

**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE NICARAGUA**

**FACULTAD REGIONAL MULTIDISCIPLINARIA**

**UNAN-MANAGUA/FAREM-ESTELI**

**Departamento de Ciencias Económicas y Administrativas**



**Seminario de Graduación para optar al Título de Licenciatura en  
Administración de Empresas**

**Proceso de producción de las cooperativas asociadas a PRODECOOP R, L  
para la exportación de café orgánico a mercados preferenciales. 2014-2015**

**AUTORAS**

- ❖ **Zeyra Elizabeth Chavarría Espinoza.**
- ❖ **Yessenia Lisseth Valdivia Gutiérrez.**
- ❖ **Marycruz Ruiz Gutiérrez.**

**TUTORA:**

- ❖ **MSc. Beverly Castillo**

**Estelí, 2015**



## DEDICATORIA

Damos infinitamente gracias a todas aquellas personas que nos Brindaron su apoyo incondicional durante el transcurso de la carrera, en especial a:

**Dios** que nos ha acompañado y guiado a lo largo de nuestra carrera, por ser nuestra fortaleza en los momentos de debilidad y brindarnos una vida llena de aprendizajes, experiencias y sobre todo felicidad.

**A nuestros padres** por apoyarnos en todo momento, inculcarnos valores que nos han ayudado a ser mejores personas y darnos la oportunidad de tener una excelente educación en el transcurso de nuestras vidas. Sobre todo por ser un ejemplo a seguir.

**Maestros** Quienes nos brindaron sus conocimientos durante el transcurso de nuestra carrera, sin esperar nada a cambio han sido pilares en nuestro camino, especialmente a MSc. Beverly Castillo quién con sus capacidades, orientaciones, manera de trabajar, persistencia, paciencia y motivación nos ha impulsado al desarrollo de nuestra formación profesional.

Lic. Rigoberto Rodríguez (vice gerente de operaciones) por depositar la confianza en nosotras y habernos brindado la oportunidad de desarrollar nuestra tesis en **PRODECOOP R, L**, por todo el apoyo y facilidades que nos fueron otorgadas en la empresa, darnos la oportunidad de crecer profesionalmente y conocer el funcionamiento de la organización.



## AGRADECIMIENTO.

Queremos dedicar esta tesis investigativa con amor y cariño a:

**Dios** fuente de amor y sabiduría, por permitirnos culminar con éxito el esfuerzo de todos estos años de estudios.

**Padres** otorgándonos su apoyo siempre, por sus consejos, sus valores, por la motivación que nos han permitido, pero más que nada por su paciencia, amor y dedicación.

**Maestros** por su tiempo, apoyo y capacidad que nos transmitieron en el desarrollo de nuestra formación profesional y servirnos de guía llevándonos a la culminación de nuestro trabajo.

**PRODECOOP R.L**, los cuales fueron facilitadores importantes en nuestro trabajo.

**Facultad Regional Multidisciplinaria** Por darnos el privilegio de ser parte de una generación de triunfadores y gente productiva para el país.



## Índice

CAPITULO I. INTRODUCCION.....	8
1.1 Antecedentes .....	8
1.2 Planteamiento del problema. ....	11
1.3 Preguntas - problemas.....	15
1.4 Justificación .....	16
CAPITULO II. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACION. ....	17
2.1 Objetivo General. ....	17
2.2    Objetivos específicos. ....	17
CAPITULO III. MARCO TEORICO.....	18
3.1. Cooperativas.....	18
3.1.1 Definición de cooperativas. ....	18
3.1.2 Valores que rigen una cooperativa. ....	18
3.1.3. Utilidad de las cooperativas. ....	19
3.1.5 Tipos de cooperativas.....	20
3.1.5.1 Cooperativa de ahorro y crédito.....	20
3.1.5.2 Cooperativa agrícola.....	21
3.1.5.3 Cooperativa de producción. ....	22
3.1.5.4 Cooperativa de bienes y servicios. ....	22
3.1.5.5 Cooperativa de servicios públicos.....	22
3.2 Proceso de producción del café orgánico. ....	23
3.2.1 Producción del café. ....	23
3.2.2 Recolección. ....	23
3.2.3 Clasificación de la fruta:.....	24
3.2.4 Despulpado del fruto.....	24
3.2.5 Desmucilaginado. ....	26
3.3 Certificación para la exportación del café. ....	27
3.3.1 Concepto de certificación.....	27
3.3.2 Importancia de la certificación. ....	27
3.3.3 Ventajas de adquirir la certificación. ....	28
3.3.4 Desventajas de adquirir la certificación.....	28
3.4 Procedimiento para la certificación. ....	29



3.4.1 Pre-inscripción de la finca.....	29
3.4.2. Presentación de la solicitud.....	29
3.4.3 Revisión de la solicitud.....	30
3.4.4 Información adicional.....	30
3.4.5 Inspección de la finca cafetalera.....	30
3.4.6 Finalización de la inspección.....	31
3.4.7 Etapa de evaluación.....	31
3.4.8 Costos de inspección y certificación.....	31
3.5 Definición de exportación.....	31
3.5.1 Importancia de las exportaciones.....	32
3.5.2 Ventajas de las exportaciones.....	33
3.5.3 Requisitos para exportar.....	33
3.5.4 Requisitos de inscripción para la exportación.....	33
3.6 Mercado diferenciado.....	34
3.6.1 Estrategias del mercado diferenciado.....	35
3.6.2 Café orgánico.....	35
3.6.3 Café de comercio justo.....	36
3.6.4 Café gourmet y café amigable.....	37
CAPITULO IV. CUADRO DE OPERACIONALIZACION POR OBJETIVOS ESPECIFICOS.....	38
CAPITULO V. METODOLOGIA.....	39
5.1 Tipo de investigación.....	39
5.2 Universo de estudio.....	39
5.3 Caracterización de la ciudad de Estelí.....	39
5.4 Muestra.....	40
5.4.1 Tipo de muestra.....	40
5.4.2 Criterios de la selección de la muestra.....	40
5.5 Técnica de recolección de datos.....	41
5.6 Etapas de la investigación.....	42
5.6.1 Primera etapa: investigación documental.....	42
5.6.2 Segunda etapa: elaboración de instrumentos.....	42
5.6.3 Tercera etapa: trabajo en campo.....	43
5.6.4 Cuarta etapa: análisis y elaboración de documento final.....	43



CAPITULO VI. RESULTADOS.....	43
6.1 Organización de la central de cooperativas PRODECOOP R.L. ....	43
6.1.1 Antecedentes de PRODECOOP R.L. ....	43
6.1.2 Momentos importantes en nuestra evolución. ....	45
6.1.3 Misión, visión, valores y objetivos de la empresa. ....	45
6.1.4 Nuestra diferencia:.....	45
6.1.5 Valores.....	46
6.1.6 Objetivos de PRODECOOP R.L. ....	46
6.2 Organización de PRODECOOP R.L. ....	47
6.2.1 Asamblea general de delegados.....	47
6.2.2 La junta de vigilancia. ....	47
6.2.3 El consejo de administración. ....	47
6.2.4 Gerencia general. ....	48
6.2.5 Comercialización.....	48
6.2.6 Operaciones. ....	48
6.2.7 Finanzas. ....	48
6.2.8 Desarrollo. ....	48
6.2.9 Beneficio. ....	49
6.3 Estructura organizativa de la central de PRODECOOP R, L. <i>Ver tabla N°3 en anexo No.8.</i> .....	50
6.3.1 Función del departamento de asamblea general de delegados .....	51
6.4 Relación de PRODECOOP R, L con sus asociados. ....	52
6.4.1 El procedimiento para ingresar como socio a PRODECOOP R, L. ....	54
6.4.2 Ubicación y características de los productores asociados a PRODECOOP R, L. ....	55
6.4.3 Valoración de toma de decisiones de los productores en PRODECOOP R.L. ....	56
6.4.4 Principales beneficios de productores socios de PRODECOOP R, L....	58
6.4.5 Beneficio del crédito.....	59
6.5.6 Beneficio de las capacitaciones. ....	63
6.5.7 Beneficio de programas y/o proyectos.....	64
6.5.8 Valoración de beneficios según asociados. ....	65



---

6.6	Parámetros de certificación de los mercados preferenciales donde comercializa PRODECOOP.....	68
6.6.1	Parámetros de certificación internacional. ....	68
6.6.2	Posicionamiento de PRODECOOP R, L en el mercado diferenciado....	70
6.6.3	El proceso de exportación a mercados preferenciales. ....	70
6.6.4	Niveles de exportación en el 2015. ....	73
6.7	Cumplimiento de los parámetros de certificación de productores asociados a PRODECOOP R, L. ....	77
6.7.1	Capacidad productiva. ....	81
6.7.2	Asistencia técnica para garantizar los parámetros de calidad del café..	83
6.7.3	Cumplimiento de los parámetros de calidad de productores. ....	85
6.7.4	Incidencia de los beneficios en el cumplimiento de la calidad de la producción. ....	88
6.7.5	Causas que obstaculizan el cumplimiento de los parámetros de calidad entre los productores. ....	93
6.8	Estrategias para mejorar los niveles productivos para la exportación.....	94
6.8.1.	Matriz FODA .....	94
CAPITULO VII. CONCLUSIONES .....		98
CAPITULO VIII. RECOMENDACIONES. ....		99
GLOSARIO.....		102
CAPITULO IX. BIBLIOGRAFÍA .....		104
ANEXOS .....		105



## CAPITULO I. INTRODUCCION

### 1.1 Antecedentes

Se reconocieron diversas fuentes relacionadas con la investigación “Proceso de producción de las cooperativas asociadas a PRODECOOP para la exportación de café orgánico a mercados preferenciales en la ciudad de Estelí 2014- 2015”. Se consultaron dos tesis en la biblioteca “Urania Zelaya” (FAREM – Estelí) dos en la universidad UCATSE – Estelí y tres realizadas en PRODECOOP -Estelí.

Una tesis presentada por Moisés Antonio Alvarado Gonzales, Eneida Aurora Calderón y Daniel de Jesús Gómez. Titulada: Caracterización de los sistemas de explotación cafetalera del municipio San Juan de rio Coco, Madriz periodo 2008-2009. Su objetivo principal fue Caracterizar los principales aspectos agroecológicos de los cultivos de café en el municipio de San Juan de Rio Coco, Madriz 2008. El tipo de estudio es cualitativo. Los resultado reflejan el cultivo del café como la actividad principal que genera ingresos a la familia, los productores trabajan con sistema de producción orgánica por las ventajas que este le presenta la hora de la venta del producto, también los análisis reflejan que los productores laboran sus tierras de forma tradicional.

Otra tesis para optar al título de Master en Desarrollo Rural con orientación en agro negocios presentada por Walter José Martínez Sáenz titulada: Estrategias productivas y ciclos del café entre los pequeños productores del municipio de Wiwili, Jinotega 2008. El objetivo de esta investigación es analizar los ciclos del café y las estrategias implementadas en los sistemas productivos existentes, de pequeños productores del municipio de Wiwili durante el periodo 2007 2008, su objetivo identificar información que permita la toma de decisiones en el mejoramiento de proyectos de desarrollo rural en la zona. Este estudio es cuantitativa y descriptiva.



Los resultados reflejan que se destina el uso del suelo a varias actividades productivas y la mejora de los sistemas de producción orientados a cambios tecnológicos en la ganadería extensiva y al manejo de producción del café acompañada de créditos e insumos, ha conducido a que mayor número de productores realicen esta actividad como una estrategia de mejora de sus cafetales, siendo insuficiente ya que son pocos los productores que implementan otras actividades de manejo necesarias.

Se encontró una investigación de tesis de licenciatura en administración de empresas la presento Itza Lulieth Castillo Zeledón y Aneyda Lisseth Rodríguez Zeledón (2011), y se titula “Comercialización y calidad para la aceptación del café orgánico en el mercado internacional de la unión de cooperativas de servicios múltiples del norte (UCOSEMUN R, L) 2009 – 2010. El principal objetivo fue caracterizar el proceso de comercialización y calidad en la exportación del café orgánico promovido por la unión de cooperativa de servicios múltiples del norte R, L (UCOSEMUN R, L). Este estudio es de tipo cualitativo. Los resultados muestran que las fincas asociadas de UCOSSEMUN son certificadas y sus parámetros de calidad son factores muy importantes para extender su comercialización a otros países.

Una tesis de licenciatura en administración de empresas la presento Ninoska Lanzas Rodríguez y Elizabeth Altamirano Herrera (2011) y se titula “Proceso de certificación para la exportación de café orgánico en la UCPCO san Juan de rio coco en los años 2009 – 2010. Su principal objetivo fue analizar el proceso de certificación y su implementación en las fincas de los productores de la cooperativa UCPCO. Este tipo de estudio es cualitativo. Los resultados reflejan que UCPCO ha aumentado su nivel de exportación, debido a la implementación de técnicas para mejorar el sistema de producción, el uso adecuado de los distintos canales de comercialización utilizados al nivel nacional e internacional, ha permitido que la cooperativa y los productores, logren establecerse en diferentes mercados.



En relación A PRODECOOP R, L se identificó una tesis elaborada por Marlín Lisseth González Benavidez, Seydi Esperanza Huete Videa y Jorge Jonathan Montenegro Rodríguez con el tema “factores que inciden en los costos del Beneficio seco del café en la planta industrial, beneficio seco de PRODECOOP, R. L, en el municipio de Palacagüina durante el periodo noviembre 2011-mayo 2012. Su objetivo principal determinar los factores que inciden en los costos del beneficio de café en la planta industrial “Beneficio seco de PRODECOOP, R, L.” del municipio de Palacagüina. El estudio es de tipo cualitativo. Los principales resultados describe el beneficio seco con sus puntos de recepción establecida, según el tipo de café, y los patios y las bodegas.

Una de las tesis para optar al título de licenciatura en administración de empresas presentada por Flor de María Iglesias Roque y Ernesto José Amador Espinales. Se titula: Diagnostico empresarial de la empresa “Central de cooperativas de servicios múltiples PRODECOOP R.L,” Que tiene por objetivo principal: Mejorar las prácticas administrativas para potencializar el desempeño de la empresa central de cooperativas de servicios múltiples PRODECOOP R.L, de la ciudad de Estelí periodo 2011-2012. Es una investigación de tipo cualitativa y cuantitativa.

Como resultado la empresa muestra cierta madurez en el desarrollo de la misma siendo una empresa líder en el mercado internacional, responsable de sus obligaciones tanto comerciales, sociales y con sus propios recursos humanos.

Se identificó una tesis de licenciatura en contaduría pública y finanzas presentada por María de los Ángeles Morales Gutiérrez y Franklin Isaac Rugama Gutiérrez (2012) y se titula “Influencia del Proceso de exportación de café en los registros contables en la empresa PRODECOOP R, L de la ciudad de Estelí. Este tipo de estudio es cualitativo.



Los resultados reflejan que PRODECOOP es una organización de segundo grado que ha permitido el desarrollo y el crecimiento de sus cooperativas asociadas, la diligencia con la que realizan sus operaciones además de ofrecer un producto de calidad; la han ubicado con liderazgo en el mercado exportador como una de las organizaciones más sólidas.

A partir del análisis y revisión se puede concluir que de las siete investigaciones encontradas, cuatro son similares a esta investigación porque dos de ellas están enfocadas en el tema productivo, y las otras dos al proceso de exportación al mercado internacional, aunque ninguna se refería a PRODECCOP. Los tres trabajos que si se realizaron en PRODECOOP estaban referidos al proceso de exportación describiendo los registros contables, y la otra es un diagnostico empresarial de la empresa y los factores que inciden en los costos del Beneficio seco. De esta manera, se concluye que ninguno de los estudios identificados se refiere a la temática de esta tesis, sobre el proceso de producción de las cooperativas para la exportación de café orgánico al mercado diferenciado.

## **1.2 Planteamiento del problema.**

La Asociación de la central de Cooperativas PRODECOOP R, L. Fundada en el año 1993 y que nace, por iniciativa de los productores, y profesionales comprometidos a un cambio de escenarios, en 9 municipios de los departamentos de Estelí, Madriz y Nueva Segovia, municipios entre los que podemos mencionar los siguientes: Condega, Somoto, Quilalí, San Juan de Rio Coco, Palacagüina, Dipilto, Jalapa, San Lucas y La Sabanas). Esta cooperativa representa a un total de 38 cooperativas asociadas, 3,200 familias campesinas y 20,000 personas directamente beneficiadas.

La principal actividad económica de las cooperativas integradas en PRODECOOP es el cultivo de granos básicos y café orgánico. Este último rubro es precisamente el objeto de estudio de este trabajo, en relación a su producción y comercialización.



Sin embargo, muchas veces sucede que los bajos niveles de producción y la baja calidad del café orgánico no generan los ingresos necesarios para sus socios, y no están siendo suficientes para mantener o mejorar su calidad de vida. Este problema es la principal preocupación de socios, directivos y funcionarios de PRODECOOP R.L por lo tanto exploran las principales situaciones del porque esta realidad.

Es en donde aparecen y se reflejan entre los aspectos, la limitada o nula asistencia técnica debido a varias circunstancias entre las que podemos mencionar las siguientes; la base central de PRODECCOP cuenta con poco personal para brindar asistencia técnica, asunto que afecta la frecuencia de visitas a sus fincas y por consiguiente, la no aplicación o seguimiento a la siembra, principalmente en el uso de terrenos inadecuados para el cultivo del café, el mal uso de químicos, la mala decisión o inapropiadas estrategias de realizar los riegos, la existencia de enfermedades o plagas como: la roya, el ojo de gallo, broca y mal hilacha.

Los productores no ejecutan las asesorías y capacitaciones proporcionadas por los técnicos, otro aspecto a destacar es que los finqueros no realizan adecuadamente los registros y controles de la finca, el no cumplimiento de muchas de estas actividades afectan de manera directa con los parámetros de calidad exigidos por PRODECOOP.

Para obtener la certificación de cada finca, en otras palabras la poca asistencia técnica sistemática y apropiada se relaciona de manera directa con los productores los que tienen muy pocos conocimiento sobre el manejo de sus fincas y estar certificados para la compra de café orgánico.

Otro aspecto a tomar en cuenta son todas las limitantes que los productores tienen para el traslado del café desde sus fincas hasta el beneficio seco, asunto que adquiere mucha relevancia debido a que en ese transcurso ocurren muchas circunstancias, él mal estado de los caminos que afectan al productor en la entrega de su café tanto en calidad como en cantidad y pérdidas monetarias.



Las dificultades de acceso a medios de transporte perturban la producción ya que esto afecta la naturaleza del café como son: moho, un peso menor en el grano, entrega en tiempo y forma. Por estas circunstancias les aplican el pago de multas afectando sus ingresos, asunto que a la hora de realizar el balance de gastos y ganancias este aspecto sobresalta de manera directa la rentabilidad de las actividades que están desarrollando. El no contar con bodegas o sitios de almacenamiento adecuados para el café son lo que ocasionan estos factores.

El financiamiento para la producción y mantenimiento de los cafetales, es otro aspecto que afecta de manera directa a los productores en su relación con sus ingresos y la calidad de vida, el monto que les facilita PRODECOOP no es suficiente para la siembra y cosecha del café, este crédito es limitado, por lo tanto repercute en no ajustar el pago de las actividades planificadas, afecta la producción, calidad del café. Ante esta situación los productores son obligados a buscar financiamiento en otras empresas aumentando sus intereses, pérdida de tiempo en gestiones, aumento en los costos de producción y además asumiendo compromisos de venta de café a estas empresas y perdiendo fidelidad a su propia cooperativa, asunto que lesiona las relaciones cooperativas con los otros socios.

En este análisis se menciona la situación socio - cultural que la mayoría de los socios tienen como son: su comportamiento, nivel educativo, creencias, mitos, emociones son parte de la vida cotidiana esto se relaciona en la manera de producir. El nivel educativo en la mayoría de los socios es limitado, mucho de ellos no cuentan ni siquiera con la educación primaria, sus costumbres y tradiciones no son conservadoras si no que actúan de manera machistas, comportamientos individualistas, hábitos de sálvese quien pueda, actitudes que afectan la asistencia técnica ya que existen productores que no aceptan asistencia técnica, porque consideran que tienen los conocimientos necesarios para producir con eficiencia el cultivo de café.



Otro elemento que influye en el proceso productivo tanto en cantidad como en calidad, es la situación del cambio climático, ya que este ocasiona un sin número de problemas entre los que se pueden señalar los siguientes: la abundante lluvia o la sequía perturba los niveles de producción y calidad del café, las vías de comunicación y los malos caminos dificulta el traslado de producción.

De igual manera se tiene que mencionar que PRODECOOP R, L en el ciclo productivo 2014- 2015 se han visto afectados por una baja en las exportaciones debido a que los productores asociados a las cooperativas no han cumplido con sus metas o compromisos productivos y estos no son fieles en la entrega de su producción, por que venden una parte de su café a la competencia estos les pagan entre 20 a 30 córdobas más por cada quintal de café.

Unas de las ventajas competitivas de PRODECOOP R, L es que la asociación de cafés especiales de Nicaragua (ACEN) realiza concursos para elegir el mejor café productivo en el país, los participantes son los productores de café, entre ellos, productores de PRODECOOP R, L que han sido finalista y ganadores de este evento. La taza de la excelencia motiva a los caficultores a participar ya que se les reconoce su dedicación a la calidad, a los finalistas se les da un precio especial.



### 1.3 Preguntas - problemas.

A partir de la descripción del problema se ha determinado una ruta crítica de preguntas-problemas que orientan esta investigación y son:

1. ¿Cómo funciona el proceso de producción de las cooperativas asociadas en PRODECOOP R.L para la exportación de café orgánico de calidad de mercados preferenciales?
2. ¿Qué beneficios obtienen los productores al asociarse con la central PRODECCOOP R, L y exportar su café al extranjero?
3. ¿Cómo se aplica el protocolo de control de calidad en las fincas con estándares internacionales sobre el café a exportar?
4. ¿Cuál es el procedimiento para la exportación del café por parte de PRODECOOP R, L?
5. ¿Cuál es la estrategia más adecuada para mejorar la exportación de café orgánico?



## 1.4 Justificación

El café se considera uno de los productos básicos de gran importancia para la economía nicaragüense ya que es el segundo producto con más valor en el mercado después del petróleo. Puesto que el café ha sido y es el principal rubro de exportación de Nicaragua el generador de empleo en el área rural.

Con esta investigación se pretende obtener una mayor información del proceso de producción para la exportación del café de calidad y la relación que hay entre los asociados a PRODECOOP R, L para el desarrollo de la caficultura de Nicaragua.

Este estudio es muy importante para PRODECOOP R, L por que se conocerán las dificultades que tienen los productores en el proceso de producción para la exportación de café orgánico y tomar decisiones para atender a los productores y mejorar los niveles de producción y exportación.

El análisis de esta temática sirve de retroalimentación a los productores para que tomen en cuenta y lleven a la práctica la asistencia técnica que les brinda la empresa. El cultivar un café de calidad ocasiona un incremento en la productividad de sus fincas y diferenciar su producto en el mercado.

