



Universidad del Istmo

Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales

**LA RESPONSABILIDAD SOCIAL EMPRESARIAL: UNA HERRAMIENTA
PARA CONSOLIDAR RELACIONES COMERCIALES A NIVEL
INTERNACIONAL EN LA INDUSTRIA DEL CAFÉ, FINCA LA
PROVIDENCIA**

MARÍA ANDREA VILLATORO HERRERA

Guatemala, 08 de junio de 2010



Universidad del Istmo

Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales

**LA RESPONSABILIDAD SOCIAL EMPRESARIAL: UNA HERRAMIENTA
PARA CONSOLIDAR RELACIONES COMERCIALES A NIVEL
INTERNACIONAL EN LA INDUSTRIA DEL CAFÉ, FINCA LA
PROVIDENCIA**

Trabajo de Graduación

Presentado al Consejo de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales de la
Universidad del Istmo para optar al título de:

Licenciada en Administración de Empresas con Especialidad en Negocios
Internacionales

por

MARÍA ANDREA VILLATORO HERRERA

Asesorado por: Licenciado Alejandro Lossi

Guatemala, 08 de junio de 2010



Universidad del Istmo

Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales

A continuación presento el trabajo

**LA RESPONSABILIDAD SOCIAL EMPRESARIAL: UNA HERRAMIENTA
PARA CONSOLIDAR RELACIONES COMERCIALES A NIVEL
INTERNACIONAL EN LA INDUSTRIA DEL CAFÉ, FINCA LA
PROVIDENCIA**

Tema aprobado por el Consejo de la Facultad de Ciencias Económicas y
Empresariales en el mes de febrero de 2010

MARÍA ANDREA VILLATORO HERRERA



UNIVERSIDAD
DEL ISTMO

FACULTAD DE
CIENCIAS
ECONOMICAS Y
EMPRESARIALES

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y EMPRESARIALES

Tomando en cuenta las opiniones vertidas por el Asesor y considerando que el trabajo presentado satisface los requisitos establecidos, autoriza a la alumna María Andrea Villatoro Herrera, la impresión de su trabajo de graduación titulado: “LA RESPONSABILIDAD SOCIAL EMPRESARIAL: UNA HERRAMIENTA PARA CONSOLIDAR RELACIONES COMERCIALES A NIVEL INTERNACIONAL EN LA INDUSTRIA DEL CAFÉ, FINCA LA PROVIDENCIA”, previo a optar el título de Licenciada en Administración y Dirección de Empresas, con especialidad en Negocios Internacionales.

Lic. Edin H. Velásquez
DECANO

Guatemala, 10 de agosto de 2010

Señores
Consejo de la Facultad de
Ciencias Económicas y Empresariales
Universidad del Istmo
Presente.

Estimados Señores:

Por este medio hago de su conocimiento que he asesorado a la estudiante María Andrea Villatoro Herrera, quien se identifica con el carné 1887-06, alumna de la Licenciatura en Administración de Empresas con especialidad en Negocios Internacionales de esta Facultad, y que presenta el trabajo de graduación titulado "LA RESPONSABILIDAD SOCIAL EMPRESARIAL: UNA HERRAMIENTA PARA CONSOLIDAR RELACIONES COMERCIALES A NIVEL INTERNACIONAL EN LA INDUSTRIA DEL CAFÉ, FINCA LA PROVIDENCIA".

Me permito informarles que la citada alumna ha completado el trabajo de graduación a mi entera satisfacción, por lo que doy un dictamen favorable del mismo. Por tanto, el trabajo está listo para pasar a la fase de revisión de forma y estilo y así continuar con el proceso de aprobación.

Sin otro particular, me suscribo de ustedes.

Atentamente,



Lic. Alejandro R. Lossi
Asesor de trabajo de graduación

Guatemala, 1 de diciembre de 2010

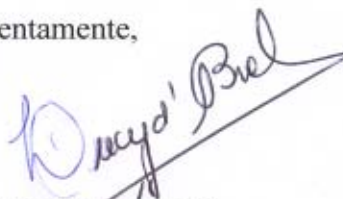
Señores
Consejo de la Facultad de
Ciencias Económicas y Empresariales
Universidad del Istmo
Presente

Estimados Señores:

Por este medio informo a usted que se hizo la revisión correspondiente de la tesis titulada "LA RESPONSABILIDAD SOCIAL EMPRESARIAL: UNA HERRAMIENTA PARA CONSOLIDAR RELACIONES COMERCIALES A NIVEL INTERNACIONAL EN LA INDUSTRIA DEL CAFÉ, FINCA LA PROVIDENCIA" de la alumna MARÍA ANDREA VILLATORO HERRERA.

Tomando en cuenta la opinión vertida por el asesor y considerando que el trabajo presentado satisface los requisitos en cuanto a redacción y forma, me suscribo.

Atentamente,



Lic. Lucy de Brolo
Colegiada No.3147

LDB/

DEDICATORIA

A DIOS

Quien me ha iluminado y bendecido a lo largo de toda mi vida.

A MIS PADRES

Carlos y Gloria, quienes me han dado su amor y apoyo incondicional.

A MI HERMANA

Ana Lucía, por su amor y porque siempre ha estado a mi lado en todo momento.

AGRADECIMIENTOS

LICENCIADO ALEJANDRO LOSSI

Por compartir conmigo su valioso conocimiento y sobre todo por su inmenso apoyo durante la realización de su trabajo.

LICENCIADO JOSE EDUARDO RAMÍREZ

Por ayudarme a definir de manera correcta la estructura de esta investigación y por su invalorable consejos.

FINCA LA PROVIDENCIA

Por darme la oportunidad de utilizar a su empresa como objeto de estudio y por abrirme las puertas de esta entidad para realizar mi investigación.

ÍNDICE GENERAL

Página

<i>Abstract</i>	1
I. Un vistazo de la actuación de la Finca la Providencia en la industria cafetalera de Guatemala	2
I.1 Datos relevantes acerca de la historia del café en Guatemala	2
I.1.1 La Crisis del café y el desarrollo sostenible	6
I.1.2 La exportación del café guatemalteco	11
I.2 Responsabilidad Social Empresarial en la industria cafetalera guatemalteca	17
I.2.1 ¿Cómo se vive la Responsabilidad Social Empresarial en Guatemala?	17
I.2.2 Las implicaciones de la RSE en la industria del café de Guatemala	19
I.2.2.1 Responsabilidad ambiental	21
I.2.2.2 Responsabilidad social	24
I.3 Visión de una finca cafetalera certificada: Finca La Providencia	26
I.3.1 Breve historia de Finca La Providencia	26
I.3.2 Situación de la finca previa a la certificación	27
I.3.3 Análisis de su desarrollo durante el proceso de certificación	33
II. Los retos que implica obtener y mantener una certificación de café	43
II.1 Principales obstáculos que se presentan al momento de emprender la certificación	45
II.2 Riesgos o desventajas de no poseer la certificación para Finca La Providencia	49

III. Propuesta integrada a caficultores para lograr el involucramiento y mantenimiento de la certificación en cuanto a RSE.	
III.1 La certificación y la apertura del mercado	50
III.1.1 El consumidor socialmente responsable	51
III.1.2 La importancia de la certificación para la aceptación del café en otros países.	52
III.2 La Responsabilidad Social: Una llave para entablar relaciones comerciales a nivel internacional	55
III.2.1 La certificación sostenible	55
III.2.2 Distintos tipos de certificación y certificadores destacados	58
III.2.3 Costo – beneficio de la certificación	66
III.3 Campaña ¿Cómo me certifico?	67
III.4 Guía de mantenimiento de certificación	72
III.5 Tienda Finca La Providencia	79
III.6 Guía de inducción para el empleado	80
Síntesis Final	84
Glosario	86
Referencias	88
Anexos	91

ABSTRACT

La industria cafetalera en Guatemala ha tenido mucha importancia desde sus inicios. Como cualquier otra industria, esta ha evolucionado y ha tenido sus buenos y malos momentos. Dentro de esta gran familia cafetalera se encuentra Finca La Providencia, la cual es un gran productor y se encuentra en el departamento de Huehuetenango.

El mundo cafetalero ha crecido tanto que en los últimos años surgieron las certificaciones orgánicas que son garantías de que el café se ha producido bajo normas de cuidado sostenible. Estas certificaciones además de asegurar calidad en la producción garantizan un buen trato al colaborador y al ambiente.

Finca La Providencia, ha trabajado los últimos años para lograr conseguir la certificación C.A.F.E de la compañía Starbucks y esta relación le ha abierto puertas comerciales. Y debido a esto desean obtener nuevas certificaciones y resolver ciertos problemas dentro de la finca que no le permite aumentar su calificación.

Se hizo una investigación exhaustiva sobre el mercado orgánico y así mismo sobre la Finca con el fin de obtener datos que sustentaran la problemática existente. Además que se comprobó la importancia que tiene la certificación para el negocio y para la eficiencia del negocio.

Para eliminar las debilidades que tiene Finca La Providencia, se han propuesto varias soluciones hechas ad hoc para la finca. Entre estas están: La guía de involucramiento y mantenimiento de la certificación que les ayudarán a obtener una nueva certificación y potencializar la certificación C.A.F.E; Campaña ¿Cómo me certifico? que es una ayuda social para los pequeños cafetaleros de la zona con el fin de acercarlos al tema. Otro proyecto es la Tienda la Providencia que venderá abarrotes a bajo costo.

Estas soluciones además de aumentar su puntuación en las certificaciones les permite que el valor agregado de su producto aumente, así como la efectividad de la producción. Sin olvidar que el buen ambiente laboral de trabajo se reflejará en la alta calidad de su producto.

I. Un vistazo de la actuación de la Finca la Providencia en la industria cafetalera de Guatemala

La industria cafetalera en Guatemala ha jugado un papel de suma importancia en la economía del país. El café desde su inicio presentó ser un producto prometedor para el caficultor porque se dio a conocer no sólo a nivel nacional sino internacional. La historia del café es rica en cultura y conocimiento, es por eso importante conocer su origen y trascendencia en el tiempo.

I.1 Datos relevantes acerca de la historia del café en Guatemala

El café, además de ser una bebida deliciosa y beneficiosa para la salud, ha permitido el desarrollo económico de muchos países alrededor del mundo, un ejemplo de esto es Guatemala. Se puede definir al café como “un arbusto de la familia del género coffea. De hojas lustrosas y alargadas, sus flores son parecidas a las del jazmín, hermosas y delicadas. Seis meses después de la floración van apareciendo los racimos de color verde intenso, que se transforman a rojo en el proceso de maduración, hasta lograr un tono rojo carmesí” (Araisen, 2005).

En 1,730 Brasil se empeñó en buscar la plantilla de café, por lo que envió en una misión al Coronel Francisco de Melo quien extrajo 3 pilones lo cual les permitió iniciar con las plantaciones de café y es una de las grandes razones por la cual es uno de los principales cultivadores de este producto.

En 1,773 aparte de ser el año en que el Volcán de Fuego destruyó lo que hoy se conoce como Antigua Guatemala, provocando el traslado de la capital a 45 kilómetros de distancia ocupando su ubicación definitiva. Fue también el año en que gracias a sacerdotes jesuitas las primeras plantas de café arribaron a Guatemala sin saber que este cultivo se convertiría en un pilar económico del país. Ya que ellos lo trajeron con la finalidad de que sirviera como una planta ornamental para sus jardines de Antigua Guatemala.

A partir de allí se propagó a lugares como la hacienda del Soyate, Jutiapa que pertenecía a Don Miguel Álvarez. A mediados del siglo XVIII se consumió en público el

café por primera vez en una celebración de la Catedral Metropolitana antes de esto el café se utilizaba con fines medicinales.

En 1,803 por Real Orden se impulsa el cultivo del cafeto al otorgar una exoneración de diezmo e impuestos durante diez años al cacao, café, azúcar y algodón. Y luego el 1 de octubre de 1,835 se proclamó un decreto en donde se prometió un premio de 200 pesos a aquel agricultor que cosechara 100 quintales de café esto estimuló a los caficultores a dedicar más tiempo a este cultivo.

Fue gracias a estos estímulos que se logró que en 1,854 fuera posible exportar por medio de Izabal 4 sacos y por Ixtapa 46 sacos y cuatro años después se exportaron 480 quintales hacia Europa. Para 1,860 ya existían varias fincas dedicadas exclusivamente a la producción y tratamiento de café en departamentos como: Guatemala, Sacatepéquez, Suchitepéquez, Retalhuleu, Escuintla, Alta Verapaz, Jutiapa y Quetzaltenango.

El café guatemalteco fue galardonado por primera vez en la Exhibición Internacional de París. A partir de 1,871 se podía considerar que el cultivo de café era un negocio lucrativo ya que se convirtió en el principal pilar de la economía de la nación. En 1,915 el café fue nuevamente premiado en la Exposición de San Francisco.

Es importante mencionar las audaces invenciones hechas por parte de un grupo de guatemaltecos ya que en 1,910 el Dr. Federico Lehnhoff y Eduardo T. Cabarrus, fueron quienes inventaron el café soluble en Francia pero debido a los sucesos que provocó la Primera Guerra no permitió que la patente saliera de dicha nación. Años después Roberto Okrassa inventó una retrilla con quebradora y pulidora para el tratamiento de café que ahora es usada en todo el mundo.

El revuelo que causó el cultivo del café fue la oportunidad para que en 1,928 se fundaran instituciones como la Asociación General de Agricultores de Oriente, Gremial de Caficultores de la Asociación General de Agricultores. En 1,960 fue creada la Asociación Nacional del Café (ANACAFE).

Es importante recordar que el cultivo del café en Guatemala significó un reto para los caficultores ya que debieron dominar la selva y abrir nuevas fronteras para la agricultura

principalmente en las estribaciones de montañas, volcanes y en los barrancos de Quetzaltenango, San Marcos y Huehuetenango.

Desde el momento que el guatemalteco pudo introducir el café en el país, de igual manera aprendió a cultivarlo con éxito, procesarlo y más tarde exportarlo, llegó a constituir una escuela cuyos conocimientos sirvieron de base para la introducción y establecimiento de otros cultivos.

Los avances tecnológicos incorporados a la agricultura y a la ganadería de Guatemala han venido a modernizar y mejorar todas estas explotaciones, pero el agricultor guatemalteco debe recordar con gratitud la escuela de agricultura que sentó el café así como su maravillosa historia.

Para situarse en el ámbito nacional, se puede mencionar una de las tantas fincas que existen en el territorio guatemalteco. Para efectos del estudio se utilizó la Finca la Providencia como objeto de investigación; esta finca se encuentra en el departamento de Huehuetenango en la aldea de San Pedro Necta.

La Finca la Providencia tiene una extensión de 273 hectáreas de las cuales 229 son de producción de café. Entre las instalaciones de beneficio de la finca se encuentran:

- Casa patronal.
- Beneficio húmedo.
- Secadora de guardiola.
- Secadora de pila.
- Secadora de pila cuache.
- Bodega de almacenaje de café.
- Garaje.
- Bodega de almacenaje de fertilizante.
- Establo.
- Molino de maíz.
- Casa de administrador.
- Patio de secado.

- Patio de secado 2.
- Helipuerto.
- Abonera.
- Tanque de captación de agua.
- Galera de colaboradores # 1.
- Galera de colaboradores # 2.
- Galera de colaboradores # 3.
- Galera de colaboradores # 4.
- Galera de colaboradores # 5.
- Galera de colaboradores # 6.
- Galera de colaboradores # 7.
- Galera de colaboradores # 8.
- Galera de colaboradores # 9.
- Cancha de fut ball.
- Casa de guardianía.
- Planta de tratamiento de agua mieles.
- Planta de energía eléctrica.
- Tanque de agua de reciclaje.
- Bodega de herramienta y repuestos.
- Casa de guardianía # 2.
- Tanque de captación de agua # 1.
- Tanque de captación de agua # 2.
- Tanque de captación de agua # 3.
- Oficina administrativa.
- Bodega de agroquímicos.
- Casa de guardianía # 3.

La Finca la Providencia cuenta con veintinueve trabajadores permanentes, cincuenta trabajadores temporales y cuatrocientos trabajadores en tiempo de cosecha, los cuales durante esa época viven en las galeras construidas.

En cuanto a su producción se puede decir que su volumen de producción en libras se divide así:

- Cereza: 6,210,000 libras
- Pergamino: 1,380,000 libras
- Oro: 1,061,500 libras

Esta producción es vendida a varias exportadoras entre las cuales se puede mencionar Certinsa su principal socio comercial. Además de esto el producto es vendido de manera particular a varios establecimientos como hoteles, oficinas y tiendas bajo el nombre de “Café Finca la Providencia”.

I.1.1 La crisis del café y el desarrollo sostenible

Varios años antes de la venida del nuevo milenio entre 1,995 y 2,001, muchos cambios se estaban dando a nivel mundial, los que trajeron al mismo tiempo modificaciones estructurales en la oferta global que provocaron que los precios del café se desplomaran. Para el año 2,002 al igual que gran parte de los productores de café de América Latina y el Caribe, Centroamérica pasó por un periodo de estancamiento económico.

Para ese año, Guatemala enfrentó una gran crisis, debido a que los precios de uno de sus principales cultivos y motores económicos, cayeron tan bajo que provocó que las exportaciones del país descendieran en un 25% y al mismo tiempo el intercambio internacional bajó en un 59%.

El problema no sólo radicó en el volumen de ventas por concepto de exportación, sino en términos comerciales, ya que desde el año 1,995 el precio de las exportaciones en comparación con las importaciones descendió un 6.5% en Costa Rica, 20.8% en El Salvador, 18.2% en Guatemala, 1.2% en Honduras y 29.5% en Nicaragua.

Cuadro No. 1

INDICADORES ECONÓMICOS EN CENTROAMÉRICA 2,001 – 2,002

	Costa Rica		El Salvador		Guatemala		Honduras		Nicaragua	
	2001	2002	2001	2002	2001	2002	2001	2002	2001	2002
% Cambio del PIB	1.0	2.8	1.9	2.3	2.4	1.0	2.7	2.0	3.0	0.5
% Cambio del PIB per cápita	-1.2	0.7	0	0.4	-0.3	-0.7	0.1	-0.6	0.3	-2.1
Exportaciones de bienes y servicios en US\$M	6820	7158	3977	3870	3896	3809	2447	2371	919	906
Inversión Extranjera Neta en US\$M	445	424	277	317	450	110	195	179	132	171
Transferencias Actuales en US\$M*	148	155	2004	2049	997	1680	871	760	336	375
% Cambio de Inversión Bruta Fija	3.7	7.9	0.2	3.0	1.7	6.0	-3.3	-3.7	-3.2	3.5
% Inflación	11	10	1.4	1.4	8.9	6.3	8.8	7.7	4.7	4.2
% Desempleo Urbano	5.8	6.8	7.0	7.1	n.a.	n.a.	5.9	6.2	10.7	12.9
% Balance del PIB en el sector público	-2.9	-4.3	-3.6	-2.7	-2	-1.1	7.3	-5.2	11.5	-9
Términos Comerciales (1995=100)	94.5	93.5	80.2	79.2	82.9	81.8	101.6	98.8	70.9	70.5
Balance de pagos en US\$ MN	-152	13	-178	-30	-474	-75	16	124	-266	-275

Mainly remittances n.a. = Not available Fuente: Datos de la CEPAL

Fuente: CEPAL 2,002

En ese momento las remesas se convirtieron en una fuente de divisas significativa para Centroamérica. Girvan (2,007) afirma que “La cantidad total de remesas enviadas por centroamericanos que viven en el extranjero se incrementó en el 2,002. Al igual que en las islas del Caribe, ello hubiera ayudado a amortiguar el impacto del empeoramiento económico en los hogares pobres”.

