

Universidad Latinoamericana de Ciencia y Tecnología

ULACIT

Escuela de Ciencias Empresariales

Administración de Empresas

Centro de Investigación y Desarrollo Empresarial

La nueva tendencia en el sector cafetalero costarricense:

LOS MICROBENEFICIOS

Natalia Gómez Chaves

11096833

**Trabajo Final de Graduación para optar por el grado de
Licenciatura en Administración de Empresas**

Agosto de 2005

Dedicatoria

Dios y la Virgen María ponen ángeles en este mundo para que los conozcamos y entendamos que la vida tiene un propósito. Yo he sido privilegiada al conocer muchos de ellos aquí en la tierra, pero es a una de ellos a quien dedico este trabajo final de graduación. A tí Estefanía, que con apenas cuatro años, me has enseñado a ser luchadora y valiente, pero sobre todo a amarte porque eres presencia viva de Dios en mi vida.

Agradecimiento

A lo largo de la vida, se van alcanzando metas pero solamente con la gracia de Dios, podemos hacerlas realidad. Por ello doy gracias a Dios y a la Madre del Perpetuo Socorro porque concluyo una etapa más de mi vida.

A mis padres, Isaías y Beatriz, doy gracias porque son un ejemplo a seguir y porque siempre han confiado en mí y me impulsaron para concluir lo que ya había iniciado.

A Lucía, Milena, Isaías Antonio, Luciana y Juan Ramón gracias porque son una parte importantísima en mi vida.

A las Misioneras del Amor Redentor gracias por todo su apoyo y cariño.

A todas las personas que han colaborado para la realización de este artículo gracias y que Dios los bendiga.

Índice

Dedicatoria	i
Agradecimiento	ii
Índice	iii
Introducción	iv
Resumen	1
Abstract	1
Introducción	2
Origen e Historia Mundial	3
Costa Rica y el Café	3
Instituciones reguladoras del Sector Cafetalero	5
Importancia económica y social en el desarrollo del país	7
Los beneficios de café en la historia	8
Beneficiado de café	10
Vía Húmeda	11
Costa Rica: 7 regiones cafetaleras	13
Mercado Nacional del Café	14
Beneficios de Café en Costa Rica	16
¿Por qué surgen los microbeneficios?	18
Ventajas y desventajas	20
Conclusiones	22
Recomendaciones	23
Bibliografía	25
Anexos	27

Introducción

El café es un cultivo eminentemente orientado hacia el mercado internacional, mientras que su producción se concentra en los países de clima cálido, su consumo mayoritariamente se da en los países de clima frío.

Aunque el origen de la palabra café es dudoso, de lo que se puede estar seguro es que es conocido mundialmente y se pronuncia así: en Chino kai-fei, en Sueco y Danés kaffe, en Holandés y Alemán Kofi, en Finlandés kahvi, en húngaro kavé, en polaco y ucranio kawa en Persa y Turco Kahveh, terminando en castellano, portugués y francés con café.

Es así como conociendo de antemano que al igual que la diferencia en la pronunciación hay divergencia en los gustos, se puede afirmar que el consumidor actual exige al sector cafetalero diferentes cafés especializados.

En Costa Rica, país de gran renombre cafetalero, ha venido adaptándose a esos cambios llegando así a los pequeños beneficios donde se procesa la producción en la misma finca.

La nueva tendencia en el sector cafetalero costarricense:

LOS MICROBENEFICIOS

The new tendency in the Costa Rican coffee sector:

The small coffee mills

Natalia Gómez Chaves¹

“El productor costarricense es sencillo y valiente. Ama su tierra y hace lo mejor en sus plantaciones de café, a las cuales dedica su vida y su trabajo. Se siente igual de cómodo trabajando largas horas en el campo como en su hogar.”

Arturo Agüero

Resumen

Costa Rica, sin duda país cafetalero por excelencia, ha ido adaptándose a las nuevas tendencias en todos sus sectores. En este artículo se hará un resumen sobre la historia del sector cafetalero costarricense y en especial como las firmas beneficiadoras y los productores de café han ido transformándose. Pasando así de grandes beneficios de café que recibían el café en fruta de los productores a pequeños beneficiadores de café de calidad de sus propias fincas, garantizando así el éxito de la actividad mediante el cultivo, procesamiento y comercialización. Es decir, se explicará desde el origen y la historia mundial hasta el impacto que ha tenido en el desarrollo del país.

Abstract

Costa Rica, without a doubt coffee country par excellence, has been adapted to the new tendencies in all its sectors. In this article a summary will become on history of the Costa Rican coffee sector and in special as the coffee mills and the farmers of coffee have been become. Passing from big coffee mills that received the coffee in fruit from the producers to small mills of coffee of quality of their own property, ensuring therefore the success of the activity by means of the fields, processing and commercialization. In other words, it will explain from the origin and world-wide history to the impact that it has had in the development of the country.



Introducción

Costa Rica se ha caracterizado desde hace mucho tiempo atrás como productor de uno de los mejores cafés del mundo. Este posicionamiento se ha logrado gracias a un proceso que inició años atrás y es hoy que gracias al clima, gracias al tipo de suelo privilegiado con que cuenta Costa Rica y gracias a la visión de los primeros caficultores, que han permitido obtener granos de café de muy alta calidad.

El café ha estado presente en los principales momentos de la historia costarricense, como un cultivo en torno al cual giraba la vida de la mayoría de los costarricenses.

Si bien la Costa Rica de hoy es muy distinta a la de los años 1800, el café sigue ocupando un lugar muy importante en la economía nacional como uno de los productos estandarte a nivel internacional.

Es por esto, que este trabajo tendrá como objetivo principal brindarle al lector una visión cronológica de los cambios que han afectado al sector cafetalero costarricense y cómo éstos han llevado al surgimiento de los pequeños beneficios que día tras día están teniendo más auge en Costa Rica.

