

**UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DE LAS  
AMÉRICAS.**

**CARRERA DE RELACIONES INTERNACIONALES.**

**IMPLICACIONES PARA LA EXPORTACIÓN  
SUSTENTABLE EN LA INDUSTRIA DEL CAFÉ EN LA  
REGIÓN DE SANTA CRUZ, GUANACASTE: PROYECTO  
FINCA LOS ÁNGELES (2016-2020).**

**MODALIDAD DE TESIS PARA OPTAR POR EL GRADO DE  
LICENCIATURA EN RELACIONES INTERNACIONALES.**

**SUSTENTANTE:  
NIKOLE VANESSA MUÑOZ VILLALOBOS**

**TUTOR DE LA INVESTIGACIÓN:  
LIC. IBÉL DÍAZ CALDERÓN**

**SAN JOSÉ, ABRIL, 2022.**

## TABLA DE CONTENIDO

<b>DEDICATORIA</b> .....	8
<b>AGRADECIMIENTOS</b> .....	9
<b>CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN</b> .....	12
<b>PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA</b> .....	16
<b>1.1 OBJETIVOS</b> .....	20
<b>1.2 JUSTIFICACIÓN</b> .....	20
<b>1.3 ANTECEDENTES</b> .....	24
<b>1.4 PROYECCIONES</b> .....	30
<b>CAPÍTULO II MARCO TEÓRICO</b> .....	34
<b>2.1 Marco histórico</b> .....	34
<b>2.2 Marco conceptual</b> .....	41
<b>2.3 Marco de referencia</b> .....	74
<b>CAPÍTULO III MARCO METODOLÓGICO</b> .....	81
<b>3.1 ENFOQUE DE INVESTIGACIÓN</b> .....	81
<b>3.2 DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN</b> .....	83
<b>3.3 FUENTE DE INFORMACIÓN</b> .....	84
<b>3.4 UNIDADES DE ANÁLISIS</b> .....	87
<b>3.5 INSTRUMENTOS</b> .....	90
<b>3.6 RECOLECCIÓN DE DATOS</b> .....	93
<b>CAPÍTULO IV: ANÁLISIS DE RESULTADOS</b> .....	99
<b>CAPÍTULO V: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES</b> .....	191
<b>5.1 Conclusiones</b> .....	191
<b>5.2 Recomendaciones</b> .....	197
<b>BIBLIOGRAFÍA</b> .....	202
<b>ANEXOS</b> .....	214

## **DEDICATORIA**

*Cualquier palabra o letra que provenga de mí se las debo a mis padres durante el resto de mi vida.*

## **AGRADECIMIENTOS**

Poder terminar esta investigación se lo debo por completo a mis padres, por todo su esfuerzo cada día en sus trabajos para que yo lograra llegar a este momento y a mi abuelo por su apoyo incondicional. A mis amigas que han sido mi soporte durante todo este tiempo, mujeres increíbles que me inspiran todos los días y mis profesores que en definitiva dejaron una marca en mi camino académico, que me guiaron con tanta sabiduría.

Y a los recuerdos perpetuos que viven en mí de abuela.

## Resumen

La industria del café resulta poseer una cantidad de particularidades que no siempre son conocidas más allá de lo que se percibe en la vida cotidiana, esto genera una gran amplitud de temas alrededor de la siembra, el beneficio y el tostado del café para poder llevar el producto a exportación. Esto es parte de lo que se espera poder entender a nivel de posibilidad de aplicabilidad hacia el proyecto de la Finca Los Ángeles, siendo parte de las implicaciones que se desarrollan a través de la industria del café.

Es necesario comprender todo el escenario que se presenta para el proyecto caficultor, esto porque desde un principio se entiende como una zona que es poco conocida por la plantación de café. Esto es una de las características más importantes, ya que, a nivel histórico, se puede visualizar un sesgo importante, en comparación de las otras regiones cafetaleras del país.

El desarrollo de la zona se considera bastante menor y esto ha significado que un proyecto como la Finca Los Ángeles encuentre posibilidades muy diferentes a otros sectores del país, en especial con el impacto que tiene el cooperativismo en esta región en específico. Es parte de la realidad actual de la zona, la que en definitiva se debe al proceso de desarrollo que se ha caracterizado por ser menos apoyada que el resto.

Dentro de lo que se implica para una exportación a partir de la siembra de café en Costa Rica es siempre de suma importancia considerar que la sustentabilidad se vuelve una pieza clave, destacándose que, en la industria del café, se vuelve un equilibrio que mantiene los factores productivos. Por eso la Finca Los Ángeles es un caso aplicable a una gran cantidad de posibilidades de aplicación de medidas sostenibles.

Para eso se puede encontrar a disposición una serie de lineamientos que se pueden adaptar a cada caso en específico, considerando que el proyecto espera poder exportar el producto, es necesario tomar en cuenta los principios del comercio justo, como parte de las formas de aplicación de la sostenibilidad. Esto tomando en cuenta, las diferentes aristas que abarcan la sostenibilidad, desde el nivel económico, hasta lo ambiental, las cuales son fundamentales dentro de cualquier actividad agrícola.

Es necesario conocer ciertas reglamentaciones y guías que se proporcionan a nivel país, para la exportación de café, estas bajo de la Ley 2762, los registros de PROCOMER y los pertenecientes al ICAFE. Estas se vuelven los pilares de cualquier exportación de café que se quiera llevar a cabo, por lo que, implica al proyecto de la Finca Los Ángeles, lo que significa que en caso de exportar se tendrá que ver sometido a las reglamentaciones necesarias.

Todo lo que incumbe a la exportación de café, se ve reflejado en la cultura del café, lo que significa la unión tanto de la sostenibilidad, la realidad de las zonas exportadoras del país y las implicaciones para poder exportar en un solo contexto, en el que la cultura del café se vuelve la razón por la que el país tiene un nombre de prestigio a nivel internacional. Siendo una de los propósitos del comercio exterior, poder fortalecerse, para beneficio del país y al mismo tiempo del desarrollo adecuado de un proyecto cafetalero en la región cafetalera de Guanacaste.

## CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN

La presente investigación buscará entender a profundidad lo que puede conllevar para un pequeño caficultor costarricense el proceso de exportación sustentable, tomando en consideración aspectos que pueden ser fundamentales para iniciar con este proceso. La Finca Los Ángeles se encuentra ubicada en Santa Cruz, Guanacaste, una zona poco conocida dentro de las regiones cafetaleras, siendo un punto de partida esencial al tema de investigación.

En Costa Rica se encuentran muy marcadas las regiones de donde proviene el café de exportación más famoso a nivel internacional, pero es importante tomar en consideración que gran parte del territorio nacional es apto para obtener un producto de calidad. Este proyecto cafetalero en específico es una oportunidad de plasmar la viabilidad en la exportación de café costarricense.

Es innegable lo que significa para la historia y la actualidad la industria del café, donde existe un gran antecedente a nivel nacional en el cual se debe seguir desarrollando para tener un mayor entendimiento de las realidades que rodean a este sector. Desde una perspectiva de comercio exterior, es fundamental debido a que el café sigue siendo una de las principales exportaciones del país.

Esto tomando en consideración que cuando se habla un café de especialidad hay muchos factores que pueden crear en fincas cercanas un café con tonos en el sabor muy distintos, esto da para que cada caficultor sea un caso particular al que prestarle atención. Así como existen grandes empresas que logran explotar estas variedades para exportar café de gran calidad.

Es posible que para el costarricense sea normal conocer sobre uno de los productos que más consumimos y la bebida más popular del país, pero hay un punto muy importante, no necesariamente el café de calidad es conocido por todos. Una de las especialidades que mantiene el país en exportaciones es el café gourmet, que es el sustento de la industria cafetalera costarricense.

Es importante resaltar que a pesar de que la zona de Guanacaste es reconocida por otros cultivos de frutas y verduras, no es la excepción en calidad de café, donde muchos

caficultores son emprendedores que confían en las tierras de la zona y de la calidad que pueden obtener de ellas. Donde las zonas montañosas de Santa Cruz donde se ubica el proyecto, es parte de las zonas cafetaleras del país, donde se divide en otras áreas que más adelante se van a explicar con mayor profundidad.

Bajo ese entendimiento donde el café de la zona quizá no recibe el nivel de atención que otras del país, cabe resaltar que uno de los puntos que hay que tomar en consideración en la actualidad con el desarrollo de un producto es la sustentabilidad y todo lo que esta pueda influenciar a un producto. No es para menos que en el café y en un país como Costa Rica esto sea un tema de trascendencia, donde cada uno de los puntos que conlleva la sustentabilidad tiene un peso lo suficientemente grande como para crear un efecto importante dentro la viabilidad de un producto.

Cuando se habla de sustentabilidad en la actualidad se considera un requisito dentro de los productos de origen costarricense, tomando en consideración que una de las aristas más importantes se basa en la parte ecológica y la sostenibilidad de un producto. Según lo anterior, los emprendedores de café se encuentran con retos por los cuales tienen que suponer llegar a un alcance de competitividad que logre destacar dentro de los muchos otros productos.

Costa Rica ha evolucionado y se dirige hacia la exportación de productos sostenibles en su gran mayoría, en parte porque la marca país da un reflejo a nivel internacional de un país eco amigable con el ambiente. Donde las exportaciones y lo que obtenga el consumidor internacional es parte de lo que las personas buscan dentro de los productos que se les ofrezcan provenientes desde este país.

Por esa misma razón es tan importante entender las aristas de la sustentabilidad y en la aplicación en este producto, considerando que los pequeños caficultores en gran parte empiezan desde un inicio sin muchos conocimientos al respecto, con la esperanza de poder exportar y hacer conocer su producto. En un caso del proyecto Finca Los Ángeles, es donde se logra recalcar que tan esencial en realidad son las diferentes aristas que influyen los procesos de una exportación sustentable.

No obstante, una gran mayoría de la industria cafetalera costarricense no necesariamente cumple con este tipo de medidas, por lo mismo, es que es tan importante que estos nichos de mercados sean abarcados por pequeños productores. Donde tomar en cuenta que son parte de las posibles exportaciones que pueden obtener mayor valor gracias a la sustentabilidad en los mercados estadounidenses o europeos, por ende, es necesario seguir el paso.

Y gran parte de la relevancia del tema es la simbiosis que puede existir dentro de la sustentabilidad, esta entre la parte económica y amigable con el ambiente. Esto porque la sustentabilidad le puede brindar seguridad a un productor, al saber cuáles pueden ser los futuros posibles a la hora de producir y llevarlo a mercados extranjeros, gracias a que puede obtener análisis a partir de este proceso.

En la sustentabilidad de un producto la parte económica es esencial para saber si los recursos que se le van a destinar son factibles, esto siempre que desarrollo genere una ganancia adecuada según la actividad. No es solamente pensar que un productor va a vender sin tomar en consideración los demás factores, siendo fundamental, que las partes involucradas en la compra sean conscientes de que el producto no está destinado a un proceso normal, si no, que se le dé el respectivo valor por este tipo de desarrollo.

Lo cual es esencial para entender como la viabilidad de un producto para un emprendedor de café necesita de una guía y un entendimiento de mayor proporción con respecto a la sustentabilidad de un negocio como el que se propone. No todo el tiempo se puede considerar la sustentabilidad en especial cuando un proyecto se le considera pequeño, ya que, ocupa de una cantidad y un esfuerzo económico de parte del caficultor en este caso, para poder lograrlo.

Comprender las posibilidades de que esa exportación pueda contar con sellos o una imagen que le dé apoyo a la hora de venderse en el extranjero, contando con el respaldo que le asegure poder llegar a ese mercado. Lo que significaría primeramente entender las posibilidades desde la siembra y lo que implica para el caficultor tomando en consideración algunos elementos como el terreno, tomando en consideración la ubicación o la forma que este tenga.

Comprendiendo la relación anterior entre marca país, aspectos de la sustentabilidad y la industria del café, es imprescindible tomar en consideración que existe una serie de procesos en Costa Rica que se destacan como la garantía de la calidad. Esto es uno de los puntos clave para desarrollar, las dificultades o maneras en un proceso de obtener este tipo de reconocimiento.

Tomando en cuenta, que la zona no es una de las más conocidas a nivel nacional por su café y al mismo tiempo un pequeño emprendedor, es necesario tener un conocimiento de los procedimientos a seguir, para un correcto análisis de la viabilidad sustentable. Ya que, una de las situaciones más recurrentes es la falta de conocimientos en este tipo de procesos en busca de una correcta gestión.

Además, para un proyecto pequeño como el de la Finca Los Ángeles, es importante tomar en consideración algunos términos del comercio, siendo fundamentales. Por ejemplo, los beneficios y el proceso de tostado son necesarios tanto para crear un buen café como uno de los costos que se deben de tomar en consideración a la hora de pensar en distribuir el café, por lo que, hay que entender el tostado del café dentro del análisis de la sustentabilidad.

Una de las aristas, así como en el ejemplo anterior se explica, es comprender como se aplica la sustentabilidad en una finca cafetalera y cuáles son las aplicaciones de estas en la realidad, comprendiendo más afondo las implicaciones en las que se debe profundizar y trabajar. Eso puede ser una de las oportunidades para llevar a entender cómo puede influir ya sea el transporte dentro de las medidas sustentables hasta las formas de empaques y embalajes necesarios.

Así como el caso de la Finca Los Ángeles también existen experiencias de otros caficultores ya sea de la misma zona cafetalera o en el resto del país en donde un proyecto pueda ser una guía de sustentabilidad. Cada caso por cada proyecto es bastante particular, pero es prudente poder esperar aprender de otros caficultores que pasaran por este proceso y que también puedan aportar aún más en el entendimiento de las diversas situaciones en las que se puede ver expuesta la producción y la exportación.

Es posible que muchos de estos factores sean una causa que se presentara en ocasiones similares dentro de estos territorios cafetales, donde es posible que una de las competencias

cercanas tenga una experiencia similar en problemáticas o soluciones según experiencias. No es para menos, que una investigación de esta índole pueda ser de apoyo para algún otro proyecto que tenga una similitud en características.

