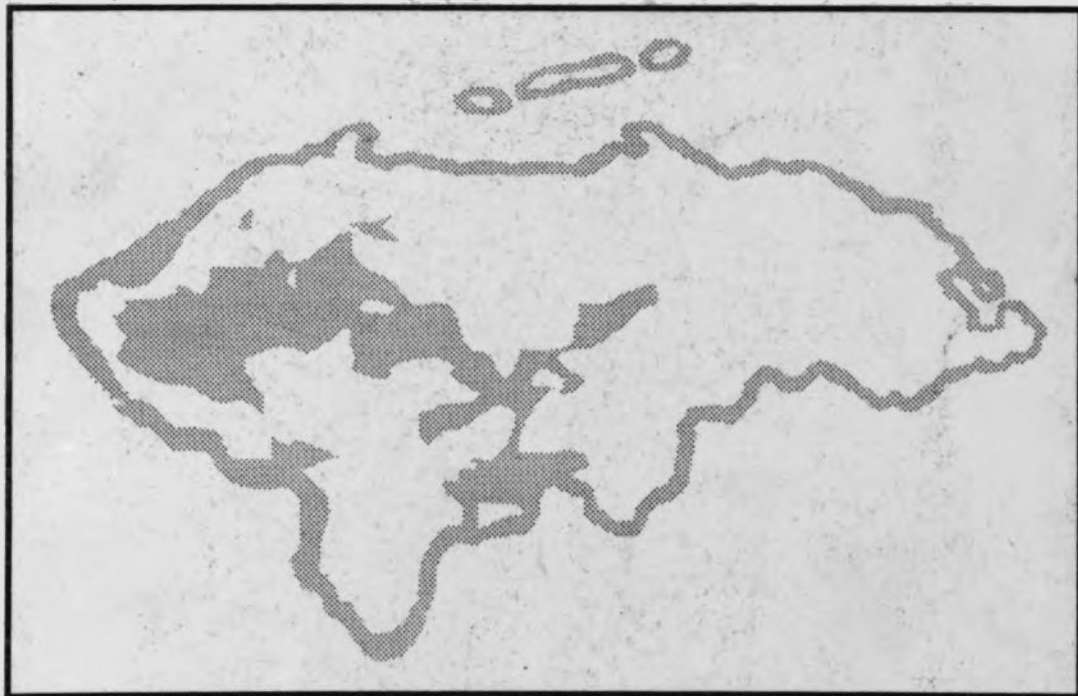


# IICA



## **CARACTERIZACION DE LA CAFICULTURA HONDUREÑA**

**SINTESIS**



**AGENCIA DE COOPERACION TECNICA DEL IICA EN HONDURAS**

**PROGRAMA COOPERATIVO REGIONAL PARA EL DESARROLLO  
TECNOLOGICO Y MODERNIZACION DE LA CAFICULTURA  
EN MEXICO, CENTROAMERICA, REPUBLICA DOMINICANA Y JAMAICA  
(PROMECAFE)**

20 FEB 1980

RECIBIDO  
Turisba, Costa Rica



# ***CARACTERIZACION DE LA CAFICULTURA HONDUREÑA***

**SINTESIS**

---

**AGENCIA DE COOPERACION TECNICA DEL IICA EN HONDURAS**  
**PROGRAMA COOPERATIVO REGIONAL PARA EL DESARROLLO**  
**TECNOLOGICO Y MODERNIZACION DE LA CAFICULTURA**  
**EN MEXICO, CENTROAMERICA, REPUBLICA DOMINICANA Y JAMAICA**  
**(PROMECAFE)**

**INSTITUTO INTERAMERICANO DE COOPERACION PARA LA AGRICULTURA**  
**Agencia de Cooperación Técnica en Honduras.**

**"CARACTERIZACION DE LA CAFICULTURA HONDUREÑA. SINTESIS"**

Serie Estudios Sectoriales  
A1/HN-95-005  
ISSN 1024-2961

Las ideas y planteamientos presentados en este documento son propios de los autores y no necesariamente representan el criterio del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura - IICA.

Edgar Lionel Ibarra, Editor Técnico. Tiraje original 100 ejemplares. Tegucigalpa, Honduras. Octubre 1995.

## PERSONAS PARTICIPANTES EN EL ESTUDIO

Guillermo Toro Briones

Coordinador del Estudio. ACT-IICA, Honduras.

Edgar Lionel Ibarra

Consultor, PROMECAFE-IICA, Honduras, Editor del Informe.

Dorcas Elvir

Apoyo en computación, IICA-Honduras.

Personal del Instituto Hondureño del Café que participó en la recopilación y análisis de información: Wilfredo Padilla, Claudio Santos, Mario R. Palma, Nilo Flores y Francisco Osegura

## PRESENTACION

La "Caracterización de la Caficultura Hondureña" se deriva de un estudio de diagnóstico del sector cafetalero del país, orientado a la presentación de propuestas de política al Instituto Hondureño del Café IHCAFE, solicitadas al IICA por el señor Ministro de Recursos Naturales, don Mario Nufio Gamero, a mediados de 1993 en su condición de Presidente de la Junta Directiva del IHCAFE. El estudio fue realizado bajo coordinación del Ing. Guillermo Toro Briones, funcionario del IICA, participando en su ejecución el Ing. Edgar Lionel Ibarra, Consultor del PROMECAFE, con la cooperación del Lic. Wilfredo Padilla y los Ingenieros Claudio Santos, Mario Palma y Francisco Oseguera, funcionarios del IHCAFE.

La propuesta de políticas, originada del estudio (no se presenta en esta publicación por su carácter de documento interno), ha sido objeto de análisis y ha sido de utilidad a la actual administración del IHCAFE para las diversas acciones de reorganización y preparación de programas de trabajo que viene realizando desde 1994.

Por la utilidad e importancia actual de la información contenida en la "Caracterización de la Caficultura Hondureña", para los actores de la caficultura y organismos vinculados a esta actividad, es que la Agencia de Cooperación Técnica del IICA en Honduras ha considerado realizar esta publicación.

**Reynaldo Pérez Guardia**  
Representante del IICA en Honduras

Tegucigalpa, octubre 1995

## CONTENIDO

PRESENTACION	PAGINA
I. NIVEL DE PRODUCCION PRIMARIA	
1.1 Localización de la Caficultura y Número de Fincas . . .	1
1.2 Aspectos Físico Naturales de las Zonas Cafetaleras . . .	2
1.3 Actores Principales en el Cultivo y Producción de Café. . . . .	4
1.4 Situación del Cultivo de Café, Aspectos Tecnológicos . . . . .	11
1.5 Area Cultivada, Producción y Rendimiento de Café . . .	13
1.6 Infraestructura Regional para la Caficultura . . . . .	14
II. MANEJO DE COSECHAS Y BENEFICIADO HUMEDO	
2.1 Sistemas Generales de Beneficiado . . . . .	15
2.2 Aprovechamiento de Subproductos, Almacenamiento, Mano de Obra y Asistencia Técnica en Beneficiado . . .	17
2.3 Rendimientos; Costos en Cosecha y Beneficiado Húmedo . . . . .	19
2.4 Costos de Producción a Nivel de Finca . . . . .	21
2.5 Beneficios Económicos al Productor . . . . .	23
III. COMERCIALIZACION DEL CAFE	
3.1 Comercialización Interna . . . . .	25
3.2 Beneficiado Seco y Clasificación del Café oro . . . . .	30
3.3 Comercialización Externa del Café . . . . .	32
3.4 Torrefacción y Consumo Interno . . . . .	39
IV. MEDIDAS RECIENTES DEL ESTADO Y LA SITUACION MACROECONOMICA	
4.1 Medidas recientes del Estado en Favor de la Caficultura . . . . .	40
4.2 La Situación Macroeconómica y el Café . . . . .	41
V. ANEXO ESTADISTICO	

## CARACTERIZACION DE LA CAFICULTURA HONDUREÑA SINTESIS

### I. NIVEL DE PRODUCCION PRIMARIA

#### 1.1 Localización de la caficultura y número de fincas.

##### 1.1.1 Localización geográfica.

La caficultura es una actividad de gran importancia económica y social en Honduras, que ha tenido una rápida expansión durante los últimos 20 años, tanto en superficie ocupada como en producción; lo cual ha sido inducido, principalmente por situaciones coyunturales de buenos precios internacionales de café, en 1976-78 y en 1986.

Actualmente, la caficultura está difundida en casi todo el país, solamente en cuatro departamentos, no se le observa. El IHCAFE ha determinado cinco zonas donde se produce café, diferenciadas por aspectos geográficos y algunas variaciones climáticas. Estas son:

- Región Central: Comayagua, La Paz y Francisco Morazán.
- Región Norte: Partes de Santa Bárbara, Cortés Yoro y Atlántida.
- Región Oriental: Partes altas de Olancho y El Paraíso.
- Región Sur: Partes de Intibucá, La Paz y Choluteca.
- Región Occidental: Santa Bárbara, Copán, Lempira, Ocotepeque y parte de Intibucá.

##### 1.1.2 Las fincas cafetaleras, su tamaño y distribución.

El número de fincas cafetaleras también ha variado conforme a la expansión de la caficultura. El Censo Cafetalero de 1979 determinó 40 mil fincas con una extensión ocupada con café de 164.1 miles de manzanas. En la actualidad, según el reciente registro de productores, el correspondiente número asciende a 74.7 mil fincas con una extensión en café de 320 mil manzanas. La comparación de cifras para las dos variables indica que prácticamente se ha duplicado el número de explotaciones y el área ocupada con café, durante el período 1979-1993. Igualmente se ha incrementado el número de productores de café (el número de productores actuales es de 69.3 mil).

Una característica importante de estas fincas es que son típicamente pequeñas. Como se puede ver en el cuadro 1 del anexo, el 80% de los productores tienen plantaciones menores de cinco manzanas; solamente el 1% de los mismos tiene cafetales mayores de 30 manzanas; la clase modal es la finca de 2 a menos 5 manzanas. Estos datos exhiben el carácter minifundista de la caficultura hondureña, lo cual tiene correlación con un productor típico de escasos recursos.

Con respecto a la distribución geográfica de las fincas, se observa actualmente una mayor frecuencia de fincas cafetaleras en Copán y El Paraíso, seguidamente en Santa Bárbara, Comayagua, La Paz y Olancho; lo cual se asocia con la existencia de tierras con condiciones adecuadas a la caficultura (esta distribución puede observarse en el cuadro 2 del anexo).

## 1.2 Aspectos físico naturales de las zonas cafetaleras.

### 1.2.1 Fisiografía, altitud y suelos.

La mayoría de las fincas de café están localizadas en zonas montañosas, estableciendo las plantaciones en terrenos de ladera generalmente, donde se ha dejado parte de la cubierta arbórea natural para sombra del café; o bien esta se ha eliminado para sembrar café y árboles especiales de sombra.

Estas tierras cafetaleras conforman también zonas de captación de cuencas hidrográficas del país y están localizadas a altitudes comprendidas entre los 400 a 1,500 msnm. Como se puede observar en el cuadro 3 del anexo, el 70% de las plantaciones se sitúa a altitudes entre 700 y 1,300 msnm y un 26% está arriba de los 1,300 msnm.

Altitudes superiores a 700 msnm son apropiadas al cultivo del café de la especie *C. arábica*; y son propicias a la producción de los mejores tipos comerciales del grano, particularmente del tipo estrictamente duro (strictly high grown) de los cafés arábigos suaves, que alcanzan mejores precios en el mercado internacional.

Las plantaciones situadas a menos de 700 msnm representan un 4% del área cultivada, donde se supone que se producen calidades inferiores, aunque no hay información y estudios completos sobre calidad según zonas y pisos altitudinales de producción cafetalera.



Las tierras ocupadas con café también suponen condiciones edáficas favorables. Sin embargo, de dichas condiciones solamente hay estudios parciales (FHIA-IHCAFE), que indican que en Comayagua y en Santa Bárbara, hay varias zonas de suelos muy aptos a la caficultura, los cuales incluyen las siguientes categorías:

- Suelos ricos en fósforo y potasio.
- Suelos pobres en fósforo, altos en potasio.
- Suelos ricos en fósforo y pobres en potasio.
- Suelos pobres en fósforo, contenido medio de potasio.

En los mismos la producción es alta, si se aplican los nutrientes limitantes mediante el uso de fertilizantes.

También existen suelos pobres, tanto en fósforo y potasio, que establecen una situación de marginalidad al cultivo de café, por dificultades en el crecimiento y muy baja producción, debido a su alta acidez y problemas de toxicidad por aluminio intercambiable.

Estas condiciones de suelos ocurren en varias regiones del país, pero se estima que afectan a una pequeña porción de la caficultura. No se dispone de información técnica para delimitar la extensión de marginalidad debida a características de los suelos, en la caficultura nacional.

#### 1.2.2 Aspectos climáticos y ecológicos.

Como ya se indicó, el cultivo del café ocupa territorio montañoso, donde también ocurren condiciones muy favorables al crecimiento y producción del cafeto, las cuales están particularmente determinadas por el régimen pluvial, la humedad relativa ambiental, el régimen hídrico de los suelos y en menor grado los vientos y la temperatura; en cuanto al cultivo de las especie *carábica*.

En relación a los anteriores factores climáticos, el desarrollo del cafeto requiere condiciones de mediana a alta precipitación, de 1,000 a 2,800 mm al año, distribuida en una estación lluviosa relativamente larga, 6-9 meses, lo cual favorece también la expresión de factores de calidad en el grano. El café no prospera en regiones con baja humedad ambiental y de suelo, donde la estación seca del año sea mayor de cuatro meses.

Las condiciones climáticas están influenciadas por fenómenos meteorológicos que se originan en el hemisferio norte y las masas polares; y principalmente de los

fenómenos que se desarrollan en el trópico, como los ciclones y anticiclones del Caribe y la zona inter-tropical de convergencia de los vientos alisios; además de la altitud, el relieve y orientación de los terrenos.

Las partes montañosas donde se cultiva café en Honduras, coinciden con los factores de altitud y relieve que condicionan ambientes húmedos favorables a este cultivo (ver mapa de isolíneas de precipitación en el anexo).

Estas áreas corresponden con las zonas de vida de bosque subtropical húmedo de la clasificación geológica de Honduras, en su mayor parte.

Debido al sistema de cultivo predominante, bajo sombra, la caficultura no ha desplazado totalmente la cubierta arbórea natural, conservando muchas especies forestales y a la vez todavía constituye un habitat para varias especies de la fauna del país, por ello el café, en comparación con otros cultivos "limpios", representa una opción conservacionista de importancia.

No se cuenta con información ecológica y climática específica, que conjuntamente con datos de rendimiento y de calidad inherentes del grano; permitan una zonificación agroecológica de la caficultura, con la cual se pueda también, delimitar las áreas marginales donde actualmente se está produciendo café.

### 1.3 Actores principales en el cultivo y producción de café.

#### 1.3.1 Productores.

No está bien definida la clasificación de productores por tamaño, por área plantada o volumen de producción. Arbitrariamente se pueden considerar pequeños los que tienen un cafetal menor de cinco manzanas, quienes actualmente son 55.6 mil personas comprendiendo el 80% del total. Entre los medianos, con plantación de 5 a 30 manzanas se registra 12.9 mil productores que representan el 19%; y grandes productores son los que poseen más de 30 manzanas de cafetal, que ascienden a 788 personas, o sea el 1% del total pero que concentran el 19% del área con café en el país.

La mayoría de pequeños productores se caracterizan por depender principalmente del café. En sus fincas tienen otros cultivos en menor extensión y otra parte mayor no es explotada o es área de bosque natural; pero de todas maneras estas fincas son pequeñas. Su economía familiar es muy débil y vulnerable ante crisis de bajos precios del café como la actual.

Otro rasgo social importante se refiere a tenencia de sus fincas, pues ocupan tierras nacionales y ejidales (62% en 1979) y una alta proporción de estos productores no tienen título de propiedad, lo cual no los hace sujetos de crédito. Aunque en menor proporción, este fenómeno también afecta a los medianos y grandes productores.

Hay casos en que no se diferencian niveles tecnológicos entre las tres categorías por tamaño, pero en conjunto sí hay contrastes en tecnificación y manejo de las fincas, debido principalmente a la mayor disponibilidad relativa, de recursos financieros y de gestión en las medianas y grandes empresas. Estos últimos estratos representan productores en una mejor situación social y económica, en el medio rural y urbano del país. También se ha observado empresas comerciales que incursionan en el establecimiento de plantaciones de café.

