

**UNIVERSIDAD PANAMERICANA**  
Facultad de Ciencias Económicas  
Licenciatura en Administración de Empresas



**Análisis de la demanda de consumo de café orgánico en la ciudad de  
Guatemala**  
(Tesis de Licenciatura)

Daniel Antonio Arévalo Gómez

Guatemala, octubre 2016

**Análisis de la demanda de consumo de café orgánico en la ciudad de  
Guatemala**  
(Tesis de Licenciatura)

Daniel Antonio Arévalo Gómez

M.A. Rosa María Nochez (**Asesora**)

M.A. Rosa María Nochez (**Revisora**)

Guatemala, octubre 2016

## **Autoridades de la Universidad Panamericana**

M. Th. Mynor Augusto Herrera Lemus

**Rector**

Dra. Alba Aracely Rodríguez de González

**Vicerrectora Académica**

M. A. César Augusto Custodio Cobar

**Vicerrector Administrativo**

EMBA. Adolfo Noguera Bosque

**Secretario General**

## **Autoridades de la Facultad de Ciencias Económicas**

M. A. Ronaldo Girón

**Decano**

M Sc. Samuel Aron Zabala Vásquez

**Coordinador**



**UNIVERSIDAD  
PANAMERICANA**

*"Sabiduría ante todo, adquiere sabiduría"*

**REF.:UPANA.C.C.E.E.000008-2016-L**

**LA DECANATURA DE LA FACULTAS DE CIENCIAS ECONÓMICAS  
GUATEMALA, 14 DE SEPTIEMBRE DE 2016  
DICTAMEN**

**Tutor:** Rosa María Nóchez Carrillo  
**Revisor:** Rosa María Nóchez Carrillo  
**Carrera:** Licenciatura en Administración de Empresas

**Tesis titulada:** "Análisis de la demanda de consumo de café orgánico en la ciudad de Guatemala"

**Presentada por:** Daniel Antonio Arévalo Gómez

Decanatura autoriza la impresión, como requisito previo a la graduación profesional.

**En el grado de:** Licenciado

M.A. Ronaldo Girón  
Decano

Facultad de Ciencias Económicas

Rosa María Nóchez Carrillo  
Licenciada en Administración de Empresas  
Colegiado No. 12,169

Guatemala, 30 de abril de 2016

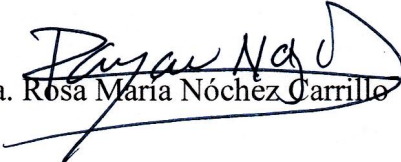
Señores  
Facultad de Ciencias Económicas  
M sc. Samuel Aron Zabala Vásquez  
Coordinación de la Facultad de Ciencias Económicas  
Universidad Panamericana  
Ciudad.

Señores:

En relación al trabajo de Tesis de la carrera de Licenciatura en Administración de empresas, del tema: **Análisis de la demanda de consumo de café orgánico en la ciudad de Guatemala**, realizado por el estudiante Daniel Antonio Arévalo Gómez carné No. 1121100, he procedido a la tutoría de la misma, observando que cumple con los requerimientos establecidos en la reglamentación de la Universidad Panamericana de Guatemala.

De acuerdo con lo anterior, doy mi dictamen de aprobado considerando que la misma cumple con los requisitos necesarios para continuar con el proceso de egreso.

Al ofrecerme para cualquier aclaración, me suscribo de ustedes.

  
Licda. Rosa María Nóchez Carrillo

c.c. archivo

Rosa María Nóchez Carrillo  
Licenciada en Administración de Empresas  
Colegiado No. 12,169

Guatemala, 30 de abril de 2016

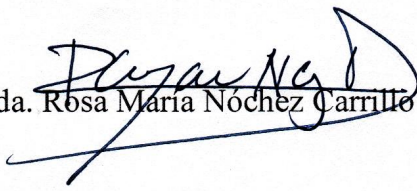
Señores  
Facultad de Ciencias Económicas  
M sc. Samuel Aron Zabala Vásquez  
Coordinación de la Facultad de Ciencias Económicas  
Universidad Panamericana  
Ciudad.

Señores:

En relación al trabajo de Tesis de la carrera de Licenciatura en Administración de empresas, del tema: **Análisis de la demanda de consumo de café orgánico en la ciudad de Guatemala**, realizado por el estudiante Daniel Antonio Arévalo Gómez carné No. 1121100, he procedido a la revisión de la misma, observando que cumple con los requerimientos establecidos en la reglamentación de la Universidad Panamericana de Guatemala.

De acuerdo con lo anterior, doy mi dictamen de aprobado considerando que la misma cumple con los requisitos necesarios para continuar con el proceso de egreso.

Al ofrecerme para cualquier aclaración, me suscribo de ustedes.

  
Licda. Rosa María Nóchez Carrillo

c.c. archivo

## **Dedicatoria**

- A Dios** Por darme la fortaleza y sabiduría para poder lograr las metas en esta etapa de mi vida.
- A Mi Familia** Por estar Incondicionalmente a mi lado apoyando, para no desfallecer y poder lograr mis metas.
- Acc Products S.A.** A Humberto Hernán Ambrosio Alonzo y su familia por creer en mí y apoyarme en todo momento.
- A mis Amigos** Ariana Martínez, Karla Solórzano, Gustavo Flores y Pamela Murillo, por mostrar la verdadera amistad en todo momento.

# Contenido

<b>Resumen</b>	i
<b>Introducción</b>	ii
<b>Capítulo 1</b>	1
<b>Marco Contextual</b>	1
1.1 Antecedentes	1
1.2 Planteamiento del Problema	2
1.3 Justificación	3
1.3.1 Pregunta de investigación	4
1.4 Objetivos	4
1.4.1 Objetivo General	4
1.4.2 Objetivos Específicos	4
1.5 Alcances y límites	4
<b>Capítulo 2</b>	5
<b>Marco Conceptual</b>	5
2.1 Café orgánico	5
2.2 Caficultura orgánica	5
2.3 Tipos de café	7
Café irlandés	7
Café vienés	8
Café bombón	8
Café flambeado	8
Café turco	8
2.4 Beneficios del café para la salud	9
2.4.1 Ayuda a mantenerse alerta	9
2.4.2. Ayuda a quemar grasas	9
2.4.3. Mejora el rendimiento físico	10
2.4.4. Contiene nutrientes esenciales	10
2.4.5. Disminuye el riesgo de padecer diabetes	10
2.4.6. Disminuye la posibilidad de sufrir enfermedades neurodegenerativas	11



2.4.7. Protege el hígado de padecer cirrosis	11
2.4.8. Combate la depresión	11
2.4.9. Reduce el riesgo de padecer ciertos tipos de cáncer	12
2.4.10. Puede reducir el riesgo de sufrir un infarto	12
2.5 Tipos de café	13
2.6 Variedades del café de Guatemala	14
Acatenango	14
Antigua	14
Atitlán	15
Cobán	15
Fraijanes	15
Huehuetenango	16
Oriente	16
San Marcos	16
<b>Capítulo 3</b>	18
<b>Marco Metodológico</b>	18
3.1 Tipo de investigación	18
3.2 Sujetos de investigación	19
3.3 Instrumentos de recopilación de datos	19
3.4 Diseño de la investigación	20
<b>Capítulo 4</b>	22
<b>Resultados de la investigación</b>	22
4.1 Muestreo	22
4.2 Presentación de resultados	24
<b>Capítulo 5</b>	36
<b>Discusión y análisis de resultados</b>	36
5.1 Discusión de resultados	36
5.2 Conclusiones	38
5.3 Recomendaciones	38
<b>Referencias</b>	39
<b>Anexos</b>	41
Anexo 1	42

Anexo 2	43
Anexo 3	44
<b>Lista de Gráficas</b>	<b>24</b>
Gráfica 1 Personas encuestadas	24
Gráfica 2 Edad de encuestados	25
Gráfica 3 ¿Cuántas veces toma café al día?	26
Gráfica 4 ¿Cuál es su café favorito ?	27
Gráfica 5 ¿Dónde suele tomar café regularmente?	28
Gráfica 6 ¿Qué tipo de café consume en casa?	29
Gráfica 7 ¿El precio del café es importante en su selección?	30
Gráfica 8 ¿Sabe si ofrecen café orgánico en lugar donde consume regularmente?	31
Gráfica 9 ¿Alguna vez ha consumido café orgánico	32
Gráfica 10 ¿Conoce los beneficios del café orgánico?	33
Gráfica 11 ¿Cuál cree que es el principal factor de no consumirlo?	34
Gráfica 12 ¿Le gustaría consumir café orgánico?	35

## Resumen

El objetivo de esta investigación es dar a conocer a los interesados los principales factores que intervienen en el consumo del café orgánico en la ciudad de Guatemala, para que exista en un futuro un análisis concreto de y así poder tomar decisiones de cualquier índole.

Este tema fue elegido ya que uno de los datos más curiosos fue que a pesar de que Guatemala es productor y exportador de café orgánico a nivel mundial, no se encuentran en las listas del principal consumidor, siendo Estados Unidos y la Unión Europea quienes la encabezan.

Al hablar del café orgánico nos referimos a un café libre de químicos y pesticidas que se cultiva en un estricto control de calidad y en armonía con la naturaleza. Los cultivos de café orgánico se rigen por normas internacionales de producción que son vigiladas bajo un sistema que nos garantiza que realmente es un producto que tiene la protección del medio ambiente.

Existen múltiples problemas por el cual el café orgánico no tiene el consumo que debería de tener, uno de los más conocidos es el precio, ya que el café orgánico hoy en día es más caro que el café convencional debido a que los costes de producción son superiores a los del sistema de cultivo tradicional, a esto se le suma que la producción de café orgánico se realiza a pequeña escala.

El cultivo de café orgánico se rige por normas internacionales de producción e industrialización que son vigiladas bajo un sistema de certificación que nos garantiza el consumo de café de alta calidad sin insumos de síntesis química y la protección del medio ambiente. La agricultura orgánica se rige bajo los principios de una producción: Ambientalmente amigable; respetar y proteger el ambiente utilizando técnicas de producción en equilibrio y armonía con la naturaleza. La certificación orgánica es la garantía de que un cultivo se manejó siguiendo las normas de la producción orgánica.

## **Introducción**

El origen de este proyecto es detectar los factores que intervienen en el consumo del café orgánico, para entonces poder identificar la problemática que existe en el escaso consumo de éste en comparación al consumo del café convencional. Este tema fue elegido ya que resulta irónico saber que Guatemala es uno de los principales productores de café orgánico a regional, y no encabeza la lista de los principales países que lo consumen.

Al realizar nuestra investigación de campo se encuestó a 81 personas de las cuales todas eran consumidores de café indistintamente del tipo de café de su preferencia arrojando información importante.

Las personas que saben de la existencia del café orgánico, conoce también los beneficios que brinda el producto, razón que no les es suficiente para decidirse a consumirlo pues no es el único factor que consideran. La poca accesibilidad es de gran importancia en esta decisión ya que el café convencional se encuentra en cualquier tienda mientras que el café orgánico no cuenta con el mismo posicionamiento.

Es de gran importancia destacar que el 68% de los consumidores de café convencional está dispuesto a probar el café orgánico para tener un aspecto importante a considerar en la decisión de cambiar su preferencia en el consumo del café.

