

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERIA
DIRECCION REGIONAL PACIFICO CENTRAL
ASA MONTEVERDE

PROPUESTA DE ANALISIS CON ENFOQUE DE
AGROCADENA EN CAFE

CASO: COOPE-SANTA ELENA
MONTEVERDE.

ENERO 2007

Antecedentes

La actividad cafetalera en el país es de las más importantes y tradicionales de la economía costarricense. Se inicia en tiempos de la colonia y dominación española, hombres de gran visión de nuestro país, como don Braulio Carrillo, fueron grandes impulsores de las siembras y diseminación del cultivo de café en nuestro país.

En la zona de influencia la actividad de café inicia en 1950 en una pequeña comunidad de Monteverde llamada San Luís. Años después se declara esta comunidad como zona cafetalera.

En el año 1989 se logro ampliar la zona cafetalera la cual fue declarada por el ICAFE – MAG , Y LA AGENCIA DE EXTENSION AGRICOLA DE MONTEVERDE donde la Coope- Santa Elena adquirió un compromiso con los productores de beneficiar el café de la zona.

La actividad tiene su inicio en la comunidad de san Luís con la incorporación una zona dedicadas exclusivamente a la producción de café como única actividad. Con el tiempo y el desarrollo económico de la zona, la actividad se ha expandido a zonas más alejadas que incluyen comunidades pertenecientes a la Provincia de Guanacaste y Tilarán otras comunidades de Puntarenas

UBICACIÓN GEOGRÁFICA

2.3.1 Ubicación y zona de influencia

La organización tiene su domicilio en la Provincia de Puntarenas, Cantón central, Distrito nueve conocido como Monteverde, sus oficinas se encuentran a 1 kilómetro norte de la plaza de deportes de Santa Elena, # telefónico 645-50-06. La oficina se ubica a 152 Kilómetros de San José, y se puede llegar por la carretera interamericana que conduce a Guanacaste, desviándose en la entrada de Sardinal, se recorren 12 kilómetros por carretera asfaltada, se continúa por carretera de lastre de regular a mala condición, pasando por la comunidad de Guacimal en un trayecto de 22 Kilómetros transitable en invierno y verano.

MAPA # 1. ZONA PRODUCTORA DE CAFÉ EN MONTE VERDE



En la actualidad la Cooperativa cuenta con 47 productores y productoras asociados, los cuales cuentan con una área cercana a las 80. Hectáreas. Con un radio de acción de 15 kilómetros cuadrados, en fincas ubicadas en los distritos de Quebrada Grande del cantón central de Tilarán, distrito de la Sierra del cantón de Abangares y los distritos de Monteverde y Guacimal del Cantón Central de la Provincia de Puntarenas.

Como se puede apreciar en el cuadro #01, en el distrito de Quebrada Grande de Tilarán existe una población total al año 2 000 de 2 516 personas entre hombres y mujeres. Por otro lado en el distrito de La Sierra de Abangares existe una población de 2 255 entre ambos sexos, en el 2000.

El distrito de Monteverde contaba para ese año con 3 511 personas y el distrito de Guacimal con un total de 1 031 personas.

**Cuadro 01. Población del área de influencia
Año 2000.**

Distrito	Cantón	Provincia	Hombres	Mujeres	Total
1-Quebrada Grande	Tilarán	Guanacaste	1.312	1.204	2.516
2- La Sierra	Abangares	Guanacaste	1.198	1.057	2.255
3-Monteverde	Central	Puntarenas	1.813	1.698	3.511
4- Guacimal	Central	Puntarenas	529	502	1.031
TOTAL			4.852	4.461	9.313

Fuente: ASA con datos del INEC, Censo año 2000

El área de influencia se extiende desde la zona San Luís hasta los tornos y san Rafael de abangares, a una altura que va de 700 msnm hasta los 1 450 msnm . La precipitación de la zona de influencia oscila entre los 1 200 mm de lluvia como promedio anual en la zona baja y 2 300 mm de lluvia como promedio anual en la zona alta.

Las fincas tienen buen acceso en cualquier época del año lo que permite brindar un buen servicio. Las condiciones existentes en cada una de las cuatro zonas que se tiene como área de influencia del proyecto se describen a continuación:

Distrito Quebrada Grande - Tilarán

Este distrito de quebrada grande esta ubicado según las coordenadas geográficas 259 grados y 271 grados horizontal y la 430 grados a la 440 grados vertical en la hoja cartográfica 3247 III.

