

FUNDACION GRUPO DE LOS CATORCE

**ESTUDIO DE COMERCIALIZACION
DE CAFE DEL MUNICIPIO DE SANTA
CRUZ BARILLAS HUEHUETENANGO**

**ELABORADO POR :
SR. CESAR AUGUSTO RODAS R.
SRA. DORIS AGUILAR
SR. LEONEL SOTO**

GUATEMALA, FEBRERO DE 1997

INDICE

- 1 - Presentacion
Estudio sobre la Comercializacion del Cafe en la Villa de Barillas, Huehuetenago

- 2 - Diagnostico

- 3 - Datos Basicos
 - 2 a Extensión total
 - 2 b Altura sobre el nivel del mar
 - 2 c Poblacion estimada
 - 2 d Densidad de poblacion
 - 2 e Idiomas Predominantes
 - 2 f Fisiografia
 - 2 g Distribución Geografica
 - 2 h Precipitación Pluvial

- 4 - Descripción General de la Región
 - 4 a Fuentes de Empleo
 - 4 b Vivienda y Construcción
 - 4 b 1 Rural Rustica
 - 4 b 2 Rural Moderna
 - 4 b 3 Vivienda Urbana
 - 4 b 4 Nutrición y Salud
 - 4 b 5 Medios de Transporte
 - 4 b 6 Tendencia de la Tierra
 - 4 b 7 Infraestructura para la produccion +
 - 4 b 8 Otros Servicios

- 5 - Comunidades mas importante en la Producción del Cafe y Micro - Regiones establecidas
 - 5 1 Datos Poblacionales Aproximados

- 6 - Problemas Principales en Infraestructura y Servicios
 - 6 1 Carreteras y Transportes
 - 6 2 Caracterización del transporte de la región de Barillas
 - 6 3 Bestias y/o Lomo de Personas
 - 6 4 Pick - up
 - 6 5 El transporte de pasajeros y de carga (mixto)
 - 6 6 El transporte de carga

- 7 - Infraestructura para la producción
 - 7 a Bancos
 - 7 b Comunicaciones

- 8 Organizaciones Sociales y de Servicios
 - 8 1 Resumen General de Organizaciones en Barillas
 - 8 2 Algunas consideraciones sobre la organizacion social en Barillas
 - 8 3 Otros Grupos, Otras Instituciones
 - 8 4 Instituciones, ANACAFE

- 9 - Consideraciones Generales Sobre la Producción de Cafe en la región de Barillas
 - 9 1 Producción Sistemas de manejo y producción ✓
 - 9 1 a Sin insumos/tradicional
 - 9 2 b Tecnificado
 - 9 3 c Organicos
 - 9 4 d Mixtos (combinaciones de orgánicos y naturales y/o naturales con agroquimicos) ✓
 - 9 4 d1 Sin insumos (tradicional o silvestre) ✓
 - 9 4 e Tecnificado
 - 9 4 f Cultivo Organico
 - 9 4 g Selección de Semilla
 - 9 4 h Los marcos de Plantación
 - 9 4 i La sombra
 - 9 4 j El manejo de Tejidos
 - 9 4 k El control de Malezas
 - 9 4 l Fertilización
 - 9 4 m Control de plagas y enfermedades
 - 9 4 n Cosecha
 - 9 4 ñ Instalaciones
 - 9 5 Produccion Mixta
 - 9 5 a Mixto tradicional/sin insumos
 - 9 5 b Mixto natura/con agroquimicos

- 10 - Cosecha y Calidad ✕
 - 10 1 Cosecha ✓
 - 10 2 Calidad
 - 10 3 Intrínsecas
 - 10 4 Extrínsecas

- 11 - Climatologia

- 12 - Resumen actual de la produccion de cafe en la región de Barillas
 - 12 1 Produccion de Café Orgánico
 - 12 2 Variedades de Café en Cultivo
 - 12 3 Condición Climática
 - 12 4 Resumen de Alturas y Potencial de Cafes a Producirse

- 13 - El Beneficiado del Café
 - 13 1 El despulpado
 - 13 2 Fermentación
 - 13 3 Lavado

- 13 4 Secado
- 13 5 Daños mas frecuentes a la entrega de producto en bodega
 - 13 5 a Humedad dispareja
 - 13 5 b Mala fermentación y café manchado
 - 13 5 c Corte de verdes
 - 13 5 d Vanos y natas mezcladas
 - 13 5 e Mezcla generalizada de tipos de café (altos, bajos y medianos)
 - 13 5 f Conclusion respecto al beneficio ✓
- 14 - Fertilidad del Suelo
- 15 - Condiciones Generales de las Plantaciones
- 16 - Rendimiento por unidad de área
- 17 - Utilizacion de Abonos
- 18 - Costos de Produccion
- 19 - Costos del Beneficiado
- 20 - Rentabilidad
- 21 - Potencial de la Producción
- 22 - Potencial de Exportación
 - 22 1 Otras opciones de Exportación para Café de Pequeños Productores
- 23 - Comercialización del Café
 - 23 1 Factores de apoyo a la comercializacion
 - 23 2 Factores de apoyo a la Comercializacion
 - 23 3 Análisis del perfil de compradores de café de Barillas
- 24 - Conclusiones
- 25 - Recomendaciones
 - 25 1 En lo Social
 - 25 2 En lo Productivo y Tecnológico
 - 25 3 Beneficiado y Control de Calidad
 - 25 4 Oraganización Social
 - 25 5 Comercializacion

P R E S E N T A C I O N

El presente ESTUDIO DE COMERCIALIZACION DEL CAFÉ EN BARILLAS, se realizó bajo encargo del proyecto CECI/AID y dentro del marco del convenio de cooperación entre dicho proyecto y el GRUPO DE LOS CATORCE, este último organización de pequeños productores que participa en toda la cadena del proceso productivo del café.

La metodología utilizada se basó en la entrevista personal, encuestas a diferentes personas que participan directamente en diversas partes del proceso productivo y fundamentalmente se tomaron en cuenta las opiniones de los productores y las observaciones de campo.

Se utilizaron además valiosos documentos aportados por el mismo proyecto CECI/AID y de ANACAFE y otras instituciones, con lo que se tuvo un mejor panorama y poder así formarnos un marco de análisis y formular opiniones y recomendaciones que de una u otra manera tratan de coadyuvar a la resolución de la problemática por la que atraviesan los pequeños productores de café de la región, a la vez que se crean condiciones para el retorno de los guatemaltecos exiliados en México y que poco a poco se han ido incorporando a la actividad productiva regional.

Es obvio que un estudio no está completo si las personas o sector hacia donde está dirigido no conocen el mismo y no pueden por lo menos experimentar alguna de las medidas que se recomiendan.

En nuestro caso, quisimos participar en este enorme esfuerzo de la comunidad internacional por proponer -y esperamos- impulsar condiciones que permitan a mediano y largo plazos, a los guatemaltecos de esta apartada región del país, obtener mejores resultados en su actividad productiva y que dentro del marco de la organización transparente, democrática y equitativa, todos, absolutamente todos participen en igualdad de condiciones y oportunidades en la construcción de un mejor futuro para sus hijos y para nuestra patria Guatemala.

Finalmente señalaremos que el orden del presente documento fue sugerido por CECI/AID y en base a esa directriz es que se diseñó el estudio, mismo que puede contener mucha información ya conocida por algunas personas, pero, que bajo el esquema de análisis desarrollado, es posible identificar y cuantificar los problemas que afectan a los pequeños productores de Barillas, así como la potencialidad de la región, además de señalar los graves rezagas en infraestructura y programas de desarrollo rural de esta región, que al igual que muchas otras en el país, sufren de un enorme retraso y abandono, pese a estar inmersas en la abundancia que proporcionan los bastos recursos naturales de esta porción del país.

LOS AUTORES.

5

ESTUDIO SOBRE LA COMERCIALIZACION DEL CAFE EN LA VILLA DE BARILLAS, HUEHUETENANGO.

1.- DIAGNOSTICO:

El presente diagnóstico fue realizado en la región del municipio de Santa Cruz Barillas, Huehuetenango, con la finalidad de acopiar información que permita a los organismos de desarrollo proyectar y planificar sus futuros planes de trabajo en apoyo a la población de todo el municipio y zonas aledañas.

- 1-a. **Localización y Ubicación geográfica :** Se encuentra en el trópico de cáncer, al noroccidente de la republica de Guatemala a 15 grados 48' 05" latitud norte y 91 grados 28' 45" latitud oeste y forma parte del departamento de Huehuetenango, siendo su categoría de municipio y recibe el nombre completo de Santa Cruz Barillas.

Está localizado al norte del departamento y es parte de la frontera con México, y es puerta principal de acceso a la selva del Ixcán. Colinda al oriente con el municipio de Chajul y Joyabaj, San Juan Cotzal del departamento del Quiché, y los municipios de la Pimienta, Kaibil Balan, Panbalse, Cobán, al nor-occidente con Nentón, San Mateo Ixtatán, al sur-oriente y al oriente con la Región Marques de Comillas y las Margaritas, ambos municipios en la extensa parte geográfica de la Selva Lacandona de la hermana república de México.

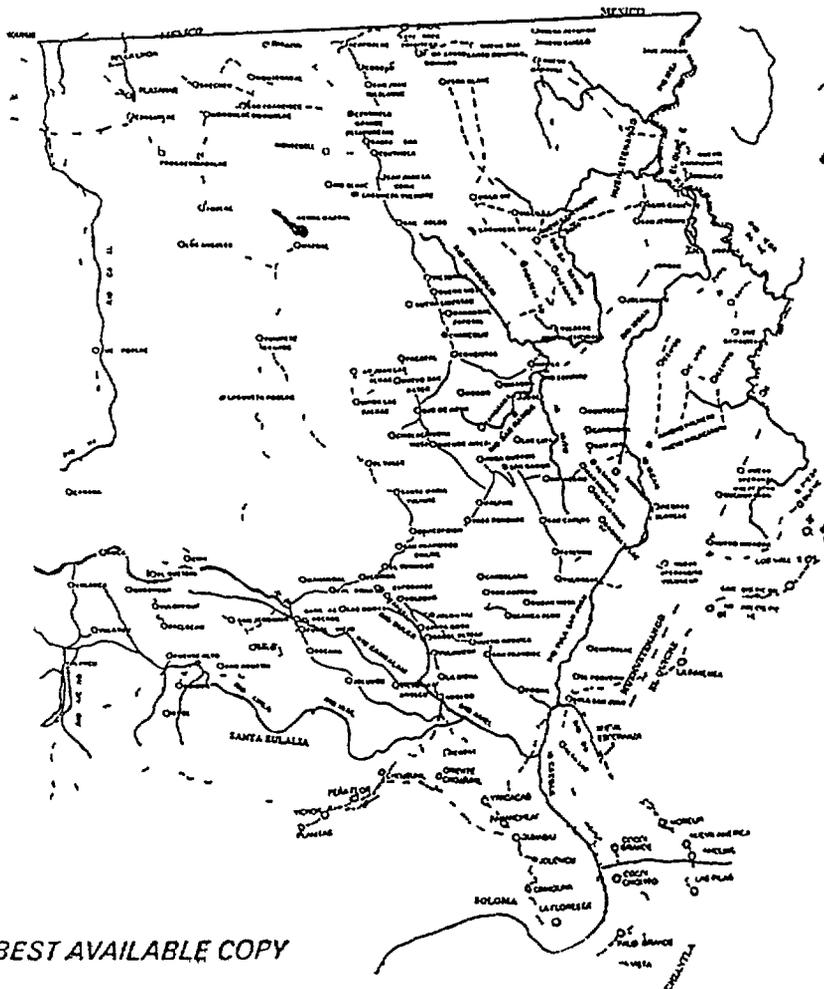
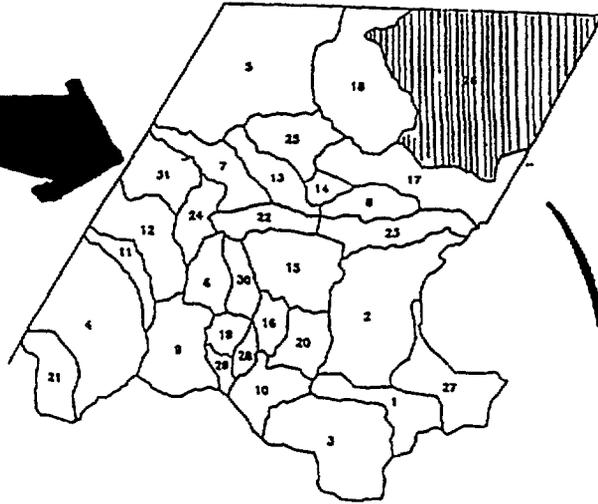
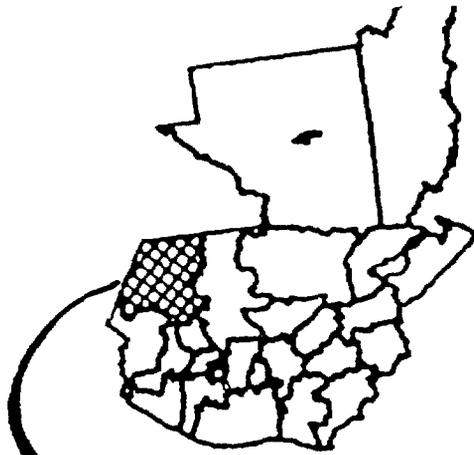
Barillas tiene una extensión de 1,112 Km2. lo que le hace el municipio más grande del departamento.

Santa Cruz Barillas, esta a una distancia de 365 Kms. de la ciudad capital y ha 150 Kms. de la ciudad de Huhuetenánago.

Cuenta con una carretera de terracería que parte de Santa Cruz hacia la cabecera departamental (Huehuetenango) y el resto hacia la ciudad capital está pavimentado, haciéndose el recorrido en aproximadamente 12 horas de y/o hacia.

El un municipio fue fundado en 1,888 por cuatro familias de colonos, todos ellos provenientes de la cabecera departamental de Huehuetenango. Según versiones de sus descendientes, estas familias emigraron buscando un lugar donde había "muchos árboles y era posible criar ganado y probablemente cultivar café". Además las tierras no tenían dueño y el gobierno liberal del General Justo Rufino Barrios estaba adjudicando en propiedad las tierras aptas para café que las personas pusieran en cultivo, tal y como ya había sucedido con la región de los Huixtas y otros lugares de Huehuetenango (versión personal de ancianos de la región). Al cumplir 100 años, fue elevado a la categoría de Villa, llamándose actualmente VILLA DE SANTA CRUZ BARILLAS.

En la actualidad Barillas ocupa el segundo lugar como productor de café del departamento de Huehuetenánago, y el segundo producto de mayor importancia lo constituye el cardamomo y le siguen la producción de maíz, plátano y frijol caña de Azúcar y naranja.



BEST AVAILABLE COPY

El 100 % de las comunidades carecen de agua potable, drenaje y servicios de atención a la salud, educación, comunicaciones y cultura y muy pocas cuentan con energía eléctrica. Solamente la cabecera municipal cuenta con todos los servicios, a excepción del agua potable que es entubada y falta de teléfonos.

2.-h. Precipitación Pluvial :

La precipitación pluvial es una de las más altas del país y de la región centroamericana, únicamente superadas por la región del Pío Darién en Panamá.

Se calcula que caen anualmente unos 5 a 6 mil milímetros de lluvia, equivalente a seis millones de litros por hectárea, bien distribuidos durante todo el año, lo que permite cultivar el maíz, frijol y hortalizas nativas dos veces al año y en algunos lugares (principalmente las riveras de los ríos y arroyos) es posible obtener hasta tres cultivos de maíz por año, principalmente en la región que se encuentra pegada al río Ixcán.

3 - DESCRIPCION GENERAL DE LA REGION :

Se trata de una región eminentemente rural, razón por la cual son un ejemplo del retraso social y económico que padece el 80 % de la población rural del país.

Es en general un territorio aislado del resto del territorio nacional, con población indígena y mestiza, predominando el poder político en manos de los segundos, con poca y escasa participación de la población indígena, aunque esta es en la práctica la mayoritaria y esto se demuestra en el hecho de que los mestizos han tenido que aprender el K'anjobal para poder relacionarse con la población rural.

Las poblaciones indígenas que sobrevivieron a la etapa represiva mantienen su estructura de organización comunitaria, aunque esta está muy determinada y limitada por las relaciones religiosas y en algunos casos se mantiene la división entre católicos y protestantes.

En términos religiosos, la iglesia católica ha ido perdiendo presencia en las comunidades indígenas y ha cedido el paso a una enorme cantidad de sectas religiosas, las cuáles han proliferado a partir de 1982, junto al proceso de tierra arrasada. Estas sectas también contaron con su mejor momento cuando se conformaron las Patrullas de Auto defensa Civil, donde toda la población para protegerse de la violencia (denuncia- posterior secuestro-y asesinato) tuvo que aceptar ingresar a las sectas, si el jefe de la patrulla era practicante de alguna de ellas.

En términos de desarrollo, la década de los 80's a 90's se considera perdida por cuanto la represión paralizó y limitó la inversión productiva, las actividades económicas se limitaron a mantener la sobrevivencia y en general no había posibilidades de impulsar proyectos de desarrollo comunitarios y las obras de infraestructura fueron limitadas al ámbito de la guerra.

La transición vegetativa se inicia a los 1,200 metros donde especies de bosque tropical húmedo (perennifolias, subperennifolias, arbenses y pastos nativos e inducidos), se mezclan con especies de bosque mesófilo y de hoja dura (quercus, oyameles, coníferas y euforbiáceas) se mezclan en una armonía y equilibrio total, constituyéndose en una de las áreas más diversas de la república de Guatemala, solamente superada por la región de las Verapaces y la Selva del Petén.