Por primera vez el café no es el protagonista de la generación de ingresos del país en el extranjero y no sólo esto, sino dejó a 250 mil trabajadores sin empleo; quienes tuvieron que cambiar de profesión o aun peor, emigrar del país para buscar nuevas oportunidades.

Es importante mencionar que la caída de los precios del café no se reflejó en el consumidor final, sino que las pérdidas de los productores de café se tradujo en ganancias para grandes compañías transnacionales como (como Procter & Gamble,

Philip Morris, Sara Lee y Nestlé, que controlan 60% del mercado estadounidense y 40% del mundial (CEPAL, 2,002).

Entre los años 1,998 y 2,000 los países que registraron mayor crecimiento en su oferta fueron Vietnam con un 57% de crecimiento y Brasil. Es importante mencionar que Vietnam reemplazó a Colombia como principal productor de café, ya que en esa región por hectárea es bastante alta y sus costos de producción son bastante bajos.

A nivel mundial los cafés de Centroamérica tienen una gran ventaja competitiva gracias a su alta calidad por sus condiciones geográficas favorables como: la altura sobre el nivel del mar, el alto porcentaje de sombra natural, y la cantidad y distribución de la precipitación– y a la variedad arábica que produce. Aunque los costos de producción son bastante altos, este producto ocupa uno de los lugares favoritos entre los consumidores a nivel mundial.

En Guatemala y en Costa Rica se han especializado en la venta directa del café de calidad o de café orgánico; y esta tendencia ha crecido considerablemente casi un 50% en el café de calidad y un 40% en el café orgánico, en mercados de exportación. Esto se ha convertido en una oportunidad de negocio para los productores.

En 1,998 ICAFE y el MAG iniciaron una campaña para incentivar a los cafetaleros para producir cafés especiales para nichos específicos con márgenes de ganancia mucho más altos y mejor cotizados en la bolsa. En 1,992 nació Deli Café, S.A que es una exportadora privada que vende café directamente a Starbucks. Esta exportadora negoció con varios cafetaleros de Costa Rica para convertirse en su principal socio comercial y luego se extendió a varios países centroamericanos como Guatemala.

Starbucks evalúa si estas fincas producen café sostenible ya que estas empresas se caracterizan por contar con buenas condiciones socioeconómicas para los trabajadores, la altura promedio para la producción, la tecnología, estándares y aptas condiciones para producir un café de calidad en un ambiente socialmente responsable.

Algunas de las medidas tomadas para contrarrestar esta crisis fue en el 2,002 la creación de un curso de capacitación y asistencia técnica para facilitar la implementación de sistemas de gestión ambiental en 21 empresas y corporativas.

Pero a pesar de la mala racha por la que pasó el café, los productores cafetaleros trabajan sin descanso para posicionar su producto a nivel internacional; para el año 2,005 los caficultores consolidaron negociaciones con el mercado japonés que es uno de los más competitivos y exigentes.

Años más tarde un nuevo obstáculo se cruza en el camino del comercio del café, en el 2,008 la crisis financiera internacional cobró su primera víctima en Guatemala y esta fue el sector cafetalero. Para octubre del 2,008 el presidente de ANACAFE, Christian Rasch declaró que debido a la crisis financiera el precio del café había caído un 35%.

En una de las declaraciones Rasch, Christian (2,008) afirmó que “Esta situación significa una pérdida de alrededor de 40 dólares por saco de 60 kilos en las últimas semanas” esto significó que los sacos bajaran de 155 dólares el saco a 115 dólares, lo que provocó un impacto negativo en las exportaciones globales de café.

Para poder contrarrestar las consecuencias que traen las crisis financieras la Organización Internacional del Café (OIC) ha determinado distintos modos de abordar dicha crisis, tanto del lado de la oferta como de la demanda:

Del lado de la oferta:

- Mejora de la calidad: en el año 2,002 la OIC creó una escala de calificación en la cual se determina en grados la calidad mínima y de humedad máxima para el café destinado a la exportación. Los consumidores se benefician al gozar de café con mejores niveles de calidad y los productores se favorecen porque eliminan la producción de café de calidad inferior.

- **Diversificación:** medidas encaminadas a diversificar sus cultivos para que los cultivadores no sólo dependan del café. Y de igual manera fomentarlos a crear nuevos productos a partir del desecho del café, como el abono orgánico y los hongos conocidos popularmente como los “Xicaques”, los cuales son bastante cotizados en la industria de la comida gourmet.
- **Seguimiento de la producción:** la OIC se comprometió a ser un centro de información integrado en el cual los caficultores podían acudir para conocer la situación del equilibrio cafetalero.

Del lado de la demanda:

- **Promoción:** consiste en alentar al consumo del café para crear una cultura cafetalera en nuevos mercados como China y Rusia y de igual manera dar a conocer los beneficios para salud de los consumidores del café.
- **Obstáculos del comercio:** promover las relaciones comerciales del café alrededor del mundo gracias a convenios arancelarios y tratados de libre comercio que beneficien a dicho producto.

Las alternativas a la crisis del café se encuentran en lo que algunas ONG han denominado comercio sostenible. García (2,007) afirmó que “El café producido de manera sostenible crece en fincas tradicionales bajo sombra, necesita mayor tiempo de maduración (café gourmet), ofrece el hábitat para la vida silvestre y reduce el impacto del medio ambiente”.

Es una apuesta por la caficultura orgánica diversificada, un café de calidad asociado al desarrollo sostenible y al comercio justo al margen de intermediarios, que mejore el precio que se paga a los agricultores y reduzca la oferta con una nueva reestructuración del campo.

Es importante mencionar que la crisis financiera actual es de preocupación mundial y sin duda ha afectado no sólo al café sino a muchos otros cultivos. Pero es comprobado que durante esta crisis el café que tiene más oportunidades de obtener socios comerciales es aquel que es cultivado en un ambiente sostenible; es decir, el certificado.

Al igual que muchas otras fincas, La Finca la Providencia también pasó una mala racha cuando se suscitó la crisis cafetalera en el año 2,002. Esto hizo que la finca tuviera que recurrir a pedir financiamiento en varios bancos para sostener su producción y la compra del fertilizante, ya que su flujo de efectivo sufrió un decremento bastante significativo.

Cuando la crisis llegó al negocio, los propietarios convocaron a una junta de colaboradores para explicar la situación que se estaba viviendo y se tendría que reducir cualquier gasto innecesario. Hasta el momento en el año 2,010 la finca todavía está luchando para saldar algunas de las obligaciones que quedaron pendientes pero bastante recuperados de los estragos que dejó la crisis.

I.1.2 La exportación del café guatemalteco

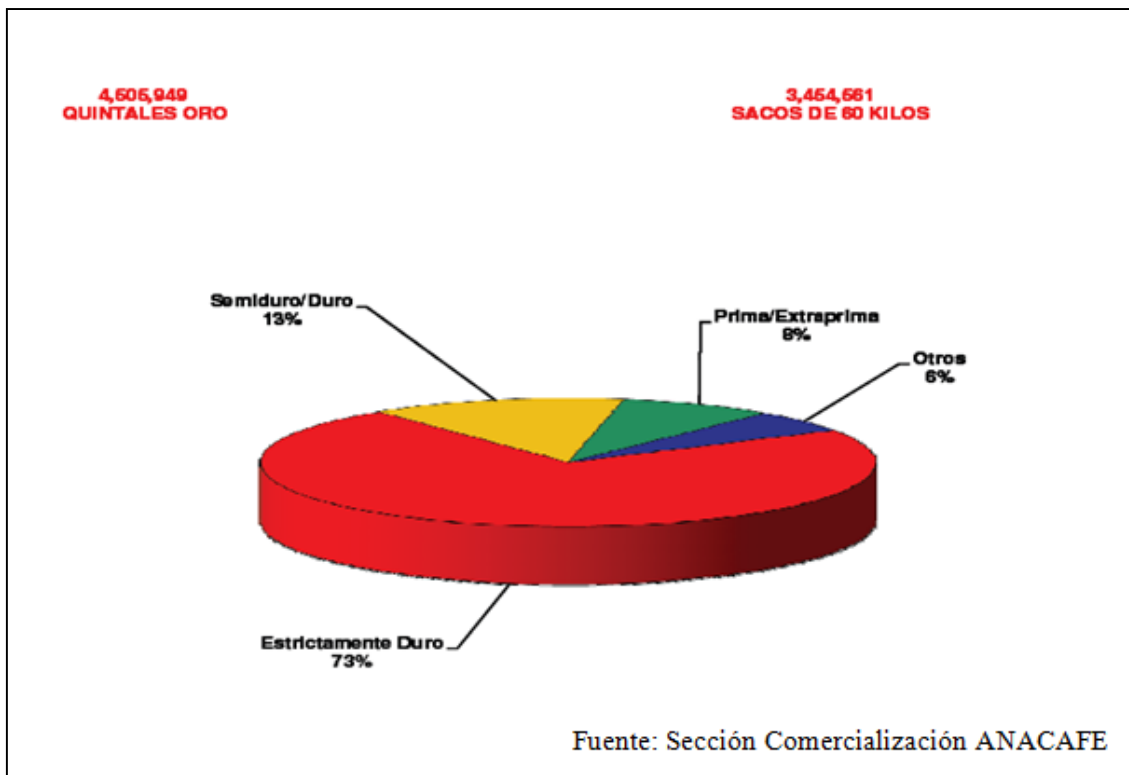
La exportación de productos agrícolas en los países centroamericanos ha constituido uno de los pilares fuertes de la balanza comercial de estos países, entre estos países destacan: el café, el banano y la caña de azúcar.

En Guatemala, el café desempeña un papel crucial en la economía agrícola del país. El cultivo del café en Guatemala se desarrolló desde el siglo pasado (Guatemala exporta café desde 1,859) y desde entonces se ha constituido en uno de los principales cultivos del país, tanto por el valor de la producción como por la cantidad de divisas y empleo que genera.

Las distintas alturas del suelo sobre el nivel del mar y los diversos climas, han permitido que el país pueda ser capaz de producir una amplia gama de tipos de café como:

- Prima lavado: sin cuerpo, poca acidez. Se cotiza en la bolsa de Nueva York.
- Extra prima lavado: poca acidez.
- Semiduro: con cuerpo delgado y poca acidez.
- Duro: acidez marcada y pareja con cuerpo.
- Estrictamente duro: tiene un balance de acidez, aroma, cuerpo y fineza. Va hacia los mercados europeos.
- Genuino Antigua: cuerpo y acidez balanceados, fineza floral.

Gráfica No.1
EXPORTACIÓN CAFÉ DE GUATEMALA
POR TIPO
COSECHA 2008-2009

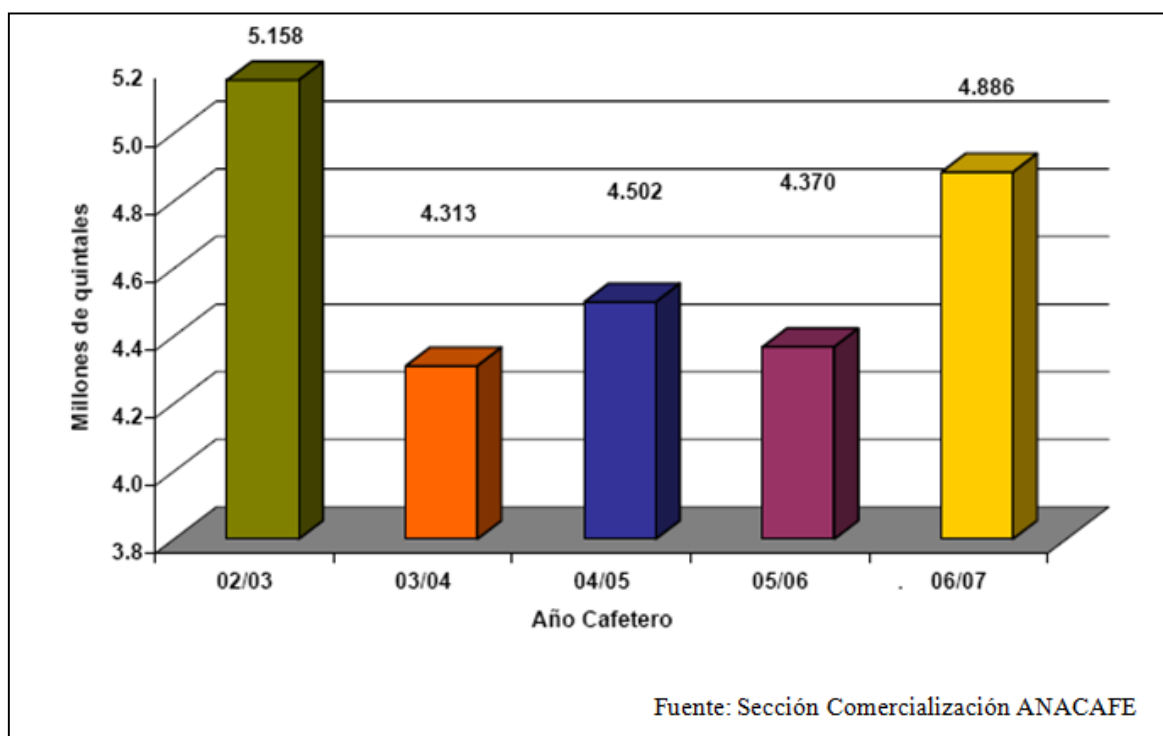


Fuente: Comercializadora ANACAFE 2,008

En el año 2,007 la Organización Internacional del Café declaró que Guatemala (3.3%) ocupaba el quinto lugar en el rankin mundial de exportadores de café antecediéndole Brasil, Vietnam y Colombia (que en conjunto aportan 64.7% a nivel global) e Indonesia (con 3.5%).

Gráfica No.2

**EXPORTACIÓN REALIZADA DE CAFÉ DE GUATEMALA COSECHA
2,002/2,003 – 2,006/2,007 EN MILLONES DE QUINTALES ORO**

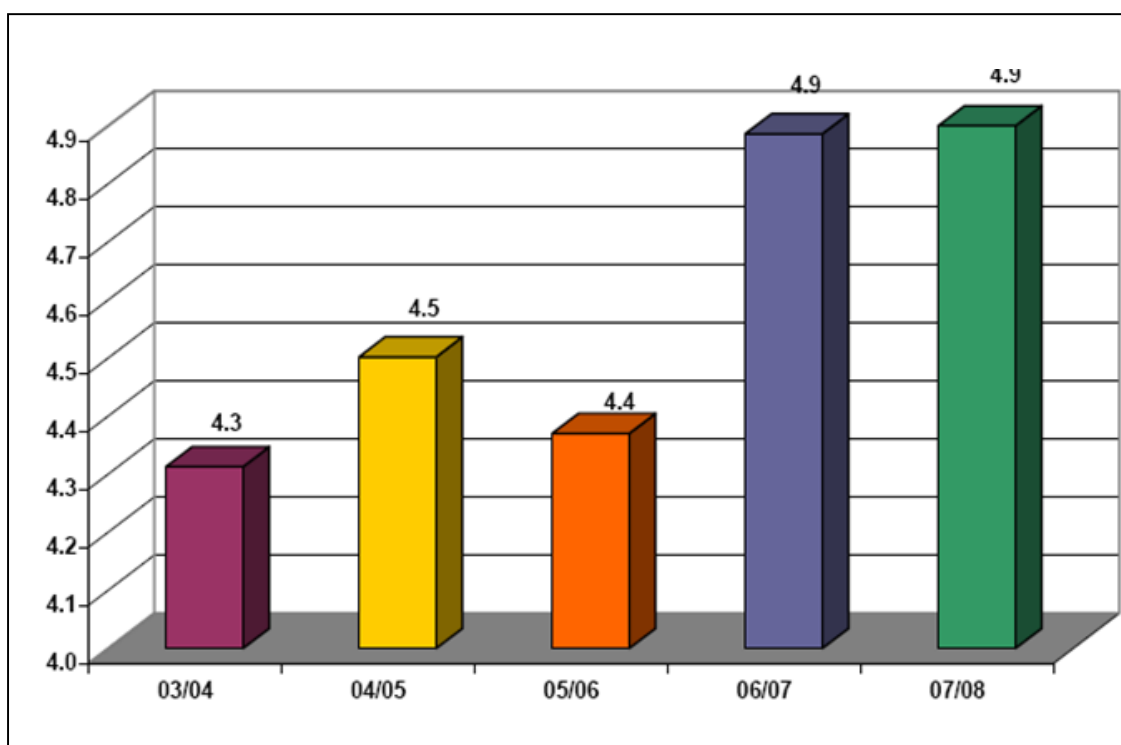


Fuente: Comercializadora ANACAFE 2,008

En la cosecha Octubre 2,007 – Agosto 2,008, Anacafé (2,008) declaró que los 9 países de café arábigo (Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras, Nicaragua, Colombia, México, Perú y República Dominicana) registraron un incremento del 2.6% en las exportaciones en comparación a la cosecha anterior.