Con respecto a su alcance, esta investigación servirá de marco referencial para las cooperativas que presentan situaciones similares a las que aquí se plantean, o que estén dispuestas a mejorar el desempeño sobre la producción del café de calidad y se cumplan las exigencias del mercado preferencial.

Este estudio es relevante, porque brinda un nuevo conocimiento para los futuros investigadores sobre la problemática existente en el proceso de producción para la exportación del café.

Así mismo, para las empresas que exportan a mercados diferenciados como lo es ATLANCTIC, UCOSEMUN, UCPCO, SISA les será útil este estudio para considerar nuevas estrategias que mejoren el trabajo con los productores.



---

## **CAPITULO II. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACION.**

### **2.1 Objetivo General.**

Analizar el proceso de producción del café de los productores socios de la cooperativa PRODECOOP R, L, para la exportación de café orgánico a mercados diferenciados en el ciclo productivo 2014-2015.

### **2.2 Objetivos específicos.**

1. Describir las relaciones y beneficios que tienen los asociados con la empresa PRODECCOP R, L.
2. Determinar los parámetros de certificación para la comercialización en los mercados preferenciales de Café Orgánico a nivel Internacional.
3. Valorar el cumplimiento de los parámetros de certificación implementados en las fincas de los productores asociados a PRODECOOP R, L.
4. Proponer estrategias de producción que permita el cumplimiento de los parámetros de certificación y por ende el incremento en los volúmenes de exportación.



## CAPITULO III. MARCO TEORICO

Esta investigación se resume en 4 ejes teóricos fundamentales que son la base conceptual de esta investigación: 1) Cooperativas; 2) Proceso de producción del café orgánico; 3) Proceso de certificación para la exportación; 4) Mercado diferenciado; A continuación se definen cada aspecto:

### 3.1. Cooperativas<sup>1</sup>

#### 3.1.1 Definición de cooperativas.

Es una asociación autónoma de personas que se han unido voluntariamente para formar una organización democrática cuya administración y gestión debe llevarse a cabo de la forma que acuerdan los socios, generalmente en el contexto de la economía de mercado o la economía mixta.

Su intención es hacer frente a sus necesidades y aspiraciones económicas, sociales y culturales comunes haciendo uso de la empresa. La diversidad de las necesidades y aspiraciones (trabajo, consumo, comercialización conjunta, enseñanza, crédito, etc. de los socios, que conforman el objeto social o actividad de estas empresas, define una tipología muy variada de cooperativas.

#### 3.1.2 Valores que rigen una cooperativa.

La actividad de las cooperativas está regida y signada por un conjunto de valores que la misma Declaración de Identidad Cooperativa de ACI describe así: Las de ayuda mutua, responsabilidad, democracia, igualdad, equidad y solidaridad. Siguiendo la tradición de sus fundadores, los miembros de las cooperativas creen en los valores éticos de honestidad, transparencia, responsabilidad social y preocupación por los demás.

---

<sup>1</sup> Fortanes, D. (2002). Importancia de las cooperativas. Recuperado el 06 de 05 de 2015, de: [www.comerciohispano.com](http://www.comerciohispano.com)



### 3.1.3. Utilidad de las cooperativas.

La cooperativa surge como respuesta a las necesidades del individuo. De esta forma, el primer paso real en la organización de una cooperativa es que exista una necesidad. Las cooperativas son útiles para reunir gente dispuesta a actuar en Conjunto con otros que se encuentren en situación similar, para procurar beneficios comunes. Ello requería de lo mismo, la valoración de la ayuda mutua, así como del compromiso de ofrecer su esfuerzo en términos similares a los demás para el logro de esos propósitos. No lo son cuando predominan valores de carácter personal, con incapacidad de reconocer el esfuerzo colectivo y el aporte individual al mismo.

Sirven cuando quienes se incorporan tienen una actitud solidaria, de aceptar al que se ofrezca a participar en las condiciones estatutarias, sin ningún tipo de discriminación, y a valorar un tratamiento equilibrado para todos. No cuando sobre esos factores se imponen factores diferenciales como el sexo, la raza, el poder económico, o similares.

### 3.1.4 Características de las cooperativas<sup>2</sup>

- Esta sociedad necesita forzosamente un número de socios no menor de 10.
- Un capital variable y principalmente debe funcionar sobre principios de igualdad dentro del régimen de derechos y obligaciones de sus miembros.
- No persigue fines lucrativos y busca el mejoramiento social y económico de sus trabajadores.

La igualdad comienza en la forma de repartir entre los asociados la proporción del tiempo trabajado o bien al monto de las operaciones realizadas. Según se trate de cooperativa de producción o de cooperativa de consumo.

---

<sup>2</sup> Manchester. (1995). Características de cooperativas. Recuperado el 14 de 04 de 2015, de: [www.caf.org.uy/Que-es-una-Cooperativa](http://www.caf.org.uy/Que-es-una-Cooperativa)



Dentro de la sociedad cooperativa no se pueden desarrollar actividades distintas a aquellas para las que están legalmente autorizadas, para ejercer actividades diversas a su objeto, será Preciso obtener la autorización correspondiente de la Secretaría de Comercio ajustándose al reglamento de la ley, de las sociedades cooperativas.

### **3.1.5 Tipos de cooperativas.<sup>3</sup>**

#### **3.1.5.1 Cooperativa de ahorro y crédito.**

Son aquellas que tienen por objeto fundamental fomentar el ahorro y otorgar préstamos a sus asociados con los recursos aportados por los mismos, a un interés muy bajo, con el fin de eliminar los altos costos que representan los créditos otorgados por los bancos comerciales.

Estas operaciones de ahorro y crédito deben estar limitadas exclusivamente a sus asociados y con el dinero proveniente de los mismos, no pudiendo en consecuencia realizar actividades de intermediación financiera, es decir, la captación de recursos del público, incluidas las operaciones de mesa de dinero, con la finalidad de otorgar créditos, financiamientos o inversiones en valores, las cuales están reservadas a los bancos, entidades de ahorro y préstamo y demás instituciones financieras autorizadas y reguladas por la Ley General de Bancos y otras Instituciones Financieras el cual dice la actividad de intermediación financiera consiste en la captación de recursos, incluidas las operaciones de mesa de dinero, con la finalidad de otorgar crédito o financiamiento, e inversiones de valores; y solo podrá ser realizada por los bancos, entidades de ahorro y préstamos y demás instituciones financieras reguladas por este decreto ley.

Sin embargo, las Cooperativas de Ahorro y Crédito, podrán ser entes de ejecución del sistema micro financiero, de conformidad con lo establecido en el artículo 4 de

---

<sup>3</sup> Téllez, C. (2005) Tipos de cooperativas. Recuperado el 17 de 04 de 2015, de: Artículo de revista ANACAFE.



la Ley "Las personas naturales o jurídicas que se dedique a regular o habitualmente al otorgamiento de créditos o a efectuar descuentos o inversiones con sus propios fondos no necesitarán autorización alguna para realizar esa actividad; estarán obligadas a proporcionar a la súper intendencia de banco y otras instituciones financieras. Los datos estadísticos, estados financieros y de más informaciones periódicas y ocasionales que esta le solicite, y a dar libre acceso a sus funcionarios o inspectores, para la revisión de libros, documentos, y equipos tecnológicos". De Creación, Estímulo, Promoción y Desarrollo del Sistema Micro financiero, para prestar los servicios previstos en la citada Ley. Por otra parte, cabe indicar que de conformidad con el dictamen emanado de la Superintendencia de Cajas de Ahorro, las Cooperativas de Ahorro y Crédito se excluyen del ámbito y control de la Ley de Cajas de Ahorro y Fondos de Ahorro.

Por cuanto la naturaleza jurídica de sus operaciones difiere de los elementos esenciales que caracterizan una Caja de Ahorro, como lo son el ahorro sistemático de sus asociados deducidos de su remuneración con ocasión de la prestación de sus servicios y el aporte patronal equivalente a los porcentajes retenidos a los trabajadores.

### **3.1.5.2 Cooperativa agrícola.**

Es una asociación conformada por varios afiliados que trabajan la tierra, comercializan sus productos, aprovechan descuentos y ventajas de comprar en cantidad entre varios agricultores que se unieron en una cooperativa de este tipo. Las Cooperativas agrícolas desarrollan sus labores de forma conjunta y organizada.

Es decir, si las personas que conforman una cooperativa agrícola diseñan, por ejemplo, una marca de mermeladas de frutas cuyos insumos producen ellos mismos, habrán expandido su actividad cooperativa a la producción industrial, con el consecuente beneficio económico tanto para los asociados como para los consumidores.



---

### **3.1.5.3 Cooperativa de producción.**

Tienen por objetivo la producción, manufacturado transformación en forma directa por parte de los, asociados, de artículos naturales elaborados, o la iniciación o desarrollo de toda clase de explotaciones agrícolas, ganaderas, industriales y artesanales distribuyendo los excedentes que pudieran, acumularse por su gestión de trabajo en conjunto, en proporción a la producción, al trabajo manual o intelectual; o al rendimiento con que cada uno de los asociados haya contribuido a la empresa.

### **3.1.5.4 Cooperativa de bienes y servicios.**

Consisten en agrupaciones de personas de un mismo oficio o con un fin común, que por medios propios producen ciertos artículos vendiéndolos directamente y distribuyéndose entre ellos las ganancias.

Este tipo de Cooperativas tienen como meta principal la producción de bienes o prestación de servicios, tales como: la producción industrial o artesanal, la producción agropecuaria o pesquera, la producción minera, transporte colectivo o de carga, producción de diversos servicios del hogar, mantenimiento, reparaciones menores y mayores, salud, hogares de cuidados de infantes y, en general, de todas aquellas actividades que son demandadas por otras personas o instituciones.

### **3.1.5.5 Cooperativa de servicios públicos.<sup>4</sup>**

Son aquellas que tienen por objeto brindar un servicio a los ciudadanos, mediando por ello una contraprestación o remuneración, a través de una tasa o tarifa, autorizada por los órganos competentes del estado responsable de regular tales servicios.

---

<sup>4</sup> Téllez, C. (2005), Ley general de sociedades cooperativas. Recuperado el 13 de 04 de 2015, de: [www.comerciohispano.com](http://www.comerciohispano.com)



---

## 3.2 Proceso de producción del café orgánico.<sup>5</sup>

### 3.2.1 Producción del café.

El grano de café es la semilla contenida a pares en el fruto del arbusto del café. La planta crece en las zonas tropicales debido a sus condiciones de humedad y temperatura y necesita abundante lluvia. Un árbol de café necesita dos o tres años hasta que da fruta por primera vez y es después de cuatro o cinco cuando ya se llega a las cosechas óptimas. Durante 20 años se puede producir café de alta calidad y después la calidad de las cosechas baja progresivamente.

### 3.2.2 Recolección.

Realizar cosecha selectiva de los frutos, evitar la cosecha de granos verdes y celes ya que dan mal sabor de taza y se rompen en la despulpadora. Durante el proceso de recolección se debe tener especial cuidado en los siguientes aspectos: Esperar que los granos estén bien maduros e indicar a los recolectores que sólo deben cosechar granos maduros.

Evitar que junto con los granos vayan hojas, pedazos de palos, terrones o cualquier otra materia extraña. Si por alguna razón esto ocurre, debe ser limpiado antes de ser despulpado. No permitir que los frutos pasen de maduración sin ser recolectados, esto se reconoce por el color rojo oscuro que adquieren. Cuando esto ocurre, sufre un proceso denominado fermentación de la fruta, por la cual adquiere un olor y sabor desagradable y no califica para exportación. El café sobre maduro, una vez seco se ve afectado en su coloración, al cosechar se debe tener cuidado en no dañar las plantas de café.

El café debe de despulparse diariamente, de lo contrario la fruta se fermentará perdiendo calidad. Emplear canastos y sacos limpios y en buen estado. No mezclar granos que han permanecido en el suelo con los recién cosechados.

---

<sup>5</sup> Seevers, R. (2008). Manual de buenas prácticas de manufactura. Recuperado el 14 de 04 de 2015, de: [www.mag.go.cr/bibliotecavirtual/a00205.pdf](http://www.mag.go.cr/bibliotecavirtual/a00205.pdf).



---

### **3.2.3 Clasificación de la fruta:**

Los frutos deben de clasificarse por densidad previo al despulpado para separar frutos brocados, flotes e impurezas, acción que se realiza en el sifón.

### **3.2.4 Despulpado del fruto.**

Es la etapa inicial de la fase húmeda del proceso. Consiste en desprender la pulpa y parte del mucílago adherido a ella, enviándola a depósitos para su posterior disposición, mientras el café despulpado, con un remanente importante de mieles, continúa hacia el proceso de desmucilaginado. Es importante que el despulpado se realice correctamente, ya que influye directamente en la calidad del grano y en el rendimiento que se desea alcanzar.

El despulpado de café maduro de calidad, debe realizarse el mismo día de su recolección. No deben pasar más de 10 horas después de iniciada la recolección, ya que el café en fruta inicia un proceso de fermentación inadecuado.

Por eso, no se debe dejar nunca café de un día para otro, evitándose las mezclas con producto sobre-fermentado y garantizándose una calidad uniforme en todo el café.

Recuerde siempre vigilar que los despulpadores estén bien graduados para evitar granos quebrados o pelados. Para prevenir problemas en este proceso, se recomienda un despedrado instalado antes de los despulpadores. Esto evita que ingresen objetos extraños como piedras, tornillos, etc., que causan el deterioro de las camisas de estas máquinas.

Es importante revisar diariamente que las camisas no estén dañadas o desgastadas, ya que dañan el café que se está procesando, y a su vez, se incurre en pérdidas de café en pergamino, que al ser despulpado se va dentro de la pulpa del café (broza).

#### **En resumen, el proceso incluye:**

- Despulsar el café el mismo día de su recolección.



- No despulpar café recolectado de un día para otro.
- Instalar un despedrado para evitar deterioro de los despulpadores.
- Revisar continuamente los despulpadores.
- Clasificar el café despulpado para separar de café sin despulpar y restos de pulpa. Los despulpadores de cilindro horizontal son susceptibles de graduación.

Después de iniciado el proceso de despulpe, el encargado del mismo deberá verificar durante dicho proceso el adecuado funcionamiento y ajuste de los despulpadores (incluidos los de primera y segundas), para ello se procede como siguiente:

**Revisión del café despulpado:** tomar a intervalos de tiempo constante (se sugiere cada hora), una muestra de un litro o 100 gramos del café despulpado en la mesa de cada despulpador, para contar la cantidad 10 de defectos originados: granos picados, pelados (sin pergamino), quebrados, sin chancar, y broza en el café. Se considera daño mecánico el total de granos picados, pelados y quebrados. La valoración se realiza por peso—procedimiento más sencillo y preciso, y los datos se transformarán a porcentajes, en cuyo caso, la eficiencia del equipo debe ser mayor al 95 por ciento (café despulpado sin defectos).

**Revisión de la broza:** en la salida de los despulpadores, tomar una muestra de 100 gramos y separar los granos enteros y quebrados. Los datos serán transformados a porcentaje y el valor originado no debe ser mayor a un 0.5 %. Los resultados de dicha valoración, se deberán reportar en una bitácora del proceso.

**Aspectos complementarios:** en caso de detectarse un despulpador con problemas, el administrador del beneficio deberá tomar una acción correctiva para no utilizar el equipo en ese estado. Luego de terminar el proceso de despulpe y selección, debe de limpiarse todo el equipo para evitar la presencia de café sobre fermentado en el despulpado del día siguiente.



### **3.2.5 Desmucilaginado.**

El propósito del mismo es eliminar el mucílago que recubre el grano de café. Es un proceso delicado y sobre el cual se debe tener mucho cuidado porque cualquier error ocasiona daños irreparables en la calidad del grano. Existen varias formas de realizarlo:

**Fermentación:** consiste en transformar el mucílago en una sustancia soluble en agua a través de la acción enzimática de microorganismos (hongos, levaduras) y su posterior lavado. Esta planta no implementa este sistema.

**Desmucilaginado mecánico:** Consiste en eliminar el mucílago por medios físicos o mecánicos y su posterior lavado. Es el proceso implementado en los micro beneficios, con él se reduce el consumo de agua además se logra establecer un flujo continuo del proceso y se incrementan los rendimientos sin afectar negativamente la calidad.

### **Secamiento del café lavado.**

¿Cuál es la razón del secado? El secado del café se realiza básicamente porque se requiere mantener la calidad del grano durante el tiempo que sea necesario, Mientras se logra comercializar. Partimos de la definición del proceso de secado, la cual dice:

El secamiento es la remoción de la humedad del producto hasta alcanzar un contenido de humedad en equilibrio con el aire atmosférico normal, o hasta un nivel de humedad adecuado de manera que, durante el almacenamiento la disminución de la calidad del producto por microorganismos u otros agentes sea prácticamente despreciable.

El secado tiene otros beneficios para la calidad, pues un secado bien realizado le da características sobresalientes al grano tales como buena apariencia en oro,



uniformidad de color, el peso justo y garantía de que la calidad de taza reflejará las mejores cualidades. En resumen:

- El secado es el proceso crítico del beneficiado por sus implicaciones en la calidad del grano y la capacidad de proceso del beneficio.
- El secado se compone de tres etapas: Oreado, Pre-secado y Secado.
- La uniformidad del secado es muy importante cuando se realiza el secado en patios, al sol o en secadora: guardiola.
- Cuando se realiza el secado estático no es posible obtener la uniformidad sino hasta después de haber mezclado el grano y dejarlo en reposo.

### **3.3 Certificación para la exportación del café.**

#### **3.3.1 Concepto de certificación.<sup>6</sup>**

La certificación es un proceso de sostenibilidad que incluye buenas prácticas agrícolas en las fincas, responsabilidad social empresarial, cumplimiento de leyes, normativas, mejoras continuas en las fincas y oportunidad de mercado en el mundo del café. Es un procedimiento mediante el cual una tercera parte diferente e independiente del productor y el comprador, notifica por escrito (mediante un certificado de conformidad) que un producto, proceso o servicio, cumple los requisitos específicos establecidos en una norma o reglamento técnico aplicable al producto evaluado.

La certificación constituye una herramienta valiosa en las transacciones comerciales, nacionales e internacionales, además de ser un elemento insustituible para generar confianza en las relaciones, cliente -proveedor.

#### **3.3.2 Importancia de la certificación.<sup>7</sup>**

Es importante porque es una herramienta para la comercialización transparente de estos productos, es la manera en que el consumidor adquiere la confianza suficiente

<sup>6</sup> Valencia, F. (2007). La certificación. Programa de investigación científica. Recuperado el 09 de 08 del 2015 de: [www.cenicafe.org](http://www.cenicafe.org).

<sup>7</sup> Colombia, M. (1996). Importancia de la certificación. Recuperado el 25 de 04 del 2015., de: <http://qcert.com.co/newsite/servicios-qcertdocumentosrelacionados.htm>



en el proceso, así como también el productor puede demostrar que su producto es diferente a los convencionales. Ya que es un método que sirve para comunicar la calidad de los productos ya certificados, aumentar la confianza de nuestros consumidores finales y argumentar la selección del producto así como diferenciarse de la competencia.

Por medio de la certificación esta permite demostrar que se cumple con los requisitos técnicos establecidos en la norma o reglamento con el cual se evaluar el producto. Es una de las posibilidades que tienen las empresas del sector para

Mejorar su competitividad, a través de la garantía de la calidad y los valores que distinguen a un determinado producto. Se debe entender como una estrategia de posicionamiento ya que aporta un reconocimiento público de la calidad de los productores certificados , lo que constituye una ventaja competitivo , que le reportara las empresas beneficios tanto en los mercados nacionales como en los mercados internacionales.

### **3.3.3 Ventajas de adquirir la certificación.**

- Mejora la satisfacción de los clientes.
- Mejora la productividad.
- Reducción de costos.
- Documentación de los procedimientos y registro.
- Entrada a nuevos mercados que exigen certificaciones.
- Reducción de desperdicios.
- Cumplimiento con los clientes que requieren proveedores certificados.
- Vender productos en la unión europea.
- Mejorar los sistemas de calidad propios.
- Hacer rendir la ganancia.
- Tener mejor conciencia de calidad.

### **3.3.4 Desventajas de adquirir la certificación<sup>8</sup>**

---

<sup>8</sup> Téllez, C. (2005), Ley general de sociedades cooperativas. Recuperado el 13 de 04 del 2015, de: [www.comerciohispano.com](http://www.comerciohispano.com)



- Es un proceso complejo que implica invertir para obtener una certificación, que puede ser un problema de algunos pequeños productores, quienes buscan alternativas de asociación con otros productores, para la obtención esta es un proceso tardado.
- La producción en pequeña escala, la deficiente calidad, la falta de capacidades empresariales y de gestión, la carencia de información de mercados y el alto costo requerido para validar o certificar la sostenibilidad en la producción.
- Las oportunidades generadas en los mercados nacionales, regionales e internacionales cada vez más importantes, no han sido bien aprovechadas.

### **3.4 Procedimiento para la certificación.<sup>9</sup>**

#### **3.4.1 Pre-inscripción de la finca.**

Una vez haya seleccionado al organismo certificador contáctese con sus representantes legales y solicite de ser posible y viable una inspección o una visita informal, a la finca. En esta, usted se familiarizara con su inspector, adquirirá más conocimiento acerca del proceso de certificación y podrá discutir puntos como viabilidad ambiental y técnica del proyecto.

#### **3.4.2. Presentación de la solicitud.**

El caficultor debe solicitar al organismo certificador la documentación necesaria para iniciar el proceso de inscripción y contratación. La certificadora enviara inicialmente el formulario de aplicación.

En el cual usualmente se pregunta por información básica como: la identificación completa del propietario de la finca, la ubicación de la finca, el número de fincas y áreas, el tipo de operación y las cantidades aproximadas de productos ecológicos, la distancia y el tiempo necesario para visitar los proyectos que se puede certificar.

---

<sup>9</sup> Valencia, F. (2007). Programa de investigación científica. Recuperado el 09 de 04 del 2015, de: [www.cenicafe.org](http://www.cenicafe.org)



### 3.4.3 Revisión de la solicitud.

El organismo certificador analiza el formulario de aplicación, si la información es completa y coherente la solicitud es aprobada.

### 3.4.4 Información adicional.

Posterior a la aprobación, la certificadora designa un inspector el cual programara la primera visita oficial de inspección a la finca de producción de café orgánico. El

Inspector solicitará al caficultor la preparación de la información básica, la cual deberá estar disponible el día de la inspección o antes si es requerida una evaluación previa. Esta información incluirá:

- **El plan de manejo orgánico del sistema de producción:** se solicitan con la finalidad de evaluar la equivalencia de los estándares orgánicos. Durante el periodo de la certificación, el plan de reducción de la finca por producto y el área en los diferentes años a partir del inicio de la producción orgánica , un listado de los insumos en la producción orgánica, una descripción de los procedimientos apropiados para el manejo del café antes y después de ser cosechados .
- **Flujo grama o diagrama de flujo:** consiste en representar gráficamente movimientos y actividades relacionadas con el sistema de producción de café orgánico en la finca, para su elaboración.
- **Mapa detallado de la finca:** localización de lotes con café, localización de otros cultivos, bodegas, viviendas, fuentes de agua, bosques, vías internas, etc.
- **Registros:** identificación del personal planillas, compra de insumos, venta del café.

