



**CENTRO AGRONÓMICO TROPICAL
DE INVESTIGACIÓN Y ENSEÑANZA**

DIVISIÓN DE EDUCACIÓN

PROGRAMA DE POSGRADO

**Sistematización participativa de la experiencia de la cadena de
valor del café de La Labor, Ocotepeque, Honduras**

**Trabajo de graduación sometido a consideración de la División de
Educación y el Programa de Posgrado como requisito para optar por el grado
de *Máster en Práctica del Desarrollo***

Lesli Osiris Gabarrete Chacón

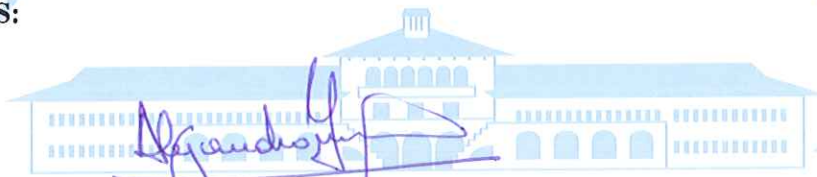
TURRIALBA, COSTA RICA

2015

Este trabajo de graduación ha sido aceptado en su presente forma por la División de Educación y el Programa de Posgrado del CATIE y aprobado por el Comité Asesor del estudiante , como requisito para optar por el grado de

Máster en Práctica del Desarrollo

FIRMANTES:



Alejandro Imbach, M.Sc.
Director del Trabajo de Graduación

Adriana Escobedo Aguilar

The signature is written in blue ink over the CATIE logo, which features the word "CATIE" in a bold, sans-serif font next to a stylized circular emblem.

Adriana Escobedo, M.Sc. for environment and development
Miembro Comité Asesor es para el ambiente y desarrollo

A blue ink signature of Francisco Jiménez is written over a light blue illustration of a person holding a plant.

Francisco Jiménez, Dr. Sc.
Decano del Programa de Posgrado

A blue ink signature of Lesli Osiris Gabarrete Chacón is written over a light blue illustration of a person holding a plant.

Lesli Osiris Gabarrete Chacón
Candidata

DEDICATORIA

A Dios todopoderoso del que proviene la sabiduría y la inteligencia quien guía mis caminos endereza mis veredas y me hace confiar cada día más en El.

A mi papa Wenceslao Gabarrete y a mi mama Olga Dina Chacón por ser los seres especiales que han dedicado gran parte de su vida para guiarme en este caminar.

A mi hermano, hermanas, Maritza, Walter, Gilma y Riccy por su apoyo en el trayecto de mi vida compartiendo alegrías y dificultades.

AGRADECIMIENTOS

A el Banco Mundial/Japón por la beca que me otorgo para realizar la Maestría en Práctica del Desarrollo.

A la Cooperativa COCAFELOL a la Junta directiva, socios y clientes por todo el apoyo, la confianza brindada durante la etapa de trabajo de campo. En especial a Maricela Aguilar, Roberto Salazar, Arody Galdámez, Severin Schoenberger, Alex Henríquez, Leila, Erlinda Sánchez por su esfuerzo dedicado al desarrollo del trabajo manifestándose de manera armoniosa.

A M.Sc. Alejandro Imbach, por su confianza y dedicación brindada para la realización del presente trabajo, así como la revisión y sugerencias para la elaboración del documento final.

A la M.Sc. Adriana Escobedo integrante del comité asesor por sus valiosas aportaciones realizadas y sus consejos de apoyo en el desarrollo del presente trabajo.

A la Ph.D Isabel Gutiérrez por compartir sus conocimientos y experiencia.

A mis amigos y amigas por los momentos compartidos y por haberme permitido conocer un poco más de cada uno de sus países y sus experiencias de vida. Especialmente a Astrid Gómez, Dorita, Jenny Cárdenas, Moni, Soledad Castillo, Aranjid Valverde, Martita Gonzalez, Noily Navarro, Orvin Colindres, Karen Banegas, Doris Bonilla, Alejandro Achoy, Sindy Mariela Lagos, Mirian Pinoargote, Dinia Campos, Karla Posada, Miriam Reyes, Karina Banegas, Sandra Escobar, Irina Narváez, Karina Nicole.

CONTENIDO

DEDICATORIA	iv
AGRADECIMIENTOS	v
CONTENIDO	vi
1. Resumen	1
2. Introducción.....	1
3.1 Objetivo General	2
3.2 Objetivos Específicos	2
4. Preguntas orientadoras para la recolección de información	3
5. La sistematización de experiencias.....	4
6. Metodología.....	4
6.1. Etapas de la sistematización de la cadena de valor del café de la región de La Labor, Ocoatepeque	4
7. Justificación.....	6
8. Resultados.....	7
8.1 Breve descripción de la región cafetalera de La Labor, Ocoatepeque.....	7
8.2 Una mirada a los hechos históricos de COCAFELOL dentro de la cadena de valor del café de La Labor Ocoatepeque.....	8
8.3 Hechos o hitos históricos de COCAFELOL	9
9. Caracterización de la cadena de valor del café de La Labor, Ocoatepeque.....	11
9.1 Familias productoras	11
9.2 Tipos de asociaciones y beneficios privados que se dedican a la comercialización de café en la región de La Labor	12
9.3 Etapas del proceso del cultivo de café de COCAFELOL sus asociados como actor clave en la cadena de valor.....	14
9.4 Actores indirectos de la cadena de valor del café	16
9.4.1 Prestadores de servicios financieros.....	16
9.4.2 Prestadores de servicios técnicos y capacitación.....	17
9.4.3 Prestadores de bienes y productos.....	18
10. Análisis de la cosecha 2013-2014.....	20
10.1 Canales de comercialización del café.....	20
11. Etapas y actores en el proceso de producción comercialización del café de COCAFELOL	21
12. Productos que comercializa COCAFELOL.....	22

13. Beneficios que obtienen las familias al formar parte de la cooperativa.....	23
13.1 Un testimonio para reflexionar.....	24
14 .Participación de la juventud y su liderazgo	25
15. Análisis en profundidad de la cadena de valor del café en La Labor, Ocotepeque.	25
16. “Conclusiones sobre La región de La Labor, Ocotepeque COCAFELOL como parte de la cadena de valor del café”	28
16.1 Fortalezas y Debilidades.....	28
16.1.1 Fortalezas.....	28
16.1.2 Debilidades	30
17. Lecciones aprendidas en la realización del trabajo de graduación.....	30
18. Recomendaciones	31
18.1 Para las familias productoras:	31
18.2 Para COCAFELOL.....	32
19. Para los practicantes del desarrollo y la conservación	33
21. Anexos	35

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 Imagen de ubicación de COCAFELOL	8
Figura 2 Fotos de finca y taller de recolección de información	11
Figura 3 Lugar de compra de café beneficio privado y COCAFELOL, La Labor Ocotepeque	13
Figura 4 Mapa de la cadena de valor de café de La Labor, Ocotepeque, Honduras.	19
Figura 5 Instalaciones de producción de abonos orgánicos y finca de café	21
Figura 6 Representación gráfica de las etapas del proceso de café de la COCAFELOL ...	22
Figura 7 Etiqueta para la presentación Zafiro Café y D´la Reserva Coffe	22
Figura 8 Celebración del día del café.....	25

LISTA DE CUADROS

Cuadro 1. Se describe la metodología para la recolección de información de la cadena de valor del café.	4
Cuadro 2. Línea de tiempo e hitos históricos de COCAFELOL	9
Cuadro 3. Se describen las asociaciones y beneficios privados que se dedican a la compra y comercialización de café que se encuentran a nivel de la región de La Labor, Ocotepeque.	12
Cuadro 4 Etapas del proceso el cultivo del café sus asociados como actor clave de la cadena de valor del café.....	14
Cuadro 5. Prestadores de servicios financieros	16
Cuadro 6. Prestadores de servicios técnicos y capacitación.....	17
Cuadro 7. Servicios de bienes y productos a las familias productoras	18
Cuadro 8. Certificadoras y la cantidad de quintales que producen los productores de COCAFELOL	20
Cuadro 9. Beneficios que obtienen las familias socias de COCAFELOL.....	23
Cuadro 10. Análisis FODA para la cadena de valor del café de La Labor, Ocotepeque ...	26

LISTA DE ACRÓNIMOS

COCAFELOL: Cooperativa Ecológica La Labor Ocotepeque Ltda.

CATIE: Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza

IHCAFE: Instituto Hondureño del café

FLO: Fairtrade Labelling Organization

ONG: Organización No Gubernamental

ICO: Organización Internacional del Café

USD: Dólar Americano

Unidad de medida

1 manzana (mz)= 7,000 m²

1. Resumen

En este documento está plasmada la experiencia de COCAFELOL como parte de la cadena de valor del café en la región de La Labor, Ocotepeque Honduras en su esfuerzo por mejorar la calidad de vida de las familias productoras de café. Este documento pretende contribuir a la dinámica interna en la toma de decisiones a la gerencia de la cooperativa, organizaciones e instituciones involucradas en el proceso, a partir de una mejor comprensión que ellos mismos han tenido, aprender de ellas y propiciar la reflexión teórica y práctica para la generación de nuevo conocimiento.

Adicionalmente se aspira que este documento pueda convertirse en un elemento importante para compartir las experiencias con otros actores interesados en conocer estos aprendizajes.

Al presentar las debilidades de la COCAFELOL se espera que ello lleve al fortalecimiento de los dichos aspectos hasta que puedan convertirse en oportunidades para los caficultores de la zona.

Durante la etapa de recopilación de información participaron representantes de la Junta directiva, socios, clientes, gerencia de COCAFELOL, La Fundación ETEA para el Desarrollo y la cooperación, oficina técnica de cooperación AECID, Municipalidad de La Labor Ocotepeque, Mancomunidad Guisayote, así como los beneficios compradores de café que se encuentran en la región.

2. Introducción

La Cooperativa Ecológica La Labor, Ocotepeque (COCAFELOL) es un actor clave de la cadena de valor del café en la región de La Labor, Ocotepeque, Honduras. Esta cooperativa es una de las más importantes tanto a nivel local como nacional en la comercialización y exportación de café. Además hay varias organizaciones e instituciones que apoyan el proceso de fortalecimiento de la cooperativa como Fundación ETEA programa regional de Café de la AECID, Fundación Amigos del café Honduras Quality Coffee, Honduras Western Coffes HWC han brindado apoyo a través del fortalecimiento de capacidades.

La cooperativa cuenta con una visión que está plasmada en el plan estratégico que contiene los siguientes ejes temáticos a) producción y productividad, b) mercado y comercialización, c) infraestructura y maquinaria, d) ahorro y crédito La cooperativa se fundó el 14 de noviembre de 1999 en La Labor, Ocotepeque, Honduras dando una cobertura en los municipios de Sinuapa, Fraternidad, Dolores Merendon, La Labor, Sensenti, Lucerna, Belén Gualcho y San Marcos, durante el transcurso de estos quince años han tenido algunos hechos históricos sobresalientes como la exportación de café orgánicos a diferentes mercados finos del mundo en los países Italia, Japón, Estados Unidos, Corea, Australia, Canadá, el fortalecimiento de capacidades para las familias socias productoras a través de la escuela de catación del café, el proceso de certificación de las fincas y el fortalecimiento de capacidades al personal de COCAFELOL.

