

CONTENIDO

PRESENTACIÓN	xiii
1. PANORAMA GENERAL DE LA CAFICULTURA EN LATINOAMÉRICA.....	1
1.1. Los tipos comerciales de café cultivados y exportados a nivel mundial.....	2
1.2. Panorama general quinquenio 2010-2015.....	3
1.3. La producción cafetalera en Brasil.....	3
1.4. La producción cafetalera en Colombia.....	6
1.5. La producción cafetalera en México.....	6
1.6. La producción cafetalera en Perú.....	7
1.7. La producción cafetalera en Centroamérica.....	8
1.8. La importancia económica y social de la caficultura en Centroamérica.....	9
1.9. El volumen de café producido en Centroamérica.....	10
1.10. La producción y la industrialización del café en la región latinoamericana.....	13
1.11. Principales amenazas a la producción cafetalera en Centroamérica.....	13
1.11.1. El cambio climático y la caficultura.....	13
1.11.2. La inestabilidad de precios y el manejo deficiente de los cafetales.....	14
1.11.3. La epidemia de la roya en el quinquenio 2010-2015.....	15
1.11.4. Factores que afectan la producción cafetalera y las epidemias de roya.....	17

1115. Las acciones conjuntas de los países de la región ante los efectos del cambio climático en la producción cafetalera	18
Resumen	21
2. PLAGAS, ENFERMEDADES Y VARIEDADES DE CAFÉ PROPIAS DE LA CAFICULTURA EN LATINOAMÉRICA	23
2.1. El manejo integrado de plagas y enfermedades en la explotación cafetalera	24
2.2. La broca de los frutos del café	25
2.3. El control agronómico de la broca del café	27
2.4. El control biológico de la broca del café	28
2.5. El control químico de la broca del café	28
2.6. Las enfermedades propias del cultivo del cafeto	29
2.7. La roya del cafeto	33
2.8. Sintomatología de la roya del cafeto	34
2.9. Descripción del agente causal de la roya del cafeto	35
2.10. Ciclo de vida del hongo y su evolución en el cafeto	35
2.11. Influencia del cambio climático en la ocurrencia de epidemias de la roya	35
2.12. Un factor de gran importancia: la nutrición adecuada del cafeto	36
2.13. Las prácticas de control químico para el correcto combate de la roya	36
2.14. Las prácticas agronómicas para el control de la roya	37
2.15. Las variedades de café resistentes a la roya	38
2.16. El híbrido de Timor	38
Resumen	41
3. MEDIO AMBIENTE Y SOSTENIBILIDAD	43
3.1. La caficultura en Brasil y su condición diferenciada con el resto de Latinoamérica	44
3.2. Generalidades de los sistemas de cultivo y la industria brasileña	44
3.3. Evolución de los sistemas de cultivo en Latinoamérica	45
3.4. La tecnificación de la caficultura en Centroamérica	47
3.5. Los beneficios y ventajas de los sistemas de cultivo que utilizan árboles de sombra	49
3.6. Protección del suelo y aporte de materia orgánica	49
3.7. Conservación de la humedad del suelo	50
3.8. Regulación del microclima interno de la plantación	51
3.9. Efectos sobre la calidad de la bebida en los sistemas de cultivo con uso de sombra	51
3.10. Los sistemas de cultivo bajo sombra y la biodiversidad	51
3.11. El aumento de la productividad contrastado con los costos de producción	53
3.12. El uso intensivo de agroquímicos y el daño al medio ambiente	54
3.13. Conceptos básicos del sistema de cultivo de café tecnificado con uso de sombra	55
3.14. Conceptos generales para el establecimiento de sistemas de cultivo con sombra regulada	56
3.15. Las variedades cultivadas en sistemas de caficultura con uso de sombra regulada	56

