

Programa de sensibilización para promover la producción de café orgánico en el distrito de La Peca en el departamento de Amazonas

Awareness program to promote organic coffee production in the district of La Peca in the department of Amazonas

Marianela Gallegos Palomino¹, Heyner Yuliano Márquez Yauri²,
Leanita Muñoz Castillo³

Recibido: 16 de noviembre de 2015

Aceptado: 14 de enero de 2016

Resumen

El presente trabajo se ha realizado con la finalidad de dar a conocer a los productores de café del distrito La Peca, departamento de Amazonas, la importancia de adaptarse a las nuevas tendencias de producción y consumo a nivel internacional.

En la presente investigación participaron 261 caficultores afiliados a la comunidad campesina del distrito de La Peca a quienes se les aplicó un cuestionario, se ha utilizado el diseño de una sola casilla solo con pretest y para contrastar la hipótesis se ha hecho uso de la estadística descriptiva.

Los resultados de la investigación nos han permitido conocer el proceso productivo del café, la situación actual de su producción y comercialización, costos de producción por hectárea de café

tradicional y café orgánico, asimismo se ha determinado que el grado de conocimiento con respecto a la producción y comercialización de café orgánico es muy bajo, y el nivel de aceptación que tendría la producción y comercialización de este es favorable, por lo cual se ha elaborado un programa de sensibilización cuyo propósito principal es dar a conocer las bondades e importancia del café orgánico con respecto al café tradicional para promover su producción en el distrito de la Peca. Los ejes sobre los cuales se sustenta el desarrollo del programa de sensibilización son la capacitación, la folletería y las visitas técnicas o vivenciales.

Palabras claves: programa, sensibilización, producción, café orgánico.

Abstract

This work has been done in order to make known to the coffee growers of the department of Amazonas is very important to adapt to new consumer trends worldwide since only then can serve our consumer markets product.

They have participated in this investigation 261 affiliated farmers in the rural community of La Peca who were applied a questionnaire has been used to design one box only with pretest and to test the hypothesis we have made use of descriptive statistics.

The results of the research have allowed us to know the production process of coffee, the current situation of production and marketing, production

costs per hectare of traditional coffee and organic coffee, also has been determined that the degree of knowledge regarding the production and marketing of organic coffee is very low and the level of acceptance that would have the production and marketing of organic coffee is favorable, which has developed an awareness program whose main purpose is to publicize the benefits and importance of organic coffee from the traditional cafe to promote the production of organic coffee in the district of Peca, the foundations on which is based the development of awareness program are training, brochures and technical or experiential visits.

Keywords: Program, sensitization, produce, organic coffee.

1. Bachiller en Ciencias Económicas. Egresada Escuela de Administración de la UPAO.

2. Doctor en Administración. Docente Escuela de Administración de la UPAO.

3. Bachiller en Ciencias Económicas. Egresada Escuela de Administración de la UPAO.

INTRODUCCIÓN

La oferta de productos orgánicos en el mundo no alcanza a satisfacer la demanda creciente tanto de productos frescos como procesados, así lo demuestra una encuesta realizada por el Organic Marketing News and Information Service (OMNIS), con productos de californis (CC11999), citado por el Centro de Atención Integral al Sector Agropecuario – CAISA SENA – Regional Atlántico, la cual resalta como factor limitante para la expansión del mercado de productos orgánicos la poca costumbre de los agricultores al respecto.

En este contexto los agricultores de la comunidad campesina del distrito de La Peca, provincia de Bagua Chica, departamento de Amazonas, producen y comercializan el café tradicional según costumbres arraigadas, sin valorar costo beneficio, se conforman con lograr la producción a cualquier costo y los ingresos que se generan por la venta del café solo les alcanza para la subsistencia. Se aprecia que los productores cafetaleros de la región amazónica cada vez cosechan menos en una misma cantidad de terreno. En el aspecto agronómico sus cultivos de café y de otras especies están propensos a ser afectados por diversas plagas. Se ha determinado que el uso de pesticidas genera un impacto ambiental negativo; contamina los suelos, agua y todo el medio ambiente. La comercialización se encuentra totalmente desorganizada, por consiguiente el productor no tiene trato directo con el comercializador final ya que para llegar a este se ha utilizado la comercialización del sistema grillo (que se refiere al paso del producto por muchos comerciantes hasta llegar al comerciante final). Como resultado de esto el agricultor se afecta debido al bajo precio que paga el primer comprador.

Los productores del distrito de La Peca no están debidamente organizados, ya sea través de una asociación cafetalera o una cooperativa, que les permita vender el producto al valor real de mercado; asimismo se encuentran limitados para contratar asesores o técnicos que los capaciten en temas de producción, finanzas, mercadeo, etc. Se nota también la ausencia del Estado en cuanto a promover la venta directa del café a través de PROMPERÚ, comercializando su producto al valor real de mercado.

Debido a la falta de programas de apoyo y/o de sensibilización, frente a tantas deficiencias del sistema productivo la gente sigue produciendo café tradicional, deja de lado la producción de café orgánico, desconoce los beneficios que posee este, desde el punto de vista económico, social, ambiental y la gran demanda internacional. El replanteo del hecho, ayudaría al desarrollo del distrito de La Peca, mejorando la calidad de vida de los agricultores. Es por ello que nos planteamos la siguiente interrogante: ¿La falta de un programa de sensibilización impide el cambio

de producción de café tradicional a café orgánico en el distrito de La Peca, departamento de Amazonas – Perú?

En este sentido, vamos a elaborar un programa de sensibilización para promover la producción y comercialización de café orgánico donde se dará a conocer las bondades y beneficios de producir un café libre de agroquímicos y pesticidas, considerando que el consumo de alimentos sanos, la conservación del ambiente, el comportamiento natural de los ecosistemas y la recuperación del suelo, son factores cuya práctica mundial va en aumento y es aceptada por la sociedad.

OBJETIVOS

Objetivos generales:

Elaborar un programa de sensibilización para promover la producción de café orgánico en el distrito de La Peca, departamento de Amazonas.

Objetivos específicos:

- Analizar el mercado nacional y las exportaciones de café.
- Medir el grado de conocimiento que presentan los agricultores del distrito de La Peca con respecto al café orgánico.
- Evaluar el nivel de aceptación que tienen los productores del distrito de La Peca sobre el café orgánico.
- Comparar los costos y rendimientos de la producción del café tradicional con respecto al café orgánico.

MATERIALES Y MÉTODOS

MATERIALES

Población:

Los productores inscritos en la Comunidad Campesina del distrito de La Peca – Bagua Chica – Amazonas, que son 1350 agricultores de café tradicional.

TABLA N° 1. TAMAÑO DE LA POBLACIÓN DE AGRICULTORES DE CAFÉ DEL DISTRITO LA PECA - 2015

POBLACION AGRÍCOLA	N°	%
Agricultores de café	1350	100
Total	1350	100

Fuente: Comunidad Campesina La Peca

Elaboracion: Propia

Marco de muestreo:

Padrón oficial de agricultores registrados en la Comunidad Campesina del distrito de la Peca.

Unidad de analisis:

Agricultor de la Comunidad Campesina del distrito de la Peca.

Muestra:

Para el estudio se ha utilizado la fórmula correspondiente a poblaciones finitas, según lo plantea Hernández, aplicable a estudios transversales. Se ha realizado el muestreo probabilístico y para el tamaño de la muestra se ha utilizado la siguiente fórmula:

$$n = \frac{Z^2 \cdot p \cdot q \cdot N}{E^2 \cdot (N-1) + Z^2 \cdot p \cdot q}$$

Dónde:

Z = Es el valor de la distribución normal estandarizada correspondiente al nivel de confianza escogido. Para la investigación se escogió 95%, lo que equivale a 1.96.

p = proporción de aceptación al cambio, 0.7

q = proporción de no aceptación al cambio 0.3

E = Es el máximo de error permisible, 5%

$$\frac{(1.96)^2 \times 0.7 \times 0.3 \times 1350}{(0.05)^2 \times (1350-1) + (1.96)^2 \times 0.3 \times 0.7} = 261 \text{ agricultores}$$

Técnicas e instrumentos de recolección de datos:

Para el trabajo de investigación se utilizó la técnica de la encuesta, la observación directa y el análisis documental.

MÉTODOS

Tipo de estudio

El tipo de investigación que se desarrolló es descriptivo – preexperimental, ya que su objetivo principal es elaborar un programa de sensibilización sobre las bondades del café orgánico.

Diseño de contrastación

El diseño de la investigación es de sucesión o en línea de un solo grupo con medición previa.

