cafetero y la gran volatilidad que ha tenido. El producto de esta volatilidad, en el mercado de cafés suaves en la bolsa de Nueva York, desde hace años se registra una relativa desconexión entre el mercado físico y el denominado "contrato C". Recientemente, entre 2009 y 2011 esto llevó a que una menor oferta de café lavado, ocasionada por la reducción de la producción colombiana, se manifestara primero en aumentos sin precedentes en los diferenciales o primas entre los distintos tipos de café y, posteriormente, en una importante subida de los precios de la bolsa ICE-NY. De hecho, el mercado de Nueva York tuvo un quiebre muy importante entre 2010 y 2011, el cual se reflejó en la imposibilidad de atender el mercado con nuevos cafés por cerca de un año y una caída muy significativa en los inventarios certificados. Esto condujo a que los diferenciales entre tipos de cafés se incrementaran en algunos casos por encima de 50.0% del precio base. Los precios altos profundizaron aún más este desplazamiento en la demanda de cafés arábicos lavados a naturales y de arábicos hacia robustas (Echavarría, *et al.*, 2014).

El aumento de la volatilidad de los precios también ha llevado a una mayor inestabilidad de los diferenciales y a una desconexión también entre el mercado físico y de futuros. Esto resulta muy contraproducente por cuanto el precio del café está determinado tanto por un nivel básico del mercado de futuros como por el nivel del diferencial. En la medida en que este último gana importancia relativa en la composición del precio, el riesgo del mercado aumenta, esto debido a que el diferencial no se puede cubrir en la bolsa ICE-NY (Echavarría, *et al.*, 2014).

## **CAPITULO IX**

### **Referencias**

## **IX. Referencias**

Agronoticias, 4 de septiembre de 2012. Vietnam destroza a Brasil como el primer exportador mundial de café. Agronoticias América Latina y el Caribe. Disponible en: <http://www.fao.org/agronoticias/agro-noticias/detalle/en/c/155590/>

Aguilar Rivera, Noé; Houbron, Eric; Rustrian, Elena; Reyes Alvarado, Luis Carlos. 2014. Papel amate de pulpa de café (*Coffea arabica*) (Residuo de beneficio húmedo). Ra Ximhai, vol. 10, núm. 3, enero-junio, 2014, pp. 103-117. Universidad Autónoma Indígena de México. El Fuerte, México.

Antonio García, Javier. 2008. Evaluación de la cascarilla de café para utilizarse como sustrato en cultivo sin suelo de hortalizas. Tesis para obtener el Grado de Maestro en Ciencias. Centro Interdisciplinario de Investigación para el Desarrollo Integral Regional. Unidad Oaxaca. Instituto Politécnico Nacional. Disponible en: [http://tesis.bnct.ipn.mx/dspace/bitstream/123456789/152/1/TESISCASCARILLADECafe\\_antonio\\_garcia.pdf](http://tesis.bnct.ipn.mx/dspace/bitstream/123456789/152/1/TESISCASCARILLADECafe_antonio_garcia.pdf)

Asociación Nacional del café (ANACAFE). s/f. Los subproductos del café. Disponible en: [http://www.anacafe.org/glifos/index.php/BeneficioHumedo\\_Subproductos](http://www.anacafe.org/glifos/index.php/BeneficioHumedo_Subproductos)

Asociación Mexicana de la Cadena Productiva del Café, A.C. (AMECAFÉ). 2012. Plan Integral de Promoción del Café de México 2012.

Atina Chile. s/f. El café como fuente de placer. Consultado en: <http://www.atinachile.cl/content/view/40199/El-cafe-como-fuente-de-placer>

Bedri. s/f. El cafeto o planta del café. Consultado en: [http://www.bedri.es/Comer\\_y\\_beber/Cafe/El\\_cafeto.htm](http://www.bedri.es/Comer_y_beber/Cafe/El_cafeto.htm)

Benítez García, Erika. 2014. Transmisión de los precios internacionales del café y su relación con los precios que reciben los productores de la Sierra Norte de Puebla. Colegio de Postgraduados, Campus Puebla. Posgrado en estrategias para el desarrollo agrícola regional.

