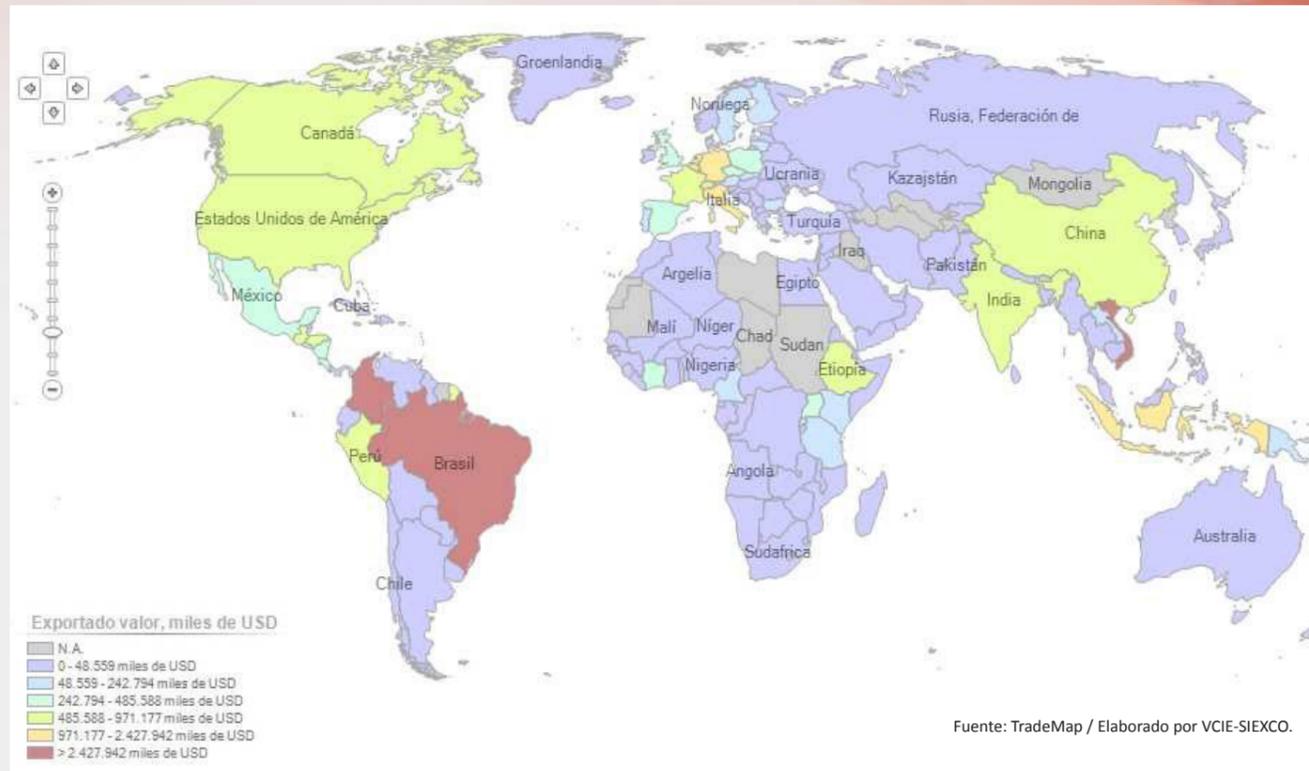


Lista de los países exportadores para el producto seleccionado en 2016

Producto: 0901 Café, incluye tostado o descafeinado; cáscara y cascarilla de café; sucedáneos de café que contengan café en cualquier proporción



BOLETÍN del EXPORTADOR

Serie: Productos de la Oferta Exportable



Nº 13

Café

PLATAFORMA DE SERVICIOS VIRTUALES
PARA EL EXPORTADOR

www.vcie.produccion.gob.bo



BOLIVIA

www.vcie.produccion.gob.bo



Café

El café es una de las bebidas más populares del mundo. Su sabor, textura y aroma son el resultado de la selección del tipo de planta combinado con las condiciones geográficas y climas apropiados.

El café boliviano es 100% puro, en Bolivia se produce uno de los mejores granos del mundo de muy alta calidad en el departamento de La Paz.

Nombre científico: Coffea arábica

Nombre comercial: Café, Coffe, Coffea arábica.

CLASIFICACIÓN ARANCELARIA

La exportación de café se realiza según las siguientes partidas arancelarias:

Partida arancelaria	Descripción
0901111000	Café sin tostar sin descafeinar para siembra
0901119000	Los demás cafés sin tostar sin descafeinar
0901211000	Café tostado en grano, sin descafeinar
0901212000	Café tostado, molido, sin descafeinar
0901220000	Café tostado descafeinado
0901900000	Los demás, sucedáneos del café que contengan café en cualquier proporción

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Las características principales del café están en el grano mismo que se encuentra dentro del fruto de la planta, denominado cereza. El café se obtiene del árbol del cafeto, requieren de una temperatura elevada entre (20° a 25° C) y una humedad atmosférica importante. Es una planta que requiere de sombra, protección del viento y de las temperaturas bajas.

Variedades del Café

Los distintos cafés del mundo se clasifican por su calidad y la primera manera de diferenciarlos es por la especie vegetal al que pertenecen: Arábica (Coffea arábica) considerado como de mejor calidad y menor contenido en cafeína; Robusta (Coffea canéphora) señalada como de menor calidad, pero con más contenido en cafeína y sabor; finalmente Libérica y Excelsa (Coffea libérica y Coffea excelsa) considerados ambos como de baja calidad.

Arábica

El café Arábica es un arbusto grande con hojas ovaladas verde oscuro. Es genéticamente diferente de otras especies de café. El fruto es ovalado y tarda en madurar de 7 a 9 meses. El café Arábica es a menudo susceptible a plagas y enfermedades. El café Arábica se cultiva en toda Latinoamérica, en África Central y Oriental, en la India y un poco en Indonesia.

Robusta

Es un árbol que puede crecer hasta alcanzar 10 metros de altura y tiene una raíz poco profunda. El fruto es redondeado y tarda hasta 11 meses en madurar; la semilla es de forma alargada y más pequeña que la del café arábica. El café Robusta se cultiva en África Central y

Occidental, en todo el Sudeste de Asia y un poco en Brasil.

Libérica

Es un árbol fuerte y de gran tamaño, de hasta 18 metros de altura, de hojas grandes y duro. El fruto y la semilla (grano) son también grandes. El café Libérica se cultiva en Malasia y en África Occidental.

Excelsa

Es un árbol con hojas grandes, de 6-20 metros de altura, con la corteza de tono gris y rayada longitudinalmente. Las hojas varían en tamaño, pero son más o menos ovaladas, con la punta angosta. Las vainas son de 18-28 cm de largo, de 9-12 cm de ancho; las flores son pequeñas, de color blanco o rosado.

Una de las mayores ventajas del café Excelsa es que crece muy bien en áreas secas y es muy resistente a enfermedades. En el comercio se encuentra muy poco café excelsa verdadero, debido a que los árboles cuando están completamente desarrollados son demasiado altos para poder recolectar la fruta con facilidad. En vez de ello, los frutos secos se recogen, a medida que caen. Este café es de baja calidad.

