

**UNIVERSIDAD MAYOR DE SAN ANDRÉS**  
**FACULTAD DE DERECHO Y CIENCIAS POLÍTICAS**  
**CARRERA DE DERECHO**



Acreditado por la Resolución C.E.U.B No. 1126/02

**MONOGRAFÍA**

**“PROYECTO DE LEY DEPARTAMENTAL DE FOMENTO  
A LA PRODUCCIÓN DEL CAFÉ EN EL  
DEPARTAMENTO DE LA PAZ”**

**PARA OPTAR EL TÍTULO ACADÉMICO DE LICENCIATURA EN DERECHO**

**INSTITUCIÓN:** Facultad de Derecho y Ciencias Políticas  
**POSTULANTE:** Jaime Rodrigo Guachalla Gutiérrez  
**TUTOR ACADÉMICO:** Andrés Baldivia Calderón de la Barca  
**TUTOR INSTITUCIONAL:** José Luis Quiroga Altamirano

**La Paz – Bolivia**

**2014**

## DEDICATORIA

*Este trabajo lo dedico a mi familia, por el apoyo Incondicional que recibí a lo largo de estos años de estudio y en especial a mi padre y madre JAIME GUACHALLA NINA E INES GUTIERREZ DE GUACHALLA, que en los momentos más difíciles supieron ponerse de pie y guiarme por buen camino y contagiarme esa fortaleza que le caracteriza y amor que de ellos emana.*

## AGRADECIMIENTOS

*A Dios por su infinito Amor y por qué cada día me  
enseña a valorar las cosas para bien.*

*A la Facultad de Derecho de la Universidad Mayor de San Andrés,  
por haberme acogido y formado continuamente en sus aulas durante años de estudio y  
al plantel docente por los conocimientos impartidos.*

*Agradecimiento al Dr. Andrés Baldivia Calderón de La Barca, tutor de Trabajo  
Dirigido, por el apoyo, paciencia, asesoramiento y consejos que permitieron el desarrollo  
del trabajo hasta su culminación, muchas gracias.*

*A mi mamá por tolerarme y apoyarme en momentos de dificultad y por brindarme toda  
la confianza con la que conté con el día a día.*

*A mi papá quien me enseñó a contemplar las cosas desde el más mínimo detalle y  
valorar todo lo que nuestro señor nos da.*

*A mi querida familia por su amor y todo el sacrificio brindado incondicionalmente con  
el pasar diario de los días.*

*A mi amada Pamelita que con su cariño y apoyo consiguió darme fuerzas para seguir a  
delante y darme cuenta que junto a su lado soy un hombre mejor.*

## INDICE

DEDICATORIA

AGRADECIMIENTO

INTRODUCCION

1.- ELECCIÓN DEL TEMA.....	1
2.- FUNDAMENTACIÓN O JUSTIFICACIÓN DEL TEMA.....	1
3.- DELIMITACIÓN DEL TEMA.....	2
3.1. DELIMITACIÓN TEMÁTICA.....	2
3.2. DELIMITACIÓN TEMPORAL.....	2
3.3. DELIMITACIÓN ESPACIAL.....	3
4.- PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	3
5.- DEFINICIÓN DE LOS OBJETIVOS.....	3
5.1. OBJETIVO GENERAL.....	3
5.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	3
6.- ESTRATEGÍA METODOLÓGICA Y TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN.....	4
6.1. MÉTODOS A UTILIZARSE EN LA MONOGRAFÍA.....	4
6.1.1. MÉTODOS UNIVERSALES.....	4
6.1.2. MÉTODOS ESPECÍFICOS DEL DERECHO.....	5
6.2. TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN A UTILIZARSE.....	5
6.2.1. FICHA BIBLIOGRÁFICA.....	5
6.2.2. FICHA DE RESUMEN.....	5
6.2.3. TÉCNICA DE OBSERVACIÓN.....	6
7.- MARCO REFERENCIAL.....	6
7.1 MARCO TEÓRICO.....	6
7.2 MARCO HISTÓRICO.....	7
7.2.1. HISTORIA DEL CAFÉ EN EL MUNDO.....	7
7.2.2 ASPECTOS IMPORTANTES A CONSIDERAR Y LA HISTORIA DEL CAFÉ EN BOLIVIA.....	12
7.3 MARCO CONCEPTUAL.....	16

CAPÍTULO I.....	19
ANÁLISIS DE LA PRODUCCIÓN DEL CAFÉ.....	19
1.1    PROBLEMAS EN LA PRODUCCIÓN DEL CAFÉ.....	19
1.2 LA CAFICULTURA EN RIESGO.....	21
1.3 SITUACIÓN DE LA PROBLEMÁTICA DE LA CAFICULTURA.....	22
1.4. PROBLEMÁTICA DE LAS ORGANIZACIONES DE PRODUCTORES.....	25
1.5 PROBLEMÁTICA DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA.....	25
1.6 PROBLEMÁTICA DE LA TRANSFORMACION DE MATERIA PRIMA.....	26
1.7 PROBLEMÁTICA DE LA COMERCIALIZACIÓN.....	27
CAPÍTULO II.....	27
PRODUCCIÓN DE CAFÉ A NIVEL NACIONAL EN RAZÓN A NIVEL INTERNACIONAL.....	27
2.1 ANTECEDENTES.....	27
2.2 LA PRODUCCIÓN DE CAFÉ A NIVEL INTERNACIONAL EN RAZÓN A NIVEL DEL DEPARTAMENTO DE LA PAZ.....	34
2.2.1 POLITICAS CAFETALERAS DE PAISES PRODUCTORES EN LATINOAMERICA.....	34
2.3 IMPACTO EN LA ECONOMIA.....	35
2.4 RENDIMIENTOS POR HECTARIA EN LA REGION.....	36
2.5 EXPORTACIONES MUNDIALES DE CAFÉ.....	36
2.6 CONSUMO MUNDIAL DEL CAFÉ.....	37
CAPITULO III.....	37
SUSTENTOS JURÍDOS E INSTITUCIONALES PARA INCENTIVAR LA PRODUCCION DE CAFÉ EN EL DEPARTEMENTO DE LA PAZ.....	37
3.1 MARCO JURÍDICO.....	37
3.1.1. CONSTITUCIÓN POLÍTICA DEL ESTADO.....	37
3.1.2 LEY DE AUTONOMIAS Y DESCENTRALIZACIÓN.....	38

3.2 APLICACIÓN DE LA LEY A LOS SECTORES CON NECESIDAD Y FALTA DE ASISTENCIA.....	41
3.3 EFECTOS DE LA APLICACIÓN DE LA LEY DE FOMENTO A LA PRODUCCION DEL CAFÉ.....	44
CAPITULO IV.....	47
"LEY DEPARTAMENTAL DE FOMENTO A LA PRODUCCION DEL CAFÉ"...	47
CONCLUSIONES.....	50
RECOMENDACIONES.....	52
BIBLIOGRAFÍA.....	53
ANEXOS.....	54

## INTRODUCCION

La caficultura en Bolivia es una de las actividades económicas más importantes. En la fase de producción se involucran un total de 23.000 productores en 26.000 hectáreas distribuidas en 13 zonas cafetaleras identificadas en el país, particularmente en el área que comprende "Los Yungas". La producción promedio, se estima en 177,000 kilos según registros del último censo de producción.

Se considera que aproximadamente el 65% de la producción nacional del café, se exporta, mientras que el 35 se distribuye a nivel nacional para el consumo interno. Aun cuando estas cifras no son exactas, si tomamos en cuenta el impacto económico que tiene la actividad cafetalera en la economía de las familias de los Yungas del Departamento de La Paz, lo cual es pertinente apoyar a los caficultores e impulsar su producción, consumo y calidad del café.

Ante esta situación, es necesario plantear un Programa Estratégico para la Caficultura Boliviana, en el cual se establecerá las principales líneas estratégicas, objetivos y acciones que se pretende para fortalecimiento al desarrollo integral de esta actividad productiva.

Por su gran relevancia en el mercado internacional, el café constituye una actividad estratégica. De acuerdo a un estudio de la Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL), se estima que alrededor de 20 millones de personas en el mundo, tienen una ocupación que depende directa o indirectamente de las diversas labores de cultivo, transformación, procesamiento y comercialización en alrededor de 80 países distribuidos en cuatro continentes, de los cuales un poco más de 50 lo exportan.

En Bolivia, la caficultura es aún un cultivo nuevo que se viene desarrollando a lo largo de 57 años, con perspectivas de consolidarse en una de las actividades agrícolas más importantes para el departamento de La Paz, destinándose actualmente a este cultivo el 2,8 de la superficie total agrícola y el 12,6 de su superficie de cultivos permanentes del país, con una generación estimada de 1,050.000 jornales anuales en la fase de producción y un total de 70.000 empleos entre directos e indirectos.

El cafeto como cualquier otra planta de interés económico, necesita de condiciones apropiadas para su desarrollo, lastimosamente nuestro sistema de cultivo, específicamente en la zona de los Yungas de La Paz, es totalmente insipiente sin ningún grado de tecnología, por consiguiente con rendimientos por debajo de la media aceptable para la variedad cultivada, la incidencia del exceso de sombra miento, la baja densidad de plantación, la falta de manejo productivo en plantaciones de más de 30 años donde no hubo programas de renovación y menos de poda, la falta de capacitación y concientización del productor Cafetalero, la ausencia de un programa de asistencia técnica, etc., son algunas limitantes que reflejan el estado del sector en su conjunto.

Todos estos aspectos inciden y reflejan la actual baja productividad del café en el país, alcanzando en los últimos 3 años un promedio de 286 kg. de café verde por Ha. frente a una media de Colombia, Brasil y Costa Rica de 1.400 kg. de café verde por Ha. Esta situación es aún más preocupante si tomamos en cuenta que la producción promedio por Ha. en los inicios de los años 90 era de 620 kg. de café verde los resultados que nos muestran estos índices, son consecuencia de la falta de asistencia técnica al productor, lamentablemente el nuestro es el único país productor, que no cuenta con un programa de asistencia técnica o servicio de extensión, que permita asistir al productor con cultivares de mayor rendimiento, asesoramiento en prácticas culturales tan elementales como el manejo de la



sombra, programas de renovación y mejoramiento de densidad, prácticas de conservación, programas de sanidad cafetalera etc.

Actualmente y en los últimos años todos los programas de capacitación, generalmente asumidos por organismos internacionales de apoyo y por un sin número de ONG's presentes en las zonas cafetaleras, que tienen como objetivo, solo programas de capacitación al productor en comercialización u otros temas y ocupándose de programas de desarrollo post cosecha, con resultados que puedan ser verificados inmediatamente, es decir de muy corto plazo y para lograr captar más recursos, sin importar que nuestros niveles de producción cafetalera sean cada ario menores, no debemos pasar por alto que en las gestiones del 2004 y 2005 nuestro país importo café para abastecer el mercado interno.

Este programa propone un plan de desarrollo en diferentes áreas, partiendo de la zona de los yungas de La Paz, donde existe un notorio comportamiento de los agricultores de reiniciar un proceso paulatino de revertir de los cultivos actuales, y retomar el café, tomando en cuenta que éste programa abarcará no solo el aspecto productivo, sino el proceso, post-cosecha, el de calidad y sobre todo el mercado, y a partir de ello dar un nuevo impulso económico a esta región.

El café ocupa un lugar destacado por su incorporación directa de más de 26.000 productores y sus familias, independientemente, de los sectores económicos que se ven beneficiados por su cultivo, industrialización y comercialización.

Por su ubicación geográfica, un alto porcentaje de la producción del café se realiza en zonas colonizadas por ex trabajadores mineros e inmigración altiplánica en zonas que sufren una alta marginación. El café constituye un

ingreso importante en la economía familiar que les genera ingresos para resolver algunas de sus necesidades básicas.

Dada la forma de producción, en estas regiones y en estos grupos, el café es un cultivo con participación amplia de la familia, en la cual la mujer y los niños juegan un destacado papel como un elemento primordial de aportación de mano de obra, participando en todas las fases del proceso productivo. Los procesos de migración, aunado a condiciones particulares, propician el incremento paulatino de las mujeres en su cultivo, ya no subordinadas a los hombres, si no como parte activa en la propiedad y decisión de los cafetales.

Debido a la posición que ocupa geográficamente los Yungas del Departamento de La Paz, esta presenta características físicas y organolépticas que le aportan calidades especiales al café, que la lleva a constituirse como un nuevo origen de café en 10 productos de cafés especiales sean estos orgánicos, solidarios o convencionales.

Por las características del arbusto y su forma de producción, el café permite la retención de agua y evapotranspiración, lo que le posibilita altos niveles de humedad en la atmosfera, aportando importantes masas de agua a las cuencas acuíferas del departamento. El uso de árboles de porte alto como sombra, posibilita también la captura de carbono, convirtiéndose además en pisos ecológicos de vital importancia para diferentes especies vegetales y fauna representativa de este tipo de regiones subtropicales.

## **1.- ELECCIÓN DEL TEMA**

### **“LA NECESIDAD DE PROPONER UNA LEY DEPARTAMENTAL FOMENTO A LA PRODUCCIÓN DEL CAFÉ EN EL DEPARTAMENTO DE LA PAZ”**

## **2.- FUNDAMENTACIÓN O JUSTIFICACIÓN DEL TEMA**

Primero deberé partir señalando que en la gran relevancia en el mercado internacional, el café constituye una actividad estratégica. De acuerdo a un estudio de la comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL.), se estima que alrededor de 20 millones de personas en el mundo, tienen una ocupación que depende directa o indirectamente de las diversas labores de cultivo, transformación, procesamiento y comercialización en alrededor de 80 países distribuidos en cuatro continentes, de los cuales un poco más de solo 50 lo exportan.

Históricamente el café toma importancia económica desde los años 70, durante ese periodo existieron serios problemas en sanidad vegetal con la aparición de dos importantes plagas y enfermedades por ejemplo la ROYA (1979) y la BROCA (1985), que pusieron en riesgo la producción nacional de café concentrada en la región de los yungas.

Por el valor que representa, el café es uno de los principales productos agrícolas, con un peso importante en el comercio mundial, llegando a generar ingresos anuales superiores a los 15 mil millones de dólares para los países exportadores y dando ocupación directa e indirecta a poco más de 20 millones de personas en el cultivo, transformación, procesamiento y comercialización del

producto en todo el mundo.

En los Yungas, el 70 por ciento de los productores está organizado; sin embargo, tiene deficiencias tanto en la producción como en la comercialización. De ahí la importancia trascendental de proponer un proyecto de ley departamental para el fomento a la producción del café en el departamento de La Paz

### **3.- DELIMITACIÓN DEL TEMA**

La presente monografía contempla como parámetros de delimitación los siguientes aspectos:

#### **3.1. Delimitación Temática**

Proyecto de Ley Departamental de fomento a la producción del café en el Departamento de La Paz.

#### **3.2. Delimitación Temporal**

En cuanto al tiempo en que se analiza el objeto de estudio, la realización de la investigación se delimita a los hechos sucedidos entre los años 2010 - 2012, periodo en el cual se ha logrado consolidar la Autonomía Departamental, en especial la facultad legislativa de las asambleas legislativas departamentales, los cuales significaron un cambio trascendental en nuestro país.

