



International Coffee Organization
Organización Internacional del Café
Organização Internacional do Café
Organisation Internationale du Café

WP Board No. 980/05 Rev. 1

12 enero 2006
Original: inglés

C

Proyectos/Fondo Común

Junta Ejecutiva
260ª serie de reuniones
30 enero – 1 febrero 2006
Londres, Inglaterra

Mejora de la producción potencial de café gourmet en un marco de turismo local

Propuesta de proyecto

Antecedentes

1. En el presente documento figura la versión revisada de la reseña de propuesta de proyecto presentada por el *Istituto Agronomico per l'Oltremare* (IAO) del Ministerio de Asuntos Exteriores de Italia, para el establecimiento de un sistema de producción y promoción de café de calidad en América Central y el Caribe. El proyecto promoverá también el intercambio de tecnología de la información y mejorará la comunicación.
2. La propuesta fue examinada por el Comité Virtual de Revisión y por la Junta Ejecutiva en septiembre de 2005, y las resultantes recomendaciones técnicas se han tenido en cuenta en la revisión de la propuesta. La propuesta revisada ha sido remitida al Comité Virtual de Revisión para su examen.

Medidas que se solicitan

Se pide a la Junta Ejecutiva que examine esta propuesta revisada y las observaciones formuladas por el Comité Virtual de Revisión y, si lo estimare apropiado, recomiende su aprobación por el Consejo para ser presentada al Fondo Común para los Productos Básicos.

CARACTERÍSTICAS DEL PROYECTO

- 1. Título del proyecto:** Mejora de la producción potencial de café gourmet en un marco de turismo local
- 2. Duración:** 2 años
- 3. Ubicación:** Honduras, Costa Rica, Guatemala y Nicaragua
- 4. Naturaleza del proyecto:** El proyecto añadirá valor a los productos del café y fomentará la región y su patrimonio cultural. Se determinarán las zonas adecuadas para cultivos de alta calidad y se fortalecerá la capacidad de planificación, con especial atención al desarrollo rural y a la promoción de la región.

El programa proporcionará modelos de desarrollo que beneficiarán a los productores de café y a otras organizaciones participantes. Se establecerán grupos piloto en apoyo de los pequeños productores, con objeto de añadir valor al producto, a la región y a las tradiciones locales (proyectos de apoyo a los pequeños productores locales de café gourmet).

Se crearán grupos piloto en zonas determinadas de acuerdo con su aptitud para una producción de calidad, mediante: i) la reorganización de la cadena de producción cafetera, ii) la mejora de las instalaciones y los servicios técnicos de los productores, iii) el control de la calidad del producto, iv) la difusión de nuevas técnicas de elaboración y secado, v) la explotación económica de los subproductos de la elaboración del café, y vi) la promoción de la región.

Para apoyar el desarrollo económico de los países participantes de América Central, y en especial la producción de café de calidad, este proyecto hará uso de los resultados de las actividades emprendidas en el programa de la “Red regional de apoyo a las asociaciones de pequeños productores de café”, financiada ya por el Organismo de Cooperación Italiana con una suma de 1,2 millones de dólares EE UU,

aproximadamente, y que se establecerá por el IAO en 2006 para contribuir a la promoción, la adición de valor y la comercialización de los productos del café en la región de que se trata.

Este proyecto se centrará en las siguientes esferas:

- Promoción de la región y de la cultura local determinando zonas idóneas para la producción de café de alta calidad.
- Mejora de la calidad del producto mediante: i) la adopción de buenas prácticas de cosecha, elaboración y secado; ii) la conservación de sistemas tradicionales de producción para garantizar unos efectos que no dañen el medio ambiente, y iii) la creación de una marca registrada colectiva.
- Identificación de nuevas tecnologías que permitan reciclar los residuos de la elaboración del café con fines económicos.
- Mejora de los ingresos de los productores mediante la promoción del turismo rural en las zonas cafetaleras y la creación de una especie de “ruta del café” en América Central.
- Adición de valor al terreno mediante la cartografía de lugares de producción y de interés natural.
- Fortalecimiento de la red regional creada por el programa del Organismo de Cooperación Italiana con la integración vertical de todas las etapas de la cadena de producción de café y de todos los que participan en esa cadena.