### 3.4.5 Inspección de la finca cafetalera.

La inspección en la finca se realiza mediante un protocolo que consiste en una reunión de apertura donde se le explica al auditado los objetos de metodología y la duración de la misma. En la visita de inspección de campo el inspector examina los



lotes de producción, las bodegas de almacenamiento de insumos y del café, los beneficiadores, la maquinaria y los equipos con sus bodegas, así mismo revisa los linderos y verifica el uso del suelo de las fincas. La función del inspector es verificar y asegurar que el caficultor está operando de acuerdo al plan de manejo orgánico y que está cumpliendo con las normas de producción orgánica.

#### **3.4.6 Finalización de la inspección.**

Al final de la auditoria el inspector revisa con el caficultor todos los puntos débiles encontrados, las no conformidades observadas en el incumplimiento de los reglamentos, finalmente el inspector hace una declaración formal de la terminación de la inspección. Presenta un informe detallado de las observaciones y levanta un acta de inspección, la cual debe ser firmada tanto por el inspector, el caficultor y quienes hayan participado en el proceso.

#### **3.4.7 Etapa de evaluación.**

El informe hecho en la finca por el auditor es enviado a un comité de certificación por el cual determina la aprobación de la unidad productiva.

#### **3.4.8 Costos de inspección y certificación.<sup>10</sup>**

Las tarifas cobradas por la certificación, varían entre organismos de certificación, así como por el tamaño y la complejidad de la finca, los costos de inspección y otros factores. es importante que el caficultor entienda que y por cuales rubros el organismo certificador está cobrando .La estructura de costos pueden incluir.

- Los costos anuales de certificación y renovación de la certificación.
- Los costos de inspección.
- Costos por servicios especiales.

### **3.5 Definición de exportación.<sup>11</sup>**

---

<sup>10</sup> Valencia F. (2007). La certificación. Programa de investigación científica. Recuperado el 09 de 08 del 20015, de: [www.cenicafe.org](http://www.cenicafe.org)  
<sup>11</sup> Ventura, S. (2002). Centro de trámites de exportaciones. Comercio internacional, exportaciones. Recuperado el 18 de 04 del 2015, de: <http://www.gestion.org/estrategia-empresarial/comercio-internacional/5666/que-es-la-exportacion>.



La venta de bienes y servicios de un país al extranjero. Es el tráfico de bienes y servicios de un país para que puedan ser usados o consumidos en otro país a cambio de dinero. La exportación puede estar sometida a diferentes acuerdos y legitimaciones teniendo en cuenta las condiciones concretas de cada país.

La exportación radica en la división internacional del trabajo. Por otro lado los países no producen todos los bienes que necesitan, por lo cual se ve en la necesidad de fabricar aquellos que cuentan con una ventaja productiva y que les servirá para obtener los productos y servicios que son más difíciles o más costosos de producir.

### **3.5.1 Importancia de las exportaciones.<sup>12</sup>**

Las exportaciones son muy importantes por que contribuyen con las empresas en lo que son sus ventas, utilidades, reputación, imagen, calidad del producto y del servicio, mejorara cuando se adapte a los estándares internacionales, capacitaciones de personal, adquisición de mejor tecnología, mejores instalaciones, mejores procesos de producción. Permiten diversificar riesgos frente a mercados internos inestables y amortiguar los efectos de problemas macroeconómicos; promueven la operación con economías a escala, de tal forma que se aprovechen mejor las instalaciones existentes y se tenga un nivel de producción que implique menores costos unitarios.

Son una fuente de crecimiento y consolidación de cualquier empresa si es que los mercados internos son extremadamente competitivos; posibilitan obtener precios más rentables debido a la mayor apreciación del producto y de los ingresos de la población en los mercados a los cuales se exporta; alargan el ciclo de vida de un producto; mejoran la programación de la producción.

Permiten equilibrarse respecto a la entrada de nuevos competidores en el mercado interno y mejoran la imagen en relación con proveedores, bancos y clientes. La exportación no se circunscribe a un tamaño previamente determinado de empresa,

<sup>12</sup> Navas, S. (2006). Comercio Internacional. Recuperado el 19 de 04 del 2015, de: <http://www.gestion.org/estrategia-empresarial/comercio-internacional/5666/que-es-la-exportacion>.



aunque pueden existir algunos bienes y servicios en los que se requiera de capitales y la capacidad de coordinar recursos humanos en magnitudes importantes.

### 3.5.2 Ventajas de las exportaciones.<sup>13</sup>

- Aumentar su competitividad interna.
- Participar en el Mercado global.
- Lanzar Nuevo productos.
- Estabilizar las fluctuaciones estacionales del Mercado.
- Ampliar la participación de la empresa en el Mercado.

### 3.5.3 Requisitos para exportar.

#### I FASE

- Declaración de Mercancías de Exportación.
- Factura de Exportación.
- Instrucción de embarque (instrumento que gira el exportador a la línea Naviera.
- Certificado de calidad emitido por el Organismo Nacional de Certificación de la Calidad del Café (ONCC).
- Pre-Certificación Fitosanitaria, emitida por el delegado regional de MAGFOR previa inspección de café.
- Certificado de Origen OIC.

#### II FASE.

- Certificado de Origen SGP, para exportar a Europa.
- Certificado de origen OIC firmado y sellado por Aduana.
- Factura definitiva.

### 3.5.4 Requisitos de inscripción para la exportación.<sup>14</sup>

<sup>13</sup> Salinas, Alfredo (2010). Importancia de las exportaciones. Recuperado el 20 de 04 del 2015, de: [www.alfredosalinas.com](http://www.alfredosalinas.com)

<sup>14</sup> CETREX (2005). Requisitos de inscripción para la exportación. Recuperado el 11 de 04 del 2015, de: <http://www.cetrex.gob.ni/website/reqexp/expcafe>.



---

Toda persona natural o jurídica debe estar inscrita como exportador para poder exportar y debe hacerse actualizaciones de sus datos y firmas autorizadas una vez al año.

#### Personas Naturales

- Fotocopia de RUC
- Constancia de contribuyente DGI
- Registro de firmas
- Identificador de exportador y sus representantes si los tiene
- Poder especial ante el CETREX, notariado para las agencias aduaneras.
- Llenar hoja de solicitud de inscripción autenticada por un abogado.

#### Personas Jurídica

- Fotocopia de RUC
- Solvencia fiscal (motivo del trámite Exportación)
- Escritura de constitución original y fotocopia debidamente inscrita en el registro mercantil.
- Poder general de administración debidamente inscrito en el registro mercantil.
- Carta del presidente o gerente general autorizando firmas o personas encargadas de la empresa a realizar trámites cuando no envían agentes aduaneros.
- Llenar hoja de solicitud de inscripción autentica por un abogado.

### **3.6 Mercado diferenciado.<sup>15</sup>**

Comprende la creación de diferencias en la oferta de productos, también se le conoce como segmentado es donde a marca o empresa se dirige a varios segmentos de mercado y diseñan ofertas individuales para cada segmento.

---

<sup>15</sup> Herdez, O. (2012). Marketing diferenciado. Recuperado el 02 de 05 del 2015, de: <http://www.procafe.com.sv/menu/ArchivosPDF/HojaTecnicaOrganicoYComercio>.



### **3.6.1 Estrategias del mercado diferenciado.**

La estrategia más importante de marketing es la diferenciación del producto ya que esto tiene que ser de carácter auténtico para diferenciarse del resto del producto lanzado al mercado, ya que la percepción del cliente es de mucha importancia. Entre los café denominados diferenciales se encuentran: café orgánico, café de comercio justo, café gourmet y café amigable a la biodiversidad.

### **3.6.2 Café orgánico.**

Es un sistema de producción que tiene como fundamento la conservación y mejoramiento de la fertilidad del suelo, con técnicas e insumos compatibles con el medio ambiente y la conservación de la biodiversidad vegetal y animal. El combate de plagas se realiza mediante prácticas de tecnología limpia tales como: control biológico, uso de trampas, podas, aplicación de productos funguicidas e insecticidas de origen orgánico. Este tipo de café puede ser producido en altitudes entre 500 y 1400 metros sobre el nivel del mar, por lo que se recomienda lo siguiente:

- Cultivar variedades plenamente adaptadas al clima local.
- Utilizar sombra diversificada y plantar otros árboles forestales, que permitan proteger la biodiversidad del lugar.
- Proteger el suelo con obras de conservación y fertilización orgánica y controlar plagas sin productos químicos sintéticos.
- Establecer mecanismo de control para garantizar la calidad de la producción. Para esto se debe cosechar únicamente las cerezas maduras, y el producto debe ser enviado a los beneficios en sacos marcados como orgánicos, procesado en pulperos y pilas específicas; y almacenado en bodegas especiales.

Para convertir un sistema de cultivo de café tradicional a un orgánico, se necesita un período de transición de tres años, y durante este período se deben llevar registros que garanticen un sistema de producción sin la utilización de químicos sintéticos para que el suelo se descontamine de agroquímicos.



Certificación: Para que un productor ingrese al mercado del café orgánico, es necesario que cuente con una certificación que lo acredite y para aplicar a ella, debe cumplir con estrictas normas de producción, bajo el control de inspectores de una Agencia Certificadora Internacional.

### **3.6.3 Café de comercio justo.<sup>16</sup>**

El objetivo del café de comercio justo es el de mejorar el bienestar de los pequeños productores de café y fomentar las prácticas de responsable.

Esto es especialmente importante ya que el café mayormente se cultiva en países en vías de desarrollo y los agricultores pueden verse severamente afectados por los precios altamente fluctuantes del mercado mundial del café.

El Comercio Justo corta a los intermediarios y garantiza al agricultor un precio fijo. Adicionalmente, asegura condiciones dignas de trabajo y promueve el desarrollo de la comunidad.

#### **Características del café.**

- 1) Tenemos información sobre las organizaciones de pequeños productores y la garantía de que ha sido elaborado en condiciones dignas.
- 2) Se acuerda con las organizaciones un precio por el café que permite cubrir los costes de producción e invertir en el desarrollo de las comunidades.
- 3) Apoyo a los grupos caficultores para fortalecer sus estructuras organizativas. Impulsan relaciones comerciales directas a largo plazo.
- 4) Obtienen cafés respetuosos con el medio ambiente que a menudo se cultivan en pequeñas propiedades boscosas.
- 5) Favorece la diversificación productiva para garantizar la alimentación de familias y la venta en los mercados locales.

---

<sup>16</sup> ANACAFE, (2005). Título de revista: Buen café. Artículo de revista: Café de comercio justo, características.



### 3.6.4 Café gourmet y café amigable<sup>17</sup>

El café Gourmet es aquel que se produce en alturas superiores a los 1,200 metros sobre el nivel del mar y en el caso de El Salvador, al menos el 90% del Gourmet es de la variedad Bourbon y Pacamara. Para producir un café como gourmet, aparte de la altura y la variedad, se toma en cuenta la excelencia en las cualidades organolépticas de la taza, y esto sólo se logra con un estricto control desde el manejo agronómico hasta el procesamiento.

Se recomienda principalmente:

- Corte a mano el grano en su estado de madurez plena.
- Garantice que en las pilas de recibo no se mezcle ningún grano verde.
- Realice el despulpado del fruto por separado, y déjelo fermentar de forma natural. Para esto tome en cuenta las condiciones climáticas del lugar, ya que entre mayor es la altura el proceso tiende a ser más lento.
- Lave el grano con agua limpia.
- Seque el café estrictamente al sol.
- Realice una exhaustiva clasificación mecánica y luego una selección a mano.
- Realice un estricto control en el proceso de beneficiado.

El café amigable con la biodiversidad es un café producido bajo sombra de árboles nativos del género Inga (pepeto de río, pepeto peludo, pepeto negro, paterno, nacaspilo o kujín, pepeto de montaña) y árboles nativos caducifolios tales como: conacaste, Cortez blanco, cedro, madre cacao, caoba, laurel, etc. en condiciones agronómicas que favorecen la protección y recuperación del entorno natural, incluyendo el componente humano.

<sup>17</sup> Herdez, O. (2012). Café Gourmet y Café amigable. Recuperado el 02 de 05 del 2015, de: <http://www.procafe.com.sv/menu/ArchivosPDF/HojaTecnicaOrganicoYComercio>.



## CAPITULO IV. CUADRO DE OPERACIONALIZACION POR OBJETIVOS ESPECIFICOS.

Objetivos Específicos.	Dimensiones De análisis.	Definición Operacional	Categorías	Fuente
Describir las relaciones y beneficios que tienen los asociados con la empresa PRODECCOP R, L.	Cooperativa	Es una asociación autónoma de personas que se han unido voluntariamente para formar una organización democrática cuya administración y gestión debe llevarse a cabo de la forma que acuerdan los socios, generalmente en el contexto de la economía. (Fontanez, D. 2002)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Relación que hay entre socio. cooperativa.</li> <li>• Beneficios.</li> <li>• Deberes.</li> <li>• Número de socios.</li> <li>• Cooperativas asociadas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entrevista.</li> <li>• Información documental.</li> <li>• Observación</li> </ul>
Determinar los parámetros de certificación para la comercialización en los mercados preferenciales de Café Orgánico a nivel Internacional.	Mercado diferenciado	Comprende la creación de diferencias en la oferta de productos, también se le conoce como segmentado es donde a marca o empresa se dirige a varios segmentos de mercado y diseñan ofertas individuales para cada segmento. (Herdez, O. 2012)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Proceso de exportación.</li> <li>• Requisitos para la exportación.</li> <li>• calidad.</li> </ul> Países donde exporta.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entrevista.</li> <li>• Observación</li> <li>• Información documental</li> </ul>
Valorar el nivel de cumplimiento de los parámetros para la certificación de las fincas de los productores asociados a PRODECOOP R, L.	Calidad	Cuando alguien adquiere un producto lo hace para satisfacer una necesidad y siempre espera que este producto funcione como lo espera, ya que de esto depende el nivel de satisfacción o comodidad del cliente. (Maldonado, M. 2007)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Costos.</li> <li>• Precios.</li> <li>• Productividad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entrevista</li> </ul>
Proponer estrategias de producción que permita el cumplimiento de los parámetros de certificación y por ende el incremento en los volúmenes de exportación.	Estrategia empresarial	Conjunto de conceptos y lineamientos que utiliza la organización para sobrevivir y crecer, y para obtener productividad en el presente y asegurar su sustentabilidad en el futuro. (Grupo ALBE consultoria, 2015)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Líneas de estratégica.</li> <li>• Actividades por líneas estratégicas</li> <li>• Análisis FODA.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entrevista.</li> </ul>



## **CAPITULO V. METODOLOGIA**

### **5.1 Tipo de investigación.**

Según el uso de conocimiento es una investigación aplicada por qué se va a estudiar la problemática sobre el Proceso de producción de las cooperativas asociadas a PRODECOOP RL. Para la exportación de café orgánico de calidad a mercados preferenciales y diseñar una estrategia para mejorar el proceso.

Esta investigación es de tipo cualitativa por que se analiza a profundidad el proceso productivo de la cooperativa PRODECOOP R, L y se determinan los diversos aspectos que intervienen en dicho proceso.

### **5.2 Universo de estudio.**

El universo de esta investigación lo constituye la central cooperativa PRODECOOP R, L en la ciudad de Estelí y sus cooperativas asociadas, en los diferentes departamentos de Estelí y nueva Segovia. Esta empresa se dedica a la compra-venta de café, miel. Se eligió el rubro del café porque es un producto muy tradicional y es el que más tiene demanda al extranjero.

### **5.3 Caracterización de la ciudad de Estelí.**

Estelí es un departamento de Nicaragua, localizando al norte de la zona central del país limita al norte con el departamento de Madriz, al sur con los departamentos de león y Matagalpa, al oeste con el departamento de Chinandega y al este con el departamento de Jinotega. Tiene una extensión territorial de 2229,7 km.

El clima en el departamento de Estelí, se caracteriza con un clima muy agradable, ya que se localiza a 800 MSN, con temperaturas que oscilan entre los 25°C y los 28°C, con una humedad más baja en comparación a otras zonas del país.



Sus principales actividades económicas son la ganadería y la agricultura; es reconocida internacionalmente por el cultivo y procesamiento del tabaco. Cuenta con una riqueza natural entre las cuales se encuentran impresionantes cascadas, reservas naturales y vestigios arqueológicos precolombinos.

Desde que se introdujo el cultivo del café a Nicaragua este se ha destacado como uno de los principales rubros de exportación tradicional y un importante soporte de la economía del país. Los departamentos de Estelí y Nueva Segovia son los que cuentan con las condiciones climáticas óptimas para el cultivo del café.

## 5.4 Muestra

### 5.4.1 Tipo de muestra.

El muestreo es no probabilístico, porque no todo el universo tiene la misma probabilidad de ser seleccionado.

$$n = \frac{N(Z)^2(P)(Q)}{(N - 1)(e)^2 + (Z)^2(P)(Q)}$$

n: Tamaño de la muestra.

N: Tamaño de la población.

Q: Nivel estándar de la población.

Z: Valor obtenido mediante niveles de confianza.

E: limite aceptable de error maestral.

### 5.4.2 Criterios de la selección de la muestra.

Para seleccionar la muestra se definieron los siguientes criterios:

1. Informantes claves en la empresa, con amplio conocimiento en proceso de producción, certificación y exportaciones (vice gerente, jefe de producción y encargada de exportaciones).



2. Disposición de los informantes claves a ser entrevistados y participación de manera voluntaria en el estudio.
3. Productores de cooperativas asociadas a PRODECOOP R, L que tengan al menos 1 año de producir café orgánico.

### 5.5 Técnica de recolección de datos.

Para cumplir con los objetivos planteados en la investigación, se hará uso de dos técnicas de recolección de datos: entrevista y guía de observación.

- **Entrevista.**<sup>18</sup>

Es un acto comunitario que se establece entre dos o más personas y que tiene una estructura particular organizada a través de la formulación de preguntas y respuestas. La entrevista es una de las formas más comunes y puede presentarse en diferentes situaciones o ámbitos de la vida cotidiana

- **Encuesta.**<sup>19</sup>

Es una técnica de investigación, consiste en una interrogación verbal o escrita que se les realiza a las personas con el fin de obtener determinada información necesaria para la investigación. Cuando una encuesta es verbal suele hacer uso del método de la entrevista y cuando la encuesta es escrita se suele hacer uso del instrumento de cuestionario, el cual consiste en un documento con un listado de preguntas, que se les hace a las personas a encuestar.

- **Guía de observación.**<sup>20</sup>

Se conoce como guía aquello que dirige o encamina. Puede utilizarse de varias maneras, una guía es un tratado que indica preceptos para dirigir cosas; una lista impresa de datos sobre una materia específica; o una persona que enseña a otra un determinado camino entre otras posibilidades. Observación, es la

---

<sup>18</sup> ABC, (2007). Concepto de entrevista. Recuperado el 16 de 08 del 2015, de: [www.abcddefinicion.com](http://www.abcddefinicion.com)

<sup>19</sup> Arturo, k, (2004). Marketing, concepto de encuesta. Recuperado el 15 de 08 del 2015, de: [www.crecenegosios.com](http://www.crecenegosios.com)

<sup>20</sup> José, D. (2010). Concepto de guía de observación. Recuperado el 15 de 08 del 2015, de: [www.temariojosedaniel.com](http://www.temariojosedaniel.com)



acción y efecto de observar (mirar un recato, examinar con atención) la observación permite detectar y asimilar información o tomar registro de determinados hechos a través de instrumentos.

- **Investigación documental.**<sup>21</sup>

Esta se realiza como su nombre lo indica, apoyándose en fuentes de carácter documental, tales como las obtenidas a través de fuentes bibliográficas, hemerográficas o archivísticas, la primera se basa en la consulta de libros, la segunda en artículos o ensayos de revista o periódicos, y la tercera en documentos que se encuentran en archivos como cartas, expediente etc. Investigación de campo esta se apoya en informaciones que provienen entre otras, entrevistas, cuestionario, encuestas y observaciones.

## **5.6 Etapas de la investigación.**

### **5.6.1 Primera etapa: investigación documental.**

En la primera etapa comprendida entre el 11 de abril al 11 de septiembre del año 2015, se recopiló información secundaria la cual fue obtenida mediante visitas a diversas fuentes de información, entre ellas; páginas web, consultas de libros en internet, revisión de literatura en la biblioteca Urania Zelaya (FAREM Estelí).

### **5.6.2 Segunda etapa: elaboración de instrumentos.**

Para la elaboración de las técnicas de recopilación de datos se tomó en cuenta los objetivos específicos de la investigación y los indicadores identificados en el cuadro de operacionalización de los objetivos. La guía de entrevista se elaboró el 24 de mayo del año 2015.

---

<sup>21</sup> Marín, A. (2006). Concepto de investigación documental. Recuperado el 02 de 09 del 2015, de: [www.encyclopedia.humanet.com](http://www.encyclopedia.humanet.com)



### **5.6.3 Tercera etapa: trabajo en campo.**

El trabajo en campo consistió en aplicar las entrevistas a los informantes claves de la central de cooperativas PRODECOOP R. L, Esta etapa se llevó a cabo el 01 de mayo. Se realizó una entrevista semi estructurada, dirigida a los productores del café orgánico en el departamento de nueva Segovia.

- A cada informante se le solicitó su participación de la empresa se le explicó el objetivo de la investigación.
- La Guía de observación se aplicó en uno de los beneficios secos de la empresa, el cual se encuentra ubicado en el municipio de Condega, de donde sale el café listo para la exportación.

### **5.6.4 Cuarta etapa: análisis y elaboración de documento final.**

El informe final se redactó partiendo del análisis de los datos obtenidos mediante la aplicación de entrevistas y guía de observación, cumpliendo con los objetivos específicos de la investigación.

## **CAPITULO VI. RESULTADOS.**

### **6.1 Organización de la central de cooperativas PRODECOOP R.L.**

#### **6.1.1 Antecedentes de PRODECOOP R.L.**

La central de cooperativas PRODECOOP es una organización cooperativa de segundo grado que agrupamos a 38 cooperativas de base integradas por 2,300 pequeños productores, el 30% son mujeres.

Nuestros productores están ubicadas en diferentes comunidades y zonas cafetaleras de los departamentos de Estelí, Madriz y Nueva Segovia, al norte de Nicaragua. Se les brindan servicios tales como comercialización, desarrollo cooperativo que incluye asistencia técnica, capacitaciones, crédito, fortalecimiento institucional de las cooperativas, mejoramiento de la calidad del café y proyectos sociales.



Somos una organización cooperativa certificada, el 100% de los asociados a nuestras cooperativas trabajan con el Comercio Justo, desde el año 1992 estamos exportando directamente al mercado internacional, actualmente tenemos 18 clientes en Europa y Estados Unidos, y desde el año 2006 comenzamos negociaciones con clientes en Japón. En promedio exportamos 30,000 sacos de café, de los cuales el 50% del volumen total es orgánico.