### **3.3. Delimitación Espacial**

Se ha delimitado geográficamente la realización del estudio en la Asamblea Legislativa Departamental de La Paz, ubicado en la Provincia Murillo del Departamento de La Paz, del Estado Plurinacional de Bolivia, toda vez que la Asamblea Legislativa Departamental de La Paz es la encargada y facultada para legislar y aprobar leyes a nivel departamental.

### **4.- PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

¿POR QUÉ ES NECESARIO IMPLEMENTAR UNA LEY UNA LEY DEPARTAMENTAL DE FOMENTO A LA PRODUCCIÓN DEL CAFÉ EN EL DEPARTAMENTO DE LA PAZ?

### **5.- DEFINICIÓN DE LOS OBJETIVOS**

#### **5.1. OBJETIVO GENERAL**

**Demostrar** la necesidad de implementar una ley departamental de fomento a la producción de café en el Departamento de La Paz.

#### **5.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS**

**Analizar** la producción de Café.

**Comparar** la producción de café a nivel nacional con relación al mercado internacional

**Establecer** sustentos jurídicos e institucionales para incentivar la producción de café en el Departamento de La Paz.

**Proponer** una Ley Departamental de fomento a la producción de café en el Departamento de La Paz.

## **6.- ESTRATEGÍA METODOLÓGICA Y TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN**

### **6.1. MÉTODOS A UTILIZARSE EN LA MONOGRAFÍA**

#### **6.1.1. MÉTODOS UNIVERSALES**

**MÉTODO ANALÍTICO.-** Se usara este método porque permite un análisis para la extracción de las partes de un todo, con el objeto de estudiarlas y examinarlas por separado y así conocer un fenómeno para ver sus partes o elementos constitutivos, descompuestos en sus partes.

**MÉTODO SINTÉTICO.-** Se usara este método porque permite que los resultados que fueron sintetizados en las conclusiones a las que se arriben mediante la investigación, para que se presente un panorama específico de la temática estudiada.

**MÉTODO INDUCTIVO.-** Se usara este método porque permite utilizar el razonamiento que parte de lo particular a lo general para generalizar los resultados y para recoger mejor el acopio de información.

### **6.1.2. MÉTODOS ESPECÍFICOS DEL DERECHO**

**MÉTODO EXEGÉTICO.-** Se utilizara este método porque permite la explicación pormenorizada de las diferentes disposiciones legales analizadas en el estudio.

**MÉTODO JURÍDICO.-** Este método descubre los principios generales y las consecuencias que derivan de tales principios y su concordancia con la Institución y las normas positivas.

### **6.2. TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN A UTILIZARSE**

**6.2.1. FICHA BIBLIOGRÁFICA.-** Esta técnica nos ayudó en la recolección y registro de toda la información documental obtenida en los libros, revistas, periódicos separatas, códigos, internet, etc.

**6.2.2. FICHA DE RESUMEN.-** Realizo el acopio de información se realizara el resumen de toda la información elaborada durante la lectura de los libros, revistas, datos estadísticos

**6.2.3. TÉCNICA DE OBSERVACIÓN.-** Para la descripción de los fenómenos que se presentan en cuanto a la estructura, al mantenimiento y manejo de las muestras y evidencias.

## **7.- MARCO REFERENCIAL**

### **7.1 MARCO TEÓRICO**

El presente trabajo enfoca aspectos jurídicos de ahí que me basare en el Positivismo Jurídico que alcanzo su desarrollo teórico a partir de los escritos del filósofo Ingles Thomas Hobbes, aplicados al ámbito jurídico por Jeremy Bentha, Hobbes y Bentham que definieron la validez del Derecho por su disposición por una autoridad competente, y negaron que la razones morales pudieran tener parte alguna en la decisión legal.<sup>1</sup>

Como Órgano Legislativo la Asamblea Departamental de La Paz tiene la obligación de proponer leyes en beneficio del Departamento y de sus habitantes conforme se tiene establecido en la Constitución política del Estado Plurinacional la misma que tiene “la Facultad deliberativa, fiscalizadora y legislativa departamental en el ámbito de sus competencia”<sup>2</sup>

---

<sup>1</sup> NAKHNIKIAN, G. Positivismo Ideológico, pág. 105.

<sup>2</sup> CONSITUCIÓN POLÍTICA DEL ESTADO, 7 de febrero de 2009.



## **7.2 MARCO HISTÓRICO**

### **7.2.1. HISTORIA DEL CAFÉ EN EL MUNDO**

Autoridades en la materia y estudiosos de la historia del café coinciden en que la planta es oriunda de África. Se considera que fueron los árabes quienes la sacaron de Abisinia, (Etiopía) y la llevaron al Yemen por el puerto de Mocha (Moka) Arabia (Asia) a través del Mar Rojo y el Golfo de Adén donde lo cultivaron alrededor del año 575 A.D.

La especie de café que más se cultiva en el mundo es el Coffea arábica L. Esta especie se ha encontrado creciendo en estado espontáneo en las altas mesetas etíopes en la región del Lago Tana. Existen además, otras especies comerciales de café cuyo descubrimiento es más reciente y que han sido observadas en estado salvaje en varios puntos del África Tropical.

Estas son:

1. Coffeacanehora - Lago Victoria, Angola hasta la Cuenca del Congo
2. Coffealiberica - Sierra Leona, Costa de Marfil

### **DISEMINACIÓN**

Ciertamente el descubrimiento del café como bebida, medicina o alimento resultó en el cultivo de éste tanto en Arabia como en Abisinia. No obstante, su cultivo se estacionó en aquella región durante los siglos XV y XVI. Esto se

debió al gran celo que los árabes demostraron que su recién descubierta industria la cual había resultado lucrativa. Los árabes exportaban su café primero a Siria, a Persia (Irak), Turquía y luego a Europa.

Los árabes obstaculizaron y previnieron por bastante tiempo la introducción, propagación, cultivo y uso del café en otros países. Para ello hervían en agua las semillas para que éstas perdieran su viabilidad evitando su diseminación. Resultaba difícil poder mantener ese control debido a los miles de peregrinos que venían a la Meca año tras año. Esto pudiera dar crédito a la versión de que la introducción del café a la India fue realizada por Baba Budan, un peregrino musulmán allá para alrededor del año XVII. Se extendió a Ceylan (Sri Lanka) luego a las islas de archipiélago de la Sonda (Indonesia). La mayoría eran posesiones holandesas en esa época.

A fines del siglo XVI botánicos y viajeros alemanes, holandeses e italianos comenzaron a enterarse sobre el uso de la bebida y del cultivo de la planta del café. Probablemente para el año 1616 un mercader holandés trajo de la Región de Mocha una planta de café de la cual se enviaron sus descendientes a Ceilán, debido al fracaso de su cultivo en este país. Intentos realizados en Francia habían corrido la misma suerte.

En el 1690, Holanda determinó sembrar la planta en su colonia de Java misión que realizó Nicolás Witsen, gobernador de las Indias Occidentales Holandesas, a través de Van Ommen, gobernador de Betania. El ensayo fue exitoso en Java y dio lugar al paso trascendental y decisivo para la expansión del cultivo del café a otras partes del mundo.

El éxito obtenido en los nuevos plantíos cafetaleros de Java estimuló a las autoridades de esa colonia a enviar un arbolito a Holanda en el 1710. El cafeto creció y fructificó y de los descendientes obtenidos en el Jardín Botánico, el Burgomaestre de Amsterdam le obsequia a Luis XIV, Rey de Francia, una de estas plantas en el año 1713.

El arbolito fue puesto bajo esmerado cuidado en el Jardín de Plantas de París donde se desarrolló y fructificó. De los descendientes de éste los franceses decidieron introducir la valiosa planta en sus colinas de América. Hicieron varios esfuerzos, pero fracasaron en sus intentos. No es hasta el 1723 en que el Capitán Gabriel Mathieu de Clieu logra introducir la planta en Martinica. Este joven oficial naval realizó una real odisea transportando, cuidando y cultivando el arbolito en esa isla. De ese arbusto proceden casi todos los que se cultivan en las Antillas.

Al principio se consideró que habían sido los franceses quienes habían introducido y desarrollado la planta en América. Se comprobó más tarde que en el año 1714 los holandeses habían enviado a la Guayana Holandesa los primeros cafetos procedentes de el Jardín Botánico de Amsterdam. Esto les daba la primacía en la introducción inicial del cafeto en América.

De la Guayana Holandesa el café se extendió a la Guayana Francesa y de ahí a Brasil en 1723. De los cafetales de Martinica se introdujo cafetos a Santo Domingo, Haití y Guadalupe. A Cuba se trajo de Santo Domingo y a Puerto Rico nos vino vía Martinica y Santo Domingo alrededor de año 1736.

## USO

Resulta ser muy diferente la forma en que usamos hoy el café a como lo usó por vez primera el hombre. A pesar de que su origen está claro hoy día la historia de su uso y cultivo está envuelta en un manto de leyendas, deducciones, tergiversaciones e informaciones de dudosa credibilidad.

Los primeros historiadores mencionan el hecho de que una tribu nómada de África en sus maniobras bélicas allá por el año 800 A.D. usaban unas bolas de tortas hechas de frutos secos de café molido y mezcladas con grasa o mantequilla salada. Aunque se hace mención del café por los primeros escritores griegos y romanos, no obstante, existen documentos antiquísimos los que algunos distinguidos investigadores han presentado como evidencia demostrativa de que el café se conocía como bebida desde tiempos inmemoriales en Etiopía. A pesar de ello no hay evidencia clara sobre la existencia del café como tal en esa época.

Se considera que el primero en mencionar el café en sus escritos fue el filósofo y astrónomo de Bagdad, Razi, quien vivió para los años de 850 -952 A.D. Sin embargo, existe la duda si el “bunchum” o “bunca” al que hace referencia fuera realmente café.

Avicena, un médico, filósofo y discípulo de Razi, escribió sobre las propiedades medicinales del café a principios del siglo XI y lo llamó también “bunn” o “bunchum”. Según Avicena, el café fortifica los miembros, limpia la piel y extrae la humedad que hay debajo de ella y le da un excelente olor al cuerpo.

## **LEYENDAS**

Son múltiples y variadas las leyendas que le han dado gran colorido al origen del uso del café como brebaje, todas ellas fantásticas y románticas.

Una de las más populares leyendas confiere el honor del descubrimiento a Cheik Omar de Mocha, Arabia. Parece que Omar, exilado en Qusab, Arabia por haber violado el código moral, descubrió por casualidad las propiedades del café como bebida. Obligado a nutrirse de las cerezas para no dejarse morir de hambre, las hervía para variar sus alimentos y encontró que tenían buen sabor y que eran efectivas en la curación de enfermedades. Debido a este descubrimiento se le acogió de nuevo triunfalmente y con gran beneplácito en Mocha. Esto hace que se inicie la diseminación del café por el mundo.

Existe otra leyenda en la que se le atribuye a un pastor árabe llamado Kaldi tal descubrimiento. Se cuenta que Kaldi notó que sus cabras se ponían alegres y juguetonas cada vez que comían las hojas, frutos y ramas de determinado arbusto. La curiosidad llevó a Kaldi a probar las hojas y frutos de la misteriosa planta, hecho que le produjo euforia, vivacidad y ligereza. Los demás pastores al observar la animación y jovialidad de Kaldi, le solicitaron les comunicara la causa, a lo que accedió mostrándoles la planta que producía aquellos efectos. Así fue como se inició la propagación del uso del café en el Yemen.

Cuenta otra leyenda que Kaldi le contó su experiencia con el café al sacerdote (abate) de un monasterio, quien probó por sí mismo las frutas y notó que ejercieron sobre él el mismo efecto. Luego hizo que la probaran algunos de los

monjes y consiguió que estos se mantuvieran despiertos durante los largos servicios religiosos.

## **EVOLUCIÓN DE LA BEBIDA**

El café como bebida ha evolucionado en forma peculiar. Al comienzo se usó como ración alimenticia, luego como una bebida, más tarde como medicina y finalmente llegó a ser la infusión que conocemos hoy.

No fue sino hasta el siglo XIII que se empezó en Irak (Persia) a tostar el grano antes de hervirlo. A esto le siguió el proceso de molerlo y convertirlo en harina antes, para luego hervirlo y tomarlo líquido. Alrededor del siglo XVI los árabes y turcos preparaban del café bebidas especiales, habiéndose considerado éstas por el pueblo como un refresco estimulante. La harina del café tostado se ponía en remojo durante un día y medio y se hervía luego; se decantaba el líquido y se conservaba en potes de barro, lista para usarse cuando se deseara. Hoy día el café además de infusión se usa en dulces, licores, bizcochos, refrescos, mantecados, etc.<sup>3</sup>

### **7.2.2 ASPECTOS IMPORTANTES A CONSIDERAR Y LA HISTORIA DEL CAFÉ EN BOLIVIA**

La producción y exportación del café en nuestro país es un tema que merece atención porque es uno de los principales productos genéricos que se comercializan en el mercado mundial, cuya producción se realiza por lo general

---

<sup>3</sup>MIGUEL F. MONROIG INGLÉS, *Historia del Café en el Mundo*, Pag. 45

en las zonas tropicales. Actualmente más de 80 países lo cultivan en sus diferentes tipos, de los cuales poco más de 50 países lo exportan.

Por el valor que representa, el café es uno de los principales productos agrícolas, con un peso importante en el comercio mundial, llegando a generar ingresos anuales superiores a los 15 mil millones de dólares para los países exportadores y dando ocupación directa e indirecta a poco más de 20 millones de personas en el cultivo, transformación, procesamiento y comercialización del producto en todo el mundo. Para determinar los precios de café a nivel internacional existen dos Bolsas: la de Nueva York y la de Londres; y junto con éstas, la Organización Internacional del Café es la instancia que agrupa a todos los gobiernos de países productores y consumidores más importantes.

En Bolivia este rubro tiene importancia ya que 23.000 familias trabajan directamente con la producción del café y 12.000 familias de manera indirecta. En los Yungas, el 70 por ciento de los productores está organizado; sin embargo, tiene deficiencias tanto en la producción como en la comercialización.

Actualmente Bolivia exporta café a Alemania, Estados Unidos y Japón, entre otros. En 2011 se exportaron más de 4.600 toneladas, mientras que a mayo de este año la exportación alcanzó a algo más de 1.430 toneladas. Sin embargo, las utilidades obtenidas no son satisfactorias para los productores y exportadores, ya que la calidad del café producido, debido a deficiencias en la tecnología, no es el más aceptable en dichos países; a ello se añade que los requisitos son cada vez más exigentes según las normas y las bolsas internacionales que determinan los costos y precios por el tipo y calidad de café.

En efecto, si bien se han mejorado los canales de comercialización en destino, de modo que el exportador de café boliviano ejerce ahora un mayor control

sobre determinados eslabones de la cadena comercial, la producción sigue siendo precaria y poco industrializada ya que la maquinaria utilizada para los procesos de pre-beneficio y beneficio es anticuada y en algunos casos inexistente.

Frente a esta situación, se están implementando innovaciones tecnológicas en el cultivo que están orientadas a alcanzar los estándares de calidad exigidos para la exportación; sin embargo, tropiezan con los elevados costos de las inversiones. Esta situación está desencadenando un proceso de concentración empresarial, sobre todo en la fase de comercialización.

