

ANEXO

Aspectos generales del Café

Orígenes y Difusión del Café en el Mundo y en México

De acuerdo con lo mencionado por Barrios (1991), tenemos que el café tiene un origen incierto en cuanto a que no se sabe inicialmente de donde proviene este grano, pero generalmente se acepta que el café proviene de Abisinia, Etiopía, África. Es durante el siglo XIV que inicia un peregrinaje hacia Arabia y de Arabia hacia la India; en el siglo XVIII cruza el Atlántico y llega a Martinica para después llegar a tierra firme.

A mediados del siglo XV, el café como bebida fue conocido por los árabes, gracias a Gemaladini Abdalah Mohammed Ben Said. Es para el año de 1495 que el café fue introducido a la Meca y es ahí en donde también sufre de su primera prohibición por parte de las autoridades y sociedad de aquella ciudad.⁵⁷ Es en los siglos XVI y XVII en donde tomó mayor fuerza en Europa accidental por medio del Papa Clemente VII.

“Es para 1927 que el café es introducido en Brasil; Cuba en 1748; Colombia en 1750; Puerto Rico en 1757; Costa Rica 1779; Venezuela 1784 y a México en 1790.”⁵⁸

En 1790 es cuando se introduce el café en México por medio de la importación de las Antillas y esto se corrobora con la existencia de una real ordenanza del gobierno español en 1792, donde eximía de impuestos a los utensilios para ingenios de azúcar y molinos de café. A su vez los registros muestran que las primeras exportaciones de café mexicano se dan en los años de 1802, 1803 y 1805 en las proporciones de 272, 483 y 36 Qq.

Para el año de 1828 se tiene registro de la primera plantación en la hacienda de Parota, Michoacán. Pero es a mediados de 1860 que la producción estaba localizada principalmente en el Estado de Veracruz. Pero ya para el año de 1880 Veracruz era considerado como el Estado más avanzado, dado que proporcionaba dos terceras partes de la cosecha.

⁵⁷ El Café en Cuetzalan. Barrios Marcos. P.19

⁵⁸ Ibid P. 30

La Producción del café en México

Lo que nosotros conocemos como café tiene un proceso complejo para la extracción del mismo, de acuerdo con Villanueva (1994) las especies de café que se cultivan en México son: Coffea Arábica y Coffea Robusta.

De acuerdo con Barrios (1991), menciona que la estructura principal del café se da de la siguiente manera.

Reino: Vegetal

Orden: Rubiáceas

Clase: Dicotiledóneas

Género: Coffea

Especia: Coffea Arábica

Variedades: Typica (Criollo)

Bourbón

Caturra

Mundo Novo

Márago

Garnica

Catoaí

Especie: Coffea Canephora

Variedad: Robusta

El café mexicano es un cultivo que está destinado a la exportación principalmente, y el principal mercado de destino son los Estados Unidos (EU). En las últimas décadas, el nivel de exportación ha tenido numerosos tropiezos y no ha sido constante.

En base a la Organización Internacional del Café (ICO) durante los últimos años se han exportado 352,200,308 sacos de café de 60 kg. y México se ha encontrado entre el cuarto lugar y sexto lugar constantemente, con alrededor del 5 al 6% del total de la exportación mundial. Los principales exportadores son Brasil con 30%, Colombia con 13%, Indonesia con 8% y México con el 4%. De manera contraria, los principales países importadores del grano son: Estados Unidos con 24%, la Comunidad Europea con el 44% y Japón con 7% (ICO, 2004).

Importancia Nacional del “Coffea Arábica”

En México se cultivan principalmente dos especies de café. De acuerdo con Villanueva (1994), el Coffea Arábica que llega a ocupar una superficie del 98% de la tierra con café, y la Coffea Canephora abarcando el 2% de la tierra destinada a este cultivo. El Coffea Arábica se distingue del Coffea Canephora por su sabor, además siendo menos ácido, también del Coffea Arábica es posible obtener más producto que del Coffea Canephora.

