

PRODUCTORES Y EXPORTADORES DE CAFÉ



SISTEMATIZACIÓN: Cooperativa Agropecuaria Mejillones

Curso virtual
**Determinación de costos y
experiencias de mercados
en Bolivia**

Un proyecto de:

Instituciones ejecutoras:

Con el apoyo de:
Mercados Inclusivos

 Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Embajada de Suiza

Cooperación Suiza en Bolivia

 **Suecia
Sverige**

ipdrs
INSTITUTO PARA EL
DESARROLLO RURAL
DE SUDAMÉRICA

 **swisscontact**

 **SOLIDAR**
SUIZA

 **inter
aprendizaje**
Campo Virtual para la Innovación Social



Cooperativa Agropecuaria Mejillones: Productores y exportadores de Café Wenceslao Quispe – Presidente del Consejo de Administración

Bishelly Elías¹

Misión, Visión y Objetivos estratégicos

La Cooperativa Agropecuaria Mejillones se encuentra en el Cantón Calama de la Provincia Caranavi, en el Departamento de La Paz. La cooperativa ha sido fundada el 8 de Mayo de 1988, y está conformado por 72 familias.



Fuente: Archivo de la Cooperativa. Foto de Fausto Huanca (socio de la Cooperativa)

La Cooperativa tiene como misión: Ser una Empresa eco-social líder, económicamente sostenible y solvente, que garantice la calidad del producto desde la producción hasta la industrialización y su comercialización en volúmenes considerables a mercados especiales tanto nacional e internacional.

Su misión es: Promover la producción de productos agro ecológicos y servicios de alta calidad, a través de tecnologías apropiadas y la comercialización directa del café y otros productos a mercado nacional e internacional, de esta manera apoyar a mejorar la calidad de vida de los socios y socias de la cooperativa y la región.

Sus objetivos estratégicos son:

1. Promover la sostenibilidad de la producción y la productividad agroecológica cafetalera.
2. Impulsar la diversificación y transformación del café y otros productos agroecológicos y servicios demandados por el mercado.
3. Diversificar y consolidar mercados competitivos nacionales e internacionales.
4. Fortalecer los recursos humanos para la cooperativa.
5. Consolidar mecanismos de capitalización sostenible.

¹ Es economista e investigadora. Maestría en investigación participativa en la UCM (Madrid) cursando el doctorado en Economía de la UPB, tiene experiencia de trabajo en desarrollo rural y mercados campesinos en instituciones de desarrollo rural y desarrollo productivo y planificación estratégica en el Estado. También es parte de la Red de Mujeres Transformando la Economía - REMTE y el grupo de trabajo de CLACSO género y agroecología.

