



**MATRIZ DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA**  
**SECTOR OCUPACIONAL DE:**  
**“CAFICULTOR/A”**

## 1. DESCRIPCIÓN DEL SECTOR OCUPACIONAL: “CAFICULTOR”

La historia menciona que el café es proveniente de Etiopía antigua, sin embargo la costumbre de tomar la bebida derivada del grano de café es originaria de Arabia, y fueron los habitantes de esta región los primeros en descubrir las potencialidades de este fruto y extender sus beneficios a lo largo de Europa en principio y posteriormente a otras regiones del globo.

Según el Programa de Apoyo a la Política Sectorial para implementar el Plan Nacional de Desarrollo Integral con Coca en Bolivia (PAPS) (2009) El café es una de las bebidas más consumidas en el mundo, deriva de los frutos de una planta originaria del África que pertenece a la familia de las Rubiáceas y al género "Coffea", cuyas especies comercialmente conocidas son: la Arabica (Coffea Arábica que se desarrolla entre 800 y 1.800 m.s.n.m., sus características organolépticas son más intensas a los sentidos), y Robusta (Coffea Canesphora, con cultivos a altitudes de menos de 800 m.s.n.m., plantas de mayor productividad, y de menor calidad).

Las características principales del café están en el grano mismo que se encuentra dentro del fruto de la planta, denominado cereza que según la zona de cultivo, el sistema de post cosecha y hasta la forma y nivel de tueste del mismo hasta llegar a la taza, pueden influir en las características organolépticas del mismo.

Es una bebida estimulante y se han realizado una serie de estudios sobre las ventajas para la salud en el consumo regular y moderado del café, no solo por el nivel de cafeína que contiene el fruto si no porque contiene otras sustancias como ácidos clorogénicos, sales minerales, aminoácidos, lípidos, niacina, azúcares complejos y otros, los resultados de esas investigaciones en los principales sistemas del cuerpo humano indican que su consumo favorece al Sistema Urinario, Sistema Nervioso, Sistema Circulatorio, Sistema Respiratorio, Sistema Digestivo.

Los mayores eventos del sector cafetalero en Bolivia desde aproximadamente más de dos décadas atrás fueron los siguientes:

- Surgimiento de las Organizaciones Económicas Campesinas (OECAS) a través de Cooperativas, Asociaciones y Corporaciones de Productores Cafetaleros.

- La creación en 1991 de la Federación de Caficultores Exportadores de Bolivia (FECAFEB) que agrupa a la mayoría de los caficultores con producción ecológica, que por sus normas no permite el uso de agroquímicos o insumos agrícolas.
- Se expandió el concepto de *Mercado Justo* relacionado con principios de equidad favoreciendo a las familias campesinas.
- Se destacó también un nuevo nicho de mercado denominado Café Orgánico.
- Las Organizaciones Económicas Campesinas Agropecuarias (OECAs) cafetaleras establecieron contactos por separado con el Mercado Solidario, logrando buenos precios de comercialización.
- En 2002, se creó la Asociación de Cafés Especiales de Bolivia (ACEB), que conjuntamente con el apoyo del Proyecto Mapa Yungas–USAID organiza competencias anuales de café especial, en la población de Coroico.
- Desde la gestión 2004 Bolivia participa en los eventos internacionales de “*Cup of Excellence*” con excelentes resultados
- En 2003, con apoyo del Proyecto C23 se conformó La Unión de Asociaciones de Productores de Café del Trópico de Cochabamba bajo la razón social de “Café Tropic”

Para ver el perfil industrial de café el Viceministerio de Coca y Desarrollo Integral (VCDI) y la cooperación Belga, realizó en 2006 un estudio de Identificación, Mapeo y Análisis Competitivo de la Cadena del Café, en el cual se estimó que el número de familias bolivianas que dependen de la actividad Cafetalera en forma directa es de 23,000, cerca de 87,500 empleos temporales en época de cosecha y aproximadamente 8,000 familias de forma indirecta. En el Trópico de Cochabamba, se contaba con alrededor de 1,200 familias involucradas con el cultivo del café

El valor bruto de producción estaba cercano a los US\$. 16 millones (precios mercado internacional) o sea aproximadamente 1% del PIB Agropecuario y un valor de las exportaciones de US\$. 11 millones en el año 2005. De las aproximadamente 25,200 hectáreas cultivadas en la actualidad en ambas regiones, el 95% del volumen de producción corresponde a Los Yungas y Norte de La Paz, y un 1% al Trópico de Cochabamba.