Hay varias regiones en el país en donde se produce el Coffea Arábica (café), dentro de las regiones del país de acuerdo con Castruita y Minor (2000), el café se cultiva desde la frontera con Guatemala hasta el Estado de Nayarit. Y es precisamente del occidente de México hasta la frontera con Guatemala que las cuatro regiones productoras del grano están localizadas.

1. **Vertiente del Golfo de México.** Esta región está comprendida por los Estados de: San Luis Potosí, Hidalgo, Querétaro, Puebla, Veracruz, y Tabasco. Una característica que hace ser muy especial a esta región es que no carece de agua y en invierno sólo hay falta de humedad.

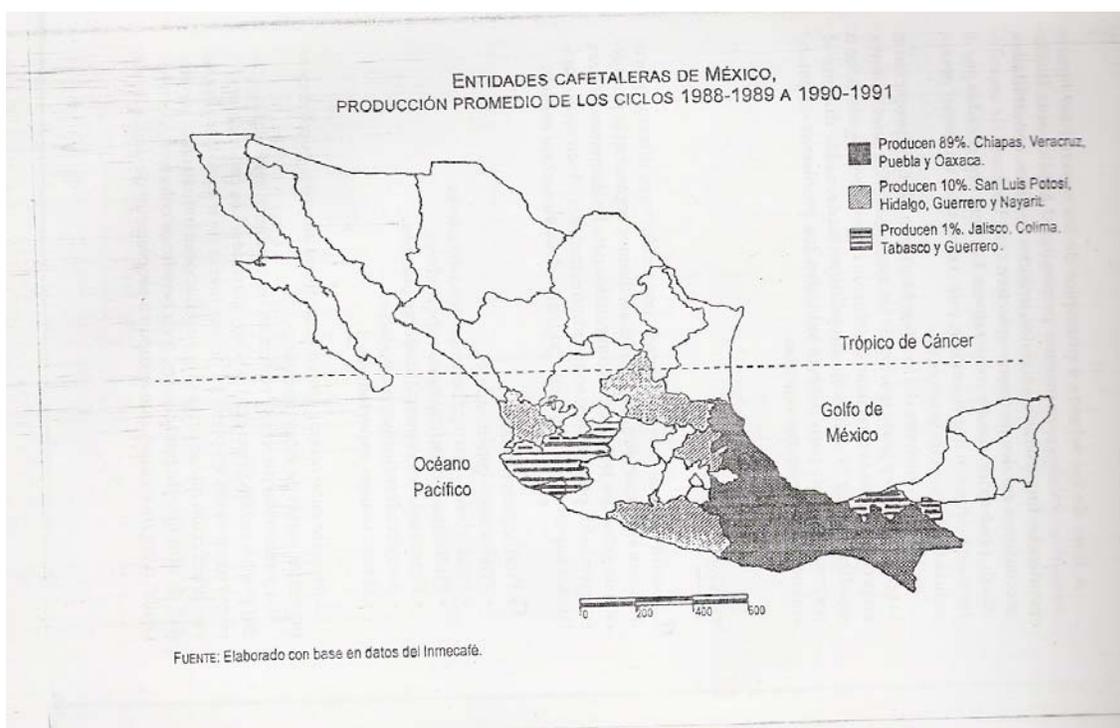
2. **Vertiente del Océano Pacífico.** Está región la comprenden los Estados de Nayarit, Jalisco, Colima, Guerrero y Oaxaca. La característica común de esta región es que tiene de seis a siete meses de sequía que comienza en Noviembre y termina en Abril o Mayo.

3. **Región Soconusco.** Comprende parte del estado de Chiapas, y aunque geográficamente esta localizado en la vertiente del Pacífico ésta difiere en clima a la de los demás Estados, de manera que sus precipitaciones pluviales son desde 2500 hasta 5000 milímetros métricos (mm) anuales.

4. **Región Centro-Norte de Chiapas.** Comprende parte del Estado de Chiapas y se caracteriza por tener periodos de sequía prolongados de Noviembre a Abril, además de que los suelos son profundos con valores de Ph entre 4.5 y 6, y medianos contenidos de materia orgánica.

