



## El Café de El Salvador

### El país de los bosques de café



**D**urante más de una década (1981-1992), El Salvador vivió una cruenta guerra civil que frenó buena parte del desarrollo del país. Tras el acuerdo de paz de 1992, se inició un importante proceso de reconstrucción, que sirvió para rediseñar la nación y estructurar su política interior. En ese periodo su industria cafetalera sufrió un estancamiento que se reflejó en su calidad. Hoy en día el café se vuelve a perfilar como un valor económico de primera magnitud, al renovarse dentro de una estrategia que busca recuperar y obtener la máxima calidad posible en su taza, aprovechando la excelencia de su paisaje y su gente para producir un buen café. Y tan importante como su calidad organoléptica lo es la calidad de su bosque cafetalero y su nueva naturaleza social, que la convierte en un cultivo de incalculable valor ecológico, y una herramienta muy dinámica en la democratización y dispersión de la riqueza.

#### Origen del Café en El Salvador

Introducido en este país a mediados del siglo pasado, el café invadió rápidamente las tierras altas de los sistemas montañosos salvadoreños. El reducido territorio de El Salvador permitió, desde el primer momento, contar con un sólo microclima y una muy ventajosa proximidad entre la finca y el beneficio. La primera exportación de café fue en la temporada 1855/1856 cuando se embarcaron 693 sacos.

Hasta inicios de los años 30 del siglo pasado, las exportaciones se destinaban principalmente hacia Europa; sin embargo, Estados Unidos se convirtió en el principal destino durante la Segunda Guerra Mundial, cuando el 84% del café salvadoreño se exportó a ese país.

Entre 1950 y 1970 la caficultura salvadoreña fue protagonista de una modernización tecnológica, se intro-

# República de El Salvador **INFORMACIÓN GENERAL**



Nombre Oficial:	República de El Salvador
Capital:	San Salvador
Gobierno:	República Democrática
Superficie:	21.040.790 km <sup>2</sup>
Idioma Oficial:	Español
Moneda:	Colón (SV¢). El dólar (US\$) es moneda de curso legal desde el 1 de Enero de 2001.
División administrativa:	El Salvador está dividido en 14 Departamentos, agrupados en tres zonas geográficas: Zona Occidental, Zona Central y Zona Oriental, los cuales comprenden 39 Distritos y 262 municipios.
Los 14 Departamentos son:	Ahuachapán, Santa Ana, Sonsonate, Chalatenango, La Libertad, San Salvador (ciudad capital), Cuscatlán, La Paz, Cabañas, San Vicente, Usulután, San Miguel, Morazán, La Unión.

## Demografía

Población: 6.3 Millones  
Densidad:  
Religión: 75% Católicos Romanos, 25% otros  
Composición étnica: Mestizos (91%), habitantes de descendencia europea (6%), otros grupos étnicos (3%)

## Comercio

Principales Exportaciones: Textiles, Café, Algodón, Azúcar, Camarones  
Puertos: Acajutla, La Libertad, Cutuco y El Triunfo

## Economía

Producto Interno Bruto (PIB): Mill. US\$13,217  
Tasa de crecimiento del PIB: 2.0%  
Inflación: 4.3%

## Geografía y climatología

**Topografía:** El Salvador es el país más pequeño de Centro América. Consiste de valles, altiplanos, volcanes, una zona costera plana, la cadena de montañas de la Sierra Madre y la Costa Pacífica que se extiende 320 kilómetros (200 millas).

**Límites:** Guatemala por el oeste, Honduras por el norte y el este y Nicaragua al sureste. Al sur del territorio continental se extienden las 200 millas marinas del mar territorial, que lo pone en contacto con las aguas internacionales del Océano Pacífico.

**Climatología:** En general el clima del país es cálido o tropical. El promedio anual de la temperatura es de 28°C. La estación seca es de 157 días y va del 14 de noviembre al 19 de abril. La estación lluviosa es de 149 días y se estima del 21 de mayo al 16 de octubre.