5. Descripción sucinta:

Este proyecto está pensado como proyecto piloto. Hará posible que cuatro países participantes productores de café pongan en práctica una estrategia de desarrollo sostenible de café de calidad gourmet acompañada de estrategias turísticas. Será ejecutado en cuatro zonas productoras de café que han mostrado interés en crear actividades que generen ingresos basándose en la mejora de la calidad del café y el turismo ecológico, en las que se establecerán y organizarán grupos piloto del proyecto.

El **objetivo general** de esta iniciativa es el de mejorar el nivel de vida de los pequeños productores de café de las comunidades rurales de montaña, disminuyendo su vulnerabilidad cultural y socioeconómica y aumentando la sostenibilidad de su agricultura. El programa contribuirá al aprecio del turismo vinculado al cultivo de café, con lo que favorecerá el desarrollo sostenible y ayudará a que se desarrolle y diversifique la producción agrícola.

El **objetivo concreto** es el de establecer un sistema de producción y promoción de café de calidad en la región de América Central, creando grupos piloto que, al promover la participación directa de los productores de café, agregará valor al café gourmet que produzcan los pequeños agricultores y la región. Promoverá también la tecnología de la información y el intercambio de comunicación.

El principal propósito del proyecto será el de mejorar el producto y la capacidad de los productores de juzgar el producto y también alentar la creación de asociaciones, la capacidad técnica y la pericia para facilitar la promoción y venta del café que se produzca en la región.

Este proyecto añadirá valor al café que produzcan los caficultores capaces de alcanzar el nivel de alta calidad que es preciso para comerciar café de calidad. Proporcionará las bases para definir el marco institucional para los participantes en la cadena cafetera que estén dispuestos a adoptar actividades turísticas como una manera de diversificar y complementar la producción de café y convertirla en instrumento de lucha contra la pobreza.

Las actividades turísticas del proyecto fortalecerán también la capacidad de planificación de los participantes en el proyecto, mediante un continuo intercambio de las experiencias que surjan de la “Red regional de apoyo a las asociaciones de pequeños productores de café”, que es un proyecto existente, financiado ya por el Organismo de Cooperación Italiana en América Central. Los beneficiarios inmediatos serán a la vez los grupos piloto de productores y los consumidores que se beneficiarán de una elección más amplia de cafés de calidad.

6. Resultados previstos:

- Cuatro grupos piloto por lo menos que exporten café, uno por cada país, capaces de poner en práctica una producción sostenible y una mercadología de café gourmet.
- Mejora de la producción y calidad del café.
- Identificación y divulgación de nuevos métodos y técnicas de producción y elaboración de café.
- Identificación y divulgación de métodos de explotación económica de residuos de la elaboración de café.
- Facilitación de una fuente adicional de flujo de efectivo para los productores.
- Participación activa en la red regional de asociaciones de pequeños productores de la región de América Central.

- Aumento del turismo rural.
- Un aumento de conciencia de la calidad en el consumidor y el comercio de los mercados destinatarios (como resultado de la información y las actividades de comercialización del proyecto) que tenga efecto en el comercio de cafés selectos gourmet y en la industria tradicional del tueste.
- Aumento de la disponibilidad de una metodología de desarrollo de la calidad y comercialización, con inclusión de la calidad en taza, que pueda adaptarse a lo que precisa cada origen en particular.