Análisis de variables

ANÁLISIS DE VARIABLES					
VARIABLES	DEFINICION CONCEPTUAL	DIMENCIONES	INDICADORES	ESCALA DE MEDICION	INT DE R.D
VARIABLE INDEPENDIENTES	TENE EL OBJETIVO EN LA SOCIEDAD DE LOS TEMAS DE DESARROLLO Y COOPERACION, TRATANDO DE GERERAR CONCIENCIA CRITICA Y FAVORECIENDO LA MOVILIZACION SOCIAL	CAPACITACION	NIVEL DE CONOCIMIENTO	ORDINAL	CUESTIONARIO
PROGRAMA DE SENSIBILIZACION		VIVENCIAL	NIVEL DE SATISFACCION CON LA VISITA AL CAMPO	ORDINAL	CUESTIONARIO
		FOLLETERIA	NIVEL DE SATISFACCION CON LA INFORMACION ENTREGADA DESPUES DEL TALLER	ORDINAL	CUESTIONARIO
VARIABLE DEPENDIENTE	ES EL TIPO DE CAFÉ PRODUCIDO SIN LA AYUDA DE SUSTANCIAS QUIMICAS, ESTA ES LA PRODUCCION DE ALTA CALIDAD ESTE PROCESO PRODUCTIVO BUSCA CONTRIBUIR A LA MEJORA DEL SUELO Y EL MEDIO AMBIENTE	RENDIMIENTO POR HECTARIA	Qq/HAS	RAZON	ANALISIS DOCUMENTAL
PRODUCCION DE CAFÉ ORGANICO		COSTO DE PRODUCCION POR HECTARIA	\$/HAS	RAZON	ANALISIS DOCUMENTAL

Elaboracion: Propia

Procesamiento y análisis de datos

Los datos se han procesado utilizando el programa Excel y han sido presentados en cuadros y gráficos con frecuencia simple y porcentual. Para el análisis de los datos se ha usado la estadística descriptiva.

RESULTADOS

Aspectos generales del distrito de La Peca

El distrito de La Peca es uno de los seis distritos de la provincia de Bagua Chica y el más importante respecto a la producción de café. Está ubicado en el departamento de Amazonas en el norte del Perú.

Limita al Norte y Este con el distrito de Aramango, al Sureste con el distrito de Copallin y al Sur con la provincia de Utcubamba.

El distrito de La Peca fue creado el 5 de febrero de 1861 mediante ley sin número. Su capital es la ciudad de Bagua Chica, provincia de Bagua Chica, departamento de Amazonas.

TABLA N° 2

LOCALIZACIÓN GEOGRÁFICA DEL DISTRITO DE LA PECA

UBICACIÓN DEL PROYECTO:	
Región:	Amazonas.
Provincia:	Bagua Chica
Distrito:	La Peca
Región geográfica	Ceja de selva
Altitud:	900 msnm.

Fuente: Municipalidad Distrital La Peca

La Peca tiene una población de 31.506 habitantes según datos del INEI (Instituto Nacional de Estadística e Informática). El 50,22 por ciento de la población son hombres y el 49,78 mujeres; de los 31.506 habitantes de La Peca, 15.684 son mujeres y 15.822 son hombres. Por lo tanto, si comparamos los datos de La Peca con los del departamento de Amazonas en conjunto concluimos que ocupa el puesto 2 de los 83 distritos que hay en el departamento y representa un 8,3794 % de la población total de ésta.

A nivel nacional, La Peca ocupa el puesto 157 de los 1.833 distritos que hay en Perú y representa un 0,1149 % de la población total del país.

La tasa de crecimiento es de 1.09% (2009 – 2015, zona rural) y el PBI del departamento es de 3.3%. Según el mapa de pobreza de FONCODES (2009), el distrito de La Peca está sectorizado como uno de los más pobres, teniendo un valor de 2 quintil como su índice de pobreza, teniendo en cuenta que la clasificación de pobreza se da entre 1 y 5 quintil, siendo 1 como más pobre y 5 como menos pobre.

LOCALIZACIÓN GEOGRÁFICA DEL DISTRITO DE LA PECA



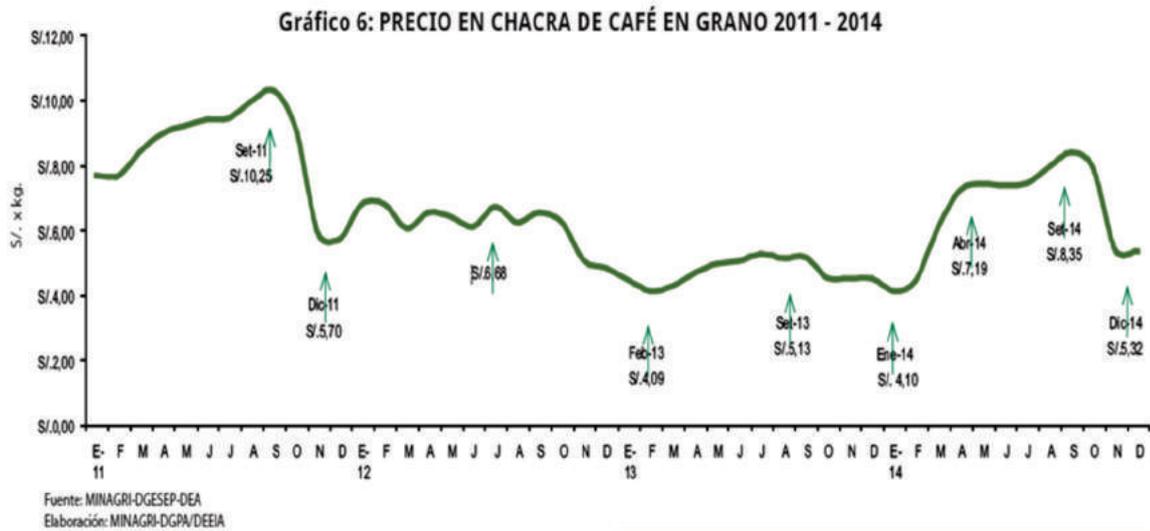
Los moradores antiguos del pueblo tenían manchas en la piel llamadas pecas, pequeños puntos marrones de melanina en la piel de cara, hombros, brazos, espalda y pechos de las personas de piel blanca. La predisposición a tener pecas es genética, y está relacionada con la presencia de la variante del gen receptor del melanocortin-1 MC1R. La aparición de pecas está causada por el mismo proceso del bronceado que el Sol produce, aunque la distribución de la melanina no es la misma. La mayor parte de la gente que tiene pecas suele tener la piel blanca.

Un grupo de moradores formalizaron y pusieron el nombre de “La Peca” al distrito, hecho comunicado y registrado en la Municipalidad del pueblo. Los moradores de La Peca se dedican a la agricultura; cultivan las plantaciones de café, cacao, maíz, yuca, plátanos, arroz y plantas menores como lechuga, cebolla, repollo, zanahoria, vituca, culantro, racacha. Asimismo se dedican a la ganadería. De todo ello se alimentan, por eso son sanos y fuertes.

Los granos del café son uno de los principales productos de este distrito que se comercializa en los mercados internacionales y a menudo supone una gran contribución a los rubros de exportación.

El mercado nacional: producción nacional de café.

El precio del café en chacra muestra un comportamiento muy parecido a los precios en el mercado internacional. De ahí que después de caer y tocar fondo en enero de 2014 (en Perú se observa un retraso de dos meses), en febrero se inicia la recuperación de los precios en chacra. En tal sentido, en el mes de setiembre de 2014 alcanza el pico más elevado de los últimos 34 meses, S/ 8,35 por kilo. Declina en los siguientes tres meses finales del año, con un precio promedio de S/ 6,18 por kilo para el trimestre (oct-dic), 38 % por encima del precio promedio oct-dic de 2013 (S/ 4,49 por kilo). Al mes de diciembre el precio registrado fue de S/ 5,32 por kilo, 18 % por encima del precio alcanzado en el mes de diciembre de 2013.