Café, Campo y Ambiente. 2012. Beneficio ecológico de café. Jueves 16 de agosto de 2012. Consultado en: <http://cafecampoambiente.blogspot.mx/2012/08/beneficio-ecologico-de-cafe.html>

Cafés de México. 2006. Historia del café. Resumen histórico y características del café. Miércoles, 11 de octubre de 2006. Consultado en: <http://www.cafesdemexico.com/index.php/es/el-cafe.html>

Café la Nacional. s/f. Tipos de café. Consultado en: <http://www.cafelanacional.com/nosotros/tipos-de-cafe/>

Café Siboney. s/f. Especies: Arábica vs Robusta. Consultado en: <http://www.cafesiboney.com/loesencial/arabicasrobusta/>

Carrillo Inungaray, María Luisa; Zavala Cuevas, Diana; Alvarado Sánchez, Brenda; Morales Reyes, Kidia Sarahí; Bautista Brígido, Pascasio. Obtención de biomasa a partir de cáscara de café. Universidad Autónoma de San Luis Potosí, Unidad Académica Multidisciplinaria Zona Huasteca. México. Tlatemoani, Revista Académica de Investigación. ISSN: 1989-9300. Disponible en: <http://www.eumed.net/rev/tlatemoani/06/icsrb.htm>

CEDRSSA. 2014. Producción y mercado de café en el Mundo y en México. Reporte del Centro de Estudios para el Desarrollo Rural. Sustentable y la Soberanía Alimentaria. LXII Legislatura, Cámara de Diputados.

Centro de Comercio Internacional. 2007. La guía del café. El panorama internacional del precio. Disponible en: <http://www.laguiadelcafe.org/guia-del-cafe/el-comercio-mundial-del-cafe/El-panorama-internacional-del-precio/> (5 de mayo de 2015).

CNOC. 2011. El mercado y los precios del café. Consejo Nacional de Organizaciones Campesinas. Disponible en: <http://www.conoc.org.mx/mercado-y-precios-del-cafe/>

COFFEA (pseudónimo de integrantes). s/f. La cascarilla de café como materia prima para elaborar papel. XVIII Concurso Universitario Feria de las Ciencias, Universidad Nacional Autónoma de México. Disponible en: [http://www.feriadelsciencias.unam.mx/antiguos/feria18/CT\\_LIELa\\_cascarilla\\_de\\_cafe\\_como\\_mater.pdf](http://www.feriadelsciencias.unam.mx/antiguos/feria18/CT_LIELa_cascarilla_de_cafe_como_mater.pdf)

Colegio de Postgraduados. Manual del participante: Beneficio ecológico, tostado, molido y envasado del café. (<http://www.docstoc.com/docs/3170894/MANUAL-DEL-PARTICIPANTE-beneficio-ecológico-tostado-molido-y-envasado-del-café>). Revisado 5/02/2010

Comisión Veracruzana de Comercialización Agropecuaria. Gobierno del Estado de Veracruz (COVECA). 2010. Monografía del café <http://portal.veracruz.gob.mx/pls/portal/docs/PAGE/COVECAINICIO/IMAGENES/ARCHIVOSPDF/ARCHIVOSDIFUSION/MONOGRAFIACAFE2010.PDF>

Diario Contra Poder en Chiapas, 25 de febrero de 2015. Importancia de la producción de café en México y en el estado de Chiapas. Consultado 20 de abril de 2015. Disponible en: <http://www.diariocontrapoderenchiapas.com/2014/index.php/columnas/columnistas/7017-importancia-de-la-producción-de-café-en-méxico-y-en-el-estado-de-chiapas>

Dinero en imagen, 03 de julio de 2013. La fuerte batalla en la industria del café. Disponible en: <http://www.dineroenimagen.com/2013-07-03/22517>

Echavarría Juan José, Esguerra Pilar, McAllister Daniela, Robayo Carlos Felipe. 2014. Informe de la misión de estudios para la competitividad de la caficultura en Colombia. (Versión preliminar). 01 de octubre. Disponible en: <http://www.portafolio.co/sites/portafolio.co/files/InformeMisionCafetera.pdf>

Ecocafesal. 2009. Importancia del café. Martes 20 de octubre. Disponible en: <http://ecocafesal.blogspot.mx/2009/10/importancia-del-cafe.html>

El Economista América, 22 de febrero de 2014. El café de Colombia, de las "vacas flacas" al nuevo posicionamiento mundial. Disponible en: <http://www.eleconomistaamerica.co/mercados-eAm-colombia/noticias/5564300/02/14/El-cafe-de-Colombia-de-las-vacas-flacas-al-nuevo-posicionamiento-mundial.html#.Kku860gAMEat6wC0>