A nivel de suelos, se encuentran en su ancho territorio suelos de origen volcánico predominando los franco arcillosos en las crestas de las lomas y los franco arenosos en los valles y faldas de los cerros (aluviales). Se considera que su origen a partir de los endosoles, con fuerte tendencia a la erosión, producto de la fuerte interperización provocada por la alta radiación solar y la altísima precipitación pluvial.

La característica de estos suelos es su que por la lixiviación presentan una fuerte tendencia hacia la acidez, producto de la concentración de hidróxidos de hierro y la alta concentración de iones de aluminio, dando origen a suelos del tipo de los endosoles caoliníticos, muy ricos en minerales y algunos elementos traza, pero con deficiencia crónica en el fósforo asimilable y una baja densidad aparente.

Este tipo de geología y pedología de los suelos, no permite que se dediquen a la agricultura, principalmente por sus elevaciones y gradientes altitudinales, caracterizados por cerros y lomeríos con pendientes que van desde el 15 hasta el 70% y alturas promedio de los 400-1,600 msnm.

Estas características y elementos permiten que solo las tierras ubicadas en las partes planas y bajas puedan dedicarse a la agricultura y las tierras de pendiente son de vocación forestal, donde efectivamente son aprovechadas para el cultivo del café.

Además, es evidente que el cultivo de café bajo sistema ^{idias} orgánico es uno de los medios más óptimos para conservar y para aprovechar el suelo de las lomas y cerros y además, pueden lograrse significativos resultados, tal y como lo demuestran las parcelas desarrolladas por la ASOBAGRI en la región de Nueva Morelia.

En conclusión : el potencial de la región a nivel agrícola dependerá del plan de manejo que se de a los suelos, no importando su ubicación y las técnicas básicas recomendadas son las coberturas vegetales como elemento principal, seguido de obras de protección hidráulica.

2.-g. Distribución geográfica :

Cuenta con 235 comunidades y caseríos, cuya densidad poblacional no sobrepasa las 40-50 familias, siendo aproximadamente unas 35 comunidades las de mayor tamaño y la cabecera municipal se constituye en el área de mayor concentración de personas.

agua potable, drenaje y servicios de comunicaciones y cultura y muy pocas cuentan con municipal cuenta con todos los servicios, nada y falta de teléfonos.

las altas del país y de la región centroamericana del Pío Darién en Panamá.

18
6 mil milímetros de lluvia, equivalente a distribuidos durante todo el año, lo talizas nativas dos veces al año y en algunos ríos y arroyos) es posible obtener hasta tanto en la región que se encuentra pegada

REGION :

rural, razón por la cual son un ejemplo del 80 % de la población rural del país.

resto del territorio nacional, con cuando el poder político en manos de los miembros de la población indígena, aunque esta es evidente en el hecho de que los mestizos han podido relacionarse con la población rural.

llegaron a la etapa represiva mantienen su fuerza, aunque esta está muy determinada y en algunos casos se mantiene la división entre

que ha ido perdiendo presencia en las zonas a una enorme cantidad de sectas a partir de 1982, junto al proceso de tierra con su mejor momento cuando se terminó la guerra Civil, donde toda la población para el posterior secuestro-y asesinato) tuvo que enfrentar la patrulla era practicante de alguna de

de los 80's a 90's se considera perdida por la inversión productiva, las actividades de sobrevivencia y en general no había desarrollo comunitarios y las obras de finiquito de la guerra.

actualidad la región ha iniciado un despegue en el aspecto de infraestructura del desarrollo (camino, puentes, drenaje, agua potable, letrificación, actividades productivas, etc.) la cual está siendo impulsada, financiada y respaldada por organismos internacionales, entre ellos el Centro Canadiense de Estudios y Cooperación Internacional -CECI-, Agencia Internacional de Desarrollo -AID- de Estados Unidos, proyectos ALA de la Unión Europea, ACNUR, OEA y NNUU, así como el proyecto gubernamental Fondo de Inversión Social -FIS- el Fondo Nacional para la Paz -FONAPAZ y muchos otros grupos de la sociedad civil que a través de diversas figuras organizativas y jurídicas están desarrollando actividades en beneficio de la población marginada del área rural.

Dentro urbano (cabecera municipal), los cambios son evidentes, hay muchas construcciones, han aumentado los negocios de abarrotes y ferreterías, así como el comercio de ropa en general, insumos agrícolas y compra y venta de productos agrícolas (café, cardamomo, maíz, frijol, etc), hoteles, comedores y oficinas de actividades sociales (dos cooperativas, varias asociaciones civiles, programas de reforestación, etc.) y la iglesia católica ha inaugurado recientemente una parroquia que transmite en K'anjobal.

Estos cambios son un paso concreto hacia consolidar una propuesta de desarrollo del área, sin embargo, aún hacen falta romper la resistencia de los campesinos y la desconfianza de los indígenas, pues los primeros comentan a voz baja que se oponen al retorno de los comunistas y guerrilleros", además que ven como una injerencia internacional a las delegaciones extranjeras y han tenido que aceptar su presencia, merced a poder colocar familiares en los empleos generados.

Los indígenas aún no creen que sea posible que puedan existir organizaciones de desarrollo "que trabajen en su favor y que no tengan que ser vistas por el ejército como una parte de la guerrilla" y que "ojalá no regrese el ejército".

La parte indígena también se ven como advenedizos a los refugiados que retornan, los califican como una población privilegiada que cuenta con todos los servicios y ellos no, además, la población "retornada" viene a reclamar y cobrar el "servicio" y esto crea ciertas divisiones y problemas de convivencia.

Sin embargo, por razones de "convivencia" y que gracias a la firma de la paz todos podemos ser vistos como iguales, es que es posible que la región esté dando un paso fuerte hacia una era de reconstrucción del tejido social y de las actividades de producción, lo que permite que pese a las dificultades antes descritas, se pueda doblar la producción actual de café, cardamomo, frijol y maíz y generar bienestar para todos sus habitantes, en un marco de respeto mutuo y condiciones justas y equitativas en un plazo de unos cinco años y en un plazo de diez años incorporarse plenamente a la dinámica de desarrollo de todo el país.

3.-a. Fuentes de Empleo :

Las fuentes de empleo en la Villa de Barillas, están sujetas al comercio, la agricultura, transporte, así como a las instituciones públicas, privadas, y ONG que son de reciente funcionamiento en el municipio y la región.

En la parte agrícola el salario mínimo oficial es de Q10.00 y Q12.00, aunque este es escaso y ocasional ya que la mayor cantidad de mano de obra utilizada en la producción agrícola es de carácter familiar.

El intermediarismo comercial es la segunda fuente de empleo e ingresos de la población predominando este en los productos agrícolas y en segundo plano el de los abarrotes, principalmente artículos básicos (azúcar, sal, aceite, galletas, huevos, etc.) y otros elementos como herramientas (machetes, azadones, cuerdas, lazos) y recipientes para cocina y almacenamiento de agua, plásticos y materiales de construcción, así como combustibles y lubricantes.

En tercer lugar de importancia en la generación de empleo e ingresos se encuentra el transporte de las comunidades hacia la ciudad de Barillas, siendo este uno de los más rentables, producto del "aprovechamiento" que hacen los transportistas llamados "pickoperos" por la población, puesto que no hay tarifas ni autoridades que normen y fijen los precios del transporte, tanto de carga como de personas.

El rubro de empleos en instituciones públicas y privadas (ong's) no es significativo, siendo característica de la región que la mayoría de jóvenes profesionales tienen que emigrar hacia las ciudades del occidente (Huehuetenango, Quetzaltenango y capital) para obtener empleo.

3.-b. Vivienda y construcción :

Las viviendas del municipio están clasificadas en tres tipos : las cuales son :

3.-b.1 Rural rústica:

Se caracteriza por ser de madera y/o adobe, techo de paja y/o lámina de zinc, piso de tierra, una sola pieza, una cocina adjunta y sin agua, sin energía eléctrica, sin drenaje ni letrina y toda la familia duerme en la misma habitación.

3 -b.2 Rural moderna :

Estas construcciones son de block, techo de lámina y/o terraza, cuentan con más de una pieza y sus servicios, piso de cemento y al igual que las anteriores no tienen energía eléctrica, el drenaje está hacia la calle, el agua no es potable y las familias están mejor distribuidas. Una de las características de estas construcciones es que los diseños pretenden ser hostentosos y las construcciones de este tipo obedecen a que más de algún familiar en el exilio y ahora en la inmigración económica, se encuentra en Estados Unidos y envía dinero para las construcciones.

3.-b.3. Vivienda urbana :

Está caracterizada por cuatro prototipos de vivienda, los negocios, que son construcciones de más de un piso, bastante grandes y con varios locales comerciales. Las viviendas de las personas más acomodadas, las cuales son generalmente de block, con terraza y cuentan con todos los servicios, menos agua potable y teléfono.

La vivienda media que es de adobe y lámina, piso de cemento, drenaje, energía eléctrica y tiene más de un ambiente. Por último está la vivienda de la población con menos posibilidades, las cuales tienen construcciones rústicas y mixtas de madera, carrizo, adobe y techo de lámina, piso de tierra, con luz, sin agua potable y con pocos ambientes para la familia numerosa.

Todo lo anterior se debe a la reactivación económica de la sociedad y también ha dado origen a la construcción de verdaderos edificios, donde se están instalando negocios de gran envergadura, como edificios de hasta tres y cuatro niveles.

3.-c. Nutrición y salud.

La alimentación básica en general en las áreas urbana y rural es el maíz, frijol y café y es complementada con hierbas, verduras y frutas silvestres.

A nivel de salud, esta es bastante mala debido a los riguroso del clima tropical y a los tipos de vivienda, agravado esto por las fuertes carencias en infraestructura y pese a tener tal cantidad de habitantes, hospitales y centros médicos brillan por su ausencia, siendo asistida la población por un 7 médicos, en dos centro de salud para consulta, dos centros de atención con encamamiento y varios programas de salud comunitaria impulsados por la iglesia y algunas ong's como Médicos sin Fronteras. Por lo general, las enfermedades más frecuentes son : parasitismo, bronco-respiratorias, de la mujer, desnutrición infantil y de adultos (anemias agudas y crónicas) y de manera generalizada las erupciones de piel.

3.-c.1 - Medios de Transporte

La región se comunica por tierra con sistemas de transporte en Pick up, autobuses, y en avioneta por la vía aérea.

El transporte de las comunidades a los poblados de mayor densidad se hace por brechas, usando bestias de carga y pick up.

3.-c.4 Tenencia de la tierra :

La tenencia de la tierra en la región es bastante satisfactoria, pues el 95% son propietarios de la misma y cuentan con documentos que los acredita como tales, lo que les hace estar en una situación especial dentro de los demás poblados de la republica donde la mayor parte carecen de escrituras o documentos que son de utilidad para gestionar créditos hipotecarios.

3 -c.5 Infraestructura para la producción :

En la región no cuentan con infraestructura para la producción, actualmente se están impulsando algunos beneficios húmedos y secos de café y secadoras para cardamomo.

3.-c.6 Otros servicios:

Cuentan con clínicas privadas, oficinas de abogados, 2 bancos, escuelas, comunicación vía radio, etc.

4.- COMUNIDADES MAS IMPORTANTES EN LA PRODUCCION DEL CAFE Y MICRO-REGIONES ESTABLECIDAS

Para facilitar el trabajo de las instituciones que hacen presencia en la región, se establecieron micro-regiones por razones de acceso, clima o producción,.

Seis son las micro regiones que comprenden la mayor cantidad poblacional y algunas comunidades que pertenecen a otros municipios de Huehuetenango y del Quiché que por razones de infraestructura y accesibilidad geográfica, se asocian con la Villa de Barillas. (ver 6 cuadros analíticos).

4.-1. Datos Poblacionales aproximados

Micro región **No. de Familias**

UNO	I	1,260
DOS	II	716
TRES	III	594
CUATRO	IV	481
CINCO	V	715
SEIS	VI	716
TOTALES	6	4,482

CUADRO ANALITICO DE LAS MICROREGIONES DEL PROYECTO COMUNIDADES EN TRANSICION

MICROREGION	COMUNIDAD	ALTITUD PROMEDIO	POBLACION APROX	PRODUCCION PROMEDIO qq DE CAFE	RENDIMIENTO/CDA. CAFE	AREA CULTIVADA PROMEDIO/CDA. CAFE
I						
Barillas	La Soledad	1350	35	350	1	350
	La Flonda	1620	200	3000	1	3000
	La Palestna	1060	300	2250	0.75	3000
	Las Bnsas	1640	30	864	1	800
	La Concepción	1510	35	280	1.5	300
	Santa María Yulwitz	1200	17	374	1.5	250
	Manantial Carretera	1400	60	2000	1	1500
	Victonas Ameico	1500	95	1282	0.75	200
	Jolomu	1400	40	1000	0.75	1200
	Becaná	1400	25	500	0.5	1000
	Ballí	1500	80	120	0.5	310
	San Gerónimo	11880	150	3000	0.5	5500
	Pueblo Viejo	1400	50	1000	0.75	1300
	Saclecán	1000	50	100	1	110
	Puente Alto	1000	70	2000	1	2000
Tres Ranchos	1510	23	500	1.5	600	
TOTAL			1280	18620		23220

CUADRO ANALITICO DE LAS MICROREGIONES DEL PROYECTO COMUNIDADES EN TRANSICION

MICROREGION	COMUNIDADES	ALTITUD PROMEDIO	POBLACION APROX	PRODUCCION PROMEDIO qq DE CAFE	RENDIMIENTO/CDA. CAFE	AREA CULTIVADA PROMEDIO DE CAFE
II						
Jolomtaj	Jolomtaj centro	1090	100	625	0.75	1250
	Coliflor sn Foo	1240	64	141	0.40	352
	Buena Vista, Jolomtaj	1200	85	12750	3	4250
	Nueva América	1250	105	315	1	315
	Cementerio Jol	1100	50	1125	1	750
	San Antonio	1120	70	525	1.5	350
	Blanca Fior	1190	40	180	1	140
	Yulconop	680	120	2760	1	2760
	Cuatro caminos	1140	82	450	0.75	600
TOTAL			716	18671		10767

CUADRO ANALITICO DE LAS MICROREGIONES DEL PROYECTO COMUNIDADES EN TRANSICION

MICROREGION	COMUNIDAD	ALTITUD PROMEDIO	POBLACION APROX	PRODUCCION PROMEDIO qq DE CAFE	RENDIMIENTO/CDA. CAFE	AREA CULTIVADA PROMEDIO CDA. CAFE
III						
Chacolin	Ojo de Agua Chacolin	1190	225	6750	2	3375
	Conchitas	1185	137	2055	1	2055
	Buena Vista Chacolin	1200	50	1125	1	750
	Manantial Zapotal	1100	40	1800	15	1200
	Victoras Ch	900	60	1500	1	900
	San Carlos Ch	980	70	1750	1	1750
	El Pacayal Ch	1200	12	180	1	180
TOTAL			594	15180		10210

18

CUADRO ANALITICO DE LAS MICROREGIONES DEL PROYECTO COMUNIDADES EN TRANSICION

MICROREGION	COMUNIDAD	ALTITUD PROMEDIO	POBLACION APROX	PRODUCCION PROMEDIO qq CAFE	RENDIMIENTO/CDA. CAFE	AREA CULTIVADA PROMEDIO/CDA. CAFE
IV						
Nueva Esperanza	El Porvenir	1100	75	1125	1	1000
	Nueva Esperanza	980	90	7200	2	3600
	Morelia	1300	106	4240	2	2120
	Chipoxda	1100	30	500	1	500
	Las Amelias	1400	50	500	1	500
	Nueva Aménca Ch]	1400	50	500	1	500
	Cocola Grande	1300	50	800	1	1000
	Cocola Chiquito	1300	40	600	1	800
	Buena Vista Palo Grande	1200	20	1000	1	1200
	La Pimienta	1500	20	500	1	600
TOTAL			481	16965		11920

CUADRO ANALITICO DE LAS MICROREGIONES DEL PROYECTO COMUNIDADES EN TRANSICION

MICROREGION	COMUNIDAD	ALTITUD PROMEDIO	POBLACION APROX	PRODUCCION PROMEDIO qq DE CAFE	RENDIMIENTO/CDA. CAFE	AREA CULTIVADA PROMEDIO/CDA. CAFE
V						
Chojzuni	Chojzuni Centro	1400	180	3200	0.75	4800
	La Cnnolina	1320	80	600	0.50	1200
	La Floresta	1420	98	441	1	1470
	Oriente Chojzuni	1400	130	715	0.5	1430
	Peña Flor	1000	47	235	0.75	200
	Quxcabaj	14200	80	2500	0.75	5000
	Plantas	1200	30	500	0.75	375
	Pananchaac	1250	80	1000	0.75	750
	Yaxacao	1200	20	300	0.75	225
	Jolomecú	1200	30	1000	0.75	750
	Nuevo Progreso					
Yichón						16200
TOTAL			715	10491		

CUADRO ANALITICO DE LAS MICROREGIONES DEL PROYECTO COMUNIDADES EN TRANSICION

MICROREGION	COMUNIDAD	ALTITUD PROMEDIO	POBLACION APROX	PRODUCCION PROMEDIO qq DE CAFE	RENDIMIENTO/CDA. CAFE	AREA CULTIVADA PROMEDIO/CDA. CAFE
VI						
San Ramón	Altamira	500	25	500	2	250
	Canchoch	500	73	876	1	876
	Capilla San Ramón	720	70	2100	15	1400
	Maravillas	450	30	339	0.75	450
	Monte Cristo	600	38	1672	1.15	1000
	Nubilá	400	40	600	1	600
	Ojo de Agua Sn Ramón	800	120	1200	1	1200
	Río Negro	390	80	640	1	640
	San Jorge	600	30	1200	2	600
	San Ramón Grande	750	80	480	0.75	640
	Tzananpinul	468	50	468	1	450
	Yulmacap	500	80	500	1	450
TOTAL			716	10575		8556

PROBLEMAS PRINCIPALES EN INFRAESTRUCTURA Y SERVICIOS :

Carreteras y Transporte:

Las vías de comunicación son en su totalidad de terracería y de las comunidades hacia los cantones son básicamente brechas y veredas, por lo que el sistema de transporte de carga es con bestias y pick-up's. De la cabecera municipal hacia la cabecera del departamento y otras comunidades grandes, existen autobuses para el transporte de carga y pasajeros y hay transporte especializado de carga de Barillas hacia la ciudad Capital.