La COCAFELOL cuenta con una trayectoria importante en cuanto a su constitución, desarrollo y consolidación. Durante la primera etapa en sus primeros años de constitución

enfrentaron algunos desafíos, como también logros, tales como el fortalecimiento a nivel cooperativo, la elaboración de estatutos, reglamentos, personería Jurídica, el nombramiento de gerencia y la adquisición de primeros activos, En la etapa de desarrollo se integraron más socios, produjo la creación de la junta directiva, el inicio de la construcción de oficina y beneficio de procesamiento del café, En la actualidad se está en la etapa de consolidación al posicionarse como una cooperativa importante en la exportación de café aromático, el proceso de las fincas certificadas orgánicas , la implementación de los microlotes el seguimiento del fortalecimiento de capacidades a través de la escuela de catación para las familias productoras.

COCAFELOL brinda beneficios importantes para las familias productoras de café se identificó que para el proceso de exportación requieren una inversión en tecnología para hacer más eficiente la comercialización del café y poder asegurar la exportación de manera directa a los mercados internacionales.

Los factores de éxito de COCAFELOL para obtener su posición como una cooperativa exitosa dentro de la cadena de valor a nivel de la región, son la perseverancia de los socios fundadores y dirigencia frente a los desafíos que se encontraron en los inicios de fundación, el estar cerca de las familias productoras de café con asesoría técnica en el proceso de implementación de las fincas y exportación del café, la responsabilidad social y el acompañamiento de organizaciones e instituciones de apoyo

Palabras clave: Cadena de valor de café, COCAFELOL, familias, productores, proceso, asesoría técnica, organizaciones e instituciones.

3. Objetivos

3.1 Objetivo General

Sistematizar participativamente la experiencia de la cadena de valor del café de La Labor Ocotepeque, Honduras.

3.2 Objetivos Específicos

3.2.1. Reconstruir el proceso seguido por la COCAFELOL desde su creación en 1999 y su incorporación gradual en la cadena de valor del café de La Labor, Ocotepeque.

3.2.2 Analizar la evolución de la estructura organizativa de la Cooperativa COCAFELOL y de los actores principales y relación con otros actores en función de la ampliación de su participación en la cadena de valor del café.

3.2.3. Proponer temas o áreas en que la cooperativa podría fortalecer o mejorar su participación en la cadena de valor del café y la articulación con otros actores.

4. Preguntas orientadoras para la recolección de información

Objetivos	Información necesaria
<p>Objetivo Específico 1</p> <p>Reconstruir el proceso seguido por la COCAFELOL desde su creación en 1999 y su incorporación gradual en la cadena de valor empresarial del café.</p>	<p>¿Existe una cadena de valor?</p> <p>¿Cuál fueron los mayores avances históricos de COCAFELOL en la cadena de valor del café?</p> <p>¿Cuáles son los cuellos de botella de la cadena de valor del café y como se posiciona COCAFELOL respecto a ellos?</p> <p>¿Cuáles fueron las mayores dificultades de COCAFELOL para desarrollar las funciones de los eslabones del proceso de transformación y comercialización del café?</p> <p>¿Cómo acceden al mercado de exportación del café?</p>
<p>Objetivo específico 2</p> <p>Analizar la evolución de la estructura organizativa de la Cooperativa COCAFELOL y de los actores principales} y relación con otros actores en función de la ampliación de su participación en la cadena de valor empresarial del café.</p>	<p>¿Cuál fue la razón que los motivo a organizarse como cooperativa?</p> <p>¿Cómo está conformada la organización de la cooperativa? (estructura organizativa)</p> <p>¿Cuáles son los mecanismos para definir el proceso de comercialización con los socios y socias? (proceso de la toma de decisión)</p> <p>¿Cuál actor indirecto le brinda mayor apoyo a COCAFELOL en el proceso de comercialización?</p> <p>¿La COCAFELOL cuenta con mecanismos de articulación con otros actores?</p> <p>¿Qué papel juegan los actores externos e internos de COCAFELOL en las diferentes etapas del proceso?</p> <p>¿Se cuenta con la incorporación de los jóvenes y mujeres en COCAFELOL?</p> <p>¿Cómo cree que será COCAFELOL en un futuro?</p> <p>¿Cómo la COCAFELOL contribuye al desarrollo de la región?</p> <p>¿Cómo la COCAFELOL contribuye al bienestar de los socios o las familias?</p> <p>¿Cuáles aspectos de la gestión del procesamiento y comercialización de café se pueden mejorar?</p> <p>¿Porque consideran que la cooperativa es exitosa?</p> <p>¿Qué pasaría si la cooperativa dejara de existir?</p>

5. La sistematización de experiencias

La sistematización considera a las experiencias de las organizaciones como procesos históricos complejos, en los que intervienen diferentes actores bajo un contexto económico y social determinado. Significa entender por qué ese proceso se está desarrollando de esa manera, y no de otra, e interpretar lo que está aconteciendo a partir de un ordenamiento y reconstrucción de lo que ha sucedido en dicho proceso. Se realiza un ordenamiento de los distintos elementos objetivos y subjetivos que han intervenido en el proceso, para comprenderlo e interpretarlo (Jara, 2001).

Por otro parte, la Cadena de valor engloba todas las actividades que se requieren para posicionar un producto o servicio desde su concepción, a través de etapas intermedias (transformación) y la entrega final a los consumidores, incluyendo las relaciones entre las empresas autónomas vinculadas en una cadena (Hobbs et ál. 2000, Kaplinsky y Morris 2001).

Para Acuña (2009) el concepto de cadena de valor "resulta ser más adecuado para determinar la pluralidad de los actores, definir sus relaciones, identificar las necesidades comunes de mejoramiento y los compromisos contractuales entre ellos". En consecuencia, la cadena de valor se define como al sistema que articula a los agentes económicos interrelacionados por el mercado que participan en un mismo proceso productivo, desde la provisión de insumos, la producción, la conservación, la transformación, la industrialización y la comercialización hasta el consumo final de un determinado producto, asimismo en una cadena valor es importante considerar la formas de socialización, cooperativismo que existe entre los socios y los actores externos que participan en una cadena.

6. Metodología

La metodología está basada en los lineamientos propuestos por Jara (s.f): que aborda el concepto de experiencia que "son procesos históricos y sociales dinámicos, es decir están en permanente movimiento y combinan un conjunto de dimensiones objetivas y subjetivas de la realidad histórico-social" económica y ambiental.

6.1. Etapas de la sistematización de la cadena de valor del café de la región de La Labor, Ocotepeque

Cuadro 1. Se describe la metodología para la recolección de información de la cadena de valor del café.

Etapa	Actividades
1. Formalización de acuerdos con COCAFELOL	Durante la primera fase se sostuvieron reuniones con la junta directiva para socializar los objetivos del proyecto de la sistematización y la coordinación de las fechas de entrevistas, grupo focales y talleres. Se revisara fuentes secundarias como Plan estratégico u otros artículos que sean provistos por la COCAFELOL

que faciliten la contextualización de la experiencia.

2.Recoleccion y análisis de información

En la segunda fase de recolección de información se aplicaron las entrevistas semiestructuradas a los actores (internos y externos que participan en la cadena de valor del café.

Para la reconstrucción del proceso histórico de la COCAFELOL se desarrolló un taller con los diferentes actores (líderes de la Junta directiva, socios, empleados) con la herramienta línea de tiempo que describa los diferentes eventos que han ocurrido desde la creación desde el 1999 a la fecha, así mismo los aprendizajes obtenidos y las limitaciones que se han encontrado en la incorporación en la cadena de valor.

Para conocer como es la estructura organizativa y la relación con los principales actores se utilizó la herramienta del mapeo de actores utilizando la herramienta del diagrama de Ven que permitirá identificar y seleccionar las relaciones que establecen con la COCAFELOL, las funciones que realizan, las limitaciones, potencialidades, la toma de decisiones, la elección de la junta directiva de COCAFELOL dentro de la cadena de valor empresarial del café.

Para conocer la visualización del futuro de COCAFELOL dentro de la cadena de valor del café se utilizó la herramienta del mapa parlante.

Se realizó el mapeo de la cadena de valor de forma participativa.

Para conocer los logros y desafíos de la COCAFELOL en la cadena de valor del café se aplicara la lluvia de ideas a través de tarjetas de colores donde los participantes darán a conocer según su experiencia vivida.

Entrevistas con actores internos y externos

Para el desarrollo de las entrevistas se implementara una guía de pregunta que se aplicaran a los actores internos y externos entre ellos los miembros de la Junta directiva, el gerente que está al frente de la COCAFELOL, los socios con membresía, socios fundadores que posiblemente darán la mayor cantidad y calidad de información sobre el proceso de la cadena de valor del café.

Los actores externos que contribuyen con el fortalecimiento de COCAFELOL dentro de la cadena de valor que tienen diferentes puntos de vista de los hechos que han ocurrido en el proceso.

Se tomaran fotografías y testimonios de actores claves de la COCAFELOL.

Con base en la información anterior se elaborara un documento de análisis de la cooperativa.

3.Validación de los resultados de la sistematización

En base el análisis realizado se dio a conocer los resultados obtenidos a los diferentes actores de la experiencia (Junta directiva, socios, actores externos, socios fundadores).Que les permitan reflexionar y si es posible reorientar algunas estrategias

encaminadas a mejorar las funciones que consideren más débiles dentro de la cadena de valor empresarial del café de COCAFELOL.

Durante la validación de los resultados se tomaran en cuenta las opiniones de los actores involucrados, alguna información que considere que puede agregarse al documento de sistematización.

4. Redacción y presentación de los resultados obtenidos para validación.

A través de un grupo focal se presentó los resultados obtenidos a los actores locales y externos que participaron de la experiencia para validarlos y obtener retroalimentación si hay ajustes que realizar o información que agregar.

Luego se realizará el ordenamiento de la información recopilada en las diferentes entrevistas y los talleres participativos. Se agrupará la información correspondiente a cada eje de la COCAFELOL, el proceso histórico, la evolución de la estructura organizativa, los diferentes actores internos y externos involucrados en la cadena de valor del café. Los aciertos y limitaciones que se encontraran a lo largo de la experiencia.

Se analizará la información secundaria para triangular la información que permitirá corroborar los diferentes hechos históricos y así obtener la información adicional que sea importante agregar al documento.

7. Justificación

En Honduras a partir de la década del 50, el estado se hace cargo del impulso del movimiento cooperativo que ha aportado significativamente a la economía nacional. (Admin S.2013) Para COCAFELOL contar con información de mercado, capacidad de producción y procesamiento, el análisis de estas oportunidades de mercado y la producción de café orgánico certificado es uno de los pasos para generar un mayor valor al incorporarse en la cadena de valor y mejorar su participación.

En la región de La Labor Ocotepeque con las ventajas que posee, aduciendo a una de ellas y de la más notable la existencia de tierras fértiles ubicadas en las montañas con elevadas temperaturas entre los 1200-1700 msnm, en los últimos dos años se ha presentado bajos niveles de producción de café, debido a la enfermedad de la roya especialmente a las variedades que en su mayoría cultivan las familias productoras, la propiedad de la tierra en manos de pocos, la poca cultura para organizarse y fortalecer sus capacidades, los fluctuantes precios del café en las bolsas de exportación, el poco acceso a créditos con tasas de interés blandos. Aunado a ello la falta de recursos económicos para financiar la inversión en el área de producción del grano de oro.

El apoyo del gobierno central es mínimo, especialmente a las pequeñas familias productoras, es importante pensar el porqué de esta situación? Sera que no conviene que las

familias caficultoras puedan competir con cafés para exportar? La poca productividad y la cultura para asociarse no permite el crecimiento de las pequeñas familias productoras esto repercute en la economía familiar, local, regional y por ende nacional.