### 1.3.2 Utilización y Disponibilidad de Mano de Obra.

Se estima que el 50% de los productores de café aportan mano de obra familiar para el manejo de sus fincas, lo cual es comprensible si se toma en cuenta que 48% de los productores poseen unidades de menos de 2 manzanas cuyas exigencias de fuerza laboral son proveídas por el núcleo familiar.

Las fincas de mayor tamaño cubren su requerimiento de mano de obra con productores del estrato más bajo, que suelen emplearse en fincas de mayor tamaño. Otra demanda fuerte en el proceso de producción de café, lo constituye la mano de obra asalariada temporal, que se utiliza principalmente en la cosecha. Esta demanda temporal ha mostrado dificultades de ser satisfecha últimamente, situación que se agudiza en las regiones occidental y oriental del país.

Se estima que aproximadamente 500 mil personas se involucran en diversas actividades del proceso de producción de café, lo que resalta la importancia del cultivo como fuente de trabajo e ingreso para la población hondureña.

La utilización de mano de obra en una manzana de cafetal altamente tecnificado, es de 348 jornales al año, según se muestra en el cuadro 9 del anexo. Una mayor proporción de estos, el 55% corresponden a la cosecha y beneficiado húmedo del café, según datos de la División Agrícola del IHCAFE.

En las operaciones de cultivo, que utilizan el 45% de mano de obra, la mayor parte corresponde a limpias de

maleza, que se requieren tres al año; y en menor proporción para las podas, tres aplicaciones de fertilizante por año, control sanitario y regulación de sombra.

No se tienen datos así detallados sobre la utilización de la mano de obra en las plantaciones de menor nivel de tecnificación, que con mucha mayor frecuencia ocurren en el país.

### 1.3.3 Organización y asociaciones gremiales.

El sector cafetalero está conformado por productores, intermediarios, exportadores y tostadores, que vinculan su actividad en la producción, beneficiado y comercialización del grano.

El Gobierno juega un papel regulador y de fomento, mientras que las organizaciones de productores, exportadores y tostadores son de carácter gremial.

#### a. Organización gubernamental.

El Instituto Hondureño del Café (IHCAFE) es un órgano estatal autónomo, regido por una junta directiva, integrada por representantes del Gobierno y del sector privado.

El IHCAFE se rige por el Decreto Nº83 de diciembre de 1970, que constituye su Ley Orgánica. Su administración está compuesta por un Gerente General, un Subgerente y las Divisiones de Administración, Agrícola, Comercialización, Ingeniería y Planificación.

Aparte de las funciones de regulación y control en el comercio y torrefacción del café hondureño; en la fase agrícola se ofrecen servicios tecnológicos, crediticios y de infraestructura a los productores, a través de nueve oficinas regionales que cubren todas las zonas cafetaleras del país, que a su vez se subdividen en Agencias de Extensión.

#### b. Organización de Productores.

Los productores de café están agrupados en dos organizaciones gremiales que son: Asociación Hondureña de Productores de Café (AHPROCAFE), y la Asociación Nacional de Cafetaleros de Honduras (ANACAFEH).

AHPROCAFE fue fundada en 1967, y su organización incluye los llamados organismos de base, juntas departamentales, cooperativas cafetaleras afiliadas a AHPROCAFE, y las juntas rurales. Su objetivo principal es mejorar las condiciones económicas, sociales y culturales de sus afiliados. ANACAFEH es de más reciente creación y de menor membresía.

c. Organización de exportadores.

La Asociación de Exportadores de Café de Honduras (ADECACHE), es una institución gremial de carácter civil sin fines de lucro, que agrupa a los exportadores de café inscritos como tales en IHCAFE. La asociación tiene su sede en San Pedro Sula y fue fundada en septiembre de 1960.

d. Organización de tostadores.

Honduras cuenta con un total de 15 torrefactores, organizados en la Asociación de Tostadores de Café de Honduras (TOSCAFEH). Esta organización tiene su sede en Tegucigalpa.

1.3.4 Asistencia técnica.

El IHCAFE presta servicios de asistencia técnica al productor de café, por medio del Departamento de Extensión Cafetalera, dependencia de la División Agrícola.

El Departamento de Extensión se organiza en nueve Regionales y 47 Agencias de Extensión Cafetalera situadas en las principales zonas; con una cobertura de 80% del área cafetalera nacional.

Se brinda asistencia a un promedio de 28,000 productores por año, correspondiendo a 100,000 manzanas de plantaciones. Las labores de extensión constan principalmente en tareas de capacitación grupal a pequeños productores a través de los GRUPOS DE AMISTAD Y TRABAJO y a productores independientes. La asistencia técnica se realiza con la modalidad de visitas a fincas por el extensionista para asesorar en diversos aspectos puntuales como control de malezas, control de plagas y enfermedades, poda, fertilización, semilleros y viveros; y sobre beneficiado. Actualmente la asistencia técnica está limitada por una relativa indisposición de muchos productores a proporcionar un adecuado manejo a su finca, debido a insumos caros y baja rentabilidad del cultivo; además de que el apoyo crediticio ha estado contraído por disposición de la Banca a no aprobar solicitudes de crédito para café.

Lo anterior implica que la tecnología que se está transfiriendo a los pequeños productores, tiene componentes que no son apropiados a la situación socioeconómico de éstos.

#### Investigación y oferta tecnológica.

La investigación en caficultura ha estado casi exclusivamente a cargo de IHCAFE, que tiene un departamento de Investigación adscrito a la División Agrícola, en el cual se ha realizado una importante labor de generación y adaptación de tecnologías para el cultivo de café, la cual ha permitido mejorar la productividad en un plazo relativamente corto y también hacer frente al efecto de graves pestes del cafeto como lo ha sido la presencia de la roya y la broca del fruto del cafeto en el país.

Desde 1981 se han consolidado seis programas de investigación del IHCAFE, en: Agronomía (sistemas de cultivo) entomología, fitopatología, suelos, mejoramiento genético y beneficiado; los cuales están a cargo de personal especializado (20 técnicos), operando en fincas de los caficultores y en seis estaciones experimentales y cuatro laboratorios: suelos, fitopatología, entomología y biotecnología, localizados en el Centro de Investigación y Capacitación "Dr. Jesús Aguilar Paz".

El trabajo investigativo ha resultado en una oferta tecnológica en un principio orientada a la intensificación del cultivo y logro de altos rendimientos con variedades mejoradas, así como también el control de la roya y broca del cafeto.

Por esa orientación inicial; la citada oferta es todavía muy débil en tecnología apropiada a crisis de sustentabilidad, para pequeños productores; en componentes tales como alternativas de manejo de cafetal tradicional, uso de plantas de cobertura, sistemas de cultivo bajo sombra, manejo integrado de plagas, uso económico de fertilizantes y abonos, podas y manejo de tejido productivo del cafeto. Componentes que indudablemente son de aplicación en sistemas sostenibles de producción de café.

La zonificación agroecológica del cultivo de café, el estudio de calidad intrínseca del grano, beneficiado húmedo y sobre economía y comercialización de la producción cafetalera, son otras áreas que han sido muy poco investigadas.

### 1.3.5 Financiamiento de la Caficultura, Utilización del Crédito.

#### a. Agentes Financieros.

El financiamiento a la caficultura se realiza principalmente a través del sistema bancario con dos fuentes de recursos financieros: fondos propios de los bancos y fondos de líneas de redescuento del Banco Central de Honduras y algunos fideicomisos.

Las actividades que se financian son: producción, mantenimiento, beneficiado, comercialización, diversificación y operaciones de refinanciamiento.

Los plazos y garantías aplicables han sido variables según las fuentes de fondos, aunque actualmente están restringidas al corto plazo y con garantías sólidas, en los bancos privados, con una tasa actual del 26% anual.

El financiamiento con fondos de fideicomiso opera ocasionalmente, con tasas de interés de 14% a 17% y con garantías establecidas por el contrato de fideicomiso, las cuales tienen menor grado de dificultad de ser otorgadas.

También se observan otros agentes financieros, con operaciones de corto plazo generalmente, entre los cuales figuran las cooperativas cafetaleras y los compradores de café, intermediarios o beneficiadores y exportadores, quienes suelen financiar gastos de cosecha.

#### b. Utilización del Crédito.

Según estadísticas del IHCAFE de 1989, el 21% de los caficultores utilizan el crédito para atender su finca y de éstos el 65% recurre a la banca privada o estatal; el 16% es financiado por las cooperativas, el 12% por compradores y el 9% recibe financiamiento de "otras fuentes".

A continuación se presenta una breve síntesis de las operaciones con el sistema bancario y proyectos especiales:

#### - Banco Nacional de Desarrollo Agrícola.

Ha sido una de las principales fuentes financieras; actualmente tiene una cartera crediticia de cerca de 50 millones de lempiras, 78% de fondos propios y 22% de fideicomisos; con una mora de 45% de cartera vencida; por lo cual está limitando el acceso al crédito. Si la recuperación de cartera mejora otorgará más de 6 millones de lempiras en 1993.

- Banco Hondureño del Café.

Es otro de los principales organismos financieros, que ha dedicado un 33% de su cartera crediticia al café. También tiene un alto índice de mora, que se atribuye a la crisis de los precios internacionales, por lo cual ha congelado los préstamos para café en 1993.

- Proyecto de Crédito Agropecuario; Banco Central de Honduras.

Este programa de financiamiento y asistencia técnica, creado en 1971 con fondos del Banco Mundial, ha financiado caficultores, otorgando 4 millones de lempiras en 1992 con tasa de 23% de interés. Estará vigente en los próximos tres años, operando a base de las recuperaciones de crédito. Se estima que será muy poco lo que financiará en caficultura.

- Programa de Mejoramiento al Pequeño y Mediano Productor (AID-IHCAFE).

Este programa se inició en 1981 con una aportación global de 98.5 millones de lempiras por la AID. Ha financiado la renovación de cafetales, diversificación de cultivos y beneficiado del café.

La actividad de renovación ha sido uno de sus propósitos principales con dos modelos tecnológicos: renovación drástica (cambio a sistema intensivo), al que optaron la mayor parte de los 11,000 beneficiarios; y renovación parcial.

Aunque hay alguna disponibilidad financiera a base de recuperación del crédito, el programa está imposibilitado de colocar más fondos a la caficultura debido a un elevado índice de mora.

- Banco de Occidente.

Entre los bancos privados es uno de los que más atiende el sector cafetalero, lo cual realiza con criterios ligados al comportamiento del mercado del café. En 1992 otorgó créditos a este rubro por un monto de 25.9 millones de lempiras y en 1993 se pretende mantener este mismo monto, dependiendo de las perspectivas del mercado internacional.

La anterior situación en las actividades financieras, destaca la poca disponibilidad de recursos para la caficultura, así como la alta morosidad de los productores, que se atribuye a la crisis de bajos precios internacionales del café, y a la carestía de aplicaciones tecnológicas que no permitieron márgenes de utilidad a los usuarios del crédito.



#### 1.4 Situación del Cultivo de Café, Aspectos Tecnológicos.

##### 1.4.1 Sistemas de siembra, variedades de café, niveles tecnológicos de manejo de la plantación.

Se observan dos sistemas generales de plantación difundidos en el país sin mucha diferenciación regional, los cuales son el sistema tradicional y el cafetal con variedades mejoradas.

El sistema tradicional es predominante, en 65% de la caficultura, con variedades de porte alto; Typica y Bourbon; posiblemente con mayor frecuencia en Francisco Morazán, Yoro, Olancho, Comayagua y El Paraíso. Se trata del cafetal común de baja densidad de siembra, mucha sombra, escaso manejo técnico y de muy bajo rendimiento por manzana.

El otro sistema, que emplea variedades de mayor rendimiento potencial de porte bajo se observa en un 35% de la caficultura, posiblemente con mayor frecuencia en zonas cafetaleras de Cortés, Santa Bárbara, Copán, Lempira y Marcala. Este sistema se puede diferenciar en tres niveles tecnológicos, caracterizados principalmente por:

- Nivel bajo: mezcla de variedades mejoradas de porte bajo y alto, siembras de 2,000 a 2,500 plantas por manzana. Siembra sin regulación, trazo cuadrangular y muy poco uso de abonos y control sanitario.
- Nivel medio: Solamente variedades de porte bajo, como Caturra, Pacas; 2,500 a 3,000 plantas por manzana bajo sombra regulada, trazo uniforme cuadrangular y mayor grado de control sanitario y uso de fertilizantes.
- Nivel alto: utiliza variedades de alto rendimiento: Catuai, IHCAFE-90 bajo sombra controlada o al sol; 3,000 a 3,500 plantas por manzana, trazo en curvas a nivel; eficiente control sanitario y uso de fertilizantes, control químico de malezas.

De estos sistemas, los niveles bajo y medio de tecnología son los más frecuentes, según se puede inferir del estudio FHIA-IHCAFE en Comayagua y Santa Bárbara que identifica a un 62% de productores que utilizan al menos 3,000 plantas por manzana, un 67% realizan control de plagas y enfermedades y 85% hacen control de malezas; operaciones casi obligadas en caficultura.

El alto nivel tecnológico se observa muy poco, localizándose algunas plantaciones en Lepaera, El Paraíso y la región del Lago de Yojoa. En Comayagua y Santa Bárbara se detectaron plantaciones a pleno sol en un 3% de productores; uso de control químico de malezas en un 12%, y un 18% hace altas aplicaciones de fertilizantes, prácticas que son componentes del alto nivel tecnológico, el cual tiene rendimientos potenciales de 40-60 quintales oro por manzana.

#### 1.4.2 Estado fitosanitario de las plantaciones.

El cafeto es una planta muy afectada por plagas y enfermedades que limitan su producción. Entre las plagas de insectos más dañinas está en primer lugar la broca del fruto (*Hypothenemus hampei*), con mayor incidencia en todas las regiones del país, lo mismo que el minador de la hoja (*Leucoptera coffeella*) pero menos frecuente. En ambos casos el control químico, relativamente caro, es el más efectivo, aunque hay posibilidades de control biológico.

Las cochinillas harinosas de la raíz (géneros *Dysmicoccus* y *Geococcus* sp.) y del follaje, se presentan en las zonas cafetaleras de Cortés, Copán, Santa Bárbara, Lempira y Yoro; lo mismo que el grillo indiano (*Paraeocanthus* sp.), no es plaga generalizada sino que se ha encontrado ocasionalmente en Santa Bárbara, El Paraíso, Comayagua, La Paz y Olancho. El caso de las cochinillas también requiere control químico.

En cuanto a enfermedades, las principales son de carácter fungoso, entre las cuales destaca la roya (*Hemileia vastatrix*) que se ha tornado endémica en todo el país, difícilmente erradicable y muy nociva a todas las variedades cultivadas, excepto la IHCAFE-90 que empieza a cultivarse con patrones de alto nivel tecnológico. El método de control de la roya más generalizado es el basado en fungicidas que requiere de dos a cuatro aplicaciones anuales según las zonas, en relación directa con el régimen hídrico de las mismas.

También son endémicas en todo el país, aunque menos nocivas, la "mancha de hierro" (*Cercospora coffeicola*), Roselliniosis, antracnosis y fusariosis, todas controlables con fungicidas y prácticas culturales. Otras enfermedades como koleroga (*Corticium koleroga*) y "ojo de gallo" (*Mycena citricolor*) se presentan ocasionalmente asociadas a condiciones de alta humedad; en ambos casos el control cultural representa una opción apropiada.

Afortunadamente el país está libre de la enfermedad del fruto CBD\*, muy severa en otros continentes; y la incidencia de nemátodos parasíticos es muy baja, solamente se ha observado en Santa Bárbara.

## 1.5 Área cultivada, producción y rendimiento de café.

### 1.5.1 Área cultivada.

En el cuadro 5 del anexo se puede observar que actualmente se está cultivando café en una área total de 320 mil manzanas, distribuidas en todo el país, pero con cierta concentración en El Paraíso (18%) y también en la región occidental que incluye Santa Bárbara, Copán, Lempira y Ocotepeque (29% la región). Luego disminuye un poco en la región central, comprendiendo La Paz, Intibucá, Yoro y Comayagua (26% en la región); lo mismo que en Olancho (12%). El resto de 15% de plantaciones se encuentra en localidades elevadas de Choluteca, Francisco Morazán, Cortés y Atlántida.