Gráfica No. 3

**EXPORTACIÓN REALIZADA DE CAFÉ DE GUATEMALA COSECHAS
2,003/2,004 – 2,007/2,008 EN MILLONES DE QUINTALES ORO**



Fuente: Sección Comercialización ANACAFE 2,008

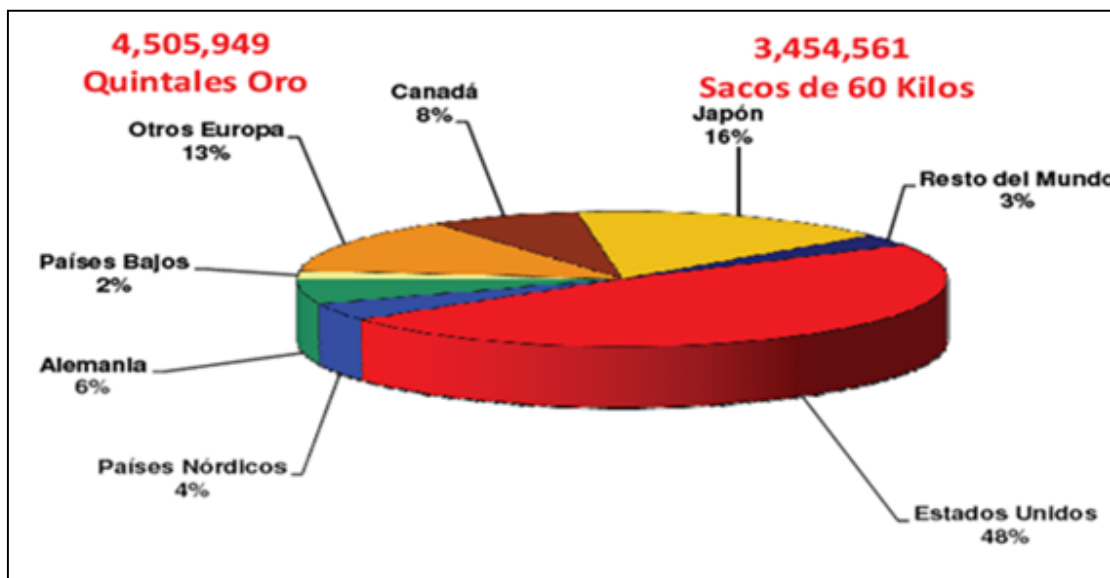
Es así como Anacafé (2,009) reportó a inicios de este año que en el periodo de octubre de 2,008 a enero de 2,009 las exportaciones de café alcanzaron los 548 mil 936 sacos de 60 kilos, una reducción del 9.3 por ciento, con respecto a los 605 mil 241 sacos vendidos en el período anterior.

A lo largo de los meses en julio de 2,009 Anacafé (2,009) declaró que las exportaciones del grano registraron una baja de 14.6%, es decir que en el periodo de cosecha 2,008-2,009 se exportó 3 millones 096 mil 617 sacos de 60 kilos, una reducción del 8.10% frente a los 3 millones 370 mil 378 sacos exportados en igual período de la cosecha anterior.

Alguna de las causas a las cuales se le atribuye la baja en la exportación son: la bianualidad de la producción, los cambios bruscos de clima que provocaron fuertes lluvias y vientos que dañaron las matas de café y también el alza en los precios de los fertilizantes, lo que llevó a que los agricultores invirtieran menos en estos insumos, lo cual podía afectar la calidad del producto.

Gráfica No. 4

**EXPORTACIÓN DE CAFÉ DE GUATEMALA, PRINCIPALES DESTINOS
COSECHA 2,008/2,009**



Fuente: Comercializadora ANACAFE 2,009

Además es importante mencionar la constante relación comercial que existe entre Asia y Guatemala, que surgió gracias al TLC, el café es uno de los productos más beneficiados. En el año 2,005 Guatemala vendía a Taiwán más de US\$110 mil al año, pero con este tratado se esperaba que este monto se triplicara.

Para inicios del periodo de cosecha de octubre 2,009 y enero 2,010 el panorama para la exportación de café guatemalteco fue mucho más optimista. Anacafé (2,010) declaró

que “Durante el cuatrimestre (octubre de 2,009 a enero de 2,010) fueron exportados 640.592 sacos de 60 kilos, mientras que en el mismo período de la temporada anterior se vendieron 542.807 sacos, indicó la entidad. En enero fueron exportados 303.912 sacos, un aumento de 15,37% respecto al mismo mes del año pasado”.

Además de esto la exportación de café de Guatemala hacia Europa se ha incrementado en un 42% en este primer trimestre de año de la actual cosecha (año 2,010), una de las principales causas es la baja producción de café en Colombia, que se estima va a ser una de las más bajas en 35 años. Esto hace que los socios europeos busquen entablar negocios con otras naciones.

En octubre del 2,009, Anacafé estimó que para el periodo de cosecha 2,009-2,010 se exportarían 4.8 millones de sacos de 46 kilos que es un 6.6% más del periodo anterior 2,008 - 2,009. Anacafé (2,009) declaró que “Ese nivel de exportaciones representará un ingreso de divisas por US\$600 millones; es decir, 8.87 por ciento superior respecto de los US\$561.4 millones que se obtuvieran en la temporada anterior.”

Entre octubre y noviembre del 2,009 Guatemala ha exportado 77,418 bolsas de 60 kg para Europa en comparación a las 54,485 bolsas que exportó anteriormente. En conclusión, la exportación cafetalera de Guatemala ha tenido sus altas y bajas, pero sin duda el café ocupa en Guatemala uno de los lugares más importantes del comercio.

La producción y comercialización del café ha generado muchas relaciones comerciales entre Guatemala y el mundo, lo que permitió muchos empleos y progreso para el país. Se espera que con todos los avances tecnológicos y el surgimiento de nuevos tratados comerciales, existan más oportunidades para que el café pueda penetrar en nuevos mercados.

La Finca la Providencia tiende a exportar aproximadamente el 75% de su producción por cosecha, y el 25% restante es para comercialización local. Es importante recordar que el tipo de café que produce la finca es de tipo A que se traduce de primera calidad.

I.2 Responsabilidad Social Empresarial en la industria cafetalera guatemalteca

La RSE según Caravedo (2,008), expresa que “por Responsabilidad Social Empresarial se entiende como una filosofía corporativa adoptada por la alta dirección de la empresa para actuar en beneficio de sus propios trabajadores, sus familias y el entorno social en las zonas de influencia de las empresas. En otras palabras es una perspectiva que no se limita a satisfacer al consumidor, sino que se preocupa por el bienestar de la comunidad con la que se involucra”.

I.2.1 ¿Cómo se vive la Responsabilidad Social Empresarial en Guatemala?

En el año 1,998 se inicia en Guatemala lo que se conoce como el movimiento de RSE. A partir de esto, varios líderes empresariales preocupados y comprometidos con la sostenibilidad de los procesos y productos de las empresas, fundaron en el 2,003 lo que ahora se conoce como CENTRARSE (El Centro para la Acción de la Responsabilidad Social Empresarial en Guatemala).

CentraRSE es una organización que representa el movimiento RSE en Guatemala ya que cuenta con más de 100 empresas afiliadas que pertenecen a más de 20 sectores y sub-sectores productivos del país. Estas empresas proveen empleo a 150 mil familias y son el 30% del PIB nacional. Dentro de los socios existen varios dedicados a la actividad agrícola.

CentraRSE es una organización privada que se fundó en el año 2003, de carácter no lucrativo y que tiene como objetivo principal crear conciencia entre los empresarios con el fin de motivarlos para que sus negocios sean socialmente responsables a través de operaciones responsables amigables con la sociedad y medio ambiente.

Esta institución se ha planteado cinco principios que son los pilares de todas sus iniciativas:

- Visión de largo plazo: se han propuesto trazar sus planes con anticipación de manera que puedan lograr un beneficio a largo plazo.
- Estado de derecho: el cumplimiento total de las leyes.
- Solidaridad: la preocupación por el bienestar de otros no solo el propio.

- Responsabilidad: respondiendo siempre a las consecuencias de los actos.
- Respeto y la dignidad de la persona: respetar siempre los derechos de cada una de las personas.

Otra entidad que apoya la RSE es IPRES, Instituto para la promoción de la Responsabilidad Social Empresarial, que se fundó en el año 1,991; tiene como visión promover las buenas prácticas empresariales, pretendiendo lograr una sociedad donde prime el bien común y el crecimiento integral del individuo.

Esta institución busca motivar a la sociedad para que adopte una mentalidad en donde las acciones se realicen según los principios de la ética social, en donde la riqueza sea abundante para todos y se busque el desarrollo sostenible de la sociedad.

Pero, es importante hacerse la pregunta ¿Qué tan responsables son las empresas guatemaltecas? En el 2,006 se hizo la primer Encuesta de percepción de la responsabilidad social empresarial y la competitividad en Guatemala la cual fue realizada por el BID y CentraRSE, la cual arrojó resultados positivos ya que demostró que hubo un avance en cuanto a las prácticas de Responsabilidad Social Empresarial en Guatemala.

CentraRSE (2,007), afirma que de una muestra de 163 empresarios encuestados, de una lista de 1,050 afiliados a las distintas cámaras empresariales del país, se otorgó una nota promedio de 4.66 puntos sobre 10, aunque esta calificación se ubica por debajo de la clasificación internacional.

Para incentivar aún más la prácticas socialmente responsables, CENTRASE ha convocado a todos sus miembros en una sola celebración con el fin de reconocer aquellos que han destacado en cuanto a las mejores prácticas de RSE en Guatemala. Existen 7 categorías que son: Gobernabilidad, Público interno, Medio ambiente, Proveedores, Mercadeo, Comunidades y Política pública.

En conclusión la Responsabilidad Social en Guatemala es un tema relativamente nuevo para los empresarios guatemaltecos; que con el pasar del tiempo se ha convertido en una disciplina adquirida por muchos. Es importante que las organizaciones antes

mencionadas sigan emprendiendo iniciativas que motiven a los empresarios a preocuparse, no sólo por las utilidades generadas por la empresa sino por el ambiente y la sociedad que le rodea.

I.2.2 Las implicaciones de la RSE en la industria del café de Guatemala

La RSE en cuanto a las fincas de café se le conoce como la producción y tratamiento sostenible del café. La importancia del cultivo del café de manera sostenible es de suma importancia para los cafetaleros, ya que además de ser un factor que los beneficiará a largo plazo es un componente que beneficia al ambiente mundial.

Las fincas de café sostenibles son entidades que además de producir utilidades y beneficios para sus propietarios y sus trabajadores, ayuda a reducir el daño ambiental a nivel mundial.

Muchos propietarios de fincas cafetaleras tienen la idea errónea de que al intensificar el cultivo, utilizar grandes cantidades de fertilizantes y abonos químicos y explotar la mano de obra podrán incrementar sus ganancias de manera significativa, pero estas acciones sólo son soluciones a corto plazo porque a la larga lo que provocan es desmineralizar los suelos, y dejarlo con pocas propiedades. Además, que la explotación y mala paga hacia los trabajadores ocasiona descontento y poca productividad.

El hecho de que las fincas sean capaces de cultivar su producto en un ambiente amigable con la naturaleza sin lastimar los suelos y ecosistemas, permite crear un sistema agroforestal mixto en donde crecen otros productos tales como: hongos, árboles, hule, flores. Con, esto el agricultor puede diversificar su negocio pudiendo generar varias fuentes de ingreso.

Andrew Bovarnick (2,008) sostiene que “Lo que hace al cultivo sostenible de café una práctica de importancia global, no es sólo que las fincas cambian de manera trascendente su entorno, sino que siendo un producto de importancia mundial – más de 25 millones de agricultores lo producen-, este cambio puede tener beneficios ambientales de carácter mundial”.

Es importante recordar que Guatemala es parte de un continente rico en diversidad ambiental y es una región clave para el cultivo del café. En Centroamérica existen alrededor de 17 mil especies de plantas, mil especies de aves entre las cuales el Quetzal se encuentra en peligro de extinción y junto a estas existen 450 especies de mamíferos, entre estos está el mono araña.

Esto se debe a los grandes cambios que han sufrido los ecosistemas debido a los cambios climáticos. En este escenario el hecho de que las fincas trabajen de manera sostenible no sólo tiene un impacto directo a nivel de la finca, sino que ayuda a mantener el hogar de estas especies que tanto lo necesitan.

Sin duda se pueden enumerar varios beneficios que el productor de café goza a partir de la producción sostenible del café:

- Reducción de costos por insumos externos.
- Desarrollo de la comunidad y organización.
- Mejor goce de salud de los colaboradores a partir del uso reducido de agroquímicos.
- Mejor manejo de los recursos naturales.

Las prácticas de cultivo sostenible dentro de las fincas cafetaleras son una acción de adentro hacia afuera. Es decir, que para cultivar sosteniblemente es necesaria la entera convicción de los propietarios por adoptar la RSE y cambiar el estilo de vida de su negocio y a partir de esto, emprender iniciativas que beneficien hacia afuera, es decir, a los colaboradores, sociedad y medio ambiente.

I.2.2.1 Responsabilidad ambiental

La producción del café está compuesta por una serie de actividades que tienen un alto impacto en el cuidado del medio ambiente. C.A.F.E (2,008) sostiene que “El liderazgo ambiental en la producción de café, se demuestra mediante los esfuerzos que se realizan por proteger y conservar los recursos hídricos y edáficos (suelos), la diversidad biológica, y, de manera más global, las funciones de los ecosistemas”.

Se puede mencionar una serie de factores que corresponden a la responsabilidad ambiental dentro de la finca cafetalera como:

- Protección de recursos hídricos: con esto se refiere a la protección del curso de las aguas y la calidad del agua. Es necesario que al cosechar y cultivar el café, los recursos hídricos no se vean afectados ya que es agua que no sólo utilizarán los animales para tomar, sino también es utilizada por la comunidad para ingerir, bañarse y lavar sus pertenencias. La mala utilización de este recurso, ya sea que esté contaminado por pesticidas y por sedimentación, puede provocar daños a largo plazo.

La contaminación del agua se da por diferentes causas como:

- Cuando se aplican pesticidas o químicos sobre las plantaciones para evitar insectos o plagas; los residuos de estos químicos pueden llegar al agua gracias al viento.
 - Cuando la lluvia acarrea contaminantes hacia las cuencas de agua más cercanas.
 - La erosión: el agua con partículas sólidas termina en cuencas de agua como ríos y lagos.
- Protección del aire: Esto se da mediante la prohibición de la quema de basura o el uso de las “rosas”. Estas prácticas únicamente perjudican el aire que toda la comunidad aledaña respiran y además contribuye al calentamiento global que tanto ha afectado al planeta.
- Protección de los suelos: El suelo es la principal herramienta para mantener la producción del café viable y sostenible por lo que es importante mantener la salud y conservación de los mismos. Esto se refiere mantener la capa fértil de los suelos, ya que con el uso de químicos éstos se ven afectados y pierden los componentes naturales y sus propiedades.
- Control de erosión de los suelos: el suelo cafetalero tiene un importante efecto sobre la erosión hídrica, favoreciendo a la infiltración del agua de la lluvia. Es por ello que la producción sostenible de café requiere que el suelo no pierda el mantillo

leguminoso que evita la erosión del suelo y mantiene la capacidad productiva del suelo.

Los cafetales favorecen la conservación de los suelos ya que al ser ricos en materia orgánica como leños y hojas, permiten conservar el hábitat de otros organismos vivos como insectos, hongos y microorganismos que permiten la descomposición del suelo brindando nutrientes naturales a la tierra, por lo que es importante mantener estos seres vivos en la tierra y no matarlos con químicos, si se quiere seguir cultivando.

- Contaminación por pesticidas y fertilizantes: La tendencia actual de producción tiende a incrementar el rendimiento de la producción por hectárea y para esto utilizan grandes cantidades de fertilizantes y pesticidas. Estos químicos aunque ayudan a evitar plagas en las plantaciones ponen en peligro la vida de los seres humanos y animales. Estos químicos pueden contaminar el suelo y agua.
- Conservación de la diversidad biológica: Es importante fomentar prácticas dentro del negocio cafetalero que permitan conservar la biodiversidad natural. Con esto quiere decir que es indispensable mantener el hábitat de todos los seres vivos. Dentro de este criterio hay distintas acciones que pueden llevarse a cabo como:
 - Protección de la vida silvestre: quiere decir que las actividades dentro de las fincas cafetaleras deben promover la vida silvestre y prohibir la caza.
 - Mantener los bosques aledaños que dan sombra a las plantaciones de café.
- Buen manejo del beneficio húmedo y seco de la finca: El beneficio de café se divide en:
 - El beneficio húmedo que implica remover la cáscara del grano y la pulpa. También implica sumergir el grano en piletas en donde se lava el café y luego sumergirlos en tanques de fermentación para deshacerse del mucílago.
 - El beneficio seco, al que compete el secado del café en patios y procesar el café pergamino hasta quitarle la capa externa.

Estos dos procesos también requieren de acciones que cuiden al medio ambiente, entre estas se pueden mencionar:

- Manejo de sólidos y desechos: Se refiere al buen manejo de los residuos de dichos procesos, no quemándolos para deshacerse de ellos, sino re utilizándolos para crear subproductos como:
 - Abono orgánico a partir de la pulpa
 - La pulpa, es rica en proteína, como parte del alimento para animales

- Conservación del agua: Reducir en lo posible el uso de agua en el proceso de beneficio húmedo, ya que es un recurso limitado. Porque el agua es un recurso indispensable para la vida de todos los seres vivos así que hay que hacer un esfuerzo por reducir el uso de este recurso.

En conclusión, el proceso de producción de café compete con muchos procesos que tienen contacto con el medio ambiente. Pues a parte de hacerle un bien al planeta hace un bien al mismo productor, porque al ser amigable con el medio ambiente, puede adquirir certificaciones con mayor facilidad.

Rice (1,996) sostiene que “La forma en que se cultiva y procesa el café es de gran importancia ambiental, tanto local como internacionalmente. Existen cuatro temas íntimamente relacionados con el sector cafetero y el medio ambiente: la biodiversidad y la conservación de los ecosistemas forestales, el uso de agroquímicos, la contaminación del agua a causa del procesamiento del café; y la calidad del suelo. Tomando en cuenta la extensión de la tierra cafetalera en la región, el efecto ambiental del café es muy amplio e importante para el medio ambiente centroamericano”.

I.2.2.2 Responsabilidad social

Al igual que cualquier empresa de tipo comercial, una finca de café está conformada por un recurso humano que es el motor de la misma. Dentro de estos socios internos se encuentran los administradores, cortadores y recolectores de café, guardianes, capataces,

choferes entre otros. Cada uno de estos puestos desempeña un papel fundamental en las operaciones del negocio y por lo tanto merecen un trato justo y considerado tomando en cuenta sus derechos fundamentales y les da condiciones dignas y apropiadas para su vida diaria.

- Políticas laborales y salario justo: los propietarios deben de crear y respetar políticas laborales para sus trabajadores como pagarles al menos el salario mínimo y prestaciones de ley. Este sueldo debe cubrir las necesidades básicas del colaborador y su familia.
- Vivienda y servicios básicos: se debe ofrecer a los trabajadores viviendas mejor que las conocidas como “galeras”, que cumplan con una infraestructura fuerte, con servicios sanitarios, espacios para preparar sus alimentos y suficientes camas para que convivan los colaboradores.
- Acceso a servicio médico: los colaboradores y sus familias deben tener acceso a los servicios médicos. Al mismo tiempo el establecimiento debe contar con un botiquín de primeros auxilios bien equipado.
- Educación: es indispensables que las familias de los colaboradores tengan acceso a un establecimiento de educación organizada. En este caso, es necesario construir una escuela, ya sea sólo para la finca o una escuela construida para fincas aledañas.
- Condiciones de trabajo: las condiciones de trabajo deben garantizar seguridad para los colaboradores, de manera que reciban capacitación sobre la maquinaria o productos químicos que estén manejando. Además que su lugar de trabajo debe contar con ventilación, luz y limpieza.
- Acceso a transporte: dentro de las condiciones de trabajo los colaboradores deben contar con un sistema de transporte que les permita viajar a destinos aledaños a la finca.
- Lugares de recreación: además del arduo trabajo que realizan, es necesario que los colaboradores tengan descansos entre su periodo de trabajo, por lo que el establecimiento de trabajo debe comprometerse a construir espacios de recreación como: canchas deportivas.