Las personas que si consumen café orgánico están motivadas principalmente por el sabor y los beneficios que ofrece este producto con respecto a la salud. También es importante mencionar que estas motivaciones fueron implementadas a través de las recomendaciones y no por la difusión del café orgánico, punto que debe ser una alerta para las empresas que lo comercializan, pues su publicidad no es eficiente o bien no cumple con su objetivo.

# Capítulo 1

## Marco Contextual

### 1.1 Antecedentes

El café es uno de los principales productos de la economía guatemalteca desde la década de 1850. Guatemala fue durante el siglo XX y la primera década del siglo XXI, el país centroamericano con la mayor producción de café y es el décimo productor de café a nivel mundial (hacia 2014). En América Latina, Guatemala tiene una fuerte competencia con Colombia y Brasil por el primer lugar.

Las cadenas montañosas que entrecruzan el país, permiten que el café se produzca en casi todas las regiones de Guatemala. El más fino, considerado de especialidad, se cultiva entre 1.300 y 2.000 metros sobre el nivel del mar. Guatemala tiene 108.889 km<sup>2</sup> de superficie, de los cuales el café se cultiva en el 2,5% de dicho territorio nacional (es decir unas 270.000 hectáreas de cultivos) se producen en 20 de los 22 departamentos del país.

Uno de los tipos de café que existen en Guatemala es el café orgánico el cual logra establecerse desde la década de los noventa, se inició con pequeños proyectos en distintas regiones del país.

Según (Santoyo, 2014) La agricultura orgánica es un sistema que fomenta y realza la salud de los agroecosistemas, la diversidad biológica, los ciclos biológicos y la actividad del suelo. “Esto se consigue al aplicar, métodos agronómicos, biológicos, ecológicos y mecánicos, en contraposición a la utilización de materiales sintéticos, fertilizantes químicos y plaguicidas de síntesis, para desempeñar cualquier función específica dentro del sistema”.

## 1.2 Planteamiento del Problema

Según (Anacafé, Anacafé, 2015) en los últimos años Guatemala ha logrado posicionarse dentro de los principales productores y exportadores de café orgánico de la región centroamericana, solamente superado por Honduras, esto demuestra que el país cuenta con una fuerza de producción bastante aceptable de café orgánico.

A pesar de que Guatemala es un fuerte productor de café orgánico surgen interrogantes del por qué el mercado guatemalteco no es un consumidor del café orgánico que el mismo país produce o porque no hay una promoción del mismo para su consumo, uno de los principales problemas sería que los guatemaltecos tienen como preferencia al café tradicional.

En la ciudad se puede observar que los consumidores tienen la tendencia de poder adquirir un café simple o tradicional, que cuente con un precio bajo y de marcas conocidas que brindan el principal café a consumir el cual se establece como tradicional. Se considera que este es uno de los factores principales del poco interés por conocer el café orgánico, esto debido a que los consumidores buscan cualquier tipo de café y no establecen como prioridad la calidad del café.

En la actualidad los guatemaltecos no tienen conocimiento de las características de un café orgánico, tampoco hay una promoción por parte de alguna entidad y los restaurantes y cafeterías se abastecen en su mayoría del café tradicional.

### 1.3 Justificación

Teniendo en cuenta que las nuevas tendencias de los mercados mundiales se basan en cuidar el ambiente y en consumir alimentos que carezcan de químicos, surge la agricultura orgánica que tiene como principal objetivo la eliminación de los químicos en sus cultivos.

Un crecimiento en la tendencia por el cuidado de la salud por medio de productos que no sean tratados con químicos, hace que los países adquieran una cultura más fuerte en búsqueda de productos orgánicos, actualmente la Organización Mundial de la Salud 2005(OMS) ha advertido los riesgos causados a la salud humana sobre los productos que se plantan con pesticidas y químicos; incluso, los consumidores están dispuestos a pagar un poco más de valor por los productos orgánicos que por los alimentos cultivados a base de químicos y pesticidas.

Según (Nutrition, 2013) existen múltiples problemas por el cual el café orgánico no tiene el consumo que debería de tener, entre estos se destacan, la falsa creencia de que el café orgánico es mucho más caro que el café convencional, otro es lo difícil que resulta certificar el café orgánico debido a los elevados precios; sin embargo se ha podido comprobar los beneficios del café orgánico algunos de ellos como los siguientes: estimula el sistema nervioso, reduce riesgo de cáncer de colon, reduce la probabilidad de Parkinson, previene la diabetes y combate el asma entre otros.

(Nutrition, 2013) Las personas que tienen preferencia por la compra de café orgánico lo hacen por una razón: Salud: el café orgánico tiene la característica de contener menor cantidad de ácidos y una mayor concentración de nutrientes, aspectos que en general las personas los ven como buenos beneficios para su salud.

Un gran beneficio del café orgánico es que contiene mayores niveles de minerales (comparado con el café convencional), además de contener una mayor concentración de antioxidantes, que ayudan a combatir los efectos del envejecimiento. (Nutrition, 2013)

### 1.3.1 Pregunta de investigación

Como base del planteamiento del problema surge la siguiente pregunta a investigar:

¿EXISTE ACTUALMENTE DEMANDA DE CAFÉ ORGÁNICO EN LA CIUDAD DE GUATEMALA?

## 1.4 Objetivos

### 1.4.1 Objetivo General

Determinar la demanda existente de café orgánico en el área comercial de la zona 11 en la ciudad de Guatemala.

### 1.4.2 Objetivos Específicos

- Conocer el mercado actual de consumo de café orgánico en la ciudad de Guatemala.
- Analizar el posicionamiento actual del café orgánico.
- Conocer las preferencias de café del consumidor.
- Determinar los factores que inciden en el consumo de café orgánico.

## 1.5 Alcances y límites

Área comercial de la zona 11 de la ciudad de Guatemala, el centro comercial Miraflores, Gran Vía, Tikal Futura y Galerías Primma.

Las limitaciones documentales podrían ser las siguientes:

- Resultados erróneos en encuestas.
- Poco acceso a la información.
- Falta de actualización de datos sobre el consumo de café orgánico.



## Capítulo 2

### Marco Conceptual

#### 2.1 Café orgánico

Es aquel café que se cultiva de forma natural, sin uso de fertilizantes que contengan químicos dentro de su formulación, ni el uso de plaguicidas o fungicidas de origen químico. En cuanto al término "orgánico", se refiere al sistema de manejo de la producción, que promueve y mejora la biodiversidad, los ciclos biológicos, la actividad biológica del suelo como ser viviente, incorporación de materia orgánica para promover cultivos saludables sin el uso de químicos sintéticos.

#### 2.2 Caficultura orgánica

Según (Gulbranson, 2010) la caficultura orgánica es uno de los varios métodos de la agricultura sostenible. El término "orgánico", se refiere al sistema de manejo de la producción, a nivel de las fincas, que promueve y mejora la biodiversidad, los ciclos biológicos, la actividad biológica del suelo como ser viviente, y la incorporación de materia orgánica para promover cultivos saludables sin el uso de químicos sintéticos.

Esta nueva modalidad de agricultura es un sistema que fomenta, mejora y protege al máximo los recursos naturales y el ecosistema, por medio de métodos que permiten reducir al mínimo la contaminación del aire, el agua, el suelo, la flora y la fauna.

La caficultura orgánica, en su búsqueda de la conservación de los recursos naturales, debe tomar todas las medidas posibles para evitar cualquier forma de contaminación en la finca (aguas, suelos, etc.). Por sus características, entonces, esta caficultura se presenta como una alternativa sana y sostenible para evitar el deterioro de ecosistema frágil y para conservar la biodiversidad en zonas amenazadas y de gran importancia estratégica.

En la agricultura orgánica se debe reducir el uso de insumos externos y se debe eliminar el empleo de productos químicos de síntesis. Lo primero que se debe saber es que la agricultura orgánica se puede considerar como una opción de vida, tanto para el planeta como para todas las personas.

Tanto así que se define como una forma de producción que va más allá, porque piensa tanto en el producto, como en el consumidor y en la tierra que brinda los alimentos. Fue reconocida, en el Encuentro Bio2011, por más de 100 empresarios como “la oportunidad comercial del futuro”. (Bioagricultura, 2011)

Desde el punto de vista productivo, el café orgánico se define como aquel sistema sostenible de producción y procesamiento en el cual no se utilizan químicos de síntesis como plaguicidas, defoliantes, herbicidas y fertilizantes, los cuales se reemplazan por métodos naturales o con mínimo riesgo para la salud de los seres vivos y que preservan el medio ambiente. (Gulbranson, 2010)

Así mismo, los cafés orgánicos requieren de una cadena de comercialización que los mantenga separados de otros cafés y de cualquier tipo de contaminación con productos no permitidos, para lo cual se requiere de verificación de los organismos certificadores.

Para que un cultivo de café pueda considerarse orgánico no basta que en la plantación no se apliquen productos químicos de síntesis. Es necesario que este se adelante dentro de un detallado y explícito plan de manejo que busque la preservación de los recursos naturales. En consecuencia, los productos químicos de síntesis deben erradicarse de toda la unidad productiva, de tal suerte que la producción orgánica es una forma de manejo de la finca y de cierta manera, una forma de vida.

De otro lado, la producción orgánica no significa el abandono de los cafetales. Estos requieren de un adecuado cuidado y manejo para que sean sostenibles. De una parte, es necesario contar con un correcto abonamiento, basado en las características de los suelos y en la mayor utilización posible de los insumos de la misma finca: incorporación de la materia orgánica proveniente del sombrero, abonos verdes, pulpa descompuesta y excrementos de los animales compostados.

### 2.3 Tipos de café

Según (Anacafé, Anacafé, 2015) existen diferentes tipos de café de los cuales se caracterizan por su lugar de origen y que han extendido a nivel mundial, estos tipos de café tienen un gran mercado en la ciudad de los cuales se mencionan los siguientes:

#### Café expreso

Tiene origen italiano, su nombre se debe a la máquina con la que se prepara: Cafetea expreso, que por cierto lo hace muy rápidamente, aproximadamente en 25 segundos. Se trata de un café espumoso de sabor característico muy intenso y concentrado. Hay varios tipos de café expreso: Expreso simple, expreso doble, expreso largo, expreso corto, expreso cortado, latte macchiato.

#### Café cortado

Tipo de café el cual se consume mucho en España y América Latina y su preparación consta que se le agrega la espuma de la leche, así también se le llama cortado al café expreso con un poco de leche caliente (la tercera parte) espumante.

#### Café capuchino

Es una mezcla de partes iguales (1/3) de café expreso, leche (la temperatura de la leche no debe superar los 70°) y espuma de leche compacta, sobre la cual se decora con pequeños trozos de chocolate.

#### Café irlandés

Se prepara con dos cucharadas de azúcar y una copa pequeña de whisky en un vaso previamente calentado y luego se agrega el café bien caliente y se mezcla luego se le coloca la nata.

### Café vienés

Este café es una mezcla de café expreso con leche espumosa decorada con trozos de chocolate se debe tomar en cuenta que la mayor cantidad es de café y la menor es de leche.

### Café bombón

Se prepara en un vaso pequeño con  $\frac{2}{3}$  partes de café y una de leche condensada.

