



UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y

ARTES DE CHIAPAS

**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y
TECNOLOGÍAS DIGITALES**

SUBSEDE HUIXTLA

T E S I S

**PROPUESTA DE VALOR DE LAS
CERTIFICACIONES QUE EXISTEN PARA LA
EXPORTACIÓN DE CAFÉ ORGANICO PARA
LA ORGANIZACIÓN ISMAM.**

QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE

LICENCIADA EN COMERCIO EXTERIOR

PRESENTA:

KARLA ADELSI MEJIA MEJIA

DIRECTORA:

MTRA. ANDREA ZAMORA LEAL

Huixtla, Chiapas

Octubre 2023



UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS

SECRETARÍA GENERAL
DIRECCIÓN DE SERVICIOS ESCOLARES
DEPARTAMENTO DE CERTIFICACIÓN ESCOLAR
AUTORIZACIÓN DE IMPRESIÓN

Lugar: Huixtla Chiapas.
Fecha: 6 de Septiembre 2023

C. Karla Adelsi Mejía Mejía

Pasante del Programa Educativo de: Licenciatura en Comercio Exterior

Realizado el análisis y revisión correspondiente a su trabajo recepcional denominado:
"Propuesta de valor de las certificaciones que existen para la exportación de café
orgánico para la organización ISMAM."

En la modalidad de: Tesis profesional

Nos permitimos hacer de su conocimiento que esta Comisión Revisora considera que dicho documento reúne los requisitos y méritos necesarios para que proceda a la impresión correspondiente, y de esta manera se encuentre en condiciones de proceder con el trámite que le permita sustentar su Examen Profesional.

ATENTAMENTE

Revisores

Mtra. Andrea Zamora Leal

Mtra. Marcela López Trujillo

Mtra. Erika Salgado Lara

Firmas:

[Firma]
[Firma]
[Firma]

DEDICATORIA

Esta tesis es dedicada :

Primeramente, a Dios, quién me permitió llegar a esta etapa de mi vida y puso en mi camino a todas las personas que me manifestaron su apoyo incondicional durante esta trayectoria.

A mis padres Ariel Mejia y Oralia Mejia este es un logro que quiero compartir con ustedes por todo su amor, por acompañarme en cada paso que doy en la búsqueda de ser mejor persona, por creer en mi y por motivarme a seguir adelante.

Y finalmente, a los que no creyeron en mí, con su actitud lograron que tomara mas impulso.

Karla Adelsi Mejia Mejia

AGRADECIMIENTO

Me van a faltar páginas para agradecer a las personas que se han involucrado en la realización de esta proyecto, sin embargo merecen reconocimiento especial mi Madre y mi Padre, que con su esfuerzo y dedicación me ayudaron a culminar mi carrera universitaria, se dice que la mejor herencia que nos pueden dejar los padres son los estudios, sin embargo, no creo que sea el único legado del cual yo particularmente me siento muy agradecida, mis padres me han permitido trazar mi camino y caminar con mis propios pies. Ellos son mis pilares de la vida, nunca podría pagarles todo su sacrificio; me dieron el apoyo suficiente para no decaer cuando todo parecía complicado e imposible.

Asimismo, agradezco infinitamente a mis Hermanas y hermanos por todo su apoyo incondicional, espero les sirva de ejemplo de que todo se puede lograr. A mis amigos Fabi, Marilú y Brian que con sus palabras me hacían sentir orgullosa de lo que soy y de lo que estaba logrando. Ojalá algún día yo me convierta en se fuerza para que puedan seguir avanzando en su camino.

También agradezco a mis abuelos que fueron parte esencial de mi formación en mi educación y en mis valores como persona, gracias por siempre estar en este proceso tan largo.

De igual forma, agradezco a mi Directora de Tesis, Mtra. Andrea Zamora Leal, que gracias a sus consejos y correcciones hoy puedo culminar este proyecto. A todos mis Profesores no solo de la carrera sino de toda la vida, que me han visto crecer como persona, y gracias a sus conocimientos hoy puedo sentirme dichosa y contenta porque de alguna manera forman parte de lo que ahora soy.

Karla Adelsi Mejia Mejia

Índice

Introducción	1
Capitulo I. Planteamiento del problema	2
1.1. Justificación.....	4
1.2. Objetivo general	5
1.3. Objetivos específicos.....	5
1.4. Limitaciones	6
1.5. Hipótesis.....	6
Capitulo II. Marco Teórico	7
2.1. Antecedentes	7
2.2. El café.....	8
2.2.1. Características físicas del café.....	9
2.2.1.1. Tipos de café	9
2.2.1.2. Etapas de producción del café	11
2.2.1.3. Diferentes maneras en que pueden encontrar en el mercado el café	12
2.2.1.4. Historia del café	13
2.2.2. Cómo fue que llegó el café a México.....	17
2.2.2.1. El café en México.....	18
2.2.2.2 Cultivo del café en México	20
2.2.2.3. Fundamentos de la producción del café	20
2.2.2.4. Consumo de café en México	21
2.2.3. Importaciones y exportaciones de café de México.....	22
2.2.3.1. Café en Chiapas.....	22
2.2.3.2. Café orgánico de Chiapas como el mejor del mundo.....	23
2.2.3.3. El mercado del café en el mundo	23
2.2.3.4. El café orgánico.....	24
2.3. Razones para cultivar café orgánico.....	25
2.4. La certificación.....	26
2.5. Los sellos.....	33
2.5.1. Los sellos de sostenibilidad ambiental para la certificación de café	34

2.5.1.1. Los sellos que exigen que tu café sea de producción orgánica	34
2.6. Listado de empresas certificadoras en México.....	35
2.7. Certificaciones Internacionales	36
2.8. Certificaciones y sellos con los que cuenta la organización ISMAM	41
Capitulo III. Metodología	45
Capitulo IV. Presentación y análisis de los resultados	46
4.1. Técnica de recolección de información (ENTREVISTAS)	46
Capitulo V.	49
5.1. Conclusiones	49
5.2. Propuesta	50
Anexos.....	71
Bibliografía	74

Introducción

Actualmente, como sabemos las normas para la exportación son muy estrictas y con el paso del tiempo las normas son actualizadas y van cambiando, en el desarrollo de este trabajo encontraras información sobre el café orgánico, esta investigación está basada en una organización que lleva por nombre Indígenas de la Sierra Madre de Motozintla San Isidro Labrador S. de S.S. que actualmente está formada más de 500 socios que se dedican a la producción de café orgánico de variedad Árabe y Robusta, pero su producción gira más alrededor del café Árabe, se realizó esta investigación con la intención de conocer si es posible la obtención de unas o más certificaciones que puedan ayudar en la venta de café orgánico a más países. Esta investigación está formada por varios capítulos, el primero de ellos es el planteamiento del problema en donde se expone cuál es el problema que se desea buscar una posible solución, y también están plasmados los objetivos específicos y generales que son la guía de toda la investigación. En el siguiente capítulo se encuentra los antecedentes de la empresa, cuál es su historia, cómo y en qué año surgió, también podemos encontrar el marco teórico que es toda la información suficiente que se investigó sobre el café, café orgánico y las certificaciones. En el capítulo tres se redactó la metodología cuál fue el tipo de metodología que utilizamos, qué herramienta de recolección de datos ocupamos y a cuantas personas se entrevistaron. El capítulo cuatro se muestra la presentación y los análisis de resultados, en donde se analiza las respuestas que se obtuvieron de la herramienta de recolección de datos, que este caso fueron las tres entrevistas realizadas a las personas con el conocimiento suficiente sobre las certificaciones. Como último capítulo se encuentra las conclusiones a las que se llegó después de la investigación y cuáles son las certificaciones que se proponen para que ISMAM las pueda obtener.

Capítulo I. Planteamiento del problema

ISMAM exporta café orgánico a diferentes países del mundo, como son: Austria, Inglaterra, Bélgica, Holanda, Japón, Alemania, República checa, Suiza y Estados Unidos. Según el Panorama Internacional café, 2017 “Los principales importadores de café son Estados Unidos, Alemania, Canadá, Japón, Países Bajos, España, Reino Unido, Suiza, Polonia, Austria, Bélgica, Bulgaria, Chipre, República Checa, Croacia, Dinamarca, Eslovenia, Estonia, Finlandia, Grecia, Hungría, Irlanda, Italia, Letonia, Lituania, Luxemburgo, Malta, Portugal, Rumania y Suecia”. ISMAM solo exporta café orgánico a nueve países y son más de 30 países importadores de café a los cuales la Organización ISMAM no exporta, esto se debe a que los requerimientos de exportación son más complejos, con más trámites etc. Las exportaciones mexicanas de café se destinan principalmente a Estados Unidos, y a países miembros del bloque de la Unión Europea y otros como Japón, Cuba y Canadá. Sin embargo, el café orgánico puede llegar a más países contando con las certificaciones requeridas. La certificación de café orgánico, es la manera consiste en que un productor puede asegurar y demostrar, que su café es producido bajo normas de producción orgánica reconocidas, a nivel nacional e internacional, marcando la diferencia entre la comercialización de un producto orgánico y un producto convencional. (ISSUU, 2016). La principal diferencia entre el café orgánico y el convencional consiste en que es más probable que el café convencional contenga pesticidas, herbicidas, insecticidas u otros productos químicos utilizados en su cultivo. En general, estos cultivos cargados de químicos pueden ser realmente malos para el consumidor. Los productos orgánicos no pueden usar productos químicos artificiales en sus parcelas, como se permite a los productos no orgánicos. La diferencia está en lo que no se puede ver visualmente: el trabajo que implica cada productor, lo que afecta la calidad y el sabor. (Café De Mis Amores, 2023) Es por ello que nuestro planteamiento del problema se enfoca en brindarle a la organización ISMAM algunas propuestas de valor de certificaciones que la organización puede obtener, tomando en cuenta que ya tiene como ventajas algunos aspectos con los cuales ISMAM ya cuenta, debido a las certificaciones que actualmente tiene, como la infraestructura, capacidad y conocimiento. Aunque ISMAM cuenta con ciertas certificaciones, se está perdiendo la oportunidad de que el café orgánico sea exportado a otros países. Ser una organización con certificaciones le da a ISMAM muchos beneficios, entre los cuales está tener más clientes en diferentes países del mundo, vender el café orgánico a un

mejor precio, tener apoyos otorgados por las empresas, organizaciones certificadas, ser una empresa reconocida a nivel nacional e internacional por la calidad del café orgánico, las certificaciones le dan a los consumidores la confianza de comprar café de calidad porque ha cumplido con ciertas normas para garantizar que es café de calidad. El enfoque clave de un agricultor orgánico es tomar decisiones en todos los pasos del proceso, apoyando la salud no solo del medio ambiente, sino también de los consumidores. Es por ello que cada certificación brinda normas y criterios diferentes enfocados al café orgánico. Eventualmente, todos los productores de café orgánico comienzan con el fertilizante natural de cualquier cosa que provenga de los animales que también pastan en sus campos. Si bien un agricultor orgánico no tiene que luchar contra tantos insectos o plagas como lo hace un agricultor convencional, al comienzo del proceso, todavía tiene que ocuparse de un problema similar de malezas. Los agricultores orgánicos tienen diferentes métodos para combatir las malas hierbas, pero esto significa que el café orgánico es mucho más sostenible que el café no orgánico. En la agricultura convencional, los agricultores fertilizan su suelo utilizando productos químicos a base de petróleo. (Café De Mis Amores, 2023)

1.1. Justificación

La presente investigación está basada en las certificaciones orgánicas con las que cuenta la organización ISMAM, dado que realizamos nuestro servicio social en dicha empresa, nos dimos cuenta de que la organización tiene como área de oportunidad adquirir nuevas certificaciones para incrementar la demanda en otros países mediante la exportación de café orgánico estableciéndose, así como la mejor opción en el mercado internacional. Actualmente, ISMAM ya cuenta con certificaciones que le permiten exportar a algunos países, pero con la adquisición de una nueva certificación se estaría abriendo las puertas de exportar a nuevos países, las cuales tendría otras ventajas tales como posicionamiento en el mercado, mejor mantenimiento del suelo y la conservación de la diversidad natural de los ecosistemas cafetalero; de igual manera sería un gran apoyo a los pequeños productores porque tendrían la posibilidad de producir más café con la seguridad de que será exportado a nuevos países ayudándoles económicamente. El objetivo principal de la organización es la venta de su café orgánico y es por ello que los productores deben entender la importancia del cumplimiento de las normas orgánicas, una de estas normas es que no se debe utilizar en el cultivo de café químico, pesticida; sin embargo, muchos productores hacen caso omiso a esta norma. En nuestra experiencia al haber participado en la inspección de las certificadoras nos dimos cuenta de que existen retos y dificultades para los productores como por ejemplo en el cumplimiento de las normas que están establecidas por las certificadoras; por lo que consideramos importante que al presentar nuestra propuesta de valor de certificación a la organización ISMAM podría un plan de acción crear conciencia que las certificaciones influyen en las normas ecológicas y de seguridad para los trabajadores y productores, así también, para que puedan obtener las oportunidades, intensivos económicos y proyectos que les brindan las certificadoras, remarcando también el riesgo al no cumplir las normas, alguna de las consecuencias sería perder todos los beneficios que esta ofrece, ser desertificados y perder la posibilidad de exportar fuera del país.

1.2. Objetivo general

Analizar las certificaciones de exportación de café orgánico que existen en el mundo para realizar la propuesta de valor a la organización ISMAM.

1.3. Objetivos específicos

Investigar las diferentes certificaciones de café orgánico que existen y conocer las normas, documentación, y costos que se requiere para la obtención de cada certificación.

Seleccionar cuáles son las certificaciones de café orgánico en las que la organización Indígenas de la Sierra Madre de Motozintla puede aplicar según los requerimientos de cada certificación.

Presentar las propuestas de valor de las certificaciones de café orgánico que tienen mejores beneficios

1.4. Limitaciones

En el desarrollo de este trabajo se presentaron algunas limitaciones:

- Para realizar las entrevistas a las personas que tienen el conocimiento de las certificaciones fue un poco complicado debido a que tenían demasiado trabajo en el área que laboran y el tiempo que dedicaron a la entrevista fue muy poco.
- Encontrar una muestra adecuada que pudiéramos aplicar a las personas que realmente conozcan del tema de las certificaciones para no tener que entrevistar a todos los socios de la organización ISMAM que como se pudo dar cuenta no tenían el conocimiento necesario para aplicar las entrevistas a dichas personas.

1.5. Hipótesis

La Organización Indígenas de la Sierra Madre de Motozintla puede obtener la certificación Rainforest Alliance para entrar al mercado Europeo y así conseguir más clientes.

Capítulo II. Marco Teórico

2.1. Antecedentes

Indígenas de la Sierra Madre de Motozintla San Isidro Labrador S. de. S. S (ISMAM)

ISMAM, organización pionera en la producción orgánica de café en México, constituido en 1988. Representa a más de 600 productores indígenas de diferentes comunidades de Chiapas, México. Producen y comercializan Café orgánico y Comercio Justo certificado. Nace en 1988 con el fin de afrontar colectiva y organizadamente a la aguda crisis que envolvía a la cafeticultura mexicana. Inicialmente se organizó con un grupo de aproximadamente 250 productores de café de la fe católica 100%. La motivación fue la idea de que, uniendo la producción de muchos productores, el volumen producido crearía una posición más sólida en el mercado. Con el transcurrir de los años ISMAM logró pasar por encima de los intermediarios y negociar directamente con los exportadores, y luego con los tostadores y mezcladores de café estadounidenses y europeos. La estrategia fue producir la más alta calidad de café, aunque fueran volúmenes pequeños inicialmente. La organización Indígenas de la Sierra Madre de Motozintla San Isidro Labrador S.S.S. Está integrada actualmente por 627 socios activos distribuidos en 168 comunidades y con presencia en 20 municipios del estado de Chiapas. Poseen en su conjunto un total de 3,704.71 hectáreas de café cultivadas bajo normas de producción orgánicas. Cuenta con la certificación de producción Orgánica, Comercio Justo y Amigables con las aves, por la producción de café bajo sombra. (Coordinadora Mexicana de Pequeños Productores de Comercio Justo, 2023).

Hace unos años atrás ISMAM tenía más certificaciones, estas ya no las tiene; porque los actuales clientes solo les piden las certificaciones con las que ahora cuentan; otra razón por la que dejaron de tener las otras certificaciones fue el costo que cada una de ellas requería, actualmente solo cuenta con cinco certificaciones las cuales son: Naturland, USDA ORGANIC, Organico Mexico, JAS y NOP.

Estos temas cuentan la historia del café cuyo nombre de tal semilla es el cafeto por ende se encuentra información importante como las características y estructura de mencionado fruto, como se sabe en el mundo existe gran variedad de café y se mencionan los diferentes tipos, así como también para obtener el café para consumo inmediato se encuentran las etapas de producción.

2.2. El café.

El café es el nombre de la semilla del cafeto, un árbol que crece naturalmente en territorio etíope y que pertenece al grupo de las rubiáceas. El cafeto posee entre cuatro y seis metros de alto, presenta hojas opuestas de tonalidad verdusca, sus flores son blancas y sus frutos se exhiben en baya roja. La semilla de este árbol, es decir, el café, suele medir cerca de un centímetro, siendo plana por una parte y convexa por la otra, con un surco longitudinal. Su color es amarillo verdoso. (Definicion.de, 2008-2023).