## **PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

Para la presente investigación se buscará lograr un entendimiento a profundidad sobre la industria del café de la Finca Los Ángeles, tomando en consideración principalmente la exportación sustentable de este producto. Esto debido a que la industria del café en Costa Rica es fundamental y el análisis de las exportaciones de este son inherentes al complejo panorama internacional de diversos productos y competencias existentes.

La capacidad de exportar de un pequeño caficultor puede verse implicada por diversas situaciones que son parte recurrente en cuanto a procesos o dificultades que puedan ser clave para una exportación exitosa. Muy importante la toma en consideración de un emprendedor que empieza un negocio en el mundo del café, suele tener que esforzarse en gran medida para poder cumplir con el objetivo, lo cual es una indicación sobre que este proceso suele ser tomado con gran seriedad y complejidad.

Las zonas cafetaleras son muy reconocidas en especial algunas como la Zona de Naranjo o los Santos, pero en este caso se analizará específicamente en la Santa Cruz, Guanacaste que, a pesar de ser una excelente zona para la siembra de café, no es tan reconocida como las anteriores. Siendo lo anterior parte del aporte que el documento tiene las posibilidades de plasmar, en especial tomando en consideración que la zona de Guanacaste tiene otras subdivisiones que pueden tener características muy similares.

La sustentabilidad y todas las formas en las que esta puede afectar son esenciales en la realidad actual de los productos de exportación costarricenses, donde la imagen país, tiene un peso muy grande sobre lo que se logra exportar cuales nichos de mercado son aptos para estos. No es así diferente el café de especialidad como es el gourmet, siendo este la calidad mínima para una exportación, por lo que, es importante tomar en consideración que gran

parte de lo que se investigará, será esa posible viabilidad de exportar un producto sustentable proveniente de un pequeño emprendimiento.

Gran parte del estudio va relacionado a cómo existen diferentes implicaciones que afectan de alguna forma al caficultor de la Finca Los Ángeles, en donde una de las situaciones más recurrentes son la falta de acceso a diversos tipos de informaciones para lograr emprender. No obstante, una de las características que más han de llamar la atención dentro de la investigación es la idea de lograr comprender más a fondo como todas las diferentes implicaciones resultan siendo guiadas por la sustentabilidad.

Es de suma importancia, entender que la sustentabilidad implica más acciones y tiene un significado diferente a la sostenibilidad, siendo esta una de tantas características que se engloban dentro del tema. Cuando se habla de la sustentabilidad en un producto agrícola es posible que en lo primero que se recurra a analizar es la parte ecológica y no es para menos, tomando en consideración que lo normal es que, los productos de este tipo sean grandes contaminantes.

Una de las razones más relevantes sobre la parte de un producto eco amigable es la capacidad verdadera de poder cumplir con ciertos lineamientos que son fundamentales para cumplir con requerimientos de un producto sustentable. Son procesos que no todos los caficultores puedan cumplir, por ende, son importantes de tomar en consideración en la actualidad para pequeños cafetales.

También, es necesario comprender como las tecnologías se pueden ver aplicadas de diversas formas para poder alcanzar niveles más aptos, creando menos contaminaciones, siendo una de las características más importantes dentro de las posibilidades que existan de poder ser aplicarlas en la realidad. Así como, una finca de café puede ser más apropiada que otra para aplicar las últimas innovaciones, resulta primordial conocer cuáles son y qué implican en un caso como el proyecto que se investigará.

Uno de los factores más importantes es el manejo de plagas que viene siendo una de las luchas más grandes en la industria de la agricultura, donde es posible que no todos los agricultores tengan la posibilidad de que su plantación se libre de fertilizante dañino para el ambiente. Parte de casos como el anterior son los propósitos de la búsqueda de un mejor

entendimiento en la aplicación de innovaciones que puedan ser más accesibles para la mayor cantidad de en este caso caficultores.

Parte de la idea es que cada vez más caficultores tengan la posibilidad de que gracias a la sustentabilidad las fincas de café se vuelvan más económicas y que logren ser una actividad de la cual cada vez más familias puedan seguir viviendo de esta actividad. Muchas veces los factores que rodean al cultivo del café lo encarecen, generando el efecto contrario a lo que se espera.

Existen una gran cantidad de empresas que son grandes exportadoras de café nacionales como también marcas que han escogido Costa Rica por la calidad del producto, existiendo casos donde gran parte de lo que se cultiva también se dedica a la investigación sustentable. No es para menos, que la imagen del país se consolide de una forma cada vez más fuerte con este fruto y es una oportunidad para seguir desarrollando el tema a futuro.

Se espera conseguir las fuentes de información más cercanas a la realidad de la situación de la Finca Los Ángeles, donde el propietario es un emprendedor de la zona que busca lograr expandir su producto a más allá. La comercialización es parte del análisis de la sustentabilidad que se llevará a cabo, siendo parte de las necesidades que se presentan para el caficultor.

Las fuentes de primera mano son esenciales para el entendimiento y crear una contextualización de la realidad que se presenta, esperando que el proyecto logre mantener una guía profunda y adecuada, especializada en el tema. Por eso, es importante el aporte que puedan generar algunos actores cercanos a este caso es particular, siendo la experiencia un factor clave para la realización del trabajo.

Se van a proporcionar datos que ayuden a contextualizar de una manera más amplia como serán los procesos adecuados al proyecto, esto para entender con mayor profundidad cualquier implicación que se encuentre en el transcurso de la investigación. No hay que dejar de lado la comprensión de la situación como pequeño producto y las posibilidades y alcances que para este significa una exportación sustentable,

Según la gerente de proyectos de sostenibilidad y trazabilidad del ICAFE, Maria Paz Lobo menciona lo siguiente:

La sustentabilidad es un acto de equilibrio (recursos, necesidades, etc.) para lograr el bienestar de todo y de todos los involucrados en el café. A veces se presenta como una fórmula fácil, pero está lejos de serlo, ya que depende de una serie de factores económicos, políticos, sociales, ambientales e individuales que están en constante evolución y son muy específicos del contexto. (Tark, 2020, párr.4)

Lo mencionando por la Gerente del Instituto del Café en Costa Rica, apoya la idea principal de la investigación, donde existen una gran cantidad de aristas que deben ser tomadas en consideración para que una finca cafetalera pueda ir de la mano con la sustentabilidad. Recalcando que las políticas costarricenses tienen un punto generador muy importante para la aplicación y viabilidad en el apoyo de este tipo de iniciativas.

Esto hay que tomarlo en consideración ya que, así como un proceso puede ser en su mayoría burocrático o muy lento, también se pueden encontrar con entes que sean bastante eficientes a la hora de aclarar dudas para el caficultor. Una de las características más importantes de la investigación es buscar indagar y analizar información para plasmar el camino a seguir para la Finca Los Ángeles.

Buscar llenar crear una investigación sobre este proyecto es necesario, tomando en consideración que la zona de Santa Cruz, Guanacaste no es una de las zonas cafetaleras más populares a nivel nacional, pero esto abre paso a la creación de un contenido muy específico para las necesidades de la zona. Siendo una de las vicisitudes que se esperan poder desarrollar, tomando en consideración los alcances y realidades que se enfrentan los pequeños productores.

Se espera dar una respuesta de manera científica en la investigación, después de haber explicado el problema de esta donde se aclaran los temas de viabilidad y sustentabilidad, por lo que, se espera contestar a la siguiente pregunta de la investigación ¿Cuáles son las implicaciones para la exportación sustentable en la industria del café en la región de Santa Cruz, Guanacaste: Proyecto Finca Los Ángeles 2016-2020?.

## **1.1 OBJETIVOS**

### **1.2.1 Objetivo general**

Analizar la exportación sustentable en la industria del café en el proyecto Finca Los Ángeles, en Santa Cruz, Guanacaste.

### **1.1.2 Objetivos específicos**

1. Investigar las implicaciones para la exportación del pequeño caficultor en la región de Santa Cruz, Guanacaste.
2. Comprender las consecuencias de la sustentabilidad para la exportación de café.
3. Identificar los procedimientos a seguir para la exportación de café en el proyecto Finca Los Ángeles.
4. Desarrollar cuales son los parámetros por seguir de la Finca Los Ángeles según la cultura del café para la exportación

## **1.2 JUSTIFICACIÓN**

La presente investigación resulta de relevancia en el ámbito de las exportaciones para los pequeños emprendedores como para la industria del café en Costa Rica, en la búsqueda de tener un mayor entendimiento de la búsqueda de la viabilidad tomando en consideración la sustentabilidad. Uno de los mayores retos de la actualidad en un mundo globalizado que vende una gran cantidad de opciones en los diferentes mercados, es de suma importancia comprender las realidades de estos para comprender de mejor manera a qué se enfrenta un producto.

Tomando en consideración las dificultades que puedan existir para exportar por primera vez en el país, hay que tomar en cuenta que uno de los puntos de mayor relevancia es poder subsanar un vacío de información sobre los efectos que puedan existir para el pequeño caficultor. En un país donde gran parte de las fincas de café están en manos de pequeños cafetaleros que empiezan en el negocio o de familias que han pasado toda su vida vendiendo a cooperativas o grandes marcas, es necesario que se profundice a un nivel más específico.

El consumo estimado de café en los países importadores fue de 118.36 millones de sacos de 60 kg durante el año calendario 2019 (ene-dic), para un incremento de 5.54 millones de sacos de 60 kg respecto a las cifras del 2018, un incremento en la demanda del 4.9%. (Icafe, 2020, p.16)

Viendo las cifras globales de importación de café y lo que para el mundo significa, no hay que dejar de lado seguir alimentando la información e investigación que se genere a través de esta industria. Es una bebida lo suficientemente popular en muchos destinos europeos o como el estadounidense que sostienen el precio y el prestigio de este en márgenes que son esenciales para la economía costarricense.

Siendo el mundo del café lo suficientemente único para que siempre existan nuevas posibilidades para innovar. Uno de esos casos le da una posibilidad a la Finca Los Ángeles, como lo es el factor sustentabilidad de introducirse en lo que puede llegar a ser una especialización en uno de los factores de la producción del producto, esto incluyendo la idea de una búsqueda hacia el café de especialidad.

Hay que comprender que las posibilidades de exportación de café son bastante amplias, hay muchos países altamente consumidores y para comprender un panorama de internacional de la venta del café, hay que apuntar que uno de los factores que más impide una correcta exportación es la falta de información que pueda existir. Por eso, la investigación también puede resultar como una guía más allá del caso de Finca Los Ángeles, siendo un aporte a todo aquel que busque y tenga una iniciativa similar.

Así que, no solamente es un aporte para el café de Finca Los Ángeles, donde se basa el proyecto, si no para la búsqueda de incentivar que cada vez se investigue sobre el tema y en especial en ayuda al pequeño emprendedor. Ya que, como se mencionó anteriormente existen muchas fincas pequeñas que han basado toda su producción en vender el producto a otro actor, es cuando se ve la necesidad de que desarrollar otras posibilidades, más allá de lo que se les ha acostumbrado.

Siendo el café uno de los productos estrella de la marca país, es importante que ese reconocimiento internacional sea de mayor provecho para el pequeño caficultor, donde desde diferentes maneras la trazabilidad de un producto genera valor agregado. Eso es parte de los

beneficios que se pueden obtener a través de la explotación más especializada de la industria con una visión basada en el comercio exterior y los mercados internacionales.

Ya que, hay que tomar en consideración que gracias a la marca Esencial Costa Rica existe un mercado internacional interesado en todos los aspectos relacionados al café costarricense, desde el área de investigación hasta la Ley del café. Siendo algunas de las razones por las que existe un gran interés en la importación de este producto, como seña de la calidad existente.

El café verde (oro) vendido para exportación durante la cosecha 2019-2020 generó ingresos al país por un monto aproximado de USD 332 456 millones FOB, este valor es un 22.4% superior a los ingresos generados en la cosecha anterior, producto de la combinación del incremento en la cantidad vendida por un 16.4% y del incremento de 5.2% en el precio FOB de venta, entre los USD 196.07/46 kg de la cosecha 2018-19 a los USD 206.25/46 kg de la cosecha 2019-20. (Icafe, 2020, p.16)

Según los datos generados por el Icafe sobre la exportación de café se deja en claro la importancia dentro del sector exportador la relevancia que tiene la venta del café, no solamente de una visión de interés para el sector, si no para cualquier indicador a nivel nacional e internacional de la generación de ingresos según las cosechas de cada año. Es notable que el consumo de esta bebida a nivel mundial se mantiene y aumenta, gracias a la popularidad de las nuevas formas de consumirlo.

Los mercados exigen calidad de parte de Costa Rica, asimismo, la búsqueda de cafés de especialidad, que posean una trazabilidad genuina y marcada son uno de los mercados que se han venido desarrollando a nivel nacional gracias al interés de los mercados externos. Gran parte del auge viene de la responsabilidad de Costa Rica como productor de café, donde el consumidor en el extranjero busca lo que muy pocos otros países en el extranjero se dedican a ofrecer como es el café de especialidad.

Uno de los puntos a recalcar de este proyecto es que, su viabilidad también va de la mano de las posibilidades que ha brindado la especialización del café como una forma de lograr especializarse en un tipo, alejándose de las formas más comerciales. Considerando que el café de especialidad no ocupa de una gran cantidad de terreno o de una finca con

características similares, el caficultor tiene la posibilidad de amoldar su producto a lo que considere sea el mejor paso.

Así que, Finca los Ángeles tiene la posibilidad de buscar introducirse en el mercado extranjero de una forma más especializada respaldada también, de otras experiencias a nivel nacional y de la marca país. Lo que se puede considerar como parte del cambio que utilizó Costa Rica para seguir siendo competitivo en el mercado internacional de café, donde una de las razones por las que se logró mantener ante los grandes productores como Brasil o Colombia es a esa especialización.

Es posible que algunos de los países de América Latina tengan en proporción ventas de café mucho más altas que Costa Rica, pero en parte por eso es de interés comprender la viabilidad de exportación que aún hoy en día se sigue viendo. Desde una perspectiva donde parte de la variación del producto nacional viene reflejándose a los pequeños productores de café y la alta innovación que se da en el país.