### Café flambeado

Este café se prepara colocando varias porciones de azúcar, caña, coñac y ron, una parte de canela, ralladura de limón. Se quema el azúcar encendiéndola con alcohol durante 10 minutos, removiendo con la cuchara. A media que las llamas van descendiendo se agrega poco a poco el café a la vez que se revuelve.

### Café turco

Es un café negro muy amargo, que se prepara en una cafetera turca o en un recipiente de cobre, lleva una taza y  $\frac{1}{2}$  de agua que se lleva al fuego y a la que se agrega el café pulverizado y el azúcar cuando está por hervir. Se deja levantar el hervor tres veces y se saca del fuego. Se le agregan unas gotas de agua fría y se deja reposar. Se sirve en pequeñas tazas junto con un vasito de agua.

### Café moka o mocha

Es una variación de café con leche y debe su nombre a la ciudad portuaria de la Mar Rojo llamada Moca en Yemen, que fue el primer mercado del café en los siglos XV y XVII. Se prepara con  $\frac{1}{3}$  de café expreso y  $\frac{2}{3}$  de leche y se le agrega una parte de jarabe de chocolate. Se sirve con espuma de leche o crema de leche y se espolvorea con cacao o canela y se puede decorar con malvaviscos.

### Caffé freddo

Este se consume mayormente en Italia y suele tomarse con hielo, hay que tomar en cuenta que este es un café expreso.

## 2.4 Beneficios del café para la salud

Aunque el café tiene su origen en Etiopía y la península arábiga, es una de las bebidas favoritas del mundo occidental y su consumo es generalizado en Europa y América. Su compuesto principal, la cafeína, es una droga psicoactiva con importantes efectos sobre nuestro sistema nervioso y, en los últimos tiempos, ha sido objeto de numerosos estudios científicos. (Nutrition, 2013)

No cabe duda de que el café tenga luces y sombras, pero a medida que avanzan las investigaciones parece que sus beneficios son mayores que sus perjuicios. El café no es sólo un poderoso estimulante (algo que es bueno para unas cosas, malo para otras), además tiene un efecto vasodilatador y parece tener un efecto preventivo en la aparición de enfermedades como la diabetes o algunos tipos de cáncer.

### 2.4.1 Ayuda a mantenerse alerta

La cafeína es el componente más importante del café, y el psicoactivo más consumido del mundo. Nada más tomar un café, la cafeína actúa en el cerebro, bloqueando un neurotransmisor, la adenosina, que hace que aumenten otras sustancias como la dopamina o la norepinefrina, que aceleran la actividad cerebral.

Muchos estudios realizados en humanos muestran que el café mejora varios aspectos de la función cerebral. Esto incluye la memoria, el ánimo, la vigilancia, los niveles de energía, los tiempos de reacción y la función cognitiva general. A cambio de estas ventajas el café nos mantiene despiertos por más tiempo, lo que puede provocar trastornos del sueño. Por eso la mayoría de expertos recomiendan no tomar más de cuatro tazas al día.

### 2.4.2. Ayuda a quemar grasas

La cafeína está presente en la mayoría de suplementos alimenticios que, se supone, nos ayudan a adelgazar. Es una de las pocas sustancias naturales que ayudan a la quema de grasas. La única

mala noticia, es que estos efectos positivos de la cafeína van disminuyendo en los grandes bebedores.

### 2.4.3. Mejora el rendimiento físico

Muchos atletas toman varias tazas de café antes de competir, ya que la cafeína aumenta los niveles de adrenalina. Esta hormona prepara a nuestro cuerpo para un esfuerzo físico excepcional: hace que las células grasas descompongan la grasa corporal, liberándola como ácidos grasos libres, que usamos como combustible cuando hacemos ejercicio.

### 2.4.4. Contiene nutrientes esenciales

Solemos pensar en el café como una simple mezcla de agua y cafeína, pero la infusión tiene muchos otros nutrientes esenciales para nuestro organismo. Una taza de café contiene riboflavina (vitamina B2), ácido pantoténico (vitamina B5), manganeso, potasio, magnesio y niacina.

El café es, además, la mayor fuente de antioxidantes de la dieta occidental, pues tiene más que la mayoría de frutas y vegetales.

### 2.4.5. Disminuye el riesgo de padecer diabetes

La diabetes de tipo 2, la más frecuente, puede prevenirse con unos hábitos de vida saludables: manteniendo un peso correcto y haciendo ejercicio. Pero la cafeína también parece jugar un papel en la ecuación. Diversos estudios han mostrado que la gente que consume café tiene un riesgo entre un 23 y un 50% menor de padecer diabetes. Hay investigaciones que elevan este efecto hasta un 67%. El por qué ocurre esto no acaba de estar claro, pero hay suficientes investigaciones para afirmar que, sea como sea, el café parece prevenir la aparición de la enfermedad.

#### 2.4.6. Disminuye la posibilidad de sufrir enfermedades neurodegenerativas

Hasta la fecha no existe ninguna cura para la Enfermedad de Alzheimer y el párkinson, las dos principales enfermedades neurodegenerativas, y cada vez son más comunes debido al progresivo envejecimiento de la población. Además de los hábitos de vida saludable, que parecen prevenir la aparición de ambos trastornos, parece que el consumo de café también influye en su desarrollo.

Diversos estudios muestran que los bebedores de café podrían tener un 65% menos de posibilidades de padecer alzhéimer, y entre un 32 y un 60% (según los estudios) de sufrir párkinson. Parece que la cafeína es la principal responsable de esto, ya que los bebedores de descafeinado no muestran ninguna ventaja.

#### 2.4.7. Protege el hígado de padecer cirrosis

El hígado es nuestra víscera más voluminosa y la que más funciones cumple en nuestro organismo. Una de las enfermedades más comunes en éste es la cirrosis, íntimamente relacionada con el alcoholismo, aunque también con la hepatitis. Combinar los espirituosos con cafés, o apostar por el carajillo, no te va a librar de padecer la dolencia si no bebes con moderación, pero parece que la gente que bebe más de 4 tazas de café al día tiene un 80% menos de posibilidades de padecer la dolencia.

#### 2.4.8. Combate la depresión

Según un estudio de la universidad de Harvard, el riesgo de sufrir depresión disminuye cuando aumentamos el consumo de café, al menos en las mujeres, que es con las que se realizó el estudio. Las mujeres que consumieron cuatro o más tazas de café al día desarrollaron la depresión en un 20% menos. De nuevo, la cafeína es la responsable de esta reducción, ya que las mujeres que consumían descafeinado no mostraron ninguna mejora.

El consumo moderado de café, además, puede reducir de manera significativa las probabilidades de suicidarse. Según señala el grupo de investigadores de la Escuela de Salud Pública de la Universidad de Harvard en Boston, aquellos que toman café a diario se suicidan hasta un 50%

menos que las personas que no consumen dicha bebida en absoluto o que toman café descafeinado. La cantidad propicia se encuentra entre las dos y cuatro tazas de café al día.

#### 2.4.9. Reduce el riesgo de padecer ciertos tipos de cáncer

Un grupo de investigadores de la Sociedad Americana para la Nutrición encontraron que el consumo de café en cantidades elevadas reduce el riesgo de sufrir cáncer de colon. El estudio fue llevado a cabo en más de medio millón de personas y descartó los beneficios del descafeinado. Finalmente, un estudio sueco que salió a la luz el pasado año también vinculó el consumo elevado de cafeína (cinco o más tazas diarias) con la reducción del cáncer de mama.

#### 2.4.10. Puede reducir el riesgo de sufrir un infarto

Es conocido que la cafeína aumenta la presión sanguínea, pero no aumenta el riesgo de desarrollar una enfermedad cardiovascular, sino todo lo contrario: parece que previene los infartos.

Una de las máximas autoridades académicas en esta materia, el profesor Peter Martin, que dirige el Instituto de Estudios del Café en la Universidad de Vanderbilt, ha criticado la “asociación errónea” entre la cafeína y las enfermedades cardíaca: “En el año 2014 se publicó un informe que recoge varios de los estudios realizados durante la última década que, precisamente, relacionan el consumo en cantidades moderadas con una reducción del riesgo de padecer insuficiencias cardíacas”. Unos beneficios que solo desaparecerían si se consumen más de cuatro o cinco cafés al día. (Nutrition, 2013)



## 2.5 Tipos de café

Según (Anacafé, Anacafé, 1998) existen distintos tipos de café los cuales se establecen por su particular manera de siembra y región los cuales se presentan a continuación.

Bueno lavado: el grano es poco definido en su forma; pequeño, poco peso, con la ranura bastante abierta y recta, color verde pálido. Su tostado es sin carácter y superficie lisa, mientras que su bebida presenta un aroma suave o tenue, sin cuerpo ni acidez, o muy leves.

Extra bueno lavado: es de mejor presentación que el anterior, con una taza más limpia, con mejor sabor y características. Por los precios tan bajos en estos momentos están tendiendo a desaparecer.

Prima lavado: producido de 2500 a 3000 pies sobre el nivel del mar, grano pequeño, forma normal, liso en grano verde y tostado, con la ranura abierta y recta, color verde aceituna. Su tueste es “flojo”, color claro, sin carácter. Su aroma es suave y su sabor sin cuerpo ni acidez.

Extra prima lavado: producido de 3000 a 3500 pies sobre el nivel del mar, grano mediano, la tonalidad del verde es mar oscura que el prima lavado, con la hendidura poco torcida y semiabierta. Este desarrolla en el tueste un poco más de carácter que el anterior, así también de cuerpo y acidez en la bebida.

Semiduro: producido de 3500 a 4000 pies sobre el nivel del mar, grano grande, de color verde jade, poco corrugado y su ranura poco torcida. Su tueste es oscuro, con manchitas claras sobre la superficie; presenta bastante aroma, con acidez y cuerpo balanceados.

Duro: producido de los 4000 a 4500 pies sobre el nivel del mar, se caracteriza por su grano grande, compacto y corrugado, ranura cerrada y torcida o en zigzag. Su tueste presenta buen carácter, su aroma es muy pronunciado, dulce y agradable con mejor cuerpo y acidez que el semiduro y bien balanceados.

Estrictamente duros: producidos arriba de los 4500 pies sobre el nivel del mar, se caracteriza por ser un grano bastante compacto y corrugado, con la hendidura bastante cerrada o en zigzag; es de

color verde azulado. Regularmente presenta cierta cantidad de película plateada adherida. Su tueste es bastante oscuro y corrugado. Su bebida presenta excelente aroma, buen cuerpo, acidez bastante pronunciada y, en muchos casos, lo distingue la fineza.

## 2.6 Variedades del café de Guatemala

Todos los cafés de altura de Guatemala presentan una combinación de dulces, balanceados y elegantes sabores en la que desarrollan un delicioso aroma, acidez placentera, mucho cuerpo y delicada dulzura. En cada una de las ocho regiones de Guatemala, los atributos que al café se fusionan de manera particular, dando como resultado ocho exquisitos perfiles de taza.

### Acatenango

Es la región cafetalera de más reciente reconocimiento, sinónimo de fincas familiares y verdes montañas. El grano es cosechado a la sombra a alturas que alcanzan los 2,000 metros, en suelos ricos en minerales. El secado se realiza al sol y el procesamiento del grano se hace siguiendo antiguas tradiciones familiares.

- Las variedades que se producen en esta región son: Bourbon, Caturra y Catuaí.