Origen e Historia Mundial

El café arábico se originó en las “tierras altas de más de 1000 m.s.n.m. de Etiopía y Sudán, África. En los años 575 y 890, los persas y los árabes lo llevaron a Arabia y Yemen, en tanto que los nativos africanos lo extendieron a Mozambique y Madagascar.” (Calvo, 1998)

De aquí los holandeses y los portugueses, entre los años 1600 y 1700, lo trasladaron a Ceilán, posteriormente a Java y a India, así como otras regiones de Asia y África.

Como lo cita Hall “el gobernador de Java, de apellido Von Hoorn, en el año 1708, llevó algunas plantas a Holanda y allí obsequió a Luis XIV, Rey de Francia, una planta de café que fue sembrada en los invernaderos de París”.(1976,5) En 1727 fue trasladado de Sumatra a Brasil, luego pasó a Perú y Paraguay y, en 1825, a Hawai. Por otra parte, “en el invernadero de París se multiplicaron las plantas y pasaron a la Guyana Francesa,

África Ecuatorial, Haití y Santo Domingo”. (OIC,1997)

Costa Rica y el Café

El pronunciamiento de la Academia de Geografía e Historia de Costa Rica sobre el origen del cultivo del café en Costa Rica, establece que la introducción de este producto en América, “es un hecho propio del siglo XVIII”. (1986) Aunque no existe ningún documento que pruebe con exactitud la fecha de introducción del café a suelo costarricense, el Instituto del Café

Figura 1 Plantas de Café



de Costa Rica (ICAPE) ha señalado como fecha probable de la llegada del café a América, el año de 1723, cuando las primeras plantas fueron introducidas a la isla de Martinica, lugar de donde descienden los cafetos de las Antillas y provienen las primeras plantas de café que se sembraron

en Costa Rica a mediados del siglo XVIII.

Algunos acontecimientos importantes referentes a la introducción del café en Costa Rica que se destacan en el Archivo Nacional e indican posibles fechas históricas de cuando se introdujo el café son las siguientes:

En el año de 1791 cuando mediante una carta, se menciona el envío desde Panamá, por parte del comerciante Agustín de Gana, de dos libras de café al Gobernador de Costa Rica Don José Vásquez y Tellez

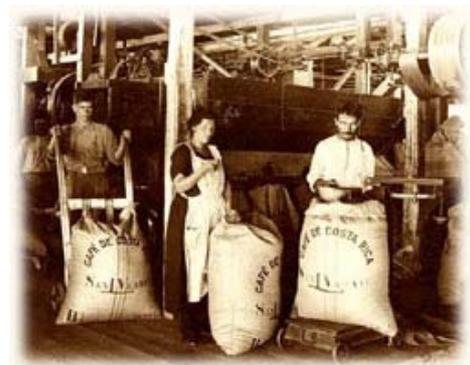
El 12 de octubre de 1820, en el buque Nuestra Señora se exporta del Puerto de Punta Arenas hacia el Perico en Panamá un quintal de café.

La historia también ha asignado al Padre Feliz Velarde, como el primer cultivador de café y en 1816 hace referencia en su testamento, de que posee un solar sembrado de café y según la tradición, distribuyó semillas entre los vecinos, invitándolos a que las sembraran.

A Don Mariano Montealegre lo ha establecido como el principal impulsador del cultivo en la década de 1830-1840.

También los dos primeros Jefes de Estado Don Juan Mora Fernández y el Licenciado Braulio Carrillo brindaron su apoyo al desarrollo de

Figura 2 Primeras exportaciones de café



la actividad cafetalera y vieron en el café un producto capaz de generar un crecimiento económico que beneficiara a la sociedad costarricense y la proyección de lo que sería la producción cafetalera en los años siguientes, convirtiéndose el café en el producto que le permitió a Costa Rica el desarrollo económico.

La comercialización del café según Bertrand, se fue desarrollando a partir de 1832, cuando “el Señor Jorge Stiepel, comerciante alemán,

residente en Costa Rica, hizo la primera exportación de café a Chile, ahí lo compraban comerciantes europeos, quienes lo reexportaron a Londres con el nombre de Café Chileno de Valparaíso”. (1999)

A través de los años se ha afirmado que el “Capitán William Le Lacheur abrió el comercio directo de café con los puertos ingleses y en 1843 hizo el viaje Londres-Puntarenas en el buque el Monarch para transportar un cargamento de 5.505 quintales del café de Costa Rica” (Obregón, 1982), primera exportación que marcó el éxito del comercio cafetalero costarricense con Inglaterra.

Es importante destacar como lo hace Canet (1993), que en el período 1840 a 1890 Costa Rica fue la colonia más pobre del Reino de Guatemala, ya que pese a su nombre, no poseía riquezas minerales de fácil explotación para esa época. Sin embargo, el café constituía el único producto de exportación costarricense, por lo que con las divisas que generó el

grano de oro, vino también el florecimiento económico, social, cultural.

En particular se dio un importante desarrollo de la Banca, la cancelación de la Deuda Federal, también fue creado: el Servicio de Correos, la primera imprenta del Estado, se promovió el desarrollo intelectual del costarricense, al establecerse los primeros centros de enseñanza; como la Universidad de Santo Tomás, las primeras librerías, el Teatro Nacional, el Hospital de San José y se dio la apertura y el mejoramiento de los caminos, así como la construcción de los ferrocarriles del Atlántico y del Pacífico.