7. Costo estimado total:	US\$617.560
8. Financiación del Fondo Común:	US\$617.560
9. Modo de financiación:	Donación
10. Cofinanciación (en curso):	n.a.
11. Modo de cofinanciación:	n.a.
12. Financiación de contrapartida:	n.a.
13. Organismo de ejecución del proyecto:	<i>Istituto Agronomico per l'Oltremare</i> (IAO) del Ministerio de Asuntos Exteriores de Italia (MAE)
14. Organismo de supervisión:	Organización Internacional del Café
15. Fecha estimada de inicio:	2006

Marco lógico

Resumen del proyecto	Indicadores verificables objetivamente	Medios de verificación	Asunciones importantes
<p>Objetivo del programa</p> <p>El objetivo general de esta iniciativa es el de mejorar el nivel de vida de los pequeños productores de café de las comunidades rurales de montaña, haciendo que disminuya su vulnerabilidad cultural y socioeconómica y que aumente la sostenibilidad de su agricultura.</p> <p>Este programa contribuirá a fomentar el aprecio del turismo vinculado al cultivo de café, favorecerá el desarrollo sostenible y desarrollará y diversificará la producción agrícola.</p>	<p>Medidas de logro de objetivos</p> <p>Un aumento en: a) las ventas de café de calidad gourmet que obtengan prima de precio; b) el turismo vinculado al cultivo de café y al patrimonio culinario y cultural; c) los ingresos de los caficultores de montaña relacionados con la explotación de subproductos de la elaboración de café.</p>	<p>a) Informe municipal relativo al nivel de inversión en el sector cafetero; datos comerciales y financieros; b) Estudio e informes de organismos nacionales de turismo relativos a la sostenibilidad ecológica del turismo; c) datos y estadísticas sobre el nivel de calidad de vida en las zonas rurales;</p>	<p>Relativas al valor a largo plazo del proyecto</p> <p>Continuo compromiso político con respecto a la producción de café de calidad y a la promoción de la sostenibilidad ecológica del turismo.</p>
<p>Propósito del proyecto</p> <p>El objetivo concreto es el de establecer un sistema de producción y promoción del café de calidad de la región de América Central, mediante la creación de grupos piloto que, al promover la participación directa de los productores de café, añadirán valor a los pequeños productores de café gourmet y a la región.</p> <p>Promoverá también la tecnología de la información y el intercambio de comunicación.</p>	<p>Condiciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuatro grupos piloto por lo menos que exporten café, uno por cada país, capaces de poner en práctica una producción y comercialización sostenible de café gourmet. - Mejora de la producción y calidad del café. - Identificación y divulgación de nuevos métodos y técnicas de producción y elaboración de café. - Identificación y divulgación de métodos de explotación económica de los residuos de la elaboración del café. - Facilitación de una fuente adicional de flujo de efectivo a los productores. - Participación en la red regional de asociaciones de pequeños productores de la región de América Central. - Aumento de la conciencia de calidad en el consumidor y el comercio de los mercados destinatarios (como resultado de la información y las actividades de comercialización del proyecto) que tenga efecto en el comercio de cafés selectos gourmet y en la industria tradicional del tueste. - Aumento de la disponibilidad de metodología de desarrollo de la calidad y comercialización, con inclusión de la calidad en taza, apropiada para adaptación a lo que precise cada origen en particular. 	<p>Establecimiento de grupos piloto. Creación de técnicas de producción y adopción por la asociación de calidad del café. Control de la calidad y registros de certificación. Aumento en la producción de café de calidad gourmet. Aumento en los ingresos de los cultivadores de café de la montaña en relación con la explotación de subproductos de la elaboración de café. Participación activa en la red regional de asociaciones de pequeños productores de la región de América Central. Aprecio en el consumidor de la marca de café.</p>	<p>Relativa al enlace de los resultados con la finalidad</p> <p>Precios con prima suficiente para remunerar el esfuerzo adicional que se precisa para garantizar la calidad. Disminución de los costos de transacción y elevación de los precios en finca. Los proyectos piloto que se establezcan demuestran ser sostenibles desde el punto de vista económico. En la esfera económica y de instituciones financieras, los productores obtendrán autonomía mediante su participación en el intercambio y la divulgación de técnicas pragmáticas para mejorar la calidad del producto y facilitar el comercio.</p>