La mayor parte de la plantación actual, un 86%, se encuentra en producción; solamente un 14% se considera nueva o plantilla, en 1993, según el registro de productores de IHCAFE.

Por otra parte el 63% de estas plantaciones está en fincas relativamente pequeñas; como se podrá deducir del cuadro 4 del anexo, dicho porcentaje corresponde a plantaciones menores de 10 manzanas; pero dentro de éstas son mayoritarios los cafetales de menos de 5 manzanas que conforman el 41% del área total cultivada. Estas cifras destacan de nuevo la dominancia del pequeño caficultor en el escenario agrícola de Honduras.

No hay información reciente sobre otras características de estas plantaciones, como edad y la composición de área renovada y cafetal viejo, solamente se agrega que cerca de 24% de la plantación fue área renovada en 1988, según cifras del cuadro 3.

### 1.5.2 Producción y rendimiento de café.

La producción de café en Honduras tiene correlación con la distribución de área plantada y es así como en 1990-91, las regiones grandes productoras son: Occidente con 35% (Santa Bárbara, Copán, Ocotepeque, Lempira) y El Paraíso con 19%. Los departamentos centrales (Yoro,

---

\*Coffee berry disease, Causada por *Colletotrichum coffeanum* Noack.

Comayagua, La Paz, Intibucá) el 25%, Olancho el 9% y el restante 12% en las zonas cafetaleras de Cortés, Atlántida, Francisco Morazán y Choluteca. Esta situación se exhibe en el cuadro 7 del anexo, donde también se aprecian las variaciones anuales de la misma; la producción más alta ocurrió en 1989 con un volumen total de 2.55 millones de quintales; la siguiente cosecha 1990-91 bajó a 2.15 millones de quintales.

Los rendimientos de café oro por manzana son variables, según la región, los más altos de 17.5 quintales (1989-90), como lo indica el cuadro 7 se observan en los departamentos de Copán, Lempira y Ocotepeque y así también en la Paz (Marcala), de 14.2 quintales, lo cual tiene relación con condiciones de suelo y clima favorables al cafeto. En contraste, los rendimientos más bajos ocurren en Olancho, Yoro y Francisco Morazán, de 4.0, 4.9 y 4.6 quintales respectivamente. Los promedios nacionales son 10.4 y 8.6 quintales en las correspondientes cosechas 1989-90 y 1990-91.

En relación con el tamaño de plantación, las variaciones de rendimiento son menos contrastantes, pero se observa en el cuadro 6 del anexo, que las plantaciones "medianas" comprendidas entre 5 a 20 manzanas, tienen rendimientos relativamente mayores, variando entre 9.5 a 12.6 quintales oro por manzana.

Los promedios actuales de rendimiento son mayores que los del inicio de la década pasada, por ejemplo a la serie de cosechas 80-81, 81-82 y 82-83 corresponden 5.9, 7.1 y 7.4 quintales por manzana; lo cual indica un mejoramiento de la productividad, a pesar de la incidencia de la roya y de la broca del cafeto, y además que la expansión de la producción no solamente se debe al incremento del área sembrada (ver cuadro 8).

## 1.6 Infraestructura regional para la caficultura.

### 1.6.1 Vías de comunicación y electrificación rural.

Cerca del 80% de las comunidades cafetaleras no cuentan con carretera, lo cual dificulta los servicios al caficultor y la salida de cosechas.

Según datos del IHCAFE de 1989, aproximadamente el 86% de fincas no tienen acceso a los servicios de electricidad. De los productores con menos de una manzana, solamente un 4.2% goza del servicio eléctrico, los de 1 a 2 manzanas el 12%. El porcentaje más alto es de 54.5% para productores con más de 20 manzanas de café.

### 1.6.2 Infraestructura social.

La situación socioeconómica de los pequeños productores y trabajadores del sector cafetalero no presentan diferencias con las de la población de todo el sector rural. Las inadecuadas condiciones de los servicios de disposición de excretas, agua potable, electricidad, salud y educación, señalan un marco general de extrema pobreza.

Se estima que el analfabetismo del jefe del hogar es del 36%, lo cual afecta su situación de empleo e ingresos. El 43.6% de la población cafetalera tienen acceso a los servicios de salud, el 61.4% no tiene acceso a agua potable, y el 58% no hacen uso de letrinas.

## II. MANEJO DE COSECHAS Y BENEFICIADO HUMEDO

### 2.1 Sistemas Generales de Beneficiado.

El 90% de la producción nacional de café se prepara por la vía húmeda, dando lugar a los "café suaves, lavados". El restante 10% por vía seca, sin despulpar, dando origen a café naturales de inferior calidad, los cuales provienen de cortes de grano de maduración anticipada o café recogido del suelo (repelas, pepenas).

El beneficiado húmedo se realiza principalmente en las fincas, solamente algunas empresas cafetaleras que poseen beneficios completos, compran café uva maduro para beneficiado. Por regla general el productor vende su café en pergamino, procesado por vía húmeda; aunque la mayoría de ellos no completa el proceso de secado, sino que entrega el café en diversos estados de humedad (de 12 a 55%).

#### 2.1.1 Cosecha, acopio de café uva.

La época de cosecha es variable según la altitud de la región productora; es temprana en regiones relativamente bajas, de septiembre a diciembre y es tardía en regiones altas, de enero a marzo. Generalmente se hacen cuatro cortes principales durante la cosecha, colectando los granos maduros solamente en algunos casos y en otros también se recogen granos medianamente maduros. Cuando hay escasez de mano de obra se suele realizar el último corte, recogiendo todos los granos, maduros y verdes.

La inclusión de café verde en el beneficiado, si no se hace una separación del mismo, constituye un factor de calidad inferior, lo cual ocurre frecuentemente.

El corte manual de café se paga en términos de volumen, siendo la medida usual la lata de aproximadamente 20 litros. Trabajadores y propietarios establecen el precio del corte, de acuerdo a la situación del mercado. Cuando los precios son bajos, se observa poca disposición al trabajo de cosecha o a no realizarla cuidadosamente, lo cual puede resultar en daños a la plantación y en la inclusión de mucho café verde.

El sistema de acopio para centralizar el beneficiado húmedo en instalaciones relativamente grandes y bien equipadas, como ya se indicó, ocurre muy poco, posiblemente en solo el 5% de la producción de café. Consiste en entregas diarias de café uva maduro al beneficio, donde es procesado inmediatamente, recibiendo en tanques de agua para iniciar la separación de vanos, impurezas y café verde. La modalidad común, de procesado en finca, se hace en las instalaciones que se describen someramente a continuación:

#### 2.1.2 Beneficio húmedo en fincas, prototipo de instalaciones.

El beneficiado húmedo en fincas se realiza en instalaciones cuyas capacidades y equipamiento están en relación con el tamaño de la plantación y volúmenes de producción. En la mayoría de casos la instalación de beneficiado es rústica, cuyo prototipo puede consistir desde un despulpador manual y sacos o cajas de madera para la fermentación y lavado de café despulpado; a uno ligeramente más complejo con tolva de madera, despulpador manual y una pila de concreto para fermentación y lavado, en fincas menores de 10 manzanas.

Los patios de secado al sol también se observan en estas fincas, aunque ocasionalmente, ya que el café pergamino puede ser vendido húmedo, lo que ciertamente interesa a los productores aunque la calidad del café se deteriore, ya que por este atributo generalmente no perciben mejores precios.

En fincas relativamente grandes, que son minoría (de 20 manzanas en adelante), el prototipo de beneficio consiste en tanque de recibo con sifón de salida de café, despulpadora a motor, zaranda separadora de grano sin despulpar, pilas de fermentación y lavado (ocasionalmente canales de correteo); y patios de secado al sol. En estas instalaciones se produce una mejor calidad física del café.

Un aspecto relevante en el desarrollo de la caficultura de Honduras, es el hecho de que los incrementos de

rendimientos del cultivo no han correspondido con un mejoramiento tecnológico del beneficiado; persisten los mismos prototipos rústicos de hace cuatro décadas, lo cual repercute en los problemas de calidad que adelante se exponen.

### 2.1.3 Tecnología del beneficiado, operación y eficiencia.

No es común el recibo de café en uva madura en tanques de agua para separar vanos y facilitar el despulpado mecánico, lo cual señala una primera causa de ineficiencia, que también afecta la durabilidad de los equipos. La separación de grano con pulpa y repaso es otro elemento no común que disminuye el rendimiento del proceso.

La eliminación del mucílago del grano despulpado, se realiza solamente por fermentación natural, generalmente de 24 horas. Es el método económico y apropiado en las condiciones de la mayoría de productores; sin embargo, el lavado subsiguiente es lo que en muchos casos no se hace adecuadamente y tampoco hay una separación eficiente de calidades físicas en dos fracciones: café pergamino limpio y café con residuos o manchado. Entre mayor es esta última porción, menor es el rendimiento de café de buena calidad física.

La imperfección en la fermentación y lavado también pueden dar lugar a deterioro de la calidad intrínseca y a defectos apreciables en catación. No se han investigado y cuantificado estos aspectos, pero se asume que tienen una incidencia significativa en la calidad final de la oferta exportable del país.

## 2.2 Aprovechamiento de subproductos, almacenamiento de café, mano de obra y asistencia técnica en beneficiado húmedo.

### 2.2.1 Aprovechamiento de subproductos.

En las operaciones de beneficiado se generan anualmente cerca de 270 mil toneladas de pulpa fresca, la cual en su mayor parte no se aprovecha. Muy pocos beneficios cuentan con las instalaciones necesarias al manejo de este subproducto y su utilización. Lo que se realiza en estos beneficios es la retención de pulpa para su uso posterior como abono orgánico, aplicable al cafetal.

Las aguas residuales del beneficio no tienen tratamiento alguno antes de devolverlas a los cauces de drenaje, con lo cual se contaminan los cursos naturales de agua.

Prácticamente no hay aprovechamiento de la pulpa en otros usos como el de alimentación animal, energía y extracción de pectinas.

### 2.2.2 Secamiento y almacenamiento temporal del café pergamino.

El proceso de secado del café pergamino lavado se realiza únicamente al sol en patios de cemento, lienzos de plástico y áreas a orillas de las carreteras, dependiendo del tamaño de la finca.

El secado en fincas ha dejado de considerarse una operación necesaria, ya que conviene al productor entregarlo inmediatamente al comprador aún en estado húmedo, como antes se indicó.

Muy pocas fincas cafetaleras tienen equipo e instalaciones de secado rápido del café pergamino, para incrementar la eficiencia del proceso, ya que también el secado al sol se dificulta porque la cosecha ocurre principalmente en la época lluviosa.

Las pocas empresas que hacen acopio de café uva maduro, si cuentan con instalaciones completas con las cuales realizan los procesos de beneficiado húmedo, secado, beneficiado seco y clasificación del café oro. Estas logran un producto de alta calidad.

A menos que se realice un secamiento al 12% humedad en la finca, el café pergamino no es almacenado en estas por mucho tiempo sino entregado al comprador o intermediario. Este último maneja café pergamino con varios estados de humedad para completar lotes convenidos con el exportador. Estas operaciones aunque generalmente rápidas también ocasionan mezclas de cafés de diversas procedencias y calidades físicas, además de incrementar el deterioro cualitativo de olor, sabor y otros factores organolépticos de los cafés finalmente resultantes del beneficiado seco.

Los operadores del beneficiado húmedo han adquirido práctica y experiencia en las distintas etapas, aunque ello como resultado de utilización de instalaciones rústicas principalmente. Además desconocen fundamentos del proceso y el cuidado que debe tenerse durante el mismo, lo cual resulta en ineficiencia y deterioro cualitativo del café.

### 2.2.3 Fomento y asistencia técnica en beneficiado húmedo.



El apoyo estatal para mejorar el beneficiado no ha sido constante, tanto de parte de IHCAFE como de otros organismos.

Desde finales de la década de los años 70 el IHCAFE desarrolló un proyecto de construcción de beneficios completos en zonas cafetaleras, el cual se concretó con la construcción de nueve instalaciones de este tipo, que fueron operadas por la Federación Hondureña de Cooperativas Cafetaleras (FEHCOCAL), constituida también como entidad exportadora, bajo convenio con IHCAFE.

Por diversos motivos FEHCOCAL dejó de operar y desapareció del escenario cafetalero. Algunos de los beneficios están arrendados a cooperativas y otros están prácticamente desmantelados. Está bajo consideración la venta de estos beneficios a AHPROCAFE.

En asistencia técnica sobre beneficiado, la acción ha sido irregular. También existió un proyecto con este propósito a cargo de la División Agrícola de IHCAFE y a la vez se contó con un laboratorio de catación adscrito a la División de Comercialización, lo cual permitió realizar algunos estudios sobre calidad del café y ofrecer servicios de apoyo técnico, pero declinó esta capacidad tecnológica del instituto.

Por otra parte, el programa de crédito AID-IHCAFE, a partir de 1982, contempla un componente de financiamiento y asistencia técnica en beneficiado para pequeños productores, con lo cual se atendieron con buen resultado algunas necesidades de construcción, remodelación y equipamiento de beneficios, especialmente en los departamentos de Copán, Ocotepeque, Lempira y la región de Marcala.

La actividad de asistencia técnica en beneficiado en el programa de extensión cafetalera de IHCAFE aún no tiene relevancia dentro de las operaciones de dicho programa.

## 2.3 Rendimientos; costos en cosecha y beneficiado húmedo.

### 2.3.1 Rendimientos del proceso de café uva maduro en café pergamino.

Son múltiples los factores que pueden hacer variar las relaciones de rendimiento. De manera directa influyen el tipo de beneficio y el equipamiento; así como la eficiencia operacional del mismo. En forma indirecta también influyen los siguientes factores:

- Altitud y régimen pluvial de la zona productora.
- Manejo técnico de la finca y variedad de café.

No se cuenta con información detallada sobre rendimientos según todas las regiones del país, lo cual de acuerdo a los factores antes citados, puede mostrar variaciones; y tampoco con respecto al tamaño de las fincas. A nivel nacional, los promedios evaluados de las últimas cinco cosechas son:

- De café uva a pergamino húmedo 45% h, por cada 100 lb. de uva, 43.34 lb. de pergamino húmedo.
- De café uva a pergamino seco 12% h: por cada 100 lb. de uva, 21.78 lb. de pergamino seco.
- De uva a café oro, por cada 100 lb. de uva, 17.42 lb. de café oro.

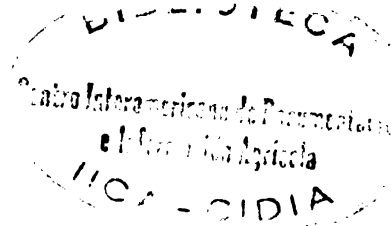
### 2.3.2 Costos de cosecha y beneficiado húmedo.

Los costos de cosecha tienen variaciones entre sus componentes según la disponibilidad de mano de obra, lo cual se relaciona con la ubicación de las fincas, y los precios del corte concertados con los cortadores de café. También influyen los precios del transporte al beneficio y en menor grado los costos más o menos fijos de las operaciones específicas del beneficiado húmedo: despulpado, lavado y secamiento; como se indica en los datos de costo parcial que se presentan a continuación, basados en la cosecha 1992-93.

#### Costo por quintal de café oro, de las siguientes operaciones:

	LPS.	%
Costo del corte de café uva.	60.00	81.20
Transporte al beneficio.	2.50	5.40
Despulpado, fermentación, lavado	3.40	4.60
Secamiento al sol.	7.00	9.50
Manejo, almacenaje temporal.	1.00	1.30
TOTAL	73.90	100.00

Como puede apreciarse, el componente más alto es el de corte o cosecha de café uva, por lo cual generalmente se necesita financiamiento especial para esta operación. Con base en una estimación de 5.15 millones de quintales oro para la cosecha 1992-93; y las conversiones presenta-



das en la sección anterior, esta cosecha representa 29.56 millones de quintales uva, con un costo global de corte de 309 millones de lempiras aproximadamente, en todo el país.

Tomando en cuenta que la lata con que se mide el corte de café pesa aproximadamente 28.5 libras de café uva, se puede calcular que el precio medio pagado por corte fue de aproximadamente Lps.3.00 la lata, durante la última cosecha de café.