Las comunidades más aisladas utilizan fundamentalmente bestias de carga y lomo de persona para transportar mercancías y productos agrícolas, los cuales acercan a las orillas de las carreteras y brechas principales para su posterior transporte de y/o hacia.

Caracterización del transporte de la región de Barillas.

Por ser un factor que limita y afecta la actividad económica y productiva de la región, el estudio ve la necesidad de incluirlo en el presente informe, tomando en cuenta que este factor juega un papel importante en la economía, a tal grado que es determinante para mejorar la calidad de vida de la población en el futuro inmediato y puede afectar enormemente cualquier propuesta de desarrollo y/o construcción de infraestructura.

La problemática de transporte y la falta de carreteras para la salida de la producción en las distintas micro regiones es difícil, pocas carreteras y brechas que generalmente están en mal estado por falta de mantenimiento, situación que hace encarecer la transportación ya que no existen líneas de transporte establecidas siendo los mismos vecinos los que realizan esta labor en pequeñas unidades y cuando así se hace se cobra en costos de necesidad y oportunidad y no a valor real.

Hay algunas comunidades que por falta de carretera tienen que transportar hacia la carretera sus productos en bestias o en forma personal teniendo que pagar cantidades hasta de Q.30 00 por quintal transportado en mula.

El costo del transporte también se ve elevado las comunidades más alejadas de la carretera o de Santa Cruz Barillas. La encuesta reflejó que los precios promedio de café transportado en pick-up van de los Q 10.30 por qq. transportado a la orilla de la carretera y de Q. 11.50 de la carretera hacia Barillas, hay costos en el transporte total que se elevan de Q. 30 00 hasta Q 45.00, mostrando los costos más altos las comunidades de Morelia, Centro I Ixcán, y Brisas de Nebaj.

Esta situación hace elevar en la mayoría de comunidades los costos de producción y por ende una disminución en sus ingresos familiares, lo que agudiza la situación de pobreza y marginación de la familia campesina y frena de alguna manera el desarrollo de los caficultores y de la propia comunidad, al tener costos más altos, incluso que la propia capital de la república.

En general se trata de cuatro tipos de transporte, según el lugar hacia donde se dirijan los usuarios y estos son transporte con bestias y/o a lomo de persona; transporte de carga en pick-up; transporte de pasajeros y carga (mixto) y transporte especializado de carga.

5.-c. Bestias y/o lomo de personas :

El transporte de productos en bestia se realiza de los terrenos de cultivo y/o de las comunidades hacia la carretera y/o viceversa de y hasta la cabecera de Barillas, y es en términos generales es el más caro.

La población más pobre hace el transporte de sus mercancías y productos a lomo de persona, lo que hace más caro y difícil su transportación. Cuando los volúmenes son grandes, participa toda la familia en el transporte de los productos y la producción, desde niños hasta ancianos, hombres y mujeres, todos por igual.

5-d Pick Up:

El transporte en pick up es el más común y fluido y se hace de las comunidades hacia las carreteras principales y/o hacia las ciudades vecinas o a la cabecera de Barillas. Generalmente transporta personas sobre la carga como ingreso extra, y hay mucho riesgo en este transporte por no contar con ninguna condición de seguridad para prestar este servicio.

5.-e. El transporte de pasajeros y de carga (mixto)

Este transporte es más especializado. Se trata de autobuses habilitados para el transporte de pasajeros y de carga y se usan unidades de más de cuarenta pasajeros. Generalmente corren de la Barillas a Huehuetenango y viceversa. Los costos son accesibles, con la única característica de que son incómodos y circulan mayoritariamente por las noches, lo que los vuelve peligrosos debido a lo sinuoso de la carretera y los asaltos a mano armada de que son objeto.

5-f El transporte de carga:

De Barillas hacia Huhuetenánago, y/o ciudad capital se hace en transporte especializado de carga y tiene un costo aproximado entre Q13.00 y Q20.00 por quintal de café, dependiendo del tipo de transporte que se contrate.

6.- INFRAESTRUCTURA PARA LA PRODUCCION :

6.-a. Bancos:

Los únicos bancos del sistema que prestan servicio en la Villa de Barillas son el Banco del Café y Bandesa, esta última banca de fomento y/o desarrollo, la cual opera el fideicomiso establecido por el proyecto CECI/AID/ASOBAGRI y otorga créditos a medianos y grandes agricultores, siempre y cuando cumplan con los requisitos exigidos por todos los bancos.

6.-b. Comunicaciones.

La comunicación se hace básicamente a través de las oficinas de Correos y Telégrafos y de una oficina que presta el servicio de teléfono vía radio en frecuencia (HF), sistema que padece de mucha interferencia, pero es el único medio actual de comunicación y que está al servicio de toda la población, no existiendo la telefonía directa lo cual encarece la comunicación y está limitada a tiempos de espera, lo que les hace carecer de información inmediata para cualquier gestión.

Hasta ahora, la compañía nacional de teléfonos ha instalado antenas de micro-ondas para la telefonía, pero de esto hace 7 años y aún no se tiene una fecha definitiva de instalación del servicio telefónico nacional e internacional.

Sin embargo, gracias a los convenios de CECI/AID la Asociación Nacional del Café ha instalado una red satelital para el monitoreo de la bolsa de valores de Nueva York, lo que le da acceso a información del mercado mundial del café a esta apartada región en forma inmediata.

El mismo proyecto CECI/AID presta un servicio de información sobre precios diarios del grano vía sistema de radio, información que se obtiene de la terminal satelital del Grupo de los Catorce, organización de productores que trabaja bajo convenio con el proyecto CECI/AID

Próximamente el Grupo de los Catorce instalará el servicio de radio-teléfono para uso exclusivo del grupo ASOBAGRI y el proyecto CECI/AID, con frecuencia privada en UHF/VHF siempre bajo el marco del convenio antes mencionado.

7.- ORGANIZACIONES SOCIALES Y DE SERVICIOS :

Las organizaciones que hacen presencia dentro de las distintas comunidades son:

ASOBAGRI, ADECO, ANACAFE, ALA, ADICBA, ACNUR, FIS, FONAPAZ, CECI/AID, CECI/ACNUR, CESIDE, IDEAS, MINISTERIO DE SALUD PUBLICA, MINUGUA, AGUA DEL PUEBLO, LA IGLESIA, COOPERATIVAS, Y PROCURADURIA DE LOS DERECHOS HUMANOS.

7-1 RESUMEN GENERAL DE ORGANIZACIONES EN BARILLAS

Nombre	Actividad	Financiamiento (café)	Objetivos
ASOBAGRI asociación local de agricultores	Producción y comercio café y cardamomo	Crédito al pequeño productor	No lucrativa, apoyo a campesinos sin acceso al crédito y asistencia técnica, mejorar economía familiar
ANACAFE asociación nacional	Producción de café	NO, aunque en ha comenzado a otorgarlo	Asistencia técnica a grandes y medianos agricultores, en los últimos años ha iniciado c/peq. produc.
ALA Internacional Unión Europea	Infraestructura de desarrollo	No, otros cultivos si	Mejorar la infraestructura de la región, construcción de obras de beneficio social (escuelas, agua, drenaje, carreteras, crédito, etc.)
ADICBA Asociación	Desarrollo social	Si y otros cultivos	Apoyo para la producción agrícola y la economía familiar, reforestación medio ambiente
ACNUR/ONU Internacional	Protección a refugiados	No	Protección a la población retornada, derechos humanos, documentación de repatriados, difusión sobre derechos civiles, etc.
FONAPAZ gobierno	Infraestructura/desarrollo	No	Construcción de escuelas, servicios, etc. ejecución acuerdos de paz
MINISTERIO DE SALUD gobierno	Prestación de servicios de salud	No	Freja servicios de salud clínicos y centros de salud, salud preventiva (vacunas), campañas de esterilización, nutrición infantil (promoción) etc.
AGUA DEL PUEBLO (nacional)	Servicios varios para el desarrollo	NO	Organización social de apoyo para obras de infraestructura y asistencia técnica agrícola (maíz y granos básicos) agua potable, etc.
CECI/AID Internacional Canada EE.UU.	Organismo de apoyo y desarrollo	Si	Cuenta con dos proyectos: Infraestructura y apoyo a repatriados, generación de empleo, reactivación económica en la región, apoyo y asistencia técnica para la producción y financiamiento para comercialización de café y cardamomo, apoyo a los derechos de la mujer, etc. En organización comunitaria, promover formación de grupos para la producción y comercialización agrícola, infraestructura y micro-empresas. En general, impulsar la reactivación económica familiar y de la región.
IGLESIA Católica/local	Humanitaria y de derechos humanos desarrollo	No, más donaciones y acompañamiento personal	Formar y apoyar grupos comunitarios para diferentes actividades de apoyo humanitario. Cuenta con 1 cámara educación bilingüe, salud
IGLESIA local protestante	Religiosa y apoyo a la salud	No, más donaciones y acompañamiento	Formar y apoyar grupos comunitarios para reactivación económica, apoyo a los enfermos, promoción a los derechos humanos, etc.

PROYECTO CUCHUMATAS Internacionales/gobierno	Desarrollo y promoción social y comunitaria	Si y apoyo a otras actividades productivas	Proyecto financiado por la comunidad internacional, promueve varios programas agrícolas, entre ellos el café, horticultura, ganadería, reforzación, micro-empresas, desarrollo humano, promoción de la mujer, infraestructura caminera y productiva, centros de salud, escuelas, mercados, etc. es el proyecto más importante en todo el departamento de Kinshasetzango.
COOPERTIVA ONG'S locales nacionales	Desarrollo y producción agrícola.	Si, en algunos casos.	Formación de grupos de trabajo en las comunidades, hacen diversas actividades, depende del financiamiento que reciban, son por lo general muy ocasionales y sin objetivos definidos.

7-2 ALGUNAS CONSIDERACIONES SOBRE LA ORGANIZACIÓN SOCIAL EN BARILLAS.

Según el estudio de diagnóstico, la organización social en Barillas a pasado por varias etapas y su mayor auge tuvo lugar a mediados de 1975, cuando varios grupos se organizaron en cooperativas y comenzaron a impulsar actividades de desarrollo comunitario. Se considera que en su momento hubo hasta ocho cooperativas federadas en la región.

Sin embargo, a mediados de los 80's todos los esfuerzos de organización fueron cancelados por los problemas de la violencia y otros grupos sencillamente fracasaron en su intento, debido fundamentalmente a los males endémicos por los que atraviesan la mayoría de los grupos sociales del país.

Estos males son . Falta de estructura administrativa, ineficiencia en la administración de los recursos materiales y humanos, falta de capital, falta de infraestructura, falta de conocimientos técnicos para el desarrollo de la actividad productiva y falta de experiencia.

Una de las organizaciones con más presencia en la década pasada lo constituyó la **FEDERACION DE COOPERATIVAS DE CAFÉ DE GUATEMALA -FEDECOCAGUA-**, quién incluso llegó a tener un gran centro de operaciones en Barillas, desde donde proporcionaban asistencia técnica, asesoría y capacitación, créditos y otros servicios a los productores y acopiaban el producto para su posterior comercialización.

Sin embargo, los problemas y el sucesivo desplome de las organizaciones miembros de FEDECOCAGUA, obligaron al retiro de la infraestructura y equipo de trabajo, quedando solamente una bodega propiedad de la federación, sin presencia institucional.

Este proceso aceleró la desarticulación de la gran mayoría de grupos (entre ellas algunas cooperativas formales) y se perdió todo el esfuerzo realizado con anterioridad, por lo que en la actualidad la organización social atraviesa por una etapa de reflujo, que hace prever el surgimiento de nuevos grupos sociales organizados y la reconstrucción de otros que, aunque desarticulados y con serios

problemas administrativos y financieros están intentando reactivar la actividad en función de los apoyos financieros internacionales que están siendo trasladados a las comunidades en la etapa de la post guerra.

7-3. OTROS GRUPOS, OTRAS INSTITUCIONES

Como parte de las pláticas iniciadas para concertar la paz, se tenía previsto el arribo de misiones internacionales que permitieran comenzar crear conciencia y abrir consenso sobre la necesidad de atacar los males que dieron origen a la guerra. Además de construir los mecanismos de comunicación y control para garantizar que los acuerdos y convenios avanzaran en la dirección correcta.

Barillas como parte de los territorios en conflicto, desde 1992 está viviendo el arribo de varias misiones internacionales, con lo que se abrió la posibilidad de que grupos sociales pudieran ejercer su derecho a organizarse sin temor a ser víctimas de la violencia.

Producto de esta nueva era de la organización social, es que otros grupos han comenzado a organizarse en la localidad y varias están tomando como referencia el trabajo iniciado por la ASOBAGRI en 1989, que es el desarrollar acciones en favor de los pequeños productores de Barillas.

Sin embargo, los esfuerzos de ASOBAGRI han sido insuficientes y no es hasta 1995 que realiza sus primeras actividades en cumplimiento a los objetivos que le dan origen y luego de dos años de trabajo presentó problemas derivados de un manejo poco inteligente de los recursos y la organización en sí.

7-3.a INSTITUCIONES · ANACAFE

Proporciona asistencia técnica para la producción de café y el mejoramiento de la calidad en la región, trabajando con grupos denominados GAT (grupos de amistad y trabajo) a quienes con el apoyo financiero de la Agencia Internacional de Desarrollo de los Estados Unidos, está otorgándoles financiamiento en diferentes rubros a una tasa del 21% de interés, y en la mayor parte de casos dan hasta 8 años para pagar con 3 años de gracia. Esta actividad es reciente y se realiza como parte de las actividades de la post-guerra. Antes, estos apoyos a pequeños productores no eran posible dentro de ANACAFE. La modalidad de esta ayuda es que es directa al productor y no respalda a las organizaciones sociales, salvo convenios especiales.

Según encuesta realizada por CECI/AID, y de acuerdo con la información que nos proporcionaran los agricultores, las organizaciones que más presencia tienen dentro de las comunidades productoras de café y cardamomo, son: ASOBAGRI, el PROYECTO CUCHUMATANES, ALAL 91 y ANACAFE, quienes vienen prestando el servicio de Asistencia Técnica y de financiamiento para los pequeños productores de café. El proyecto CECI/AID va más allá del café y promueve el apoyo financiero para la comercialización del cardamomo.

Otras ONG'S impulsan asesoría y asistencia técnica para maíz, hortalizas, granos básicos y café y ADICBA realiza actividades relacionadas con la reforestación, medio ambiente y agricultura orgánica. Muchas de estas "nuevas organizaciones" y "asociaciones" son producto de la etapa de post-guerra y están surgiendo en todas las zonas de conflicto, presentando proyectos y actividades de desarrollo social, unicamente con el afán de hacer presencia y justificar los financiamientos recibidos.

Hay que hacer notar que no todas las ONG'S tienen este marco de trabajo, pero, si un altísimo porcentaje de ellas han sido denunciadas por el irregular aprovechamiento que hacen de los recursos que reciben para impulsar el desarrollo de las comunidades.

8.- CONSIDERACIONES GENERALES SOBRE LA PRODUCCION DE CAFÉ EN LA REGION DE BARILLAS

8.-1 Producción: Sistema de manejo y producción

Existen cuatro sistemas de producción plenamente establecidos .

8.1.a Sin insumos/tradicional

8.2.b Técnico

8.3 c. Orgánicos

8 4 d Mixtos (combinación de orgánicos y naturales y/o naturales con agroquímicos.

8.1.a SIN INSUMOS. (tradicional o silvestre).

Este es tipo de cultivo que hacen la mayoría de los pequeños productores de la región, quienes se caracterizan por no contar con capital de trabajo ni posibilidades de acceso al crédito de la banca de fomento, bajo nivel de conocimientos técnicos para el cultivo y la realización de una agricultura rústica casi manual que les da como resultado, baja producción y bastantes problemas en la calidad, por lo general la producción no les alcanza para la manutención familiar, el plan de manejo se basa en las siguientes labores culturales.

8.1 ab Recolección de plantas germinadas en el interior del cafetal, sin preparación de almácigos y/o semilleros. Generalmente siembran en escobo (raíz desnuda)

8.1.ac No se usa un marco de plantación adecuado ni los trazos van en el sentido de la protección del suelo contra la erosión, generalmente se siembra en dirección de la pendiente, lo que acentúa los problemas de erosión y lavado del suelo.

- 8.1.ad** Se siembra sin tomar en consideración los árboles de sombra, generalmente imitando a las plantaciones tecnificadas. Los más conservadores usan la sombra nativa, pero, de manera regular no hay un manejo adecuado de sombra y casi siempre se van a los extremos o mucha sombra o nula sombra.
- 8.1.ae** Manejo de tejido (podas) es un concepto y práctica que no se maneja por los pequeños productores que hacen el cultivo en forma tradicional y esto limita grandemente su eficiencia productiva. El deshije es otra práctica que no se acostumbra y el esqueleto productivo (bandolas jóvenes y vigorosas) no se estimula.
- 8.1.af** Control de malezas : generalmente se hace con machete y a destiempo, además de que cuando se hace se elimina al ras del suelo y la materia orgánica generada del chapeo se quema o se arroja fuera de la plantación.
- 8.1.ag** Fertilización : no se aplica ningún tipo de fertilizante.
- 8.1.ah** Control de plagas y enfermedades . no se hace.
- 8.1.ai** Cosecha . No hay una planificación adecuada de la cosecha, por ser tan escasa la producción se corta en forma no planificada y conforme van saliendo “pequeñas cantidades”, lo que no permite un adecuado control de la calidad, pues no se pueden separar las partidas.
- 8.1.aj** Por lo general no cuentan con instalaciones para el proceso de beneficiado, lavado, secado y almacenamiento del grano.