El Economista América, 7 de marzo de 2014. Se prevé una escasez de café en todo el mundo por la sequía en Brasil. Asociación Nacional de Exportadores de Café de Colombia. Disponible en: <http://www.eleconomistaamerica.com.ar/sociedad-eAm-argentina/noticias/5604224/03/14/Se-preve-una-escasez-de-cafe-en-todo-el-mundo-por-la-sequia-en-Brasil.html#.Kku81te2l8CwHLa>

El Economista, 23 de octubre de 2013. El café en México, oportunidad de negocio. Por Eleazar Luna, 23 de octubre de 2013. Consultado en: <http://eleconomista.com.mx/columnas/agro-negocios/2013/10/23/cafe-mexico-oportunidad-negocio>

El Economista, 15 de octubre de 2014. Café arábiga cae tras pronósticos de lluvias en Brasil. Disponible en: <http://eleconomista.com.mx/mercados-estadisticas/2014/10/15/cafe-arabiga-cae-tras-pronosticos-lluvias-brasil>

El Diario Contra Poder de Chiapas, miércoles 25 de febrero de 2015. Importancia de la producción de café en México y en el estado de Chiapas. Disponible en: <http://www.diariocontrapoderenchiapas.com/2014/index.php/columnas/columnistas/7017-importancia-de-la-produccion-de-cafe-en-mexico-y-en-el-estado-de-chiapas>

El Nuevo Diario, 7 de marzo de 2015. OIC prevé recuperación del precio del café. Disponible en: <http://www.elnuevodiario.com.ni/economia/354701-oic-preve-recuperacion-precio-cafe/>

El Nuevo diario, 14 de marzo. 2014. Precio del café se disparó 24.4% en febrero. Disponible en: <http://www.elnuevodiario.com.ni/economia/314237-precio-cafe-se-disparo-24-4-febrero/>

Entremujeres. s/f. El café es rico en antioxidantes. Disponible en: [http://entremujeres.clarin.com/vida-sana/nutricion/cafe-rico-antioxidantes\\_0\\_452954770.html](http://entremujeres.clarin.com/vida-sana/nutricion/cafe-rico-antioxidantes_0_452954770.html)

Euromonitor Internacional. 2012. Análisis del mercado nacional y regional del café en México. Septiembre de 2012. Disponible en: [http://www.infocafe.org.mx/img/EMI\\_EstudiodCafeenMexico\\_PresentacionparaPublicacion.pdf](http://www.infocafe.org.mx/img/EMI_EstudiodCafeenMexico_PresentacionparaPublicacion.pdf)

FAO. 2012. Vietnam destrona a Brasil como el primer exportador mundial de café. Agronoticias América Latina, del 04 de septiembre. Disponible en: <http://www.fao.org/agronoticias/agro-noticias/detalle/en/c/155590/>  
Forbes, 18 de junio de 2014. Producción de café en México crecerá 10% en 2014/15: Starbucks. Disponible en: <http://www.forbes.com.mx/produccion-de-cafe-en-mexico-crecera-10-en-201415-starbucks/>

Forbes, miércoles 18 de marzo de 2015. Productores mexicanos luchan por salvar cosechas de café. Disponible en: <http://www.forbes.com.mx/productores-mexicanos-luchan-por-salvar-cosechas-de-cafe/>

Forbes, martes 5 de mayo de 2015. ¿Cuáles serán las tendencias mundiales de consumo en 2015? Disponible en: <http://www.forbes.com.mx/de-acuerdo-con-la-analista-una-tendencia-interesante-para-2015-es-que-el-consumo-sera-visto-como-una-ruta-hacia-el-progreso-esta-idea-ha-emergido-varias-veces-en-los-recientes-anos-notable/>

FAO. 2012. Análisis de Cadena de Valor del Café con enfoque de Seguridad Alimentaria y Nutricional. Junio 14. Disponible en: <http://www.fao.org/docrep/019/as545s/as545s.pdf>

Federación Española del Café. s/f. Clasificación botánica. Variedades. Consultado en: <http://www.federacioncafe.com/Publico/ElCafe/Variedades.asp>

Federación Española del café. s/f. Clasificación botánica: Variedades, Coffea robusta. Consultado en: <http://www.federacioncafe.com/Publico/ElCafe/Robusta.asp>