Para aplacar esta situación en la región de La Labor se fundó la COCAFELOL como un actor clave en la comercialización de café, en la lucha por salir adelante.

Para la cooperativa la posibilidad de acceder a información clave en los mercados de exportación y la exigencia de estándares de calidad es un indicador que deben tomar medidas que trasciendan y den un giro en busca de sostenibilidad y satisfacer la demanda de estos mercados con una amplia participación de los diferentes actores.

Para la transformación del producto COCAFELOL su interés es mejorar la tecnología y continuar promocionado el café a nivel internacional y con ello ofrecer mejoras a las 310 familias productoras de café,¹ en este momento no cuentan con la maquiladora para desarrollar este proceso lo realizan en coordinación con el beneficio Santa Rosa que cuenta con la tecnología apropiada para realizar la transformación del producto final. Aunque es importante mencionar que es una decisión estratégica que debe tomar en cuenta la cooperativa, para que las negociaciones en la entrega del producto sean de manera directa.

8. Resultados

8.1 Breve descripción de la región cafetalera de La Labor, Ocotepeque

En Honduras el café es un rubro de mucha importancia social y económica se produce en tierras fértiles que se ubican en las montañas de elevadas temperaturas que posee el país esto permite producir café de buena calidad y con excelente aroma. Por otro parte, el café es un rubro generador de empleo en las diferentes etapas del proceso, particularmente en las labores de mantenimiento y cosecha del grano en las áreas rurales. Existen alrededor de 280.000 hectáreas cultivadas de café distribuidas en 14 de los 18 departamentos del país. (Cuadras S. 2001.)

Dentro de la región de La Labor se encuentra la cooperativa COCAFELOL, una de las más importantes cooperativas de producción y comercialización de café dentro de la cadena de valor de la región de La Labor, Ocotepeque.

El municipio de La Labor Ocotepeque está en la zona de amortiguamiento de la reserva biológica El Güisayote, esta presenta la realidad del contexto de áreas boscosas y en sus alrededores la actividad de la agricultura, los pobladores dependen como principal medio de vida del café, donde se evidencia visiblemente que las familias se han organizado a través de la COCAFELOL para mejorar la calidad de vida.

El municipio de La Labor tiene una extensión territorial de 114.4 Km², situado en el Valle de Sensenti. Limita al Norte con los municipios de Lucerna y Fraternidad, al sur con el municipio de

¹ Pequeñas familias productoras: Son las que cosechan menos de 30 quintales de café uva.

San Francisco del Valle, al Este con el municipio de Sensenti y al Oeste con el municipio de Sinuapa.

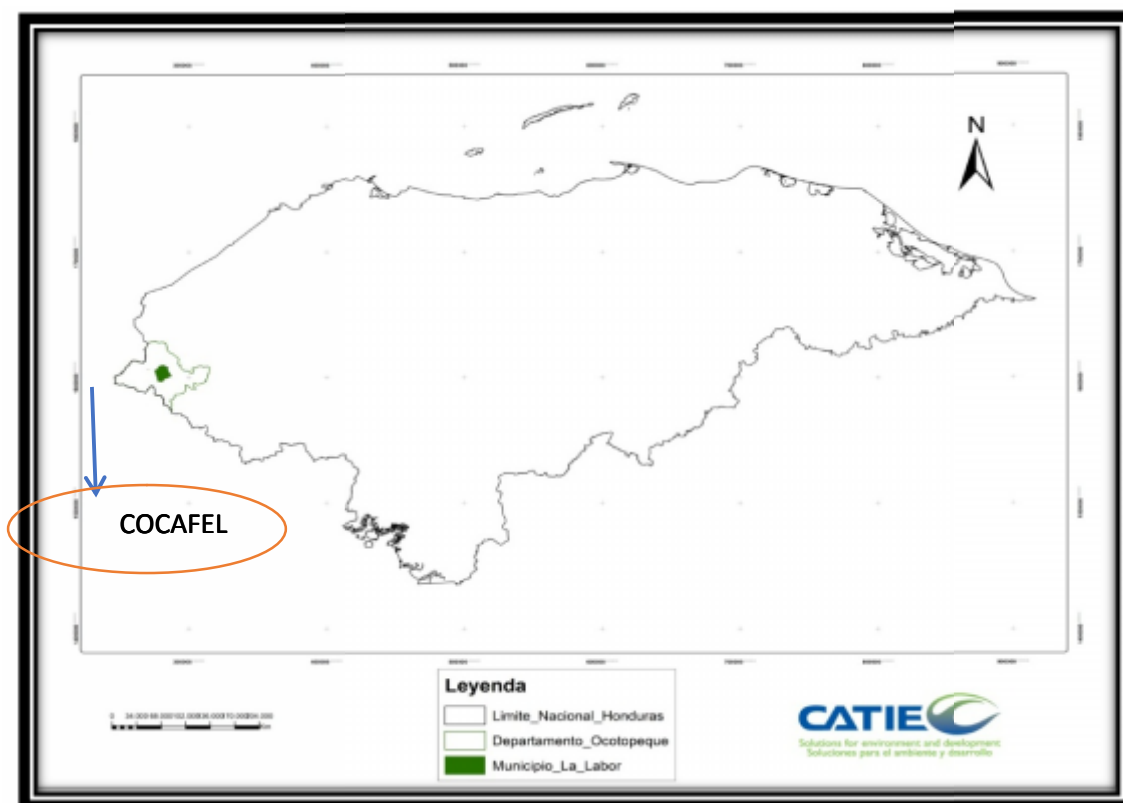


Figura 1 Imagen de ubicación de COCAFELOL

8.2 Una mirada a los hechos históricos de COCAFELOL dentro de la cadena de valor del café de La Labor Ocotepique.

Del análisis de la situación del café a nivel de la región y de diversas reuniones de dieciséis socios fundadores surge la iniciativa de la creación de COCAFELOL el primer acercamiento es con IHCAFE –CONSUCOOP que apoyaron la elaboración de los estatutos y reglamentos, iniciaron el proceso de capacitación en el funcionamiento de la cooperativa, la obtención de financiamiento a través de Banco de Occidente.

Se constituyeron legalmente el 14 de noviembre 1999 por acuerdo número 1704 inscrita el 6 de enero del 2000 de acuerdo al marco jurídico en el registro nacional de cooperativas IHDECOOP con número 1704, tomo IV, libro III, con el nombre cooperativa cafetalera Ecológica La Labor Ocotepique Limitada, con las siglas de COCAFELOL. Esta alternativa se impulsó para contribuir a mejorar la producción y comercialización del café a los productores de la región de La Labor. Esto permite romper con el estado de ser solo cliente y pasar a tener otras opciones que les permita beneficiarse con asesoría técnica, precios justos, créditos con tasas de interés blandos, la protección del ambiente y formar parte de una familia.

En sus inicios los socios fundadores aportaron una cuota de afiliación \$ 1,000.00 para iniciar el sostenimiento, enfrentaron diversas dificultades por la deuda que se adquirió y que al dividirse entre los socios varios de ellos no pudieron aportar el apoyo que se había planeado en ese momento se tomó la decisión de incluir las esposas para completar el numero requerido para formar una cooperativa, luego se dan los primeros pasos para la construcción de la infraestructura y el apoyo en la asistencia técnica con el apoyo de organizaciones. Posteriormente se han adquirido maquinaria para el procesamiento del café y la afiliación de más familias productoras.

“Por los rumores de que algunas cooperativas en el país han fracasado, los productores de café temen ser socios y otros buscan afiliarse para saber qué beneficios pueden obtener”

Roberto Aguilar.

8.3 Hechos o hitos históricos de COCAFELOL

Durante el taller de reconstrucción del proceso de COCAFELOL como un actor importante, los participantes reconocen una serie de hechos o hitos históricos, a continuación se resumen estos hitos que algún momento se confirmaron las fechas con fuentes secundarias.

Cuadro 2. Línea de tiempo e hitos históricos de COCAFELOL

Año	Evento
1999	Realización de reunión de 16 socios para analizar si la cooperativa se constituía como cooperativa o sociedad anónima. Búsqueda de financiamiento para iniciar operaciones a través del Banco de Occidente.
Febrero 2000	Se constituye con personería jurídica el 14 de nov. del año 1999 por acuerdo número 1704 tomo IV libro III con las siglas de COCAFELOL Los socios iniciales aportan fondos para la construcción de infraestructura.
2002	Comienza los proyectos de café especial participando en el mapa de sabores y la competencia nacional.
2003	En el transcurso del año estuvieron a punto de perder la cooperativa por la carga financiera que se generó. Luego se dividió la deuda entre los 20 socios dejando un 5% abriendo expectativas, varios socios no pudieron aportar el apoyo que se había planeado quedando 12 socios en ese momento se tomó la decisión de que las esposas se integraran a la cooperativa para reunir el número correspondiente. Se adhieren 40 clientes

2004	<p>En este año llegaron al número 20 los socios. Se apertura la membresía forzosa no recibían ningún dividendo entraron en desajuste amortizando la deuda y pagando intereses. Aumenta el volumen de café y la cobertura física de instalaciones acarreado los materiales en los vehículos propios.</p> <p>Se hacen convenios de ayuda con CDA-FINTRAC USDA para cursos de catación y comercialización.</p> <p>Vía financiamiento a través de la cooperación española se consiguió un sistema de secado y se pueda vender el primer lote de café especial.</p> <p>Se integran 61 clientes</p>
2005	La cooperativa alcanza 81 clientes
2006	Se adquiere equipo para ubicarlo en las instalaciones construidas Se realiza estudios para el mercado de comercio justo.
2007	<p>Se exportan 22000 qq de café oro de baja calidad. Se cuenta con poca capacidad instalada para el procesamiento del café.</p> <p>La cobertura cubre prácticamente los 16 municipios del departamento de Ocotepeque.</p>
2008	<p>Se inicia la comercialización con intermediarios nacionales con café de baja calidad BECAMO COEX INAGINSA.</p> <p>Luego se establece relaciones para exportar café orgánico con certificación comercio justo Rainforest Alliance con café orgánico en oro nombre COCAFELOL.</p> <p>Ingresaron más socios con una membresía de \$ 1,000.00</p> <p>Para que más socios ingresaran se bajó la membresía a Lps.10, 000 por asesoría de un norteamericano.</p>
2008- 2009	La fundación ETEA estableció relaciones de apoyo en el fortalecimiento de capacidades
2009-2010	<p>Se inicia con el manejo de los sub productos del café esto da un realce a la cooperativa.</p> <p>Se ha expandido la zona de cobertura llegando a zonas del altiplano del municipio de Belén Gualcho Ocotepeque, la membresía ha crecido significativamente</p> <p>28 productores con sello orgánico Ecológico con una producción de 8000 quintales de café y 275 productores con sello ambiental UTZ CERTIFIED con una producción de 27, 850 quintales de café los cuales han sido comercializados</p>
2013 2014	<p>Se inicia ONG para apoyo financiero se exporta 42000 quintales oro en este momento contar con la maquiladora del beneficio Santa Rosa es una ventaja actualmente cuenta con 315 socios</p> <p>Se inicia dos proyectos de seguridad alimentaria</p> <p>Se cultiva un vivero con la variedad ICATU, que se ha comprobado que posee excelente calidad en taza y es resistente a enfermedades fungosas.</p>
2015 2016	<p>Exportar el café directamente adquiriendo una maquiladora.</p> <p>COCAFELOL tiene el compromiso de implementar el plan verde hasta el siguiente año establecido según el estudio recientemente realizado de la huella de carbono.</p>



Figura 2 Fotos de finca y taller de recolección de información

9. Caracterización de la cadena de valor del café de La Labor, Ocatepeque

Un aspecto importante que caracteriza a la mayoría de los productores son las propiedades de infraestructura en el beneficiado húmedo del café como un tipo tradicional y en otros semitecnificados que venden el café en estado pergamino húmedo, pergamino seco a los diferentes centros de compra los beneficios privados y cooperativas de la región.