8.2.b. TECNIFICADO ·

Este sistema de manejo es practicado por los grandes y medianos agricultores, quienes por regla general tienen capital propio y/o acceso al crédito de la banca de fomento. Se caracterizan estos agricultores por el uso intensivo de agroquímicos, principalmente fertilizantes, herbicidas y nematicidas. su producción es buena y la calidad también, cuentan con instalaciones adecuadas y por lo general sus extensiones son de regular a grande. La mayoría están afiliados a la ANACAFE.

- 8.2.ba** Se hacen semilleros con material genético mejorado y/o certificado, hay un proceso previo de control de la calidad del mismo y se toman en cuenta los aspectos productivos y de capacidad de respuesta del material a utilizarse. Se siembran almácigos y se seleccionan los materiales que van a la siembra definitiva.
- 8.2.bb** Los marcos de plantación son bien definidos y densos, se busca el mayor aprovechamiento espacial, aunque los trazos no siempre van en favor de la conservación del suelo.

- 8.2.bc La sombra puede o no ser considerada, dependiendo del técnico y/o el productor, en caso se use sombra esta generalmente es de leguminosas, como chalúm, paterna y caspirol, así como gravileos y las especies nativas son eliminadas sin consideración alguna y por lo general la sombra es muy uniforme y de una sola especie.
- 8.2.bd El manejo de tejido, es el eje principal de la producción, por lo general lo manejan bien y con buena técnica, lo que les permite mantener regularidad en los volúmenes de producción.
- 8.2.be Control de malezas : por lo general usan herbicidas para el control y de forma abundante, lo que perjudica a mediano plazo la producción y textura de los suelos.
- 8.2 bf Fertilización · Por regla general usan el triple 15 (NPK) al 15 % cada uno de los componentes y en algunos casos usan complejos con adiciones de cal agrícola (dolomítica), magnesio y manganeso.
- 8.2.bg Control de plagas y enfermedades . se usan insecticidas específicos para cada especie plaga, rayando muchas veces en el abuso en el uso de los tóxicos, el más grave y perjudicial es el nematocida, el cual se utiliza sin ningún miramiento ni consideración técnica. El uso de pesticidas es totalmente retorcido, teniendo como premisa “la prevención” de lo que no existe.
- 8.2.bh Cosecha por lo general se hace un buen manejo de la misma, lo que ayuda a mejorar la calidad del producto.
- 8.2 bi Instalaciones · el cultivo tecnificado va íntimamente ligado a las condiciones socioeconómicas del productor. Este lo hacen los medianos y grandes productores, por lo casi siempre cuentan con buenas instalaciones para el beneficiado.

8.3 c. CULTIVO ORGANICO:

Es un método de cultivo de reciente introducción en la región. De forma sistematizada y especializada se está practicando en cuatro comunidades de asociados de la ASOBAGRI con asesoría y asistencia técnica del Grupo de los Catorce. Estas comunidades y productores, serán los únicos que podrán certificar y exportar al mercado mundial durante el presente ciclo

La característica principal de este método de cultivo consiste en que varios de los elementos que intervienen en la producción son de carácter obligatorio y esto son :

**SEMILLAS PLENAMENTE ADAPTADAS Y NO MANIPULADAS
GENETICAMENTE**

USO DE SOMBRA DIVERSA

MANEJO DE TEJIDO (podas)

PROTECCION DE SUELOS

USO DE ABONOS ORGANICOS

PROHIBICION DE USAR ELEMENTOS TOXICOS

CONTROL DE LA CALIDAD DE LA PRODUCCION

IDENTIFICACION PLENA DE LABORES CULTURALES POR MEDIO DE UNA FICHA TECNICA DE CONTROL INDIVIDUAL PARA CADA AGRICULTOR.

- 8.3.ca Selección de semillas . por lo general se seleccionan semillas de la propia región, tomando en cuenta su adaptación, capacidad de respuesta y calidad final de la infusión, por lo general estas son la criolla (typica y bourbón), se hacen semilleros y un cuidadoso proceso de selección de plantas, previamente se usa el injerto reina como medio para evitar problemas con nemátodos y hay selección de plantas previa a la siembra definitiva.**
- 8.3 cb Los marcos de plantación son bien definidos, se busca el trazo para favorecer la lucha contra la erosión, por lo general no hay más que 2 a 3 mil plantas por hectárea.**
- 8.3.cc La sombra es obligatoria para todos estos agricultores, de preferencia que la misma sea diversa y con cuádruple propósito, la generación de nichos ecológicos para las especies animales y la protección del material genético nativo, así como la extracción de madera para combustible y o frutas para la venta y/o el auto consumo.**
- 8.3.cd El manejo de tejido es muy especializado y específico, buscando siempre la generación de tejido productivo y esqueletos productivos manejables, basándose el mismo en cuatro sistemas : Agobio, poda sanitaria, poda de rejuvenecimiento y poda de renovación (recepas).**
- 8.3.ce El control de malezas : Este se realiza por medio de chapeos mecánicos con machete, uso de densidad de árboles de sombra que inhiben el rápido crecimiento de las malezas, uso de coberturas vivas nativas de la región, uso de coberturas muertas con hojarasca y residuos de las malezas cortadas.**
- 8.3.cf Fertilización : Se usan principalmente abonos orgánicos compostados y semi-maduros, aplicándose en superficie o en cajuela. Generalmente son preparados con estiércoles animales de bovinos, caprinos o de aves, los cuales se fermentan y mezclan con cal agrícola, cenizas, hierbas y pulpa de café.}**

Como componente adicional es OBLIGATORIO el realizar protección de suelos, ya sea en forma de terrazas individuales, de banco, zanjas, cultivos en contorno, coberturas vivas o muertas, barreras vivas o muertas y trazos de curvas a nivel en dirección contraria a la pendiente.

**PRODUCCION DE CAFE ORGANICO DE LA ASOCIACION BARILLENSE DE AGRICULTORES "ASOBAGRI"
SANTA CRUZ BARILLAS, HUEHUETENANGO**

Código de Productor	Nombre	Comunidad	Municipio	Departamento	Exten Total Hectáreas	Exten con Café en Has	Exten Café Conv Has	Exten Café Orgánico Has	Prod qq Café Pery/Org
11 13-26-01-01	Bartolo Pedro Bartolo	Nueva Esperanza	Santa Cruz Barillas	Huehuetenango	4 41	2 43	0	2 43	33
11 13-26-01-02	Marko Crisedio López	Nueva Esperanza	Santa Cruz Barillas	Huehuetenango	22 05	2 25	0 62	1 63	40
11 13-26-01-03	Herman Donato Samayoa	Nueva Esperanza	Santa Cruz Barillas	Huehuetenango	17 64	3 97	0 44	3 53	80
11 13-26-01-04	Rodolfo Filemón Serrano	Nueva Esperanza	Santa Cruz Barillas	Huehuetenango	8 2	1 36	0 7	0 66	16
11 13-26-01-05	Pedro Tomás Francisco	Nueva Esperanza	Santa Cruz Barillas	Huehuetenango	3 75	1 32	0 66	0 66	20
11 13-26-01-06	Alberto Tomás Gaspar	Nueva Esperanza	Santa Cruz Barillas	Huehuetenango	6 17	2 86	1 1	1 76	40
11 13-26-01-07	José Luis Muñoz	Nueva Esperanza	Santa Cruz Barillas	Huehuetenango	15 44	1 37	0 66	0 71	15
11 13-26-01-08	Juan de Paz de Paz	Santa Rosa Morella	Chejul	Quiché	4 41	0 88	0	0 88	20
11 13-26-01-09	Pedro Aguilar Gorzález	Santa Rosa Morella	Chejul	Quiché	8 78	0 63	0	0 63	25
11 13-26-01-10	Antonio Bernal Cobo	Santa Rosa Morella	Chejul	Quiché	2 2	1 28	0	1 28	30
11 13-26-01-11	Pedro Cifuentes Saucedo	Santa Rosa Morella	Chejul	Quiché	3 09	0 88	0	0 88	10
11 13-26-01-12	José Fernán Pérez	Santa Rosa Morella	Chejul	Quiché	4 41	1 32	0 44	0 88	20
11 13-26-01-13	Humberto Tello	Santa Rosa Morella	Chejul	Quiché	4 41	1 76	0	1 76	20
11 13-26-01-14	Marko Carrillo Tello	Santa Rosa Morella	Chejul	Quiché	13 23	1 76	0	1 32	46
11 13-26-01-15	Engrasio Escobedo	Santa Rosa Morella	Chejul	Quiché	4 41	1 32	0	1 32	15
11 13-26-01-16	Onofre Figueroa Tello	Santa Rosa Morella	Chejul	Quiché	2 2	1 1	0	1 1	60
11 13-26-01-17	Juan Juan Diego	Santa Rosa Morella	Chejul	Quiché	25 14	1 68	0	1 1	11
11 13-26-01-18	Pascual Pablo Caño	Santa Rosa Morella	Chejul	Quiché	4 41	1 1	0	1 32	32
11 13-26-01-19	Miguel Cabo de Paz	Santa Rosa Morella	Chejul	Quiché	17 64	1 32	0	0 35	15
11 13-26-01-20	Manuel López Francisco	Santa Rosa Morella	Chejul	Quiché	2 12	0 35	0	1 46	30
11 13-26-01-21	Francisco Juan Pedro	Santa Rosa Morella	Chejul	Quiché	1 72	1 46	0	0 66	23
11 13-26-01-22	Pedro Villatoro y Villatoro	Santa Rosa Morella	Chejul	Quiché	1 37	0 66	0	1 76	30
11 13-26-01-23	Francisco Tomás Lucas	Santa Rosa Morella	Chejul	Quiché	8 82	1 76	0	0 88	25
11 13-26-01-24	Francisca López Pedro	Santa Rosa Morella	Chejul	Quiché	1 98	0 88	0	1 19	19
11 13-26-01-25	Julio Diego Pedro	Santa Rosa Morella	Chejul	Quiché	6 22	1 19	0	0 88	20
11 13-26-01-26	Baltazar Terraza Pérez	Santa Rosa Morella	Chejul	Quiché	0 88	0 88	0	1 32	30
11 13-26-01-27	Carlos Augusto Avila de Valle	Las Brisas	Nebaj	Quiché	4 41	1 32	0	0 66	20
11 13-26-01-28	Lazaro Avila López	Las Brisas	Nebaj	Quiché	0 66	0 66	0	2 2	35
11 13-26-01-29	Anibal de Valle	Las Brisas	Nebaj	Quiché	2 2	2 2	0	1 76	30
11 13-26-01-30	César López Palacios	Nueva América	Nebaj	Quiché	7 5	1 76	0	1 1	30
11 13-26-01-31	Mateo Juan Martín	Nueva América	Nebaj	Quiché	2 42	1 1	0	0 44	10
11 13-26-01-32	Julio de Valle	Nueva América	Nebaj	Quiché	1 41	0 44	0	1 76	20
11 13-26-01-33	Axel del Valle	Nueva América	Nebaj	Quiché	15 44	1 76	0	1 1	20
11 13-26-01-34	Francisco Gaspar Mateo	Nueva América	Nebaj	Quiché	2 95	1 1	0	0 88	20
11 13-26-01-35	Perfecto del Valle	Nueva América	Nebaj	Quiché	2 42	0 88	0	3 97	60
11 13-26-01-36	Mateo Juan M	Nueva América	Nebaj	Quiché	12 35	3 97	0	0 97	10
11 13-26-01-37	Elias Pedro Mateo	Nueva América	Nebaj	Quiché	3 53	0 97	0	1 64	30
11 13-26-01-38	Francisco Loranzo López	Nueva América	Nebaj	Quiché	2 65	1 54	0	1 1	15
11 13-26-01-39	Pedro Diego Mateo	Nueva América	Nebaj	Quiché	3 09	1 1	0	2 2	60
11 13-26-01-40	Federico Pablo	Nueva América	Nebaj	Quiché	5 95	3 96	1 76	1 32	30
11 13-26-01-41	Gaspar Francisco M	Nueva América	Nebaj	Quiché	2 2	1 32	0	0 66	9
					1 62	0 66	0		
	TOTALES				261 49	60 65	6 38	54 27	1112

23

8.3.cg Control de plagas y enfermedades : Se trabaja bajo el sistema de potenciación del equilibrio natural de poblaciones bióticas y el reestablecimiento de las cadenas tróficas. Cuando estos elementos naturales son rebasados se introducen otras técnicas como control biológico, uso de trampas, labores culturales, etc.

En el caso de las enfermedades, estas son preventivamente tratadas, partiendo de una buena nutrición vegetal, regulación del pH, así como mejoramiento de la textura y estructura del suelo, por medio de obras físicas y/o la adición de abonos orgánicos y partículas reguladoras de textura (arena/arcilla/materia orgánica).

8.3 ch Cosecha : Se utilizan controles en todo el proceso y la cosecha es cuidadosamente tratada con el fin de garantizar la calidad final del producto. Los agricultores orgánicos reciben previamente a cada cosecha, cursos teórico prácticos sobre los factores que inciden en la calidad en el proceso final de beneficiado.

Adicionalmente, los productores orgánicos tienen que identificar su producto con una etiqueta donde establecen todos sus datos y el producto final es embazado en sacos debidamente identificados con la leyenda "Café Orgánico"

8.3.ci Instalaciones : Los agricultores orgánicos de la ASOBAGRI son pequeños productores y no cuentan con todas las instalaciones para realizar un proceso de beneficiado de alta calidad. Sin embargo, hacen todo el esfuerzo por garantizar la calidad del producto y en algunos casos hay iniciativas de implementar beneficios colectivos, sin que a la fecha cuenten con respaldo financiero e institucional para hacerlo.

8.4.d. PRODUCCION MIXTA .

Se trata de productores que combinan diversas formas de manejo, y estas están supeditadas a sus conocimientos y limitaciones económicas y/o geográficas.

En esta clasificación entran tanto pequeños como medianos productores y se dividen en dos tipos .

8.4.d Mixto tradicional/sin insumos: Es el productor que no utiliza ningún tipo de insumos para la producción, por lo general tiene sombra en su cafetal, no hace control de plagas ni enfermedades y los mas que llega a utilizar es estiércol como abono.

Este productor no puede ser sujeto de certificación y por lo general sus labores culturales y resultados son similares a los clasificados como naturales o tradicionales.

8.4.da Mixto natural/con agroquímicos . Estos productores se caracterizan por querer imitar a los productores tecnificados, pero dependen de su capacidad económica para manejar sus parcelas, de tal manera que cuando el precio del café se los permite aplican fertilizantes y otros insumos y cuando el precio es malo o la cosecha es insuficiente no aplican nada, por lo que sus resultados en cosecha son imprevisibles.

A nivel de labores culturales, estas dependen del flujo y capacidad de efectivo que puedan tener al momento que estas se requieren, de tal manera que cuando hay dinero para realizar la regulación de sombra se hace y si no optan por priorizar cual es la labor que más urgentemente necesitan.

la calidad y cantidad de su cosecha depende en gran medida de lo que "puedan hacer" durante el año y todo su proceso no está controlado y sistematizado.

9.- COSECHA Y CALIDAD .

9-1. Cosecha .

La temporada de cosecha en la región se inicia en las partes bajas (300-800 msnm) en el mes de octubre y sucesivamente las regiones van iniciando el proceso de cosecha hasta terminar en el mes de marzo los que están a más de 1,500 msnm.

Se calcula que por cada rango altitudinal comprendido cada uno entre los 500 msnm, es decir, por cada 500 msnm la cosecha dura tres meses y si inicia en octubre y termina en diciembre, cada 500 metros de aumento determinan el alargamiento del inicio de cosecha y así también progresivamente se va alargando el proceso de culminación de la misma.

Otro ejemplo que ilustra esta clasificación es el hecho de que el café de altura semi duro y duro (hard bean) inicia su proceso de cosecha en diciembre y termina en febrero y el estrictamente duro (strictly hard grown) inicia en la segunda quincena de enero y termina a principios o finales de marzo.

Bajo este conocimiento se puede decir que el proceso de cosecha en "toda la región" dura seis meses, siendo diciembre-febrero los meses pico y de mayor actividad, si tomamos como parámetro las alturas promedio de cada una de las micro-regiones y estratificación por alturas de las comunidades.

9.-2. Calidad :

La calidad como elemento final de la producción está determinada por una serie de condicionantes técnicas, tanto intrínsecas como extrínsecas y entre estas las más determinantes son :

9.-3 Intrínsecas: Métodos de producción, variedades en cultivo, tipo de suelo, climatología, infraestructura para el proceso de beneficiado de la cosecha.

A este nivel, es claro que la mayor cantidad de café que se produce en Barillas es de regular a buena calidad, siendo la media la mala calidad por las prácticas culturales y comerciales que se realizan en la zona y que determinan que por lo general el café sea catalogado como de "mala calidad".

9.-4. **Extrínsecas** : Entre estas podemos mencionar la infraestructura de apoyo para la producción como son : instalaciones adecuadas, vías de comunicación, sistema de transporte, comunicaciones, capacitación y asistencia técnica, financiamiento de la producción, mercados y comercialización, etc.