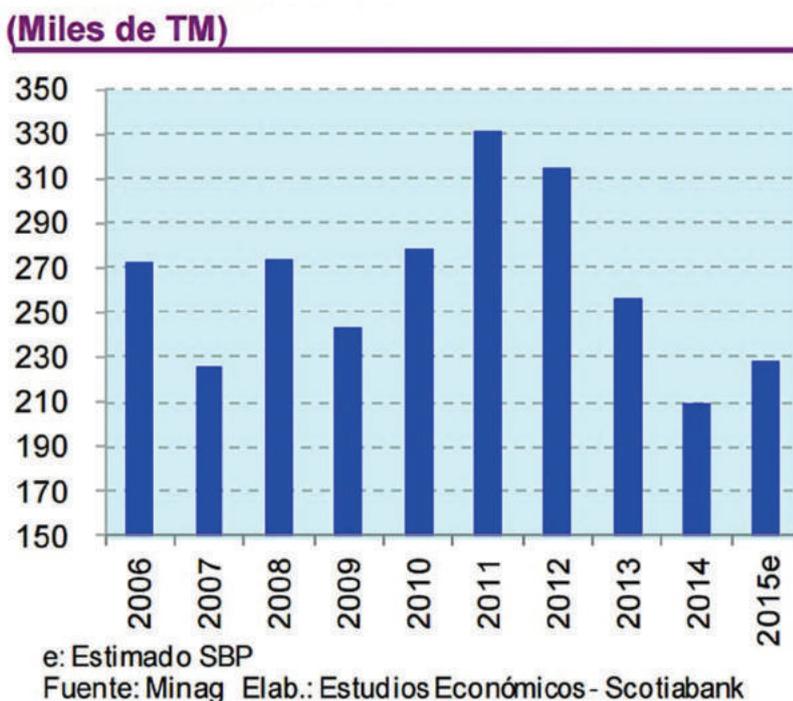


Producción nacional

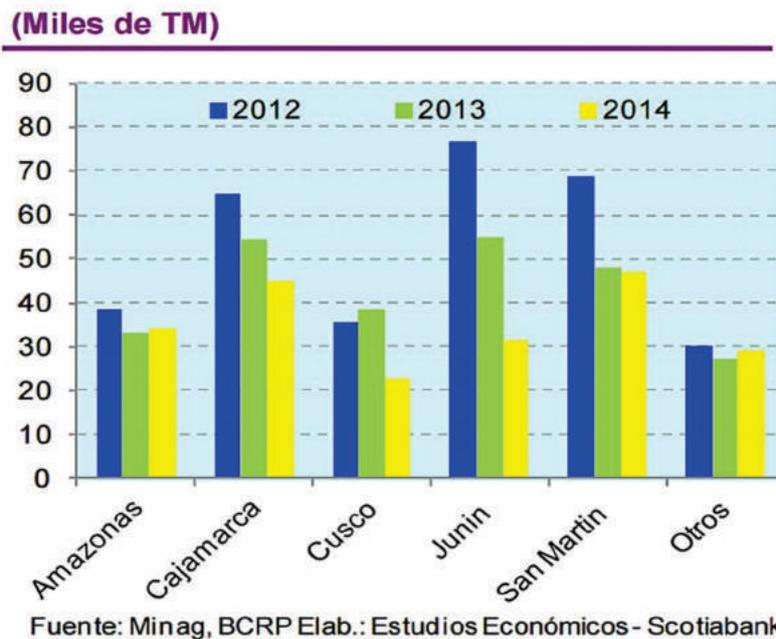
La producción nacional de café muestra un comportamiento oscilante y alcanza su récord en el año 2011 con 332 mil toneladas, incentivado por los buenos precios internacionales. A fines del 2012 aparece la enfermedad de la “roya amarilla” que afecta a las hojas del cafeto, a la que se suma la falta de renovación de los antiguos cafetales, como resultado declina la producción nacional por tres años consecutivos, toca piso en diciembre del 2014, con un volumen producido de solo 209 mil toneladas.

En el 2013 el MINAGRI declara en estado de emergencia a las principales zonas cafetaleras (Ayacucho, Cajamarca, Cusco, Huánuco, Junín, Pasco, Puno, San Martín, Ucayali, Piura y el VRAEM) e implementa a través de la Dirección General de Competitividad Agraria (DGCA), en coordinación con el SENASA, INIA y AGRORURAL, un Plan Nacional de Control de la Roya, con un costo de S/. 100 millones, programa que ha concluido en febrero de 2014.

**GRÁFICO 2
PRODUCCIÓN DE CAFÉ 2006 AL 2015**



**GRÁFICO 3
PRODUCCIÓN DE CAFÉ POR REGIÓN**



Asimismo, en setiembre del 2013, el MINAGRI inicia con los cafetaleros el Plan Nacional de Renovación de Cafetales, mediante créditos de S/. 12,800 por hectárea, financiados por el Fondo Agro Perú, a fin de renovar 80 mil hectáreas de cafetales antiguos, en cuatro campañas hasta el 2018. Por su parte, SENASA inicia en octubre de 2014 el Plan de Acción Rápida contra la Roya, hasta abril de 2015, con un costo de S/. 26 millones de nuevos soles. Asimismo, se ha iniciado un programa de rescate financiero para la compra de la deuda de 20 000 productores con la banca privada, de las regiones afectadas por la roya, inicialmente por S/. 60 millones y posteriormente por S/. 20 millones adicionales que serán pagadas en ocho años, con tres años de gracia a una tasa de 10% anual.

Se calcula que ya se han renovado unas 35 mil hectáreas, que sumadas a las áreas trabajadas bajo los programas de reconversión del VRAEM, se espera una importante recuperación de la producción nacional de café a partir del 2016. Aunque para el 2015 habría en 28% respecto al volumen más bajo alcanzado en el 2014.

En cuanto a las regiones que destacan por su volumen producido y que han sufrido un menor impacto de la roya, tenemos a San Martín, Amazonas y Piura, cuya producción se ha incrementado en 14%, 4% y 2%, respectivamente (zona nor-oriental). Sin embargo, las demás regiones cafetaleras del país han enfrentado fuertes caídas de su producción, entre las que resaltan las de Junín (-42%), el Cusco (-41%) y Cajamarca (-18%), estas son las que explican la caída de la producción nacional.

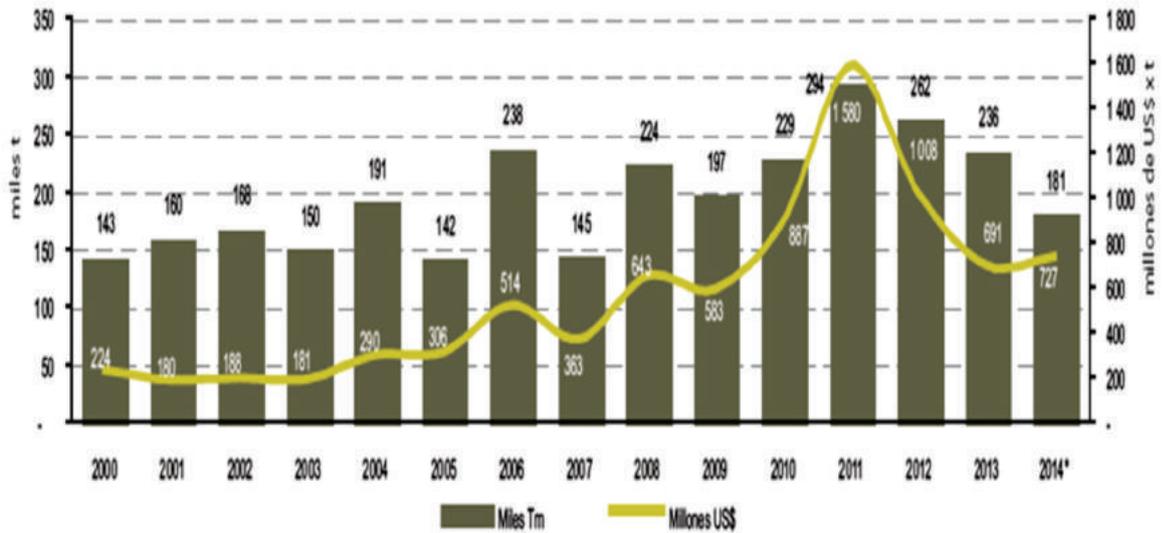
En el Perú, el período de la cosecha de los granos de café es visible a partir del mes de febrero, pero en volúmenes significativos a partir de marzo y culmina alrededor de setiembre-octubre, aunque el grueso de esta producción está concentrado entre abril y julio de cada año, período en el que se alcanza el 81% en promedio de la producción anual, de ahí que los volúmenes producidos a partir de noviembre hasta enero del siguiente año son marginales o nulos.

Comercio exterior peruano: comportamiento de las exportaciones

Las exportaciones peruanas de café en grano, después de haber alcanzado el valor y volumen más importante en el 2011, a partir del siguiente año inician una caída, cuyo volumen más bajo está registrado en el 2014, con un total de 209 mil toneladas, lo cual refleja una caída de -23,3%. En cuanto al valor de las exportaciones, éstas muestran el comportamiento de los precios en el mercado mundial, caen en los años 2012 y 2013. Sin embargo, se recuperan en el 2014 en 5,2% debido a un incremento de los precios internacionales.

Respecto a la evolución mensual de las exportaciones de café en grano, no obstante que se podría almacenar y exportar durante todos los meses del año, se aprecia una evolución estacional que alcanza volúmenes fluctuantes entre 27 y 36 mil toneladas mensuales, a partir de junio hasta diciembre de cada año. Se continúa exportando en los siguientes meses del año (enero-mayo) con volúmenes que solo fluctúan entre tres a diez mil toneladas mensuales.

GRÁFICO 4: COMPORTAMIENTO ANUAL DE LAS EXPORTACIONES DE CAFÉ



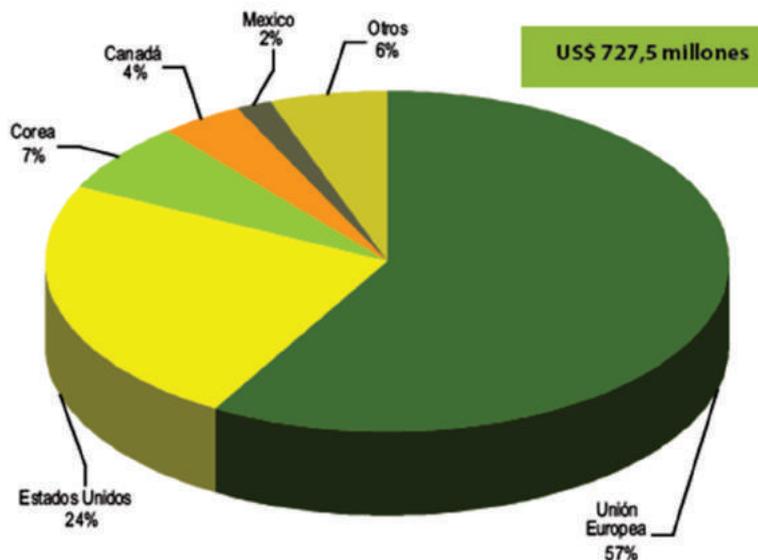
Fuente: MINAGRI-DGESEP-DEA
Elaboración: MINAGRI-DGPA/DEEIA

Principales mercados de destino

Las exportaciones peruanas están orientadas en más de un 82% del total hacia dos grandes mercados, Estados Unidos y la Unión Europea. Al primero se ha exportado en el 2014 por US\$ 174,4 millones (24% del total) y al segundo US\$ 423,4 millones (58%) y se mantiene esa estructura desde años anteriores. Estas exportaciones a la UE han declinado en -1,3% en valor y -29,6% en volumen, pero siguen siendo muy importantes, es el caso de Alemania (US\$ 208,6 millones), Bélgica (US\$ 81,8 millones), Italia, Suecia, Francia e Inglaterra (este megamercado viene enfrentando una gran recesión económica).