Los cafetos son arbustos de las regiones tropicales del género Coffea, de la familia de los rubiáceos. Tienen hojas persistentes y opuestas y bajo un poco de sombra crecen mejor. Necesitan temperaturas suaves. Comúnmente se cultivan en las regiones tropicales y ecuatoriales, donde siempre es primavera o verano. La época de floración es al comienzo de la temporada de lluvias; sus flores son blancas y perfumadas. Después de ocho o nueve meses aparecen los frutos, que son bayas rojas, brillantes y carnosas que asemejan a las cerezas. Con cada lluvia los cafetos florecen, razón por la cual se pueden encontrar flores, frutos verdes y frutos maduros simultáneamente, por lo que se debe tener mucho cuidado al recoger los frutos. (Leon, 2000).

Los frutos son carnosos y rojos o púrpuras cuando están maduros, rara vez amarillos. Son bayas que se conocen como cerezas de café; en el interior tienen dos núcleos, cada uno de ellos con un grano de café, la semilla de la planta. Las semillas están envueltas por una membrana semirrígida transparente, llamada pergamino, que es la pared del núcleo, y un mesocarpio rico en mucílago, que es una capa de pulpa azucarada. Una vez retirado, el grano de café verde se observa rodeado de una piel plateada adherida, que se corresponde

con el tegumento de la semilla. (Leon, 2000). A continuación se muestra Estructura del fruto y del grano de un cafeto:

- 1: corte central
- 2: grano de café (endosperma)
- 3: piel plateada (tegumento)
- 4: pergamino (endocarpio)
- 5: capa de pectina
- 6: pulpa (mesocarpio)
- 7: piel exterior (epicarpio).

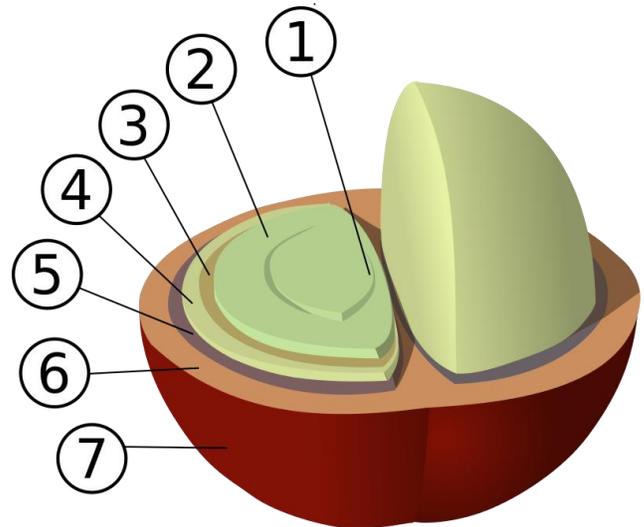


Figura 1 (Leon, 2000)

Una vez en Arabia se llamó al café “qahwa”, abreviatura de la palabra “qahhwat al-bun” o “planta del café”. Posteriormente los turcos nombraron al café “kahve”. Probablemente esta sea la palabra más cercana etimológicamente hablando de café. (Java Republic, s.f.).

2.2.1. Características físicas del café

La planta del cafeto posee unos frutos rojos del tamaño de unas cerezas pequeñas dentro de éstas se encuentra la semilla del café. Los granos de la planta del café miden aproximadamente 1 centímetro. En una de sus partes el grano es plano y del otro lado es curvo, con una línea que lo atraviesa. Al extraerse de la planta los granos son de color marrón claro y luego del proceso de tostado se tornan marrón oscuro. (Enciclopedia Humanidades, 2023).

2.2.1.1. Tipos de café

Para nuestra investigación es importante saber sobre los tipos de café como se sabe el mundo del café es enormemente amplio y variado por lo que los granos de café se dividen en 4 categorías o tipos. Esto se debe a que, aunque hay una gran variabilidad en las plantas de café, en realidad hay 4 variedades que sirven para consumo humano. El motivo principal son los diversos rasgos únicos e inherentes de estos tipos de café, como la resistencia a las

enfermedades o bien el rendimiento de los frutos y el cafeto o árbol. Los principales tipos de café que existen en el mundo son, como decíamos, cuatro. Entre ellos se encuentra el café Arábica, variedad robusta, tipo excelsa y clase libérica.

- **Café arábica:** El arábica es el tipo de café más popular y conocido. La razón es que poco más del 60 por ciento de la producción mundial es de tipo arábica. De hecho, según datos del CCI o Centro de Comercio Internacional, esta variedad de café representó entre los años 2004 y 2010 en torno al 61% de la producción mundial de café. Los números serían mayores si esta variedad no sufriese tantas enfermedades. El café de la especie C arábica tiene muchas variedades diferentes, cada una con características únicas.
- **Variedad robusta:** También conocido como café canephora. Aunque el grano arábico es el más famoso, el robusta es más fuerte de sabor y más barato. Se llama así robusta ya que aguanta mejor las enfermedades que el arábica.
- **Tipo excelsa.** Su origen es africano, en concreto, cerca del lago de Chad. La producción mundial de este tipo de café es mínima. Se parece estéticamente al libérica, pero su sabor es diferente. Ambos se consumen muy poco debido principalmente a la fama del arábica y la resistencia de la robusta. Además de cultivarse en África también se recolecta en Filipinas e Indonesia.
- **Clase libérica o café libérica.** Es un tipo de café poco extendido, pero no por ello menos rico y fuerte. Tiene un sabor diferente y proviene primordialmente de Monrovia en Liberia, de ahí el nombre. Es muy común su consumo en países del norte de Europa. Los dos tipos de granos de café más cultivados son el arábica y el robusta por lo que indicar las variedades más famosas de ambos. (Cluddelicassen.com, s.f.).



ARÁBICA ROBUSTA LIBÉRICA

Figura 2: Los tipos de grano de café
(*Exotic coffee, 2021*)



Excelsa

Figure 3 tipos de café (MARTINEZ)

2.2.1.2. Etapas de producción del café

Como todo producto el café también tiene un conjunto de etapas que se siguen desde la plantación hasta el consumidor lo cual se lleva a cabo por los productores y por las empresas u organizaciones para hacerlo llegar hasta el consumidos; las producciones de café constan de seis etapas que son: plantación, cosecha despulpado o procesamiento, tueste, envase y comercialización; y preparación del café.

- **Plantación:** Es la primera etapa y más importante para producir café, ya que marca el inicio del ciclo que va de la siembra de la semilla hasta el crecimiento de la planta. Se puede realizar la plantación al sol o a la sombra, en función de las necesidades. Una vez plantado el cafeto, deberemos esperar entre 3 y 4 años para producir la primera cosecha. Posteriormente, cada planta vivirá aproximadamente 20 años.
- **Cosecha:** La cosecha del se produce de forma anual cuando las cerezas del café alcanzan la maduración. Existen dos formas métodos para realizarla:
 - Picking: es el proceso que se efectúa de forma manual y en plena fase de madurez, dejando aquellas plantas que aún se encuentran verdes.
 - Stripping: es el proceso que se efectúa de forma industrial, es decir, mecánica. En este caso, las bayas que se recogen presentan diferentes grados de maduración, por lo que se deberá efectuar una revisión posterior de aquellas que no han alcanzado la madurez.

- **Despulpado o procesamiento:** Una vez terminada la cosecha, se secan los granos mediante una técnica húmeda o seca, en función del gusto que queramos obtener. Posteriormente, se eliminan todos los residuos y se procede a quitar las capas que envuelven los granos de café, para obtener el café limpio o verde. Una vez finalizado el proceso, se clasifica el producto obtenido mediante diferentes criterios.
- **Tueste:** En esta fase, el producto adquiere el sabor y aroma por la que reconocemos nuestra taza de café, mediante el procesamiento del grano en hornos. Gracias a ello, se consigue aumentar el tamaño del mismo, reducir su cafeína, perder la humedad y adquirir el color tostado típico que caracteriza el café.
- **Envase y comercialización:** Llegamos a la última etapa de la producción del café. Si se trata de café en grano o molido, se puede comercializar directamente mediante una previa actuación del molinillo. Usualmente, esta etapa se realiza en el país de consumo del café, mediante un envase previo al vacío.
- **Preparación del café:** Existen múltiples formas de poder preparar un buen café, en función del gusto del consumidor final. Encárgate de escoger la mejor cafetera para tu negocio o hogar y saborea las mejores recetas para disfrutar de esta particular y preciada infusión. (Cafe arabe, s.f.)

2.2.1.3. Diferentes maneras en que pueden encontrar en el mercado el café

En el mercado actualmente podemos encontrar el café de estas maneras: café en grano, café molido, café instantáneo o soluble y café descafeinado.

- **Café en grano:** Es la forma natural del café y la más recomendable. En este caso se muele el grano de café justo al momento en el que se va a realizar de manera que el aroma sea mucho más intenso al igual que el sabor.
- **Café molido:** Se obtiene de los granos, donde es molido por medio de máquinas especializadas y se envase herméticamente para conservar su olor. Tenemos que decir que ciertamente no consiguen su objetivo cien por cien, y siempre es preferible el café en grano que no sufrirá pérdida de aroma y sabor. Una forma más reciente de este café molido son las cápsulas de café.

- **Café instantáneo o soluble:** Se prepara rápidamente diluyéndose con agua o leche. Este se obtiene por medio de la deshidratación del café, en donde se utilizan dos técnicas: deshidratación por aspersion y deshidratación por congelación.
- **Café descafeinado:** El café conserva tanto el sabor como el aroma del café normal o no en función del tipo de proceso que sufra.

A continuación, conoceremos la historia del café, a través de los años ha llegado a diferentes países del mundo, ha tenido diferentes cambios a lo largo del tiempo, pero sobre todo conoceremos como es el café en la actualidad.

2.2.1.4. Historia del café

La historia de cómo se extendió por todo el mundo el cultivo y el consumo de café es una de las más atractivas y románticas que pueda haber. Esa historia empieza en el Cuerno de África, en Etiopía, donde el cafeto tuvo su origen probablemente en la provincia de Kaffa. Hay varios relatos, imaginativos, pero poco probables, acerca de cómo se descubrieron los atributos del grano tostado de café. Cuenta uno de ellos que a un pastor de cabras etíope le asombró el animado comportamiento que tenían las cabras después de haber mascado cerezas rojas de café. Lo que se sabe con más certeza es que los esclavos a los que se llevaba de lo que es hoy el Sudán a Yemen y Arabia a través del gran puerto de aquel entonces, Moca, sinónimo ahora con el café, comían la succulenta parte carnosa de la cereza del café. De lo que no cabe duda es que el café se cultivaba en el Yemen ya en el siglo XV y es probable que mucho antes también. (International Coffee Organization, s.f.)

Moca era también el puerto principal de la única ruta marítima a la Meca, el lugar más concurrido del mundo en aquella época. Los árabes, sin embargo, tenían una rigurosa política de no exportar granos fértiles de café, para que no se pudiese cultivar en ningún otro lugar. El (International Coffee Organization, s.f.) grano de café es la semilla del cafeto, pero cuando se le quitan las capas exteriores se vuelve infértil. Muchos fueron los intentos que se hicieron para lograr llevarse algunos cafetos o granos fértiles, pero esa carrera la ganaron por fin los holandeses en 1616, que consiguieron llevarse algunos a Holanda y allí los cultivaron en invernaderos. (International Coffee Organization, s.f.)

Al principio, las autoridades del Yemen alentaron mucho el consumo de café, ya que sus efectos se consideraban preferibles a los más fuertes del “Kat”, un arbusto cuyas hojas y

brotos se masticaban como estimulante. Los primeros establecimientos de servir café se abrieron en la Meca y se llamaban “kaveh kanes”. Ese tipo de establecimiento se extendió rápidamente por todo el mundo árabe y los cafés se convirtieron en lugares muy concurridos en los que se jugaba al ajedrez, se intercambiaban chismes y se disfrutaba del canto, el baile y la música. Los establecimientos estaban decorados con lujo y cada uno de ellos tenía su propio carácter. Nada había habido antes como el establecimiento de café: un lugar en el que se podía hacer vida de sociedad y tratar de negocios en un ambiente cómodo y al que todo el mundo podía ir por el precio de un café. Los establecimientos de café árabes pronto se convirtieron en centros de actividad política y fueron suprimidos. Después, en las siguientes décadas, el café y los establecimientos de café fueron prohibidos varias veces, pero siguieron reapareciendo. Con el tiempo se encontró una solución: el café y los establecimientos de café tuvieron que pagar impuestos. (International Coffee Organization, s.f.)

El café llega a Asia

Los holandeses empezaron también a cultivar café en Malabar, en la India, y en 1699 llevaron alguno a Batavia, en Java, en lo que es ahora Indonesia. Unos cuantos años después, las colonias holandesas se habían convertido en la principal fuente de suministro de café a Europa. Hoy en día Indonesia es el cuarto exportador de café del mundo. (International Coffee Organization, s.f.)

El café llega a Europa

Los comerciantes venecianos fueron los que primero llevaron el café a Europa en 1615. Esa fue la época en que también aparecieron en Europa las otras dos grandes bebidas calientes: la primera, el chocolate caliente, que llevaron los españoles de las Américas a España en 1528; la otra el té, que se vendió por primera vez en Europa en 1610. (International Coffee Organization, s.f.)

Al principio el café lo vendían sobre todo los vendedores de limonada y se creía que tenía cualidades medicinales. El primer establecimiento de café en Europa se abrió en Venecia en 1683, y fue el famosísimo Caffè Florian de la Plaza de San Marcos, que abrió sus puertas en 1720 y sigue aún hoy abierto al público.

El mayor mercado de seguros del mundo, Lloyd's de Londres, empezó a funcionar como un establecimiento de café. Empezó el negocio en 1688 Edward Lloyd, que preparaba allí las listas de los buques que sus clientes habían asegurado. (International Coffee Organization, s.f.)

El café llega a las Américas

La primera referencia a que se tomaba café en Norteamérica data de 1668 y, pronto después de esa fecha, se abrieron establecimientos de café en Nueva York, Filadelfia, Boston y algunas otras ciudades. El *Boston Tea Party* de 1773 se planeó en un establecimiento de café, el Green Dragon. Tanto la Bolsa de Nueva York como el Banco de Nueva York empezaron en establecimientos de café, en lo que es hoy el distrito financiero de Wall Street. Fue en el decenio de 1720 cuando el café se empezó a cultivar por primera vez en las Américas, gracias a lo que es quizá el relato más fascinante y romántico de la historia del café. Gabriel Mathieu de Clieu era un oficial de la Marina francesa que estaba de servicio en la Martinica y que, en 1720, viajó a París con permiso. Con alguna ayuda y no poco encanto personal adquirió un cafeto que se llevó con él en el viaje por mar de vuelta. El cafeto fue instalado en una caja de cristal y dejado en cubierta para mantenerlo caliente y que no lo dañase el agua salada. El viaje estuvo lleno de incidentes, o al menos así fue como lo contó Mathieu de Clieu en su diario: piratas tunecinos persiguieron el buque, hubo una fuerte tormenta y el cafeto tuvo que ser amarrado. Nuestro héroe se vio obligado a enfrentarse con un enemigo a bordo que tenía envidia y trató de sabotear el arbusto, hubo una pelea violenta en la que una de sus ramas se quebró, pero el cafeto sobrevivió a todo ello. (International Coffee Organization, s.f.)

Después de esos incidentes el buque quedó inmóvil por falta de viento y se racionó el agua potable. Para De Clieu estaba claro qué era lo más importante de todo y cedió la mayor parte del agua que le correspondía al cafeto. El cafeto sobrevivió y él también. Por último, el buque llegó a la Martinica y el cafeto fue replantado en Preebear, donde lo cercaron con un seto de espinas y lo cuidaron esclavos. El cafeto creció, se multiplicó, y en 1726 se hizo la primera cosecha. Está registrado que en 1777 había entre 18 y 19 millones de cafetos en la Martinica. Había quedado establecido el modelo para un nuevo cultivo comercial que podía darse en el Nuevo Mundo. (International Coffee Organization, s.f.)

Fueron los holandeses, sin embargo, los que primero empezaron a propagar el cafeto en América Central y del Sur, donde hoy en día reina sin rival como el principal cultivo con fines comerciales del continente. El café llegó primero a la colonia holandesa de Surinam en 1718, y después se plantaron cafetales en la Guyana francesa y el primero de muchos en Brasil, en Pará. En 1730 los británicos llevaron el café a Jamaica, donde hoy en día se cultiva el café más famoso y caro del mundo, en las Blue Mountains. Llegado 1825, América Central y del Sur estaba en ruta hacia su destino cafetero. Esa fecha es también importante porque fue cuando se plantó café por primera vez en Hawái, que produce el único café estadounidense y uno de los mejores. (International Coffee Organization, s.f.)

El café en la actualidad.

Para los estadounidenses, los mayores consumidores del mundo, Seattle es el nuevo hogar espiritual del café. La ciudad más lluviosa de entre las principales de los Estados Unidos dio a luz, en la década de 1970, una cultura cafetera o de “Latte” que se impuso en los Estados Unidos y mejoró de forma espectacular la calidad general del café que toman los estadounidenses. Hoy en día, en cualquier lugar público de los Estados Unidos habrá uno o varios puestos de café que ofrecerá una variedad de cafés, bebidas y refrigerios. Esa recién descubierta “cultura cafetera” ha empezado a extenderse al resto del mundo. En los países que ya tenían gran tradición cafetera, como Italia, Alemania y los países escandinavos, añadió nuevos conversos a los placeres del buen café. Hoy es posible encontrar buen café en cualquier ciudad importante del mundo, desde Londres hasta Sydney y hasta Tokio; mañana se tomará más café en todo el mundo y, lo que es más importante, un café mejor. (International Coffee Organization, s.f.).