Como se ha mencionado, la trazabilidad juega un tema imperante en la investigación y parte de eso proviene de la sustentabilidad y lo que esto significa para las plantaciones de café. Para la investigación, es de suma importancia la aplicación del análisis sustentable para la Finca Los Ángeles, donde la capacidad de producción, métodos de siembra y características específicas serán quienes determinen la capacidad de poseer un producto sustentable.

Una parte importante es entender la viabilidad económica del producto, donde la sustentabilidad buscará que el productor logre tener una ganancia adecuada y sea parte de los beneficios que trae la aplicación de las demás áreas de la sustentabilidad. Como puede ser que el gasto que implique buscar la sostenibilidad o un producto eco-amigable, se equilibre con la ganancia que esto pueda generar.

Siendo una aplicación esencial para seguir atendiendo las realidades de la demanda a nivel internacional, es una de las formas más adaptables que tiene el país para seguir innovando y es una oportunidad de introducir un nuevo producto de exportación, guiándose por los beneficios que el país puede ofrecer. No dejando de lado, cualquier motivo que ayude a la guía del proyecto Finca Los Ángeles.

### 1.3 ANTECEDENTES

Uno de los principales informes que ayudarán a la realización de la investigación es el Informe Sobre la Actividad Cafetalera de Costa Rica, siendo el documento que proporcione una gran cantidad de datos verídicos y de confianza, ya que, es creado por el Instituto del Café de Costa Rica. En especial el creado en noviembre del 2020, el cuál es el más reciente y proporcionará los datos más recientes dentro del marco de tiempo de la investigación.

El cual, será fundamental con respecto al tema de las exportaciones e importaciones, ya que, es un documentado especializado al respecto, tomando en consideración otros aspectos a nivel global que pueden ser parte de los comportamientos de los mercados internacionales. Donde las especificaciones que posee el documento son necesarias para profundizar en la situación de la industria a nivel nacional.

Se espera que el usuario de esta publicación cuente con un amplio panorama respecto de la situación actual que enfrenta la actividad cafetalera, dentro y fuera de nuestro país; de igual manera que disponga de las estadísticas más recientes que se generaron producto de esta actividad económica mundial. (Icafe, 2020, p.16)

Siendo el Congreso Nacional Cafetalero Ordinario el creador del informe que, mediante una sesión ordinaria realizada en Heredia, logran socavar en el estado de la actividad cafetalera en el país. Donde la comercialización es uno de los ejes más importantes de este, considerando la situación a nivel nacional como internacional, siendo una recopilación muy clara de lo que viene siendo los proyectos ejecutados, noticias e investigación.

También hay que tomar en consideración el marco legal que envuelve a la actividad cafetalera mediante la Ley 2762, que es la ley sobre el régimen de relaciones entre productores, beneficiadores y exportadores de café, la cual cubre gran parte de los ámbitos de los cuales hay que basarse para una posible exportación de café. Lo que significa que es imperante dentro de la realización de la presente investigación, por su carácter obligatorio que deben ser acatadas, según la ley.

La cuál también ayuda a entender algunos términos y consideraciones sobre la industria del café como lo son los beneficios y algunas consideraciones importantes como lo son las responsabilidades del ICAFE. Además de las responsabilidades de todo aquel que busque comercializar este producto ya sea para consumo nacional o de exportación, siendo meramente atinente a la presente investigación y sus objetivos.

Por ejemplo, la ley en su artículo 11 (Ley 2762, 2020), pide que el ICAFE deba llevar un registro de los productores, siendo una de varias instrucciones que hay que tomar en cuenta para que la guía sea completamente realista y aplicable a la realidad. Lo que significaría desde un inicio las implicaciones de la Finca Los Ángeles, como productor de café en la región cafetalera de Santa Cruz, Guanacaste.

También, es una ley que habla en específico sobre las condiciones ambientales de la producción del café, lo que significa de ciertas disposiciones aplicables al área de la sustentabilidad del proyecto. Considerando que el ICAFE se ve en la obligación según la ley de examinar la aplicabilidad en la que se encuentran las actividades cafetaleras según reglamentaciones sobre contaminación ambiental.

Así como también, interviene el tema de las ventas y las ganancias del producto, así como la aseguración del cumplimiento de uno de los artículos de la Constitución Política de Costa Rica, de donde nace el espíritu de la ley. Siendo el Art. 50 de la Constitución quién aclara que el Estado buscará la estimulación de la producción, así como ambiente sano y ecológicamente equilibrado, donde existirá una ley en este caso la 2762 que garantiza con la creación del ICAFE estos deberes del Estado ante el ciudadano. (Constitución Política, 1949)

En su capítulo II se especifica los lineamientos necesarios para el establecimiento del precio del café para exportación, como menciona el Art. 99 es de obligación de las partes ponerse de acuerdo y crear un contrato entre las partes. Siendo una de las partes más importantes de la investigación cuando a el entendimiento de los procesos se habla en especial los deberes del exportador con el comprador internacional.

Artículo 105- Las aduanas del país no permitirán la exportación de café, sin la previa autorización del Instituto del Café de Costa Rica (Icafé). Tampoco permitirá la

exportación de café de otros orígenes bajo el nombre y con documentos de Café de Costa Rica. (Ley 2762, 2020)

El capítulo III hace referencia iniciando con el Art. 105 a la ejecución de la exportación, donde uno de los factores se habla de las responsabilidades que debe seguir un exportador en el proceso de autorización para llevar a cabo esta actividad. Siguiendo con las referencias a la importación y las notas técnicas respectivas y de interés para el importador nacional.

Por otro lado, uno de los exponentes a nivel nacional con más trayectoria sobre el café de Costa Rica, habla en su obra *El Café de Costa Rica*, como agrónomo de profesión, pero también tomando en consideración las características económicas y de plantación a nivel nacional sobre las regiones cafetaleras. El Ingeniero Álvaro Jimenez Castro toma en cuenta la generación de la riqueza mediante el café en Costa Rica, donde toma en cuenta la comercialización histórica a nivel país.

Siendo él también un analista en su obra sobre los temas de la mitigación de la contaminación en la actividad cafetalera nacional, en la que toma en consideración mucho los avances tecnológicos que se han creado y aplicado a nivel nacional. Lo que genera un gran avance a nivel de documentación de una de las personas que más ha generado investigación al respecto, es aplicable al proyecto Finca Los Ángeles, como sostén del entendimiento de tanto los suelos como de la parte más social de una finca de café.

Donde don Álvaro le pone como título al texto *El café en Costa Rica*. Gran modelador del costarricense, en parte porque su investigación va lo suficientemente orientada hacia la búsqueda de los impactos sociales y económicos que ha tenido la industria del café en Costa Rica. Sin dejar de lado la parte histórica que es esencial para una investigación entendiendo todo lo que engloba a la actividad cafetalera en un país en el que tiene una importancia fundamental.

Uno de los aspectos que él más recalca a nivel social es la idea de la generación de empleo a nivel nacional y como gran parte de lo que determina la importancia tanto histórica como actual del producto a nivel nacional, siendo una de las ramas más importantes que él observa como un orientador de la cultura y el desarrollo del país. Definitivamente puede ser

uno de los trabajos que guían la presente investigación, tomando en cuenta que es acertado a parte de los objetivos del tema con respecto a las posibilidades de exportación de un caficultor.

También a nivel internacional se pueden conseguir algunas investigaciones que hablan sobre el café de Costa Rica y de su capacidad de rendimiento, muy importantes porque reflejan la reputación del país. Uno de los textos aplicables a este trabajo es llamado Crisis y transformaciones del mundo del café. Dinámicas locales y estrategias nacionales en un periodo de adversidad e incertidumbre.

Una comparación entre los países más relevantes en América Latina es uno los rasgos más importantes que hace este documento, tomando en cuenta a Costa Rica como el grande de Centro América y especificando su importancia a nivel internacional con respecto a la investigación y especialización. Considerando algunos factores que pueden ser comparados a los de México y su producción de café, es una visión más global del análisis de la industria del café.

Debido a la limitada disponibilidad de tierras en este pequeño país y a los costos laborales relativamente altos, los productores aprovecharon tempranamente la tecnología de la Revolución Verde y un movimiento cooperativista impulsado por el gobierno. Los productores costarricenses llegaron a desarrollar los rendimientos por área más altos del mundo y una elevada productividad física del trabajo. (Crisis y transformaciones del mundo del café, 2012)

Uno de los puntos que toca el libro es como se menciona en la cita anterior el desarrollo costarricense que se enfatiza como muy particular, siendo cierto debido a que las personas en el exterior pueden observar con curiosidad cómo Costa Rica es competitiva a nivel internacional. al ser un país tan pequeño es inherente que su producción no sea la más grande, pero de ahí se parte en poder tener las cualidades suficientes para poder seguir siendo un café único.

La revolución verde aplicada a la industria cafetalera es indispensable y es uno de los factores por lo que la sustentabilidad en el área de la exportación es aplicable como un valor agregado a cualquier producto agrícola proveniente de Costa Rica. Todo lo que conlleva para el país la marca verde es de gran impulso para la venta de los productos en el extranjero, por

lo que, las menciones que los autores dan a hablar es sobre esa ventaja que ha sacado Costa Rica de la explotación de la marca verde como principal forma de venta para exportar.

Una de las tesis que abarcan con anterioridad a nivel internacional, con una indagación muy similar a la que se plantea en el siguiente proyecto la plantea el Plan de negocio para la comercialización de café orgánico cultivado en el municipio de Anolaima Cundinamarca. Este documento abarca un planteamiento dedicado hacia la siembra de café a nivel orgánico, que puede funcionar como una referencia debido a que se destaca en una zona específica.

Donde se habla lo que influye la cultura del café orgánico con sus posibilidades de crecimiento económico y desarrollo sostenible, cuando la conservación del agua y el suelo es parte esencial de la teoría en la cual se basa este tipo de producto. En la cual, también se especifica los pasos para poder garantizar que ese producto sea completamente orgánico, en parte por los sellos de calidad necesarios para una posible exportación.

En su apartado de gestión ambiental especifica todos los procedimientos que se deben llevar a cabo para que en este caso este municipio logre ser garantizado con todas las medidas adecuadas. Como, por ejemplo, las políticas ambientales, implementación de medidas ambientales y seguimiento y monitoreo, las cuales llevan en este caso a la certificación orgánica.

Muchos países están solicitando productos que no sean tratados con químicos porque la Organización Mundial de la Salud ha advertido los riesgos causados a la salud humana; incluso, los consumidores están en condiciones de pagar un mayor valor por los productos orgánicos que por los alimentos cultivados de forma tradicional. (Arcila, 2010, p.22)

Siendo uno de los objetivos de esta presente investigación, la utilización de todos los factores existentes dentro del marco jurídico y sellos o certificaciones de sustentabilidad a las cuales se pueda ver sometido la Finca Los Ángeles. Ya que, por medio de esta forma se busca una explicación extensa y detallada del proceso, similar a lo que el trabajo mencionado ha realizado.

Otro de los puntos muy importantes que maneja la tesis es el análisis del sector donde se define cuáles son las características específicas y cualidades que tiene el sector que pueden beneficiar que el producto sea de más fácil o difícil para conseguir de un sello de calidad como producto orgánico en este caso. Como así, también será necesario de promover en esta investigación, considerando la zona geográfica en la que se ubica y las dificultades que aquí se puedan presentar.

Siendo el caso de Costa Rica un caso de estudio que se caracteriza por su peculiaridad en el ámbito del comercio exterior y del desarrollo según el café, se destaca la tesis realizada en la Universidad de Barcelona, la cual aborda desde puntos históricos y económicos el caso nacional. Este plantea desde temas de la revolución verde, la generación del fomento por medio del IICA y las leyes del café.

La incidencia del Ministerio de Agricultura como ente máximo que se encarga de que el Estado pueda cumplir todas las estipulaciones de la Ley y los reglamentos que deriven de la actividad del cafetalera. Una de las aristas que más resalta en la investigación de doctorado, es el desarrollo de las tecnologías que promovieron a Costa Rica como uno de los países que más incentivo la revolución verde a su favor.

Si bien las instituciones públicas y los organismos internacionales controlaron el cambio tecnológico, la empresa privada también participó a través de la importación de fertilizantes y equipo tecnológico. (Montero, 2018, p.21)

Donde Montero (2018) dividió la historia de la aplicación tecnológica en el café de Costa Rica en tres partes:

- Fase de despegue (1945 - 1962)
- Fase de consolidación (1963 - 1971)
- Fase de dinamización (1972 - 1989)

En las que se destacan las problemáticas existentes en el desarrollo de las plantaciones de café debido a las situaciones que se enfrentaban para ese momento el mundo en general después de la segunda guerra mundial y los mercados de consumo. Siendo parte la liberalización de la industria uno de los factores por los que se fueron cambiando las realidades del café en Costa Rica.

Por ejemplo, la implementación de diferentes fertilizantes contra la roya es una de las principales luchas que mantienen para el beneficio tanto para los suelos, como para la rentabilidad que exista del producto. Donde el ICAFE y el MAG tuvieron un papel fundamental dentro de las políticas y también la adaptación de ciertas medidas que se empezaron a desarrollar a nivel global, que ejercía presión a los caficultores.

Además, a partir de 1978, se estableció el Programa Cooperativo para la Protección y Modernización de la Caficultura (PROMECAFE), una iniciativa de la Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (USAID por sus siglas en inglés) para tecnificar la producción cafetalera en países latinoamericanos. (Montero, 2018, p.21)

Siendo una de tantas instituciones o proyectos que se han creado en Costa Rica por interés internacional para el desarrollo de uno de los productos más cotizados para la exportación que lleven el sello de origen costarricense. Uno de los factores que se desarrollaron gracias al PROMECAFE, con el tiempo fue el Programa para el Mejoramiento de la producción de Café, como uno de tantos ejemplos que menciona Andrea Montero en la investigación, que llevaron a ser a Costa Rica lo que representa a nivel internacional.