Instituciones reguladoras del Sector Cafetalero

Conforme se fue intensificando el cultivo y la comercialización del café, surgió la necesidad de crear tanto las instituciones como las leyes y reglamentos para regular el mercado nacional e internacional del producto. Fue así como, “el 24 de julio de 1933, se creó el Instituto de Defensa del Café, con

el propósito de que se hiciera cargo de todos los aspectos del negocio del café” (ICAFFE, 1987), desde su cultivo hasta el procesamiento del producto, favoreciendo en toda forma y sin excepción a las personas que se dedicaran a dicha actividad.

Posteriormente, el 21 de junio de 1948, se reorganizó el Instituto de Defensa del Café, al crearse la Oficina del Café (OFICAFE), adscrita al Ministerio de Economía. A esta nueva entidad se le encargó el control de la parte económica de la industria cafetalera, en tanto que las funciones relacionadas con la agricultura del cultivo se le asignaron al Ministerio de Agricultura.

El 26 de junio de 1985 se actualizó la Ley No. 2762 del 21 de junio de 1948, con el propósito de ampliar el rango de acción de la Oficina del Café. (Jiménez, 1992) De esta manera, OFICAFE se transformó en lo que actualmente

Figura 3 Logotipo (ICAFFE)



es el Instituto del Café de Costa Rica (ICAFFE).

Esta institución pretende ampliar su campo de acción, reforzar y mejorar la labor realizada por sus antecesoras, en procura siempre de un desarrollo armónico y equilibrado entre productores, beneficiadores, torrefactores y exportadores de café.

En el ámbito internacional, los países productores y consumidores, constituyeron la Organización Internacional del Café (OIC), con sede en Londres, Inglaterra. Esta es una

“Institución con personería jurídica que fue establecida en virtud del Convenio Internacional del Café de 1962 que inició sus funciones en abril de 1963. Hasta el 17 de febrero de 1992 dicha organización la conformaron cuarenta y dos países miembros exportadores y diecinueve países miembros importadores.” (OIC, 1996)

La creación de este organismo internacional obedeció fundamentalmente a la necesidad de buscar mecanismos tendientes a evitar el desequilibrio entre la producción y consumo, porque, ha sido y continúa siendo, el principal factor responsable de las grandes fluctuaciones de precios perjudicial, tanto para los países productores, como para los países consumidores.

Importancia económica y social en el desarrollo del país

El café, desde sus inicios como actividad empresarial en la primera mitad del siglo XIX, modificó completamente la economía del país. Como lo destaca Hilje (1991) en 1821, Costa Rica era la nación más pobre de Centroamérica, pero unos pocos años después, debido a las exportaciones que se realizaron a Chile a partir de 1832, y especialmente a Londres a partir de 1843, Costa Rica se convierte en una de las repúblicas más desarrolladas de América Latina.

De acuerdo a lo escrito por Echeverría (1972), fue “la primera

nación en poseer un ferrocarril que unía los dos mares, la primera en tener alumbrado eléctrico en sus ciudades, la primera en materia de educación, y una de las primeras en tener una buena red de carreteras”.

Sin duda alguna, se puede asegurar que el café fue la fuente de desarrollo y bienestar más importante que tuvo el país en sus primeros 150 años de existencia como república independiente. Así lo indicó el expresidente don José Joaquín Trejos:

“...es indudable que el café fue el producto que transformó nuestra nación. Antes de él, Costa Rica estaba sumida en un estado de pobreza enorme. Fue su producción y exportación lo que generó riqueza y la expansión de todo nuestro sistema educativo y empresarial.”

El café ha sido una fuente de divisas muy importante para el Gobierno, pues según lo cita Pérez (1983) en los años cincuenta

representaba el 50% de los dólares que generaba el país. El cultivo también ha sido muy importante en cuanto a ingresos fiscales, pues antes de que se modificara el régimen impositivo sobre la actividad a finales de los años ochenta, aportaba el 10% de la recaudación tributaria mediante impuestos a la producción y a la exportación.

Actualmente, la actividad está gravada con un impuesto del 2,5% sobre el valor FOB de las exportaciones, parte del cual se destina a financiar ICAFE. El impuesto sobre la renta también recae sobre la actividad, con la diferencia de que en el sector agrícola se aplica cada tres meses de acuerdo a los ingresos por fanega recibidos en el beneficio, deduciendo los gastos directos del proceso.

El margen de utilidad del beneficiador, los costos de producción agrícola y un aporte obligatorio que por ley deben de hacer los productores a un fondo de estabilización de precios.

El café también produjo efectos sociales muy deseables, al impulsar el desarrollo económico de una gran cantidad de pequeños y medianos productores alrededor de los beneficios privados y cooperativos. Estos beneficios, operando bajo la ley reguladora de la industria (ICAFE, 2000), le han brindado una variedad de servicios a los productores, que les ha facilitado la atención adecuada a las plantaciones.

Durante los primeros setenta años del siglo XX, el cultivo del café jugó un papel fundamental en la democratización de la propiedad y el reparto de la riqueza, pues durante esos años fue una fuente de ingresos muy importante para los productores y una fuente de trabajo muy importante para la población.

Los beneficios de café en la historia

Cuando se iniciaron las exportaciones a Inglaterra en 1843, “las fincas de mayor tamaño poseían beneficios que funcionaban en forma muy

rudimentaria.” (Samper, 1994) Estos beneficios también actuaban como exportadores de su propio café, y del que compraban a productores y beneficiadores más pequeños.

Luego de algunos años de exportar a Europa, se comienza a importar maquinaria de procesamiento más moderna proveniente de Inglaterra. Como lo cita Rojas (1972), para 1888, cuarenta y cinco años después de las primeras exportaciones a esa nación, “ya existían 256 beneficios en el país”. La mayoría de estos eran de poca capacidad, pero estaban equipados con maquinaria adecuada, “de una capacidad promedio de 1.250 fanegas por año.”