Estos elementos no están presentes en Barillas en forma ordenada y sistematizada, por lo que también afectan la CALIDAD FINAL DEL PRODUCTO, puesto que los mecanismos y métodos establecidos hasta ahora no favorecen ni estimulan una cultura de la calidad en la producción y sin temor a equivocarnos podemos afirmar que lo que más afecta la calidad de la producción es el sistema de beneficiado y cosecha en primer lugar y en segundo lugar los mecanismos de intermediación comercial (coyotaje).

El coyotaje se inicia en las comunidades, donde los agricultores más pobres venden el café en "lata" o "maduro" a pequeños compradores (coyotitos), quienes para completar varios sacos, van mezclando diferentes tipos de café en diferentes estados de secamiento y beneficiados.

Estos pequeños intermediarios lo venden a otros compradores, los cuáles evalúan la calidad y dependiendo de esta realizan otras mezclas. En este caso si el café está malo, se tiende a mezclar con café bueno para mejorar su apariencia y si está bueno, se le mezcla con malo para "ayudar" a que mejore la calidad. En general se trata de disfrazar las fallas y mejorar los ingresos del comprador.

Cuando el café llega a manos de los compradores de Santa Cruz Barillas ya ha pasado por varias etapas de mezcla, pues cada uno de los que participan en la intermediación realizan esta práctica, según su real saber y entender.

Finalmente el comprador de Barillas también realiza una última mezcla y es en este proceso donde la calidad se ha perdido totalmente. Por lo tanto, el beneficiador y exportador tiene que usar este café como "relleno" de otras calidades y por lo tanto el café de Barillas no puede exportarse como marca, mucho menos de origen por los problemas de calidad que le son característicos.

9.-5. CLIMATOLOGIA :

El clima de Barillas juega un papel importante en la producción del café, tanto como factor interno, como externo y en ambos casos puede ser una limitante tanto para la producción (intrínseca) como para el proceso de beneficiado (extrínseco), o bien puede ser una ventaja, dependiendo de las condiciones socioeconómicas de los productores.

Mientras como factor interno ayuda a la fertilidad y nutrición de las plantas y permite un crecimiento rápido y vigoroso de los cultivos, también puede limitar la producción si un exceso de lluvia y calor no es controlado adecuadamente, dando lugar a un exceso de enfermedades fúngicas.

Por el lado de la calidad, puede ser un factor perjudicial (como lo es en la actualidad), por carecer los productores de la infraestructura adecuada para contrarrestar los efectos del exceso de lluvia durante la temporada de cosecha, pues no permite el secado natural al sol del producto.

El aspecto positivo es el hecho de que se cuenta con suficiente agua para beneficiar el café y posteriormente lavarlo en forma adecuada, con agua no tratada con cloro ni otros preservantes.

Todos estos factores afectan la producción de café en Barillas, como también sucede en otras zonas con características similares de lluvia. El impacto del exceso de lluvia se da fundamentalmente en la calidad del café y esto en los inicios de la temporada de cosecha en los meses de octubre-noviembre, y en las zonas bajas. Los principales afectados son los productores más pobres los que al no contar con la infraestructura adecuada para el procesamiento del café, dañan la calidad, la cual resulta muy afectada, situación que viene a crear una versión popular dentro de los compradores y casas comerciales donde se dice que el café de Barillas es de mala calidad.

En la actualidad, algunas comunidades y productores cuentan con equipo e infraestructura para el beneficiado y en otras hay servicio particular de beneficiado y secado y es un salto cualitativo en comparación con la calidad obtenida diez años atrás. Sin embargo, esto no es suficiente, puesto que la mayor carencia en la región se refiere a infraestructura para este proceso y capacitación en la cadena productiva del café.

Como factor de apoyo al mejoramiento de la calidad se puede mencionar que en su tiempo, FEDECOCAGUA y ANACAFE jugaron un papel importante en el impulso al control de la calidad y en la actualidad ANACAFE, el GRUPO DE LOS CATORCE, AGUA DEL PUEBLO y otros grupos impulsan charlas sobre este aspecto y los proyectos de CECI/AID están considerando el otorgar créditos en este renglón, por lo que se puede prever que en un plazo no mayor de cinco años los estándares de calidad podrán ser aceptables en el mercado internacional.

Estos pasos son importantes para revertir este aspecto que afecta las posibilidades inmediatas de colocación del producto con ventajas en el mercado internacional. Sin embargo creemos que falta mucho por hacer ya que la cantidad de personal asignado por cada institución es muy poco y que haciendo todos los esfuerzos posibles se estará atendiendo menos del 25% de la población de los caficultores de toda la región.

En conclusión se puede afirmar que debido a la falta de asistencia técnica, infraestructura y sistema de comercio se están produciendo tipos de café más bajos de lo que se debiera, ya que la posición geográfica de Barillas tiende a tener climas adecuados para producir tipos más altos en altitudes más bajas por la latitud e influencia del clima del Golfo de México.

10.- RESUMEN ACTUAL DE LA PRODUCCION DE CAFÉ EN LA REGION DE BARILLAS.

MICRO REGION	NOMBRE	PRODUCCION DE CAFÉ
		(estimada)
L.-	Barillas	18,620 quintales pergamino
II.-	Jolomtaj	18,871 quintales pergamino
III.-	Chancolín	15,160 quintales pergamino
IV.-	Nueva Esperanza	16,965 quintales pergamino
V.-	Chojzunil	10,491 quintales pergamino
VI.-	San Ramón	10,575 quintales pergamino
TOTALES		90.682 quintales pergamino.

Otras estimaciones señalan que se han alcanzado hasta 100,000 quintales pergamino al tomar en cuenta la producción de algunas otras fincas registradas y no registradas. Por otra parte, es común la variabilidad del café entre un ciclo y otro, por lo que el cuadro de estimaciones puede ser el promedio más adecuado.

Según Anacafé, única institución que cuenta con un registro de productores, puede estimarse el número de ellos y el volumen que producen bajo el siguiente cuadro.

PROMEDIO DE PRODUCCION DE CAFE POR RANGO

TIPO DE PRODUCTOR	No DE PRODUCTOR ^e	EXTENSION Has	qq Pergamino PRODUCCION	PROMEDIO Has POR PRODUCTOR	PROMEDIO PROD Has	TOTAL PROD POR PRODUCTOR
Pequeño 87%	2,419	3,765 - 73%	60,952 - 57%	1.55	16 18	25 18
Mediano 13%	312	1,052 - 27%	26,379 - 43%	3 3	25	83

- / -

10.1- PRODUCCION DE CAFÉ ORGANICO :

La Asociación Barillense de Agricultores -Asobagri-, ha venido impulsando desde 1995 la producción de café orgánico en la zona con la ayuda y la asistencia técnica del Grupo de los Catorce. La producción actual es de 1,112 qq. en 41 grupos de tres comunidades, los cuales tienen una producción actual de 20 qq. por Ha. en 54.28 Has. (ver cuadro producción café orgánico Barillas)

10.2- VARIEDADES DE CAFÉ EN CULTIVO:

La variedad mas adaptada es Catuahi, siguiendo en su orden el Caturra, Pache, Catimor, Tequisik, Elite 14, Montenegro, Bourbón y Typica. Esto demuestra que en general han existido intentos por mejorar la caficultura desde el punto de vista del mejoramiento genético del material vegetativo, pero, la parte de acompañamiento a la producción (capacitación, infraestructura, créditos, etc.) han estado ausentes durante mucho tiempo.

10.3- CONDICION CLIMATICA :

En general se considera una región apta para el cultivo del café, aunque el mismo se cultiva en áreas menores a los 500 metros sobre el nivel del mar, produciéndose cafés inferiores. Sin embargo, hay áreas donde se produce café de altura y al parecer este es el mayor volumen de producción.

A pesar de que la precipitación pluvial es muy alta, no afecta el cultivo debido a la buena estructura de los suelos, el efecto del clima se ve mas acentuado en la calidad final del café, pero, esto como ya se señaló obedece a problemas de capital e inversión.

10.4- RESUMEN DE ALTURAS Y POTENCIAL DE CAFES A PRODUCIRSE.

El café mas bajo que se produce en Barillas está en la zona de San Ramón, micro región VI, sin embargo el porcentaje de esta clase de café es muy poco y estructurando 4 rangos de altura los tipos debieran de ser en forma ideal, como señala el cuadro siguiente

Rango de Altura.	% Producción	Qq pergamino	Tipo (calidad)
De 300 hasta 800	14.75	13,335	Prime / Semi duro
De 800 hasta 1,100	20.00	18,140	Semi duro/duro
De 1,100 hasta 1,400	58.62	53,161	Duro/estrictamente duro
De 1400 hasta 1,700	6.67 *	6,046*	Gran altitud (gourmet)
		90,682	

* Cálculo aproximado.

11.- EL BENEFICIADO DEL CAFÉ :

Como ya se mencionó en la clasificación de los métodos de producción, los pequeños y medianos agricultores carecen de las instalaciones adecuadas para realizar un buen beneficiado de la producción y esta es una de las limitantes que ocupa el segundo lugar en importancia para determinar la calidad del café de la región.

Otro factor que afecta la calidad en el proceso de beneficiado, es que no hay un corte de granos maduros y separación de los verdes y semi-maduros. En las giras realizadas durante el estudio, se pudo observar que solamente los cafés muy verdes son separados, no así los semi-maduros y los muy maduros, por lo que también hay daños a la calidad por lo revuelto del café, además que los pulperos se descalibran cuando pasan cafés verdes, en punto de despulpado y café semi-maduro.

Por esta razón se puede afirmar que un 90% del café se beneficia con trabajo familiar y en forma rústica, con muy poca tecnología y sin haber recibido la capacitación necesaria para producir CAFES de buena calidad (este es el primer factor que impacta la calidad), pese a contar con elementos agronómicos y climáticos que favorecen la obtención de un producto de buena a excelente calidad.

11.-1 EL DESPULPADO:

El despulpado se hace regularmente en unidades manuales sin hacer ninguna selección gravimétrica o clasificación con agua antes del mismo, por lo que el producto final tiene muchos granos vanos, manchados y eventualmente brocados, lo que reduce su calidad y rendimiento.

Tampoco es conocido y mucho menos generalizado el uso de zarandas clasificadoras por tamaño, las cuáles tiene una función importante en la selección, después de realizado el despulpado. En algunos casos se observó que despulpaban en seco, sin nada de agua, lo que definitivamente "maja" y deforma el grano.

Como último factor en el despulpado está el hecho de que los productores no dan el mantenimiento adecuado a sus pulperos y tampoco los calibran. .

11.-2 FERMENTACION :

La fermentación la realizan en canastos, costales, y cajones, sin tomar las precauciones y tiempo que esta operación requiere para no tener cafés manchados y con fermentación dispareja. Por lo general sus partidas son muy pequeñas y no tienen control sobre el proceso de fermentado y lo hacen de forma desordenada.

El problema se agudiza más en época de lluvia ya que el no tener condiciones para un secado inmediato los residuos de mucilago que quedan adheridos al grano por la mala fermentación, provoca fermentación posterior, que afectan tanto presentación y calidad final del producto, así como su aspecto y el sabor de la infusión en la taza.

11.3 LAVADO :

Por lo general, la abundancia de agua en la mayoría de comunidades permite que se realice un buen lavado del producto, aunque esto resulta insuficiente cuando el mismo está mal fermentado y hay residuos de mucilagos y azúcares adheridos al endocarpio (pergamino).-

Como problema adicional está el hecho de que la pulpa es tirada en superficie, sin ningún tratamiento y las aguas mieles y de lavado se vierten en los arroyos y ríos, constituyéndose ambos en fuentes de contaminación. Salvo los productores del Grupo de los Catorce, quienes aprovechan la pulpa para sus abonos, la gran mayoría de agricultores se convierten en contaminadores durante la temporada de cosecha, proliferando las moscas, mosquitos y malos olores durante estas fechas.

11.4.- SECADO :

El secamiento inmediato es una de las condiciones más sobresalientes en el beneficiado para poder producir una buena calidad del café, en el caso de los pequeños productores de la región de BARILLAS, el secamiento lo realizan en láminas, petates, plásticos, etc., y con mucho sacrificio ya que al tener un clima inadecuado para esta operación las partidas se van secando en forma muy lenta, obligando al almacenaje semi húmedo, lo que ocasiona daños severos al grano.

11.5- DAÑOS MAS FRECUENTES A LA ENTREGA DE PRODUCTO EN BODEGA :

11.5.a *Humedad dispereja · generalmente falta de secado y muy disperejo, entre 13.5 a 12.5 %*

11.5.b *Mala fermentación y café manchado · es evidente el exceso o falta de fermentación, lo que provoca la presencia de granos colorados, blancuzcos y/o negros, así como olores a fruta, tierra húmeda y madera vieja.*

11 5 c *Corte de verdes . Los granos verdes abundan en las entregas, lo mismo que los sobre madurados y estos están bastante mezclados con los granos buenos.*

11 5.d *Vanos y natas mezcladas Este factor es característico de la mayoría de los pequeños productores y se ve agudizado por las MEZCLAS que hacen la mayoría de los compradores en pequeño (coyotitos), lo que impacta al final toda la producción que llega a las bodegas de la cabecera municipal, pues los compradores grandes (coyotes) también mezclan natas y vanos, así como fermentados y sobre madurados con café bueno, obteniéndose al final un café bastante dañado.*

11 5 e Mezcla generalizada de tipos de café (altos, bajos y medianos): Al no existir una cultura de la calidad y prácticas generalizadas de mezclas de producto desde el origen (parcelas y comunidades), es normal que el producto final termine por ser una mezcla heterogénea sin una calidad uniforme y con pocas posibilidades de ser colocada con ventaja en el mercado internacional.

11 5 f CONCLUSION RESPECTO AL BENEFICIADO · Como se señaló en los párrafos anteriores, el beneficiado del café va íntimamente ligado al conocimiento teórico y práctico del proceso, así como la posición socioeconómica del productor y las normas de recepción para la comercialización, estos tres elementos no están presentes en Santa Cruz Barillas, lo que definitivamente tiene que ver con la calidad que se obtiene en la actualidad y en su orden son los siguientes ·

Falta de conocimiento teórico práctico del proceso de beneficiado.

Falta de infraestructura y capital para contar con instalaciones adecuadas.

Mercado sin exigencia de estándares de calidad

12.- FERTILIDAD DEL SUELO .

Los suelos de Barillas por ser de origen volcánico en general su fertilidad es buena pero no es suficiente para pretender alta productividad en las plantaciones de café, por lo que será necesario implementar en principio, planes de manejo sobre los suelos, seguidos de planes de manejo de las plantaciones sean tecnificados y orgánicos y esto solamente será posible con actividades de capacitación directa a los productores, formando a su vez cuadros técnicos locales.

Como actividad obligatoria para aprovechar al máximo la potencialidad de los suelos de Barillas, deberá establecerse la protección de suelos, sin importar el plan de manejo que se le de al cafetal, garantizando así resultados y beneficios de largo plazo.

13.- CONDICIONES GENERALES DE LAS PLANTACIONES :

Las plantaciones de acuerdo con las variedades ya adaptadas pueden considerarse en malas condiciones el 50%, el 25 % en condiciones regulares y un 25% como buenas, por lo que será necesario realizar un plan de capacitación y asistencia técnica directa de gran envergadura para poder revertir estas condiciones.

De ser posible un plan general de renovación de cafetales, la región podría aumentar su volumen productivo hasta los 150-160 mil quintales de café pergamino, en un plazo no mayor de cuatro años.

14.- RENDIMIENTO POR UNIDAD DE AREA .

Según cuadro analítico de las micro regiones preparado por CECI/AID, en 64 comunidades el promedio de productividad por comunidad, coincide con la información proporcionada por Anacafé y se refiere a la siguiente tabla de rendimientos de producción,

PORCENTAJE PROMEDIO DE PRODUCCION

Productores qq. pergamino X cuerda	(%) productores	Rendimiento X manzana.
0.40	01.56	06.40
0.50	07.81	08.00
0.75	23.44	12.00
1.00	46.88	16.00
1.50	10.94	24.00
2.00	07.81	32.00
3.00	01.56	48.00
	100.00	

El 9.37% que producen de 6 a 8 qq/mz. está en una situación de descuido total.

El 70.32% que producen de .75 a 1 qq/mz. debido al excelente clima y suelo y algunas pequeñas actividades culturales se mantienen en este rango haciendo uso de poca tecnología.

El 20.31% que producen de 24 hasta 48 qq/mz. son los que ya trabajan técnicamente, tiene los costos más altos y dependen de los agroquímicos para mantener la producción. Son una muestra del potencial de producción de la región, si se aplican insumos.

(cuadro : promedios generales por micro-región).

15 - UTILIZACION DE ABONOS .

Debido a la poca tecnología usada, el consumo de agroquímicos es bajo y esto se refleja en los rendimientos que obtiene cada tipo de productor en cada una de todas las micro regiones. El uso de insumos químicos lo está haciendo aproximadamente el 25 % de los caficultores que se encuentran trabajando con este metodo y algunos otros que se están iniciando en el consumo de insumos externos.

La fabricación de aboneras para uso de abono orgánico es un proceso nuevo en la región y en la encuesta realizada se estima que el 75% de los caficultores no hace uso de los desechos del beneficiado desperdiciando la pulpa, la cual pudiera ser un complemento importante para su producción, lo que a la vez les permitiría reducir sus costos.

En la actualidad los productores de cafés orgánicos son solamente 41 agricultores y estos consumen la pulpa como abono.