### 2.3.3 Fracción de Calidades en el Beneficiado Húmedo.

No se cuenta con información detallada a nivel regional o referida a tamaño de finca, sobre calidades físicas obtenidas del beneficiado húmedo en fincas. Como resultado del proceso húmedo se obtiene una alta proporción, cerca de 95%, de pergamino lavado de buen aspecto que se comercializa inmediatamente; y el resto es café quebrado, con pulpa pegado y verde, que queda para venderse posteriormente a muy bajo precio y también para consumo en la finca.

### 2.3.4 Determinación de los Precios Internos del Café.

Los precios internos del café uva o pergamino son determinados por los precios del mercado internacional y los márgenes de utilidad que pueden fijar los intermediarios, procesadores finales y exportadores.

Una guía para los precios internos, la establece el IHCAFE a través del servicio de información "Idea del Precio del Café" que difunde por radio, para lo cual se estiman precios con base a los precios diarios de la bolsa de New York, del café lavado de tipo "otros suaves", contrato "C". En términos generales, el precio equivalente en dólares que recibe el caficultor no llega al 50% del precio indicativo del mercado internacional.

A dichos precios en dólares se les deduce \$9 que es un diferencial medio que recibe de menos el café hondureño y luego se realizan los ajustes por el 8% de retención para consumo interno y las deducciones por costos y utilidades del exportador e impuestos si los hubiere.

## 2.4 Costos de Producción a Nivel de Finca.

La situación de costos de producción a nivel de finca, en cada región cafetalera, también falta de ser conocida. La información con la cual se cuenta, manejada para operaciones de crédito bancario, es la que se refiere a cultivo tecnificado, como la que se muestra en los cuadros 10 al 14 del anexo.

El costo de establecimiento de una plantación nueva es variable; para un nivel alto de tecnificación era de Lps.3,795.00 en 1990 por manzana, según un estudio de AHPROCAFE.

Actualmente los costos son más altos por la elevación de precios de insumos y mano de obra, según datos de la División Agrícola del IHCAFE (cuadros 10-14), dicho costo es de Lps.5,315.00 en 1993, el cual decrece a Lps.3,309 al segundo año y enseguida el costo de mantenimiento aumenta según el volumen de producción, llegando a un máximo de Lps.7,265, cuando se alcanza un rendimiento de 60 quintales oro que supone esta información; de la cual también se pueden extraer los siguientes datos sobre costos anuales y su distribución en componentes de insumos y mano de obra.

Costo de producción por manzana, en cultivo tecnificado de café en Honduras, 1993. Lempiras corrientes.

ETAPA	INSUMOS		MANO DE OBRA		VALOR TOTAL
	VALOR	%	VALOR	%	
Establecimiento: 1º año	1,443	26	3,872	74	5,315
2º año	1,987	51	1,922	49	3,909
3º año	2,923	47	3,205	53	6,188
4º año	3,077	42	4,188	58	7,265
5º año	3,077	42	4,188	58	7,265

A partir del segundo año, en que empieza a producir una plantación de este tipo, hay más requerimiento de insumos, entre los cuales destacan los fertilizantes químicos, que en este caso se contemplan tres aplicaciones, las cuales representan aproximadamente 12 quintales con un valor de Lps.960.00. Otros insumos son los fungicidas, insecticidas, combustibles y otros, los cuales son importados al igual que los fertilizantes.

Lo anterior muestra que la producción de café requiere inversiones que en una alta proporción (42 al 51%) se destinan a insumos importados, bajo términos de intercambio desfavorables en comparación con los de las exportaciones de este grano.

La presentación anterior no es lo común en caficultura, por lo cual se ha recurrido a otras estimaciones o supuestos de lo que está ocurriendo en los sistemas tradicional y tecnificado a bajo nivel, los cuales son predominantes. Esta información se exhibe en los cuadros 16 y 17 del anexo. En el sistema tradicional se asume que prácticamente no hay utilización de agroquímicos y los gastos principales (de mantenimiento de

plantaciones en producción) corresponden a dos limpiezas manuales, podas, cosecha, beneficiado húmedo si lo hay e intereses del capital. Los costos anuales por manzana ascienden a Lps.905.00 y Lps.803.00, según sea con o sin beneficiado, si el café es vendido por el productor en pergamino o en uva, respectivamente, de la cosecha 1991-92.

Los costos unitarios por producto, sobre la base de un rendimiento de 7.20 quintales pergamino seco, resultan de Lps.126.00 para el quintal pergamino o de Lps.26.00 para el quintal de uva (ver cuadro 16).

En el caso del sistema tecnificado, a bajo nivel, si hay insumos químicos, para una aplicación de fertilizante, 3.75 quintales, con valor de Lps.300.00; fungicidas e insecticidas por Lps.200.00; y el resto de gastos corresponde a mano de obra necesaria para tres limpiezas, podas, aplicación de los agroquímicos, cosecha y beneficiado. Los costos resultantes, que también incluyen intereses al capital, son de Lps.2,500.00 y Lps.2,286.00 por manzana, con o sin beneficiado del café respectivamente (cuadro 17).

Los costos por producto, con base en un rendimiento de 17 quintales pergamino seco, resultan de Lps.156.00 por quintal pergamino y de Lps.33.00 por quintal uva, en 1991-92.

## 2.5 Beneficios Económicos al Productor.

Los beneficios económicos logrados por los productores en la actividad cafetalera son variables, según el nivel de tecnificación de la finca, los rendimientos que también dependen de condiciones naturales; y de la forma en que comercializa su producción, uva o pergamino y el precio recibido. Esta situación se muestra en los cuadros 15 al 17 del anexo, de los cuales extraemos los siguientes datos:

COSTOS Y BENEFICIOS	CAFE TRADICIONAL		CAFE TECNIFICADO		CAFE TECNIFICADO
	CON BENE FICIADO	SIN BENE FICIADO	BAJO NIVEL CON B.	SIN B.	ALTO NIVEL CON BENEFICIADO
<u>Costos</u>					
Por manzana.	905	803	2,656	2,405	7,265
Por quintal uva.	-	26	-	33	-
Por qq. pergamino S.	126	-	156	-	145(oro)
<u>Precios Recibidos</u>					
Por quintal uva	-	38	-	38	-
Por quintal pergamino	174	-	174	-	200(oro)
<u>Beneficios</u>					
Por Manzana	348	367	302	324	2,735
Por quintal uva	-	12	-	5	-
Por quintal pergamino	48	-	18	-	55(oro)
B/C %	38	46	11	13	33(TIR)

La anterior presentación solamente simula la situación en tres tipos de productores, de los cuales el café tradicional y el tecnificado a bajo nivel son los de mayor ocurrencia. La misma puede indicarnos que si bien los productores pudieron haber pagado los costos de producción, el beneficio neto que obtuvieron fue muy bajo en las últimas dos cosechas; y aparentemente le fue mejor al que vendió su café en uva, en vez de beneficiarlo para venderlo en pergamino, aunque esta modalidad no es común entre los caficultores.

Si tomamos como ejemplo a un productor que vende en pergamino y que cuenta con cinco manzanas de café, este tuvo un beneficio neto total de Lps.3,480.00 ó de Lps.3,020.00 al año, en caso de tener cafetal tradicional o tecnificado a bajo nivel respectivamente; bajo las condiciones de rendimiento (6 y 15 quintales oro) y de precios asumidos en esta información. Dichos ingresos son sumamente bajos para un productor que solamente dependiese del café.

En el caso de la caficultura altamente tecnificada, los correspondientes ingresos netos en cinco manzanas, serían de Lps.13,675.00; lo cual es cuatro veces superior al ingreso neto del primer ejemplo. Como puede apreciarse en el cuadro 15, el sistema altamente tecnificado tiene una tasa interna de retorno de 33% en condiciones de bajos precios del café, durante un período de ocho años de plantación, financiada con recursos propios del productor; lo cual puede ser satisfactorio aunque no indica una alta rentabilidad, particularmente en este caso que no incluye intereses y costo de oportunidad del

capital invertido.

### III. COMERCIALIZACION DEL CAFE

#### 3.1 Comercialización Interna.

##### 3.1.1 Volúmenes y Clases de Café Comercializado.

La comercialización interna de café está orientada principalmente hacia la exportación, a donde se canaliza el 92% de la producción nacional del grano.

De las fincas sale prontamente el café en un 95% de su volumen; solamente el 3% es reservado para consumo familiar y el restante 2% lo constituyen cantidades muy pequeñas que se almacenan para venta posterior y las mermas post-cosecha, según datos de las últimas encuestas anuales de IHCAFE (ver cuadro 19 del anexo).

El volumen total vendido actualmente por los productores es de alrededor de 2.2 millones de sacos de 46 Kg. al año, equivalentes a café oro, pero en la realidad el 91% sale de las fincas en la forma de café pergamino lavado, estado en el cual un 28% es pergamino húmedo y 63% pergamino seco. Esta última forma tiene menos riesgo de deterioro de la calidad física y organoléptica del grano (ver cuadro 18 del anexo).

Los productores también venden otra fracción de 7% de la producción, que aunque mucho menor es significativa, de otras calidades inferiores tales como café uva seco (guacuco), café pergamino de resaca o mal procesado y fruto verde beneficiado. Esta fracción resulta de la carencia de beneficio en las pequeñas fincas o deficiente procesamiento y también de cortes prematuros y de frutos dañados.

Es muy pequeña la cantidad de café que se vende en estado de uva madura, solamente el 2% de la producción (1988.89), a pesar de que el acopio de café uva maduro para su beneficiado en instalaciones bien equipadas y eficientes, es una opción importante para el mejoramiento de la calidad del café hondureño.

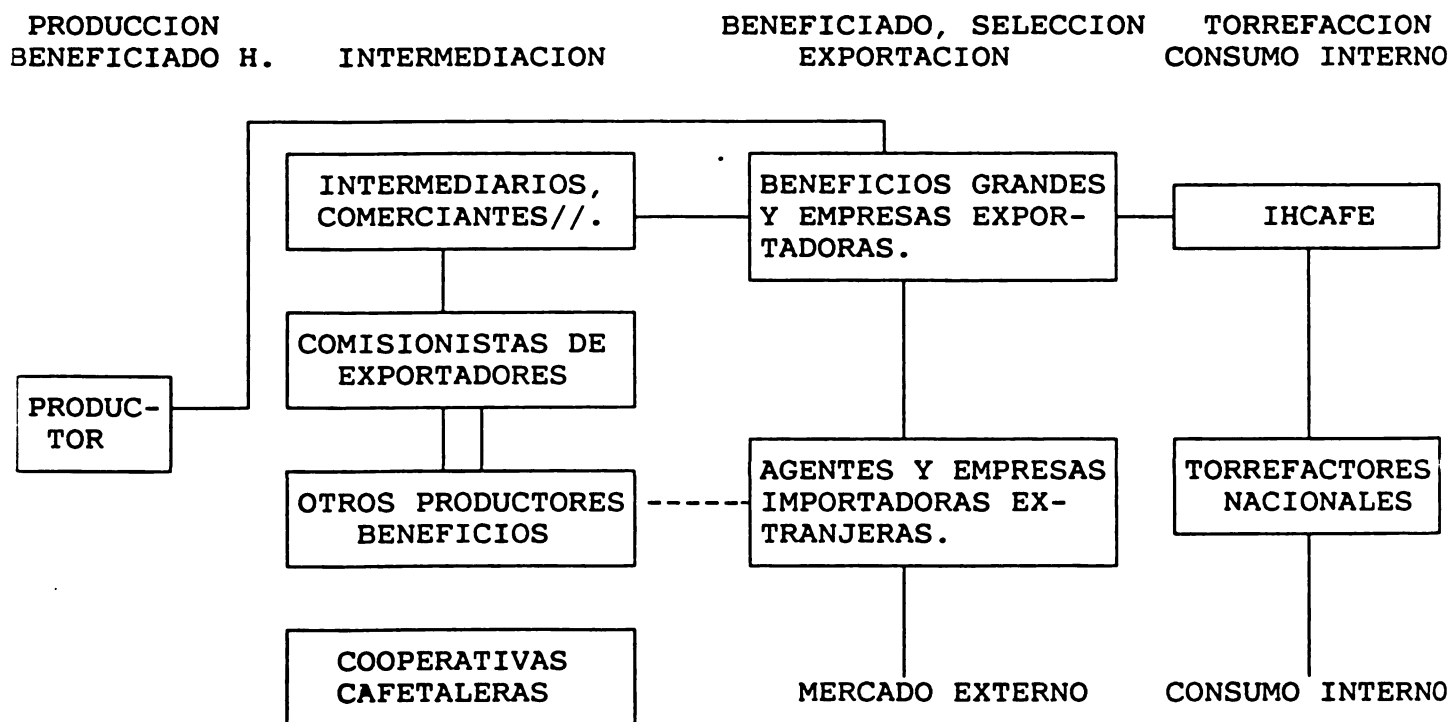
##### 3.1.2 Estructura del Mercado y Canales de Comercialización Interna.

La estructura del mercado interno del café es relativamente compleja debido a un alto nivel de intermediación de comerciantes, particularmente cuando los precios del grano en el mercado internacional son altos.

Como se puede apreciar en el siguiente gráfico, el flujo comercial se inicia en la finca hacia los intermediarios, que constituyen la principal clientela en un 76% a 81% de los productores. Estos intermediarios son comerciantes individuales, agentes compradores de los exportadores que devengan comisiones por volúmenes comprados y otros productores; quienes pueden realizar varias transacciones de compra-venta entre los dos extremos de la cadena de productor a exportador, situación que es propicia a la mezcla y pérdida de identidad de partidas de café de alta calidad inherente o al deterioro de calidad física como se indica en la sección 2.2.2.

Otro canal de comercialización, segundo en importancia, es el de las cooperativas cafetaleras, utilizado por un 10-15% de los productores. Estas empresas cooperativas poseen beneficios completos para recibir uva y pergamino, algunas de las cuales también son exportadoras por lo cual pueden ofrecer mejores niveles de precio a los productores afiliados.

Puede verse en el gráfico que también hay productores que venden directamente a los exportadores, aunque estos son una minoría que no sobrepasa el 9% de caficultores; los cuales al igual que los cooperativistas pueden lograr mejores niveles de precio por su café.





El extremo terminal de la comercialización interna está constituido por los exportadores registrados, los cuales son empresas que operan beneficios completos, que generalmente realizan el beneficiado seco, clasificación; y la preparación para la exportación y el consumo interno del café. La mayoría de estas empresas, alrededor de 30, están registradas en San Pedro Sula con 85% de las instalaciones de beneficiado seco en el país.

A su vez, los exportadores realizan las transacciones comerciales con agentes compradores del exterior y las operaciones de embarque o depósitos de almacenamiento temporal. También entregan al IHCAFE el café para consumo interno (8% de las compras registradas) y el instituto se encarga de distribuirlo a los torrefactores nacionales.

Los volúmenes y porcentajes de la producción nacional de café, que se canalizan a través de los distintos agentes comerciales que se indican en esta sección, se muestran en el cuadro 20 del anexo.

### 3.1.3 Modalidades y Medidas Utilizadas en las Transacciones Comerciales Internas.

Las entregas de café del productor se realizan tanto en la finca como en el local de los agentes compradores. La primera modalidad es la de mayor ocurrencia, dado que una alta proporción de caficultores carecen de vehículos de transporte; los primeros en movilizarse a las zonas de producción son los intermediarios, que suelen llegar a las fincas para comprar al contado principalmente, fijando ellos los precios de compra según los mecanismos que adelante se exponen; en esta forma se comercializa la mayor parte de la producción como lo indica el cuadro 20 del anexo.

El productor afiliado a las cooperativas generalmente transporta su café al beneficio de estas empresas; y en menor grado ocurre lo mismo en las entregas del productor al exportador; pero es característico que con estos agentes son menos frecuentes las ventas al contado, ya que ofrecen al productor la opción de entregas "en depósito", para una liquidación posterior de las entregas acumuladas a su favor.

En las medidas utilizadas para las transacciones comerciales de café, hay variantes regionales y prácticamente no se ha podido establecer uniformidad nacional para las mismas. Estas variantes se originan de costumbres locales y de los intereses de las partes negociantes.

Para compra-venta de café uva se utiliza la lata de aproximadamente 20 litros, en regiones productoras de El Paraíso, Santa Bárbara, Copán, Cortés, Choluteca y Olancho; que por cierto son regiones de mayor producción. Solamente en Marcala, Comayagua y Ocotepeque se realizan transacciones de café uva por peso, según estudios de IHCAFE. Los inconvenientes de esta medida volumétrica pueden ser los de no uniformidad dimensional de la lata; y los factores de conversión a peso manejados por los compradores, por ejemplo el factor de 20 latas de uva por quintal de café oro puede resultar no equitativo al productor (incluso el IHCAFE utiliza este factor), en la mayoría de regiones cafetaleras del país.