Para 1907, todavía operaban más de doscientas plantas ubicadas principalmente en San José, Alajuela, Heredia y Cartago, que procesaban un promedio de 2.000 fanegas por año. Ya en esa época las instalaciones de proceso contaban con despulpadores, pilas de fermentación, caños de correteo, secadoras, patios para el

secado al sol, peladoras de pergamino y pulidoras.

La selección del café se realizaba en el caño de lavado y en las mesas de escoger. En estas mesas trabajaban cientos de muchachas,

Figura 4 Selección del café en fruta



seleccionando y preparando el producto final para el ensacado y embarque. (Rojas, 1972)

A principios de la década de 1970, comenta Arguedas (1990) funcionaban alrededor de “120 firmas beneficiadoras, procesando cerca de 1.700.000 fanegas”, para un promedio que superaba las 14.000 fanegas por planta.

En una evaluación que realizó la Oficina del Café en 1973, se observó que había una marcada tendencia hacia el mejoramiento de las instalaciones debido a que las plantas de menor capacidad estaban desapareciendo, los procesos industriales se estaban

mejorando y plantas nuevas de mayor capacidad estaban siendo construidas.

En la actualidad según datos del ICAFE, aproximadamente 95 plantas beneficiadoras procesan alrededor de 2.748.000 fanegas por año, lo cual da un promedio de casi 29.000 por beneficio. A partir de lo descrito anteriormente, se puede afirmar que el sector beneficiador ha evolucionado considerablemente en sus más de ciento sesenta años de existencia.

Beneficiado del café

Pero no se puede hablar de beneficios de café sin antes conocer el proceso de beneficiado, por lo que se podría definir como lo hace Astúa (1986) el beneficiado de café es “el proceso mediante el cual se transforma el fruto en producto comercial. Este proceso, puede incidir en la calidad del grano, manteniéndolo intacto o deteriorándolo si se emplean métodos inapropiados.”

En la actualidad existen dos técnicas básicas para beneficiar

café con características distintas: las llamadas vía húmeda y vía seca, que dan origen a los cafés suaves o finos llamados lavados y los fuertes o brasileños también conocidos como naturales, respectivamente.

El beneficiado por vía seca es el que más se emplea en Brasil; mientras que el de vía húmeda es utilizado en Costa Rica y en los restantes países de América.

Las diferencias entre estas técnicas de beneficiado se manifiestan de acuerdo con Villaseñor (1987) “desde el método de recolección hasta el beneficiado.” (p.468) En la recolección mediante el proceso vía seca, el café se deja en la planta hasta obtener sobremaduración y secamiento parcial para hacer la recolección en una sola pasada, para lo cual se utilizan cosechadoras mecánicas que recolectan un 75% de la cosecha. Luego, de la recolección del grano verde que ha quedado en la planta y, del maduro y seco que

ha caído al suelo se termina con labor humana.

Vía Húmeda

En los países que procesan el café por vía húmeda, entre los que se incluye Costa Rica, la recolección es selectiva; es decir, en este país se cosechan sólo los frutos maduros, por lo que es necesario hacer varias pasadas por las plantas.

El café verde se escoge o se separa manual o mecánicamente y es comercializado como tal. Las pequeñas cantidades de café recogidas del suelo o comúnmente llamadas juntas, también se procesan separadamente.

En el beneficiado por vía húmeda se sigue un cuidadoso proceso que se inicia en el tanque de recibo de grano con agua. Luego, de manera continua, se despulpa y clasifica. Posteriormente se elimina el mucílago y se lava. Finalmente, se efectúa un presecamiento, seguido del secamiento hasta un nivel del 10% al 12% de humedad del grano, lo que permite almacenarlo en

pergamino durante períodos más o menos prolongados. (Cleves, 1998)

Otro aspecto favorable del procesamiento húmedo es que permite obtener en forma separada, los subproductos del café. De esta manera, la pulpa puede utilizarse como bioabono y alimento para ganado, en forma deshidratada. Del mucílago pueden derivarse pectinas, cafeína, etc. Por otra parte, el pergamino puede utilizarse como combustible para el secamiento del café.

Para una mejor comprensión de la descripción del proceso de beneficiado, se desglosará como lo hace Caldas (1992) en tres fases: la húmeda, la de secado y la seca. En la fase húmeda y en presencia del agua se pretende obtener, a partir del fruto, un grano libre que se pulpa, y con el mucílago debidamente lavado.

Pero para obtener esto se tiene que llevar a cabo cuatro fases primordiales, el recibo de café, el despulpado, el desmucilaginado y el lavado y clasificación.

Primeramente, el recibo de café, en donde la fruta se mide por su volumen y después se vacía en un tanque con agua para almacenarlo y reducir la fermentación y así hacer una primera selección de calidad. Como segunda etapa el despulpado, la cual es la primera operación mecanizada del beneficio húmedo.

Este consiste en la “eliminación de la cubierta externa o pulpa del fruto, que deja al descubierto el grano recubierto con el pergamino.” (Caldas, 1992) Posteriormente y como tercera etapa se da el desmucilaginado, donde el grano proveniente del despulpe cubierto por el pergamino trae adherida una parte del mesocarpio llamada mucílago o baba el cual constituye un verdadero obstáculo para el secado y conservación del grano. Para su eliminación se utilizan procedimientos que tiene como base procesos bioquímicos o de fermentación, químicos y mecánicos. (Montero,1992)

Finalmente se llega a la cuarta etapa que es lavado y clasificación,

que tiene por finalidad separar los granos de café, las mieles o mucílago y simultáneamente clasificar, en tres diferentes calidades, los granos por densidad, en agua.

En la fase de secado según Villaseñor (1987) se “elimina la

Figura 5 Despulpadora de café



humedad del 52% que posee el grano lavado, hasta un 10 o 12%, para almacenar a granel, ya sea en silos o ensacado en bodegas, para así evitarle daños al grano que puedan afectar posteriormente la bebida.” (p.472)

Como último paso está la fase seca, que es común para ambas técnicas de beneficiado, y tiene como objetivo preparar el grano para su torrefacción y consumo. La preparación del grano incluye varias etapas: trilla o

despergaminado, la normalización y preparación, pesa y ensacado.

