



Instituto Cruceño
de Estadística

CAFICULTURA EN EL DEPARTAMENTO DE SANTA CRUZ



scz

Gobierno
Autónomo
Departamental
Santa Cruz

ÍNDICE

PRESENTACIÓN	3
Breve historia de la caficultura	4
Variedades de café más producidas en el departamento	5
Ficha técnica	8
ESTADÍSTICAS INTERNACIONALES	10
Precio internacional del café por tipo de variedad	11
Precio indicador compuesto de la OIC	12
Precio de los futuros del café	12
Principales importadores de café en el mundo	13
ESTADÍSTICAS NACIONALES	14
Volumen de exportaciones de café	15
Exportaciones de café por país de destino	16
SUPERFICIE CULTIVADA DEPARTAMENTAL	17
Superficie cultivada departamental	18
Evolución de la superficie cultivada total	19
Superficie cultivada por provincia	20
Sistemas de siembra, poda y fertilización	24
PRODUCCIÓN DEPARTAMENTAL	25
Producción departamental	26
Evolución de la producción total	27
Producción por provincia	28
Sistemas de cosecha, venta y temporadas	32
RENDIMIENTOS	33
Rendimientos en la producción departamental	34
Rendimientos en la producción por provincia	35
MERCADOS Y COMERCIALIZACIÓN	36
Destinos de las cosechas de granos de café	37
Cadena de comercialización de granos de café	38
NECESIDADES E IMPACTOS PRODUCTIVOS	39
Dificultades y necesidades de los caficultores	40
Fortalezas e impactos positivos	41
Pérdidas en la producción departamental	42
Apoyo y tendencias en el consumo	43
Pérdidas en la producción por provincia	44

PRESENTACIÓN

Según la International Coffee Organization, el café es considerado como un producto básico mundial, ya que este juega un rol muy importante en la economía global. El café es considerado como uno de los productos primarios más valiosos, ya que es una fuente de divisas para países en desarrollo. El cultivo, procesamiento, comercio, transporte y comercialización del café generan millones de empleos en todo el mundo. A su vez, el café se considera como un producto básico comercializado en mercados muy importantes de materias primas y de futuro, como Londres y Nueva York.

En el mundo, hoy en día es normal hablar de una “cultura cafetera” que está arraigándose en sus poblaciones, muchísimos ciudadanos tienen en su dieta y como un hábito el consumo del café a lo largo de sus jornadas laborales, en sus reuniones y juntas, en sus momentos de diversión, relajación y ocio, e incluso en otros momentos de la vida diaria. en los próximos años venideros.

El café en Santa Cruz ha tomado foco en emprendedores y productores que apuestan por este producto, invirtiendo recursos en su producción y comercialización, expandiendo sus hectáreas cultivadas, adquiriendo tecnologías productivas en los últimos años en distintas regiones del departamento, y en la que es ostensible que el café tendrá un futuro promisorio.

El Instituto Cruceño de Estadística - ICE, con el apoyo de las Asociaciones de Productores de café en el departamento, ponen a su disposición este informe estadístico en el que se evidencian las principales cifras productivas, como la cosecha, superficie cultivada y rendimientos, los mercados y comercialización, además de las necesidades e impactos productivos, con datos que han sido recolectados a productores de café de las provincias San Miguel de Velasco, Ichilo, Andrés Ibáñez y Florida.

BREVE HISTORIA DE LA CAFICULTURA

Los orígenes del café se remontan a Etiopía, aproximadamente en el siglo X, se dice que tuvo su origen en la provincia de Kaffa.

Los esclavos que se trasladaban desde lo que hoy es Sudán hasta Yemen y Arabia a través del Puerto de Moca, comían las cerezas de café, provocando sensaciones succulentas en aquellos degustadores.

En el año 1616, los holandeses lograron llevarse cafetos y granos fértiles de café a su país, logrando cultivarlos en invernaderos, expandiendo la fruta en años posteriores al resto de Europa y Asia.



Los primeros registros del café en Bolivia datan de finales del siglo XVIII e inicios del siglo XIX, donde los primeros plantines de cafeto llegaron a los valles de Los Yungas en La Paz, introducidos por los esclavos de la realeza africana que huían de Brasil. En los años sesenta del siglo XX, el café toma importancia económica y es cultivado en mayores escalas.

En el departamento de Santa Cruz, el cultivo de cafetos y producción de café en medianas escalas se remonta a la década de los ochenta en el siglo XX, en algunas regiones, como ser la Chiquitania y el Norte Integrado.

En los años noventa, la producción se masifica, expandiendo los cultivos a otros lugares, como a los Valles Mesotérmicos, y en los municipios colindantes a Santa Cruz de la Sierra.

Actualmente, Santa Cruz apunta a ser un referente en la producción caficultora de la región, lo que se ve reflejado en el crecimiento significativo y las grandes inversiones que se realizan en el sector.



International Coffee Organization (https://www.ico.org/ES/coffee_storyc.asp),
Azafrán – El Café en Bolivia (<https://azafranbolivia.com/2018/05/02/el-cafe-en-bolivia/>),
Cancillería de Bolivia - Historia de la Caficultura Boliviana
(https://www.cancilleria.gob.bo/coffee/sites/default/files/info_cafe_bol/Historia%20de%20la%20caficultura%20boliviana.pdf),
Asociación de Cafés Especiales de Bolivia – ACEB: Café Especial en Bolivia (www.del.org.bo).



VARIEDADES DE CAFÉ MÁS PRODUCIDAS EN EL DEPARTAMENTO

CATUAI 	• Origen: Brasil (híbrido de Mundo Novo y Caturra). • Características: Sabor balanceado y dulce, buena acidez, cuerpo medio. • Cultivo: Altitudes medias y altas, resistente a vientos fuertes y lluvia, adecuada para regiones con condiciones climáticas variables.
CEPAC 	• Origen: Brasil (desarrollada por el Instituto Agronómico de Campinas - IAC). • Características: Sabor suave y dulce, notas de frutas y caramelo. • Cultivo: Resistente a plagas y enfermedades, adecuada para altitudes medias y altas.
IPR - 103 	• Origen: Brasil. • Características: Sabor suave y dulce, con buena acidez y cuerpo. • Cultivo: Alta resistencia a enfermedades como la roya del café, adecuado para altitudes medias y altas.
GUEISHA 	• Origen: Etiopía, famosa en Panamá. • Características: Notas florales y cítricas, sabor complejo. • Cultivo: Altitudes altas (>1500 m), condiciones específicas.
ARABICA 	• Origen: Etiopía. • Características: Sabor suave y aromático, notas afrutadas y florales, acidez pronunciada. • Cultivo: Altitudes altas (600-2000 m), susceptible a enfermedades.

CATURRA 	• Origen: Brasil (mutación natural del Bourbon). • Características: Sabor brillante y cítrico, buena acidez, cuerpo medio. • Cultivo: Altitudes medias y altas, crecimiento compacto, adecuado para zonas con buenas prácticas agrícolas debido a su susceptibilidad a enfermedades.
CASTILLA 	• Origen: Colombia. • Características: Sabor suave y balanceado, notas de chocolate y frutas. • Cultivo: Resistente a enfermedades como la roya del café, adecuada para altitudes medias y bajas, ampliamente cultivada en Colombia debido a su rendimiento y adaptabilidad a diferentes condiciones.
TUPI 	• Origen: Brasil. • Características: Sabor suave y dulce, con notas afrutadas y florales. • Cultivo: Adaptada a condiciones climáticas variables, resistente a enfermedades y plagas comunes del café, adecuada para altitudes medias y altas.
IAPAR - 59 	• Origen: Brasil (desarrollada por el Instituto Agronómico do Paraná - IAPAR). • Características: Sabor suave y equilibrado, con notas dulces y frutales. • Cultivo: Resistente a enfermedades como la roya y la broca del café, adecuada para altitudes medias y altas, alto rendimiento y buena adaptabilidad a diferentes condiciones climáticas.
BOURBON 	• Origen: Isla de Bourbon (Reunión). • Características: Sabor dulce y complejo, notas de caramelo. • Cultivo: Altitudes medias y altas.

FICHA TÉCNICA



FICHA TÉCNICA

Objetivo general	Objetivos específicos
Revelar estadísticas referidas a la producción caficultora en el departamento de Santa Cruz	• Generar indicadores sobre hectáreas cultivadas, producción y rendimientos. • Mapear las zonas productivas según superficie cultivada y cosecha, a nivel de municipio. • Identificar las necesidades y potencialidades de la producción de café en la zona de estudio.
Universo	Unidad de respuesta
Caficultores del departamento de Santa Cruz	Caficultores de las zonas del departamento de Santa Cruz, que realicen labores culturales en cafetales.
Metodología de selección de la muestra	Tamaño de la muestra
Se aplicó el muestreo por cuotas y por juicio de expertos, se contactó con representantes de las asociaciones de productores de café de las zonas de estudio y se compartió el formulario electrónico y encuesta telefónica.	74 caficultores, 28 en la provincia Ichilo (37,84 %), 14 en la provincia Florida (18,92%), 14 en la Provincia Andrés Ibáñez (18,92%) y 18 en la provincia San Miguel de Velasco (24,32 %).
Técnica de recolección de datos	Periodo de recolección de datos
Encuestas en las zonas de estudio (65 %) y encuestas aplicadas mediante llamadas telefónicas (35 %).	Del 12 de abril al 24 de mayo de 2024 (43 días).



Instituto Cruceño
de Estadística

ESTADÍSTICAS INTERNACIONALES



SCZ

Gobierno
Autónomo
Departamental
Santa Cruz

ESTADÍSTICAS INTERNACIONALES

PRECIO INTERNACIONAL DEL CAFE

Cuadro: Precio internacional del café por tipo de variedad

(Centavos de dólar estadounidense por libra, 2014 - abril 2024)

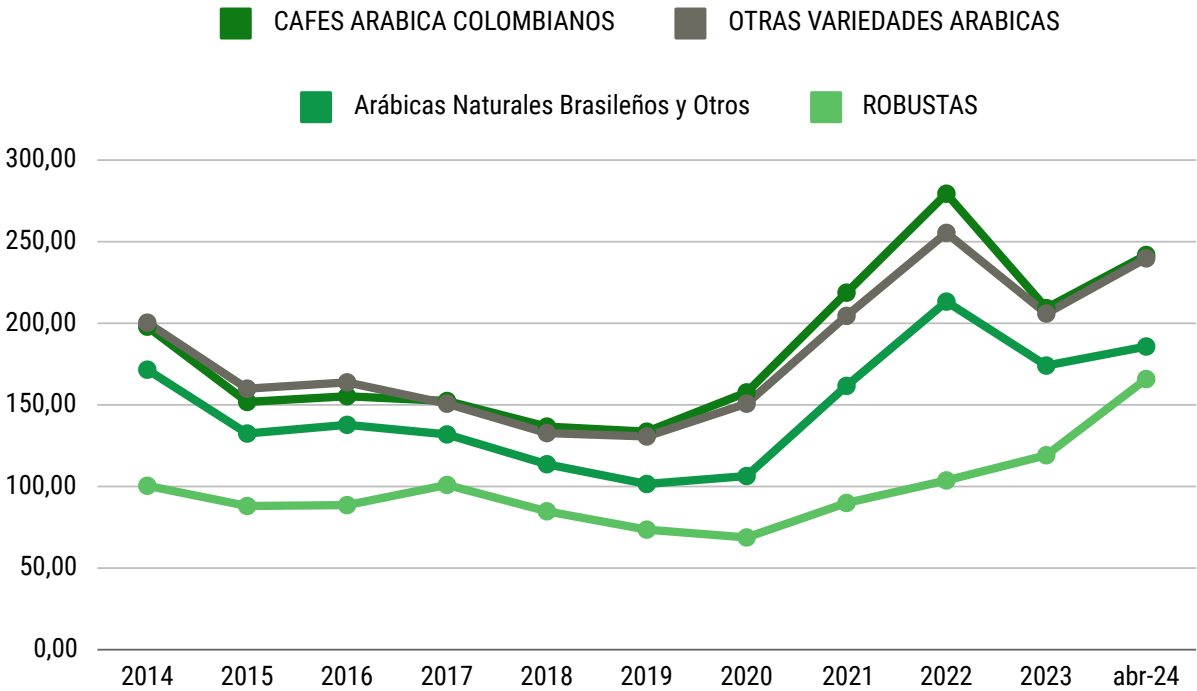
	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	Abril - 2024
CAFÉS ARABICA COLOMBIANOS	198,0	151,8	155,3	152,4	136,7	133,6	157,7	218,8	279,4	209,3	241,9
OTRAS VARIEDADES ARABICAS	200,4	159,9	163,8	150,7	132,7	130,7	150,8	204,6	255,4	206,0	239,8
ARABICAS NATURALES BRASILEÑOS Y OTROS	171,6	132,5	137,8	131,9	113,6	101,5	106,4	161,7	213,3	174,1	185,8
ROBUSTAS	100,4	88,1	88,6	101,0	84,8	73,6	68,8	89,9	103,7	119,2	165,8

Fuente: International Coffee Organization

Elaboración: Instituto Cruceño de estadística

Gráfico: Serie de tiempo del precio internacional del café por tipo de variedad

(Centavos de dólar estadounidense por libra, 2014 - abril 2024)



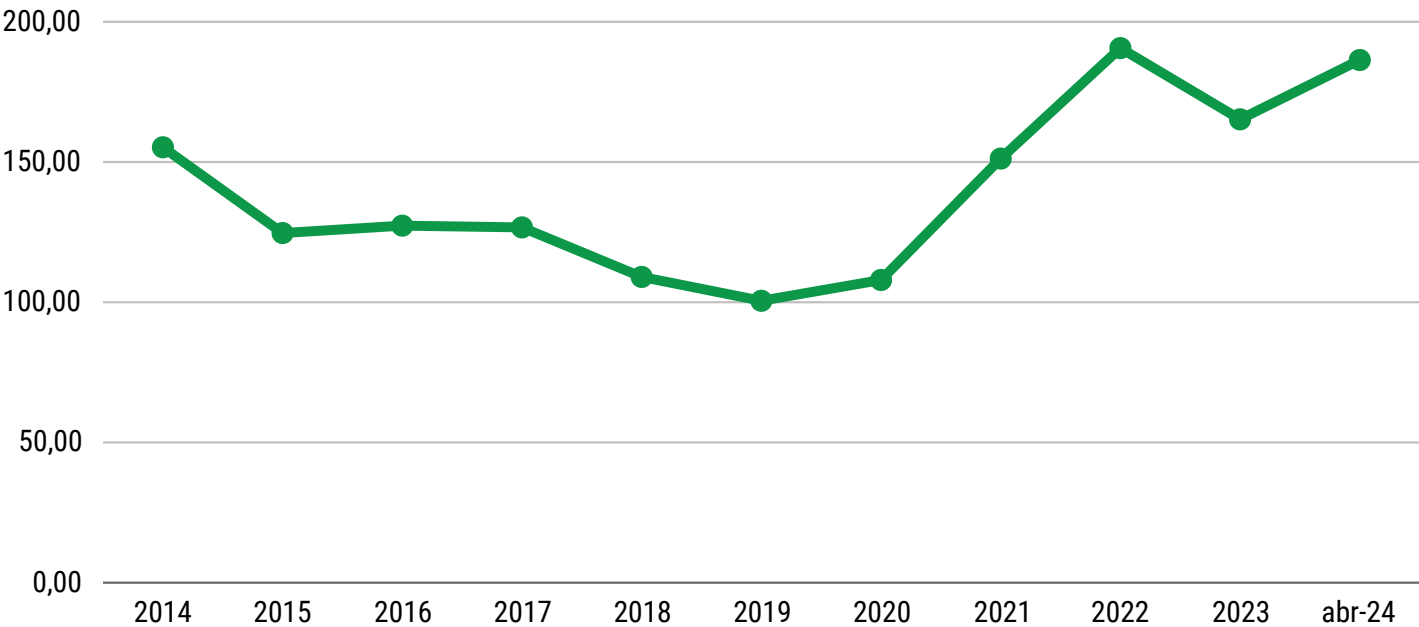
Fuente: International Coffee Organization