Desde nuestra perspectiva, el sector exportador del café en Bolivia aún podría mejorar tanto la calidad del café producido como los beneficios para los productores de café y para las organizaciones cafetaleras ya que, en las condiciones actuales, la producción comunitaria y extracomunitaria de café satura actualmente los mercados, y los precios muestran una tendencia a la baja. Con políticas públicas más adecuadas, Bolivia podría formar parte de más acuerdos comerciales que repercutan en la mejora del tipo de café producido y la comercialización; pero también en la condiciones de vida de las y los productores cafetaleros.

La Autonomía departamental para consolidarse como tal tuvo que pasar un periodo largo en la historia de Bolivia, iniciando se en Santa Cruz como una nueva visión de país en el que la descentralización se haga realmente efectiva y se profundice para construir un nuevo estado en este caso un estado autonómico.

En el año 1931 se realizó en el país un referéndum que aprobó la descentralización administrativa de Bolivia y la Autonomía Universitaria; la misma que es sancionada un año más tarde.



En consecuencia se aprobó la creación de una Asamblea Departamental que podía elegir candidatos a prefectos para que entre ellos el mismo sea nombrado por el presidente de la república.

Esta Asamblea, que debía estar integrada por miembros electos más los senadores y diputados de cada Departamento, podría elegir senadores, crear impuestos Departamentales, contratar créditos, administrar su propia policía, organizar la educación y preservar el sistema de caminos.

El referéndum sobre descentralización administrativa fue sancionado el 17 de Noviembre de 1932 con el título de “Ley de descentralización administrativa y orgánica de administración Departamental” pero el presidente Daniel Salamanca, la vetó.

En los últimos 70 años, la demanda de Descentralización ha tenido por parte de organizaciones esencialmente cívicas, un constante reclamo, especialmente en los Departamentos de Tarija y Santa Cruz donde se han generado propuestas y movilizaciones multitudinarias que expresan la voluntad inequívoca de instaurar un régimen de Autonomía Departamental en estos territorios.

En Tarija de manera particular, las grandes marchas – Cabildo de Octubre de 2004, Marzo de 2005 y las jornadas cívicas de Mayo que tomaron físicamente la prefectura del Departamento durante 7 días del mismo año, demostraron con mayor vehemencia la voluntariedad de sus habitantes de efectivizar la instauración de gobiernos Departamentales Autónomos.

Por su parte Santa Cruz logró conseguir más de 500.000 firmas para posibilitar la realización del referéndum nacional, vinculante departamentalmente y a la Asamblea Constituyente sobre Autonomías Departamentales, donde los

habitantes de cada uno de los Departamentos por vía directa decidieron definitivamente instalar los gobiernos Autónomos Departamentales.

Todo este proceso de lucha contra el centralismo económico político y administrativo fue con el fin de adquirir una verdadera autonomía que se plasmó en la constitución de las asambleas legislativas departamentales de los gobiernos autónomos del país.

### **7.3 MARCO CONCEPTUAL**

**Autonomía Departamental** se define como “el derecho y la capacidad efectiva del gobierno en sus tres niveles, de normar, regular y administrar los asuntos políticos de su competencia. Se sustenta en afianzar en las poblaciones e instituciones la responsabilidad y el derecho de promover y gestionar el desarrollo de sus circunscripciones, en el marco de la unidad del estado.”

La Autonomía se sujeta a la Constitución y a las leyes de desarrollo constitucional respectivas para su puesta en vigencia y control constitucional. También existen otras definiciones de autonomía como la que se encuentra en el diccionario de la Real Academia Española que indica lo siguiente:

**La Autonomía** es “la Potestad que dentro del Estado pueden gozar municipios, Provincias, Regiones u otras entidades de él, para regir interés peculiar de su vida interior mediante normas u órganos de gobierno propio, en este nuevo concepto define su nivel de organización dentro del Estado y orienta la potestad autonómica a sus intereses peculiares y la referencia a normarse.”

La autonomía es definida también por la Constitución Política del Estado Plurinacional en su artículo 272 el cual describe la concepción de autonomía en

y la conceptualiza de la siguiente forma “La autonomía implica la elección directa de sus autoridades por las ciudadanas y los ciudadanos, la administración de sus recursos económicos, y el ejercicio de las facultades legislativa, reglamentaria, fiscalizadora y ejecutiva, por sus órganos del gobierno autónomo en el ámbito de su jurisdicción y competencias y atribuciones.”<sup>4</sup>

Otro de los puntos a ser tomados en cuenta en el marco teórico será las dimensiones de la autonomía departamental para que la investigación tenga una mejor base teórica que son las siguientes:

### **Autonomía Política**

Autonomía política es una forma de organización utilizada en Derecho político para coordinar, dentro del marco de un Estado organizado unitariamente, la existencia política de algún núcleo territorial con características propias de gobierno.<sup>5</sup>

### **Autonomía Administrativa**

Se refiere a la capacidad que tiene dicha entidad de manejarse por si misma, con lo cual se busca una mayor agilidad y tecnificación en el servicio que presta, para tal fin cuenta con una Junta Directiva, la cual dicta sus estatutos. Esta autonomía no es absoluta ya que las normas de creación y organización establecen pautas que le delimitan exactamente su campo de acción y se circunscriben a la razón de ser de cada ente.<sup>6</sup>

---

<sup>4</sup> Constitución Política del Estado, pág. 92 Gaceta Oficial del Estado Plurinacional de Bolivia.

<sup>5</sup> GORDILLO LEÓNIDAS, Apuntes de Derecho Constitucional, La Paz – Bolivia pág. 48.

<sup>6</sup>GORDILLO LEÓNIDAS, Ob. Cit, pag. 48.

### **Autonomía Económica**

La autonomía económica, se refiere al país que no depende o no es supervisado por otro en estos rubor (o al menos en la mayoría) o en temas afines.<sup>7</sup>

### **Ley**

Ley es una regla o norma. Se trata de un factor constante e invariable de las cosas, que nace de una causa primera. Las leyes son, por otra parte, las relaciones existentes entre los elementos que intervienen en un **fenómeno**.

### **Producción**

Del latín *productio*, el concepto '**producción**' hace referencia a la **acción de generar (entendido como sinónimo de producir)**, al **objeto producido**, al **modo en que se llevó a cabo el proceso** o a la **suma de los productos** del suelo o de la industria.

El verbo producir, por su parte, se asocia con las ideas de **engendrar, procrear, criar, procurar, originar, ocasionar y fabricar**. Cuando se refiere a un terreno, en cambio, producir es una noción que describe la situación de **rendir fruto**. Por otra parte, cuando esta palabra se aplica a un elemento, adquiere el sentido de **rentar o redituar interés**.<sup>8</sup>

**Estado** "es aquella institución política que responde a los intereses económicos de la clase dominante.

---

<sup>7</sup>GORDILLO LEÓNIDAS, Ob. Cit, pag. 48.

<sup>8</sup> CASTILLO ZIMBRON MAX, Economía Política, Editorial Yatiña, La Paz - Bolivia Pág. 98.

**Estado Autónomico** “es una forma de descentralización política, económica y administrativa, que permite a los habitantes de una determinada unidad territorial, dotarse un nivel territorial de autogobierno manteniendo la unidad nacional.”

**La Autonomía Departamental**, “es la cualidad gubernativa que permite a los ciudadanos de un determinado departamento de la república, elegir por voto popular a sus principales autoridades; administrar sus propios recursos económicos; Organizar sus propias instituciones de Autogobierno, dictar leyes Departamentales en el marco de las nuevas competencias adquiridas, crear y administrar sus propios tributos en la dimensión departamental.”<sup>9</sup>

## CAPÍTULO I

### ANÁLISIS DE LA PRODUCCIÓN DEL CAFÉ

#### 1.1 PROBLEMAS EN LA PRODUCCION DEL CAFÉ

En el departamento de La Paz y en Bolivia muchas asociaciones y cooperativas, después de un vertiginoso crecimiento, han colapsado envueltas en episodios de manejos empresariales deficientes, o simplemente por la poca identificación de parte de sus mismos socios. En el nuevo Estado, las organizaciones de productores tienen que lograr cambios radicales en su visión interna, una visión que sea más productiva, social, transparente y orientada hacia sus bases, que desde su nueva concepción proponga un cambio de actitudes, en todos los actores que involucran a la caficultura en su conjunto.

---

<sup>9</sup>INSTITUTO DE ESTUDIOS INTERNACIONALES IDEI – BOLIVIA, “Las Reformas al Estado”, Ensayos de Derecho Político, Cochabamba – Bolivia, Pág. 45

Por lo cual tenemos asociaciones como AMPROCA (Asociación Nacional de Productores del Café), el cual es un organismo que agrupa en su seno a todos los productores de café de las diferentes zonas y regiones productoras del país que voluntariamente deseen pertenecer a ella. Esta asociación Goza de autonomía propia y de plena capacidad jurídica para administrar y ejercer los actos de la vida civil, sujetándose y funcionando de acuerdo a la Constitución Política del Estado y las Leyes del Estado Plurinacional de Bolivia, se crea mediante Resolución Suprema N° 181364.

Promover y fomentar el cultivo del café, fue el objetivo principal de su creación de ahí entonces, nace la necesidad en la actualidad de profundizar en la ampliación y fortalecimiento de la participación del sector productor, como organización fundamental para el desarrollo sostenible del café en el país.

La reestructuración de la economía del café en el Departamento de la Paz y en Bolivia, pasa por la necesaria reorganización de los procesos productivos y organizativos que mejoren la calidad del producto, reduzcan los costos de producción, eficiencia de los métodos de producción de manera competitiva y rentable, y agreguen valor al producto diversificando su participación en los mercados, bajo un marco ecológicamente sostenible

Estas condiciones, obligan a desarrollar las capacidades de los productores, sus organizaciones y empresas de la industria, buscando una actitud competitiva con visión gerencial y empresarial con un alto contenido social. “Se requiere del desarrollo de alianzas estratégicas con fórmulas novedosas de inversión y penetración en los mercados, con audacia y decisión, aceptando riesgos calculados, para un mejor relacionamiento entre todos los productores de café, que permita retomar nuevamente la caficultura como una de los principales componentes de las exportaciones nacionales, con la propuesta de

un plan estratégico, que permita a los productores de café tener una esperanza de continuar siendo productores de café, antes de que el país pase a formar parte de los países importadores de este grano.

## **1.2 LA CAFICULTURA EN RIESGO**

La crítica situación por la que está atravesando la caficultura en el país ha elevado a realizar un análisis de los factores que han determinado llegar a los niveles en que se encuentra actualmente la caficultura con el constante decrecimiento de la producción, causada principalmente por la pérdida de productividad, que se va acentuando constantemente, llegando a la conclusión de que el factor principal de la crisis está en el campo, en la falta de una política agresiva de producción y un coherente plan de asistencia técnica al productor cafetalero con sólidos criterios medioambientales.

Partiendo de este principio en el que la producción cafetalera debe estar articulada con la conservación de la biodiversidad pero a la vez con resultados económicos que le permitan al caficultor tener un nivel de vida digno con su familia, se deben buscar resultados satisfactorios en ambos sentidos. Por ello al elaborar los principios y criterios se debe analizar la biodiversidad como entorno cafetalero y no solo como cafetal, siendo coherentes con que en Bolivia existen alrededor de 26.000 predios cafetaleros con una media de quince hectáreas totales de las cuales el café solo llega en promedio a 1 hectárea.

No se puede dejar de mencionar en estos antecedentes, que el sector cafetalero siempre estuvo empeñado en una política agresiva de exportación, de mantener los mercados tradicionales de nuestro café, y tratar de capturar otros nuevos bajo conceptos ecológicos y de calidad, desarrollando programas de certificaciones para los mercados orgánicos o solidarios, sin pensar, que

una política de comercialización y sobre todo de posicionamiento de mercado en función de ciertos tipos de cafés, debe estar muy ligada a una política de producción y lastimosamente falta lo más importante, el apoyo al sector productivo, específicamente a producir más café, que es precisamente lo que propone este programa de acuerdo a las siguientes Líneas básicas de desarrollo:

- Impulso al Desarrollo Integral de la Caficultura.
- Formación de capital humano y fortalecimiento de los bienes y servicios requeridos para el desarrollo y crecimiento de la caficultura  
Consolidación de la calidad total del café boliviano, eficiencia en los diversos procesos que conforman la cadena del valor del sistema productivo.
- Incentivo al manejo de sistemas forestales diversificados, en asocio con el café.
- Posicionamiento del café boliviano en nuevos segmentos de mercado, basados en la calidad de la producción y su diferenciación regional.

### **1.3 SITUACIÓN DE LA PROBLEMÁTICA DE LA CAFICULTURA.**

La actividad cafetalera particularmente en la zona de los Yungas, ha sido fuertemente afectada por la incidencia del cultivo de la hoja de coca, afectando en particular al pequeño productor cafetalero, desalentando en consecuencia la inversión en este cultivo y reafirmando una vez más el grado de marginación del sector.



El impacto se manifiesta en una menor atención e inversión en la mayor parte de las plantaciones, misma que ya se traduce en la baja de los rendimientos y paulatinamente el abandono de esta actividad.

Ambos fenómenos, el comportamiento a la baja de la productividad, (a causa de la falta de asistencia técnica) y el descenso de la calidad y producción; explican entre otros factores la abrupta caída del valor de la producción cafetalera.

Este desplome ha afectado gravemente tanto a los productores y a toda la economía que gira en torno a ellos y ha deprimido económicamente al departamento de La Paz que en los inicios de los años 90 el café representaba el segundo producto en el componente de las exportaciones. Conforme a lo anterior el consumo en nuestro país, es uno de los más bajos a nivel internacional, se estima un promedio de 250 grs.

Este bajo consumo nacional obliga a que se destine al mercado internacional la mayor parte del café de calidad producido, lo que ilustra de manera contundente nuestra excesiva dependencia del mercado internacional.

Una característica que tiene el mercado internacional, en particular la cotización del café, es la excesiva volatilidad de mercado, motivando con ello una especulación generalizada, que provoca por ende una caída en el precio del grano, circunstancia alentada y que beneficia a las grandes compañías transnacionales. La producción nacional de café, se ha orientado al mercado de café verde básicamente, lo que determina una excesiva debilidad frente a los comercializadores por la dependencia del valor en bolsa determinado por los especuladores.

En la última década, los precios internacionales del grano han sufrido caídas severas en atención a las deficiencias de mercado antes mencionadas, como loes la sobreproducción y la especulación. Situación que afecta gravemente la economía del productor cafetalero, quien ante dichas caídas del precio y afectado por bajos rendimientos, ha iniciado el abandono de sus cafetales, debido a que sus costos de producción superan con mucha diferencia el precio, al que puede vender su producto.

Esto ha iniciado el desarrollo en zonas tradicionalmente cafetaleras, el cultivo ilegal de la hoja de coca, con consecuencias sociales y medioambientales que el gobierno trata de revertir.

Tomando en cuenta los ciclos históricos de largo plazo, es muy probable que la oferta estará más acorde con la demanda del mercado durante cierto periodo, y que los precios se podrían recuperar por la asimilación de los conceptos de calidad y los programas de manejo ecológico (certificación orgánica).