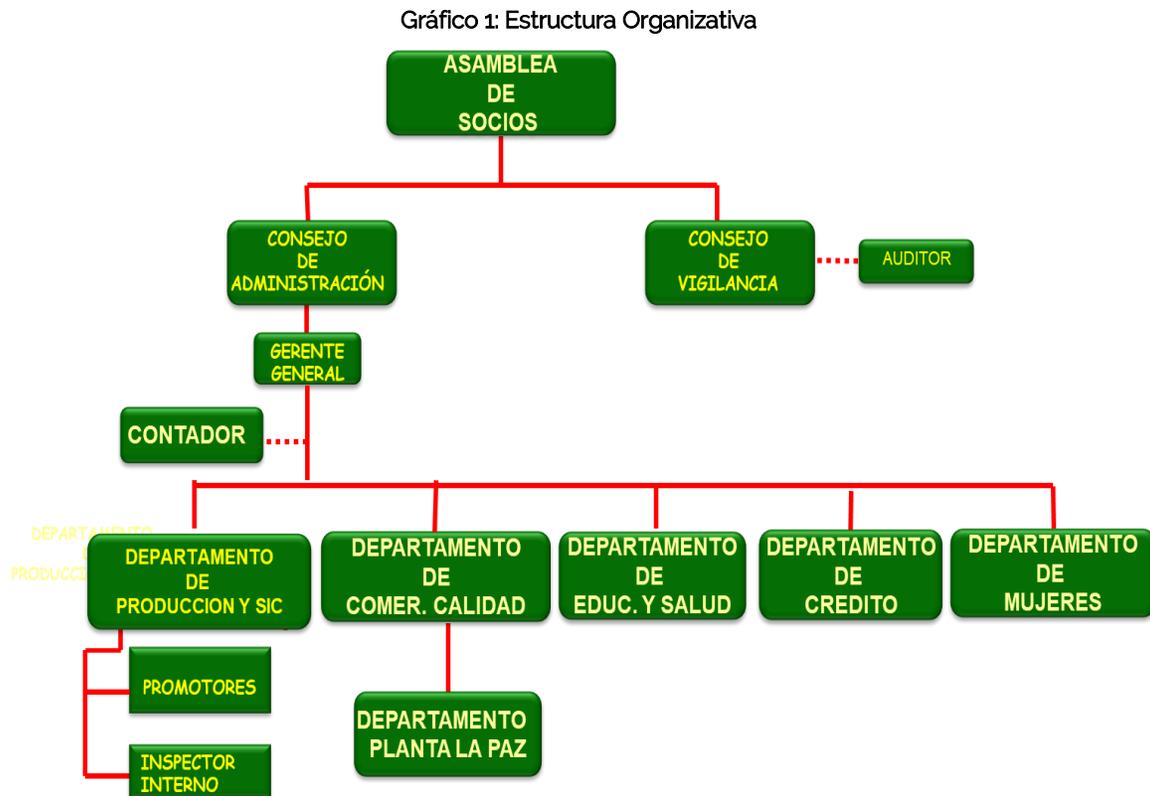


Institucionalidad

La Cooperativa cuenta con Personería Jurídica como Cooperativa, que fue obtenida a finales de los años 80's en INALCO y actualizada en 2013, cuando se crea la AFSCOOP ((Autoridad de Fiscalización y Control de Cooperativas). Cuenta con NIT, bajo el régimen general, SENASAG y registrados como exportadores en la Aduana Nacional; Como cooperativa esta fiscalizada por la AFSCOOP y se encuentra afiliada a FECAFEB, y también está afiliada a la COB.

Bueno, aquí tenemos como un acta de constitución de la cooperativa mejillones: Es el 8 de mayo de 1988 que se ha formado como cooperativa y este es el primero que se ha presentado antes de la prefectura o la AFSCOOP.

Su estructura está conformada primeramente por la Asamblea de Socios, El Consejo de Administración y El Consejo de Vigilancia, la Gerencia y 5 departamentos o divisiones.



Fuente: Cooperativa Mejillones, Memoria 2019

Cada Directiva (Consejo de Administración y Vigilancia) tiene una duración de 3 años, anteriormente, era de 2 años, esto ha sido cambiado con la nueva normativa – El paso de INALCO a AFSCOOP- nos dice don Wenceslao. Este diciembre de 2020, termina la gestión de las autoridades actuales.



Como Consejo de Administración realizaban reuniones cada 3 meses para rendir cuentas y tomar decisiones, ahora que han cambiado sus estatutos, las realizan dos veces al año, en julio y en diciembre, fechas en las que se realizan los informes económicos, aunque reuniones extraordinarias pueden tener cuando lo precisan, para ver temas de certificaciones y otros: Nos reunimos en marzo para coordinar lo de la certificación ,cuándo va a venir, cómo están trabajando los inspectores internos todas esas cosas y después otra reunión en base a la evaluación de todos los socios, para saber cuánto vamos a tener y cuánto dinero van a necesitar los socios para cosechar.



Fuente: Visita a la Cooperativa
10/11/2020

La cooperativa es muy diferente que una empresa privada la empresa privada ordena el jefe y el personal debe cumplir, mientras aquí la gente decide y nosotros como directores cumplimos

El departamento de mujeres, realiza capacitaciones previamente coordinadas entre ellas. En control de calidad verifica la acidez del grano y la Planta Calama que está en la zona, es donde se hace el acopio.

Contabilidad

Cuentan con un contador, como personal fijo, y también un pequeño sistema que les ayuda a realizar las cuentas, el Contador brinda la información de los Estados Financieros de la Cooperativas, Flujo de Ingresos y Egresos en las reuniones previstas y trabaja junto con el Consejo de Directorio.

Servicios que reciben los socios de la Cooperativa

Los servicios que ofrece la cooperativa a sus socios son:

- ✓ PREBENEFICIO DE CAFÉ: Acopio en cereza y pergamino.
- ✓ BENEFICIADO: Servicio de proceso de café a Organizaciones y Productores
- ✓ COMERCIALIZACION: Venta de productos a diferentes mercados
- ✓ CONTROL DE CALIDAD: Servicio de calidad a Organizaciones y productores
- ✓ CREDITO: Facilitación de micro crédito a los socios, socias y productores de la región para cosecha y acopio de café.
- ✓ CAPACITACION y ASISTENCIA TECNICA: Capacitación integral dirigida a socios, socias, hijos y productores de la región.
- ✓ Centro de internet.
- ✓ SALUD: Apoyo en salud a socios y socias.