Elaboración: Instituto Cruceño de estadística

PRECIO INDICADOR COMPUESTO DE LA OIC

Gráfico: Serie de tiempo del precio indicador compuesto de la OIC

(Centavos de dólar estadounidense por libra, 2014 - abril 2024)



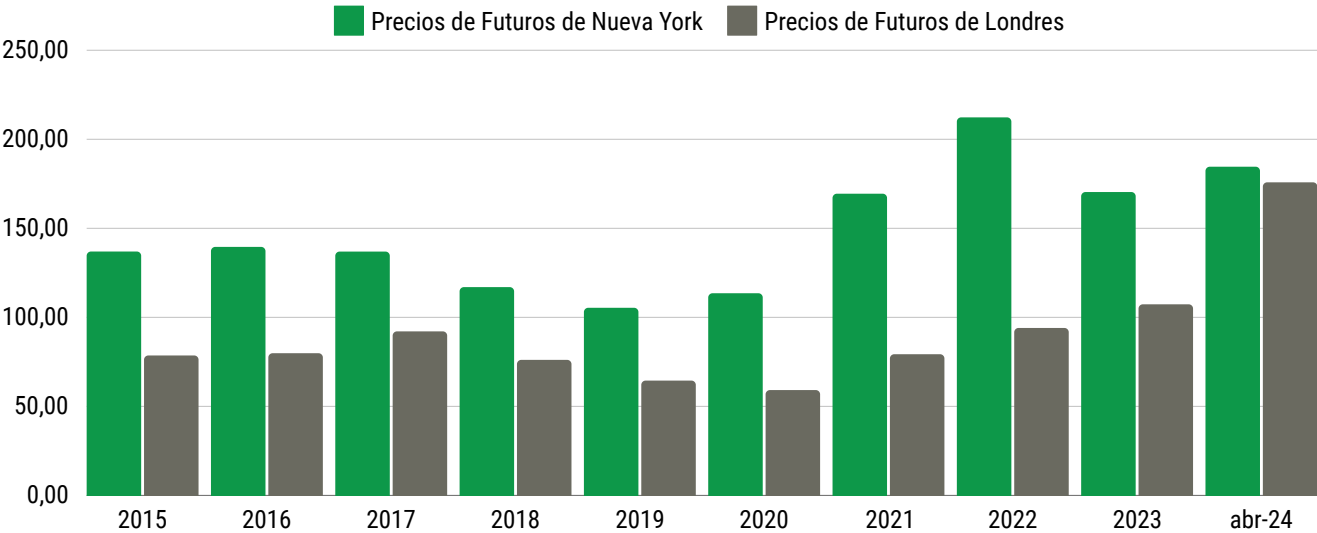
Fuente: International Coffee Organization
Elaboración: Instituto Cruceño de estadística

PRECIO DE LOS FUTUROS DEL CAFÉ

Precio de los futuros del café de Nueva York y Londres

(Centavos de dólar estadounidense por libra, 2015 - abril 2024)

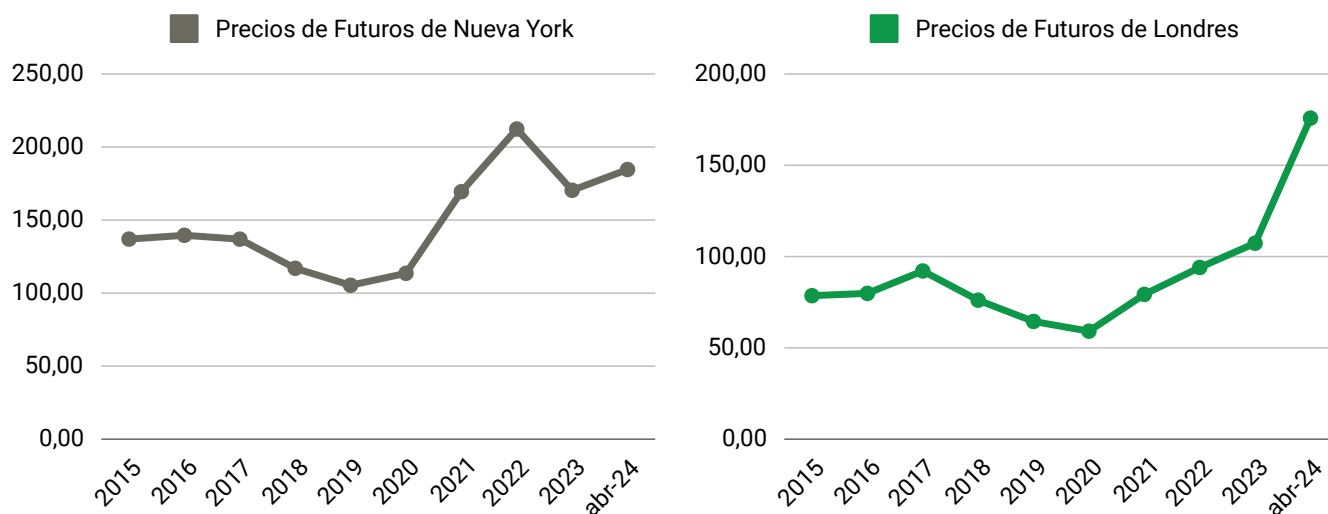
	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	Abril - 2024
PRECIOS DE FUTUROS DE NUEVA YORK	137,0	155,3	152,4	136,7	133,6	157,7	218,8	279,4	209,3	241,9
PRECIOS DE FUTUROS DE LONDRES	159,9	163,8	150,7	132,7	130,7	150,8	204,6	255,4	206,0	239,8



Fuente: International Coffee Organization
Elaboración: Instituto Cruceño de estadística

Gráfico: Serie de tiempo del precio de los futuros de cafe En Nueva York y Londres

(Centavos de dólar estadounidense por libra, 2015 - abril 2024)



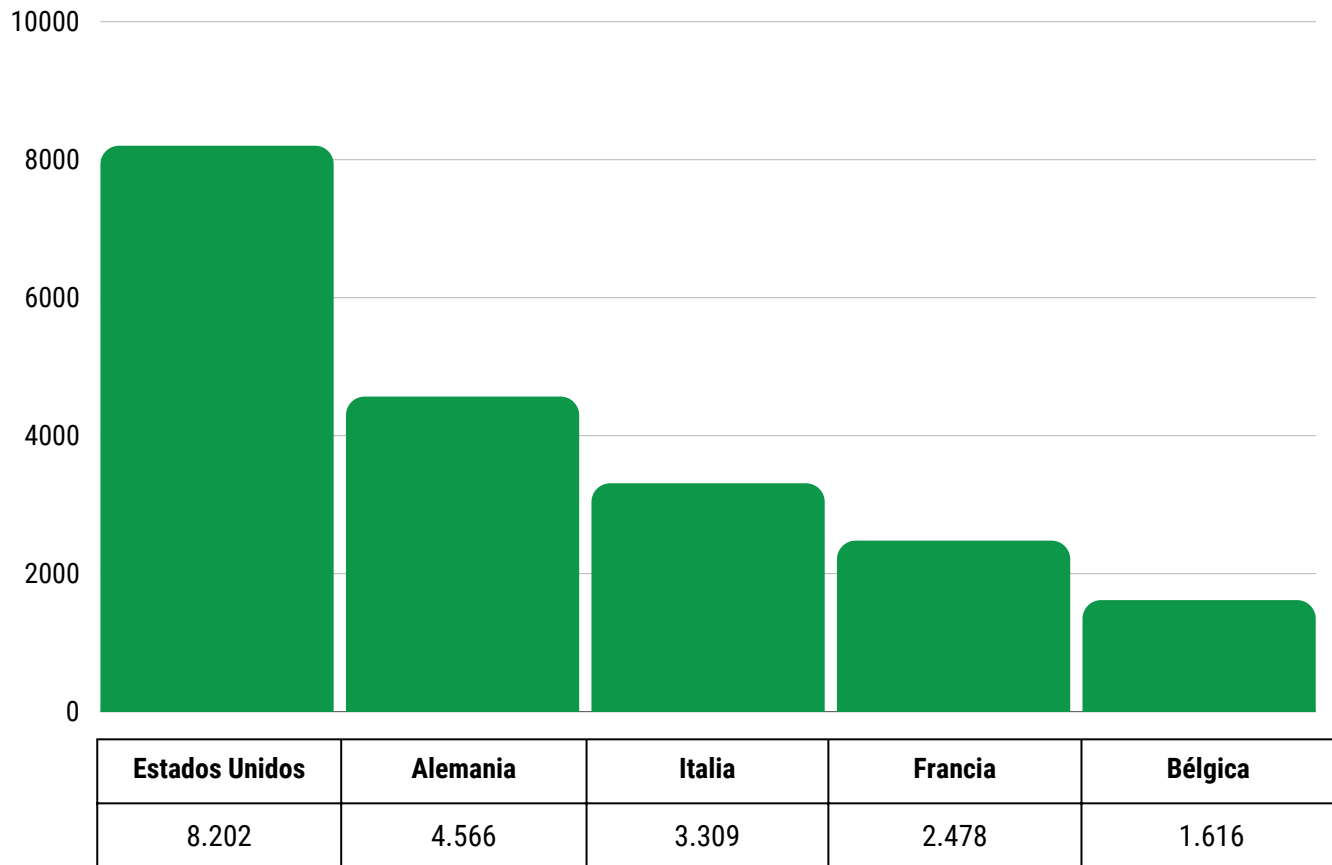
Fuente: International Coffee Organization

Elaboración: Instituto Cruceño de estadística

PRINCIPALES IMPORTADORES DE CAFE EN EL MUNDO

Gráfico: MUNDO - PRINCIPALES IMPORTADORES DE CAFÉ GESTIÓN 2023

(En millones de dolares)



Fuente: INE -Trade Map

Elaboración: Instituto Cruceño de estadística



Instituto Cruceño
de Estadística

ESTADÍSTICAS NACIONALES



ESTADÍSTICAS NACIONALES

VOLUMEN DE EXPORTACIONES DE CAFÉ

Cuadro: Bolivia - Exportaciones de café 2014-2023 y avance al mes de febrero del 2024

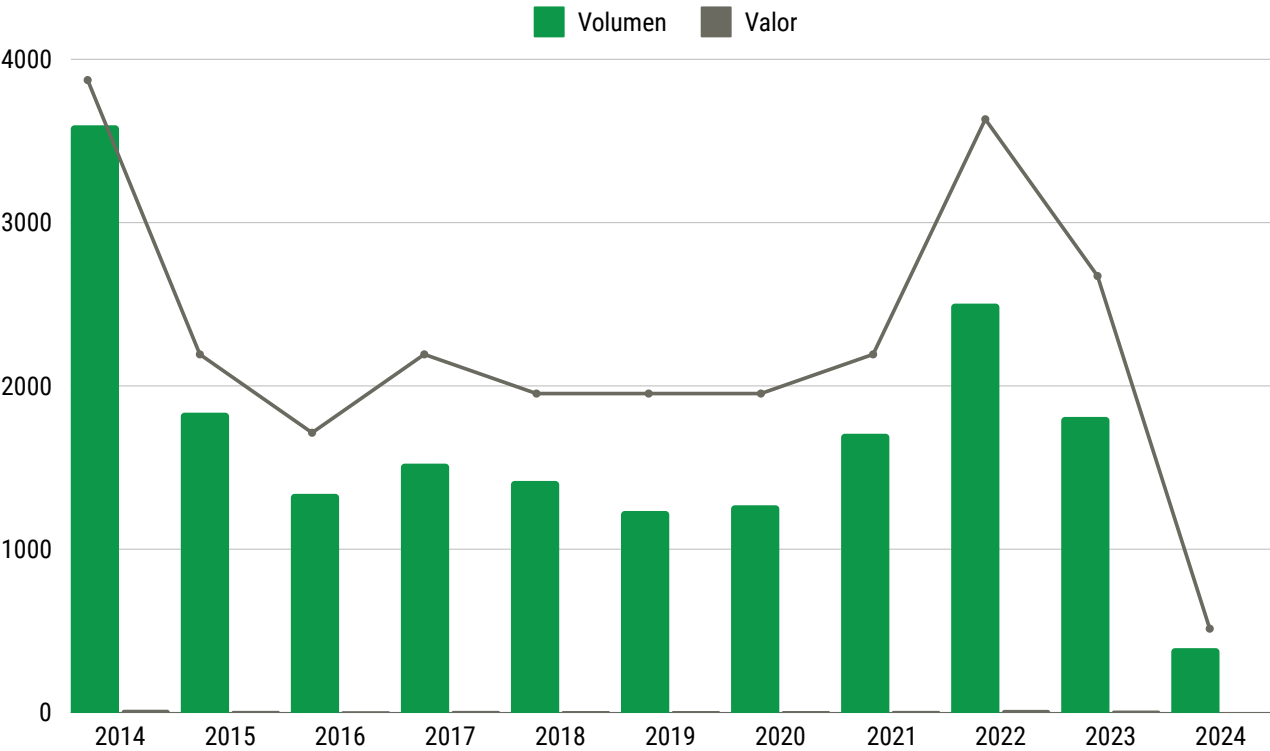
(En millones de dólares americanos y toneladas)

	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024
VOLUMEN	3.596	1.836	1.339	1.524	1.418	1.234	1.269	1.707	2.504	1.810	394
VALOR	17	10	8	10	9	9	9	10	16	12	3

Fuente: INE -Trade Map
Elaboración: Instituto Cruceño de estadística

Gráfico: Serie de tiempo Exportaciones de café 2014-2023 y avance al mes de febrero del 2024

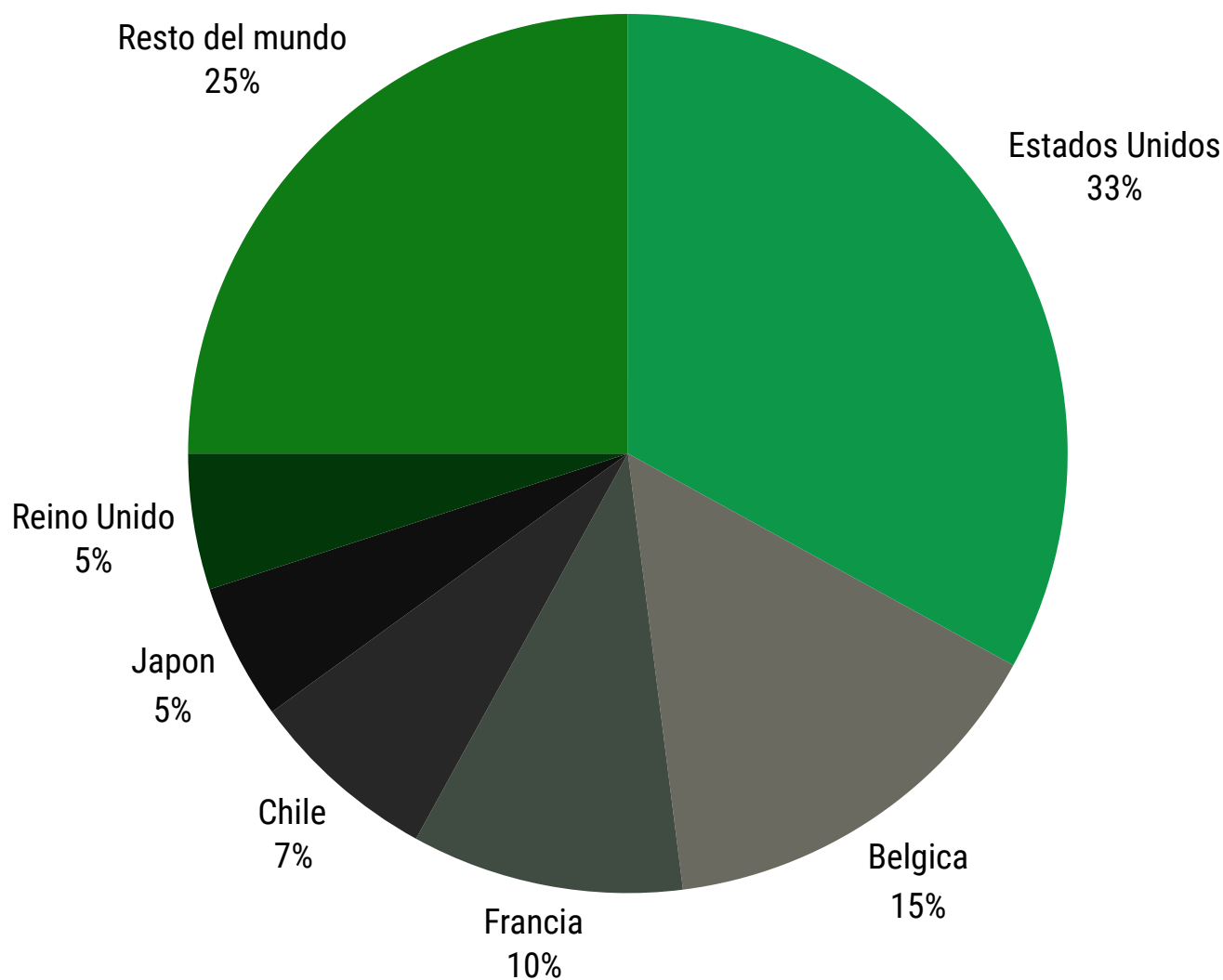
(En millones de dólares americanos y toneladas)