En compra-venta de café pergamino, se utiliza también la lata cuando se trata de pergamino húmedo, en las regiones de El Paraíso y Cortés; pero en el resto del país se utiliza el peso de la masa de café, pergamino, cualquiera que sea la humedad del mismo. En este caso hay posibilidades de uniformizar, adoptando solamente la medida de peso en las transacciones comerciales internas del café pergamino.

#### 3.1.4 Precios del Café en el Mercado Interno.

De las últimas encuestas anuales de IHCAFE se extraen algunos datos sobre precios recibidos por los productores, convertidos a valores por quintal de café oro, que se muestran en el cuadro 21 del anexo.

Puede observarse en esas cifras un pequeño diferencial en favor del productor, por entregas a la cooperativa o al exportador directamente, en comparación con las entregas al intermediario y que le representan incrementos relativos de alrededor de 1.3% y 0.7% respectivamente. Los valores absolutos del precio pagado promedian 298 y lempiras para el quintal de café oro de las cosechas 1990/91 y 1991/92 respectivamente.

Los precios al intermediario y al productor son establecidos en primer término por los exportadores de café, de acuerdo a las condiciones del mercado internacional, costos, márgenes de utilidad y a otros factores incidentes, en un proceso semejante al indicado para establecer "la idea de precios" que divulga el IHCAFE (sección 2.3.4).

Hay sin embargo, algunas variantes al inicio de las primeras cosechas, que hacen que los precios ofrecidos sean bajos al principio (septiembre) para luego ir ascendiendo conforme avanzan los cortes de café (octubre-noviembre).

Por lo indicado anteriormente, el 76-81% de productores recibe precios ligeramente menores, conforme a los márgenes de utilidad de los intermediarios, quienes operan con estrategias especulativas. Sin embargo, la mayoría de estos recoge el café en la finca del productor.

Por otra parte, los precios son determinados en equivalentes a café oro, haciendo las conversiones a café uva y café pergamino de acuerdo a factores de cálculo de uso particular de los compradores, de allí que dichos factores tienen la importancia indicada en la sección anterior, en la comercialización interna del café.

También hay que señalar que ha ocurrido, aunque esto no siempre, que los precios más altos en el mercado de New York, los cuales se utilizan como referencia para los precios locales, se observan a inicios del año cafetero: octubre-diciembre, lo cual favorece a productores de zonas de cosecha temprana a quienes no corresponden las más altas calidades de café, pero contrariamente reciben mejores precios; ya que en el comercio interno no se reconocen diferenciales de precio por concepto de calidad. Únicamente algunos cafés cultivados en la región de Marcala tiene ese reconocimiento. La situación anterior explica en gran medida la poca variación y porque el café de mas alta calidad; Strictly High Grown, no tiene el mejor precio, en los siguientes datos de precios de la cosecha 1991-92, según calidad:

CALIDAD O CLASE COMERCIAL	PRECIO MEDIO, COSECHA 91-92 US\$.
Corriente (good washed)	53.49
Standard	55.07
High grown	60.03
Strictly High Grown	58.10

Prácticamente hay muy poca regulación oficial en materia de comercialización interna del café y su sistema de precios. Las disposiciones legales y normativas al respecto, tanto generales como las específicas para cada cosecha, aunque con enunciados en términos amplios que incluyen al productor y expresan conceptos de calidad comercial del café, casi no abordan los aspectos hasta aquí planteados sobre comercialización interna del grano.

Datos de IHCAFE sobre precios recibidos por el productor (cuadro 21), comparados con precios pagados por el

exportador, permiten establecer de manera aproximada, el gradiente de niveles de precio, entre estos dos actores, que se indica a continuación:

Precios del quintal de café oro, recibidos por el productor y pagados por el exportador, en los años-cosecha que se indican. Lempiras corrientes.

COSECHA	PRECIO RECIBIDO POR EL PRODUCTOR	PRECIO PAGADO POR EL EXPORTADOR	DIFERENCIA	
			LPS.	%
1987/88	152	nd	-	-
1988/89	166	194	28	14
1989/90	nd	179	-	-
1990/91	298	313	15	5

FUENTE: IHCAFE. nd=no disponible.

La anterior información, aunque insuficiente, también muestra la diferencia de precios entre los dos extremos de la cadena de comercialización interna del café.

### 3.2 Beneficiado Seco y Clasificación del Café Oro.

#### 3.2.1 Beneficiado Seco.

Esta fase del procesamiento final del café comprende las operaciones de:

- Secamiento del café.
- Trilla o eliminación del pergamino.
- Limpieza y clasificación por densimetría.
- Etapa final de selección por tamaño (mecánica), color (electrónica) y a mano.
- Envasado.

Las operaciones se efectúan en beneficios relativamente bien equipados y como producto de las mismas resultan dos fracciones bien diferenciadas: café de exportación y café de consumo interno.

El café de exportación pasa los niveles mínimos de aceptación en las anteriores operaciones de preparación. El café de consumo interno resulta de la separación de calidades inferiores, tanto de las anteriores operaciones, como desde el beneficiado húmedo; al ser envasado es trasladado al IHCAFE o puesto a disposición de los torrefactores con autorización del instituto.

El IHCAFE no dispone de información sobre la operación de las empresas beneficiadoras y tiene poca ingerencia en

esa actividad, aunque por algunos años el instituto les proveyó servicios de catación y determinación de calidades de los cafés de exportación, labor que actualmente es efectuada por las mismas empresas.

### 3.2.2 Calidades del Café de Exportación.

Hay tres formas de preparación del café de exportación, las cuales son determinadas por requisitos del mercado externo:

- Preparación europea, con la cual se prepara el 86.8% del café exportado, como se exhibe en los siguientes datos de una de las últimas cosechas. Se relaciona con la metodología de limpieza y selección del café verde (oro). Se realiza para casi todos los países importadores, incluyendo Estados Unidos y con esta se observan los mas altos precios para el café hondureño.
- Preparación americana (Machine-Clean), se realiza en un 12.6% del café exportado y con la misma se obtienen precios casi iguales a los de la preparación europea.
- Stock-lot. Se trata de cafés de diversa calidad que se exportan, cuyo precio está sujeto a la calificación de muestras que se envían previamente a los agentes compradores. Como puede apreciarse en el siguiente cuadro, estos cafés obtienen muy bajos precios.

**Exportación de Café de Honduras, según tipo de Preparación Cosecha 1991/92.**

PREPARACION	MILES DE SACOS DE 46 KG.	%	PRECIO MEDIO US\$
Stock-lot	7.9	0.4	38.83
Americana	253.2	12.8	59.16
Europea	1,719.8	86.4	59.61

FUENTE: Departamento de Mercados, IHCAFE.

Independientemente o dentro de las preparaciones europeas y americana, se establecen clases o tipos comerciales del café, según sus cualidades organolépticas (taza), color, tamaño, carácter y otros factores de catación. Las cuatro clases establecidas en Honduras, tienen cierta semejanza con las clasificaciones de países productores de café lavado "otros suaves" y también se relacionan con

la altitud de las zonas de producción. Las mismas se indican en el siguiente cuadro de exportaciones recientes:

**Exportación de café de Honduras, según clase comercial.  
Cosecha 1991/92**

CLASE	MILES DE SACOS DE 46 KG.	%	PRECIO MEDIO US\$
Corriente: good washed	2.1	0.1	53.49
Standard	170.9	8.6	55.07
High-Grown	1,676.9	84.7	60.03
Strictly High-grown	131.0	6.6	58.10

FUENTE: Departamento de Mercados, IHCAFE.

Las citadas clases son las que declara el exportador pero están sujetas a cambio de categoría y precio por reclamo de parte de los agentes compradores.

La mejor clase comercial de la clasificación hondureña actual es Strictly high-grown, que corresponde a los cafés estrictamente duros de la clasificación internacional. No se conocen realmente los aspectos de calidad inherente del grano y calidad real después del beneficiado, según las zonas de producción del país. Algunos estudios preliminares de IHCAFE en 1983, indican que la calidad inherente puede ser alta, con ocurrencia de café estrictamente duro hasta de un 17% en Santa Bárbara, que fue la única zona estudiada.

### 3.3 Comercialización Externa del Café.

#### 3.3.1 Reglamentación y Control.

Como todo producto de exportación, la comercialización externa está controlada por el Estado en las aduanas y puertos de embarque. De manera especial también la exportación de este grano está regulada por los mecanismos del Convenio Internacional del Café, del cual Honduras es país signatario.

En primer lugar, bajo dicho convenio y cuando han estado vigentes sus cláusulas económicas, los volúmenes exportados se rigen por cuotas que han sido asignadas a cada país por la Organización Internacional del Café, OIC, para exportar a los países consumidores que son miembros de la organización; en tanto que el país productor también puede vender sus excedentes fuera de cuota a los

países no miembros de OIC, pero estas operaciones se realizan a precios inferiores (ver cuadros 23 y 24).

Como puede apreciarse en el cuadro 22, durante los últimos años han habido exportaciones sujetas a cuotas y otros períodos como el actual, (que se inició en julio de 1989), en que el mercado es libre, es decir sin cuotas, pero sujeto a las relaciones de oferta y demanda del mercado internacional.

El mecanismo de cuotas para cada año cafetero no ha sido fijo sino reajutable, dependiendo del mantenimiento de los precios internacionales del café dentro de ciertos límites o banda de precios, de tal manera que cuando hay variaciones de precios hacia afuera de la banda se hacen modificaciones a la cuota, con intenciones de estabilizar los precios. Las variaciones extremas, como la actual hacia abajo, así como otras circunstancias, han producido la ruptura del sistema de cuotas.

Cada país, con sus respectivas normas y las establecidas por OIC, distribuye internamente su cuota entre exportadores y esa es función que en Honduras le ha correspondido a IHCAFE, lo mismo que establecer los volúmenes de la producción nacional que se destinan a exportación a países no miembros de OIC y también lo que corresponde al consumo interno. Funciones que se realizan para cada año-cosecha y para lo cual se emiten las normas, prohibiciones y otras disposiciones operativas correspondientes.

Al IHCAFE corresponde certificar el origen de las exportaciones, controlar la calidad del grano declarada por el exportador y así también autorizar el almacenamiento en depósito del café exportable. Cuando no están vigentes las cláusulas económicas del convenio, se opera en mercado libre, pero también se realizan controles consistentes a primer término en el registro de compras internas de los exportadores, en base a lo cual se extienden por parte de IHCAFE los certificados de exportación por cada embarque que estos realicen.

Aparte de la función normativa y de control de las exportaciones, la Junta Directiva de IHCAFE también ha determinado la creación de algunos fondos provenientes de los ingresos por exportación de café, cuyo monto ha sido aportado por los productores, al reducirseles en los precios pagados a los mismos.

Durante los años cafeteros 81/82 y 82/83 se creó el fondo de intercambio de calidades (FIC) por concepto del café de consumo interno que tenía precio menor en Lps.65.00 que el café exportable, de esta diferencia se retuvo un

8%, o sea Lps.5.20 por quintal de café comprado por los exportadores. El fondo se destinó al IHCAFE.

Durante los años 83/84 al 85/86 se creó el Fondo de Apoyo a la Caficultura (FAC) consistente en Lps.6.50 por quintal de café exportado, con destino al IHCAFE, pero en 1985/86 este fondo subió a Lps.12.50 por saco de café exportado para proveer Lps.5.00 al IHCAFE, Lps.1.50 a AHPROCAFE y Lps.6.00 a los exportadores para cubrir un saldo pendiente de compensar a éstos por pérdidas, al exportar excedentes a precios bajos a los países no miembros de OIC.

Sobre lo anterior hay que indicar que desde el año 84/85 se estableció el Fondo de Compensación para resarcir a los exportadores las referidas pérdidas desde las cosechas 83/83 hasta 84/85; compensaciones que fueron aportadas indirectamente por los productores desde las cosechas 83/84, hasta el saldo pendiente que se pagó durante la cosecha 85/86.

Actualmente, además de los impuestos de exportación, la única contribución que se extrae de la exportación y que es trasladada al productor vía precios, es el valor del certificado de exportación de Lps.10.00, del cual se distribuye Lps.7.00 al IHCAFE, Lps.2.00 a las municipalidades donde se produce café y Lps.1.00 a la AHPROCAFE.

En lo anteriormente expuesto resalta el hecho de que los productores han pagado los servicios de apoyo tecnológico que les presta IHCAFE y también han ayudado significativamente a resarcir las pérdidas que han sufrido los exportadores al colocar los excedentes a producción de café en el mercado de países no miembros de OIC.

Con respecto a impuestos que corresponden al café como producto de exportación, en el pasado fue uno de los que más tributó al erario nacional, llegando a cubrir casi el 50% de todos los impuestos recibidos por exportaciones. Desde el año 1975 principió a graduarse el impuesto según precios obtenidos en el mercado internacional; el Decreto Legislativo 287-75 estableció la primera escala asignando un 10% ad-valorem para precios abajo de Lps.100.00 por saco, gravamen que se incrementó para precios arriba de dicho valor.

En 1987 (Decreto Legislativo 1975-87) se declaró libre de impuesto al café con precio menor de Lps.200.00 por saco y estableció una escala impositiva para precios arriba de Lps.200.00; escala que ha sido modificada dos veces en legislaciones posteriores (Decretos 86-88, 89-88).



Actualmente (Decreto 86-92) el café cuyo precio esté por debajo de US\$70 (o su equivalente en lempiras, aplicando el factor de valoración aduanera), está libre de impuesto. Al excedente (sobre US\$70) menos los gastos de seguro y flete que se fijan en US\$10 por saco de 46 Kg., se aplica un gravamen de 7% ad-valorem.

### 3.3.2 El Mercado Externo.

En los cuadros 23 y 24 del anexo se indican los países, miembros y no miembros de OIC respectivamente, que constituyen la clientela actual del café hondureño. La exportación a los países miembros es mucho mayor, el 90%, entre los cuales destacan Estados Unidos, Alemania, Japón, Italia, España y Holanda, como los de mayor volumen de compras de café al país, volumen que en el año cafetero 1991/92 fue de 1.9 millones de sacos de 46 Kg., que corresponde al 81% del total exportado.

Las exportaciones a países no miembros de OIC son mucho menores, totalizaron 240 mil sacos de 46 Kg. en 1991/92. Los principales países de destino a este mercado han sido Corea del Sur, Checoslovaquia, Arabia Saudita y Hungría. Como se observa en el cuadro 24; el precio promedio obtenido en estos países, es ligeramente inferior al de países miembros de OIC (cuadro 23), durante los años 90/91 y 91/92.

Las transacciones comerciales de los exportadores registrados de Honduras, están reglamentados por el Estado a través de IHCAFE, para lo cual actúa una Comisión de Mercados integrada por miembros de la Junta Directiva del Instituto, para la supervisión y consulta sobre las cuestiones reglamentarias y para dirimir controversias sobre interpretación de las leyes y reglamentos.

Las operaciones comerciales con agentes compradores del exterior, se realizan directamente por los exportadores nacionales pero los mismos están obligados a informar al IHCAFE sobre cada operación de venta y también a remitirle los contratos respectivos con la información sobre precios pactados, calidades, mes de embarque y otros datos pertinentes; lo cual es requisito para que el instituto emita el certificado de exportación correspondiente.

Según el reglamento de Comercialización, en Honduras no se permiten las ventas de café al exterior con fijación de precios a futuro. La negociación del precio en cada transacción o contrato es una cuestión que solo compete al exportador y el comprador o corresponsal extranjero,

la Asociación de Exportadores o el IHCAFE, normalmente no ofrecen lineamientos ni operan servicios informativos de referencia. Puede darse el caso de que empresas exportadoras registradas sean subsidiarias de compañías transnacionales compradoras de café.

Actualmente intervienen en la compra del café hondureño cerca de 80 empresas extranjeras de las cuales solamente dos son torrefactores y de la industria de cafés solubles con compras del 3% del total exportado, lo cual indica el alto grado de participación e intermediación mercantil en el comercio mundial de café verde.

Como se indicó, se registran alrededor de treinta empresas exportadoras del país, entre las cuales participan AHPROCAFE, una unión de cooperativas y una cooperativa individual de productores de café; pero su volumen de exportación es solo el 6% del total.