En México se destaca la región de la Vertiente del Golfo, debido a que esta región produce alrededor del 85% de la producción del grano. Ver mapa

Mapa 1. Localización de las zonas cafetaleras en el territorio nacional



Fuente: Martínez, A. El Proceso Cafetalero en México. Universidad Nacional Autónoma de México. Instituto de Investigaciones Económicas. P. 94. 1998

La producción del café está muy localizada pues es muy específica en las áreas de los principales estados productores, que son: Chiapas, Veracruz, Oaxaca y Puebla.

De acuerdo a la superficie cosechada de café con respecto a los demás cultivos se puede observar en la siguiente tabla.

Tabla 12. Principales cultivos de México

Cultivo	Superficie Cosechada (miles de ha)	El café entre los principales cultivos de México	
		Valor de la producción (millones de nuevos pesos)	
		1985-1988	1989-1992
Maíz	6929	2175	9231
Frijol	1781	444	1904
Sorgo	1539	883	1908
trigo	994	563	2068
Café	642	493	301
Caña de Azucar	491	746	2764
Soya	333	189	737

Fuente: Santoyo, Díaz y Rodríguez. Sistema Agroindustrial Café en México: diagnóstico, problemática y alternativas. Universidad Autónoma de Chapingo. P. 4. 1996

En base a la tabla anterior se observa que la superficie cosechada del café está dentro de los siete cultivos más importantes de México, esto le da mayor importancia a la producción del grano debido a que son muchas las personas que trabajan en ese cultivo.

Definición del Área Geográfica de Estudio

México se encuentra ubicado geográficamente entre las coordenadas extremas son: Al sur, 14° 32' 27'' latitud norte, en la desembocadura del río Suchiate, frontera con Guatemala; al norte, 32° 43' 06'' latitud norte, en el Monumento 206, en la frontera con los Estados Unidos de Norteamérica; al este, 86° 42' 36'' longitud oeste, en el extremo sureste de la Isla Mujeres; y al oeste, 118° 27' 24'' longitud oeste, en la Roca Elefante de la Isla de Guadalupe, en el Océano Pacífico (INEGI, 2004).

México tiene una extensión territorial 1,964,375 de kilómetros cuadrados. Al norte limita con Estados Unidos, al sur con el Océano Pacífico y Guatemala, al este con el Golfo de México y Belice, y al oeste con el Océano Pacífico (INEGI, 2004).

Las zonas cafetaleras productoras del grano, vistas anteriormente, se encuentran ubicadas en los estados de Chiapas, Colima, Jalisco, Hidalgo, Guerrero, Nayarit, Oaxaca, Puebla, Querétaro, San Luis Potosí, Tabasco y Veracruz.

A través de los años en México se han dado una numerosa serie de particularidades que generaron diferencias en las zonas productoras de café. De acuerdo con Santoyo (1994), las regiones cafetaleras de nuestro país comprenden 400 municipios y más de 3500 comunidades, que se encuentran altitudinalmente entre los 250 y 1500 msnm, aunque hay regiones fuera de este rango; y además el mayor porcentaje se encuentra por arriba de 700 msnm, lo que aunado a factores de baja luminosidad, temperaturas frescas, precipitación suficiente y efectos de latitud, favorecen la fructificación, crecimiento y calidad del café. La temperatura promedio bajo la que se produce el café en México va del rango de 18 a 22°C que de acuerdo con Santoyo (1996) son los idóneos para el *Coffea arabica* L.

Condiciones Ambientales

Clima

Las condiciones climatológicas de México, en sus distintas regiones favorecen el desarrollo y producción del café, ya que éstas presentan un clima propicio que va 18° a 22°C, lo que aunado a factores de baja luminosidad, temperaturas frescas, precipitación suficiente y efectos de latitud, favorecen la fructificación, crecimiento y calidad del grano.

Vegetación

La vegetación que presentan los distintos estados de la República mexicana en donde se produce el café es muy variada. Un ejemplo de lo anterior se tiene a través de la espesa vegetación que hay en los estados de Veracruz, Puebla, Chiapas, Tabasco y Oaxaca. Otros estados cuentan con menor grado de vegetación, pero esto no es impedimento para la producción del café, como los estados de Querétaro, Guerrero, Jalisco, Hidalgo, Colima, San Luis Potosí y Nayarit. En algunos estados se aprovechan los cultivos de algunos otros productos para la producción del café.