En cambio Estados Unidos, ha aumentado el valor de su demanda a Perú en 12,3%, aunque en términos de volumen ha caído en -16%. Siguen en importancia Corea y Canadá, mercados hacia donde se han incrementado el valor de nuestras colocaciones en 54,5% y 32,7%, respectivamente (US\$ 47,8 millones y US\$ 28,8 millones en 2014), aunque han sido marginales en términos de volumen, debido a la caída de nuestra oferta exportable.

GRÁFICO 5: PRINCIPALES MERCADOS DE EXPORTACIÓN DE CAFÉ

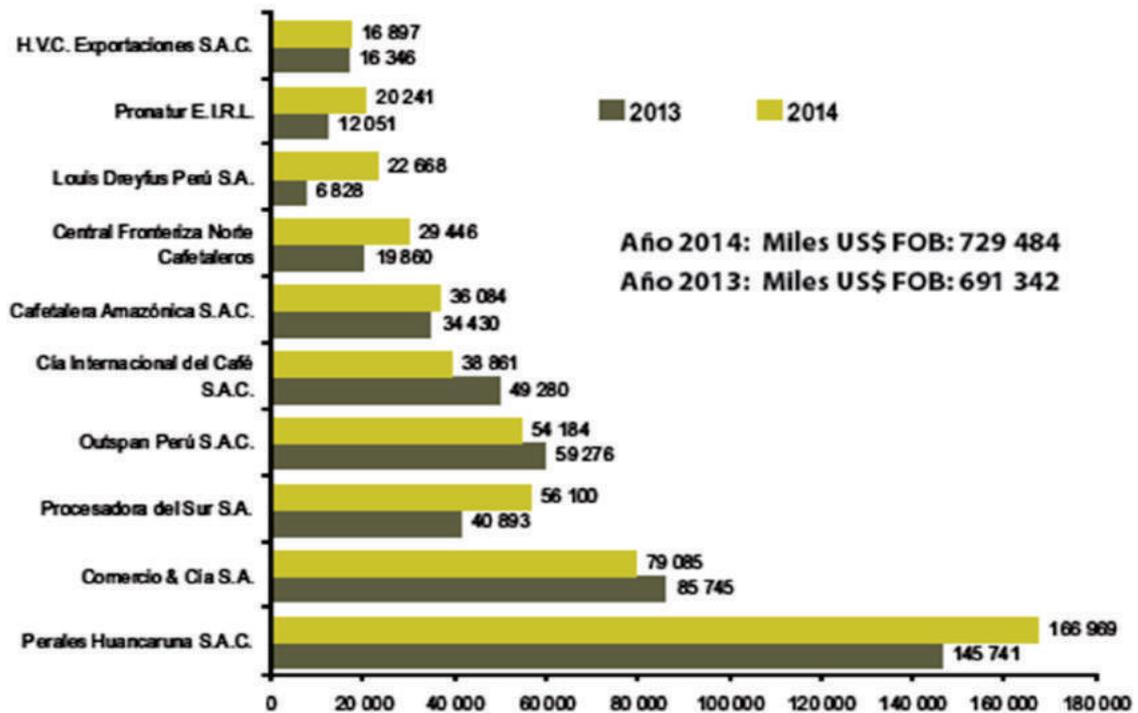


Fuente: MINAGRI-DGESEP-DEA
Elaboración: MINAGRI-DGPA/DEEIA

Principales empresas exportadoras

Un grupo de 10 empresas exportadoras representan el 72% del total exportado por el Perú al mundo en el 2014 (US\$ 520 millones). De este total, la empresa Perales Huancaruna ha logrado exportar el 23% (US\$ 145,7 millones) un incremento de 21% respecto al 2013. Otras empresas importantes son Comercio & Cía., Procesadora del Sur, Outspan Perú y Cía. Internacional del Café, estas cinco empresas representan el 52% del total exportado

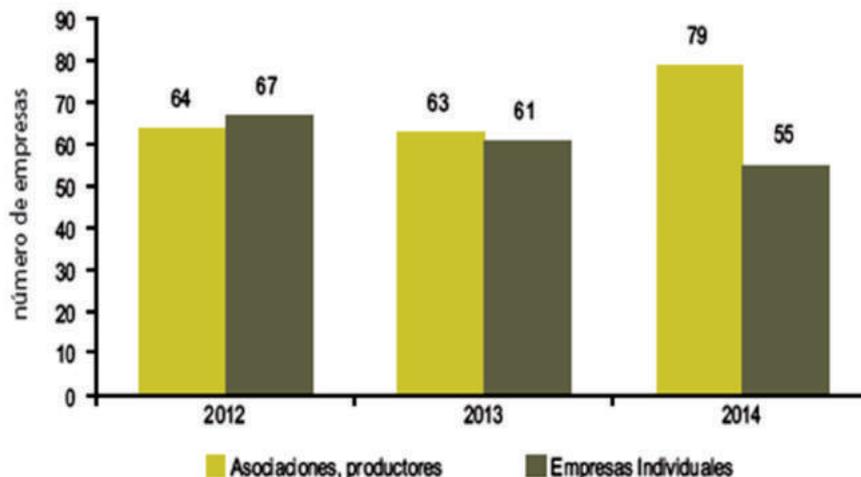
GRÁFICO 6: PRINCIPALES EMPRESAS EXPORTADORAS DE CAFÉ: 2013 Y 2014



Fuente: MINAGRI-DGESEP-DEA
Elaboración: MINAGRI-DGPA/DEEIA

No obstante el nivel de concentración de las exportaciones, participan muchas empresas exportadoras aunque con valores poco significativos. En tal sentido, en el 2014 han participado 134 empresas exportadoras, de estas el 41% son empresas individuales y son las que han exportado el 84% del total, mientras que el 59% restantes son cooperativas, asociaciones y centrales de productores, con solo un 16% de participación.

GRÁFICO 7: EMPRESAS EXPORTADORAS

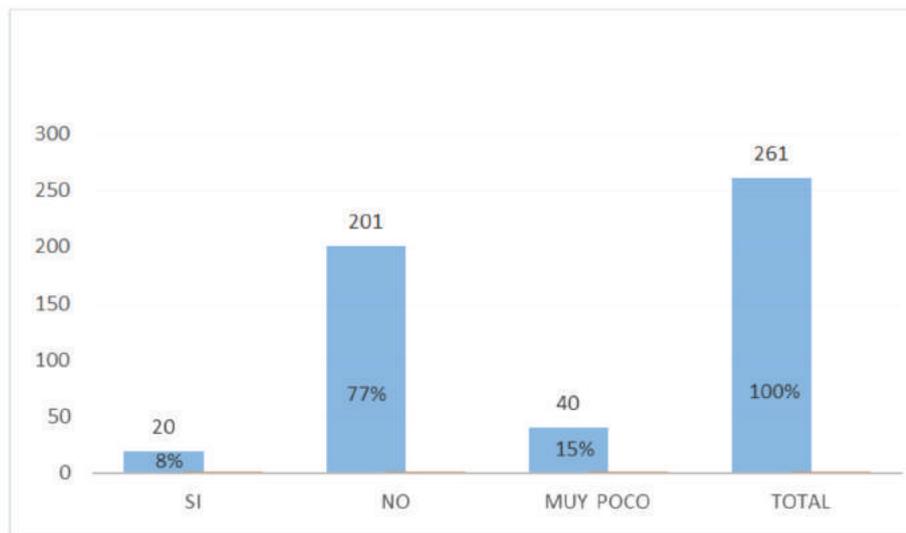


Fuente: MINAGRI-DGESEP-DEA
Elaboración: MINAGRI-DGPA/DEEIA

Resultados de la encuesta

Por medio de las encuestas realizadas obtuvimos los siguientes resultados:

GRÁFICO N° 8
NIVEL DE CONOCIMIENTO DEL PROCESO PRODUCTIVO DEL CAFÉ ORGÁNICO



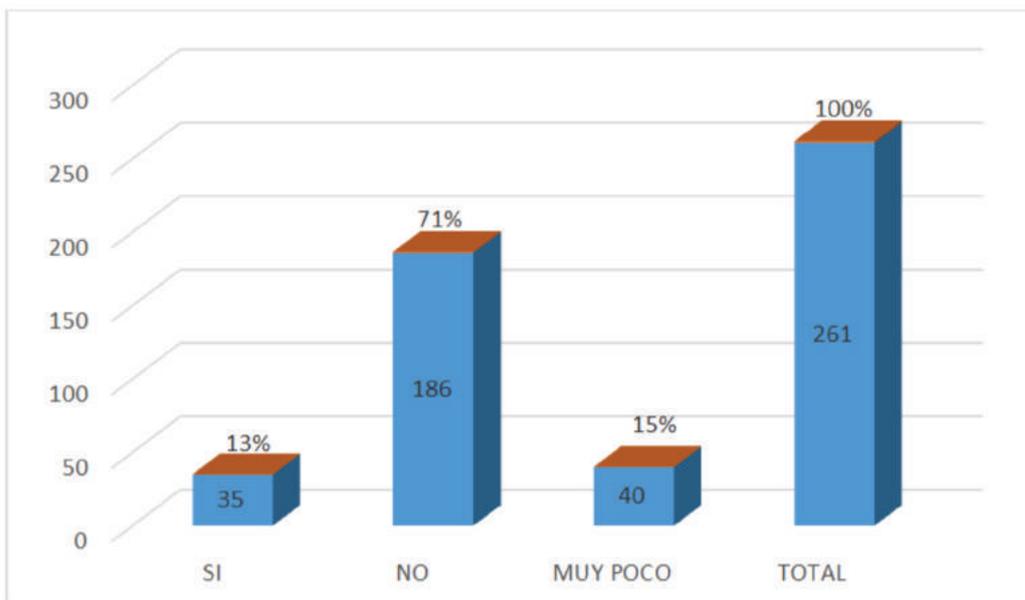
Fuente: Encuesta aplicada a los agricultores del distrito La Peca.