La taza de Acatenango presenta marcada acidez, aroma fragante, cuerpo balanceado y limpio, y un postgusto persistente.

### Antigua

Rodeado de volcanes, iglesias barrocas y ruinas, en Antigua se cultiva por encima de los 1,500 metros, en un suelo volcánico rico en minerales, bajos niveles de humedad compensados por la presencia de piedra pómez, mucho sol, noches frías y una densa sombra que lo protege de las heladas.

- Las variedades que se producen en esta región son: Bourbon, Caturra y Catuaí.

La taza de Antigua es elegante, bien balanceada, con un exquisito aroma y sabor particularmente dulce.

## Atitlán

Atitlán posee el suelo más rico en materia orgánica del país. A las faldas de los volcanes que dominan el Lago de Atitlán, sobre un suelo rico en minerales, generosamente bañado por el sol y en altitudes que superan los 1,500 metros, se cultiva el 90% del café producido en la región, cuyos caficultores conservan las técnicas tradicionales de cultivo y procesamiento del grano.

- Las variedades que se producen en esta región son: Bourbon, Typica, Caturra y Catuaí.

La taza de Atitlán es deliciosamente aromática, con pronunciada acidez cítrica y mucho cuerpo.

## Cobán

En una tierra plena de riquezas naturales, altos niveles de nubosidad, lluvia y frío todo el año, el Cobán se cultiva entre los 1,300 y 1,500 metros sobre el nivel del mar, en onduladas montañas de suelos arcillosos y piedra caliza que reciben la influencia tropical de la Cuenca del Atlántico

- Las variedades que se producen en esta región son: Bourbon, Maragogype, Caturra, Pache y Catuaí.

La taza del Cobán presenta muy particulares notas afrutadas, cuerpo fino y bien balanceado, con un aroma agradable.

## Fraijanes

De suelos volcánicos con piedra pómez, enriquecidos periódicamente por los minerales que provienen del Volcán de Pacaya, la región de Fraijanes es una llanura montañosa con abundante lluvia, humedad variable y un extenso rango de temperaturas. En ella, el café se cultiva entre los 1,400 a los 1,700 metros sobre el nivel del mar.

- Las variedades que se producen en esta región son Bourbon, Caturra, Pache y Catuaí

La taza de Fraijanes presenta acidez pronunciada y persistente, es aromática y con cuerpo definido.

## Huehuetenango

De las regiones no volcánicas de Guatemala, Huehuetenango es la más alta y seca. En sus montañas, acariciadas por vientos áridos y secos que las protegen de las heladas, el café se cultiva en alturas que alcanzan los 2,000 metros sobre el nivel del mar.

- Las variedades que se producen en esta región son: Bourbon, Caturra y Catuaí.

La taza de Huehuetenango es de acidez fina e intensa cuerpo lleno y agradable con notas avinatas.

## Oriente

Lluviosa y nublada, ubicada sobre una antigua cadena volcánica, la región Oriente posee suelos balanceados en minerales. En un panorama de ricas tradiciones espirituales y maravillas naturales, pequeños caficultores han convertido cada parcela de la montaña en una unidad de producción, logrando altos niveles de productividad, en alturas que van de los 1,300 a los 1,700 metros.

- Las variedades que se producen en esta región son: Bourbon, Caturra, Catuaí y Pache.

La taza del Oriente es bien balanceada, con mucho cuerpo y sabor achocolatado.

## San Marcos

Más allá de la Sierra Madre, entre paisajes de asombro, clima cálido, suelos ricos en minerales y lluvias torrenciales, en San Marcos se cultiva entre los 1,300 y 1,800 metros sobre el nivel del mar, en pequeñas unidades productoras que cuentan con su propio beneficio.

- Las variedades que se producen en esta región son: Bourbon, Caturra y Catuaí.

La taza del San Marcos presenta delicadas notas florales en su aroma y sabor, pronunciada acidez y buen cuerpo.

## **Capítulo 3**

### **Marco Metodológico**

#### **3.1 Tipo de investigación**

##### **Investigación Exploratoria**

Se realizó este tipo de investigaciones la cual que pretenden contar con una visión general, de tipo aproximativo, respecto a una determinada realidad. Este tipo de investigación se realizó especialmente porque el tema elegido ha sido poco explorado y reconocido, y por él cual, es difícil formular hipótesis precisas o de cierta generalidad. Esto servirá para aumentar el grado de familiaridad con fenómenos relativamente desconocidos, obtener información sobre la posibilidad de llevar a cabo una investigación más completa sobre un contexto particular, investigar el comportamiento humano que consideren cruciales para determinada el área, identificar conceptos o variables promisorias, establecer prioridades para investigaciones posteriores o sugerir afirmaciones verificables.

##### **Metodología de la Investigación**

La metodología de la investigación es de tipo bibliográfico y de campo, bibliográfico debido a que se hará lectura y consulta de libros, tesis, folletos y cualquier otra información escrita que se considere importante y necesaria para realizar la investigación y de campo, debido a que se realizaran visitas a lugares donde regularmente se consume café, como por ejemplo centros comerciales, cafeterías y lugares donde se presente la oportunidad de tener una visualización si existe algún proveedor de café orgánico.

## Muestra

Debido a que la población es bastante extensa se prevé tomar una población de 35,000 personas de las cuales se seleccionaran en los lugares establecidos a investigar dentro del plan, así mismo la fórmula de la muestra arroja un dato para la encuesta la cual es de 81, por lo cual estará establecida para la recolección de datos de la siguiente manera: será de una manera homogénea, se tendrá un rango de edad establecido y una limitación en el área, todo esto con el fin de obtener resultados adecuados.

### 3.2 Sujetos de investigación

La presente investigación se llevará a cabo por medio de un solo investigador y con la disponibilidad de las personas seleccionadas dentro de los lugares establecidos para realizar la investigación sobre el consumo del café orgánico en la ciudad de Guatemala, en dicho lugares el método a utilizarse es de la encuesta la cual se realizará a una muestra de 81 personas entre ellos hombre y mujeres en edades comprendidas entre 20 a 35 años los cuales serán establecidos en un nivel socioeconómico medio alto.

### 3.3 Instrumentos de recopilación de datos

Encuesta: Es el método que se utilizara y será un instrumento o formulario impreso, destinado a obtener respuestas sobre el problema en estudio y que el consultado llena por sí mismo.

La encuesta se aplicará a una muestra de 81 personas de manera homogénea, la encuesta contendrá preguntas cerradas, para obtener información básica relacionada al tema de investigación.

Preguntas: Las preguntas elaboradas en la encuesta serán de forma cerrada con respuestas conocer la opinión de los consumidores.

Objetivo: La meta o finalidad de lo que se pretende alcanzar mediante la investigación es una mayor claridad de lo que se está investigando.

Cuadro de Resultados: Por medio de este cuadro se mostrará la información recopilada de las Encuestas para crear así una asimilación con los resultados obtenidos en la investigación.

Representación Gráfica: Los resultados obtenidos por medio del instrumento de recopilación de datos se mostrarán de forma gráfica, en el cual cada respuesta será representada por un color determinado, para su mejor comprensión.

Interpretación Esta será la forma mediante la cual se procurará expresar y plantear de forma clara la información obtenida por medio de la investigación.

### 3.4 Diseño de la investigación

Un instrumento de recolección de datos es en principio cualquier recurso de que pueda valerse el investigador para acercarse a los fenómenos y extraer de ellos información, de este modo el instrumento sintetiza en sí toda la labor previa de la investigación, resume los aportes del marco teórico al seleccionar datos que corresponden a los indicadores y, por lo tanto a las variables o conceptos utilizados.

Para fortalecer la investigación documental, se realizó una investigación de campo, la cual tiene como objetivo fortalecer o rechazar las hipótesis existentes basándose en la opinión de los consumidores de café tanto convencional como orgánico.

#### Encuesta

La encuesta es una técnica de adquisición de información de interés sociológico, mediante un formulario/cuestionario previamente elaborado, a través del cual se puede conocer la opinión o valoración del sujeto o grupo seleccionado en una muestra sobre un asunto dado.

El método que se utilizara para la recolección de información será el método inductivo-deductivo y fundamentalmente en la técnica de la encuesta formulada en un cuestionario diseñado con preguntas cerradas dirigido a personas que se encuentren dentro o cerca de los lugares de la investigación de campo siendo estos centros comerciales, cafeterías o restaurantes que provean



café los cuales están ya delimitados por el investigador según los lugares específicos escogidos en la ciudad de Guatemala.

Preguntas: Las preguntas elaboradas en la encuesta son de forma cerrada con respuestas simples

.

Objetivo: La meta o finalidad de lo que se pretende alcanzar mediante la encuesta es una mayor claridad de lo que se está investigando.

Cuadro de Resultados: Por medio de este cuadro se mostrará la información recopilada de las Encuestas para crear así una asimilación con los resultados obtenidos en la investigación.

Representación Gráfica: Los resultados obtenidos por medio del instrumento de recopilación de datos se mostrarán de forma gráfica, en el cual cada respuesta será representada por un color determinado, para su mejor comprensión.

Interpretación: Esta será la forma mediante la cual se procurará expresar y plantear de forma clara la información obtenida por medio de la investigación.

## Capítulo 4

### Resultados de la investigación

#### 4.1 Muestreo

Este método no es un tipo de muestreo riguroso y científico, dado que no todos los elementos de la población pueden formar parte de la muestra, se trata de seleccionar a los sujetos siguiendo determinados criterios, procurando que la muestra sea representativa. Es decir, los elementos de la muestra son seleccionados por procedimientos al azar o con probabilidades conocidas de selección

Para la correcta determinación del tamaño de muestra o número de encuestados y así lograr obtener un porcentaje representativo se utilizó la siguiente fórmula:

$$n = \frac{P * q}{\frac{e^2}{Z^2} + \frac{P * q}{N}}$$

Dónde:

P = Probabilidad de aceptación

q = Probabilidad de rechazo

e = Error

Z = Distribución Normal de Probabilidad

N = Universo

Se trabajó con una probabilidad de aceptación del 95% equivalente aun 5% de probabilidad de rechazo, una probabilidad de error del 2%; de acuerdo a la Tabla de Distribución Normal se tiene un valor de Z igual a 0.82894 y el tamaño del universo se fijó en función de la población en áreas geográficas establecidas los cuales son 35,000 y bajo las características igualmente especificadas en la investigación las cuales son delimitadas en las zonas específicas.

Región	Población a tomar en cuenta
Guatemala ciudad	35,000

$$n = \frac{0.95 * 0.05}{\frac{0.02^2}{0.82894^2} + \frac{0.95 * 0.05}{35000}}$$

$$n = \frac{0.0475}{0.000582 + 0.000001357}$$

$$n = 81.42 = 81 \text{ encuestas}$$

Los datos obtenidos con la herramienta del tamaño de la muestras recomienda proceder con una muestra de encuestas de 81 personas, según la Universidad Panamericana y los parámetros establecidos es aceptable poder aplicar una muestra de 81 encuestas ya que establece en su plan de tesis que una población mayor a 50 podrá ejecutarse una el muestreo con base a la anterior formula y así poder aplicar el instrumento de recopilación de datos necesarios para obtener los resultados esperados.