Uso del Suelo

En la agricultura, se tienen como principales actividades económicas de maíz, frijol, sorgo y trigo. Para el caso del café, una gran parte se da en terrenos poco accesibles, lo cual hace de difícil acceso la introducción de maquinaria.

De acuerdo con Santoyo, Díaz y Rodríguez (1996), el café se cultiva en condiciones geográficas, económicas y socioculturales muy diversas determinadas por la existencia de variantes importantes en el tamaño de los predios cafetaleros, en los tipos de productores, en la tecnología de la producción, en los costos de producción y en los mecanismos de comercialización. En base a lo anterior, la diversidad y la polarización de la cafecultura mexicana son muy evidentes en el tamaño de los predios.⁵⁹

⁵⁹ Para más detalle, ver capítulo 3.

Sistema de Cultivo

De acuerdo con Santoyo, Díaz y Rodríguez (1996), las distintas zonas cafetaleras que se encuentran en México se caracterizan por sus contrastes ambientales, técnicos, económicos y socioculturales. Y en base a Escamilla (1993), es que se reconocen cinco distintos sistemas de producción de café: rusticano, policultivo tradicional, policultivo comercial y a pleno sol.

Sistema de cultivo rusticano. Es el modo de producción más simple, muy similar a las condiciones en que se encuentra en su estado silvestre, esto es, formando parte de la vegetación arbustiva de las selvas. Este sistema también es conocido como de montaña, además este sistema se distingue por que utiliza la sombra de algunas especies vegetales que se encuentre en el área.

Policultivo Tradicional. Este es un sistema autosostenible adaptado por diversos grupos de productores que utilizan tecnología tradicional bajo una estrategia de autosubsistencia. Este sistema se distingue por que este presente en casi todas las regiones cafetaleras. Además éste no requiere de una arquitectura bien definida para la producción del grano.

Sistema especializado. Este es el más utilizado en el país, se caracteriza por ser un monocultivo con el propósito de producir café con altos rendimientos.

Policultivo comercial. Este sistema se distingue por que la producción de café y especies asociadas están orientadas hacia esquemas de comercialización bajo una estrategia dirigida a obtener dos o más productos en una misma parcela. Las especies asociadas están preconcebidas para ocupar un sitio determinado en la estructura del cafetal, con el propósito de proporcionar sombra al café y obtener a la vez, un producto extra. Este sistema se aplica en el Soconusco, Cuetzalan, Selva Lacandona y Zona norte de Chiapas.

Sistema a pleno sol. Éste es la modalidad más intensiva y la técnica de producción menos ortodoxa. Los componentes centrales de éste son la utilización exclusiva de variedades mejoradas de porte bajo, densidades de hasta 5000 plantas/ha, elevado e indispensable uso de mano de agroquímicos, alta inversión financiera y uso intensivo de mano de obra.

En el siguiente cuadro se observa como están distribuidas los sistemas de cultivos en las diferentes zonas cafetaleras.

Tabla 13. Predominancia de sistemas de cultivos por regiones cafetaleras

Predominancia de sistemas de cultivo por regiones cafetaleras, 1994 (%)

Región	Rusticano	Policultivo tradicional	Especializado	Policultivo comercial	A pleno sol
Atoyac, Gro.	70	30	0	0	0
Selva Lacandona y Norte de Chaipas	3	28	60	8	1
Soconusco, Chis	0	15	50	5	30
Cuetzalan, Pue	0	85	5	5	5
Xicotepec, Pue	0	20	20	10	50
Zona Centro de Veracruz	1	32	54	12	1
Pluma Hidalgo y Pochutla, Oax.	65	5	25	5	0

Fuente: Santoyo, H. Sistema Agroindustrial Café en México: diagnóstica, problemáticas y alternativas. Universidad Autónoma de Chapingo. 1996. P. 33

Cosecha y Beneficiado del café

De acuerdo con Villanueva (1994) la recolección de cereza es la primera operación manual que se realiza; ésta se da cuando el grano ha alcanzado un color cereza uniforme. De acuerdo al tipo, edad y cuidados de un cafeto es que se pueden obtener distintos rendimientos de cereza y esos pueden oscilar entre 6.5 kgs por mata de cafeto variedad de garnica hasta 4.8 kgs de cereza variedad typica.