Elaboración: Los investigadores.

Interpretación

Según el gráfico, de los 261 encuestados, 201 (77%) no conocen del proceso productivo del café orgánico, y tan solo 20 (8%), sí conocen del proceso.

GRÁFICO N° 9
CONOCE LAS BONDADES DEL CAFÉ ORGÁNICO



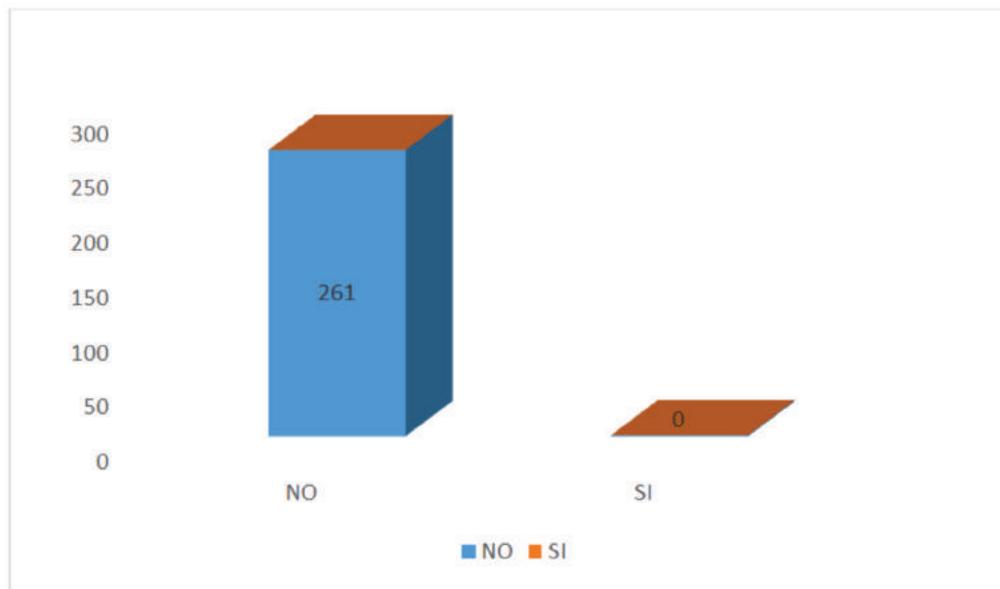
Fuente: Encuesta aplicada a los agricultores del distrito La Peca.

Elaboración: Los investigadores.

Interpretación

De 261 encuestados, el 71% no conoce de las bondades del café orgánico, el 15% conoce muy poco, y tan solo el 13% sí conoce bien dichas bondades.

GRÁFICO N° 10
CONOCE LA RENTABILIDAD DEL CAFÉ ORGÁNICO



Fuente: Encuesta aplicada a los agricultores del distrito La Peca.
Elaboracion: Los investigadores.

Interpretación

De 261 encuestados, el 100% no conoce la rentabilidad que produce el café orgánico.

GRÁFICO N° 11
TIPO DE CAFÉ QUE SIEMBRA

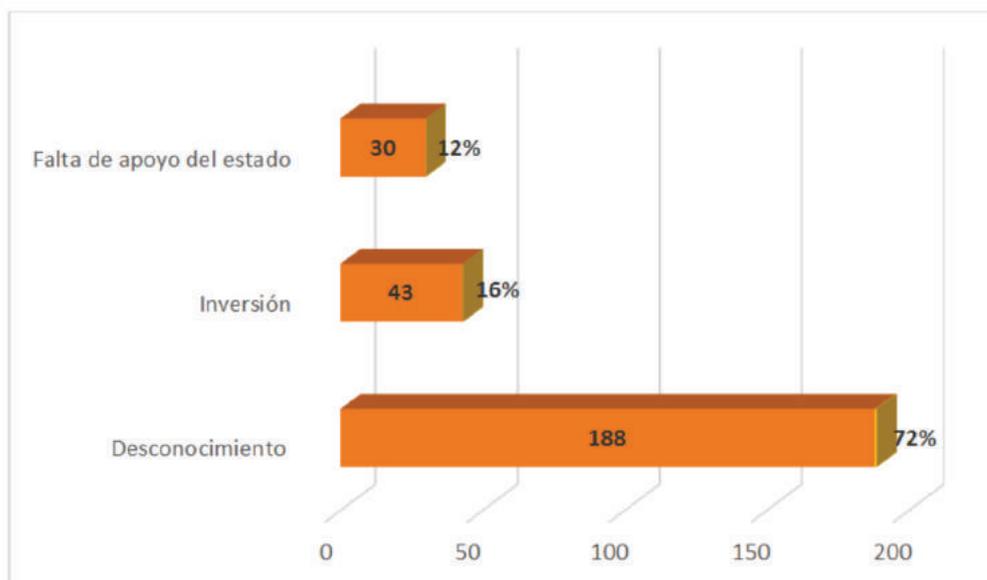


Fuente: Encuesta aplicada a los agricultores del distrito La Peca.
Elaboracion: Los investigadores.

Interpretación

La producción de los agricultores del distrito de La Peca es en el 100% café tradicional.

GRÁFICO N° 12
MOTIVOS POR LAS CUALES NO PRODUCE CAFÉ ORGÁNICO



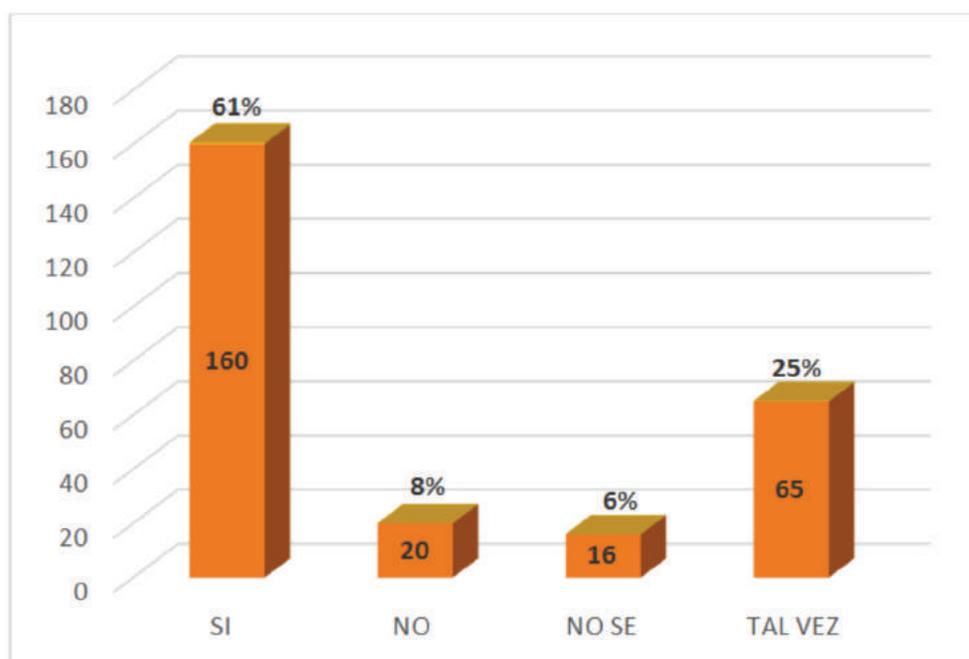
Fuente: Encuesta aplicada a los agricultores del distrito La Peca.

Elaboración: Los investigadores.

Interpretación

Según el cuadro, los principales motivos por las cuales no se produce el café orgánico se encuentran en falta de conocimiento que alcanza al 72%, seguido de la poca inversión con el 16%, y solo el 12% por falta de apoyo del Estado.

GRÁFICO N° 13
LE GUSTARÍA RECIBIR INFORMACIÓN U ORIENTACIÓN TÉCNICA SOBRE CAFÉ ORGÁNICO



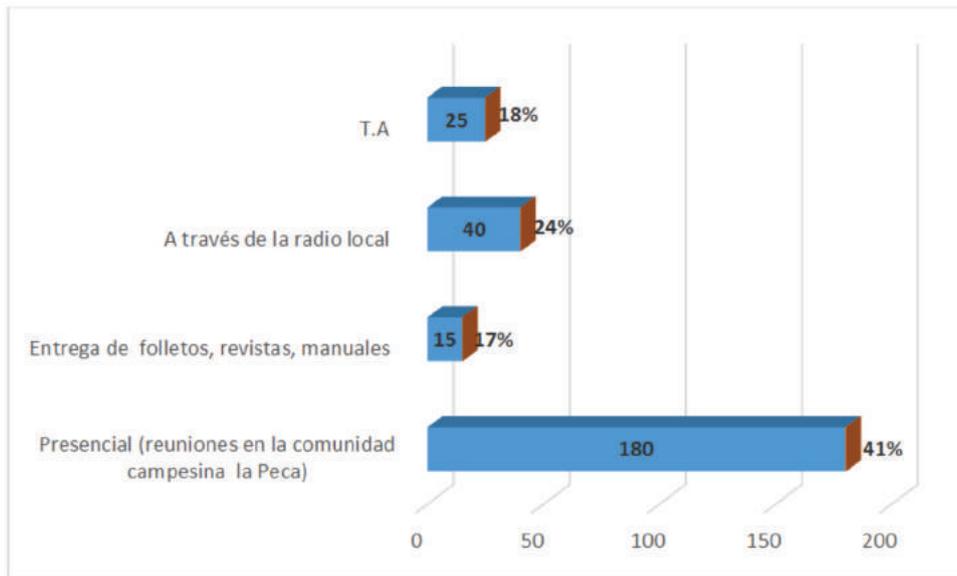
Fuente: Encuesta aplicada a los agricultores del distrito La Peca.