Distrito La Sierra - Abangares

Este distrito de la sierra de abangares esta ubicado según las coordenadas geográficas 250 grados y 279 grados horizontal y la 434 grados vertical a la 445 grados vertical en la hoja cartográfica 3246 de las juntas .

Distrito Monteverde - Puntarenas

Este distrito de la sierra de abangares esta ubicado según las coordenadas geográficas 250 grados y 257 grados horizontal y la 445 grados vertical a la 450 grados vertical en la hoja cartográfica 3246 de las juntas . .

Como ya se menciona, esta actividad cafetalera se inicia en los años cincuentas y es desarrollada por un productor Ramón Brenes pionero de la actividad cafetalera..

1. Fase de PRE-producción

Caracterización de la situación pasada y actual de la actividad

A. Distribución De Insumos :

La zona de Monteverde carece de insumos destinados a la producción de café ya que los almacenes que existen están orientados a la producción pecuaria. Las empresas que se dedican a vender insumos agropecuarios son: Coope Santa Elena RL, Coope El Dos RL, Agrobeysa, Veterinaria Suárez, UPA Nacional Seccional Monteverde.

La limitante que tiene la zona de que los precios de los insumos son muy caro esto debido al ser una zona tan aislada de los centros de distribución de los productos agropecuarios.

b. Asistencia Técnica:

El departamento técnico local esta integrado por un representante oficial del ministerio de la producción que es el ingeniero de la Agencia de servicios agropecuarios de Monteverde y un técnico medio de la Cooperativa El funcionamiento del trabajo de campo como la capacitación, días de campos y asistencia técnica son coordinados mediante plan estratégico de ambas.

A nivel regional existe una comisión de café representada por técnicos de las cooperativas caficultoras de la región ,un representante por ASA y del instituto del Café (ICAFFE). La función de esta comisión es de coordinar trabajos de campo como monitoreos capacitación y seminarios.

c. Infraestructura.

Coope Santa Elena RL

En infraestructura la cooperativa tiene un beneficio lo cual alquila localizado en los bajos de San Luís de Monteverde. Esta infraestructura se encuentran en regular condiciones, consta de un recibo de café, un departamento de chancado café, patios de secado , una bodega en malas condiciones de almacenamiento de café , Un local para hacer lombricompost en buen estado y un local donde se tuesta el café se muele y empaque del café. Este beneficio se procesa unas 2000 fanegas de café, la capacidad instalada es de 5000 fanegas lo cual refleja un capacidad ociosa de 3000 fanegas.

En cuando al recibidor solo uno ubicado en Cañitas de Abangares a una distancia 20 kilómetros del beneficio este se encuentran en buen estado y se recibe 85% de la producción total de la zona.

Además tiene lagunas de oxidación donde se vierte los líquidos productos del beneficiado del café

Coope El Dos RL:

Esta cooperativa se localiza en parte alta del distrito de quebrada Grande cantón de Tilarán provincia guanacaste tiene una gran infraestructura propia en buen estado donde se procesa café convencional y café orgánico, el beneficio posee una capacidad instalada de 25000 fanegas por año, actualmente se beneficia 16000 fanegas de café. Además procesan toda la broza de café produciendo lombricompost y tiene lagunas de oxidación donde se vierten los

líquidos producto del beneficiado. Las marcas comerciales por la cual vende la cooperativa parte de su productos son : Maleku y Tilawa.

BENEFICIO TURIN:

Este Beneficio se localiza en el distrito de quebrada Grande, Cantón Tilarán, provincia Guanacaste tiene una infraestructura propia en regular condición con una capacidad instalada de 5000 fanegas por año , actualmente se beneficia 2500 fanegas por año y tiene lagunas de oxidación donde se vierte liquido producto del beneficiado del café

d. Servicios a la producción..

Dentro de los servicios que la cooperativa le brinda al productor se mencionan lo siguiente :

- Almacigo de Café: la cooperativa compra el almacigo de café y se lo vende al productor financiado a 3 años plazo la cual se lo deduce con café entregado.