La transformación de café cereza al café pergamino se denomina beneficiado y el lugar donde se realiza la transformación se le llama beneficio.

“Los métodos o sistemas para el beneficiado son dos: el beneficio húmedo y el beneficio seco. El primero se emplea exclusivamente para obtener los cafés lavados tipo suave. El segundo, el beneficiado seco se utiliza en la obtención de los cafés no lavados (café bola o capulín) y en parte complementaria de los cafés lavados en su fase de pergamino a café oro o verde.

Beneficio Húmedo

Beneficio Húmedo:

- a) Para este proceso, el café se cosecha de septiembre a marzo. El producto de esta siembra se le da el nombre de café cereza. El primer paso se da con la división del café bueno del malo, a través de un sistema a base de flotación donde por peso el café es separado.
- b) Aquí se da el descascaramiento, por eso a esta etapa se le conoce como despulpe. Este procedimiento se efectúa por medio de máquinas con el principio de fricción y mediante discos metálicos dentados, los cuáles separan la pulpa del grano.
- c) En esta etapa se pone el grano en tanques de fermentación, en donde se ablandará la capa exterior del grano. El tiempo oscila entre 12 y 36 horas, dependiendo de las condiciones climáticas.
- d) Aquí se da el desprendimiento del mucílago por medio de canales de lavado cuya labor se efectúa manualmente y también a través de bombas; en donde se efectúa la remoción y desprendimiento de esta capa, a ésta etapa al café se le denomina como café escurrido.
- e) En esta etapa se da la fermentación y el lavado simultáneo. Éste se da en receptáculos conocidos como desmucilaginosos, los cuáles a través de una acción mecánica de propelas giratorias y de la reacción química de enzimas, llevan a cabo el proceso.
- f) Esta es la etapa de secado u oreado, se lleva a cabo en patios exponiéndose a los rayos solares o en máquinas oreadoras y la finalidad de esta etapa es reducir la humedad del grano.
- g) El secado, tanto del café escurrido como del oreado hay dos maneras. Primero, consiste en tenderlo a los rayos solares y en capas delgadas por un periodo prolongado, menor a una semana. Segundo, se efectúa en máquinas secadoras que consisten en un gran cilindro, en cuyo eje es inyectado aire caliente originado asimismo por una fuente de energía calorífica y un ventilador, a el café terminado este proceso se le conoce como pergamino seco.

Beneficio seco

Beneficio Seco

- a) En esta etapa se separan las impurezas del café pergamino, de manera que únicamente se procese el de mejor calidad. Esto se hace por medio de una clasificadora de cribas, la cuál sólo permita la salida a proceso de los granos en forma plano-convexa (café pergamino).
- b) Aquí se descascara el producto, o sea, se desprende la capa conocida como pergamino, mediante la fricción de un cilindro metálico contra un recubrimiento del mismo material, que a través del giramiento desprende la cáscara, la cuál es expulsada por medio de un sistema de aire.
- c) Es aquí, en donde se lleva a cabo la clasificación por tamaño y forma, y se hace mediante clasificadoras de zaranda de movimiento recíproco o también en máquinas que simulan el efecto de zaranda, y las máquinas únicamente permiten el paso de los granos planos-convexos y en diferentes tamaños, separando los cafés de forma irregular.
- d) También hay otro tipo de clasificación conocida como catadoras, las cuáles separan algún tipo de impurezas que aun pudiera contener el café.
- e) Asimismo se hace otra clasificación que se conoce como Oliver y Sutton, por medio de esta se hace pasar al café por una superficie separe los granos de mayor y menor peso.
- f) Aquí se utilizan máquinas electrónicas que seleccionan al café por su color, está funciona por medio de un patrón de ajuste de color y un sistema computarizado, que va separando los cafés que no corresponden al patrón del color característico del grano.
- g) Se da el envasado, que consiste en que de manera uniforme se pongan los sacos con un peso neto de 69 kgs de café oro o morteadado tipo exportación.⁶⁰