Fuente: INE -Trade Map
Elaboración: Instituto Cruceño de estadística

EXPORTACIONES DE CAFÉ POR PAÍS DE DESTINO

**Gráfico: Bolivia - Exportaciones de café por países de destino
gestión 2023**
(En porcentaje sobre valor)

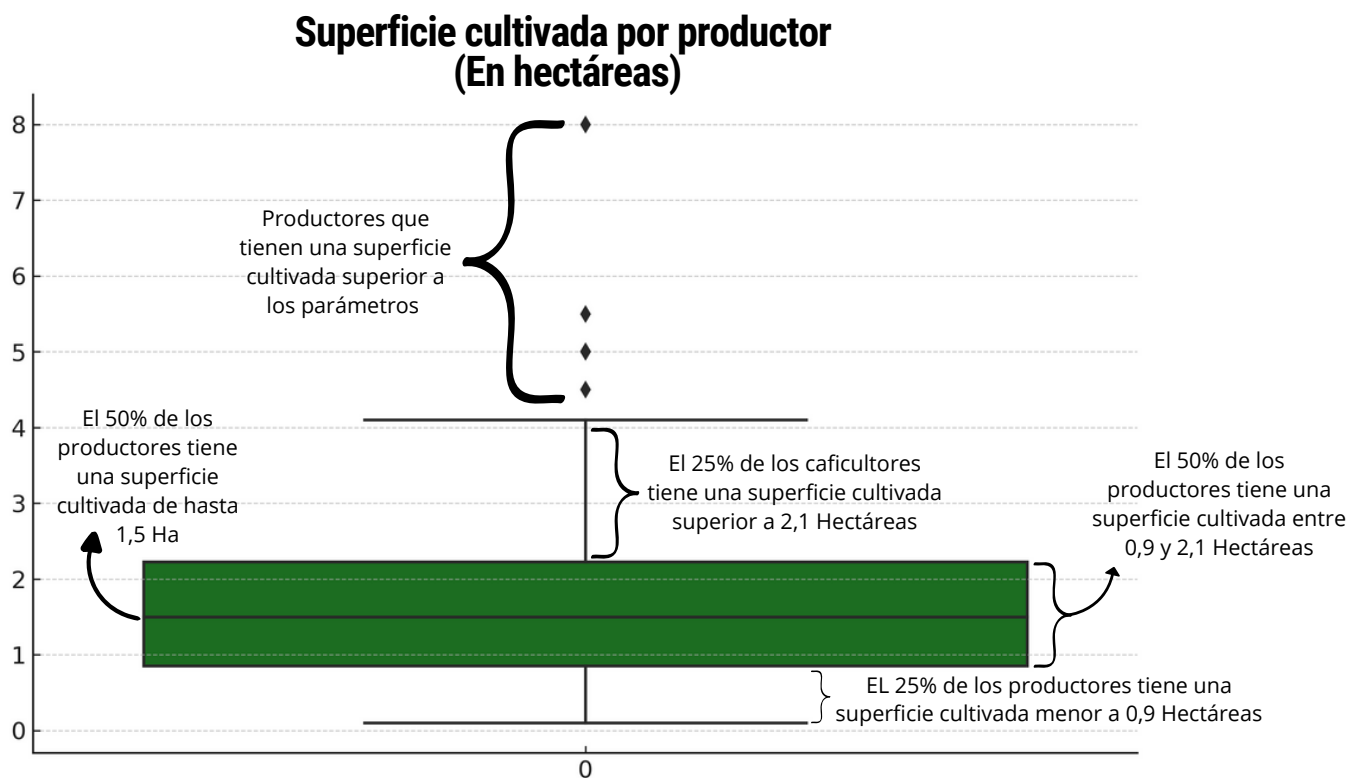


Fuente: INE -Trade Map
Elaboración: Instituto Cruceño de estadística

SUPERFICIE CULTIVADA DEPARTAMENTAL



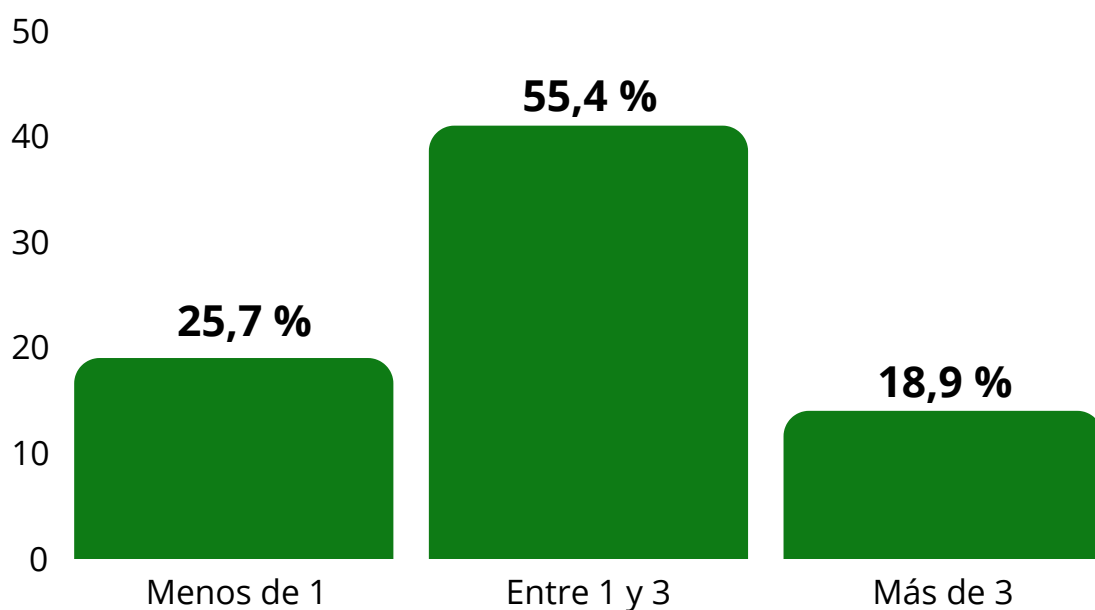
SUPERFICIE CULTIVADA DEPARTAMENTAL



Promedio por productor: 1,8 Hectáreas

Mediana: 1,5 Hectáreas

Gráfico: Hectáreas cultivadas por productor

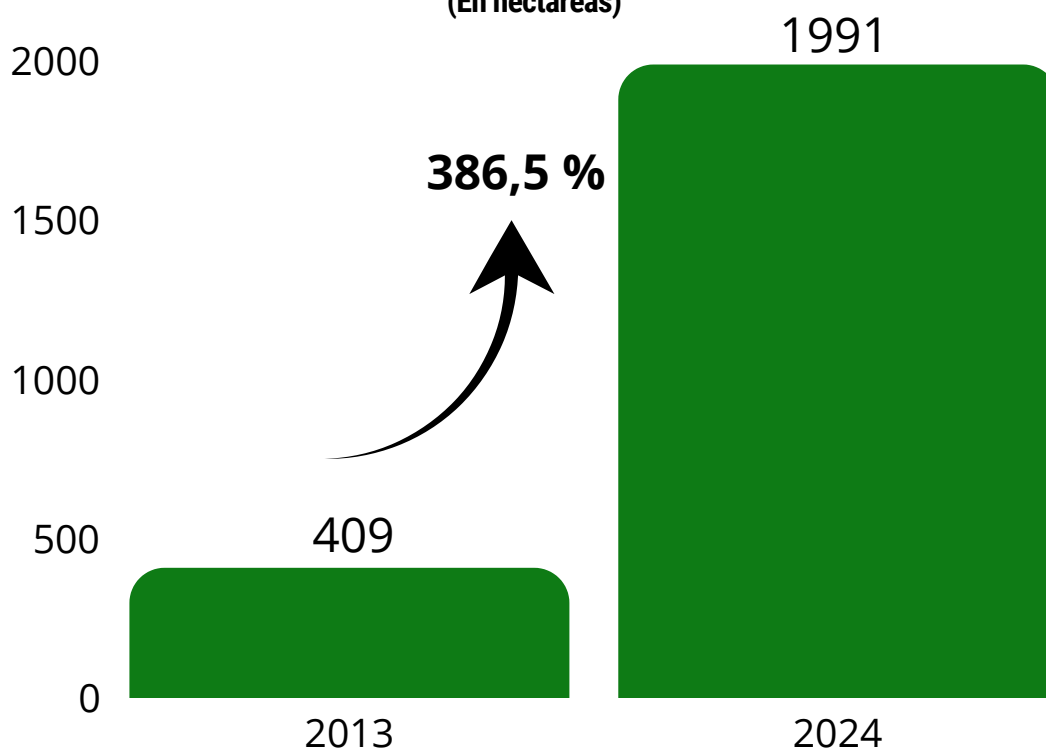


Fuente: Instituto Cruceño de estadística

Elaboración: Instituto Cruceño de estadística

EVOLUCIÓN DE LA SUPERFICIE CULTIVADA TOTAL

Gráfico: Evolución de la superficie cultivada total
(En hectáreas)



Fuente: Censo Nacional Agropecuario 2013 - INE
Elaboración: Instituto Cruceño de estadística



ANDRÉS IBÁÑEZ

Superficie cultivada (Expresado en hectáreas)

341

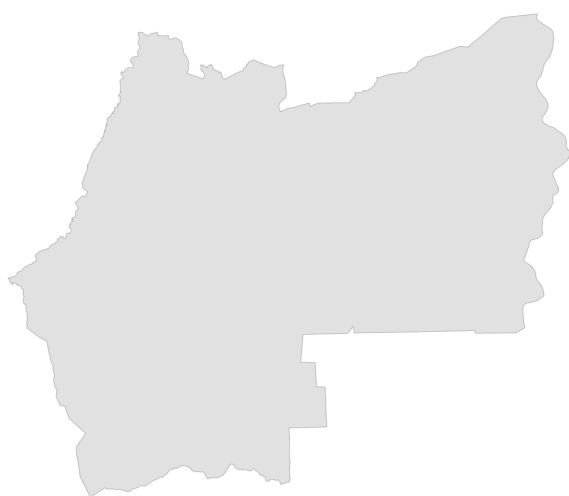
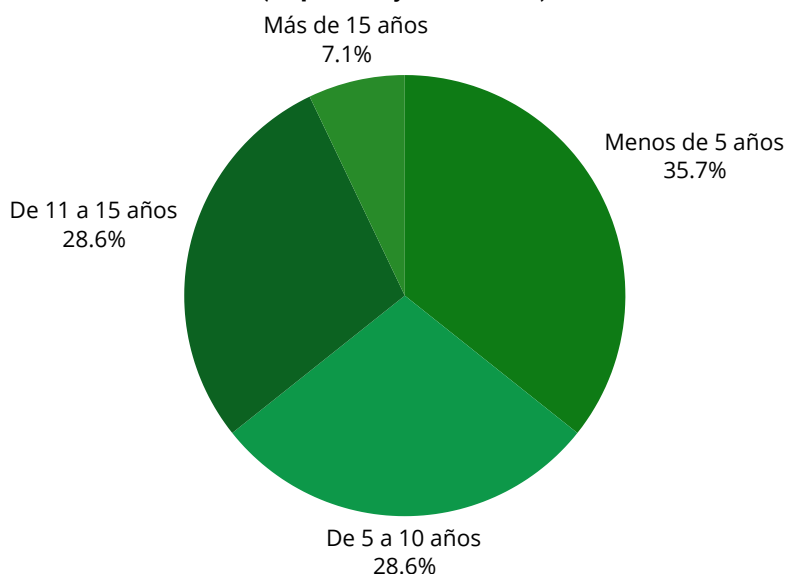
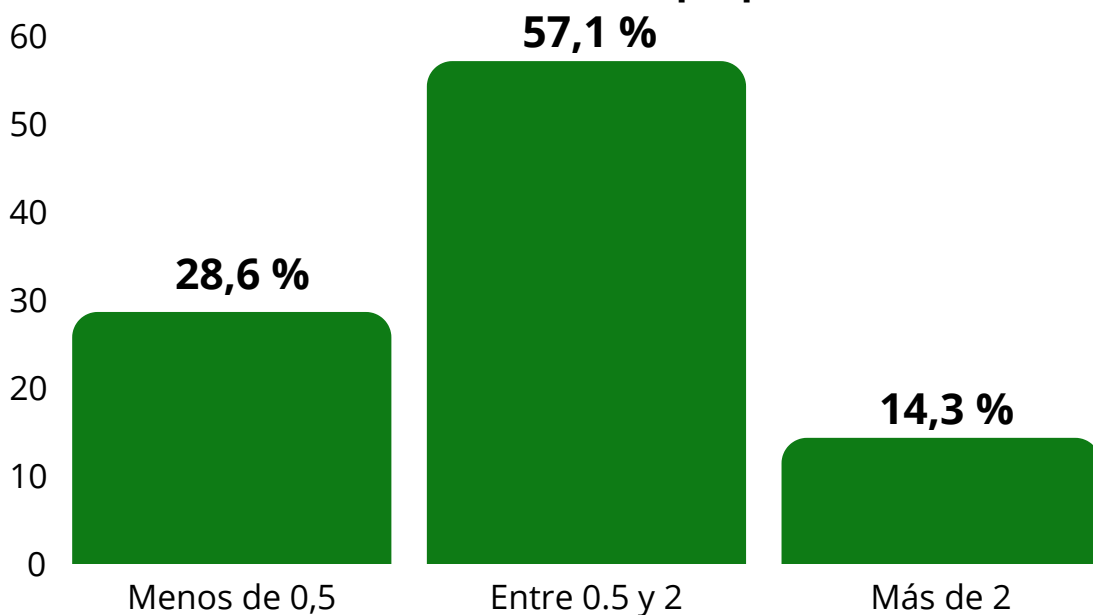


Gráfico: ¿Cuántos años ha estado involucrado en la producción de café? (En porcentaje sobre valor)



Promedio por productor: 1,1 Hectáreas
Mediana: 1 Hectárea

Gráfico: Hectáreas cultivadas por productor



Fuente: Instituto Cruceño de estadística
Elaboración: Instituto Cruceño de estadística

ICHILO

Superficie cultivada (Expresado en hectáreas)

1.213



Promedio por productor: 1,7 Hectáreas
Mediana: 1,5 Hectáreas

Gráfico: ¿Cuántos años ha estado involucrado en la producción de café? (En porcentaje sobre valor)