Se explica cómo llegó el café a México, El café llegó a un país determinado y de allí partió para llegar a otros países, si algunos no conocen la historia del café creerán que el café es de origen mexicano, el café no es un producto originario de México, pero si se produce en varios Estados. Además, el gobierno fomenta apoyos para los productores de café con los cuales pretende ayudar al productor, el cultivo de café en México es de excelente calidad y se producen variedades de café.

2.2.2. Cómo fue que llegó el café a México

Existen muchas historias referentes al descubrimiento al café tal como lo conocemos, algunas remontan hasta el año 1140 en países tan distintos como Absinia, Etiopía o Arabia. Con descubridores tan diferentes como pastores o monjes y ya sea con intención o por accidente, el hecho es que hoy podemos disfrutar de una deliciosa taza de café por la mañana. En México, ésta es una de las bebidas más populares y su producción en el país es tan amplia que actualmente es el onceavo productor a nivel mundial. Introducido desde 1795, es un cultivo de una enorme trascendencia desde el punto de vista no sólo económico y social, sino cultural y ecológico. Llegado en los barcos de inmigrantes franceses, su producción inició en Córdoba Veracruz, permitiendo desarrollar y generar bienestar en la zona donde sus habitantes comenzaron a organizarse para aprovechar el cultivo, generando cadenas de valor al integrar a los miembros de la comunidad para procesarlo, transportarlo y comercializarlo. De acuerdo a datos publicados en Comercio Exterior de México, por Don Miguel Lerdo de Tejada en los años de 1802, 1803 y 1805, se exportaba café en proporciones de 272, 483 y 336 qq (un quintal era una antigua unidad de peso española que equivalía a 46kg), este café se cree era originario de Córdoba. México es uno de los primeros lugares como país productor de café después de Brasil, Colombia, Indonesia, Vietnam y otros, con un volumen de producción que oscila entre los 4 a 5 millones de sacos por año. (Instituto Nacional de la Economía Social, 2019)

En México el café se cultiva en 12 estados: Chiapas, Veracruz, Puebla, Oaxaca, Guerrero, Hidalgo, San Luis Potosí, Nayarit, Colima, Jalisco, Querétaro, Tabasco. La época de recolección del café inicia en el mes de septiembre y concluye en el mes de marzo del siguiente año. El sistema de plantaciones de café en nuestro país es bajo sombra

principalmente, lo que permite conservar el medio ambiente, la flora y fauna, mantos acuíferos, captación de carbono y además de regalar una vista maravillosa a diversos tonos de colores y el verde brillante de sus hojas, ya que los cafeticultores suelen utilizar policultivos. (Instituto Nacional de la Economía Social, 2019)

El café ocupa el primer lugar como producto agrícola generador de divisas y empleos en el medio rural por las características del cultivo, que emplea para sus labores de limpia, cosecha y beneficiado del grano tanto a mujeres, hombres y jóvenes por lo que cualquier miembro de una familia puede realizarlo. Hoy en día los proyectos de economía social incluso contribuyen a que el café mexicano sea reconocido por su calidad y su sabor en el mundo. (Instituto Nacional de la Economía Social, 2019)

El INAES fomenta la cafeticultura gracias a los apoyos otorgados a distintos proyectos de economía social, que han logrado diferentes objetivos de acuerdo a la zona y estado del proyecto, como Lazos de Nuestra Sierra en Puebla quienes lograron certificar su producto y ahora lo exportan a California, o el proyecto Montañas Aromáticas Zapatz en Veracruz, que aumentaron su producción para llegar directo al consumidor, generando una cadena de valor al crear empleos directos fijos y temporales para la comercialización de grano, llevando bienestar a las comunidades donde se desarrollan. (Instituto Nacional de la Economía Social, 2019).

2.2.2.1. El café en México

El café no es un producto originario de México, sin embargo, ha sido cultivado con mucho aprecio por las sabias manos de nuestros pequeños productores. Este cultivo llegó a México a finales del siglo XVIII, desde entonces poco a poco ha conquistado el gusto y el paladar de muchos, pero además esta actividad es eje fundamental en el desarrollo económico y social del campo mexicano, tanto que en todo el mundo tres de cada 100 toneladas de café verde son mexicanas. Los primeros en adoptar la cultura del café en México fueron los indígenas, quienes adaptaron este maravilloso grano a su cultivo tradicional desarrollando técnicas entre las que sobresale la producción bajo sombra, en donde la planta se desarrolla en plena libertad, sin embargo un riesgo constante es el ataque de la roya, gracias a los extraordinarios

cuidados artesanales de los pequeños y medianos cafetaleros han podido conservar la originalidad del aromático. Por otra parte, la importancia económica del café para los pueblos originarios que lo cultivan es relevante ya que este grano forma parte de los productos estrella de exportación lo que se traduce en un aumento de ingresos para las comunidades productoras, asimismo desde el punto de vista cultural, tenemos que alrededor de este cultivo existe una gran riqueza y diversidad de valores, creencias y conocimientos que es necesario reconocer. Ahora bien, podemos decir que los pequeños cafecultores de México (especialmente los indígenas) nunca han dejado solo al café, pues siempre lo han sembrado acompañado de numerosas especies de plantas, hasta muy recientemente se comenzaron a utilizar sistemas cafetaleros modernos, especializados y sin cubierta forestal, lo que permite diferenciar de manera general dos principales modalidades de producción: café bajo sombra y café a sol. (Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural , 2019).

Por todo lo anterior, el Gobierno de México apoya a los productores de café con:

1. El Plan de Atención al Café para pequeños productores que, con estímulos económicos, a través del padrón de Producción para el Bienestar, busca:
 1. Incrementar su productividad
 2. Proveer la infraestructura, equipamiento e insumos, y asistencia técnica, para producir plantas de alta calidad genética y resistente a la roya.
 2. Repoblamiento de cafetales con variedades resistentes a la roya, mejoras en las prácticas culturales acompañado de instrumentos de manejo de riesgo como coberturas de mercado y equipamiento que mejoren la calidad.
 3. Activación del Programa de Vigilancia Epidemiológico Fitosanitario del Cafeto (PVEF-Cafeto) con énfasis en la roya de cafeto. (Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural , 2019).

2.2.2.2 Cultivo del café en México

En México se producen cafés de excelente calidad, lo que coloca a nuestra nación como la 11va en producción mundial. En México, el café es un cultivo estratégico; su producción emplea a más de 500 mil productores de 15 entidades federativas y 480 municipios. La producción mexicana de café cereza fue en promedio de 899 mil toneladas en el periodo 2017-2021; Chiapas es el principal estado productor, aporta el 41 por ciento del volumen nacional, seguido por Veracruz (24 por ciento) y Puebla (15.3 por ciento). El café seguirá siendo un producto de suma importancia cultivado en nuestro país, razón por la cual se llevan a cabo diferentes acciones que apoyan su cultivo y producción. Hasta el 15 de septiembre de 2021, el programa prioritario Producción para el Bienestar entregó apoyos directos por mil 363 millones 163 mil pesos a 219 mil 865 productores de café, quienes cuentan con una superficie total de 269 mil 99 hectáreas. Asimismo, a través de la Estrategia de Acompañamiento Técnico, se impulsan prácticas agroecológicas que mejoran rendimientos e ingresos; reducen el uso de agroquímicos y fomentan el de bioinsumos. Del total de productores apoyados, 92.5 por ciento son de pequeña escala y el resto de mediana; 67.2 por ciento corresponde a municipios con población indígena y 41.6 por ciento son mujeres. (Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, 2022).

2.2.2.3. Fundamentos de la producción del café

De acuerdo con la Organización Internacional del Café, la producción mexicana de café es 97% de Arábica y solamente 3% de Robusta. Las variedades más cultivadas en el país son: Typica, Caturra y Bourbon. En el contexto de mercados, el total de exportaciones mexicanas de café, en un 54% va para EUA; el volumen restante se divide entre miembros de la Unión Europea, Japón, Canadá y Cuba”. Esta estadística se basa en toda producción de café verde mexicano, en consecuencia, el producto de especialidad sigue teniendo un nicho bastante pequeño para sus exportaciones. México tiene una gran complejidad y diferencia en su producción de café, a nivel nacional e internacional tres regiones (Estados) son las más importantes: Chiapas, Oaxaca y Veracruz, aunque hay por lo menos 14 estados, es decir más de 400 municipios, que lo cultivan. Por otra parte, el consumo interno mexicano es bajo en comparación con otros países; aunque, las últimas tendencias muestran un aumento en el consumo que pasó de 1,5 a 1,6 kg por persona al año. (Perfect Daily Grind, 2022)

2	Variedad		Promedio de Último precio(cts Dlr/lb)	-Cambio neto-	P
3	Brazilian Santos No 4 Coffee	\$	191.56	0.33%	\$
4	Colombian Coffee Epoca	\$	252.35	0.33%	\$
5	Colombian Coffee Superior	\$	250.35	0.33%	\$
6	Costa Rica HB	\$	75.00	0.00%	\$
7	Costa Rica SHB	\$	83.07	0.01%	\$
8	El Salvador Shade High Grown (SHG) Coffee	\$	228.42	0.18%	\$
9	Guatemalan Premium Washed Coffee	\$	252.35	0.41%	\$
10	Indonesian EK1 Coffee	\$	122.79	0.72%	\$
11	Mexican Coffee	\$	224.71	0.37%	\$
12	Mexican High Grade Coffee	\$	237.71	0.35%	\$
13	Peruvian Coffee Cost	\$	229.42	0.30%	\$
14	Santos Brazil Coffee No 2 3	\$	193.56	0.33%	\$
15	Ugandan Robusta Standard Coffee	\$	132.64	0.55%	\$
16	Vietnam EK1 Coffee G2	\$	122.93	0.77%	\$
17	Honduras SHG	\$	229.56	0.30%	\$
18					

Figura 2 (Amecafe, 2023)

Una de las características más importantes del mercado mundial del café es la alta volatilidad de los precios. Esta característica afecta particularmente a los productores directos y sus beneficios generalmente son capitalizados por los intermediarios, los cuales especulan acumulando existencias cuando los precios bajan, y las colocan en el mercado durante los períodos de alza de las cotizaciones. (Amecafe, 2023)

2.2.2.4. Consumo de café en México

En los últimos años el consumo de café en México ha ido en aumento, según estudios realizados por consultoras, los mexicanos prefieren la variedad soluble, pues tienen la costumbre de tomarlo en la comodidad de su hogar. Sin embargo, el café molido ha tenido una mayor aceptación debido a la apertura de más cafeterías y barras de café, que acercan al consumidor a nuevas experiencias y conocimiento de la cultura de esta bebida. De acuerdo a proyecciones de la Planeación Agrícola Nacional, en 2030 se estima un aumento en el consumo nacional de 0.80 a 0.94 millones de toneladas y que la producción nacional pase de 0.82 a 4.70 millones de toneladas, lo cual representa un crecimiento acumulado de 16.48 y 471.46%, respectivamente. (Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, 2023).

2.2.3. Importaciones y exportaciones de café de México

En el mundo 3 de cada 100 toneladas de café son mexicanas. Nuestro país realiza ventas de café verde al en más de 42 países. Durante el ciclo cafetalero 2016/2017, México participa con 2.1 % del volumen de las exportaciones mundiales, ubicándose en el lugar 12 entre los países exportadores en periodo que comprende 2016/2017. Durante ese periodo se exportaron 2.7 millones de sacos y se importaron 1.6 millones de sacos en café verde. Las exportaciones representaron 35.1% de la producción nacional. El 80.2% del volumen de café importado por México correspondió a café verde, 14.7% a café soluble y 5.1% a café tostado y molido; lo anterior, en volúmenes equivalentes a café verde; el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) proyecta que en 2017/2018 las exportaciones mexicanas crezcan 12.3%, mientras que las importaciones aumenten 1.0%. Las exportaciones mexicanas de café tienen como destino final Estados Unidos, con el 62.4% mientras que el volumen restante es a países miembros de la Unión Europea como Alemania con el 2.2%, Italia con el 15.2%, al igual que otros países como Bélgica, Cuba y Suiza, los cuales representan el 14.2% del total de exportaciones (Centro de estudios para el desarrollo rural sustentable y la soberanía alimentaria, 2019).

2.2.3.1. Café en Chiapas

De acuerdo con el Consejo Mexicano del Café, de los 12 estados productores,¹ Chiapas ocupa un honroso primer lugar nacional. La variedad de café que más se produce en el estado (y en México) es la denominada “arábica” (*Coffea arabica*), la cual se cultiva casi en su totalidad en pendientes escarpadas, bajo árboles de sombra y con un uso muy limitado de agroquímicos, características que lo hacen un cultivo ambientalmente verde por excelencia. También tenemos el café “robusta” (*Coffea canephora*), que es la otra especie que se produce comercialmente en el mundo y se usa sobre todo en la industria de los cafés solubles. La mayor parte de los productores son ejidatarios (muchos de ellos pertenecientes a etnias indígenas) que siembran el café en superficies menores a las dos hectáreas, lo cual refleja que se trata de un cultivo preponderantemente de interés social.

2.2.3.2. Café orgánico de Chiapas como el mejor del mundo

El café orgánico de Chiapas se considera como el mejor del mundo gracias a su excelente calidad, lograda por el tipo de tierra que lo ve nacer. La especie que se cultiva en Chiapas es la *Coffea Arábica*, que, entre los distintos tipos de café, es muy apreciada entre los amantes de la aromática bebida. La zona productora del mejor café de Chiapas, es la del Soconusco, ubicada al sur-oriente del estado en la conocida como Vertiente del Pacífico. A diferencia de otros lugares, los granos se cosechan a una altura que puede llegar a los 1,800 metros sobre el nivel del mar. Esto aporta una humedad constante, lo que permite el desarrollo óptimo del conocido como "café de altura", así como el fértil suelo volcánico. Otras zonas importantes con cafetales son la Selva Lacandona y la Región Centro Norte. (iconosur, 2023).

A continuación, se hablará sobre el mercado del café en el mundo, en el mundo varios países exportan café y es preparado en diferentes maneras, el café es un producto básico en el mundo ya que forma parte importante en la economía mundial el café es vendido a nivel nacional como a nivel internacional.

2.2.3.3. El mercado del café en el mundo

El café es una de las bebidas más populares del mundo en la actualidad. Y es que, el hecho de que cuente con diferentes variedades que pueden servirse tanto frías como calientes, lo convierte en una bebida apta para cualquier escenario. Además, su contenido de cafeína hace que muchas personas lo tomen para darse ese impulso energético extra, sobre todo en las mañanas. A todo esto, y pese a que también tiene sus detractores, se une la creencia de que ofrece beneficios para la salud como la reducción del cáncer de hígado o la protección contra la enfermedad de Parkinson. Así, no llama la atención que su consumo en el mundo, salvo contadas excepciones, no haya dejado de crecer hasta aproximarse a los 170.500 millones de sacos de 60 kilogramos en 2022. (International Coffee Organization, s.f.).

El café es un producto básico mundial

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 al 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%. 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. (International Coffee Organization, s.f.).

Café y sus canales de comercialización

El camino que sigue el café desde su producción hasta su consumo final o como insumo, es largo y atraviesa a muchas instancias antes de llegar a su destino final. Este proceso inicia con los productores pequeños, medianos y los cafetaleros agroindustriales. De aquí el grano es trasladado hacia organizaciones campesinas, o vendido a comerciantes, beneficiadores, acopiadores o prestamistas locales, quienes a su vez lo venden a beneficiadores e industrializadores mayores, nacionales y extranjeros, o se dirige a beneficios colectivos. Posteriormente se entrega a empresas nacionales de comercialización que a su vez venden el producto a plantas industriales descafeinadoras, solubilizadoras y torrefactoras. A continuación, el grano puede dirigirse, por un lado, al mercado interno para su consumo final, a la industria refresquera y farmacéutica nacional o a brokers establecidos dentro del país; por el otro, puede exportarse como café verde, soluble, tostado y molido, o puede venderse sólo la cafeína. Finalmente es usual que los brokers y empresas comercializadoras vendan el aromático a compañías extranjeras. (Aguirre, 2005).

A continuación, se habla sobre el café orgánico, producir café orgánico es garantía de calidad y salud en el consumo del café, las razones para cultivar café orgánico son varias debido a que se vende a un precio mayor, protege el suelo, el medioambiente y está libre de pesticidas.