Costa Rica: 7 regiones cafetaleras

La calidad tiene variedades: la excelencia del café de Costa Rica puede disfrutarse de siete formas distintas, pues son siete las zonas productoras de café, cuyas características especiales son famosas en todo el mundo. Como se citó al inicio del documento, por lo privilegiado de su clima, este país puede producir diversidad para satisfacer todos los gustos.

Según el ICAFE, en Costa Rica la precipitación y la humedad relativa, al igual que la temperatura tienden a disminuir con la elevación, aunque también hay diferencias importantes entre vertientes. La altitud está relacionada con factores climáticos y, en conjunto, afecta el tamaño y la dureza de la semilla e influye, además, en ciertos componentes de la calidad de la bebida, especialmente con la acidez.

A estos elementos se unen las características de la clase Arábica, que ofrece una bebida aromática, delicada y de buen sabor.

Las siete regiones de productividad, Valle Occidental, Valle Central, Tarrazú, Orosi, Turrialba, Tres Ríos y Brunca, “están distribuidas entre las zonas bajas --a menos de mil metros, donde el café es más liviano--, y las zonas altas, arriba de 1.200 metros, de origen volcánico, donde el café es más fuerte o más ácido y también más aromático.” (Zamora, 2001)

El Valle Occidental cuenta con una cosecha que dura aproximadamente 5 meses, lo que permite a los productores darle una atención muy especial a sus cultivos. En este café, el cuerpo y la acidez no compiten entre sí, y guarda así un balance en la taza. Su aroma puede presentar un agradable sabor a melocotón o albaricoque.

El Valle Central por su parte es una zona de gran importancia histórica, pues en ella se origina la

siembra del café en Costa Rica. En este territorio ubicado en las faldas de los volcanes Poás y Barva, los ricos suelos volcánicos y el agradable clima producen un café de excelentes características en la taza, que ofrece una presencia achocolatada en su sabor.

El café de la zona de Tarrazú que es reconocido a escala mundial, proviene de la rica tierra de la zona de los Santos y sus principales características son la altitud y su maduración tardía, lo que le da a la taza un agradable aroma y excelentes condiciones de cuerpo y acidez. Por su parte las fértiles Tierras del Valle de Orosí y su buen clima hacen que esta región produzca un café suave que ofrece una taza de excelente calidad. La región se caracteriza por un grano largo y de tamaño uniforme.

Por su parte la zona de Turrialba y Jiménez presenta un café de maduración temprana con gran influencia de las lluvias y características muy especiales en aroma y cuerpo. Las condiciones del tiempo y la maduración

temprana, ayudan a desarrollar un grano de gran tamaño.

Por otra parte la región de Tres Ríos se ubica en las faldas del Volcán Irazú, es una zona tradicionalmente cafetalera que a través de los años ha ofrecido una taza privilegiada con un perfecto balance.

El café de la región Brunca, formada por los cantones de Pérez Zeledón y Coto Brus, presenta una taza que satisface todos los gustos. Es la zona productora más joven del país y su cosecha temprana es muy cotizada, por su fácil compatibilidad con café de otras latitudes.

Mercado Nacional del Café

La actividad cafetalera de Costa Rica está integrada por cuatro sectores, los cuales son regulados por las disposiciones contempladas en la Ley 2762 del 21 de junio de 1961 y sus reformas, asimismo por el Reglamento a la citada Ley. Esto con el propósito de garantizar una participación justa a cada sector en la actividad cafetalera. En la tabla

#1 se incluye la cantidad de actividad cafetalera. sujetos que participan en la

Tabla # 1

Cantidad de Participantes en el Sector Cafetalero / Cosechas 2002-2003 a 2003-2004

Sector	Cosecha 2002-2003	Cosecha 2003-2004
Número de Productores	62 797	60 483
Firmas Beneficiadoras	94	95
Firmas Exportadoras	67	63
Firmas Torrefactoras	28	36
Comerciantes	46	56

Fuente: Instituto del Café de Costa Rica, 2004

Es importante recordar que la ejecución y vigilancia del ordenamiento jurídico que rige el sector cafetalero le corresponde al ICAFE, la cual es una entidad pública de carácter no estatal.

De acuerdo a la Tabla # 1, los productores son “aquellas personas que tienen derecho a explotar una plantación de café por cualquier título legítimo y son ellos los que entregan el café en fruta al beneficiador.” (Pérez, 1994) La mayor parte de los productores de café de Costa Rica son pequeños, según el Informe anual sobre la Actividad Cafetalera 2003-2004, el

93,2% de ellos registran entregas inferiores a las 100 fanegas de café, con un aporte en conjunto del 47,9% de la producción nacional correspondiente a la cosecha 2003-2004.