Se estimó que el volumen total de producción (Café Verde Oro) alcanzaba las 7,000 toneladas métricas (o 117,000 sacos de 60 kg.) de los cuales el 70% es exportado y el 30% correspondía al consumo interno.

La repartición por tipo de café según el mencionado estudio es el siguiente:

**CUADRO Nº 1**  
**ESTIMACIÓN DEL VALOR BRUTO DE LA PRODUCCIÓN DE CAFÉ BOLIVIANO – 2005**  
**(PRECIOS DE MERCADO INTERNACIONAL)**

Tipo de café	Volumen equivalente en café verde oro <sup>TM</sup>	Precio US\$/kg	Valor bruto miles de US\$
Tradicional	4.598	2.05	9.426
Tradicional Solidario	313	2.42	758
Solidario Orgánico	1.029	3.07	3.159
Orgánico	1.026	2.08	2.135
Especial	46	10.64	489
<b>Total</b>	<b>7.012</b>		<b>15.967</b>

Fuente: Cuadro extraído del Programa de Apoyo a la Política Sectorial para implementar el Plan Nacional de Desarrollo Integral con Coca en Bolivia (PAPS).

En la actualidad existen diferentes sistemas de producción, tales como los que se describen a continuación: **Sistema tradicional:** este sistema comprende a la mayoría de los cultivos, que son producidos sin el empleo de insumos como pesticidas y fertilizantes sintéticos ya que se trata de un sistema de producción que conserva las tradiciones ancestrales y que hace un uso mínimo o no utiliza insumos externos. **Producción de Cafés Orgánicos y/o Ecológicos:** la producción del Café Orgánico Certificado se desarrolla actualmente solamente en la región de Los Yungas (no así en el Trópico de Cochabamba), cumpliendo con normas internacionales establecidas para la producción orgánica certificada. La producción y comercialización del Café Orgánico, favorece la conservación del medio ambiente, bajo sistemas de producción controlada con uso apropiado de abonos orgánicos, evaluados y aprobados por organismos internacionales de certificación. **Por otra parte, el mercado de Café Especial o de Especialidad,** se basa fundamentalmente en la calidad del café en taza denotando sus características organolépticas propias de las zonas de producción que, en la mayoría de los casos, se trata de condiciones de altura que exceden a los 1,000 metros sobre el nivel del mar.

Bolivia comercializa más del 99% del café de exportación en grano (verde u oro)

El potencial de superficie que se destina al cultivo del café, de acuerdo a la política cafetalera nacional del año 2001 alcanza las 174 mil hectáreas en los departamentos de La Paz y Cochabamba.

**CUADRO N° 2  
SUPERFICIE POTENCIAL CAFETALERA EN LOS DEPARTAMENTOS DE LA PAZ Y COCHABAMBA**

<b>Departamento</b>	<b>Área Potencial (Ha)</b>	<b>Porcentaje del total del área potencial (%)</b>
<b>La Paz</b>		
- Caranavi	32.500	21.81
- Nor Yungas	6.000	4.03
- Sud Yungas	31.000	20.81
- Inquisivi	20.000	13.42
- Larecaja	21.500	14.43
- Iturrealde	8.000	5.37
- Franz Tamayo	30.000	20.13
<b>Subtotal</b>	<b>149.000</b>	<b>100.00</b>
<b>Cochabamba</b>		
- Carrasco	7.000	28.00
- Ayopaya	7.000	28.00
- Chapare	11.000	44.00
<b>Subtotal</b>	<b>25.000</b>	<b>100.00</b>
<b>Total General</b>	<b>174.000</b>	

Fuente: Cuadro extraído del Programa de Apoyo a la Política Sectorial para implementar el Plan Nacional de Desarrollo Integral con Coca en Bolivia (PAPS).

El estudio del PAPS infiere lo siguiente:

- El potencial de producción del café es de aproximadamente siete veces el actual, si se consideran los rendimientos presentes.
- Si se toman en cuenta rendimientos de otros países u zonas, la producción podría ser significativamente mayor (tomando como referencia a países como Colombia, Costa Rica, Brasil, etc.).

Lo manifestado en los párrafos anteriores son datos publicados el 2009, a continuación se presenta datos extraídos del censo Nacional de Café a Nivel Nacional y Departamental 2011-2012.