Con los recursos del Premio de exportación que realizan, realizan distintos tipos de apoyo a los productores, Don Wenceslao nos comenta lo que se ha trabajado en sus 3 años de gestión:

"Nosotros somos una cooperativa de servicio. Los socios se apropian todo su esfuerzo de trabajo, algunos tienen 80 quintales, 100, 50 quintales, 30, 10 quintales. Nosotros trasladamos del lugar de producción hasta aquí, y de aquí hacemos todo el proceso, seleccionamos, exportamos, todo y al portero, al que trilla, a ellos les pagamos, les descontamos eso: pasajes, la exportación, los trámites para todo eso, descontamos y el saldo empezamos a distribuir a todos según sus quintales. Nosotros hemos apoyado estos 3 años: el primer año con cal con estiércol, hemos traído como unas 14 camionadas y eso ha sido apoyo a la producción y después apoyo a los socios hemos dado refrigeradores porque allá no había luz y el año pasado ya hubo, el año pasado hemos apoyado con alambre tejido nylon para secar y tapar el café y también con temas de alimentación a los socios hemos apoyado con quintales de arroz fideo como canastones para cada uno." (Entrevista a Wenceslao Quispe, Presidente del Consejo de Administración)

Este año provisionaran con cal, y como apoyo a la salud de los socios van a dar una cocina para que a las señoras les sea más fácil la preparación. Igualmente, han apoyado con algunos insumos de bioseguridad a todos los socios para que eviten los contagios.

Personal:

Aunque dentro de la estructura hay varios cargos, algunos están vacantes, actualmente la única persona que tiene contrato fijo y goza de los beneficios de ley es el Contador, todos los demás trabajadores; como seleccionadoras, trilladoras y otros, trabajan de manera eventual, según el calendario del Café, tenerlos por más tiempo, es ineficiente para la Cooperativa. A el comercializador e inspectores se los contrata por resultados específicos, permitiendo cumplir los contratos y metas de la Cooperativa.

También tienen una política de apoyar a que los asociados, si cumplen con los requisitos, se consideren para los distintos puestos, actualmente realizan pasantías con algunas hijas de asociados: Cómo son hijas de socios es nuestra obligación abrirles camino y apoyar les porque después van a venir a trabajar con nosotros

Certificaciones:

La Cooperativa cuenta con certificación orgánica, realizada por Biolatina, adicionalmente están certificados como FAIR TRADE (Comercio Justo) y el Sello de los pequeños productores.

Para garantizar el cumplimiento de los requisitos de la certificación orgánica, cada periodo, ellos cuentan con inspectores internos: tenemos un técnico que está a cargo de coordinar con el directorio y el directorio coordina con el técnico, tenemos unos 4 personal de apoyo que se llaman inspectores internos. Ellos inspeccionan parcela por parcela, para la certificación trabajamos con la certificación Biolatina, entonces nosotros solicitamos como directorio a la certificadora, viene, entonces ellos defienden, como



ellos alistan sus carpetas de cada parcela, como esta, cuanto va a producir para la gestión.

“Esta gestión debía realizarse la certificación en abril, pero debido a la pandemia han tenido que realizar la extensión de la certificación 2019, para poder exportar: lo de Biolatina, se terminó hasta abril y de ahí ya no podíamos exportar, virtual hicimos con eso hemos podido exportar y ya después vinieron a inspeccionar”. (Entrevista a Wenceslao Quispe, Presidente del Consejo de Administración).

La obtención de la certificación orgánica, ha sido la base para que puedan obtener los otros sellos FAIRTRADE y SPP (Sello de pequeños productores), y acceder a ciertos premios después de la venta del café. MEJILLONES, es certificado por FAIRTRADE con el N° 929, a nivel internacional, este mercado para ellos es sinónimo de oportunidades y transparencia que puede ayudar a alcanzar objetivos para mejorar la calidad de vida de los productores, es por ello que enfatizan en temas de educación, salud y proyectos de las mujeres.

También cuenta con FUNDEPPO O SPP que los identifica como pequeños productores organizados, representa la alta calidad del producto y una vida digna de nuestras comunidades, con educación, salud y el respeto al medio ambiente de productores y consumidores.