Aunque las condiciones de los productores ciertamente mejorarían si eso pasa, no se ve una señal de que sus problemas van a terminar, si no se asume un programa básico en el aumento y mantenimiento de la productividad, ya que las causas económicas de estos ciclos sugieren que continuarán repitiéndose, independientemente de los niveles a los cuales la oferta y la demanda converjan. Por lotanto, la eventual recuperación del precio, dada la naturaleza cíclica inherente de los mercados actuales del café, solo será temporal, mientras que los aspectos sociales, ambientales y productivos van a permanecer.<sup>10</sup>

---

<sup>10</sup> MIGUEL LORA FUENTES, “Caficultores de los Yungas”, La Paz – Bolivia.

## **1.4 PROBLEMÁTICA DE LAS ORGANIZACIONES DE PRODUCTORES.**

- Carencia de una política propia, que promueva de manera conjunta entre los diversos sectores que conforman esta actividad, su defensa, fortalecimiento y desarrollo, así como su vinculación con toda la industria cafetalera.
- Antagonismo en la integración de grupos de productores y carencia de credibilidad y liderazgo por la proliferación de grupos con tendencias políticas e intereses ajenos a la actividad cafetalera.
- Distanciamiento de las autoridades, Estatales, Municipales y comunales en relación a la organización de productores.

## **1.5 PROBLEMÁTICA DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA.**

- Indiscriminación de la superficie cultivada y bajos niveles de productividad.
- Alta incidencia de cafetales viejos y/o abandonados y parcialmente atendidos, con alta presencia de plagas y enfermedades y carencia de estrategias reales para su combate y control.
- Bajos niveles de densidad en las plantaciones de café Decrecimiento constante de la productividad, encareciendo los costos de producción desconocimiento de las prácticas de cultivo de producción orgánica y/o tradicional y falta de asistencia técnica.

- Carencia de una zonificación de las plantaciones que permita determinar las calidades en función de su posición geográfica (altitud, latitud etc.)

## **1.6 PROBLEMÁTICA DE LA TRANSFORMACION DE MATERIA PRIMA.**

- Beneficiado Húmedo y Seco del Café.
- Falta de infraestructura y equipo, fundamentalmente en el pequeño productor; la existente cuenta con pobre onulo mantenimiento.
- Sub. Utilización de la infraestructura instalada.
- Limitado acceso a tecnología de punta.
- Insuficiencia de fuentes de financiamiento y apoyos para promover la conservación y modernización de maquinaria y equipo para abatir los altos costos.
- Carencia de estudios e informes, para evaluar el impacto de la contaminación de mantos acuíferos por el proceso de beneficiado húmedo.
- Insuficiente tecnología para aprovechar los subproductos del beneficiado del café.
- Carencia de estándares y normas de calidad.

## 1.7 PROBLEMÁTICA DE LA COMERCIALIZACIÓN

- Ausencia de instrumentos financieros y de mercado, para fortalecer el acopio y comercialización minimizando riesgos.
- Carencia de alianzas estratégicas exitosas, entre empresas y/o grupos de productores organizados
- Carencia de políticas y/o tendencias de desarrollo, hacia la reinversión y arraigo de capitales provenientes del café.
- Carencia de políticas nacionales que estimulen y consoliden el consumo interno para cafés de calidad

## CAPÍTULO II PRODUCCIÓN DE CAFÉ A NIVEL NACIONAL EN RAZÓN A NIVEL INTERNACIONAL.

### 2.1 ANTECEDENTES.

El café es una de las bebidas más consumidas en el mundo, deriva de los frutos de una planta originaria del África que pertenece a la familia de las Rubiáceas y al género "Coffea", cuyas especies comercialmente conocidas son: la Arabica (Coffea Arábica que se desarrolla entre 800 y 1.800 m.s.n.m, tiene bajo contenido de cafeína, sus características organolépticas son más intensas a los sentidos), y Robusta (**Coffea Canesphora**, con cultivos a altitudes de menos de 800 m.s.n.m., plantas de mayor productividad, y de menor calidad).

Las características principales del café están en el grano mismo que se encuentra dentro del fruto de la planta, denominado cereza que según la zona de cultivo, el sistema de post cosecha y hasta la forma y nivel de tueste del mismo hasta llegar a la taza, pueden influir en las características organolépticas del mismo.<sup>11</sup>

Es una bebida estimulante y se han realizado una serie de estudios sobre las ventajas para la salud en el consumo regular y moderado del café, no solo por el nivel de cafeína que contiene el fruto si no porque contiene otras sustancias como ácidos clorogénicos, sales minerales, aminoácidos, lípidos, niacina, azúcares complejos y otros, los resultados de esas investigaciones en los principales sistemas del cuerpo humano indican que su consumo favorece al Sistema Urinario, Sistema Nervioso, Sistema Circulatorio, Sistema Respiratorio, Sistema Digestivo. Otros estudios no menos confiables, adhieren además la posibilidad de que el café controla los ataques de asma y hasta previene algunos tipos de cáncer.

En Bolivia el cultivo de café se remonta al año 1780 introducido por los esclavos de la realeza africana que huían del Brasil, en principio el café servía como cultivo de lindero para marcar los límites de la propiedad rural, recién a partir del año 1950 se constituye como producción rentable, con excedentes que son destinados a la exportación.

Actualmente la producción del café en Bolivia está distribuida en los siguientes departamentos:

---

<sup>11</sup>FAO, “Perspectivas a plazo medio de los productos básicos agrícolas”, producido por: Departamento Económico y Social.

### **DEPARTAMENTO DE LA PAZ 95%**

- Provincia Caranavi: Caranavi
- Provincia Nor Yungas: Coroico, Coripata
- Provincia Sud Yungas: Coripata, Asunta, Chulumani
- Provincia Franz Tamayo: Irupana, Apolo
- Provincia Inquisivi: Circuata, Licoma, Cajuata
- Provincia Larecaja: Larecaja

### **DEPARTAMENTO DE SANTA CRUZ 3%**

- Provincia Ichilo: Buena Vista
- Provincia San Ignacio de Velasco: San Ignacio de Velasco

### **DEPARTAMENTO DE COCHABAMBA 1%**

- Provincia Chapare: Chapare

### **DEPARTAMENTO DE TARIJA 0.5%**

- Provincia Arce: Bermejo

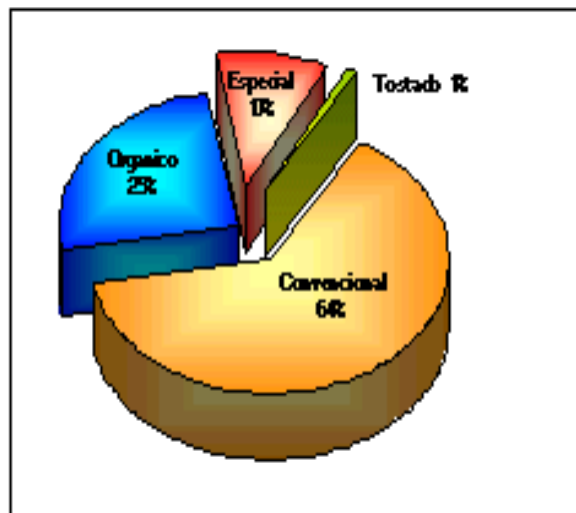
### **DEPARTAMENTO DE BENI 0.5%**

- Provincia Vaca Diez: Vaca Diez

La superficie de café cultivada en estos departamentos asciende a 23.000 hectáreas, donde trabajan alrededor de 20.00 familias de manera directa y alrededor de 12.000 familias de manera indirecta, con una producción aproximada de 100.000 sacos de 60 kg. de los cuales casi un 30% se destina al mercado nacional y un 70% a mercados extranjeros. La especie que se produce es la Arabica, con variedades tales como la Typica o Criolla (93% de la producción), Caturra y Catuai (con un 7%).

El proceso de preparación del café boliviano es por vía húmeda, es decir se inicia con la cosecha que debe ser selectiva - solo de frutos maduros-; posteriormente y en forma inmediata el despulpado, o pelado, chutado o desmucilaginado; luego fermentado anaeróbico (realizado por bacterias anaerobias) sin oxígeno dentro de los tanques o bateas de fermentación; luego el lavado con agua limpia finalmente el secado en tarimas, patios de cemento (cachis) o secado mecánico (guardiolas).

Considerando la parte comercial del café, podemos decir que se encuentra en el segundo nivel de importancia luego del petróleo y adopta distintas estructuras de mercado dependiendo de los compradores, las más conocidas son:





- a) Convencional
- b) Orgánico
- c) Solidario (Orgánico y convencional)
- d) Especial y gourmet
- e) Sostenible
- f) Café de sombra
- g) Café amigable de las aves

Los precios de compra y las exigencias en cada una de las estructuras varían, en algunos se requieren certificaciones, o tratamientos muy especializados a los cultivos o en los centros de acopio y beneficio.<sup>12</sup>

Bolivia, comercializa todo el café de exportación en grano (verde u oro), como materia prima y sirve para que los tostadores hagan blends (mezclas), en los que intervienen cafés de otros orígenes, esto con la finalidad de acceder a que el consumidor encuentre en la mezcla los mejores sabores en cuanto a bebida, que permite acrecentar el consumo en el mercado internacional.

La exportación de café de Bolivia está orientada a mercados como Estados Unidos, Europa (Holanda, Alemania, Bélgica, España, Suiza, Portugal, Rusia), en algunos casos a Japón (Asia).

La composición de las exportaciones de café boliviano es de la siguiente forma: café convencional, cuyo precio por debajo de la bolsa de New York, oscila desde menos 8 puntos hasta menos 20 puntos, de acuerdo al criterio de los compradores, el mercado de este tipo de café es principalmente Alemania como país en tránsito hacia países de Europa del Este en un porcentaje de hasta el 65 % del total de los volúmenes de exportación.

---

<sup>12</sup>[http://www.ico.org/ES/about\\_statistics.asp](http://www.ico.org/ES/about_statistics.asp)

Otro segmento considerado importante, es la producción y comercialización del café orgánico, que favorece la conservación del medio ambiente, bajo sistemas de producción controlada con uso apropiado de abonos orgánicos, evaluados y aprobados por organismos internacionales de certificación. En la actualidad los compradores de café orgánico boliviano están en Europa (Alemania, Holanda, Bélgica, etc.), y Estados Unidos, y manejan casi un 25% del volumen de las exportaciones de café del país considerando también las exportaciones para mercado solidario.

Un segmento del comercio internacional de café que opera y favorece exclusivamente a organizaciones de productores que no cuentan con apoyos y financiamientos, es el "mercado solidario" denominado también Fair Trade, al cual se vende también café orgánico. Los precios de este esquema son fijos y se mantienen en función a favorecer a los productores de escasos recursos, que están organizados bajo Cooperativas, Corporaciones o Asociaciones de Productores y que deben cumplir exigencias de registro en organismos internacionales que controlan este mercado bajo sistemas que permitan mantener a este sector con un buen precio, el objetivo es que los miembros de estas agrupaciones mejoren su nivel de vida especialmente en temas como salud y educación, este segmento de las exportaciones representa aproximadamente del 10 a 12 % del total del volumen total.

Otra alternativa del mercado es el que en la actualidad se está mostrando como una buena opción, denominado mercado de café especial o de especialidad, que se basa fundamentalmente en la calidad del café en taza denotando sus características organolépticas propias de las zonas de consumo que en la mayoría de los casos excede a los 1.000 m.s.n.m. Dadas las características geográficas propias de nuestro país y con el apoyo de organismos internacionales se va proponiendo que el rubro cafetalero boliviano se oriente

hacia la producción y oferta de un producto de calidad sostenible certificada, un producto de especialidad, para satisfacer esta nueva tendencia de mercado que representa la obtención de mejores precios y cuya demanda como resultado de los requerimientos de los consumidores va en constante aumento.

Bolivia, como pequeño país productor de café, ha ingresado a este mercado hace un par de años, y la respuesta a esta iniciativa de parte de los productores y comercializadores es positiva además es válido mencionar que el mercado internacional de Cafés Especiales ya demanda el café boliviano, estamos demostrando al mundo que tenemos cafés de muy buena calidad, que muy fácilmente pueden competir con otros orígenes renombrados en el mundo.

Con el objetivo fundamental de promocionar a Bolivia como país de origen de Cafés Especiales y coordinar programas y actividades con organismos e instituciones y mismos actores de la actividad cafetalera nacional, e internacional que favorezcan al desarrollo del sector es que el año 2002 se ha creado la Asociación de Cafés Especiales de Bolivia (ACEB), quien organiza competencias anuales de café especial realizadas en Coroico con el apoyo del Proyecto Mapa Yungas - USAID; Este importante evento está respaldado por la presencia de 20 importadores y catadores internacionales de varias regiones del mundo, que al paladear, degustar y comparar nuestro café lo han calificado como un producto de alta calidad y complejidad que bien puede ser competitivo en mercados internacionales, donde requieren cafés de sabores exóticos, estos catadores internacionales también manejan café convencional y cafés orgánicos, los resultados de las competencias han favorecido a que los productores puedan vender su café directamente a los compradores y con buenos precios.

La ACEB - Asociación de Café Especial de Bolivia, es miembro de la Specialty Coffee Association of América - SCAA (Asociación de Cafés Especiales de

América), y participa anualmente con producto y con stand propio en las Convención Anual organizada por este organismo internacional, es uno de los eventos internacionales relacionadas con la industria cafetalera mundial más grande e importante, donde asisten todos quienes están involucrados en esta actividad a nivel mundial de manera directa o indirecta.

Entre los miembros de la ACEB, se cuenta a organizaciones de productores entre Cooperativas, Asociaciones y Corporaciones, como productores individuales, empresas exportadoras, comercializadores, empresas de servicio, cafeterías, etc., es decir todos quienes interesados en los cafés de especialidad.

Bolivia entre sus estrategias de crecimiento y desarrollo de sectores productivos debe considerar el potencial de la producción de café para dar a conocer al mundo sus posibilidades. A NIVEL INTERNACIONAL

## **2.2 LA PRODUCCIÓN DE CAFÉ A NIVEL INTERNACIONAL EN RAZÓN A NIVEL DEL DEPARTAMENTO DE LA PAZ.**

### **2.2.1 POLITICAS CAFETALERAS DE PAISES PRODUCTORES EN LATINOAMERICA**

- Colombia: cuenta con 725 millones de dólares para renovar 350 mil hectáreas en próximos 4 años. (2008-2012)
- Brasil: 600 millones para créditos y 160 millones para retirar del mercado hasta 12 millones de sacos.