### 3.3.3 Precios Recibidos.

Los precios del café llegaron recientemente a uno de los niveles mas bajos de la historia de la caficultura mundial. Tal declinación se inicia en el año cafetero 88/89 y alcanza un mínimo extremo en las cosechas 91/92 y 92/93, con precios promediando abajo de \$60 por saco de 46 Kg.

En las cifras del cuadro 25 del anexo puede observarse la variación mensual de precios a los exportadores, con tendencias ligeramente ascendentes (\$76 a \$80 por saco) de octubre 90 a mayo 91. Luego a partir de junio 91, cambia a tendencia lineal decreciente. En octubre 91 el precio baja a \$71 y continúa bajando hasta septiembre 92, en el cual se obtuvo un precio de \$50 por saco de 46 Kg., observándose durante este ultimo año, la relación no favorable a los cafés de altura, que se indica en la sección 3.1.4 de este documento.

Los precios indicados en el cuadro 25 del anexo son los que se registran en IHCAFE antes de embarque, sin embargo, puede variar por los procesos de comprobación de calidades y otros factores, que suscitan reducciones o "castigos" reclamados por los compradores; y muy raramente también "premios" por mejores calidades. Lo normal son los "castigos" que generalmente se hacen efectivos en el precio pagado, los cuales son estimados por IHCAFE en los siguientes montos por saco de 46 Kg:

**Reducciones de precio al café hondureño, de la cosecha 1991/92.**

TIPO DE CAFE	PREPARACION		STOCK LOT
	AMERICANA	EUROPEA	
Standard	\$ 11.00	\$ 10.00	-
High-Grown	10.00	9.00	-
Strictly High-Grown	9.50	8.00	-
Natural Good Washed	12.50	11.50	\$20-\$25

FUENTE: Departamento de Mercados IHCAFE.

**3.3.4 Costos del Beneficiado Seco y Exportación, Utilidades del Exportador.**

No se cuenta con información actual detallada sobre los costos de las operaciones del beneficio seco, preparación y exportación en que incurren las empresas exportadores registradas en el país. El IHCAFE tiene algunas estimaciones globales utilizadas en el cálculo de la "idea de precios", las cuales proveen la siguiente información sobre componentes del costo por saco de 46 Kg., 92% exportable, para el año 1993:

CONCEPTO	COSTO, LEMPIRAS
Beneficiado, exportación, administración.	55.00
Gastos financieros (60 días 18%)	8.00
Certificado de Exportación.	9.20
SUB-TOTAL	72.20

Al subtotal anterior se debe agregar al impuesto de exportación y el precio de compra al productor, equivalente en café oro, el cual es variable como puede observarse en el cuadro 25 del anexo.

Si en el período crítico, a finales del año cafetero 91/92, el exportador pagó Lps.150 por quintal de café pergamino/seco y vendió al exterior en esa época a \$50 el saco de 46 Kg. de café oro, se pueden realizar las siguientes estimaciones empíricas:

Costo: 150x1.20+72.20 = Lps.252.20 saco café oro  
 Venta: 5.40x50 = Lps.270.00 " " "  
 Diferencia = Lps. 17.80 (7%)

Sin embargo, se desconocen los márgenes reales de utilidad del exportador, el IHCAFE concede al mismo una utilidad de \$3.00 por saco de 46 Kg. en el cálculo de la "idea de precios" actual (alrededor de Lps.18.00). En Costa Rica se ha legislado sobre este particular concediéndose un máximo de 9% para la intervención en beneficiado y exportación; y solamente 2½% cuando el exportador simplemente actúa como intermediario de otros beneficiadores, pero en un contexto de precios más altos, tanto los pagados al productor como los obtenidos del comprador o su corresponsal externo.

Cuando los precios internacionales del café son altos se crean significativos caudales de utilidades, como en los años 1984 y 1986 en los cuales se generaron excedentes de 62.1 y 232.8 millones de lempiras respectivamente, cuya distribución según un estudio del Departamento de Estudios Económicos del banco Central de Honduras, fue la siguiente:

**Distribución de Excedentes  
en millones de lempiras.**

BENEFICIARIO	1984	1986
Trabajadores del campo.	3.7	2.7
Otros servicios a la producción.	9.2	9.1
Utilidades del productor.	4.0	140.2
Impuestos al Estado.	10.6	12.3
Otros servicios a la exportación	1.2	24.8
Utilidades del exportador.	33.4	43.7
TOTAL	62.1	232.8

FUENTE: "Competitividad de los principales Productos de Exportación de Honduras".  
 Departamento de Estudios Económicos,  
 Banco Central de Honduras.

La diferencia entre los dos excedentes es proporcional al ascenso de precios, que en 1984 fue de Lps.55.00, en tanto que en 1986 fue Lps.175.00 sobre el precio del saco de 46 Kg., con respecto al año anterior en cada caso. La mayor variación entre los beneficiarios en los dos años, corresponde al productor y a otros servicios a la exportación. Hay que considerar que el caudal excedente que ha beneficiado tanto a productores como a exportadores tiene un reparto per-capita distinto porque los

primeros representan en esos años cerca de 50,000 familias en tanto que los dueños o socios de las exportadoras son mucho menos. También debe observarse el bajo monto de beneficios que corresponden a los trabajadores asalariados en caficultura.

### 3.4 Torrefacción y Consumo Interno.

Actualmente la industria de la torrefacción en Honduras, está compuesta por aproximadamente 15 empresas que se dedican a esta actividad, las cuales se encuentran debidamente inscritas en el IHCAFE. Para el último año cafetero 1991/1992 recibieron una cuota asignada por el instituto de aproximadamente 200,000 quintales (sacos de 46 Kgs.) de café calidad "Resaca", provenientes de los exportadores a través del IHCAFE, que paga a estos un precio fijo de Lps.130.00 por saco.

La oferta de café molido presenta una estructura de mercado oligopólica, ya que solamente tres firmas procesan actualmente el 88% de la cuota total asignada.

La cuota a los torrefactores en los últimos años, se ha mantenido relativamente constante, como se muestra en el siguiente cuadro:

AÑO	CUOTA ASIGNADA
1988	181,900
1989	198,400
1990	201,200
1991/92	199,638
1992/93	199,638

Es de hacer notar que para el año 1989 durante el cual se realizó la última investigación sobre torrefacción, se estimó que las compras a particulares por parte de las empresas, representó un 30% aproximadamente de la cuota asignada por IHCAFE; de lo anterior puede estimarse que las necesidades de materia prima para torrefacción sobrepasan los 300,000 quintales de café al año.

Otro aspecto a tomar en consideración es que el precio del café para consumo interno en Honduras, es subsidiado. En el año cafetalero 1993/94 los torrefactores adquieren el grano por compra al IHCAFE a un precio de Lps.142.00 el quintal oro (calidad resaca), precio que se mantiene estable, independientemente de las fluctuaciones en el mercado internacional.

#### IV. MEDIDAS RECIENTES DEL ESTADO Y LA SITUACION MACROECONOMICA.

##### 4.1 Medidas Recientes del Estado en favor de la Caficultura.

En consideración a la desfavorable situación reciente de la caficultura, el Estado hondureño ha tomado las siguientes medidas por iniciativa del Gobierno Central elevadas al Poder Legislativo.

###### 4.1.1 Ley de Apoyo a la Caficultura.

El Decreto Legislativo 81-92 contiene dos medidas de apoyo, consistentes la primera en la creación de un bono para el mantenimiento de la productividad del cultivo del café, otorgando un descuento con valor nominal de Lps.20.00 por quintal de fertilizante que el productor adquiera del comercio local para fertilizar sus plantaciones de café, durante el año 1992. Esta medida se financió con una emisión de bonos de hasta 15 millones de lempiras por la Secretaría de Hacienda y Crédito Público y el Banco Central de Honduras.

La segunda medida contenida en el mismo Decreto 81-92 establece la liberación de impuestos de exportación cuando el precio internacional del grano está por debajo del nivel de \$70 por saco de 46 Kg. y aplica un 7% ad-valorem arriba de dicho precio, como se indica en la sección 3 de este informe.

###### 4.1.2 Saneamiento de la Cartera Crediticia del IHCAFE.

El Congreso Nacional mediante el Decreto Legislativo 57-93 autorizó al IHCAFE a realizar un saneamiento de cartera crediticia con el propósito de rehabilitar financieramente a los productores de café, deudores del instituto y con dificultades para el mantenimiento de sus plantaciones. Esta medida consiste en la dispensa total o parcial de intereses y del pago de principal por diversas causas de estado improductivo de las fincas; y refinanciamiento en plazo hasta por diez años a baja tasa de interés. Los saldos de principal e intereses hasta por Lps.10,000 fueron dispensados automáticamente.

###### 4.1.3 Ley de emergencia para la Caficultura.

El Decreto Legislativo 126-92 autoriza a la Secretaría de Hacienda y Crédito Público para que emita "Bonos Cafetaleros", cuyo producto se destina a una ayuda especial de emergencia a los productores de café en vista de haber sido afectados por el descenso en el precio internacional del grano. La ayuda consiste en una asignación de Lps.50.00 por cada quintal de café oro, o su equivalente,

vendido por el productor proveniente de la cosecha 1992/93. Esta emisión de bonos se autorizó hasta por un monto total de 150 millones de lempiras.

#### 4.1.4 Retención de exportaciones de café.

Honduras ha tenido una participación activa, conjuntamente con otros países productores de café, en las decisiones y ejecución de acciones colectivas a fin de lograr la recuperación de precios del grano en el mercado internacional. De ello ha resultado su adhesión a la Asociación Internacional de Países Productores de Café AIPP y la resolución de retener un volumen de 20% de las exportaciones de la cosecha 1993-94, en tanto el precio indicativo de OIC con base en el contrato "C" de la bolsa de New York esté por debajo de US\$ 1.30 la libra.

#### 4.2 La Situación Macroeconómica y el Café.

Los instrumentos de política económica puestos en funcionamiento por el Gobierno de Honduras a partir del programa de ajuste estructural en vigencia en 1990, han incidido sobre la caficultura nacional en sus costos y en su función de producción.

Las políticas utilizadas han sido fundamentalmente las monetaria, cambiaria y crediticia, la fiscal y la comercial cada una con sus instrumentos, apoyados por la estructuración de una nueva organización del Estado en apoyo a la iniciativa privada.

La orientación de la política se ha dirigido a crear mecanismos para la apertura comercial, liberalización del mercado interno, dentro de un marco de integración regional en la búsqueda de una mayor eficiencia productiva para promover la competitividad.

Es ese entorno es que ha incidido sobre el café de diversas maneras, por ejemplo:

##### **Política monetaria:**

La restricción del circulante mediante la emisión de bonos del Estado, aumentos de la tasa en encaje bancario, y disminución de la emisión monetaria, ha traído como consecuencia una baja de la demanda agregada (buscando la menor tasa de inflación), lo que conduce a una astringencia de circulante impactando en el costo del crédito representado por la tasa de interés.

El sector cafetalero que basa producción en la disponibilidad oportuna y rentable del crédito ha visto crecer sus costos de producción y de exportación por esta medida.

**Política crediticia:**

El aumento de la tasa de interés por la política monetaria seguida, ha significado usar dos instrumentos adicionales, la restricción del monto de crédito a la banca comercial y la disminución del crédito al sector público, disminuyendo las oportunidades de utilizar el crédito de largo plazo necesario para la plantación y rehabilitación cafetera.

**Política cambiaria:**

El aumento del precio del dólar frente al lempira ha significado una mayor retribución al productor en moneda nacional, sin embargo, el costo de los insumos importados ha crecido en el monto de la devaluación; ésto también ha afectado a la investigación y transferencia de tecnología, lo que ha hecho más caro el crear y adaptar tecnología para los productores nacionales. El componente importado de los costos, es el factor que más ha incidido sobre la producción de café y su aumento debe ser medido en el sentido de costo beneficio con el ingreso adicional en moneda nacional por efecto de la devaluación, para encontrar el efecto real del cambio en el precio de la divisa sobre el café.

**Política fiscal:**

La reducción y readecuación del tamaño, forma y función del Estado, generado por el aumento de los costos en el pago de la deuda externa fiscal, trae como consecuencia una disminución de la atención a la actividad en servicios del Estado que viene prestando el sector público, incluido el café.

Por otra parte los ingresos que había venido recibiendo el fisco como aporte de la actividad cafetera, también se han afectado, ya que se ha reducido la recaudación por impuesto a la exportación. Hay que hacer notar que el café se había constituido en un soporte sustancial del financiamiento público y como tal, su aporte servía para reorientar el financiamiento de la actividad de Gobierno.

La Ley de Modernización y Desarrollo del Sector Agrícola, puede tener efectos significativos sobre la actividad cafetera al incidir sobre la tenencia de la tierra y el crédito de largo plazo de los productores, además de la posible privatización del IHCAFE.

**Política comercial:**

La apertura comercial, con la liberalización de mercados, en el contexto de la integración; trae aparejado la búsqueda de nuevos mercados para el café, la ubicación de la excuota cafetera en los mercados tradicionales, la identificación de



nuevas opciones de mercados tradicionales, la identificación de nuevas opciones de demanda (consumo) para el café nacional y fundamentalmente la homologación de legislaciones entre países centroamericanos productores de café, tendientes al libre intercambio.

Otro efecto de política comercial se siente en la rebaja arancelaria para la importación de insumos traídos del exterior, pero también se va a sentir en la liberación arancelaria para la importación de cafés solubles provenientes de centroamérica y terceros países, tema importante a evaluar en el futuro.

#### **Política social:**

Los indicadores de empleo que presenta el proceso cafetalero, son significativos y generan además una corriente de circulación del dinero por sueldos y salarios pagados por servicios, que gravitan sobre la economía nacional.

La acción de mejoramiento del capital humano para mejorar la competitividad, sería importante profundizarla en el sector cafetalero hondureño.

#### **Política ambiental:**

La sostenibilidad de la producción cafetalera, como un cultivo que mejora el ecosistema y genera valor agregado a partir de la transformación energética en café; es de suma importancia social, ya que esta producción permite el manejo de laderas, la conservación de suelos, la generación de oxígeno y otras actividades ambientales favorables al país. (La nueva ley ambiental recientemente emitida, es necesario estudiar su efecto sobre la actividad cafetera).

## ***ANEXO ESTADISTICO***

**CUADRO Nº 1**

Número de fincas y de productores de café en Honduras, según tamaño de plantación. Registro Nacional de Productores, IHCAFE, 1993.

TAMAÑO DE PLANTACION DE CAFE, EN MANZANAS	NUMERO DE FINCAS	%	NÚMERO DE PRODUCTORES	%
De menos de 2	36,418	48.7	33,480	48.3
De 2 a menos de 5	23,672	31.7	22,155	32.0
De 5 a menos de 10	9,577	12.8	8,991	13.0
De 10 a menos de 15	2,477	3.3	2,302	3.3
De 15 a menos de 30	1,795	2.4	1,633	2.3
De 30 a menos de 50	483	0.7	423	0.6
De 50 y más	305	0.4	269	0.4
<b>TOTAL</b>	<b>74,727</b>	<b>100.0</b>	<b>69,255</b>	<b>100.0</b>

**CUADRO Nº 2**

Número de productores de café en Honduras, en las regiones administrativas de IHCAFE que se indican. Registro Nacional de Productores, 1993.

REGION/DEPARTAMENTO	NUMERO DE FINCAS	%	NÚMERO DE PRODUCTORES	%
1. Santa Bárbara	8,169	10.9	7,925	11.4
2. Copán, Lempira, Ocotepeque	16,465	22.0	14,474	20.9
3. Yoro, Atlántida	5,034	6.8	4,863	7.0
4. El Paraíso	10,268	13.7	10,131	14.6
5. Comayagua	7,946	10.6	7,383	10.7
6. Marcala, La Paz, Intibucá	7,379	9.9	6,840	9.9
7. Olancho	8,312	11.1	7,717	11.1
8. Cortés	6,654	8.9	5,786	8.4
9. F.Morazán, Choluteca	4,500	6.0	4,136	6.0
<b>TOTAL</b>	<b>74,727</b>	<b>100.0</b>	<b>69,255</b>	<b>100.0</b>

**CUADRO Nº 3**

Superficie cultivada de café en Honduras, siembras renovadas y no renovadas, en las altitudes que se indican, en 1988. Cifras en manzanas.

ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR (M)	RENOVADA	NO RENOVADA	TOTAL	PORCENTAJE
Menos de 700	1,935	8,812	10,747	4.3
700 - 900	8,941	30,931	39,872	16.1
900 - 1,100	13,091	46,727	59,818	24.2
1,100 - 1,300	20,431	52,817	73,248	29.6
Más de 1,300	20,804	43,009	63,813	25.8
<b>TOTAL</b>	<b>65,202</b>	<b>182,296</b>	<b>247,498</b>	<b>100.0</b>

FUENTE: Encuesta Nacional de Café, 1988, IHCAFE.

**CUADRO Nº 4**

Area cultivada de café en Honduras, área en producción y en plantilla, según los tamaños de plantación que se indican, en 1993.

TAMAÑO DE PLANTACION, EN MANZANAS.	AREA CULTIVADA: MANZANAS		
	TOTAL	EN PRODUCCION	EN PLANTILLA
<b>TOTAL</b>	<b>320,060</b>	<b>273,644</b>	<b>46,416</b>
Menos de 2	47,530	42,544	4,986
De 2 a menos de 5	84,154	72,474	11,680
De 5 a menos de 10	70,941	59,443	11,498
De 10 a menos de 15	31,538	27,159	4,379
De 15 a menos de 30	37,801	32,148	5,653
De 30 a menos de 50	18,931	16,225	2,706
Más de 50	29,161	23,651	5,514

FUENTE: Registro Nacional de Productores, IHCAFE.

**CUADRO Nº 5**

Area cultivada de café en Honduras, área en producción y en plantilla, según región de IHCAFE; en 1993.

REGION	AREA CULTIVADA: MANZANAS		
	TOTAL	EN PRODUCCION	EN PLANTILLA
<b>TOTAL</b>	<b>320,060</b>	<b>273,644</b>	<b>46,416</b>
1. Santa Bárbara	40,694	34,866	5,828
2. Copán, Lempira, Ocot.	52,811	43,347	9,464
3. Yoro, Atlántida	22,962	20,177	2,785
4. El Paraíso	58,573	50,730	7,843
5. Comayagua	32,489	28,765	3,724
6. La Paz, Intibucá	26,331	21,764	4,567
7. Olancho	38,441	33,427	5,014
8. Cortés	30,153	25,650	4,503
9. F.Morazán, Choluteca	17,606	14,918	2,688

FUENTE: Registro Nacional de Productores, IHCAFE.

**CUADRO Nº 6**

Area cosechada, producción y rendimientos de café, según tamaño de plantación en Honduras, por año-cosecha.

TAMAÑO DE PLANTACION: MANZANAS	AREA COSECHADA: MILES DE MANZANAS			PRODUCCION MILES DE QUINTALES ORO			RENDIMIENTOS: QO CAFE ORO/ MANZANA		
	1988/89	1989/90	1990/91	1988/89	1989/90	1990/91	1988/89	1989/90	1990/91
<b>TOTAL</b>	<b>200.9</b>	<b>214.2</b>	<b>249.0</b>	<b>2,169.9</b>	<b>2,664.5</b>	<b>2,150.0</b>	<b>10.8</b>	<b>12.4</b>	<b>8.6</b>
Menos de 2.	17.6	17.9	25.2	131.4	143.9	201.3			
De 2 a menos de 5	48.1	50.6	66.5	451.3	519.1	610.1	9.4	10.3	8.5
De 5 a menos de 10	55.0	56.4	62.9	523.7	707.8	558.5	9.5	12.5	9.5
De 10 a menos de 15	33.3	29.7	24.9	361.9	377.8	229.4	10.9	12.7	9.0
De 15 a menos de 20	17.0	17.1	20.1	261.7	199.4	194.2	15.4	11.7	9.3
De 20 y más.	29.9	42.5	49.3	439.8	716.5	356.5	14.7	16.8	7.8

FUENTE: Encuestas Anuales, IHCAFE.

**CUADRO Nº 7**

Area Cosechada, producción y rendimientos de café según región en Honduras. Cosecha 1990/91.

REGION	AREA COSECHADA MILES DE MZS.	PRODUCCION EN MILES DE QQ. DE CAFE ORO	RENDIMIENTO:QQ CAFE ORO/MZS.
<b>TOTAL</b>	<b>249.0</b>	<b>2.150.0</b>	<b>8.6</b>
Santa Bárbara	25.3	299.2	11.8
Copán, Lempira, Ocotepeque.	26.4	461.6	17.5
Yoro, Atlántida.	30.6	150.0	4.9
El Paraíso.	47.9	400.8	8.4
Comayagua.	24.9	212.4	8.5
La Paz, Intibucá.	11.8	167.8	14.2
Olancho.	48.9	198.0	4.0
Cortés.	17.9	190.2	10.6
Fco.Morazán, Choluteca.	15.2	70.0	4.6

FUENTE: Encuestas anuales. IHCAFE.

**CUADRO Nº 9**

Utilización de mano de obra por manzana, en el sistema altamente tecnificado de cultivo de café en Honduras. Número de jornales en 1993.

ETAPA O AÑO	TOTAL	CULTIVO	COSECHA
0. Semillero y viveros.	140	140	-
1. Plantación de cafetos y sombra.	225	225	-
2. Plantilla en producción.	164	84	80
3. Cafetal en producción, 2º año.	275	115	160
4. Cafetal en producción, 3º año.	348	108	240
5. Cafetal en producción, 4º año.	348	108	240
6. Cafetal en producción, 5º año.	348	108	240
Promedio, café en producción.	125	153	278
%	45	55	100

FUENTE: División Agrícola del IHCAFE.

**CUADRO Nº 10**

**COSTO DE PRODUCCION PARA UNA MANZANA DE CAFETAL TECNIFICADO  
CONSTRUCCION DE VIVERO DE 3,000 PLANTAS, EN 1993.**

**(En Lempiras)**

DETALLE DE ACTIVIDADES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
<u>Insumos Semillero</u>				
Semilla de café	Libra	4	5.00	20.00
Fungicidas	Libra	1	23.00	23.00
<u>Sub-total</u>				43.00
-----				
<u>Mano de Obra Semillero</u>				
Preparación del suelo	Jornal	2	11.00	22.00
Desinfección y siembra	Jornal	2	11.00	22.00
Riego	Jornal	10	11.00	110.00
<u>Sub-total</u>				154.00
-----				
<u>Insumos Vivero</u>				
Bolsa	Bolsa	3,000	0.04	120.00
Alambre		1	120.00	120.00
Insecticida y fungicida		1	50.00	50.00
Fertilizante granular	Quintal	2	80.00	160.00
Fertilizante foliar	Litro	1	15.00	15.00
Imprevistos	Global	1	43.00	43.00
<u>Sub-total</u>				508.00
-----				
<u>Mano de Obra Vivero</u>				
Preparación del suelo	Jornal	12	11.00	132.00
Llenado de bolsas	Jornal	22	11.00	242.00
Corte de postes	Jornal	2	11.00	22.00
Construcción de ramada	Jornal	12	11.00	132.00
Alineamiento de bolsas	Jornal	3	11.00	33.00
Siembra de chapolas	Jornal	6	11.00	66.00
Riego	Jornal	30	11.00	330.00
Limpieza	Jornal	12	11.00	132.00
Control fitosanitario	Jornal	6	11.00	66.00
Fertilización	Jornal	6	11.00	66.00
Imprevistos	Jornal	14	11.00	154.00
<u>Sub-total</u>				1,375.00
-----				
<u>TOTAL</u>				2,080.00
-----				

FUENTE: División Agrícola del IHCAFE, 1993.

**CUADRO Nº 11**

**COSTO DE PRODUCCION PARA UNA MANZANA DE CAFETAL TECNIFICADO  
SEGUNDO AÑO**

**(En Lempiras)**

DETALLE DE ACTIVIDADES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
<u>Insumos</u>				
Fungicidas	Litros	1	36.00	36.00
Fertilizante	Quintal	3	80.00	240.00
Fertilizante	Quintal	3	80.00	240.00
Fertilizante	Quintal	3	80.00	240.00
Otros	Global	1	136.00	136.00
<u>Sub-total</u>				892.00
				-----
<u>Mano de Obra</u>				
Zócalo del terreno	Jornal	15	11.00	165.00
Trazo del terreno	Jornal	38	11.00	418.00
Hechura de Hoyos	Jornal	62	11.00	682.00
Transporte y siembra Defín.	Jornal	33	11.00	363.00
Primera limpia	Jornal	12	11.00	132.00
Primera fertilización	Jornal	4	11.00	44.00
Segunda limpia	Jornal	12	11.00	132.00
Segunda fertilización	Jornal	4	11.00	44.00
Tercera limpia	Jornal	12	11.00	132.00
Tercera fertilización	Jornal	4	11.00	44.00
Imprevistos	Jornal	17	11.00	187.00
<u>Sub-total</u>				2,343.00
				-----
<u>TOTAL</u>				3,235.00
				-----

FUENTE: División Agrícola del IHCAFE, 1993.



CUADRO Nº 12

COSTO DE PRODUCCION PARA UNA MANZANA DE CAFETAL TECNIFICADO  
TERCER AÑO

(En Lempiras)

DETALLE DE ACTIVIDADES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
<u>Insumos</u>				
Fertilizante	Quintal	6	80.00	480.00
Fungicida e Insecticida		1	200.00	200.00
Fertilizante	Quintal	6	80.00	480.00
Fertilizante	Quintal	6	80.00	480.00
Otros	Global	1	200.00	200.00
Imprevistos	Global	1	147.00	147.00
<u>Sub-total</u>				1,987.00
				*****
<u>Mano de Obra</u>				
Primera limpia	Jornal	12	11.00	132.00
Primera fertilización	Jornal	6	11.00	66.00
Control fitosanitario	Jornal	12	11.00	132.00
Segunda limpia	Jornal	12	11.00	132.00
Segunda fertilización	Jornal	6	11.00	66.00
Tercera limpia	Jornal	12	11.00	132.00
Tercera fertilización	Jornal	6	11.00	66.00
Corte, beneficiado de 20qqs.	Jornal	80	12.50	1,000.00
Imprevistos	Jornal	18	11.00	196.00
<u>Sub-total</u>				1,922.00
				-----
<u>TOTAL</u>				3,909.00
				*****

FUENTE: División Agrícola del IHCAFE, 1993.

**CUADRO Nº 13**

**COSTO DE PRODUCCION PARA UNA MANZANA DE CAFETAL TECNIFICADO  
CUARTO AÑO**

**(En Lempiras)**

DETALLE DE ACTIVIDADES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
<u>Insumos</u>				
Fertilizante	Quintal	8	80.00	640.00
Resiembra	Plantas	1	180.00	180.00
Fungicidas e Insecticida		1	200.00	200.00
Fertilizante	Quintal	8	80.00	640.00
Fertilizante	Quintal	8	80.00	640.00
Otros para corte y benefic.	Global	1	400.00	400.00
Imprevistos	Global	1	223.00	223.00
<u>Sub-total</u>				2,923.00
				-----
<u>Mano de Obra</u>				
Primera limpia	Jornal	12	11.00	132.00
Primera fertilización	Jornal	8	11.00	88.00
Resiembra	Jornal	15	11.00	165.00
Control fitosanitario	Jornal	12	11.00	132.00
Segunda limpia	Jornal	12	11.00	132.00
Segunda fertilización	Jornal	8	11.00	88.00
Tercera limpia	Jornal	12	11.00	132.00
Tercera fertilización	Jornal	8	11.00	88.00
Corte y beneficiado de 40qqs	Jornal	160	12.50	2,000.00
Imprevistos	Jornal	28	11.00	308.00
<u>Sub-total</u>				3,265.00
				-----
<u>TOTAL</u>				6,188.00
				-----

FUENTE: División Agrícola de IHCAFE, 1993.

**CUADRO Nº 14**

**COSTO DE PRODUCCION PARA UNA MANZANA DE CAFETAL TECNIFICADO  
QUINTO AÑO**

(En Lempiras)

DETALLE DE ACTIVIDADES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
<u>Insumos</u>				
Fertilizante	Quintal	8	80.00	640.00
Resiembra	Plantas	1	120.00	120.00
Fungicidas e Insecticida		1	168.00	168.00
Fertilizante	Quintal	8	80.00	640.00
Fertilizante	Quintal	8	80.00	640.00
Otros para corte y benefic.	Global	1	600.00	600.00
Imprevistos	Global	1	269.00	269.00
<u>Sub-total</u>				3,077.00
				-----
<u>Mano de Obra</u>				
Primera limpia	Jornal	12	11.00	132.00
Primera fertilización	Jornal	8	11.00	88.00
Resiembra	Jornal	2	11.00	22.00
Control fitosanitario	Jornal	12	11.00	132.00
Segunda limpia	Jornal	12	11.00	132.00
Segunda fertilización	Jornal	8	11.00	88.00
Tercera limpia	Jornal	12	11.00	132.00
Tercera fertilización	Jornal	8	11.00	88.00
Corte y beneficiado de 60qqs	Jornal	240	12.50	3,000.00
Imprevistos	Jornal	34	11.00	374.00
<u>Sub-total</u>				4,188.00
				-----
<u>TOTAL</u>				7,265.00
				-----

FUENTE: División Agrícola de IHCAFE, 1993.

**CUADRO N° 15**

**ANALISIS DE COSTOS, RENDIMIENTOS Y RETORNO A LA INVERSION, DE  
UNA HANZANA DE CAFE AL NIVEL ALTO DE TECNIFICACION.**

**(CIFRAS EN LEMPIRAS CORRIENTES)**

CONCEPTO	1	2.	3	4	5	6	7	8
<b>EGRESOS</b>								
Totales	5,315.0	3,909.0	6,188.0	7,265.0	7,265.0	7,265.0	7,265.0	7,265.0
Por QQ		195.5	154.7	121.1	121.1	145.3	181.6	242.2
<b>INGRESOS</b>								
QQ oro		20.0	40.0	60.0	60.0	50.0	40.0	30.0
Precio		200.0	200.0	200.0	200.0	200.0	200.0	200.0
Valor de producción		4,000.0	8,000.0	12,000.0	12,000.0	10,000.0	8,000.0	6,000.0
<b>BENEFICIO</b>	(5,315.0)	91.0	1,812.0	4,735.0	4,735.0	2,735.0	735.0	(1,265.9)
<b>BENEFICIO ACUMULADO</b>	(5,315.0)	(5,224.0)	1,903.0	6,547.0	9,470.0	7,470.0	3,470.0	(530.0)
<b>TIR</b>	33.0%		VAN	2,292.5				

FUENTE: División Agrícola IHCAFE, cuadros 10 al 14.

**CUADRO Nº 16**

**SUPUESTO COSTO DE PRODUCCION DE UNA MANZANA DE CAFE EN EL SISTEMA TRADICIONAL, COSECHA 1992-93.**

**(LEMPIRAS CORRIENTES)**

OPERACION	VALOR LPS. CON BENEFICIADO	VALOR LPS. SIN BENEFICIADO
2 Limpias a Lps.100.00 cada una	200.00	200.00
1 Poda y deshije	100.00	100.00
Cosecha		
Corte de 108 latas= 6 qq.oro	324.00	324.00
Sub-total	624.00	624.00
Beneficio húmedo:L.13.90/qq.	79.40	0.00
Sub-total	703.40	624.00
Otros gastos imprevistos 10%	70.34	62.40
Sub-total	773.74	686.40
Intereses al capital, 17%	131.54	116.69
TOTAL	905.28	803.09
Costos por producto:		
-Por quintal pergamino seco en base a L.7.20 qq./Manz.	125.73	0.00
-Por quintal de uva madura en base a 108 latas/Manz.	0.00	26.09
Probable precio recibido.	174.00	38.00
Beneficios unitarios (B)		
B/qq. pergamino	48.27	0.00
B/qq. uva	-	11.91
B/manzana	347.54	366.56
B/C %	38.00	46.00

**CUADRO Nº 17**

**SUPUESTO COSTO DE PRODUCCION DE UNA MANZANA DE CAFE  
TECNIFICADO, NIVEL BAJO, COSECHA 1992-93.**

**(LEMPIRAS CORRIENTES)**

OPERACION	VALOR LPS. CON BENEFICIADO	VALOR LPS. SIN BENEFICIADO
3 limpias a Lps.100.00 q.	300.00	300.00
Fungicidas 6 lb., insecticida 1 Lt., combustible.	200.00	200.00
Fertilizante 1 Apl.3.75qqL.80q.	300.00	300.00
Aspersión 12 jornales, L.12.00q	144.00	144.00
Aplic.Fert., 4 jornales L.9.25	37.00	37.00
Podas, deshije, 12 jornales L.11.00 c/u.	132.00	132.00
<b>Cosecha</b>		
Corte de 14qq.oro=252 latas a L.3.00 q.	756.00	756.00
Sub-total	1,869.00	1,869.00
Beneficio 14 qq. a L.13.90 q.	194.60	0.00
Sub-total	2,063.60	1,869.00
Otros gastos imprevistos:10%	206.36	186.90
Sub-total	2,269.96	2,055.90
Intereses al capital, 17%.	385.89	349.50
TOTAL	2,655.85	2,405.40
<b>COSTOS POR PRODUCTO:</b>		
-Por quintal pergamino seco, en base a 17 qq.	156.23	0.00
-Por quintal uva, en base a 252 latas.	0.00	33.49
Probable precio recibido:	174.00	38.00
Beneficios unitarios (B):		
B/qq. pergamino	17.77	0.00
B/qq. uva	0.00	4.51
B/manzana	302.09	323.89
B/C %	11.00	13.00

**CUADRO Nº 18**

**ESTADO EN QUE EL PRODUCTOR VENDE EL CAFE, SEGUN EL LUGAR DE ENTREGA. COSECHA 1988-89  
PORCENTAJES DEL VOLUMEN DE VENTAS**

ESTADO DEL GRANO	LUGAR DE ENTREGA LOCAL DEL PRODUCTOR	LOCAL DEL COMPRADOR	MEDIA GENERAL
Uva	3	1	2
Pergamino húmedo	36	23	28
Pergamino seco	55	68	63
Otro estado	6	8	7

FUENTE: "Pronóstico de cosecha de café 1989-90" IHCAFE, 1989.