## El café de El Salvador, hoy

dujeron nuevas variedades, como el bourbon, y se creó el Instituto de Investigación del Café. Estos factores, junto con dos décadas de estabilidad política, hicieron del país uno de los más productivos en el mundo, gozando de una respetuosa imagen por su calidad. El café de El Salvador, junto al de Guatemala y Honduras, era la pauta para establecer las calidades de otros Suaves, a escala internacional. A estos tres países se les conocía entonces, como los "Tres Jinetes Cafetaleros de Centro América".

Durante la temporada 2001/02 El Salvador produjo 1.349.128 sacos de 60 kg de café, de los cuales 1.316.222 fueron destinados a la exportación. La mayoría de este café fue embarcado hacia Alemania (36,8%), Estados Unidos (35,3%) y Francia (6,2%).

Por su parte, las exportaciones de café gourmet salvadoreño han experimentado un incremento constante, pasando de los 13.535 sacos de 60 Kg. en 1993/94 a cerca de 57.000 durante la temporada 2000/01.

La estimación de exportación para la presente temporada es de 1.262.666 sacos de 60 kg de café.

## El café salvadoreño, en números

En el Salvador, cerca del 12% de la tierra cultivable, 165.000 hectáreas, están dedicadas al café. Este cultivo ocupa alrededor de 23.000 productores agrícolas de forma directa, y aproximadamente, 100.000 más de forma indirecta, lo que representa el 25% del sector agropecuario y el 7% de empleos a escala nacional. La generación de empleo por parte del café constituye una de las principales contribuciones de este sector al mantenimiento de la estabilidad social y política del país; a esto se le añade que la inversión que genera la propia actividad favorece el desarrollo de microempresas que contribuyen a reducir la migración de habitantes de las zonas rurales hacia las ciudades y los problemas que ello implica.

En el año 2000, el café representó el 2,5% del Producto Interno Bruto, el 22% del PIB Agropecuario, y el 10,1% del total de exportaciones del país, siendo tradicionalmente una importante fuente de divisas.

## La fuerza de las cooperativas

En El Salvador hay alrededor de 23.000 productores de café, de los cuales el 87% son pequeños productores, con propiedades menores a las 17 hectáreas y una cuota de producción del 21% del total del país. La mayoría de estos pequeños y medianos productores están agrupados en cooperativas de comercialización, que juntas forman la "Unión de Cooperativas Cafetaleras de El Salvador", "UCAFES". Otra importante cooperativa del país, es UCRAPROBEX, surgida en 1980 a consecuencia de la reforma agraria del país. Otras organizaciones de vital importancia para el desarrollo de la caficultura en El Salvador son la "Asociación Salvadoreña de Beneficiadores y Exportadores de Café, "ABECAFE", que agrupa a la mayoría de los 99 beneficiadores y exportadores de café; la "Asociación Cafetalera de El Salvador", que incluye a todos los productores y la "Asociación Café Itzal-

## Estimación de la generación de empleo por el Café

Año cafetalero	Empleos por año
1990/1991	176.855
1991/1992	157.685
1992/1993	215.310
1993/1994	170.165
1994/1995	168.030
1995/1996	161.955
1996/1997	165.295
1997/1998	150.120
1998/1999	131.095
1999/2000	185.630
2000/2001	120.300
2001/2002	95.692

Fuente: Consejo Salvadoreño del Café



## Variedades de café salvadoreño

El Salvador produce solamente café de la especie arábica, básicamente de las variedades Bourbon, que comprende el 68% del área total de café cultivado en el país y Pacas que representa el 29%. El restante 5% incluye variedades tales como el Pacamara, el Caturra, Catuai y Catistic.