Los caficultores deben reconocer la importancia que tiene la fuerza laboral en las actividades que realiza la finca, ya que son ellos quienes hacen posible que el propietario tenga un producto de calidad para vender. Tener a los colaboradores felices y conformes se traduce en mejor trabajo, productividad, lealtad hacia la empresa y evita sindicatos.

La Responsabilidad Social Empresarial dentro de las fincas de café, más que una acción es un estilo de vida que estas entidades deben adoptar. Esta nueva dirección implica estar consciente de que todas las actividades que realice la finca, impactarán de alguna u otra forma, en el ambiente y a la sociedad. Por lo tanto, se tiene la responsabilidad de crear y promover ambientes que permitan la interacción del humano con la naturaleza.

I.3 Visión de una finca cafetalera certificada: Finca La Providencia

Huehuetenango es un departamento dentro del territorio guatemalteco en donde se produce café de “altura”, ya que las propiedades del suelo y el clima combinados crean un ambiente propicio para el cultivo. Es en este territorio en donde se encuentra Finca La Providencia que se ha dedicado a este cultivo hace varias décadas.

I.3.1 Breve historia de Finca La Providencia

Finca La Providencia es una unidad agroeconómica que combina recursos naturales, humanos, financieros y tecnológicos, para producir bienes de origen vegetal (café) en forma racional y eficiente, que permita obtener un margen de rentabilidad aceptable. Esta entidad inició cerca del año 1,935 cuando el Sr. Elpidio Herrera Recinos con mucho esfuerzo adquirió una propiedad de al menos 100 caballerías en donde se dedicó al cultivo del café.

Años más tarde Elpidio heredó en vida a su hijo Gilberto Herrera Tomás (profesión de maestro) para que él se hiciera cargo del negocio en conjunto con su esposa Virginia Pinto de Herrera. En 1,945 ambos iniciaron su negocio con una pequeña tienda de abarrotes en donde vendían café a un centavo la libra. Durante este proceso contaban con 3 colaboradores quienes lavaban y transportaban el café en caballos, para luego

firmar su primer contrato con la exportadora y comerciar alrededor de 13 quintales que en esa época era una suma cuantiosa. Gracias al comercio de la pequeña tienda pudieron adquirir nuevas propiedades que ahora son los anexos como: El Olvido, La Esperanza, Agua Dulce e Ixnul.

Tiempo después construyeron la casa dentro de la finca iniciando con dos cuartos, una pequeña oficina para hacer negociaciones y un patio. Luego adquirieron su primera secadora de café y las negociaciones siguieron creciendo con otras exportadoras. En 1,981 durante el conflicto interno en el país Gilberto Herrera murió a manos de la guerrilla. Después de este suceso los hijos de Gilberto y su esposa se hicieron cargo del negocio hasta este momento.

I.3.2 Situación de la finca previa a la certificación

Finca La Providencia es una entidad que cuenta con más de cien colaboradores y treinta y ocho instalaciones dentro del beneficio. Desde el inicio, Finca La Providencia se ha caracterizado por ser consciente del bienestar de sus colaboradores y el medio ambiente en donde se desenvuelven.

La situación social empresarial de la finca puede dividirse en distintos factores como:

- **Salarios y horas extras**

Finca La Providencia es consciente de la necesidad que tienen todas las personas del sustento básico y siempre vela porque los colaboradores sean remunerados justamente. El método de pago es por productividad que da como resultado un ingreso por familia más alto y eficiencia en las operaciones.

Cálculo de los salarios en promedio:

- Corte de café

Un trabajador corta en promedio de 2 a 3 cajas de quintal por día, si se saca el promedio es 2.5 cajas por día y por cada una se paga Q30.00 y esto da como resultado

Q75.00 por día. La gente es contratada por cuatro semanas y se les paga su séptimo día a Q25.00.

- **Limpia de malezas**

Un trabajador limpia tres cuerdas al día con un costo de Q15.00 por cuerda. Por día en promedio se les paga Q49.15 diarios.

- **Fertilización de los suelos**

Un trabajador fertiliza dos quintales al día a un costo de Q22.00 cada uno, esto más los séptimos da un pago promedio de Q48.15. La finca siempre ha compartido el concepto de que colaboradores bien remunerados y con condiciones óptimas de trabajo son trabajadores felices y por lo tanto trabajan de manera más eficiente.

- **Transporte al servicio del personal**

La Finca La Providencia cuenta con una flotilla de camiones en los cuales transporta al personal hacia las distintas paradas de camioneta para que luego lleguen a sus casas.

Ilustración No. 1
TRANSPORTE AL SERVICIO DEL PERSONAL



Fuente: Finca La Providencia 2,008

- **Libertad de negociación**

En La Finca La Providencia se estableció hace varios años, un canal abierto de comunicación entre el patrón y los colaboradores. Esto brinda al colaborador completa libertad para acceder al patrono sin ninguna limitación. Los trabajadores cuentan con un lugar específico para reunirse y presentar sus inquietudes ante los diferentes mandos de la finca.

Es importante mencionar que Finca La Providencia prohíbe crear represalias por parte de los mandos medios hacia los colaboradores, sin importar el motivo. El fin es crear una óptima relación patrono – trabajador.

- **Vacaciones / Incapacidad**

Durante la semana de trabajo, todo el personal tiene derecho a un día de descanso por semana; esto, respetando las regulaciones laborales de Guatemala. En el caso que sea cosecha o temporada alta, se le ofrece a los colaboradores un plan de bonificación por horas extras más el séptimo.

Existe también la posibilidad de contratar al personal el día domingo, en donde el trabajador o colaborador recibe la remuneración por horas extras y creando turnos para alternar la responsabilidad y compensar los días de trabajo en cosecha, los cuales son de mucha actividad y no permiten dejar un día para parar la producción y así mantener un ritmo y relación de trabajos armónicos.

En cuanto a un plan de incapacidad se refiere, se cuenta con un plan de jubilación de colaboradores que hayan trabajado continuamente en la finca por más de cuarenta años, este plan de jubilación fue iniciativa propia de la finca, como un medio de motivación laboral. La finca emprendió una iniciativa, en cuanto a términos de incapacidad por enfermedad y vejez, la cual consistió en crear una nueva empresa que permite no sólo

contar con un seguro social, sino también un sistema de recreación para los colaboradores.

- **Trabajo infantil**

La finca prohíbe terminantemente la contratación de personas menores de quince años de edad, lo que viene a ser un punto clave en el respeto a las leyes que restriguen este punto. En este caso la finca prefiere motivar a la niñez a asistir a la escuela.

- **Discriminación**

La finca no acepta la discriminación por edad, sexo o raza. Por lo que ofrece un trato igualitario a todos sus colaboradores. Finca La Providencia no comparte la idea de limitar a las personas por diferencias de credo, cultura, raza, color, sexo o edad, ya que crea un nivel de inestabilidad en la empresa, lo que origina consecuencias en cuanto al desarrollo laboral, elemento que es vital para la finca.

- **Trabajo forzado**

Finca La Providencia no tolera las prácticas de trabajo forzado por ningún motivo dentro de la empresa, pues existe conciencia de que este tipo de trabajo degrada a la persona. Por eso es que los colaboradores tienen la total libertad de quejarse con el encargado de personal si surgiera este problema. Es por esto que se han establecido horarios de jornadas y días libres de igual manera lugares de recreación para descansar.

- **Acceso a vivienda, agua potable e instalaciones sanitarias**

A continuación se presenta las condiciones de la infraestructura en donde se desenvolvían socialmente los empleados:

- **Vivienda**

Todos los trabajadores y sus familias, cuya contratación es temporal, medio tiempo o permanente cuentan con vivienda adecuada, llenando los requisitos para crear un ambiente digno dentro de la empresa.

Finca La Providencia ha implementado un sistema de construcción formal y exacto a través de planos arquitectónicos para que los colaboradores estén cien por ciento seguros dentro de las instalaciones donde viven, ya que se es consciente de las consecuencias que puede dejar un desastre natural como un terremoto, deslave, lluvias y torrenciales.

Dentro de estas instalaciones se encuentran espacios para descansar, cocinar y lugares de convivencia. Esta infraestructura, está hecha de material de primera calidad y está construida con espacios considerables para la comodidad del trabajador.

- **Agua potable**

Es punto crucial, ya que es un elemento vital para todos los trabajadores. La finca considera que todo el personal tanto temporal como permanente debe tener acceso al servicio de agua, habiendo contraído un compromiso propio con proveer de todas las facilidades necesarias a los colaboradores, construyendo para el efecto: 2 piletas, 3 baños, 3 regaderas por galera en la cual conviven 20 personas.

En la finca se considera injusto e inhumano que en muchos casos las esposas de los colaboradores o incluso los propios colaboradores tengan que caminar kilómetros para adquirir un poco de agua. Es importante mencionar que ya se cuenta con dos reconocimientos uno por parte del Comité Pro- Introducción de Agua potable y vecinos de la Aldea Nueva Esperanza, La Democracia, Huehuetenango y otro por parte de San Pedro Necta.

- **Instalaciones sanitarias**

Dentro de las instalaciones finca La Providencia adquirió al menos veinte letrinas las cuales están colocadas estratégicamente alrededor de la propiedad, pero lamentablemente por el problema cultural nunca fueron utilizadas y causó contaminación.

- **Acceso a cuidados médicos**

Desde su fundación, la finca ha considerado este aspecto como uno de vital importancia y se ha destacado entre otras fincas por esto. Ya que siempre ha contado con un botiquín de primeros auxilios, al cual tienen acceso los trabajadores y no trabajadores de la empresa y sus familias; pues en muchas ocasiones se ha dado el caso que colaboradores de fincas vecinas en donde no les proporcionan estos cuidados han acudido a la finca la Providencia porque son conscientes de su gran generosidad.

La finca cuenta con una enfermera de planta certificada, quien atiende a todos los enfermos y heridos que así lo requieran. Y cuentan con la visita periódica de un médico y cirujano el cual se hace cargo de casos más complejos.

- **Áreas de recreación personal**

Dentro de las arduas jornadas de trabajo, la finca es consciente de que los colaboradores necesitan de un tiempo para relajarse y recrearse es por esto que la finca cuenta con:

- Cancha de football.
- Cancha de basket ball.
- Televisión para todos los colaboradores.

A pesar de todo el trabajo que ha realizado la finca respecto a la RSE, esta institución cuenta con cierta problemática que hasta el momento está tratando de ser resuelta como:

- El aspecto de liquidez financiera.
- El arraigo cultural.
- La protección ecológica y silvestre.

Es por esto que para poder llegar a lograr la certificación de café con otras instituciones y obtener mayor calificación con Starbucks, aun debía trabajar en muchos aspectos como:

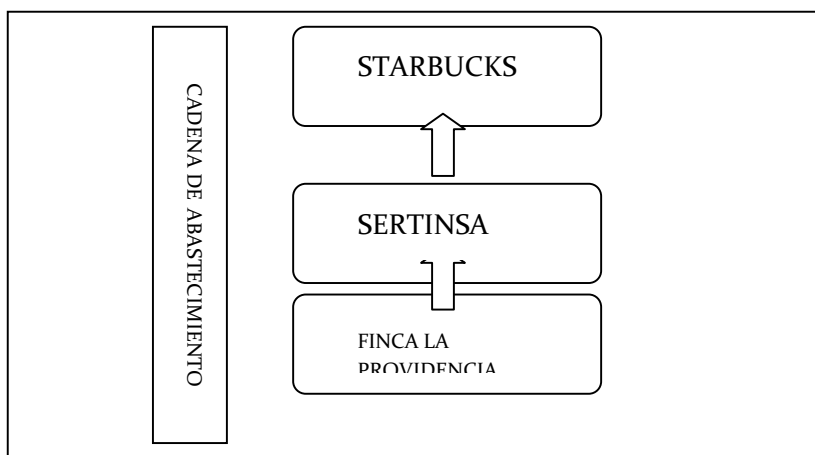
- El acceso a capacitación y seguridad industrial.
- Seguridad, reglamento de higiene.
- Seguridad y la protección de la vida silvestre.

Es por esto que a continuación se presenta como fue el desarrollo de la finca durante esta certificación y los logros que se obtuvieron en cuanto a RSE.

I.3.3 Análisis de su desarrollo durante el proceso de certificación

La Finca la Providencia inició con la idea de certificación en el momento que acudieron a una conferencia acerca de las certificaciones y los beneficios que esto conllevaba. Es así como enviaron una solicitud de prueba a Starbucks Coffee Company acompañado de una muestra de café. Luego enviaron una solicitud a un verificador aprobado por SCS, la compañía verificadora con quienes pactaron fue Control Unión con quienes realizaron un presupuesto y fijaron los términos de la certificación y las fechas de verificaciones físicas. Para definir la logística de su cadena de abastecimiento de café en oro de Starbucks realizaron el siguiente esquema:

Diagrama No. 1
CADENA DE DISTRIBUCIÓN DE FINCA LA PROVIDENCIA



Fuente: Finca La Providencia

Se realiza un contrato con el verificador en donde se fija la fecha de la primera visita además que se paga el 50% de los servicios; las fincas deben realizar una autoevaluación de su situación y enviar el informe.

Luego de esto, como la finca es mayor de cincuenta hectáreas el verificador debe ir a la finca y realizar una “verificación del sitio” en donde realizan una lista de chequeo para cerciorase que todas los requisitos se cumplan. Al terminar esta visita, se envía un informe al proveedor en este caso la finca, para la aprobación y se emiten todos los comentarios pertinentes.

Al terminar este proceso la finca debe pagar el otro cincuenta por ciento a la verificadora y esta emite su propio informe para Starbucks; en donde esta compañía ya decide si el proveedor es “aprobado”, “preferido” o “proveedor estratégico”.

A lo largo de este proceso la Finca La Providencia realizó varios cambios que lograron consolidar su posición como agente socialmente responsable en su industria.

Para efectos de la investigación se dividirán los cambios según su naturaleza:

- **Responsabilidad social:**

- Salarios y Horas extras:

En este caso la finca incrementó el sueldo de sus colaboradores a Q79.00 por día. Además de este sueldo, los colaboradores cuentan con beneficios gratuitos que les ofrece la finca como:

- Servicios de molienda.
- Pasaje de ida y vuelta, desde su lugar de origen.
- Leña para cocinar sus alimentos.
- Agua potable.
- Transporte de insumos.

- Medicina.
- Servicios médicos.
- Disponibilidad de transporte de emergencias médicas.
- Luz.
- Alimentación (algunos casos).
- Educación para la niñez.
- Donación de útiles para la escuela.

Las horas extras no son obligación pero si están a disposición del trabajador para que mejore su remuneración.

- Acceso a vivienda, agua potable e instalaciones sanitarias:

En cuanto a la vivienda, la finca ha remodelado las siete galeras con las que contaba y ha construido otras dos galeras con el fin de que sus colaboradores vivieran cómodos.

Dentro de estas remodelaciones se instalaron nuevas letrinas y al mismo tiempo se remodeló el área de cocina.

- Acceso a la educación:

La Finca la Providencia, reitera el compromiso que tiene con la educación y cree en lo imprescindible que es el acceso a la educación para contrarrestar el alto nivel de analfabetismo que existe en el país. Es por esto que la finca siempre se ha prestado a realizar proyectos que promuevan la educación entre estos se puede mencionar:

- La donación de un terreno exclusivamente para la construcción de la Escuela Oficial Rural Mixta de la Aldea Isnul, esto con el fin de trasladar a los estudiantes de una escuela con instalaciones un poco deterioradas hacia una escuela nueva, más amplia y más segura.

- Apoyo a la escuela Santa Cecilia, con material didáctico, insumos de limpieza y algunos artículos como: servicios sanitarios para los niños, ya que esta escuela colabora con la finca para recibir en sus instalaciones a los hijos de los colaboradores.
- Abastecimiento de materiales, la finca tiene a su disposición una basta cantidad de material escolar como: lapiceros, cuadernos, borradores, lápices, borradores, hojas, entre otros. Estos útiles están a disposición de todo estudiante que así lo requiera.

Además de esto al momento de contratar a un colaborador, se le hace saber de que sus hijos pueden asistir a la escuela y la importancia que esto tiene. Se trata de hacer un movimiento de concientización para promover la educación.

- Acceso a servicios médicos:

A pesar de que la finca es reconocida, por su atención médica y generosidad, la finca ha considerado pertinente contar con un medio de transporte en caso de una emergencia médica que esté a servicio de todos. En este caso el paciente es trasladado a una clínica privada que se encuentra en una aldea vecina cuyo médico es amigo de la familia; o bien se traslada al Hospital Nacional de San Pedro Necta; es importante mencionar que este servicio es totalmente gratuito.

- Acceso a capacitación y seguridad industrial:

Capacitación:

La finca está consciente que la capacitación de los colaboradores es una herramienta que permite alcanzar con mayor productividad los resultados esperados. Gracias a la buena relación de la finca con ANACAFE, ha tenido la oportunidad de ser participe en distintos cursos de capacitación con especialidad en las actividades cafetaleras.

Seguridad:

El personal dentro de la finca que debe trabajar con químicos, nunca dejan de ser supervisados por el encargado del área, además de esto el personal que trata químicos tiene una capacitación previa para que no se vean afectados por dichos productos; y de igual manera la finca ha tratado de disminuir el uso de químicos tóxicos.

- Reglamento de higiene y seguridad:

La Finca la Providencia, ha elaborado un reglamento de higiene y seguridad que soporta y respalda las medidas de seguridad que han creado. Este reglamento está compuesto por varios artículos entre los cuales se puede mencionar:

- Vigilancia y control.
- Responsabilidad de los propietarios y operarios.
- Sanidad e higiene de los operarios.
- Observación y cumplimiento de las normas de higiene.
- Orden y limpieza del área de trabajo.
- Prevención de accidentes.
- Prohibiciones del uso de químicos.

• **Responsabilidad ambiental**

Para Finca la Providencia, no sólo el aspecto social es importante sino el ambiental, porque saben que ambos van de la mano. Es por esto que ha realizado una serie de iniciativas de cuidado para el ambiente como:

- Consumo de energía:

Durante el periodo de los años 2,000-2,005, el consumo de energía fue bastante alto tanto en costos y por consiguiente bastante perjudicial para el ambiente. Es por esto que a partir del año 2,006 se trabajó con energía eléctrica y dosificaciones de cascabillo, esto disminuyó varios contaminantes como el humo de combustible y leña así como el ruido.

Este sistema dosificador eliminó el uso de leña. Desde ese momento se estableció que el uso de energía eléctrica por pergamino es de 1.92 kwh.

- Protección de los cauces:

La Finca la Providencia cuenta con varias fuentes de agua que están debidamente delimitadas, que son de vital importancia para la producción, sin duda su mantenimiento y cuidado son claves.