Financiera Rural. 2014. Panorama del café. Mayo 2014. Consultado en: [http://www.financierarural.gob.mx/informacionsectorrural/Panoramitas/PanoramaCafe\(mayo 2014\).pdf](http://www.financierarural.gob.mx/informacionsectorrural/Panoramitas/PanoramaCafe(mayo 2014).pdf)

FMI. 2012. Perspectiva de la Economía Mundial. Hacer frente a los altos niveles de deuda y al lento crecimiento. Fondo Monetario Internacional. Disponible en: <http://www.imf.org/external/spanish/pubs/ft/weo/2012/02/pdf/texts.pdf>

Food-Info. 2014. La planta de café. Consultado en: <http://www.food-info.net/es/products/coffee/plant.htm>

Fórum del café. s/f. Zonas productoras de café. El café en Sudamérica. Consultado en: [http://www.forumdelcafe.com/pdf/F-34\\_Cafe\\_Sudamerica](http://www.forumdelcafe.com/pdf/F-34_Cafe_Sudamerica)

Fuentes Balbuena, Luis Antonio. 2012. Análisis del mercado mexicano del café: Un modelo dinámico. Tesis como requisito parcial para obtener el grado de Maestro en Ciencias. Postgrado de Socioeconomía, Estadística e Informática. Economía. Campus Montecillo. Colegio de Postgraduados.

Fundación PRODUCE, Chiapas, A.C.; Instituto Tecnológico y Estudios Superiores de Monterrey Campus Chiapas. 2003. Programa Estratégico de Necesidades de Investigación y Transferencia de Tecnología del Estado de Chiapas. Cadena Agroalimentaria del Café. Consultado en: <http://www.cofupro.org.mx/cofupro/Publicacion/Archivos/penit95.pdf>

Fundación Produce de Guerrero, A.C. 2012. Café. Agenda de Innovación 2012/ Guerrero.

Gamarra, Alberto. 2008. Breve historia del café. Historia y leyendas (8 de noviembre de 2008). Consultado en: <https://historiainfinita.wordpress.com/2008/11/08/breve-historia-del-cafe-historia-y-leyendas/>

García Ayala, Estefany; Muñoz Oropeza, Melissa Bethzabet; Ojeda Hernández, Luisa Ixchel. 2012. Tendencias de consumo del café orgánico. Universidad Nacional Autónoma de México. Facultad de Contaduría y Administración. 31 de mayo de 2012.

Gobierno del Estado de Colima. s/f. Paquete Tecnológico del Cultivo del Café Orgánico, en el Estado de Colima. Disponible en: <http://www.campocolima.gob.mx/PaginaOEIDRUS/PaquetesTecnologicos/PAQUETECAF.pdf>

ICAFE. 2012. Informe sobre la Actividad Cafetalera de Costa Rica. Instituto del Café de Costa Rica. Preparado en el Instituto del Café de Costa Rica para los Delegados al XLI Congreso Nacional Cafetalero Ordinario. San José, Costa Rica, 2 de diciembre. Disponible en: [http://www.icafe.go.cr/icafe/cedo/documentos\\_textocompleto/Icafetalero/4077.pdf](http://www.icafe.go.cr/icafe/cedo/documentos_textocompleto/Icafetalero/4077.pdf)

INFOASERCA. 2002. Café de México: Hacia los mercados de calidad. Consultado en: <http://www.infoaserca.gob.mx/claridades/revistas/103/ca103.pdf>

Imagen Agropecuaria, 18 de enero, 2015. Exportación de café mexicano baja casi 30% en 2014. Disponible en: <http://imagenagropecuaria.com/2015/exportacion-de-cafe-mexicano-baja-casi-30-en-2014/>

Innatia. s/f. Las condiciones ambientales en la producción de café. Consultado en: <http://www.innatia.com/s/c-produccion-cafe/a-ambiente-para-producir-cafe.html>  
International Coffee Organization. s/f. Aspectos botánicos. Consultado en: [http://www.ico.org/es/botanical\\_c.asp](http://www.ico.org/es/botanical_c.asp)

La Jornada, viernes 12 de septiembre de 2014. La producción de café en 2014, la más baja en 43 años; SAGARPA sin estrategia. Disponible en: <http://www.jornada.unam.mx/2014/09/12/politica/023n1pol>

La Patria, 13 de Marzo de 2014. Consumo mundial de café comienza a superar la oferta. La Patria. Consultado el 08 de mayo de 2015 en <http://www.lapatria.com/economia/consumo-mundial-de-cafe-comienza-superar-la-oferta-6116>

Los Tops, lunes 01 de julio de 2013. Los 10 Principales países Consumidores de Café. Disponible en: <http://tops10.loquenosabias.com/los-10-principales-paises-consumidores-de-cafe#ixzz3Uo3NZryF>

LMC. 2012. Coffee Outlook. How New Markets are changing the Industry.