- Ecuador Inversiones de 12 millones de dólares en renovación de plantaciones.
- Venezuela: 70 millones de dólares en renovación de plantaciones.
- Honduras: 60 Millones de dólares en créditos para renovar plantaciones.
- Perú: 40 millones, mejoramiento de la productividad y calidad

### **2.3 IMPACTO EN LA ECONOMIA**

<b>RUBROS</b>	<b>CAFE</b>	<b>COCA</b>
Productores	20,000	<i>irrm</i>
Hectáreas	23,000	29,800
Producción TM	6,300 (verde)	51.000 (hoja seca)
Rendimiento x Ha	400 kilos c.p.s,	1.600 kilos
Área promedio (productor)	1 Ha.	0.25 Ha. (1 cato)
Precio productor	8.bs kilo café pergamino	25 bs. kilo hoja seca
Valor FOB Exportaciones	11 millones US\$	248 millones US\$
Destino fondos	Desarrollo rural	
Zonas involucradas	Yungas, Apolo	Yungas, Chapare, Apolo

## **2.4 RENDIMIENTOS POR HECTARIA EN LA REGION**

PAIS	Kgs.lHa. c.p.s	QQIHac.p.s
Costa Rica	2100	45.6
Colombia	1200	26
Perú	875	19
Venezuela	730	16
Ecuador	850	18.5
BOLIVIA	400	8.7

## **2.5 EXPORTACIONES MUNDIALES DE CAFÉ**

(Febrero de 2010/Enero 2012) - Miles sacos 60 kilos

PAIS	VOLUMEN	
Brasil	29,267	30.31
Vietnam	16,052	16.62
Colombia	10,905	11.29
Indonesia	5,415	5.61
Perú	3,806	3.94
Guatemala	3,759	3.87
Honduras	3,283	3.50
Uganda	3,233	3.35
India	3,155	3.27
Etiopia	2,806	2.91
BOLIVIA	74	0.07
Otros 30 países	14,804	15.41
Total	96,559	100.00

## **2.6 CONSUMO MUNDIAL DEL CAFE**

Millones Sacos 60 kilos

Años	Volumen
2006	121.4
2007	125
2008	128.0
2010	130.0

- Tendencia de consumo 2 año al 2020 se estima en 145 millones de sacos.
- Demanda creciente cafés finos o especiales.
- Cree consumo en países productores, Europa del Este, zona escandinava.<sup>13</sup>

### **CAPITULO III**

#### **SUSTENTOS JURÍDOS E INSTITUCIONALES PARA INCENTIVAR LA PRODUCCION DE CAFÉ EN EL DEPARTAMENTO DE LA PAZ**

### **3.1 MARCO JURÍDICO**

#### **3.1.1 CONSTITUCIÓN POLÍTICA DEL ESTADO**

#### **Artículo 91. (DESARROLLO RURAL INTEGRAL).**

I. De acuerdo a la competencia concurrente del Numeral 16, Parágrafo II del Artículo 299 de la Constitución Política del Estado, se distribuyen las competencias de la siguiente forma:

---

<sup>13</sup>[http://www.icafe.go.cr/sector\\_cafetalero/estadsticas/estadisticas.html](http://www.icafe.go.cr/sector_cafetalero/estadsticas/estadisticas.html)

## 2. Gobiernos departamentales autónomos:

a). Formular, aprobar y ejecutar políticas departamentales para la agricultura, ganadería, caza y pesca, en concordancia con las políticas generales.

b). Fomentar la transformación e incorporación de valor agregado a la producción agrícola, ganadera y piscícola.<sup>14</sup>

### **3.1.2 LEY DE AUTONOMIAS Y DESCENTRALIZACIÓN**

#### **Artículo 13. (GOBIERNO DE LAS UNIDADES TERRITORIALES).**

- I. La entidad territorial a cargo de cada unidad territorial será según corresponda:
  1. El gobierno autónomo departamental en el caso de los departamentos.
  2. El gobierno autónomo municipal en el caso de los municipios.
  3. El gobierno autónomo regional, en el caso de las regiones que hayan accedido a la autonomía regional.
  4. El gobierno autónomo indígena originario campesino en el caso de los territorios indígena originario campesinos, municipios y regiones que hayan accedido a la autonomía indígena originaria campesina.

---

<sup>1414</sup>CONSTITUCIÓN POLÍTICA DEL ESTADO, Gaceta Oficial del Estado Plurinacional de Bolivia, Aprobado el 7 de febrero de 2009.



- II. El Estado deberá prever y coordinar mecanismos para el apoyo al fortalecimiento de las capacidades institucionales de las entidades territoriales, especialmente las de nueva creación, cuando éstas así lo soliciten.

### **TÍTULO III**

#### **TIPOS DE AUTONOMÍAS**

##### **CAPÍTULO I**

##### **AUTONOMÍA DEPARTAMENTAL**

###### ***Artículo 30. (GOBIERNO AUTÓNOMO DEPARTAMENTAL).***

El gobierno autónomo departamental está constituido por dos órganos:

1. Una asamblea departamental, con facultad deliberativa, fiscalizadora y legislativa en el ámbito de sus competencias. Está integrada por asambleístas departamentales elegidos y elegidas, según criterios de población, territorio y equidad de género, por sufragio universal y por asambleístas departamentales representantes de las naciones y pueblos indígena originario campesinos. Las y los representantes de las naciones y pueblos indígena originario campesinos deberán ser elegidas y elegidos de acuerdo a sus normas y procedimientos propios.
2. Un Órgano Ejecutivo, presidido por una Gobernadora o Gobernador e integrado además por autoridades departamentales, cuyo número y atribuciones serán establecidos en el estatuto. La Gobernadora o

Gobernador será elegida o elegido por sufragio universal en lista separada de los asambleístas.

***Artículo 31. (ASAMBLEA DEPARTAMENTAL).***

El estatuto autonómico departamental deberá definir el número de asambleístas y la forma de conformación de la Asamblea Departamental, elaborando la legislación de desarrollo de la [Ley del Régimen Electoral](#).

***Artículo 32. (ORGANIZACIÓN INSTITUCIONAL DEL ÓRGANO EJECUTIVO DEPARTAMENTAL).***

- I. La organización institucional del Órgano Ejecutivo será reglamentada mediante el estatuto o la normativa departamental, con equidad de género y sin perjuicio de lo establecido en la [Constitución Política del Estado](#) y la presente Ley.
- II. Los órganos ejecutivos de los gobiernos autónomos departamentales adoptarán una estructura orgánica propia, de acuerdo a las necesidades de cada departamento, manteniendo una organización interna adecuada para el relacionamiento y coordinación con la administración del nivel central del Estado.
- III. El estatuto podrá establecer como parte del Órgano Ejecutivo departamental una Vicegobernadora o un Vicegobernador.

### **3.2 APLICACIÓN DE LA LEY A LOS SECTORES CON NECESIDAD Y FALTA DE ASISTENCIA.**

Por ello la necesidad de profundizar en la ampliación y fortalecimiento de la participación del sector productor como organización, en la parte de producción y productividad, como base fundamental para el desarrollo sostenible del café en el país, particularmente en el departamento.

Adicionalmente, es necesaria una amplia y agresiva campaña de promoción de la calidad del café boliviano.

La reestructuración de los métodos de producción, pasa por la necesaria reorganización de los procesos productivos y organizativos (asistencia técnica en campo) que mejoren la calidad del producto, reduzcan los costos de producción, eficientes los métodos de producción de manera competitiva y rentable, y agreguen valor al producto diversificando su participación en los mercados.

Estas condiciones, obligan a desarrollar las capacidades de los productores, sus organizaciones y empresas de la industria, buscando una actitud competitiva con visión gerencial y empresarial.

Se requiere del desarrollo de alianzas estratégicas con fórmulas novedosas de inversión y penetración en los mercados, con audacia y decisión, aceptando riesgos calculados, que permitan un mejor posicionamiento del café en los diferentes mercados.<sup>15</sup>

---

<sup>15</sup>MIGUEL F. MONROIG INGLÉS, "MANUAL PARA UNA CAFICULTURA SOSTENIBLE" Puerto Rico, 2013.

Teniendo el estado y el departamento consolidar una política cafetalera nacional, basado en instrumentos de desarrollo e integración de la cadena productiva, donde el productor deberá favorecer una producción técnicamente eficiente en áreas propicias para el cultivo, e integrarse más a la fase de transformación y comercialización.

Este proyecto de ley se constituye como la punta de partida para el crecimiento de la caficultura en el país, cimentada en conceptos claros de producción y productividad, calidad e impacto ambiental.

El programa para su eficiencia contempla los "Comités Técnicos Regionales del Café", instancias establecidas en cada una de las regiones cafetaleras del país, estos comités dirigidos por un técnico, coordinan acciones en apoyo a la producción primaria, la industrialización, la comercialización y el consumo.

La conformación de este proyecto de ley, con la participación de todos los sectores que forman parte de la caficultura tiene el objetivo de fomentar y consolidar esta actividad, apoyando el fortalecimiento al desarrollo integral de los productores de café (preferentemente de aquellos que conforman el sector más desprotegido de esta actividad, el sector social), coordinando y gestionando para promover una estrategia departamental en materia de desarrollo armónico con la naturaleza, en cualquier actividad de la caficultura, dando una apropiada capacitación permanente de todos los sectores involucrados, con la finalidad de consolidar una cultura cafetalera en el departamento.

Representando al departamento y al estado en todas las actividades relacionadas con el café, asimismo certificar origen y calidad del café boliviano.

Las acciones que conforman este proyecto están agrupadas en los siguientes programas:

- Programa de asistencia técnica directa al productor.
- Programa de fortalecimiento a la infraestructura rural cafetalera.
- Programa de CERTIFICACION (FLO, orgánico, Sostenible etc.).
- Programa de actualización y mantenimiento del padrón único de productores.
- Programa de protección fitosanitaria.
- 
- Programa de validación y desarrollo de tecnología.
- Programa de viveros de café y forestales de sombra.
- Programa de control de calidad.
- Programa de impulso a la comercialización sin intermediación.
- Programa de asesoría especializada y capacitación.
- Programa ESCUELA DEL CAFÉ.

### **3.3 EFECTOS DE LA APLICACIÓN DE LA LEY DE FOMENTO A LA PRODUCCION DEL CAFÉ.**

El componente "Mejoramiento de la Productividad", no pretende el aumento de la frontera agrícola, por el contrario, busca la armonía entre densidad, productividad y medio ambiente en las áreas cafetaleras ya establecidas.

Considerando que la baja producción de la caficultura nacional, está determinada por la baja densidad de plantación, que tiene una relación directa en el aspecto varietal y la edad avanzada de estas plantas que sin un manejo del tejido vegetativo tienden a producir cada año menos.

Bajo estas consideraciones, el mejoramiento del cultivo, se constituye como una fase fundamental, para la caficultura nacional sobre todo, para encarar un problema social que es compromiso nacional como es el alivio a la pobreza.

De no asumirse este problema de productividad, muy poco servirá el programa de cafés de calidad, si bien el productor mejorará sus ingresos en la venta de su café el decrecimiento constante de su rendimiento nivelaría su situación a sus actuales condiciones de vida.

A) El programa establece como prioritario:

Revertir la baja productividad de las plantaciones cafetaleras de las zonas productoras, e iniciar un programa de renovación y reordenamiento de plantaciones bajo conceptos de sostenibilidad enmarcados en los principios del manejo de cafés responsables, con un alto grado de tecnología y replicabilidad en función de parcelas demostrativas que como parte

fundamental del programa serán encarados como una acción de la capacitación participativa.

Generar un programa de capacitación en Post cosecha, con el propósito de garantizar la calidad propia de las zonas de producción, garantizando un mercado estable en función de la calidad.

B) Impacto Ambiental:

La protección de los recursos naturales y media ambiente es una prioridad ineludible, considerando que la caficultura como un sector aporta grandes beneficios en este aspecto ya que toda la superficie cafetalera se encuentra bajo una diversificada bóveda forestal, generando alternativas para los productores, como la producción y comercialización de café orgánico, amigables con el media ambiente y sostenibles, etc.

C) El programa establece coma prioritario:

Impulsar el desarrollo equilibrado de las actividades productivas, las áreas naturales, y las actividades extractivas para proteger la naturaleza, ordenando y delimitando el espacio territorial a partir de criterios de sustentabilidad y consenso social.

- Promover una cultura de protección a la naturaleza.
- Aplicar la normativa legal en materia ambiental.
- Promover y valorar los Servicios Ambiental que presta la caficultura.

#### D) Reactivación y Crecimiento Económico:

La caficultura es una actividad económica detonante ya que aproximadamente el 70 de la producción nacional de café se exporta a mercados como el europeo, asiático y norteamericano, y un nuevo mercado emergente potencial que es el venezolano, por lo que es una prioridad asegurar a los productores los bienes y servicios que fortalezcan esta actividad.

El programa establece como prioritario:

- a) Reorientar las acciones hacia un modelo que permita financiar a los productores capital, para la inversión productiva a través del BOP
- b) Impulsar la producción de bienes y servicios a partir de la materia prima, de la capacitación y la diversificación, hacia actividades como, las agroindustria y el turismo.
- c) Transformar progresivamente en el campo la producción incipiente por una producción intensiva que incremente la productividad y modernice las técnicas e instrumentos de apoyo, poniendo especial atención en el impacto medioambiental.



## **CAPITULO IV**

**LEY N° 086/2014**

**LEY DEPARTAMENTAL DE 20 DE OCTUBRE DE 2014**

**CESAR HUGO COCARICO YANA**

**GOBERNADOR DEL DEPARTAMENTO DE LA PAZ**

Por cuanto la Asamblea Legislativa Departamental de La Paz en uso de sus facultades y atribuciones que le confiere la Constitución Política del Estado y las Leyes vigentes, ha sancionado la siguiente ley Departamental:

### **"LEY DEPARTAMENTAL DE FOMENTO A LA PRODUCCION DEL CAFÉ"**

**ARTÍCULO 1.- (OBJETO)** El objeto de la presente ley departamental, es apoyar al sector cafetalero, a través de políticas y estrategias dirigidas a lograr la mejora de la producción y mantener la calidad y la productividad del café, en el Departamento de La Paz.

**ARTÍCULO 2.- (ALCANCE)** El alcance de la presente ley, es de promover el desarrollo económico, productivo y social del café, fomentando el valor agregado y precautelando la sostenibilidad ambiental de los recursos naturales de las zonas cafetaleras.

**ARTICULO 3.- (ACCIONES COORDINADAS)** El órgano Ejecutivo del Gobierno Autónomo Departamental de La Paz, que en coordinación con el Gobierno Central, y los Gobiernos de las Entidades Territoriales Autónomas Productoras en el marco de los Arts. 306 y 407 de la Constitución Política del Estado, deberán:

- a) Implementar programas, proyectos en el marco del Plan Nacional del Café y mecanismos de soporte para la investigación; innovación, adaptación y transferencia de conocimiento científico, tecnológico y ancestral, que permitan recuperar, mejorar los rendimientos, la calidad del café y mejorar los procesos de transformación agroindustrial, promoviendo condiciones para el aprovechamiento sostenible y sustentable de la producción del café.
- b) Contribuir a la competitividad del sector cafetalero del Departamento de La Paz, desarrollando capacidades productivas en toda la cadena de producción y durante la post cosecha.
- c) Acceso a la información y comunicación actualizada referente a las técnicas de producción y mejoramiento del café a los productores cafetaleros, con conocimientos, que permitan ampliar sus posibilidades de desarrollo.
- d) Preservar los recursos del suelo, agua, vegetación de las zonas cafetaleras y la sostenibilidad ambiental a través de la reforestación con árboles adecuadas maderables e implementando la promoción y generación de sistemas de producción de tecnologías limpias.
- e) Implementaran bancos de semillas, germoplasma y viveros con variedades para mejorar la calidad del café.
- f) Desarrollar alianzas estratégicas con organismos de cooperación nacional e internacional para el desarrollo socioeconómico del sector cafetalero.