Hemos empezado ya desde hace mucho tiempo trabajando con Biolatina, desde que empezamos a exportar, después con FAIRTRADE y SPP, gracias a este tenemos el premio. Y tenemos las certificaciones para poder vender nuestro producto en buen precio también. (Entrevista a Wenceslao Quispe, Presidente del Consejo de Administración.)

En el caso de la certificación FLO, esta se realiza cada año, excepto este año, por la pandemia, ellos fiscalizan en que se ha invertido el premio FLO, basándose en el Estatuto y reglamento de la Cooperativa: Entonces dónde está el dinero tenemos que demostrar, en qué hemos invertido el premio, es más estricto que la certificación orgánica.

Con FLO la primera reunión la hacemos con el directorio, la segunda reunión nos vota a todito el directorio y hacen reunión con las bases: cómo ha sido, cuántos lotes han exportado, a donde han vendido, cuanto de plata han agarrado, cuanto te has beneficiado. Así les preguntan y ellos tienen que saber.

El premio además de otorgar a cada socio, una parte se utiliza como Fondo para salud y educación: por si pasa algún accidente, algún enfermo eso tenemos que apoyar y la otra parte va a algún curso, algún seminario, entonces los socios tienen que participar.

SENASAG

En la Planta de Calama donde ya se ha hecho la certificación ecológica, también se tiene SENASAG y una vez tenemos listos los contenedores para la exportación vienen los inspectores para colocar el precinto de SENASAG. Para ellos, este año ha sido más



difícil por el cambio de autoridades, lo positivo es que, al ser un proceso recurrente, ya es un proceso casi rutinario.

Aduana Nacional

De todos los trámites que como Cooperativa debe realizar, el presidente del Directorio nos comenta que los trámites a realizar en la Aduana Nacional son los más complicados, por los temas de tiempo y el costo que significa que la carga esté estacionada en algunos de los puntos antes de llegar al Puerto de Arica.

Ingresos y Costos de Producción

La Cooperativa realiza una planificación de los quintales producidos muy de cerca con los productores, a través de los inspectores internos se tiene una ficha por productor y se calcula con estos números, de esta manera establecen sus contratos de venta para cada año. Por ejemplo, cada socio dice: yo voy a sacar 50 quintales, de acuerdo con eso se establece que vamos a tener 8 contenedores, entonces él tiene que hacer 8 contratos.

Aquí en función de lo que se calcula que va a rendir cada parcela, se calcula también cuanto se va a precisar de adelanto, una vez se exporta el café, y se recibe el pago total, se reúnen con los socios y se da a conocer el detalle de los gastos y se reparte la ganancia, descontando los costos.

Esa es la forma de trabajo y los inspectores internos calculan cuanto va a rendir su parte de la parcela, entonces acorde a eso. Por quintal es unos 100 dólares. Y al final hacemos un número total, a cuanto nos toca por quintal y se lo completamos a todos. Se reúne con los socios y se da a conocer el detalle de los gastos y nos ha tocado a tanto.

En lo que corresponde a los costos del servicio que otorga la cooperativa, estos son cercanos a un 10%, costos que se utilizan para el pago de las seleccionadoras, transporte y todos los trámites a realizar hasta la exportación: Como 19-20 dólares los descuentos, y ya porque desde allá pagamos las seleccionadoras, a los que se chilla, a los que secan, de aquí también hay que comprar sacos para exportar, los trámites en SENASAG y todo eso, pasaje al puerto, nuestro contrato sale del puerto de Arica y acordamos de allá para que nos depositen.



Fuente: Archivo de la Cooperativa. Foto de Fausto Huanca (socio de la Cooperativa)



El precio final de pago por quintal, oscila entre 220 a 240 dólares, los cuales se entregan a los productores, una vez realizados todos los descuentos.

Después de realizada la exportación, llega el premio, que es el que se utiliza para los temas de salud, educación y/o algunos proyectos o compras que se deciden en Asamblea para beneficio de todos los asociados, este equivale en promedio a unos 8.000 dólares por quintal.

Adicionalmente, para cubrir parte de sus costos, la Cooperativa tiene otros ingresos que provienen de alquileres de almacenes, garajes y otros en su Planta ubicada en la Ciudad El Alto en la Av Uru Uru. Es por ello que el margen descontado a los productores es tan bajo.