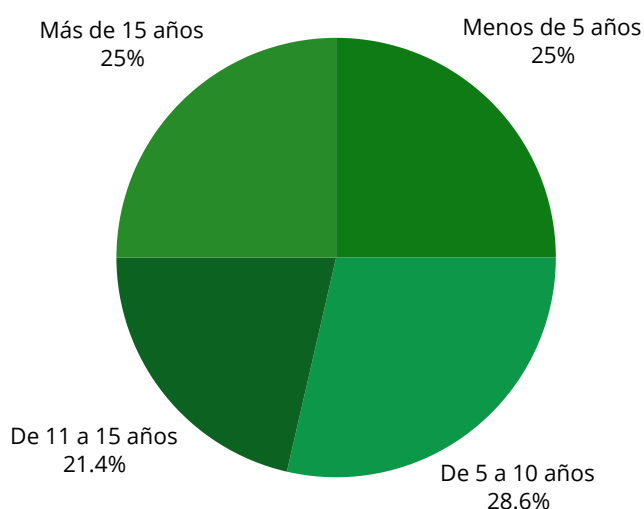
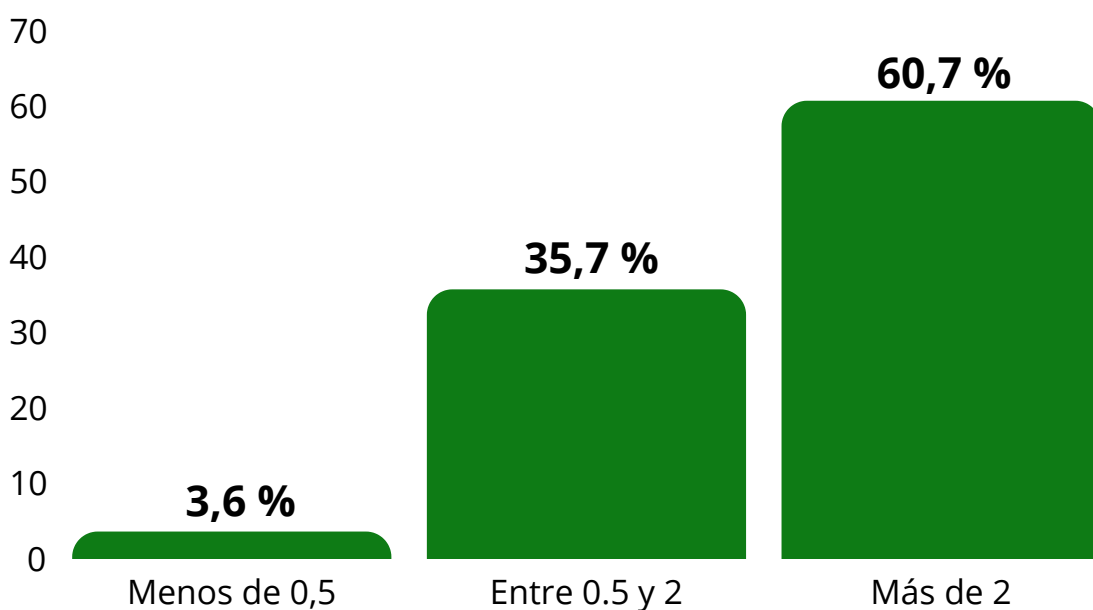


Gráfico: Hectáreas cultivadas por productor

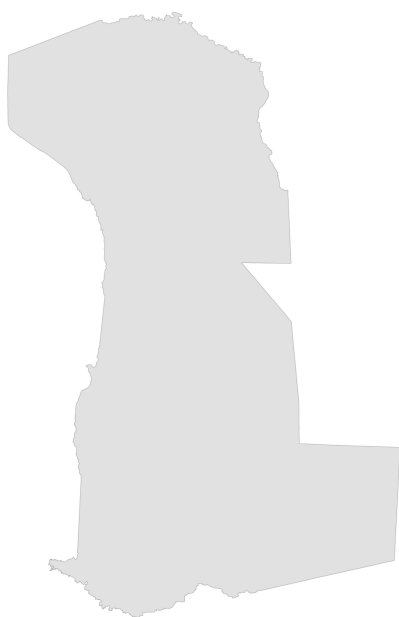


Fuente: Instituto Cruceño de estadística
Elaboración: Instituto Cruceño de estadística

JOSÉ MIGUEL DE VELASCO

Superficie cultivada
(Expresado en hectáreas)

270



Promedio por productor: 1,6 Hectáreas

Mediana: 1,5 Hectáreas

Gráfico: ¿Cuántos años ha estado involucrado en la producción de café?
(En porcentaje sobre valor)

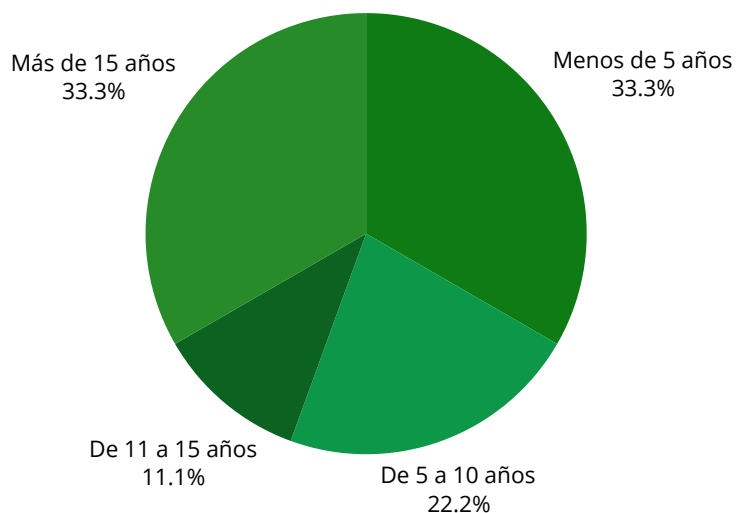
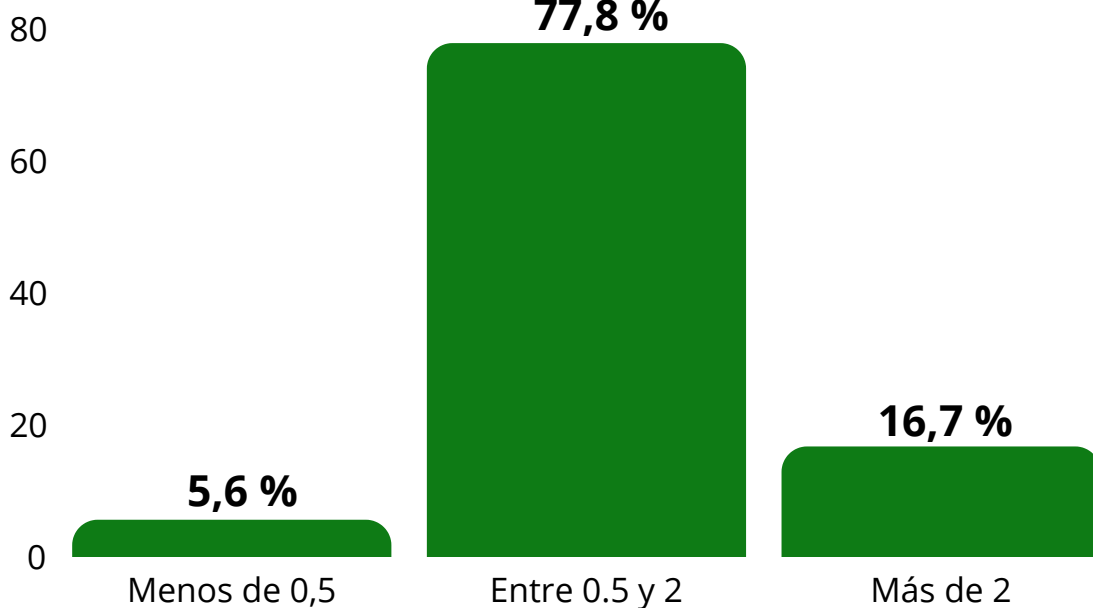


Gráfico: Hectáreas cultivadas por productor
77,8 %



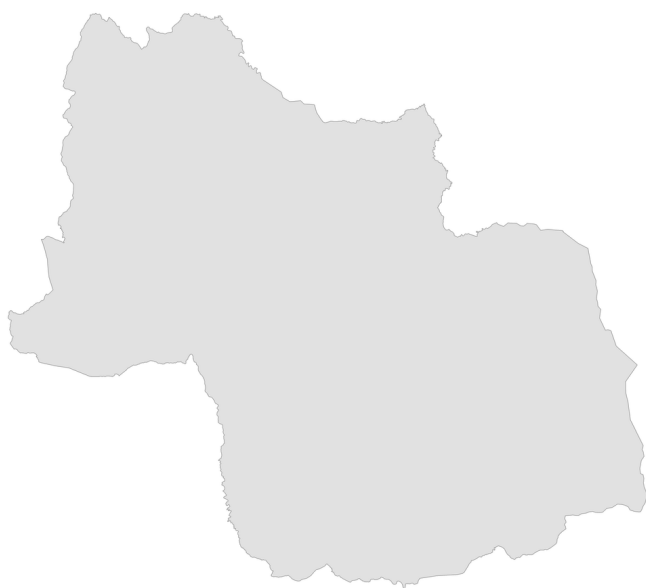
Fuente: Instituto Cruceño de estadística

Elaboración: Instituto Cruceño de estadística

FLORIDA

Superficie cultivada (Expresado en hectáreas)

167



Promedio por productor: 1,9 Hectáreas

Mediana: 1,5 Hectáreas

Gráfico: ¿Cuántos años ha estado involucrado en la producción de café?

(En porcentaje sobre valor)

De 11 a 15 años
28.6%

De 5 a 10 años
21.4%

Menos de 5 años
50%

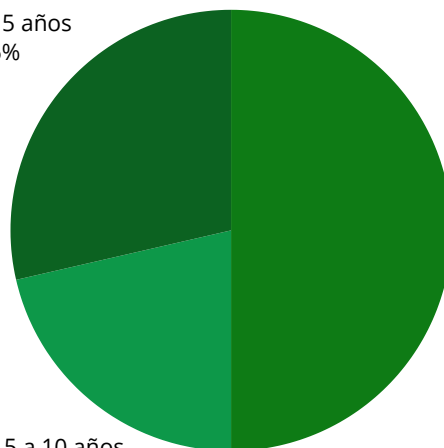
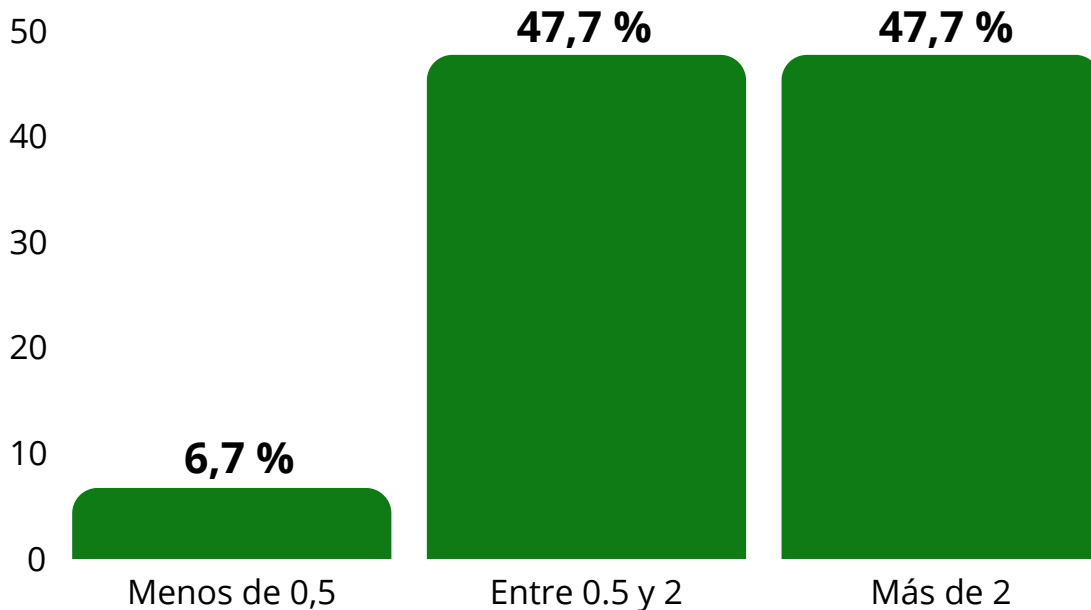


Gráfico: Hectáreas cultivadas por productor



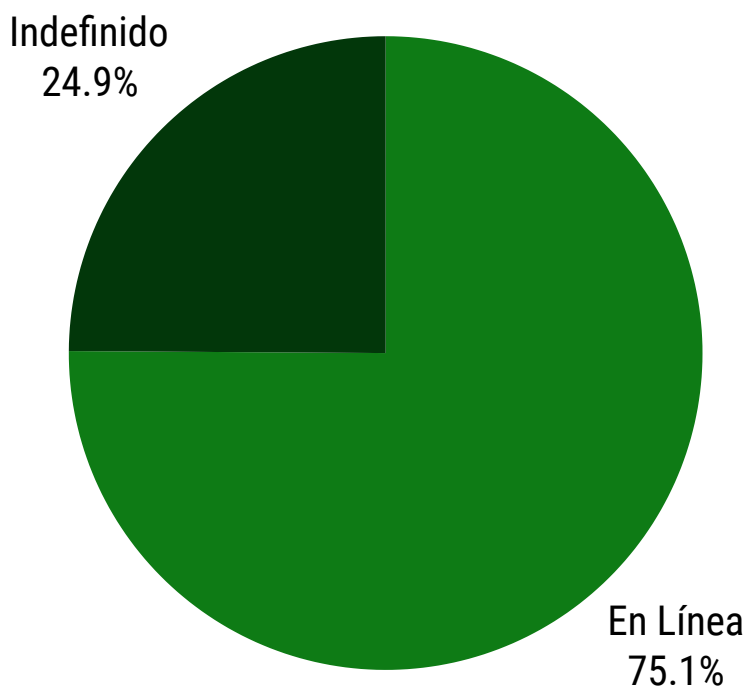
Fuente: Instituto Cruceño de estadística

Elaboración: Instituto Cruceño de estadística

SISTEMAS DE SIEMBRA, PODA Y FERTILIZACION

Gráfico: Su sistema de siembra es...¿En Línea o Indefinido?

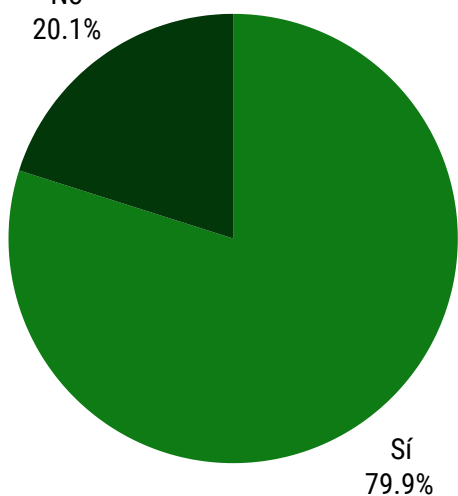
(En porcentaje sobre valor)



Sistema de poda

Gráfico: ¿Poda su cafetal?
(En porcentaje sobre valor)

No
20.1%



Sí
79.9%

Podas anuales

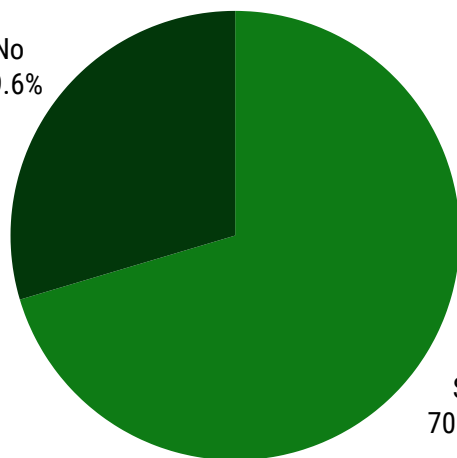
Promedio por productor: 1,2

Mediana: 1

Sistema de fertilización

Gráfico: ¿Fertiliza su cafetal?
(En porcentaje sobre valor)