Siendo esto incidente a la cultura y el desarrollo del café en Costa Rica, ya que, todos estos eventos históricos son de gran valía, donde los documentos e investigaciones realizadas con anterioridad, son parte del entendimiento que nutre la realidad del caficultor costarricense. En especial para aquel que busca introducirse en los mercados externos, a partir de una exportación inicial, es de suma valencia el conocimiento de los casos similares o experiencias vividas en el mercado interno del país.

#### **1.4 PROYECCIONES**

Por medio de la investigación se espera poder crear un mayor entendimiento sobre la sustentabilidad de la industria del café en la zona de Santa Cruz, Guanacaste, constandingo que al ser una región menos popular que otras del país es necesario plantear la idea de cómo puede funcionar en la aplicación de este proyecto. No siendo solamente la idea de la

exportación, si no, la de tomar en consideración los diversos factores que se pueden presentar en el proceso.

Considerando que una de las características que se buscan fortalecer es la falta de información existente en varios de los rubros que se pueden observar en el proceso, sin dejar de lado la aplicabilidad que exista en el proyecto. Siendo una de las partes más importantes que se desarrolle, según la viabilidad en cuanto a la sustentabilidad se pueda manejar en los términos adecuados y posibilidades.

Según los factores de la finca, es importante resaltar que, la investigación considerará la realidad sobre la que se desarrolla la idea de la sustentabilidad, buscando generar lo más posible una guía de cómo puede darse una exportación exitosa. Ya que, no es un proyecto único en su clase, puede ser comparado con otras experiencias que han surgido en el país a base de ideas similares.

En búsqueda de poder incentivar el entusiasmo del pequeño caficultor costarricense de la mano de la aplicación del comercio exterior, desde el entendimiento de las relaciones internacionales, una de las actividades más importantes para el país, mostrando como la teoría impulsa la práctica. Siendo una de las claves para un buen manejo de las exportaciones en cuanto a las dificultades que puede enfrentar un caficultor.

Tomando en cuenta la existencia de diferentes proyectos similares, también hay que desarrollar la viabilidad que han tenido otras experiencias en el tema, ya que, así como Guanacaste no es una zona altamente conocida por su café, pero siendo parte de las regiones cafetaleras del país, hay que considerar los beneficios o dificultades que se puedan dar. Así como otros caficultores de la zona han pasado por un proceso similar, al que se verá enfrentado Finca Loa Ángeles.

#### **1.4.1 Alcances**

Se esperará alcanzar un conocimiento con respecto a los precios del mercado y qué factores son los que determinan este, para poder tener una idea más real de la situación a nivel nacional, de cómo una de las bebidas más populares tiene un impacto importante dentro

de la producción nacional. Siendo este un punto de suma importancia para tener un punto de comparación para el proyecto y de la mano de la rentabilidad de una posible sustentabilidad.

Así como también, la comparación en cantidades de exportación para desarrollar una idea para la Finca Los Ángeles, según las oportunidades que se vean destacadas en su territorio, tomando en consideración las particularidades que esta pueda tener. Ya que, el café permite esta singularidad de cada producto y es uno de los motivos que se deben de tomar en cuenta a la hora de investigarlo.

Uno de los propósitos que se esperan alcanzar es el entendimiento más a profundización sobre el desarrollo del proceso de exportación que deben seguir los caficultores a nivel nacional. Partiendo de la idea de que el propietario de Finca Los Ángeles no ha tenido una experiencia de este tipo, es necesario que el análisis vaya dirigido hacia las necesidades que debe cumplir para tener un producto que se exporte sin ningún problema.

Uno de los medios que se espera acudir para poder crear una retroalimentación bastante segura es la información que genera el Instituto del Café en Costa Rica, ya que, este es un generador de investigación y guías que pueden ser de utilidad para este proyecto. Más, se ocupa de otras fuentes para generar en conjunto, una idea desde diferentes perspectivas que mantengan una línea de análisis concreta y detallada.

Con base a lo anterior, es imprescindible que sea tomado en cuenta la investigación de parte de otros caficultores cuando se adentraron en los temas de sustentabilidad en la industria del café, así que, es necesario el aporte que exista desde un área más humana y realista que puedan afectar al proyecto. También, la sustentabilidad debe ser explicada más a fondo considerando todos los factores existentes, como el económico, ambiental y social.

Se buscará que la investigación tenga un corte esencial en la factibilidad de la exportación sustentable, donde la viabilidad se verá desarrollada por las cualidades del emprendimiento, de las particularidades de la finca y de las características con las que pueda cumplir del proceso de exportación. Asimismo, sin dejar de lado las realidades del emprendedor cafetalero que no posee grandes terrenos para la siembra, pero que busca poder sacar provecho de lo que tiene a su alcance.

### **1.4.2 Limitaciones**

Las limitaciones estarán delimitadas en varios aspectos a considerar, para que la investigación sea lo más aplicable con respecto a la realidad de los exportadores costarricenses. En especial en cuanto a los precios que puedan ser proporcionados por el mercado y demás valores que estén disponibles a la hora de introducirse en casos similares, esto, porque muchas empresas o emprendimientos son de carácter privado.

En gran parte la investigación tiene una limitación que se basa en la información que sea de carácter público y que se pueda obtener de alguna de las partes, donde el ICAFE será un actor esencial por la proporción de datos e información. Lo que viene siendo una de las características que pueden afectar tanto los datos de exportación o de venta de un producto en específico.

Existirá un marco legal a respetar en la investigación, siendo la Ley 2762 que rige a la industria del café en Costa Rica, a la cual se le hará un hincapié para que Finque Los Ángeles posea un aporte que sea completamente real en todas las aristas. Así que, la investigación siempre se dirigirá dentro de la legalidad de la exportación y siembra de café, siendo uno de los pilares fundamentales que considerar.

La posibilidad será objetivo principal para la exportación, pero no lo será la exportación real del producto, si no más una guía bastante clara que logre captar las necesidades, cualidades y características relacionadas hacia la exportación. Tomando en consideración que los procesos se atienen a las instituciones pertinentes en el tema, que manejan los reglamentos o manuales que se puedan presentar como necesarios.

No se incluirá una guía de los procedimientos a nivel de logística de la exportación de un producto, esto porque la investigación tiene un carácter hacia el ámbito y las implicaciones a nivel de industria del café en la región de Guanacaste. Haciendo cuenta que los temas aduaneros para llevar a cabo una exportación se encuentran establecidos por diferentes entes, más allá de la comprensión de los procedimientos para exportar según PROCOMER.

## CAPÍTULO II MARCO TEÓRICO

### 2.1 Marco histórico

El café es un producto que es innegablemente parte de la historia de Costa Rica, es un producto por el cual se pueden entender mucho del desarrollo que se dio desde el inicio de su siembra y exportación. Esto lleva a la idea de que gran parte del impulso para el desarrollo de la economía que incentivo el comercio en el país que provino del "Grano de Oro", convirtiéndose en uno de los productos más importantes hasta la actualidad.

Existen dos momentos a resaltar cuando se habla de la historia del café, primeramente, la idea de la siembra de cafetales se puede destacar como uno de los momentos más importantes, ya que, significó un cambio de rumbo para Costa Rica. Considerando que el café se siembra en muchos países del mundo, cuando se descubrió el potencial que tenían los suelos para estas plantaciones no se dejó ir la oportunidad el ICAFE (s.f.) menciona:

Costa Rica fue el primer país centroamericano que estableció esta floreciente industria. Destacadas personalidades contribuyeron con el desarrollo del cultivo y se ha asignado al Padre Félix Velarde como el primer sembrador, quien en 1816 hace referencia a que posee un solar con plantas de café. El primer cafetal estuvo 100 metros al norte de la Catedral Metropolitana, en el cruce de la Avenida Central y calle Cero. (párr.3.)

El café es un producto que ayudó al desarrollo de diferentes zonas del país, por eso es importante mencionar que con el paso del tiempo y la creación del ferrocarril y del trazo que este tuvo para la recolección del café, se crearon los centros más importantes del país como son las zonas de Heredia o Alajuela. En general el comercio del Valle Central costarricense fue uno de los que más consiguió beneficios a partir de la siembra de café, así dejando que la agricultura fuera solamente para la subsistencia.

Rápidamente uno de los momentos históricos para Costa Rica fue la primera exportación de café que se llevó a cabo hacia Panamá, en los años 1820 ICAFE (s.f.), donde ya el país contaba con la posibilidad de poder llevar el producto a Europa, en especial a los puertos británicos. La cantidad de café sembrado permitió que esto fuera posible y pronto el

Gobierno de Costa Rica se vio fuertemente involucrado en la política cafetalera creando medidas para facilitar la exportación.

El hecho de que en el país se desarrollara por medio de la venta del café se ha significado en parte de la marca del país, donde el café se fue especializando con el tiempo y volviéndose en uno de los exponentes del país ante el mundo. Antes del café se exportaba el banano, pero este producto no resultado de la misma forma, por eso, siempre es importante destacar ambos, ya que, de diferentes formas tuvieron un impacto dentro de la historia.

De acuerdo con Brenes (1993) los acontecimientos fueron:

En el año 1832 se empieza a exportar café a Chile, de donde se reembarca a Londres, como café chileno de Valparaíso, en la cantidad de 500 a 1000 sacos anualmente. En 1845 se logra la primera exportación de café directamente a Londres por medio del señor William Le La Cheur, Capitán del Barco Monarch. Se calcula que la operación fue por 5 505 quintales a 8 pesos cada uno. A partir de entonces se inició el "boom" del café en Costa Rica y se estableció un vínculo directo con Inglaterra, quizás el principal imperio de entonces en el mundo, con el que se suscribió un tratado de amistad en 1848. (p.4.)

Lo que señala Brenes es la realidad a la que fue expuesta Costa Rica desde el momento en que encontró un producto que tenía gran demanda internacional y para beneficio del país un clima muy adecuado para tener una buena calidad. Además, cabe mencionar que los primeros cafetos sembrados fueron de café Arábica de la variedad Typica, que se sembraron en las Antillas, eso le permitió tener desde un principio un café de una gran calidad.

Se puede decir que el café es el producto que ayudó a Costa Rica a unirse al comercio internacional y ayudó a crear lazos de amistad con países europeos y también con Estados Unidos. Siendo estos los que se convirtieron con el tiempo en los socios comerciales más importantes del país, reflejando la importancia y el desarrollo que trajeron los diferentes tratados que surgieron a raíz de la exportación del café.

Hacia finales de 1890 el café se consolidó, prácticamente, como el único producto de exportación PROCOMER (2020). Esto significaría para el país el avance hacia una economía

muy dependiente del café. Pero que permitió el desarrollo de obras de infraestructura que resultaron muy importantes para el país como lo es el ferrocarril para ambas costas o carreteras.

De acuerdo con Brenes (1993) con respecto al desarrollo de los diferentes tipos de infraestructura:

El desarrollo de la banca, la red de comunicaciones (carretera de San José a Puntarenas), construcción de ferrocarriles hacia las costas (Ferrocarril al Pacífico y al Atlántico), el surgimiento de servicios hospitalarios, correos, desarrollo minero, etc. Además, se promovió el desarrollo intelectual del costarricense, al establecerse en ese tiempo los primeros centros de enseñanzas y librerías y la salida de jóvenes costarricenses a Europa a realizar estudios que no estaban disponibles en nuestro país. En otras palabras, podemos expresar que nuestro grano de oro ayudo a consolidar el camino de la paz, la convivencia y el desarrollo. (p.4.)

Como menciona Brenes la consolidación de la historia costarricense se da por medio de los beneficios que significó para Costa Rica, la venta de café al extranjero, tanto así que llegó a influir en lo que sería el desarrollo de la enseñanza. Este producto le permitió ser un pionero en la región, marcando un hito que significaría el inicio de la historia, que impactó muchas de las aristas de la sociedad, sacándola de un gran estado de miseria en el cual se encontraba el país.

La historia del café en Costa Rica para el siglo XIX es bastante prospera, fue el motor de la gran mayoría de las otras actividades que se desarrollaron a través de estas, no así entrando en el siglo XX, la exportación de café sufrió ciertos altercados. Los declives en su mayoría creados por lo que sería el acontecimiento internacional y lo que sucedía con los importadores más importantes del país siendo en gran parte dependientes de estas exportaciones.

Según Jiménez (2016) la crisis cafetalera empieza a finales del siglo XIX donde el incremento de la producción en Brasil fue desmedida a más del doble en los últimos años de este periodo, donde los precios FOB del café costarricense bajaron de \$15,96% a \$9,28 de 1896 a 1898. Esto fue parte de los cambios de precios que empezaron a ocurrir, además, de

que en 1929 se tuvo que enfrentar la Gran Depresión Mundial, este siendo una de las principales razones por las que la expansión del café costarricense se detuvo durante alrededor de una década y con la llegada de la Segunda Guerra Mundial que provocó el cierre del consumo de café a la población europea fue otro de los factores que bajó los precios.

Con el fin de la guerra fue un momento que el país manejó con la búsqueda de aprovechamiento del auge de la compra de café a nivel internacional, el contexto marcaba que Europa volvería a importar y con EEUU apoyando la economía internacional con el Plan Marshall se buscaba un rumbo al crecimiento. Además de lo anterior el agrónomo Jiménez (2016), también menciona en su libro la importancia de la bonanza que el Gobierno de Costa Rica aprovechó por medio de aumento de la productividad, siembra de nuevas áreas.

Uno de los puntos a destacar es que dentro de esta bonanza se abrieron nuevos territorios que se dedicarían a la siembra de café y uno de los que se mencionan en el libro El Café en Costa Rica Gran Modelador Del Costarricense de Álvaro Jiménez (2016) que viene siendo de interés para la presente investigación es la región de Tilarán. Que viene siendo una de las primeras zonas de la región de Guanacaste que se dedicó a la siembra de café, esto da un antecedente directo al sector cafetalero a tratar.