9.1 Familias productoras

La región de La Labor, Ocatepeque con productores de café que se clasifican en pequeños productores: los que cosecha aproximadamente menos de 30 quintales, los medianos productores: los que cosechan entre 30-200 quintales y los que cosechan entre 200-1000 quintales o más son los grande productores .Algunos de los pequeños y medianos productores se encuentran organizados en cooperativas o asociaciones de productores.

En la región de la Labor Ocatepeque las tierras con título de propiedad privada las familias productoras cuentan con la infraestructura para realizar el beneficiado húmedo de tipo manual o semi tecnificado (con motor eléctrico) y los que no cuentan con la infraestructura como algunos socios que pertenecen a la COCAFELOL lo venden en grano uva para que la cooperativa realice el proceso de beneficiado húmedo. Un aspecto importante es que las aguas mieles en este caso son vaciados en los lugares cercanos a la finca.

9.2 Tipos de asociaciones y beneficios privados que se dedican a la comercialización de café en la región de La Labor

Cuadro 3. Se describen las asociaciones y beneficios privados que se dedican a la compra y comercialización de café que se encuentran a nivel de la región de La Labor, Ocoatepeque.

Tipo	Nombre	Acción
Cooperativas	COCAFELOL Café especial para gente especial.	<p>Asistencia técnica a los productores hombres y mujeres socios de la cooperativa.</p> <p>Compra de café a sus socios y clientes en estado uva, pergamino húmedo y seco.</p> <p>Comercialización del café aromático sabor a durazno maduro y cerezas sobre maduras a los diferentes mercados finos del mundo en estado pergamino oro Marca COCAFELOL y a nivel local en bolsas de una libra el Zafiro Guisayote.</p> <p>Implementación de diversas actividades sociales/culturales (campañas de salud dirigidas a mujeres, niñez formación profesional en diferentes temáticas, becas y pasantías para jóvenes, fomento de actividades culturales y recreativas con jóvenes de la zona.</p> <p>Contribución a la reducción de la contaminación del ambiente a través de la implementación en las fincas los abonos orgánicos y fertilizantes que elabora la cooperativa.</p> <p>La certificación de las fincas de café bajo sellos socio-ambientales.</p>

Beneficios privados/Intermediarios	Beneficio y compra Inversiones Chacón Beneficio Dubon Beneficio y compra Mejía Beneficio Arita	<p>Los beneficios compran el café a los productores(as) en estado pergamino húmedo y pergamino seco, sin distinción de la calidad del grano, ni certificación de la finca.</p> <p>La ubicación es de manera estratégica en la carretera pavimentada para asegurar el acceso a los clientes. Es importante mencionar que algunos tienen más clientes de acuerdo a la capacidad de compra y amistad con el productor.</p> <p>Brindan el servicio de transporte de los lugares de producción al lugar de compra.</p> <p>Al productor le otorgan créditos anticipado en los meses de mayores crisis: Mayo, Junio, Julio, Agosto y Septiembre para asegurar que el productor les venda la cosecha del café.</p> <p>Los beneficios trasladan el café en estado pergamino seco y oro a la ciudad de San Pedro Sula y estas casas exportadoras deciden el destino del grano.</p>
Compradores Individuales, ambulantes o coyotes	<p>Comparan el café en pergamino húmedo y pergamino seco a los familiares o con grado de amistad, o simple relación comercial.</p> <p>Ubicados en comunidades de la región, estos comercializan a los beneficios privados de la zona.</p>	




Figura 3 Lugar de compra de café beneficio privado y COCAFELOL, La Labor Ocoatepeque



Los intermediarios son los actores que ejercen un papel relevante en la comercialización del café en la región de La Labor Ocoatepeque existen los beneficios privados y los individuales. La mayor producción se comercializa a través de estos beneficios privados, compran el café sin distinción de la calidad del grano, otorgan financiamiento anticipado al productor contra la promesa de venta de la cosecha debido al poco capital de trabajo que posee el productor y el transporte del producto hacia el lugar de compra sin costo alguno.



9.3 Etapas del proceso del cultivo de café de COCAFELOL sus asociados como actor clave en la cadena de valor

En el cuadro 4, se describen las diferentes etapas desde el cultivo empleadas para distinguir los eslabones de la cadena de valor, así como los aspectos a mejorar y los riesgos que el grano de oro pasa para la exportación a los diferentes destinos del mundo a través de COCAFELOL superando las expectativas de la tasa de café.

Cuadro 4 Etapas del proceso el cultivo del café sus asociados como actor clave de la cadena de valor del café.

Etapa	Descripción	Que mejorar	Riesgos
Cultivo 	<p>Adquisición de semilla para realizar el semillero sobre camas de tierra donde la semilla germina aproximadamente a los 45 días.</p> <p>Llenado de bolsa, siembra de plantitas (chapola), surcar el terreno y hacer el agujero, siembra del vivero después de 5 a 7 meses de estar en la bolsa. Por manzana se ubican de 2,000 a 3,500 plantas.</p> <p>Durante todo el proceso la asistencia técnica al cultivo en la aplicación de insumos orgánicos e inorgánicos de preferencia los orgánicos que los adquieren en la cooperativa.</p> <p>El manejo de la sombra y tejidos utilizando podas de recepa selectivas.</p>	<p>Calidad de la semilla</p> <p>Determinar que insumos aplicar para determinada planta.</p> <p>Variedad que sean resistentes a la roya que tengan aroma y sabor aceptables en la taza.</p>	<p>La roya en el 2012 sequias.</p> <p>Plagas y enfermedades la variedad CATIMORE es floja para la tasa</p>
Producción Beneficiado húmedo (Despulpado, fermentación,	<p>La recolección lo realiza cada productor en su finca los frutos rojos o amarillos dependiendo de la variedad recolectados manualmente.</p>	<p>Seguir mejorando la calidad del café.</p> <p>Reordenamiento</p>	<p>En los últimos 2 años la mano de obra se ha sido escasa.</p> <p>Prolongadas sequias</p>

<p>lavado y secado).</p> 	<p>El despulpado: lo realizan a través de máquinas con motor eléctrico o de manera manual de diferentes tamaños y marcas según la capacidad del productor</p> <p>La fermentación: la eliminación del mucilago a través de la fermentación natural después del despulpado se deja un día para el otro.</p> <p>Lavado: La eliminación de la miel por medio de verter agua abundante.</p> <p>Algunos de los socios productores traen el café en uva a la cooperativa en este caso esta se encarga de realizar el proceso.</p>	<p>en el corte de café.</p> <p>Mejorar la organización gremial Nacional (ANACAFE)</p>	<p>y lluvias copiosas (cambio climático).</p> <p>El acceso a las fincas es difícil, muchas veces hay que transportar el café en bestia.</p> <p>El almacenamiento del grano por mucho requiere infraestructura necesaria.</p> <p>IHCAFE se ha vuelto una organización más mercantil que de apoyo a los productores.</p>
<p>Comercialización</p> 	<p>Lo comercializan en estado oro superando las expectativas de la tasa.</p> <p>Una tasa diferenciada con las certificadoras Rainforest Alliance, Comercio Justo, UTZ orgánico, FAIR TRADE.</p> <p>Los microlotes son un plus en la comercialización del café.</p>	<p>Alcanzar otros sellos que son los que hacen la diferencia.</p> <p>implementar el plan verde hasta el 2015 establecidos según el estudio recientemente realizado de la huella de carbono</p> <p>Mejorar la calidad en un 100%</p> <p>Constituirse como exportadores directos cuando cuenten con la maquiladora para procesar el café</p>	<p>Cambios de variedades de siembra de café no combatibles a la calidad del café.</p> <p>Cambios bruscos al ecosistema.</p> <p>Frustración de los productores en los precios otorgados en los últimos años que son vulnerables al mercado internacional en la bolsa de New York que inciden no importa el país.</p>
<p>Industrialización</p>	<p>Se procesa a través de la microempresa de mujeres AMPROCAL la marca Zafiro que es comercializada en el mercado nacional en I supermercados, pulperías, restaurantes y otros.</p>	<p>Posicionar más el café Zafiro superar las expectativas de la venta en coordinación con AMPROCAL.</p>	<p>Algunos microlotes que no cumplen con el perfil requerido por el rango de la variedad, la zona de altura y el entorno dentro y alrededores.</p>

	<p>COCAFELOL cuenta con un microlote que es un sitio turístico donde se encuentra una hermosa cascada de agua.</p> <p>El maquilado del café en oro lo realizan a través del beneficio Santa Rosa de este queda una muestra en COCAFELOL.</p>	<p>Colocar la historia del café zafiro.</p> <p>Entre más volumen del café se mejora la calidad en los microlotes 2-3 en cada parcela</p>	<p>Mal manejo de los microlotes ha contaminado el ambiente.</p> <p>Perder los rendimientos en los microlotes.</p> <p>Que en el beneficio Santa Rosa se mezcle otras muestras de café que sea un socio desleal.</p>
<p>Consumidor final</p> 	<p>Se coloca nivel nacional en las tiendas y supermercados.</p> <p>El café oro es exportado para los países de Estados Unidos, Europa .Especialmente a Inglaterra, Alemania, Suiza, Japon, Australia, Canadá</p>	<p>Instalar cafeterías para posicionar el café Zafiro.</p> <p>Maquilar y exportar el propio café.</p>	<p>La cultura de la población de tomar café de calidad.</p> <p>Que la muestra en el pre embarque sea cambiado.</p> <p>Que el volumen del café se deteriore. Que el café se contamine en el embarque</p>

9.4 Actores indirectos de la cadena de valor del café

La cadena de valor del café cuenta con diversos actores indirectos que prestan servicios técnicos de capacitación, asesoría técnica, financiamiento entre otros, también se abastece de diferentes prestadores de bienes como las empresas proveedoras de fertilizantes e insumos para el control de plagas y enfermedades, maquinaria, herramientas entre otros productos.

9.4.1 Prestadores de servicios financieros

Los prestadores de servicios financieros son bancos que se encuentran en la localidad, desarrollan una evaluación previa para medir la capacidad de pago de las cooperativas o las familias productoras.