Elaboración: Los investigadores.

Interpretación

De los 261 encuestados, al 61%, sí le gustaría recibir orientación sobre la producción de café orgánico, al 25%, tal vez, al 8% no y a el 6% no sabe.

GRÁFICO N° 14
CÓMO LE GUSTARÍA RECIBIR INFORMACIÓN U ORIENTACIÓN TÉCNICA SOBRE LA PRODUCCIÓN DE CAFÉ ORGÁNICO



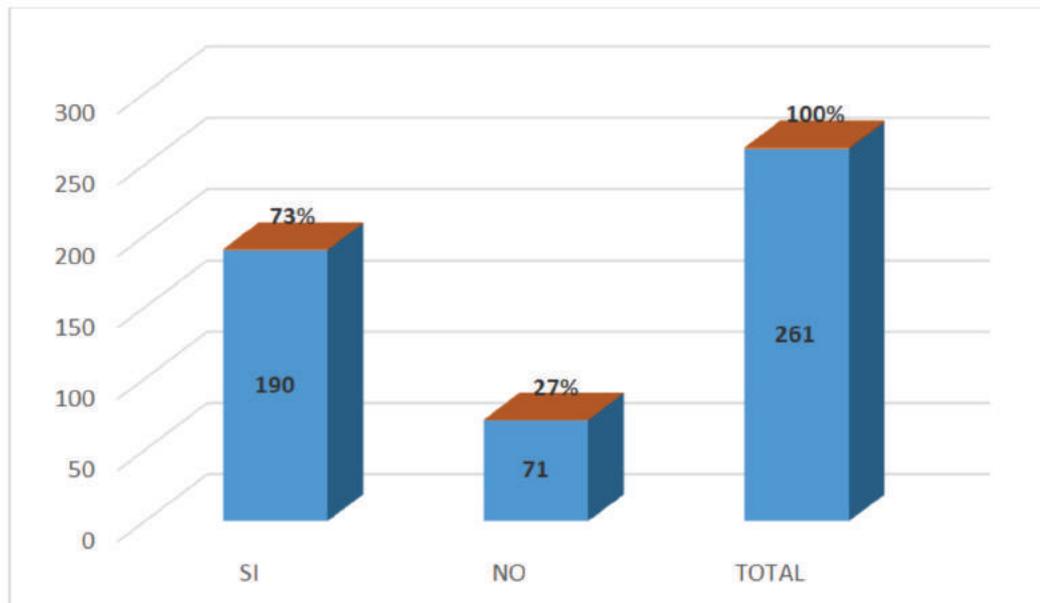
Fuente: Encuesta aplicada a los agricultores del distrito La Peca.

Elaboracion: Los investigadores.

Interpretación

De los 261 encuestados, al 41%, le gustaría que sea presencial, al 24% a través de la radio, al 17% a través de manuales u folletos y al 18% les gustaría mediante los diferentes medios.

GRÁFICO N° 15
DISPOSICIÓN PARA PRODUCIR CAFÉ ORGÁNICO



Fuente: Encuesta aplicada a los agricultores del distrito La Peca.

Elaboracion: Los investigadores.

Interpretación

De los 261 encuestados, al 73% estaría dispuesto a producir café orgánico, el 27% aún se resiste al cambio.

**TABLA N° 3. RESUMEN DE COSTO DE PRODUCCIÓN DEL CAFÉ TRADICIONAL
UNIDAD: S/ POR HECTÁREA**

UNIDAD: S/ POR HECTÁREA

CONCEPTO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
	ADECUACION	RECOLECCION								
INSUMOS	1770	1000	1080	1400	1520	1611.2	1723.984	1861.90272	2029.47396	2232.42136
SEMILLAS, ALMACIGOS O PLANTONES	770									
FERTILIZANTES	1000	1000	1080	1400	1520	1611.2	1723.984	1861.90272	2029.47396	2232.42136
FITOSANITARIO										
COADYUVANTES										
MATERIALES										
OTROS										
ADECUACION DE TERRENO										
ADECUACION	209.6									
PREPARACION										
SIEMBRA	838.4									
PREPARACION DEL TERRENO	838.4									
MANTENIMIENTO DE CULTIVO	628.8	482.08	2347.52	2724.8	2515.2	2666.112	2852.73984	3080.95903	3358.24534	3694.06987
LABORES CULTURALES	419.2	272.48	838.4	1048	838.4	888.704	950.91328	1026.98634	1119.41511	1231.35662
APLICACIÓN INSUMOS	209.6	209.6	838.4	419.2	628.8	666.528	713.18496	763.107907	831.787619	914.966381
COSECHA										
OTROS										
TOTAL COSTO DIRECTO	4075.6	1964.16	5104.32	5592	5502.4	5832.544	6240.82208	6740.08785	7346.69575	8081.36533
COSTO INDIRECTO										
ARRIENDO										
ASISTENCIA TECNICA										
ADMINISTRACION										
AGUA										
IMPUESTOS										
COSTOS INDIRECTOS										
TOTAL COSTOS INDIRECTOS	250	117.935	373	250	500	530	567.1	612.468	667.59012	734.349132
ARRIENDO										
ASISTENCIA TECNICA										
ADMINISTRACION										
AGUA										
IMPUESTOS										
TOTAL COSTOS INDIRECTOS	250	117.935	373	250	500	530	567.1	612.468	667.59012	734.349132
TOTAL CULTIVO	4325.6	2082.1	5477.32	5842	6002.4	6362.544	6807.92208	7352.55585	8014.28587	8815.71446

Elaboración: MINAG-DGCA-DIA

TABLA N° 04
BENEFICIO ECONÓMICO CAFÉ TRADICIONAL

CAFÉ TRADICIONAL (X ha)	
Costo de producción (X ha)	\$1356.92
Rendimiento (QQ Xha)	\$ 25
Precio FOB	\$ 175
Ingresos	\$ 4375
Utilidades netas	\$ 3018.08

Fuente: MINAG – Perú.

Elaboracion: Propia

Interpretación

Producir una hectárea de café tradicional cuesta \$ 1356.92, su rendimiento es de 25 quintales por hectárea, su precio por quintal es de \$ 175.

La utilidad neta es \$3018.08 anual.

TABLA N° 05. COSTO DE PRODUCCIÓN DEL CAFÉ ORGÁNICO (S/. X HA) CULTIVO: CAFÉ RESUMEN
UNIDAD: S/ POR HECTÁREA

CONCEPTO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
ADECUACION	2989.188	1411.2	1440	1680	1728	1831.68	1959.8976	2116.689408	2307.191455	2537.9106
SEMILLAS,ALMACIGOS O PLANTONES	1236									
FERTILIZANTES	1200	1411.2	1440	1680	1728	1611.2	1723.984	1861.90272	2029.473965	2232.42136
FITOSANITARIO										
COADYUVANTES										
MATERIALES										
OTROS										
ADECUACION DE TERRENO										
ADECUACION	210									
PREPARACION										
SIEMBRA	750									
PREPARACION DEL TERRENO	2130									
MANTENIMIENTO DE CULTIVO										
LABORES CULTURALES	960	482.08	3450	4200	4500	4770	5103.9	5512.212	6008.31108	6609.14219
APLICACIÓN INSUMOS	600	720	900	900	1200	1272	1361.04	1469.9232	1602.216288	1762.43792
COSECHA	300	210	300	600	900	954	1020.78	1102.4424	1201.662216	1321.82844
OTROS										
TOTAL COSTO DIRECTO	7039.188	2341.2	4890	5880	6528	6919.68	7404.0576	7996.382208	8716.056607	9587.66227
COSTO INDIRECTO										
ARRIENDO										
ASISTENCIA TECNICA										
ADMINISTRACION										
AGUA										
IMPUESTOS										
COSTOS INDIRECTOS										
TOTAL COSTOS INDIRECTOS	250	188.696	390	500	750	795	850.65	918.702	1001.38518	1101.5237
ARRIENDO										
ASISTENCIA TECNICA										
ADMINISTRACION										
AGUA										
IMPUESTOS										
TOTAL COSTOS INDIRECTOS	560	188.696	390	500	750	795	850.65	918.702	1001.38518	1101.5237
TOTAL CULTIVO	7599.188	2529.896	5280	4374.8	7278	7714.68	8254.7076	8915.084208	9717.441787	10689.186

Fuente: MINAG-DGCA-DIA
 Elaboración: Propia

TABLA N° 06
BENEFICIO ECONÓMICO CAFÉ ORGÁNICO(X HA)

CAFÉ ORGÁNICO	
Costo de producción (X ha)	\$2233.116777
Rendimiento (QQ Xha)	35
Precio FOB	\$227.5
Ingresos (X ha)	\$7962.5
UTILIDAD NETA(\$)	\$5729.383223

Fuente: MINAG – Perú.