**ARTICULO 4.- (UNIDAD EJECUTORA)** El órgano Ejecutivo del Gobierno Autónomo Departamental, creará la "Unidad de Fomento a la Producción del Café", dependiente de la Dirección de Promoción Productiva de la Secretaria de

Desarrollo Económico y Transformación Industrial, teniendo como competencias el cumplimiento e implementación de la presente ley.

**ARTICULO 5.- (INVESTIGACIÓN Y APOYO TÉCNICO)** Los Institutos Tecnológicos que desarrollen sus actividades académicas en las zonas productoras del café, como parte curricular regionalizada deberán implementar como materia de estudio la investigación sobre la producción, cualidades del café y control fitosanitario y otros, que apoyaran con sus conocimientos ysaberes a las zonas productoras de café.

**ARTICULO 6.- (FINANCIAMIENTO)** El órgano Ejecutivo de Gobierno Autónomo Departamental, asignará y gestionará los recursos económicos y financieros suficientes para el cumplimiento de la presente ley.

**ARTICULO 7.- (CUMPLIMIENTO)** Queda encargado del cumplimiento y reglamentación de la presente ley departamental, el Órgano Ejecutivo del Gobierno Autoformo Departamental de la Paz.

Por cuanto la Asamblea Legislativa Departamental de Chuquisaca en uso de sus facultades y atribuciones que le confiere la Constitución Política del Estado y las Leyes vigentes, ha sancionado la siguiente ley Departamental:

## **CONCLUSIONES**

La falta más grande que existe en la producción del café dentro del Departamento de La Paz es que la misma fue afectada por el desinterés y despreocupación de las autoridades Departamentales y Nacionales en la importancia de este sector para mejorar el rendimiento económico, no solamente a nivel departamental, sino nacionalmente.

El café ha sido siempre reconocido en diferentes espacios sociales, pero muy pocos conocen del esfuerzo de ciento de caficultores que ponen subida en cada grano de café con un singular sabor, color y aroma.

Aproximadamente el 90% del café boliviano se cultiva en los valles de alta montaña, tal es el caso de los Yungas de La Paz - Bolivia, donde las plantaciones de café se realizan en alturas de entre 1.000 a 1.800 sobre el nivel del mar.

Ahí, los caficultores bolivianos logran las diferentes variedades de café, reconocido a nivel mundial por su exquisitez, aroma y sabor, pues los mismos realizan controles de calidad, aplicando procesos de producción más limpia cuidando el medioambiente.

La unidad, compromiso y esfuerzo en la producción de café, entre el Gobierno Nacional, Departamental y la implementación de la presente ley, daría una gran producción del café Nacional, cosecha a cosecha, los productores de café boliviano de altura, comenzarían a satisfacer los gustos más exigentes en el

mundo, prometiendo un auspicioso futuro para los cafés de excelencia con mayores ingresos y mejores oportunidades de vida.

El proyecto de Ley, contribuye a solucionar los problemas de la caficultora en el departamento de La Paz, en todos sus procesos que contemple desde la obtención de la semilla, el manejo de las unidades productivas, el apoyo en la cosecha y pos cosecha, como también considera el beneficio y la transformación industrial, comercializaron y de exportación.

Esta ley favorece a todo el sector cafetalero.

Finalmente las acciones que realice el proyecto de Ley, contribuirá a la calidad de vida para los productores cafetaleros y transformadores, a través de la generación de mayor ingreso, en el Departamento de La Paz, por lo que se recomienda su aprobación para la viabilidad el proyecto de "Ley de Fomento a la Producción del Café".

## **RECOMENDACIONES**

Se recomienda la implementación de un programa de desarrollo integral, el Gobierno de Boliviano, en coordinación con todas las organizaciones productoras, apoyando el mejoramiento de la productividad e incremento de la producción de cafés especiales en el área.

Dicha implementación y asistencia brindaría a los caficultores un apoyo en procesos de preparación de suelos, prevención de plagas, cosecha y especialmente en la selección de frutos, para lograr un café de calidad que compita con mejores precios y alcance mayores mercados.

## **BIBLIOGRAFÍA:**

### **LIBROS DE CONSULTA:**

- NAKHNIKIAN, G. Positivismo Ideológico, pág. 105.
- MIGUEL F. MONROIG INGLÉS, Historia del Café en el Mundo, Pag. 45
- GORDILLO LEÓNIDAS,  
Apuntes de Derecho Constitucional, La Paz – Bolivia pág. 48.
- CASTILLO ZIMBRON MAX, Economía Política, Editorial Yatiña, La Paz - Bolivia Pág. 98.
- INSTITUTO DE ESTUDIOS INTERNACIONALES IDEI – BOLIVIA, “Las Reformas al Estado”, Ensayos de Derecho Político, Cochabamba – Bolivia, Pág. 45
- MIGUEL LORA FUENTES, “Caficultores de los Yungas”, La Paz – Bolivia.
- MIGUEL F. MONROIG INGLÉS, **“MANUAL PARA UNA CAFICULTURA SOSTENIBLE” Puerto Rico, 2013.**

### **TEXTOS LEGALES:**

- Constitución Política del Estado, pág. 92 Gaceta Oficial del Estado Plurinacional de Bolivia.
- Ley de Autonomías y Descentralización.

### **PAGÍNAS WEB:**

- [http://www.ico.org/ES/about\\_statistics.asp](http://www.ico.org/ES/about_statistics.asp)
- [http://www.icafe.go.cr/sector\\_cafetalero/estadsticas/estadisticas.html](http://www.icafe.go.cr/sector_cafetalero/estadsticas/estadisticas.html)

# ANEXOS





# **PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CARANAVI IMPULSAN PRODUCCIÓN DE CAFÉ ORGÁNICO PARA SU EXPORTACIÓN**



Pequeños productores de Caranavi impulsan producción de café orgánico para su exportación

La Paz, 23 de ene. En el municipio de Caranavi del Departamento de La Paz, pequeños productores aglutinados en la Cooperativa Villa Oriente, producen café orgánico de alta calidad, producto que es muy requerido por muchos empresarios que requieren este grano verde para procesarlo y convertirlo en café gourmet, con esta producción se va mejorando la calidad de vida de los pequeños productores, indicó Danilo Mamani, presidente de esta cooperativa.

A partir de 1999, la cooperativa empezó a exportar café directamente al mercado internacional de café orgánico con el registro de la Organización Internacional del Café – OIC No. 84. El sello otorgado por la certificadora IMO control desde 1998 y el de comercio justo (FLO) desde 2004.

Villa Oriente es afiliado a la Federación de Caficultores Exportadores de Bolivia (FECAFEB), y es miembro de la Asociación de Organizaciones Productores Ecológicos de Bolivia (AOPEB).

“Nosotros producimos café orgánico, es decir que nuestro café es de alta calidad, por tanto la producción se destina exclusivamente a los mercados internacionales. Los compradores principales son LOBODIS de Francia, BENEKE de Alemania, RGC de Canadá, y se están realizando las gestiones necesarias para ampliar nuestros mercados”, indicó.

Asimismo, señaló que en cada campaña se obtiene aproximadamente 11 mil sacos de café que provienen de los cafetales de 152 socios, quienes llevan su producción a la planta y el centro de acopio.

Villa Oriente cuenta con la oficina de área de producción en Choronta, Cantón Rosario Entre Ríos, donde se acopia café de los productores y para procesar este café se lo lleva a la oficina que está ubicada en el Cruce Ventilla, ElAlto.

“Desde este último lugar se realiza el trillado, clasificado, seleccionado y almacenamiento, asimismo se cuenta con una flotadora que clasifica café oro verde según la calidad”, señaló.

Mamani, indicó que se están realizando gestiones para contar con el apoyo de algunas instituciones privadas, con el fin de poder darle valor agregado a esta materia prima y así obtener mayores ganancias, además de contar con más socios que aseguren la seguridad alimentaria de los comunarios.

### **Café orgánico, el más requerido**

El café orgánico es el tipo de café producido sin la ayuda de sustancias químicas artificiales, como ciertos aditivos, pesticidas y herbicidas, se siembra a la sombra de otro tipo de árboles de mayor altura, lo cual proporciona humedad, que ayuda a la producción de un café de alta calidad, con este proceso se busca contribuir a la mejora del suelo, utilizando técnicas que lo hagan más fértil.

Este tipo de cultivo del café está adquiriendo cada vez más popularidad, sobre todo en los países de Europa y Estados Unidos. El precio del café orgánico suele ser más alto que el del café cultivado de manera no sustentable.

GAIA Noticias

# CARANAVI MUNICIPIO PRODUCTOR DE CAFÉ DE ALTA CALIDAD



## Caranavi municipio productor de café de alta calidad

La Paz, 17 de ene. En Caranavi municipio del departamento de La Paz, se halla la finca denominada Montaña Orgánica donde se produce café orgánico de alta calidad. Este café ha sido catalogado como uno de los mejores por la Asociación de Cafés Especiales de Estados Unidos por constituirse en un café gourmet, el mismo es muy requerido por el mercado de Canadá, Estados Unidos y Japón, países donde es exportado, indicó su gerente René ViadezColemna.

“En 4 hectáreas producimos alrededor de 50 sacos de café especial, y de toda esta producción el 80% es destinada para la exportación, el restante es comercializado en la ciudad de La Paz y a vendedores que así lo requieren del resto del país”, manifestó.

Asimismo, indicó que a las distintas cafetaleras del exterior se les vende 10 sacos, pero por su alta calidad, están demandando mayor cantidad de sacos, por tanto se está ampliando la producción de café a una hectárea más, puesto que es difícil ampliar más por el tema de inversión y el personal, para producir café de alta calidad se requiere de mucho control en todo el proceso.

Añadió, que “producir café no es simplemente sembrar y cosechar, hay que tener mucho cuidado en especial en la etapa de post cosecha y particularmente la cosecha, nosotros cosechamos granos o cerezas 100% maduros, aparte se implementan condiciones agroambientales que son muy favorables para producir café de calidad”.

Viadez, dijo que en la producción de este café no se utiliza ningún material contaminante por eso mantiene toda su esencia y calidad.

“Nosotros no utilizamos ningún tipo de fertilizantes, plaguicidas, fungicidas para eliminar plagas y ni para mejorar la calidad de los suelos. En lo que se refiere a las plagas, la broca es la especie que ataca mayormente al café, para evitarla se realiza una cosecha total, es decir que se limpia toda la zona, los restos de café se limpian de los árboles y los suelos, de esa forma se deja sin alimento y este animalito muere, esta actividad es conocida como cosecha sanitaria”, explicó.

Asimismo, indicó que se realiza la regulación de sombras para que no haya mucha humedad y no aparezcan enfermedades como el ojo del gallo o roya entre otros, además para fertilizar la tierra se preparan abonos especiales naturales, con todas estas actividades se evita dañar el café.

A su vez, manifestó que “en el estrato inferior tenemos el cafetal y en el estrato superior se tiene arboles maderables que cubren y ayudan a que no se deteriore el suelo, entonces estamos enfocados en una producción ecológica que da como resultados un café de alta calidad”.

Este café es también comercializado en la ciudad de La Paz, en el salón CaffeHouse donde se muele y tuesta el café de acuerdo al requerimiento de cliente.

CaffeHouse está ubicado en la zona de Sopocachi, calle Vincenti, lugar donde es visitado por los amantes del café que llegan de distintas partes de la ciudad de La Paz y de Bolivia, para probar este café gourmet de acuerdo a su gusto, puesto que el café ahí recién es molido y tostado, para posteriormente ser procesado y servido tal como lo indicó el cliente, especificó.

GAIA Noticias

# PRODUCCIÓN DE CAFÉ BAJA 30% POR LA EXPANSIÓN DE COCALES



EL CULTIVO DE COCA VUELVE  
IMPRODUCTIVA A LA TIERRA DURANTE  
AÑOS.

La producción y exportación de café en el país descendió en aproximadamente 30 por ciento a consecuencia del reemplazo de cultivos de café por cocaleros, el envejecimiento de las tierras cafetaleras y la falta de incentivo gubernamental, en los últimos ocho años, reveló a Radio Fides la secretaria general de la Federación de Caficultores Exportadores de Bolivia (Fecafeb), Susana Lima.

“Actualmente estamos exportando, a nivel Bolivia, 70 mil sacos cuando años atrás exportábamos más de 110 mil sacos, de aquello estamos bajando más y más, y eso es preocupante por eso solicitamos como Federación que el Estado se ocupe de fomentar la producción de café para que ofrezcamos al mercado interno también”, dijo la dirigente del sector, a tiempo de hacer notar que en los últimos años se produjo y por ende se exportaron 30 mil sacos menos.

Lima lamentó que muchos de los productores caficultores, afectados por la falta de incentivo, hayan decidido “tumbar el café” y comenzar a producir coca. Ante este panorama demandó a las autoridades gubernamentales implementar políticas de motivación a fin de no desaprovechar la coyuntura de precios del café en el mercado internacional.

Fecafeb considera que de conseguir el incentivo suficiente para la producción cafetalera en un plazo no mayor a diez años, se podría producir más de medio millón de sacos de café para su exportación.

## **YANACACHI**

Un estudio del investigador Miguel Urioste publicado por el Programa de Investigación Estratégica de Bolivia (PIEB) y la Fundación Tierra, da cuenta que el monocultivo de coca y la extracción de oro en los Yungas de La Paz empujó a los pobladores del municipio de Yanacachi a dejar de producir sus propios alimentos y abastecerse en el mercado urbano de Villa Fátima.

En su estudio "La dependencia campesina del mercado urbano de alimentos: Yanacachi, monocultivo de coca y extracción de oro", el economista muestra la problemática en torno a la coca y la actividad minera aurífera en la zona yungueña, su relación con la seguridad y soberanía alimentaria, además de sus impactos socioambientales.

Con una visión propositiva destaca los potenciales turísticos, y productivos como alternativas de desarrollo sostenible con seguridad alimentaria.

# EL CAFÉ BOLIVIANO TIENE SABOR YUNGUEÑO



El café boliviano tiene sabor yungueño - Freddy Grover Choque La Prensa

**La exportación del producto genera \$us 26 millones al año.**

**Los productores piden mayor apoyo.**

“Bolivia es uno de los pocos países de la región que producen un café suave, orgánico, de alta pureza y calidad, lo que le ha permitido abrirse paso en mercados tan exigentes como los de Estados Unidos y Europa”, mencionó Susana Lima, secretaria general de la Federación de Caficultores Exportadores de Bolivia (Fecafeb).

Detalló que la institución, que ayer cumplió 22 años de actividad, acoge a 22.000 familias de 42 organizaciones productoras de café a escala nacional que manejan la marca Café Yungas. “Del total de las familias productoras, en La Paz se tiene 16.000, que producen el 88 por ciento del café boliviano”.

Las exportaciones. Lima mencionó que el café boliviano se ubica entre los 10 mejores del mundo, aspecto que genera gran demanda en mercados internacionales. “Los afiliados a Fecafeb producimos por año 85 mil sacos de 50 y 70 kilos, de los cuales, el 32 por ciento es exportado a Estados Unidos y el 22 por ciento a Europa y Japón. El resto es destinado a cubrir la demanda local y de los países vecinos”.

“Hace ocho años, producíamos y exportábamos más de 150 mil sacos, pero ahora sólo acomodamos 85 mil. Eso es preocupante, por eso solicitamos que el Estado se ocupe de fomentar la producción de café y apoye la búsqueda de mercados”. Dijo que en comparación con otros países, Bolivia es el único país que no hace inversiones ni fomenta la producción de café. “Los mercados que se tiene ahora los consiguió la federación y eso es un gran logro para nosotros”.