El área que se cubrió para la entrevista es la zona 11 de la ciudad de Guatemala, en la cual se abarco un espacio desde la 21 avenida a la 24 avenida teniendo un alcance para el Centro Comercial Miraflores, Centro Comercial Tikal Futura, Centro Comercial Galerías Primma y Centro Comercial Gran Vía; en los cuales se pueden encontrar distintos puntos de venta de café.

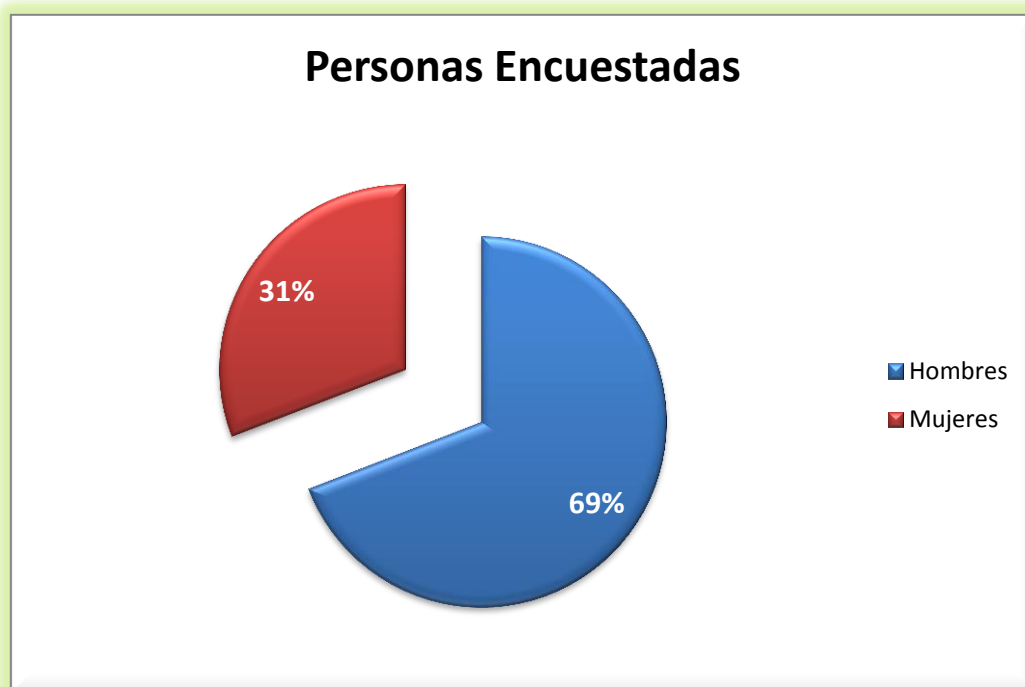
## 4.2 Presentación de resultados

### Investigación de Campo

Luego de establecer el instrumento de recopilación de datos y la muestra establecida, se procedió a realizar la investigación de campo la cual fue realizada en la zona 11 de la ciudad de Guatemala, los resultados obtenidos se muestran a continuación:

Gráfica #1

Personas Encuestadas	
<b>Hombres</b>	<b>Mujeres</b>
<b>56 (69%)</b>	<b>25 (31%)</b>

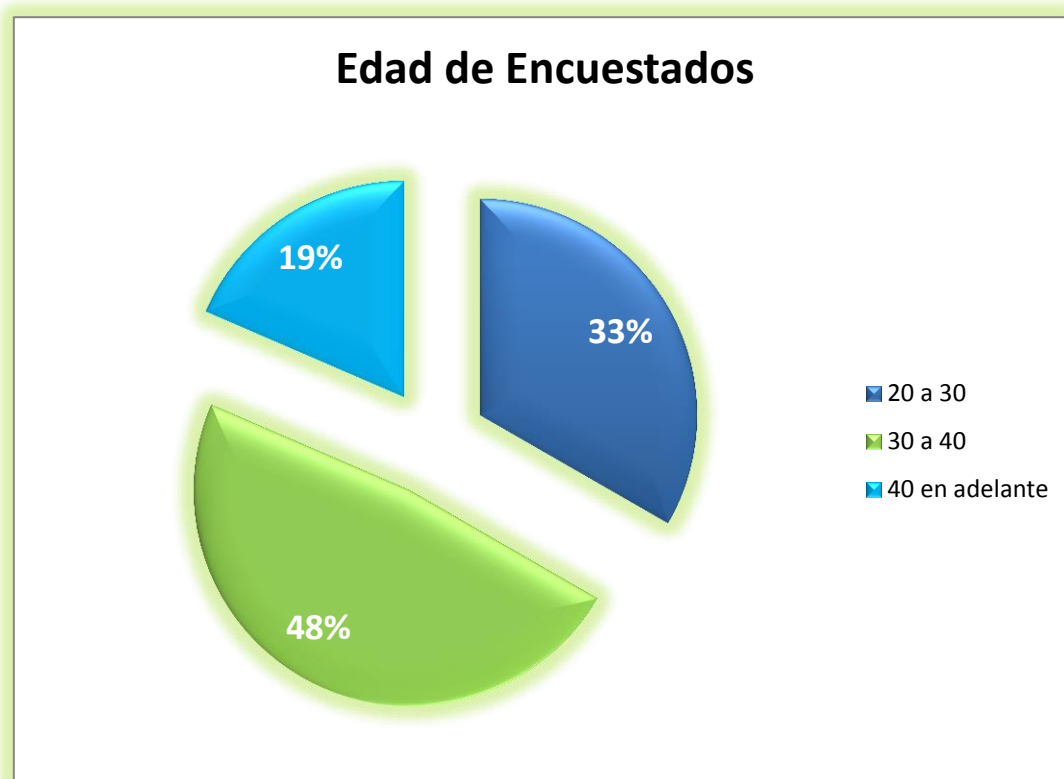


Fuente: Elaboración propia

La encuesta realizada se efectuó de manera homogénea para tener un panorama más claro sobre el tema a investigar, ya que tanto hombres como mujeres son consumidores de café, el resultado de la gráfica solamente muestra que el mayor porcentaje de los encuestados fueron realizados a los hombres con 69% y 31% a las mujeres.

Gráfica #2

Edad ( años)		
<b>20 a 30</b>	<b>30 a 40</b>	<b>40 en adelante</b>
27 (33%)	39 (48%)	15(19%)

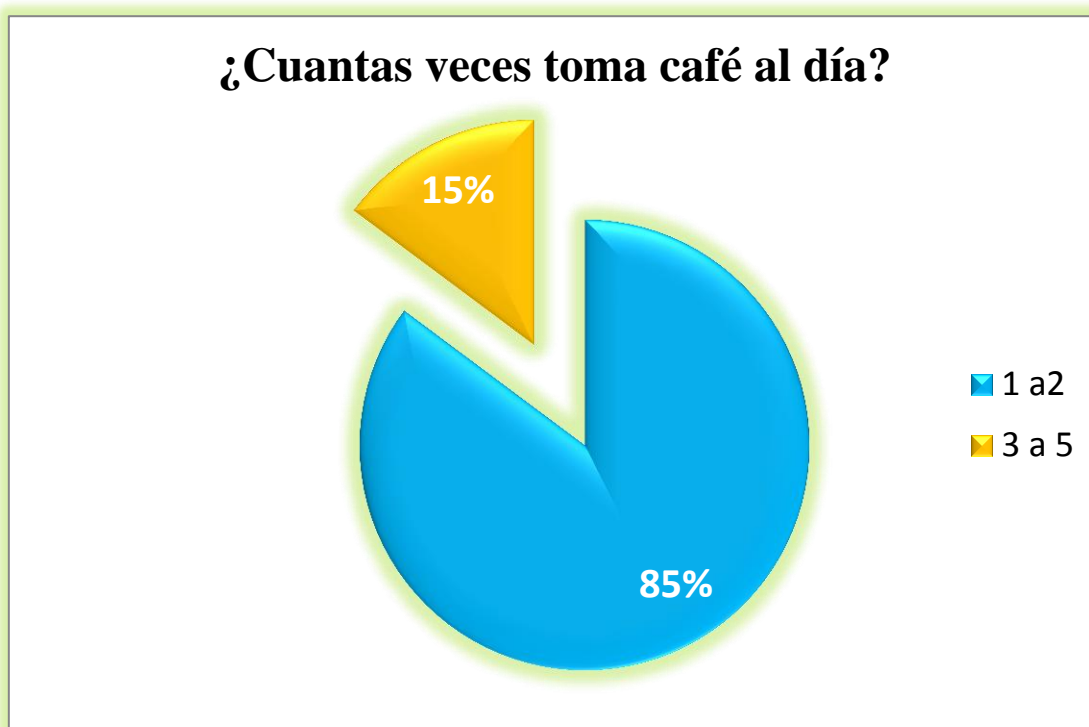


Fuente: Elaboración Propia

Se tomó en cuenta la edad de los encuestados por la importancia de establecer en qué rango edad se tiene un mayor consumo de café por parte de las personas, esto con el fin se establecer si la edad es un factor importante en el consumo de café o simplemente si este factor no es relevante.

Gráfica # 3

¿Cuántas veces toma café al día?	
1 a 2	3 a 5
69 (85%)	12 (15%)



Fuente: Elaboración propia

Se puede establecer claramente que más de la mitad de encuestados consumen café por lo menos de una a dos veces al día, lo que nos permite establecer que un 85% tienen un consumo de una a dos veces al día y un 15% consumen entre tres y cinco veces diarias.

Gráfica # 4

¿Cuál es su café favorito ?					
Americano	Expresso	Capuchino	Frapuchino	Orgánico	Soluble
23 (28%)	14 (17%)	6 (8%)	6 (7%)	7(9%)	25 (31%)

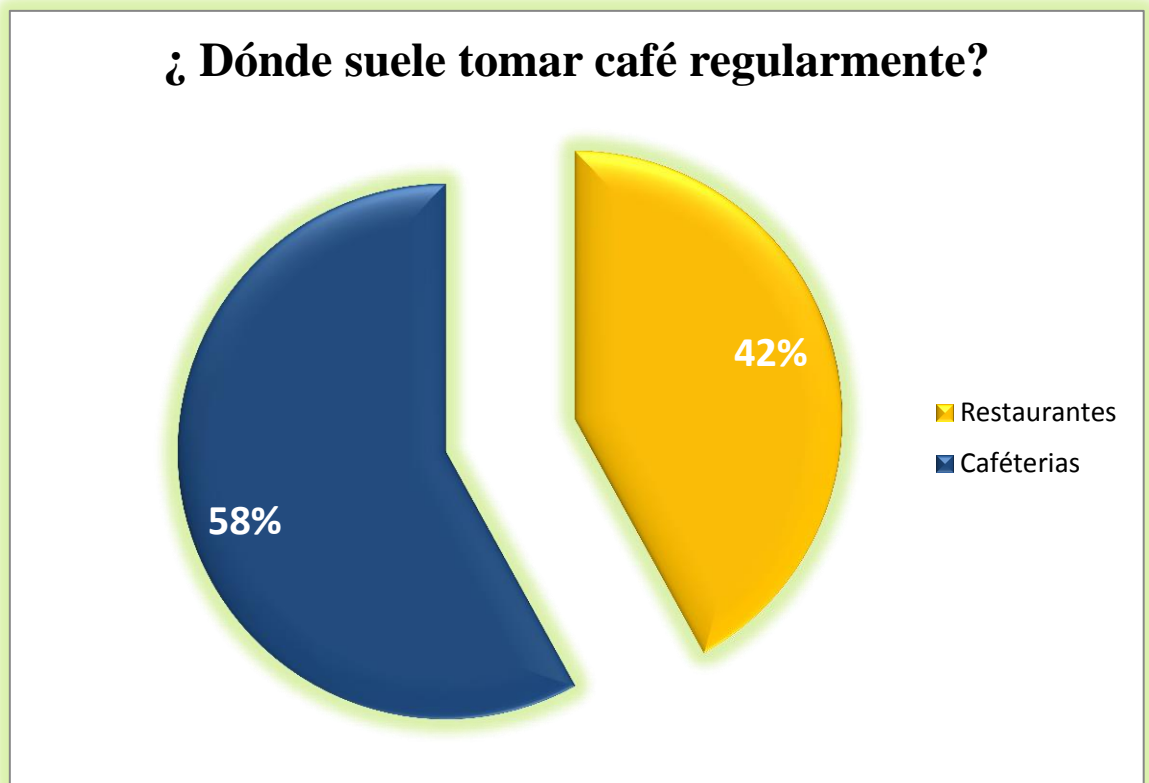


Fuente: Elaboración propia

La gráfica anterior muestra claramente la preferencia de los encuestados por el café tradicional, principalmente el 31% prefiere el café soluble que es más conocido como el café instantáneo, 28% se adjudica el café americano el cual es muy similar al soluble al igual que un 17% para el café expresso y el 9% para el café orgánico el cual establece que es reducido el consumo en su vida cotidiana