**¿Cómo surge y por qué?** La promotora de desarrollo cooperativo de las Segovia PRODECOOP S.A. nace en diciembre de 1993 como una empresa campesina de servicios múltiples con una visión integral del desarrollo rural., por iniciativa de los productores y profesionales comprometidos, y dado el cambio de escenarios, nace la "Promotora de Desarrollo Cooperativo de Las Segovia, Sociedad Anónima. PRODECOOP, S.A.

La finalidad principal en ese momento era dar respuesta a la urgente necesidad de los(as) productores(as) de vender sus cosechas de café.

Durante esta I etapa (93-96), PRODECOOP logra afianzarse en uno de los eslabones de la cadena; la venta de café.

No se prestaba mucha atención a los otros eslabones; la producción, el acopio, el procesamiento, o el control de calidad. Soportes importantes fueron, y han sido; el comercio justo y la cooperación internacional solidaria.

Es en noviembre de 1997 en asamblea extraordinaria se toma la decisión del cambio de figura jurídica debito a que se esta ha unido a los socios en la participación común bajo los principios de cooperativismo, es así que de una sociedad anónima pasa a convertirse e central de cooperativas de servicios múltiples R, L.

Actualmente de las nueve cooperativas se representan a un total de 2,300 familias campesinas con aproximadamente 20,000 personas directamente beneficiadas.



---

### 6.1.2 Momentos importantes en nuestra evolución.

A partir del año 2000 se inicia una revisión y ajuste del quehacer institucional. Se realiza una planificación más estratégica y se busca claramente:

- Lograr un desarrollo empresarial y productivo que nos permita competir con CALIDAD en el mercado internacional.
- Lograr la SOSTENIBILIDAD de nuestro negocio.
- Mejorar la capacidad organizativa, empresarial y productiva de nuestras Cooperativas Asociadas.

### 6.1.3 Misión, visión, valores y objetivos de la empresa.

**Misión:** PRODECOOP R.L. es una Central de Cooperativas de Servicios Múltiples, Cuya misión es contribuir a mejorar la calidad de vida de las familias de pequeños Productores y productoras asociados(as) a sus cooperativas de base, y de nuestras comunidades en las Segovia, Nicaragua; invirtiendo en el desarrollo a través de Servicios de calidad en toda la cadena de valor del café, miel de abejas y otros productos orgánicos y no orgánicos, con énfasis en la producción.

**Visión:** PRODECOOP R, L es una cooperativa económica y ambientalmente sostenible, con equidad de género y generacional, líder en el fomento de la producción, transformación y comercialización de diversos productos de pequeños(as) productores y productoras asociados(as) a cooperativas de base consolidadas; comprometida con el desarrollo, generando valor agregado y ofreciendo más y mejores servicios a sus asociadas; y fomentando un clima favorable para las alianzas estratégicas.

### 6.1.4 Nuestra diferencia:

- El nivel de desarrollo humano uno alcanzado por los asociados (as) a sus cooperativas de base, es mayor que el promedio nacional en la zona rural.
- Es una cooperativa con equilibrio entre desarrollo social y empresarial.



- Trabajo basado en la familia y para la familia, bajo el concepto de calidad integral (Calidad producto + calidad de servicio + calidad ambiental + desarrollo social = Calidad de vida de las familias). Colaboradores y asociadas trabajando en un modelo de integración único aprovechando las sinergias de ambos.

### **6.1.5 Valores**

Principios y valores cooperativos, de comercio justo, equidad de género y generacional, adaptación al cambio climático y seguridad y soberanía alimentaria, con estructura eficiente de dirección democrática; y gerencia comprometida con el desarrollo.

El compromiso, capacidad y experiencia de sus colaboradores en gestión de recursos financieros, técnicos, materiales, y la capacidad de incidencia política; en favor del desarrollo organizacional de sus cooperativas de base.

### **6.1.6 Objetivos de PRODECOOP R.L.**

#### **Objetivo general:**

Contribuir a mejorar de manera sostenible la calidad de vida de las familias de los pequeños y pequeñas productores (as) de café afiliados (as) a las cooperativas de base asociadas de PRODECOOP.

#### **Objetivos específicos:**

1. Promover y fomentar el desarrollo de las capacidades autogestionarias de las cooperativas de base asociadas y el de las familias campesinas habitantes.
2. Fomentar la educación cooperativa y el desarrollo de relaciones de hermandad, cooperación, Intercambio y solidaridad entre las asociada.
3. Contribuir a mejorar el ingreso y por ende, al desarrollo socio-económico de las familias, Aglutinada en las Cooperativas de base asociadas.



4. Desarrollar capacidades económicas, productivas y empresariales que permitan mejorar los Ingresos de las asociadas.

## **6.2 Organización de PRODECOOP R.L.**

### **6.2.1 Asamblea general de delegados.**

Es el máximo órgano de dirección y deliberación de la Central de Cooperativas de Servicios Múltiples, PRODECOOP R.L. Esta estará compuesta por todos los representantes Delegados(as) de las asociadas activas, de acuerdo al Estatuto y Reglamentos Internos e inscritas, tanto en el Libro de Asociadas de PRODECOOP R.L., como en el Registro Nacional de Cooperativas.

Por Delegado(a) de una asociada se entenderá, aquella persona que representa los intereses de la Cooperativa de base asociada ante la Asamblea General de Delegados(as) de PRODECOOP R, L, y nunca sus intereses personales.

### **6.2.2 La junta de vigilancia.**

PRODECOOP R, L, responde únicamente ante la Asamblea General de Delegados(as). Tiene a su cargo la fiscalización de todas las actividades económicas y sociales de PRODECOOP R, L, los actos del Consejo de Administración y de los demás órganos, el buen desempeño y gestión de la actividad de la Central. Estos también se encargan de vigilar que todas las operaciones estén correctas. Para rendir cuentas de las operaciones estos se reúnen anualmente; estos miembros se reeligen cada dos años por la asamblea general. **Ver tabla N° 1 en anexo No.6.**

### **6.2.3 El consejo de administración.**

Tendrá a su cargo la dirección y administración de PRODECOOP R, L **Ver tabla N°2 en anexo No.7.**



---

#### **6.2.4 Gerencia general.**

La gerencia está dirigida por Merlín Preza (Gerente general) se encarga de dirigir y gestionar los asuntos de la empresa coordinar los recursos internos, representar a las cooperativas frente a terceros y controlar las metas y objetivos.

#### **6.2.5 Comercialización.**

Este departamento está dirigido por Ligia López quien se encarga de la comercialización del café y darle las condiciones y vías de distribución para realizar este proceso es apoyada por tres áreas las cuales son: control de calidades donde se cata el café, el gestor se encarga de efectuar las gestiones con las instituciones para exportar y la responsable de logística, realiza los tramite de exportación de café.

#### **6.2.6 Operaciones.**

Esté departamento es coordinado por el Lic. Rigoberto Rodríguez (vice gerente de operaciones) su función es administrar los servicios generales, recursos humanos, importaciones, compras, mantenimiento de oficinas, reclamos, sugerencias y crédito a empleados. De este se desprende el área de acopio está encargado de comprar el café a los socios y el área de crédito este brinda préstamos a los productores para sus respectivas necesidades.

#### **6.2.7 Finanzas.**

Se encuentra un responsable del area Financiera dirigida por Guillermo Boquín (vice gerente financiero) apoyado por el area contable, quienes deberán informar sobre sus resectivas labores al Gerente General.

#### **6.2.8 Desarrollo.**

El departamento de desarrollo es controlado por el señor Salatiel Valdivia (vice gerente de desarrollo) esta área se encargará de formular los proyectos para los productores según las necesidades de estos el cual está dirigido por los técnicos que monitorean los proyectos a desarrollar en el campo y estos a su vez se encargan de atender a los socios en sus fincas.



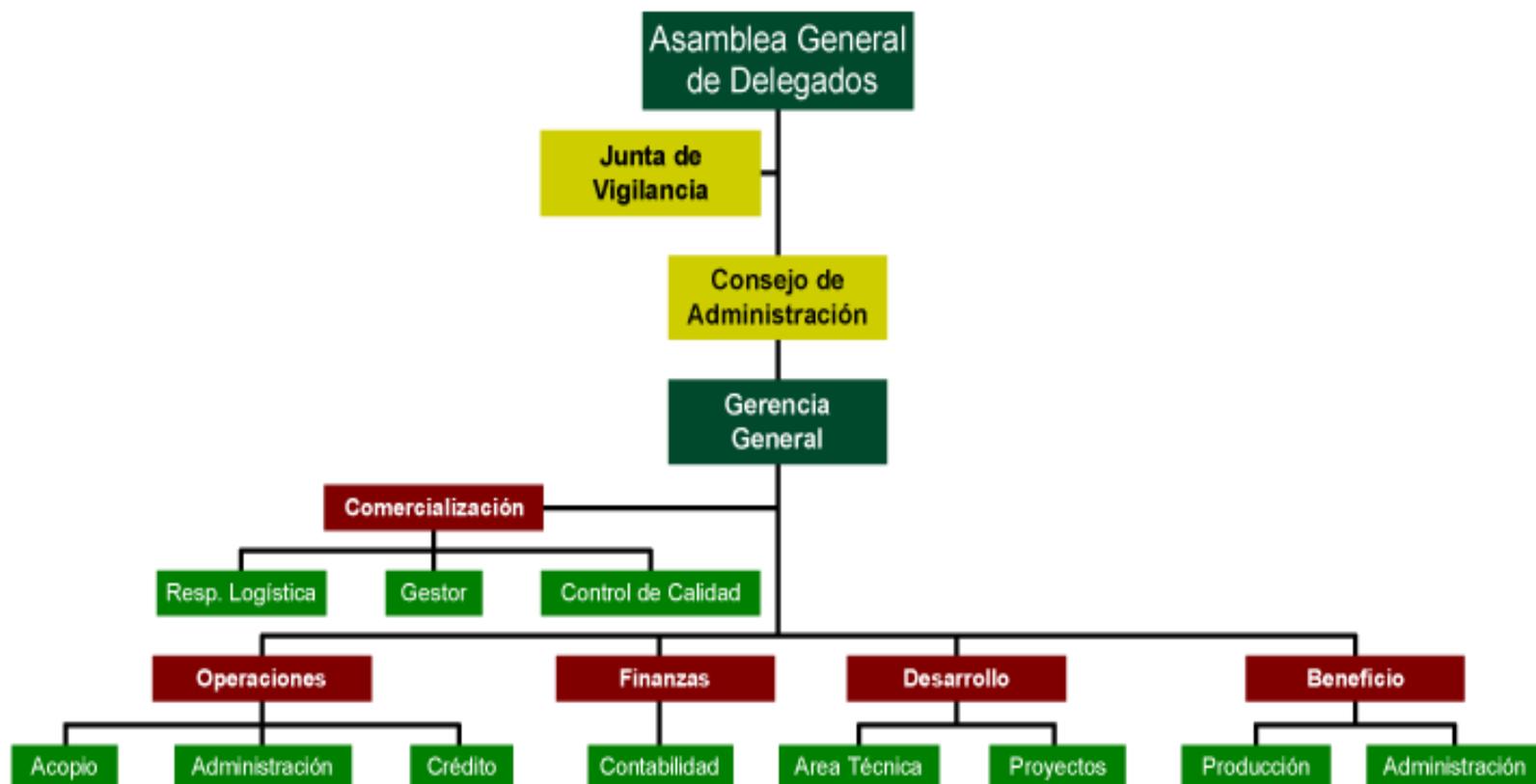
---

### **6.2.9 Beneficio.**

Este sector es guiado por la señora Adilia Hernández (administradora del beneficio seco) quien se encarga de vigilar que la producción este en buen estado según los parámetros de calidad.



6.3 Estructura organizativa de la central de PRODECOOP R, L. Ver tabla N°3 en anexo No.8.



Fuente: PRODECOOP R, L.



### **6.3.1 Función del departamento de asamblea general de delegados**

#### **Dirigir:**

- Es nuestra tarea definir la dirección que debe tomar la Cooperativa. Para ello se deben establecer las políticas, directrices generales y lineamientos estratégicos de la Cooperativa en cumplimiento del objeto social, fortaleciendo la unidad de propósito, dirección y control del Grupo Empresarial.
- También nos compete aprobar los planes y programas de desarrollo de la Cooperativa en cumplimiento del objeto social, fortaleciendo la unidad de propósito, dirección y control del Grupo Empresarial.

#### **Garantizar la administración:**

- Como Asamblea General de Delegados debemos determinar medidas de aseguramiento de la administración en el cumplimiento del objeto social y al fortalecimiento de la unidad de propósito, dirección y control del Grupo Empresarial.
- Así mismo, como Asamblea General de Delegados determinamos las medidas de carácter financiero de acuerdo con el Estatuto y la normatividad legal vigente.
- Somos los encargados de elegir a los miembros de los entes de la Dirigencia de nivel nacional, Comisión Central de Elecciones y Escrutinios y Revisoría Fiscal de acuerdo con la normatividad vigente.
- Definimos las normas de nuestro funcionamiento interno de acuerdo a los estatutos.

#### **Controlar:**

- Interpretamos el Estatuto de la Cooperativa de modo obligatorio para los asociados.



- Evaluamos los informes de los órganos de Administración y Vigilancia teniendo.
- en cuenta las metas económicas y sociales en el marco de aplicación del Estatuto y del Código del Buen Gobierno.
- Aplicamos las sanciones que se requieran a los órganos de orden nacional y a sus miembros, teniendo en cuenta las acciones u omisiones en el ejercicio de sus funciones, aplicando los estatutos y los reglamentos establecidos.
- En receso de la Asamblea, esta función corresponde al Consejo de Administración.

#### **6.4 Relación de PRODECOOP R, L con sus asociados.**

La relación de PRODECOOP R, L con sus asociados es pertinente ya que la mayoría son fundadores, estos laboran desde el año de 1993 los que les brinda una oportunidad a esta empresa para permanecer una afinidad estable con sus socios.

Uno de los aspectos importantes en esta empresa es que gran parte de los socios pertenecen a la directiva tienen cargos y responsabilidades en cada una de las cooperativas, esto ayuda en la toma de decisiones de la empresa ya que esta va en dependencia de la relación de estos y se obtienen de manera eficiente y eficaz estos van de la mano para obtener mejores resultados y mantener el posicionamiento en el mercado.

Los representantes de cada cooperativa asociados a PRODECOOP tienen un grupo comunitario con los pequeños productores, quienes se reúnen con estos para llegar a cabo los temas abordar, este grupo es para compartir gastos en conjunto como el pago de la certificaciones de sus fincas que si no fuera así los productores no tendrían como pagar, sin embargo son de escasos recursos y su único sustento es la producción del café, esto lo hace funcionar PRODECOOP cuando se reúne con



Cada representante de cooperativa para informarles sobre innovaciones, para mejorar la calidad de vida y los ingresos de los productores.

Las visitas de los técnicos hacia los productores para corroborar como marcha el proceso del café y satisfacer consultas de los productores sobre el llevar registros de costos o gastos en sus fincas y producir todo natural para la calidad del café en su proceso, como hacer abono orgánico natural con (lombrices) como aplicar los químicos naturales. También hay relaciones que más adelante se detallan.

De acuerdo a la entrevista realizada a los productores en la relación con PRODECOOP, la califican de manera positiva, tienen buena comunicación, es armoniosa, hay interacción como una escuela que siempre se aprende y se aporta. Son activos en las reuniones que realiza PRODECOOP en cuanto a café, todos los años la calidad es diferente, tiene que ver con el grado de mantenimiento y la asistencia técnica que brinda la empresa, lo que consideran importante el producir café orgánico porque se contribuye a la conservación. Mejoramiento del medio ambiente, las prácticas orgánicas por lo tanto es exigido vender todo el café y ser netamente orgánico.

Para garantizar lo antes mencionado se refleja en la descripción del siguiente cuadro:

**Cuadro N° 1. Desde cuando es socio de PRODECOOP. Universo: 38 encuestados.**

periodo	frecuencia	Porcentaje
1993	31	82%
2000	7	18%
<b>Total</b>	<b>38</b>	<b>100</b>

*Fuente: datos primarios de la encuesta. Junio, 2015.*

Un 82% de productores son socios desde que se fundó esta cooperativa en el año 1993, el otro 18% son ingresados recientemente.

Según la encuesta sobre la relación, la mayoría de los socios se han mantenidos activos desde su fundación porque consideran tener una buena relación y esto hace que



mantengan sus compromisos con PRODECOOP y la minoría relata que son nuevo ingres, estos son hijos de productores que tienen

Deseos de superación, opinan que la relación con la organización es pertinente y la consideran excelente por la atención de los técnicos para las mejoras de su cafetal.

Como ya se ha mencionado, algunos productores poseen cargo en sus cooperativas bases, como se explica en el siguiente cuadro:

**Cuadro Nº 2. Posee algún cargo en PRODECOOP. Universo: 38 encuestados.**

Cargo	Frecuencia	Porcentaje
Si	21	55%
No	17	45%
<b>total</b>	<b>38</b>	<b>100</b>

*Fuente: datos primarios de la encuesta. Junio, 2015.*

El 55% de los encuestados mencionan que si tienen cargos y el 45% que no. Esto muestra que de cada 10 encuestados 8 de ellos se relacionan

Directamente con PRODECOOP, al poseer cargos como: vocalistas, tesoreros, presidente, vive-presidente de cada cooperativa base, ayudan al Funcionamiento y mejoramiento para ellos mismos, con responsabilidades en su propia cooperativa. Ven directamente como trabaja la central y si esta se interesa por mejorar la calidad de vida de las familias del campo.

#### **6.4.1 El procedimiento para ingresar como socio a PRODECOOP**

##### **R, L.**

Los requisitos que exige PRODECOOP a los productores de las cooperativas para asociarse a la central:

- Ser un productor de café.
- Tenga el deseo de ser asociado.



- El productor que desee asociarse tenga deseos de superación.
- Cartas de solicitud.
- Sea mayor edad.
- Carta de recomendaciones.
- Fotocopia de cedula.
- Una carta donde se comprometa con cumplir con los reglamentos y estatutos de la cooperativa.
- Un registro de todas las labores.
- Vender la producción de café a la empresa PRODECOOP R, L.
- Dar una aportación para llegar a ser socio.
- Para retirarse debe hacer una carta de renuncia para enviar al consejo a los quince días está la respuesta.

Después de haber cumplido con estos requisitos el asociado es convocado a la cooperativa base donde se le pide el ingreso voluntario, el cual tiene que recibir 40 horas de capacitación y luego se le llama a una asamblea ordinaria o extraordinaria, en el que la junta directiva toma la decisión si se aprueba o no el ingreso de este y si esta repuesta es positiva se le dan las instrucciones, también se le da a conocer las políticas de la empresa y ver la parte legal.

Estos socios se deben de adaptar al cumplimiento de las normas y reglas del estatuto de la cooperativa según la ley 499 que rige el movimiento de cooperativa en Nicaragua, es importante que los socios cumplan con las normas y reglas establecidas.

#### **6.4.2 Ubicación y características de los productores asociados a PRODECOOP R, L.**

Los productores asociados a la central de PRODECOOP están clasificados en tres categorías ya que no todos poseen los recursos necesarios para su proceso de producción como son:



- **Productores Grandes:** Estos cuentan con los recursos monetarios suficientes, poseen tierras fértiles, en cantidad abundante y por parte de PRODECOP obtienen mayor confiabilidad a la hora de solicitar un crédito, Y son denotados como los mejores productores por entregar la mayor cantidad y mejor calidad de café.
- **Productores Medianos:** Estos poseen recursos monetarios limitados, poca tierra para trabajar, por parte de PRODECOOP brinda el financiamiento necesario y estos cumplen con la cantidad de café que deben entregar.
- **Productores Pequeños:** Estos no poseen con los recursos monetarios suficiente, no cuentan con tierras propias, por parte de PRODECOOP no les da el financiamiento necesario por lo cual no cumplen con la entrega y forma del producto.

La central de PRODECOOP está compuesta por 38 delegados de cada cooperativa base dónde se localizan en tres departamentos y nueve municipios del norte de Nicaragua los cuales son: Estelí, Madriz y Nueva Segovia. Estos mismos se comprometen a controlar las gestiones que son asignadas a cada cooperativa por la empresa.

### **6.4.3 Valoración de toma de decisiones de los productores en PRODECOOP R.L.**

La incidencia de los socios-productores en la toma de decisiones de PRODECOOP, consideran que un determinado nivel tiene la oportunidad de opinar de manera efectiva en las decisiones de la Cooperativa. Como lo reflejamos en el siguiente cuadro:



**Cuadro Nº 3. Como incide usted en la toma de decisiones de PRODECOOP. Universo: 38 encuestados.**

<b>incidencia</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Directa	31	82%
Indirecta	7	18%
<b>total</b>	<b>38</b>	<b>100</b>

*Fuente: datos primarios de la encuesta. Junio, 2015.*

El 82% incide de manera directa con PRODECOOP Y el otro 18% de manera indirecta.

La encuesta señala que un alto porcentaje de los productores cuentan

con cargos el cual les facilita la influencia en la toma de decisiones porque ven que les afecta para una buena decisión. Ya sea para el mejoramiento en las relaciones productivas o sociales tomando en cuenta que tienen un voto de confianza por los años de estar asociados a PRODECCOP. Y el porcentaje más bajo son los socios ingresados recientemente ya que son nuevos, no poseen cargos y no tiene experiencia por lo que están en espera.

Otro aspecto relevante es cuando ellos expresan ser miembros de la directiva de su propia Cooperativa o de tener algún cargo o responsabilidad en PRODECOOP es decir estar dispuesto a trabajar por el bien común de los productores, se relacionan de manera directa con la Gerencia, con los Técnicos, con los otros socios en la Asamblea General o en los grupos de trabajo que se organizan en la búsqueda del cumplimiento de la misión y visión de PRODECOOP R.L todo para mejorar la calidad de vida de las familias campesinas.

Es importante destacar que al tomar una decisión se debe hacer en conjunto es decir todos reunidos para que no se dé un mal entendido, aportando lluvia de ideas, opiniones para que al aplicar las decisiones no ocurran desvíos en la aplicación y como se va ejecutar tomando en cuenta que un buen plan no funciona si no se aplica como se debe, o no es bien ejecutado.



#### 6.4.4 Principales beneficios de productores socios de PRODECOOP R, L.

La empresa PRODECOOP R, L les brinda beneficios a sus 38 cooperativas asociadas subsiguientemente a sus socios integrados conformada por 2300 familias con el objetivo de mantener a sus socios activos para que estos tengan un mejor rendimiento en el trabajo que realizan, para así obtener mejor calidad, cantidad y mayor producción de café lo cual beneficia tanto al productor como a la central de cooperativas. Dentro de los beneficios se identifican las siguientes:

- Crédito para la producción a corto, mediano y largo plazo.
- Servicios de Asistencia técnica.
- Capacitación administrativa y productiva.
- Programas.