RENDIMIENTO POR MICROREGION

MICROREGION	PRODUCCION qq PERGO	AREA CULTIVADA CUERDAS	RENDIMIENTO qq. CUERDA
I Barillas	18620	23220	0 80
II Jolontaj	18871	10767	1 75
III Chancolin	15160	10210	1 48
IV Nueva Esperanza	16965	11920	1 42
V Chozunil	10491	16200	0 64
VI San Ramón	10575	8558	1.24

16.- COSTOS DE PRODUCCION :

Los costos de la producción en estas regiones son muy variables en este tipo de regiones, donde se hace difícil caracterizar a los productores por los niveles de inversión y esto depende de dos factores plenamente definidos, como son :

- a.- La fase en que se encuentre el proceso productivo y
- b.- La situación socioeconómica del productor.

Los niveles de sub desarrollo que se viven en la región hacen más complejo el dar un dato concreto para cada un de los productores, aunque en la práctica se han clasificado en 4 tipos de productor, con un promedio de costos para cada uno:

Sin insumos o tradicional

Técnicado (con agroquímicos)

Orgánicos

Mixtos (combinación de naturales con agroquímicos).

Como ya se señaló anteriormente, dentro del análisis de costos se encontró que la mayor variabilidad en los costos se ubica en el transporte, seguidamente está el proceso de beneficiado y estos costos, aunque corresponden al rubro de indirectos, son los que mayor impacto tienen en el proceso de producción y economía de los agricultores, no importando si estos productores están cerca de Barillas o en lugares con difícil acceso. Obviamente, entre más lejos e incomunicados, mayores costos.

Los costos de producción de la región, han sido calculados por Anacafé y son datos promedio que pueden dar una idea y están basados en costos directos y con aproximaciones sobre gastos aceptables para dos tipos de caficultores, con diferentes niveles de productividad.

COSTO DE PRODUCCION POR TIPO DE PRODUCTOR EN BARILLAS (Fuente ANACAFE)

Unidad de medida = manzana (7,000 mts. 2).

TIPO PRODUCTOR	COSTO INVERSION	QQ PRODUCCION	COSTO X QQ PERGAMINO
Semi tecnificado	7,318.00	30	244
Tecnificado	10,271 00	40	255

El proyecto CECI/AID, también ha hecho un esfuerzo en este aspecto y en este caso si van incluidos los costos indirectos, y especialmente lo que se refiere a la carga financiera de la inversión usando un promedio de 24% de interés sobre los costos directos y asumiendo que el crédito será usado el año completo.-

COSTO DE PRODUCCION POR TIPO DE PRODUCTOR EN BARILLAS

(fuente proyecto CECI/AID)

Unidad de medida = Hectárea (10,000 mts. 2)

(incluye costo financiero en los cuatro tipos de manejo)

TIPO PRODUCTOR	COSTO INVERSION	QQ PRODUCCION	COSTO X QQ PERGAMINO
1.- Natural / tradicional	3,761.27	11.5	327.07
2 - Semi tecnificado	6,433.38	18	357.07
3.- Tecnificado	15,737.81	46	342.12
4.- Orgánico*	10,134.38	28.77	352.25

* Con información del Grupo de los Catorce.

1.- Realiza solo labores culturales

2 - Hace una sola fertilizacion de 12qq/Ha. -

3.- Hace 3 fertilizaciones al año

4.- Realiza un trabajo especializado de reciclaje y uso sostenible de los recursos naturales.

17.- COSTOS DEL BENEFICIADO :

Los costos del beneficiado al igual que todos los servicios de la región, son variables y con diferencias que están bien marcadas. Lo alto de los costos se da en el secado, y se manifiesta principalmente en las micro regiones de la zona baja.

En estas micro regiones la lluvia es casi constante en la época de cosecha (octubre-diciembre) y tienen que hacer uso de secadoras privadas, donde no solo les cobran cantidades muy altas sino que hay que agregarle el costo del transporte hacia la secadora y viceversa.

El promedio de un costo normal para un pequeño productor en condiciones normales de clima podría establecerse entre los Q. 25.00 y Q. 30.00 por qq pergamino. Sin embargo, los datos de la encuesta de campo realizada entre 33 caficultores de 14 comunidades, indica que los costos del secado están entre Q25.00 hasta Q75.00 por quintal pergamino, lo que indicaría un costo superior entre el 100 al 200 % del costo total de beneficiado húmedo.

COSTOS DE PRODUCCION

SEMI TECNIFICADO

RUBROS	qq/Has	PRECIO/VENT	SUB TOTAL	TOTAL
COSTO DIRECTO				7,308 00
Labores culturales		4 980 00		
Insumos		1 980 00		
COSTO INDIRECTO				2,557 80
Intereses/Capital		1,918 35		
Administracion		639 45	403 17	
COSTO TOTAL				9,865 80
Produccion Has	30	500 00		15,000 00
Costo de Produccion				9,865 80
INGRESO NETO				5,134 20
RENTABILIDAD				* 52%
Costo,qq pergamino				328 00

COSTOS DE PRODUCCION

TECNIFICADO

RUBROS	qq/Has	PRECIO/VENT	SUB TOTAL	TOTAL Q
COSTOS DIPECTOS				10,217 00
Labores culturales		7,151 90		
Insumos		3,065 10		
COSTO INDIRECTO				3,575 95
Intereses/Capital		2,681 96	1,693 26	
Administracion		890 99	403 17	
COCTO TOTAL				13,792 95
Produccion Has	40	500 00		20,000 00
Costo de Produccion				13,792 95
INGRESO NETO				6,207 05
RENTABILIDAD				* 45%
Costo/qq pergamino				345 00

RESUMEN DE COSTOS DE PRODUCCION

TRADICIONAL O NATURAL

Rubros	qq/Has	Venta Q.	Sub-Total Q.	Total Q.
COSTOS DIRECTOS				2,823 00
Mano de Obra 74%			2,775 00	
Labores Culturales			1,355 00	
Cosecha (Corte)			1,150 00	
Beneficiado			270 00	
Insumos 1%				48 00
COSTOS INDIRECTOS 25%				938.27
Costo Total				3,761 27
Producción/Has	11 5 qq	500 00		5,750 00
Costos de Producción				3,761.27
INGRESO NETO				1,988 73
RENTABILIDAD				52%

SIN TECNIFICACION

Rubros	qq/Has	Venta Q	Sub-Total Q	Total Q
COSTOS DIRECTOS				4,842 00
Mano de Obra 53%			3,390 00	
Cosecha (Corte)			1,800 00	
Beneficiado			375 00	
Labores Culturales			1,215 00	
Insumos 22%				1,452 00
COSTOS INDIRECTOS 25%				1,591 38
Costo Total				6,433 38
Producción/Has	18 qq	500 00		9,000 00
Costos de Producción				6,433 35
INGRESO NETO				2,566 62
RENTABILIDAD				39%

CON TECNIFICACION

Rubros	qq/Has	Venta Q	Sub-Total Q.	Total Q.
COSTOS DIRECTOS				11,829 00
Mano de Obra 46%			7,270 00	
Labores Culturales			1,740 00	
Cosecha (Corte)			4,900 00	
Beneficiado			630 00	
Insumos 29%				4,559 00
COSTOS INDIRECTOS 25%				3,908 81
Costo Total				15,737 81
Producción/Has	46 qq	500 00		23,000 00
Costos de Producción				15,737 81
INGRESO NETO				7,262 19
RENTABILIDAD				46%

COSTOS DE PRODUCCION DE CAFE ORGANICO

Estos costos de producción fueron establecidos por la Fundación Grupo de los Catorce en una plantación de 2 85 Hr en la zona de Jacaltenango, Huehuetenango a una altura de 1,400 m s.n m con 5,112 plantas por Hr manejada con poda selectiva

Se presentan 2 costos de 2 cosechas diferentes después de 3 años consecutivos de aplicación de abono orgánico, después de este periodo se recomienda la aplicación de abono orgánico en forma alterna, es decir un año si y el otro no, para la presente información la cosecha 1993/94 fue donde se realizó la aplicación y para 1994/95 donde fue suspendida y de esta manera presentar los costos bajo 2 parámetros en el año 4o y 5o

COSTOS DE PRODUCCION DE CAFE ORGANICO COSECHA 1993/94 CON APLICACION DE ABONO ORGANICO

RUBROS	qq /Has	PRECIO VENTA	SUB-TOTAL	TOTAL
COSTOS DIRECTOS				8,038 17
Labores Culturales			5,157 47	
Insumos			2,880 70	
COSTOS INDIRECTOS				2,096 43
Intereses/Capital			1,693 28	
Administración			403 17	
COSTO TOTAL				10,134 60
Producción/Has	28 77	500 00		14,385 00
Costo de Producción				10,134 60
INGRESO NETO				4,250 40
RENTABILIDAD				42%
Costo/qq Pergamino				352 00

**COSTOS DE PRODUCCION DE CAFE ORGANICO
COSECHA 1994/95 SIN APLICACION DE ABONO ORGANICO**

RUBROS	qq /Has	PRECIO VENTA	SUB-TOTAL	TOTAL
COSTOS DIRECTOS				3,987 48
Labores Culturales			3,987 48	
COSTOS INDIRECTOS				1,036 74
Intereses/Capital			837 37	
Administración			199 37	
COSTO TOTAL				5,024.22
Producción/Has	22 4	500 00		11,200 00
Costo de Producción				5,024 22
INGRESO NETO				6,175 78
RENTABILIDAD				122%
Costo/qq Pergamino				224 00

Un dato curioso es que en la ciudad de Guatemala y alrededores el costo del beneficiado es de Q25.00 por quintal de café pergamino, lo que incluye : despulpado, fermentado, lavado y secado. Por tal razón, el alto costo del secado tiene que ver no solo con el precio del secado, sino que el café ya llega beneficiado, es decir, despulpado, fermentado y lavado y el cobro es solamente por el secado.

En un proceso normal de cálculo de costos de este proceso, indica que los tres pasos anteriores cubren un 58 % del proceso de beneficiado, con lo que el costo "cobrado" por el servicio es aún mayor y se podría calificar como "un robo" por ser tan leonino. Sin embargo, la falta de infraestructura y lo marginal de la región permite este tipo de cobros abusivos en la mayoría de los servicios.

Comunidades visitadas	No. caficultores
Centro I Ixcán	2
Capilla San Ramón	4
Nuevo Malacatán	1
Nva.Esperanza Yula San Juan	6
Concepción	2
Palestina	3
Cruz Malpais	1
Villanueva Chancolín	1
Vuelta Blanca el Quetzal	1
Soledad Nogales	3
Santa Rosa Morelia	4
Las Brisas Nebaj	2
Cocola Chiquito	1
Yulconop	2
TOTAL	33

18.- RENTABILIDAD :

La rentabilidad de un producto esta basada en dos factores fundamentales, como son el costo de producción y el precio de venta. En el caso del café, el precio de venta está supeditado a los precios internacionales del mercado, con lo que el productor prácticamente no puede basar "la rentabilidad" en el precio de venta, por cuanto la fijación del precio no depende de él y muchas veces es tan volátil y fuera de la realidad que al momento de vender el producto puede "ganar" más del 100 % o bien perder hasta un 30 % sobre los costos de producción.

Por esta razón, el productor de café debe de mantener una lucha constante por BAJAR los costos de producción, ya que solo esto le garantiza que año con año pueda ser rentable la actividad.

Un ejemplo de esta situación lo constituye el periodo de baja de precios vividos durante 1989—1993, cuando el precio llegó hasta US\$53.00 dólares las 100 libras de café oro exportación. Esta situación hizo quebrar a muchos productores, principalmente a los que consumen grandes cantidades de insumos, pues se considera que los costos de producción (que incluyen la venta), son de alrededor de los US\$100.00 dólares.

Sin embargo en las condiciones de precios actuales y con los costos de producción anteriores la rentabilidad aproximada puede ser la siguiente: (Ver cuadro de rentabilidad por tipo de productor).

19 - POTENCIAL DE LA PRODUCCION .

El potencial de la producción de café en Barillas es evidente, la calidad de suelos, el clima y en general la ecología de la región, son factores muy importantes para poder desarrollar una caficultura mas amplia, eliminando desde luego los factores negativos que actualmente inciden para obtener una mejor productividad.

Los indicadores de este potencial lo constituyen los niveles de producción alcanzados de hasta 40 quintales por hectárea con uso de insumos externos y hasta 28 quintales en producción orgánica, los cuáles son superiores hasta en un 150 % y 80 % respectivamente de la media nacional que es 16 qq. pergamino.

Únicamente con el desarrollo de una tecnología adaptada a las condiciones de la región y de acuerdo con los rendimientos actuales, creemos que seria suficiente para duplicar o triplicar la producción sin tener que recurrir a la siembra de áreas nuevas o de suprimir otros productos como el cardamomo u otros ya que son una alternativa de diversificación.

Previamente deberá hacerse un intenso trabajo de capacitación y asistencia técnica dirigida a la mayoría de productores y así aprovechar al máximo el potencial de la región, además de impulsar el desarrollo de una cultura de café que aun no se tiene y que es básica para mejorar los ingresos y el nivel de vida de los pequeños productores de Barillas.

20 - POTENCIAL DE EXPORTACION :

Segun el estudio, el café que se produce en la actualidad es de mala calidad, debido a factores socio-culturales como lo es la falta de capacitación, asistencia técnica e infraestructura para el beneficiado y procesamiento, lo que genera su mala preparación.

Sin embargo, los cafes de Barrillas han encontrado mercado y han sido de alguna manera exportados para su consumo, haciendo mezclas con cafés de otras zonas para disfrazar los defectos que se generan por las condiciones ya mencionados

**COSTOS DE PRODUCCION
EN CINCO RANGOS DIFERENTES**

RANGO	COSTO DE PRODUCCION	VENTA	INGRESO NETO	RENTABILIDAD	CON COSTOS IND. 35%
Semitecnificado	Q 244 00	Q 500 00	Q. 256 00	105%	52%
Tecnificado	Q 254 00	Q 500 00	Q 246 00	96%	46%
Tradicional o Natutal	Q 327 00	Q 500 00	Q 172 93	52%	
Sin Tecnificación	Q 357 41	Q 500 00	Q 142 59	39%	
Con Tecnificación	Q 342 12	Q 500 00	Q 157 88	46%	

estas limitantes que impiden la exportación del café de la región de Barillas, se pueden revertir puesto que el 67 % de la producción es de cafés de altura que pueden ser de fácil venta. Solamente será necesario promover y divulgar en primer lugar las mejores prácticas de beneficiado para evitar que estos cafés buenos se deterioren en el proceso de beneficiado.

Se tendrá que hacer un enorme esfuerzo en la capacitación y cambios de infraestructura del beneficiado para mejorar su proceso y control de la calidad, para encontrar un espacio en los mercados de café del mercado mundial. De hecho todos los cafés provenientes del departamento de Huhuetenánigo tienen una cabida automática en el mercado internacional, incluso, internamente se cotizan a precios más altos que el resto de cafés de Guatemala.

Hay que recordar que el control de la calidad en todos los productos de exportación, una fase en la cual se hace mucho hincapié en todos los círculos de la producción, es el mejor argumento para vender con mayor facilidad el producto, siendo esta también la base para crear marcas consistentes que deberán mantenerse por siempre y conservar un mercado estable.

De hecho, el café de Guatemala se vende con premios que van de US\$3.00 hasta \$10.00 sobre el precio de bolsa, lo que demuestra que son cafés de buena calidad y en el mercado internacional, sin embargo, según los últimos estudios de opinión en los Estados Unidos, apenas un 34% de los "otros suaves" llena los requisitos óptimos de calidad en el mercado.

Creemos que esta es una de las razones por las cuales se han venido creando nuevas nominaciones para importación, tales como el "Gourmet", "Speciality", y otros que se comercializan bajo estrictas normas de calidad a un precio mucho más alto que el mercado normal ofrece.

En esta región la integración del municipio de Barillas con la selva del Ixcán, permite iniciar estos proyectos como procedentes del bosque tropical, incluso lo que da la oportunidad increíble al café de la región de incorporarse a uno de los mercados de mayor y más rápido crecimiento, situación que deberá tomarse en cuenta para planificar el desarrollo futuro de la caficultura de Barillas.

TRAS OPCIONES DE EXPORTACION PARA CAFÉ DE PEQUEÑOS PRODUCTORES.

En el mercado mundial han surgido algunas iniciativas que permiten facilitar el acceso al mercado mundial a grupos de pequeños productores de café. Maxavelaar y Trasfair son los dos organismos más grandes que impulsan las ventas e importación de café en el mercado europeo. El volumen comercializado bajo estos nombres alcanza las doce mil toneladas, unos 200 mil sacos de café oro exportación.

En segunda instancia está el CAFE ORGANICO, del cual se comercializan alrededor de los 400 mil quintales en los mercados especializados. Estas dos alternativas deberán aprovecharse al máximo, si es que se quiere participar en las exportaciones con algunas ventajas.

Hay que recordar que caso todos los pequeños productores de Arábigos de América Latina están haciendo lo mismo, así que en el futuro el café no podrá venderse únicamente porque tiene el distintivo de Alternativo u Orgánico, si no que también estará sujeto a las exigencias del mercado en cuanto a calidad se refiere y para lo cual debemos prepararnos.

El futuro de los productos agrícolas en el mercado internacional esta basado en la "Especializacion" que en este caso seria café de la selva de Ixcán, y la "Especialidad" que seria el café orgánico y/o amigablemente ecológico.

Otros cafes podrán exportarse solamente amparados en el componente de altura y calidad en el proceso.

22.- COMERCIALIZACION DEL CAFÉ :

Este proceso es bastante peculiar e interesante en Barillas, y muy probablemente sea la única región del país donde se da una comercialización que escapa a la lógica del mercado mundial y a la realidad del nacional.

De acuerdo con el estudio, los precios de Barillas son de los más altos que se manejan en el país, incluso con diferenciales de US\$5.00 hasta US\$10.00 arriba que los que se manejan en la bolsa o en las casas comerciales de la ciudad capital.