Gráfica # 5

¿Dónde suele tomar café regularmente ?	
<b>Restaurantes</b>	<b>Cafeterías</b>
<b>34 (42%)</b>	<b>47 (58%)</b>



Fuente: Elaboración propia

El principal resultado muestra que; el lugar donde consumen café las personas encuestadas es muy similar, ya que el 58% confirma que el lugar de su preferencia es un cafetería y el 42% afirma que en restaurantes, este factor es muy equitativo ya que en el sector donde se realizó la investigación de campo existen muchos oferentes tanto en cafeterías como restaurantes.



Gráfica # 6

¿ Qué tipo de café consume en casa ?		
Soluble	Molido	Orgánico
55 (68%)	21 (26%)	5 (6%)

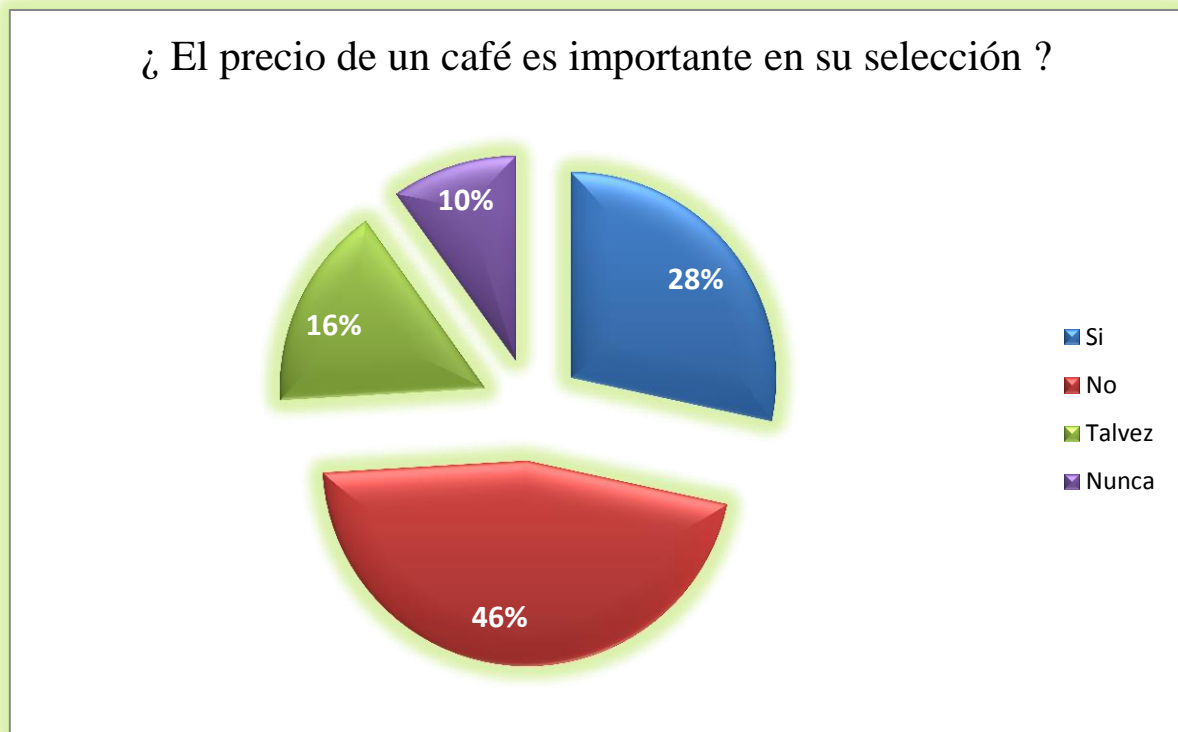


Fuente: Elaboración propia

El resultado muestra que un 68% de los encuestados consume café soluble o instantáneo en su casa, un 26% consume en su hogar café molido o para hervir y solamente un 6% de los encuestados consume café orgánico.

Gráfica # 7

¿ El precio de un café es importante en su selección ?			
Si	No	Talvez	Nunca
23 (28%)	37 (46%)	13 (16%)	8 (10%)

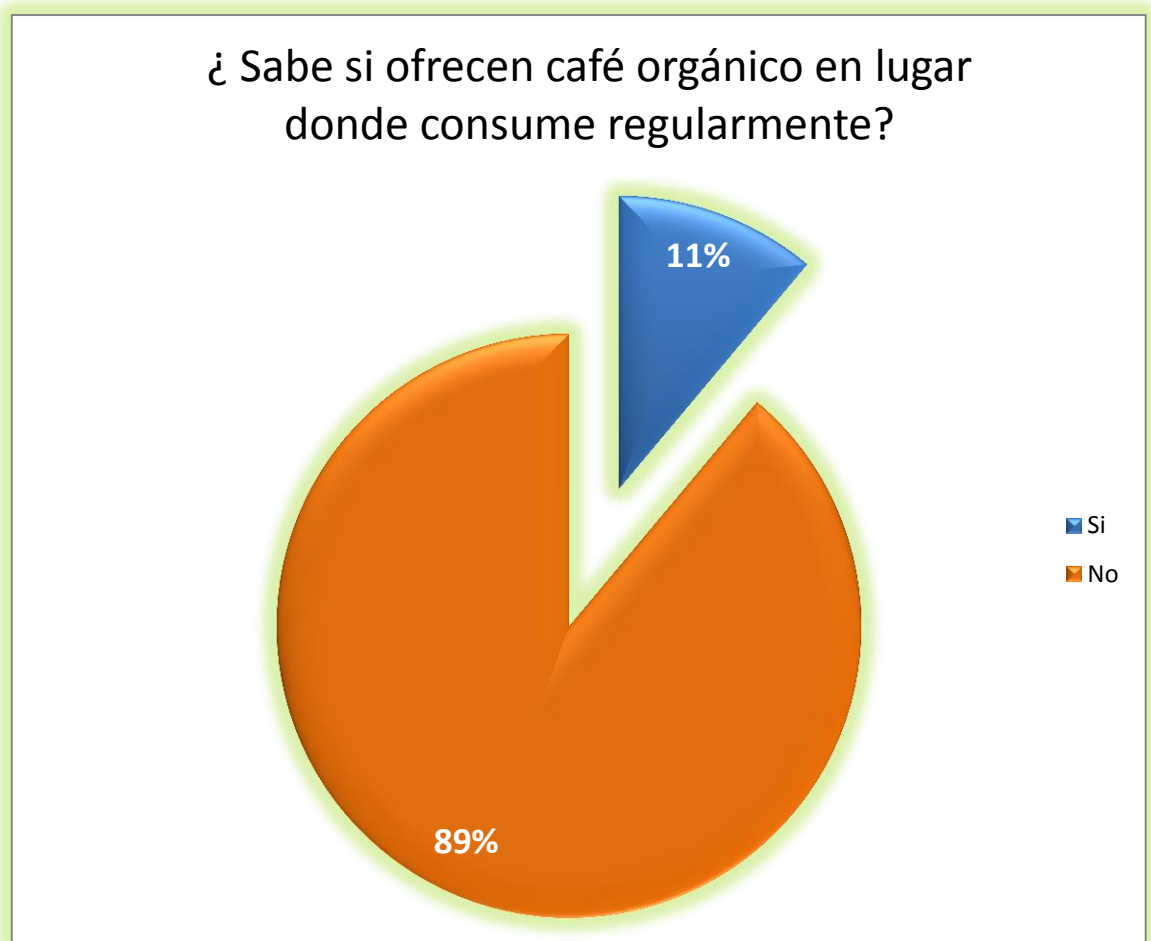


Fuente: Elaboración Propia

Al considerar si el precio de compra del café para los encuestados es de alto o bajo impacto, los resultados fueron que casi la mitad de los encuestados sienten esto el 46% no tienen ningún inconveniente en el precio, el 28% si es de interés el precio del café, el 16% respondió tal vez y podría darse por gustos y preferencias y el 10 dijo que nunca le tomar relevancia al precio.

Pregunta # 8

¿Sabe si ofrecen café orgánico en lugar donde consume regularmente?	
Si	No
9 (11%)	72 (89%)



Fuente: Elaboración propia

Se puede establecer que un 89% de los encuestados no sabe si ofrecen o tienen en existencia café orgánico dentro de los restaurantes o cafeterías donde regularmente consumen café y el 11% si tienen conocimiento del producto en sus cafeterías.