**CUADRO N° 3  
NÚMERO Y ESTRUCTURA DE PARTICIPACIÓN DE UNIDADES PRODUCTIVAS**

**SEGÚN DEPARTAMENTOS (%)**

Departamento	Nº Unidades Productivas	Estructura (%)
La Paz	15.925	91.05
Cochabamba	354	2.02
Tarija	8	0.05
Santa Cruz	1.092	6.24
Beni	106	0.61
Pando	6	0.03
<b>Total</b>	<b>17.491</b>	<b>100.00</b>

Fuente: Cuadro extraído del censo nacional del Café 2011-2012 en base al trabajo de campo, MDRyT – FECAFEB - AN-PROCA. -2012

El cuadro destaca que en Bolivia el Departamento de La Paz cuenta con el mayor número de unidades productivas a nivel nacional que son 15.925 seguido muy de lejos por el Departamento de Santa Cruz con 1.092 y por debajo el departamento de Cochabamba con 354 unidades productivas.

En cuanto a la afiliación de los productores de café, el cuadro N° 4 muestra los siguientes datos a nivel Nacional

**CUADRO N° 4  
AFILIACIÓN DE PRODUCTORES A ORGANIZACIONES PRODUCTIVAS (%)**

Departamento	Nº unidades productivas	Afiliado sí	Afiliado no	Total
La Paz	15,925	81.9	18.1	100.0
Cochabamba	354	77.7	22.3	100.0
Santa Cruz	1,092	97.5	2.5	100.0
Beni	106	5.7	94.3	100.0
Pando	6	0.0	100.0	100.0
Tarija	8	0.0	100.0	100.0
<b>Total</b>	<b>17,491</b>	<b>81.6</b>	<b>18.4</b>	<b>100.0</b>

Fuente: Cuadro extraído del censo nacional del Café 2011-2012 en base al trabajo de campo, MDRyT – FECAFEB - AN-PROCA. -2012

El cuadro muestra que los departamentos de la Paz, Santa Cruz, Cochabamba y Beni cuentan con el mayor número de Unidades Productivas y el 81.6 % productores están afiliados a organizaciones productivas, se importante notar que Pando y Tarija no tienen ninguna afiliación.

En lo referente a la superficie y la producción el cuadro presenta los siguientes datos:

**CUADRO N° 5**

**SUPERFICIE Y PRODUCCIÓN DE CAFÉ SEGÚN DEPARTAMENTOS**

Departamento	Nº unidades productivas	Superficie producción (ha)	Producción (tn)
La Paz	15.925	34.816	13.620
Cochabamba	354	364	184
Santa Cruz	1.092	477	245
Pando	6	42	2
Beni	106	336	72
Tarija	8	71	1
<b>Total</b>	<b>17.491</b>	<b>36.105</b>	<b>14.123</b>

Fuente: Cuadro extraído del censo nacional del Café 2011-2012 en base al trabajo de campo, MDRyT – FECAFEB - AN-PROCA. -2012

El cuadro Nº 5 destaca que la mayor superficie productiva por hectárea y producción, es del Departamento de La Paz contando con 15.925 unidades productivas y su producción alcanza a 13.620 toneladas aproximadamente.

A continuación se hace una revisión específica de los municipios productores de café por departamento y afiliación:

**CUADRO Nº 6  
LA PAZ: UNIDADES PRODUCTIVAS Y AFILIACIÓN DE PRODUCTORES A ORGANIZACIONES PRODUCTIVAS DE PRIMER NIVEL SEGÚN MUNICIPIOS (%)**

Municipio	Nº unidades productivas	Afiliado		Total
		SÍ	NO	
Alto Beni	56	89.3	10.7	100.0
Apolo	128	14.1	85.9	100.0
Ayata	17	76.5	23.5	100.0
Cajuata	157	88.5	11.5	100.0
Caranavi	10,524	80.7	19.3	100.0
Chulumani	1.052	94.9	5.1	100.0
Coripata	675	91.9	8.1	100.0
Coroico	310	99.4	0.6	100.0
Guanay	11	90.9	9.1	100.0
Inquisivi	2	100.0	0.0	100.0
Irupana	587	38.8	61.2	100.0
San Buenaventura	77	0.0	100.0	100.0
Ixiamas	62	0.0	100.0	100.0
La Asunta	1.124	90.7	9.3	100.0
Licoma (Villa Libertad)	37	91.9	8.1	100.0
Nuestra Señora de La Paz	2	100.0	0.0	100.0
Palos Blancos	398	73.6	26.4	100.0
Teoponte	635	98.7	1.3	100.0
Yanacachi	71	95.8	4.2	100.0

<b>Total</b>	<b>15.925</b>	<b>81.2</b>	<b>18.8</b>	<b>100.0</b>
--------------	---------------	-------------	-------------	--------------

Fuente: Cuadro extraído del censo nacional del Café 2011-2012 en base al trabajo de campo, MDRyT – FECAFEB – AN-PROCA. -2012

En el departamento de La Paz el municipio con mayores producción de café es Caranavi que cuenta con 10.524 unidades productivas, seguido en orden de importancia por La Asunta con 1.124 unidades productivas y Chulumani con 1.052 unidades productivas, los municipios con menor cantidad de unidades productivas es Inquisivi y Nuestra Señora de La Paz con dos unidades, en cuanto a porcentaje de afiliados 81.2 % de los productores en el departamento están afiliados.