Innovación

En el año 2014, la Cooperativa con el apoyo de PROEX ha logrado implementar en su Planta un laboratorio de calidad, que les permite hacer un seguimiento de los lotes que llegan de cada productor. Los días martes y jueves se hacen análisis y cata de café, de los nuevos cafés que han llegado, y se puntúa el café en las fichas de los asociados, de esta manera ellos pueden garantizar la calidad del café que están exportando y dar mayores certezas a su comprador.



Fuente: Visita a la Planta 10/11/2020.

hemos cambiado. De cada uno traemos, lo secamos, lo seleccionamos, hacemos análisis y gracias a todo eso se ha mejorado la selección y evitado descarte." (Entrevista a Wenceslao Quispe, Presidente del Consejo de Administración).

En este proceso, que puede parecer sencillo, la Cooperativa ha aprendido a mejorar el proceso de planificación de la producción, definición de estándares de calidad, selección, entre otros aspectos, como nos comenta Wenceslao:

"Ha habido muchos tropiezos, primero se acopiaba todo en un solo montón no más, se llegaba la camionada y extendía todo por igual, pero ahí no se sabía la calidad del café, cómo estaban manejando el café porque se mezcla todo. Pero durante esta última gestión

De esta manera, conocen la calidad del café de cada productor y de cada parcela, y tienen el seguimiento de cada socio, información sistematizada y que les permite luego dar retroalimentación a los productores según las falencias que se encuentren en su producto:

El Comité de Vigilancia se hace cargo de formar su archivador, entonces ahí dice que puntaje tienen, por qué está bajo, que está fallando, etc. Entonces si tiene 84 es buen



puntaje, si tiene 80 es menos puntaje y hay que analizar por qué y tienen que trabajar con los inspectores internos.

INFRAESTRUCTURA

Al iniciar la Cooperativa, se alquilaban plantas para el beneficiado, pero para poder tener mayor autonomía, se utilizaron fondos de un premio y con un crédito del BDP, han logrado comprar su propia infraestructura, lograr cumplir con el crédito no ha sido sencillo, pero al valorizarse la infraestructura, lograron vender una parte de la misma y terminar de saldar sus deudas:

Las Primeras veces nosotros alquilábamos algunas plantas, pero la necesidad mismo de andar alquilando un lado, otro lado otro lado y no sabes donde dejar los equipos, las balanzas; por esto nos hemos visto obligados a hacer un descuento de café de exportación para poder obtener un terreno. Y sobre eso se ha solicitado a BDP para sacar un préstamo y adquirir eso, éramos deudor a BDP y hay problemas no, ha habido enfermedades, el café ya no rendía tanto, hemos tratado de superar de alguna forma. Y tuvimos que dar una parte a la venta y pagar y cerrar la cuenta con BDP, actualmente no debemos a nadie y ya estamos más tranquilos.

Como se ha señalado, actualmente un porcentaje de sus ingresos se dan por el alquiler que realizan de algunos galpones o garajes de la infraestructura. En Calama también cuentan con una Planta de Acopio, un lugar propio, donde los socios entregan los sacos de café y es transportado hasta la ciudad de El Alto.

El producto

El producto que se exporta es Café Orgánico de Altura y alta calidad, éste es reconocido por sus características organolépticas: Buen aroma, fragancioso, cuerpo consistente, alta acidez y un buen resabio. La variedad es Típica.

El volumen de producción es de aproximadamente 400 TM café oro exportable y la superficie total cultivada de café en producción en toda la cooperativa es de 425 hectáreas, un promedio de 4,5 Ha/ familia.

El proceso del Café.

El proceso de pre beneficio se realiza para garantizar el control de calidad en el proceso:

La cosecha es Manual de granos maduros, luego se realiza el lavado, con agua limpia, bajo un estricto control ambiental y el secado natural al sol. El almacenamiento se realiza en ambientes ventilados con flujo de aire para no afectar la calidad y luego el transporte exclusivo hacia la Planta en El Alto para el beneficiado.

El control de calidad es realizado por los técnicos internos durante el proceso de producción y pre beneficiado, para garantizar la calidad del producto que ingresara a la Planta. Para esto en caso de necesidad se otorga anticipos a los productores.

De marzo a agosto es el Acopio, digamos, el 2021 empieza a trabajar desde marzo ya, sacamos algunos anticipos para poder llegar a los socios y que ellos no puedan vender.



Entonces nos financian del exterior con nuestro comprador casi mayormente sacamos un adelanto 200.000 dólares anual, se les da el anticipo para que hagan la limpieza o para la atención a los cosechadores.