Los beneficiadores “son las personas o empresas que poseen una o más plantas de beneficio y su responsabilidad consiste en financiar, recibir, elaborar y vender el café.” (Cleves, 1987) Por su parte, los exportadores son las “personas que se dedican a colocar el café en el mercado internacional y su función principal consiste en preparar y suministrar volúmenes

de café a compañías importadoras y/o tostadoras que operan en los principales países consumidores.” (Pelupessy, 1993)

A su vez, los torrefactores inscritos en los registros que lleva el Instituto de Café de Costa Rica son las personas o empresas propietarias de establecimientos dedicados al tostado, molido o

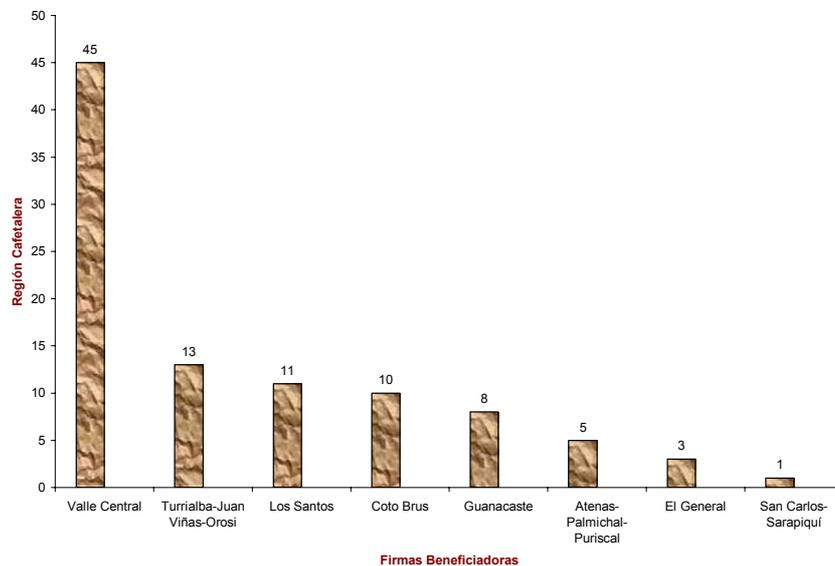
cualquier otro proceso industrial del grano y lo comercializan en el ámbito nacional.

Beneficios de Café en Costa Rica

En Costa Rica los beneficios de café se encuentran distribuidos por toda el área cafetalera, tal como se puede observar en el siguiente gráfico.

Gráfico # 1

Distribución de Firms Beneficiadoras por Región Cafetalera según Cosecha 2003-2004



Fuente: Instituto del Café de Costa Rica, 2004

La siguiente tabla incluye una distribución de las firmas

beneficiadoras en la cosecha 2003-2004.

Tabla # 2

Estratificación de la Firmas Beneficiadoras.

Cosecha 2003-2004

Café Declarado (Miles de Fanegas)	Número de Firmas Beneficiadoras	Porcentaje
Menos de 5	24	25,3%
De 5 a 20	30	31,6%
De 21 a 40	17	17,9%
De 41 a 60	9	9,5%
De 61 a 80	8	8,4%
De 81 a 100	3	3,2%
Más de 100	4	4,2%
TOTAL	95	100%

Fuente: Instituto del Café de Costa Rica, 2004

De acuerdo a los registros del ICAFE, en promedio las 95 firmas beneficiadoras activas durante la cosecha 2003-2004, procesaron la cantidad de 29.367 fanegas por firma, mientras que en la cosecha anterior fue de 31.112 fanegas de café en fruta y en la cosecha 2001-2002 el promedio de café beneficiado fue aún mayor 33.856 fanegas por firma beneficiadora.

Este comportamiento obedece, tanto a la reducción en el nivel de producción, como a la tendencia de instalar cada vez más beneficios pequeños o microbeneficios, por parte de productores que quieren

procesar su propio café para comercializar directamente su producto.

En los últimos cinco años la cantidad de beneficios que procesan menos de 5.000 se ha duplicado, al pasar de 13 microbeneficios en la cosecha 1999-2000 a 24 en la cosecha 2003-2004. Es decir, en la cosecha 1999-2000 representaban el 0,71% de la producción nacional, mientras que en la cosecha 2003-2004 su participación en la cosecha nacional fue del 1,6%

Enfocándose, a partir de este momento, en esos 24 beneficios que procesan menos de 5.000 fanegas o comúnmente llamados microbeneficios, primeramente se debe de definir, como lo hace el Señor Juan Ramón Alvarado, uno de los dueños de un microbeneficio. El cual lo precisa como “un sistema ecológico que permite industrializar el café a bajo costo y con un mínimo impacto ambiental. El microbeneficio con criterio profesional adecuado permite obtener café de alta calidad”

¿Por qué surgen los microbeneficios?

A nivel mundial el café ha pasado por diversas etapas, a veces buenas, pero a veces no tanto, lo cual se ha visto reflejado en los precios. Entre los años “1962 y 1989, los precios del café fueron sostenidos por cuotas de exportación administradas bajo el Acuerdo Internacional del Café” (OIC, 1997) suscrito por varios países entre los que se encontraban los principales

productores y los mayores consumidores, quienes apoyaban el Acuerdo como parte de una medida durante la Guerra Fría para promover el crecimiento y la estabilidad en el llamado Tercer Mundo. En 1989 el sistema de cuotas colapsó y nunca fue reestablecido con éxito.

La eliminación del Acuerdo ocasionó una baja en los precios a nivel internacional. Sin embargo, a mediados de la década de los noventa, “los precios del café se dispararon, afectados principalmente por la disminución de la producción en Brasil, debido a las heladas que afectaron los cultivos.” (Pieterse, 2001)

Ya en el año cosecha 1999 – 2000 la producción mundial fue de 115,1 millones de sacos de 60 kilogramos, lo que representa un incremento del 8,4% con respecto al año cosecha anterior. Lo anterior hizo que el mundo registrara excedentes de café, lo que unido a una demanda relativamente estancada ocasionó que durante los años 2000 y 2001

los precios internacionales cayeran vertiginosamente hasta los niveles más bajos en treinta años.

Según comentó el señor Francisco Mena, representante de Deli Café, S.A., en la entrevista realizada, los microbeneficios surgen como consecuencia de lo descrito anteriormente con los precios, ya que así “cada productor puede darle valor agregado a su café y comercializarlo sin intermediarios y así obtener mejores precios por su producto”

Pero para darle valor agregado a su producto tienen que diferenciarse por la calidad, por lo que el ICAFE elaboró un procedimiento de café diferenciado que empezó a regir en la cosecha 2001-2002 cuyos requisitos deben cumplir las empresas beneficiadoras. Estas deben recibir, procesar, almacenar y comercializar totalmente por separado el resto de café fruta para así obtener el Certificado de Calidad.