Cuadro 02: Almacigo distribuido (Variedad caturra)

AÑOS	PLANTAS (PARES)	VALOR(COLONOS)
2005	23.745	1.898.400.00
2006	11.185	894.600.00
2007	25.253	2.525.300,00
TOTAL	59.913.00	5.217.300.00

- Fertilizantes Químico: La compra del fertilizante químico se realiza a través de ABOPAC. El productor compra el fertilizante a la cooperativa este es financiado y rebajó con los reajustes de entrega de café que se dan durante el año. Se están sacando muestras de suelos a todas las fincas de los socios de la cooperativa para realizar un buen programa de fertilización en fincas.

Cuadro 03: De Distribución de Fertilizantes

AÑOS	CANTIDAD	INVERSION
2005	640.00	4.370.625
2006	478.00	3.552.600
2007	572.50	4.236.500
TOTAL	1690,00	12.159.725

- **Abono orgánico:**

La broza de café es transformada en su totalidad en lombricompost , lo se produce 1000 quintales de abono orgánico que se distribuye a los productores para el proyecto de café sostenible.

Otro remanente como la cascarilla de café se lo donan al grupo de mujeres Eco bambú de San Luís para la producción de bolsas de papel este producto luego se lo vende a la cooperativa para empaque de café.

e. Investigaciones

En la zona no se ha generado ninguna tipo de investigación en el cultivo de café por lo que se hace necesario hacer alguna investigación en producción de café sostenible y café orgánico.

f. Financiamiento a la producción

La cooperativa ha financiado al productor en la compra de fertilizantes químicos, almácigos de café.

Los demás rubros como el control de malezas, siembras, control fitosanitario, prácticas agro conservacionistas y manejo de la plantación han sido financiado por fondos propios del productor.

En el proyecto de café sostenible al productor se ha donado arboles para rompevientos, frutales como aguacate, cítricos, guayaba etc, abono orgánico y árboles maderables para sombra en café .

2. Fase de Producción

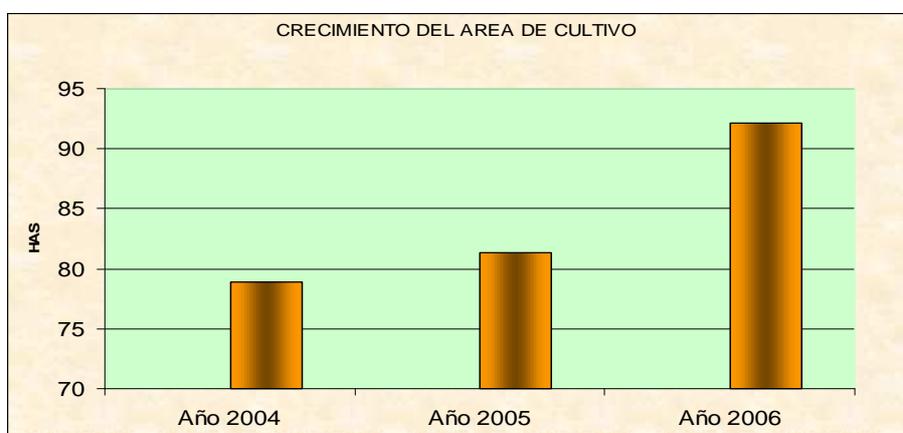
a. Área y rendimiento de cultivos

En las plantaciones actuales predomina el uso de la variedad caturra con un 80 % del área plantada y con un 35 % de uso de semilla certificada. Durante los últimos tres años el área de cultivo ha crecido desde 75 has en el 2004 hasta 92 has en el año 2006, según lo muestra el siguiente gráfico1.

En general las fincas de la zona son pequeñas empresas familiares y es la tercera actividad de importancia económica en Monteverde, ya que la primera es el turismo ecológico y segunda la ganadería de leche-

El modelo actual de los cafetales son pequeñas fincas promedio de una hectárea por productor con una gran diversidad de especies de flora y fauna a este modelo conservacionista se le ha llamado producción de café sostenible. El tamaño de la finca, relativamente son pequeñas, con un promedio de una hectárea por productor.