Tipos de Café según su origen

Según el lugar donde se produce tenemos los siguientes tipos de café:

Cafés americanos: Son aquellos que se producen principalmente en el Caribe y en Brasil. Entre ellos tenemos algunos tan reconocidos como:

- **Café colombiano:** Es una variedad de café con un aroma muy fuerte y un toque amargo. Se considera uno de los cafés mejores del mundo. Las principales regiones productoras de este país son Medellín, Manizales y Armenia.
- **Café del Brasil:** Se cultiva en zonas llanas, por lo que su calidad se considera inferior a los cultivados en altura. Presenta un sabor suave y dulce. Entre todos ellos destaca el café de Santos. Otros cafés reconocidos son Do Ponto, Pilao, Melitta y Caboclo. Brasil es el mayor productor del mundo de café. Las principales zonas productoras son Santos y Ríos.
- **Café de Costa Rica:** Este café es muy famoso en Europa. Tiene una textura seca y un sabor afrutado. Es uno de los cafés que más se utiliza en los desayunos. Dentro de las variedades es el Tarazu, el Rey, el Britt y el Volio. Las principales zonas productoras son Tarazu y tres Ríos.
- **Café de Guatemala:** El café guatemalteco es muy reconocida por su sabor, entre los principales cafés tenemos: el Cobán, el Huehuetenango, el San Marcos o el Antigua. Las principales zonas productoras son: Antigua, San Marcos, Cobán, Atitlán y Huehuetenango.
- **Café de Jamaica:** El café jamaicano es amargo, excepto el mundialmente reconocido Montaña Azul, que es el café más caro del mundo. Su sabor es dulce, suave y aromático.
- **Café de Nicaragua:** Se produce principalmente en las zonas de Matagalpa y Jinotega. Es un café producido a unos 1.500 metros sobre el nivel del mar. Se trata de un café con sabor achocolatado.
- **Café del Perú:** Se produce principalmente en las regiones de Ayacucho, Cuzco, Chenchamayo y Urubamba. Tiene un sabor dulce y un aroma suave.
- **Café de México:** Se produce principalmente en las regiones de Coatepec, Tapachula, Oaxaca y Chiapas. Presenta un aroma delicado con una ligera acidez.

Cafés Árabes: Entre todos ellos destaca el café moka. Tiene un sabor a fruta. Es un café de alta calidad, caro y muy apreciado. Se produce solamente en el Yemen.

Cafés africanos: Son cafés que se producen en la parte oriental y tropical de África. Entre todos ellos destacan los siguientes:

- **Café de Tanzania:** Se producen en las estribaciones de los montes de Meru y Kilimanjaro. Son cafés con mucho aroma y bastante acidez.
- **Café de Kenia:** Se dan en las zonas que están muy cerca del monte Kenia, al igual que los de Tanzania son muy aromáticos y ácidos.
- **Café de Etiopía:** Se producen en las regiones de Harar y Yirgacheffe. Dan lugar a un tipo de café afrutado con un aroma vinoso y una acidez menor que los dos anteriores.

Cafés de Asia: Dentro de Asia los cafés más reconocidos son:

- **Café de la India:** Sus principales zonas productoras son Malabar, Karnatak, Kerla y Taminaldu. Son variedades de café muy poco acidas que se utilizan principalmente para mezclas.
- **Café de Java:** Se produce en esta isla y es muy parecido al jamaicano.
- **Café de Sumatra:** En la región de Lintong, al norte de Sumatra se produce un café mundialmente conocido por su acidez y conocido bajo los nombres comerciales de Lintong o Mandheling.
- **Café de Célebes:** Crece en las montañas de Toraja en la isla de Célebes dentro del archipiélago de Malay, en Indonesia. Es famoso por su fuerte sabor y su elevada acidez.

Café de Hawái: La región de Kona en la isla de Hawái, en la Polinesia, produce café con un aroma complejo e intenso y bastante ácido.

Uso y PREPARACIONES del CAFÉ

Usos curativos del café

Café como planta medicinal

El café es una planta medicinal muy rica en cafeína, sobre todo sus semillas se encuentran otros componentes como el ácido clorogénico (entre 70 y 350 miligramos por taza), es un potente antioxidante, para la digestión y el sistema nervioso. De esta manera la infusión de café se usa para mantenerse despierto.

Café, estimulante digestivo

Las infusiones de café son digestivas, resultan adecuadas para favorecer la digestión de los alimentos ya que, como muchas plantas de sabor amargo, tiene propiedades digestivas al estimular el estómago y el hígado e incrementar la secreción de los jugos digestivos y biliares.

Un uso demasiado elevado o frecuente de esta bebida puede producir el efecto contrario, originando acidez gástrica, dolor de estómago, irritación intestinal, diarrea o estreñimiento, etc.

Café para la migraña

La infusión de café es adecuada para el tratamiento del dolor de cabeza. En medicina, se utiliza la cafeína en la elaboración de medicamentos para el dolor de cabeza, muscular, artritis, etc.

Café para el rendimiento deportivo

El café puede aumentar el rendimiento de los deportistas debido a que estimula la liberación de hormonas que nos hacen estar activos.

Café para perder peso

El café tiene muchos componentes con propiedades diuréticas (principalmente la cafeína). Se utiliza como un remedio habitual para combatir la obesidad, que estimula la quema de grasas.

¿Café para la enfermedad de Parkinson?

Las personas que presentan niveles elevados de cafeína en la sangre son menos propensas a padecer la enfermedad de Parkinson.

Café para bajar la fiebre

La infusión de hojas de café es un remedio tradicional para reducir la fiebre.

¿Cuánto café es recomendable consumir como máximo?

En todo caso, se recomienda que la ingestión diaria de cafeína no debería superar los 250 y 300 mg diarios, independientemente de la fuente de donde proceda. La lista siguiente muestra el contenido en cafeína de algunos preparados con café:

Contenido en cafeína de algunas bebidas con café	
Café exprés	110-150 mg
Café saludable instantáneo	40-108 mg
Café largo o americano	70-90 mg

Tipos de café según su preparación

Según la forma de preparar el café tenemos los siguientes tipos:

Café expreso: Se lo realiza a presión mediante una cafetera exprés, a diferencia del café producido por la cafetera a gotero por la elevada temperatura y presión a la que se obtiene la infusión. A veces el café expreso se mezcla con la leche para dar diferentes sabores:

Café con leche: Es una combinación de leche con café expreso.

Café Cortado: Es un café al que se le añade espuma de leche. También puede ser un vaso de café expreso al que se le añaden unas gotas de leche para "cortar" el sabor del café.

Café Capuchino: Esta realizado con la combinación a partes iguales de café expreso, leche y espuma de leche. Sobre la espuma de leche que queda en la parte superior de la preparación se vierten trocitos de chocolate.

Café Bombón: Se prepara en un vaso pequeño con dos terceras partes de café y leche condensada.

Café Vienés: Es la combinación de café expreso con leche batida adornada con trocitos de chocolate. A diferencia del capuchino la proporción de café suele ser mayor que la leche.

Café moca o moka: Es la combinación a partes iguales de café expreso, leche y chocolate.

Café de puchero: Es el café tradicional, se lo realiza manualmente sin ayuda de ninguna máquina, solamente con un recipiente casero.