Cuadro 5. Prestadores de servicios financieros

Servicios financieros	
Actor indirecto	Servicio que presta
Banco de Occidente	Presta servicios de financiamiento a las diferentes organizaciones entre ellas COCAFELOL y clientes en los diferentes rubros (agricultura, emprendimientos, salud, construcciones de viviendas.
Banco del País	Otorga financiamiento a las diferentes

	organizaciones entre ellas la cooperativa COCAFELOL
Financieras internacionales: OIKO, credit, Alterfin, FOPEPRO, INCOFIN.	Líneas de crédito a corto y largo plazo para las familias productoras

9.4.2 Prestadores de servicios técnicos y capacitación

Los prestadores de servicios técnicos y capacitación son ONGs. También organizaciones vinculadas con los procesos de certificación que ofrecen tantos estándares Rainforest Alliance, UTZ Certified, orgánico y comercio Justo FLO

Cuadro 6. Prestadores de servicios técnicos y capacitación

Prestadores de servicios y de capacitación	
Actor indirecto	Descripción del servicio
Comercio Justo	Permite a los agricultores y trabajadores agrícolas salir de la pobreza al invertir en sus fincas y comunidades, proteger el ambiente y el desarrollo de las habilidades empresariales necesarias para competir en el Mercado global
Orgánico	Busca asegurar la normatividad (local, los productores orgánicos certificados son aquellos que han sido producidos, almacenados, procesados, manejados y comercializados de acuerdo con las especificaciones técnicas precisas (normas) y certificadas como orgánicos por un organismo de certificación.
Rainforest Alliance	Es una garantía de que el café es cultivado en fincas donde los bosques los ríos, los suelos, la vida silvestre son protegidos. Los trabajadores son tratados con respeto reciben salarios dignos, están equipados apropiadamente www.rainforesalliance.org
UTZ Certified	Ofrece seguridad a toda la cadena cafetalera sobre la producción responsable del café y su seguimiento en mercado competitivos. Establece el estándar de comercialización responsable brinda una seguridad de prácticas profesionales social y ambiental
Organizaciones de apoyo	
Fundación Amigos del café	Brinda apoyo a la cooperativa y otras organizaciones
Honduran Quality Coffee, Honduran Western Coffes HWC	Apoyo en la protección y diferenciación de la calidad del café de la cooperativa
Federación de empresas de cafés certificados de Honduras FECAFEH	Apoyo en los procesos de certificación
Alternativas para el Financiamiento, ALTERFIN	Apoyo a través de COCAFELOL en el otorgamiento de crédito a los productores socios de la cooperativa
Fundación ETEA para el desarrollo y la Cooperación	Apoyo de dos proyectos de seguridad alimentaria. Capacitaciones en calidades de café. Apoyo en el financiamiento de 42 microlotes de café que a través de COCAFELOL exportan a diferentes empresas tostadoras a nivel internacional. Apoyo en el montaje de dos mercados agro artesanales en los municipios de La Labor y Sensenti Ocotepeque

	Asesoría administrativa y contable (2009-2011 ETEA Memoria de labores)
AECID	Apoyo en gestión con las empresas financieras Fundación Hermandad de Honduras, Banco de Occidente, Banco del País con estas se logró el premio a la bio diversidad
Grupo de Acción Territorial GAT	Relación con las certificadoras en los procesos de certificación.
Beneficio Santa Rosa	Proveedor de maquinaria para maquilado del café oro para la exportación
AMPROCAL	Proceso de transformación del producto a envasado molido en la presentación Zafiro Guisayote

9.4.3 Prestadores de bienes y productos

En el cuadro 7, se describen los actores que ofrecen servicios de bienes y productos a las familias productoras como también a COCAFELOL.

La cooperativa en un 80% aproximadamente produce los insumos orgánicos para el control de plagas y enfermedades tales como Agricompost, Abono mineralizado, foliar orgánico, reproducción de micro organismos de montaña, estos son entregados a los productores vía premio para poder fertilizar sus fincas. Además COCAFELOL apoya a las familias productoras para poder realizar sus análisis de suelos y en algunos casos se elaboran formulas especiales de acuerdo a las necesidades del suelo. (Aguilar M.2014)

Cuadro 7. Servicios de bienes y productos a las familias productoras

Actor	Servicio que presta
Fertilizantes del norte S.A. FENORSA AGROCCI, Inversiones Chacón y AGROSERCO	Proveer insumos (fertilizantes)
Joca de Costa Rica y Burmester de Guatemala	Proveedor de maquinaria

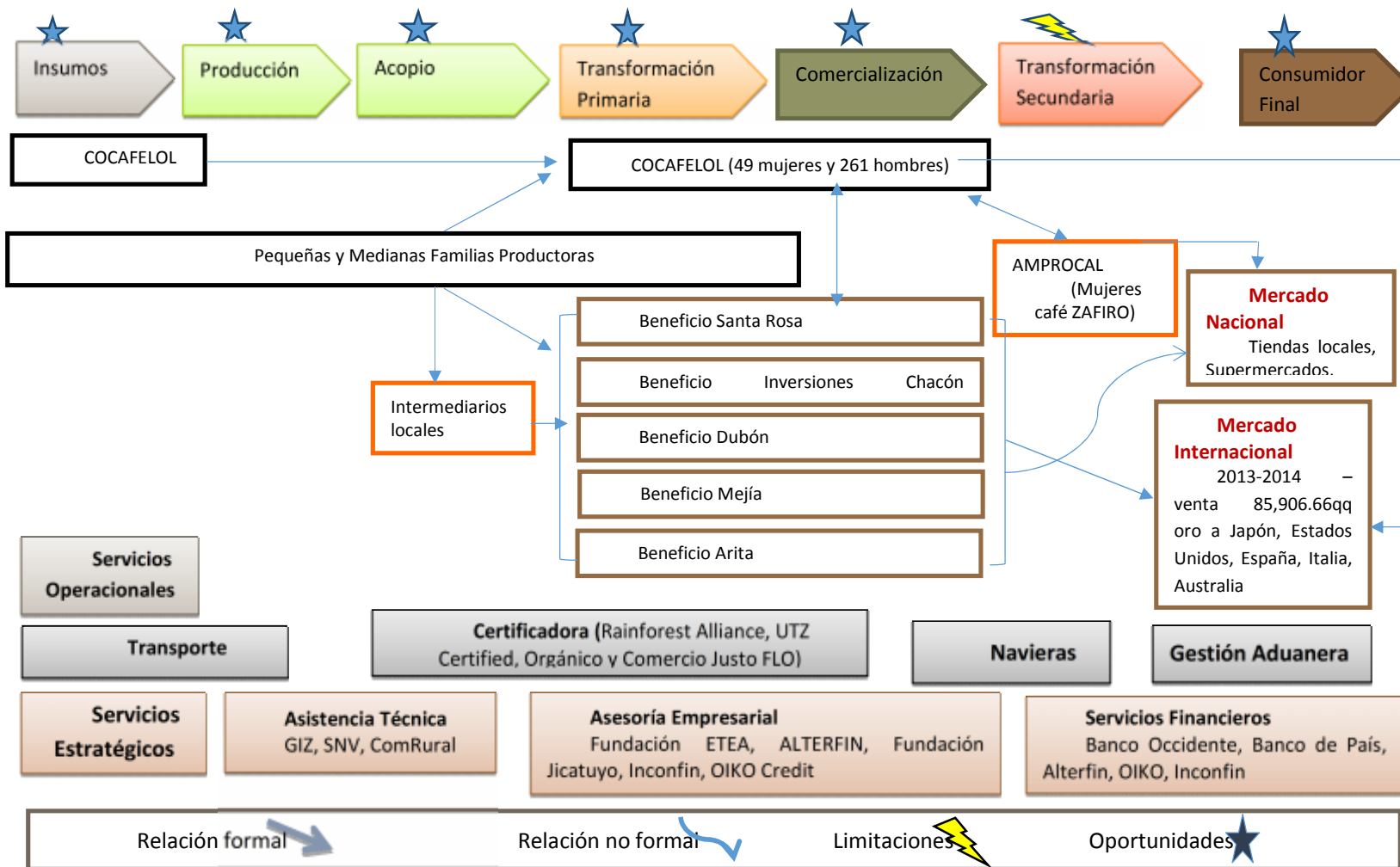






Figura 4 Mapa de la cadena de valor de café de La Labor, Ocotepeque, Honduras.

10. Análisis de la cosecha 2013-2014

En el cuadro 8, se describe las certificadoras y la cantidad de quintales que producen los productores de COCAFELOL durante la cosecha 2013-2014. Se observa un casamiento entre los sellos de comercio justo y orgánico, estos son los que más demanda el mercado internacional fortalecen a las empresas o cooperativas y incentivan a los productores a hacer buen uso de los recursos naturales. Es importante mencionar que el producto ofrecido es aceptado en el mercado ya que posee una identidad Guisayote, estableciendo controles de calidad durante el proceso desde la asistencia técnica al productor, el fortalecimiento de capacidades, otorgamiento de financiamiento y secadoras solares, el proceso de certificación de las fincas y personal capacitado en el área de trazabilidad en la exportación del producto.

Cuadro 8. Certificadoras y la cantidad de quintales que producen los productores de COCAFELOL

Sellos	Certificadora	N- Productores	Quintal es	Mz cultivadas
	Café Orgánico Comercio Justo	112	39,405. 12	969,82
	En transición o en proceso de certificación	21	4 7,580.0	230.75
	Rainforest Alliance	22	5,205	45
	UTZ	200	33,716.50	992.40
Total		355	85,906.66	2237.97

10.1 Canales de comercialización del café

La principal diferencia del café certificado con el café convencional es la disminución de los actores específicamente los intermediarios.

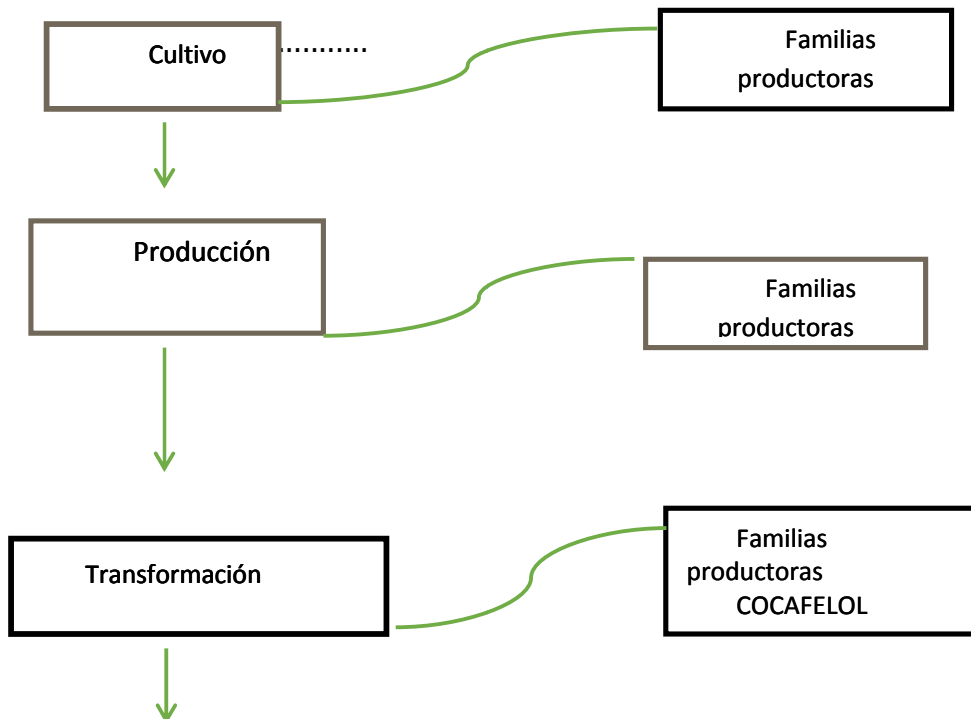
El caso de fincas certificadas priorizan la venta a través de cooperativas, asociaciones estas que a su vez que tengan licencia para exportar o compran los servicios de (maquila, transporte y trámites) para la exportación del café certificado.

Los intermediarios juegan un papel importante donde el productor venden a los beneficios privados estos a las empresas exportadoras del café.