Luego el café es transportado hasta la planta en La Paz para la selección, beneficiado y posterior exportación, una parte del café, la que es descartada, se queda y se comercializa en el mercado local.



Fuente: Visita a la Planta 10/11/2020

El proceso de beneficiado que incluye la selección, quitando granos partidos y pequeños, para ello se utilizan sarandeadoras, que permiten seleccionar el tamaño de los granos de café, luego el proceso de trillado y secado, para que tengan un grado de humedad específico, y luego el proceso de almacenamiento. Este café es el que pasa el control de calidad nuevamente y en base a criterios específicos se le asigna un puntaje y una clasificación específica.

El café que queda de descarta es el que se comercializa en el mercado nacional y el grano verde seleccionado va para la exportación.

Comercialización

Cuando inició la Cooperativa, la exportación se realizaba a través de FECAFEB y ANPROCA, nosotros no sabíamos que era exportar solo sabíamos que era producir y llegar hasta Caranavi, poco a poco han ido conociendo el mercado y avanzando en la cadena de comercialización hasta realizar directamente la exportación. En FECAFEB ellos hacían un contrato, y nosotros teníamos que dejar un porcentaje por quintal y eso llegaba a Fecafeb, entonces después de eso salimos por otros medios a exportar, al final llegamos nosotros mismos a tener nuestro comprador.

El comprador de la Cooperativa Mejillones se encuentra en Estados Unidos, y han mantenido una relación de largo aliento: de nosotros ya depende mantener al comprador, porque Bolivia estaba puesta antes como café sorpresa² no más.

La Cooperativa al demostrar la calidad de su café, ha cambiado la visión de su comprador y de esta manera ha establecido una relación de largo plazo

² Café sorpresa se refiere al término que puede que en las muestras se tenga un café de cierta calidad, pero al llegar el contenedor, éste puede variar (positiva o negativamente).



Utilización de entornos virtuales y contexto COVID 19

Este año están realizando la exportación, pero han tenido retrasos por la pandemia. El acceso al internet, ha permitido a la Cooperativa que sean buscados desde otros mercados, pero por el Contexto no han podido concretar las operaciones de exportación: ahora ya tenemos internet o por vía satelital ya se puede ver el terreno donde se produce, entonces vienen de Turquía, vienen más que todo de Corea, pero no estamos negociando. Este año queríamos empezar, pero por motivos de pandemia no se pudo y seguimos manteniendo nuestro comprador nomás.

Proyección

El COVID, ha significado algunos retrasos en cumplir sus metas, pero se están reponiendo. Los principales problemas y que les ha movilizó como Cooperativa ha sido el poder cumplir como sus socios otorgando insumos de bioseguridad y medicamentos que se puedan necesitar en su región. También a través de uno de sus financiadores, Rabobank han logrado tener un pequeño financiamiento (\$us 3.000) para apoyar a sus asociados.

Con lo que nos han apoyado nos hemos reunido virtual hemos sacado fotos en qué forma se ha apoyado yo creo que no ha habido de baja porque hemos ayudado y hemos apoyado a todos los que necesitaban

Conclusiones

La cooperativa ha logrado generar un flujo favorable para sus asociados, el esquema de trabajo cooperativo es muy interesante, porque les permite a los asociados ver beneficios en el corto plazo: temas como salud, educación y otros apoyos que se dan, a partir de sus propias decisiones, contribuye a que exista un empoderamiento de sus socios y que estén al tanto de la situación de la Cooperativa.

Decisiones de inversión y otras también son puestas a consideración y se ha permitido lograr capitalizar la Cooperativa y generar otro tipo de ingresos que les permite disminuir el aporte de los productores.

La Cooperativa tiene planes a futuro de trabajar en seguir capitalizando a los asociados y que más socios o hijos de socios puedan trabajar en las distintas plantas.

Referencias

Entrevista a Wenceslao Quispe, Presidente del Consejo de Administración, realizada el 10 de noviembre en El Alto-Bolivia, 2020.

Presentación Cooperativa Agropecuaria Mejillones Ltda cedida por el Consejo de Administración.



Cómo citar este documento

Bishelly Elías (2020). La experiencia de la Cooperativa Mejillones, productores y exportadores de Café. En el *Curso Virtual: Determinación de costos y experiencias de mercado en Bolivia*. La Paz: IPDRS – Swisscontact.