⁶⁰ Ibid P. 24

Tabla 14. Diagrama del Beneficio Húmedo y Seco

DIAGRAMA DE BENEFICIADO

BENEFICIO HUMADO

FASE	RECIBO Y CLASIFICACION	DESP.	FERMENTACION	LAVADO	OREADO	SECADO
MAQUINARIA	SIFON O TOLVA	DESPUL	TANQ. FERM U DESMUCILAG	CANAL BOMBA CAU	PATIO U OREADORA	PATIO O SECADORA
TIPO DE CAFÉ OBTENIDO	CEREZA	DESPULPADO	DESMIELADO	ESCURRIDO	OREADO	PERG. SECO

BENEFICO SECO

RECIBO	LIMPIAR	MORTEAR	CLASIFICACIÓN TAMAÑO	CLASIFICACIÓN PESO	CLASIFICACIÓN COLOR	PULIR
TOLVA	ZARANDA CLASIFICADORA	MORTEADO	CLASIFICACIÓN DE ZARANDA CRIBAS	CLASIFICACIÓN OLIVER SUTTON CATADORA	ELECTRÓNICA	PULIDORA
PERG. SECO	PERG. SECO LIMPIO	ORO SIN CLASIFICACIÓN	ORO CLASIFICACIÓN	ORO CLASIFICACIÓN	ORO CLASIFICACIÓN	ORO EXPORTACIÓN

Fuente: Barrios M. El Café en Cuetzalan. 1991. p 28

Calidades del Grano

De acuerdo con Barrios (1991) la determinación de la calidad del café se efectúa con juicios subjetivos, y el proceso se realiza en varios pasos. El primero de ellos consiste en tener una muestra representativa de la partida o lote a clasificar y se determinan en primera instancia los porcentajes de humedad, mancha y tamaño del grano. El segundo paso es la obtención del rendimiento, es decir, ver cuántos kilogramos de pergamino seco son necesarios para obtener un quintal (Qq)⁶¹ de café oro, y se procede a tostar una parte de la muestra en cuestión, preparándose a sí mismo una infusión de la cual mediante la degustación y absorción de la misma, se determinará la calidad o daño del producto. Para poder determinar la calidad del producto se mide que el café contenga un alto grado de acidez, cuerpo y sabor. En mayor o menor contenido de éstas definen su valía.

⁶¹ Un quintal equivale a 46 kgs. en café oro o morteadado. Esto indica que para obtener un Qq de café oro se necesitan como promedio 57.5 kgs de pergamino seco y 245 kgs de café cereza. Ver Barrios (1991) para distintas equivalencias.

Tabla 15. Calidades del Grano

Altura de Planteación	Calidad	Características
300 a 650 mts s.n.m.	Bueno Lavado	Bajo contenido de acidez, cuerpo y sabor
650 a 950 mst s.n.m.	Prima Lavado	Regular contenido, acidez, cuerpo y sabor
950 mts en adelante s.n.m.	Altura	Alto contenido: acidez, cuerpo y sabor

Fuente: Barrios, M. El Café en Cuetzalan. 1991

En el cuadro anterior se puede observar lo mencionado con anterioridad, en que la calidad del café depende del grado de acidez, cuerpo y sabor.

Torrefacción

Finalmente antes de ponerse al grano a la venta como producto final, el café debe de sufrir una etapa más en el proceso de la obtención del café y está es, la industrialización. En otras palabras, la industrialización final del café es la transformación del café oro en café tostado, molido o soluble. El café oro debe salir del beneficiado seco clasificado por tamaño, forma y grado de humedad; es en la última paso que se deja al descubierto las distintas calidades del café.

A partir de aquí, el flujo de café verde hacia su segundo proceso de industrialización comienza en la selección que los fabricantes hacen de las calidades del café verde que quieren mezclar a fin de producir el tostado y el molido específicos del sabor y aroma propio de cada marca de café en el mercado.