CONSUMO del CAFÉ

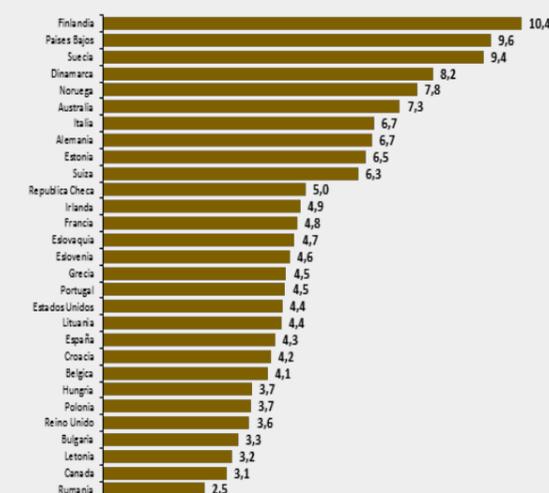
Un estudio sugiere que tres cafés al día reducen la mortalidad prematura entre un 8% y un 18%

El consumo de unas tres tazas de café al día puede tener efectos beneficiosos para la salud ya que se asocia con un menor riesgo de muerte, por cualquier causa, en especial por enfermedades cardíacas y del sistema digestivo. Reduce la mortalidad prematura un 18% en hombres y un 8% en mujeres, el café, en todo el mundo se consumen a diario unos 2.250 millones de tazas, según la Organización Mundial de la Salud (OMS) 2016.

Finlandia, el principal consumidor de café

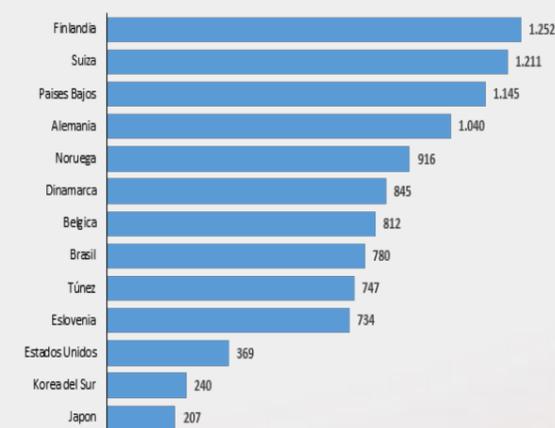
Los ciudadanos de los países nórdicos son los que más consumen café por cabeza en Europa. En este sentido, los finlandeses, con 10,35 kg per cápita al año se encuentran a la cabeza de la lista, seguidos de los residentes en los Países Bajos, con 9,58 kg por persona, y los suecos, con 9,40 kg. Los españoles solo consumen 4,25 kg, los que menos consumen esta bebida caliente son los ciudadanos rumanos, con 2,51 kg.

Países en los que se bebe más café
Consumo de café por persona en Europa y América del Norte en 2016
Kg per cápita (por persona en promedio)



Fuente: Statista Consumer Market Outlook 2016

Consumo anual de tazas de café por persona, 2016



Fuente: Statista Consumer Market Outlook 2016, Euromonitor y Wall Street Journal

Los primeros tres puestos los ocupan Finlandia, Suiza y Países Bajos, donde se consume en promedio 1.252, 1.211 y 1.145 tazas de café al año, respectivamente. Lo equivalente a 3,5 tazas al día, 3,3 y 3,1, en su orden.

PRODUCCIÓN NACIONAL

Las principales zonas cafetaleras de Bolivia se encuentran en las provincias de Caranavi, Nor y Sud Yungas del departamento de La Paz, la especie que se produce es la Arábica, el cual concentra el 96% de la producción de café a nivel nacional, seguido por Santa Cruz con un 3% y Cochabamba con un 1%.

En la actualidad la producción del café en Bolivia está distribuida en los siguientes departamentos:

Principales zonas productoras de Café

	Prov. Caranavi:	Caranavi
La Paz 96%	Prov. Nor yungas:	Coroico, Coripata
	Prov. Sud Yungas:	Asunta, Chulumani, Irupana
	Prov. Franz Tamayo:	Apolo
	Prov. Inquisivi:	Circuata, Licoma, Cajuata
	Prov. Larecaja:	Larecaja
Santa Cruz 3%	Prov. Ichilo:	Buena Vista
	Prov. San Ignacio de Velasco:	San Ignacio de Velasco
	Prov. Sara	
Cochabamba 1%	Provincia Chapare:	Chapare

Fuente: INE. / Elaborado por VCIE-SIEXCO.

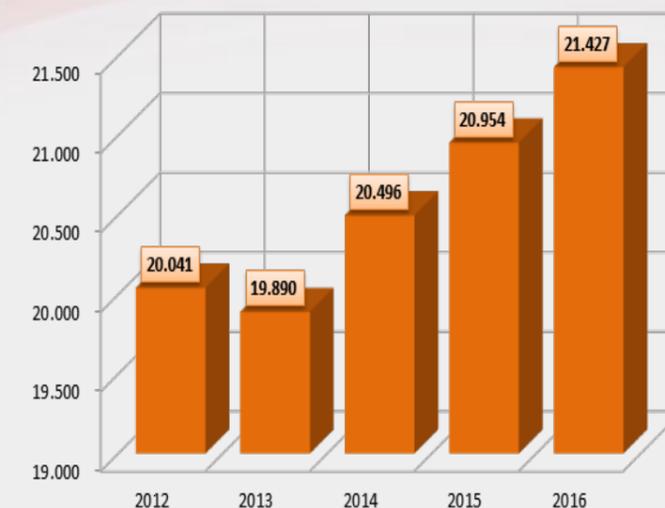
- **Provincia de Caranavi:** Esta provincia es eminentemente productora de café, ya que concentra el 85% de la producción nacional, en el cual se distinguen tres zonas definidas por su altitud (alta, media y baja).
- **Provincia Nor Yungas:** Teniendo dos municipios, Coroico y Coripata, en ambos el cultivo de coca es la actividad económica más importante siendo el café un producto secundario.
- **Provincia Sud Yungas:** Los municipios cafetaleros de esta provincia son Chulumani, Irupana; La Asunta y el Municipio de Palos Blancos, presentándose las tres zonas altitudinales.

Producción de café según departamentos (Campaña agrícola 2012-2016, en Toneladas métricas)

Departamento	2012	2013	2014	2015	2016	Part. % 2016	Var. % 2016/2015
CHUQUISACA	4	4	4	4	4	0,0%	-2,8%
LA PAZ	19.249	19.066	19.663	20.071	20.525	95,8%	2,3%
COCHABAMBA	146	166	158	172	176	0,8%	2,4%
TARIJA	9	9	9	10	10	0,0%	4,0%
SANTA CRUZ	538	546	558	571	584	2,7%	2,3%
BENI	79	82	86	108	110	0,5%	1,5%
PANDO	16	17	17	18	18	0,1%	0,0%
TOTAL	20.041	19.890	20.496	20.954	21.427	100,0%	2,3%

Fuente: INE. / Elaborado por VCIE-SIEXCO.

Producción de Café Gestión 2012-2016 (Expresado en toneladas)



Fuente: INE. / Elaborado por VCIE-SIEXCO.