Gráfico # 1, Comportamiento del área sembrada de café en Monte Verde



Cuadro2. Producción y área de café por comunidad

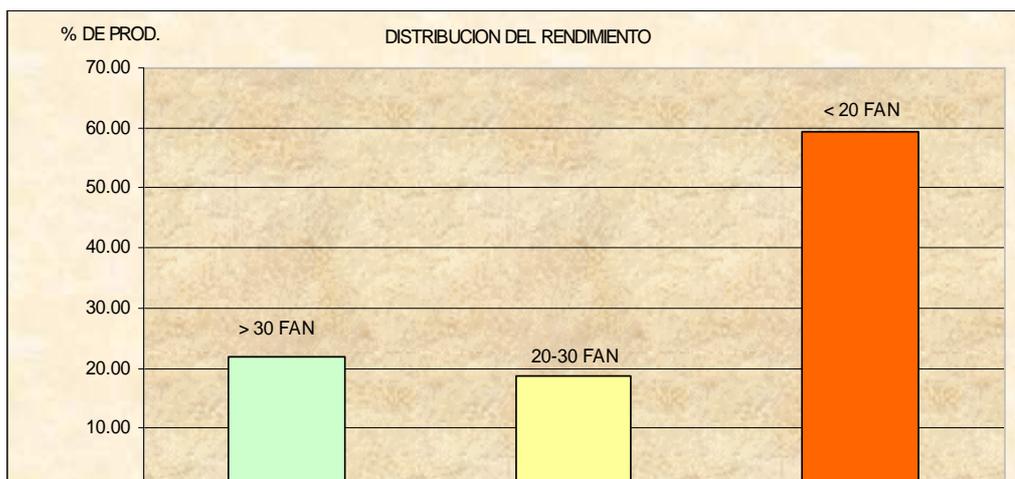
En el siguiente cuadro se puede observar las áreas totales y producción por comunidad donde cañitas representa la mayor área con 26.3 hectáreas con 1073.2 fanegas, en términos porcentuales representa el 29 % del área total y un 43% de la producción total. Esta información se basa en los 52 socios de la cooperativa y de productores no socios.

	Area actual	Producción	% Area	% Producción
Cañ.	26,3	1073,2	29%	43%
Ceb.	13	122,5	14%	5%
La Cruz	0,5	5	1%	0%
La Lin.	4,2	135	5%	5%
Las Nub	4,5	149	5%	6%
Los Cerr	7,2	105,1	8%	4%
Los Torn	10,5	539,9	11%	21%
San Luis	11,65	157,5	13%	6%
San Raf.	12	200	13%	8%
Santa El	2,25	24,2	2%	1%
TOTALES	92,1	2511,4	100,0%	100,0%

Cuadro 3: Rendimientos y parámetros.

En cuanto a rendimiento se refiere en este cuadro 3 se categorizó por rendimiento y niveles, el nivel 1 con el 22% de los productores mayores de 30 fanegas por hectárea, el nivel 2 con un 19% de los productores entre 20 y 30 fanegas por hectárea, el nivel 3 con un 69% de los productores menores de 20 fanegas por hectárea.

De acuerdo con los datos de este cuadro3 se puede concluir que hay un alto porcentaje de productores con bajo rendimiento lo que significa un gran reto por parte de ASA y la cooperativa para aumentar los rendimientos a estos niveles , mediante planes estratégicos de trabajos con los productores y así medir nuestro impacto en la producción sostenible..



b. Tecnología usada

Las fincas se pueden catalogar de mediana tecnología, estos avances ha implicado un aumento en los costos de producción.

El avance tecnológico en las fincas ha implicado un aumento en los costos de producción, en el inicio se introdujeron variedades de porte alto como café arábigo y Borbón y luego se introdujeron variedades de porte bajo como la variedad caturra y catuai la cual son variedades mas exigentes en fertilización y control fitosanitario. el tamaño de la finca, relativamente son pequeñas, con un promedio de una hectárea.

En cuanto a practicas del cultivo los productores realizan lo siguiente:

-Control de maleza : Esta practica por lo general la realizan con equipo mecánico (moto guaraña) una cuatro veces al año. El químico por lo se realiza antes de la recolecta de café usando como herbicida el Glifosato esto con el objetivo de hacer una buena junta de café..

- Renovación de Café: esta se realiza mediante la poda de café el sistema mas utilizado es la poda por planta y la resiembra de plantas perdidas.

Fertilización: Se realiza tres fertilizadas por año 2 de formula cafetalera y de nutran. Actualmente se esta realizando muestreos de suelos a todas las fincas para verificar el estado nutricional de los suelos de la zona y asi coordinar con la empresa que vende el fertilizante para poder corregir algunas deficiencias nutricionales y montar un programa de fertilización.