No
29.6%



Sí
70.4%

Fertilizaciones anuales

Promedio por productor: 1,5

Mediana: 1



Instituto Cruceño
de Estadística

PRODUCCIÓN DEPARTAMENTAL

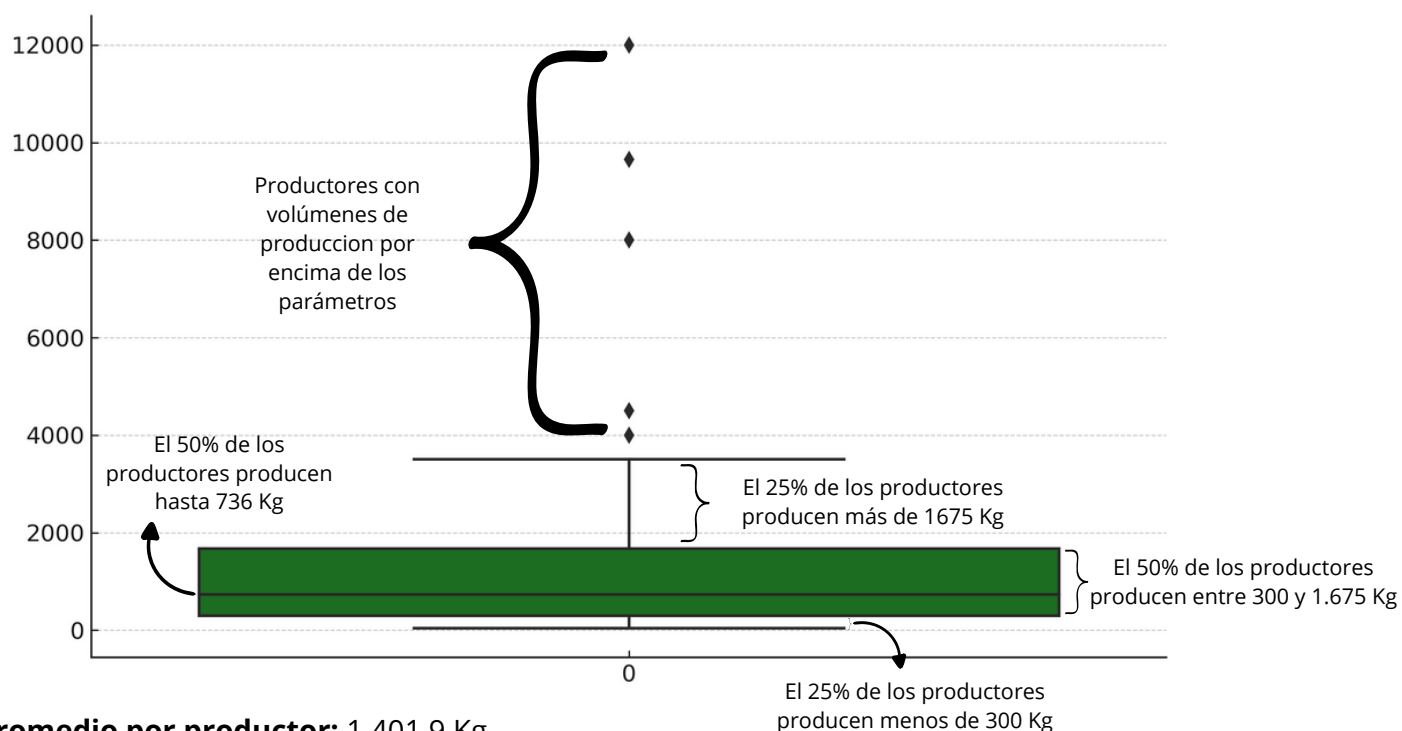


SCZ

Gobierno
Autónomo
Departamental
Santa Cruz

PRODUCCIÓN DEPARTAMENTAL

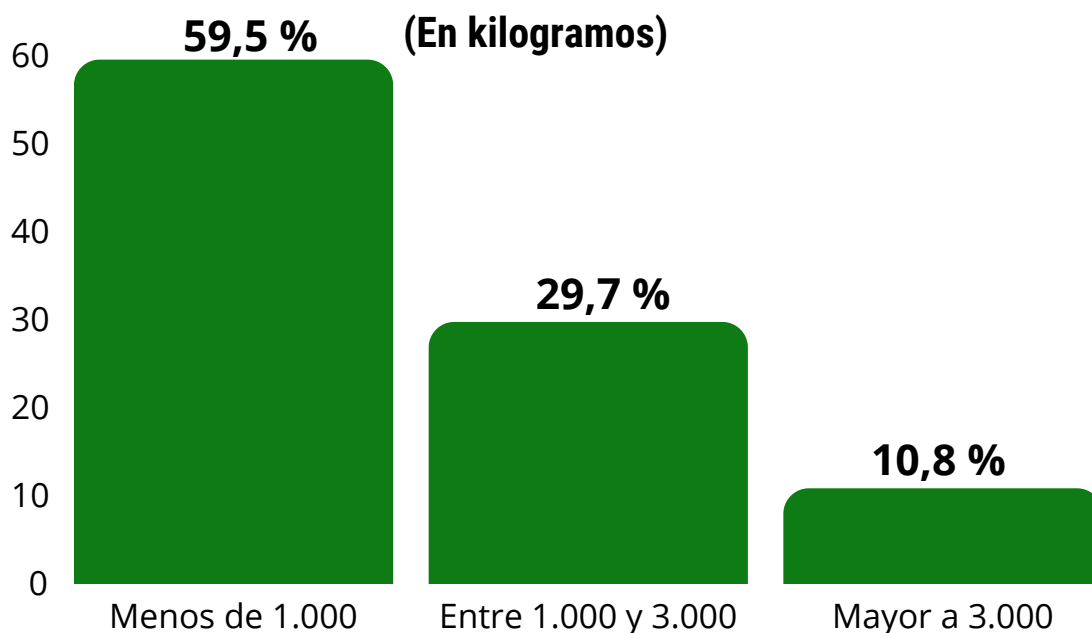
Gráfico: Producción por caficultor (En kilogramos) en la última campaña



Promedio por productor: 1.401,9 Kg

Mediana: 736 Kg

Gráfico: Producción por caficultor (En kilogramos)

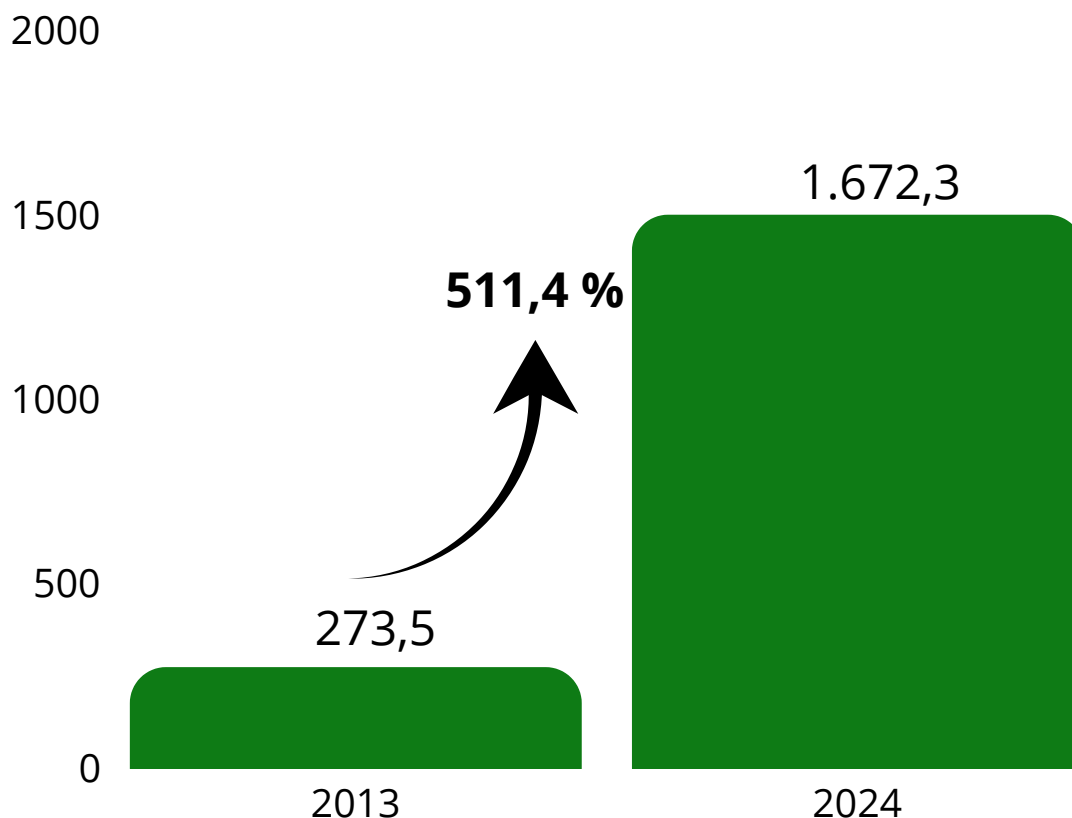


Fuente: Instituto Cruceño de estadística

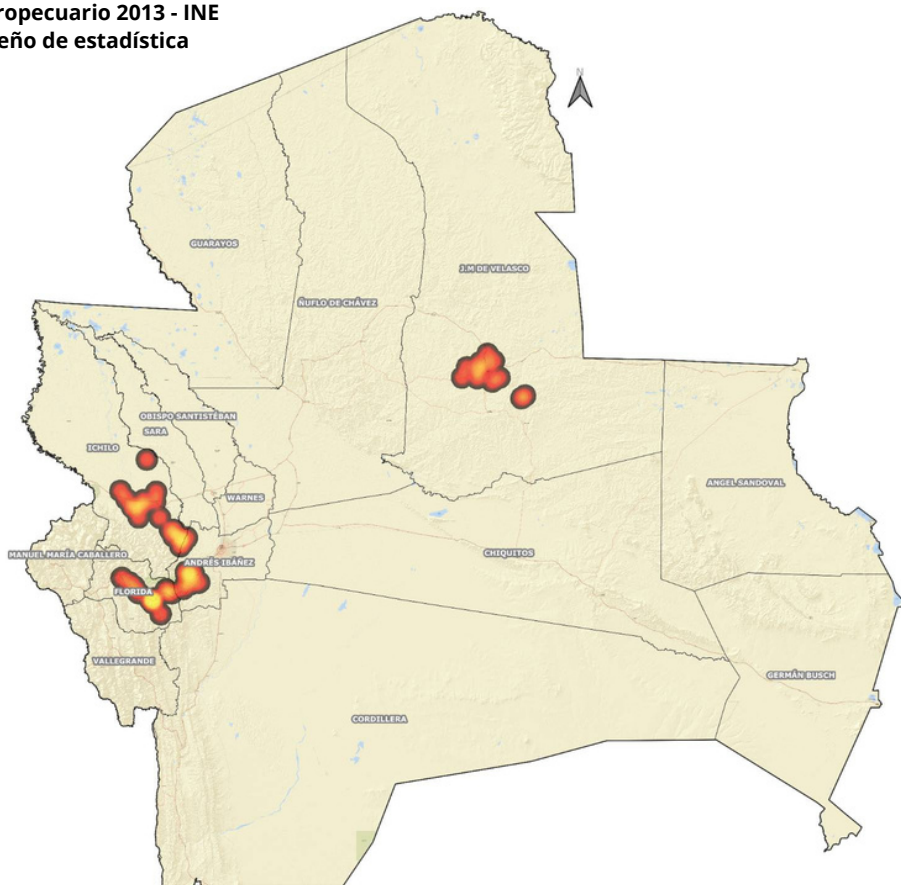
Elaboración: Instituto Cruceño de estadística

EVOLUCIÓN DE LA PRODUCCIÓN TOTAL

Gráfico: Evolución de la producción total
(En toneladas)



Fuente: Censo Nacional Agropecuario 2013 - INE
Elaboración: Instituto Cruceño de estadística

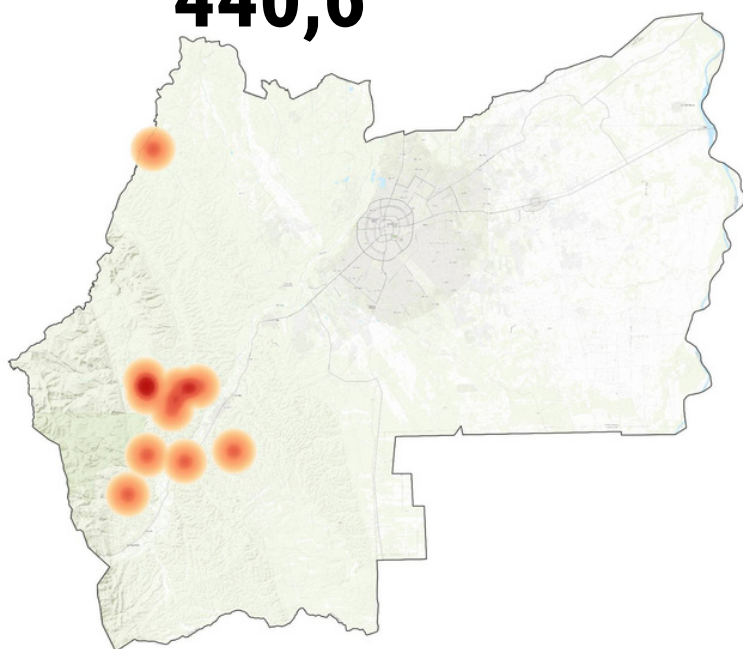


ANDRÉS IBÁÑEZ

Producción

(Expresado en toneladas)

440,6



Promedio por productor: 1221.9 Kg

Mediana: 400 Kg

Gráfico: ¿Ha realizado alguna inversión en tecnología o equipos para mejorar su producción de café en los últimos 2 años?

(En porcentaje sobre valor)

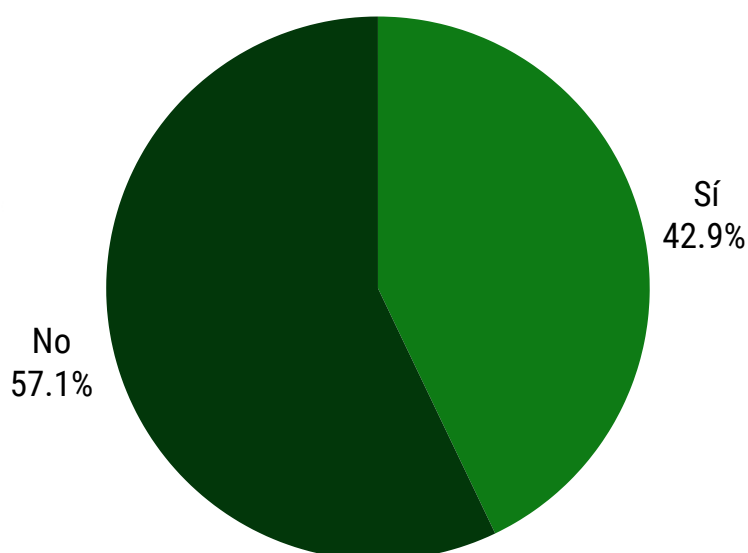
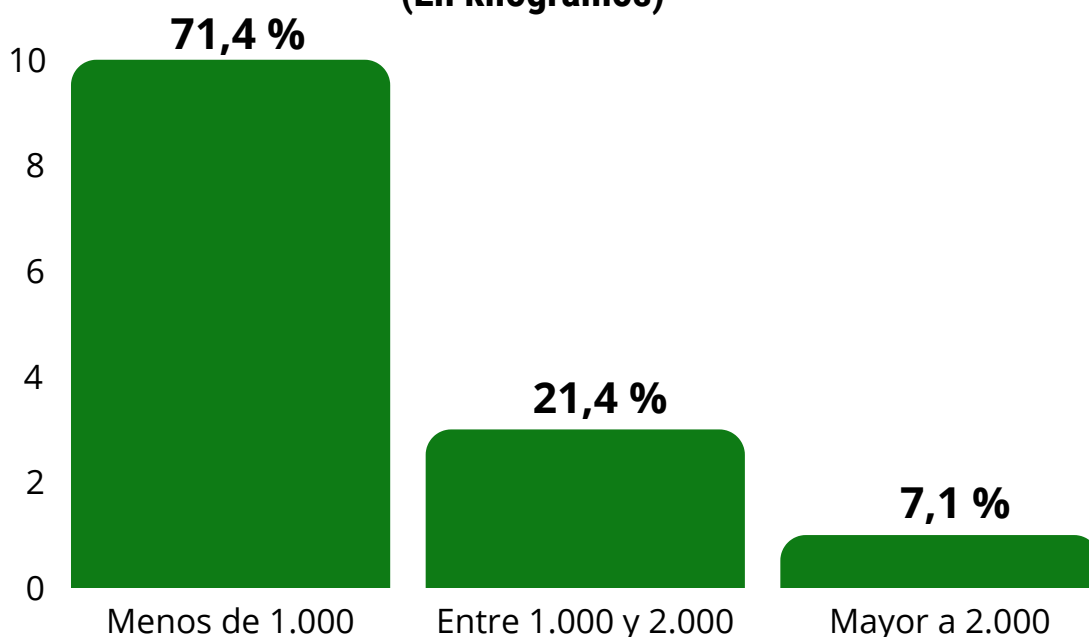


Gráfico: Producción por caficultor
(En kilogramos)



Fuente: Instituto Cruceño de estadística

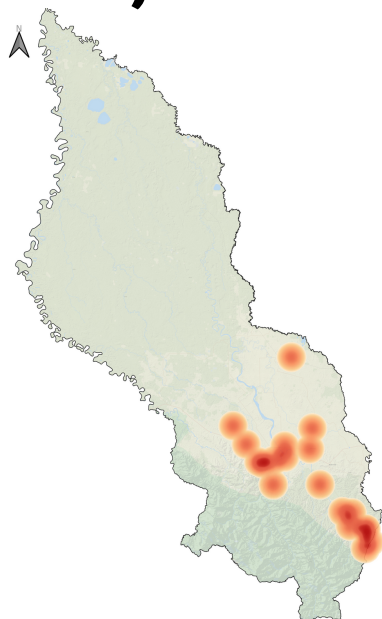
Elaboración: Instituto Cruceño de estadística

ICHILO

Producción

(Expresado en toneladas)

978,6



Promedio por productor: 2006.8 Kg

Mediana: 1425 Kg

Gráfico: ¿Ha realizado alguna inversión en tecnología o equipos para mejorar su producción de café en los últimos 2 años?