Figura 5 Instalaciones de producción de abonos orgánicos y finca de café

11. Etapas y actores en el proceso de producción comercialización del café de COCAFELOL



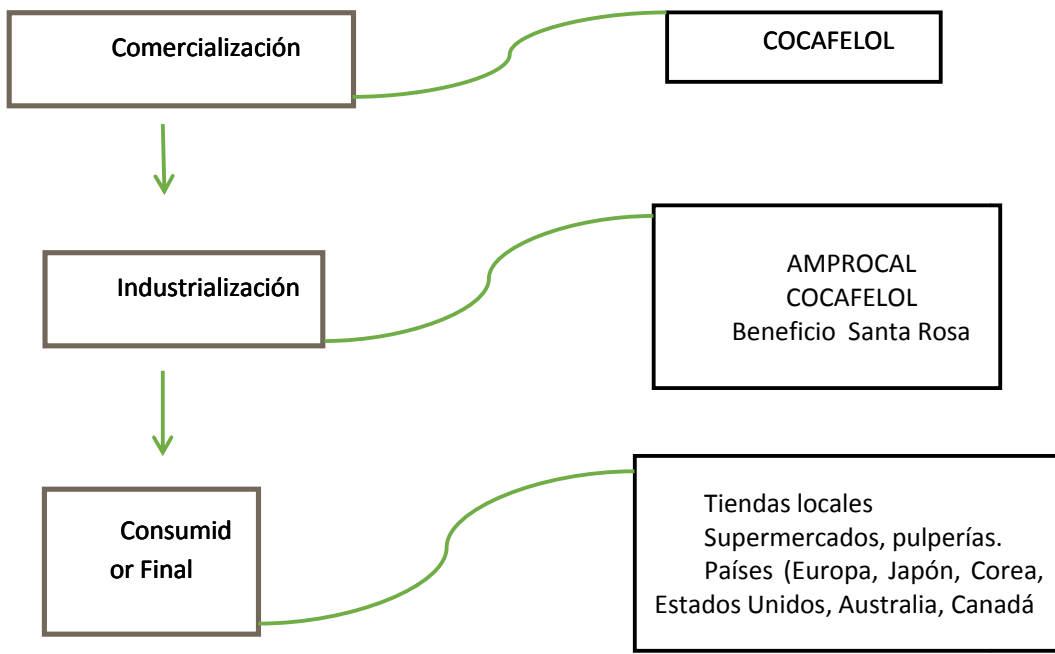


Figura 6 Representación gráfica de las etapas del proceso de café de la COCAFELOL

12. Productos que comercializa COCAFELOL

Los productos que comercializa COCAFELOL son en presentaciones en bolsa de plástico de café molido de una libra a un costo de Lps. 70.00 en mayores cantidades a Lps. 65.00 comercializan en las diferentes pulperías, hoteles, supermercados, bodegas a nivel del país Las bolsas están etiquetadas en donde se escribe la información más importante (Figura 5) El café oro es exportado en Sacos de 69 kilos a los países de Estados Unidos, Japón, Corea, Australia, Canadá y España.



Figura 7 Etiqueta para la presentación Zafiro Café y D´la Reserva Coffe

13. Beneficios que obtienen las familias al formar parte de la cooperativa

Los beneficios que las familias productoras obtienen en los diferentes dimensiones que les permite mejorar la calidad de vida, pese a las dificultades que en los últimos dos años han experimentado en el rubro del café de las más importantes los precios que no han sido alentadores y la enfermedad de la roya del café que fue devastadora en la región y a nivel internacional, esto ha permitido que las familias productoras se motiven a buscar nuevas alternativas para la comercialización de café de calidad con variedad que estén a la altura de la tasa de exportación.

Cuadro 9. Beneficios que obtienen las familias socias de COCAFELOL

Capital	Familias
Human	<p>No hay distinción en asociarse para hombres y mujeres productores de café que cumplan con los requisitos que COCAFELOL ha establecido.</p> <p>El fortalecimiento de capacidades recibidas en las diferentes etapas del café desde el cultivo hasta la comercialización del café promoviendo la agricultura orgánica como un cambio de actitud en la región de La Labor.</p> <p>La confianza, credibilidad y apropiamiento de los socios hacia la cooperativa.</p> <p>La empatía o fidelidad en un 90% a COCAFELOL el ser leales a la cooperativa vendiendo su café y la dirigencia actuando con transparencia.</p> <p>Capacitaciones en catación de café, certificación de las fincas, el compañerismo, el conocer otros grupos y otras experiencias</p> <p>No hay distinción de asociarse a la cooperativa para hombres y mujeres</p>
Ambiental	<p>El monocultivo del café en los alrededores de la reserva Guisayote donde los productores de la región y especialmente los socios en sus áreas de cultivo están implementado la caficultura orgánica que contribuya a la protección del ambiente.</p> <p>La aplicación de insumos orgánicos que pueden adquirir en la cooperativa con precios accesibles a los socios como el agricompost foliar, agricompost Multimineral, Lombricompost, agricompost MM (que mejora la microbiología del suelo y desplaza a los hongos y bacterias dañinas en la planta, abono orgánico mineralizado promoviendo de esta manera una producción sostenible y amigable con el ambiente.</p> <p>La expectativa en el 2016 ser 100% orgánicos a nivel de la región para continuar exportando un café de calidad que hace la diferencia en los diferentes destinos.</p> <p>Los sellos son las medidas de mitigación</p>
Social	<p>El formar parte de una familia donde la cooperativa ve las necesidades de los caficultores más allá de tomarlos como clientes</p> <p>El estar en una cooperativa que trabaja para el bien común aportando nuevas estrategia.</p> <p>Aportar en la salud, deportes, educación el aporte de becas en los niveles de educación media y universitaria en la región.</p>

Financiero

El comercializar el café oro marca COCAFELOL a los diferentes mercados finos del mundo que influye en la calidad de vida de las familias (mejorando las viviendas, las fincas de café, invertir en la salud, educación y vestuario)

COCAFELOL es una cooperativa generadora de empleo a hombres, mujeres y a jóvenes recién egresados de la educación media y universidad les da la oportunidad de adquirir experiencia en este rubro que es de mucha importancia en la región.

Financiamiento para los cultivos a tasa blandas de interés y con planes de pago a plazos largos según la cosecha de las familias.

El otorgamiento de premios a través de comercio Justo otorgados a los socios de COCAFELOL

13.1 Un testimonio para reflexionar

Doña Rosa nos comparte su experiencia

¿Cómo inicio a ser socia de la cooperativa?

No conocía que existía la cooperativa, un primo me informo sobre la existencia de COCAFELOL, en el año 2009

Inicio vendiendo la cosecha a la cooperativa. Anteriormente vendía los poquitos de café a los beneficios privados y no obtenía los beneficios que al pasar a ser socia tengo.

En este proceso de formar parte de COCAFELOL he participado en diferentes capacitaciones, que ha implementado en su finca de café, como ser abonos orgánicos, proceso del cultivo del café entre otras.

¿Cómo se ha sentido al formar parte de COCAFELOL?

La vida me ha cambiado al ser socia de la cooperativa se siente como una familia, la asesoría técnica brindada a la finca ha mejorado la productividad, ha conocido más del rubro del café, la beca otorgada a su hija que estudia Ingeniera Agronómica en Catacamas Olancho, Honduras y el acceso a crédito para largos plazos.

También está promoviendo que su esposo e hijos formen parte de la cooperativa y es un enlace para que



14 .Participación de la juventud y su liderazgo

Los que aportan ideas innovadoras también son los jóvenes que están involucrados en la junta directiva y son empleados profesionales en los diferentes departamentos de la cooperativa. El entusiasmo de los jóvenes en el trabajo en el seguimiento de manera directa a las familias productoras en las comunidades que forman parte de la cooperativa, el conocimiento en la tecnología que hoy es básico y es una herramienta que cada día es más utilizada el manejo del internet, computadora, programas etc.

COCAFELOL como parte de la responsabilidad social destina un 7.5 % de sus excedentes para contribuir a la demanda de los jóvenes y niños de los municipios que tiene cobertura la cooperativa entre ellas se pueden mencionar la implementación de la escuela de especialistas en café para niños, jóvenes y adultos.

Apoyo para recreación (construcción de canchas, dotación de uniformes y otros insumos) destinación de fondos para becar a estudiantes de nivel medio y universitario, además fondos para apoyar algunas escuelas para el pago de un maestro de computación y en otros casos para la compra de equipo, se coordina con la municipalidades, ONGs y otras instituciones con la presencia en la zona para completar los fondos y cubrir las demandas.



Celebración del día del café en instalaciones de COCAFELOL



Café tostado Zafiro Guisayote. De las manos a la mesa

Figura 8 Celebración del día del café

15. Análisis en profundidad de la cadena de valor del café en La Labor, Ocotepeque

Con el propósito de tener un análisis más profundo de la cadena de valor del café de la región se presenta un FODA para las dimensiones: social, económica, ambiental e institucional.

Cuadro 10. Análisis FODA para la cadena de valor del café de La Labor, Ocotepeque

Dimensión	Interno		Externo	
	Fortalezas	Debilidades	Oportunidades	Amenazas
Social	<p>En la región a nivel de las comunidades se encuentran los patronatos para el desarrollo de infraestructura y el acceso a servicios básicos en coordinación con las municipalidades.</p> <p>COCAFELOL es una de las cooperativas organizadas para responder a las necesidades de las familias socias</p> <p>La AMPROCAL es una cooperativa de mujeres en la industrialización de café orgánico.</p>	<p>Las organizaciones de base tienen limitantes por el poco liderazgo y la inclusión de jóvenes y mujeres.</p> <p>Pocas organizaciones de productores para responder a las necesidades de las familias de manera conjunta.</p>	<p>Fortalecimiento de capacidades sociales, políticas para la comercialización del café a través del apoyo de instituciones presentes en la región.</p> <p>Establecimiento de alianzas con los beneficios que poseen la infraestructura para la industrialización del producto.</p>	<p>La dependencia de las organizaciones o cooperativas para el procesamiento de los productos que en algún momento puedan surgir desavenencias y se rompan los lazos de coordinación.</p> <p>En el caso de COCAFELOL la coordinación con el beneficio Santa Rosa para el maquilado del producto.</p>
Económica	<p>La generación de ingresos depende principalmente del recurso tierra que son cultivadas por café, hortalizas, granos básicos.</p> <p>Generación de empleo a través de la creación de organizaciones y emprendimientos locales (COCAFELOL y AMPROCAL)</p>	<p>La producción del café en la región es llevada al mercado en su mayoría a través de los intermediarios (coyotes) y los productores no logran acceder a precios justos.</p> <p>El escaso valor agregado que se da a la producción y la comercialización de manera conjunta. Como también la poca cultura de tomar café de calidad. En su mayoría las familias consumen residuos (chaipa) de café que</p>	<p>La región de La Labor ubicada dentro de la reserva biológica Guisayote permite producción de productos con sellos de calidad e incluso otras actividades como el turismo.</p>	<p>El no lograr la rentabilidad de las actividades productivas existe el riesgo que abandonen los cultivos y emigren a otras ciudades o países.</p> <p>La tenencia de la tierra donde muchos productores son dueños de pequeñas parcelas.</p> <p>La dependencia de</p>