Gráficas # 9

¿Alguna vez ha consumido café orgánico?	
Si	No
10 (12%)	71 (88%)

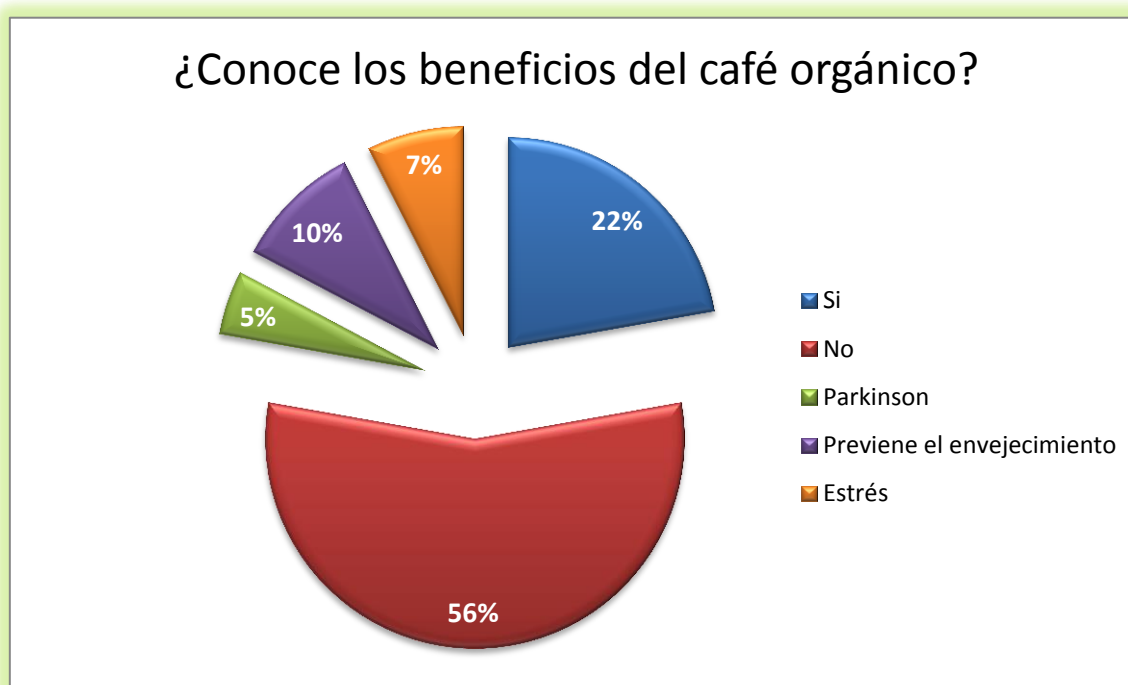


Fuente: Elaboración propia

El 88% de los encuestados indican que no han consumido café orgánico y el 12% mencionan que si ha consumido café orgánico, este resultado resulta importante al recordad los resultados de las anteriores graficas las cuales marca la preferencia de los encuestados por el café tradicional, así mismo se adjunta a este resultado el hecho que los encuestados desconocen la diferencia entre el café tradicional con el café orgánico.

Gráfica # 10

¿Conoce los beneficios del café orgánico?				
Si	No	Previene Parkinson	Previene el envejecimiento	Estrés
18 (22%)	45 (56%)	4 (5%)	8 (10%)	6 (7%)

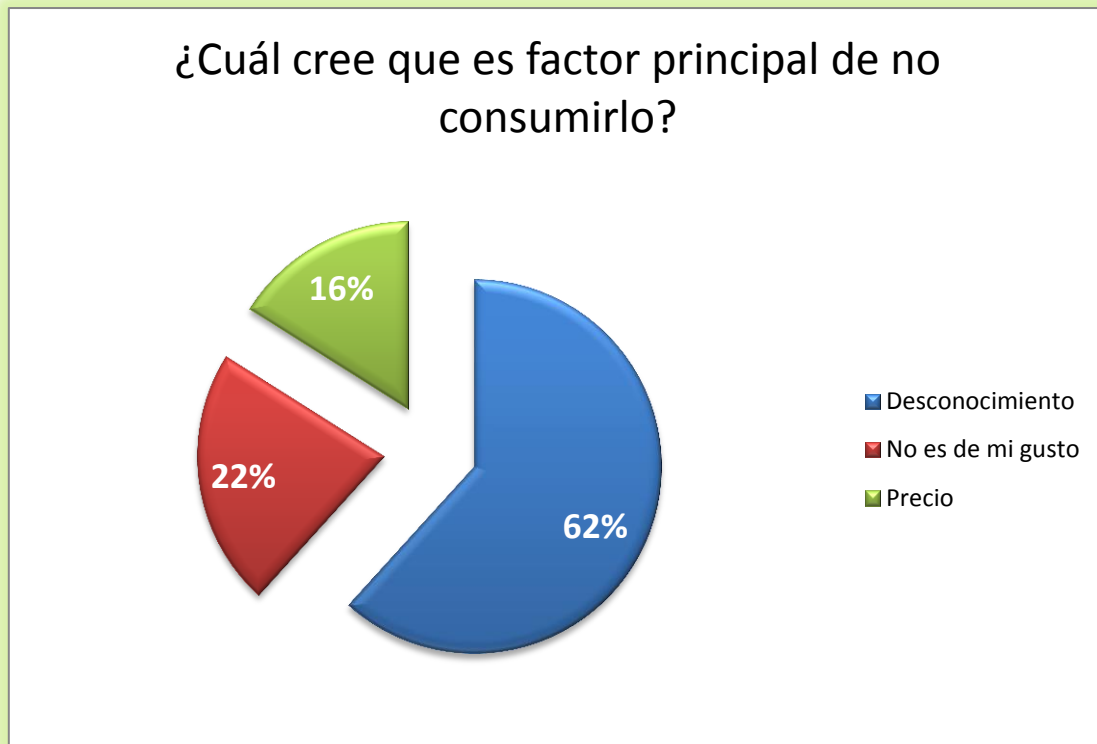


Fuente: Elaboración propia

Más de la mitad de los encuestados desconoce los beneficios del café orgánico siendo esto un 56% y un 22% que si los conocen, algunos de los benéficos que respondieron los encuestados son que previene el Parkinson, previene el envejecimiento y ayuda en momentos de estrés, eso resultados pueden ser debido a que las personas siempre asocian estos beneficios a cualquier tipo de café.

Gráfica # 11

¿Cuál cree que es factor principal de no consumirlo?		
Desconocimiento	No es de mi gusto	Precio
50 (62%)	18 (22%)	13 (16%)



Fuente: Elaboración Propia

Los resultados de esta pregunta establecen que el 62% de los encuestados tiene desconocimiento de lo que es un café orgánico, el 22% afirma que no es del gusto del entrevistado y el 16% afirma que el precio puede ser un factor en el no consumo.

Gráfica # 12

¿Le gustaría consumir café Orgánico?		
Si	No	Talvez
55 (68%)	12 (15%)	14 (17%)



Fuente: Elaboración propia

La última pregunta muestra un grado de interés por conocer el café orgánico, los resultados demuestran un 68% de intención de conocerlo y 15% los cuales no tienen interés y un 17% restantes los cuales están indecisos en conocer más sobre el café orgánico.

## **Capítulo 5**

### **Discusión y análisis de resultados**

#### **5.1 Discusión de resultados**

El propósito principal de esta investigación se basó en analizar la demanda actual de consumo de café orgánico en la ciudad de Guatemala, en donde se establecieron lugares específicos para hacer la investigación y así obtener los resultados reales y concretos que arrojaran un estudio más completo y verídico.

Conociendo que Guatemala es un país productor de café orgánico siendo un fuerte exportador de este café a nivel regional y estableciendo que si existe actualmente este tipo de café en el país se pudo observar que dentro de los distintos tipos de café que ofrecen las cafeterías y restaurantes a sus consumidores no hay una segmentación del café orgánico y por ello el café orgánico tiene poca relevancia en el consumo.

Atendiendo a los resultados obtenidos en este estudio se puede establecer claramente que la demanda actual de consumo de café orgánico en la ciudad de Guatemala es relativamente baja, el estudio se dirigió específicamente a conocer por medio de los consumidores si actualmente consumían este tipo de café regularmente y en lugares donde frecuentan reunirse o visitar alguno días de la semana.

Los principales resultados obtenidos en el consumo de café establece que por lo menos una persona consume entre dos y tres tazas de café al día, esto indistintamente el tipo de café que se elija, así mismo se establece que los consumidores más frecuentes al café comprenden el rango de edad de entre 20 y 40 años.



Durante el estudio se dio a conocer los tipos de café que se ofrecen actualmente en cafeterías y restaurantes, definiendo que los consumidores tienen preferencia sobre el café americano y el café soluble denominado instantáneo.

Actualmente las personas consumen en casa el café tradicional, por lo cual cuando buscan consumir el mismo tipo de café en los restaurantes y cafeterías del sector, buscan solamente el tipo de café con el cual están más identificados a consumir diariamente, esto ha afectado directamente a que el consumo de café orgánico sea bajo ya que se desconoce en su mayoría este tipo de café.

Un resultado importante por lo cual el café orgánico no es de la preferencia es el precio, durante el estudio se estableció que el café orgánico tiene un costo más alto comparado con otros tipos de café, por lo cual los consumidores concretan que si es relevante el precio a hora de elegir un café.

Otro aspecto relevante por lo cual la demanda de café orgánico es relativamente baja, se debe a que los consumidores desconocen si el establecimiento que frecuentan brindan dicho café, esto afecta directamente a la demanda ya que uno hay una promoción fuerte de este café y particularmente los consumidores desconocen que se brinda este tipo de café.

Un grupo muy reducido de personas ha probado el café orgánico y de igual forma no tienen claro cuáles son las diferencias entre el café tradicional y el café orgánico es por eso que se considera que no se tiene una preferencia por el mismo.

El resultado que más impacto tiene sobre la demanda es que los consumidores no tienen un conocimiento de este tipo de café, no conocen sus diferencias comparado con otros cafés; esto hace que el crecimiento en la demanda sea incierto en un corto o mediano plazo.

## 5.2 Conclusiones

La falta de consumo de café orgánico denota que es por la falta de información y de educación de consumo, lo que genera una demanda de consumo incierta.

La mayoría de establecimientos dedicados a la venta de café, tienen por preferencia proporcionar el café tradicional como su fuente más fuerte de ingresos es por ello que muy pocos lugares ofrecen el café orgánico.

El mayor porcentaje de consumidores tienen como preferencia el café tradicional, esto fundamentalmente porque diariamente consumen este tipo de café por lo cual han desarrollado una cultura propia sobre un solo tipo de café y sobre todo porque el precio no representa un impacto para el consumidor.

## 5.3 Recomendaciones

Un gran apoyo sería la educación en cuanto a temas ambientales y su impacto directo al consumo así como sus beneficios para la salud e incrementar su conocimiento a través de los principales canales de información por ejemplo revistas y de eventos propios para el impulso de este.

Principalmente los consumidores deber orientarse y buscar establecimientos que ofrezcan el café orgánico, así mismo los establecimientos impulsar el café orgánico guatemalteco el cual cuenta con una calidad a nivel internacional.

Se debe crear una cultura de consumo de café orgánico y quitar los paradigmas de este tipo de café como lo son que el café es demasiado caro y que su calidad es la misma al café tradicional, ya se ha comprobado por medio de estudios que este tipo de café tiene mejores beneficios para la salud de los consumidores.

## Referencias

### Publicaciones Periódicas

- Anacafé. (1998). *Anacafé*. Obtenido de Anacafé.
- Anacafé. (24 de enero de 2015). *Anacafé*.
- Gulbranson. (2010). Caficultura Orgánica. *Cafe Nacional*.
- Nutrition, A. o. (2013). Beneficios del Café Orgánico. *Salud y Vida*.
- Santoyo. (2014). *Sistema Agroindustrial de café orgánico en México*. México.
- Santoyo. (1995). *Sistema Agroindustrial café en México*. México: Universidad Autónoma de Chapingo.
- Santoyo. (2007). *Sistema Agroindustrial café en México*. México.
- Canales FH, De Alvarado EL, Pineda EB. Metodología de la investigación. Manual para el desarrollo de personal de salud. T ed. México: Limusa; 1994.