Los beneficios que se obtienen al ser socio de PRODECOOP son notables porque se realizan con el fin de mejorar la calidad de vida y los cafetales de los productores de escasos recursos que producen café orgánico, para sustentar esto, se refleja en el cuadro siguiente:

**Cuadro Nº 4. Qué tipo de beneficios obtiene al ser socio de PRODECOOP. Universo: 38 encuestados.**

<b>incidencia</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Social	18	47%
Productivo	12	32%
Financiero	8	21%
<b>Total</b>	<b>38</b>	<b>100</b>

*Fuente: datos primarios de la encuesta. Junio, 2015.*

El 47% de los productores son beneficiados en lo social, un 32% favorecido en lo productivo y un 21% en lo financiero.

En su totalidad los socios consideran que son beneficiados por ser miembros de PRODECOOP, de una u otra forma obtienen beneficios en lo social, que son los productores que producen un café orgánico lo que es reflejado en sus ingresos, al igual la ayuda productiva van de la mano por que la mayoría obtiene una buena



producción, con lo financiero son favorecidos los de bajos recursos ya que estos levanta la inversión en su producción.

Los productores opinan que los beneficios brindados por parte de PRODECOOP les ayuda de forma directa y satisfactoria ya que les proporciona: Nuevos ingresos, mejor comercialización, acceso a financiamiento a corto, mediano y largo plazo, además de esto les brindan programas de impacto social, la administración y desarrollo de proyectos se unen con las organizaciones como CRS caritas diocesanas que no son a fines del gobierno y que dan proyectos de renovación de café, seguridad alimentaria, formación en cuanto a capacitaciones a los productores de las fincas.

#### **6.4.5 Beneficio del crédito.**

La central de cooperativas PRODECOOP R, L brinda el servicio de crédito o financiamiento a los productores para la producción y el mantenimiento del café, el monto es de acuerdo a la necesidad del productor y de la capacidad de pago. Los Socios que solicitan crédito lo hacen en dos épocas la primera para darle mantenimiento a la tierra entre junio y julio, la segunda en noviembre para la preparación del terreno húmedo y el planteamiento de cosecha. Hay socios que son beneficiados con mejores financiamiento por tener años de servicios en la empresa, obtienen solvencias como son: Créditos para mejora de vivienda, compra de terreno y bienes inmuebles.

Los productores para optar a un crédito deben de cumplir con los siguientes requisitos:

- Ser asociado a una cooperativa base de PRODECOOP.
- Estos créditos son solo para el mantenimiento, renovación y apicultura.
- Tener entregas de café a PRODECOOP durante los últimos tres ciclos.
- No estar en estado moroso.



Después de que los productores cumplan con los requisitos del crédito deben firmar un contrato en el que se comprometen a entregar una determinada cantidad de café que obtengan en los ciclos productivos y si no cumplen PRODECOOP se ira por vía judicial donde la abogada manda una notificación a la cooperativa para que este realice su pago y si no lo hace se obligara a lo siguiente:

- Hacerle llamados para que responda por el incumplimiento del contrato.
- Visitar al productor y que se llegue a un acuerdo.
- Embargar lo que está bajo garantía.

PRODECOOP considera el embargo pero no lo realiza por que llegan a un acuerdo con los productores. Solo se les aplica una multa de \$10 por quintal de café que no fue entregado, y estas personas se comprometen a pagar la deuda

A continuación se explica por qué reciben financiamiento en los siguientes cuadros

**Cuadro N° 05. Recibe financiamiento de PRODECOOP R, L. Universo: 38 encuestados.**

<b>Categoría</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Si	35	92.10%
No	3	7.80%
<b>Total</b>	<b>38</b>	<b>100</b>

*Fuente: datos primarios de la encuesta. Junio, 2015*

Un 92.10% si reciben financiamiento y un 7.80% no obtienen financiamiento.

La mayoría de los socios reciben financiamiento para la producción de café por parte de PRODECOOP, R, L. son fondos que ellos mismos ahorran en la central de su misma venta del café. El porcentaje más bajo que no ha obtenido un financiamiento por la empresa es porque son de nuevo ingreso ya que no tienen el suficiente tiempo de entrega de café.



**Cuadro N° 06. El financiamiento es suficiente para lo planeado en sus fincas. Universo: 38 encuestados.**

Categorías	Frecuencia	Porcentaje
Si	10	25%
No	28	75%
<b>total</b>	<b>38</b>	<b>100</b>

*Fuente: datos primarios de la encuesta. Junio, 2015*

Un 75% respondieron que no es suficiente y el 25% dicen que si es suficiente.

Las encuestas refieren que la menor parte de los productores valoran que

es suficiente para abastecer sus cosechas y su capacidad de pago es cómoda y la mayor parte de los productores que son de bajos recursos, su capacidad de pago es menor y su fondo de ahorro es bajo porque producen poco. Lo que significa que el financiamiento que reciben por parte de PRODECOOP, R, L. no les cubre el 100% del costo de la inversión en sus fincas para obtener una producción aceptable.

**Cuadro N° 07. El financiamiento se les entrega en tiempo y forma. Universo: 38 encuestados.**

Categorías	Frecuencia	Porcentaje
Si	38	100
No	0	0
<b>Total</b>	<b>38</b>	<b>100</b>

*Fuente: datos primarios de la encuesta. Junio, 2015*

Según encuesta realizada un 100% dice que si reciben

Financiamiento en tiempo y forma pero que el problema es que este es muy limitado, esto viene a caer a lo mismo que los productores ahorran de acuerdo a lo que ganan al vender su café y a veces esto no es suficiente para el mantenimiento de sus tierras y cuando solicitan préstamos a PRODECOOP va de acuerdo a su capacidad de pago.



**Cuadro Nº 08. Está de acuerdo con la forma de pago. Universo: 38 encuestados.**

De acuerdo	Frecuencia	Porcentaje
Si	38	100
No	0	0
total	38	100

Fuente: datos primarios de la encuesta. Junio, 2015

La encuesta refleja que el 100% les favorece la forma de pago además están de acuerdo con los intereses de la tasa del (12%) expresando que son los más bajos en la región. Y que al vender la cosecha a PRODECOOP les

Descuentan el pago del préstamo adquirido. Va de la mano para las mejoras de las familias y algún proyecto social o productivo todo sea para mejorar los ingresos y obtener mayores utilidades.

Ellos entregan su producción a PRODECOOP, R, L. calculan el precio a pagar por esa producción, le descuentan la deuda que ellos adquirieron en el financiamiento y solo se le entregan la diferencia que existe entre el costo total de la producción menos el costo del financiamiento.

*“Revela que el financiamiento que brinda PRODECOOP es bueno porque ellos lo utilizan en diferentes aspectos como puede ser en renovación del cafetal, renovación de áreas dañadas, el producir café orgánico es bastante caro, también la mano de obra lo que va aumentando el salario, algunos productores se llevan a sus familias incluyendo a los niños pequeños cosa que la certificadora tiene como regla el “no trabajo a los menores de edad” al campo para el proceso de corte o alguna otra actividad. Y está de acuerdo con las relaciones de financiamiento que obtiene por parte de PRODECOOP y lo reciben en tiempo y forma al igual el pago de los intereses bastante cómodo y adaptados a la situación económica de los socios. En otras palabras el financiamiento es bueno solo que hay que superar el monto del préstamo”. Entrevista ejecutada al productor Mauricio García, de la cooperativa Anselmo Días, realizada el 21 de junio 2015.*



### **6.5.6 Beneficio de las capacitaciones.**

Las capacitaciones que se les brindan a los productores por la central de cooperativas PRODECOOP R, L son orientadas por los técnicos hacia los representantes de cada cooperativa quienes se encargan de transmitirlo a los productores, por lo general se hacen mensualmente.

Estas instrucciones son en base a temas relacionados a los procesos de organización, producción y administración de los recursos. También capacitan por medio de aprendizaje en prevención, control de plagas y enfermedades, monitoreo o muestreo para conocer el estado en que se encuentra el cultivo con relación al ataque de plagas y enfermedades, diagnósticos productivos para saber cuántas plantas necesitan preservarse, como detectar fallas físicas en el terreno y de acuerdo a eso se hace un plan de rehabilitación o de repoblación de la parcela del café y mejoramiento de la misma para mejorar la producción del café.

También se les habilita en la elaboración de insumos orgánico con el objetivo de ir minimizando la utilización de químico sintético y agroquímico para controlar y prevenir las plagas. Esto se hace de manera que se convine el manejo cultural, con la aplicación de químicos, otras capacitaciones es sobre regulación de sombras poda, manejo del cultivo, registros contables, manejo orgánico de los cultivos, control interno.

Se encuentran dos modalidades de reuniones para la capacitación, una se hace a nivel de cooperativa y según la capacitación de acuerdo al tema a abordar y la siguiente se les hace un llamando a cada representante de cooperativa para que estas persona les oriente a sus promotores e inspectores internos oficiales de control a brindar información sobre los temas afrontados.

*“Recibo capacitaciones para el manejo de café orgánico mensualmente y los temas que abordan es la elaboración de algunos abonos, manejo de tejido, manejo de*



*como sembrar el café, como llevar un registro y luego comparto estas orientaciones con mis compañeros socios”. Entrevista ejecutada al productor Juan López, de la cooperativa Juan Francisco Estrada, realizada el 05 de mayo 2015.*

### **6.5.7 Beneficio de programas y/o proyectos.**

Todo proyecto parte de un diagnóstico este va enfocado en las necesidades del productor, de acuerdo a las entrevista que hace PRODECOOP a las comunidades, caracterizan la ubicación, el tipo de suelo para el cultivo, la cantidad de persona que existen, al obtener estos datos se realiza un cálculo donde se priorizan las necesidades de las familias y a partir de esto se formulan los proyectos en base a los objetivos que se quiere alcanzar para lograr cumplir las metas se deben de contar el presupuesto necesario.

Las actividades se realizan de acuerdo al tiempo, fenología, cultivo y rubro que se va a ejecutar, al final se tiene que dar seguimiento y monitoreo a las actividades que se van desarrollando. se presenta un impacto del proyecto de manera positiva porque se le de salida a los objetivos que se plantearon al inicio. Los resultados se presentan a corto, mediano y largo plazo.

Los programas y proyectos que brinda la central de cooperativas PRODECOOP R, L son elaborados y gestionados por el área de desarrollo y orientados a los técnicos quienes se encargan de echar andar los programas. Los cuales son:

- Seguridad alimentaria en las Segovia.
- Rehabilitación de medios de vida de asociados.
- Autogestión y seguridad alimentaria en cooperativas base.
- Política de Equidad de Género.
- Finca con fines de validación y transferencia tecnológica.
- Renovación de cafetales.
- Programas de impacto social, en la administración y desarrollo.
- Becas para secundaria y universidad.



- Paquetes escolares.
- Rehabilitación de medios de vida de asociados.
- Certificación de 445 H de café orgánico de las cooperativas.
- Renovación de cafetales.

Estos programas y/ o proyectos son apoyados por organizaciones que facilitan la ejecución financieramente estos son:

- Centro cooperativo sueco.
- Seguridad alimentaria.
- Green Mountain.
- CRS.

#### **6.5.8 Valoración de beneficios según asociados.**

Los productores asociados a PRODECOOP reciben beneficios sustanciales, que son valorados de gran provecho, utilizados para reinversiones, en sus actividades productivas. Los productores expresan que a través de los benéficos obtenidos han mejorado su calidad de vida como productor en cuanto a la:

- La formación académica de sus hijos.
- Mejoras en la producción del café.
- Conocimiento y preparación profesional de sus hijos por medio de las becas.
- Estabilidad laboral.
- Elevan su estatus social.
- Realizar mejoras en sus viviendas.
- Ampliar banco de tierra.

*“Está empresa de gran reputación para nosotros como pequeños productores porque nos ofertan mejores precios en las compra del café a diferencia de otras empresas como SISA, no brinda buenas condiciones a la hora de entregar el café*



*y con PRODECOOP Se obtiene ganancias y utilidades hasta 15, 20 dólares por quintal, en cuanto a la venta de café. Una sugerencia para esta empresa es que deberían de mejorar el orden natural de cultivo. Unas de las limitantes en cuanto a los precios del café es que hay cierta restricción en el precio, ya que tienen que terminar el proceso de comercialización y hasta entonces se conoce el precio global cuando se realiza el cierre fiscal”. Entrevista ejecutada a doña Esmilda Rodríguez de la cooperativa canta gallo, se realizó 22 de mayo 2015.*

PRODECOOP R, L se enfoca en la educación, formación académica en los hijos de sus asociados, se les proporciona paquetes escolares para primaria, becas para secundaria y universidad la persona que es beneficiada tiene que estar activa en sus estudios, este beneficio lo distribuyen entre 3 a 5 becas por cooperativas esto le es de gran ayuda a los productores, ya que se les facilita económicamente. Por los que sus hijos se animan a estudiar y progresan sus conocimientos.

*“Los beneficios que tiene al ser asociado a PRODECOOP es la comercialización de café del productor ya que si no estuviera asociado lo vendería a comerciantes y mientras que en PRODECOOP ofrece un precio diferenciado es decir compra a precio de plaza, ejemplo: El café está a 3,000 llevo el café y se me cancela a 3,000 y posteriormente se exporta. Entonces se mira si hay ganancia y de la ganancia me remuneran dependiendo de la cantidad de café que se vendió”. Entrevista ejecutada al productor Juan López de la Cooperativa Anselmo Díaz. Se realizó el 22 de mayo del 2015.*

*“Hemos soñado con lo que dejaremos a nuestros descendientes, educación, conocimiento, democracia, organización y sobre todo un medio para vivir dignamente, así será la nueva generación que se ha empezado a forjar, la nueva generación de PRODECOOP”. Entrevista ejecutada a la joven Fátima de la cooperativa 17 de octubre. se realizo el 11 de junio del 2015.*



*“Que nuestra gente viva mejor, que tenga mejor educación, que las mujeres tengan sus espacios de participación y toma de decisiones, que tengamos oportunidades de vivir mejor, esto es Desarrollo Cooperativo”. Entrevista ejecutada al señor Guillermo Quintero de la cooperativa canta gallo. Se realizó el 28 de mayo del 2015.*

A continuación se da a conocer en el siguiente cuadro la manera de como adquiere los insumos para el cultivo.

**Cuadro Nº 09. Donde adquiere los insumos y herramientas para el cultivo. Universo: 38 encuestados.**

Herramientas	Frecuencia	Porcentaje
PRODECOOP	20	53
Mercado	18	47
<b>Total</b>	<b>38</b>	<b>100</b>

*Fuente: datos primarios de la encuesta. Junio, 2015*

El 53% adquieren los insumos por parte de PRODECOOP. Y el otro 47% lo compran o los buscan en el comercio. En el cuadro se argumenta que casi la mitad de los productores adquieren los insumos y herramientas

por los beneficios que brinda PRODECOOP, las herramientas son solicitadas por los productores y la empresa analiza situación ve si en realidad el productor necesita las herramientas, proceden a dar repuestas a las solicitudes. Y los insumos se obtienen gracias a la asistencia técnica y capacitaciones el cual se les ha enseñado como hacer abonos naturales para su mismo café.

Y la otra pártelo compran o los buscan en el mercado ya que estos productores por decisión propia prefieren herramientas e insumos de mejor calidad con diferencia a las de la empresa.



**Cuadro N° 10. Les beneficia a los socios comprarle los productos a PRODECOOP R, L. Universo: 38 encuestados.**

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Si	23	60%
No	15	40%
<b>Total</b>	<b>38</b>	<b>100</b>

*Fuente: datos primarios de la encuesta. Junio, 2015*

Un 60% de los productores comentan que les benefician y el otro 40% en otros negocios.

Los productores opinan que tienen que recurrir a otras empresas o mercados para garantizar la materia prima y una buena cosecha. De igual manera se acertó una opinión importante de que no están completamente satisfechos con la Cooperativa en cuanto al abastecimiento de insumos, gran parte de ellos expresan que si le beneficia pero no en su totalidad, por lo que tienen que recurrir a otras instancias y esto les acarrea en mayores costos y tiempo

## **6.6 Parámetros de certificación de los mercados preferenciales donde comercializa PRODECOOP.**

### **6.6.1 Parámetros de certificación internacional.**

Las certificaciones son muy importantes para el proceso de exportación. Desde que esta iniciativa se pusiera en marcha se ha registrado un fuerte crecimiento, sobre todo en el mercado europeo.

Según el cuadro más de la mitad de los socios son beneficiados por comprar las herramientas con PRODECOOP, porque se les facilita y se ahorran el tiempo de realizar estas compras, mientras que la otra parte dice que no es favorable para ellos ya que estos prefieren comprar sus propios utensilios ya que prefieren la calidad.



Este se centra en la promoción de buenas prácticas empresariales como componente importante para lograr la sostenibilidad. Su norma recoge una serie de criterios sociales y medioambientales para la adopción de prácticas responsables en el cultivo de café y la gestión eficiente de las explotaciones.

La certificación para la empresa es una necesidad, una oportunidad de mercado y una estrategia de negocio, porque a nivel mundial los consumidores quieren café certificado, entonces hay que certificar más café para tener acceso a esos mercados. PRODECOOP contribuye en vender el café a buenos precios que garanticen al productor mejorar sus condiciones de vida.

Los requisitos para la certificación que tiene PRODECOOP con los clientes, son:

1. Numero de contrato con el cliente.
2. El número de lote que es un código que PRODECOOP proporciona.
3. Peso neto.
4. Peso bruto.
5. Lo que el cliente solicite.

La importancia de contar con una certificación, es darle seguridad al cliente del producto a causa de que si cuenta con café certificado se sabe que le van a pagar por calidad no por cantidad solo por estar certificado ya es orgánico y mediante el comercio justo, se beneficia el productor. Parámetros de calidad que PRODECOOP debe cumplir al momento de exportar al mercado exterior son:

- La calidad del café que fue pactada, está es tratada con el cliente lo que va de acuerdo al tipo de preparación que le esté vendiendo si el café es con preparación europea solo puede llevar de uno a diez defectos en un lote de café y estos están pactados con el cliente.
- Si es una preparación americana puede llevar 20 defectos como grano mordido, quebrado y caracoles.



- Si el cliente pide un café de tasa excelencia esa calidad de café se le venderá ya que no tiene que llevar ningún defecto.
- La calidad la establece el comprador y el vendedor, esto depende de la preferencia del cliente.

### **6.6.2 Posicionamiento de PRODECOOP R, L en el mercado diferenciado.**

La central de cooperativas empezó en el mercado internacional, para mantener sus clientes fijos, pero con seguimiento del personal de exportación ha desarrollado una serie de habilidades que ha permitido posicionarse en el mercado diferenciado en la venta del café. En primer lugar tener responsabilidad, compromiso, buena comunicación, participando en feria, visitando clientes, es una forma de darse a conocer a nivel de mercado. PRODECOOP tiene una buena comunicación con sus clientes estos confían en ellos.

### **6.6.3 El proceso de exportación a mercados preferenciales.**

Proceso de exportación es el siguiente, estar registrado en el CETREX que es el centro de trámite de las exportaciones y el CETREX tiene sus requisitos que son:

- Presentar documento de la personería jurídica de la empresa.
- Un representante legal.
- Poder de representante legal.
- Firma de las personas que van a firmar documento ante el CETREX.

Una vez registrado ante CETREX, hay que realizar una serie de requisitos en el caso de ser la primera vez que se va a exportar el café primero se debe hacer un contrato con el cliente, posteriormente de haber realizado el contrato debe ser registrado en el CETREX y hay que registrar el contrato en la página del CETREX.

Cuando se realiza un embarque tiene que coordinarse con una naviera y hay que elaborar y recibir del cliente una instrucción de embarque donde indique el puerto,



naviera, consignatario, note fax, destino, si va inspeccionada o no, y una serie de detalles que todo se debe incluir en la factura.

Instrucción de embarque en un documento que se llama BL que significa bin o fleyrin que es un documento con el cual el cliente retira el destino al que va el contenedor o sea su carga en el puerto final.

Se tiene que tramitar un certificado fitosanitario, tramitar ante un laboratorio certificado en Nicaragua, un documento llamado certificado de calidad esto es indispensable. Cuando ya se tienen todos los documentos y todos los trámites realizados ya se puede realizar el embarque.

Al realizar la factura se hace de acuerdo a la fijación de precio que se haya dispuesto con el cliente y está estipulado en el contrato que se tiene con el cliente ahí está específico el mes que tiene que embarcar el café. En algunos casos el precio al que es pactado o si no se define en que mes se va embarcar y después de acuerdo a eso tiene que fijarlo con una posición de acuerdo a la bolsa de nueva york esa es la referencia para fijar un contrato de café.

Cuando ya se realizó este procedimiento serán enviados todos los documentos semi elaborados, el café se carga en el beneficio, se envía a su agente aduanero con el que esté trabajando, entonces el funcionario aduanero hace todos los trámites y cuando el contenedor llega a Corinto, a las manos o peñas blancas que estos son los lugares por donde sale el café. Cuando el barco zarpa del puerto entonces la naviera le entrega el documento original. Por ejemplo: Se le hacen un borrador legal BL o bil o fleyri donde dice quién es el embarcador, el consignatario, a quien va consignado el café el note fayri es a quien va avisar cuando el contenedor tenga pocos días para llegar al puerto, la naviera le avisa al contacto ya sea por teléfono, por correo como sea que el café ya va a llegar para que prepare la documentación declare ante aduana en destino y estén preparados, en ese momento cuando el café ya esté a punto de llegar ya se tiene que haber mandado



los documentos originales del embarque para que el cliente pueda retirarlo en el puerto.

Si el cliente no retira su contenedor tiene un lapso de dos días después que llega el barco para retirar su mercadería de puerto si no incurre en multas en el puerto, su carga estará ocupando un espacio si se pasa del tiempo que son dos días le cobran mora.

El puerto descarga el destino de la naviera para dar un seguimiento le genera un número de bukin una referencia con la cual ellos se van a guiar para ver el contenedor bajo que bukin está asignado. Ejemplo: en este bukin le asignaron un contenedor, el número del contenedor va el sello precinto que es como un seguro que lleva la puerta del contenedor, eso no se puede violar ni se puede abrir únicamente lo puede hacer aduana, lo puede abrir aduana una vez cuando está en el puerto eso es aleatorio pasan, tocan un botón si ese bukin marca rojo se revisa la mercadería si marca verde pasa. Si pasa esto inmediatamente hay que corregir el documento y colocar el verdadero número que vaya, cuando el café va destino al cliente con los originales de esto se presenta y retira, todo tiene que coincidir ya que una letra mala o un número perjudica enormemente el proceso y en el contenido de la descripción, escribe que va un contenedor de 20 con 200 sacos de café si es orgánico o convencional.

Los volúmenes de exportación se miden por sacos iguales esa es la unidad de medida para hacer el embarque y los contratos existen de 250 sacos o quintales hasta 310 sacos en un contenedor, pero asimismo hay contratos de 100 sacos, hay micro lotes que pueden ir en un contenedor desde 20 a 10 sacos hasta formar un volumen grande porque hay que tomar en cuenta que los costos son altos y entre más café se envía es más económico.