Ante esta nueva opción, se creó la Asociación de Cafés Finos de

Costa Rica, cuyo objetivo es promover el café de Costa Rica en los mercados internacionales "gourmets", no solo con la proyección de la imagen del producto y del territorio, sino estimulando la producción y consumo de cafés finos en el mundo.

El café producido bajo los estándares de esta organización, en su mayoría microbeneficios, satisface los requerimientos del paladar más exigente, gracias a la observación detenida de todo el proceso de producción, cosecha e industrialización.

Figura 6 Café listo para recolección

La capacitación que han recibido los productores, los ha llevado a cosechar solamente granos



rojos y de tamaño homogéneo, para que a través de un tueste y una

torrefacción especiales, alcancen el cuerpo deseado en la taza.

A grandes rasgos, dentro de los requisitos que esta asociación impone están: que el grano para ser recibido debe de tener un mínimo de 99% de grano rojo, el 100% de los granos son tratados en procesos especiales, para controlar y evitar contaminantes. La máxima temperatura de los tostadores es de 50°C, lo que garantiza un tiempo de secado más largo, sin forzar la textura de la parte exterior del grano.

Además, cada lote debe ser seleccionado, después del secado, para separar cualquier grano defectuoso, antes de almacenar el pergamino. Un panel de seleccionadores, compuesto por personal altamente calificado, debe aprobar los lotes. La sesión es a ciegas, y en cada una se exhiben al menos dos muestras de cafés adicionales, de la misma zona, para comparar la calidad.

Para ser aprobado, cualquier lote debe obtener al menos 32 puntos de 40, u 80% en aroma, acidez,

cuerpo y gusto. La preparación debe responder a los estándares de la Asociación de Estándares Americanos para Cafés Finos, en términos de textura, color y tamaño del grano.

Un agente externo debe supervisar el proceso de cada lote, el cual tiene su propia bitácora, donde se muestra cada detalle y método de procesamiento. El consumidor conocerá de forma precisa, por medio de ella, la totalidad del proceso que ha tenido el café, desde la cereza hasta la exportación.

Ventajas y desventajas

El fenómeno de los microbeneficios en Costa Rica toma auge en el siglo XXI y se pueden enumerar varias de las ventajas y las desventajas que cita el Señor Juan Ramón Alvarado, dueño de Brumas del Zurquí, en la entrevista realizada el 04 de Julio, 2005 expresa que dentro de las ventajas que los pequeños beneficios tienen, primeramente se encuentra el mínimo impacto ambiental que generan, ya que utilizan los

desechos, tales como la miel del café y la broza, para generar subproductos, trabajar en armonía con el ambiente y disminuir los costos de producción en la plantación.

Como segundo aspecto, cuentan con una oportunidad de darle valor agregado al cultivo del café mediante la producción de un café especializado en alta calidad y obtener así un reconocimiento económico, no siendo así para los grandes beneficios que por su volumen se les dificulta la especialización.

El tercer punto se puede precisar como el aseguramiento de la trazabilidad desde la finca hasta el proceso de beneficiado, ya que este se da en la misma finca con un manejo detallado de la producción. El contar con tecnología para el desarrollo de beneficios a pequeña escala es un cuarto punto, ya que aquí en Costa Rica ya hay varias empresas distribuidoras de equipo especializado para microbeneficios.

Como quinto punto, cita la facilidad del manejo operativo, ya que es un proceso muy sencillo, pero de mucho cuidado. Como consecuencia de este tercer punto surgen las desventajas, ya que para su debido funcionamiento operativo, requiere de personal calificado, lo que no es muy fácil de encontrar. Además, se debe de conocer muy bien el mercado de café, para poder así obtener las ventas adecuadas.

Otra de las desventajas es el alto costo del equipo, por lo que la inversión inicial es muy alta y no es recuperada hasta el tercer o cuarto año de cosecha, por lo que microbeneficiador debe de tener claro este aspecto desde el inicio y estar consciente que hasta el cuarto o quinto año podrá ver en sus estados financieros las utilidades.

Se puede citar otra desventaja que ha causado, que varios cafetaleros no cuentan con un microbeneficio, la dificultad para obtener los permisos de funcionamiento, ya que se tienen que enfrentar desde

el inicio con los entes encargados de aprobar cada uno de los permisos necesarios y explicarles como en la actualidad es un sistema ecológico y no un monstruo contaminador.

Pero a pesar de que los dueños de microbeneficios han tenido que superar varias facetas para lograr establecerse, cuentan con grandes expectativas ya que como lo expresa el Señor Mena, los microbeneficios son un fenómeno irreversible donde año tras año la cantidad de microbeneficios irá aumentando, ya que han sido una de las mejores soluciones a las dificultades que ha presentado este cultivo con relación a precios.

Conclusiones

Finalmente, hay que tomar en cuenta que la industria del café de Costa Rica ha competido globalmente con mucho éxito a través de los años, ya que cuenta con condiciones idóneas para producir café de alta calidad y una excelente ubicación geográfica para abastecer los grandes

mercados de Norteamérica y Europa.

El gobierno apoyó a la industria con la creación de bancos, caminos, puertos, ferrocarriles y universidades. La actividad cafetalera fue fundamental para crear un clima de estabilidad económica, política y social, que fue aprovechado por la misma actividad para desarrollarse y mejorar su productividad y eficiencia.

La industria ha estado muy bien organizada desde hace muchos años, en buena parte por la ley especial que regula la actividad. La ley creó el ICAFE, entidad que ha desempeñado un papel muy importante en la protección del pequeño productor y en el mantenimiento de un régimen equitativo de relaciones entre los distintos sectores que intervienen en la industria.