Resumen del proyecto	Indicadores verificables objetivamente	Medios de verificación	Asunciones importantes
<p>Resultados</p> <p>a) Quedan identificadas cuatro zonas de producción de café, una por cada país participante, basándose en sus características geográficas, culturales y sociales, y representadas por pequeñas fincas y productores organizados en asociaciones. Cada grupo piloto estará formado por 500 productores de café por lo menos.</p> <p>b) Homologación de la producción de café, con atención especial a las buenas prácticas en cuanto al cultivo y elaboración del producto, comercio, promoción y comercialización; fortalecimiento de técnicas de organización y gestión a nivel regional.</p> <p>c) Fomento del uso de nuevas tecnologías para el despulpe, secado y reciclaje de residuos con fines económicos en el sector agrícola del beneficio del café.</p> <p>d) Promover el producto y la región para dar publicidad a las zonas piloto de turismo.</p> <p>e) Participar en la red regional de todos los organismos involucrados en la 'cadena cafetera'. Facilitar el intercambio y la divulgación de experiencias. Apoyar el proceso de descentralización ya establecido en los países participantes y aumentar la capacidad de programar y gestionar el desarrollo de la región.</p> <p>Crear comunidades rurales hermanadas en Italia y América Central. Fortalecer la capacidad de planificación de los organismos locales en los países de América Central que participen en el proyecto, mediante continua asistencia técnica y metodológica e intercambio de experiencia con organismos locales de Italia y América Central.</p>	<p>Magnitud de resultados necesarios y suficientes para lograr el propósito</p> <p>El sistema es practicado de forma satisfactoria en los países participantes.</p> <p>Aumento en las exportaciones de café de calidad que obtienen precios con prima por la calidad.</p> <p>Precios en finca en aumento.</p> <p>Aumento de la disponibilidad de financiación para producción agrícola complementaria (setas, etc.).</p>	<p>Análisis detallado de los costos y beneficios del sistema puesto a prueba en informes y valoración del proyecto por los usuarios en el taller final.</p> <p>Datos y estadísticas sobre la calidad del nivel de vida en las zonas rurales.</p> <p>Datos económicos y financieros de las asociaciones de pequeños productores de la región de América Central.</p> <p>Informe municipal relativo al nivel de inversión en el sector cafetero.</p> <p>Participación activa en la Red regional de las asociaciones de pequeños productores de la región de América Central.</p> <p>Promoción y aprecio en el consumidor de la marca de café.</p>	<p>Relativa al enlace de los resultados con la finalidad</p> <p>El sistema es adaptable a otros productos básicos y a otros países. La industria internacional del café está dispuesta a pagar una prima por la calidad.</p> <p>Los pequeños caficultores de montaña no son engañados por los comerciantes en las negociaciones de los precios.</p> <p>Las tecnologías son conocidas en la región, pero se precisa adaptarlas a las necesidades humanas y productivas.</p> <p>La participación en la red se ajustará a las características socioculturales de las zonas.</p>
<p>Aportaciones: Actividades y tipos de recursos</p> <p>a) Una misión de estudio e identificación emprendida por un agroeconomista, por un período de 30 días (1 persona-mes), y que comprenda el billete de avión.</p> <p>b) Una misión de estudio e identificación emprendida por un especialista en calidad del café, por un período de 30 días (1 persona-mes), y que comprenda el billete de avión.</p> <p>c) Realización de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 4 despulpes colectivos ecológicos (<i>beneficiado ecológico</i>) para el primer beneficio del café, despulpe y eliminación mecánica de mucilago, uno por cada grupo piloto. - 20 secadores solares de bajo costo a nivel de finca por cada zona identificada - 20 cultivos de setas a nivel de finca por cada zona identificada. - 20 superficies de abono orgánico a nivel de finca por cada zona identificada. - Una misión de transferencia de tecnología emprendida por un especialista en calidad del café por un período de 30 días (1 persona-mes), que comprenda el billete de avión. <p>d) Preparación de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - una guía virtual de la cultura, tradiciones y arte culinario locales. - una ruta del café que una las zonas interesadas en el proyecto. - una página web para cada zona identificada. - una marca de calidad. <p>e) Participación en las actividades de la red. Promoción integrada del producto y la región. Seminarios, congresos y publicaciones.</p>	<p>Nivel de esfuerzo y gasto para cada actividad</p> <p>Componente 1 (US\$18.000)</p> <p>Identificar posibles zonas de producción de café gourmet</p> <p>Componente 2 (US\$18.000)</p> <p>Reorganizar la cadena de producción de café dedicando especial atención al cultivo y a la cosecha.</p> <p>Componente 3 (US\$260.000)</p> <p>Identificar y transferir nuevas técnicas de elaboración y control de la calidad del café</p> <p>Componente 4 (US\$100.000)</p> <p>Valoración y promoción de la región y de la agricultura local.</p> <p>Componente 5 (US\$96.000)</p> <p>Establecer un sistema de producción y promoción del café de calidad.</p>	<p>Informes del OEP sobre los avances del proyecto.</p> <p>Informes de auditoría anuales.</p> <p>Participación en el comité consultivo y en el taller final de divulgación.</p> <p>Informes periódicos y visitas al lugar para evaluar los avances en la ejecución del proyecto.</p>	<p>La financiación se hace a su debido tiempo de acuerdo con las actividades propuestas y el plan de trabajo y presupuesto anual.</p> <p>El OEP, los grupos nacionales de gestión y las instituciones colaboradoras coordinan y ejecutan el proyecto con eficiencia y de forma efectiva.</p> <p>Continuo compromiso político con la producción de café de calidad y la promoción de un turismo con sostenibilidad ecológica.</p>