Programa fitosanitario: En cuanto al control de plagas y enfermedades en su mayoría es muy deficiente por parte de los productores ya que estos son muy caros, además la cultura de estos productores son muy conservacionista y no aplican muchos agroquímico al café solo cuando se presenta al alguno problema fitosanitario en la plantación, los insumos mas utilizados para controlar ojo de gallo y roya que las dos enfermedades que mas afectan la caficultura son atemi y silvacur estos van acompañados de foliares a base de urea, zinc, boro, magnesio y potasio.

Prácticas de Conservación de Suelos. La mayoría de los productores son conciente de de esta practica para proteger y evitar la erosión de los suelos. En las fincas estas plantaciones están sembradas a contorno en algunas con zanjas de ladera y protegida con algunas barreras vivas.

Rompevientos: en la zona es una limitante muy importante ya que hay una época al año de fuertes viento esto hace que los productores y productoras siembren árboles como cortinas de rompevientos para proteger las áreas de siembra de café.

Uso de café Sostenible: En este proyecto de producción de café sostenible están involucrado todos los socios e inclusive la cooperativa como beneficiado El proyecto consiste en producir café en armonía con el ambiente lo cual involucra tener especies comestibles y maderables dentro del cafetal como seguridad alimentaria, además todo el abono organico que se produce por medio del lombricompost se distribuye a los productores como fuente orgánica. En algunas fincas se esta utilizando biofertilizantes orgánico producido por los agricultores que fueron capacitados a través de cursos y talleres.

En este proyecto el fin es de certificar a los productores como café sostenibles lo cual se benefician en mejor pago del café.

e. Estructura de costos

En actualidad son muy pocas la fincas que llevan registros, se esta coordinando con la cooperativa para implementar los tipos de registros lo cual es un requisito para las certificaciones.

f. Certificaciones:

En el año 2003 se inicio el proyecto de café sostenible involucrando a todos los caficultores y caficultoras socios de la cooperativa. La entidad que inicio con este proceso fue el Ministerio de Agricultura y Ganadería con el departamento de Sanidad Vegetal. Con miras a que la cooperativa estaba exportando café se contrató una empresa con renombre internacional que fue la RAIN FOREST ALLIANCE, que inicia para la cosecha 2005, 2006.

Esta certificación da en una forma grupal donde se selecciona algunos caficultores y se le aplica una encuesta o diagnostico para verificar con el cumplimiento con las directrices de café sostenibles el costo de la certificación es de mil cuatrocientos dólares por año, en un inicio se logro conseguir fondos con la fundación IVOS, la cual se realiza todo un proceso de capacitación los productores sobre café sostenible.

La cooperativa tiene una alianza con un comprador de café en los Estados Unidos por FAIR TRADE o seas que por cada kilo que este vende se recibe un dólar en beneficios a los productores..

g. Legislación ambiental y sanitaria-

La cooperativa como beneficiadora de café esta inmersa dentro los lineamientos de la legislación ambiental de manejo de residuos sólidos y líquidos lo cual es regulada por el departamento ambiental del ICAFE.

Además esta siendo certificada por la empresa RAIN FOREST ALLIANCE.

En cuanto a los productores están en un proceso de ponerse al día con una serie de requisitos como llevar registros de financieros, manejo del cultivos, manejos de desechos sólidos y líquidos en fincas , manejos y usos de agroquímicos , utilización de equipos de protección tanto para el y el ambiente.

Para el transporte del productos este se realiza de la siguiente forma el productor lleva el café al recibidor donde es medido por una persona contratada por la cooperativa, y aquí es transportado a granel al beneficio localizado en San Luís de Monteverde donde se beneficia y luego se le da un presecado y la fase final de secado en palmares.

3. Fase de agroindustria :

La fase de beneficiado de café se localiza en la comunidad de San Luís, el café es transportado de los recibidores al beneficio a granel que es donde se chanca el café y luego se le da un proceso de presecado al sol y la ultima fase de secado se realiza en Coope palmares y de aquí es llevado a COOCAFE una gran parte para se exportado otra parte es llevado de regreso a la Monteverde donde se torrefacta para venderlo en paquetes en granos y molido lo que es vendidos a turistas.

La cooperativa compra café seco donde se le da el proceso de pelado y torrefacto y es vendido como café de consumo natural. Además en muy poca cantidad procesa café orgánico la cual se vende como café orgánico.

A. Precio de compra:

Cuadro 4: calidad del grano de según cosecha .