2.2.3.4. El café orgánico

Según la Secretaria de Agricultura y Desarrollo Rural el café orgánico se obtiene de cultivos donde no se han utilizado pesticidas o fertilizantes sintéticos y se siguen técnicas tradicionales. La característica distintiva de este producto es que los cafetos se fertilizan con materiales orgánicos preparados mediante compostas y no se aplican insumos químicos. Si bien la calidad del café orgánico no es necesariamente mejor que la de los cafés convencionales, este mercado demanda cada vez más una calidad superior, y por ello a

menudo se los sitúan en el segmento de los cafés especiales. La siembra y cultivo de café orgánico, tiene enormes beneficios tanto para la preservación del medio ambiente, como para la conservación de la salud. Sin embargo, las propiedades del café orgánico no difieren de los beneficios para la salud del café convencional. Otro aspecto, igual de importante que la práctica de cultivo sustentable, es que los cafés orgánicos son a la vez cafés comercializados con prácticas de comercio justo, es decir, se apoya a familias que invierten mucho trabajo en la producción agrícola. En la mayoría de los casos se trata de campesinos de escasos recursos que merecen un pago más digno que el que ofrecen los mercados de café convencional. En la actualidad México destina una superficie de 30 mil hectáreas a la producción de café orgánico, ubicadas en los estados de Chiapas y Oaxaca, principalmente, y como líder exportador envía más de 28 mil toneladas cada año a Europa, el cual se comercializa, generalmente, en tiendas naturistas de las principales ciudades del Viejo Continente. Los principales estados productores de café orgánico son Chiapas, Oaxaca, Veracruz y Puebla, con un volumen de 350 mil sacos de 60 kilos de café verde. (Perfect Daily Grind, 2019).

2.3. Razones para cultivar café orgánico

Las dos razones principales son el atractivo comercial y los motivos ambientales. El café orgánico se puede vender por un premio adicional al café no orgánico. Estos premios están proyectados para compensar el costo de la certificación, pero también son una estrategia modesta para obtener mayores ganancias por la venta de tu café y, de esta manera, poder enfrentar un precio C bajo. Los cafés que se venden bajo los términos de Fairtrade, que además cuenten con la certificación orgánica reciben un premio de USD 0,30 por libra. La perspectiva de mercado para un café orgánico es difícil de calcular: las ventas de café certificado como orgánico no están centralizadas y, por lo tanto, son difíciles de rastrear. Un informe sobre los datos del comercio orgánico desde 2011 hasta 2016 afirma que las importaciones y los precios que se pagaron por el café orgánico son, en su mayoría constantes, pero han disminuido en los últimos años. Pero un informe de 2018 sobre mercados sostenibles afirma que el área de terreno dedicada a la producción orgánica está aumentando en todo el mundo. A fin de cuentas, eres tú quien debe decidir si vale la pena trabajar para obtener la certificación orgánica por razones puramente económicas. Infórmate acerca de lo que se necesita, los costos reales y considera si

puedes trabajar con una cooperativa para que sea más asequible. (Perfect Daily Grind, 2019).

Objetivos de la caficultura orgánica

Conservar y mantener la mayor diversidad biológica dentro de los ecosistemas cafetaleros.

Salud del suelo: Fomentar los ciclos biológicos y prácticas de conservación.

Aprovechar racionalmente los recursos renovables de la finca y evitar todas las formas de contaminación ambiental, producto de las prácticas de cultivo y beneficio del café.

Ser rentable y producir café de excelente calidad y en cantidad tal que satisfaga los mercados de la empresa cafetalera. (Asociación Nacional del Café, 2018).

Pilares de la producción de café orgánico

- Vida y salud del suelo.
- Manejo de la biodiversidad.
- Uso responsable de los recursos renovables y rentabilidad. (Asociación Nacional del Café, 2018).

A nivel internacional las certificaciones en los productos son muy importantes para los clientes, debido a que los compradores buscan seguridad y confianza en los productos que importan para el consumo de la población, en este capítulo conoceremos las razones para que una empresa se certifique, que beneficios se otorga a los consumidores y productores las certificaciones, que cubre los costos de las certificaciones, cuales son los sellos de sostenibilidad ambiental para la certificación de café. Se muestra una tabla con algunas empresas certificadoras.

2.4. La certificación

La certificación, es el proceso llevado a cabo por una entidad reconocida como independiente de las partes interesadas, mediante el que se manifiesta la conformidad de una

determinada empresa, producto, proceso, servicio o persona con los requisitos definidos en normas o especificaciones técnicas. (Aenor, 2023).

La Certificación de café

La certificación es el proceso que debe llevar a cabo un productor para demostrar que su café es diferente a otros que se encuentran en el mercado. En este proceso lo que se verifica es la trazabilidad del café desde que se siembran las plantas hasta que el café llega a tus manos listo para ser consumido. La forma en que se mide esa trazabilidad depende de los estándares específicos de cada sello. Si el productor logra demostrar que cumple con todos los estándares, obtiene el derecho a utilizar el sello correspondiente en los empaques de su producto. (Posada, s.f.)

Razón para certificar.

- 1.-Si quieren vender su producción en la feria o en una tienda promocionándola como orgánica.
- 2.-Si quieren vender su producción a un intermediario que la promocionará como orgánica.
- 3.-Si quieren exportar su producción como orgánica.

Beneficios de la certificación en café para el consumidor

La globalización ha hecho que tú como consumidor tengas miles de opciones de dónde escoger. Hoy encuentras infinidad de marcas de café de distintas procedencias, variedades, tipos de tueste y calidad muy diversa. Esta diversidad es la que ha generado en los mercados la necesidad de crear mecanismos confiables de garantía de calidad para el consumidor. Cada sello te garantiza como consumidor, que el café que estás comprando y por el que estás dispuesto a pagar un precio mayor, es un producto diferenciado (Posada, s.f.).

Beneficios de la certificación de café para el productor

a. Implementación de un sistema de gestión de la calidad.

En la actualidad todas las empresas y productos incluido el café, deben apostar por la calidad si quieren mantenerse en los mercados. Pero mantener la calidad de un producto como el café no es cosa fácil, puesto que depende de muchas variables que influyen en cada etapa del proceso de producción. Por esta razón, la certificación en café no es solo un mecanismo para llegar a obtener un sello. Es una herramienta de gestión para el agricultor. La certificación permite al productor implementar un programa de mejoramiento continuo para la producción de café y la administración de su empresa cafetera. El productor aprende a supervisar y verificar cada etapa del proceso productivo a través de indicadores técnicos y económicos (que dependen de cada sello). Y con base en información precisa, puede tomar decisiones acertadas y corregir las fallas a tiempo. De esa manera puede garantizar la calidad de su café y el cumplimiento del estándar a través del tiempo. (Posada, s.f.).

b. Mayor eficiencia en el proceso productivo del café

Al implementar un manejo técnico del proceso productivo, el caficultor se vuelve más eficiente en el uso de los recursos.

Por ejemplo: Al fertilizar los cafetales con base en los resultados de análisis de suelos, comprará la cantidad exacta de fertilizantes que requiere el cultivo. Al hacer la recolección de las cerezas de manera adecuada y a tiempo, no tendrá necesidad de aplicar insecticidas para el control del insecto barrenador de las cerezas, la broca del café. Al establecer un manejo integrado de arvenses, gastará menos dinero y mano de obra en las labores de desyerbas para el cultivo. El agricultor al implementar un manejo técnico del cultivo de café, estará optimizando el uso de la mano de obra y de insumos agrícolas. Y esta optimización le ayudará a obtener un margen mayor de rentabilidad. (Posada, s.f.).

c. Acceso a la asistencia técnica

Los caficultores que hacen parte de un programa de certificación colectiva a través de cooperativas o asociaciones, tienen acceso a recibir asistencia técnica. Esa asistencia la

imparten agrónomos especializados en los estándares de cada sello en particular. Los procesos de certificación colectiva además van siempre ligados a programas de capacitación técnica permanente. Esto es lo que garantiza en gran parte que los caficultores no solo implementen el estándar, sino que, además, sean capaces de mantenerlo a través del tiempo. Así podrán obtener la certificación inicial y las re certificaciones anuales para mantener la vigencia de los sellos (Posada, s.f.).

d. Ayuda en especie

En el momento en el que los caficultores inician el proceso de certificación, deben realizar mejoras e inversiones para poder cumplir con los estándares específicos de cada sello.

Las cooperativas y asociaciones de productores de café dedican parte de sus recursos para subsidiar total o parcialmente esos costos a sus asociados.

Según el tipo de sello, estas ayudas en especie pueden ser:

- Almácigos de café para la renovación de cafetales
- Plantines de árboles forestales para establecer sombrío
- Materiales de construcción y/o maquinaria para el mejoramiento de la infraestructura de beneficio y secado del café.
- Materiales para la adecuación de sistemas de tratamiento de subproductos del beneficio del café (pulpa, mieles y aguas de lavado).
- Equipos de protección para los trabajadores que hacen labores como fumigaciones o deshierbas: (overoles, caretas, gafas, guantes, botas, canilleras).
- Subsidios para la compra de fertilizantes. (Posada, s.f.).

La ayuda es especie provienen de las cooperativas de caficultores, no de las empresas certificadoras.

Las cooperativas y asociaciones de productores de café son entidades sin ánimo de lucro cuyo objeto social no es la generación y acumulación de utilidades. Es la de devolver las utilidades en forma de beneficios para sus asociados. Así, cuando una asociación apoya a sus caficultores en el proceso de una certificación colectiva, destina parte de sus recursos para asumir parcial o totalmente los costos implicados en la certificación. Eso depende de que tan sólida (en términos financieros) sea la cooperativa. En el caso de que las cooperativas solo puedan asumir parcialmente los costos de la certificación, los caficultores deben asumir el faltante. Solamente, en el caso de los sellos Starbucks C.A.F.E. Practices y Nespresso AAA , estas empresas asumen un porcentaje de los costos de esos subsidios. Pero ese porcentaje hace parte del acuerdo de negociación del precio final del café certificado que comprarán a las cooperativas o asociaciones una vez sus productores estén certificados bajo sus sellos. Es decir que los servicios y ayudas en especie hacen parte del “sobreprecio” que recibe el caficultor por su producto certificado. (Posada, s.f.).

Tipos de costes de certificación que debe asumir el productor

a) Los costos de la certificación de café son diferentes para cada sello, porque dependen de muchas variables como:

- El tipo de sello
- El número de fincas a certificar: si se trata de un solo productor o de una certificación colectiva.
- El tamaño y volumen de producción anual de café de cada finca
- La ubicación geográfica de cada finca.

Pero el denominador común, es que esos costos son muy altos. Oscilan entre los 3.000 y los 10.000 euros para obtener el sello por primera vez. Por esta razón, los pequeños caficultores nunca hacen el proceso de forma individual. Lo hacen de forma colectiva, a través de las

asociaciones y cooperativas de productores a las cuales pertenecen. De esta manera se pueden diluir los costes entre un mayor número de productores y así cada uno asume solamente un porcentaje del coste total. En el caso de los sellos de sostenibilidad ambiental, las cooperativas son las que, por lo general, asumen los costos de la certificación. Y los productores asumen los costos de la implementación del sello en sus fincas. Pero, aun así, para un pequeño productor de café, el tener que asumir un costo inicial de entre 700 y 1000 euros no deja de ser alto (Posada, s.f.).

Los costes de la certificación

Corresponden a lo que la empresa certificadora cobra por:

- Estudiar la solicitud de ingreso de él o los productores (en caso de procesos colectivos) al proceso de certificación.
- Enviar a los peritos certificadores para hacer la visita inicial de las fincas cafeteras a certificar.
- Emitir el concepto de la visita inicial y elaborar el plan de mejoramiento que se debe llevar a cabo en cada finca.
- Enviar a los certificadores para hacer la visita de verificación de cumplimiento de los planes de mejora.
- Emitir el certificado una vez se ha verificado el cumplimiento del estándar. (Posada, s.f.).

b. El costo de la re-certificación de café anual

El productor que obtiene la certificación por primera vez, debe re certificarse cada año para mantener la vigencia del sello y obtener los beneficios correspondientes. Cada año la empresa certificadora hace las visitas de seguimiento y verificación de cumplimiento del estándar. Estas visitas tienen un costo aproximado que oscila dependiendo del sello, entre la mitad y un tercio del costo de la certificación inicial. (Posada, s.f.).

c. Los costes de implementación del estándar específico de cada sello.

Una vez que la empresa certificadora ha hecho la visita inicial a las fincas de los productores cafeteros, emite un plan de mejoramiento para cada finca.

Con base en ese plan, el productor debe destinar recursos para hacer las adecuaciones y mejoras correspondientes que le permitan cumplir con el estándar.

Los costos más altos tienen que ver con:

- La adecuación de la infraestructura locativa: bodegas para insumos, instalaciones para los trabajadores (dormitorios, baños, comedor), cuarto de basuras, pozos sépticos y señalización.
- La adecuación de obras para la conservación de suelos y aguas.
- El establecimiento de sombrío en los cafetales para los sellos que requieren producción de café bajo sombra.
- Inversión en adecuación de instalaciones y compra o mejoramiento de maquinaria y equipo para el beneficio y secado del café.
- La adecuación de infraestructura para el tratamiento de los subproductos del café como la pulpa, mieles y aguas de lavado del café. (Posada, s.f.).

El costo de los salarios de los trabajadores

Otro de los mayores costes tiene que ver con el pago de los salarios y de la seguridad social de los trabajadores. Para el caso de Colombia, ese costo equivale a 380 euros mensuales por cada trabajador. Los sellos que tienen dentro de sus estándares el pago de salarios y seguridad social de los trabajadores de acuerdo con la legislación laboral de cada país son Rain Forest Alliance y UTZ certified. La mayoría de los pequeños caficultores alrededor del mundo viven con menos de 200 euros al mes. Entonces, podrás darte cuenta que para muchos resulta imposible cumplir con este criterio a la hora de lograr una certificación. Y si lo hacen, es necesario que el sobreprecio del café tras obtener la certificación sea tal que cubra este costo

y les deje una rentabilidad. Este es el principal factor por el cual muchos pequeños caficultores no llegan a obtener estos sellos para su café. (Posada, s.f.).

d. La disminución de la productividad del cultivo de café al adoptar determinados estándares

La implementación de los estándares de sellos como Rain forest alliance, Bird friendly y orgánico, implican para el caficultor una reducción en la productividad de su cultivo de entre un 20 y un 30%. Esto obedece a que deben producir su café bajo sistemas de sombrero. Y en los sistemas de producción de café bajo sombra, la producción se reduce por que el porcentaje de floración es menor que en las plantas de café que crecen a libre exposición. En el caso de café orgánico, además hay que sumar una disminución en la producción debida principalmente a la sustitución en el uso de fertilizantes químicos por fertilizantes orgánicos. Al producirse menos cantidad de café por unidad de área, los costos de producción automáticamente se incrementan. Esta es la razón por la que el precio de venta de cafés certificados con estos sellos debe ser entre dos y cuatro veces mayor al precio de un café convencional. Solo así el productor puede obtener algún tipo de rentabilidad (Posada, s.f.).

2.5. Los sellos

Son esos pequeños logos de diversas formas y colores que ves impresos en los empaques de café. Hay muchos sellos para café y cada uno de ellos te indica que ese café cumple con unos estándares específicos. Y que esos estándares son reconocidos tanto en el país de origen, como en el país en que se comercializa el café. Existen sellos para estándares ambientales, sociales, económicos y de origen geográfico. También están los sellos para los estándares internacionales (ISO) y los regionales que obedecen a estándares específicos de cada país. Y existen sellos que corresponden a estándares de empresas privadas como los de Starbucks y Nestlé. Detrás de cada sello existe una empresa certificadora, internacionalmente reconocida, que es garante del cumplimiento del estándar correspondiente. (Posada, s.f.).

2.5.1. Los sellos de sostenibilidad ambiental para la certificación de café

Fuente: (Posada, s.f.)



El café que lleva estos sellos va dirigido a un público preocupado por el medio ambiente. Es decir, a personas que están dispuestas a pagar más por un café que ha sido producido de manera respetuosa con el medio ambiente. Aun cuando no se trate de un café de especialidad con una taza diferenciada. (Posada, s.f.)

Europa es el principal consumidor de café con sellos de sostenibilidad ambiental y los países de América Latina son sus mayores proveedores. (Posada, s.f.)

2.5.1.1. Los sellos que exigen que tu café sea de producción orgánica

Todos los estándares parten de la base de que cumples con las BPA para el cultivo del café. Pero si lo que buscas es un sello Rain Forest o Bird Friendly, deberás asegurarte de que tu cultivo está bajo sombra, que no utilizas ningún agro químico y que cumples con las normas de protección de suelos, agua, flora y fauna. Es decir, estos sellos exigen que tu café sea de producción orgánica o agro ecológica y bajo sombra. Si quieres certificar tu café como orgánico, debes implementar la norma correspondiente a tu país y la norma correspondiente para el país a donde lo vas a exportar:

Organic Europe para la Unión Europea

JAS para el mercado Japonés

NOP Organic USDA para el mercado Estadounidense.. (Posada, s.f.).

2.6. Listado de empresas certificadoras en México

Empresa certificadora	Ubicaciones	Sellos disponibles
<u>BioLatina</u>	Mexico	USDA Organics, Organic, Union europea, Organic Canada, JAS Organic Japón, Organic, Latino américa, Bird Friendly, C.A.F.E. Practices, Global GAP Buenas prácticas agrícolas, UTZ Certified, Comercio Justo, 4C.
Ceres	México	C.A.F.E. Practices, Global GAP, UTZ, Rainforest Alliance
<u>Certimex</u>		Organic, SPP, Bird friendly.
Control Unión Perú	México	C.A.F.E. Practices, Global GAP, UTZ, Organic, SPP, Bird friendly.
<u>Ecocert</u>	México	Organic, C.A.F.E. Practices, Global GAP, Comercio justo.
<u>IMOCERT</u> <u>Latinoamérica</u>	México	Organic, C.A.F.E. Practices, Global GAP, Comercio justo, 4C, UTZ, Bird friendly.
<u>KIWA</u>	México	Organic, Comercio justo, UTZ, SPP.
<u>MAYACERT</u>	México	Organic, UTZ, SPP, 4C, UTZ, Fair Trade, , Bird friendly.
<u>Servicios globales de SCS</u>	México	Comercio Justo, Organic, C.A.F.E. Practices
<u>OCIA</u>	México	Organic, UTZ, Bird friendly

Fuente (Posada, s.f.).