Enfermedades en el cultivo de café

La presencia de enfermedades y plagas se constituye en un problema muy serio en zonas cafetaleras, no solo por disminuir la producción drásticamente, sino también porque la calidad del producto es afectada, por enfermedades como la roya y el ojo de gallo y plagas como la broca de café. Las enfermedades con mayor incidencia y con mayor severidad son las siguientes:

- La Roya del Cafeto (*Hemileia vastatrix*)

es la enfermedad más importante en cafetales. Esta es causada por el hongo *Hemileia vastatrix* el cual infecta las hojas del cafeto. La infección por este hongo ocasiona la caída prematura de las hojas. En general todas las especies cultivadas de café son atacadas en mayor o menor grado por la roya. Algunas variedades de café son más susceptibles al hongo *Hemileia vastatrix*.

- Ojo de Gallo (*Mycena citricolor*)

Ocasionada por *Mycenaci tricolor*, esta enfermedad se produce por el exceso de sombra, y donde hay alta humedad relativa (Cerca de arroyos y quebradas). El ojo de gallo ataca hojas y frutos en todos sus estados de desarrollo y se observa como una mancha redonda hundida y de diferente tamaño, tomando un color amarillento, volviéndose pardo al final.

- Broca de café

Es una plaga nativa de África, aunque muy difundida en casi la totalidad de las zonas productoras de café del mundo. Se trata de un pequeño insecto de color negro, parecido al gorgojo del frijol, que se alimenta y reproduce exclusivamente en los granos de café. El ataque se produce durante los 40-50 días después de la floración del cafeto. Las larvas se desarrollan dentro del fruto y, junto a los adultos, se comen el grano. Las consecuencias son la caída de los frutos, la disminución del rendimiento de los cafetos.

Fases de Cultivo o Procesos del Café

COSECHA



Después de cosecha, se mide la cantidad de cosecha para pagar cosechadora.

ACOPIO



Acopio de café guinda a la planta. Taxi debe estar limpio para pagar cosechadora.

CANAL DE CORRETEO O LAVADO



Canal correteo selecciona tres clases Primera (izq) Segunda (centro) y Tercera (Der)

SELECCIÓN DEL CAFÉ



Selección de café guinda después de la cosecha.

DESPULPADORA METÁLICA



Esta máquina se usa para el proceso secado, conocido también como café sin lavar o café natural.

FERMENTACIÓN



Fermentación de café, en saquillo

LAVADO EN BATEA



Lavado de café, en batea de madera

LAVADO EN CANAL



Lavado de café en canal de correteo familiar

SECADO EN CACHI



Secado de café en cachi con diferente clase

SECADO EN TARIMA



Secado de café en tarima

TRILLADOR Y FLOTADOR



Este proceso consiste en separar del grano o cáscara de café.

SELECCIÓN DEL CAFÉ



Después del secado, se realiza un proceso manual de selección a mano del café. Este proceso permite de eliminar todos los granos del café que tienen defectos

PRODUCTO DE EXPORTACIÓN

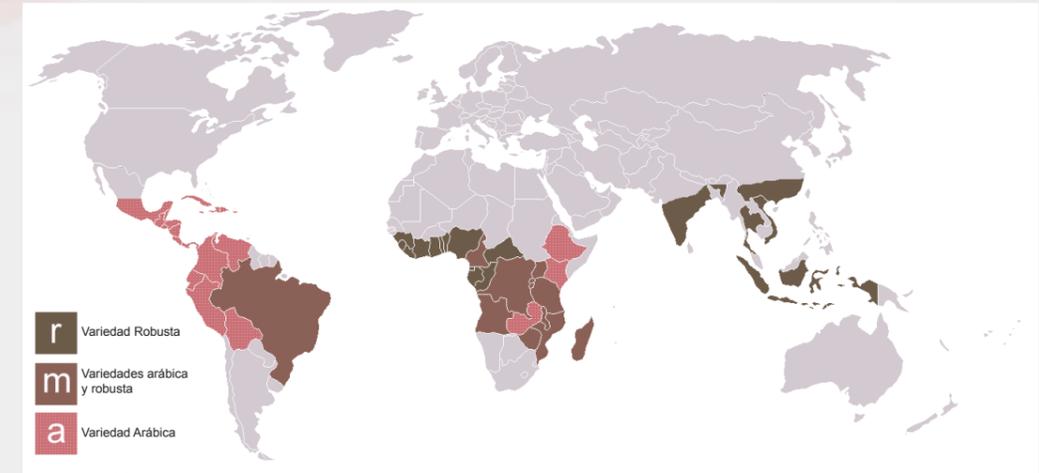


Café de oro verde exportable esperando al despacho

PRODUCCIÓN MUNDIAL del CAFÉ

Los primeros tres puestos los ocupan Finlandia, Suiza y Países Bajos, donde se consume en promedio 1.252, 1.211 y 1.145 tazas de café al año, respectivamente. Lo equivalente a 3,5 tazas al día, 3,3 y 3,1, en su orden.

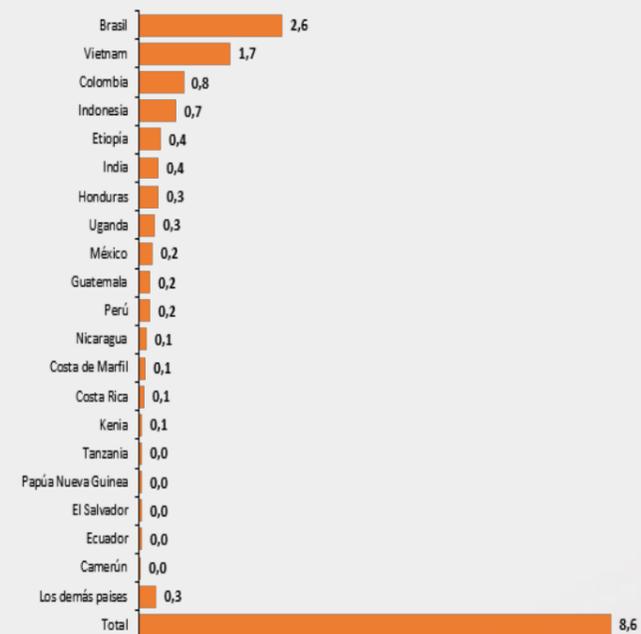
Países productores de café, arábica y robusta



Fuente: FAOSTAT, 2016

Principales productores de café del mundo en el año 2016

Millones de toneladas



Fuente: FAOSTAT, 2016

Tipos de café y países que lo producen

	Tipo	País
América	Robusta	Brasil, Ecuador y Trinidad Tobago
	Arábica	Brasil, Paraguay Ecuador, Colombia, Bolivia, Costa Rica, Cuba, El Salvador, Hawái, Puerto Rico, Guatemala, Haití, Nicaragua, Jamaica, México, Honduras, Panamá, Perú, República Dominicana y Venezuela.
Asia	Robusta	Filipinas, India, Laos, Malasia, Sri Lanka, Tailandia, Vietnam.
	Arábica	Indonesia, Papúa New Guinea.
África	Robusta	Angola, Benín, Camerún, Congo, Costa de Marfil, Ghana, Guinea, Gabón, Liberia, Madagascar, Nigeria, Sierra León, Togo y Uganda.
	Arábica	Etiopia, Kenia, Tanzania, Burundi, Camerún, Congo, Madagascar, Malawí, Nigeria, Ruanda Zambia.