Las políticas de exportación son las mismas para todo tipo de café con la diferencia de que si es café orgánico hay que demostrar que es orgánico, si es comercio justo,



demostrarlo en cuanto a certificaciones Si está certificado como comercio justo tiene que establecer en el certificado. Cuánto es lo que está certificando al momento que se hace el negocio y dice que el café es comercio justo hay que demostrar al cliente que tiene un certificado que ampara esa producción de acuerdo a eso se hace otro tipo de análisis que eso ya lo hace la certificadora que está bajo esa certificación aparte de demostrar al cliente que está bajo esa certificación al momento que le hacen la auditoria tiene que demostrar la certificación se hace anual, se revela si sale mal se publica y todo mundo lo mira y es una mala publicidad.

El comercio justo consiste en la responsabilidad social del productor que cumpla con los requisitos que exige PRODECOOP también está dirigido a la prima del comercio justo, que una de las políticas es invertir en la comodidad del productor ya sea en obras sociales ejemplo: centro de salud, asegurar que hayan medicinas, atención médica, ayudar en las vías de acceso, mejores condiciones en la comunidad.

*“sería bueno que toda la producción de PRODECOOP R, L sea orgánica porque el café con solo ser orgánico se vende solito, además de que tiene más demanda es un café que ayuda al cuidado del medio ambiente la salud y que los productores se asentaran más a cosechar café orgánico. Entrevista ejecutada a la Productora Arminda Troches, de la cooperativa Villa Esperanza, realizada el 22 de mayo 2015.*

#### **6.6.4 Niveles de exportación en el 2015.**

En este año 2015 los niveles de exportación se han mantenido en comparación con los años anteriores se ha cumplido con las demandas de los clientes.

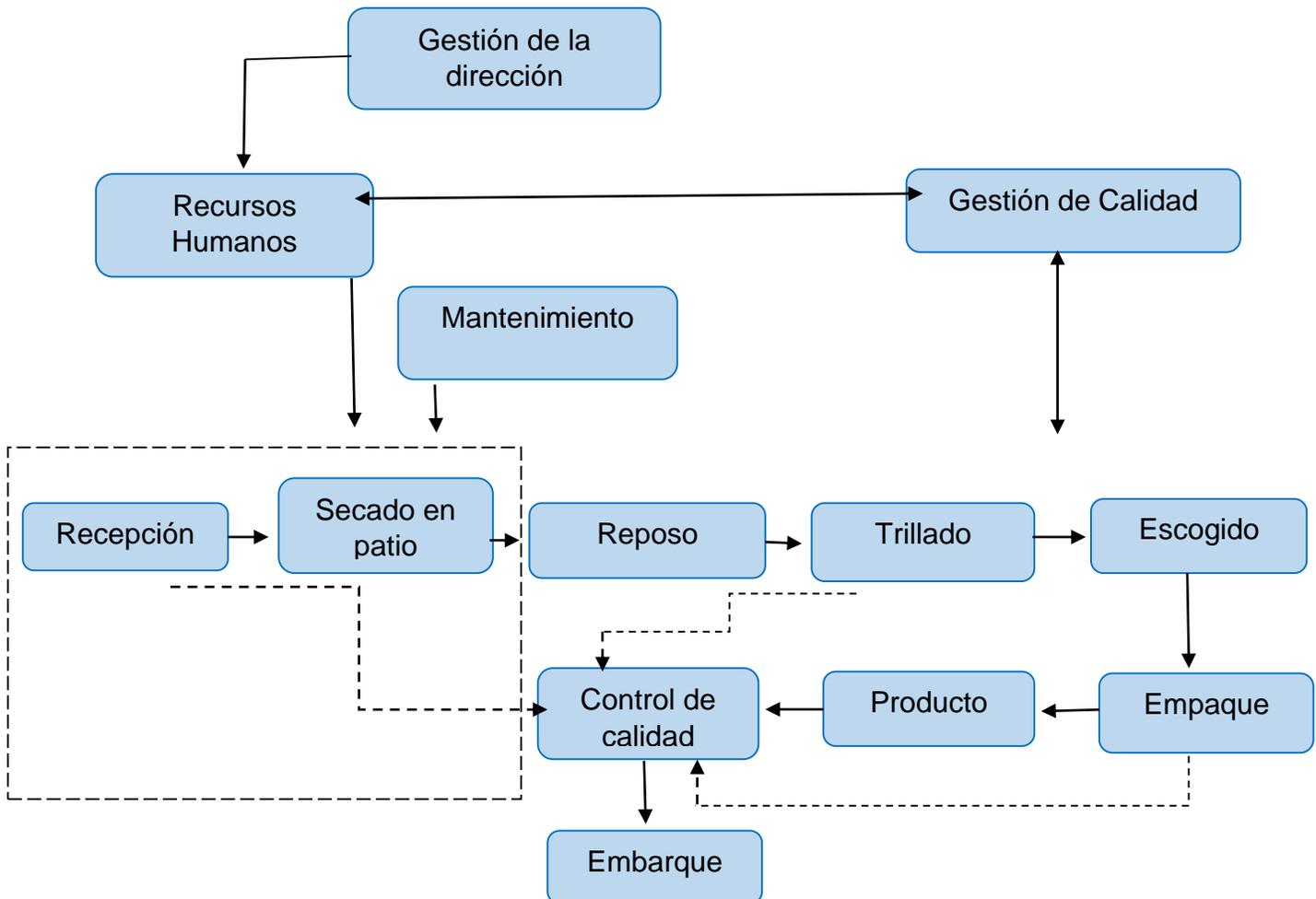
Para llevar a cabo el proceso de exportación se debe de seguir una serie de pasos los que a continuación se mencionan:

- Se debe de contar con un cliente.
- Fijar el mes en que se va a realizar el embarque.



- Se le envía una muestra representativa de los lotes de café con 500 gramos.
- Enviar la muestra fuera del país, adjuntándole una factura comercial y un fitosanitario para que salga del país.
- Se le remite al cliente una carta diciéndole que se le está enviando el café,
- Esperando respuesta si lo aprueban o rechazan.
- Si lo aprueban se hace todo lo anterior planteado y si lo rechazan se envía otra muestra hasta que sea aprobada.
- Debe coordinarse con la naviera.
- Comunicarle al beneficio, cuando el café va ser cargado, con la naviera.

### Mapa de proceso de exportación.



Fuente: PRODECOOP R, L.

En este año se han exportado entre 480 a 600 contenedores, considerando que el nivel de exportación no ha bajado debido a que es café orgánico lo que es



provechoso para la empresa. Se exporta aproximadamente un 80% al comercio justo y el 20% al mercado comercial. Se identifican, las referencias en el mercado diferenciado e identificado por exportar una café de calidad.

**Tabla N° 4.** Precio de venta de café de los productores hacia PRODECOOP R. L

Tipo de café	Precio de venta por qq	Cantidad de ventas anual	Total
Orgánico	U\$ 130.00	183,600.00qq	U\$ 23,868,000.00
Convencional	U\$ 130.00	10,200.00qq	U\$ 1,326,000.00
<b>Total</b>	<b>U\$ 130.00</b>	<b>193,800.00qq</b>	<b>U\$ 25,194,000.00</b>

Fuente: PRODECOOP R.L., 2015

**Tabla No 5.** Los países que PRODECOOP R, L exporta son:

Países	Cantidad de café a exportar	Precio a exportar	Total
Europa	27,540qq	200.00 euros	5,508,000.00
Bélgica	5,200qq	200.00 euros	1,040,000.00
Inglaterra	5,508qq	200.00 euros	1,101,600.00
Dinamarca	5,600qq	200.00 euros	1,120,000.00
Irlanda	5,100qq	200.00 euros	1,020,000.00
Suecia	6,132qq	200.00 euros	1,226,400.00
<b>Total Países Europeos</b>	<b>55,080qq</b>		<b>11,016,000.00</b>
Países de América del norte	64,260qq	250.00 dólares	U\$16,065,000.00
EE.UU ( Houston, Oklan, New york)	51,408qq	250.00 \$	U\$12,852,000.00
Canadá	12,852qq	250.00 \$	U\$3,213,000.00
<b>Total EE.UU</b>	<b>128,520qq</b>		<b>U\$32,130,000.00</b>

Fuente: PRODECOOP R.L., 2015

**Tabla N°6.** Ventas de café convencional al nivel nacional este es tostado y empacado.



Marca de café	Precio unitario por libra molido	Cantidad anual por libra	Total
Café de palo	C\$ 100.00	663,000.00 lb	C\$66,300,000.00
Cafecito segoviano	C\$ 140.00	357,000.00 lb	C\$49,980,000.00
<b>TOTAL</b>	<b>C\$ 240.00</b>	<b>C\$1,020,000.00 lb</b>	<b>C\$116,280,000.00</b>

Fuente: PRODECOOP R.L., 2015

**Tabla N°7.** Gastos de exportación del café de PRODECOOP R, L hacia los mercados preferenciales de cada contenedor.

Gastos de exportación	Monto	contenedores (592) anual	Total
Flete terrestre	U\$ 2,000.00	592	U\$ 1,184,000.00
Documentación con CETREX y aduana	U\$ 500.00	592	U\$296,000.00
Gastos de envíos de muestra con DHL	U\$ 750.00	592	U\$444,000.00
<b>TOTAL</b>	<b>U\$ 3,250.00</b>	<b>592</b>	<b>U\$1,924,000.00</b>

Fuente: PRODECOOP R, L 2015

**Tabla N°8.** Incentivos por quintal de café para cada productor por producir café orgánico.

Café	Incentivo	Total de qq a exportar	Sub total
Orgánico	\$ 25.00	\$ 183,600.00	\$4,590,000.00
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 25.00</b>	<b>\$ 183,600.00</b>	<b>\$ 4,590,000.00</b>

Fuente: PRODECOOP R, L 2015



**Tabla N°9.** Utilidad que obtiene PRODECOOP R, L al exportar café orgánico.

Total de compra de café	U\$ 23,868,000.00
Total de incentivos	U\$ 4,590,000.00
Total de gasto por exportar	U\$ 1,924,000.00
<b>Total</b>	<b>U\$ 30,382,000.00</b>
Total de café a exportar	U\$ 43,146,000.00

Total de café a exportar- Gastos totales = Utilidad $U\$ 43,146,000.00 - U\$30,382,000.00 =$ <b>12,764,000.00</b>
--

Fuente: PRODECOOP R, L 2015

Lo que influye un posicionamiento con los mercados exteriores, es un crecimiento lento pero ha logrado exportar o posicionarse en el mercado en un 90% y el otro 10% lo vende a nivel local es el café con menor calidad.

La manera de incentivar a los productores al vender un café de calidad a PRODECOOP va en dependencia si es un café orgánico obtienen un U\$25 a U\$30 de incentivos por cada saco.

PRODECOOP tiene sus clientes fijos con relaciones de largo plazo, ellos ya tienen su red de distribución a donde se exporta y se trabaja con importadores estos cuentan con su red de tostadores a nivel local, nacional, EE.UU y Europa, poseen sus propias cafeterías, su propia marca y lo venden en los súper mercados en tiendas de conveniencia; tienen su segmento de mercado al que le venden el café que PRODECOOP manda. PRODECOOP envía la materia prima y ellos se encargan de tostarlo y otros componentes.

## **6.7 Cumplimiento de los parámetros de certificación de productores asociados a PRODECOOP R, L.**



Los requisitos que deben cumplir los productores para aplicar a una certificación es que sea dueño de la tierra, la certificación se hace individual, si es un productor que tiene más de 200 manzanas es un productor grande, él puede y tiene posibilidades de pagar la Certificación, pero para los pequeños productores que son los que atiende PRODECOOP. Estos poseen de 2, 4 y 5 manzanas quienes pagan la certificación en grupo que se le llama grupo comunitario ya que ellos son de escasos recursos económicos.

Para corroborar el cumplimiento de estos requisitos se explica en el siguiente cuadro.

**Cuadro N° 11. Posee tierra propia para la producción de café. Universo: 38 encuestados.**

Tierra	Frecuencia	Porcentaje
Si	29	76.3
No	9	23.7
<b>Total</b>	<b>38</b>	<b>100</b>

Fuente: Datos primarios de la encuesta. Junio 2015

El 76.3% si posee tierra propia el cual alcanza una mejor capacidad de producción, el otro 23.7% no posee tierra

Propia por lo que sus ingresos son menores.

Según la encuesta la mayoría de los socios

cuentan con tierras propias y algunos de estos no conservan sus escrituras ya que estas son heredadas entre la misma familia, se dan un voto de confianza y no se preocupan en tener un título para demostrar que ellos son dueños, solo se basan en demostrar que tienen el terreno para producir, cantidad y calidad de café y obtener mayores ingresos. El porcentaje más bajo de los socios es porque alquilan la tierra y esto disminuye su producción y por lo tanto también sus ganancias el cual son productores que no se desarrollan en sus actividades por lo que afecta al productor por esta manera de trabajar.

**Cuadro N° 12. Con cuantas manzanas cuentan para producir café. Universo 38 encuestados.**

Manzanas	Frecuencia	Porcentaje
Más de 11	31	82%
Menos de 5	7	18%
<b>Total</b>	<b>38</b>	<b>100</b>

Fuente: Datos primarios de la encuesta. Junio 2015



De los 38 encuestados el 82% son productores que tienen la mayor cantidad de manzanas para producir café, el 18% tiene menos oportunidades de producir.

Estos productores que tienen más de 11 manzanas alcanzan producir un alto porcentaje de café, lo que beneficia tanto a la empresa por que alcanzan las metas establecidas por la central, como así mismos y estos forman parte del grupo, grandes y medianos socios. Los que cuenta con menos de 5 manzanas estos empiezan desde muy abajo con una parcela de tierra, tienen dificultades en mantener una producción alta, pero si logran cumplir sus metas establecidas por la organización y obtienen un porcentaje justo de ello, estos pertenecen a los pequeños productores.

Los productores trabajan con las siguientes certificaciones que son:

- **Certificación orgánica:** exigen requisitos tales como el cuidado del medio ambiente, nada de agroquímicos.
- **Certificación mercado justo:** En el caso de PRODECOOP R, L existe un grupo llamado “Comunitario Las Segovia” donde se reúnen todos los Socios(a) orgánicos.

La certificación se hace con los diferentes grupos comunitarios, solamente los socios(a) que tienen ingreso mayores de 5000 usa la paga de manera individual para la certificación, exige no ingresar personal menores de edad a trabajar en las fincas, si los certificadores de las agencias hayan anomalías, las empresas, grupo de productores o individuales pierden la certificación y no se puede vender el café como orgánico, ya que ellos dan un certificado, teniendo que someterse de nuevo a la organización a cumplir con las exigencias que no fueron cumplidas.

- **Sello de pequeños y medianos productores:** En el caso de flo y sello de pequeños productores bajo insumos se puede aplicar agroquímicos permitidos de baja toxicidad, para comprobar que los productores(a) estén cumpliendo se hacen inspecciones anuales.



Por agencias certificadoras tales como oca internacional, Biolatina, Flocert, verifican en el terreno si no se han violado normas en las fincas, exigen una serie de registros y controles para poder tener evidencias de que si se está cumpliendo.

Es importante producir café orgánico por la calidad, porque contribuye a la conservación, sostenibilidad y mejoramiento del medio ambiente, mejorar el manejo del cultivo, además se asegura un producto sano que beneficia tanto a la familia que lo produce como al consumidor, no contamina la salud por las prácticas agrícolas en la certificación de café orgánico. Con las practicas orgánicas como reducir las emisiones de gases que evitan usar químicos, en lugar de eso contribuye a fortalecer el suelo, se trabaja con el café bajo sombra esto viene a favorecer en muchos aspectos económicos y sociales.

La mayoría de los productores cumplen con los parámetros de calidad en sus fincas para obtener un café en cantidad, calidad y tener una mejor rentabilidad en sus tierras, están en el esfuerzo de ser netamente orgánico (no arrojar químico en la producción).

Entre otras se puede mencionar que las técnicas de producción aplicadas en su producción de café son las siguientes:

- Sembrar buena semilla desde el vivero.
- No sembrar todo tipo de variedades de café.
- ser selectivo en la siembra.
- La calidad al sembrar debe ser caturra o catimorra, arabia, morbon, catuahi de estos se obtiene la semilla de café que produce de la parcela de los arboles más jóvenes.
- Se debe de preparar bien el terreno, con todas las normas que exige la Asistencia Técnica.
- Procurar que no existan sombras en las parcelas.



“Las limitantes durante el proceso de certificación para los productores no es fácil cumplir con todos lo que los certificadores les exigen a los productores porque por ejemplo: hay una certificación que le prohíbe que los niños trabajen en edad de 14 años esto es difícil de cumplir porque las personas tienen sus necesidades y más en el campo”. Entrevista ejecutada al productor David Rodríguez, de la Cooperativa Villa Esperanza, realizada 01 de junio del 2015.

### 6.7.1 Capacidad productiva.

La capacidad productiva de los productores por tipo de producción se muestra en el Cuadro. Los productores están clasificados según los números de manzanas de las que son propietarios y de igual manera por la cantidad de quintales de café producidos en Grandes, Medianos y Pequeños.

**Tabla N°10. Productores asociados a PRODECOOP R, L.**

<b>Tipos de productores</b>	<b>Cantidad de productores</b>	<b>%</b>
<b>Productores Grandes.</b>	450	20 %
<b>Productores Medianos</b>	720	25 %
<b>Productores Pequeños</b>	1130	55 %
<b>Total de Socios.</b>	<b>2300</b>	<b>100%</b>

Fuente: PRODECOOP R.L., 2015.

**.Tabla N°11. Clasificación de los Productores**

<b>Tipos de productores</b>	<b>Cantidad de producción</b>
<b>Productores Grandes.</b>	Más de 100qq
<b>Productores Medianos</b>	De 70 a 99qq
<b>Productores Pequeños</b>	Menos de 70qq
<b>Producción promedio anual por cooperativa</b>	Promedio de 2,700qq de Café

Fuente: PRODECOOP R.L., 2015



**Cuadro N° 13. Quintales de café que producen por manzana. Universo 15 encuestados.**

Quintales	Frecuencia	Porcentaje
Más de 30qq	20	53
Entre 20 y 25qq	13	34
Menos de 15qq	5	13
<b>Total</b>	<b>38</b>	<b>100</b>

Fuente: Datos primarios de la encuesta. Junio 2015

La mayoría de los productores con 53% Obtienen 30 quintales a más de café, el 34% son los que producen entre 20 a 25 quintales y el 13% sacan de 15 a menos quintales de producción.

De acuerdo a estos resultados se calificó que estos socios tienen una alta producción lo que alcanzan una mayor cantidad de quintales de café, esto es un aprovechamiento de sus tierras ya que estos son los que poseen mayor cantidad de manzanas, un mejor control con los trabajadores.

Los que están entre 20 y 25 quintales son socios que no tienen las tierras suficientes o no son aptas para el cultivo del café, no mantienen un porcentaje mayor de lo que producen debido a esta temática. La menor cantidad de quintales de café que son menos de 15 son obtenidos por parcelas no propias y no tienen una organización con sus ingresos.

**Cuadro N° 14. Cumple con el porcentaje de café que le exige PRODECOOP R, L. Universo: 15 encuestados.**

Cumple	Frecuencia	Porcentaje
Si	13	87%
No	2	14%
<b>Total</b>	<b>15</b>	<b>100</b>

Fuente: Datos primarios de la encuesta. Junio 2015



El 87% si cumplen con lo que le exige la empresa y el 14% no cumple con lo acordado.

Se puntualiza que casi la mayoría de los socios si cumplen con lo establecido ya que si producen la

Cantidad necesaria de café porque cuentan con la tierra, la cantidad de semilla, insumos y las herramientas necesarias para la cosecha en cambio la minoría no dispone con los recursos suficientes para cumplir con lo que se les exige.

Se refleja que un total de productores cultivan sus tierras en un 100% de Café Orgánico, según los resultados se descubrieron que el total de sus cosecha anual un 80% es orgánica y en un 20% es de café Tradicional, se formula que la producción total de las cooperativas miembros de PRODECOOP es la siguiente:

**Tabla N°12.** Promedio total de producción.

<b>Promedio total de Producción de PRODECOOP R, L. Café</b>	<b>193,800.00qq de</b>
<b>Promedio aproximado de café Orgánico.</b>	<b>90 % (183,600qq)</b>
<b>Promedio aproximado de café Convencional.</b>	<b>10 % (10,200qq)</b>

Fuente: PRODECOOP R, L 2015

### **6.7.2 Asistencia técnica para garantizar los parámetros de calidad del café.**

La central de cooperativas garantiza la calidad y hace cumplir los parámetros utilizando la asistencia técnica y posteriormente cuentan con 12 técnicos agrónomos estos se ubican en las zonas correspondiente para monitorear a cada una de las cooperativas, se encargan del funcionamiento y supervisión de las fincas de los productores, esta actividad se realiza semanalmente.

Como se menciona antes, también cuentan con un grupo comunitario a través del cual revisan el sistema de control interno donde se ejecuta un plan de capacitaciones para el promotor encargado de cada cooperativa quien apoya a



los productores de café orgánico y verifican que los controles y registros estén activos para una posible inspección externa.

Los técnicos priorizan que los productores utilicen adecuadamente los recursos orgánicos, como manejarlos ya que existen diferentes tipo de café. En el caso del café convencional explicarle el proceso de preparación, revisar si hay algún tipo de enfermedad en la plantación, si se encuentra alguna deficiencia en la planta orientarles cómo combatirla y así mejorar las fallas del cultivo. Si no se resuelve el problema renovar las áreas afectadas y llevar una secuencia de calidad.

Los productores reflejan que reciben asistencia técnica, por parte de los competentes asignados, los califican que son eficaces en sus tareas asignadas sistemáticamente y su utilidad eleva la calidad y cantidad de la producción del café. En general con un número mínimo de productores que expresaron que el Problema en la asistencia, no es una acción sistemática, unas veces los visitan de manera mensual, otros que quincenal y otros semanales. A continuación se refleja cómo se expresan los productores de la asistencia técnica en los siguientes cuadros.

**Cuadro N° 15. Recibe asistencia técnica de PRODECOOP R, L. Universo: 38 encuestados.**

<b>Categoría</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Si	38	100
No	0	0
<b>Total</b>		<b>100</b>

*Fuente: datos primarios de la encuesta. Junio, 2015*

Del café ya que sin una debida aplicación ocasiona una baja en la producción del café y lo que se quiere es elevar los niveles en todos los aspectos tanto productivo como de calidad.

En este cuadro se refleja que el 100% de los productores recibe asistencia técnica por lo tanto hay mejor calidad



**Cuadro Nº 16. Que resultado ha obtenido por la asistencia técnica. Universo: 38 encuestados.**

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Bueno	18	47
regular	13	34
Malo	7	19
<b>total</b>	<b>38</b>	<b>100</b>

Fuente: datos primarios de la encuesta. Junio, 2015

Un 47% opinan que es buena y clara, el otro 34% regular porque las visitas no son continuas como debe ser y el otro 19% malo porque existe un déficit.