Elaboracion: Propia.

Interpretación

Producir una hectarea de café orgánico cuesta \$ 2233.116777, su rendimiento es de 35 quintales por hectárea, precio por quintal de \$ 227.5.

Las utilidades netas \$ 5729.383223 por hectárea anual.

TABLA N° 07
TABLA COMPARATIVA CAFÉ TRADICIONAL VS. CAFÉ ORGÁNICO

CAFÉ TRADICIONAL(X ha)			CAFÉ ORGÁNICO(X ha)
Costo de producción (xha)	\$1356.92	\$2795.747	Costo de producción dada (x ha)
Rendimiento (QQ xha)	\$ 25	\$ 35	Rendimiento (QQ x ha)
Precio FOB	\$ 175	\$ 227.5	Precio FOB
Ingresos	\$ 4375	\$ 7962.5	Ingresos
Utilidades netas	\$ 3018.08	\$5166.753	Utilidades nuevas
Ratio utilidad ((5166.753/3018.08)-1)		71%	

Fuente: MINAG – Perú.

Elaboracion: Propia.

Interpretación

El café orgánico es un 71% más rentable que el café tradicional, obteniendo una utilidad de \$3018.08 en comparación a \$5166.75 del café orgánico.

PROGRAMA DE SENSIBILIZACIÓN PARA LA PRODUCCIÓN DE CAFÉ ORGÁNICO EN EL DISTRITO DE LA PECA – AMAZONAS “PRODUCIENDO PARA EL CONSUMIDOR”

Introducción

Frente a las macro-tendencias de la globalización y ampliación de los mercados, es imperioso que todos los productores de un país entiendan y se identifiquen con los retos de competitividad de la nación y aporten actitud y efectividad a los objetivos para lograr una posición sólida en el mercado donde radica los crecientes niveles de competencia nacional e internacional. Entonces, es imprescindible ofrecer productos frescos y orgánicos que satisfagan mejor a los demandantes. Toda producción debe estar orientada al cliente y a su satisfacción.

Objetivos del programa:

- Dar a conocer las bondades del café orgánico con respecto al café tradicional.
- Sensibilizar a los agricultores sobre la importancia que tiene producir café orgánico.
- Promover la producción del café orgánico en el distrito de La Peca.

Localización y alcance del programa

Este programa se realizará en el distrito de La Peca, departamento de Amazonas.

Su alcance llegará a todos los agricultores de café de este distrito.

Responsable del programa:

Unidad Ejecutora: La Asociación de Productores de Cacao y Café de Amazonas (APROCAM).

Dimensiones del programa

Son los ejes sobre los cuales se sustenta el desarrollo del programa de sensibilización.

DIMENSIÓN CAPACITACIÓN:

A. Definición:

Este proceso consistirá en capacitar a los productores cafetaleros de La Peca en la producción de café orgánico y sus beneficios económicos, sociales y medioambientales

B. Actividades:

- Preparación del taller
- Desarrollo del taller
- Evaluación del taller

C. Temática:

- ¿Qué es el café orgánico? Reseña histórica
- Contexto nacional sobre café orgánico e iniciativas al respecto
- Proceso de siembra del café orgánico
- Beneficios del café orgánico con respecto al café tradicional
- Rentabilidad comparativa

D. Recursos:

- Multimedia
- Lapiceros
- Papel

DIMENSIÓN VIVENCIAL

A. Definición:

Este proceso consistirá en la visita técnica a zonas cercanas productoras de café orgánico, con un agrónomo involucrado en la producción de estos cafés especiales.

B. Actividades:

- Coordinar la visita con la asociación de productores de café orgánico.
- Coordinar la movilidad y alimentación
- Coordinar la charla técnica.
- Evaluación de la visita

C. Temática

- Proceso productivo.
- Proceso comercial

D. Recursos

- Movilidad y alimentación

DIMENSIÓN FOLLETERÍA

A. DEFINICIÓN

El folleto contendrá la información necesaria del proceso productivo de café orgánico, ventajas y desventajas, cuadro comparativo de rendimientos de café tradicional y café orgánico así mismo el diferencial de rentabilidad en miles de soles.

B. ACTIVIDADES

- Elaborar los folletos
- Entrega de folletos.
- Evaluación de los folletos entregados

C. TEMÁTICA

- Proceso productivo del café orgánico.
- Bondades del café orgánico
- Rentabilidad del café orgánico

D. RECURSOS

- Papel
- Lápiz, lapiceros.

E. CRONOGRAMA DEL PROGRAMA

ACTIVIDADES	CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES DEL PROGRAMA				
	MESES				
	1	2	3	4	5
PREPARACION DEL TALLER					
TALLER					
EVALUACION DEL TALLER					
VISITA TECNICA A CAMPO					
FOLLETOS					

F. PRESUPUESTO DEL PROGRAMA

L-PRESUPUESTO	NATURALEZA DE GASTOS			
	DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	TOTAL
	Impresión de folletos	1400	5	7000
	Alimentación	1400	20	28000
	Pasajes	1400	20	28000
	Asesoría y expositores	5000	2	10000
	Gastos totales			73000

G. BENEFICIOS DEL PROGRAMA

- Contribuye a la producción de un producto orgánico y con tendencias de consumo en mercados internacionales.
- Contribuye a la conservación de los suelos y al cuidado del medio ambiente.
- Contribuye a la mejora de calidad de vida de los agricultores del distrito de La Peca.
- Contribuye a la producción de un producto altamente competitivo.

CONCLUSIONES

1. El grado de conocimiento que presentan los productores del distrito de La Peca con respecto a la producción de café orgánico es muy bajo con un 8% del total.
2. El nivel de aceptación que tienen los productores del distrito de La Peca con respecto a la posibilidad de producir café orgánico es bastante alto con un 73% del total.
3. La producción de café orgánico genera mayores utilidades que el café tradicional, obteniendo en promedio un rendimiento de 71% en utilidad neta.
4. Se ha elaborado el programa de sensibilización para la producción de café orgánico en el distrito de La Peca el mismo que ha sido denominado "Produciendo para el consumidor". Dentro del programa se incluyó: objetivos, localización, responsable del programa, dimensión del programa y las principales actividades dentro de cada dimensión.
5. La Asociación de Productores de Cacao y Café de Amazonas (APROCAM), como entidad que aglutina a los diferentes eslabones de la cadena productiva de café en la zona de Amazonas y por ende el del distrito de La Peca, constituye el organismo más apropiado para encabezar y articular los esfuerzos de un plan de promoción y comercialización integral facilitando la generación de indicadores confiables para la valoración de la inversión a través del tiempo.

RECOMENDACIONES

- Se recomienda que la Asociación de Productores de Cacao y Café de Amazonas (APROCAM), sea la unidad ejecutora que monitoree y evalúe la implementación del programa de sensibilización.
- El asesoramiento financiero debe ser continuo en los primeros 6 meses, para que no haya una mala gestión de dinero.
- Se plantea realizar un estudio de mercado para estimar la cantidad exacta de demanda en los próximos cinco años, y así también conocer nuestro mercado objetivo para tratar de posicionarnos como líderes productores de café orgánico.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Agencia Europea para el Ambiente (2010). Agricultural ecosystems. EEA, Copenhagen.
- Alvarado, F. (2011). Agricultura ecológica en el Perú, algunos desafíos hacia la competitividad. Centro Ideas. Lima. Perú.
- Cafés/Bar In China (2011). Disponible en: Euro-monitor Internacional. Caser: Riesgos de Mercados, pp. 1-15. Coffee in China. Año 2011. Disponible en: Euromonitor internacional.
- Centro de Atención Integral al Sector Agropecuario – CAISA, (2002), Caracterización de la agricultura ecológica, publicación del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA – Regional Atlántico.
- Consumer Lifestyles–China (2010). Disponible en: Euromonitor Internacional.
- Comercio Exterior Agrario, (2013). Publicación de la Oficina de Estudios Económicos y Estadísticos del Ministerio de Agricultura. Lima. Perú.
- Stanton, Etzel y Waiker (2005) Fundamentos de Marketing. 13a Edición. Mc Graw Hill – Interamericana. México.
- Kotler, P. Lañe, K. (2006), Dirección de Marketing. Doceava Edición Editorial Pearson, México.
- Ferrando, J. (2008), Marketing en Empresas de Servicios. Primera edición. Editorial Alfaomega Grupo Editor. España.
- Fischer, Laura y Espejo, Jorge. (2002), Mercado-tecnia. Tercera Edición, Mc Graw Hill, México.
- Mariños L. Juan C. (2013), Impacto del tipo de cambio en las agroexportaciones peruanas, Trujillo, Perú.
- Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (2007). Plan de Desarrollo de Mercado de China: POM CHINA. Año 2007. Disponible en: http://www.min-cetur.gob.pe/comercio/otros/penx/Estudios%20Poms/POM_China.pdf.
- Perú: Congreso de la República (2006). Ley N° 29196 – Ley de Promoción de la Producción Orgánica o Ecológica. Lima.
- Programa de Naciones Unidas para el Medio Ambiente (2011). Towards a Green Economy: Pathways to sustainable development and poverty eradication. UNEP, Paris.
- PROMPERÚ. Perú: Exportaciones de productos orgánicos. Año 2010. Disponible en: <http://www.siicex.gob.pe/siicex/resources/sectores/productivos/679273806radD5C90.pdf>