A partir de esto, se implementó un sistema de protección de los cauces adjunto a un proyecto de reforestación. Este sistema pretendía proteger y delimitar con claridad los nacimientos de agua, los arroyos, los ríos entre otros. De igual manera existe señalización en donde se penaliza la tala de árboles, esto con el fin de contribuir al cuidado del ambiente.

- Calidad del agua:

Para que la finca cuente con recursos hídricos sanos, ha realizado una serie de esfuerzos para que la calidad del agua con la que trabajan sea muy buena, entre estos esfuerzos están:

- La eliminación total de productos químicos como: herbicidas, fungicidas, nematicidas, insecticidas y todo producto que no sea amigable con el medio ambiente.
- La colocación de los basureros, de manera que estén lejos de cualquier fuente hídrica.
- Se intensificó el esfuerzo por disminuir la contaminación del agua en el proceso del café, creando una planta de tratamiento de aguas que reducirá en un porcentaje alto el impacto negativo en los cauces.
- Se implementó un sistema de manejo de pulpa para movilizarla lo más rápido posible al tratamiento de abonos orgánicos. Ya que el agua que ayuda a transportar la pulpa caía directamente al arroyo, provocando contaminación.

- Control de la erosión:

La Finca la Providencia es consciente de que está ubicada en un terreno privilegiado y por lo mismo está consciente que debe evitar al máximo la erosión para que no ocurran deslaves. Es por esto que cuentan con un plan específico de monitoreo constante, intensificado en la época de lluvias a modo de contrarrestar el impacto de un deslave.

Debido a la inclinación del terreno de la finca, se ha visto en la necesidad de crear prácticas a modo que no se sufran las consecuencias que producirían un mal mantenimiento de estas áreas, entre estas se pueden mencionar:

- El monitoreo constante de las áreas.
- La anulación total de herbicidas en toda la finca.
- Conocimiento completo de las áreas por medio de mapas.
- Siembra constante de barreras vivas.
- Creación de terrazas en el terreno a modo de evitar la erosión.
- En las áreas donde se considera de alto riesgo se ha evitado el cultivo del café para mantener la vegetación natural que ayuda a minimizar naturalmente este fenómeno.

Con la anulación total del producto químico específicamente el herbicida, cabe mencionar que con esta práctica no solo se ayuda a minimizar el impacto negativo al medio ambiente y no se eliminan barreras vivas ya existentes en toda la finca, lo que se traduce en una protección absoluta de todo el suelo.

- Protección de la vida silvestre:

Se han hecho esfuerzos por evitar la cacería dentro de la finca y más aun dentro de las áreas protegidas, por medio de rótulos de advertencia y avisos. Con esto se crea un área limitada de libre cacería con animales de ese espacio.

La finca cuenta con la información completa de los diferentes tipos de animales que se encuentran en los alrededores de la finca y creen que tener esa información ayuda a mantener un control de que es lo que se está protegiendo, entre estas especies está:

- Armadillo.
- Taltuza.
- Ardilla.
- Mapache.
- Comadreja.
- Falso coral.
- Mazacuata.
- Lagartijas.
- Gavilán.
- Chilchote.
- Clarineros.
- Pájaro carpintero.
- Cachaquina.
- Tacuatz.
- Gato de monte.
- Coral.
- Chits.
- Colibrí.

Estos son algunos de los animales que se encuentran dentro del territorio de la finca y a los cuales se protege con el fin de conservar la vida silvestre.

- Áreas de reserva ecológica:

Dentro de la finca se encuentra un área de bosque que ayuda a mantener la diversidad de fauna. Para mantener la conservación y mantenimiento de estas áreas están:

- Colocación de rótulos de información y restricción, específicamente en las áreas mencionadas como: “Prohibido Cazar animales”, “Prohibida la tala de árboles”, esto advierte a las personas aledañas a que no deben realizar estas acciones.
- Todo el personal conoce a cabalidad cuales son las áreas protegidas y que tienen la potestad de poder sancionar y llamar la atención a aquellas personas que violen las reglas o rótulos que están colocados.

El área protegida es de sesenta y cuatro manzanas y dentro de esta se contempla una diversidad de árboles, plantas y flores silvestres. Dentro de sus árboles se encuentra el famoso bambú que está en peligro de extinción, esta situación compromete aun más a la finca a cuidar esta barrera viva.

Ilustración No. 2

RESERVA ECOLÓGICA DE FINCA LA PROVIDENCIA



Fuente: Finca La Providencia

Sin duda la finca ha realizado una serie de esfuerzos para ser amigable no sólo con el medio ambiente, sino con la sociedad también. Aunque aún le faltan muchos proyectos por realizar para que su producción sea totalmente sostenible; es necesario que continúen por esta línea de cambio y responsabilidad.

- Planta de tratamiento de aguas mieles

Ilustración No. 3

TANQUE DE AGUAS MIELES DE FINCA LA PROVIDENCIA



Fuente: Finca La Providencia

- Manejo de desechos

La finca ha implementado sistemas en los cuales se aprovecha a toda costa cualquier elemento que sea utilizable para la actividad caficultora. Dentro de este sistema se puede mencionar:

- El almacenamiento de la pulpa o cáscara que se reutiliza para enriquecer los suelos, cuando ya está preparada por medio de pudrición con algunos otros elementos adicionales.
- Una vez extraídos los lodos acumulados en la planta de tratamiento, derivados de la actividad cafetalera en el beneficiado se trasladan a los bancos de abono orgánico en donde actuarán conjuntamente con la pulpa. Lo que garantiza un apoyo positivo al medio ambiente.
- Se cuenta con un conjunto de fosas que se dividen en fosa orgánica, fosa de plástico y vidrios, de manera que se tenga un sistema de reciclaje y separación de basura.

- Manejo de tejido y dosel:

Cuando se realiza el trabajo de podas en el cafetal se crea una fuente alterna de calor, pues por medio de esta práctica se anula completamente la utilización de madera por tala de árboles, adicionalmente se le proporciona a los trabajadores su ración para hacer fuegos en sus viviendas y así evitar que talen árboles.

Se implementó la división por cuadrillas, es decir que se agrupa a los trabajadores y cada grupo tienen un cocinero también conocido como “Flonque” que cocina durante la jornada para toda la cuadrilla, esta es otra medida para reducir el uso de leña ya que se usa por grupos.

En conclusión estas son las medidas ecológicas que ha realizado la finca con el fin de calificarse como sostenible y amigable con el medio ambiente. Pero a través de este camino se han presentado y se presentan problemas que no les permite aumentar su calificación o hacerse de nuevas certificaciones.

II. Los retos que implica obtener y mantener una certificación de café

Aunque la certificación sostenible es un beneficio a largo plazo que trae a las fincas cafetaleras una serie de beneficios tanto comerciales como internos. Pero en el camino para lograr dicha certificación se pueden mencionar diferentes barreras como:

- **Barreras Político – Institucionales:**

En Guatemala a nivel político no existe una iniciativa legal que regule las acciones de producción sostenible con la promoción agrícola, es decir que no es una obligación que el cafetalero sea socialmente responsable.

No existe una campaña que se dedique específicamente a informar a los caficultores sobre las certificaciones y los beneficios que conlleva. Es importante que el Ministerio de Agricultura organice campañas de concientización para dar a conocer este tema ya que la mayoría de caficultores que desean dicha certificación buscan los medios para conseguirla.

- **Barreras de información:**

Anacafé es una institución que se ha dedicado a la divulgación de seminarios acerca de la certificación sostenible entre los cuales toca temas como la certificación sostenible, las distintas experiencias en la certificación, tratamiento de agua y suelos entre otros pero estos seminarios solo se imparten dentro de la ciudad capital y muchos cafetaleros no cuentan con el tiempo de trasladarse desde su finca hasta la ciudad.

Es necesario estimular la información relativa a sistemas productivos amigables al medio ambiente, esquemas de certificación y roles dentro de la cadena de café especial. Campañas de café sostenible así como capacitación y divulgación pueden ser vehículos de mejoramiento a la barrera de información detectada en este sector.

- **Barreras Económico – financieras:**

En este caso se refiere al acceso al crédito especialmente por parte del pequeño caficultor de café. El proceso de certificación sostenible de café requiere de un monto de

inversión porque la finca cafetalera requiere de modificaciones en su infraestructura como construcción de galerías, escuelas o modificación es su beneficio.

También surge el problema del flujo de caja por parte del productor durante las épocas de crisis en el año y esto hace difícil para cualquier grupo o productor poder financiar el cambio organizativo y productivo para ingresar a esquemas certificados de café.

- Barreras de asistencia técnica y capacitación para los sectores recónditos:

Las fincas cafetaleras que se encuentran en el interior del país cuya accesibilidad es limitada carecen de capacitación y es necesario compartir experiencias acumuladas por grupos productivos dentro de la producción de café certificado.

Se considera necesario el apoyo a fortalecer la capacidad regional para contar con grupos de inspectores preparados para brindar servicios de inspección a plantaciones cafetaleras.

- Barreras de certificación:

Los principales aspectos detectados como barreras en el tema de la certificación se refieren al acceso a su información, actores que participan en la cadena de certificación, procedimientos y las estructuras de costos, que son percibidas todavía por la mayoría de los productores como impedimentos para poder realizar a dichos procedimientos.

II.1 Principales obstáculos que se presentan al momento de emprender la certificación

Luego de realizar la certificación con Starbucks la finca pasó por una serie de barreras que les dificultó la realización de este proyecto, pero que sin duda sobrepasaron y aun están trabajando en ellos, entre estos se pueden mencionar:

- Arraigo cultural:

Guatemala, es un país en donde existe una tasa alta de analfabetismo que limita a las personas a conocer acerca del uso de instalaciones o poder conocer las instrucciones para proceder con ciertas acciones. Además que la gente que vive en el área rural es muy arraigada a sus costumbres y tradiciones; entre estas se pueden mencionar el cocinar con leña, la quema de basura, poca higiene al cocinar sus alimentos y el mal uso de las instalaciones sanitarias.

En este sentido la Finca la Providencia tuvo varios problemas como:

- La costumbre de cocinar sus alimentos en el medio de la habitación, esto es bastante peligroso ya que puede ocasionar incendios como provocar la quemadura de una persona. Esto a pesar de que ya se habían construido varias cocinas para el uso de los colaboradores.
- El uso incorrecto de las instalaciones sanitarias, en este sentido la mayoría de personas del área rural están acostumbrados a defecar y luego enterrar sus necesidades y no saben utilizar un baño o letrina lo que provoca contaminación en suelos. Sin embargo, la administración de la finca construyó varias letrinas y enseñó a los trabajadores y su familia como utilizarlos hasta la fecha siguen teniendo problemas sobre este tema.
- Lavar su ropa y utensilios de comida en los recursos hídricos como ríos, arroyos o nacimientos de agua, esto provoca contaminación del agua. Es por esto que la finca construyó piletas de agua para lavar la ropa, alimentos y utensilios de cocina.
- La intolerancia a la educación, muchos de los padres de familia creen que sus hijos deben dedicarse al campo y no al estudio, porque creen necesario el apoyo de sus hijos para el sustento del hogar. Es por esto que sólo permiten que algunos de sus hijos asistan a la escuela. La finca siempre ha apoyado la educación y es por esto que la ofrece de manera gratuita y anima a los padres a que sus hijos asistan a la escuela.

- Quema de basura, rozas y tala de árboles, las personas tienen la costumbre de quemar la basura ya que no cuentan con depósitos para desecharla, así como la práctica de rozas para cultivar y el uso de leña para cocinar.

En cuanto al arraigo cultural, la finca aun sigue luchando contra algunas de estas costumbres y formas de vida que impiden que se lleven a cabo reformas para el bien común y silvestre. Por el momento, existen muchas personas que no quieren o no saben utilizar la letrina, esto ha provocado contaminación del suelo y del ambiente.

Por otro lado, debido a la crisis económica la tasa de asistencia a la escuela ha disminuido en un 30%, es decir que cada vez más existen niños trabajando que estudiando; esto más que todo en la época de cosecha que abarca de enero a marzo. Esto ha desanimado mucho al consejo estudiantil del área, porque la afluencia es menor y en estos tiempos es clave contar con estudios.

- Dificultad del cuidado ecológico:

Otro reto que se presentó para la finca fue la protección del medio ambiente, ya que la finca abarca tanto territorio que muchas veces es difícil poder cerciorarse del cuidado del medio ambiente. Y es difícil también que la gente entienda que no debe cortar árboles ni contaminar el agua.

La finca ha recurrido a la guardianía en su reserva ecológica para evitar la tala de árboles, pero debido a la crisis económica se han visto en la necesidad de reducir este recurso. Dentro de este aspecto también cuenta la gran inversión económica que tuvo que hacerse para crear instalaciones que contribuyan a la sostenibilidad de la producción.

- Liquidez financiera:

Como se vio anteriormente la crisis financiera tuvo un impacto significativo para este gremio y muchos caficultores incluyendo a los propietarios de la Finca la Providencia,

se vieron en la necesidad de incurrir en préstamos bancarios para inyectar capital al negocio.

De igual manera para poder llevar a cabo las certificaciones fue necesario que invirtieran en proyectos de producción sostenible. Pero a base de esfuerzos pudieron acumular el monto necesario para llevarlo a cabo, pero todavía están haciéndose cargo de varias obligaciones financieras que deben solventarse dentro de los próximos años.

Luego de realizar el trabajo de campo y encuestas, se observó ciertas decadencias que aun presenta la finca. Después de realizar una encuesta los colaboradores en donde se les cuestionaba acerca de su conocimiento sobre la ecología y cuidado al medio ambiente, un 75% aproximadamente contestó que no sabía acerca del tema; esto deja un gran hueco de información. También dentro del trabajo de campo se observó también el poco conocimiento de la gente sobre cómo utilizar las instalaciones de la finca, tanto sanitarias como culinarias.

De igual manera es necesario llenar aquellos vacíos de información del 25% que no recibió o no entendió la capacitación que se le impartió. Sin duda estos datos coinciden con los resultados que arrojaron la encuesta a exportadores, en donde dice que el aspecto más difícil de cubrir es el social.

Aunque la finca ya logró a lo largo de este proceso su certificación con Starbucks aun debe trabajar junto con sus colaboradores y personal administrativo para emprender nuevos proyectos que le permitan aumentar la calificación con esta compañía y obtener una nueva certificación con compañías como UTZ, Rainforest entre otras.

Este proyecto es la creación de un centro de abarrotes en el cual se vendan herramientas y productos alimenticios a bajo costo. Para que puedan ser adquiridos por los trabajadores y así mejorar su nivel de vida durante su estadía en la finca. Además de esto desean certificar a otra de las fincas que le pertenece a la empresa que es Isnul, de manera que el producto de ésta pueda ser igual de competitivo que el de La Providencia.

Desde el punto de vista social, Finca La Providencia es consciente del poco acceso de información acerca de las certificaciones que tienen los pequeños productores aledaños

al lugar; por lo que desean realizar una labor social ayudando a estas personas como una labor a favor del desarrollo de Guatemala.

Estos algunos aspectos que se han traducido en obstáculos para la finca y que hasta el momento se están lidiando con ellos. Y se pretende solucionar dichos conflictos con el fin de obtener mejores calificaciones con las certificadoras y abrirse más puertas comerciales en el extranjero.

II.2 Riesgos o desventajas de no poseer la certificación para Finca La Providencia

Además de los beneficios que la certificación trae para la finca como: apertura de mercado, calidad en la producción, mejoramiento de las operaciones entre otras. Pero al momento de no certificarse o perder la certificación obtenida por falta de trabajo o constancia, se puede caer en ciertas desventajas. Estas pueden poner en riesgo la línea comercial y social de la empresa. Entre las desventajas que se presentan están:

- Poca apertura comercial por parte de las exportadoras y mercados internacionales.
- Poca aceptación por parte del consumidor responsable.
- Pérdida de los nutrientes del suelo.
- Mal uso de los recursos naturales.
- Se puede poner en riesgo la vida de muchas especies.
- Pierde el abono orgánico, lo que se ha convertido en un subproducto muy importante.
- Deja de utilizar los recursos disponibles, lo que le genera un gasto alto.
- Poco involucramiento de los dueños con las fases productivas de la finca.
- Pierden el valor agregado de su producto.
- Los colaboradores no trabajan conformes en ambientes limitadamente de producción y se pierde el contacto entre patrón – colaborador.
- Bajas ventas internacionales.
- Aumento de consumo de energía y esto significa gastos para la empresa.

Estas son algunas de las desventajas que se presentan si la finca llega a perder la certificación. Dentro de los riesgos más importantes que puede correr la finca son: el

aumento de gastos y costos porque hay que recordar que la certificación obliga a utilizar recursos naturales y a ahorrar energía.

Además de esto pierde socios comerciales porque muchas de las exportadoras exigen este sello para realizar la compra. También pierde muchos de los recursos naturales con los que cuenta la finca y aun mas importante los nutrientes naturales que le dan la calidad al café. La certificación ayuda a que el propietario esté presente en todos los eslabones de producción y así mismo su documentación. Cuando no se tiene la certificación el dueño puede perder ese contacto y control documental con la producción.

En conclusión, al perder la certificación no sólo se daña la reputación del producto ya que pierde su valor agregado, sino que también se pone en riesgo la biodiversidad. La liquidez financiera se ve debilitada y la efectividad de la mano de obra será pobre. Es por esto que la certificación más que ser una llave para nuevas puertas comerciales es un pilar de apoyo para eficientar la producción y mejorar las ventas.

III. Propuesta integrada a caficultores para lograr el involucramiento y mantenimiento de la certificación en cuanto a (RSE)

Para lograr que las fincas cafetaleras puedan acercarse e involucrarse en el tema de las certificaciones, se ha creado una guía de involucramiento y mantenimiento de la certificación. Con estas propuestas se pretende dar a conocer esta modalidad y así hacerla popular entre los agricultores.

III.1 La certificación y la apertura del mercado

La certificación orgánica se ha convertido en un elemento diferenciador en la industria cafetalera. En las exportadoras de café dan prioridad a aquel producto que esté debidamente certificado, ya que el mercado internacional así lo está pidiendo.

En la actualidad, poco a poco el consumidor ha dado importancia a la RSE es por esto que ahora en países desarrollados como Japón, España y Estados Unidos, se está tomando en cuenta el trasfondo del cultivo de un producto tan cotidiano como el café. En muchos casos tal vez no es el cliente final, pero los intermediarios como Starbucks entre otros sí lo toman en cuenta.

El mercado de los productos certificados es el mercado verde, que sin duda tiene grandes expectativas de crecimiento. Los exportadores de países en desarrollo observan de manera esperanzadora el incursionar a este nuevo mercado con productos de mayor valor agregado como lo son los que cumplen requisitos orgánicos y sostenibles. Este tipo de productos presenta un incremento en la demanda cada día mayor y un número mayor de seguidores.