3.16. La densidad de siembra	57
3.17. La implementación de árboles de sombra	59
3.18. Utilización de especies comerciales para sombra regulada	59
3.19. El cambio climático y su impacto sobre la caficultura	60
3.20. La expectativa de las condiciones climáticas previstas en el futuro cercano	61
3.21. Estudios de clima para la región centroamericana	61
3.22. Los efectos del cambio climático en la producción de café y la adaptación al cambio	62
3.23. Aumento de las necesidades hidráticas de las plantas	62
3.24. Cambios en la floración y formación de frutos	62
3.25. Aumento de los problemas de plagas y enfermedades	63
3.26. Cambio climático en las zonas geográficas aptas para el cultivo del café	64
3.27. Las alternativas de adaptación de la caficultura ante el cambio climático	64
3.28. Uso de subproductos del proceso de beneficiado para el cultivo de café	66
3.29. Combustibles biomásicos utilizables para el proceso de beneficiado de café	69
3.30. La generación de energía eléctrica utilizando combustibles biomásicos	69
Resumen	70
4. COMERCIALIZACIÓN DE CAFÉ Y ALTERNATIVAS DE INNOVACIÓN	73
4.1. Los tipos de café comercial en el mercado mundial	74
4.2. El período de mercado regulado por acuerdos internacionales	75
4.3. El diferencial de precios entre los tipos arábica y robusta	75
4.4. La producción mundial de café	76
4.5. La producción de café en América del Sur	76
4.6. La producción de café en Centroamérica y México	76
4.7. La exportación mundial de café	77
4.8. Los precios internacionales del café	77
4.9. La volatilidad de los precios del café	78
4.10. El consumo mundial de café	79
4.11. El consumo interno en los países exportadores	80
4.12. El consumo en los mercados emergentes	80
4.13. El consumo en los mercados importadores habituales	80
4.14. Las claves del incremento en el consumo de café	81
4.15. Los nichos de mercado para el café de calidad diferenciada de Latinoamérica	83
4.16. El mecanismo de certificación y el concepto de producción sostenible	84
4.17. El enfoque de producción sostenible como protección y defensa del medio ambiente	85
4.18. Los beneficios y el costo económico del mecanismo de certificación	85
4.19. El enfoque de producción sostenible establecido por cada tipo de certificación	85
4.20. La producción de café orgánico	86
4.21. La proliferación de etiquetas de producción sustentable	86

4.22. El enfoque de la sostenibilidad social	87
4.23. La etiqueta de certificación de Comercio Justo (Fair Trade)	87
4.24. Los desafíos para los sistemas de producción certificada	89
4.25. La paradoja del comercio mundial de café	89
4.26. El atributo del "valor inmaterial" del café como característica en los mercados del norte	91
4.27. Los cafés de calidad especial como opción para Latinoamérica	91
4.28. El nicho de mercado para los cafés de calidad diferenciada	92
4.29. El antecedente latinoamericano de café reconocido por su región de origen	93
4.30. El café en nichos de mercado que aplican las herramientas de propiedad intelectual	93
4.31. PROMECAFÉ y su trabajo en Indicaciones Geográficas y Denominación de Origen	94
4.32. Los productos y logros del programa de protección de la calidad por el origen	94
4.33. La metodología para calificación de la calidad aplicable a los cafés especiales	95
4.34. Los parámetros físicos para la calificación de la calidad del café oro	96
4.35. El protocolo de análisis de calidad del café de IICA/PROMECAFÉ	97
4.36. La normativa técnica disponible en los países de la región del Caribe	98
Resumen	98
5. TENDENCIAS TECNOLÓGICAS EN EL PROCESAMIENTO DEL CAFÉ	101
5.1. La evolución de las tecnologías de procesamiento de café para su comercialización	102
5.2. Panorama tecnológico actual en la comercialización y procesamiento del café	103
5.3. Tendencias tecnológicas en el procesamiento del café	105
5.4. Café destilado en frío y café nitrogenado (<i>nitro coffee</i>): ¿la cuarta ola?	111
5.5. Ingeniería en el procesado del café	113
5.6. Degustación del café	116
5.7. Oportunidades para Latinoamérica	118
Resumen	121
6. VISIÓN PROSPECTIVA DE LA CAFICULTURA LATINOAMERICANA	123
6.1. El panorama actual del mercado mundial del café a criterio de la OIC y otros	124
6.2. Los fenómenos de volatilidad de precios y los incrementos de la producción	124
6.3. El incremento en el consumo mundial de café	125
6.4. El crecimiento del consumo en los mercados emergentes y en países exportadores	125
6.5. El mercado de los cafés de alta calidad	126
6.6. El cambio climático y las perspectivas para la producción mundial de café	127
6.7. Las alternativas de producción de café frente al impacto del cambio climático	128
6.8. Las acciones inmediatas que deben promover los organismos gubernamentales	128
Resumen	129
7. BIBLIOGRAFÍA	131