(En porcentaje sobre valor)

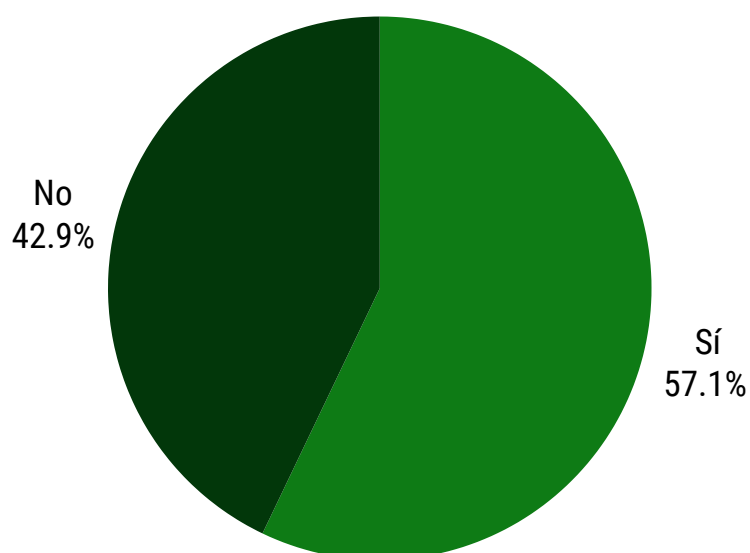
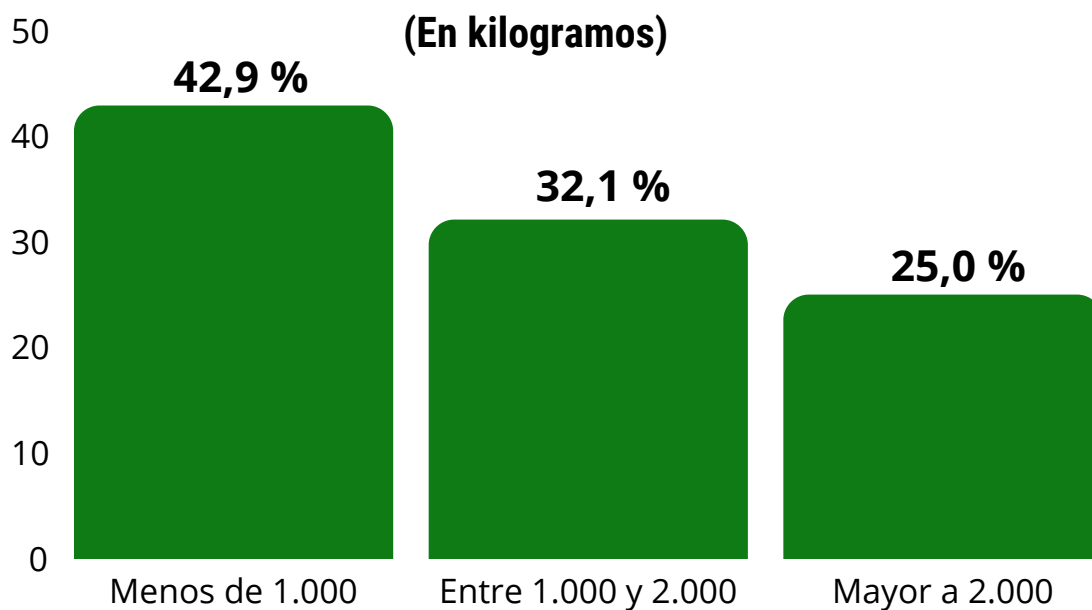


Gráfico: Producción por caficultor
(En kilogramos)



Fuente: Instituto Cruceño de estadística

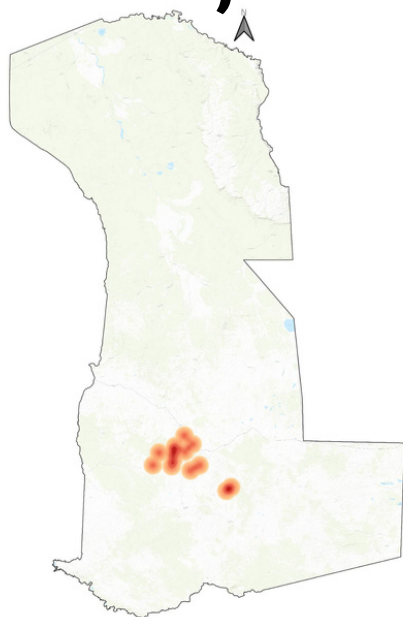
Elaboración: Instituto Cruceño de estadística

JOSÉ MIGUEL DE VELASCO

Producción

(Expresado en toneladas)

185,3



Promedio por productor: 945.6 Kg

Mediana: 650 Kg

Gráfico: ¿Ha realizado alguna inversión en tecnología o equipos para mejorar su producción de café en los últimos 2 años?

(En porcentaje sobre valor)

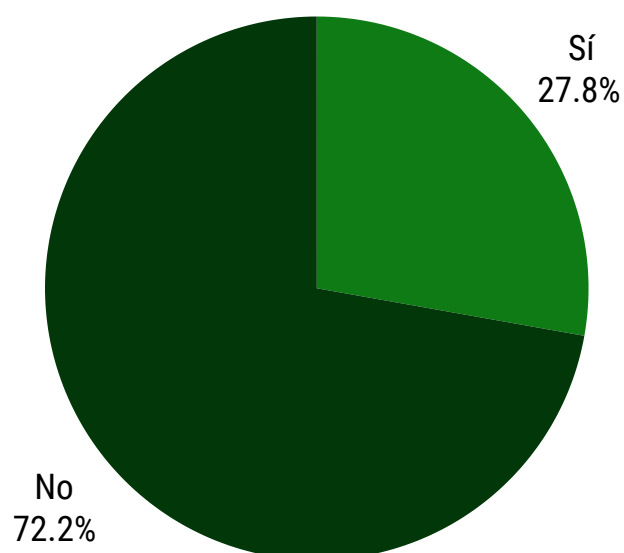
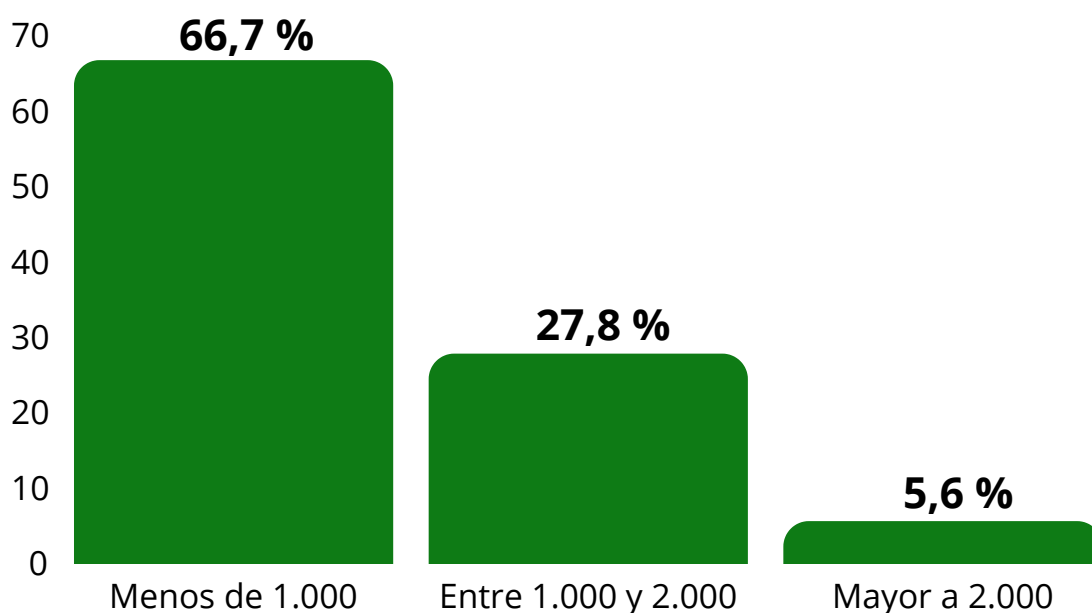


Gráfico: Producción por caficultor
(En kilogramos)

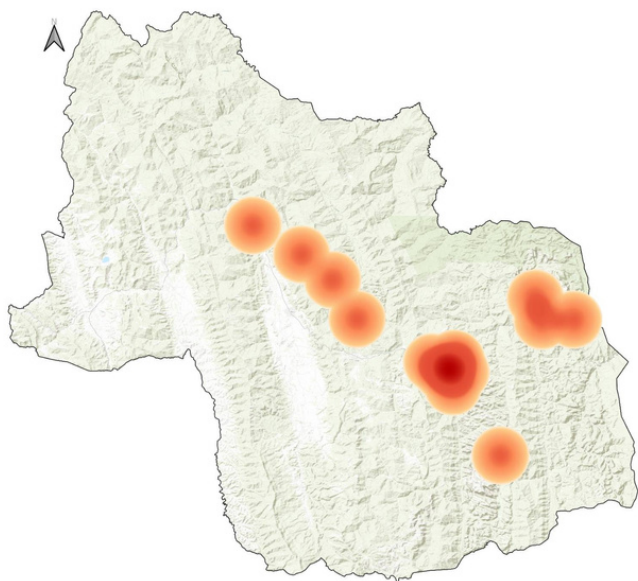


Fuente: Instituto Cruceño de estadística

Elaboración: Instituto Cruceño de estadística

FLORIDA

Producción
(Expresado en toneladas)
67,8



Promedio por productor: 958.9 Kg
Mediana: 500 Kg

Gráfico: ¿Ha realizado alguna inversión en tecnología o equipos para mejorar su producción de café en los últimos 2 años?

(En porcentaje sobre valor)

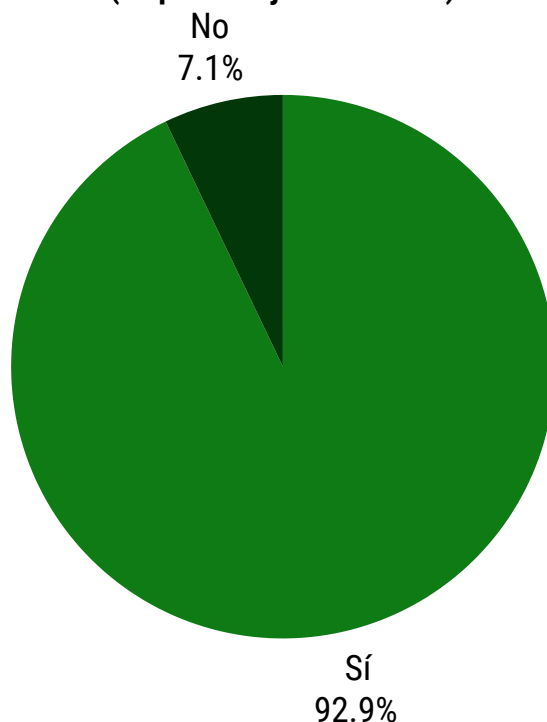
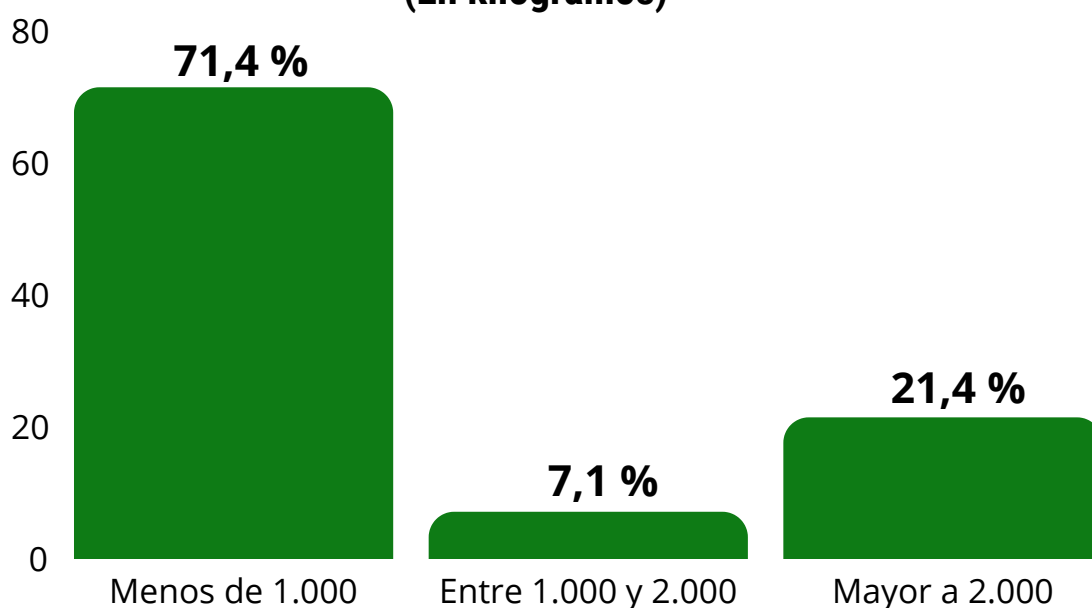


Gráfico: Producción por caficultor
(En kilogramos)

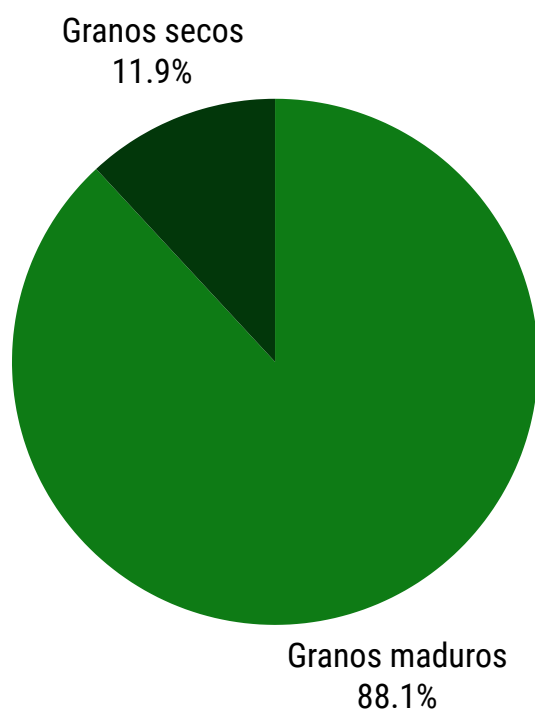


Fuente: Instituto Cruceño de estadística
Elaboración: Instituto Cruceño de estadística

SISTEMA DE COSECHA-VENTA Y TEMPORADAS

Gráfico: ¿En que estado cosecha los granos de café?