	<p>han dejado de la cosecha.</p> <p>Las fincas de café ubicadas en pendientes ocasiona que las familias productoras se les dificulte el traslado del grano uva al centro de despulpado, muchas familias lo trasladan en bestia. Aunado a ello la mano de obra para el corte de café se ha elevado a Lps 30.00 el galón.</p> <p>Los fluctuantes precios del mercado del café fijados por la bolsa de New York o el país de destino de exportación influyen cada año para el productor con la incertidumbre del valor de venta del producto y la elevada inversión para el mantenimiento se vuelve más costoso (fertilización, limpia etc...)</p>	<p>los precios al producto del café que son fijados según la bolsa de New York o los países de destino en la comercialización.</p> <p>Las enfermedades en los cultivos de manera inesperada como la roya en el café que ocasiono innumerables perdidas en las familias productoras del cultivo donde se ha tenido que reiniciar la implementación de las fincas con variedades resistentes.</p>
<p>Ambiental</p> <p>En la región se encuentran los recursos como agua, suelo, bosque y la biodiversidad.</p> <p>La existencia de la reserva biológica Guisayote que abastece de agua a las comunidades aledañas y las altas temperaturas favorecen la producción de café con excelente aroma y calidad.</p> <p>La implementación de abonos orgánicos y fungicidas naturales que aplican las familias socias productoras de la COCAFELOL contribuye a la</p>	<p>Prácticas inadecuadas que se implementan en la agricultura deterioran los recursos naturales.</p> <p>En su mayoría las familias de la región realizan un inapropiado manejo de los residuos sólidos y líquidos.</p> <p>La mayoría de las familias productoras de la región cultivan café de manera convencional.</p>	<p>Las opciones de implementación de fincas de café certificadas orgánicas para el uso sostenible de los recursos naturales.</p> <p>Las prácticas agrícolas inadecuadas que provocan la contaminación con los residuos químicos en el aire, aguay suelo.</p> <p>La tala del bosque para leña.</p> <p>La siembra del cultivo del café sin manejo adecuado que extiende la frontera agrícola.</p> <p>La influencia de los cambios bruscos en el ambiente que dañan los</p>

	protección del ambiente.	del		cultivos.
Institucional	<p>La presencia de instituciones públicas a nivel de la región como: La municipalidad de La Labor, la Mancomunidad Guisayote, centros de educación, centros de salud estas buscan contribuir al desarrollo de la región.</p> <p>COCAFELOL coordina algunas acciones con la municipalidad de La Labor y la Mancomunidad Guisayote en la contribución para la contribuir a mejorar la calidad de vida de las familias.</p> <p>El posicionamiento de COCAFELOL a nivel del país en la exportación de café de calidad a los mercados finos del mundo.</p>	Existe poca coordinación entre las organizaciones de comercialización del café y las organizaciones públicas.		La coordinación con las instituciones presentes en la región para la protección de los recursos naturales.

16. "Conclusiones sobre La región de La Labor, Ocotepeque COCAFELOL como parte de la cadena de valor del café"

16.1 Fortalezas y Debilidades

16.1.1 Fortalezas

COCAFELOL

- COCAFELOL es una cooperativa que le apuesta a la contribuir a la calidad de vida de las familias brindando asistencia técnica a los productores de café innovando controles de prácticas agrícolas que les permita cultivar café orgánico certificado para la exportación a diferentes destinos del mundo.
- COCAFELOL ha crecido en su membresía cada año formando una familia que le interesa responder a las necesidades de los productores de café, en el fortalecimiento de las relaciones interpersonales y capacidades del manejo del cultivo.
- La conformación de alianzas estratégicas con cooperativas como AMPROCAL que procesa la marca Zafiro Guisayote y organizaciones externas ha permitido que COCAFELOL este fortalecida para desarrollar una buena gestión administrativa, operativa y de esta manera posicionarse como una cooperativa exitosa a nivel local y nacional en la exportación de café orgánico. Además el empleo que brinda a las personas de la región.

Familias

- La certificación de los microlotes de café para las familias productoras son un plus esto les permite obtener precios diferenciados al comercializar el café en los diferentes mercados finos del mundo.
- La cooperativa contribuye a la protección del ambiente aplicando fertilizantes y fungicidas orgánicos en las fincas, la ejecución de proyectos de desechos sólidos, aunado a ello el desarrollo de proyectos de seguridad alimentaria que permite que las familias obtengan un mayor grado de salud.
- La enfermedad de la roya y los bajos precios del café ha causado enormes daños a las fincas de café de la región, COCAFELOL como actor clave a dotado de viveros de café con variedades ICATU que se ha comprobado que posee excelente calidad en tasa y es resistente a enfermedades fungosas como también la asistencia técnica y el otorgamiento de créditos con tasas blandas de interés y con plazos más largos para aplacar un poco la crisis y sus familias productoras expresaron que la cooperativa les brinda una pesa y precio justo.
- Para que la gestión se desarrolle de manera transparente y siendo la máxima autoridad la asamblea general realiza asambleas anuales para rendir cuentas a sus asociados repartiendo las utilidades según sus aportaciones de cada familia productora y el otorgamiento de premios de acuerdo a la calidad del café.
- COCAFELOL para continuar exportando café de calidad a los diferentes destinos participa en la promoción del producto en las ferias internacionales esto ha permitido posicionarse el último año en Canadá, así también el establecimiento de relaciones de cooperación con agencias de cooperación

16.1.2 Debilidades

COCAFELOL

- COCAFELOL no cuenta con la maquiladora para el procesamiento del café oro se ha visto en la necesidad de coordinar con el beneficio Santa Rosa para que les brinde el servicio de maquilado.
- La certificación orgánica en la región está limitada a pocas familias productoras de café, ya que requiere normas estrictas para obtener la calidad del producto y muchos productores se desaniman a certificar sus fincas de café por la alta inversión que se requiere a nivel económico y tiempo, se les hace más fácil vender el producto de manera convencional y a los intermediarios.
- Los microlotes que implementa COCAFELOL en algunos casos no cumplen con el papel requerido debido al rango de la variedad y la zona de altura donde se encuentran esto ha ocasionado que las familias productoras reinicien las plantaciones en nuevos lotes para acceder al mercado según los requerimientos establecidos.
- Para COCAFELOL puede ocasionar pérdida en la exportación del café si el volumen de café se deteriore o que la muestra en el pre embarque sea cambiada en este caso expresaron los socios entrevistados que no ha sucedido hasta la fecha.
- COCAFELOL tiene en sus instalaciones el beneficiado húmedo a través de la recepción del café en uva las familias productoras en su mayoría desarrollan el proceso en sus fincas en derramando aguas mieles en las calles de las comunidades y realizando una inversión en infraestructura.
- La cooperativa no cuenta con el servicio de transporte del café de las fincas a la COCAFELOL esto ocasiona que las familias productoras deben contar con su medio de traslado del producto propio o alquilado.

17. Lecciones aprendidas en la realización del trabajo de graduación

Al iniciar el trabajo de levantamiento de información es importante dar a conocer a los actores (familias socias, gerencia, junta directiva) en qué consiste el trabajo, la metodología que se desarrollara y el tiempo en que se llevara a cabo y cuál es su participación activa para el logro de los objetivos propuestos.

Las familias socias de la cooperativa tienen muchas faenas en sus fincas de café por lo que la obtención de información debe programarse las actividades de manera anticipada, para ajustarse a la disponibilidad de tiempo.

Para el desarrollo del trabajo y la combinación de herramientas considerar los protocolos de investigación de manera que se ajusten al tiempo de aplicación.

Para la etapa de levantamiento de información fue una época propicia considerando que la temporada de cosecha del café es de Octubre a Febrero las personas que se entrevistaron dedicaron tiempo para brindar la información que se solicitó para alcanzar los objetivos propuestos.

La aplicación de herramientas prácticas como la línea de tiempo y la cadena de valor del café de la región fue importante el desarrollo de manera participativa donde las diferentes familias que participaron en el taller pudieron recordar los hechos históricos y brindar la información de calidad.

La revisión de información secundaria cuando las empresas tienen es muy importante para poder confirmar información que se brindó por parte de las familias entrevistadas, en el caso de la COCAFELOL es muy poca información escrita que poseen, el proceso que se reconstruyó ha sido brindado en su mayoría de información primaria.

18. Recomendaciones

18.1 Para las familias productoras:

Para las familias productoras es importante mencionar que pese al desánimo en los precios del café y la enfermedad de la roya, el poco apoyo económico de los gobierno central y las elevadas tasa de interés en los préstamos para el cultivo como el principal medio de vida, han continuado con la implementación del mismo, buscando alternativas que les permita mantener sus fincas o reiniciar nuevas plantaciones para contribuir a la calidad de vida.

Desde la perspectiva de la autora, las recomendaciones prioritarias para este grupo son:

1. En el establecimiento del vivero, las familias productoras pueden introducir semillas de calidad de variedades resistentes a enfermedades como la roya. Además, pueden aplicar insumos orgánicos (fungicidas, pesticidas, fertilizantes) al cultivo contribuyendo a la protección del ambiente y a garantizar una cosecha de calidad para exportar a los mercados finos del mundo. También podrían introducir variedades de árboles frutales que sirvan como sombra, alimento y una fuente adicional para ingresos de la familia.

2. Las familias productoras generan fuentes de empleo por medio de la contratación de personas para las labores de corta de café durante la época de Octubre a Febrero. La mayoría de las personas cortadoras de café no cuentan con un seguro médico y de vida, durante la época de cosecha (que es muy fría), por lo que pueda dársele un trato más humano pueden instalar infraestructura donde puedan pasar la lluvia, comer sus alimentos, contar con agua purificada y realizar sus necesidades fisiológicas, como también la instalación de un botiquín de primeros auxilios.

3. La mayoría de las familias productoras de la región realizan en sus fincas el beneficiado húmedo esto requiere mayor inversión en infraestructuras y ocasiona mayor daño al ambiente por las aguas mieles que se derraman, si les es posible para las familias considerar vender el café en grano uva que en este caso COCAFELOL ofrece el servicio.

18.2 Para COCAFELOL

Luego del análisis de la cadena de valor del café y COCAFELOL como un actor clave en la región y país en la exportación de café orgánico de calidad que contribuye de manera significativa a la calidad de vida de las familias.

1. Los microlotes son un plus que la cooperativa tiene en la exportación del café, seguir implementado esta estrategia ya que se puede visualizar que entre más volumen de café cultive se mejora la calidad del café de 2-3 microlotes en cada parcela.

2. La cooperativa cuenta en sus instalaciones con la recepción del café en uva para desarrollar el proceso de beneficiado de café, la mayoría de las familias socias entrevistadas venden el café en beneficiado húmedo realizando en sus fincas, si les es posible implementar una estrategia para que puedan las familias trasladar el café en uva y realizar el proceso en las instalaciones de la cooperativa. Esto requiere mayor inversión en transporte por parte de la cooperativa y muchas familias no cuentan con los medios para trasladar el producto.

3. COCAFELOL establece relaciones de coordinación con el beneficio Santa Rosa para el maquilado del producto en este momento según lo expresado por las familias entrevistadas en especial los socios directivos expresaron que es una ventaja que se realice a través del beneficio Santa Rosa y que la adquisición de maquinaria es una decisión que debe ser muy bien analizada en base a presupuesto y capacidad de la cooperativa.

4. Los sellos hacen la diferencia en la exportación del café para COCAFELOL el alcanzar otros sellos que permita obtener beneficios a las familias productoras en la exportación del café de calidad

5. COCAFELOL cuenta con la marca café Zafiro Guisayote que ha iniciado la comercialización a nivel local y nacional será importante según lo conversado con los socios directivos que se promoció aún más para el posicionamiento de este producto orgánico que es una bebida que la mayoría de los hondureños consumen, instalando casetas (comedores) o puestos de venta, así como colocar en la bolsa la historia del café Zafiro.