El Salvador clasifica su café de acuerdo a la altitud:

### Central Standard (CS):

- Producido entre 600 y 900 m sobre el nivel del mar.
- El promedio de las últimas dos temporadas (1999/00-2000/01) del Central Standard representó el 15% de las exportaciones.
- Características del grano: tamaño de grano oro sobre zaranda #17 entre un 45% y 55%; tostado con aspecto liso, poca dureza y color café opaco.
- Características de la bebida: Aroma suave y limpio. Taza de buen sabor, textura delgada, sin acidez y poco cuerpo.

### Media Altura (HG):

- Producido entre 901 y 1200 m sobre el nivel del mar.
- El promedio de las últimas dos temporadas de esta clasificación representó el 36% de las exportaciones.
- Características del grano: tamaño de grano oro sobre zaranda #17 entre un 50% y 60%; tostado con aspecto medio rugoso(1), regular dureza y color café oscuro.
- Características de la bebida: taza de aroma agradable y fino, buen sabor, regular textura, acidez y buen cuerpo.

### Central Strictly High Grown (SGH):

- Producido entre 4,000 y 6,000 pies sobre el nivel del mar.
- El promedio de los últimos cuatro años de esta clasificación representó el 31% de las exportaciones.
- Características del grano: tamaño de grano oro sobre zaranda #17 por encima del 60%; tostado con aspecto rugoso, regular dureza y color café bastante oscuro.
- Características de la bebida: aroma agradable y penetrable; taza con bastante sabor y buena textura, con bastante acidez y cuerpo.



### Café Gourmet:

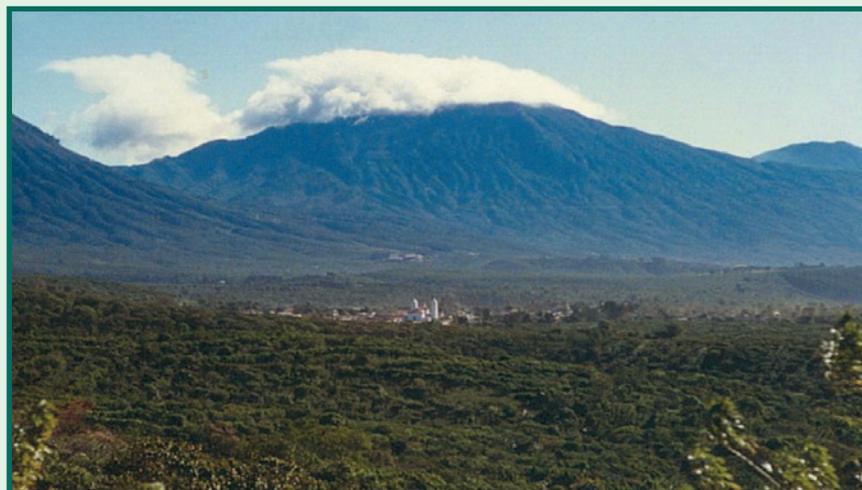
Los requisitos mínimos del grano para ser certificado por el Consejo Salvadoreño del Café, como café gourmet son los siguientes:

- Que al menos el noventa por ciento sea de origen botánico Bourbon, Pacamara o Maragogipe.
- Que el café sea cortado bien maduro.
- Que las pilas de recibo haya cero por ciento de grano verde.
- Que el fermentado sea natural, de conformidad a la localización del beneficio y a las condiciones climáticas.
- Que sea lavado con agua limpia y fresca.
- Que sea secada al sol al cien por cien.
- Que sea limpiado a mano.
- Que el café sea envasado en sacos especialmente de henquéen.
- Que tenga color verde azulado
- Que el cien por cien quede sobre la criba 16
- Que su humedad media sea del 12%
- Que no contenga ni un solo grano defectuoso.