### **Tabla 1**

**Exportaciones a todo destino, valor FOB de las exportaciones y precio promedio por kilogramo.**

**EXPORTACIONES A TODO DESTINO, VALOR FOB DE  
LAS EXPORTACIONES Y PRECIO PROMEDIO  
POR KILOGRAMO.**

**AÑO CAFETERO 1989-1990 A 1991-1992**

<b>AÑO CAFETERO</b>	<b>EXPORTACIONES A TODO DESTINO MILLONES S.60 Kg.</b>	<b>VALOR MILLONES DE US \$</b>	<b>FOB PRECIO US \$ / Kg.</b>
<b>1989-1990</b>	<b>81,2</b>	<b>6 623</b>	<b>1,36</b>
<b>1990-1991</b>	<b>74,3</b>	<b>6 554</b>	<b>1,47</b>
<b>1991-1992</b>	<b>77,6</b>	<b>5 585</b>	<b>1,20</b>

*Fuente:* Brenes, G, 1993.

*Nota:* Recuperado de "Evolución de la caficultura costarricense y situación actual de la actividad (enfoque a nivel nacional y mundial)"

Para finales del siglo XX se tenía un panorama distinto que no precisamente se posicionaba como algo positivo para la producción de café, se encontraba como se puede observar en el cuadro anterior, que los índices se iban de caída. Lo que afectaba en gran parte toda la economía costarricense, ya que, un precio FOB que iba bajando por año no iba a producir afectos positivos y se empezó a crear un efecto de no avance del crecimiento en la industria del café.

Se puede destacar como en el periodo de 1989 a 1990 las exportaciones a todo destino fueron de 81,2 millones de kg, lo que significaría que para 1992 había tenido una baja muy significativa para apenas 3 años de diferencia. Una de las características que se notan relevantes es que en el panorama internacional se dieron las suplecciones de cuotas que afectaron las exportaciones de café en gran medida.

Para este momento a nivel internacional del café se había fragmentado en dos mercados que exportaban al mismo tiempo, uno regulado y otro a favor mayormente de los países en desarrollo con precios que para el momento se consideraban muy bajos. A estos se les llamó fuera de la cuota, que según Portillo (1993) ventas representaban una válvula de salida de excedentes acumulados.

Entre ellos sobresale Indonesia (con 20% de tales exportaciones), pero figuran también la India, México, Costa Rica y otros. Parte de los envíos "fuera de cuota" entra después en el mercado "de cuota" que regula el CIC, lo que proporciona pingües beneficios a los responsables de ese desvío ilegítimo (o cuando menos desleal). (p.383.)

Esto en gran parte se debía a el Convenio Internacional del Café que acordaba cuotas que los países debían respetar para el precio internacional del café, donde países miembros del convenio rechazaban estos comportamientos de competencia desleal donde no se controlaban la compra de estos a países no regulados, donde cabe señalar se encontraba Costa Rica. Esto también le afectaba en el precio que el país debía ofrecer y fue parte de los problemas y de la crisis que se tuvo para finales del Siglo XX.

Para 1999 y el 2004 hay que tomar en cuenta que Costa Rica sufrió un golpe en su economía por la Gran crisis generada por Vietnam, las que afectaron directamente al país. El informe del 2004 del ICAFE (2004) menciona que la cosecha del 2003 al 2004 fue la de menor cosecha desde 1998 y 1999 y la existencia de café de mala calidad afectaba los precios y mantenía los precios poco firmes.

Jiménez (2016) menciona que parte del retroceso de expansión cafetalera se dio con el gran programa que realizó el Gobierno de Vietnam que incremento la producción que hicieron caer los precios. Estas bajas se fueron dando cada vez menos producción nacional donde la cantidad de área de siembra fue reducida y lo que afectó en gran parte fue la baja de la productividad donde el censo del 2001 al 2002 existían 113,386 hectáreas pasando al 2005 y 2006 a un espacio sembrado de 98,681 hectáreas.

Muchos de estos terrenos se vieron afectados por esta crisis y para los agricultores les resultó mucho más rentable poder sembrar otro tipo de producto, donde se pasó del café a otros como la piña que si bien es cierto se ha vuelto el producto estrella para Costa Rica por el nivel de exportaciones que conlleva. También Jiménez (2016) señala que hay otros productos que se volvieron rentables y muy llamativos para la exportación además de la piña, como lo es la caña de azúcar o las plantas ornamentales, que hasta el presente se mantienen como productos de suma importancia para el productor costarricense.

El ICAFE (2010) menciona claramente sobre la producción de los siguientes años:

En la cosecha 2009-2010 se presentó una disminución del 8.8 por ciento en la cantidad total de café destinado para el mercado externo con respecto al periodo anterior, al pasar de 1,74 millones de sacos de 46 kilogramos de café oro vendidos para exportación en la cosecha 2008-2009 a 1.59 millones en la cosecha 2009-2010. (p.33.)

Hay que destacar que en este periodo se empezó a dar una disminución de la cantidad de café con destino de exportación, esto apoya la idea de que la productividad para esta década fue bajando, reforzando lo que mencionó Jiménez del retroceso de la expansión cafetalera. Por otro lado, el ICAFE (2010) recalca que el precio del café tuvo un aumento de un 2,63% con respecto al 2009, lo que ayudó a mantener compensado la disminución de la exportación.

Tabla 2

Total, de Fincas Agropecuarias y Fincas de Café Extensión total de las Fincas (Censo 2014)

Provincia	Total Agropecuario		Cultivo de Café			
	Nº Fincas	Área (ha)	Nº Fincas	Porc.*	Área (ha)	Porc.*
San José	18 873	228 247.3	10 913	57.8%	30 867.7	13.5%
Alajuela	25 176	581 968.6	7 076	28.1%	25 101.1	4.3%
Cartago	9 558	92 799.2	3 161	33.1%	10 952.0	11.8%
Heredia	5 080	136 884.8	1 219	24.0%	4 673.2	3.4%
Guanacaste	10 855	592 642.8	543	5.0%	1 622.7	0.3%
Puntarenas	14 467	514 541.1	3 357	23.2%	10 658.1	2.1%
Limón	9 008	259 334.6	258	2.9%	258.3	0.1%
<b>Nacional</b>	<b>93 017</b>	<b>2 406 418.4</b>	<b>26 527</b>	<b>28.5%</b>	<b>84 133.1</b>	<b>3.5%</b>

\*/ Porcentaje del total agropecuario.

Fuente: Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC).

Fuente: Instituto del Café de Costa Rica, 2015.

Nota: Recuperado de "Informe sobre la actividad cafetalera de Costa Rica" Instituto del Café de Costa Rica.

Es importante recalcar como el cuadro desarrollado por el INEC marca una clara diferenciación entre las áreas en las que se siembra café a nivel nacional para el año 2014 y esto destaca como se ha desarrollado la actividad cafetalera en la provincia de Guanacaste. Es posible que uno de los puntos más importantes sea observar que parte de la región de cafetalera de Guanacaste se encuentra en crecimiento en comparación con el resto de la

historia del café en Costa Rica, donde como fue mencionado anteriormente se empezó por la región de Tilarán llegando a expandirse por las demás zonas que lo conforman como lo es la región de Santa Cruz.

## **2.2 Marco conceptual**

Costa Rica es un país que se ha caracterizado por la exportación de café, como se ha explicado anteriormente gracias al repaso a nivel histórico, con la importancia que ha significado a nivel de impacto económico. El comercio exterior se vuelve fundamental para que estos efectos se conviertan en lo que se ha significado para el país, siendo parte de la imagen del país, donde el café es uno de los productos insignia.

Gracias al comercio internacional el país logró impulsarse para crecer y desarrollar sus territorios por medio de la siembra que cada vez se volvió un negocio más próspero, donde se tiene que aclarar la diferencia conceptual de lo que sería la diferencia entre comercio internacional y comercio exterior. Esto es necesario, ya que, existe una diferencia entre ambas que usualmente suele ser confundida, siendo preferible comprenderlas para entender el impacto que un producto puede tener para un país, en estas dos áreas.

Es necesario aclarar el término comercio exterior, la UNAM (s.f.) aclara que:

El comercio exterior de un país es un importante sector de su actividad económica, debido a la naturaleza de sus funciones. Debe de responder a los intereses nacionales de dicho Estado, que en manos de sus gobiernos modulan su inserción con los principios de comercio multilateral o internacional. (p.3.)

Según esta idea de comercio exterior se podría señalar que, por ejemplo, Costa Rica inicio gracias al inicio de la exportación de café a Chile para luego introducirse a Europa en especial a Inglaterra, fue una fuente iniciar a crear intereses nacionales y el desarrollo del Estado. Dando paso a un crecimiento desde niveles mínimos de desarrollo, como menciona la cita anterior, es un importante sector de la vida económica que permitió a Costa Rica y muchos otros países introducirse al comercio internacional.

A diferencia del comercio exterior, el comercio internacional es un concepto que según la Universidad Autónoma de México (UNAM, s.f.) se tiene que entender desde una

visión más amplia, analiza los movimientos comerciales y financieros como un flujo sin importar su naturaleza por medio de cualquiera de las naciones. Aplicando esta idea, la exportación de café es básicamente la idea de que anteriormente Costa Rica no era un participante que tuviera una forma importante o característica de sobresalir dentro de esa gran cantidad de movimientos que entre otros Estados sí ocurrían, Galindo (2015) aporta en su artículo el significado de exportación.

Las exportaciones son la venta, trueque o donación de bienes y servicios de los residentes de un país a no residentes; es una transferencia de propiedad entre habitantes de diferentes países (INEGI, 2011). El vendedor (residente) es llamado “exportador” y el comprador (no residente) “importador”. (p.8.)

Ya conociendo la diferencia entre comercio exterior y comercio internacional, hay que considerar el término de la exportación y la importación, siendo esta la forma en que se entienden al intercambio de mercancías dependiendo de quién sea el comprador y el vendedor. Esto permite entender cómo el café costarricense tiene una importancia de ventas al exterior siendo esta la exportación que se genera a través del interés que recibe el producto desde otros países.

La página de Fundación Acción contra el hambre Org (2013) da una clara visión de la aplicación comercial de lo que son las importaciones:

La importación es el transporte legítimo de bienes y servicios nacionales exportados por un país, pretendidos para el uso o consumo interno de otro país. Las importaciones pueden ser cualquier producto o servicio recibido dentro de la frontera de un Estado con propósitos comerciales. (Fundación Acción contra el Hambre org, 2013) (p.6.)

En este caso la importación viene siendo la forma en que se considera a la contraparte del Estado costarricense que desea comprar en este caso café. Por ejemplo, cuando se habla que las exportaciones de café se redujeron por la Segunda Guerra Mundial, se hace referencia a que los países europeos promovieron parar el consumo interno de café y prohibieron las importaciones, lo que en este caso afectó las exportaciones costarricenses.

Dentro de lo que se conoce como las exportaciones e importaciones, hay términos que son fundamentales para que esos movimientos se lleven a cabo, dentro de estos hay que

considerar la logística que conlleva un producto para el café. Este es un término que puede englobar varias formas en que se ejecute lo que se busca, pero por esa razón, es que, cada producto lleva una determinada manera particular según sus características, en este caso uno de un producto de consumo.

La cadena de valor que se puede encontrar dentro del objetivo de abastecerse de un producto FAEDIS (s.f.) si se aplica al café tendría que considerarse como en cualquier otro producto, la producción de los bienes y la comercialización hasta la venta de estos y posibilidades de errores, demoras, pérdida de mercancías, ausencia de información, sobrecostos, falta de control, descontrol, descoordinación, tiempos muertos entre otros. La logística es todo el procedimiento anterior necesario para que llegue a manos de un comprador directo, por eso es tan importante que todo aquel que se encargue de exportar un producto, tenga vastos conocimientos, de esta gran cantidad de procedimientos que demanda la logística, a lo que Hernández (2019) da un entendimiento bastante actual.

La trazabilidad es un rastreo pormenorizado, desde el origen de las materias primas hasta la elaboración y distribución, en supermercados y tiendas, de los productos finales. Los códigos QR son cada vez más familiares para el fabricante y el consumidor y en ellos se aloja todo el historial del producto. Son una especie de huella digital de la cadena de producción que responde a la creciente demanda de datos que, tanto fabricantes como consumidores, requieren para garantizar la seguridad de lo que producen y consumen. (p.2.)

En la actualidad la información es uno de los aspectos que hay conocer cómo hacerla llegar al consumidor, una de las formas que se han encontrado es dar a conocer la trazabilidad de un producto y esto ha incluido a la industria del café y la responsabilidad social. Cuando se habla de que un producto tiene una trayectoria donde en ciertos casos a los consumidores usualmente responsables se les vuelve de interés todo el proceso de llegar al punto de venta y es parte de lo que toman en cuenta para tomar una decisión de compra, hay que entender que la información que se genera por medio de la trazabilidad puede impulsar la venta de un producto.

Por esta razón, como menciona la cita de Hernandez la idea de crear códigos QR que sean lo suficientemente informativos para conocer la historia detrás de una producción puede

llegar a ser parte de una estrategia de mercadeo. Es importante que todas las características posibles sean visibles al consumidor final, uno de los puntos más relevantes es la idea de entender de donde proviene en este caso el café y ese vuelve esencial cuando existe un interés de especificar procesos sustentables.

Los mercados se vuelven cada vez más exigentes en especial si se habla del europeo y el estadounidense donde el consumidor tiene una tendencia a buscar productos que sean socialmente responsables con el ambiente. Esto le permite a un productor vender su producto que cumple con estas características ambientales y el consumidor tenga este conocimiento de la realidad más cercana, aunque estén en lugares que tengan una gran distancia entre ambos, volviéndolo información de relevancia.

Sotomayor (2019) hace un análisis sobre el término de sustentabilidad, que aporta uno de los conceptos más importantes para la presente investigación.

El concepto de sustentabilidad se basa en el cálculo de la capacidad productiva de un ecosistema que permite satisfacer con relativa holgura las necesidades económicas, de materiales y de servicios, de las comunidades o colectivos que gestionan rentas derivadas del cultivo y cosecha de algún recurso natural, mediante la operación de empresas abanderadas por un código de ética, un plan de acción con objetivos claros que conduzcan al logro del bienestar en donde las personas y recursos naturales sean consideradas en su mayor dignidad. (p.1.)