TESIS Y PROYECTOS CIENTÍFICOS

- Meneses Castro, Roger (2002). Evaluación de estrategias de comercialización de café orgánico del área mesoamericana y la República Dominicana. Trabajo de investigación para obtener el título de Licenciado en Administración de la Universidad de Bogotá. Colombia.
- Colindres Mirian Elizabeth (2008). Estudio de mercado para la inserción del café de orgánico en el mercado internacional. Trabajo de investigación para obtener el título de Licenciado en Administración de la Universidad Nacional de Trujillo. Perú.
- Huamán Valera, Isac (2011). Oportunidades de negocio en el mercado Chino: Café orgánico. Trabajo de investigación de la Escuela de Post Grado de la Universidad Peruana de Ciencias. UPC. Lima, Perú.
- Tudela Mamani, Juan (2006). Determinantes de la Producción orgánica: Caso del café orgánico en los valles de San Juan del Oro – Puno. Informe técnico final del Consorcio de Investigación Económica y Social. Puno. Perú

DIRECCIONES WEB

- www.monografias.com/trabajos5/com.shtl
- www.aulafacil.com/cursomarketing/cursocomportamiento/clase92-ht.
- D:\Café, Cultivo, Variedades, Mercados y Producción en el Perú 01-07-2015. D:\El café orgánico rinde 30% más Economía Peru21.html

ANEXOS

ANEXO N° 01 CUESTIONARIO APLICADO A LOS CAFICULTORES DE LA COMUNIDAD CAMPESINA DEL DISTRITO DE LA PECA – AMAZONAS

UNIVERSIDAD PRIVADA ANTONOR ORREGO

Esta encuesta se elabora con el propósito de medir el grado de conocimiento que tienen los pobladores y productores de La Peca sobre el café orgánico: la cual nos servirá como guía para estudios pertinentes. Se agradece su gentil apoyo:

Lea bien la pregunta antes de contestar si existe alguna duda preguntar al encuestador:

Marca con un aspa la respuesta que usted crea conveniente:

1.-¿Conoce usted el proceso productivo del café orgánico?

- a.-Sí()
- b.- No()

LOCALIZACIÓN Y ALCANCE:

- Se dictará la charla en el Palacio Comunal del Distrito de la Peca, la cual durara 2 horas sábados o domingos.
- Agricultores del distrito de La Peca.

RESPONSABLES:

Unidad Ejecutora.

ESTRATEGIA METODOLÓGICA

Taller

ACTIVIDADES: CRONOGRAMA

	SECTOR			FEBRERO			
GRUPO		1RA SEMANA	2DA SEMANA	3RA SEMANA	4TA SEMANA	5TA SEMANA	PARTICIPANTES
8:00-10:00 AM	LALA	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Qué es el café orgánico? • Ventajas y desventajas del café orgánico 	<ul style="list-style-type: none"> • Contexto Nacional sobre Café Orgánico e iniciativas al respecto 	<ul style="list-style-type: none"> • Proceso de siembra del café orgánico 	<ul style="list-style-type: none"> • Beneficios del café orgánico con respecto al café tradicional. 	<ul style="list-style-type: none"> • Formas del financiamiento 	150
10:30-12:30AM		<ul style="list-style-type: none"> • ¿Qué es el café orgánico? • Ventajas y desventajas del café orgánico 	<ul style="list-style-type: none"> • Contexto Nacional sobre Café Orgánico e iniciativas al respecto 	<ul style="list-style-type: none"> • Proceso de siembra del café orgánico 	<ul style="list-style-type: none"> • Beneficios del café orgánico con respecto al café tradicional. 	<ul style="list-style-type: none"> • Formas del financiamiento 	150
TOTAL							

	SECTOR			FEBRERO			
GRUPO		1RA SEMANA	2DA SEMANA	3RA SEMANA	4TA SEMANA	5TA SEMANA	PARTICIPANTES
8:00-10:00 AM	ARENAL	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Qué es el café orgánico? • Ventajas y desventajas del café orgánico 	<ul style="list-style-type: none"> • Contexto Nacional sobre Café Orgánico e iniciativas al respecto 	<ul style="list-style-type: none"> • Proceso de siembra del café orgánico 	<ul style="list-style-type: none"> • Beneficios del café orgánico con respecto al café tradicional. 	<ul style="list-style-type: none"> • Formas del financiamiento 	150
10:30-12:30AM		<ul style="list-style-type: none"> • ¿Qué es el café orgánico? • Ventajas y desventajas del café orgánico 	<ul style="list-style-type: none"> • Contexto Nacional sobre Café Orgánico e iniciativas al respecto 	<ul style="list-style-type: none"> • Proceso de siembra del café orgánico 	<ul style="list-style-type: none"> • Beneficios del café orgánico con respecto al café tradicional. 	<ul style="list-style-type: none"> • Formas del financiamiento 	150
TOTAL							

	SECTOR			FEBRERO			
GRUPO		1RA SEMANA	2DA SEMANA	3RA SEMANA	4TA SEMANA	5TA SEMANA	PARTICIPANTES
8:00-10:00 AM	CHONZA	<ul style="list-style-type: none"> ¿Qué es el café orgánico? Ventajas y desventajas del café orgánico 	Contexto Nacional sobre Café Orgánico e iniciativas al respecto	Proceso de siembra del café orgánico	Beneficios del café orgánico con respecto al café tradicional.	Formas del financiamiento	150
10:30-12:30 AM		<ul style="list-style-type: none"> ¿Qué es el café orgánico? Ventajas y desventajas del café orgánico 	Contexto Nacional sobre Café Orgánico e iniciativas al respecto	Proceso de siembra del café orgánico	Beneficios del café orgánico con respecto al café tradicional.	Formas del financiamiento	150
TOTAL							

	SECTOR			FEBRERO			
GRUPO		1RA SEMANA	2DA SEMANA	3RA SEMANA	4TA SEMANA	5TA SEMANA	PARTICIPANTES
8:00-10:00 AM	CAMBIO PITEC	<ul style="list-style-type: none"> ¿Qué es el café orgánico? Ventajas y desventajas del café orgánico 	Contexto Nacional sobre Café Orgánico e iniciativas al respecto	Proceso de siembra del café orgánico	Beneficios del café orgánico con respecto al café tradicional.	Formas del financiamiento	150
10:30-12:30 AM		<ul style="list-style-type: none"> ¿Qué es el café orgánico? Ventajas y desventajas del café orgánico 	Contexto Nacional sobre Café Orgánico e iniciativas al respecto	Proceso de siembra del café orgánico	Beneficios del café orgánico con respecto al café tradicional.	Formas del financiamiento	150
TOTAL							

	SECTOR			FEBRERO			
GRUPO		1RA SEMANA	2DA SEMANA	3RA SEMANA	4TA SEMANA	5TA SEMANA	PARTICIPANTES
8:00-10:00 AM	UN BATE	<ul style="list-style-type: none"> ¿Qué es el café orgánico? Ventajas y desventajas del café orgánico 	Contexto Nacional sobre Café Orgánico e iniciativas al respecto	Proceso de siembra del café orgánico	Beneficios del café orgánico con respecto al café tradicional.	Formas del financiamiento	150
10:30-12:30 AM		<ul style="list-style-type: none"> ¿Qué es el café orgánico? Ventajas y desventajas del café orgánico 	Contexto Nacional sobre Café Orgánico e iniciativas al respecto	Proceso de siembra del café orgánico	Beneficios del café orgánico con respecto al café tradicional.	Formas del financiamiento	150
TOTAL							

	SECTOR			FEBRERO			
GRUPO		1RA SEMANA	2DA SEMANA	3RA SEMANA	4TA SEMANA	5TA SEMANA	PARTICIPANTES
8:00-10:00 AM	YACUPE	<ul style="list-style-type: none"> ¿Qué es el café orgánico? Ventajas y desventajas del café orgánico 	<ul style="list-style-type: none"> Contexto Nacional sobre Café Orgánico e iniciativas al respecto 	<ul style="list-style-type: none"> Proceso de siembra del café orgánico 	<ul style="list-style-type: none"> Beneficios del café orgánico con respecto al café tradicional. 	<ul style="list-style-type: none"> Formas del financiamiento 	150
10:30-12:30AM		<ul style="list-style-type: none"> ¿Qué es el café orgánico? Ventajas y desventajas del café orgánico 	<ul style="list-style-type: none"> Contexto Nacional sobre Café Orgánico e iniciativas al respecto 	<ul style="list-style-type: none"> Proceso de siembra del café orgánico 	<ul style="list-style-type: none"> Beneficios del café orgánico con respecto al café tradicional. 	<ul style="list-style-type: none"> Formas del financiamiento 	150
TOTAL							

DURACIÓN DEL PROGRAMA DE SENSIBILIZACIÓN

Cuatro meses (20 semanas).

PRESUPUESTO

	NATURALEZA DE GASTOS		
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	TOTAL
IMPRESIÓN DE FOLLETOS	1350	S/2.5	S/3375
ALIMENTACIÓN	1400	S/20	S/2800
PASAJES	1400	S/30	S/28000
ASESORÍA Y EXPOSITORES	2	S/10000	S/20000
GASTOS TOTALES			S/28975

BENEFICIOS

- Contribuye a la producción de un producto orgánico y con tendencias de consumo en mercados internacionales.
- Contribuye a la conservación de los suelos y al cuidado del medio ambiente
- Contribuye a mejorar la calidad de vida de los agricultores del distrito de La Peca.
- Contribuye a la producción de un producto altamente competitivo.