La siguiente etapa es descafeinización o directamente la torrefacción, es decir, el tostado del café verde (u oro), proceso mediante el cual se calientan los granos a temperaturas mayores a 200 grados centígrados. Para extraer la cafeína se trata el grano con un proceso en el que intervienen sustancias químicas y maquinaria sencilla. Después de ese proceso los granos se someten a la torrefacción o solubilización⁶².

Al cabo de los procesos anteriores, los tipos de café que se obtienen a partir del proceso industrial inicial, es decir, el beneficiado, así como en la siguiente fase industrial, son los siguientes.

⁶² Martínez, A. El Proceso Cafetalero Mexicano. Universidad Autónoma de México. Instituto de Investigaciones Económicas. 1998. p. 51

Tabla 16. Tipos de café industrializado

Tipos de Café Industrializados	
1.	Café verde
2.	Café verde descafeinado
3.	Café 100% puro
4.	Café 100% puro tostado en grano o molido descafeinado
5.	Café tostado y mezclado con azúcar
6.	Café soluble instantáneo en polvo o normal
7.	Café soluble instantáneo en polvo o descafeinado
8.	Café soluble instantáneo aglomerado descafeinado
9.	Café soluble instantáneo liofilizado
10.	Café instantáneo liofilizado descafeinado

Fuente: INMECAFÉ, gerencia de Operaciones. Citado por Martínez, 1998

Características del Mercado Mundial del Café

El mercado internacional del café tiene una característica muy especial y es que éste estuvo regulado por muchos años, por medio de cuotas de exportación.

Antes de iniciarse este sistema de exportación por parte de los países integrantes, entre 1946 y 1961 se sucedieron diez acuerdos sobre café, pero éstos no agrupaban a la totalidad de los participantes, lo cual ocasionaba que no duraran mucho tiempo, debido a que generalmente uno de los países productores no cumplía con lo establecido en los acuerdos y esto generaba el rompimiento de algún acuerdo. El objetivo primordial de estos acuerdos era el de estabilizar el nivel de precios ocasionado por un exceso de oferta, principalmente por las buenas cosechas en Brasil después de la posguerra y ante el aumento de la participación en el mercado de los países africanos.

Finalmente en 1962 se firmó el primer Acuerdo Internacional del Café (AIC), en donde intervenían 39 países, 26 exportadores y 13 importadores. El Acuerdo entró en vigor para el 1º de septiembre de 1963.

Después de un largo proceso de organización fomentado por los países productores fue que en 1962 se creó la Organización Internacional del Café (OIC), y de acuerdo con Gómez (2001), el esfuerzo de los países productores culminó el 1º de Septiembre de 1963 con la entrada en vigor del primer Convenio Internacional del Café (CIC). Inicialmente los acuerdos tenían una duración de cinco años, los acuerdos fueron seis en 1962, 1968, 1976, 1983, 1994 y 2001. Los principales objetivos de los convenios internacionales del café fueron: “Equilibrar la oferta y la demanda del grano, buscando asegurar los consumidores

un adecuado abastecimiento del café a precios equitativos, así como otorgar precios competitivos a los productores, propiciando un equilibrio a largo plazo entre la producción y el consumo; dicho equilibrio se intentó alcanzar mediante el establecimiento de una serie de normas entre las cuales las más importantes eran las cláusulas económicas, que tenían como punto central distribuir ordenadamente la demanda mundial entre los países productores. Además, se pretendió aumentar el consumo de café, realizar investigaciones así como administrar y vigilar el cumplimiento de convenios internacionales de café”⁶³. En los dos últimos convenios las cláusulas económicas ya no tenían efecto, debido a que habían desaparecido

El órgano directivo y la máxima autoridad de la organización internacional del café, esta integrada por todos los países miembros, el consejo esta integrado por un representante de los países miembros, el consejo elige para cada año cafetalero un presidente y tres vicepresidentes, alternándose los cargos entre las dos categorías de miembros, los exportadores y los importadores con mil votos para cada grupo. Para la toma de decisiones los países miembros tienen cinco votos básicos y los restantes se distribuyen en base al volumen promedio de sus exportaciones e importaciones para los siguientes cuatro años⁶⁴.

⁶³ Gómez. Op. cit. p. 4

⁶⁴ La información se tomó de www.ico.org.