Fuente: FAOSTAT, 2016

EXPORTACIONES BOLIVIANAS

Exportaciones totales

En el período 2006-2016, las exportaciones de Café acumularon 172 millones de dólares, por la venta de 44.227 toneladas. Las ventas de este grupo de productos decrecieron notablemente tanto en valor como en volumen, 46% y 76% respectivamente.

Al mes de agosto de 2017, las ventas externas de café registraron un decrecimiento en el volumen 24%, por su parte el valor exportado alcanzó una caída de 27% en relación al mismo período de la gestión pasada.

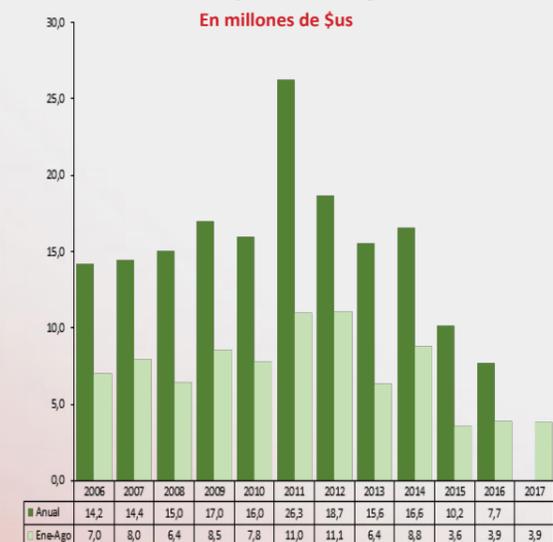
Exportaciones Bolivianas de Café

GESTION	Valor MM\$	Peso bruto TM	Var. % MM\$	Var. % TM
2006	14,2	5.701		
2007	14,4	5.298	1,5%	-7,1%
2008	15,0	4.446	4,3%	-16,1%
2009	17,0	5.195	13,0%	16,8%
2010	16,0	4.625	-5,8%	-11,0%
2011	26,3	4.603	64,1%	-0,5%
2012	18,7	3.923	-28,8%	-14,8%
2013	15,6	3.655	-16,7%	-6,8%
2014	16,6	3.601	6,5%	-1,5%
2015	10,2	1.838	-38,6%	-48,9%
2016	7,7	1.342	-24,2%	-27,0%

Fuente: INE. / Elaborado por VCIE-SIEXCO.

Exportaciones Bolivianas de Café

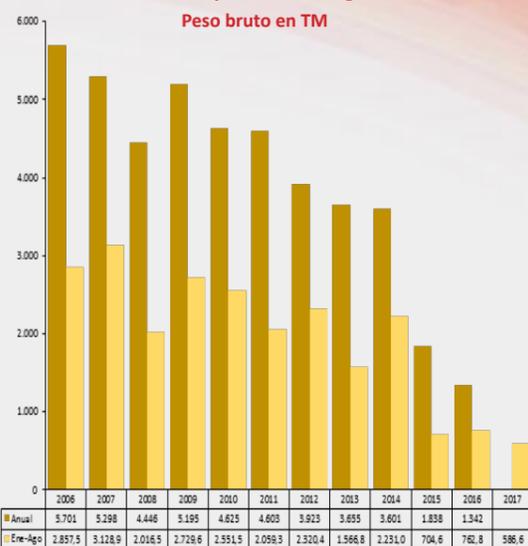
Gestión 2006-2016 y Periodo Ene-Ago 2006-2017



Fuente: INE. / Elaborado por VCIE-SIEXCO.

Exportaciones Bolivianas de Café

Gestión 2006-2016 y Periodo Ene-Ago 2006-2017



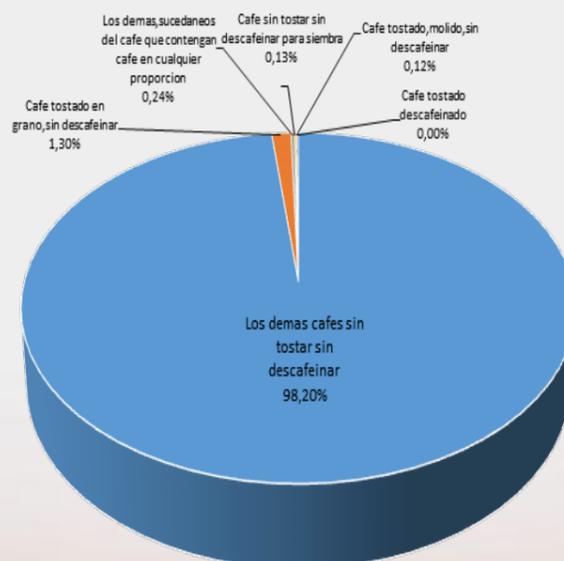
Fuente: INE. / Elaborado por VCIE-SIEXCO.

Exportaciones por producto

Dentro de las exportaciones de café, se exportó un solo producto en mayores cantidades en el periodo 2006-2016, comprendida en la subpartida: "0901119000 - Los demás cafés sin tostar sin descafeinar" y su tasa de participación en las ventas acumuladas es del 98,2%.

Tipo de Café exportados por Bolivia

Tasa de participación en las ventas acumuladas 2006-2016



Fuente: INE. / Elaborado por VCIE-SIEXCO.

Exportaciones de Café en Bolivia

Gestión 2014-2016

En millones de \$us

Producto	2014	2015	2016	Promedio anual 2014-2016	2016-Ago	2017-Ago	Var. % 2017/2016
Los demás cafés sin tostar sin descafeinar	16,6	10,2	7,7	11,5	3,9	3,9	-1,0%
Los demás, sucedáneos del café que contengan café en cualquier proporción	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	14506,1%
Café tostado, molido, sin descafeinar	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	-15,9%
Café tostado en grano, sin descafeinar	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	-54,9%
Café sin tostar sin descafeinar para siembra	0,0			0,0			
Total general	16,6	10,2	7,7	11,5	3,9	3,9	-0,9%

Fuente: INE. / Elaborado por VCIE-SIEXCO.

Precio Promedio FOB

Los altos precios del grano en el mercado nacional han ayudado a la reducción del volumen exportado, por ser un café de alta calidad, pureza y de buen aroma, en la gestión 2016 el grano se cotiza a 5.756 \$us/TM, 4% más que en la anterior gestión 2015. Desde el 2013 el precio se cotiza en 4.265 \$us/TM, hasta el 2016 el precio promedio FOB, subió a 5.756 \$us/TM, los cual representa un 35% de incremento, es decir 1.491 \$us más.

Precio promedio FOB del Café



Fuente: INE. / Elaborado por VCIE-SIEXCO.