III.1.1 El consumidor socialmente responsable

El consumidor responsable, se define como aquel que compra los productos que va a consumir preocupado por el trasfondo de la producción y distribución del producto, o bien se inclina por aquellos productos con sello de certificación.

Algunos consumidores de café en su mayoría de alto perfil se preocupan por la sostenibilidad del producto aunque muchos desconocen la procedencia del producto.

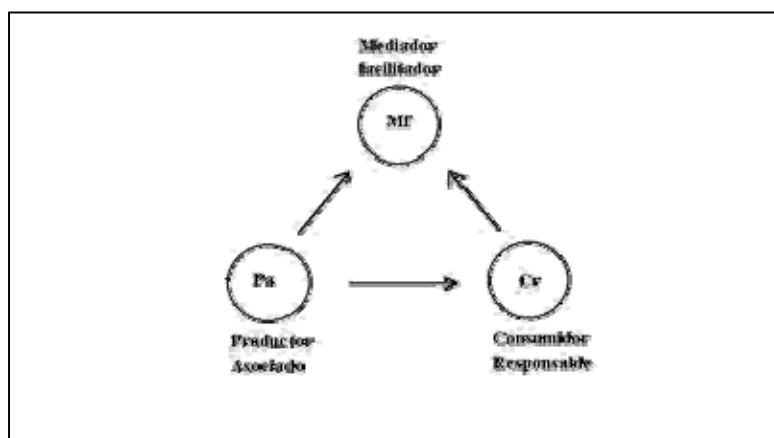
“La mayoría de los consumidores siguen enfocados en sus necesidades de precio, calidad y sabor, y no hacen una conexión inmediata con los caficultores que producen sus granos en una ladera de las montañas de Guatemala o de Cerrado, en Brasil” (Bovarnick 2009).

Sin embargo, la tecnología y el rápido acceso a la información han permitido que el mundo se contraiga rápidamente y así mismo las oportunidades para enseñar a los consumidores acerca de la relación del producto que están tomando y las zonas productoras de café. El café sostenible, es un nicho de mercado y producto especializado en donde los consumidores realmente se preocupan por la sostenibilidad. Lo que hace falta es que más consumidores se preocupen por la sostenibilidad de los productos, de manera que se logre un cambio global.

Es necesario venderle al cliente que un producto certificado es un producto de calidad asegurada. Un importante cliente responsable son las exportadoras de café, que han sido una catapulta de negocio para las grandes y pequeñas fincas que han certificado su producto. Esta gráfica ejemplifica de mejor manera el ciclo del consumidor responsable:

Diagrama No. 2

LOS SUJETOS ECONÓMICOS DEL COMERCIO JUSTO



Fuente: ESPANICA, 2010.

El consumidor responsable es cada vez más popular gracias a la concientización ambiental y movimientos sociales. Es así como los consumidores están poniendo más atención a aquellos productos con “sellos de garantía”. Por medio de estos dan la oportunidad a los consumidores por medio de su elección en las tiendas o supermercados a mejorar el desarrollo de los países.

III.1.2 La importancia de la certificación para la aceptación del café en otros países

La certificación de café es una actividad que ha traspasado fronteras y una prueba de esto es que en más de 30 países se da dicha actividad. Siendo México, Guatemala, Costa Rica, Nicaragua y Perú los mayores productores.

La certificación como estrategia de mercadeo ha logrado extenderse a las empresas productoras y canales de distribución. Esto debido a que se posiciona a la certificación como una oportunidad de mercado para diferenciarse del sector convencional y posicionarse como una marca amigable con el ambiente y socialmente responsable.

Además de responder a las demandas de importadores que exigen productos certificados para su comercialización en mercados con altos criterios de sostenibilidad. Las ventas globales de café orgánico alcanzaron las 148 millones de libras en el año 2,006 estas cifras representaron un 56% de crecimiento a comparación con el año 2,003. Y de este el 44% es consumido en Norteamérica del cual 85% es consumido en Estados Unidos.

Los productos de café orgánico que ahora están en el mercado incluyen café descafeinado, café en grano, saborizantes, café instantáneo, dulces y granos cubiertos de chocolate, todos estos con su sello de garantía sostenible.

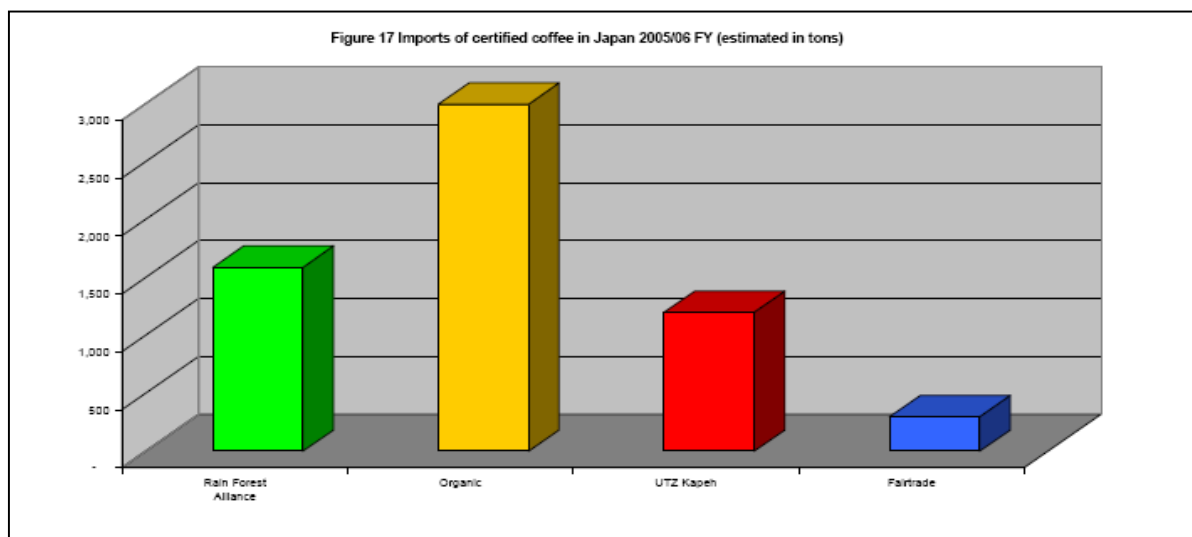
En el caso de Guatemala, Estados Unidos es su principal comprador de café. Según datos de la OTA (Organic Trade Association) en el 2,005 las ventas de café orgánico en los Estados Unidos alcanzó los \$89 millones de dólares, esto significó un crecimiento del 40.4% a comparación del año anterior.

Asia es otro mercado de café orgánico guatemalteco. Así lo menciona la OIC “Japón es el tercer importador de café a nivel mundial. Actualmente se vende un promedio de 3,4 kilos anuales por persona y se ha aumentado tanto el consumo de café tostado como de molido. En Japón hay también un buen mercado para el café orgánico y certificado. Según la OIC, Japón posee potencial de crecimiento. Guatemala cuenta con buenas posibilidades de incrementar su exportación de cafés especiales” (OIC, 2,009).

Japón es el mercado más grande de Asia para productos orgánicos y el de café en especiales se ha desarrollado rápidamente. La Japan Agricultural Standard (JAS) para productos orgánicos regula la producción y la marcación de alimentos orgánicos producidos en Japón. El potencial de crecimiento en Japón está fuertemente relacionado con la calidad del producto. La calidad en Japón generará interés en más consumidores que están dispuestos a pagar mayores precios por mejor calidad y por considerarlo una inversión en su salud.

Gráfica No.5

IMPORTACIÓN JAPONESA DE CAFÉ CERTIFICADO AÑO 2005



Fuente: Estadísticas UCC café 2006

En relación al consumo de café orgánico, los países del norte de Europa son los mayores consumidores porque en 11 países de la Unión Europea se consume aproximadamente 27.4 millones de kilogramos de café orgánico certificado constituyendo un 1% de las ventas totales de café en Europa.

Según las estadísticas, entre los años 2,004 y 2,005 las importaciones de café de la Unión Europea aumentaron un 4.4% anualmente en valor y en 1% en volumen. El café es uno de los productos orgánicos mas exportado por los países en vías de desarrollo; Latinoamérica es el principal productor de café orgánico y los principales importadores de este producto en Europa son: Alemania, Bélgica/ Luxemburgo, Holanda, Francia y Suecia. Estos países a su vez son procesadores y re exportadores.

Como puede observarse el café orgánico se ha abierto camino en los mercados internacionales. Y ahora “la certificación” más que un valor agregado del café en muchos países se ha convertido en una exigencia para comerciar porque denota calidad. Gracias a la concientización grandes continentes como Europa, Asia y Norteamérica han prestado atención a lo que está detrás de su taza de café, más allá que solo consumirla.

III.2 La Responsabilidad Social: Una llave para entablar relaciones comerciales a nivel internacional

En la actualidad se ha tenido mayor conciencia del estado del planeta tanto de lado ambiental como social. Se habla acerca del calentamiento global, el efecto invernadero, la destrucción de ecosistemas; de igual forma los problemas sociales se han incrementado con el pasar tiempo se han dado situaciones como: explotación laboral, explotación infantil, violencia, discriminación entre otros.

Debido a estas situaciones muchas instituciones y empresarios se han propuesto a ayudar al planeta y al mismo tiempo los consumidores se han inclinado hacia los productos responsables.

En el caso de las fincas cafetaleras existen varias entidades que se han dado a la tarea de asegurar la sostenibilidad de la producción y tratamiento del café. De manera que a

través de una evaluación y constantes verificaciones son capaces de otorgar una certificación a la finca de manera que garantice a los consumidores que esa entidad comercial es socialmente responsable.

III.2.1 La certificación sostenible

La sostenibilidad en cuanto al cultivo de café se refiere a contar con condiciones de producción, elaboración y comercio para todas las partes involucradas en la cadena de la oferta que:

- Proporcionen un rendimiento económico que cubra los costos de producción, el costo de la vida y que deje un margen para el desarrollo.
- Que tengan actividades de producción que sean responsables con el medio ambiente de manera que los recursos naturales sigan disponibles para futuras generaciones.
- Que su infraestructura y operaciones proporcionen condiciones laborales y sociales que lleven al mantenimiento de comunidades estables.

La certificación sostenible se puede definir como el compromiso que adquieren los caficultores con una organización específica, con su fuerza laboral y con la sociedad para cultivar y tratar el producto bajo condiciones que sean amigables con el medio ambiente y con la comunidad.

Los procesos de certificación de café tiene como objetivo asegurar al consumidor que el producto ha sido cultivado, beneficiado y tostado bajo exigentes normas de calidad, que incluyen prácticas culturales limpias para todas sus etapas. Para tomar una idea de lo que compete un proceso de certificación, a continuación se mencionan los pasos genéricos que se llevan a cabo al momento que una finca decide certificarse:

- Información: el caficultor debe mantener una base de datos de la manera en que han producido el café y una base histórica de información de los distintos aspectos de la finca.

- **Aplicación:** se refiere al acercamiento entre el grupo certificador y el productor. Esto incluye llenar información relevante sobre el productor así como esquemas de producción, flujos de información y base de información de los colaboradores.
- **Inspección:** un representante de la certificadora desempeña el trabajo de inspector de manera que realiza inspecciones continuas para verificar que los métodos y materiales usados dentro de la finca cumplan con los requisitos estipulados por la certificadora. Diferentes programas de certificación establecen criterios diversos a cumplir con la visita, pero en general tratan de verificar las capacidades y procesos así como cumplimiento de una normativa mínima.
- **Comités de Certificación:** casi todos los grupos de certificación orgánica mantienen una base de independencia de grupos de dictaminación que reciben los informes de los inspectores y toman decisiones sobre el otorgamiento de la certificación que se hace en una forma anual y para producciones específicas.
- **Certificados y Seguimiento:** en este campo es donde existe mayor diversidad de criterios. Generalmente a través de un certificado de transacción se permite la entrada del producto a la cadena de comercialización y existen diversos enfoques sobre esta etapa. Sin embargo, es bueno mencionar que buena parte de la credibilidad de la cadena orgánica depende del tipo de control ejercido en las transacciones y uso de sellos.

La certificación sostenible es una herramienta que los caficultores pueden utilizar para:

- Monitorear y garantizar el cambio de operaciones en la finca.
- Conectarse con otros caficultores para darse apoyo en las prácticas sostenibles.
- Entablar negociación con mercados de café que exijan prácticas responsables.

- Dirigir las mejoras en la finca de café.

Sin duda la certificación sostenible es un instrumento que pone a las fincas certificadas un paso delante de las demás. Además que gracias a la mejora y organización en las tres áreas principales de la certificación que son: medio ambiente, área social, área de salud y seguridad. Los administradores tienen un mayor control sobre los datos y estadísticas de su negocio. Es importante recordar que llevar a cabo una certificación es un esfuerzo conjunto de los propietarios, administradores y colaboradores y una inversión monetaria.

Es importante mencionar los beneficios que conlleva no sólo para La finca la Providencia, sino para todas las fincas realizar una certificación sostenible:

- Producción sostenible: Los productores pueden reducir sus costos, incrementar sus utilidades y aplicar mejores prácticas de gestión, orientando al productor hacia la sostenibilidad.
- Trabajadores dedicados y competentes: En las fincas certificadas los trabajadores reciben capacitación apropiada, equipos de protección personal para sus labores, vivienda digna, trato y salarios justos, instalaciones y condiciones de trabajo mejorados que generan mayor motivación, compromiso y productividad laboral.
- Reconocimiento internacional: La certificación proyecta transparencia y responsabilidad, por lo cual atrae una variedad de consumidores conscientes y compañías comprometidas con la gestión.
- Imagen pública: La imagen de las fincas y de los grupos certificados mejora ante compradores, proveedores, gobierno, consumidores y el público en general.
- Acceso a mercados y mejores precios: Los consumidores buscan cada vez más productos certificados. La certificación distingue su producto y abre nuevas oportunidades de mercadeo. En este caso la prima por certificación es de \$40.000 por carga.
- Calidad total: La nueva definición de calidad incluye el medio ambiente, así como la calidad de vida de productores, trabajadores y comunidades.

- Oportunidades de financiamiento: Cada vez son más los bancos e instituciones financieras que favorecen a productores certificados. Algunos gobiernos ofrecen incentivos para promover una producción responsable.

III.2.2 Distintos tipos de certificación y certificadores destacados

El campo de certificación de café es bastante amplio y de igual manera existen varios tipos de certificaciones entre las cuales se pueden mencionar:

- Certificación orgánica

“Es un procedimiento mediante el cual una entidad independiente ofrece una garantía por escrito de que el productor agrícola analizado realiza un manejo integrado de sus fincas, de forma tal que sus productos no tienen consecuencias negativas sobre el ambiente ni sobre la salud humana” (Sepúlveda 2,008).

- Certificación amigables al medio ambiente

Estos incluyen por ejemplo el Café OK manejado por la Rainforest Alliance que opera a nivel regional y que es una especie de sistema de certificación híbrida entre sistemas orgánicos y sociales; que pretende establecer programas de mejoramiento en las prácticas cafetaleras convencionales.

Este tipo de certificación permite al productor lanzar conceptos de mercado que son interesantes al mercado de café especial, especialmente direccionado a consumidores con capacidad de pago y que reconocen una amplia gama de valores ambientales en el café.

- Certificaciones ISO de calidad

Esta certificación cafetalera va de la mano de las normas ISO que garantiza un completo servicio al cliente y calidad del producto. Los procesos de gestión de calidad de la organización pueden ser sujetos de una certificación internacional que

generalmente realizan certificadoras homologadas a nivel internacional que supervisan y monitorean el cumplimiento con la normativa de las ISO 9000.

En cuestión de instituciones certificadoras, existen varias entre las cuales se puede mencionar:

- **UTZ Certified**



UTZ CERTIFIED es un programa mundial de café certificado. La misión de UTZ es fijar las normas mundiales para la producción y origen de café social y ambientalmente responsable. Es un estándar establecido por una organización privada, con sede en Países Bajos. Esta certificación tiene como base los estándares de GlobalGAP que fueron adaptados a la industria cafetalera. Actualmente UTZ Certified tiene gran participación de mercado entre los países consumidores de café.

Si un productor desea adherirse al programa UTZ y obtener la certificación, primero debe contactar las oficinas de UTZ en Guatemala para obtener información. Con esta certificación los productores de café pueden demostrar sus buenas prácticas de agricultura, fincas eficientes y café de producción responsable. Este programa ayuda a los productores a ser más profesionales y competitivos produciendo y vendiendo café.

Además, que les proporciona acceso a nuevos mercados, pues tostadores y marcas de todo el mundo demandan cada vez más el café certificado UTZ. Este programa da acceso internacional en línea a productores de café, programas de apoyo y asistencia tecnológica.

Lista de requisitos para adquirir esta certificación:

- La trazabilidad del café hasta el productor debe estar asegurada.
- Buen mantenimiento de registros.
- Se debe usar material de propagación de buena calidad.
- Mantener la fertilidad del suelo, evitar erosión.

- Experiencia en fertilizantes y pesticidas.
- Registros de aplicación de fertilizantes y pesticidas.
- Almacenado seguro de fertilizantes y pesticidas.
- Evitar polución ambiental por fertilizantes y pesticidas.
- Usar sólo pesticidas oficialmente registrados en el país, y ningún producto prohibido en la CEE, EE.UU o Japón.
- Manipuleo seguro de pesticidas, equipos de protección para colaboradores/productores.
- Manipuleo post cosecha higiénico, evitar el contacto con el suelo u otras fuentes de contaminación.
- Control de la humedad en el café cosechado.
- Calibración de balanzas y otras herramientas de medida.
- Uso de agua limpia para despulpado, evitar polución de agua por mucílago.
- Cumplir con leyes locales referentes a salarios mínimos, labor infantil, horas de trabajo, pensiones.
- Libertad de asociación de colaboradores, no a la discriminación.
- Condiciones de vida decentes para colaboradores que vivan en el sitio
- Conservación de la vida silvestre.

Para obtener la certificación UTZ, se debe seguir los siguientes pasos:

- Registro con la UTZ Foundation en www.utzcertified.org.
- Solicitud a CERES.
- Presupuesto, Contrato.
- Pago inicial (50%).
- Autoevaluación (incluyendo un sistema interno de control en caso de organizaciones de pequeños productores).
- Inspección a campo por CERES.
- Reporte de Inspección: se deben cumplir el 100% de las "Obligaciones Mayores" y como mínimo el 95% de las "Obligaciones Menores".
- Si no: se deben implementar acciones correctivas.

- Pago final.
- Liberación del certificado.



- **C.A.F.E Practices**

Es un estándar privado que fue establecido por la Starbucks Coffee Company. Como un mecanismo para establecer aquellos productos cafetaleros hechos a nivel sostenible. Este programa fue desarrollado por SCS (Scientific Certification Systems), que es la entidad responsable del entrenamiento y aprobación de los verificadores de tercera parte.