**Cuadro pormenorizado de costos por categoría y partida de gasto
“Mejora de la producción potencial de café gourmet en un marco de turismo local”**

Categoría	Subcategoría	Partida de gastos	Unidad	Precio por unidad	Cantidad	Costo total
1. Identificación de zona de producción potencial de café gourmet	Maquinaria	Despulpe ecológico	Número	26.000	4	104.000
	Equipo	Secadores solares	Número	1.000	80	80.000
		Centros de trabajo	Número	1.500	4	6.000
3. Identificación y transferencia de nuevas técnicas de beneficiado y control de calidad del café				0	0	0
III. Materiales y suministros		Cultivo de setas	Número	250	80	20.000
		Abono orgánico	Número	250	80	20.000
IV. Personal	Consultoría local	Consultor de recuperación de la tradición cultural y culinaria	Mes	4.000	2	8.000
		Gerente del sitio en internet	Mes	666	18	12.000
		Consultores de agronomía y agroeconomía (capacitación)	Mes	4.000	3	12.000
		Otras consultorías técnicas	Mes	666	18	12.000
V. Asistencia y consultoría técnica	Consultoría internacional	Consultor agroeconómico	Mes	15.500	1	15.500
		Consultor agronómico	Mes	15.500	2	31.000
		Consultor GIS	Mes	15.500	1	15.500
		Otras consultorías internacionales	Mes	5.000	15	75.000
VI. Viajes de servicio	Viajes internacionales y locales		número	2.500	6	15.000
VII. Divulgación y capacitación	Capacitación					39.000
	Taller					14.000
	Publicaciones					13.000
VIII. Gastos de operación del IAO	Gastos de operación del IAO					39.000
SUBTOTAL IAO						531.000
IX. Supervisión, seguimiento y evaluación		Supervisión, seguimiento y evaluación				60.000
X. Gastos imprevistos		Gastos imprevistos				26.560
IMPORTE TOTAL						617.560