Se manifiesta que gran parte de los productores valoran la asistencia

*“La asistencia técnica es de gran utilidad para el manejo del cafetal porque ayuda a elevar los niveles de producción, mejoras del café y un sin número de cosas que deben ser indispensables en la producción de este, lo único que se debe mejorar son las visitas que sean más continuas porque los pequeños productores tienen problemas de cultura es decir que no acatan ordenes sobre como producir con los parámetros de calidad que exige PRODECOOP”. Entrevista ejecutada al productor: Wilmer Rodríguez, de la cooperativa San Isidro, realizada el 21 de Mayo del 2015.*

### **6.7.3 Cumplimiento de los parámetros de calidad de productores.**

Implementar los parámetros de calidad garantiza calidad total, se produce un café con características organolépticas que significan el aroma, sabor, acides, todas las características de la bebida del café. Los Productores deben de cumplir con dos modalidades o parámetros de calidad que exige PRODECOOP.

técnica de gran interés y satisfactorios para la mejoras de sus cultivos ya que le inculcan buenas prácticas y obtienen lo esperado de sus cosechas, otra parte opina que es regular porque las visitas no son continuas como debe ser para las mejoras de parcelas y la minoría comenta que es mala ya que existe un déficit por PRODECOOP, deberían enfocarse más en los pequeños productores que tienen problemas culturales porque ellos consideran que ya manejan el proceso del café y no necesitan de las normas que les brindan.



A sus asociados para cumplir con sus estándares de calidad con sus clientes, primero que su finca está Certificada, segundo que el café sea aceptado y cumpla con todo el proceso en el beneficio y para lo cual tiene que cumplir con los parámetros siguientes:

- Que el café sea de calidad.
- Con poca humedad y mohoso.
- El grano este entero, no quebrado.
- El color no sea negro.
- No esté sucio que no contenga terrones o broza.
- No lleve granos verdes.

Es importante implementar los parámetros de calidad en la producción de café porque si no se implementa no tendrían credibilidad con los consumidores. Otra manera que ingresa el café de calidad a PRODECOOP es el que viene de otras cooperativas, y lo que se hace es una negociación con los compradores de café de buena calidad. PRODECOOP es transparente en decirles a los compradores de que esa calidad de café no es muy buena pero que si a ellos les gusta perfectamente se puede negociar precio.

Los parámetros de calidad que les exige PRODECOOP a los productores es café de primera, que cumpla con los parámetros, porque ayuda a un cultivo de calidad, dado que los Compradores de PRODECOOP, parte del mercado diferenciado le exigen a este parámetros de calidad a la hora de comprar su café.

**Cuadro N° 17. Está satisfecho con los parámetros de calidad que exige PRODECOOP R, L. universo: 15 encuestados.**

<b>Satisfecho</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Si	32	84%
No	6	16%
<b>Total</b>	<b>38</b>	<b>100</b>

Fuente: Datos primarios de la encuesta. Junio 2015

El 84% si está satisfecho con lo exigido y el otro 16% no. Según el cuadro gran parte de los productores se encuentran satisfechos con los parámetros que



exige PRODECOOP porque garantizan un producto con mejor calidad y así mejoran sus ingresos con la oportunidad de crecer en el mercado y el menor porcentaje argumenta que no están de

acuerdo porque no cuentan con los insumos y las herramientas necesarias para darle un debido proceso a su producción.

**Cuadro N° 18. Cumple usted con esos parámetros. Universo: 38 encuestados.**

Cumple	Frecuencia	Porcentaje
Si	34	90%
No	4	10%
<b>total</b>	<b>38</b>	<b>100</b>

Fuente: datos primarios de la encuesta. Junio, 2015

Lo que es la trazabilidad se cumple con los parámetros en un 90% y en un 10% no se cumple por la situación económica de cada productor. La recuperación ha sido bastante lenta por lo que se Todo

Necesita bastantes recursos en la renovación de áreas, también está afectando el cambio climático y la falta de agua en el momento de la a floración que es cuando el café más necesita.

La mayoría de los productores cumplen con los parámetros de calidad pero que también aunque en un nivel bajo, que se salen de control que no cumplen, que se les dificulta realizar todas las actividades que exige la firma certificadora. Cada cooperativa es autónoma ellos son los que deciden qué hacer con los productores que producen café de calidad aceptable o no, y PRODECOOP trata con el socio el tipo de café que el entrega y eso regula el precio.

*“Estos parámetros los valoro en buena posición ya que ayuda a aumentar el proceso de calidad de producción del café. Las dificultades de estos requisitos es que exigen calidad y el financiamiento es poco porque para producir café orgánico es bastante caro”. Entrevista ejecutada a la productora Erminda Troche Aguilar, de la Cooperativa: San Isidro, realizada el 11 de mayo del 2015.*

Esto va a las variedades de café que se les exige, pero también incurre en que los productores no vayan a introducir otro tipo de café violando las normas de calidad,



el catimorra que tiene poca aceptación, lo que se hace la central con las cooperativas es promover que no utilicen variedades que cumplan con la calidad como son: caturra, morvones son variedades de café de alta calidad.

#### **6.7.4 Incidencia de los beneficios en el cumplimiento de la calidad de la producción.**

Para asegurar el cumplimiento de la calidad del café interfieren los beneficios, húmedos y secos con el fin de garantizar que el café este netamente limpio de impurezas y así vender un producto que satisfaga al consumidor. El siguiente subproceso es que el café se va acumulando de acuerdo a su origen por cooperativa, esta es una organización cooperativa que tiene su proceso y los resultados los tiene que presentar de acuerdo a cada cooperativa así lo exige la norma. El café de primera que se exporta tiene un proceso donde se selecciona y se clasifica, simultáneamente sale café de segunda no todo sale de primera, el productor le da el proceso de beneficiado húmedo una vez que lo corta de la planta después llega al beneficio seco.

Esta tabla es aplicada a los productores a la hora que ceden su café al beneficio seco la entrega se es valorada de acuerdo a esta tabla, la conversión que tiene si no cumple con esto no aplicara el café y no se aceptara. Aquí se evalúa si los productores cumplen o no con los parámetros de calidad que se les exige.

Se identifican las imperfecciones que trae el café así se examina en la calidad y se organizan por tipo de café en los que están distribuidos por ejemplo en esta tabla:

**Tabla N°13.** Conversión de café pergamino de oro bruto.

<b>N°</b>	<b>Porcentaje</b>	<b>Conversión de oro bruto</b>
1	Mojado más de 50%	42%
2	Humedad 43% - 49%	46%
3	Oreado 30%- 42%	56%
4	Bruto oreado del 23%- 29%	23%- 29%



5	Medio seco 19%- 22%	19%- 22%
6	Casi seco del 13% - 18%	13% - 18%
7	Punto de trillo es 10.5- 12%	82%

Fuente: PRODECOOP R.L., 2015

**Tabla N°14.** Castigos por imperfecciones para aplicarlas con el café convertir a oro bruto.

N°	Imperfecciones	Castigo	Tipo de calidad
1	0%	0%	Gourmet
2	Del 1% al 5%	0%	Tipo B
3	Del 6% al 10%	5%	Tipo C
4	De 95 hasta 15%	10%	Tipo D
5	Del 16% en adelante	Se considera como café imperfecto	Café segunda

Fuente: PRODECOOP R.L., 2015

Se establece que un 16% de imperfecciones se considera como café de segunda por lo tanto en los centros de acopio y el beneficio seco no se recibirá café con daños marcados como: Fermento, mohoso, terroso, contaminado con combustible a la hora del traslado y otros daños.

Para seleccionar de mejor manera el tipo de café, este se estiba en polines y para diversificación del tipo de café se rezaga de esta manera:

- El café orgánico en sacos verdes.
- El café de convención en color blanco.
- El café en transición y el T3 convencional en saco color naranja o rosado.
- El café en transición a orgánico T1Y T2 en color amarillo.

Con este tipo de organización se identifican las calidades de café y se identifican de una manera rápida asunto que es de mucha importancia este proceso.

#### **6.7.4.1 Beneficio Húmedo.**

El beneficio húmedo representa un eslabón importante en la calidad, se inicia con el despulpado teniendo que ser solamente café maduro, se despulpa con maquina es aquí donde comienza su fermentación en pilas de cemento o madera., separación de granos, limpieza de impurezas y lavado, se orea, se escoge y se



lleva al centro de acopio. La calidad depende de un buen corte solo granos maduros y, darle un buen punto a la fermentado de esta manera se evitan granos manchados y pelados. Este proceso en general lleva como promedio 2 días.

#### **6.7.4.2 Beneficio Seco**

El subproceso número uno es la recepción el cual se encarga de verificar no solo la cantidad y el peso sino también las condiciones en que viene el producto, este es preciso. Luego pasa todo el filtraje y se desvía el café con su respectiva documentación a un patio segmentado del beneficio, uno de cemento para el café orgánico y patios naturales para el café no orgánico se coloca un plástico en la parte de abajo.

Este café va lotificado cuando llegan los sacos de café lo mandan al patio con una documentación que permite en un determinado momento aplicar trazabilidad el cual se aplica donde se cultiva el café bajo sombra debe tener un arreglo equilibrado que va desde el 10% de densidad hasta el 40% de acuerdo a la altura sobre el nivel del mar de cada cafetal y puede ser temporal y permanente.

En general se utiliza fertilizantes orgánicos. A partir de materia orgánica en descomposición y bio fermentados a base de microorganismos activados con energía y algunas veces enriquecidos con minerales.

La responsabilidad social y ambiental que se mantiene en las cooperativas de base para producir su café consiste en producir nuestro café siguiendo las normas de BPA. (Buenas prácticas agrícolas) donde se respeta la vida, no contaminación de las fuentes de agua, no al despale indiscriminado, no al uso de productos prohibidos y nocivos a la salud humana, uso de los sub productos entre otros.

Existe una buena cantidad de variedades en los cafetales como son caturra, Borbón, catuaí rojo y amarillo, paca mara, catimor, lempira, parainema entre otros, estos a su vez se clasifican en cafés de alta calidad en taza y moderada calidad en taza, los



café manejado bajo sombra con tecnología orgánica, con base arábica son los mejores en el mundo.

Los cafetos son más afectados por enfermedades fungosas como la antracnosis, roya, ojo de gallo, derrite o poma que pueden ser casadas por causa de mal manejo, suelos infértiles y no conservados, planta agotada, de estas la enfermedad que ha causado mayor daño a la economía es la Roya (*Hemileia Vastatrix*) ya que persiste en el ambiente a 10,000 metros de altura aun cuando no hay suficiente humedad en los cafetales por lo tanto lo que hacemos es tratar de mantener un nivel de daño aceptable para no perder económicamente en las cosechas, no es posible erradicarla, pero se ha aprendido a controlar con MIP, (Manejos Integrados De plaga) y BPA.

Probablemente ese café pudo haber venido, con algunos síntomas de enfermedades si es así se realiza monitoreo constante del producto a través, del laboratorio de control de calidad del cual se extraen muestras y se lleva como instrumento al detalle. Se realiza el análisis de rendimiento para la captación de café está va en dependencia del problema y si el café continua con daños lo que se hace es identificarlo y se pasa a una calidad inferior. Aquí hay como norma un color del café que se puede distinguir que es un café que está en observación.

#### **6.7.4.3 Proceso del Beneficio de Palacagüina.**

Este es un proceso normal de secado, cuando se lleva al almacén se extrae una muestra representativa, se traslada al laboratorio para verificar si tiene el punto óptimo de ingreso a bodega ahí tiene que haber mucha precisión, si se pasa o se sobre seca la maquina lo tritura y tiene que estar en 13 a 14 grados de humedad pasa al almacén, también tiene que ver la fecha de exportación de ese café por lo menos si es un café que va estar varios meses sobre todo en zona caliente se tiene que encontrar a unos 2 grado por lo que se debe ingresar a la bodega a 14 grados. No puede estar mucho tiempo guardado porque el pierde sus propiedades y comienza a tomar otro sabor.



En el almacén se monitorea, extraen muestra, dan seguimiento, puede ser que este café tenga una humedad muy alta y se tiene que volver a sacar al patio para que baje un grado, en tantos quintales que se almacenan se crucen otros tipos de café. Cuando se tienen gran cantidad de café y está en un mes como diciembre se comienzan a extraer los tipos representativos como muestras, se le envía al cliente.

### **Proceso de trillado y clasificado**

Una vez aprobado un lote de café que se sabe cuántos sacos va hacer esa carga se traslada en pergamino al área de máquina que es un grupo de maquinaria y equipo, el trillado se hace por medio de una máquina llamada trilladora, es un cilindro que por medio de fricción le quita partículas de pergamino, el café queda al desnudo luego hay un flujo, el café llega a otra máquina que se conoce como catadora de succión y su función específica es de sacar el grano muy liviano, granos quebrados y el café sigue su ruta, luego pasa a máquinas de movimiento vibratorio que clasifican el café en tres calidades, primera, segunda y tercera dependiendo de la preparación pasa el café por otra máquina que se le conoce como clasificadora de tamaño, esta tiene varias bandejas que son agujeradas acá se clasifica de acuerdo a su tamaño. Esta le da siete tamaños o calidades de café.

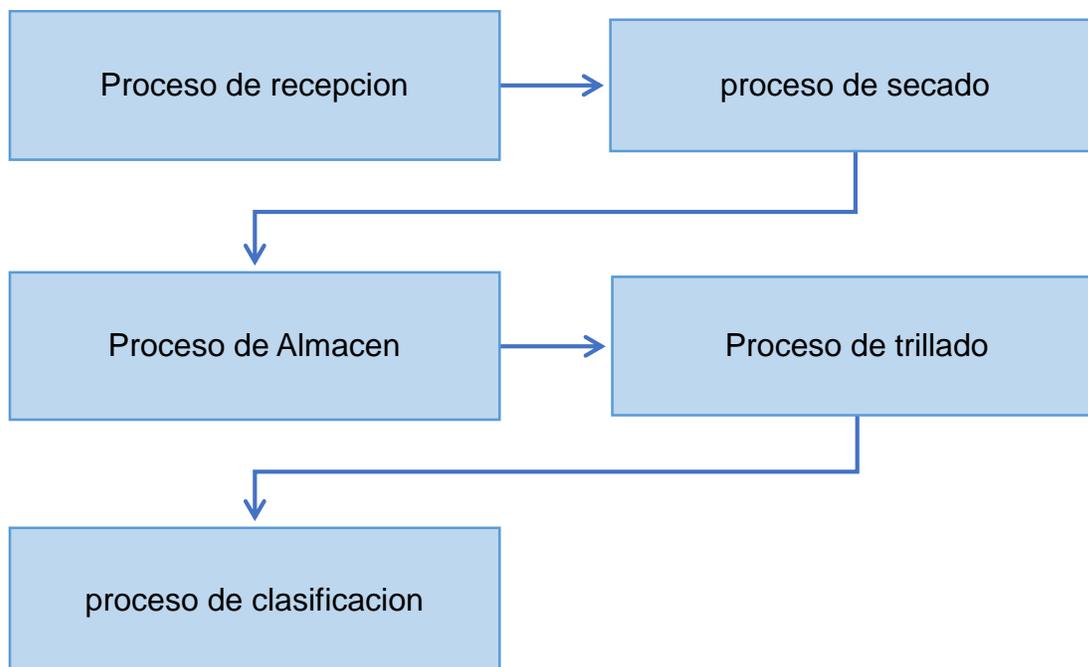
La calidad final se traslada a unas máquinas que son clasificadoras por color esta elimina los granos claros y granos muy oscuro, sigue su ruta y cae sobre una talpa de espera. La calidad segunda se regresa por las maquinas antes mencionadas lo que no se utiliza en esta fase, es el trillado porque ya fue trillado. Luego que el café ha realizado todo este recorrido se extrae una muestra y se envía nuevamente al laboratorio, se compara para el control de calidad con una muestra ya enviada antes con el café del nuevo proceso. Luego de este proceso pasa al supervisor de calidad quien examina por última vez si es acertado y se amerita una nueva limpieza, se le conoce como otro paso cuando los granos se consideran problemático o defectuoso y se debe mejorar.



El último proceso es la mezcla, empaque y despacho tres actividades en uno solo, esto consiste en fusionar la segunda y tercer calidad por medio de un equipo que se llama mezclador o pulverizador se fusionan los dos esto lo hacen si tienen el avance de comparación de control de calidad y aparte de esto hay una marca que es donde el empaque lleva todos los detalles en la etiqueta.

El producto ya terminado espera el contenedor. Hay otra área llamada logística de exportación estos hacen el vínculo con la naviera la que envía el camión, este se verifica, es parte del proceso de despacho y se comprueba que el contenedor no tenga orificios o agujero y se procede a enviar.

### Mapa del proceso de la producción del café.



Fuente: PRODECOOP R.L., 2015

### 6.7.5 Causas que obstaculizan el cumplimiento de los parámetros de calidad entre los productores.

Los productores asociados a la central, en el proceso de producción tienen obstáculos que interfieren en el cumplimiento de parámetros que le exige PRODECOOP para mantenerse en dicha empresa son los siguientes:



- Los gastos con que incurre en el proceso de certificación en visitas a la parcela, llevan un control de campo de todas las actividades realizadas y llenan un registro donde comprueban si cumplió con lo orientado por medio del inspector externo.
- Es difícil el Cumplimiento de los estándares que se desempeña con la certificadora, no se lleva seguimiento y por tanto no se produce un café de calidad.
- El cuidado que se le da a la producción de café debe de tener un buen manejo a la plantación y el tiempo de recolección, que vaya bien cortado, que el beneficiado sea legalmente óptimo sin químicos.

## **6.8 Estrategias para mejorar los niveles productivos para la exportación.**

### **6.8.1. Matriz FODA**

A partir de los resultados de la presente investigación se analiza las principales Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas de la central de cooperativa PRODECOOP.



<b>Fortaleza</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Experiencia laboral productiva.</li><li>2. Cuentan con equipos de tecnología avanzada.</li><li>3. Poseen manual de certificación de las fincas.</li><li>4. Seguimiento de programas sociales para los productores.</li><li>5. Estricto control de calidad para los productores.</li></ol>	<b>Oportunidades</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Aumento de la demanda de café orgánico.</li><li>2. PRODECOOP conserva el posicionamiento en el mercado exterior.</li><li>3. Alianza con organización de cooperativas externas.</li></ol>
<b>Debilidades</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Limitados fondos para el financiamiento.</li><li>2. Poco personal para la asistencia técnica.</li><li>3. desmotivación de los productores en el cumplimiento de los parámetros.</li><li>4. Bajos niveles de producción de los productores.</li><li>5. Situación socio-cultural de los productores.</li></ol>	<b>Amenazas.</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Cambio climático.</li><li>2. Preferencia de los pequeños productores hacia otros mercados.</li><li>3. Incorporación de nuevos ofertantes de café certificado al mercado diferenciado.</li></ol>



	<p style="text-align: center;"><b>Fortaleza</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Experiencia laboral productiva.</li> <li>Cuentan con equipos de tecnología avanzada.</li> <li>Poseen manual de certificación de las fincas.</li> <li>Seguimiento de programas sociales para los productores.</li> <li>Estricto control de calidad para los productores.</li> </ol>	<p style="text-align: center;"><b>Debilidades</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Limitados fondos para el financiamiento.</li> <li>Poco personal para la asistencia técnica.</li> <li>desmotivación de los productores en el cumplimiento de los parámetros.</li> <li>Bajos niveles de producción de los productores,</li> <li>Situación socio-cultural de los productores.</li> </ol>
<p style="text-align: center;"><b>Oportunidades</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Aumento de la demanda de café orgánico.</li> <li>PRODECOOP conserva el posicionamiento en el mercado exterior.</li> <li>Alianza con organización de cooperativas externas.</li> </ol>	<p style="text-align: center;"><b>Estrategia F-O</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Al contar con buenos equipos de tecnología avanzada hace que el café sea procesado con calidad lo que recae en la conservación del mercado exterior. (F2-O2).</li> <li>Obteniendo control de calidad en producción, mayor demanda de café orgánico. (F5-O1).</li> </ol>	<p style="text-align: center;"><b>Estrategia D-O.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Incrementar la motivación de los productores, para permitir el crecimiento de la demanda en el mercado orgánico. (D3-O1).</li> <li>Buscar oportunidades con organizaciones afines para aumentar los fondos de mantenimiento de cafetales generando calidad y confiabilidad. (D1-O2)</li> </ol>
<p style="text-align: center;"><b>Amenazas.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Cambio climático.</li> <li>Preferencia de los pequeños productores hacia otros mercados.</li> <li>Incorporación de nuevos ofertantes de café certificado al mercado diferenciado.</li> </ol>	<p style="text-align: center;"><b>Estrategia F-A</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Al mantener un control de calidad se evita la incorporación de la competencia. (F5-A3)</li> <li>Dando mejor seguimiento de los programas sociales se evita la preferencia a otros mercados. (F4-A2).</li> </ol>	<p style="text-align: center;"><b>Estrategia D-A</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Incrementar la motivación de los productores para evitar la preferencia de otros mercados (D3-A2).</li> <li>Contratación de personal de asistencia técnica en preferencia a los pequeños productores para que no opten a otros mercados(D2-A2)</li> </ol>

## 6.8.2 Propuesta de estrategias para mejorar la calidad de la producción.

**Estrategia N° 1:** Motivación a los productores para mejorar la calidad del café desde su producción.

**Objetivo general:** Fomentar a los productores de la producción de calidad.



---

**Actividades:**

1. Realizar eventos con los productores para calificar la calidad del café y cumplimiento de los parámetros para la certificación de sus fincas.
2. Que las capacitaciones sean más dinámicas y enriquecedoras de los temas abordar.
3. Reconocer que debe haber buena comunicación tanto de pequeños y medianos productores con los técnicos para informar cualquier avería en el café que esté ligado al cumplimiento de los parámetros estipulados.
4. Dar seguimiento a los productores para corroborar que cumplan con las orientaciones dadas a conocer en las capacitaciones.
5. Motivar a los productores dando incentivos para que se esmeren en su producción de café y calidad evitando las enfermedades y que el cambio climático no sea un obstáculo para entregarlo en tiempo y forma.

**Estrategia N° 2:** Creación de una línea de crédito diseñada para pequeños productores para el mantenimiento de sus cafetales.

**Objetivo general:** Garantizar financiamiento a los pequeños productores.

**Actividades:**

1. Buscar ayuda con organismos u otra fuente como un fondo de ahorro con pequeños productores para el establecimiento de una línea de crédito.
2. Darles seguimientos a los que reciben crédito para garantizar la correcta aplicación de los recursos destinados al café.
3. Control interno de los financiamientos que se les brinda a los productores de acuerdo con su capacidad de pago.
4. Asesoría de parte de los técnicos para que los productores se sientan responsables y sujetos al pago del crédito.

**Estrategia N° 3:** Elevar los niveles de producción de café tomando en cuenta la calidad y cantidad para el aumento de la demanda.



---

**Objetivo general:** Establecer un plan de seguimiento y control de actividades del proceso de producción de café orgánico para llevar control de calidad con los productores.

**Actividades:**

1. Contratación y capacitación de nuevos técnicos por parte de PRODECOOP R, L. para los productores para dar cobertura en el cumplimiento de los parámetros de calidad.
2. Visitar más a los productores para la debida revisión del proceso del café y que estas sean programadas con anticipación.
3. Reformar la organización de los técnicos para mejorar la producción.
4. Mejor atención al productor por parte de los técnicos.