López Barrera, Dunia María. 2014. Composición química y nutracéutica del residuo sólido del café (*Coffea arabica L*) utilizado y la actividad de los productos de su fermentación colónica *in vitro* en un modelo de inflamación. Tesis para obtener el Grado de Maestro en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Programa de Posgrado en Alimentos del Centro de la República (PROPAC). Facultad de Química. Universidad Autónoma de Querétaro.

Madness Print. s/f. Historia del café. Consultado en:  
<http://www.madnessprint.com/origenes2.php?Codigo=14>

MARCO Trade News, 13 de febrero de 2015. Brasil impulsa los precios del café en el primer mes del año. Disponible en: <http://www.marcotradenews.com/noticias/brasil-impulsa-los-precios-del-cafe-en-el-primer-mes-del-ano-33035>

Méndez Sánchez, Carlos Gabriel. 2014. Residuos de la industria del café para la producción de bioetanol. Monografía para acreditar la experiencia educativa: Experiencia Receptacional. Programa Educativo: Ingeniería Ambiental. Universidad Veracruana. Facultad de Ciencias Químicas Zona Xalapa

Mercado Internacional del Café. 2006. Observatorio de Corporaciones Transnacionales. Actualizado abril. Boletín núm. 14. Disponible en:  
<http://cenida.una.edu.ni/relectronicos/REE71I56.pdf>

Montero, Mauro Álvaro. 2014. Mercados. Problemas para el café mexicano; roya arrasa cultivos. 29 de octubre de 2014. Consultado en:  
<http://www.elfinanciero.com.mx/mercados/commodities/problemas-para-el-cafe-mexicano-roya-arrasa-cultivos.html>.

Mundo del café. s/f. El café ha conquistado al mundo. Consultado en:  
<http://www.mundodelcafe.com/historia.htm>

Nava Tablada, Martha Elena. 2012. Migración internacional y cafeticultura en Veracruz, México. Migraciones internacionales. Versión impresa ISSN 1665-8906. Migr. Inter vol.6 no.3 Tijuana ene./jun. 2012. Disponible en:  
[http://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S1665-89062012000300005&script=sci\\_arttext](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S1665-89062012000300005&script=sci_arttext)

Noriega Salazar, Adrianyela; Silva Acuña, Ramón y García de Salcedo, Moraima. 2008. Revisión: Utilización de la pulpa de café en la alimentación animal. Zootecnia Tropical. v.26 n.4 Maracay dic. 2008. Disponible en:  
[http://www.scielo.org.ve/scielo.php?pid=S0798-72692008000400001&script=sci\\_arttext](http://www.scielo.org.ve/scielo.php?pid=S0798-72692008000400001&script=sci_arttext)  
Nuestro Café, s/f. Distribución geográfica. Consultado en:  
[http://www.nuestrocafe.com/opcion/distribucion\\_geografica\\_17\\_69.php](http://www.nuestrocafe.com/opcion/distribucion_geografica_17_69.php).

Observatorio de Corporaciones Transnacionales. 2004. Boletín 2. Las transnacionales del sector de café. Córdoba: IDEAS y ECO JUSTO. Disponible en:  
[www.ideas.coop/html/OCTboletincafe.htm](http://www.ideas.coop/html/OCTboletincafe.htm)

OIC. 2015. Los precios del café al nivel más bajo en casi un año y aumento de la volatilidad. Informe del Mercado de café. Enero de 2015. Disponible en: <http://dev.ico.org/documents/cy2014-15/cmr-0115-c.pdf>

OIC. 2015. Estadísticas comerciales. Febrero de 2015. Organización Internacional del Café. Disponible en: <http://dev.ico.org/>

OIC. 2005. Posibles usos alternativos de los residuos y subproductos del café. Rathinavelu, Rajkumar y Graziosi, Giorgio. ICS-UNIDO, Science Park, Padriciano, Trieste, Italia; Departamento de Biología de la Universidad de Trieste (Italia).