(En porcentaje sobre valor)

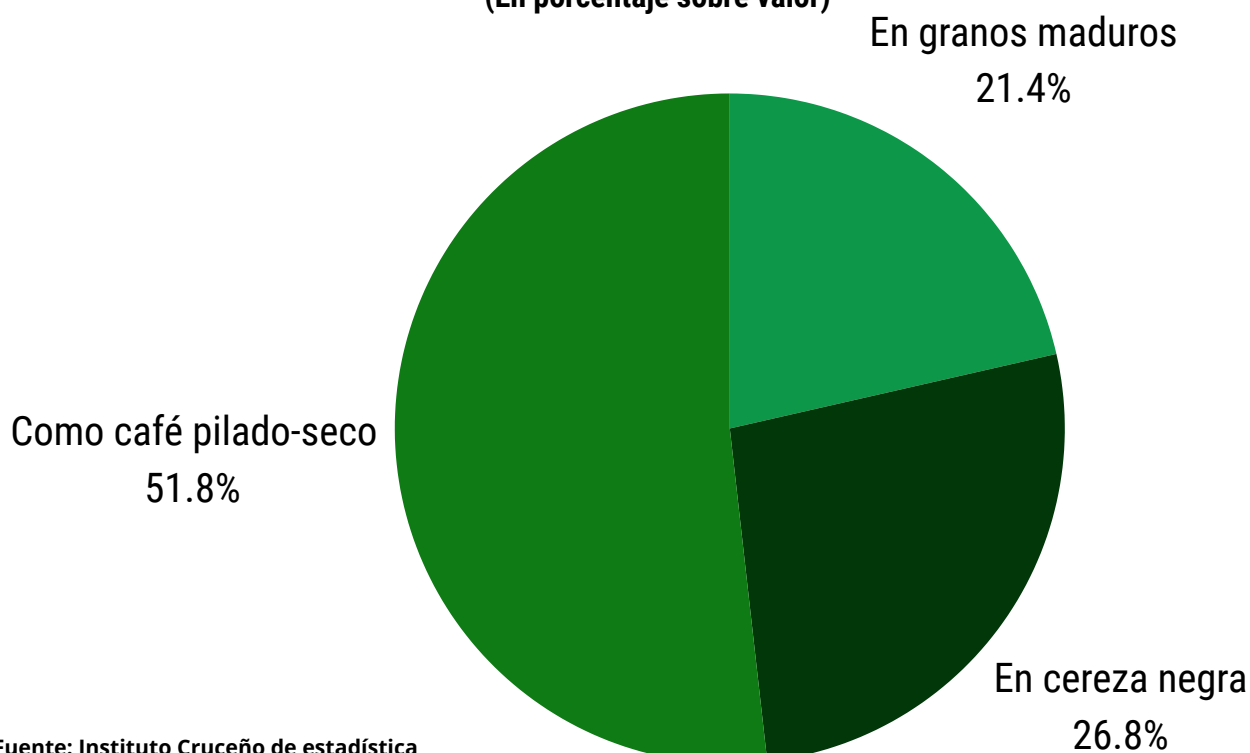


Temporada de siembra y cosecha más frecuentes

ANDRÉS IBÁÑEZ
Mayo hasta julio
ICHILO
Abril hasta Julio
JOSÉ MIGUEL DE VELASCO
Abril hasta Junio
FLORIDA
Mayo hasta Agosto

Gráfico: ¿En qué forma vende su cosecha de café?

(En porcentaje sobre valor)





Instituto Cruceño
de Estadística

RENDIMIENTOS

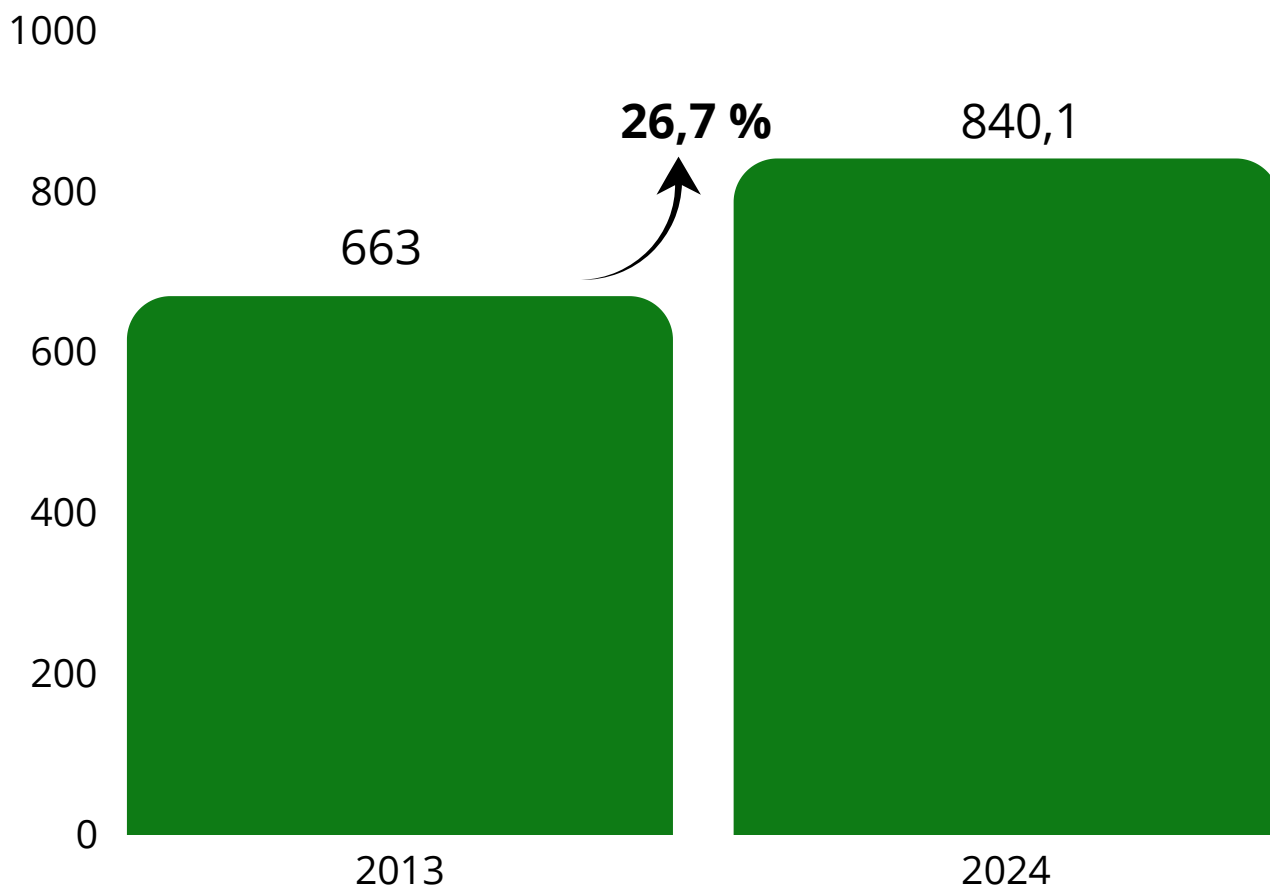


scz

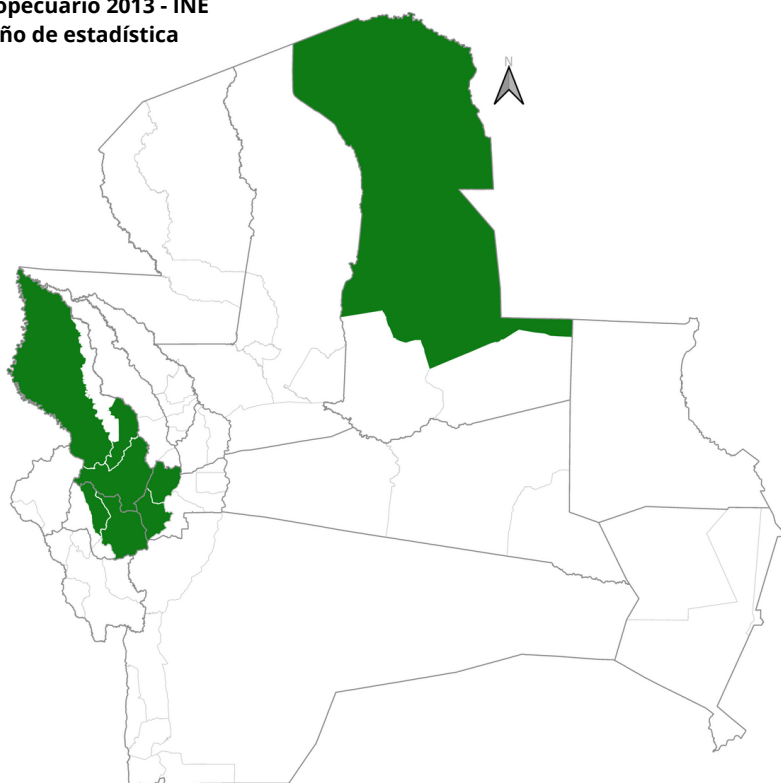
Gobierno
Autónomo
Departamental
Santa Cruz

RENDIMIENTOS EN LA PRODUCCIÓN DEPARTAMENTAL

Gráfico: Rendimientos en la producción (Kilogramos / Hectáreas)

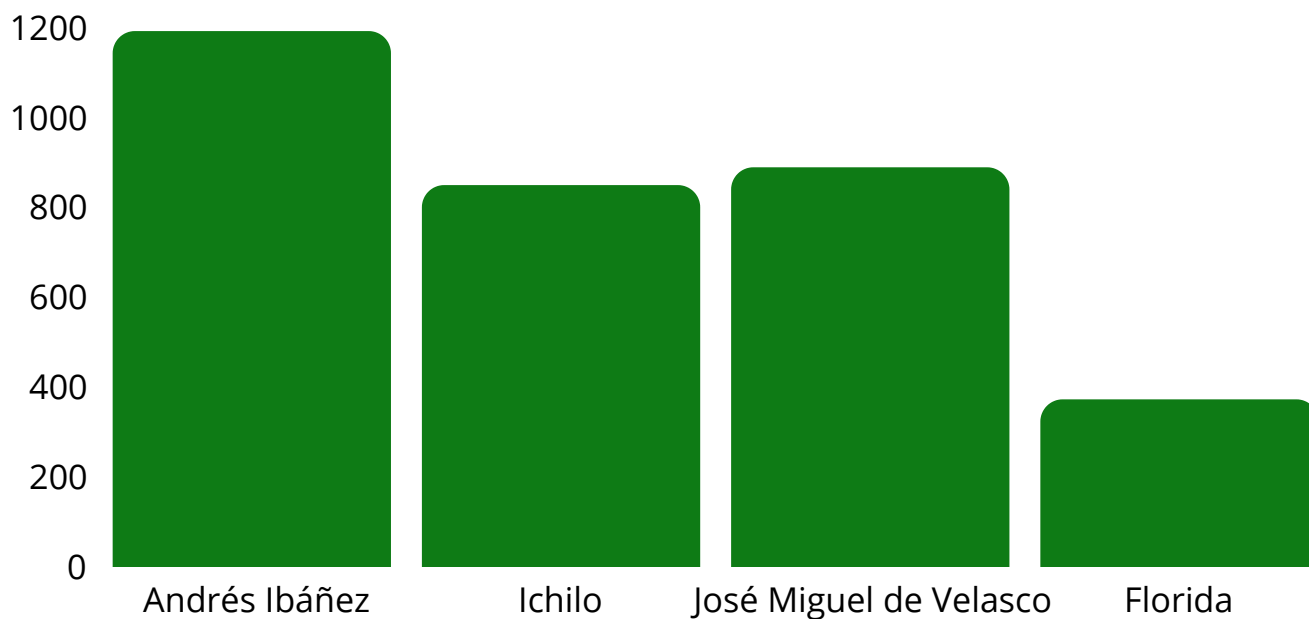


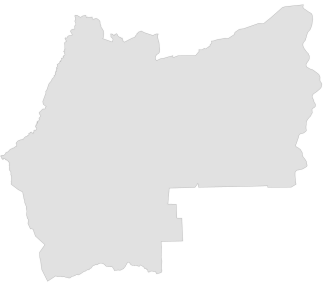
Fuente: Censo Nacional Agropecuario 2013 - INE
Elaboración: Instituto Cruceño de estadística



RENDIMIENTOS EN LA PRODUCCIÓN POR PROVINCIA

GRÁFICO: RENDIMIENTOS EN LA PRODUCCIÓN (KILOGRAMOS / HECTÁREAS)



1.292,9 Kg/Ha	806,8 Kg/Ha	686,3 Kg/Ha	406,6 Kg/Ha
			

El promedio puede variar por el numero de nuevos productores de cafe que recién están empezando a producir y tienen poca producción



Instituto Cruceño
de Estadística

MERCADOS Y COMERCIALIZACIÓN



SCZ

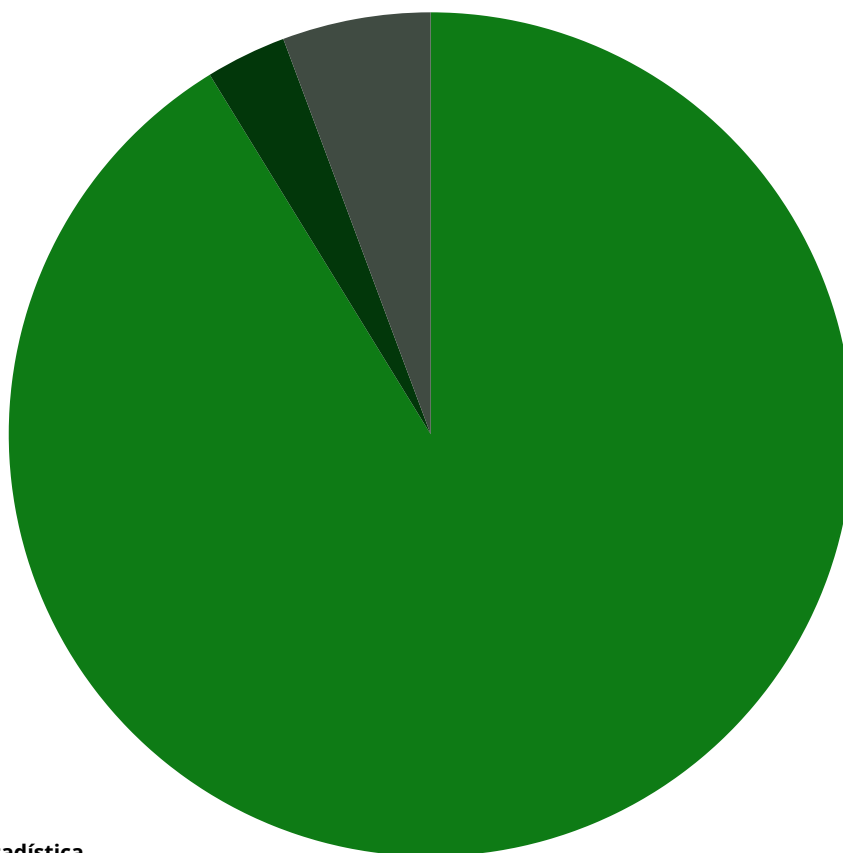
Gobierno
Autónomo
Departamental
Santa Cruz

COMERCIALIZACIÓN DEL CAFÉ

GRÁFICO: DESTINOS DE LAS COSECHAS DE GRANOS DE CAFÉ (En porcentaje sobre valor)

¿En donde comercializa su cosecha de café?