**Estrategia N° 4:** Desarrollo y crecimiento organizativo.

**Objetivo general:** Fortalecer organizativamente cada una de las cooperativas.

**Actividades:**

1. Agregar nuevos socios que produzcan café orgánico.
2. Inducir a los productores a que conozcan la importancia de producir este café orgánico.
3. Facilitarle el traslado del café a los productores.



---

## CAPITULO VII. CONCLUSIONES

La central de cooperativas PRODECCOP R, L tiene muchas superioridades competitivas que puede utilizar para rivalizar a nivel nacional e internacional. Ha logrado posicionarse en el mercado diferenciado y se mantiene en constante desarrollo, sin embargo es necesario la participación de los productores en la producción de café de calidad para la exportación de este.

El café ingresa al mercado diferenciado porque PRODECOOP cuenta con tres certificadoras que lo respalda. Para aplicar a estas el productor debe cumplir con los parámetros de calidad de producción, exigidas por la certificadora, el conjunto técnico de PRODECOOP se encarga de capacitar a los socios de cada cooperativa y la aprobación de la certificación es realizada por una empresa externa.

Generalmente los requisitos que debe cumplir una finca para estar en un programa sostenible están ligados a tres ejes fundamentales (ambiental, social y económico).

La calidad del café orgánico que es cultivado, depende de la variedad del café que se siembra como el catimorra, el terreno debe ser adecuado, el grado de humedad tiene que estar estable, mantener un almacenamiento adecuado para el café y realizar buenas prácticas durante la recolección de fruto, despulpe, fermentación, beneficio húmedo y del beneficio seco.

PRODECOOP exporta entre 480 a 600 contenedores de café anual a EEUU y Europa considerando que no han bajados sus niveles de exportación debido a que es un café orgánico lo que es muy provechoso para la empresa. Y representa aproximadamente un 80% al comercio justo y el 20% al mercado comercial. Es un crecimiento lento pero ha logrado exportar o posicionarse en el mercado exterior.



---

## CAPITULO VIII. RECOMENDACIONES.

### **A la empresa:**

1. Es necesario que la empresa mejore las estrategias de financiamiento para los asociados y las relaciones con las cooperativas.
2. Beneficiar las capacidades competitivas, sobre todo su solidez y comprometerse con los productores, brindándoles el apoyo necesario para que puedan implementar correctamente los parámetros de calidad requisitos de certificación, además ofrecerles herramientas de información para que puedan mejorar los aspectos técnicos y la productividad de sus fincas.
3. Es necesario que exista una mejor comunicación con los productores, se recomienda que unan esfuerzos y se planteen objetivos comunes para que se mantenga siempre bien posicionados en el mercado diferenciado, también recomendamos implementar las estrategias propuestas en este trabajo investigativo.

### **A los productores:**

1. Emplear los conocimientos adquiridos a través de las capacitaciones brindadas por la empresa, cumplir adecuadamente con los parámetros de calidad y poner en práctica los planes de acción propuestos por la empresa, ya que el cumplimiento de estos elementos garantiza la estabilidad correcta de la finca, calidad en el café, productividad y un equilibrio económico óptimo.
2. Se recomienda a los productores que producen café orgánico que trabajen solamente con PRODECOOP que tomen la iniciativa de producir sosteniblemente comenzando por realizar pequeños cambios en las finca.



- 
3. poner en práctica las recomendaciones del equipo técnico que les visita y aprovechar las oportunidades de certificación manifestadas por la empresa.

### **A la facultad regional:**

Se recomienda Continuar formando profesionales de calidad, motivándolos en un entorno investigativo, diseñando nuevas estrategias de relaciones con instituciones que se les facilite el proceso de investigación.



---

## GLOSARIO

**Acopio:** Reunir en cantidad alguna cosa.

**Beneficio húmedo:** Proceso donde el fruto de la planta de café al llegar a su estado maduro es transformado en café pergamino.

**Beneficio seco:** Consiste básicamente en la limpieza del café pergamino, para proceder al trillado y una serie de procesos de selección de los granos de café, por su forma, tamaño, peso, densidad y color.

**Broca:** Es la plaga más perjudicial para la caficultura regional y mundial. Coloniza los frutos durante su maduración y destruye una gran parte de la cosecha en un tiempo corto.

**Catación:** Evaluación sistemática de aroma y sabor de una muestra de granos de café.

**Catimorra:** Variedad exigente en el manejo del cultivo, especialmente en la fertilización y manejo de sombra. Se recomendaría su cultivo básicamente en altitudes bajas y medias, donde la roya constituye un problema.

**Caturra:** Es una variedad de alta producción y buena calidad, que requiere buen manejo cultural y adecuada fertilización.

**CETREX:** Centro de trámites y exportaciones.

**Mal de hilacha:** Enfermedad caracterizada por la presencia de hojas secas suspendidas en las ramas por un `hilo' compuesto por hifas del hongo.

**Ojo de gallo:** Principal problema de enfermedades en plantaciones de café arábico.



---

**Roya:** Enfermedad que infecta las hojas del café ocasionando la caída prematura de las hojas.

**Sellos de certificación:** Elementos de promoción que evidencian el cumplimiento de la normatividad y las buenas prácticas ambientales.

**Trazabilidad:** Darle seguimiento técnico al café con detalles completos desde que la empresa lo recibe hasta que lo exporta y mantener la calidad de dicho producto en todas las etapas de procesamiento.

**El Comercio Justo:** es un sistema comercial solidario y alternativo al convencional que persigue el desarrollo de los pueblos y la lucha contra la pobreza.



---

## CAPITULO IX. BIBLIOGRAFÍA

- ABC. (2007). *www.definicionabc.com*. Recuperado el 16 de agosto de 2015, de [www.definicionabc.com](http://www.definicionabc.com)
- Fontanez, D. (2002). *Importancia de cooperativas*. Recuperado el 06 de Mayo de 2015, de [www.comerciohispano.com](http://www.comerciohispano.com)
- Grupo ALBE consultoria. (2015). *Definicion de estrategia empresarial*. Obtenido de [www.grupoalbe.com](http://www.grupoalbe.com)
- Herdez, O. (2012). *Mercado diferenciado*. Recuperado el 2 de Mayo de 2015, de Hoja Tecnica Organico y Comerci.: <http://www.procafe.com.sv/menu/ArchivosPDF/HojaTecnicaOrganicoYComer-ci>.
- Jose, D. (2010). *www.temariojosedaniel.blogpat.com*. Recuperado el 15 de agosto de 2015, de [www.temariojosedaniel.blogpat.com](http://www.temariojosedaniel.blogpat.com)
- Ley de Asociaciones Cooperativas*. (s.f.). Recuperado el 18 de Abril de 2015, de Artículo 17 de la Ley de Asociaciones Cooperativas: <http://www.infocoop.go.cr/perfiles/cooperativistas/produccion.html>
- Maldonado, M. (2007). *Definicion de calidad*. Recuperado el 02 de Julio de 2015, de [www.definicionabc/general.com](http://www.definicionabc/general.com)
- Manchester. (1995). *II Asamblea General de la Alianza Cooperativa Internacional*,. Recuperado el 14 de Abril de 2015, de II Asamblea General de la Alianza Cooperativa Internacional,: <http://www.caf.org.uy/Que-es-una-Cooperativa->
- Marin, A. (2006). *www.encyclopedia.humanet.com*. Recuperado el 02 de septiembre de 2015, de [www.encyclopedia.humanet.com](http://www.encyclopedia.humanet.com)
- Núñez Tellez, C. (2005). *Ley general de sociedades cooperativas de cooperativas*. Tesis 1442, Estelí. Recuperado el 13 de 04 de 2015, de definicion de las cooperativas: [www.comerciohispano.com](http://www.comerciohispano.com)
- Salinas, A. (2010). *Importancia de las exportaciones*. Recuperado el 20 de Abril de 2015, de <http://aalfredosalinas.com>
- Seevers, R. P. (2008). *Manual de buenas practicas de manufactura*. Recuperado el 14 de abril de 2015, de <http://www.mag.go.cr/bibliotecavirtual/a00205.pdf>
- Valencia, F. (2007). *Programa de investigacion cientifica*. Recuperado el 09 de abril de 2015, de [www.cenicafe.org](http://www.cenicafe.org)



**ANEXOS**



**ANEXO N°1.**

**Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua**

**UNAN-MANAGUA**

**Facultad Regional Multidisciplinaria de Estelí**

**FAREM-ESTELI**

Empresa PRODECOOP R, L.

Entrevista dirigida al Vice-Gerente de Operaciones

Rigoberto Rodríguez

1. ¿Porque surge la empresa?
2. ¿Cómo están organizadas las cooperativas asociadas a PRODECOOP R, L?
3. ¿Qué beneficios les brinda PRODECOOP a los productores?
4. ¿Los productores de café orgánico venden su café principalmente a la central?
5. ¿Cómo contribuye PRODECOOP R, L para el mejoramiento económico de los productores?
6. ¿Cuáles son los principales problema que tiene PRODECOOP R, L con los asociados?
7. ¿Qué medidas utilizan para poner bajo control los problemas con los productores?
8. ¿Cuáles diría usted que son las fortalezas y vulnerabilidades de los asociados?
9. ¿Cómo ha logrado PRODECOOP R, L extender sus asociados?
10. ¿Cómo ha conseguido PRODECOOP mantener sus asociados fieles?
11. ¿Cómo ha logrado la central de cooperativas llegar a los mercados internacionales, y posicionarse dentro de ellos?
12. ¿Cómo ha influido para PRODECOOP R, L el posicionamiento comercial en los mercados exteriores?
13. ¿Cuáles considera usted que son los principales problemas que tiene PRODECOOP R, L en cuanto a calidad ya sea con los productores o al exportar?
14. ¿Cuáles son los principales consumidores en el mercado preferencial?
15. ¿Qué requisito debe presentar un productor para ser asociado con PRODECOOP R, L?



**ANEXO N°2.**

**Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua**

**UNAN-MANAGUA**

**Facultad Regional Multidisciplinaria de Estelí**

**FAREM-ESTELI**

Empresa PRODECOOP R, L.

Entrevista dirigida a exportaciones.

Ligia López.

1. ¿Cuáles son los requisitos para la exportación?
2. ¿Cuál es el proceso de exportación de café?
3. ¿Cuáles son los volúmenes de exportación?
4. ¿Cuáles son los precios de exportación?
5. ¿Considera usted que el nivel de exportación de café orgánico ha sido provechoso? ¿Porque?
6. ¿Cuál es la importancia de contar con una certificación?
7. ¿Qué requisitos deben cumplir los productores para acceder al programa de certificación en las fincas?
8. ¿Cree usted que al certificar café incrementa la demanda en los mercados preferenciales? ¿Porque?
9. ¿Cuáles son los beneficios que se obtienen al exportar café orgánico otros países?
10. ¿En qué consiste el comercio justo?
11. ¿Cuáles son las políticas de exportación de café orgánico, utilizadas por la cooperativa a los mercados preferenciales?
12. ¿Qué parámetros de calidad cumplen al momento de exportar a los mercados preferenciales?
13. ¿Qué parámetros de calidad les exigen los mercados preferenciales?
14. ¿Cuáles son las habilidades que se han implementado para lograr un posicionamiento a los mercados internacionales de café orgánico?



**ANEXO N°3.**

**Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua**

**UNAN-MANAGUA**

**Facultad Regional Multidisciplinaria de Estelí**

**FAREM-ESTELI**

Empresa PRODECOOP R, L.

Entrevista a Técnico de producción

Manuel Quintero

1. ¿Cada cuánto capacitan a los productores?
2. ¿Qué tipo de capacitaciones les brinda y sobre qué temas les abordan?
3. ¿Cómo se organizan para dar capacitaciones a los productores?
4. ¿Cuántos supervisores tienen en disposición para la revisión de la producción?
5. ¿Cada cuánto realizan supervisión o visitas a los productores?
6. ¿Cuáles son los parámetros de calidad que deben cumplir los productores?
7. ¿Los productores cumplen con estos parámetros de calidad?
8. ¿Hubo alguna baja de producción en periodo 2014-2015?
9. ¿Cuáles fueron los principales problemas que hubieron en este periodo?
10. ¿Cómo registra el proceso de control de calidad?
11. ¿Cómo es la evaluación técnica sobre la efectividad para el control de calidad?
12. ¿Cuál es el proceso industrial que tienen en PRODECOOP?
13. ¿En qué consiste el beneficio seco del café?
14. ¿Qué papel juega el beneficio seco en la calidad del café?
15. ¿Qué condiciones debe tener el lugar de almacenamiento?
16. ¿En qué consiste el control de calidad?
17. ¿Cuáles son los factores que inciden en la calidad del café?



---

**ANEXO N°4.**

**Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua**

**UNAN-MANAGUA**

**Facultad Regional Multidisciplinaria de Estelí**

**FAREM-ESTELI**

Empresa PRODECOOP R, L.

Entrevista dirigida a los Productores.

1. ¿Cuántos años tiene de estar trabajando con PRODECOOP?
2. ¿De qué manera ha mejorado su calidad de vida en esos años?
3. ¿Cómo es su relación laboral con PRODECOOP?
4. ¿Cómo evalúa esta cooperativa?
5. ¿Cuáles son los beneficios que obtiene al ser asociado a PRODECOOP?
6. ¿Considera importante producir café orgánico? ¿porque?
7. ¿Cada cuánto recibe capacitaciones para el manejo de café orgánico?
8. ¿Cuáles son los parámetros de calidad exigidos por PRODECOOP R.L.?
9. ¿Cumple usted con estos parámetros?
10. ¿Cómo valora usted estos parámetros que le exige esta cooperativa?
11. ¿Qué requisitos le pide la cooperativa para asociarse?
12. ¿Qué sugerencias le daría a PRODECOOP para el mejoramiento de la producción?
13. ¿En qué consiste la asistencia técnica?
14. ¿Cómo maneja la producción en base a los parámetros de calidad?
15. ¿A qué precio le vende el café a PRODECOOP?
16. ¿Cuánto es el porcentaje de café que le entrega a PRODECOOP?
17. ¿Qué hace con el otro por ciento que le queda?
18. ¿PRODECOOP le paga el café por adelantado? ¿Porque?
19. ¿Cree que es importante implementar los parámetros de calidad en la producción del café? ¿Porque?
20. ¿Cuál es el proceso de certificación de su finca?



**ANEXO N°5.**

**Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua**

**UNAN-MANAGUA**

**Facultad Regional Multidisciplinaria de Estelí**

**FAREM-ESTELI**

Esta encuesta es dirigida a los productores socios de la empresa

PRODECOOP R, L.

I. Datos generales

Nombre: \_\_\_\_\_

Edad: \_\_\_\_\_ Nivel académico: \_\_\_\_\_

Sexo: F\_\_\_\_ M\_\_\_\_ Estado civil: \_\_\_\_\_

De que cooperativa viene: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

**En social**

1. ¿Desde cuándo es socio de PRODECOOP R.L?

1998  2005   
2000  2010

2. ¿Tiene algún cargo en PRODECOOP R.L?

Si  No

3. ¿Cómo incide usted en la toma de decisiones de PRODECOOP?

Directa  Indirecta

4. ¿Qué beneficios obtiene por ser socio de PRODECOOP?

Social  Financiero   
Productivo

5. ¿Tiene cargo en la cooperativa? ¿cuál?

Preside  Vice-presidente



### **En lo productivo (venta)**

1. ¿La tierra que cultiva es propia o alquilada?  
Propia  Alquilada
2. ¿Tipo de café produce?  
Orgánico  Convencional
3. ¿Cuántos quintales produce anualmente?  
Más de 100  Menos de 69   
De 70 a 99
4. ¿Qué cantidad le vende a PRODECOOP?  
Todo  La mitad
5. ¿le es rentable esta producción?  
Si  No
6. ¿considera que el pago de PRODECOOP por su quintal de café es justo?  
Si  No

### **En lo productivo (compra)**

1. ¿Dónde adquiere los insumos y herramientas para el cultivo?  
PRODECOOP  Mercado
2. ¿Le beneficia comprarle los productos a PRODECOOP?  
Si  No
3. ¿El abastecimiento de PRODECOOP cumple con sus requerimientos?  
Si  No

### **Productivo (asistencia técnica)**

4. ¿Recibe asistencia técnica de PRODECOOP?  
Si  NO
5. ¿Cómo valora esta asistencia técnica?  
Buena  Mala   
Regular



6. ¿Cada cuánto recibe asistencia técnica?

Mensual

Quincenal

Semanal

7. ¿Qué resultados obtenido por la asistencia técnica?

Bueno

Malo

Regular

### **Productivo financiamiento**

8. ¿Recibe financiamiento de PRODECOOP?

Si

No

9. ¿El financiamiento es suficiente para lo proyectado?

Si

No

10. ¿El financiamiento es en tiempo y forma?

Si

No

11. ¿Está de acuerdo con los intereses?

Si

No

12. ¿Está de acuerdo con la forma de pago?

Si

No

### **Parámetros de calidad**

13. ¿Conoce cuáles son los parámetros que exige PRODECOOP?

Si

No

14. ¿Cumple usted con esos parámetros?

Si

No



## Anexo N°6.

La junta de vigilancia de esta empresa está constituida por tres socios:

Tabla N° 1. Junta de Vigilancia

Ítem	Nombre	Cargo	Cooperativa
1	David Izaguirre Montenegro	Presidente	15 de Septiembre
2	Noel Larios Mercado	Secretario	Juan Francisco Estrada
3	Gregorio de Jesús Sánchez Hernández	Vocal	22 de Mayo

Fuente: PRODECOOP R, L.

## Anexo N°7.

El consejo administrativo está conformado por los siguientes socios:

Ítem	Nombre	Cargo	Cooperativa
1	Santos Mario Torres	Presidente	Luis Alberto Vásquez
2	Mauricio García López	Vicepresidente	Anselmo Díaz
3	Marcial García Zambrana	Secretario	Teocintal
4	Santos Acuña Hernández	Tesorero	Germán Pomares
5	Arminda Troches Aguilar	Primera Vocal	San Isidro
6	Denia Alexa Marín Colindres	Segunda Vocal	Ramón Sevilla
7	Hermogenes Reyes Salgado	Tercer Vocal	Ramón Raudales

Fuente: PRODECOOP R, L



**Anexo N°8**

**Tabla N°3. Delegados de las cooperativas de base**

ITEM	Nombres y Apellidos	Cooperativa	Ubicación
1	Jesús María Guardián Cornejo	17 de octubre	San Juan de Rio coco
2	Armindia Troches Aguilar	San Isidro	San Juan de Rio coco
3	Alcides Díaz Briones	Alejandro Madariaga	San Juan de Rio coco
4	Santos Clemente Carazo Moreno	Zacarías Padilla	San Juan de Rio coco
5	Miguel Hernández Espinoza	José Alfredo Díaz	San Juan de Rio coco
6	Edmundo López Muñoz	15 de septiembre	San Juan de Rio coco
7	David Izaguirre Montenegro	22 de mayo	San Juan de Rio coco
8	Gregorio de Jesús Sánchez	Justo pastor Herrera	Dipilto
9	Miguel Adolfo González	Ramón Sevilla	Dipilto
10	Denia Alexa Marín Colindres	Ramón Pineda	Dipilto
11	José Roberto Maldonado Marín	Lozahorem	Dipilto
12	Eduardo Rodríguez	Nueva Esperanza	Dipilto
13	David Leonel Rodríguez	La Unión	Dipilto
14	Vicente Colindres Rodríguez	Teocital	Quilalí
15	Marcial García Zambrana	Oro Verde	Quilalí
16	Felipe de Jesús Peralta	San José de la luz	Quilalí
17	Adolfo Martínez Bellorín	Anselmo Díaz	Quilalí
18	Mauricio García López	H y M el Escambray	Jalapa
19	Denis Omar Vásquez Rivera	Ramón Raudales	Jalapa
20	Hermógenes Reyes Salgado	Manuel Pastrana	Jalapa
21		Ramón Salinas	Jalapa



	Wilfredo Salomón Acuña Hernández		
22	Pedro Pablo Marín Rosales	German Pomares	Jalapa
23	Santos Acuña Hernández	CCAJ	Jalapa
24	Eddy Gutiérrez Zavala	El Progreso	Las Sabanas
25	Fermín Díaz Sánchez	La Esperanza	Las Sabanas
26	Ramiro Corrales Betancur	San Antonio	San Lucas
27	Cástulo Manuel Umansor	Pedro Pablo Carazo	San Lucas
28	Lázaro Vásquez	Juan Francisco Estrada	San Lucas
29	Noel Larios Mercado	Luis Alberto Vázquez	San Lucas
30	Santos Mario Torres Torres	Apolinar Díaz Campo	San Lucas
31	Víctor Manuel Sánchez Moreno	Monte Verde	Pueblo Nuevo
32	Dagoberto Hoyes Rodríguez	Miguel Ángel Ortiz	Pueblo Nuevo
33	Celso del Carmen García Pérez	Rubén Díaz	Pueblo Nuevo
34	José Benito González Merlo	Canta Gallo	Condega
35	Víctor Manuel Zavala Castillo	Laureano Flores	Condega
36	Juan Carlos Urbina García	José Benito Díaz Jiménez	Estelí
37	Guadalupe Castillo Raudez	Vicente Talavera	Estelí
38	Luis Ángel Talavera Peralta	Vicente Talavera	Estelí

Fuente: PRODECOOP R, L.



**ANEXO N°9. Ubicación de las 38 cooperativas.**



Fuente: PRODECOOP R, L. 2015.



## ANEXO N°10.

### Fotos del proceso húmedos en las fincas de los productores.

Esta foto fue tomada en una de las fincas de un productor este es el proceso del despulpado, esta es una de las maquinas que utilizan.



Fuente: PRODECOOP R, L. 2015.

Esta es la manera en como realizan el proceso del lavado del café



Fuente PRODECOOP R, L. 2015.



### Fotos del beneficio seco de PRODECOOP ubicado en Palacagüina.

Es así como mantienen el Café que reciben por parte de los productores ya están revisados y en bodega para el proceso de secado. *Foto Tomada por: Marycruz Ruiz.*



*Fuente PRODECOOP R, L. 2015.*

Foto donde realizan el proceso de secado en los patios del beneficio.



*Fuente: PRODECOOP R, L. 2015.*



Esta es una de las bodegas del beneficio donde guardan, el café antes de ser procesado por las máquinas de trillado y separación del café, los sacos rojos es el café que llevan los productores que está en espera para el proceso, los sacos blancos son el café ya pasado por el proceso y que están en espera de ser pasados a su respectivos sacos para la exportación. *Foto tomada por: Marycruz Ruiz.*



*Fuente: PRODECOOP R, L. 2015.*

Este es el empaque que se tiene para exportar el café al mercado diferenciado.

*Foto tomada por: Marycruz Ruiz.*



*Fuente PRODECOOP R, L 2015.*



Estas son las maquinarias que se utilizan para el proceso de empaque. *Foto tomada por Marycruz Ruiz.*



*Fuente: PRODECOOP R, L. 2015.*

Estas son las presentaciones del café con sus respectivos empaques procesadas por las maquinarias.



*Fuente PRODECOOP R, L. 2015*