“La misión de Starbucks con este programa, es ayudar a los compradores en su trabajo con los cafetaleros para asegurar un producto de alta calidad y promover las relaciones equitativas con cultivadores, trabajadores y comunidades, al igual que proteger el ambiente” (Michelli, 2007).

Las normas de C.A.F.E prescriben contratos más liberales si los productores demuestran mejoras y excelencia a la luz de veintiséis criterios distintos relativos al ambiente, la calidad del café y los niveles de vida social. Evaluadores independientes verifican tales mejoras. Lejos de lanzar el programa al azar, los ejecutivos de Starbucks lo ensayaron durante dos años con prototipos que iban mejorando constantemente.

El programa establece un sistema de puntos cuantitativos, por lo que aún si su proyecto empieza con un puntaje bajo, puede ser parte del programa y así mismo ir aumentando su desempeño para mejorar su puntuación y subir de categoría. La participación social, es parte integral de la misión de Starbucks y le permite exportar su experiencia a todo el mundo.

A continuación, se listan algunos de los requisitos para adquirir esta certificación:

- **Transparencia Financiera:**
 - Incluyendo trazabilidad del café hasta el productor.

- Responsabilidad social
 - Pago del salario mínimo, cumplimiento con leyes nacionales sobre horas extras.
 - Libertad de asociación y negociación colectiva.
 - Vacaciones programadas y ausencias por enfermedad.
 - NO trabajo infantil, discriminación, trabajos forzados.
 - Condiciones de vida decentes para colaboradores que vivan en el sitio.
 - Acceso a educación y seguro médico.
 - Manipuleo seguro de pesticidas.

- Liderazgo ambiental (Instalaciones de la finca)
 - Protección de cursos de agua y calidad del agua.
 - Control de erosión del suelo.
 - Mejoramiento de la fertilidad del suelo.
 - Cobertura de sombra.
 - Conservación de la vida silvestre, conservación de áreas naturales.
 - Manejo ecológico de enfermedades y plagas.
 - Prácticas de manejos y monitoreo.

- Liderazgo ambiental (Proceso de producción)
 - Minimizar consumo de agua en el beneficio húmedo.
 - Minimizar la polución del agua.
 - Reciclaje de desechos.
 - Minimizar el consumo de energía.

Para obtener la certificación C.A.F.E, se debe seguir los siguientes pasos:

- Solicitud a la Starbucks Coffee Company, incluyendo envío de una muestra de café.
- Solicitud a un verificador aprobado por SCS.
- Presupuesto, Contrato con el verificador.
- Prepago (50%).

- Auto evaluación.
- Verificación en el sitio (todas las fincas mayores a 50 has, todos los sitios de beneficiado húmedo y seco deben ser verificados. Para fincas menores a 50 has, solo se deben verificar muestras).
- Envío de informe al proveedor para aprobación o comentarios.
- Pago final al verificador.
- Informe enviado a Starbucks Coffee Company (Farmer Support Center).
- Aprobación final como "verificado", "preferido" or "proveedor estratégico" por Starbucks.

- **B.R.C Certification Body**

En 1,988, fue cuando British Retail Consortium (BRC), desarrolló y presentó el Standard Técnico Alimenticio BRC (BRC Food Technical Standard) a ser usado para evaluar procesadores de productores minoristas de marcas privadas.

- **Bird Friendly Coffee**

Es un programa y sello que fue establecido por el Centro Migratorio de aves Smithsonian (SMBC) en Washington D.C, este programa busca proteger plantaciones de café con sombras de doseles altas, densas y diversas ya que ofrecen un hogar para muchas especies de aves. El café que se certifica con este sello se abre campo en mercados como Estados Unidos, Europa y Japón.



A continuación se listan algunos de los requisitos para adquirir esta certificación:

- La plantación debe estar certificada orgánicamente de acuerdo a la reglamentación de la CEE sobre producción orgánica o NOP.
- La sombra del dosel debe ser relativamente densa, con por lo menos 40% de cobertura.
- El dosel debe tener diversidad estructural: esto significa que los doseles deben formar diferentes capas.

- La capa principal de dosel (estrato) debe tener por lo menos 12 metros de alto.
- Debe haber por lo menos 11 diferentes especies de árboles formando el dosel de sombra.
- Las especies predominantes de árboles no deben formar más que el 60% del total del dosel, y no pueden ser especies exóticas.
- El café Bird Friendly debe estar claramente separado de otros cafés (orgánicos o convencionales), en todos los estadios de cosecha, post cosecha, procesamiento y venta.

Para obtener la certificación Bird Friendly, se debe seguir los siguientes pasos:

- Primero hacer contacto con Bird Friendly para la certificación y firmar un contrato.
- Es posible que solo una porción de la finca sean seleccionados para la certificación.
- Se llevará a cabo una inspección para conocer el estado de la finca.
- El reporte de inspección será enviado para la evaluación.
- Si cumple con los requisitos de BF entonces se emitirá una certificación.
- El certificado Bird Friendly será válido por tres años, siempre que el productor cuente con una certificación orgánica.
- La trazabilidad del café BF debe ser controlada anualmente durante la inspección orgánica de rutina.

- **Rainforest Alliance Certified**



Esta certificación nació cuando el programa Familia se unió en convenio con un grupo de productores de café, para iniciar un proceso de conversión para las fincas. De manera que convertían a las fincas tradicionales en productivas, sostenibles y eficientes, recuperando la productividad del suelo a través de la fertilización adecuada y mejorando las prácticas agronómicas en el cultivo, manejando de manera responsable los recursos naturales.

“La certificación Rainforest Alliance permite a los agricultores del Programa Familia, diferenciar su café, establecer relaciones a largo plazo con los compradores e ingresar a mercados de alta calidad, garantizando que las fincas son manejadas cumpliendo con los estándares sociales y ambientales regidos por las normas de la Red de Agricultura Sostenible” (Gallardo, 2008).

Las fincas de café que cuenten con árboles para sombra se convierten en un hábitat para numerosas especies de vida silvestre y diversos paisajes tropicales que se ven amenazados por la deforestación. Esta certificación permite a los productores de café, conservar los recursos naturales, controlar la contaminación y conservar el hogar de muchos animales y de igual manera asegurar la vida de la comunidad y trabajadores de la finca.

Estas son algunas de las casas certificadoras a las cuales puede acudir el productor cafetalero para cerciorar y demostrar la sostenibilidad de su producto. Todas estas certificaciones aseguran una gran apertura de mercado internacional y una mejora significativa en las operaciones de la finca.

III.2.3 Costo – beneficio de la certificación

Luego de investigar el proceso de certificación, así como los beneficios que esta trae en términos generales. En cuanto a términos financieros se puede decir que:

Servicio	Precio
Certificación – Verificación / 1era Visita	\$600.00
Certificación – Verificación / Visita anual	\$600.00

Fuente: Propia

Precio de quintal de café convencional	Valor agregado por certificación	Precio de quintal de café certificado:
*\$100.00 (*Precio volátil)	15%	*\$115.00

Fuente: Propia

Esto demuestra que el hecho de que el producto este debidamente certificado no sólo abre puertas a mercados extranjeros sino también aumenta su valor en un 15%, aumentando su liquidez y beneficiando los estados financieros de la empresa. Es decir que con la venta de aproximadamente de siete quintales se recupera la inversión hecha y se gana un 15% sobre la inversión.

En respuesta a las dificultades que se le presenta a la Finca la Providencia se propone:

- “Campaña de ¿Cómo me certifico?” que enseña a los pequeños caficultores que se agrupan por cooperativas a como certificarse. Y así involucrarlos en la agricultura orgánica.
- Una guía de mantenimiento de certificación, que responde a la necesidad de certificar a una nueva finca y así mismo servirá de guía de capacitación.
- “Tienda La Providencia”, esta solución presenta una propuesta de lo que podría ser una tienda de abarrotería para la comunidad.
- Inducción a la finca para el colaborador: concientización de la escuela, uso de las instalaciones y conciencia ambiental.

III.3 Campaña ¿Cómo me certifico?

Esta campaña tiene como objetivo ayudar a los pequeños caficultores a que conozcan acerca de la certificación orgánica y sus beneficios. Este sería un seminario sin costo que Finca La Providencia impartiría a las 14 cooperativas de la zona. Este seminario se llevaría a cabo en las instalaciones de la finca y tendría lugar dos veces por año y sería impartido por los propietarios de la finca y si es posible expertos invitados.

Objeto	Costo
Refrigerio	Q1,500.00
Transporte	Q500.00
Material de apoyo	Q300.00
Total	Q2,300.00

Fuente: Propia

El costo de esta actividad es poco significativo. El material que la finca utilizaría son documentos que ya tienen en su poder y aun mas importante su experiencia. Y serviría de guía para que estas personas se involucren en las certificaciones de manera fehaciente, porque muchas veces por sus condiciones tienden a estafarlos.

GUÍA DE CERTIFICACIÓN

¿Cómo me certifico?

Para que usted pueda iniciarse en el campo de la certificación es necesario que conozca los siguientes términos:

- ¿Qué es certificación orgánica?

Es la garantía de que un cultivo se manejó siguiendo las normas de la producción orgánica.

- ¿Qué es el café orgánico?

El cultivo de café orgánico es el que se rige por normas internacionales de producción e industrialización que son vigiladas bajo un sistema de certificación que nos garantiza el consumo de café de alta calidad sin insumos de síntesis química y la protección del medio ambiente.

- ¿Por qué es importante para una finca certificarse?

Porque los gerentes que hoy prosperan son aquellos que son dirigidos por gerentes que entienden la importancia de invertir en su gente y en el medio ambiente. Muchos estudios han demostrado que:

- La gente prefiere trabajar y negociar con empresas que tienen conciencia social.

- El precio de su producto aumenta aproximadamente un 15%.
- Al elegir a una empresa para trabajar, los solicitantes con más talento y mejor calificados buscan empresas éticas.
- Usted se abre puertas en mercados internacionales a través de las exportadoras.
- El espíritu de trabajo del colaborador es más alto.

- ¿Existe en Guatemala alguna legislación o acuerdo gubernamental que regule la agricultura ecológica o sostenible?

Si existe, es el Acuerdo Ministerial 1173-99, en el cual se promueve y se regula la agricultura ecológica a nivel nacional.

- ¿Existen agencias certificadoras en Guatemala?

Si, esta Mayacert. Pero es necesario que el propietario de la finca se comunique con su exportadora para que estos le comuniquen si puede utilizar esa certificadora o utilizar una internacional.

- ¿Cuáles son las empresas certificadoras más populares dentro de la industria cafetalera de Guatemala?

- Starbucks C.A.F.E
- UTZ
- Bird Friendly
- BRC
- Rain Forest Alliance

*Para ver los requisitos y pasos que se necesita para alcanzar dichas certificaciones por favor refiérase a la pagina

PASOS PARA LA CERTIFICACIÓN

1. Establezca contacto con su exportadora de café. Asegúrese que esta le informe acerca de cuáles son las agencias certificadoras a las cuales puede acudir.



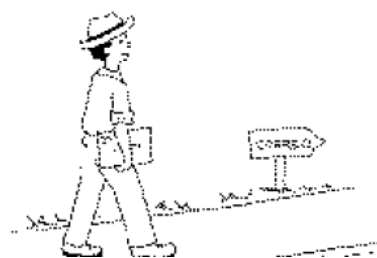
2. Establezca contacto con la agencia certificadora, ellos le informaran acerca de los precios y condiciones de la certificación.

3. Ellos le enviarán un cuestionario que usted debe de llenar, este abarca aspectos de la finca tanto sociales como ambientales. En los aspectos sociales se refiere a los salarios, beneficios para los colaboradores, acceso a medicina, acceso a educación entre otros. En los aspectos ambientales se refiere al consumo de energía, consumo de agua, conservación silvestre, manejo de desechos, entre otros. *Nota estos son algunas generalidades de lo que se requiere por certificación, es necesario que se rija por los requisitos de cada certificadora.



4. Usted debe enviar dicha solicitud a la agencia certificadora.

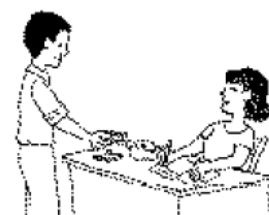
5. La agencia revisará dicha solicitud y si concuerdan que cumple con las normas de certificación, le



informarán el costo de la certificación.

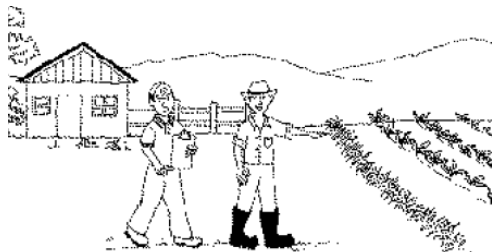


6. Luego debe realizar el pago parcial por la certificación que se encuentra entre los \$300.00 a \$650.00 según la



agencia. Este pago se hace de manera directa o por depósito bancario.

7. La agencia certificadora enviará a un inspector el cual tiene como tarea revisar la



finca es decir todas las instalaciones y también revisará los registros de trabajo y estados financieros. Con base en esa información realizará un informe el cual enviará luego a la agencia.

8. La agencia recibe el informe hecho por el inspector y se revisa con el Comité de certificación quien decide si certificar o no.

9. En caso de lograr la certificación, usted recibirá su certificación, así como una hoja de resultados con las observaciones y puntuación.

DATOS IMPORTANTES:

La papelería que necesita tener lista y actualizada es:

- Mapa o croquis de la finca
 - Todos los lotes en la finca: incluyendo área y cultivo, orgánicos y convencionales.
 - Colindantes en las otras fincas, que siembran y si es orgánico o convencional.
 - Dónde está el norte o por donde sale el sol (Este).
 - Se puede incluir: la dirección de la pendiente.
 - Zonas de borde de protección entre áreas orgánicas y convencionales.
 - Fecha en que se hizo el croquis.

- Historial de manejo de la finca por lote
 - Lotes de la finca.
 - Área de los lotes.
 - Cultivos que se sembraron en esos lotes al menos 3 años antes de que se solicita la certificación.

- Insumos que se utilizaron en esos lotes en los últimos 3 años, incluyendo el mes en que se hizo la última aplicación de un agroquímico convencional.
 - Firma del productor y sello.
- Registro de actividades de la finca.
 - Plan anual de actividades de la finca.
 - Lista de insumos utilizados con facturas.
 - Registro de producción de abono orgánico.
 - Producción vendida: registros de entrega o factura de venta.

CERTIFICACIÓN DE GRUPOS ORGANIZADOS DE PRODUCTORES

Debido a que los ingresos de los pequeños productores son bajos, estos se organizan en grupos para certificarse en conjunto. En este caso se paga una sola cuota de seguimiento y la inspección es para solo un 20% de las fincas del grupo.

Para que este grupo pueda formarse es necesario que los productores:

- Siembren en condiciones similares y productos semejantes.
- Que se encuentren dentro de la misma zona ambiental.
- Que comercialicen de manera conjunta.
- Contar con un sistema de control interno que se incluye una lista de todos los productores, un mapa en donde se encuentren señalizadas dichas fincas, deben crearse expedientes de cada productor. Además que deben recibir capacitaciones y firmar un compromiso de cultivo orgánico.
- Que cuente con un sistema de organización y un representante.

III.4 Guía de Mantenimiento de Certificación

La guía de mantenimiento de la certificación, es una herramienta de utilidad para la finca ya que le permitirá llevar un control detallado de las operaciones. El objetivo de dicha guía es que puedan localizar sus debilidades y sus fortalezas, para actuar sobre ellas. De esta manera en la siguiente verificación podrán tener una mejor puntuación o bien ser una guía para nuevas verificaciones.

La importancia de esta guía radica en la organización y control. Además que garantiza un continuo mejoramiento de las operaciones y eficacia en las decisiones a tomar. Este instrumento incrementará el valor dentro del ámbito de control administrativo que exigen las certificaciones.

En adicción a esto responde a una necesidad de la finca de control operacional. Esta guía también puede ser utilizada como parte del seminario de involucramiento de los pequeños productores. Puede ser utilizada como un modelo para que otras fincas puedan acomodarla a distintas necesidades.

La guía funciona de manera muy sencilla, además que tiene elementos visuales que la hace más fácil de comprender:

- Tiene el objeto general que se refiere al campo que abarca el objeto específico a evaluar.
- El objeto específico se refiere a la áreas clave a evaluar entre estas están proyectos o instalaciones especiales con las que cuenta Finca La Providencia.
- El estado del objeto, funciona para que el encargado de realizar la guía evalúe el estado del objeto y califique con un cheque o un tache. No se utilizaron calificaciones numerales ya que el trabajo se realiza dentro del campo y la opinión puede ser subjetiva.
- Las observaciones, en donde el calificador puede apuntar inquietudes acerca de lo evaluado.

Existe otra guía que se utiliza para que el administrador lleve un control de los documentos y datos que se manejan dentro de la finca. En conclusión ambos

instrumentos son de mucha utilidad para el caficultor y para las decisiones que desee tomar.



RESPONSABILIDAD SOCIAL

OBJETO DE CALIFICACIÓN (General)	OBJETO DE CALIFICACIÓN (Específico)	ESTADO DE OBJETO		OBSERVACIONES
		✓	✗	
Colaborador	Vivienda:			
	Letrinas			
	Agua Potable			
	Camas			
	Ventilación			
Colaborador	Sueldos y Vacaciones:			
	Sueldo Mínimo			
	Pago de vacaciones			
	Incapacidad			
	Trabajo infantil			
Comunidad	Educación:			
	Estado de construcción de la escuela			
	Suministros escolares			
	Asistencia			
	Docentes			
Colaborador/ Comunidad	Servicios Médicos:			
	Transporte médico			
	Suministros médicos			
	Enfermera			
	Clínica privada			
Colaborador	Capacitación:			

	Inducción			
	Capacitación ambiental			
	Capacitación laboral			
Comunidad	Ayuda a la comunidad:			
	Seminario			
	Festejos			
Colaborador	Recreación:			
	Áreas de recreación			
	Tienda de abarrotería			

OBSERVACIONES GENERALES:



RESPONSABILIDAD AMBIENTAL:

OBJETO DE CALIFICACIÓN (General)	OBJETO DE CALIFICACIÓN (Específico)	ESTADO DE OBJETO		OBSERVACIONES
		✓	✗	
Recursos Hídricos	Protección de nacimientos de agua:			
	Señalización			
	Control de pesticidas			
	Calidad del agua			
	Control de fugas			
Protección de la superficie:	Erosión de suelos:			
	Monitoreo de áreas			
	Anulación de herbicidas			
	Barreras vivas			
	Creación de terrazas			
	Conservación de dosel			
	Abono orgánico			
	Análisis químico de suelos			
Ahorro de energía:	Uso de energía:			
	Maquinaria de energía			

	eléctrica			
	Dosificadores			
	Manejo de leña			
Vida silvestre:	Reserva ecológica			
	Tala de arboles			
	Señalización caza			
	Manejo de tejidos			
Calidad de producción:	Manejo de químicos			
	Manejo de plagas			
	Manejo de agua en el beneficio			
Manejo de desechos:	Control de Fosas			
	Proceso de reciclaje			
	Planta de tratamiento de aguas residuales			
	Manejo de pulpa			

OBSERVACIONES:



CONTROL ADMINISTRATIVO

DOCUMENTO	PERÍODO	ESTADO DE TRAMITE		OBSERVACIONES
		✓	✗	
Control de planillas	Mensual			
Control de manejo de pesticidas	Mensual			
Control de inventarios	Mensual			
Estados Financieros	Semestral			
Guía de mantenimiento de certificación	Anual			
Control de recurso humano	Trimestral			
Registro de consumo energético	Trimestral			
Control de suministros escolares, médicos y abarrotes	Mensual			

OBSERVACIONES:

III.5 Tienda Finca la Providencia

Dentro de la certificación, una parte muy importante es el servicio a la comunidad y los beneficios para el colaborador. Respondiendo a la necesidad de que la finca necesita edificar una tienda de abarrotería en donde los colaboradores puedan comprar comida y herramientas a bajo precio. Se propone una tienda que se ubicará dentro del perímetro de la finca y cerca de las viviendas cuyo nombre es “Tienda La Providencia”.