En El Salvador, también se produce café orgánico, en cuya producción no interviene ningún producto químico. Para su exportación requiere una certificación extendida por la Asociación Internacional para el Mejoramiento de los Cultivos Orgánicos OCIA, u otra entidad certificadora internacionalmente reconocida.

co de El Salvador", que representa 22 exportadores que están involucrados con la producción y exportación de cafés especiales. Estas cinco organizaciones, excepto la última, junto con cuatro instituciones gubernamentales, forman un foro de política cafetalera llamado "Consejo Salvadoreño del Café". Este organismo es el encargado de la promoción del café, recopilación de información estadística y cooperación internacional.



## Zonas cafetaleras

Aunque el café en este país se cultiva en siete de los 14 departamentos del país, la mayor parte de las plantaciones se encuentran en la zona occidental y central de Santa Ana (34% de la producción total), Ahuachapán (17%), Sonsonate (10%) y La Libertad (21%). La mayoría de plantaciones de café en la parte oriental del país están localizadas en los departamentos de San Miguel (10% del total del país) y Usulután (6%).

## Bosques tropicales cafetaleros

Con sólo un 7% de su bosque primario todavía en pie, el cultivo del café en El Salvador se erige como el último bastión ecológico, es el bosque sustituto de aquellos naturales que ya se destruyeron. La poda anual del bosque cafetalero es fuente, además, de energía de leña, lo cual reduce la presión de la población sobre los últimos vestigios del bosque natural.

El bosque cafetalero como sustituto del bosque natural es un excelente fijador de CO<sub>2</sub>, y con los elevados niveles de contaminación de la atmósfera, que incrementan el calentamiento global, contribuyen a la purificación del aire.

En la mayoría de las mejores regiones donde se cultiva el café, la lluvia se distribuye bien en el transcurso del año, con un período seco de cuatro a seis meses. La lluvia en El Salvador comienza en mayo y finaliza al inicio del mes de octubre.

Los efectos de temperatura y altitud son mitigados por la presencia de árboles de sombra, que reducen la intensidad de la luz y ayudan a retener la humedad de la tierra. Los árboles de sombra crean un ambiente de bosque que protege la fauna local y sirve de refugio temporal a las aves migratorias. El sistema Mesoamericano de Corredores Biológicos se ha diseñado para facilitar la migración de aves que se desplazan durante el invierno, desde Norte América hacia las zonas más cálidas, al sur del continente.

De acuerdo con la Sociedad Audubon, México, Centroamérica y el Caribe proveen un destino anual para más de un tercio de todas las especies migratorias de pájaros que habitan en Estados Unidos (200 o más diferentes especies). En El Salvador el Corredor Biológico corre primordialmente a través de las zonas de bosques cafetaleros, lo que desborda la importancia del café de sombra hacia la supervivencia de las aves migratorias.

## Producción de Café en El Salvador

### Variedad Arábica

(sacos de café 46 kg)

1990/1991	3.537.100
1991/1992	3.153.700
1992/1993	4.306.200
1993/1994	3.403.300
1994/1995	3.360.600
1995/1996	3.239.100
1996/1997	3.305.900
1997/1998	3.002.400
1998/1999	2.621.900
1999/2000	3.712.600
2000/2001	2.406.000
2001/2002	2.392.300
2002/2003*	1.950.000

Fuente: Consejo Salvadoreño del Café

\*Estimado

## Exportaciones de café salvadoreño por país de destino

<b>País</b>	<b>2001/2002</b> <b>Sacos 46 kg</b>	<b>2002/03</b> (datos hasta 14 de febrero 2003) <b>sacos 46 kg</b>
<b>EEUU</b>	582.950	218.206
<b>Alemania</b>	667.232	108.413
<b>Corea</b>	13.011	28.298
<b>Japón</b>	111.497	25.920
<b>Francia</b>	180.075	25.500
<b>Bélgica</b>	93.075	21.825
<b>Canada</b>	69.506	15.575
<b>Inglaterra</b>	79.125	7.838
<b>Finlandia</b>	32.400	5.550
<b>España</b>	59.918	4.875
<b>Italia</b>	34.463	4.725
<b>Austria</b>	825	3.150
<b>Nicaragua</b>	17.344	1.575
<b>Noruega</b>	5.363	900
<b>Guatemala</b>	11.847	513
<b>Holanda</b>	23.738	413