Cosecha	% A	% B	% C
03-04	57%	32%	12%
04-05	76%	12%	12%
05-06	76%	18%	6%

En el cuadro anterior muestra las calidades (A, B y C) por la cual se rige la cooperativa para pagar la fanega de café al productor. Se puede observar en estos tres periodos de cosecha la tendencia ha sido en aumento la calidad A, esto significa que el productor se ha preocupado por entregar un café de muy buena calidad.

El sistema que se utiliza para la entrega del café, se realiza de la siguiente manera una gran parte en el periodo de cosecha para hacerle frente a la recolección de café luego se van dando reajustes hasta diciembre que es cuando se da la liquidación final de periodo.

Para la cosecha 2006 2007 se adelanto 40.000.00 colones por fanega , proyectándose una liquidación final de 50.000.00 colones por fanega.

Además la cooperativa para esta cosecha ha comprado 1500 cajuelas de café seco con un valor de 4500.00 colones por cajuela.

Analizar diferencias entre socios y no socios, si la hay

b. Costos de industrialización

La cooperativa industrializa parte de su cosecha en San Luís donde se le da un presecado al café y luego es transporte a palmares donde se da la fase final de secado parte de la cosecha es llevado a coocafe para la exportación y otra parte viene de regreso para maquilarlo en la zona. El costo de transporte por fanega para llevarlo a palmares es xx colones y el secado por fanega es de xxx por colones

Una vez transportado el café de Palmares a las bodegas de San Luis de Monteverde donde se procesa y se maquila la gran parte de la cosecha, aquí se tuesta el café (tueste oscuro y claro) tanto para exportación, consumo local para el turista, consumo nacional.

Los tipos de presentación de café para su venta: Consumo local al turista es en grano paquetes de 250 gramos hasta 1000 gramos, para consumo Nacional la presentación en paquetes 250 gramos a 1000 gramos como café molido .

El tipo de empaque se utiliza para darle valor agregado al producto es plástico con una etiqueta de café Monteverde y además se utiliza bolas de papel reciclable se le compra al grupo de mujeres de eco bambú.

c. Tecnología del proceso de café

El café es recolectado en las fincas donde se da la primera medición y luego es transportado al recibidor que es administrado por la cooperativa la cual se realiza una segunda medición para el control de café recibido por parte del asociado luego es llevado al beneficio principal a granel y vaciado en un embudo de gran capacidad para luego se chancado o pelado del grano . En realidad en esta fase humedad es donde se separa el grano de la cáscara utilizando un mínimo de agua en una relación de una fanegas por xx litros de agua . El equipo utilizado se le ha realizado adaptaciones para utilizar el mínimo de agua consta de un paja de agua donde se produce electricidad para mover el chancador , donde se adaptó un tornillo sinfín la cual transporta la broza de café a un sitio que luego es procesada en lombricompost beneficiando unos 1000 quintales de broza. Las aguas residuales son llevadas a una laguna de oxidación. el café una chancado es pasado a los patios donde se le da la primera fase de secado al sol y para darle el secado final es transportado a Palmares. beneficio a granel en

e. Normas de calidad en beneficio.

Anualmente el beneficio es inspeccionado por el instituto de café y monitoreado por el ministerio de Salud para el manejo de los desechos sólidos y líquidos Además esta siendo certificada por la empresa RAIN FOREST ALLIANCE

f. Proveedores de insumos:

La materia prima para el beneficiado del café proviene en un 90% de los productores locales asociados y un 10% de alguna cooperativas o productor privado.

El tipo de Empaque que se utiliza para la venta de café tanto al turista como consumo nacional es bolsas plásticas y bolsa de papel y para exportación se da en sacos de cabuya.

g. Manejo de remanentes en industria.

El manejo de los remanentes líquidos y sólidos del beneficiado de café se da una separación de los líquidos los sólidos , los líquidos van a una laguna de oxidación que es monitoreada por las autoridades competentes para no contaminar el ambiente.

En cuanto a la broza y la cascarilla se da primeramente una fase de compostaje y luego es lleva a un local para convertirla en abono orgánico a través de la lombriz californiana. Que luego después es vendido o donado a los productores para incorporla al suelo.

El volumen procesado promedio por año es de un promedio 1000 quintales.

h. Legislación ambiental y sanitaria.

La cooperativa por ser una empresa que beneficia y maquila café esta completamente al día con los permisos ambientales y sanitarios para poder funcionar

4. FASE DE COMERCIALIZACION

a. Destino de comercialización.