-  Mercado interno de Santa Cruz
-  Mercado interno de Bolivia
-  Mercado Internacional



Fuente: Instituto Cruceño de estadística
Elaboración: Instituto Cruceño de estadística

Mercado interno de
Santa Cruz

91,2 %



Mercado interno de
Bolivia
(Otras regiones de Bolivia)

3,1 %



Mercado Internacional
(Exportación)

5,7 %



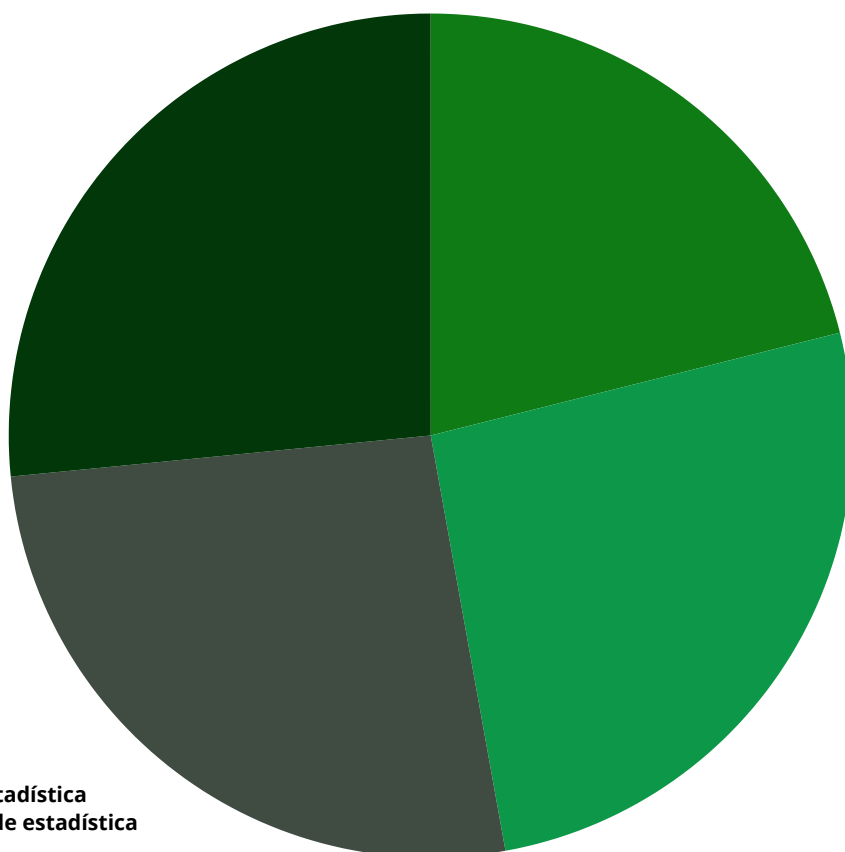
CADENA DE COMERCIALIZACIÓN DE GRANOS DE CAFÉ

GRÁFICO: DESTINOS DE LAS COSECHAS DE GRANOS DE CAFÉ

(En porcentaje sobre valor)

¿A quien vende principalmente su cosecha de café?

- Intermediarios o mayoristas
- Fábricas o empresas de café
- Asociaciones o cooperativas
- Cafeterías / Venta directa



Fuente: Instituto Cruceño de estadística
Elaboración: Instituto Cruceño de estadística

Intermediarios o
mayoristas

21,1 %



Fábricas de café o
empresas de café

26,0 %



Asociaciones o
cooperativas

26,3 %



Cafeterías / Venta
directa

26,6 %



NECESIDADES E IMPACTOS PRODUCTIVOS



DIFICULTADES Y NECESIDADES DE LOS CAFICULTORES

¿Cuáles son las principales dificultades o aspectos negativos que atraviesa actualmente en la producción?

Plagas y enfermedades



25,6 %

Factores climatológicos



23,9 %

Falta de sistemas de riego



18,8%

Falta de equipamiento



9,7 %

Falta de apoyo técnico y de las autoridades



9,7 %

Infraestructura caminera deteriorada en las comunidades



7,4 %

Falta de apertura de mercados



2,7 %

Precios de venta no atractivos



2,2 %

FORTALEZAS E IMPACTOS POSITIVOS

¿Cuáles son las principales fortalezas, oportunidades o aspectos positivos con respecto a la producción?

Generación de
empleos



34,1 %

Producto amigable
con el medio ambiente



29,6 %

Expansión de cultivos



17,0 %

Mercados internacionales potenciales



9,7 %

Producto no perecedero



9,6 %

APOYO Y TENDENCIAS EN EL CONSUMO

GRÁFICO: APOYO EN LA PRODUCCIÓN

¿Recibe algún tipo de apoyo o asistencia técnica por parte de instituciones u otros actores en la producción de café?
(En porcentaje sobre valor)

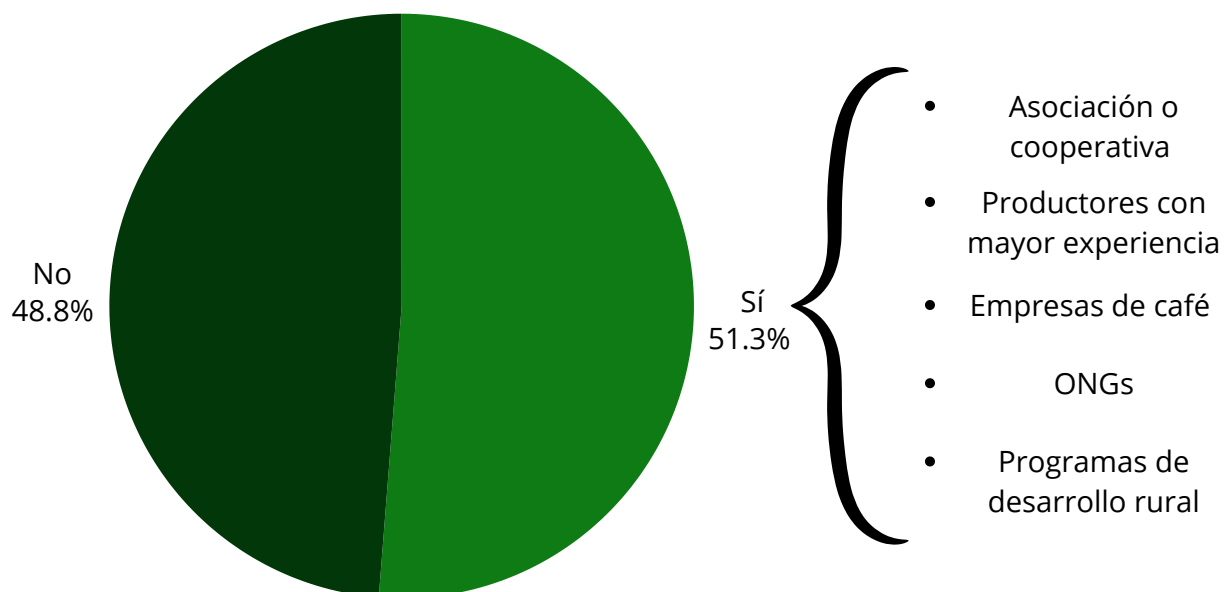
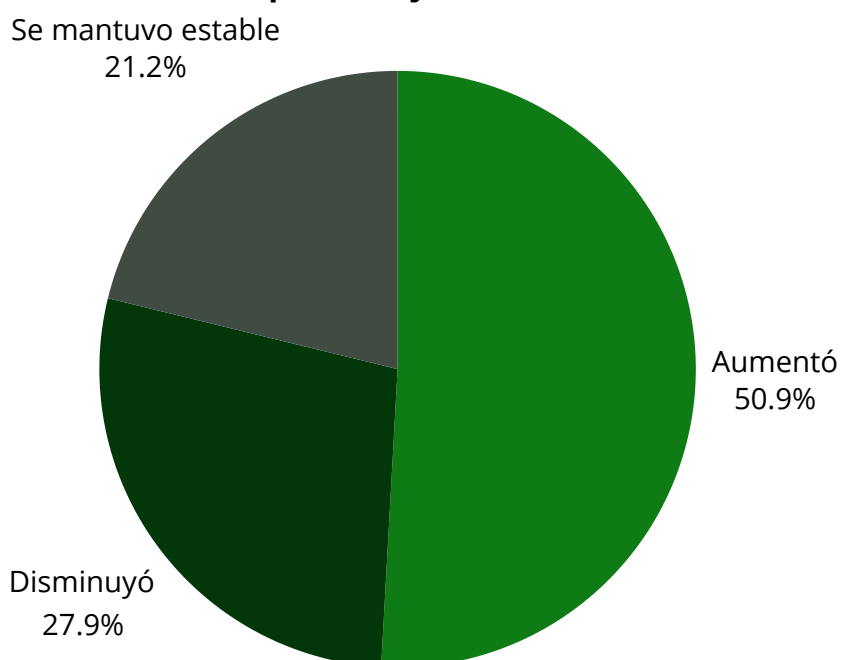


GRÁFICO: TENDENCIA EN EL CONSUMO DE CAFÉ

¿Cómo calificaría la demanda de café en los últimos años?
(En porcentaje sobre valor)

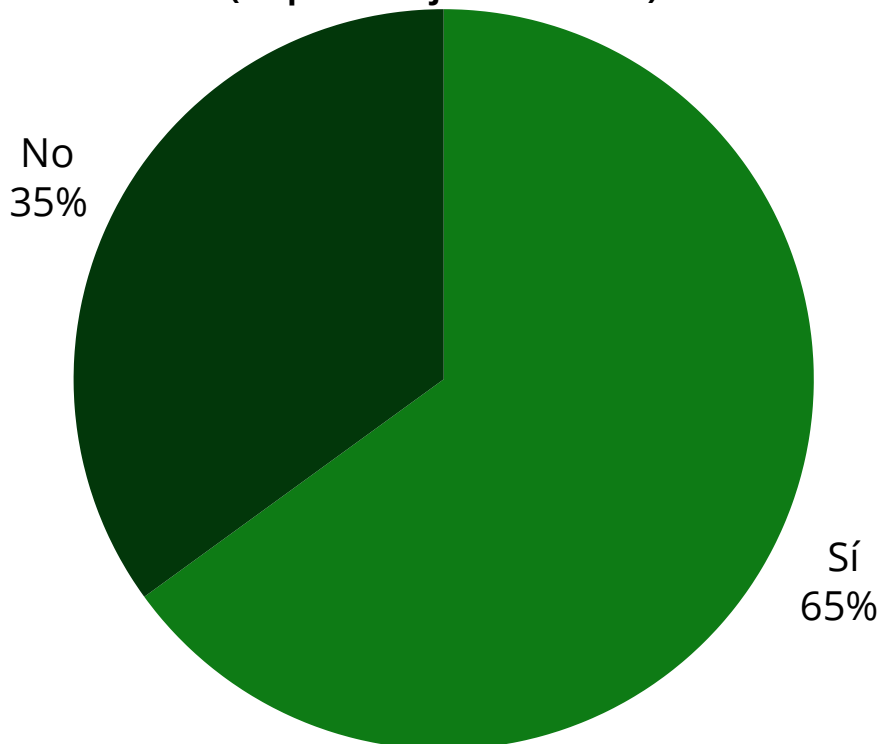


Fuente: Instituto Cruceño de estadística
Elaboración: Instituto Cruceño de estadística

PÉRDIDAS EN LA PRODUCCIÓN DEPARTAMENTAL

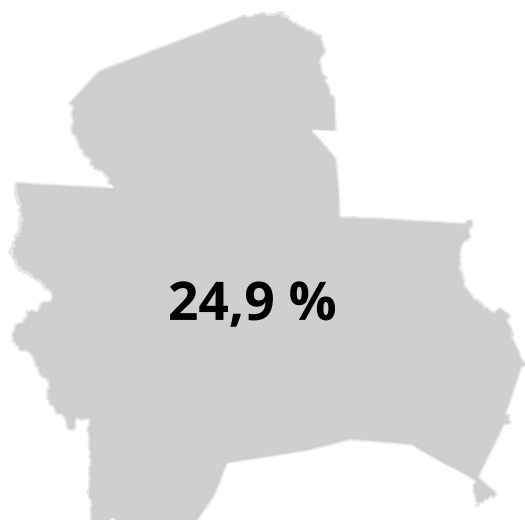
GRÁFICO: PORCENTAJE DE CAFICULTORES QUE SUFRIERON PERDIDAS EN LA PRODUCCIÓN

¿Sufrió pérdidas en sus cultivos en la campaña 2023?
(En porcentaje sobre valor)



El 65 % de los caficultores sufrió algún porcentaje de pérdida en la campaña 2023

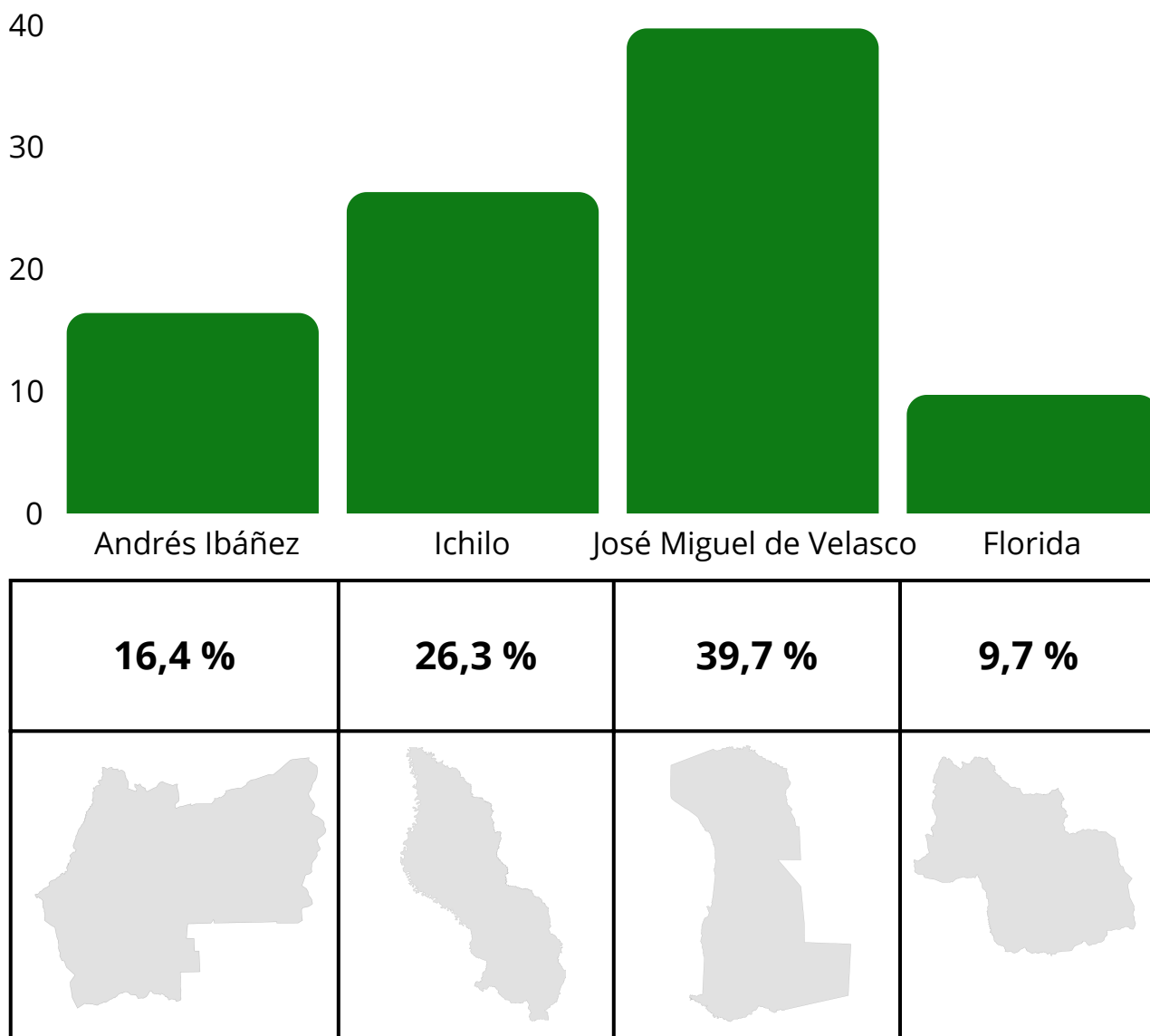
PROMEDIO DE PÉRDIDA EN EL DEPARTAMENTO DE SANTA CRUZ



La pérdida promedio por cultivo en los caficultores afectados asciende al 24,9 % en cada caso.

PÉRDIDAS EN LA PRODUCCIÓN POR PROVINCIA

GRÁFICO: PROMEDIO DE PÉRDIDAS POR PROVINCIAS
(En porcentaje sobre valor)



Las provincias mas afectadas sufrieron pérdidas por las heladas y sequías, en algunos casos los productores llegaron a perder el total de su producción.