Esta tienda ofrecerá productos enlatados, lácteos, cereales, granos, bebidas, productos de primera necesidad y herramientas a bajo costo. La Finca cuenta con una infraestructura que antes se utilizaba como bodega que puede ser remodelada para este nuevo uso.

La finca podría invertir mensualmente en el abastecimiento de la finca, recuperando un porcentaje de su inversión al recibir el ingreso de las ventas. Se le presenta a la finca un presupuesto de lo que podría significar este nuevo proyecto:

Objeto	Costo
Remodelación	Q2,000.00
Mantenimiento: Luz, agua y salario	Q1,000.00
Inventario	Q3,000.00
Total	Q6,000.00

Fuente: Propia

La finca cuenta con mobiliario viejo que se usaba dentro de esta bodega, este puede ser restaurado por el carpintero de la finca y reutilizarse. Dentro de la remodelación se contempla pintura, estanterías. Además de esto la tienda solo estará abierta medio día para no incrementar los costos. El inventario de abarrotes será pedido a la cabecera departamental, el primer mes será cubierto por la finca, pero suponiendo que su retorno solo será del 50% será:

Mes	Inversión	Ganancia
1	Q3,000.00	Q1,500.00
2	Q1,500.00	Q1,500.00

Fuente: Propia

La tabla anterior ejemplifica como será manejada la inversión y ganancia. Por ejemplo la finca invierte en el mes uno, tres mil quetzales para adquirir el inventario. La finca dará más barato los productos y se espera tener una ganancia que equivale a la mitad de lo invertido. Lo que obtuvo en ganancia lo utilizará para comprar más inventario y de esta manera ya solo tendrá que pagar la diferencia del gasto en inventario.

Aunque esta inversión no le suponga ganancias monetarias a corto plazo para la finca, lo hará al largo plazo ya que no sólo obtendrá una mayor calificación, sino que al tener una mejor puntuación su café será de primera opción. Además que los colaboradores tienen una mejor actitud al tener un mejor ambiente laboral y los hace más productivos.

En conclusión, este proyecto se pensó ya que la finca posee las facilidades para hacerlo entre estas la infraestructura que es lo más costoso. Además que supone un negocio diversificado para la empresa.

III.6 Guía de inducción para el empleado

Al responder al vacío de información que tienen algunos de los colaboradores acerca de su tema laboral y sobre los cuidados al medio ambiente, se vio la necesidad de crear una guía de inducción.

Es importante recordar que esta guía está dirigida a personas cuyo nivel educativo es bajo. Por lo que la mayoría de sus elementos serán visuales y al mismo tiempo podrá ser utilizado en la conferencia de cosecha que realiza la finca para recibir a los colaboradores.

GUÍA DE INDUCCIÓN

Bienvenido a Finca La Providencia, usted pasará a ser parte de nuestra gran familia. El trabajo que usted realice será de gran valor para alcanzar nuestros objetivos. Para iniciar se desea que ustedes sepan que:



1. Sueldo: Su salario será pagado cada quincena por su encargado de cuadrilla.



2. Su jornada será de 6:00 am a 2:00 pm con 2 recreos,



3. Vivienda: Usted vivirá con su cuadrilla o grupo de personas.



4. Usted debe utilizar las letrinas que están cerca de las casas.



6. No puede talar árboles.



7. Tire la basura en su lugar.



8. La finca le va a dar leña para cocinar.



9. Acérquese a su patrono si tiene dudas.

Fuente: Propia

Con esta guía de inducción la finca pretende entablar una mejor comunicación con sus colaboradores porque tienen una herramienta documentada que les ayuda a iniciarse

en la empresa. Este instrumento informativo ayudará a la finca a establecer un vínculo con el colaborador y sobretodo reduce costos.

Esta guía será entregada al colaborador en el momento que ingrese a la finca y el jefe le explicará lo que en esta dice y así evitar confusiones y continuas repeticiones. Con este instrumento la persona estará mejor orientada y hará un mejor uso de las instalaciones y herramientas, pero fundamentalmente tendrán un mejor entendimiento de las reglas ecológicas.

En conclusión todas las soluciones previamente presentadas se elaboraron con el objetivo de superar las barreras y dificultades en la operación del mantenimiento de la certificación y en la obtención de nuevas. Todos estos instrumentos fueron hechos ad hoc a la Finca la Providencia y se acoplan a sus necesidades actuales, esto con el fin de superar sus debilidades y potencializar sus fortalezas.

SÍNTESIS FINAL

El mundo está cada vez más globalizado y preocupado por el medio ambiente, hoy la ola de los consumidores responsables está creciendo a pasos agigantados. Muchos de los mercados de países desarrollados exigen productos con sello de garantía sostenible.

Dentro de estos productos se suma el café, que es uno de los productos más consumidos a nivel mundial. Guatemala, es uno de los principales productores de café a nivel mundial, de tal manera que el café guatemalteco tiene fama de ser café de calidad y de altura lo cual lo hace tan cotizado.

Pero muchos de los clientes que cotizan dicho café esperan algo más que calidad y sabor, esperan sostenibilidad detrás de la taza. Es por esto que Finca La Providencia se dio a la tarea de involucrarse en el mercado ecológico y así obtener la certificación C.A.F.E.

Existen muchas agencias certificadoras tales como C.A.F.E, UTZ, Rainforest, Bird Friendly entre otras se han dado a la tarea de crear parámetros y evaluar a las fincas para garantizar dicha sostenibilidad. Hoy en día la certificación orgánica de café, se ha convertido en un elemento diferenciador del producto cafetalero.

Para Finca La Providencia, el proceso de certificación fue bastante arduo ya que no solo implicó el diseño y desarrollo de una nueva infraestructura física, así como la capacitación de personal entre otras actividades. Estas certificaciones se definen según puntuaciones y la calidad del café tiene una relación lineal con la puntuación. Es por esto que la finca busca tener la mejor puntuación porque su café será mejor cotizado.

Durante la investigación que se realizó se pudo definir cuáles eran los principales problemas que enfrentaba la finca. Estas debilidades no permiten que la finca alcance mejores prácticas sostenibles y eficiencia en el negocio. Dentro de estas debilidades se encontraron: la poca organización en la documentación, la falta de una tienda de abarrotes a bajo costo y la falta de absorción de conocimiento por parte del colaborador.

Estos resultados se obtuvieron a través de varios instrumentos de investigación como fue: encuesta a través de entrevistas a los colaboradores, un exhaustivo trabajo de campo y entrevistas a los propietarios. Luego de tener dichos datos se utilizó la opinión de personas expertas de importantes instituciones agrícolas. De manera que se pudiera formular una propuesta útil para la finca.

Se formularon varias soluciones para cada problema; en primer lugar se elaboró una guía de inducción y una guía de mantenimiento de la certificación; una propuesta integrada de cómo llevar a cabo una obra social para la comunidad y por último se creó un plan para dar apertura a una pequeña tienda de abarrotes.

Estas herramientas se implementarán con el objetivo de eficientar las operaciones de la finca, mejorar la dirección del personal y traer beneficios financieros a largo plazo. Esta finca tiene mucho potencial a medida que su compromiso con la sostenibilidad del producto sea constante.

La agricultura orgánica o ecológica es una medida que no sólo da prestigio a la empresa productora, sino convierte en eficiente las operaciones. Es importante recordar los múltiples beneficios de dicha garantía, algunos son: fidelidad del cliente, valor agregado, buen ambiente laboral, buen manejo de personal, mejor cotización de precio, reducción de costos y mercadeo.

Aunque los beneficios que trae la certificación no se perciben de inmediato, las ventajas de dicha iniciativa se reflejan con el paso del tiempo. Además que la inversión de dicha certificación en muchos de los casos se recupera luego de la primera cosecha. Y luego del primer año el productor experimenta los buenos resultados de tan buena decisión.

GLOSARIO

Abono Orgánico: se obtienen por transformación de estiércol animal, de restos de cosecha, o en general de residuos orgánicos.

Aguas mieles: el agua usada para despulpar y lavar forma el agua residual o miel, su naturaleza química está relacionada con la composición fisicoquímica de la pulpa y el mucílago.

Beneficio de café: El conjunto de operaciones que se realizan para transformar el café uva en pergamino seco, conservando la calidad del café, cumpliendo con las normas de comercialización, evitando pérdidas de café y eliminando procesos innecesarios, aprovechando los subproductos del grano, consiguiendo el mayor ingreso económico al caficultor y minimizando la contaminación del ambiente.

Café orgánico: Un café orgánico son aquellos granos de café que se cultivan sin el uso de pesticidas o fertilizantes, utilizando solo métodos naturales. La teoría detrás de todo esto es que la producción de café orgánico contamina menos que el cultivo de café normal.

Certificación Orgánica: es la garantía de que un cultivo se manejó siguiendo las normas de la producción orgánica.

Cuadrillas: son los grupos de trabajadores que trabajan juntos en la producción del café.

Despulpado: es la fase mecánica del proceso en la que el fruto es transportado a los despulpadores a través de helicoidales o bien canales con una corriente de agua, y es sometido a la eliminación de pulpa.

Dosel: materia recolectada de las hojas de cafetal, hoja de sombra y residuos de suelo.

Reserva ecológica: es un área protegida de importancia para la vida silvestre, flora o fauna, o con rasgos geológicos de especial interés que es protegida y manejada por el

hombre, con fines de conservación y de proveer oportunidades de investigación y de educación.

Valor agregado: Es el valor adicional que adquieren los bienes y servicios al ser transformados durante el proceso productivo. El valor agregado o producto interno bruto es el valor creado durante el proceso productivo.

REFERENCIAS

- CHIAVENATO, I. *Gestión del talento Humano: El Nuevo Papel de los Recursos Humanos en las Organizaciones*. Bogotá, Colombia: McGraw-Hill Interamericana, 2002. 475 p.
- GLÜCK, A. *Asumir Responsabilidad: una sociedad de ciudadanos para un país más eficiente y humano*. Quito, Ecuador; INDESIC, 2002.
- HENNES, V. *Manual de comercialización de café*; Guatemala, Guatemala. Fundación Friedrich Ebert, 1999. 88 p.
- HERRERA, M. *Requerimientos y formulación de estrategias para la competitividad de la pequeña empresa cafetalera*; Guatemala, Guatemala: Universidad del Istmo, Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales, 2005. 109 p.
- KARAOGLU, Y (coord.), *Culto al café*. México: Castellano, 2004. 74 p
- KRAVETZ, DENNIS. *La Revolución de los Recursos Humanos; Una Nueva Dimensión de la Gestión Empresarial*. Bilbao, España: Deusto, 1990. 210 p.
- LÓPEZ, E. Comercialización de café orgánico En: Anzueto, F (ed) Manual de caficultura orgánica, Guatemala: Anacafe, 1999 p 155-157
- MICHELLI, J. *La experiencia Starbucks*; Bogota, Colombia: Editorial, Norma, 2007. 224 p.
- VALDEZ, J. *Política, empresa y cambio social: el potencial de la responsabilidad social empresarial*; Guatemala, Guatemala: Universidad Rafael Landívar. Instituto de Investigaciones y Gerencia Política, 2007. 188 p.
- VELASCO, J. *Fundamentos de la Responsabilidad Social Corporativa*; España: DYKINSON, S.L. 2006. 176 p.
- VILLANUEVA, C. La responsabilidad social empresarial (RSE) como ventaja competitiva; Guatemala, Guatemala: Universidad Rafael Landívar, 2004. 100 p.
- WAGNER H, R. *Historia del café de Guatemala*. Bogota, Colombia: Anacafé. 223 p.

CALDERON, E. Experto en certificación orgánica. Entrevista realizada el 30 de abril del 2010.

DE HERRERA, V. Propietaria de Finca La Providencia. Entrevista realizada el 10 de marzo del 2010.

DE KESLER, G. Propietaria de tostaduría. Entrevista realizada el 3 de mayo del 2010.

HERRERA, C. E. Administrador de Finca La Providencia. Entrevista realizada el 4 de abril del 2010.

HERRERA, E. Propietario de Finca La Providencia. Entrevista realizada el 4 de abril del 2010.

HERRERA, J. Administrador de Finca La Providencia. Entrevista realizada el 10 de abril del 2010.

MARIELA. Agexport. Entrevista realizada el 7 de mayo del 2010.

VILLATORO, A. Administradora de Avanti, exportadora e importadora. Entrevista realizada el 29 de abril del 2010.

VILLATORO, DAVID. Ingeniero Agrónomo. Entrevista realizada el 4 de mayo del 2010.

INTERNATIONAL ORGANIZATION OF STANDARITAZION, ISO 14200:2000

ACUERDO MINISTERIAL No. 1173-99. Acuerdo ministerial en donde se promueve y regula la agricultura ecológica a nivel nacional. Disponible en: <http://www.agriculturaorganicaamericas.net/Documentos%20Oficiales%20CIAO/Acuerdo%20Ministerial%201173-99.pdf> [mayo 2010]

ALVAREZ, L. Productores de café aravico tendrán portal de internet. *El Periódico*. 18 de febrero del 2010.

<http://www.elperiodico.com.gt/es/20100218/economia/138300/> [Consulta 1 de marzo de 2010]

ANACAFE. Disponible en: www.anacafe.org [febrero 2010]

BOVARNICK, A. El café sostenible, una ayuda al medio ambiente. Disponible en: http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:O1ruxemYv8gJ:www.costaricareciclaje.com/esp/articulos_reciclaje/cafe_sostenible_ayuda_medio_ambiente.php+industria+del+cafe+%2B+sostenibilidad&cd=8&hl=es&ct=clnk&gl=es [abril 2010]

CAFÉ ESPECIAL LA RAMADA. Certificaciones internacionales. Disponible en: <http://www.lazosnet.com/certificados> [marzo 2010].

EMA. La situación actual del café certificado. Disponible en: <http://www.infoagro.net/shared/docs/a5/dcalidad14.pdf> [marzo 2010]

JARAMILLO, C. Café guatemalteco, afectado por la crisis financiera. *Anacafé*. Disponible en: <http://www.elespectador.com/articulo43359-cafe-guatemalteco-afectado-crisis-financiera-internacional> Consulta: 1 marzo de 2010

MAYACERT. Disponible en: www.mayacert.com [abril 2010]

NOVEL. J. Entrevista a propietario café novel Novel. El buen café. Disponible en: <http://www.buencafe.org/entrevistas.shtml?id=6&rd=6> [Marzo 2010]

ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DEL CAFÉ. www.oic.org [mayo 2010]

RAINFOREST ALLIANCE. Disponible en: www.rainforest-alliance.com [marzo 2010]

SELVA NEGRA. Beneficios de trabajar el café sostenible. Disponible en: <http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:gq7cmEj92lQJ:www.selvanegra.com/es/Coffee-Sustainability.html+fincas+de+cafe+%2B+empleados&cd=2&hl=es&ct=clnk&gl=es> [abril 2010]

STARBUCKS. Disponible en: www.cafepactices.com [marzo, 2010]

UTZ CERTIFIED. Disponible en: www.utzcertified.org [marzo 2010]

ANEXOS

Anexo 1

Logo Café Finca La Providencia



Fuente: Finca La Providencia

Anexo 2

Sello de garantía de Rainforest Alliance



Fuente: Rainforest Alliance

Anexo 3

Sello de garantía de UTZ Certified



Fuente: UTZ Certified

Anexo 4

Encuesta a empleado

ENCUESTA A EMPLEADOS

A continuación se le presentarán una serie de preguntas, por favor marque con una "X" su respuesta.

1. Cuanto tiempo tiene de trabajar en la finca

1 – 3 años

4 – 6 años

7 o más

2. Recibe usted un buen trato por parte de los patronos de la finca

Si No

3. Esta usted conforme con los espacios habitacionales que la finca les ha proporcionado

Si No

4. Cree usted que el sueldo que les pagan es justo por el trabajo que realizan

Si No

5. Recibió usted capacitaciones para manejar la maquinaria o químicos con los que trabaja

Si No

6. Sabe usted que es ecología

Si No

7. Recibió usted alguna platica acerca de la ecología y cuidado del ambiente

Si No

8. Le gusta a usted su lugar de trabajo

Si No

9. Le gustaría seguir trabajando en esta finca por más tiempo

Si No

Gracias por su colaboración...

Anexo 5

Encuesta a consumidores

ENCUESTRA A CONSUMIDORES

A continuación se le presentaran una serie de preguntar, por favor marque con una "X" su respuesta.

1. Sabe usted que es RSE

Si No

Si su respuesta es afirmativa siga con la siguiente pregunta

2. Para usted es significativo trabajar con empresas que dentro de su esquema considera la RSE

Si No

3. En qué aspectos es significativo

Empleado

Ambiental

Comunidad

4. ¿Usted cree que un producto adquiere valor agregado por el hecho de ser socialmente responsable?

Si No

5. Se inclinaría usted por adquirir un producto que es socialmente responsable

Si No

Gracias por su colaboración...

Anexo 6

Encuesta a las exportadoras

ENCUESTA A EXPORTADORAS

A continuación se le presentaran una serie de preguntar, por favor marque con una "X" su respuesta.

1. Cuentan ustedes con producto de fincas certificadas

Si No

2. Compran en su mayoría producto de fincas certificadas

Si No

3. Cree que las fincas certifica das tienen mayor oportunidad comercial a nivel internacional

Si No

4. Cuál cree usted que es el aspecto más importante a mejorar dentro de la responsabilidad social de las fincas

Comunidad

Ambiental

Empleado

5. Cuál cree usted que es el aspecto más difícil de mejorar dentro de la responsabilidad social de las fincas

Social

Ambiental

Financiero

6. Cree que en Guatemala hay poco alcance de información acerca de las certificaciones

Si No

7. Usted cree que los agentes comerciales en Guatemala son más conscientes de la responsabilidad social empresarial

Si No

Gracias por su colaboración....