**CUADRO Nº19**

**DESTINO DE LA PRODUCCION DE LAS FINCAS CAFETALERAS DE HONDURAS, EN LOS AÑOS COSECHA QUE SE INDICAN VOLUMENES Y PORCENTAJES**

DESTINO	1987/88		1988/89		1990-91	
	MILES qq ORO	%	MILES qq ORO	%	MILES qq ORO	%
<b>TOTAL</b>	1,933.6	100.0	2,169.6	100.0	2,150.0	100.0
Consumo familiar	85.1	4	71.6	3	72.6	3
Ventas	1,842.7	95	2,085.4	96	2,038.3	95
Almacenado para venta posterior.	2.4	0.1	7.9	0.4	21.1	1
Pérdidas post-cosecha.	3.4	0.2	4.8	0.2	18.0	1

FUENTE: "Pronóstico de Cosecha de Café 1989-90" y "Encuesta Nacional de Café 1991". IHCAFE, 1991.

**CUADRO Nº 20**

**VENTAS DE CAFE DEL PRODUCTOR SEGUN AGENTE COMPRADOR,  
EN LOS AÑOS COSECHA QUE SE INDICAN.  
PORCENTAJE DEL VOLUMEN DE PRODUCCION**

COMPRADOR	1987/88	1988/89	1990/91	
			MILES qq ORO	%
<b>TOTAL</b>	100	100	2,038.3	100
Cooperativa	19	15	195.2	10
Intermediario	74	76	1,652.0	81
Exportador	6	8	188.5	9
Otro	1	1	2.6	0

FUENTE: "Algunos Aspectos del Mercado de Café en Honduras", 1990 y "Encuesta Nacional de Café, abril 1991", IHCAFE, 1991.

**CUADRO Nº 21**

**PRECIOS RECIBIDOS POR LOS PRODUCTORES DE CAFE, SEGUN  
AGENTE COMPRADOR, EN LOS AÑOS QUE SE INDICAN  
LEMPIRAS CORRIENTES POR QUINTAL DE CAFE ORO  
EQUIVALENTE.**

COMPRADOR	1988/89			1990/91
	PUESTO EN FINCA	EN LOCAL DEL COMPRADOR	PRECIO MEDIO	PRECIO MEDIO
Cooperativa	165	164	164	301
Intermediario	160	164	161	297
Exportador	151	176	164	299
Otro	186	-	-	301
<b>PRECIO PROMEDIO</b>	160	166	162	298

FUENTE: "Algunos Aspectos del Mercado de Café en Honduras", 1990 y "Encuesta Nacional de Café, abril 1991", IHCAFE, 1991.



**CUADRO N° 22**

**COMPRAS INTERNAS DE LOS EXPORTADORES, CUOTA AJUSTADA DE EXPORTACION, Y EXPORTACIONES DE CAFE DE HONDURAS; EN LOS AÑOS QUE SE INDICAN.**

COSECHA	COMPRAS INTERNAS DE EXPORTADORES, MILES DE QUINTALES	CUOTA AJUSTADA MILES DE SACOS 46 Kg.	EXPORTACIONES DE CAFE ORO		
			MILES DE SACOS 46Kg.	VALOR.MILES LEMPIRAS	PRECIO MEDIO LEMPIRAS
1980/81	1.649	nd	1.345	312.820	233
1981/82	1.574	1.187	1.188	306.283	258
1982/83	1.865	991	1.618	302.488	187
1983/84	1.396	1.090	1.364	314.410	230
1984/85	1.818	1.102	1.675	371.288	222
1985/86	1.536	M.L.	1.932	710.220	368
1986/87	2.036	M.L.	1.823	396.257	217
1987/88	1.923	964	1.597	382.410	240
1988/89	2.030	1.123*	1.910	448.728	235
1989/90	2.453	M.L.	2.261	158.080**	70**
1990/91	2.043	M.L.	1.861	145.905**	78**
1991/92		M.L.	2.348	140.486**	60**

FUENTE: INCAFE.

\* Mercado libre (M.L.) a partir de julio 1989.

\*\* US Dólares. A partir de 1990 la tasa cambiaria oficial, del lempira con respecto al dólar, ha variado repetidamente.

**CUADRO N° 23**

**EXPORTACION DE CAFE EN HONDURAS A LOS PAISES MIEMBROS DEL CONVENIO INTERNACIONAL DEL CAFE, DURANTE LOS AÑOS CAFETEROS QUE SE INDICAN**

PAIS DE DESTINO MIEMBRO OIC	1989/90		1990/91		1991/92	
	MILES DE SACOS 46 KG.	MILES DE US\$	MILES DE SACOS 46 KG.	MILES DE US\$	MILES DE SACOS 46 KG.	MILES DE US\$
Estados Unidos	627.2	42.613	334.5	26.152	803.1	48.014
Alemania Occ.	477.0	32.993	251.6	19.420	576.6	34.826
Japón	336.4	24.272	424.5	33.649	272.8	16.546
Bélgica	73.7	5.157	48.8	3.753	55.9	3.203
Francia	35.6	2.432	16.5	1.297	27.8	1.508
Italia	141.8	10.597	164.2	13.039	57.4	3.050
Inglaterra	22.9	1.682	12.8	1.021	17.6	1.034
Finlandia	1.9	138	0.4	27	1.5	77
España	65.8	4.504	60.0	4.684	74.4	4.302
Suiza	56.6	4.111	102.1	7.965	60.8	3.702
Holanda	121.5	8.776	84.8	6.619	108.4	6.839
Canadá	44.0	3.254	22.9	1.823	22.1	1.286
Suecia	0.4	24	0.0	0	5.6	292
Singapore	3.0	254	0.0	0	0.0	0
Yugoslavia	4.5	303	0.0	0	0.0	0
Portugal	5.6	395	11.2	900	21.0	1.267
Irlanda	1.5	109	2.2	173	3.4	220
Austria	4.5	242	0.0	0	0.0	0
<b>SUB-TOTAL</b>	<b>2.023.7</b>	<b>141.855</b>	<b>1.536.5</b>	<b>120.522</b>	<b>2.108.3</b>	<b>126.166</b>
<b>PRECIO MEDIO \$</b>	<b>-</b>	<b>70.10</b>	<b>-</b>	<b>78.44</b>	<b>-</b>	<b>59.84</b>

FUENTE: Unidad de Exportación y Comercialización, INCAFE.

\* Canadá dejó de ser miembro de OIC a partir de septiembre de 1991.

CUADRO Nº 24

EXPORTACION DE CAFE DE HONDURAS A PAISES NO MIEMBROS DEL  
CONVENIO INTERNACIONAL DEL CAFE, DURANTE LOS AÑOS  
CAFETEROS QUE SE INDICAN.

PAIS DE DESTINO	1989/90		1990/91		1991/92	
	MILES DE SACOS 46 KG.	MILES DE US\$	MILES DE SACOS 46 KG.	MILES DE US\$	MILES DE SACOS 46 KG.	MILES DE US\$
Israel	12.0	852	12.8	1,022	9.8	587
Africa del Sur	0.0	0	0.4	29	0.0	0
Jordania	1.5	84	0.0	0	0.0	0
Checoslovaquia	90.9	6,181	28.5	2,260	43.0	2,443
Líbano	0.0	0	2.0	162	0.0	0
Marruecos	4.5	296	2.2	169	4.5	270
Alemania Oriental	6.0	314	0.0	0	0.0	0
Arabia Saudita	2.2	154	26.9	2,025	17.4	1,014
Hungría	49.7	3,350	50.6	3,919	10.5	617
Qnatar	0.4	23	0.0	0	0.0	0
China	0.4	30	3.0	221	0.0	0
Polonia	2.2	169	22.2	1,710	2.7	88
Islandia	1.5	92	0.0	0	0.0	0
Hong Kong	0.0	0	0.8	62	1.1	71
Rusia	0.0	0	0.0	0	0.6	23
Siria	0.0	0	0.0	0	0.4	23
Korea del Sur	65.1	4,598	173.1	13,623	149.2	9,140
Nueva Zelandia	1.1	82	2.2	182	0.8	43
<b>SUB-TOTAL</b>	<b>237.6</b>	<b>16,225</b>	<b>324.8</b>	<b>25,383</b>	<b>240.0</b>	<b>14,320</b>
<b>PRECIO MEDIO S</b>	<b>-</b>	<b>68.30</b>	<b>-</b>	<b>78.14</b>	<b>-</b>	<b>59.66</b>
<b>GRAN TOTAL*</b>	<b>2,261.2</b>	<b>158,080</b>	<b>1,861.3</b>	<b>145,905</b>	<b>2,348.3</b>	<b>140,436</b>

FUENTE: Unidad de Exportación y Comercialización, INCAFE.

\* Total de exportaciones a los dos grupos de países.

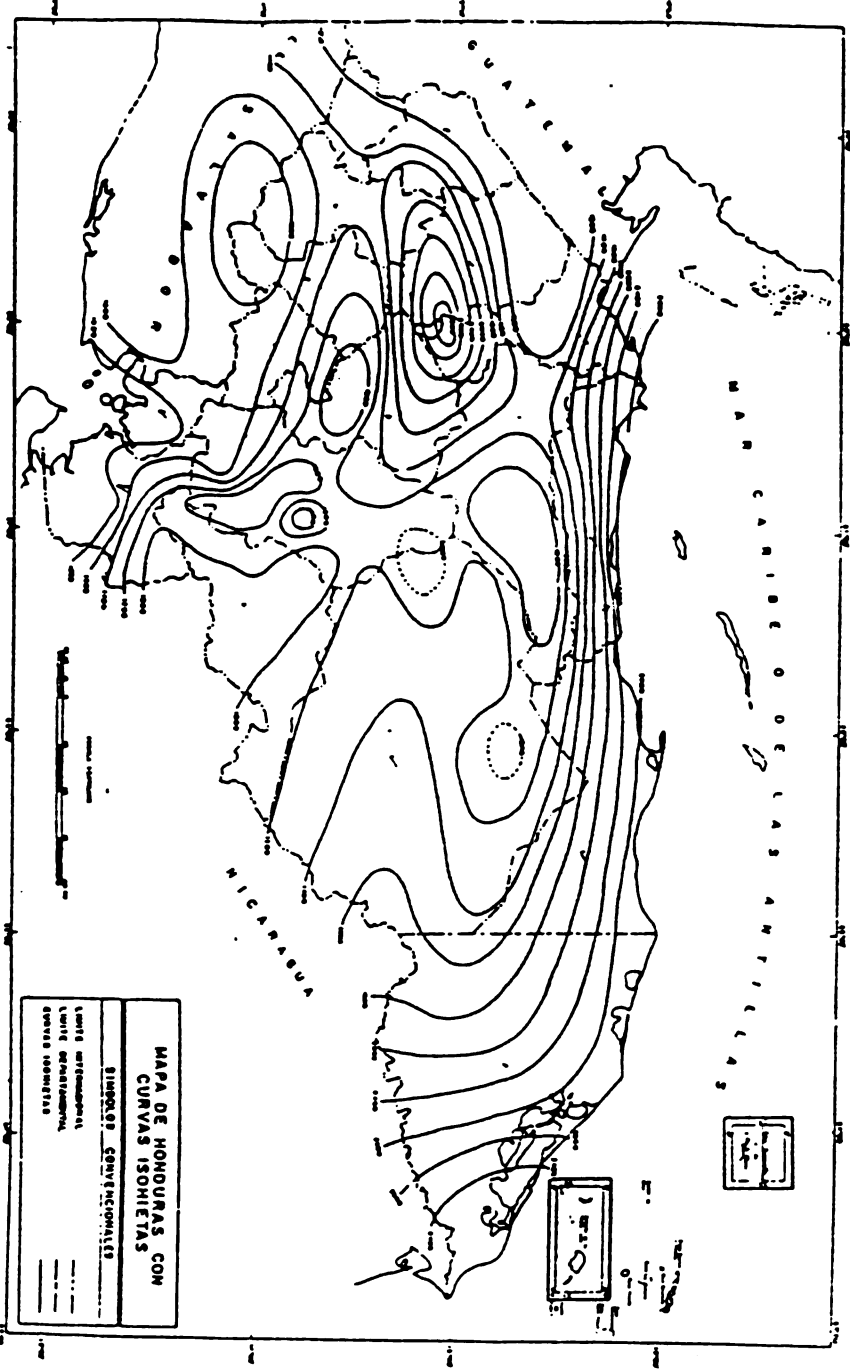
**CUADRO Nº 25**

**PRECIOS MEDIOS PAGADOS AL PRODUCTOR Y PRECIOS MEDIOS DE EXPORTACION, POR SACO DE CAFE ORO DE 46 KG.; POR MES EN LOS AÑOS CAFETEROS QUE SE INDICAN.**

M E S E S	PRECIO MEDIO PAGADO AL PRODUCTOR, LEMPIRAS CORRIENTES.			PRECIO MEDIO DE EXPORTACION US\$		
	1990/1991	1991/1992	DIFERENCIA	1990/1991	1991/1992	DIFERENCIA
Octubre	309.00	261.82	(47.18)	76.46	71.53	(4.93)
Noviembre	301.32	273.27	(28.05)	75.47	69.30	(6.17)
Diciembre	308.90	264.51	(44.39)	76.45	67.76	(8.69)
Enero	322.95	259.21	(63.74)	78.34	68.08	(10.26)
Febrero	331.18	248.54	(82.64)	76.16	64.25	(11.91)
Marzo	352.43	250.35	(102.08)	78.67	59.67	(19.00)
Abril	347.93	252.29	(95.64)	80.77	60.49	(20.28)
Mayo	323.98	244.34	(79.64)	80.47	58.17	(22.30)
Junio	316.37	232.68	(83.69)	79.73	57.04	(22.69)
Julio	276.23	227.14	(49.09)	79.09	55.94	(23.15)
Agosto	293.65	204.00	(89.65)	75.10	52.01	(23.09)
Septiembre	291.22	178.28	(112.94)	76.34	50.02	(26.32)
<b>PROMEDIO</b>	<b>326.34</b>	<b>253.25</b>	<b>(73.09)</b>	<b>78.41</b>	<b>59.82</b>	<b>(18.59)</b>

FUENTE: Departamento de Planificación IHCAFE.

PRECIPITACION PROMEDIO ANUAL (mm)



---

**INSTITUTO INTERAMERICANO DE COOPERACION PARA LA AGRICULTURA**

**OFICINA EN HONDURAS**

**APDO. 1410, TEGUCIGALPA HONDURAS, TELS. 31-5484 - 31-5452 EDIFICIO PALMIRA 2º PISO FAX: 31-5472  
CORREO ELECTRONICO IICA HOND @ SOL. RACSA. CO. CR.**