**CUADRO N° 7**  
**SANTA CRUZ: AFILIACIÓN DE PRODUCTORES A ORGANIZACIONES DE PRIMER NIVEL SEGÚN MUNICIPIOS (%)**

Municipio	N° unidades productivas	Afiliado		Total
		Sí	No	
Porongo (Ayacucho)	85	100.0	0.0	100.0
La Guardia	3	100.0	0.0	100.0
El Torno	244	100.0	0.0	100.0
San Ignacio de Velasco	304	91.1	8.9	100.0
Buena Vista	144	100.0	0.0	100.0
San Carlos	61	100.0	0.0	100.0
Yapacaní	94	100.0	0.0	100.0
Samaipata	103	100.0	0.0	100.0
Mairana	54	100.0	0.0	100.0
<b>Total</b>	<b>1.092</b>	<b>97.5</b>	<b>2.5</b>	<b>100.0</b>

Fuente: Cuadro extraído del censo nacional del Café 2011-2012 en base al trabajo de campo, MDRyT - FECAFEB – AN-PROCA. -2012

En el Departamento de Santa Cruz los Municipios con mayor número de unidades productivas son San Ignacio de Velasco con 304 y El Torno con 244 unidades el municipio con menor producción es el Municipio de La Guardia. Es importante destacar que el 97.5 % de los productores está afiliado.

**CUADRO N° 8**  
**COCHABAMBA: AFILIACIÓN DE PRODUCTORES A ORGANIZACIONES PRODUCTIVAS DE PRIMER NIVEL SEGÚN MUNICIPIOS (%)**

Municipio	N° unidades productivas	Afiliado		Total
		SÍ	NO	
Villa Tunari	7	57.1	42.9	100.0
Chimoré	6	83.3	16.7	100.0
Puerto Villarroel	95	82.1	17.9	100.0
Entre ríos (Bulo Bulo)	237	76.4	23.6	100.0

Shinahota	9	77.8	22.2	100.0
<b>Total</b>	<b>354</b>	<b>77.7</b>	<b>22.3</b>	<b>100.0</b>

Fuente: Cuadro extraído del censo nacional del Café 2011-2012 en base al trabajo de campo, MDRyT- FECAFEB – AN-PROCA. -2012

En cuanto al Departamento de Cochabamba, el Municipio con mayor número de unidades productivas es Entre Ríos específicamente Bulo Bulu con 237 unidades y el municipio con menor producción es Villa Tunari. El 77.7% de los productores es afiliado.

**Cuadro N° 9**  
**BENI: AFILIACIÓN DE PRODUCTORES A ORGANIZACIONES DE PRIMER NIVEL**  
**SEGÚN MUNICIPIOS (%)**

Municipio	N° unidades Productivas	Afiliado		Total
		Sí	No	
San Borja(*)	72	8.3	91.7	100.0
Guayaramerín	32	0.0	100.0	100.0
Santa rosa	2	0.0	100.0	100.0
<b>Total</b>	<b>106</b>	<b>5.7</b>	<b>94.3</b>	<b>100.0</b>

Fuente: Cuadro extraído del censo nacional del Café 2011-2012 en base al trabajo de campo, MDRyT – FECAFEB - AN-PROCA. -2012

(\*) Zona cafetalera Yucumo

En el Departamento del Beni el Municipio que cuenta con mayores unidades productivas es San Borja teniendo 72 unidades y el municipio de Santa Rosa cuenta solo con solo 2 unidades. En cuanto a la afiliación el 5.7 % está afiliada y el 94.3 no está afiliada.

En cuanto a los departamentos de Tarija y Pando las unidades productivas son mínimas, lo cual se refleja en la afiliación ya que ninguno de los productores está afiliado.