2.7. Certificaciones Internacionales

La mayoría de los cafés especiales pueden ser comercializados bajo certificaciones expedidas por firmas especializadas, las cuales se encargan de inspeccionar y vigilar las prácticas de los cultivos, los procesos de trilla, almacenamiento y transporte, entre otros. Para que una finca logre certificarse es obligatorio que las fincas cuenten con controles estrictos en varios aspectos, como mantener registros de las compras de insumos, mano de obra, volumen de café pergamino seco producido, y haber cumplido con los requisitos que exige el proceso. Las certificaciones internacionales, juegan un papel importante dentro de la caficultura, ya que son aquellas que instruyen al caficultor y permiten que su café se comercialice de una manera más fácil en los mercados nacionales e internacionales, logrando a su vez poder exigir un precio más elevado al normal, puesto que al contar con estos sellos de calidad se diferencian del café convencional. Las certificadoras internacionales son muy exigentes al momento de certificar una finca, son estrictas con el cumplimiento de los requisitos, cursos y procesos. Así mismo, gracias a ellas el café gana competitividad en el mercado, mejores precios, y posicionamiento de marcas. (Palma Sanchez & Raba López, 2022).

Dentro de las certificaciones internacionales se encuentran las siguientes:

Rainforest Alliance

Es un tipo de organización sin Ánimo de Lucro, se encuentra ubicada en los Estados Unidos, Nueva York. Es Identificada por un sello diferenciador, la ranita verde nos permite reconocer que existe salud ambiental en cada espacio donde se encuentre, por ello el sello de esta certificación. Al encontrar este sello en las bolsas de café, podemos identificar que la finca de donde proviene ha sido auditada para comercializar el mismo, cumpliendo con normas de sostenibilidad ambiental, social y económica.



Esta encargada de la protección de los ecosistemas, el buen manejo integrado de suelos y la conservación de los mismos, el buen manejo de los cultivos, la salud ocupacional, el trato justo, las buenas condiciones para los caficultores, la conservación de los recursos hídricos, la conservación de los ecosistemas, la protección de la vida silvestre y a su vez protege a los caficultores, sus familias, la flora y la fauna son sus pilares, mediante las buenas prácticas de uso de los suelos, prácticas comerciales y el comportamiento de los consumidores. (Palma Sanchez & Raba López, 2022)

Bird Friendly

Es un tipo de entidad de servicios de inspección y certificación ecológica, ubicada en Guatemala, Ciudad de Guatemala

Es una entidad de servicios de inspección y certificación ecológica, sostenible de responsabilidad social y comercio justo, para los ámbitos de producción vegetal, de recolección silvestre, producción pecuaria, apicultura, manejo de bosques, artesanía, minería, insumos para la agricultura ecológica y otros. (Palma Sanchez & Raba López, 2022).



Dentro de los beneficios que ofrece se encuentran los siguientes:

Esta certificación garantiza que se está protegiendo el medio ambiente, favoreciendo indicadores de salud ambiental. Adicionalmente, se encarga de proteger la biodiversidad, garantiza protección y alimentación a las aves migratorias, garantiza que se tienen sistemas agroforestales. Por medio de esta certificación se da a conocer un café responsable con el medio ambiente, la fauna y la flora, un café que cuenta con sellos de calidad de responsabilidad ambiental, garantizando la protección y alimentación de las especies de aves que habiten en las fincas. (Palma Sanchez & Raba López, 2022)

C Association

La certificación 4C apunta a elevar gradualmente las condiciones sociales, económicas y ambientales de la producción y el procesamiento de café en todo el mundo. Para lograr esto, el Código de Conducta de 4C comprende 27 principios en todas las dimensiones económicas, sociales y ambientales basadas en buenas prácticas agrícolas y de gestión, así como en convenciones internacionales y reconoce las pautas aceptadas en el sector del café. (Palma Sanchez & Raba López, 2022)



Elementos Clave:

1. Sostenibilidad económica: 3 principios sobre el cultivo del café como negocio 5 principios sobre el apoyo a los agricultores por parte de la Entidad Administradora de una Unidad 4C.
2. Sostenibilidad social: 2 principios aplicables a todos los agricultores y otros socios comerciales. 7 principios aplicables a los trabajadores.
3. Sostenibilidad del medio ambiente: 6 principios aplicables a los recursos naturales. 3 principios aplicables al uso de agroquímicos. 1 principio aplicable a la energía. (Palma Sanchez & Raba López, 2022).

UTZ Certified

Está ubicada en Guatemala.

Dentro de los beneficios que ofrece se encuentran los siguientes:



1.-Valor añadido para los productores

- Gestión profesional de plantaciones: enfocada hacia las buenas prácticas agrícolas.
- Mejora continua: posibilita mejoras a largo plazo en productividad, calidad y rentabilidad.
- Acceso al mercado con «un precio mejor por un producto mejor»: Generando relaciones a largo plazo con los compradores y obteniendo reconocimiento y recompensas por productos producidos de manera sostenible.

2.-Valor añadido para los compradores

- Mejora de procesos: transparencia mejorada de los orígenes y comprensión de la cadena de suministro.
- Gestión de riesgos: prueba de buenas prácticas
- Director de reputación: compromiso creíble y demostrable con la sostenibilidad y creación de valor vinculando a los consumidores con la producción.

3.-Valor añadido para los consumidores

- Disfrute: ¡siga disfrutando de sus marcas preferidas!
- Confianza: garantía independiente de que sus marcas preferidas están siendo responsables
- Transparencia: saber de dónde procede el producto y cómo ha sido producido. (Control Union, s.f.).

GLOBALG.A.P.

Las siglas G.A.P. (en inglés) o BPA (en español) quieren decir „buenas prácticas agrícolas“, y GLOBALG. A.P. es la norma mundial que asegura estas prácticas.

Global G.A.P. certificaciones considera los siguientes aspectos:

- Seguridad alimentaria y trazabilidad
- Ambiente
- Salud, seguridad y bienestar de los trabajadores
- Bienestar de los animales
- Gestión Integrada de Cultivos (ICM) y Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (HACCP) (Control Union, s.f.)



C.A.F.E. Practices

El programa C.A.F.E PRACTICES de Starbucks. Starbucks Coffee Company es una de las cadenas de tiendas líderes de café especial en el mundo, con más de 7,500 tiendas en Norte América, América Latina, Europa, medio oriente y margen del Pacífico. Starbucks está comprometida en ofrecer café de alta calidad, en forma tal que promueva beneficios sociales, ambientales y económicos en las comunidades donde realice sus operaciones. (Control Union, s.f.). Este programa busca promover la calidad sostenible de café verde, además de sostenibilidad social y medioambiental de los productores de café. Abarca los siguientes lineamientos:



Responsabilidad Social

Liderazgo ambiental en campo

Liderazgo ambiental Procesamiento (Control Union, s.f.).

2.8. Certificaciones y sellos con los que cuenta la organización ISMAM

Fair trade

Organización Internacional, ubicada en Madrid, España, Es una certificación internacional, que funciona como herramienta eficaz de lucha contra la pobreza, y un aliado de confianza para organizaciones internacionales.

Dentro de los beneficios que ofrece se encuentran los siguientes:



Gracias a esta certificación, los caficultores pueden contar con condiciones laborales óptimas, las fincas y los productos que cuentan con el sello de Fair Trade, están bajo el control de la certificadora, garantizando que los empleados cuentan con aceptables condiciones laborales, con salarios equitativos, con igualdad, con acceso a oportunidades de ascenso dentro de las fincas. Adicional, es una certificación que se encarga de que se apliquen prácticas que sean justas y que garanticen la integridad de los empleados, así mismo garantizan que se mantenga la buena reputación del producto. Los consumidores pueden tener garantía de obtener un producto responsable a nivel social y ambiental. Adicionalmente para los productores de café el precio mínimo garantizado le protege frente a la volatilidad de los precios del mercado impredecible de hoy. (Palma Sanchez & Raba López, 2022).

JAS Japanese Agricultural Standard (Agricultura orgánica en Japón)

La certificación JAS permite la comercialización de sus productos orgánicos en Japón. Independiente Para materias primas agrícolas y alimentos. Ubicada en Francia. (Ecocrt Group, 2023).



➤ **La certificación JAS garantiza:**

- la protección del medioambiente y del clima
- la conservación de la fertilidad del suelo
- el mantenimiento de la biodiversidad
- el respeto de los ciclos naturales y del bienestar animal
- la no utilización de productos químicos sintéticos
- la no utilización de OGM
- un etiquetado transparente para el consumidor. (Ecocrt Group, 2023)

USDA NOP

USDA National Organic Program Agricultura organica en Estados Unidos.

La certificación USDA NOP permite la comercialización de sus productos orgánicos en Estados Unidos. Independiente Para materias primas agrícolas, alimentos, cosméticos. Ubicada en Francia. (Ecocrt Group, 2023)

Las garantías clave de la certificación Agricultura orgánica en Estados Unidos:

- La protección del medioambiente y del clima
- La conservación de la fertilidad del suelo
- El mantenimiento de la biodiversidad
- El respeto de los ciclos naturales y del bienestar animal
- La no utilización de productos químicos sintéticos



- La no utilización de OGM
- Un etiquetado transparente para el consumidor (Ecocrt Group, 2023).

UE 2018/848 Agricultura Orgánica en Europa

La certificación Agricultura orgánica en Europa permite la comercialización de sus productos ecológicos en la Unión Europea. La certificación Agricultura orgánica en Europa se aplica a las materias primas agrícolas y alimentos. Ubicada en Francia. (Ecocrt Group, 2023)



Garantías clave de la certificación Agricultura orgánica:

- La protección del medioambiente y del clima
- La conservación de la fertilidad del suelo
- El mantenimiento de la biodiversidad
- El respeto de los ciclos naturales y del bienestar animal
- La no utilización de productos químicos sintéticos
- La no utilización de OGM
- Un etiquetado transparente para el consumidor (Ecocrt Group, 2023).

NATURLAND

Naturland se fundó en 1982 por un grupo de agricultores y científicos, en un momento en el que la agricultura ecológica y el bienestar de los animales no le interesaba a demasiada gente. La visión de los fundadores: una producción ecológica al 100 % en todo el mundo. Este es un objetivo que todavía seguimos persiguiendo. En todo el mundo. Ubicada en Alemania. (Ecocrt Group, 2023).



Garantías claves

- Protección de los recursos hídricos y del suelo
- Las condiciones de trabajo de los empleados (Ecocrt Group, 2023).

SPP

Fue creado a partir de la necesidad manifestada por las organizaciones de pequeños productores de identificarse y hacerse visibles en el mercado global y en particular en el mercado de Comercio Justo. Como ellos mismos manifiestan, este sello supone tener una “casa y cara propia” que identifica su forma de trabajar, visión, valores y sus aportaciones a la sociedad y a la economía. El sello SPP es certificado de manera independiente por organismos de certificación independientes.



Garantías claves

- Promovemos los productos de alta calidad y valores de los pequeños productores. (Sociedad de pequeños productores, 2021).

Capítulo III. Metodología

La presente investigación pretende proponer las diferentes certificaciones para la exportación de café a la organización Indígenas de la Sierra Madre de Motozintla, San Isidro Labrador S de S.S. (ISMAM) la cual se desarrollará en una investigación de tipo documental en donde se incluirá un estudio de tipo cualitativo “La investigación cualitativa es un método para recoger y evaluar datos no estandarizados. En la mayoría de los casos se utiliza una muestra pequeña y no representativa con el fin de obtener una comprensión más profunda de sus criterios de decisión y de su motivación” (Qualtrics, 2023); con este tipo de investigación lo que interesa es las opiniones de las personas a las cuales se les realizara las entrevistas porque de esta manera podremos obtener datos que nos ayuden en la investigación, se considera que es el tipo de investigación de recolección de datos sin medición numérica y para ello se utilizará las entrevistas a profundidad como la principal herramienta de recolección de datos. “Las técnicas de recolección de datos son un conjunto de diferentes herramientas que permiten recopilar información de forma hábil y eficaz con fines de investigación y análisis”. (Questionpro, 2023). Se ha diseñado un prototipo de trece preguntas que se aplicara a los especialistas de certificaciones que se encuentran en la organización, debido a que el muestreo que se aplicara será no probabilístico, de los diferentes tipos de este muestreo se usara el muestreo casual que “consiste en tomar una muestra de la población que está disponible y al alcance, en lugar de determinarla y obtenerla a través de un cálculo más cuidadoso”. (Software para encuestas Questionpro, 2023). “Una muestra es una parte de una población que fue seleccionada para realizar un estudio”. (Enciclopedia de Ejemplos, 2015). La muestra que se tomó en esta investigación son personas que cuentan con el perfil, conocimiento en el tema y la experiencia necesaria sobre las certificaciones de café orgánico, por lo que cada persona se encuentra en diferentes áreas de la organización, tales como el área técnica y certificación, área de comercialización y área de acopio, ya que han formado parte de la organización durante muchos años, razón por la cual fueron seleccionados debido a que son las áreas más involucradas y relacionadas con el tema de certificaciones. Es por ello que serán realizadas entrevistas a profundidad, lo que nos dará el panorama necesario para poder cumplir con nuestra tesis, objetivo eh hipótesis y así diseñar la propuesta de valor de certificación para la exportación de café orgánico que será presentada a ISMAM.

Capítulo IV. Presentación y análisis de los resultados

En el análisis siguiente se plasman los resultados de la recolección de datos que se implementó a través del método cualitativo y la entrevista como herramienta principal, donde acudíamos el día viernes 26 de mayo del presente año, a la Organización Indígenas de la Sierra de Motozintla (ISMAM) para aplicar nuestro prototipo diseñado a las personas involucradas en el tema y fueron: Ing. Mayli Díaz Pérez en el área Técnica y Certificación; Lic. Leandro Efraín Ventura Morales en el área de comercialización y Ing. Rosember Roblero Pérez en el área de acopio.

4.1. Técnica de recolección de información (ENTREVISTAS)

Por ello en la entrevista realizada sobre si ISMAM tiene certificaciones y como obtuvieron las primeras certificaciones, los resultados muestran que todas las respuestas tienen similitud al decir que, si cuentan con certificaciones, así como También ISMAM cuenta con dos agencias certificadoras las cuales son: IMOCERT Y FLOCERT. De tal forma que las obtuvieron en proceso de tres años, ya que eran era el cumplimiento de requisitos y leyes de otros países tomando en cuenta el esfuerzo de cada uno de los productores, directivos y empleados. Mencionando también la entrevista que se tuvo con la certificadora IMOCERT de Bolivia y FLOCERT contando con la ayuda del jefe del área de certificaciones, proceso de tres años, ya que eran era el cumplimiento de requisitos y leyes de otros países

Por lo pronto ISMAM Cuenta con certificaciones a nivel internacional con Estados Unidos, Canadá, Japón y la Unión Europea. De igual manera hay certificaciones de café orgánico y comercio justo, así como también cuenta con las certificaciones de UE, NOP, JAS, SPP de Canadá y Estados Unidos.

Por otro lado, están los criterios y normas de cada una de las certificadoras que es obligatorio que cumplan los productores, directivos y administrativos, por ende, son retos sumamente complicados que han tenido que superar para cumplir debido a que cada año las modifican, y así poder contar con las certificaciones mencionadas anteriormente.

Ahora bien, las normas con las que ISMAM debe cumplir para obtener un certificado orgánico es el cumplimiento de normas estrictas y diferentes a otras certificaciones ya que el café orgánico requiere de arduo trabajo ya que no se puede recurrir a ningún tipo de químico,

para tener la certeza del cumplimiento de las normas se lleva a cabo una inspección de tres años cada una de las fincas de los productores para darlo de alta como café orgánico

Una de las consideraciones en las que favorecen las certificaciones a la organización ISMAM es la satisfacción de las necesidades productores ya que las certificaciones brindan un mejor precio de café ya que se debe a que el premio orgánico da 30 dólares más sobre el precio estipulado en barchart coffee y 20 dólares por premio Flocert.

El Lic. Leandro Efraín Ventura Morales afirmo que ISMAM se favoreciera al obtener más certificaciones adquiriendo mayores beneficios para poder buscar más clientes en distintos países y que el producto tenga mejor calidad y el cliente pagaría un mejor precio por el café orgánico ya que las leyes están cambiando y existen más requisitos para ser productor orgánico los cuales se deben cumplir y las leyes de cada país exigen más criterios para poder entrar al mercado y se paga el café orgánico a un mejor precio.

Ahora bien, De qué manera favorece a los productores obtener más certificaciones, hubo dos respuestas diferentes, pero con el mismo objetivo, en la obtención de un nuevo certificado les daría la posibilidad de obtener más clientes de otros países, así también cabe mencionar que los clientes benefician a los productores al darles cada año un incentivo de un diferencial, ya que antes del 2023 el café orgánico era de un precio muy barato.

Por otro lado, se considera que las certificaciones que tiene ISMAM son suficientes para la proyección del crecimiento de la organización ya que se favorecen cuando el cliente le paga el producto a un mejor precio, la cual es una gran ventaja porque es en dólares y eso generaría confianza y tranquilidad a los productores porque tendría la posibilidad de solventar sus problemas de campo y ayudaría a demás productores externos a formar parte de la organización.