Debido a la falta de información en cuanto a los precios de la Bolsa de Nueva York, los precios se manejan casi por información verbal que llevan a la población personas que viajan hacia Huehuetenánigo o a la ciudad capital.

Esto provoca que un precio se mantenga por un tiempo largo, sin tomar en cuenta las variantes diarias del precio, lo que provoca un exceso de especulación local que distorsiona los precios y favorece casi en forma exclusiva al productor.

Este sistema de "establecimiento" de precios permite que los compradores locales se hagan la competencia, sin ninguna base de sustentación, ni del mercado, mucho menos sobre la calidad.

El fenómeno eleva los precios en forma paulatina, puesto que el prestigio del comprador local está determinado por el volumen de café que logra mantener en su bodega y la cantidad que maneje durante toda la temporada, llegando a cotizarse el café de Q30.00 hasta Q40.00 ó mas arriba del precio para café normal en el mercado nacional.

El 95% de la comercialización se hace con compradores locales, estableciéndose que no existe representación "formal" de casa comercial alguna en la zona y que en su mayoría los compradores son de la propia región que trabajan con financiamiento propio, por lo tanto al trabajar la compra bajo "ideas" sobre el precio, este se convierte en un proceso de compra a ciegas, lo que ha provocado la quiebra de varios de ellos.

Dentro de otros datos importantes recabados en la encuesta, es que los compradores no dan financiamiento a los productores, al menos que posean beneficio para procesar el café. El 100% de la producción es procesada por cada propietario y solamente utilizan el servicio de "secado".

Por el contrario, los que no poseen beneficio ni acceso a secadora, lo secan en cereza para venderlo como café natural. Los meses de mayor movimiento comercial son de diciembre a marzo.

El mecanismo más importante de "amarre" del producto se da bajo tres esquemas plenamente definidos, los cuales demuestran un fuerte y leonino sistema implementado desde hace 40 años :

- 1.- Compra adelantada a un precio entre el 30 a 40 % del precio de la última cosecha. Este tipo de transacción se da en las comunidades y cantones.
- 2 - Dinero a interés : Se da dinero a cuenta con intereses que van del 5 al 10 % mensual.
- 3 - Anticipos con hipotecas : Algunos compradores (la ASOBAGRI también lo implementó en algún momento), otorgan créditos con garantía hipotecaria, a diversas tasas de interés.
- 4.- Crédito sobre producto maduro lateado : Algunos compradores tienen un sistema propio de "compradores" (coyotitos) a los cuales les otorgan capital de trabajo para compra de café maduro (cereza), siendo una de las condiciones el que cuenten con beneficio y de preferencia secadora.

22.1- FACTORES DE APOYO A LA COMERCIALIZACION :

También la encuesta revela que absolutamente todos los compradores no hacen ninguna diferencia en la calidad del café, lo mismo les da comprar un Extra prima o un duro. Así como tampoco existe diferencia en los precios en cuanto a las calidades y los precios son en base a la bolsa de Nueva York más los diferenciales de calidad.

Los diferenciales que se establecen localmente, se hacen en función de comprar "más café" y son el medio principal que encarece el precio del mismo y dislocan el mercado de Barillas. Un factor que "favorece" este fenómeno puede ser el que mucho café de la región pasa de contrabando hacia México, país donde el café siempre tiene más valor que en Guatemala puesto que no tiene toda la carga de impuestos como la de nuestro país.

22.1 FACTORES DE APOYO A LA COMERCIALIZACION :

Gracias al proyecto CECI/AID y los convenios realizados con instituciones nacionales, (ANACAFE y EL GRUPO DE LOS CATORCE), se mantiene un sistema de información diaria sobre los precios de café, usando como referencia el movimiento de la Bolsa de Nueva York, por el sistema de satélite de Reuter's. Este equipo, está instalado en la oficina de ANACAFE y vía radio el Grupo de los Catorce proporciona la información a CECI/AID y el proyecto a su vez la traslada a los productores.

Esto permitirá a los caficultores obtener la información diaria para efectuar sus negociaciones dentro de la realidad de los precios y podrá favorecer un cambio de mentalidad en todos los que participan en la cadena del café.

22.2.- ANALISIS DEL PERFIL DE COMPRADORES DE CAFÉ DE BARILLAS:

La encuesta fue realizada en el mes de noviembre de 1996 al 75 % de los compradores más importantes de la población.

En esta dirección, resalta el hecho de que el 100 % de los encuestados no dan financiamiento para la producción, por lo que los agentes de financiamiento son otro tipo de personas, principalmente los agiotistas, quienes cobran del 5 al 10 % mensual de intereses. Además, todos los compradores "usan" el 100 % de capital propio, aunque se sabe que hay compradores de bodegas de la cabecera y ciudad capital que otorgan dinero a sus compradores locales. En todos los casos, ninguno quiso señalar ni reconocer que tiene vínculos con otros intermediarios de mayor tamaño.

Así mismo, el 100 % de los compradores "desconoce" el destino del café y este mismo porcentaje "vende" el café "localmente" al mejor postor y a los "haladores" que llegan a comprar a los comercios en grandes volúmenes. Según los comerciantes, el productor absorbe el 100 % del valor del flete, el 100 % "sabe" que los agricultores usan fertilizantes y entre este 75 % de intermediarios, acopian y mueven el 49 % de la producción de Barillas, unos 21 millones de quetzales (US\$500,000.00), tres millones quinientos mil dólares, que es en la práctica la mitad del total estimado de la producción.

ENCUESTA PARA COMPRADORES DE CAFE VILLA DE BARILLAS. NOVIEMBRE 1996

1 Clases de Café que comercializan	
2 Pergamino	20%
Ambos	80%
3 Volúmenes que trabaja en cada clase de café	
Cereza.	13%
Pergamino	87%
3 Cantidad de quintales que se compran al año	
Cereza.	12,855
Pergamino	29,995
Total	42,850 = 49% del total de la producción
4 Cual es la diferencia de precio entre el café	
Pegamino	
Natural	25% al 35% del total del costo
5 Fecha de cosecha.	
Octubre a Abril	Cual es el mes de mayor compra Noviembre a Marzo
6 Recibe financiamiento o trabaja por su cuenta	
	100% por su cuenta
7 Comercializa el café	
	Mercado local y al mejor postor el 100%
8 Cual es el porcentaje que compra a productores	
Pequeños	80%
Medianos	20%
9 Que tipo de café	
Extra prime	20%
Semi duro y duro	34 16%
Estrictamente duro	41 66%
Otros	4 18
Total =	100%
10 Quien cubre el flete o transporte del café que compra.	
	El Productor al 100%
11 Tiene beneficio húmedo para trabajar el café en cereza.	
	El 100% no tiene
12 Proporcionan crédito pre-cosecha.	
	Ninguno
13 Cual es el costo de transporte de 1 quintal de café de Barillas a Guatemala	
	De Q 12 00 a Q 15 00 por quintal
14 El café que produce Barillas es exportado a algún país	
	El 100% no saben el destino
15 Usa químicos en la región	
	El 100%

CONCLUSIONES

Luego de realizado el presente estudio, se concluye que el proceso productivo del café en la región de Santa Cruz Barillas, tiene sus propias particularidades, aunque no escapan estas a la generalidad de factores que afectan a la mayoría de pequeños productores de café de Guatemala.

La marginación, la falta de acceso al crédito e infraestructura para el apoyo a la producción y los productores (capacitación, asesoría, asistencia técnica, beneficios, créditos, transporte, etc.), son el factor más relevante que afecta la **PRODUCCION Y EL POTENCIAL PRODUCTIVO DE LA REGION** y estos factores se ven acentuados en las comunidades más distantes y con problemas de vías de acceso. La región en general es una área marginada, debido a lo difícil de la comunicación y la distancia que le separa de las ciudades y centros de comercio del país, lo que dificulta el acceso a medios de comunicación masiva y los servicios, aunado a esto está la falta de apoyo gubernamental que durante décadas ha sufrido la región.

Además, el factor climático le da enormes ventajas ante el resto de regiones productoras de café, pero, se vuelve su principal enemigo cuando las condiciones para el aprovechamiento óptimo de las ventajas no existe, tal y como es la situación actual.

En lo que se refiere al potencial, el 80 % del café captado por los intermediarios locales (compradores) proviene de los pequeños productores, lo que confirma lo descrito durante todo el presente documento.

Harán falta acciones concretas dirigidas hacia este sector en el área de capacitación, asistencia técnica e infraestructura para la producción (beneficios, bodegas, carreteras, créditos, etc.), para lograr mejorar la productividad y potencial de la región, considerando siempre que el atraso, marginación y sub- desarrollo que padecen los pequeños productores es estructural y que solamente con un apoyo decidido y puntual esto será posible revertirlo a mediano plazo.

Previamente a estos elementos de carácter técnico y financiero, deberá considerarse la organización social como el único medio para garantizar que la inversión social en los renglones antes mencionados tenga el impacto deseado.

En el caso de los grupos sociales organizados que funcionan en la actualidad y los que se están re organizando, deberán de considerar los errores del pasado y evitar el "imitar" el modelo de comercio actual, ya que este por ahora tiene muchos riesgos para el comprador y algunas ventajas para el productor, pero, a largo plazo no le permite a este subsistir al segundo y no garantiza que el mejor precio mejore sus condiciones de vida, ni a corto, mediano o largo plazos

El único elemento que favorece a los pequeños productores y les garantiza un mejoramiento en la calidad de vida a mediano y largo plazos, es el bajar sus costos de producción y aumentar sus rendimientos por unidad de área y la calidad de su producto. La organización social jugara entonces el papel de APOYO a la infraestructura para garantizar que todo el esfuerzo realizado en la producción, no se pierda en el área de los servicios. Habrá que re diseñar el modelo de organización de la ASOBAGRI, con el fin de garantizar que estos elementos puedan ser una realidad a mediano plazos.

RECOMENDACIONES :

EN LO SOCIAL:

De acuerdo con el estudio, deberá hacerse un enorme esfuerzo por recuperar el sentido y participación comunitaria de los pequeños productores de café, con el fin de que los mismos sean los sujetos de su propia transformación y cambio y puedan con mayor eficiencia explotar racionalmente los recursos con que cuentan.

Para ello, deberán organizarse comités locales de productores, que cuenten con su propia junta directiva, un promotor (voluntario) y un representante comunitario, para que los mismos participen en la organización regional (que en este caso se supone encabeza la ASOBAGRI).

Estos comités serán los responsables de ejecutar las propuestas emanadas del Grupo Piloto y su Asamblea mensual, lo que permitirá que no sólo crezca la organización sino que se establecerá un auto-control en el proceso organizativo, productivo y comercial, lo que garantizará que mejore la producción, productividad y calidad del producto de los pequeños productores, a la vez que mejoran las condiciones de vida de los campesinos.

EN LO PRODUCTIVO Y TECNOLÓGICO :

A nivel de producción, invariablemente deben de recomendarse obras de protección de suelos y el uso de la sombra como elementos obligatorios para garantizar la sostenibilidad de la producción y la conservación, no solo de los recursos naturales, sino de la potencialidad productiva de la región.

En lo que se refiere a lo tecnológico, las opciones están plenamente definidas, siendo estas el método llamado "tecnificado" que alcanza producciones pico de hasta 48 quintales pergamino por manzana, con la limitante que requieren de inversión inicial y para cada ciclo productivo hay que invertir en la compra de insumos, principalmente fertilizantes.

Como segunda opción, el cultivo "orgánico" está más al alcance de los pequeños productores, y llega a producir hasta 35 quintales pergamino, con menos inversión y resultados a mediano plazo, utilizando preferentemente mano de obra familiar y reciclaje de materia orgánica, elementos que se encuentran al alcance de los productores. La limitante fundamental de este método consiste en que solamente hasta los tres años se logra llegar a estos niveles de producción.

BENEFICIADO Y CONTROL DE CALIDAD :

Para resolver problemas inmediatos de calidad en la producción actual, deben de hacerse esfuerzos por impartir charlas y capacitación sobre como calibrar equipo (pulperos), entrenamiento sobre las fases del proceso de beneficiado y la necesidad de realizar todo el proceso con estricto control de calidad.

En segunda instancia debe de impulsarse la formación de un fideicomiso para la inversión en infraestructura, garantizando que el mismo sea dirigido hacia pequeños productores y grupos comunitarios sólidos, es decir, deberá considerarse el apoyo crediticio de forma individual y colectiva.

En el primer caso, deberá estudiarse y considerarse la capacidad real de pago del productor y en el caso de los grupos comunitarios, estos deberán ser considerados como co-deudores o deudores solidarios.

ORGANIZACIÓN SOCIAL :

En forma definitiva, la organización social debe de impulsarse bajo un esquema de empresa social de apoyo entre agricultores, sin que esto signifique el otorgamiento de créditos sin sustento ni respaldos, por lo que deberán contar con garantías, tanto en lo productivo como económico

Además, es necesario que la organización social represente una alternativa a los productores, no solo desde el punto de vista de un mejor precio, sino como un medio de respaldo y apoyo para mejorar sus condiciones de vida a mediano plazos, a partir no solo de un mejor precio, sino de la adopción de métodos de producción que les permita reducir sus costos y aumentar la producción.

Es el esquema de organización comunitaria , es el mejor para garantizar que todos los planes y proyectos que se desarrollen en favor de los pequeños productores lleguen hacia ellos, ya que de manera individual no solo es más caro, sino difícil de lograr que los programas tengan un impacto real y duradero.

Esta metodología y enfoque, necesariamente tiene que impactar en la calidad final del producto, por lo que es seguro que solamente la organización es la única alternativa para transformar las condiciones actuales.

64

COMERCIALIZACION :

La comercialización es en la práctica uno de los elementos de mayor riesgo en la cadena del proceso productivo del café y el principal medio para distorsionar el sentido social o ser de un grupo u organización.

Es además, el principal medio por el cual las organizaciones y/o empresas "truenan", pues la volatilidad de los precios y lo agresivo del mercado cambian tan rápidamente que entre un día y otro un intermediario comercial puede verse en la completa ruina.

En el caso de los grupos sociales, este no debe de ser su único fin, sino un medio para influir en la concientización de sus asociados, garantizándoles no solo un mejor precio, sino que puedan reconocer y valor el esfuerzo de la organización por garantizarles apoyos y resultados que de manera individual no pudieran lograr.

Para el caso de Barillas, sería deseable que los mismos grupos organizados en cada comunidad, se conviertan en centros de acopio en la temporada de cosecha y por este medio puedan abaratar los costos, no solo del secado, sino del transporte y finalmente de ser posible entrar a procesos de generación económica más acabados, garantizando así la reducción del costo de los servicios.

Santa Cruz Barillas, enero de 1997.

PRINCIPALES COMPRADORES DE CAFE DE GUATEMALA EN EL EXTERIOR

COMPRADORES DEL EXTERIOR	DIRECCION	EXPORTADOR
<p>AGRO PRODUCTS INC ANDRE & CIE S A ATLANTIC COFFEE CORP A G I C BALZAC BROS & COMPANY INC BEERNHARD ROTHFOS BONEXPROT S A CARGIL COFFEE CENTRAL COFFEE CORPORATION COFEX INTERNATIONAL CEFFE FINANCIAL SERVICES COFFEE INTERNATIONAL COFFEE & ROASTERS INC COFINO CONSEILS TECHNIQUES GESTION ET CONTROLE BONDUES DIVERSIFIED COFFEE ENTERPRISES ENGELBERT HEITMANN ETS P DEMEIRE S A E F INTALLE & CON V S A. EFICO GREEN COFFEE FARR MAN COFFEE INC GILL & DUFFUS INTERCONTINENTAL COFFEE AGENCY INC J AROH & CO J T COFFEE TRADING INC LOUIS DREYFUS COFFEE MARYLAND CLUB FOODS INC MERCON COFFEE CORP MULTI TRADING M MAGOZZI PENSURST LTD P L LORENZEN HACHIF RAMSGATE INT TRD CO REHN & CO (GMBH & CO) RUCQUOY FRERES BVBA SPRL SAKS INTERNATIONAL, INC SIERRA BRAVO CORPORATION SKYLINE PROPERTIES INC SUMITOMO CORP OF AMERICA SUMMIT COFFEE INTERNATIONAL INC TALOCA AG THE INTER TRADE COMANY VAN ERKIS & STOETT INC VANPRODUCE DE PANAMA, S A. VOLCAFE LTD VOLCAFE LTD W BROADHURST LTD</p>	<p>CHEMIN MESSIDOR 7 LAUSANNE SWITZLAN P O BOX BRONXVILLE N Y 10708 AM SANDTORKAI 5 2000 HAMBURG 11 ALLE CENTER 150 ALLEN ROAD LIBERTY CONER N J 07938 2121 PONCE DE LEON BLDG 930 FL 33134 USA P O BOX 52 8150 MIAMI FLORIDA 33152 U S A NEW YORK N Y 10016 USA 960 AVENUES DE LA REPUBLIQUE 59700 MARCQ BARCEUL 2800 BREMEN 33 P O BOX 33 02 47 HZERLANN 30 B 2008 ANPWRPEN TWO WORLD TRADE CENTER SUITE 3050 NEW YORK, N.Y 10048 200 PARK AVENUE SUITE 3724 NEW YORK, N.Y 10168 COSTA RICA 85 BROAD STREET NEW YORK N Y 1004 BANK OR AMERICA BUILDING 50TH STREET PANAMA PANAMA 10 WESTPORT ROAD P O BOX 810 WILTON CONNECTICUT 81 BROADWAY SUITE 2200 NEW YORK, N Y 10008 CASELA POSTALE 61 1050026 S CASCIANO VAL DI PESA (FI) ITALY P O BOX 859 ROAD TOWN TORTOLA BRITISH VIRGIN ISLAND PICKHUBEN 5V 2000 HAMBURG 11 GERMANY PICKHUBEN 2 P O BOX 11 08 44 D-2000 HAMBURG 11 SOLVJSSTRAAT 12 BUS 1 2018 ANTWERPEN 6 HARRISON STREET THE MERCANTILE EXCHANGE BUILDING NEW YORK, N Y 10013 USA 120 WALL STREET NEW YORK N Y 10005 1001 SOUTHBAY SHORE DRIVE SUITE MIAMI FL. 33131 NEW YORK, USA U S A. P O BOX 4443 SAN FRANCISCO S A. 94101 WALL STREET PLAZA, NEW YORK, N Y 10005 P O BOX 2112 SAN PEDRO SULA, HONDURAS P O BOX CH-8401 WINTERTHUR (SWITZERLAND) ST GEORGEPLATZ 2/CH-8401 WINTERTHUR 8 LLOYDS AVE LONDON EC3 ENGLAND</p>	<p>AGROPECUARIA LAS PALMERAS S A. CAFE DEL CARIBE AGROCOLA SAN JUAN S A AGRICAFE S A. AGROSOL S A CIA AGRO COMERCIAL, S A. BONEXPORT S A. CENTRAL DE GRANOS S A. OROCAFE S A. MALLARES S A SERTINSA USICAFE DE CONEROAMERICA, S A. CIA AGRICOLA INDUSTRIAL AGUNA, S A. CIA AGRICOLA INDUSTRIAL AGUNA, S A. CIA. AGRICOLA INDUSTRIAL AGUNA, S A. UNICAFE S A. ETROPA AMPEX S A. AMPEX S A COMERCIAL EXPORTADORA AGRICOLA, S A COMERCIAL EXPORTADORA AGRICOLAS S COMERCIAL EXPORTADORA AGRICOLA, S A. AGRICOLA SILESIA, S A TRANSCAFE S A. TRANSCAFE S A. COMESCO CULPAN S A. SAN LAZARO S A. RIO COLORADO S A. EMPRESA AGRICOLA SANTA AGUSTINA COEX (GUATEMALA) S A. SAN RAFAESL PANAN S A CAMEC CAMEC CAMEC CAMEC CAFE ORIENTAL DE GUATEMALA, S A. CAFE ORIENTAL DE GUATEMALA, S.A. COCAPSA EXPORTADORA EL MOLINA, S A. UNICOM WALTI SCHOENFELD S A. WALTI-SCHOENFELD S.A. WALTI-SCHOENFELD S A. WALTI-SCHOENFELD S A. CAFCOM S A.</p>

