

expectativas a largo plazo que se enfocan en la fiabilidad, emociones ocultas, preservación de su identidad, acuerdos y agenda flexibles. **Japón** es un buen ejemplo. Los individuos están motivados internamente. El sistema y las estructuras están alineados para crear autonomía y liberar la creatividad de las personas. Hay menos burocracia, menos normas y reglamentos, más implicación. Esa cultura empresarial permite ahorrar mucho tiempo. No hace falta dedicar tantas horas para controlar y resolver los problemas de comunicación que resultan de los entornos de baja confianza.

Al estudiar las peculiaridades de las diferentes culturas empresariales según la clasificación de M. Powell podemos determinar que Belarús combina dos tipos: **Cultura de la confianza** y **Cultura de los hechos**. Los bielorrusos siendo la gente muy abierta y crédula son atentos al concluir los acuerdos y compromisos. Creen que el éxito en los negocios sólo puede lograrse sobre la base de la confianza surgida como resultado de las relaciones amistosas. Una reunión de trabajo debe planificarse y acordarse con antelación y confirmarse antes de la propia reunión.

Al efectuar la investigación podemos concluir que cada nación tiene sus propios aspectos de la cultura empresarial. La comprensión de las sensibilidades culturales de los distintos países en la actual economía globalizada es una habilidad esencial para el éxito empresarial.

<http://edoc.bseu.by/>

**A. Sujova**

**А. Д. Сухова**

БГЭУ (Минск)

*Научный руководитель М. А. Тарасик*

## **IMPACTO AMBIENTAL DE LA INDUSTRIA CAFETERA**

### **Влияние кофейной индустрии на окружающую среду**

Hoy en día, la industria del café está desarrollada y tiene más demanda que nunca. El mercado del café en Belarús está creciendo dinámicamente, con una tasa de crecimiento anual del 10–12 %. Según las estadísticas, el consumo de café en Belarús se ha multiplicado por 3,5 en los últimos 10 años. Sin embargo, a medida que el mercado del café crece, causa cada vez más daño al medio ambiente en todas las etapas de su producción. El tema del respeto al medio ambiente de la producción de café es muy controvertido y polémico: por un lado, la producción y el consumo de café afectan negativamente al medio ambiente, y por el otro, «gira» en su dirección y se convierte en un motor de cambio para mejorar.

El camino desde el brote de café hasta la bebida terminada se puede dividir en 4 etapas: cultivo, procesamiento, tostado y preparación. En cada una de estas etapas se manifiestan diferentes tipos del impacto ambiental.

Hay dos formas de resolver el problema de la contaminación ambiental en la industria del café: la formación de un nuevo estereotipo de comportamiento entre los consumidores y la ecologización de los procesos de producción. La tarea de la industria del café es llamar la atención de los consumidores sobre el problema de la contaminación ambiental. Los consumidores están comenzando a darse cuenta de que, al comprar café más caro, no sólo reciben un producto de alta calidad, sino que también apoyan la producción respetuosa con el medio ambiente y proporcionan salarios decentes.

El 1 de enero de 2021, entró en vigor en Belarús un decreto que prohíbe el uso de vajillas de plástico desechables en las empresas de restauración pública. Hoy día en las cafeterías ya se pueden ver pajitas ecológicas desechables hechas de paja o papel o pajitas de acero reutilizables, así como platos hechos con almidón de maíz. En cuanto a la ecologización de la producción, existen nuevas tecnologías (Cuadro 1).

*Cuadro 1. Impacto ambiental de la producción de café*

Etapas de la producción de café	Impacto ambiental	Formas de resolver problemas ambientales
Cultivo de cafetos	<ul style="list-style-type: none"> <li>● deforestación</li> <li>● reducción de especies de organismos vivos</li> <li>● aplicación de fertilizantes minerales</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● plantar cafetos bajo la sombra de los árboles</li> <li>● plantar cafetos en sus condiciones naturales</li> </ul>
Procesamiento de bayas del café	<ul style="list-style-type: none"> <li>● acidificación del suelo</li> <li>● muerte de animales e insectos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● procesamiento natural</li> <li>● eco-palpers</li> </ul>
Grano tostado	<ul style="list-style-type: none"> <li>● emisión de monóxido de carbono, óxido de nitrógeno, compuestos de nitrógeno y azufre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● uso de un postquemador</li> <li>● el uso de ciclos de tostado cerrados</li> </ul>
Preparando una bebida	<ul style="list-style-type: none"> <li>● el embalaje multicapa de plástico, lavsán y aluminio no es reciclable</li> <li>● uso de vasos de plástico desechables, consecuente crecimiento de residuos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● tipos alternativos de embalaje</li> <li>● vasos de papel desechables</li> <li>● pajitas ecológicas</li> </ul>

Además, todas las partes de la baya del café son más saludables de lo que comúnmente se cree. La producción de café prácticamente no genera desperdicios debido a la estructura misma de la baya. Una baya de café consta de varias partes principales: pulpa, mosaico y grano. La pulpa sirve para preparar bebidas de cáscara de café, también se usa como alimento para animales o fertilizante para hongos exóticos. El parche es la cáscara protectora del grano, de la que aprendieron a hacer tazas de café ecológicas. El mismo grano de café después de la preparación se puede reutilizar para elaborar fertilizantes o cosméticos.