El concepto de sustentabilidad es de suma importancia para la presente investigación, ya que, la productividad del café puede ser adaptado a las medidas sustentables, esto siendo un beneficio tanto para el ambiente, como para el desarrollo económico que se pueda generar a partir de él. Como se mencionaba anteriormente, relacionado a la trazabilidad, la importancia radica en hacer llegar al consumidor final, el camino al bienestar ambiental que se produce por medio de este tipo de actividades.

Es un término que no debe ser confundido con la sostenibilidad, ya que, la sustentabilidad hace referencia a que los recursos que pueden generarse o producirse sean parte del crecimiento y el desarrollo humano. Siendo una de las razones en donde la producción caficultora, es bastante adaptable a este tipo de impulso, tomando en

consideración que al ser un producto agrícola se pueden implementar prácticas ya conocidas que logren incrementar la capacidad productora para una mayor venta y una ganancia mayor.

Existen autores que afirman que no existe diferencia entre la sustentabilidad y la sostenibilidad, en donde afirman que se pueden utilizar como sinónimos afirmando que, la única diferencia que existe entre desarrollo sostenible y desarrollo sustentable es la traducción al español que se le hizo al término inglés según Zarta (2018). En el mismo documento señala que gran parte de la discusión se posiciona en base a qué posición ideológica o corriente política sea la que prevalezca para un individuo tomando en consideración los aspectos que rodean a los conceptos.

Por otro lado, también en la actualidad se habla de la diferencia entre ambas, por ejemplo, la página de Visa que se apega a la divulgación de conceptos que incumben a negocios y crecimiento, entiende ambos conceptos por medio de significados a fondo distintos. En este caso, se toma en consideración que lo sustentable está enfocado al mantenimiento de las medidas ecológicas que se puedan tomar, mientras que la sostenibilidad, también se preocupa porque sean medidas sostenibles en el tiempo.

Visa (s.f.) en su página web, hace una referencia muy adecuada al Desarrollo Sostenible:

De acuerdo con su definición, el Desarrollo Sostenible busca satisfacer las necesidades de las generaciones presentes sin comprometer las posibilidades de las generaciones del futuro, contando con tres factores claves: sociedad, economía y medio ambiente. Asimismo, es un método pensado a largo plazo y con beneficios progresivos, que se deberán llevar a cabo de manera permanente. (párr.3.)

Lo sostenible viene siendo todas las medidas que tengan a ver con el desarrollo de la humanidad esperando que en lo más mínimo se dañe el medio ambiente, donde se pueden ver desarrollado a lo que se le conoce como los objetivos del desarrollo sostenible. Siendo estos los que establecen parámetros o medidas adecuadas tanto para el crecimiento como para el desarrollo de las sociedades.

Estos conceptos pueden llegar a ser un tema debatible, ya que, existen diferentes posturas con respecto a sus significados, pero de ambos se rescata el hecho de buscar un

desarrollo sin afectar a la inmediatez o al futuro por las prácticas que se generen en la actualidad. La sustentabilidad puede ser buscada por medio de medidas sostenibles de la misma manera, uno de los casos más famosos en la industria del café es el caso de Hacienda Alsacia en Costa Rica, donde por medio de medidas sostenibles buscan la sustentabilidad de la finca, la icónica marca de cafeterías por el mundo mención en su página web de Starbucks (s.f.) lo siguiente:

El café Starbucks® se obtiene en un 99% de fuentes éticas y la empresa tiene la misión de hacer que el café sea el primer producto agrícola de origen sostenible del mundo. Compramos café verificado por C.A.F.E. Prácticas (Café y Equidad de los Agricultores). Desarrolladas con Conservation International, estas pautas proporcionan criterios sociales, ambientales y económicos integrales para ayudar a sostener y fortalecer las comunidades cafeteras. (párr.10.)

Starbucks es un ejemplo de cafeterías que dentro de sus objetivos poseen la idea de la venta de un café social y ambientalmente responsable, usualmente se puede optar por la búsqueda de sellos o certificaciones sustentables. Parte de lo anterior, es buscar que las diferentes pautas que se establezcan se hagan llegar a los clientes finales, creando consciencia de la importancia de estas prácticas, como beneficiando a los caficultores como el inicio de todo el proceso de sustentabilidad.

Uno de los beneficios más grandes que se pueden encontrar en la aplicación de estos conceptos, es la búsqueda de que un productor se pueda desarrollar y obtener ganancias justas con el apoyo de una marca de nivel internacional. posiblemente, es uno de los ejemplos más claros que existen a la hora de hablar sobre como una empresa puede generar un cambio importante en las prácticas sostenibles y al mismo tiempo generar la posibilidad de entender la aplicación real de las mismas.

Todos estos movimientos que se dan en los procesos productivos producen desarrollo o crecimiento, estos son términos que a veces se puede llegar a generar una confusión en su significado, especialmente con la idea de que, si hay desarrollo, existe el crecimiento. Los términos a nivel económico tienen características diferentes y en su análisis de aplicación se generan resultados totalmente diferentes, un ejemplo que ayuda a ejemplificar fácilmente la diferencia entre ambos es el crecimiento o el desarrollo de un país.

Cárdenas y Michel (2018) explican qué es el crecimiento económico:

Se considera el crecimiento económico como un incremento del producto nacional sin que implique necesariamente mejoría en el nivel de vida de la población, expresándose en la expansión del empleo, del capital, volumen comercial y consumo en la economía nacional. (p.56.)

El termino crecimiento es referente más a incrementar, pero no considera en gran parte lo igualitario o el bienestar de los demás, en este caso si se habla de que un país creció económicamente, no está incluyendo necesariamente a una población que se beneficie de este. Así que, por eso cuando se habla de sustentabilidad o sostenibilidad se opta por la idea de que sea por medio del desarrollo, buscando un ideal de bienestar.

El crecimiento económico se puede ver reflejado en un ejemplo de cómo Costa Rica creció a nivel económico gracias a la siembra de café, esto lo impulsó a tener una cantidad más significativa de exportaciones y tuvo un impacto positivo en la economía. Por otro lado, como se mencionaba anteriormente, hubo mayor desarrollo a nivel de carreteras, el ferrocarril y esto tuvo un efecto de mejoras para una parte de la población.

Según Venegas (2018) hay una historia detrás del concepto de desarrollo:

El concepto mismo de desarrollo se ha ampliado y enriquecido. Al principio se le equiparaba con el crecimiento económico, y era natural, dada esta definición, que se le midiera a través de los niveles de ingreso nacional y per cápita. Posteriormente, el concepto se fue ampliando para incluir transformaciones cualitativas significativas en la estructura económica, e indicadores sociales básicos que dieran cuenta de la mejoría en las condiciones de vida de la población. (p.58.)

En parte, las características de desarrollo son las que nutren la presente investigación, cuando se recalca la búsqueda de la mejoría en las condiciones de vida de la población, esto porque por medio de la sustentabilidad se espera llegar a tener un desarrollo. Así como muchas plantaciones de algún producto son un impulsor de un bienestar social, sin dejar en cuenta el beneficio que trae socialmente el bienestar económico de familias que se dediquen a este tipo de trabajos.

Ya que, por medio de la siembra de un producto que se logre llevar a ventas al exterior se verá un efecto de crecimiento en exportaciones, si no, que se puede incentivar y promover un mejor estado de vida para un sector. Este se puede beneficiar de muchas diferentes formas por medio de un mismo producto, generalmente son generadores de empleos, que conforme existe una cadena es positivo para una gran cantidad de personas.

Gran parte de lo que se ha aplicado en Costa Rica tiene que ver con políticas ambientales que van de la mano con el desarrollo sostenible al cual le ha dado paso a que la sustentabilidad en las industrias se volviera una forma de ver un mejor futuro y una mejor manera de vida. Hay regiones cafetaleras en el país que tienen un gran manejo de conocimientos adquiridos, esto debido a que una de las especializaciones es referente a temas de cuidado del ambiente, que ha llevado a zonas como la región de los Santos a tener un mayor expertiz en esta área.

Tabla 3

Cuadro comparativo de regiones cafetaleras

Regiones	Provincias/cantones	Características
Tres Ríos	Este de San José	Estaciones húmeda y seca Altura: 1.200 a los 1.650 metros Strictly Hard Bean (SHB) central Bebida Bordeaux
Turrialba	Vertiente del Atlántico y del Valle Central Oriental	Buena distribución de las lluvias, altitudes y temperaturas Alturas: 600 a los 1.400 metros Se cultiva las variedades Caturra y Catuaí rojo

Valle Central	San José, Heredia y Alajuela.	Estación húmeda y seca bien definidas Altura: 800 hasta los 1.600 metros Suelos tipo Andisol, café arábico
Valle Occidental	San Ramón, Palmares, Naranjo y Grecia	Estaciones seca y lluviosa bien definidas Altura: 800 a 1,400 metros Variedades Caturra y Catuaí
Guanacaste	Alajuela, Heredia, Guanacaste y Puntarenas Cordillera Volcánica Central y Cordillera de Guanacaste.	Poseen estación seca y la lluviosa San Carlos y Sarapiquí presentan una estación lluvia por más tiempo Altura: 600 y los 900 metros 600 a los 1000 metros 600 y los 1350 metros Caturra y Catuaí
Orosi	El pueblo de Orosi se encuentra en un Valle de la Meseta Central a 40 kilómetros de la capital	Clima de estación seca y lluviosa Tiene influencia tanto de la vertiente del Atlántico como de la del Pacífico Altura: 1.000 a los 1.400 metros Tiene suelos de origen volcánico, de alta fertilidad.
Tarrazú	Los Santos: San Pablo de León Cortés, San Marcos de	Época lluviosa de siete meses y seca

	Tarrazú y Santa María de Dota.	Altura: 1.200 y 1.900 metros Caturra y Catuaí son las principales variedades Grado muy suave de cafeína
Brunca	Coto Brus y Pérez Zeledón. San Vito, Sabalito, Agua Buena, Limoncito, Pittier y Coto Brus.	Estación lluviosa y seca con influencia más del Pacífico Altura: 900 y 1.400 metros Medium Hard Bean

*Fuente:* Elaboración propia, 2022.

*Nota:* Información extraída de icafe.cr

En Costa Rica se han denominado las regiones cafetaleras que se pueden ubicar geográficamente y cada una de estas zonas cuenta con características específicas que les dan ciertas singularidades a las plantas de café. Hay algunos nombres que tienen un reconocimiento a nivel mundial por la calidad del café como lo son el café de Tres Ríos o el Tarrazú, tienen un alcance y una trayectoria de excelencia que posicionan al país en los últimos años dentro de los mejores del mundo.

A continuación, un mapa sobre las regiones cafetaleras de Costa Rica.



Figura 1. Regiones de Costa Rica

Fuente: ICAFE

Costa Rica es un país pequeño en comparación con otros países importantes en la exportación de café, pero cuenta con 8 regiones cafetaleras muy distintas entre sí, que le permiten ofrecer una diversa calidad de tipos de café por las características que ofrecen los suelos. El café es un producto en el que las características propias resultan ser la razón por la que los expertos catadores, determinen la calidad o la especialidad que este tenga, eso es un punto a favor de tener dentro del mismo territorio, tanta variedad de café.

Para esta presente investigación es importante recalcar que la zona de mayor interés a conocer es la región cafetalera de Guanacaste, en la que se ubica la Finca Los Ángeles, en el cantón de Santa Cruz. Como región cafetalera, es posible que sea una de las que menos se nombre constantemente, pero no significa que se dé menor interés o que tengan una menor calidad con respecto a otras, posiblemente se da un efecto donde los cafetales no son tan extensos como en otras zonas del país.

Redilacg.org (2015) en la página web menciona claramente cada una de las regiones cafetaleras del país con sus características y con respecto a la región de Guanacaste se destaca:

Esta región productora se caracteriza por el cultivo del café en pequeñas zonas distribuidas entre las provincias de Alajuela, Heredia, Guanacaste y Puntarenas. Las áreas cafetaleras se ubican en las zonas montañosas donde la temperatura es más fresca y muy característica de las cordilleras que conforman esta zona: Cordillera Volcánica Central y Cordillera de Guanacaste. (párr.9.)

A pesar de que esta región cafetalera comparte con la región del Valle Central, las provincias de Heredia y Alajuela, las características de estas son muy diferentes, en especial porque el café del Valle Central es ya bastante explorado. Este se le considera un café con una industrialización bastante importante, donde los volcanes Irazú, Poás y Barva juegan una importancia muy importante de terrenos sembrados que tienen una relevancia histórica bastante amplia, en comparación a las zonas de las provincias de Guanacaste y Puntarenas el ICAFE (s.f.) explica detalladamente la división de las subregiones:

La Zona Guanacaste se subdivide en tres regiones: San Carlos y Sarapiquí ubicadas entre los 600 y los 900 metros (1968 – 2953 pies) sobre el nivel del mar, La Península de Nicoya comprendida por los cantones de Hojancha, Nicoya, Santa Cruz y Nandayure con alturas que van de los 600 a los 1000 metros (1968 – 3280 pies) sobre el nivel del mar y la región que comprende los cantones de Abangares y Tilarán en la provincia de Guanacaste y Monte Verde y Montes de Oro en la provincia de Puntarenas, ubicados a una altura entre los 600 y los 1350 metros (1968 – 4429 pies) sobre el nivel del mar. (párr.8.)

Según los datos que brinda el ICAFE sobre las subregiones en las que se divide la región de Guanacaste, la altura es uno de los elementos que más influyen en los sabores del café, por ende, el hecho de que existan 3 tipos de alturas en una región la hace bastante rica por características. La acidez es posiblemente una de las características del sabor que más llaman la atención a los paladares y la altura es uno de los factores que más inciden en qué tan ácido puede resultar una taza de café.