OIC. 2014. Informe mensual del mercado de café. Febrero 2014. Disponible en: <http://www.ico.org/news/cmr-0214-c.pdf>

OIC. 2014. Informe mensual del mercado de café. Marzo de 2014. Disponible en: <http://dev.ico.org/documents/cy2013-14/cmr-0314-c.pdf>

ICO. 2014. Comercio mundial del café (1963–2013): Reseña de los mercados, retos y oportunidades con que se enfrenta el sector. Consejo Internacional del Café, 112º periodo de sesiones, 3–7 marzo 2014. Londres, Reino Unido. Disponible en: <http://dev.ico.org/documents/cy2013-14/icc-111-5-r1c-world-coffee-outlook.pdf>

OIC. 2014a. Comercio mundial del café (1963-2013): Reseña de los mercados, retos y oportunidades con que se enfrenta el sector. ICC 111-5 Rev. 1. 24 febrero 2014.

OIC. 2014b. Análisis comparativo de los precios mundiales del café y de los productos manufacturados. ICC 112-8. 17 febrero 2014.

OIC. 2013. Informe sobre el brote de la roya del café en Centroamérica y plan de acción para combatirla plaga. Organización Internacional de Café. Disponible en <http://dev.ico.org/documents/cy2012-13/ed-2157c-report-clr.pdf>

OIC. 2012. Informe Mensual sobre Mercado de café. Organización Internacional del Café. Febrero. Disponible en: <http://dev.ico.org/documents/cmr-0212-c.pdf>

OIC. 2012. Tendencias en el consumo de café en determinados países importadores. Consejo Internacional del Café, 109º período de sesiones, 24–28 septiembre 2012. Londres, Reino Unido. Disponible en. <http://dev.ico.org/documents/icc-109-8c-trends-consumption.pdf>

OIC. 2011. Informe Anual OIC 2010–2011. Disponible en: <http://www.ico.org/documents/cmr-0612-c.pdf>

OIC. 2009. La crisis económica mundial y el sector cafetero. Organización Internacional del Café. ED 2059/09. Disponible en: <http://www.ico.org/documents/ed-2059c-economic-crisis.pdf>

Perea, Ernesto. 2013. Problema de roya del café puede derivar en mayor migración o desvío a actividades ilícitas: IICA. 19 de mayo de 2013 en [www.ImagenAgropecuaria.com](http://www.ImagenAgropecuaria.com). Consultado en: <http://ImagenAgropecuaria.com/2013/problema-de-roya-del-cafe-puede-derivarse-en-mayor-migracion-o-desvio-a-actividades-ilicitas-iica/>

Pérez Hernández, Lucía Margarita; Chávez Quiroz, Karla; Medina Juárez Luis Ángel; Gámez Meza, Nohemí. Compuestos fenólicos, melanoidinas y actividad antioxidante de café verde y procesado de las especies *Coffea arabica* y *Coffea canephora*. Revista de Ciencias Biológicas y de la Salud (Biotecnia). Volumen XV, Número 1. Universidad de Sonora.

Pérez López, Hermelindo. 2013. Producción de plántulas de pimiento morrón (*Capsicum annuum L.*) en sustratos derivados de residuos agrícolas. Tesis para obtener el Grado de Maestro en Ciencias. Posgrado en Recursos Genéticos y Productividad Fisiología Vegetal. Campus Montecillo. Colegio de Postgraduados.

Pierre Francis; Rosell María B.; Quiroz Ana I. 2009. El compostaje de la pulpa del café como alternativa para los caficultores. INIA HOY. 6 Septiembre - Diciembre 2009. Depósito Legal ppi200802AR3105. ISSN: 1856-9951. Disponible en: [http://www.sian.inia.gob.ve/repositorio/revistas\\_tec/inia\\_hoy/IHOY6/pdf/ih6\\_pierre.pdf](http://www.sian.inia.gob.ve/repositorio/revistas_tec/inia_hoy/IHOY6/pdf/ih6_pierre.pdf)

Rodríguez N. 2007. Producción de bioetanol a partir de la pulpa y el mucílago del café. In: Informe anual de actividades 2006-2007. Chinchiná, (Colombia), Cenicafé. Disciplina de Calidad y Manejo Ambiental, 78 p.