Fuente: Consejo Salvadoreño del Café



Las plantaciones de café en El Salvador han sido oficialmente clasificadas como bosques. Investigadores de la Universidad Nacional encontraron 66 especies de árboles y arbustos y 73 especies de fauna en una sola finca. A pesar de que la tendencia actual en la mayoría de países es reducir la sombra y ayudar al crecimiento con un mayor uso de fertilizantes e irrigación, en El Salvador las plantaciones de árboles de sombra han demostrado ser el sistema más apropiado de producción.

## Consumo interno de Café

De acuerdo con los resultados de un estudio realizado en El Salvador durante el segundo semestre del año 2000 sobre "Hábitos, gustos, preferencias y motivos de compra y uso de la categoría de café tostado y molido", el café es considerado en este país una bebida de "tradicición", cuyo consumo se inicia, al menos en el área urbana, a la temprana edad de los 8 años.

Así, según esta investigación, encargada por una empresa dedicada a la exportación y distribución local de café en El Salvador, en el ámbito del hogar, tanto hombres como mujeres consumen café en sus diferentes variedades. De acuerdo con los resultados, son los hombres los mayores consumidores de café (83%) en el hogar. Les siguen sus hijos e hijas, mayores de 8 años, con más de un 70 % de cuota de mercado.

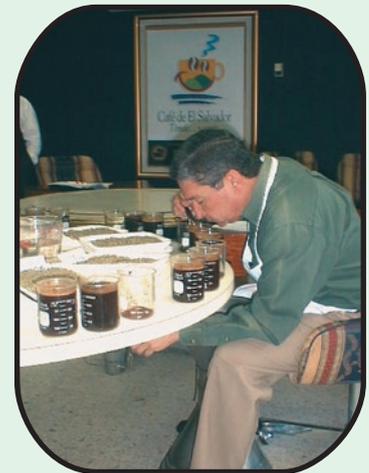
Los salvadoreños prefieren el café instantáneo sobre el café molido o tostado. La principal razón aducida a esta preferencia es su facilidad de preparación. Esta tendencia es mayor en las mujeres entrevistadas más jóvenes, entre los 18 y 24 años de edad, y sobre todo de los niveles sociales más populares y medio.

De acuerdo con el estudio, tanto el café instantáneo como el molido son consumidos en mayor proporción en el hogar y en las oficinas, mientras que las cafeterías y los restaurantes no aparecen como lugares de consumo regular de estos productos.

El número de tazas consumidas es mayor durante los días hábiles, siendo el promedio de consumo nacional de 3 tazas por día y persona.

Más del 90% de las personas que adquieren café en El Salvador, programan la compra del producto y se mantienen fieles a una marca. El precio, según la encuesta, no es un factor determinante en la preferencia del tipo de café que se consume. Resultando la variable con más incidencia, el sabor del producto, seguido por el aroma.

Mayoritariamente, el café es consumido con azúcar, mientras que otros complementos, tipo leche o crema, son utilizados en menor proporción, ya que los salvadoreños consideran que hacen perder al café su sabor original.



## Apuesta por la calidad

El año 2000 se puso en marcha un proyecto para renovar el envejecido parque cafetalero salvadoreño y mejorar las condiciones de competitividad de la caficultura. Así, esta iniciativa pretende devolver los elevados niveles de calidad al café salvadoreño, de manera que este producto pueda satisfacer las exigencias emergentes del mercado internacional del café. Esta recuperación de la calidad de la taza viene aparejada al rescate y mejora de la calidad ecológica del entorno, y de la calidad de vida de todos aquellos que trabajan en el cultivo y la industria del Café en El Salvador.

**Susanna Cuadras**

Fuente: Consejo Salvadoreño del Café