La subregión de Santa Cruz se puede considerar una región en algunas partes bajas y otras más altas, dependiendo de la zona exacta sí pueden existir diferencias entre los matices que se puedan desarrollar. Donde una zona de baja perfectamente puede ser de alturas de 600 metros, mientras que otras de 1000 metros pueden ser consideradas medios o altas, estas se

pueden encontrar, aunque normalmente la zona se caracterice por su clima caluroso y estaciones secas bastante importantes.

El proceso de crear una taza de café de calidad es un proceso que debe ser tomado con mucha atención, cada parte del proceso puede afectar de manera radical las características del café. La altura donde se ubique el cafetal tiene una incidencia radical según también se habla de café arábica o robusta, después de este proceso es importante la recolección donde se empieza cuando la cereza del café se encuentra roja.

Las condiciones climáticas son muy importantes para la siembra del café, en ocasiones la altura puede ocasionar que cafetales terminen perdiendo mucha cantidad de cultivo por grandes lluvias. Esto puede afectar a los caficultores, ya sea perdiendo parte de la cosecha como también afectando el sabor final del producto, siendo esta una de las razones que hacen que el café se vuelva un producto sumamente delicado en casi todas las etapas del proceso, las páginas especializadas en el tema suelen explicar detalladamente los procesos adecuados como la International Coffee Organization (s.f.)

Debido a que los granos de café tienen una textura porosa y esponjosa, pueden ser contaminados con facilidad por hongos de tamaño microscópico, lo que hará que tenga mal gusto o adquiera un fuerte olor y se deteriore rápidamente si se deja que se ponga demasiado húmedo. (párr.6.)

La humedad como menciona la cita anterior puede llegar a crear una serie de afectaciones como lo son los hongos y estropear por completo una producción, además de tener en cuenta después a la hora del tostado del café puede ser un momento clave donde la humedad también juega un papel fundamental. Muchas veces los expertos catadores pueden encontrar dentro de los sabores del café, cuáles fueron los problemas o errores que provocaron que el producto terminara con sabores no deseados.

El proceso de secado es una de las características que se resaltan del café costarricense debido a que lo normal es utilizar un secado manual, al que se le llama secado al sol, es un proceso que requiere altos niveles de dedicación. Alrededor de 7 días es lo que se calcula que el café se mantenga en las bandejas al aire libre que usualmente les llaman secadoras de café

y también es normal observar secadoras mecánicas que pueden tener el café seco en alrededor de un día.

Se usan el tamaño, la forma y el color para clasificar los granos después de que hayan secado hasta alcanzar un contenido de humedad uniforme para su almacenamiento según la Organización internacional del café en su página web, para este momento el café ya fue separado de cualquier residuo que puede venir con este como ramas o piedras. Para ese momento, el café pasa por una de las partes del proceso que es sumamente delicado al cuál se le llama el proceso de tostado, en el cual el grano pasa del color crudo a los granos de café que normalmente se le conocen.

Cafes Candelas (2016) menciona el proceso a la hora de tostar el café:

Las tostadoras aumentan la temperatura mientras que el café se mueve en su interior. El calor, modifica el café de forma escalada: al alcanzar los 100 grados los granos empiezan a dorarse, a los 180 ya desprende aromas intensos y adquiere un color caramelo, a 215 grados se consigue un color castaño. Los granos deben enfriarse bruscamente para fijar los aromas y para que no se pierdan los aceites. (párr.2016.)

En este momento de tostado el tiempo es fundamental, el proceso se vuelve muy minucioso debido a que un exceso de tiempo podría dañar el sabor del café, lo que se espera evitar en cafés que tienen una alta calidad, es que en este momento se evite quemar ácidos que le dan sabor al café. Es normal que las marcas más comerciales suelen aumentar el tiempo de tostado para que algunos sabores no deseados de los granos de café no se muestren y en ese momento evitar que salgan los sabores del café de baja calidad.

El café costarricense según el ICAFE posee gracias a su historia buenas connotaciones, denominándose el mejor café del mundo, las razones en gran parte se deben a que el 100% del café que se siembra en el país es de la especie Arábica. Esto porque desde 1989 por medio de una Ley se prohibió la siembra de café de especie Robusta y se dejó de cultivar los Catimores que son resistentes a la roya del café con la idea de preservar calidad antes de llevar a cabo una gran productividad.

Incluyendo la idea de Anacafe (2019) de preservar un sabor y olor agradable el país decidió tomar este camino, además de sembrar las variedades Caturra y Catuaí de la especie

Arábica estos son consideradas las variedades que mayoritariamente tienen el potencial para un posicionamiento de venta. Existen otras variedades que suelen ser bastante conocidas como lo son la Geisha, Anacafé 90 o Costa Rica 95, que son los famosos híbridos entre variedades arábicas.

Esto ha llevado a que Costa Rica tenga un nivel muy alto de reconocimiento por su producción de café, en especial al que se dedica a exportar este le brinda una carta de presentación muy positiva para la venta en el extranjero. Una de estas se puede considerar que ha permitido una especialización bastante importante a resaltar con prestigio a nivel mundial, gracias a la excelencia de la taza de café según Valencia (2017) la calificación del café es:

Todos los granos de café se pueden clasificar sobre 100. Este proceso de calificación se llama “catación”. Y de acuerdo con Specialty Coffee Association (SCA), el café de especialidad es café Arábica con una puntuación de taza de 80 + puntos.

Un café de especialidad tiene que poseer estos aspectos para poder ser considerado dentro de esta categoría, muchas veces los consumidores no conocen una real diferencia entre ver un empaque que se le llame gourmet a uno de especialidad. Muchas veces un café llamado gourmet puede ser mal interpretado como un café de una muy alta calidad, pero la realidad es que, entre este y uno de especialidad posiblemente se encontrará una diferencia bastante grande en el precio.

El café debe haber sido catado por un Q grader certificado. Además de eso, demasiados defectos en una muestra de los granos de café verde, sin tostar se descalifica automáticamente del estado de especialidad menciona Valencia (2017). Es parte de las características que se tienen que poseer para poder llegar a tener este grado de especialización, lo que significa que todo el proceso explicado anteriormente tiene una relevancia para ese producto final pueda tener una puntuación mayor a 80 puntos.

Según el Coffe Quality Institute (2014) un Q grader son las personas que han pasado por un riguroso proceso de aprendizaje, un entrenamiento que le permite tener un amplio conocimiento, se especializan en Q Arábica y Q Robusta. Estos grados lo que

permiten especializar las habilidades para los profesionales del café en todo el mundo, se deben pasar por 19 pruebas para lograr ser un catador certificado.

Existen otro término relacionado al café de especialidad, así como el café gourmet que puede o no ser un café de especialidad también se debe introducir el término café de la tercera ola. Es posible que un café de especialidad sea un café de tercera ola, pero para esto se necesita de una capacidad de cercanía con el consumidor final, posiblemente es una de las formas que, en la actualidad para hacer llegar información, incluyendo el proceso de trazabilidad antes mencionado.

Tratando de aclarar los términos de café de especialidad y lo que le rodea Dobai (2017 citado por Valencia, 2017) habla sobre la tercera ola entrevistando a cofundador del servicio de suscripción de café Bean Bros:

El café de la tercera ola puede ser el movimiento que da sentido al café que estás bebiendo. Puedes saber dónde crece exactamente el café, quiénes son los agricultores, qué método de procesamiento utilizan después de la cosecha. Te cuenta la historia que hay detrás del café. (párr.15.)

Se podría decir que el café de tercera ola es aquel que le hace llegar al consumidor final estas características del procedimiento de creación del producto, por lo que, un café de especialidad se ajusta muy bien al tipo de consumidor que le interesa los temas que vienen a través de este. Uno de los puntos de intersección entre el café de especialidad y la tercera ola que genera un valor mayor es la integración de la sustentabilidad a este proceso.

Y este es uno de los factores más importantes que siempre hay que considerar a la hora de vender un producto, entender a qué tipo de persona se le va a hacer llegar un determinado producto. Existe un método para comprender por qué un café de especialidad es compatible con los cafés de tercera ola y con cafés con certificaciones de sustentabilidad y a eso se le debe al consumidor final.

Es necesario aclarar el término económico de consumidor, por lo que, Ramos, Ávila, Flores y Rojas (s.f.)

Es la persona que satisface sus necesidades o deseos al adquirir un producto que puede ser tangible (producto) o intangible (servicios). Este concepto no debe confundirse con el de un cliente, que es un comprador que ya tiene una relación con un proveedor. (p.1.)

El consumidor de café suele ser una persona muy exigente con el tipo de producto que se le hace llegar, en especial si son europeos, de países como Reino Unido, Francia o Alemania. También se puede considerar que a estos países se les denominan consumidores de café, a lo contrario que sería países productores de café como los vendría siendo Costa Rica, Colombia o Brasil.

El Financiero (2012) en una de sus notas discute las características de los productores, donde se menciona que:

Los productores básicamente se caracterizan por conocer del bien o servicio que desarrollan. Quizás lo han producido por años y saben al detalle de los aspectos técnicos del mismo; pero no van mucho más allá. Este conocimiento probablemente hasta facilita el generar cierta capacidad de desarrollar variantes interesantes para el mercado alrededor de “ese” producto. (p.2.)

Para el presente trabajo es importante conocer el significado de productor debido a que es el término indicado para referirse al caficultor, es importante aclarar que la idea de un agricultor que si bien es una persona que trabaja con los productos agrícolas, el término productor pasa a tener un cierto peso de experiencia. En parte también sirve para aclarar la idea de país productor de café, en el que se refiere a un país que ya tiene todas las características a nivel de sector productivas capaces de exportar el producto.

La producción de café es parte definitiva de la historia de Costa Rica, en la que el análisis del cultivo de café se ha vuelto cada vez más especializado considerando las crisis

cafetaleras que se mencionaron anteriormente en el trabajo, muchos pequeños productores han nacido a partir de estas oportunidades. El encadenamiento que existe entre todo el proceso se vuelve cada vez más valioso, hasta poder mencionar que se le considera un cluster de café.

Para comprender la actividad productiva del café hay que entender que, así como existen clusters de informática o a nivel de negocios, el encadenamiento productivo que surge a raíz de este, se puede explicar a través de las ventajas competitivas que se han generado en gran parte por las virtudes del café costarricense. Aunque el país espere convertirse cada vez menos dependiente de la agricultura, toda la industria que ya existe detrás del café es altamente parte de la economía costarricense.

Álvarez (2016) es uno de los que menciona como según el profesor Porter de la Universidad de Harvard explica que la ventaja competitiva del país es preciso considerar que la actividad cafetalera como un gran encadenamiento productivo comúnmente llamado un cluster. En este se le da seguimiento a la actividad conforme pase el tiempo y al mismo mantiene los niveles de competitividad, además de la gran cantidad de empresas que se relacionan con la producción.

El café a nivel internacional es uno de los productos más populares esto le ha permitido al mercado tener formas de venta muy diferentes a otros productos, dentro de esto se encuentra el término, precio c. Este concepto tiene una historia que permite entender gran parte de lo que productores de café viven en el día a día, el precio c para la economía es una de las maneras en que un mercado se acomodó para llevar a cabo la venta de un producto, distinto a como se comercializa la gran mayoría de producciones, según Boydell (2018) explica qué implica al precio c:

El Intercontinental Exchange (ICE) es un operador de bolsa importante con base en la ciudad de Nueva York. El precio comercial del *Arábica* en el ICE se conoce como Precio C y esta cifra influye en el precio del café. Todo el café se trata como una materia prima, sin importar el origen u otros factores. Incluso, los

precios del café de especialidad generalmente están vinculados con el Precio C y, además, reciben un premio. (párr.5.)

Es importante aclarar que el Precio C se le conoce al precio al que se vende el café arábico, como el que se encuentra en Costa Rica, por este medio se entiende cómo es el funcionamiento de la oferta y la demanda del café. Una de las características es que mercado C es el nombre con el que se le denomina al mercado del café, haciendo referencia a este producto en específico con las cualidades que posee.

Una de las cualidades que hacen que el Precio C sea tan importante es el hecho de que existen los contratos a futuro que vienen siendo la forma en la que se maneja la venta de café. Esto puede llegar a generar una inestabilidad en los precios del producto, se vuelve un negocio muy dependiente de la cantidad de café que se coseche y al mismo tiempo crea una idea a favor de quienes puedan comprar estos contratos a futuro.

Para Maccuaig (2021) el precio c es el precio de intercambio, donde las transacciones son realizadas en tiempo real por medio de personas que compran y venden contratos en una bolsa que les facilita la compra y la venta. Cuando hay exceso de oferta ya sea por cualquier razón que sucediera, el caficultor siempre tiene un comprador, porque la bolsa siempre comprará café y siempre deberá tener café para vender.

Boydell (2018) da una explicación de cómo se desarrolla los contratos a futuro y del desarrollo del mercado:

Los contratos de futuros son básicamente promesas de compra de café en una fecha futura al precio que se establece hoy. En un contrato de futuros, el precio acordado está basado en el precio pronosticado para la fecha de entrega. Por lo tanto, la especulación determina gran parte del precio. (párr.10.)

Estos contratos a futuro es lo que hace que el mercado se vuelva un tema de ganancias para un comprador, porque de este modo la especulación es la que determina el precio del café. Lo que mueve este mercado es la subida o la baja de precios que puede hacer que ese

contrato a futuro haga que una persona gane o pierda dinero en comparación a el que este en algún momento lo compró.

Las oportunidades de poder tener una ganancia o una perdida son dependientes del precio que tenga el café, una persona al ver que un precio sube, puede optar por vender el contrato a futuro a alguien que esté interesado antes de que este venza para buscar una ganancia a esa compra. Otros podrían estar interesados en comprar este contrato, ya que, este precio podría seguir subiendo y de esta forma podrían evitar comprar el café unos meses después más caro de lo que podría comprar ese contrato en el momento.

Pero la persona que compra este contrato de café, tiene que estar consciente de que tiene responsabilidades que asumir bajo la compra del contrato a futuro, quizá la más importante es que en el momento de vencimiento, cuando llegue la fecha este tiene que asumir el recibimiento del café verde acordado. Esto es uno de los papeles que juegan en el Mercado C, considerando que, si solamente se espera vender y comprar para obtener ganancias se puede correr un riesgo de no tener una capacidad de recibir una cantidad de café, por no lograr las ventas de contratos a futuro esperadas.