Rodríguez Valencia, Nelson y Zambrano Franco, Diego Antonio. 2010. Los subproductos del café: fuente de energía renovable. Avances técnicos 393. Cenicafé. Gerencia Técnica. Programa de Investigación Científica. Marzo de 2010. Fondo Nacional del Café. ISSN-0120-0178.

Romero Arenas, Omar; Hernández Treviño, Israel; Parraguirre Lezama, J. F. Conrado; Marquez Specia, Mayra Nayeli; Amaro Leal, José Luis. 2013. Evaluación de bagazo de café (*Coffea arabica*) como sustrato en la producción de *Pleurotus ostreatus*. Revista Mexicana de Agronegocios. Sexta Época. Año XVII. Volumen 33. Julio-diciembre del 2013.

SAGARPA, COFUPRO, UACh, Sistema Producto Café, AMECAFÉ, INCA RURAL. 2011. Plan de Innovación en la cafetalera de México. Proyecto Estratégico Fomento Productivo 2010. Estrategia de Innovación hacia la Competitividad en la Cafetalera Mexicana. México, D.F., Noviembre de 2011.

SAGARPA. 2010. <http://www.sagarpa.gob.mx/saladeprensa/boletines>. Revisado 17/04/2010.

SAGARPA; Universidad Autónoma Chapingo; Consejo Poblano del Café; REMEXCAFÉ, S.C.; INCA RURAL. 2005. Plan Rector del Sistema Producto Café en México. Versión Final para Validación. Agosto de 2005.

Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP)-SAGARPA. 2013. Cierre de la producción agrícola por estado. Café cereza. Disponible en: <http://www.siap.gob.mx/cierre-de-la-produccion-agricola-por-estado/>

7días.com.do, 6 marzo 2015. LA OIC prevé una recuperación del precio del café ante tres años de déficit. Disponible en: [http://www.7dias.com.do/economia/2015/03/06/i183771\\_oic-preve-una-recuperacion-del-precio-del-cafe-ante-tres-anos-deficit.html#.VRnyYfmG-AU](http://www.7dias.com.do/economia/2015/03/06/i183771_oic-preve-una-recuperacion-del-precio-del-cafe-ante-tres-anos-deficit.html#.VRnyYfmG-AU)

Sin Embargo, 8 de julio de 2013. Chiapas: de “ruta del café” a la del desastre. Por Emma Landeros Martínez julio 8, 2013. Consultado en: <http://www.sinembargo.mx/08-07-2013/676143>

Susano García, José Luis. s/f. Factores que determinaron la implementación de la estrategia de comercio justo por parte de productores cafetaleros de Chiapas. Universidad Autónoma de San Luis Potosí. Tlatemoani. Revista Académica de Investigación. ISSN: 1989-9300. Consultado en: <http://www.eumed.net/rev/tlatemoani/13/chiapas.html>

Suárez Agudelo, Jesús María. 2012. Aprovechamiento de los residuos sólidos provenientes del beneficio del café, en el municipio de Betania Antioquia: usos y aplicaciones. Trabajo de Grado para optar por el Título de Especialista en Gestión Integral de Residuos Sólidos y Peligroso. Corporación Universitaria Lasallista Facultad de Ingenierías Especialización en Gestión Integral de Residuos Sólidos y Peligrosos Caldas Antioquia.

The Wall Street Journal, martes, de 5 de agosto de 2014. Los mayores exportadores de café son ahora grandes consumidores. Disponible en: <http://lat.wsj.com/articles/SB10001424052702303789004580072124043771884>

Wong Paz, Jorge E.; Guyot, Sylvain; Rodríguez Herrera, Raúl; Gutiérrez Sánchez, Gerardo; Contreras Esquivel, Juan C.; Saucedo Castañeda, Gerardo; Aguilar, Cristóbal N. 2013. Alternativas Actuales para el Manejo Sustentable de los Residuos de la Industria del Café en México. Revista Científica de la Universidad Autónoma de Coahuila. Acta Química Mexicana (AQM). 2003 Volumen 5, No 10.

Yuste, José. 2013. Los mexicanos consumirán más café para 2015: 1.85 kgs por persona, según los especialistas. Por José Yuste, 3 de julio de 2013, en Dinero e Imagen. Consultado en: <http://www.dineroenimagen.com/2013-07-03/22517>

Zona Diet. s/f. El café. Consultado en: <http://www.zonadiet.com/bebidas/cafe.htm>



9 786078324491  
ISBN: 978-607-8324-49-1



[www.ecorfan.org](http://www.ecorfan.org)