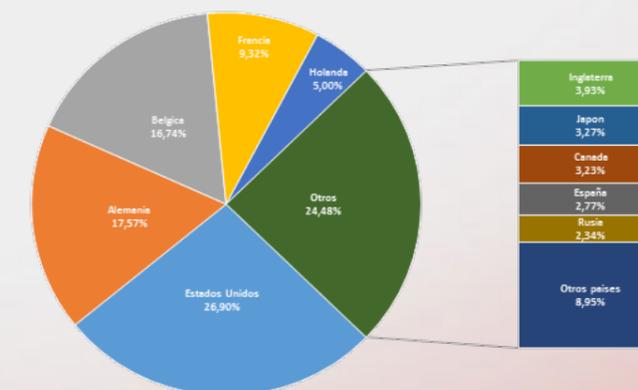
PRINCIPALES DESTINOS de las EXPORTACIONES BOLIVIANAS

El café boliviano es un producto muy apetecido y cuenta con alta demanda en el mercado internacional, el café boliviano se caracteriza por no utilizar agentes químicos en sus procesos de producción y por estar en su gran mayoría, bajo sombra. Esto, junto a las bondades de la tierra en la que se producen y la climatología del país, ofrece unos cafés de buen aroma y sabor puro.

El café boliviano tiene mayor demanda en los mercados de Estados Unidos, Alemania, Bélgica, Francia y Holanda. En los últimos 10 años se exportó café a 35 países, siendo los principales EEUU con un valor de más de 46 millones de dólares, seguido de Alemania con 30 millones de dólares, Bélgica con 28 millones de dólares, Francia 16 millones de dólares y Holanda con 8 millones de dólares.

Principales destinos de las exportaciones de Café

Tasa de participación en las ventas acumuladas 2006-2016



Fuente: INE. / Elaborado por VCIE-SIEXCO.

EXPORTACIÓN SEGÚN DEPARTAMENTO

Durante la gestión 2016 las exportaciones de café han tenido como principal mercado de destino a Estados Unidos, que tiene una participación del 37% del total de las ventas, Francia es el segundo destino de las exportaciones de este producto, pues compró el 14% del total de las exportaciones y por último Alemania tiene una participación del 13% del total de las ventas. Los tres principales países de destino (Estados Unidos, Francia y Alemania) se exportaron el 63% de las ventas totales.

Principales países de destino de las exportaciones de Café

En millones de \$us y peso bruto en TM

País de destino	2015		2016		Part.% 2016		2016-Ago		2017-Ago		Var. % 2017/2016	
	Peso bruto TM	Valor MM\$	Peso bruto TM	Valor MM\$	Peso bruto TM	Valor MM\$	Peso bruto TM	Valor MM\$	Peso bruto TM	Valor MM\$	Peso bruto TM	Valor MM\$
Estados Unidos	558,7	3,2	493,6	2,8	36,8%	36,8%	253,4	1,4	116,8	0,7	-53,9%	-50,6%
Francia	217,2	1,0	217,9	1,1	16,2%	13,9%	178,4	0,8	192,9	1,0	8,1%	20,2%
Alemania	230,7	1,1	173,8	1,0	13,0%	12,7%	58,5	0,3	39,2	0,2	-33,0%	-24,1%
Bélgica	250,1	1,0	132,7	0,5	9,9%	6,8%	132,7	0,5	17,7	0,1	-86,7%	-83,0%
Japón	87,2	1,0	40,3	0,4	3,0%	5,7%	11,8	0,1	57,1	0,7	381,7%	633,7%
Nueva Zelanda	35,2	0,2	70,4	0,4	5,2%	5,1%	35,2	0,2	17,7	0,1	-49,9%	-45,2%
Canadá	96,2	0,7	38,7	0,3	2,9%	3,7%	38,7	0,3	36,1	0,3	-6,6%	-5,4%
Países Bajos			45,9	0,2	3,4%	2,1%	26,0	0,1	35,4	0,1	36,0%	55,1%
Chile	29,9	0,1	27,1	0,1	2,0%	1,5%	19,0	0,1	17,6	0,1	-7,1%	4,9%
Noruega	5,3	0,0	6,6	0,0	0,5%	0,6%	6,6	0,0				
Sub total	1.510,5	8,3	1.246,8	6,9	92,9%	88,9%	760,2	3,9	530,4	3,3	-30,2%	-13,5%
Los demás países	327,9	1,9	95,2	0,9	7,1%	11,1%	2,6	0,0	56,2	0,5	2047,5%	2402,7%
Total	1.838,4	10,2	1.342,0	7,7	100,0%	100,0%	762,8	3,9	586,6	3,9	-23,1%	-0,9%

Fuente: INE/Elaboración VCIE-SIEXCO

Principales países de destino de las exportaciones de Café, según producto

En millones de \$us y peso bruto en TM

País de destino	2015		2016		Part. % 2016		2016-Ago		2017-Ago		Var. % 2017/2016	
	Peso bruto TM	Valor MM\$	Peso bruto TM	Valor MM\$	Peso bruto TM	Valor MM\$	Peso bruto TM	Valor MM\$	Peso bruto TM	Valor MM\$	Peso bruto TM	Valor MM\$
Los demás cafés sin tostar sin descafeinar	1.833,1	10,2	1.339,3	7,7	100,0%	100,0%	762,6	3,9	585,7	3,9	-23,2%	-1,0%
Estados Unidos	558,1	3,2	493,5	2,8	36,8%	36,9%	253,4	1,4	116,6	0,7	-54,0%	-50,7%
Francia	217,2	1,0	217,9	1,1	16,3%	14,0%	178,4	0,8	192,9	1,0	8,1%	20,2%
Bélgica	250,1	1,0	132,7	0,5	9,9%	6,8%	132,7	0,5	17,7	0,1	-86,7%	-83,0%
Alemania	230,3	1,1	173,8	1,0	13,0%	12,7%	58,5	0,3	39,2	0,2	-33,0%	-24,1%
Canadá	96,2	0,7	38,7	0,3	2,9%	3,7%	38,7	0,3	36,1	0,3	-6,6%	-5,4%
Nueva Zelanda	35,2	0,2	70,4	0,4	5,3%	5,1%	35,2	0,2	17,7	0,1	-49,9%	-45,2%
Los demás países	446,0	3,0	212,4	1,6	15,9%	20,9%	65,9	0,3	165,5	1,4	151,2%	334,5%
Los demás, sucedáneos del café que contengan café en cualquier proporción	2,5	0,0	2,5	0,0	100,0%	100,0%	0,0	0,0	0,8	0,0	3431,3%	14506,1%
Reino Unido	0,4	0,0	1,9	0,0	76,4%	72,8%			0,0	0,0		
Australia	0,4	0,0	0,5	0,0	19,5%	23,6%						
Los demás países	1,6	0,0	0,1	0,0	4,1%	3,7%	0,0	0,0	0,8	0,0	3379,1%	12950,0%
Café tostado, molido, sin descafeinar	1,8	0,0	0,1	0,0	100,0%	100,0%	0,1	0,0	0,1	0,0	-15,6%	-15,9%
Argentina	0,4	0,0	0,1	0,0	77,0%	75,0%	0,1	0,0	0,1	0,0	9,7%	12,2%
Japón	0,0	0,0	0,0	0,0	15,0%	16,4%	0,0	0,0				
Los demás países	1,4	0,0	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0				
Café tostado en grano, sin descafeinar	1,1	0,0	0,1	0,0	100,0%	100,0%	0,1	0,0	0,0	0,0	-55,1%	-54,9%
Argentina	0,1	0,0	0,0	0,0	56,9%	51,9%	0,0	0,0	0,0	0,0	-21,0%	-13,1%
Japón	0,0	0,0	0,0	0,0	38,8%	43,1%	0,0	0,0				
Colombia			0,0	0,0	4,4%	4,9%	0,0	0,0				
Chile	0,9	0,0										
Estados Unidos	0,0	0,0										
Total general	1.838,4	10,2	1.342,0	7,7			762,8	3,9	586,6	3,9	-23,1%	-0,9%