Respectó a las estrategias para el cumplimiento de las normas de cada certificación en los productores la organización fomenta capacitaciones, premios sociales y capacitaciones para el cuidado y manejo de sus parcelas, pero dejándoles en claro que deben concluir con los trabajos que se les asigna.

Por otro lado, la organización se vería fuertemente afectado si un productor no lleva acabo el cumplimiento de las normas en la obtención del certificado ya que corren el riesgo de no obtenerlo, y peor aún si se trata de las normas del comercio justo ya que afecta de una manera más grave, ante el incumplimiento de los criterios corren riesgo de quedar desertificados, también se vería afectado si utilizan químicos ya que la organización no podría exportar por más de tres años. Así mismo si es productor orgánico y no cumple con las normas el problema es que se vería afectado ya que bajaría a conversión 0 o dependiendo de qué tan fuerte es se incumplimiento la baja definitiva.

La ingeniera Mayli Díaz Pérez hizo mención que para la obtención de una nueva certificación es necesario una nueva auditoría, ya que cada certificación tiene nuevos criterios y por ende se realizaría auditoria como interior y exterior, ya que cada certificadora proviene de diferentes países.

ISMAN tiene como impacto económico y social ayudar a las familias a obtener mayores beneficios y ganancias de su arduo trabajo; generar empleos seria la manera de generar beneficios a la región.

Capítulo V.

5.1. Conclusiones

Después de realizar la investigación sobre el café y las certificaciones, se logró encontrar información suficiente para poder dar una respuesta y obtener los resultados esperados que van en relación con los objetivos específicos y objetivos generales. Durante la investigación se pudo saber por medio de las entrevistas y con algunas pláticas con los empleados de la organización ISMAM que si es conveniente poder obtener más certificaciones, por este medio de las certificaciones los clientes pueden tener más confianza al comprar productos que estén certificados que garantice calidad, pero algo muy importante es que existen países que están emitiendo nuevas leyes que además que el producto sea orgánico y de calidad el país de donde procede la mercancía o producto ayude a la sostenibilidad ambiental que exista menos deforestación, que puedan existir más árboles y que los cultivos estén en la sombra para que así dicho país a donde desees exportar pueda comprar el producto y estas leyes se están cumpliendo en la Unión Europea. Como podemos darnos cuenta, el café orgánico juega un papel muy valioso en las exportaciones porque este se vende aún mejor precio que el café convencional y con las leyes internacionales que día a día van cambiando y son las estrictas. Pero sobre todo las certificaciones son muy importantes porque son ellas las que garantizan que el café es orgánico, que se produce de una manera diferente y que están en armonía con el medio ambiente, que se cuida el suelo y que el producto es libre de pesticidas.

5.2. Propuesta

Para la creación de la propuesta de valor se tomó como datos importantes las respuestas a las tres entrevistas que se realizaron y también platicando con los trabajadores de la organización ISMAM de temas relacionados con las certificaciones de café orgánico, pudimos obtener datos necesarios para poder saber cuál es la mejor propuesta, los factores que tomamos en cuenta para que ISMAM pueda obtener nuevas certificaciones son la infraestructura, experiencia en auditorías para la obtención de las certificaciones que actualmente tiene como lo es UE, NOP, JAS; el tamaño de la producción, y la capacidad de exportación. Tomando como referencia los datos anteriores, nuestra propuesta es que la organización ISMAM aplique a la certificación de Rainforest Alliance.

Lo que significa “Certificado por Rainforest Alliance”

El sello significa que el ingrediente certificado se produjo utilizando métodos que respaldan los tres pilares de la sostenibilidad: social, económica y ambiental. Los auditores externos independientes, fundamentales para la integridad de cualquier programa de certificación, evalúan a los agricultores en relación con los requisitos en las tres áreas antes de otorgar o renovar la certificación. Nuestros estándares se centran en los siguiente cuatro temas que es bosque, clima, Derechos humanos y medios de vida, que a continuación se menciona de que trata cada uno de ellos.

Bosques : estas potencias ecológicas son fundamentales para la supervivencia de todos los seres vivos de la Tierra. Nuestros programas de capacitación y certificación promueven las mejores prácticas para proteger los bosques en pie, evitando la expansión de las tierras de cultivo hacia los bosques; fomentar la salud de los árboles, los suelos y las vías fluviales; y proteger los bosques nativos.

Clima : Los bosques en pie son una poderosa solución climática natural. Nuestros programas de certificación promueven métodos de gestión responsable de la tierra que aumentan el almacenamiento de carbono y evitan la deforestación, que alimenta las emisiones de gases de efecto invernadero. Las prácticas climáticamente inteligentes integradas en nuestros programas de certificación y capacitación agrícola ayudan a los agricultores a desarrollar resiliencia ante las sequías, las inundaciones y la erosión.

Derechos humanos : la certificación promueve los derechos de la población rural. Si bien ningún programa de certificación puede brindar una garantía contra los abusos de los derechos humanos, nuestros sistemas estándar y de garantía brindan estrategias sólidas para evaluar y abordar el trabajo infantil, el trabajo forzoso, las malas condiciones de trabajo, los salarios bajos, la desigualdad de género y la violación de los derechos territoriales indígenas. Estudios independientes demuestran que los trabajadores en fincas certificadas tienen más probabilidades de tener mejores condiciones de trabajo, equipo de protección personal y protecciones laborales.

Medios de vida : Nuestro enfoque se basa en el entendimiento de que la salud del ecosistema y la estabilidad económica de las comunidades rurales son mutuamente dependientes. Mejorar las oportunidades de medios de vida sostenibles para los pequeños agricultores y las comunidades forestales es la forma más eficaz de sacar a la población rural de la pobreza, y se ha demostrado que la certificación brinda beneficios financieros medibles a los agricultores y las comunidades forestales de todo el mundo.

¿Por qué la rana?

Las ranas son lo que los científicos llaman bioindicadores, lo que significa que una población saludable de ranas indica un ambiente saludable (lo contrario también es cierto). Rainforest Alliance eligió a la rana arbórea de ojos rojos como su mascota hace más de treinta años, ya que este anfibio de ojos brillantes se encuentra comúnmente en el neotrópico, donde nuestros fundadores comenzaron a trabajar para proteger las selvas tropicales. Desde entonces, nuestra rana foca se ha convertido en un símbolo internacional de sostenibilidad.



¿Por qué obtener este sello Rainforest Alliance?

Como se mencionó en el planteamiento del problema ISMAM exporta a algunos países de la Unión Europea, ISMAM es una organización que las certificaciones que actualmente tiene le exigen que sus cultivos estén bajo la sombra y se dedica a la producción de café orgánico, el poder obtener esta certificación abrirá las puertas para que ISMAM pueda entrar a más países en el mercado Europeo debió a la siguiente noticia: “La Unión Europea aprueba ley contra la deforestación, el 19 de abril se aprobó oficialmente una nueva ley en la Unión Europea que regulará los principales productos causantes de la deforestación. Ésta entra en vigor en la segunda semana de mayo. Las compañías que quieran comerciar con la UE serán evaluadas en los próximos 18 meses por la Comisión Europea, para asegurar que sus productos son libres de deforestación y degradación forestal desde diciembre del 2020”. (Rainforest Alliance, 2023).

Beneficios:

El caficultor se ha visto beneficiado al aplicar esta certificación en su producto, puesto que para el mercado internacional es importante tenerla, es un mercado muy exigente. Las fincas encuestadas en los últimos años han mostrado efectos y resultados positivos al implementar la misma, su participación en el mercado ha aumentado de manera considerable. Al encuestar a varios caficultores de cinco países de Latinoamérica, se identificó que los costos para obtenerla aumentaron, sin embargo, se recuperaron a corto plazo, pues lograron ingresar de forma más fácil a los mercados internacionales y a su vez obtuvieron un precio más alto por su producto. También lograron una mejora en el manejo de recursos orgánicos, clasificación de desechos, preservación de recursos hídricos y cuidado por el medio ambiente, más allá de certificar un producto para lograr reconocimiento por calidad, lograron crear conciencia de la importancia de la preservación del medio ambiente, tanto a nivel de las fincas como para crear relaciones a corto y largo plazo con los clientes. (Palma Sanchez & Raba López, 2022)

Tipo: Organización sin Ánimo de Lucro.

Ubicación: Estados Unidos, Nueva York.

Descripción: Identificada por un sello diferenciador, la ranita verde nos permite reconocer que existe salud ambiental en cada espacio donde se encuentre, por ello el sello de esta certificación. Al encontrar este sello en las bolsas de café, podemos identificar que la finca de donde proviene ha sido auditada para comercializar el mismo, cumpliendo con normas de sostenibilidad ambiental, social y económica. Esta encargada de la protección de los ecosistemas, el buen manejo integrado de suelos y la conservación de los mismos, el buen manejo de los cultivos, la salud ocupacional, el trato justo, las buenas condiciones para los caficultores, la conservación de los recursos hídricos, la conservación de los ecosistemas, la protección de la vida silvestre y a su vez protege a los caficultores, sus familias, la flora y la fauna son sus pilares, mediante las buenas prácticas de uso de los suelos, prácticas comerciales y el comportamiento de los consumidores. (Palma Sanchez & Raba López, 2022).

Proceso:

El proceso para obtener la certificación Rainforest Alliance depende de su papel en la cadena de suministro agrícola. Por lo que existe dos guías una para los productores y la otra para las empresas.

Para los productores: Para obtener la certificación Rainforest Alliance a continuación se menciona algunos pasos que se deben seguir

1. Prepárese para la auditoría de certificación de su finca

Para obtener la certificación, su finca necesitará una auditoría. El primer paso es prepararse para la auditoría. Revise y asegúrese de cumplir con todos los requisitos de la Norma de Rainforest Alliance para la Agricultura Sostenible. Asegúrese de revisar todas las reglas y políticas de respaldo. Como ayuda, Rainforest Alliance ofrece capacitación en línea para guiarlo. En algunos países, también tenemos expertos en el terreno que pueden ayudar. Póngase en contacto con su representante local o entrenador para comenzar.

2. Encuentre un organismo de certificación autorizado de Rainforest Alliance

Cuando esté listo, el siguiente paso para lograr que su finca sea Rainforest Alliance Certified es comunicarse con un organismo de certificación autorizado en su área. Este organismo de

certificación auditará su finca. Esta auditoría determinará si está cumpliendo con la Norma de Rainforest Alliance para la Agricultura Sostenible.

Los agricultores son responsables de pagar la auditoría. Y los costos de auditoría pueden variar mucho y dependen en parte del tamaño de la finca, su ubicación geográfica y su complejidad. Por ejemplo, una finca que solo produce un cultivo es más simple que una finca que produce, procesa y empaca ese mismo cultivo. Póngase en contacto con el organismo de certificación de su elección para obtener un presupuesto.

Encuentre un organismo de certificación autorizado cerca de usted

3. Organice la auditoría de su finca

Una vez que haya elegido un organismo de certificación, sus auditores programarán una visita a su finca. Durante esta visita, llevarán a cabo auditorías de campo y se asegurarán de que siga Norma de Rainforest Alliance para la Agricultura Sostenible.

Después de su auditoría, el organismo certificador le informará si su finca cumple con todos los requisitos de la norma. Si pasa, genial. Está listo para el siguiente paso. Pero si no pasa la primera vez, no se preocupe. Su auditor le dará retroalimentación sobre lo que necesita mejorar. Entonces, puede intentarlo de nuevo.

4. Venda su cultivo certificado Rainforest Alliance

Una vez que haya superado con éxito la auditoría de su finca, ¡habrá terminado! Ahora puede vender su cultivo como Rainforest Alliance Certified.

Las fincas y grupos de fincas que desean obtener la certificación Rainforest Alliance deben realizar una serie de actividades cruciales cada año

Según la certificadora de productos sustentables los tres previos pasos para certificación son:

Obtenga una copia de las Normas de certificación RA y la herramienta de autoevaluación en nuestra sección de descargas y Realice una auto-evaluación de su finca utilizando la herramienta y corrija todos los puntos cumplidos.

Una vez que cumpla con éxito los requisitos de la norma, solicite su auditoría de certificación a atnclientes@sustentables.org, apruebe el presupuesto y firme el contrato de servicio de auditoría.

Reciba la visita de nuestros auditores para realizar una auditoría en sitio y generar un informe de auditoría.

En 45 días (Máximo) posteriores a la auditoría en campo se le otorga su certificado. (All Rights, s.f.)



Figure 3 pasos para certificación (All Rights, s.f.)

Normas de Certificación y Auditoría

En línea con la visión a largo plazo de Rainforest Alliance de 'reimaginar la certificación', el Sistema de Garantía del Programa de Certificación 2020 presenta numerosas innovaciones para garantizar que la certificación sea más específica al contexto, basada en datos y basada en riesgos. (Rainforest Alliance, 2023)

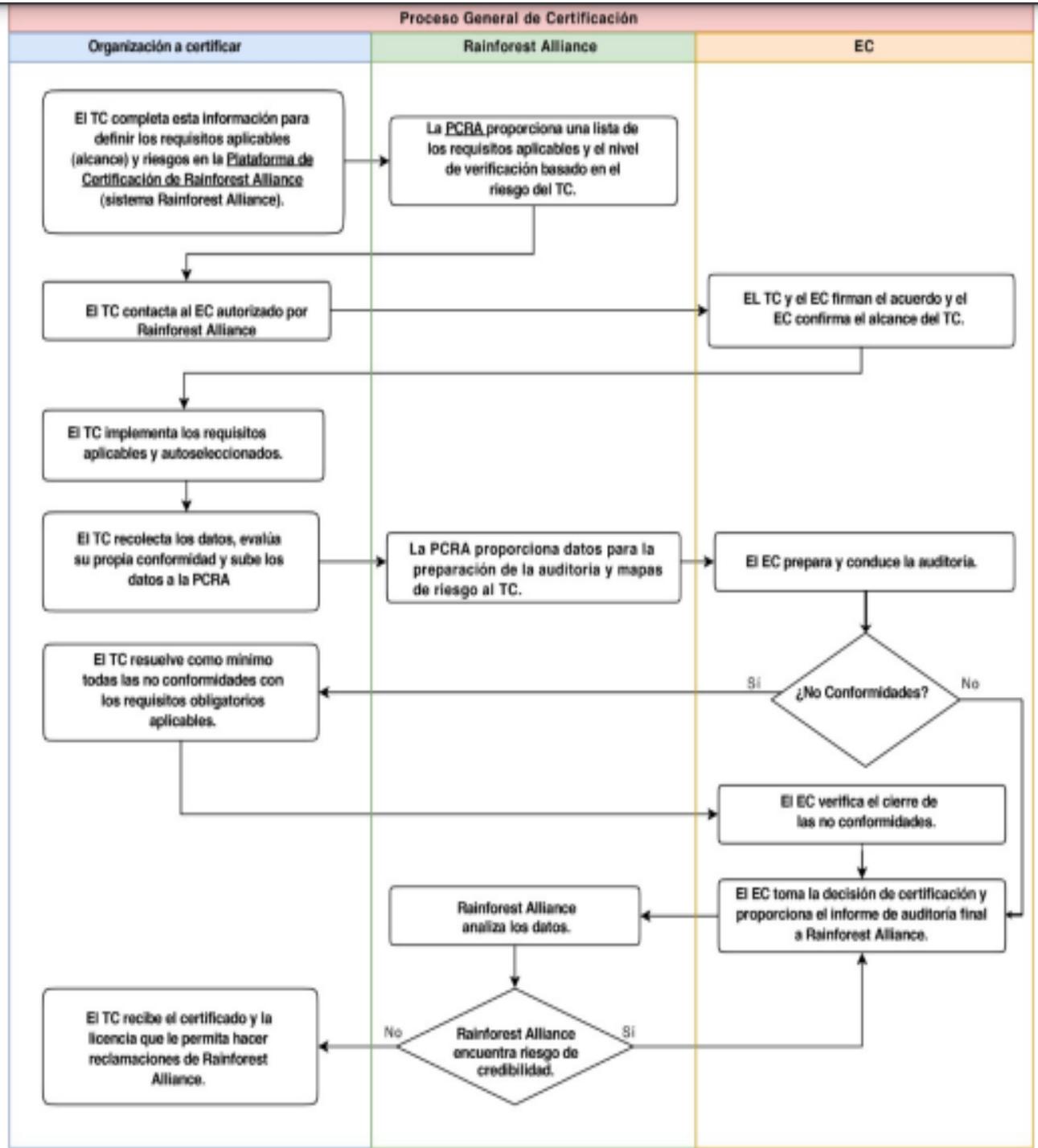
Rainforest Alliance gestiona, y es responsable de, un Sistema de Aseguramiento global para Entes de Certificación. En tanto que la certificación Rainforest Alliance se expande aún más globalmente, el objetivo es promover un sistema altamente creíble y riguroso. Los servicios de auditoría y certificación brindados bajo el Sistema de Aseguramiento mantienen y aseguran un sentido general de propósito, así como un compromiso hacia la alta calidad,

integridad, consistencia y transparencia que también son reflejadas en el compromiso con la mejora continua de los sistemas, la documentación y los procesos. Las Reglas de Aseguramiento establecen las reglas para los varios elementos que proporcionan aseguramiento para el Programa de Certificación 2020. Las reglas están compuestas por dos documentos, que son las reglas de certificación y las reglas de auditoría.