Esto fortaleció la base productiva, que fue el punto de partida para el desarrollo del resto de los sectores.

El entorno regulado ha ayudado a que la mayoría de los participantes sean serios y responsables ante compradores del extranjero, creando así una buena imagen en el extranjero como proveedor confiable de buena calidad.

Todo lo descrito a lo largo de este trabajo no ha sido fácil para los caficultores, ya que si bien el mercado de café a nivel mundial ha pasado por altibajos, nuestro país ha logrado buenos resultados en medio de la tempestad. No ha desaparecido del mercado y su nombre sigue sonando cada vez más fuerte a nivel internacional.

Cabe destacar como ejemplo de lo mencionado anteriormente que actualmente se mantienen relaciones comerciales con grandes empresas de café especiales en Estados Unidos, Japón y Taiwán.

Esto se debe a que una parte del sector se ha comprometido y ha adoptado las nuevas tendencias del mercado para lograr un mejor aprovechamiento y posicionamiento del bien llamado grano de oro.

Recomendaciones

Los microbeneficios son una forma diferente de ver el mercado cafetalero, y esto se ve reflejado en el caficultor ya que actualmente no sólo tiene en mente cosechar el café y entregárselo al beneficio para luego pasar por el cheque de la liquidación, sino cuidar la cosecha para luego beneficiarlo en su propia finca y lograr comercializarlo en el mercado de cafés especiales.

Aunque el proceso de beneficiado se ve muy fácil, no lo es, ya que hay que conocer muy bien el proceso para no dañar el café, como dicen las abuelas: “hay que saber darle el punto”. Por lo tanto, se recomienda una buena capacitación para todos los que están relacionados con este proceso productivo.

En Costa Rica ya cuentan con un programa de Formación de Técnicos en Beneficiado de Café que está siendo impartido por el ICAFE junto con la Universidad de Costa Rica, lo que genera una gran oportunidad para todos aquellos

que tienen en mente iniciar en el campo del microbeneficiado.

A pesar de que el café es el segundo bien agrícola costarricense que genera los mayores ingresos por

exportaciones, existe mucha falta de información actualizada en relación a este sector por lo que es recomendable incentivar la investigación sobre los cambios que ha tenido el sector cafetalero costarricense.

Bibliografía

Academia de Geografía e Historia.(1986) *Historia del Origen del Café en Costa Rica*. San José: ICAFE. 12

Archivo Nacional. Complementario Colonial No. 4915. 6-8-1897. F.-2-3.

Arguedas, A. (1990) *La actividad cafetalera*. San José: EUNED

Asamblea Legislativa. (1971) *Constitución Política de la República de Costa Rica*. San José: Imprenta Nacional.

Astúa, G. (1986) *La elaboración o beneficiado del café*. San José: ICAFE. 24

Bertrand, B. (1999) *Desafíos de la caficultura en Centroamérica*. San José: CIRAD

Canet, G. (1993) *Evolución de la caficultura costarricense y situación actual de la actividad*. San José: ICAFE

Caldas, F (1992) *Evaluación del secado del café en Costa Rica*. San José: ICAFE/CICAFE

Calvo, O. (1998) *Sistemas de Café y Cooperativismo*. San José: Editorial de la Universidad de Costa Rica.

Cleves, R. (1987) *Tecnología en beneficiado de café*. San José: Tecnicafé Internacional, S.A.

Cleves, R. (1998) *Beneficiado de café "vía seca" versus beneficiado "vía húmeda"* San José: CICAFE

Echeverría, G. (1972) *Breve historia del Café. Cómo llegó a Costa Rica*. San José: EUNED

Hall, C. (1976) *El café y el desarrollo histórico-geográfico de Costa Rica*. San José: Editorial Costa Rica.

Hilje, B. (1991) *La colonización agrícola de Costa Rica*. San José: Editorial Universidad Nacional

Instituto del Café de Costa Rica. (1987) *Leyes y Reglamentos Usuales sobre Café*. Tomo I San José

Instituto del Café. (1992) *Informe sobre la actividad cafetalera de Costa Rica*. San José: SUPRENSA

Instituto del Café de Costa Rica. (2000) *ICAFFE 1993-1999*. San José: SUPRENSA

Jiménez, A. (1992) *Leyes y reglamentos usuales sobre café*. San José: Imprenta Lehmann

Montero, M (1992) *Tecnología en beneficiado de Café*. San José: ICAFFE

Obregón C.(1982) *Inicio del Comercio Británico en Costa Rica*. Revista de Ciencias Sociales. 24, 64.

Organización Internacional del Café. (1996) Documento ED/1455/96. 4

Organización Internacional del Café. (1997) *Monografía cafetera*. San José: EDUCA

Pelupessy, W (1993) *Costa Rica y el mercado mundial del café*. San José: DEI

Pérez, H. (1994) *Tierra, Café y sociedad*. San José: FLACSO – Programa Costa Rica.

Pérez, V. (1984) *Treinta y dos años de investigación sistemática y transferencia tecnológica del cultivo de café en Costa Rica. 1950 – 1982* San José: ICAFFE

Pieterse, M. (2001) *Coffee Market and The Internacional Coffee Agreement*. Netherlands: WAU

Rojas, Héctor (1972) *El café en Costa Rica, origen, desarrollo, leyendas*. San José: Oficina del Café

Samper, M. (1994) *Crisis y perspectivas del café latinoamericano*. San José: Convenio UNA-ICAFFE

Villaseñor, L. (1987) *Caficultora moderna*. México: Editorial Futura S.A. 468

Zamora, L. (2001) *El Café en Costa Rica*. San José: UNA – ICAFFE

Anexos