69

NOMBRE	REPRESENTANTE LEGAL	DIRECCION POSTAL	TELEFONOS Y FAX.
AGROMA S A AGRICAFE S A. AGRODORADO S A AGROEXPORT AGROIND LOS CIPRESALES S A AGROPECUARIA TECNICA, S A.	JOSE BARGALLO NOVAS STEPHAN ERKELENS STEWART EDWIN MAUEL GODOY LOPEZ CARLOS RODOLFO QUIRIN SCHODER GONZALO GARCIA SANCHEZ ERICK EGGER MOLLER	2A AV 10-30 ZONA 9 01009 CALZ AGUILAR BATRES 34 68 Z 11 01011 37 AVE 1-37 ZONA 7 011011 DIAG 6 13-27 ZONA 10 AVE REFORMA 12-54 ZONA 9 6A. AVE 20-25 Z. 10 EDIF PLAZA MARITIMA 01010	3310728 Y 3314215 4762233 Y 4762235 5933827 3311777 Y 3326709 3347222 Y 3347235 3680915
AGROSOL, S A AGRO PACIFIC S A. AMPEX S A. BENEFICIO CENTRAL S A. BENEFICIO STA. ISABLE CIA BICAFE S A BONEXPORT S A. BORNHOLT Y CIA	ANTONIO ORREGO GUERRERO CESAR A JUAREZ LOPEZ GERARDO ALBERTO DE LEON SILVESTRE MORALES HERNADEZ JENS JOCHEN STERKEL RUFFING SILVIA EXCOBAR MARTINEZ JAIME BONIFAS GIRON PETER JENS PETER JENS BORNHOLT WOHLGEMTH	DIAG 6, 13 27 ZONA 10 13 C 8-44 Z 10 EDYMA PLAZA OF 502 4A. AVE 9-35 ZONA 1 01010 4A. AVE 13 11 Z. 10 01010 29 AVE 31 59 ZONA 5 01005 1A AVE 33 67 ZONA 12 01012	3311777 Y 3326709 3337424/26 Y 27 2323608 Y 2322490 3680315 3355790 Y 3356094 4767030 2513839 2384230 Y 2535414 3322383
BOUTIQUE CAFE S A. COEX S A. CAFECOM S A CAFE ARIBICA DE GUAT S A. CAFE DE ORIGEN S A. CAFE DEL CARIBE S A CAFE VERDE S A. CAFECO S.A CAMEC S A. CARDACAFE S A. CENTRAL DE GRANOS S A. CIA. AGRO COMERCIAL, S A.	ROBERTO OWEN SCHAPS WIDAWER ALFREDO ROMERO BELISMELIS EDWARD KENT FREEMAN SOTO MARCO ANTONIO HUERTAS AMADO EDMUNDO S GUEVARA DELGADO GERARDO ALBERTO DE LEON DIETER F KELLER GERDES JENS JOCHEN STERKEL RUFFING RICARDO ZACHRISSON CATILLO RODERICO N JOACHIN GODINEZ RUEDIGER VON DER GOLTZ-N	AVE REFORMA 12 54 ZONA 9 7A. AVE 12 23 Z. Z 9 EDF ETISA NIVEL 2 4A. AVE 13 11 ZONA 10 01010 21 CALLE 11-06 ZONA 1 7A. AVE 14 20 ZONA 10 2A AVE 10-45 ZONA 9 01009 4A AVE 9 72 ZONA 1 01001 16 CALLE 1-45 Z 10 0110 7A. AVE 8 53 Z 4 EDIF TRIANGULO N 4 AVE REFORMA 8-60 Z.9 ED GALERIAS REFORMA OF 108 AVE REFORMA 11 20 Z 9 01009 1A. AVE 10-43 ZONA 10 01010	3347222 3347235 3324558 3342418 3345051/52 Y 3318312 3680315 3370143 Y 3370145 3370623/7 Y 3681414 3680595 3372252 Y 3336747 3343680/83 Y 3343679 2538237 Y 513409 3683335 Y 3682719 3324968 Y 3342058 3340460/4 Y 3340465
CIA. COM AGRONOMOPEC S A. CIA. MERCANTIL DE SOLA, S A. CIA TRANSAC CONTINENTAL, S A CIA. UNIVERSAL DE CAFE S A.	RICARDO COMPOLLO CODINA ALVARO RIVERA JORGE BRAN MARTINEZ RICARDO SAFIE FARRECH	AVE REFORMA 11 20 Z 9 01009 1A. AVE 10-43 ZONA 10 01010 DIAG 6 10-65 Z. 10 MARGARITAS 10 NIVEL.	3319569 3316123 Y 3324735 364241 3327990 Y 3316812
COGUASA COLMENITAS S A.	LOUS T LEONOWENS ANTONIO BONIFASI CUENTAS	7A. AVE 12 23 Z.9 7A. AVE 12 23 Z. 9 EDIFICIO ETISA 7mo NIVEL	3367388 Y 3316812 33178882 Y 3317919
COLOM ARGUETA JOSE MANUEL COMERCIAL ESCOBAR S A. COMERCIAL TROPICAL S A.	JOSE MANUEL COLOM A. OSCAR F ESCOBAR RODRIGUEZ ROBERTO JOSE CIFUENTES	1A. AVE. 15-06 ZONA 10 01010 10A. CALLE 6-40 ZONA 9 01009 45 CALLE 15 24 ZONA 12	3373645 AL 49 364407 Y 3313715 4761222 Y 4760033

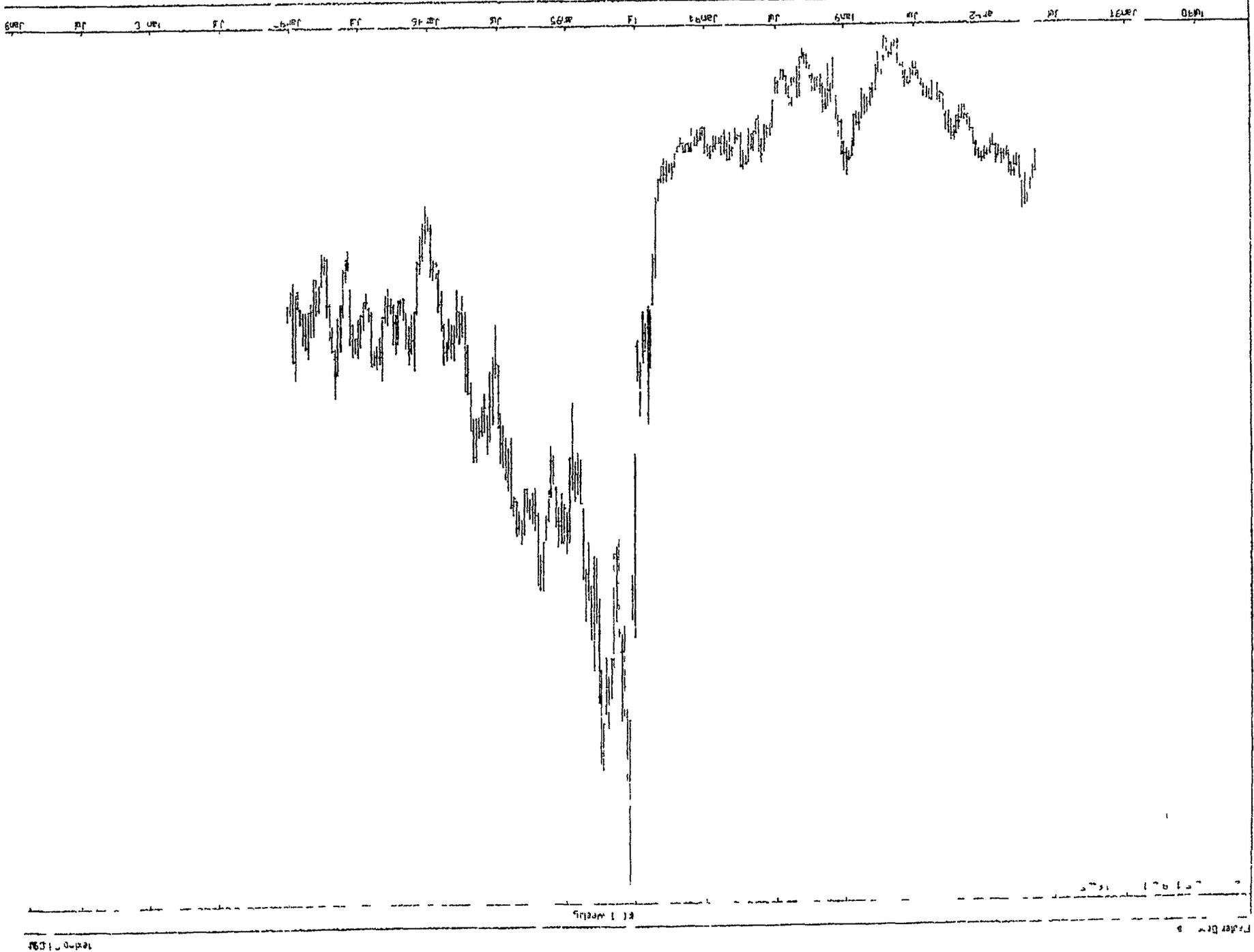
NOMBRE	REPRESENTANTE LEGAL	DIRECCION POSTAL	TELEFONOS Y FAX.
COMERC ALTAMONTE S A	ROGELIO RAMILA MINONDO		3319097 Y 3319087
COMER PANPLINA, S A.	ALVARO RIVERA	AVE REFORMA 8-80 Z 9 CAL REFORMA	3313574 Y 3321161
COMER VILLELA ROSA, S A	JOSE DAVID CATILLO RUIZ	45 CALLE 15 24 ZONA 12	4761222 Y 4760033
COMEXA, S A	RAMON PARELLADA B	20 CALLE 11 07 ZONA 15 VISTA HERMOS III	
COM ALG CAFETALERA S A.	ROGER W WIESNER W	24 CALLE 17-30 ZONA 12	4762257
CORPOCAFE	NORMAN LAXTON CALDERON	RES SAN JORGE	4737434
CORPORACION DE CAFE S A.	ANTONIO ORREGO GUERRERO	11 AVE 36-40 ZONA 11 01011	3762630
CULPAN S A	ROBERTO TOLEDO ACHEITA	VIA 3 3-30 ZONA 4	3340112 Y 3341344
DEL TROPICO	LUIS VINICIO AGUILAR SANCHEZ	AVE AVE REFORMA 8-80 Z 9	3325978/9
		GELERIAS REFORMA OFC 126	
DELGADO Y CIA TDA.	RICARDO RODRIGUEZ PAUL	DIAG 6 10-85 Z 10 OFC 901	3316790/93 Y 3316823
ETROPA, R WEISSENBERG	KLAUS HERMAN OBROCK ALBERS	22 AVE 11-00 ZONA 15 V HERMOSA III	3380850 Y 3380078
EXCAGUA PROTORPICAL, S A	OTTO ARNOLDO BLOCK FERNANDEZ	4 AVE 14 21 ZONA 10 01010	3371039 3682552 Y 3335036
EXOCAFE S A.	ROBERTO MARINLLI PEREZ	DIAG 6 13-08 ZONA 10 OFC 305	3371634 Y 3371435
		EDIFICIO RODIRGUEZ	
EXPOCASA	EDGAR LEONARDO MENDEZ MORATAY	DIAG 6 10-85 Z 10 OFC 1401	3316993 Y 3317214
		LAS MARGARITAS	
EXPORTADORA EL MOLINO S A	LIDIA ESTHER LEAL P DE MONTES	DIAG 6 10-85 Z. 10 OFC 1401	3327911
		LAS MARGARITAS	
EXPORTADORA TOLIMAN S A.	OSCAR DIZA ECHEVERRIA	24 CALLE 24 75 ZONA 12 01012	4770528/29 Y 4768335
EXPORTCAFE S A.	LUIS FERNANDO MENDOZA	OFC 7 2PLAZA MARITIMA	3370143 Y 3370145
EXPORT LOS SANTOS S A	LUIS ORBERTO BATRES CARRILLO	DIAG 6 10-85 ZONA 10 OFI 302	3346640 Y 3316973
EXPROCASA	TULIO HECTOR MEJIA CORDON	CALZ AGUILAR BATRES 34 70 ZONA 11	4768077
		2DO NIVEL	
EXP MONTE BLANCO S A	JOACHIM W ABROCK ALBERS	29 CALLER 15-64 Z. 13 ED VISTALAGO	33317723 Y 3346401
EXP DE CAFE PANCHOY S A.	CARLOS ENRIQUE BROLO BARRIOS	8A AVE 11-49 ZONA 1	2324046/9 Y 23510202
FEDECPCAGUA ✓	JOSE ANGEL LOPEZ CAMPOSECO ✓	9A. CALLE 3-36 ZONA 10	3328268 Y 3345877
FLORA, S.A.	ESTUARDO FALLA CASTILLO	AVE REFORMA 8-80 Z 9 TORRE I	3313574 Y 3321161
GRUPO CAFETERO S A	RICARDO E CHEVEZ GUNDERSEN	DIAG 6 10-85 ZONA 10	3327990
GUATECAF S A	CARLOS PEREZ ARDEBOL		3371953 Y 3680812
INDUSTRI DE CAFE S A.	JAMES ERNEST SCHUTT VLAMINCK	DIAG 6 10-26 ZIBA 10	3346129/25 Y 3348209
INVERS ESCOPEIALES S A.	PETER JENS BORNHOLT WOHLGEMUTH	DIAG 6 13-46 Z. 10 CALLE REAL VILLA	3373251 Y 335129
ITOTOSOLA, S.A.		19 CALLE 6-44 ZONA 10	
JIMENEZ ERKELENS S A	ALBINO JIMENEZ ESTRADA	DIAG 6 10-26 ZONA 10	3346123/25 Y 3346209
J E MARCUCCI Y CIA LTDA.	GUILLERMO E MARCUCCI GARCIA	DIAG 6 13-46 ZONA 10 CALLE REAL	3373251/3 Y 3335129
LORENA, S.A.	CESAR A. JUAREZ LOPEZ	12 CALLE 1 25 ZONA 10	
		EDIFICIO GEMINIS Z. 10 OFIC 603	
MALLARES S A.	ALFREDO ROMERO BEILISMELIS	VIA 4 5-52 Z. 4 APTO POSTAL 886	3310440 3326510 Y 3325365
MAXIMO STAHL Y CIA. LTDA.	MANUEL A. CACERES ESCOBEDO	CARRET EL SALVADOR KM 9	3672727
		FINCA SAN RAFAEL II	
MAYA CAFE S A.	GERMAN FOSECA TORRES		2514660 Y 3334126
MONTES VIVAS JORGE ISAAC		21 CALLE 2-44 ZONA 1	
MULTICAFE DE GUATEMALA S A.	MARTIN G A. CALDERON DE LEON		4740105
MULTIEXPORT S A.	EDGAR R GRISOLIA SOLANO		4681502
NAVAS MIGUEL ANTONIO		21 CALLE 10-64 ZONA 1	3311096
OLIVIA ELMENHORST Y CIA. L.	MANUEL ISIDRO OLIVIA CHACON	7A. CALLE 16-47 ZONA 16	3381606
		VISTA HERMOSA	

69

01/09/97 12 40 FAX 502 3335930

ANACAFE

01



01/09/97

RT 1.0000

Order Date

BEST AVAILABLE COPY