Reglas para Certificación

su objetivo es establecer requisitos para que potenciales titulares de certificado (refiriéndose a todas las organizaciones que deseen ser parte del Programa de Certificación de Rainforest Alliance), y titulares de certificado (refiriéndose a todas las organizaciones que son parte del programa de certificación de Rainforest Alliance) lleguen a ser parte o permanezcan como parte del programa de certificación Rainforest Alliance, de igual manera establecer requisitos sobre los cuáles los TC tienen que recibir una auditoría de certificación externa. (Rainforest Alliance, 2021)

Requisitos del proceso para la certificación de titulares de certificado de fincas y de cadena de suministro



ALCANCE DEL PROGRAMA Y ESTÁNDAR DE RAINFOREST ALLIANCE

Esta sección explica lo que puede estar cubierto por el alcance de certificación de Rainforest Alliance (el alcance de los cultivos, actividades, entidades, etc. que un TC desea certificar) y lo que define a los requisitos aplicables del estándar de un TC (todos los requisitos que son obligatorios para un TC, de acuerdo con el alcance, el contexto y el nivel del TC). (Rainforest Alliance, 2021)

Verificación del alcance de certificación

La verificación del cumplimiento con todos los requisitos aplicables (medidor inteligente) y autoseleccionados (medidor inteligente) se deberá hacer mediante la verificación de toda el área y las actividades cubiertas por el alcance del certificado del TC. Esto incluye, pero no se limita a (dependiendo del alcance de la certificación):

- a. Áreas destinadas a la manipulación y procesamiento de productos, con enfoque en productos destinados a ser vendidos con declaraciones certificado Rainforest Alliance.
- b. Áreas que dentro de sus límites involucran actividad humana y otra infraestructura pero que no se restringe solo a infraestructura administrativa, puntos de recolección, intermediarios, unidades de procesamiento y empaque, instalaciones de almacenamiento, vivienda de los trabajadores, etc.
- c. Áreas de AVC, bosques y otros ecosistemas naturales, así como tierras en barbecho. d. Áreas en arrendamiento dentro de las instalaciones del TC.
- e. Trabajadores, incluyendo todos los trabajadores bajo contrato y aquellos contratado por medio de proveedores de mano de obra, trabajadores de campo, personal de supervisión y administrativo, gerencia del TC y representantes del propietario.
- f. Fincas que producen cultivos destinados a ser vendidos con una declaración certificado Rainforest Alliance.
- g. Proveedores de servicio, subcontratistas e intermediarios incluidos en el alcance del certificado. h. Trabajadores y sus familias quienes viven temporal o permanentemente en las instalaciones del TC
- i. Toda la documentación considerada relevante para determinar el cumplimiento con el Estándar de Agricultura Sostenible de Rainforest Alliance.

- j. Residentes de comunidades aledañas quienes están o pueden ser afectados directamente por las actividades del TC.
- k. Documentación relacionada con el comercio de producto certificado y no certificado manipulado por el TC.
- l. Uso de las plataformas de certificación y trazabilidad de Rainforest Alliance, y (si lo hubiere) otros sistemas usados relacionados con la implementación de los requisitos en el alcance del certificado.
- m. Datos reunidos de acuerdo a las metas establecidas por el TC para los requisitos del medidor inteligente.

(ALLIANCE, 2021)

OPCIONES DE CERTIFICACIÓN

Opciones de Certificación	Columna(s) aplicable del Estándar	Implicaciones para el alcance
<p>Grupo de fincas</p> <p>Un grupo de fincas organizadas (miembros de grupo) que implementan un sistema de gestión común El grupo puede estar organizado como asociación o cooperativa o ser administrado por una finca u otro actor de la cadena de suministro, como un exportador u otra entidad. Este tipo de certificado está dirigido a fincas pequeñas que no tienen los medios para obtener el certificado individual, sin embargo, las fincas grandes pueden ser parte de, o formar un grupo⁹.</p>	<p>Certificado Grupal</p>	<p>Agricultura se encuentra dentro del alcance</p>
<p>Finca individual</p> <p>(grande o pequeña) Una finca individual que posee o administra una finca con una estructura organizativa independiente, mediante la cual la gestión y todas las actividades tienen lugar en una única ubicación física. Este tipo de certificado está dirigido fincas individuales que desean</p>	<p>Cert Indiv.</p>	<p>Agricultura se encuentra dentro del alcance</p>

<p>obtener la certificación de forma independiente. La mayoría serán fincas grandes, sin embargo, las fincas pequeñas también pueden obtener la certificación bajo esta opción de certificación.</p>		
<p>Multifinca Dos o más fincas propiedad o alquiladas por una entidad cuyas operaciones y prácticas agrícolas se gestionan de forma centralizada, independientemente de la certificación. Si alguna de estas condiciones no se aplica, las fincas no podrán obtener la certificación como multifinca y deberán ser certificadas bajo el grupo de opciones de certificación de fincas o se dividirán en varias fincas individuales</p>	<p>Cert Indiv.</p>	<p>Agricultura se encuentra dentro del alcance</p>
<p>Sitio Individual Una organización individual que no tiene agricultura en el alcance de su certificado Rainforest Alliance, por la cual la gestión y todas las actividades se llevan a cabo en un solo lugar físico</p>	<p>Requisitos de Cadena de Suministro</p>	<p>Solo cadena de suministro</p>
<p>Multisitio Una organización que no tiene agricultura en el alcance de su certificado Rainforest Alliance y tiene identificada una ubicación central bajo la cual están operando uno o más sitios.</p>	<p>Requisitos de Cadena de Suministro</p>	<p>Solo cadena de suministro</p>

(Rainforest Alliance, 2021)

Verificación de conformidad

El proceso de certificación se basa en un ciclo de tres años, con verificaciones anuales (confirmación, por medio de la provisión de evidencia objetiva, de que se ha cumplido con requisitos especificados¹⁰), tal como se indica en la figura de abajo. Esto requiere de verificación interna anual (inspección interna y autoevaluación) y verificación externa (generalmente auditorías del EC llevadas a cabo por EC independientes, autorizadas por Rainforest Alliance – y en algunos casos verificación por parte de Rainforest Alliance). (RAINFOREST ALLIANCE, 2021)

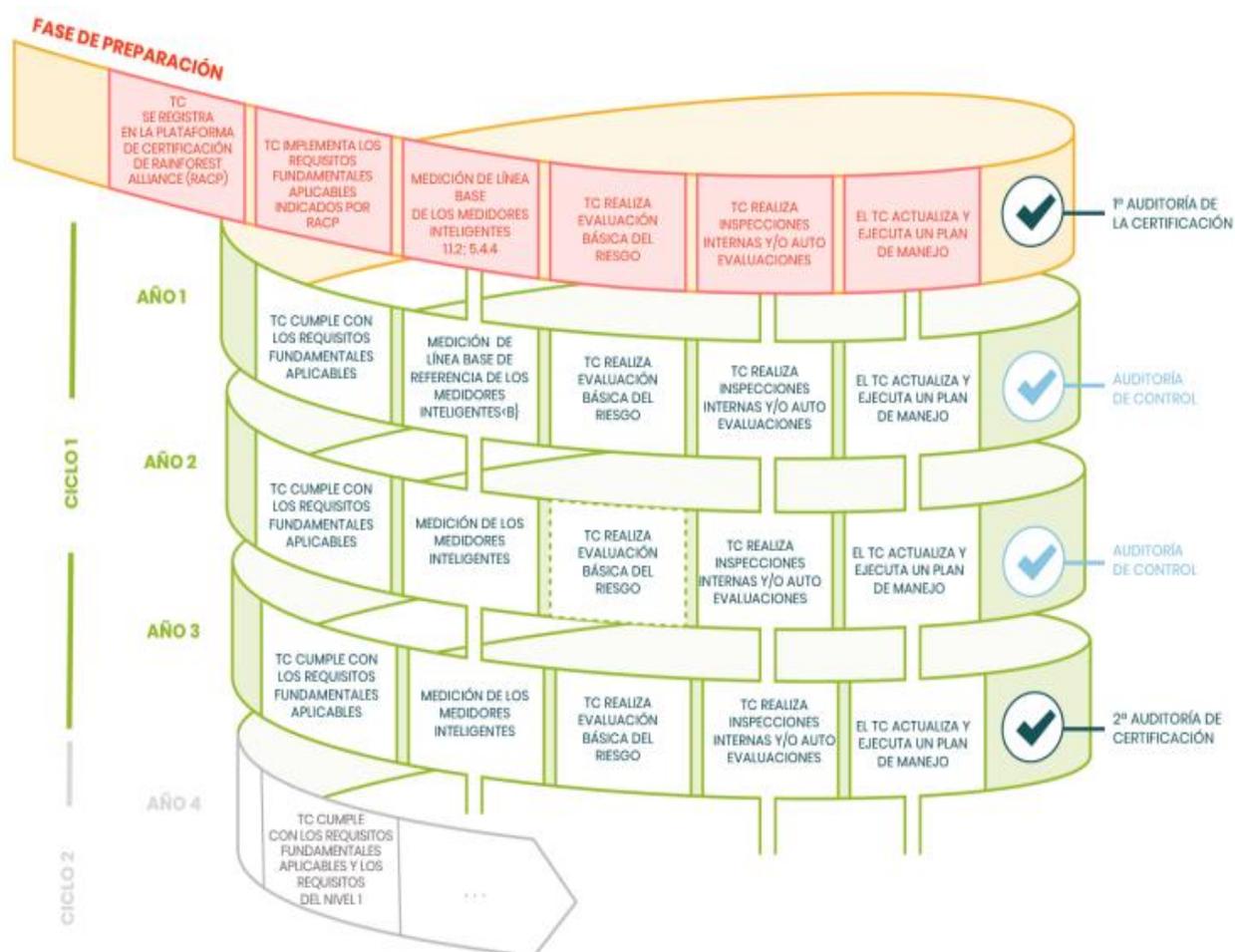


Figure 4 actividades cruciales

(Rainforest Alliance, 2023)

PROCESO DE CERTIFICACIÓN

Los pasos a ser tomados por diferentes actores involucrados en el proceso de certificación de un TC

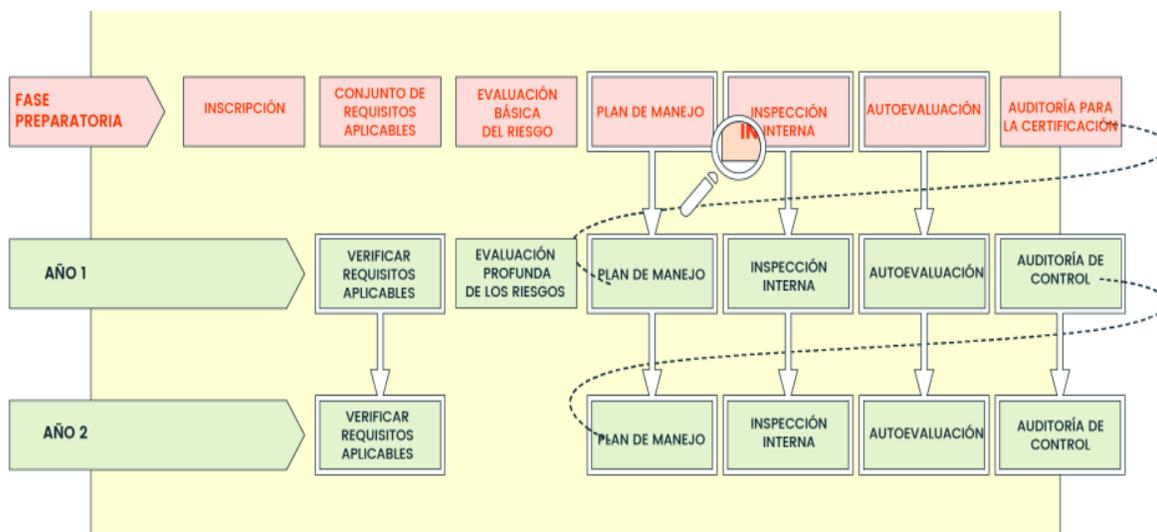


Figure 5 proceso de certificación (RAINFOREST ALLIANCE, 2021)

Método de verificación -auditoría del EC (Ente de Certificación)

Se plantean diferentes tipos de auditorías aplicable a los TC (Titular de Certificado), cuando aplican y las reglas y condiciones que aplican por auditoría.

Tipo de auditoría	Objetivo	Las reglas aplicables se encuentran en
Auditoría de Certificación/ Recertificación	1.5.1 Todas los TC de finca y los TC en los niveles de verificación del B al E, deberán recibir una auditoría de certificación para poder llegar a ser parte del programa de certificación de Rainforest Alliance. Ellos deberán recibir una auditoría de recertificación cada 3 años para permanecer parte del programa de certificación de Rainforest Alliance	Verificación de Cumplimiento
Auditoría de Control	1.5.2 Para mantener su Certificado, un TC recibirá una auditoría anual de control. Los TC de la cadena de suministro	Verificación de Cumplimiento

	pueden estar exentos de recibir auditorías externas de control o todas las auditorías de control en base a su nivel de riesgo. Ver Verificación de Cumplimiento.	
Auditoría de seguimiento	1.5.3 Cuando se identifican NC durante la auditoría de (re)certificación o control, el EC deberá conducir una auditoría de seguimiento para verificar el cierre de las NC. 1.5.4 El EC deberá decidir si es necesario conducir una auditoría de seguimiento en sitio o si una auditoría de seguimiento de escritorio es suficiente.	Verificación de Cumplimiento
Auditoría no programada	1.5.5 Además de las auditorías de certificación y control, el EC realizará auditorías no programadas sobre al menos el 10% de los TC en su cartera de TC de Rainforest Alliance para verificar la continuidad de la conformidad de los TC seleccionados. 1.5.6 Los EC deberán asumir los costos de las auditorías no programadas adicionales a las auditorías de certificación y control.	Verificación de Cumplimiento
Auditoría de Investigación	1.5.7 Una auditoría de investigación se lleva a cabo en respuesta a una queja específica, incidente reportado o información sustancial con respecto a la conformidad del TC y puede ser realizada por Rainforest Alliance o el EC.	Verificación de Cumplimiento
Auditoría de Extensión	1.5.8 En caso de cambios en el alcance de un TC que ya está certificado, puede ser necesaria una auditoría de extensión en función del alcance de la extensión (normalmente adiciones al alcance). Las auditorías de extensión serán realizadas por el EC del TC.	Verificación de Cumplimiento
Auditoría sombra	1.5.9 Una auditoría en la sombra es una auditoría llevada a cabo por Rainforest Alliance para evaluar y monitorear el desempeño del EC mediante la evaluación del desempeño de un auditor / equipo auditor, en tanto que ellos estarán realizando una auditoría del EC en el campo. Una auditoría de sombra no tiene ningún costo para el TC.	Documento Reglas para Autorizar Entes de Certificación

	<p>1.5.10 Una auditoría de sombra normalmente no tiene consecuencias para el TC. Sin embargo, Rainforest Alliance se reserva el derecho de suspender, cancelar o no otorgar una licencia y solicitar al EC que suspenda, cancele o no otorgue la certificación en los siguientes casos:</p> <p>a. El TC no cumple con sus obligaciones como se describe en la sección sobre obligaciones del TC durante cualquier auditoría.</p> <p>b. Rainforest Alliance identifica cualquier no conformidad con el Estándar de Rainforest Alliance y los requisitos de Aseguramiento para el TC, que ponen en peligro la credibilidad del programa de certificación Rainforest Alliance.</p> <p>1.5.11 Rainforest Alliance se reserva el derecho de solicitar al EC que haga un seguimiento de las no conformidades identificadas en el TC.</p>	
Auditoría de Revisión	<p>1.5.12 Una auditoría de revisión es una auditoría llevada a cabo por Rainforest Alliance para evaluar y monitorear el desempeño del EC mediante la realización de una auditoría a un TC después de una auditoría del EC, y la comparación de los resultados de auditoría del auditor del EC / equipo auditor y el auditor de Rainforest Alliance.</p> <p>1.5.13 Una auditoría de revisión normalmente no tiene consecuencias para el TC. Sin embargo, Rainforest Alliance se reserva el derecho de suspender, cancelar o no otorgar una licencia y solicitar al EC que suspenda, cancele o no la certificación en los siguientes casos:</p> <p>a. TC falla en el cumplimiento de sus obligaciones como se describe en la sección sobre obligaciones del TC durante cualquier auditoría.</p>	Documento Reglas para Autorizar Entes de Certificación

	<p>b. Rainforest Alliance identifica cualquier no conformidad con el Estándar de Rainforest Alliance y los requisitos de Aseguramiento para el TC, que ponen en peligro la credibilidad del programa de certificación Rainforest Alliance.</p> <p>1.5.14 Rainforest Alliance se reserva el derecho de solicitar al EC que haga un seguimiento de las no conformidades identificadas en el TC.</p>	
--	---	--

(Rainforest Alliance, 2021)

No conformidades y posibles consecuencias

Tipo de requisito	No conformidad	Acción requerida
Requisitos fundamentales	El requisito aplica y el TC no cumple (totalmente) con el requisito	Cierre de la NC para obtener o retener la certificación
Requisitos de mejora obligatoria	El requisito aplica y el TC no cumple (totalmente) con el requisito El requisito aplica y el TC no cumple (totalmente) con el requisito	Cierre de la NC para obtener o retener la certificación
Requisitos de mejora autoseleccionada	El TC voluntariamente seleccionó el requisito, pero no cumple (totalmente) con el requisito El TC voluntariamente seleccionó el requisito, pero no cumple	Cierre de la NC para hacer declaraciones adicionales sobre el requisito

	(totalmente) con el requisito	
Requisitos obligatorios con datos de indicador o medidor inteligente	<p>El requisito aplica y:</p> <ul style="list-style-type: none"> • las metas del medidor inteligente no son establecidas de forma creíble (solo para requisitos de medidor inteligente); y/o. • datos reunidos para el medidor inteligente o indicador están incompletos y/o no son creíbles y/o no son consistentes. 	Cierre de la NC para obtener o retener la certificación
Requisito autoseleccionado con indicador de datos o medidor inteligente	<p>El TC eligió voluntariamente el requisito y:</p> <ul style="list-style-type: none"> • las metas del medidor inteligente no son establecidas de forma creíble (solo para requisitos de medidor inteligente); y/o • datos reunidos para el medidor inteligente o indicador están incompletos y/o no son creíbles y/o no son consistentes. 	Cierre de la NC para hacer declaraciones adicionales sobre el requisito

Reglas de Auditoría

Los principales objetivos es establecer los requisitos que deben seguir los Entes de Certificación (EC) para garantizar que las auditorías se realicen siguiendo un proceso consistentemente estructurado para obtener información precisa sobre el Titular del certificado (TC). De igual forma garantizar que las decisiones de certificación se tomen en base a una representación veraz, precisa y justa del nivel de aplicación de los requisitos del estándar en el TC. Así proporcionar un marco basado en el cual Rainforest Alliance pueda llevar a cabo un proceso estandarizado para evaluar y monitorear el desempeño de los Entes de certificación autorizados (EC).