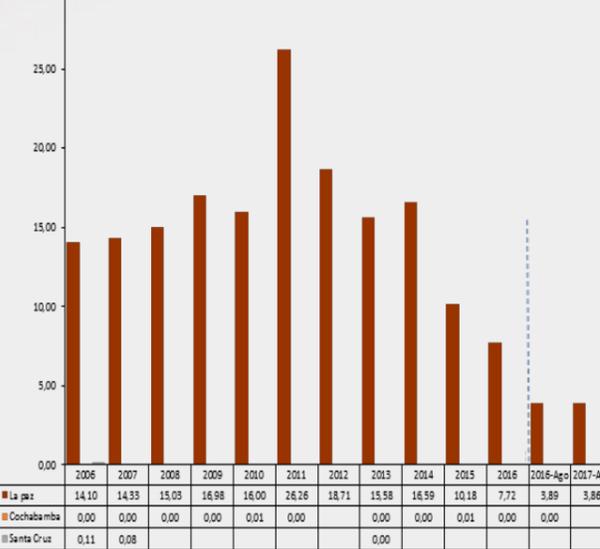
Fuente: INE/Elaboración VCIE-SIEXCO

La Paz es el único departamento que tiene mayor valor y volumen de exportado de café. Desde el 2006 hasta 2016, tres Departamentos de Bolivia exportaron café: La Paz exportó 171 millones de dólares por las ventas y 44.161 toneladas, Santa Cruz (195 mil dólares y 5 toneladas), y Cochabamba (15 mil dólares y 61 toneladas).

Valor exportado

Exportaciones Bolivianas de Café, Según departamento

En millones de \$us

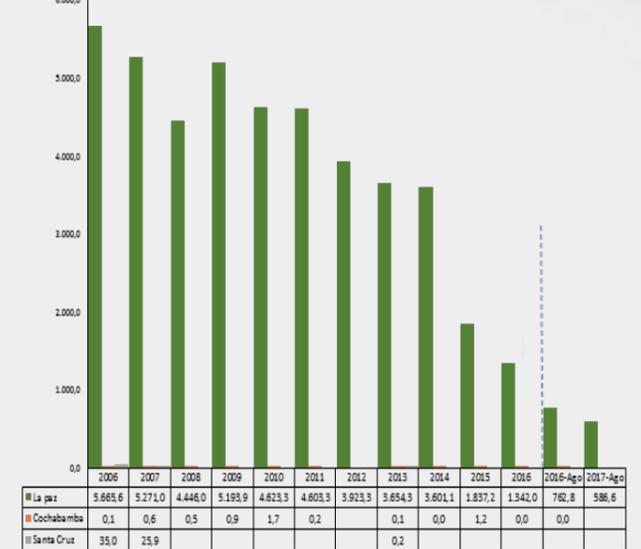


Fuente: INE. / Elaborado por VCIE-SIEXCO.

Volúmen exportado

Exportaciones Bolivianas de Café, Según departamento

En Peso bruto en TM



Fuente: INE. / Elaborado por VCIE-SIEXCO.

COMERCIO INTERNACIONAL del CAFÉ

Importaciones Mundiales

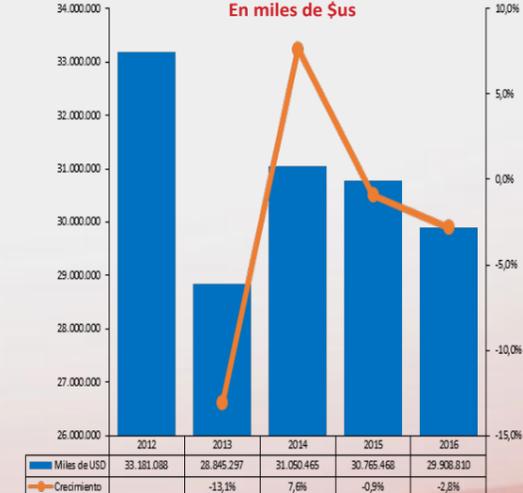
Las importaciones mundiales de café, muestran una tendencia decreciente a nivel mundial a partir del año 2014. En efecto, en el gráfico se muestran que las importaciones pasaron de 31.050 millones de dólares en el año 2014 a

29.908 millones dólares en 2016 aproximadamente, lo que representa un decrecimiento promedio anual del 10%.

Evolución de las importaciones Mundiales de Café

Gestión 2012-2016

En miles de \$us



Fuente: INE. / Elaborado por VCIE-SIEXCO.

Principales mercados importadores en el mundo

Estados Unidos es el mayor importador de café del mundo con 19%. Le siguen Alemania con 11%, Francia con 8%, Italia con 6%, Japón con 5% y Canadá con 4%, estos 6 países acumulan el 53% de las compras mundiales del café.

Principales países importadores de Café

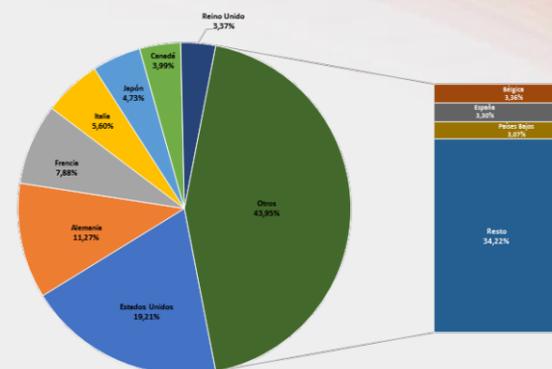
Gestión 2012-2016, En miles de \$us

Producto: 0901 Café, incluye tostado o descafeinado; cáscara y cascarrilla de café; sucedáneos de café que contengan café en cualquier proporción

Países	2012	2013	2014	2015	2016	Part. % 2016	Var. 2016/2015
Estados Unidos	6.750.992	5.460.626	6.013.015	6.034.025	5.746.635	19,2%	-4,8%
Alemania	4.627.332	3.630.121	4.017.856	3.407.083	3.370.562	11,3%	-1,1%
Francia	2.344.808	2.581.424	2.655.147	2.390.500	2.356.562	7,9%	-1,4%
Italia	1.899.100	1.649.076	1.707.942	1.778.548	1.674.487	5,6%	-5,9%
Japón	1.698.682	1.586.001	1.442.251	1.581.142	1.415.349	4,7%	-10,5%
Canadá	1.411.631	1.180.628	1.304.801	1.238.374	1.192.073	4,0%	-3,7%
Reino Unido	846.496	692.169	833.172	940.281	1.009.282	3,4%	7,3%
Bélgica	1.390.076	1.156.361	1.048.748	1.084.101	1.003.570	3,4%	-7,4%
España	944.110	808.623	1.051.326	1.010.513	986.779	3,3%	-2,3%
Países Bajos	785.375	568.966	1.017.386	956.551	919.688	3,1%	-3,9%
Resto	10.482.486	9.531.302	9.958.821	10.344.350	10.233.823	34,2%	-1,1%
Mundo	33.181.088	28.845.297	31.050.465	30.765.468	29.908.810	100,0%	-2,8%

Fuente: TradeMap / Elaborado por VCIE-SIEXCO.