El café genera millones. La Secretaria General de la Federación de Caficultores y Exportadores de Bolivia informó que anualmente la institución genera 26 millones de dólares por concepto de exportaciones, factor que la cataloga como una de las más importantes del país. Detalló que los 16 mil productores paceños son de Caranavi, Nor y Sud Yungas, Inquisivi, Larecaja y Franz Tamayo, y el resto del Chapare, en Cochabamba, y de Yapacaní, Santa Cruz, cerca del parque Amboró.

Aseveró que cada familia cosecha entre dos y cinco hectáreas de café al año, cantidad que le permite generar ingresos económicos. “Estamos conscientes de que esta cantidad no es suficiente para cubrir la demanda. Pedimos mayor incentivo gubernamental”.

### **FECAFEB gestiona la asignación de un terreno para la construcción de una planta procesadora de café.**

La FECAFEB, creada en 1991, es una organización matriz de productores de café a nivel nacional democráticamente constituida, autónoma y sin fines de lucro que apoya y defiende los intereses de las familias y organizaciones productoras.

Los proyectos. La Fecafeb, en coordinación con la Cooperación Belga, ejecuta dos proyectos en beneficio de sus afiliados. El primero es el programa de apoyo a la seguridad social en salud, cuyo objetivo es contribuir a que los caficultores accedan a una seguridad social en salud tomando en cuenta sus necesidades específicas.

En ese sentido, en las 42 organizaciones afiliadas a Fecafeb se designaron secretarios de Salud, quienes coordinan con las autoridades municipales la aplicación de políticas en salud.

El segundo proyecto consiste en garantizar la seguridad alimentaria, que también va dirigida a cuidar la salud.



“Fecafeb aún no cuenta con una planta procesadora propia.Las exportaciones que hacemos son de materia prima.Esperamos que el Gobierno nos apoye para industrializar nuestra producción”. Susana Lima - SECRETARIA GENERAL DE FECAFEB

**<http://base.d-p-h.info/es/fiches/premierdph/fiche-premierdph-2917.html>**

# LA PAZ PRODUCE EL 91% DEL CAFÉ BOLIVIANO

Por Gregory Beltrán - La Prensa - 10/10/2013



LA PAZ PRODUCE EL 91% DEL CAFÉ BOLIVIANO - Gregory Beltrán La Prensa

El producto se ubica entre los 10 últimos países en volumen, pero está entre los 10 países que producen con mejor calidad.

El café que se produce en los Yungas paceños es de lejos el de mejor calidad y logró que Bolivia se ubique entre los diez primeros países, de un total de 70 naciones que se dedican a la producción con este nivel de exigencia. La mala noticia es que Bolivia se ubica entre los últimos diez países que tienen un menor volúmen de producción. En el país hay actualmente 17.491 unidades cafetaleras, de las cuales, un 91% se encuentran en el departamento de La Paz, seguidos de Santa Cruz con 6.2% y Cochabamba con el 2%.

En un intento por incrementar los actuales niveles de producción cafetalera, el Gobierno, a través del Banco de desarrollo Productivo (BDP), decidió otorgar una línea de crédito por un valor de 100 millones de bolivianos, con un interés del 6% y con garantías variadas que pueden ir desde las maquinarias, equipos, hasta los mismos documentos de compra y exportación de café.

Según la gerente general del BDP, Verónica Ramos, este respaldo servirá para fortalecer el ingreso de divisas por la exportación de café y apoyar la generación de fuentes laborales, pues se calcula que en el país hay 17.000 familias dedicadas a esta actividad.

PAÍSES COMPRADORES. El café se ha convertido en un serio competidor de la producción de coca en los Yungas, región donde abarca a más del 80% de los cultivos y genera casi la totalidad de los ingresos familiares. En el municipio de Apolo, por ejemplo, recientemente se generó un serio conflicto porque los productores demandaron expandir sus cacaes, mientras que el Gobierno se mantuvo en su posición de que éstas no deben superar las 300 hectáreas. Sólo en esta región hay unos 995 productores de coca legales y hay otros 757 que pedían ser reconocidos.

Gonzalo Mollisaca Lipa, presidente de la Asociación de Productores de Café de Apolo (APCA), dijo que agrupan a 18 unidades productivas y producen 500 sacos de café de alta calidad y cada uno de ellos se compra a los productores a 1.200 bolivianos, lo que en el mercado cuesta entre 500 a 800 bolivianos, como un incentivo para que no dejen la producción cafetalera. toda su producción es adquirida por la empresa Alexander Coffee.

Estados Unidos es el principal comprador del café boliviano (24%), seguido de Alemania (17%), Bélgica (15%), Francia (10%) y Perú (10%), entre los principales consumidores de la producción nacional. El Gobierno informó que la exportación de café por año asciende a unas 4.000 toneladas, que equivale a unos 19 millones de dólares, que se espera incrementar en los próximos años con las nuevas líneas de crédito.

**SEGÚN EL INFORME del MINISTERIO DE DESARROLLO RURAL Y TIERRAS, LA DIVERSIDAD DE LOS PISOS ECOLÓGICOS que TIENE LA REGIÓN YUNGUEÑA, permite la producción de café especial de alta calidad, que ha sido demostrado en varios eventos de carácter internacional, entre los cuales se menciona por ejemplo "Taza de Excelencia", en la que superaron los 90 puntos de valoración, por lo que son denominados "Cafés Presidenciales".**

**El dato preliminar que se maneja es que en Bolivia, durante la presente gestión, se emplearon más de 36 mil hectáreas para producir 32.144 toneladas de café.**

**100 millones de bolivianos de crédito recibirán los caficultores bolivianos exportadores.**

# LA CAÍDA DEL PRECIO Y EL CLIMA GOLPEAN

## LA PRODUCCIÓN DE CAFÉ

En Bolivia hay unos 25.000 productores que este año ganan menos por este cultivo. La tendencia se manifiesta desde el año pasado por la volatilidad de precios y el incremento de la producción en Brasil



La Razón / Edgar Toro

00:00 / 29 de septiembre de 2013



Al reducido precio internacional del café, que cayó 6% el último mes (tendencia que experimenta desde mayo), se suman fuertes lluvias que afectan a unos 25.000 productores del país. Perdieron el 40% de su producción y ya van dos años de bajas exportaciones.

“Los productores de café hemos sufrido desastres naturales, surazos y lluvias, y la caída del precio es otra catástrofe. Por ambas cosas, este año registramos una pérdida del 40% de nuestros productos. Están afectados 18.000 campesinos de Caranavi (La Paz) y unos 25.000 en todo el país”, según Eugenio Villca, director ejecutivo de la Federación de Caficultores Exportadores de Bolivia (Fecafeb).

Información estadística solicitada al Instituto Boliviano de Comercio Exterior (IBCE) ratifica la fuerte caída del precio internacional del café y su impacto en Bolivia. “Sufrió una caída mayor al 6% con relación al mes pasado”, refiere el informe. Explica que “el precio actual es el más bajo desde 2009”, debido a los amplios suministros mundiales del grano y un incremento en las cosechas de Brasil, país que lidera la producción del grano en el mundo.

Fecafeb agrupa a 41 organizaciones productoras entre asociaciones y cooperativas que producen café orgánico. La capital cafetalera, Caranavi, municipio paceño, concentra el 95% de la producción nacional y el resto de pequeños cultivos están en Cochabamba, Tarija, Santa Cruz, Pando y el Norte de La Paz, indicó Macario Colque, responsable de comercialización de Fecafeb.

Villca explica que el surazo y fuertes vientos del sur dañaron las plantaciones de café arrancando sus frutos y rompiendo ramas en plena época de recolección, en junio y julio. “Muchas veces hasta las manos se congelan en la cosecha”, describe Colque el impacto del frío. Además soportaron intensas lluvias con el mismo efecto negativo. “Llovió mucho y todo se inundó, los cafés tipo uva cayeron al suelo y cambiaron de color, ese producto ya no sirve”. Ahora, Villca exige que el impacto de los desastres naturales se registre en los resultados del Censo Agropecuario, en curso, para que luego se dicten políticas de ayuda.

El quintal de café seco de 50 kilos llegó a costar Bs 700 en mayo, pero experimentó un constante descenso en los últimos meses hasta bajar a Bs 400 en septiembre. El precio del grano mojado (con 40% de humedad) también bajó de Bs 500 a Bs 230 el quintal.

El director de Fecafeb hace notar que ante la caída del precio del café por la competencia que representan Brasil y Colombia, no hay resguardo para el cafetalero boliviano. Los productores de otros países entregan su producción al Gobierno y éste les subvenciona, y “cuando quieren sacan el café al mercado en grandes cantidades y hacen bajar el precio”, explica Villca al respecto.

“Hay mucha especulación en el mercado”, según Colque en referencia a los informes de la Organización Internacional del Café (OIC) que exponen la volatilidad de los precios por la excesiva producción de los países que lideran el

mercado mundial, deteriorando esta actividad en naciones con menos cafetales.

El IBCE detalla que el precio internacional del café en mayo de este año, expresado en dólares, estaba en 127,9 la libra y se mantuvo en junio. Con el descenso diario llegó a 121,5 el 10 de julio. Una semana después recuperó el de mayo e inmediatamente comenzó una vertiginosa caída. El 26 de septiembre la cotización llegó a 117,23 dólares por libra.

Los datos de Fecafeb registrados por el Servicio Nacional de Verificación de Exportaciones (Senavex) en 2010 muestran que se exportaron 73.550 sacos de 60 kilos por un valor de \$us 15,3 millones. En 2011 las ventas al exterior subieron a 76.026 sacos por un monto de \$us 26 millones. El año pasado bajaron a 74.000 bolsas. “Aún no tenemos cifras exactas”, respecto al valor exportado en 2012, señala Colque.

Cifras preliminares del Instituto Nacional de Estadística (INE) analizadas por el IBCE muestran que Bolivia exporta café a 26 países. A julio de este año, los países que más café boliviano compraron son Bélgica (355.530 kilos), Estados Unidos (180.526 kilos) y Alemania (294.213 kilos). Sin embargo, las cifras totales al mismo mes no son favorables: se exportaron 1,3 millones de kilos por un valor de \$us 5,4 millones.

Hace tres años, el café exportado a 26 países generó \$us 16 millones por 4,6 millones de kilos. En 2011 el volumen de la exportación se mantuvo en 4,6 millones de kilos y por efecto del precio internacional subió a \$us 26 millones. La caída empezó el año pasado: se vendieron 3,9 millones de kilos por un valor de \$us 18 millones.



Caranavi huele a café, el mismo aroma que impregna los recuerdos de doña Virginia Pacheco viuda de Iturri: “Antes, una vez a la semana, en las casas se tostaba y se molía el café, y todo el pueblo olía a grano fresco ¡qué tal rico!”. Hoy, ese pueblo de colonos que abre las puertas al norte paceño se ha transformado en una ciudad pujante, con 50 mil habitantes y producción diversificada, pero aún el perfume dulce de café le da vida. “¡Que tal rico!”

El lema no es casual: la más joven provincia boliviana –oficialmente creada en 1992- se identifica como la “capital boliviana del café” y así lo pregonan, con letras doradas, un escudo de cemento en el arco de la plaza. En el centro, la estatua dorada de un Simón Bolívar inquietantemente pequeño se levanta entre bancas protegidas por enredaderas de flores, como reservados de discoteca, y puestos de raspadillos donde icebergs enanos sucumben ante los 35 grados de temperatura.

Estamos en Caranavi, capital de la provincia del mismo nombre. Aquí los montes acolchados de sembradíos de los yungas se aplanan hasta convertirse en praderas subtropicales que más adelante se harán selva herida por ríos inmensos de nombres antiguos. Estamos en Caranavi y huele a café.

## DE LA DEBACLE A LA EXCELENCIA

“El café de Caranavi ha ganado tasas internacionales de excelencia y es considerado uno de los mayor calidad a nivel mundial”, explica Daynor Villalobos Benítez, oficial Mayor de Desarrollo Productivo del Gobierno Municipal de Caranavi. Serio detrás de su escritorio, este agrónomo y economista aparenta más de los 26 años que tiene. “Lamentablemente, en los últimos años ha bajado la producción –dice- por eso ahora estamos empeñados en recuperar los cafetales que dan fama a Caranavi”.

La debacle fue grande. Hasta 1994, Bolivia ocupaba el octavo lugar en la producción mundial del café, principalmente gracias a los cultivos de Caranavi, exportando 160 mil sacos de grano que hoy son apenas a 70 mil. “Es poco. Aquí teníamos 60 mil hectáreas cultivadas de café y ahora llegamos a las 36 mil”, explica Villalobos.

El café es inseparable de la historia de Caranavi. Siguiendo la tradición sud yungueña, fue el primer cultivo de los colonos de tierras altas que se aventuraron a esta tierra subtropical, cuando aún los caminos eran imposibles y hasta el siglo pasado fue el principal producto de la zona. La particular topografía, los microclimas y la altura (de 800 a 1.800 metros) se aliaron para propiciar cosechas de un café sabroso y de alta calidad. Pero algo, muchas cosas, pasaron.

“La producción de café ha bajado por varios factores. Durante décadas se ha cultivado sin dirección técnica; sin tener en cuenta que el café debe estar asociado con especies forestales. Cuando se ha vuelto un monocultivo, se ha arruinado la tierra y han llegado las plagas”, explica el ingeniero agrónomo Rubén Castillo Arauco. Este “hombre de campo”, como se define, nacido en

Alto Beni hace 45 años, fue durante una década asesor de la Federación de Productores y Exportadores de Café (Fecafé) y ahora se ha reconvertido en caficultor.

- “La edad del productor también ha sido determinante para la caída del café; la mayoría tiene ahora más de 60 años y son muy pocos los jóvenes que siguen trabajando el campo. A ello se suma la expansión de los cultivos coca que un tiempo ha crecido hartito, demasiado, y todos han puesto sus *scatus*. Está, claro, la baja en el precio: en un momento el saco de 50 kilos de grano de café llegó a valer 50 bolivianos, ahora puede llegar a mil bolivianos y si es certificado, 200 dólares”.

¿Iba a desaparecer el café de Caranavi? La sola idea es impensable para el agrónomo que estudió en Brasil con una beca de la Asociación El Ceibo y que cumplió su compromiso de volver para sembrar conocimientos en su tierra. “Para los hombres del campo el café es parte de esta zona; aquí no puede haber un terreno sin su cafetal o su sembradío de cacao o cítricos –asegura- La clave es el multicultivo orgánico”.

Un café expreso, perfumado y sabroso, acompaña la charla en la confitería de CELCCAR (Central de Cooperativas Agropecuarias Caranavi), ubicada en el corazón comercial de la ciudad. Don Rubén saborea cada sorbo y explica que los catadores internacionales distinguen todas las texturas del café “aroma, dulzura, resabio...” y vuelve con su relato a fines del pasado milenio, cuando la situación era preocupante. Los cafetales retrocedían y era explicable que los productores cambiaran la cosecha anual del grano -que exige posteriores procedimientos de pelado, lavado y secado- por la facilidad de la coca, la hoja que se brinda generosa cada cuatro meses.