## 2. MATRIZ DE NECESIDADES Y EXPECTATIVAS DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA SECTOR OCUPACIONAL: “CAFICULTOR/A”

Competencias Laborales	Certificación de competencias	Formación complementaria
Obtener semilla y plantines de café de acuerdo a requerimientos técnicos de producción de material vegetal	Identificar plantas semilleras	- Selección de plantas madre, (según variedades)
	Recolectar la semilla	- Técnicas adecuadas para la recolección de semilla
	Lavado y secado de la semilla	- Técnicas de selección de granos deformes, y defectuosos (caracoles y triángulos)
	Preparar de almaciguera (tierra suelta) y	- Criterios básicos a tomar en cuenta para la ubicación del

	colocado de sombra	<ul style="list-style-type: none"> <li>- lugar y construcción del vivero</li> <li>- Preparación del sustrato y las platabandas</li> </ul>
	Siembra de la semilla en almaciguero	
	Labores culturales (riego y des-hierve)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Técnicas de almacigado del café en platabandas o repique en bolsas</li> </ul>
	Obtención de plantines para llevar al terreno definitivo	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Provisión de riego</li> <li>- Técnicas de control de plagas y enfermedades (control fitosanitario)</li> <li>- Selección de plantines sanos y vigorosos</li> </ul>
2.Preparar adecuadamente el terreno definitivo aplicando técnicas agronómicas de plantación de cultivo de café	Identificación y preparación del terreno	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificación del terreno de acuerdo a características del suelo</li> </ul>
	Rociado del área de plantación	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Beneficios del rociado del área de plantación</li> </ul>
	Habilitar el terreno mediante el chaqueo	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Habilitar el terreno haciendo uso del chaqueo, chaqueo selectivo y chaqueo sin quema</li> </ul>
	Realizar ahoyado, de acuerdo al distanciamiento tradicional	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Beneficios del Trazado y ahoyado, de acuerdo al distanciamiento optimo</li> <li>- Trazado en curvas a nivel y tres bolillo</li> </ul>
	Realizar la plantación de plantines de café y arboles de sombra	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Beneficios de la plantación de plantines de café y plantación de árboles de sombra</li> </ul>
3.Realizar labores culturales de manejo agrícola en cafetales de acuerdo al ciclo productivo	Realizar el control de malezas o deshierbado	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Beneficios del control de malezas o deshierbado</li> </ul>
	Refalle de plantas muertas	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Beneficios del refalle de plantas muertas</li> </ul>
	Control de plagas y enfermedades tradicional	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificación de plagas y enfermedades nuevas</li> <li>- Beneficios del control de plagas y enfermedades</li> <li>- Tratamiento biológico (bio-insecticidas) ante plagas y enfermedades.</li> <li>- Raleo de sombras, en el caso de ser sombra muy densa</li> <li>- Beneficios de la implementación de especies forestales y coberturas</li> </ul>
	Realizar la poda de cafetales (phillu)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Beneficios de la poda de cafetales, especialmente si son viejos e improductivos</li> <li>- Elaboración de abonos con restos de cosecha (sultana)</li> <li>- Elaboración de bio-fertilizantes</li> </ul>
	Realizar la cosecha de frutos de café	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cosecha selectiva de frutos (solo frutos completamente maduros)</li> </ul>
	Realizar la cosecha sanitaria (chajmeo)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ventajas de la cosecha sanitaria (chajmeo total)</li> </ul>
4.Realizar el pre-beneficio húmedo de granos de café aplicando procedimientos adecuados	Realizar el despulpado de los frutos de café	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Boyado y despulpado del café</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Construcción de pre beneficiaderos familiares</li> </ul>
	Fermentado y lavado de los granos de café	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Técnicas de fermentado y lavado del café</li> </ul>
	Realizar el secado de granos de café	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Secado del café en mesa o cachi</li> </ul>
	Almacenado tradicional de granos de café	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Almacenado del café en sacos</li> </ul>

	Venta de café en grano (pergamino)	- Acopio del café
--	------------------------------------	-------------------

### Otros temas a profundizar por inquietud de los productores de Café

Temas generales	Temas específicos
Realizar el proceso del beneficio individual o colectivo en planta	Transportar a la planta de beneficiado
	Trilla del pergamino seco y cernido (jaycap)
	Técnicas de selección del grano de manera manual (palliris)
	Embolsado y pesado del café
Realizar las gestiones para la certificación ecológica	Documentación básica que requiere contar un caficultor
	Gestiones para la Certificación interna
	Gestiones para la certificación externa (certificadoras)
Comercializar y exportar café (grano verde oro) certificado	Análisis de costos de producción
	Búsqueda de mercados y firma de contratos (preferentemente abiertos)
	Envío de muestra de pre-embarque
	Embarque del producto
	Procesos de cobranza

La Paz, 2015