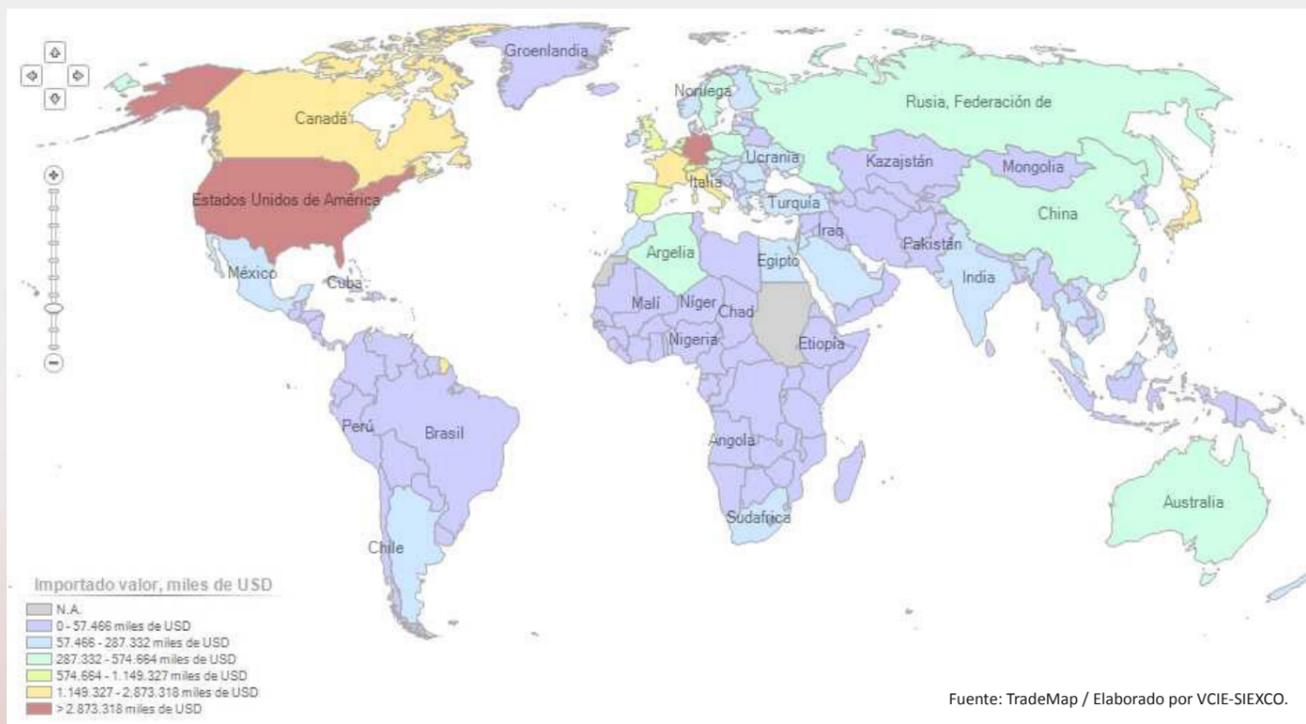
Principales países importadores de Café Tasa de participación sobre el valor importado, 2016



Fuente: TradeMap / Elaborado por VCIE-SIEXCO.

Lista de los países importadores para el producto seleccionado en 2016

Producto: 0901 Café, incluye tostado o descafeinado; cáscara y cascarrilla de café; sucedáneos de café que contengan café en cualquier proporción



PRINCIPALES COMPETIDORES MUNDIALES

Exportadores Mundiales

Se puede observar en el gráfico que las exportaciones de la gestión 2014 registro 31.879 millones de dólares a 30.791 millones de dólares en la gestión 2016, lo que representa un decrecimiento del 7%.

Evolución de las exportaciones Mundiales de Café Gestión 2012-2016 En miles de \$us



Fuente: TradeMap / Elaborado por VCIE-SIEXCO.

Principales países exportadores de Café

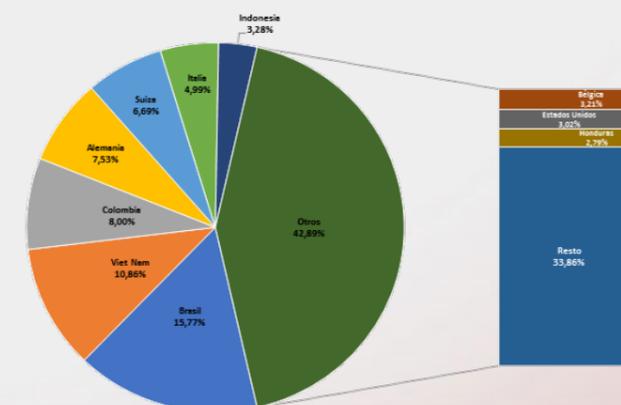
Gestión 2012-2016, En miles de \$us

Producto: 0901 Café, incluye tostado o descafeinado; cáscara y cascarrilla de café; sucedáneos de café que contengan café en cualquier proporción

Países	2012	2013	2014	2015	2016	Part. % 2016	Var. % 2016/2015
Brasil	5.740.321	4.598.100	6.052.719	5.565.582	4.855.884	15,8%	-12,8%
Viet Nam	3.545.275	2.551.422	3.311.396	2.415.423	3.344.890	10,9%	38,5%
Colombia	1.956.066	1.922.532	2.516.694	2.576.546	2.462.526	8,0%	-4,4%
Alemania	2.588.615	2.375.280	2.487.576	2.255.439	2.318.830	7,5%	2,8%
Suiza	1.803.872	2.195.113	2.211.248	2.032.040	2.058.562	6,7%	1,3%
Italia	1.319.033	1.410.972	1.503.156	1.398.354	1.536.025	5,0%	9,8%
Indonesia	1.249.519	1.174.044	1.039.609	1.197.735	1.008.549	3,3%	-15,8%
Bélgica	1.208.000	726.615	995.205	1.076.940	988.080	3,2%	-8,3%
Estados Unidos	1.072.051	943.660	958.674	949.992	931.193	3,0%	-2,0%
Honduras	1.406.643	835.673	783.268	932.274	859.082	2,8%	-7,9%
Resto	11.227.952	9.485.429	10.019.897	10.037.614	10.427.325	33,9%	3,9%
Mundo	33.117.347	28.218.840	31.879.442	30.437.939	30.790.946	100,0%	1,2%

Fuente: TradeMap / Elaborado por VCIE-SIEXCO.

Principales países exportadores de Café Tasa de participación sobre el valor exportado, 2016



Fuente: TradeMap / Elaborado por VCIE-SIEXCO.

En los últimos cinco años han exportado Café alrededor de 201 países. Bolivia ocupa el número 73 en el ranking de países exportadores del café.

Del cuadro anterior se puede concluir que los principales competidores son: Brasil, Viet Nam, Colombia, Alemania, Suiza, Italia e Indonesia, los cuales exportaron el 57%

de las ventas mundiales de Café. Países que son fuerte competencia a largo plazo, por su gran aumento en sus exportaciones entre 2012-2016, son: Colombia (25,9%), Italia (16,5%) y Suiza (14,1%).