En esta fase de la agro cadena la cooperativa tiene tres mercados en la cual vende su producto 1- mercado de Exportación que café grano de oro

2- Café empacado de consumo nacional

3- café empacado segmento del turismo

Cuadro - 5 Tipos de mercados de café.

TIPO DE MERCADO	CANTIDAD	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
	kgr.	\$	\$
EXPORTACION GRANO	17.250	3,78	65.205,00
NACIONAL EMPACADO	34.500	4,42	152.596,15
EMPACADO SEGMENTO TUR	8.000	13,00	104.000,00
TIPO CAMBIO: 1US \$=520 COL			

En el cuadro 5 se observa los diferentes segmentos o destinos a la cual se vende el café siendo el segmento de turismo el mas atractivo para la venta de café, por cada kilo de café vendido el costo es de \$13.00 estos nos indica que la cooperativa tiene que realizar un gran esfuerzo para atacar este segmento y así darle un mayor valor agregado al producto. Observando el cuadro también se justifica el poner un poco de atención al café de consumo nacional ya que se cotiza en un dolar de diferencia arriba con el grano de exportación.

Cuadro 6 Agregación valor a una fanega de café según destino de Mercado.

En el siguiente cuadro se puede observar el valor agregado que tiene una fanega de café en los diferentes destinos de mercados, se puede ver una gran diferencia de lo que recibe el productor por fanega (\$81) con el segmento específico que es el turismo(\$494) . se concluye una gran diferencia de \$413 por fanega lo que se considera que vendiendo café empacado en diferentes presentaciones se le da un gran valor agregado al productos así beneficiando de manera positiva las liquidaciones de café al productor.

PRODUCTOR	GRANO ENTERO	MERCADO NACIONAL	SEGMENTO ESPECIFICO
81,00	174,00	168,08	494,00
93,00			
87,08			
413,00			

b. Características de comercializadores.

La particularidad que tiene el café de Monteverde es de gran calidad debido a la altura a la cual se localizan las plantaciones de café es un café que el ICAFE lo tiene como categoría de **xxxx** .

El café para consumo nacional es de calidad B y C y café seco o natural, el precio por fanega \$168.08 dolares.

El café para mercado justo y turismo es de calidad A, organico y naturales precio por fanega para el sector turismo anda en \$ 494 dolares y para el mercado justo en promedio anda en \$174 Dolares por fanegas

Calidades según consumo nacional, turismo y mercado justo

Precios pagados según mercado.

- PERDIDAS DE CANTIDAD AL PASAR DE CAFÉ EN GRANO A CAFÉ MOLINO

b. Costos de comercialización

c. Productos

AGREGACION DE VALOR

- PROCESO DE BENEFICIADO PROPIO
- TORREFACTORA PROPIA
- EMPACADORA PROPIA

- **MARCA COMERCIAL PROPIA: CAFÉ MONTE VERDE**
- **VENTA AL DETALLE: CAFETERIA Y SOUVENIRS**
- **TOUR CAFE**

Esquema de agrocadena: Estrategia de Comercialización.

TIPO DE MERCADO	CANTIDAD	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
	kgr.	\$	\$
EXPORTACION GRANO	17.250	3,78	65.205,00
NACIONAL EMPACADO	34.500	4,42	152.596,15
EMPACADO SEGMENTO TUR	8.000	13,00	104.000,00
TIPO CAMBIO: 1US\$=520 COL			

Comentar los productos con una solo marca.

Cafetería

Café Tour

CANALES DE COMERCIALIZACION

- **VENTA DIRECTA: PRODUCTO TERMINADO: 10-13 \$/KILO**
- **VENTA INTERMEDIARIOS NACIONALES**
- **EXPORTACION VIA COOCAFE**
- **EXPORTACION DIRECTA: MONTANA, USA.**

d. Competencia local:

Café Britt, Malekú, otras marcas

Pendiente

e. Estrategias y tendencias del mercado

Se está elaborando el plan estratégico

5. Fase de Mercado de consumo

- a. Cultura de consumo: turista: promedio de gastos del turista, gastos del turista en café,
- b. Tendencia de consumo
- c. Etiquetado: papel metalizado, válvulas de respiración,
- d. Publicidad: marca Monte Verde está posesionada en el mercado como un producto de alto precio y calidad. Poco explotado este aspecto.