6. COCAFELOL su estructura organizativa está integrada por asamblea general, gerencia general y los demás departamentos que les permite desarrollar su gestión administrativa y operativa por lo que si es posible establecer un plan de capacitación según el puesto por cada departamento. En la contratación de personal nuevo el paso de conocimiento de los empleados que lo tienen en coordinación con las organizaciones que actualmente están apoyándoles.

7. La cooperativa desarrolla acciones para contribuir a la protección del ambiente como la implementación en las fincas los abonos y foliares orgánicos que produce COCAFELOL, para continuar con estas acciones se hace necesario continuar con la implementación del plan verde plasmado hasta el 2015 establecido según el estudio recientemente realizado de la huella de carbono.

8. La cooperativa pertenecen a la organización gremial nacional (ANACAFE) en estos momentos el apoyo a las familias caficultoras no ha sido lo esperado por lo que COCAFELOL,

en su plan estratégico puede implementar el componente de incidencia ante los organismos estatales e implementar estrategias para que respondan a las necesidades de la caficultura.

19. Para los practicantes del desarrollo y la conservación

- Mantener contacto con las organizaciones o cooperativas donde se realizan los trabajos de graduación para un posible monitoreo o evaluación del impacto o aplicación de las recomendaciones realizadas.
- Para el desarrollo de trabajos en cooperativas en cadena de valor también es importante considerar la percepción de otras personas que no tengan relación o que no adquieran ningún beneficio para conocer su opinión y porqué no forman parte de la empresa o cooperativa, es importante mencionar que en este caso si se consideró a los clientes y intermediarios.

20 .Bibliografía

- COCAFELOL. s.f. Trifolio Promoviendo una producción sostenible 100% café orgánico Labor, Ocotepeque.
- COCAFELOL.s.f. Trifolio información sobre la Cooperativa Cafetalera Ecológica La Labor Ocotepeque Ltda.
- Escobedo Aguilar A.de los A. 2009, Alternativas de escalonamiento para organizaciones empresariales de pequeños productores en cadenas productivas de Talamanca, Costa Rica
- ETEA, 2011. Memoria de Labores "Fomento de la competitividad y la mejora de la seguridad Alimentaria de los productores del Valle de Sensenti en el Occidente de Honduras" Ocotepeque, Honduras p.8-9
- Hernández Gómez J. 2012 .Sistematización de la experiencia de la Empresa de Crédito Comunal El Sauce, Turrialba, Costa Rica p.12-17
- HWC HONDURAS WESTERN COFFEES 2011. Caracterización del café del occidente de Honduras.p.6-7
- Jara, O. 1994. Para sistematizar experiencias: una propuesta teórica y práctica. Centro de estudios y publicaciones, ALFORJA. 1 ed. San José, CR. 243 p.
- Muñoz Astaiza C.s.f. Aproximación a la cadena de valor del café de Guatemala Informe Final Guatemala p. 17-39
- Cuadras S. 2001. Un Café respetuoso con el medio ambiente IHCAFE (en línea). Consultado el 17/10/2014 Disponible en: http://www.forumdelcafe.com/pdf/F_09-Honduras.pdf

21. Anexos

21.1 Entrevista semiestructuradas dirigida junta directiva de COCAFELOL

¿Cuáles fueron los motivos por los cuales pensaron fundar la COCAFELOL?



**CENTRO AGRONÓMICO TROPICAL DE INVESTIGACIÓN Y ENSEÑANZA
CATIE**

Entrevista a Junta directiva

DATOS GENERALES

Nombre: _____

Fecha: ___/___/___

Lugar: _____ **Entrevistador:** _____

¿Cómo está conformada la organización de COCAFELOL?

¿Cuáles fueron los motivos por los cuales pensaron fundar la COCAFELOL?

¿Cómo está conformada la organización de COCAFELOL?

¿Cuáles son los mecanismos de participación organizativa para la toma de decisión?

¿Las juntas directivas y personales que labora reciben capacitaciones de acuerdo a su puesto y funciones basadas en un plan de capacitación? en qué temas y quienes los realizan?

¿Cuáles son los requisitos para ingresar a ser socio de la COCAFELOL?

¿Cómo clasifican a los socios?

¿Cuáles han sido las mayores dificultades de la junta directiva?

¿Cuáles han sido las principales dificultades que ha enfrentado la COCAFELOL en la cadena de valor del café?

¿Porque cree que COCAFELOL es una cooperativa exitosa en la cadena de valor del café?

¿Qué factores externos apoyan la COCAFELOL en la cadena de valor del café?

¿Cuál ha sido el impacto de COCAFELOL en las familias y la región?

¿Cómo acceden al mercado de exportación del café?


¿Con quienes compiten en la región para la comercialización del café?

¿Tiene comunicación permanente con el cliente final?

¿Se identifican periódicamente oportunidades de mercado?

¿Cuál es la mayor de qq que entregan los productores socios a COCAFELOL?

21.2 Entrevista semiestructurada dirigida socios fundadores y socios de COCAFELOL.



**CENTRO AGRONÓMICO TROPICAL DE INVESTIGACIÓN Y ENSEÑANZA
CATIE**

Entrevista socios fundadores y socios de COCAFELOL

DATOS GENERALES

Nombre: _____

Fecha: ___/___/___

Lugar: _____ **Entrevistador:** _____

1. ¿Qué le motivo a formar parte de la COCAFELOL?
2. ¿Quiénes fueron los que promovieron la idea de crear la COCAFELOL?
3. ¿Cuál es el área de su finca y la producción en quintales?
4. ¿Recibe algún apoyo de parte de otra persona u otra organización en sus actividades productivas?
5. ¿Cuáles son los grandes cambios de finca que usted recuerda al ser socio de COCAFELOL?
6. ¿Porque venden el café a la COCAFELOL?
7. ¿En qué estado entregan el café a la COCAFELOL?
8. ¿Cuándo cierra la campaña de la comercialización obtienen beneficios de las ganancias generadas?
9. ¿Cuál es la forma de pago y si es mayor que los competidores?
10. ¿Porque considera que la cooperativa es exitosa?
11. ¿Cuáles son los beneficios que obtienen al formar parte de la COCAFELOL?
12. ¿Cuáles son las mayores dificultades que han enfrentado para entregar el café?
13. ¿Cómo se siente de pertenecer a COCAFELOL?

21.3 Entrevista semiestructurada dirigida no socios de COCAFELOL



**CENTRO AGRONÓMICO TROPICAL DE INVESTIGACIÓN Y
ENSEÑANZA
CATIE**

Entrevista socios fundadores y socios de COCAFELOL

DATOS GENERALES

Nombre: _____ **Fecha:** _____
____/____/____

Lugar: _____ **Entrevistador:** _____

1. ¿Cuál es el área de su finca?
2. ¿Porque no ha decidido ser socio de COCAFELOL?
3. ¿Vende toda la producción de café a COCAFELOL?
4. ¿Ha pensado en un futuro ser socio con membresía de COCAFELOL?
5. ¿Considera que la COCAFELOL es exitosa y que beneficios ofrece a los socios?
6. ¿Qué piensa de COCAFELOL?

21.4 Entrevista semiestructurada dirigida a competidores de compra de café.



**CENTRO AGRONÓMICO TROPICAL DE INVESTIGACIÓN Y ENSEÑANZA
CATIE**

**Entrevista semiestructurada dirigida a competidores de compra de
café.**

DATOS GENERALES

Nombre: _____

Fecha: ___/___/___

Lugar: _____ **Entrevistador:**

1. ¿En qué estado reciben el café del productor?

a) Pergamino b) Uva c) corriente d) seco

2. ¿Conoce otras organizaciones que compran café en la región?

3. ¿Qué beneficios reciben los productores al vender el café a su beneficio?

4. ¿Cómo es la forma de pago del café al productor?

5. ¿A dónde exportan el café que adquieren?

21.5 Entrevista semiestructurada dirigida a fiscal de COCAFELOL



CENTRO AGRONÓMICO TROPICAL DE INVESTIGACIÓN Y ENSEÑANZA CATIE

Entrevista semiestructurada dirigida a fiscal de COCAFELOL DATOS GENERALES

Nombre: _____

Fecha:

___/___/___

Lugar: _____

Entrevistador:

1. ¿Conoce el funcionamiento de COCAFELOL?
2. ¿Se tienen contratos firmados con compradores?
3. ¿Cuáles son las mayores dificultades que han enfrentado los socios para entregar el café?
3. ¿Los socios reciben beneficios o ganancias después de la cosecha?
4. ¿Tiene acceso a los archivos de los socios?
5. ¿Cómo se ha sentido de ser parte de la junta directiva de COCAFELOL?

21.6 Entrevista semiestructurada dirigida municipalidades que están dentro del territorio de COCAFELOL



**CENTRO AGRONÓMICO TROPICAL DE INVESTIGACIÓN Y ENSEÑANZA
CATIE**

Entrevista semiestructurada dirigida municipalidades que están dentro del territorio de COCAFELOL.

DATOS GENERALES

Nombre: _____
Fecha: ___/___/___

Lugar: _____ **Entrevistador:** _____

1. ¿Conoce de la COCAFELOL?
2. ¿Qué opina del liderazgo de las personas que están al frente de la COCAFELOL?
3. ¿Cómo la COCAFELOL contribuye al desarrollo de la región y las familias?
4. ¿Brinda la municipalidad apoyo a la COCAFELOL?
5. ¿Cuál es la relación con la COCAFELOL?
6. ¿Qué hace diferente la COCAFELOL en comparación con el resto de las cooperativas de la región?

21.7 Entrevista semiestructurada dirigida Mancomunidad Guisayote



CENTRO AGRONÓMICO TROPICAL DE INVESTIGACIÓN Y ENSEÑANZA CATIE

Entrevista semiestructurada dirigida Mancomunidad Guisayote
donde COCAFELOL hace parte del territorio de COCAFELOL.

DATOS GENERALES

Nombre: _____

Fecha: ___/___/___

Lugar: _____ Entrevistador: _____

1. ¿Conoce usted de la COCAFELOL?
2. ¿Piensa que COCAFELOL es exitosa y porque?
3. ¿Cómo la COCAFELOL contribuye al desarrollo de la región y las familias?
4. ¿Cuál es la relación que tiene con la COCAFELOL?
5. ¿Qué hace diferente la COCAFELOL en comparación con el resto de las cooperativas de la región?

21.8 COCAFELOL Y SU VISION

Visión de COCAFELOL

Que todos los productores tengan acceso a mercados justos, siendo líderes en calidad para poder competir en el mercado globalizado. Y de Esta forma lograr la auto-sostenibilidad de las familias participantes

Misión de COCAFELOL

Brindar las herramientas necesarias para poder producir y procesar cafés de calidad para acceder a mercados diferenciados según el tipo del producto para generar más Ingresos a los asociados, sus familias y la comunidad en general.

Organigrama de COCAFELOL



Organigrama de cooperativa (COCAFELOL 2004)

Valores de COCAFELOL

- Puntualidad
- Respeto a la persona humana
- Solidaridad
- Voluntad de trabajo con responsabilidad
- Equidad
- Protección de los recursos naturales
- Participación democrática de sus socios
- Respeto a la diversidad cultural, política y religiosa
- Transparencia

Requisitos para ser parte de COCAFELOL

- Ser mayor de 18 años
- Cedula de identidad
- RTN (obligatorio)
- Ser productor de café
- Llenar solicitud de afiliación
- Cancelar pago de afiliación
- Cumplir con las aportaciones obligatorias
- Hacer uso de los servicios que prestan
- Traer su cosecha de café
- Tener dos recomendaciones de socios ya afiliados