Requisitos generales.

En cada auditoría, el equipo auditor del EC respetará y aplicará eficazmente los principios, prácticas y directrices de la última versión de ISO19011. Los EC deberán realizar auditorías de acuerdo con los tipos de auditorías y notificación de auditoría definidos en el presente documento. Los EC deberán asegurar que el proceso de auditoría, es decir, la planificación, la ejecución, la presentación de informes:

- a. Cubre todos los requisitos aplicables en cada ubicación auditado por el equipo auditor del EC.
- b. Considera todos los tipos de trabajadores: en sitio, fuera del sitio, incluyendo a tiempo completo, a tiempo parcial, estacional y desde el hogar, independientemente de si son locales o migrantes, legales o ilegales, contratados directamente por el TC o proporcionados por subcontratistas o proveedores de servicios o proveedores de mano de obra.
- c. Considera todas las actividades realizadas por el TC dentro del alcance de certificación y sus riesgos asociados. Un auditor no excederá 8 horas de tiempo total de auditoría, incluyendo la auditoría de diferentes turnos, en un día. (ALLIANCE, 2021)

Auditoría fortalecida

Para fortalecer la consistencia de la calidad de la auditoría en todos los Entes de Certificación (EC), el Sistema de Aseguramiento proporciona requisitos específicos y lineamientos sobre cómo auditar temas específicos, tales como deforestación, trabajo infantil y forzado, trazabilidad, subcontratistas y archivos personales. Más en términos generales, al ofrecer un sistema que aprovecha los datos y la experiencia en auditoría, el sistema permite a los EC aumentar la utilidad y el rigor de sus auditorías, Rainforest Alliance tiene como objetivo trabajar en estrecha colaboración con los EC de mayor rendimiento, por lo que ahora tiene la

capacidad de limitar el número de EC tanto por país como a nivel mundial, basándose en los resultados de rendimiento. Rainforest Alliance implementará análisis legales y de riesgo como condición para autorizar el alcance geográfico de los EC e introducirá un sistema de tarifas para el proceso de autorización de EC, diseñado para reducir los requisitos administrativos para los EC.

Se mencionan las más destacadas Reglas para Auditoría

- Reglas de muestreo para grupos, instalaciones, documentos y entrevistas
- Fórmula para calcular la duración de la auditoría
- Participación de partes interesadas antes de la auditoría
- Descripción extensiva de métodos de auditoría para: deforestación, trazabilidad. temas sociales: Evaluar y abordar, Libertad de asociación, salarios, alojamiento, archivos personales. (ALLIANCE, 2021)

Beneficios

La agricultura es responsable por aproximadamente el 75% de la deforestación a nivel mundial. Por eso, hoy más que nunca, es crucial hacer una mejora y reducir su impacto ambiental protegiendo los ecosistemas naturales, reduciendo el uso de agroquímicos nocivos, fomentar una conservación y uso más efectivo de los recursos naturales.

Busca mejorar la eficiencia y resiliencia del suelo; lograr el respeto de los derechos humanos de todos los trabajadores, incluyendo las mujeres. La tecnología y la data al servicio de la reducción de riesgos. Fortalecer los ecosistemas a partir de las prácticas sostenibles, preparando tanto a los paisajes como a las personas para hacerle frente a los retos climáticos. Y, por último, reducir nuestro impacto en el planeta. Para lograr esta meta, hay muchos cambios por hacer que podrían resultar abrumadores, pero que finalmente se pueden resolver abordando las diferentes etapas de la certificación de manera gradual y con el acompañamiento que los capacitadores brindan. (Rainforest Alliance, 2022)

Mejorar los Medios de Vida de trabajadores y productores

Este tema dentro del nuevo estándar tiene como objetivo mejorar los medios de vida rural. Ayudar a los productores a impulsar su productividad e introduciendo nuevos mecanismos para reducir los desequilibrios sistémicos en las cadenas de suministro a nivel mundial. Esto se logra a través de:

- **Responsabilidad compartida:** garantizar que los riesgos, costos y beneficios de la transformación de la sostenibilidad sean distribuidos de manera más equilibrada entre los productores y los compradores.
- **Diferencial para la sostenibilidad e inversiones para la sostenibilidad:** es el pago obligatorio de una cantidad adicional en efectivo a los productores por encima del precio del mercado de productos básicos. Los compradores de productos certificados Rainforest Alliance deberán invertir en la sostenibilidad, necesaria para que los productores cumplan con los requisitos en su cadena de suministro y presenten los informes correspondientes.
- **Salario digno e ingreso digno:** Es indispensable ayudar a crear un mecanismo que reduzca las diferencias de pago actuales de los trabajadores y el salario mínimo de referencia. Desarrollarán un plan de mejora salarial en colaboración con los representantes de los trabajadores. El programa también determinará los pasos necesarios a seguir para que el ingreso digno se vuelva una realidad para los productores con una herramienta desarrollada para identificarlo.
- **Impulso a la productividad y mejor gestión de la finca:** La introducción del Sistema Digital de Gestión Interna facilita la recolección de datos detallados a nivel de finca, permitirá a los productores analizar su desempeño y tomar decisiones empresariales mejor informadas. (Rainforest Alliance, 2022)

Derechos humanos de los trabajadores agrícolas

El abuso de los derechos humanos nunca ha sido -ni será- tolerado en Rainforest Alliance. Lo que hemos aprendido, después de muchos años de experiencia, es que la sola prohibición de faltas a los derechos laborales y humanos es insuficiente. La descertificación automática conduciría probablemente a la clandestinidad y a hacer de estos problemas más difíciles de evaluar y abordar adecuadamente. Por eso, nos basamos en estos aspectos:

- Diligencia Debida, Apoyo a la Igualdad de Género e Inclusión de los requisitos sociales para contextos de alto riesgo en las cadenas de suministro (Rainforest Alliance, 2022)

Adaptación y mitigación al cambio del clima en la agricultura

Entre las altas temperaturas y los patrones climáticos impredecibles, los productores deben enfrentar constantes desafíos. Por este motivo, uno de los objetivos del nuevo estándar es ayudar a los productores a potenciar su resiliencia climática. La respuesta más acertada a este problema es abordarlo a través de la Agricultura Climáticamente Inteligente.

Bosques y la protección a la biodiversidad

Para la protección de la biodiversidad y los bosques alrededor del planeta tenemos diferentes estrategias que podemos aplicar de acuerdo con la categoría específica del problema:

- Biodiversidad, Áreas de Alto Valor de Conservación y Transición de uso de plaguicidas tóxicos a los de menor riesgo (Rainforest Alliance, 2022)

Ventajas y desventajas de la CERTIFICACION RAINFOREST ALLIANCE

VENTAJAS: Permite una sostenibilidad social, ambiental y productiva. Se obtiene sobre precios que permiten dar un mejor salario a los trabajadores. Mejora el aspecto general de cada finca, casas de colonos, bodegas. Requerido por grandes multinacionales

DESVENTAJA: Es necesario hacer inversiones fuertes en fincas antes de obtener sobre precios. Hay trabajadores de finca que tardan en adaptarse a las normas necesarias para mantener la certificación. Difícil cumplimiento de normas. (A., 2005)

Organismos para obtener la certificación en México

Ecocert, CERES, Certificadora de Productos Sustentables (PPS), Control Union, Services S.A.C., IMOcert, Latinoamérica, Mayacert, Preferred by Nature, SCS Global Services, Conservacion y Desarrollo (CYD). (Rainforest Alliance, 2023)

Actualmente ISMAM tiene contacto y por medio de Imocert ha adquirido las certificaciones que actualmente tiene por esta razón sería conveniente que a través de este organismo obtenga la certificación Rainforest Alliance

Procedimiento para el control y la certificación de productos ecológicos

Objetivo

El objetivo del presente procedimiento es definir las etapas completas del proceso de control y certificación, basados en la ISO 17065, ISO 9001, y considerando las particularidades de los reglamentos a certificar

Alcance

El presente procedimiento se aplica a todas las inspecciones y certificaciones de productos ecológicos realizadas por IMOcert y sus oficinas regionales, realizadas en conformidad con regulaciones propias, regionales, o nacionales, tales como: Reglamento de producción ecológica de IMOcert (equivalente al Reglamento Europeo), NOP / USDA, JAS, Naturland, BioSuisse, Ley de Bolivia, Ley del Perú, Ley México, entre otras.

Referencias Normativas

Las siguientes normas contienen disposiciones que constituyen requisitos para el establecimiento del SGI de IMOcert.

ISO 17065:2012 Evaluación de la conformidad – Requisitos para organismos que certifican productos, procesos y servicios.

ISO 9001:2015 Sistemas de gestión de la calidad. (Imocert, s.f.)

Anexos

Prototipo de la entrevista que se realizaron

- 1.- ¿ISMAM tiene certificaciones?
- 2.- ¿Cómo obtuvieron sus primeras certificaciones?
- 3.- ¿Qué certificaciones?
- 4.- ¿Qué retos han tenido para cumplir con la certificación?
- 5.- ¿Cuáles son las normas con las que ISMAM debe cumplir para obtener un certificado orgánico?
- 6.- ¿Cómo considera usted que favorecen las certificaciones a la organización ISMAM?
- 7.- ¿De qué manera favorece a ISMAM obtener más certificaciones?
- 8.- ¿De qué manera favorece a los productores obtener más certificaciones?
- 9.- ¿Considera usted que las certificaciones que tiene ISMAM son suficientes para la proyección del crecimiento de la organización? ¿Por qué?
- 10.- ¿De qué manera la organización fomenta estrategias para el cumplimiento de las normas de cada certificación en los productores?
- 11.- ¿Afectaría fuertemente si un productor no lleva a cabo el cumplimiento de las normas en la obtención del certificado?
- 12.- ¿Para la obtención de una nueva certificación es necesario una auditoría?
- 13.- ¿Qué impacto económico y social considera tiene ISMAM y cómo beneficia a la región?

Evidencias de las entrevistas



Área técnica y certificación: Ing. Mayli Díaz Pérez



Área de comercialización: Lic. Leandro Efraín Ventura Morales

Bibliografía

- Asociación Nacional del Café.* (2018). Recuperado el 17 de Abril de 2023, de <https://www.anacafe.org/organico/>
- Palma Sanchez, N. S., & Raba López, G. P. (2022). *Certificaciones Internacionales de Cafés Especiales.* Recuperado el 23 de Abril de 2023, de <file:///C:/Users/hp/Downloads/Certificaciones%20Internacionales%20de%20Caf%C3%A9s%20Especiales.pdf>
- Perfect Daily Grind.* (20 de AGOSTO de 2019). Obtenido de <https://perfectdailygrind.com/es/2019/08/20/cultivar-cafe-organico-ventajas-y-desventajas/>
- Questionpro.* (2023). Obtenido de <https://www.questionpro.com/blog/es/tecnicas-de-recoleccion-de-datos/>
- Rainforest Alliance.* (2023). Recuperado el 22 de Junio de 2023, de <https://www.rainforest-alliance.org/es/en-el-campo/la-union-europea-aprueba-ley-contra-la-deforestacion/>
- Software para encuestas Questionpro.* (2023). Recuperado el 2 de Mayo de 2023, de <https://www.questionpro.com/blog/es/muestreo-casual-o-accidental/#:~:text=El%20muestreo%20casual%20o%20accidental%20es%20una%20forma%20de%20muestreo,de%20un%20c%C3%A1culo%20m%C3%A1s%20cuidadoso.>
- (5 de mayo de 2023). Obtenido de <https://www.rainforest-alliance.org/wp-content/uploads/2023/02/SA-S-SD-1-V1.3ES-Rainforest-Alliance-2020-Estandar-Agricultura-Sostenible-Requisitos-para-Fincas.pdf>
- Aenor.* (2023). Recuperado el 19 de Abril de 2023, de <https://www.aenor.com/certificacion/en-que-consiste-la-certificacion#:~:text=La%20certificaci%C3%B3n%20es%20el%20proceso,en%20normas%20o%20especificaciones%20t%C3%A9cnicas.>
- Aguirre, F. (2005). Café y sus canales de comercialización. *Revista Vinculando.*, 18-19.
- All Rights.* (s.f.). Obtenido de Certificadora de Productos Sustentables: <http://certificacion-sustentable.com/rainforest-alliance-procesos.html>
- Amecafe.* (17 de ABRIL de 2023). Obtenido de <https://amecafe.org.mx/precio-fisico/>
- Aroma de Café.* (2023). Obtenido de <https://www.aromadecafe.es/utz-certified>
- Cafe arabe.* (s.f.). Obtenido de <https://cafearabo.com/etapas-proceso-produccion-cafe/>
- Cafe De Mis Amores.* (2023). Recuperado el 24 de Marzo de 2023, de <https://cafedemisamores.com/cafe->

ISSUU. (27 de Junio de 2016). Recuperado el 24 de Abril de 2023, de https://issuu.com/cafenica/docs/2011_manual_de_certificacion_para_l#:~:text=La%20certificaci%C3%B3n%20de%20caf%C3%A9%20org%C3%A1nico,org%C3%A1nico%20y%20un%20producto%20convencional.

Java Republic. (s.f.). Recuperado el Mayo de 2023, de <https://javarepublic.es/blog/de-donde-viene-el-cafe-origenes#:~:text=La%20palabra%20caf%C3%A9%20proviene%20del%20%C3%A1rabe.&text=Una%20vez%20en%20Arabia%20se,cercana%20etimol%C3%B3gicamente%20hablando%20de%20caf%C3%A9.>

Leon, J. (2000). AGROAMERICA. En *BOTANICA DE CULTIVOS TROPICALES* (págs. 357-359). 3 EDICION.

MARTINEZ, A. J. (s.f.). MATERIAS PRIMAS PARA LA ELABORACIÓN. *Revista interactiva.*

Panorama Internacional cafe. (Septiembre de 2017). Recuperado el 24 de Marzo de 2023, de https://amecafe.org.mx/wp-content/uploads/2017/09/Panorama_Internaciona_Caf%C3%A9_2017.pdf

Perfect Daily Grind. (5 de Enero de 2022). Recuperado el 7 de Mayo de 2023, de <https://perfectdailygrind.com/es/2022/01/05/exportacion-de-cafe-de-especialidad-mexicano-barreras-y-desafios/>

Posada, S. G. (s.f.). *Quecafe.* Recuperado el 17 de Abril de 2023, de <https://quecafe.info/certificacion-de-cafe-que-significa-el-sello-que-lleva-tu-cafe/>

Qualtrics. (2023). Obtenido de <https://www.qualtrics.com/es-la/experience-management/investigacion-cualitativa/?rid=ip&prevsite=es&newsite=es-la&geo=MX&geomatch=es-la>

Rainforest Alliance. (2023). Obtenido de <https://www.rainforest-alliance.org/es/business-es/certificacion/organismos-de-certificacion-autorizados/>

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural . (02 de Octubre de 2019). Recuperado el 2023 de Abril de 2023, de <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/mexico-ha-hecho-del-cafe-algo-muy-suyo?idiom=es>

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. (13 de octubre de 2022). Recuperado el 6 de Mayo de 2023, de [https://www.gob.mx/agricultura/articulos/cultivo-de-cafe-en-mexico#:~:text=La%20producci%C3%B3n%20mexicana%20de%20caf%C3%A9,Puebla%20\(15.3%20por%20ciento\).](https://www.gob.mx/agricultura/articulos/cultivo-de-cafe-en-mexico#:~:text=La%20producci%C3%B3n%20mexicana%20de%20caf%C3%A9,Puebla%20(15.3%20por%20ciento).)

Secretaria de Agricultura y Desarrollo Rural. (22 de ABRIL de 2023). Obtenido de <https://www.gob.mx/agricultura>

Sociedad de pequeños productores. (2021). Obtenido de <https://spp.coop/el-sistema-spp/#toggle-id-4>