### Internet

#### Fuentes Electrónicas Firmadas

- Anacafé. (2012). Tipos de café. Recuperado de:  
[http://www.spcafe.org.mx/wb3/wb/spc/spc\\_clasificaciones](http://www.spcafe.org.mx/wb3/wb/spc/spc_clasificaciones)
- Bioagricultura. (2011). Bio Agricultura. Obtenido el 10 de Marzo de 2012, de Bio
- Anacafe, <http://portal.anacafe.org/portal/Home.aspx?tabid=13&lang=1>
- Bioagricultura. (22 de Febrero de 2011). Bio Agricultura. Recuperado el 10 de Marzo de 2012, de Bio Agricultura: <http://bioagricultura.wordpress.com>
- Bolaños, M. y. (5 de Noviembre de 2008). agroforesteria ecológica. Recuperado el 10 de Marzo de 2012, de agroforesteria ecológica: [www.agroforesteriaecologica.com](http://www.agroforesteriaecologica.com)

- Comisión para la Cooperación Ambiental, C. (1999). Medición del interés de los consumidores en el café de sombra. Obtenido de [http://www.lists.cec.org/Storage/42/3483\\_Caf%C3%A9-encuesta1\\_ES.pdf](http://www.lists.cec.org/Storage/42/3483_Caf%C3%A9-encuesta1_ES.pdf)
- Gabriela Soto, R. J. (s.f.). Catie. Recuperado el 28 de Febrero de 2012, de Catie: [www.catie.ac.cr](http://www.catie.ac.cr)
- Giovannucci, D. (Mayo de 2009). Obtenido de [http://www.lists.cec.org/Storage/42/3483\\_Caf%C3%A9-encuesta1\\_ES.pdf](http://www.lists.cec.org/Storage/42/3483_Caf%C3%A9-encuesta1_ES.pdf)
- Gómez, M. A. (Marzo-abril de 2002). Momento económico. Obtenido de <http://www.ejournal.unam.mx/moe/no120/MOE12005.pdf>
- Najera, O. (2002). Redalyc. Recuperado el 28 de Febrero de 2012, de Redalyc: <http://redalyc.uaemex.mx>
- Soto, P. M. (2009). Ecosur. Recuperado el 10 de Marzo de 2012, de Ecosur: <http://www.ecosur.mx>


#### Fuentes electrónicas no firmadas

- <https://www.innatia.com/s/c-cultivo-cafe/a-cultivo-de-cafeorganico.html>.
- [https://www.anacafe.org/glifos/index.php/Varietades\\_de\\_cafe](https://www.anacafe.org/glifos/index.php/Varietades_de_cafe).
- [https://www.anacafe.org/glifos/index.php/BuenCafe\\_CafesdeGuatemala](https://www.anacafe.org/glifos/index.php/BuenCafe_CafesdeGuatemala).
- [https://www.anacafe.org/glifos/index.php?title=Introduccion\\_del\\_cafe\\_Guatemala](https://www.anacafe.org/glifos/index.php?title=Introduccion_del_cafe_Guatemala).
- <http://www.prensalibre.com/economia/cafe-organico-es-bien-cotizado>
- <http://bioagricultura.wordpress.com>>.

## **Anexos**

# Anexo 1



 Instrucciones: Responda las siguientes preguntas que se le presentan, marque con una X su respuesta.

Genero \_\_\_\_\_  
Edad \_\_\_\_\_

1 ¿ Cuantas veces toma café al día ?

1 a 2 \_\_\_\_\_  
3 a 5 \_\_\_\_\_

2 ¿ Cuál es su café favorito ?

Americano \_\_\_\_\_ Capuchino \_\_\_\_\_  
Expresso \_\_\_\_\_ Frapuchino \_\_\_\_\_  
Soluble \_\_\_\_\_ Orgánico \_\_\_\_\_

3 ¿ Dónde suele tomar café regularmente ?

Restaurantes \_\_\_\_\_  
Caféterías \_\_\_\_\_

4 ¿ Qué tipo de café consume en casa ?

Soluble \_\_\_\_\_  
Molido \_\_\_\_\_  
Organico \_\_\_\_\_

5 ¿ El precio de un café es importante en su selección ?

Si \_\_\_\_\_ Talvez \_\_\_\_\_  
No \_\_\_\_\_ Nunca \_\_\_\_\_

6 ¿ Sabe si ofrecen café orgánico en lugar donde consume regularmente?

Si \_\_\_\_\_  
No \_\_\_\_\_

7 ¿Alguna vez ha consumido café orgánico?

Si \_\_\_\_\_  
No \_\_\_\_\_

¿Conoce los beneficios del café orgánico?

8

Si \_\_\_\_\_  
No \_\_\_\_\_  
(si) Mencione alguno \_\_\_\_\_

9 ¿Cuál cree que es factor principal de no consumirlo?

Desconocimiento \_\_\_\_\_ Precio \_\_\_\_\_  
No es de mi gusto \_\_\_\_\_

10 ¿Le gustaría consumir café Orgánico?

Si \_\_\_\_\_ Talvez \_\_\_\_\_  
No \_\_\_\_\_

## Anexo 2

### Café orgánico guatemalteco

#### **100% certificado**

El encargado del departamento de Agricultura Orgánica, del Ministerio de Agricultura, Leonel de León, indicó que al año se producen alrededor de 6,115 toneladas métricas de café orgánico, las cuales están certificadas.

Lorena Estévez, de la empresa Mayacert, señaló que cuentan con alrededor de 60 organizaciones certificadas, entre fincas y cooperativas, quienes exportan a Estados Unidos, Europa y Japón.

Las certificaciones se realizan cada año y para que una empresa pueda obtener una, debe cumplir con los estándares que exigen los reglamentos.

Para utilizar algún producto deben consultar a la certificadora.

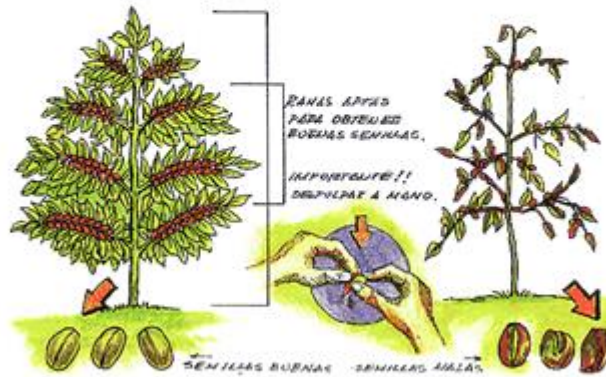
Según Estévez el mercado más exigente es el japonés.

# Anexo 3

## Café Orgánico

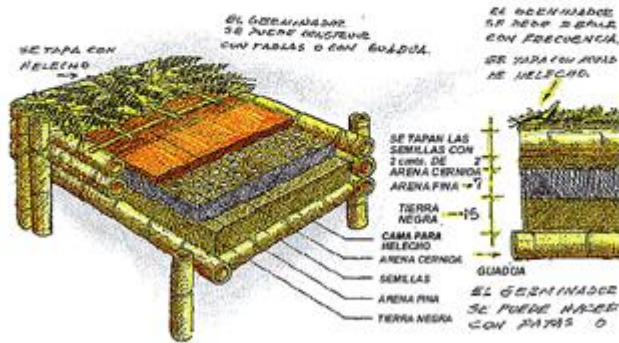
### CAFÉ ORGÁNICO GUIA DEL CAFICULTOR

#### La selección de la semilla



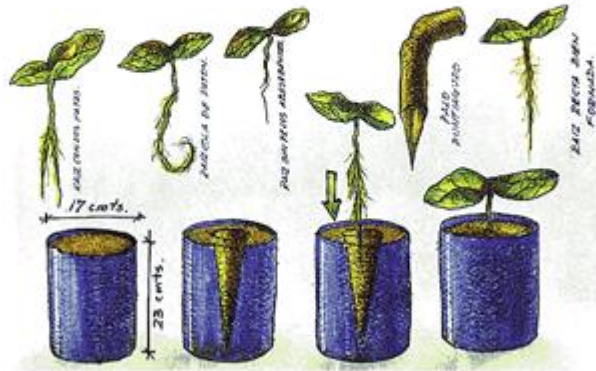
### CAFÉ ORGÁNICO GUIA DEL CAFICULTOR

#### Construcción del Semillero





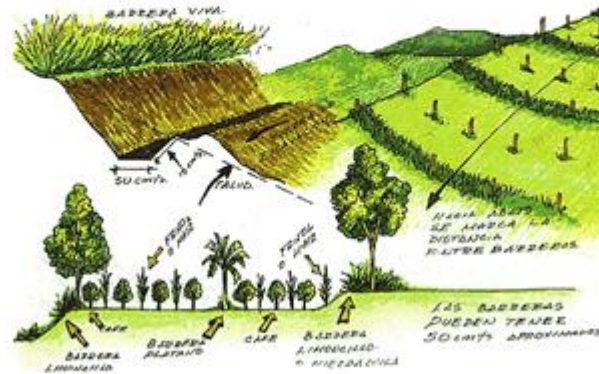
El Trasplante del café



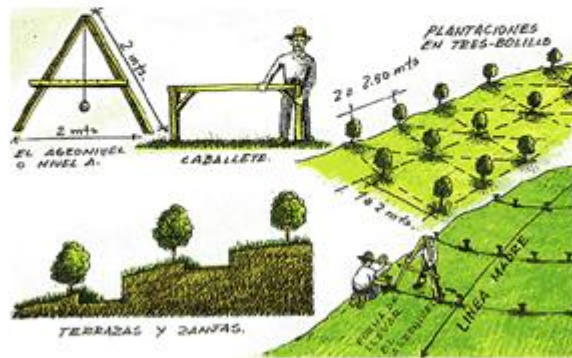
El Manejo del Vivero



El Diseño del Cafetal y los Sistemas Agroforestales



El trazado del Nuevo Cafetal





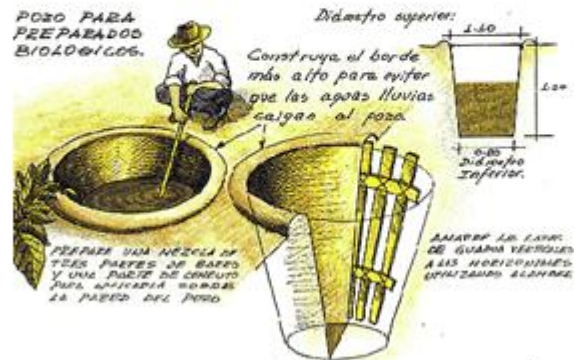
El abono orgánico fermentado Tipo Bokashi Modificado



Elaboración y aplicación del Biol



La preparación del Caldo Microbiológico



Manejo de Arvenses en el cafetal



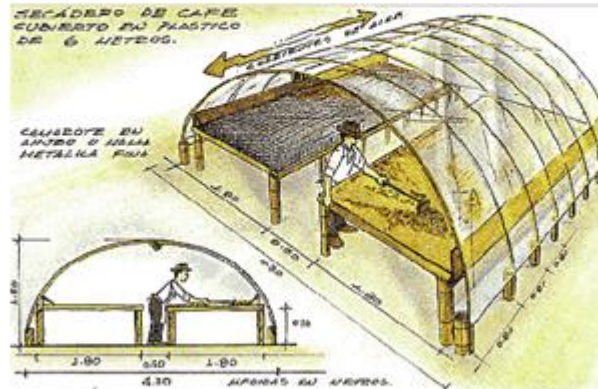
La Broca del café y su manejo



La cosecha del café



El Secado del Café



El Almacenamiento