Cuando agonizaba la década de los 90, en plena crisis, se realizó la primera tasa de excelencia. “Y los productores vieron como los expertos premiaba su café y se les comenzaban a abrir mercados internacionales”, cuenta el agrónomo. Caranavi logró entonces la Certificación internacional de Bio Latina que avala un producto orgánico, sin elementos químicos en ningún paso del proceso. El impulso reactivó a las asociaciones Anproca (Asociación Nacional de Productores de Café) y Fecafé. El café volvió a ser un buen negocio.

“En la tasa de excelencia de 2009, el ganador, Mauricio Díaz, ha podido vender su grano hasta en cien dólares la libra y ha llevado su café a la competencia internacional donde ha salido entre los diez mejores del mundo”, cuenta Castillo, pero aclara que lograr estos niveles exigió un aprendizaje. “Alguna vez se mandaba a las pruebas un buen grano y cuando se lograba comprador ya se le daba otro de mala calidad; por eso se decía internacionalmente que el café boliviano era sorpresa comenta con una amplia sonrisa. Felizmente, los productores ya saben que deben vender lo que ofrecen”.

Ahora que no falta mercado internacional para el café de Caranavi y que su precio depende de la bolsa de Nueva York, el problema es el volumen de producción. “Los agricultores se reúnen y juntan su café para exportarlo, solitos no pueden”, explica ahora Villalobos en su oficina de la Alcaldía, y cuenta que el municipio, en coordinación con asociaciones de productores, incentiva programas, reparte plantines y brinda asesoramiento para que los cafetales caravaneños recuperen la cantidad de otrora “porque calidad siempre han tenido”.

# LOS GUARDIANES DEL CAFÉ

A tres kilómetros de la plaza de Caranavi, está Corpus Christi. En los campos de esta comunidad convertida en cooperativa, 500 mil plantines de café de las variedades criolla, catyaí y caturra, crecen bajo el cobijo de una red que les da sombra. Alrededor, hay árboles de mango y palta que asoman sus frutos primaverales aún tímidos.

“El tiempo de café es de mayo a julio; por eso en todo el norte de La Paz, especialmente en Caranavi, tenemos una producción diversificada. En cada lote tiene, que tiene en promedio 15 hectáreas, se planta café, palta, mango, cítricos, arroz y coca”, explica Plácido Mendoza, presidente de CELCCAR (Central de Cooperativas Agropecuarias Caranavi), nuestro guía en las plantaciones de Corpus Christi, una de las 11 cooperativas de la institución.

“Ocho de nuestras cooperativas son cafetaleras, las otras son frutícolas; pero todas tienen cultivos mixtos”, añade el productor nacido en Caranavi hace medio siglo, hijo de colonos pioneros que llegaron desde Cochabamba. “Nuestros padres crearon la CELCCAR en 1965, porque ya entonces vieron que era necesario que se unan para exportar, para crecer”, dice y a su lado el agrónomo Richard Calcina Ticona muestra la disposición de las plantaciones: cafetales rodeados de árboles frutales.

“El café necesita semi sombra para crecer sano. Por eso incentivamos la producción sostenible mediante el raleo selectivo del bosque o chaqueo ecológico -dice Calcina- No se trata de una tala sino en la eliminación de algunos árboles de tal manera que queden especies compatibles para que los cafetales tengan sombra natural y también reciban sol medido”. Este proceso,

que preserva la fauna y la flora de la zona, también ha recibido la certificación ecológica de Bio Latina.

Los plantines que crecen fuertes en Corpus Christi serán repartidos en otras cooperativas, donde “serán trasplantados y ahí se convertirán en fosforitos primero, después en chapolas y luego de tres años darán su primera producción aprovechable”.

“El café es nuestro cultivo más famoso, pero no el único –apunta ahora don Plácido. Las tierras de Caranavi producen todo el año, por épocas, frutas, arroz y coca. Ahora estamos apostando a la stevia”, y comparte una hojita pequeña que al morderla regala su sabor dulce. “Ya tenemos una planta de industrialización de stevia que pronto va a funcionar como las de café; y cítricos. Estamos ya en ese paso de industrializar nuestros productos. Somos un municipio ecológico, sólo necesitamos más inversión y tecnología”.

Y tecnología, precisamente, es lo que desarrolla la carrera de Caficultura empresarial del Instituto Superior Técnico Agropecuario de Caranavi (ISTAC). “El objetivo de la carrera es formar profesionales especializados para fortalecer la producción de café, mejorarla porque aquí todos hemos crecido sembrando café pero el conocimiento empírico no es suficiente” -explica Reynaldo Ardores Avilcata, ingeniero agrónomo y jefe del área Agropecuaria del Instituto- Y hay resultados; algunos productores que han pasado por la carrera ha ganado tasas de calidad con su café”.

Sin embargo, la carrera que comenzó con una nutrida cantidad de alumnos ha empezado a perder estudiantes. “Es difícil para los productores estudiar porque deben viajar días desde sus campos que están lejos; por eso estamos modificando el pensum de tal manera que se puedan otorgar diversos títulos, desde técnico hasta técnico superior”, añade el ingeniero agrónomo de 40 años, que nació en la comunidad caranaveña de Santa Fe de padres orureños y que

después de estudiar en La Paz regresó a su tierra. “Todo extrañaba, desde el clima hasta la comida, porque no hay como Caranavi”, confiesa mientras enseña los invernaderos del Instituto, donde miles de plantines de café crecen mimados por los estudiantes.

Sabor a futuro

En la ciudad, la actividad no cesa ni ante sol del mediodía. Decenas de escolares –hay 160 unidades escolares en el municipio- asaltan a los heladeros o charlan en los puestos de jugos. Oficinistas salen presurosos de bancos y decenas de comerciantes ofrecen ropa de última moda en el mercado que comienza en la plaza. “Este es un lugar lindo para vivir, hay trabajo. Lo único que necesitamos es un mejor hospital porque aquí no hay especialistas y cuando hay accidentes, la gente tiene que ser mandada a La Paz”, comenta Gabriela Pérez, madre de tres niños, en la puerta de su tienda que ha bautizado como “Modas Gaby”. “Y nos va ir mejor con la carretera”, añade y se refiere a la vía asfaltada que se construye para comunicar al Norte con La Paz.

“La ciudad está grande, antes no era así”. Doña Virginia Pacheco descansa sus 72 años después del almuerzo en su restaurant, “Majaz”, famoso por sus platos de jochi, tacú y otras carnes de monte. “Yo he llegado hace 60 años –recuerda con voz dulce- y sólo había unas cuantas casitas, el resto era monte. Esos tiempos han llegado colonos de Cochabamba, de La Paz, de Oruro, hasta de Tarija había... Todos nos conocíamos, ahora no conozco a nadie”.

Paceña de nacimiento e hija de padre coroiqueño, doña Vicky no olvida aquel primer viaje. “Se llegaba sólo hasta Choro y después había que venir a pie, se dormía en el camino... y los bichos, grave era. Yo no quería al principio, pero me he quedado, aquí he hecho mi familia y ahora cuando me voy me enfermo”, se sincera.

De aquellas épocas, cuando llegar a esta colonia paceña era un reto, Pacheco no olvida los campos sembrados de naranjales, la belleza del río y el aroma del café. “Hay que saber tostar, pero debe ser buen grano, sin enfermedad. Bien tostadito, se lo muele y después se lo hace gotear. No va a encontrar un café como ese, porque es de Caranavi”.

El aroma humeante que emana de una taza en la sede de CELCCAR da la razón a doña Gaby. En esta cafetería, atendida por turnos los propios socios de la Cooperativa, café brilla en todas sus variedades: expreso, yungueño, helado, con naranja... “Este café es de exportación, no se encuentra en Bolivia”, comenta ahora el ingeniero Castillo y bebe, pausada y gozosamente, un sorbo del elixir... Así debe saber el futuro.

Llegar a Caranavi desde La Paz es fácil. Cada día, a cada hora, salen taxis y flotas que llegan a destino, después de atravesar un camino lleno de curvas que estremecen, en tres horas; salvo los eventuales cortes en la vía por la actual construcción de la carretera. Sin embargo, nosotras debíamos llegar a la capital del norte paceño desde el extremo sur de los Yungas: Irupana. Un martes lluvioso, viajamos en minibús de Irupana a Chulumani, para allí encontrar algún vehículo. Fidel –un joven taxista- aceptó el reto que salió caro para nosotros: 800 bolivianos y sustos a granel por la velocidad que imprimió en las empinadas vías. Nacido en Caranavi, Fidel es un conocedor de la región. Por ello, no siguió la ruta convencional –llegar a Unduavi para de allí tomar camino al norte- sino que nos llevó por una serie de pueblos lindos, suspendidos entre las montañas: Huancapampa, Puente Villa, Las Angustias, Ballivián, Parani, Trinidad Pampa, Coripata, entre otros, hasta llegar a Yolosita. De allí, fue seguir la carretera que está en construcción y que de rato en rato sorprende con enormes camiones y volquetas. El viaje duró seis horas a no bajas velocidades -así de grande es la región yungueñas- pero llegamos sanas y salvas, aunque empolvadas.



Después de este viaje, ya no hay después... debemos volver a casa. La ruta se ha cumplido y en ella se queda algo de nosotras.

# **UN PARAÍSO POR DESCUBRIR**

No sólo el clima tropical y la belleza de su paisaje, sino los servicios que ofrece y la calidez de sus habitantes hacen de Caranavi una veta para el turismo. A una decena de alojamientos y hoteles resort existentes se suman ahora albergues comunitarios que invitan a conocer “desde dentro” la vida de un pueblo de agricultores.

“El centro artesanal Colonia 17 y los albergues Uyunense y Costanera ofrecen al visitante excursiones a los ríos, visitas a las plantaciones, paseos a caballo. Además, de comida típica – jochi, sari, pollo criollo. Es un servicio completo”, asegura Daynor Villalobos, Oficial Mayor de Desarrollo Productivo del Municipio de Caranavi. “Este es un paraíso recién se está valorando y hace falta inversión privada para mejorar”.

Los días de nuestra visita, Villalobos trabajaba arduamente en la preparación de la “Exponorte”, la feria más grande de la zona que reunió exitosamente a 60 municipios, del 16 al 18 de noviembre, para mostrar todo el potencial agricultor, artesanal y turístico del norte de La Paz en la capital de la provincia más joven del país.

“Uno de los grandes puntales de desarrollo de Caranavi es la economía diversificada”, dice la autoridad edil y la existencia de plantas industrializadoras de leche, café, cítricos y stevia le dan la razón. “Caranavi ha superado a Viacha, a Patacamaya. Con la carretera vamos a crecer más porque tenemos la fuerza de trabajo del colla y la felicidad del cambia. Vengan a conocernos”, invita.

# EXPERTOS DICEN QUE BOLIVIA POSEE CAFÉ DE ALTA CALIDAD

Dato. Actualmente Brasil y Vietnam son los mayores productores mundiales. Bolivia no forma parte ni del 1%. UDI y Cormaq reunieron a conocedores del tema.

Martes, 27 de Noviembre, 2012



**Ref. Fotografía:** Debate. Johnny Tapia es uno de los expertos en café que desarrolla su actividad en Cochabamba.

Por las condiciones favorables de altura y su adecuado piso ecológico, Bolivia posee un café de alta calidad, pese a contar con un precario sistema de producción que le reporta apenas 200 kilos, cuando en condiciones óptimas debería superar los 1.200 kilogramos por hectárea. En el plano global no

figuramos ni el uno por ciento de la producción mundial. Los países que lideran son Brasil y Vietnam. Ambos superan el 50% de todo el mundo.

Esta paradójica realidad fue motivo de reflexión, debate y conclusión en el seminario sobre "Café Express", organizado por la Universidad para el Desarrollo y la Innovación (UDI) y Cormaq, importadora de maquinarias para el proceso de molido y preparado de dicho producto.

"Este seminario del café express ha reunido a todas las fuerzas de toda la cadena del valor del café desde los productores, pasando por los tostadores y los actores del café express. Hemos venido para hablar de café y de nuestro país", señaló, Sergio Mengual, gerente de Área de Cormaq.

**Una materia prima.** Según el experto Mauricio Díez de Medina, el hecho de que Bolivia tenga uno de los mejores cafés del mundo se traduce por las bondades de su naturaleza.

"Hay muy pocos lugares del mundo donde se puede producir café. Los mejores cafés se producen a una altura superior a 2.400 metros, cuyas condiciones las poseemos. Pero no somos sostenibles. Nos falta poner énfasis en tecnología y más apoyo gubernamental", argumentó.

Según el experto, el ciclo de producción del café es de tres años a partir de la plantación de la primera semilla. Y ese trabajo reditúa durante por lo menos 20 años óptimas cosechas y con grandes rendimientos.

**Baja calidad en consumo.** En la misma dimensión, la cultura de consumo de café en Bolivia es de baja calidad, dice Johnny Tapia, experto "varista"(catador) de café que actualmente atiende un centro de expendio de este producto en la ciudad de Cochabamba.

Dice que hay una cultura de consumo, pero no de la calidad de café. "Normalmente nos venden un producto de cafés torrados, escondiendo la mala calidad con azúcar. No sabemos preparar bien el café. A nivel mundial hay millones de calidad. Es como el vino, ninguno es igual que otro. Se trata de que a uno le guste más", argumenta Díez de Medina.

Por su parte, Tapia cita al café express como una metodología más de preparar el café, siendo la base de todo el "varismo" clásico en la preparación del café para el consumo. "De a poco está creciendo la cultura del consumo. Aún estamos lejos de otros países, donde el café no solo es de consumo social, sino una cultura de élite", precisó.

**Tecnología y producción.** Mengual, de Cormaq, señala que en nuestro país en los últimos años se ha diversificado el gusto por el consumo de café. "Del café express salen otras bebidas como el cortado, machatto, capuccino, en fin", señaló. Además, destacó que invertir en tecnología de café express implica una inversión 8 mil bolivianos, incluido el molinillo. "Es un negocio que genera muchas ganancias", enfatizó.

# **ENTREVISTA**

## **MAURICIO DÍEZ DE MEDINA**

### **'La cultura del café es artesanal'**

Díez de Medina es un experto en toda la cadena productiva del café y campeón del mundo 2009 con café Takesi, que después de competir entre 200 muestras logró dicho título con un puntaje de 93,36 clasificado como “café presidencial”. El café boliviano cotizó en 35,05 la libra de un lote de 1.300.

### **P. ¿Cómo está Bolivia?**

M.D.: La caficultura en Bolivia es muy artesanal. Tenemos buenas condiciones naturales, tenemos en calidad uno de los mejores cafés del mundo. Pero en cantidad fallamos, ya que no tenemos producción tecnificada.

### **P. ¿Cuántos producen café?**

M.D.: No hay una cifra exacta. En el país existen más o menos 20 mil productores. La mayoría posee cultivos viejos y casi abandonados. Y la cosecha es de forma recolectiva y sin metodología tecnificada.

### **P. ¿Qué hace falta?**

M.D.: Lamentablemente no hay apoyo del Gobierno. El productor necesita tecnología y mayor incentivo.

### **P. ¿Dónde se produce más?**

M.D.: En Caranavi, tiene el 90% de la producción de café. El resto se reparte en San Cruz, en la provincia Ichilo. Hay mucho por hacer todavía.