Una de las partes más importantes del Mercado C son las bolsas que intermedian las transacciones, Dávila-Hermeling (2021) aclara lo siguiente:

Existen más de 300 bolsas de valores en todo el mundo, pero solamente tres de ellas comercian Futuros de café: Futuros de Café “C” o Arábica, en la bolsa denominada Intercontinental Exchange, (ICE, por sus siglas en inglés) en Nueva York, y Futuros de Café Robusta en Intercontinental Exchange Europa (LIFFE) y Futuros de Café Arábica 4/5 y 6/7 en la Brasil Bolsa Balcao. (párr.12.)

Estas bolsas usualmente tienen como objetivo el sacar una ganancia proveniente de las transacciones que se realizan a diario y en todo momento, estas son de orígenes privados, pero lo que buscan es que los usuarios tengan plataformas seguras. En esto es que se basan para poder brindar este servicio, anteriormente se aclaró la existencia de la bolsa ICE, esta es particularmente importante porque es la que maneja los precios del café arábica que es la que más incumbe a Costa Rica.

Dávila-Hermeling (2021) explica que existen tres tipos de mercados donde no solamente el llamado por subasta que se refiere al de bolsas anteriormente mencionado, sino que también existen los mercados directos que vienen siendo más sencillos donde el precio es determinado por un comprador y un vendedor de acuerdo con la oferta y la demanda. También se encuentra el mercado intermediado donde algún ente posiblemente financiero intermedia para crear una fijación de precios.

El experto en mercados financieros Raúl Canessa (2021)

El diferencial o spreads la diferencia entre el precio de compra y el precio de venta de un activo o valor como una acción, un bono o materias primas, como el café y que ofrece el corredor a sus clientes. Esto se conoce también como Spread Bid-Ask. (párr.15.)

El bid y el ask son la manera en que se le llama a los que están dispuestos a comprar y los que están dispuestos a vender, siendo los que crean la dinámica del mercado, donde los bid ponen un precio y los ask ponen otro hasta que alguno baje o suba el precio aceptando una oferta. Muchas veces esto depende de los que se especule en el futuro, es muy diferente el precio si se va a proveer un aumento en las cosechas o si en dado caso podría existir menos café en el mercado.

Canessa (2021) también añade en su artículo datos históricos que son recalcan la importancia que ha tenido el café a lo largo de los años como un mercado, el Mercado de Futuros de café en Estados Unidos crearon el Coffee Exchange de Nueva York al cuál se le pidió que pusiera los precios de la industria con un orden como objetivo, esto para los años de 1882. También añade que en la actualidad gracias a la transparencia que brindo este sistema con un orden a nivel internacional, se crearon otros mercados de futuros en NYSE Euronext (Euronext), New York Mercantile Exchange (NYMEX), Intercontinental Exchange (ICE) y Tokyo Grain Exchange (TGE).

La historia del café a nivel comercial es bastante interesante, cuando se entiende la importancia de un producto dentro de las actividades diarias, anteriormente se mencionó un poco de la historia del café a nivel económico y costarricense. Una de las características del

café es que tiene su propia evolución a diferencia de otros productos que se mantienen como un fruto o un producto en específico, la pasión que existe por esta bebida le ha permitido experimentar cambios propios a través del tiempo tomando en cuenta cómo cada vez el mercado fue más cotizado en más bolsas y servicios financieros.

En la historia del café se pueden encontrar clasificaciones por épocas a las que se les llama por Olas del Café, en dónde cada una tiene características que las distinguen entre cada una de ellas. Existen autores que las clasifican de maneras distintas, pero sí se puede encontrar entre ellas ideas destacadas que significan cambios importantes dentro del comportamiento de los consumidores y opciones de café.

La primera ola de café de acuerdo con José Luis Araque (2020) empieza en 1475 en Constantinopla en lo que actualmente sería Turquía en lo que sería Estambul, cuando llega a Europa el café y se empiezan a crear las primeras cafeterías, Kiva Han fue la primera conocida en esta ciudad. Así que se plantea que la primera ola de café empieza con que el consumidor tiene ahora un establecimiento en el cuál pasa un tiempo normalmente hablando, iniciando en el mundo islámico.

Básicamente lo que define a esta ola es la innovación de tener un lugar destinado al consumo de esta bebida, en donde las personas solían crear conversaciones importantes o solamente por una cuestión de tener un lugar donde pasar un rato. Los europeos fueron cada vez más adoptando esta idea y la hicieron como parte de las costumbres volviendo esta experiencia como el inicio de la historia del café y las cafeterías.

Existen otras opiniones un poco distintas sobre todo en la primera ola con respecto a cuándo empezó, por ejemplo la página web de Tierra y Nube Café Sabor Selecto (2021) con el fin de explicar el inicio de la primera ola menciona:

Según Trish Rothgeb del Coffee Quality Institute, esta ola se dio a partir del siglo XIX, cuando en el mundo comenzó a darse cuenta del potencial de esta bebida y apreciar aún más la infusión, que se volvió una mercancía importante. Aunque esta primera ola detonó a partir de la invención del café soluble en 1881 por el francés Alphonse Allais, siendo nescafé quien desarrollo un proceso de refinación más

avanzado lanzando el famoso café soluble a partir de 1938. En esta primera ola no importaba la variedad del grano, su calidad ni su origen, solo esa dosis de cafeína que producía la bebida al consumirla. (párr.2.)

Esta forma de ver la primera ola es quizá una de las más conocidas, debido a que incluye marcas de café que tuvieron un peso enorme y que hasta el día son gigantes del producto a nivel mundial. El hecho más importante a recalcar de la cita anterior es la nula importancia por parte del consumidor de buscar un café de calidad, no era una de las prioridades tanto de la época, como la idea de tener café rápido de hacer como lo fue el café soluble.

Una de las ventajas del café soluble es que su sabor pierde gran parte de los ácidos y sabores que en un final son los que generan una experiencia única en cada taza de café. Este proceso es conocido porque gran parte del café que se dedica a este tipo de infusión es posible el peor café de toda una cosecha o simplemente café de mala calidad que se dedica a este tipo de venta, si bien existen una gran cantidad de marcas que venden diferentes tipos de cafés solubles, algunos con sabores extras, definitivamente Nestlé posee un poder en conjunto con su historia que da de qué hablar.

La página de National Geographic (2018) hace un recorrido por la historia del café soluble y recuenta que:

En 1929, Louis Dapples, por entonces presidente de Nestlé, recibió una propuesta interesante por parte de su ex empleador. Después de la crisis de Wall Street y el colapso de los precios del café, el banco tenía grandes cantidades de café sin vender. Estos estaban guardados en algunos depósitos en Brasil. Es por ello por lo que se le consultó a Nestlé si era posible transformar este café en un «cubo de café soluble» que pudiera ser vendido a los consumidores. (párr.2.)

A pesar de que se habla de que posiblemente la primera ola del café es una de las básicas, no deja de ser importante el hecho de que posiblemente para la época la rapidez con que se creaban los alimentos. Cuando para esa época especialmente en Estados Unidos y Europa las innovaciones de electrodomésticos hacían volver los instrumentos más

llamativos, el hecho de poder crear un café de una forma rápida como lo es un café instantáneo definitivamente marcó un antes y un después.

Esto también ayudó a sostener el café de mala calidad por mucho tiempo, no parecía necesario cambiarlo y al mismo tiempo el mercado seguía en pie, más bien este tipo de café se volvió un negocio, ya no solamente fue una solución para gastar el café que no se vendía. Ya aquí se puede introducir al café de la segunda ola, en donde se puede denotar el cambio existente entre el de la primera y la segunda.

En *cafemalist* (s.f.) destacan este tema directamente de la segunda ola:

Esta ola ocurrió, principalmente, a causa de que los consumidores de café empezaron a apreciar más el café y, en consecuencia, comenzaron a exigir no solo un café de mejor calidad, sino también conocer de dónde provenía el grano del que tomaban la infusión. (párr.20.)

El principal protagonista de esta ola son las famosas cafeterías de Starbucks, donde estos entendieron que había que volver que crear un cambio en la forma de tomar esta bebida. Posiblemente en la actualidad existan una gran cantidad de estudios de marketing que se refieren a todas las estrategias de marketing que la han llevado al éxito y quizás una de las marcas más reconocidas.

Pero en el momento en lo que ellos se concentraron fueron en ofrecer una experiencia social diferente a la que estaban acostumbradas las personas en estos años, *cafemalist* (s.f.) menciona que para 1970 fue cuando Starbucks empezó a crecer y es cuando se identifica la fecha de la segunda ola del café. Los consumidores se empezaron a interesar más en el tipo de café que estaban tomando, exigiendo niveles de calidad, lo que en la primera ola no sucedía.

Además de empezar a buscar un café de calidad, se empezó a dar una importancia a la procedencia del café, esto dio paso a tener una mayor apreciación del café que las personas optaban por comprar y en qué ambientes lo consumían. Esto creo una gran revolución a la cultura del café, incluyendo el cambio de las cafeterías en diseño, haciendo que fuera un lugar

de reunión al que las personas llegaran específicamente a tomar café, esto le permitió a Starbucks abrir una gran cantidad de cafeterías especialmente en Estados Unidos.

Cafémalsit (s.f.) concuerda con la importancia de Starbucks para el mundo del café y la segunda ola y caracteriza que, además, el hecho de mejorar la experiencia dentro de las cafeterías también funcionó como estrategia para justificar los precios que comenzaron a aumentar a causa de la mejor calidad del café. También incluyendo la idea de que se empezaron a introducir más bebidas de diferentes tipos a base de café, como lo son los frapuccinos con diferentes sabores, esto también incluyó la importancia del barista para una cafetería. (párr.24.)

Esto da paso a la tercera ola, que anteriormente en la investigación se usó el término y esto es porque el café de tercera ola está directamente relacionado a esta etapa histórica, aquí hay que comprender que en realidad ya no solo es importante la taza de café, si no todos los factores que vienen por detrás. Donde se encuentra a un consumidor sumamente consciente de lo que va a comprar y le da una importancia a todo el proceso que hay por detrás de su taza de café.

De acuerdo con la página de Café tierra y nube (2021) la tercera ola se caracteriza por:

Esta ola ha venido creciendo con el aumento de verdaderos amantes del café quienes se han vuelto más sofisticados al exigir más información sobre el origen del café, la variedad, altura, proceso de cultivo, procesamiento e incluso la marca. Esto ha hecho que también haya formación de nuevos baristas profesionales, que se tomen en cuenta la importancia de la trazabilidad del grano, el comercio justo con los cafecultores, los tostadores de café entre otros factores claves. (párr.4.)

Aquí se toma en cuenta a los caficultores, a la sustentabilidad, las practicas sostenibles que sean aplicadas al café, la idea de que cada tipo de método para crear la infusión del café es distinto y da características finales distintas a la bebida, crean valores agregados a la bebida. La preparación se vuelve esencial para que el café se vuelva una experiencia digna de los paladares más conocedores o de los amantes del café, en especial después de la tendencia de buscar cafés de especialidad.

Café de Finca (2018) deja claro que "es un concepto acuñado en 1999 por Timothy Castle, en referencia al foco en calidad y sobre todo en relación con el fenómeno que se vivió en Estados Unidos a partir de 1990 con la aparición de los microtostadores" (párr.6.). Este término de tercera ola se sigue usando en la mayoría de los cafés de la actualidad que cumplen con las características debidas, gran parte de la historia de las olas del café depende de lo que sucediera en este país norteamericano y existe una clara diferencia entre estos mismos eventos entre los países consumidores y productores de café.

La idea de microtostador resulta importante debido a que gran parte del café se produce en grandes escalas y esto en la tercera ola no es exactamente lo que el consumidor busca, por lo que, el microtostador se vuelve esencial para esta práctica. Fórum Café (2019) indica que estos lugares son donde se tuesta el café de forma artesanal y se comercializa de forma directa a los clientes, cada vez más baristas ofrecen una experiencia más única y por la misma razón buscan un café que ellos puedan manejar a su gusto y que no sea un producto comercial y esto empieza a incluir cada vez más cerca al caficultor del consumidor final.

Tomando en consideración que las olas del café están ligadas a las modas estadounidenses, no significa que en todo el mundo se vivieran de la misma forma, posiblemente la importancia recae en que EEUU es el principal importador. Cualquier situación que se dé en este país definitivamente afectará a los países productores, si la demanda de café de tercera ola crece es posible que la forma que impacte a países productores sea adaptándose a esas características y no tanto al movimiento como tal.

En la actualidad se ha empezado a hablar sobre la posibilidad de la existencia de una cuarta ola de café, esta idea no está apoyada por muchos expertos aún, Valerio (2021) menciona que su posible desarrollo empezó en el 2010 cuando el café se volvió un objetivo de observación. Para la preparación del café se empezó a describir de manera mucho más detallada incluyendo los procesos químicos, la calidad del agua y la participación del CO<sub>2</sub> en el proceso de elaboración del café.

Esta cuarta ola sería muy exclusiva, por las razones que mencionaban anteriormente la tercera ola no sea una forma de consumir el café en muchos países, por ejemplo, en el caso de Costa Rica es de conocimiento que existe, pero si se conoce de un consumidor mucho más

educado. Uno de los puntos es que como país productor y país en vías de desarrollo la cultura del café no ha llegado a tener el mismo impacto que en EEUU o los mismos países europeos.

Uno de los factores que se toman en cuenta para la inclusión de la tercera ola en Costa Rica, según Madaro (2018) "ahora están surgiendo tiendas y tostadores de la tercera ola, principalmente en San José, la capital. Encontrarás café de especialidad en tiendas de café y restaurantes, nuevos métodos de preparación y cafés de microtostadores para el consumo en casa" (párr.22.)

Considerando que en Costa Rica cada vez más se ha especializado en la producción de café, como se ha mencionado en la investigación con el objetivo de que la mayoría de los productores tengan un nicho de mercado al cuál vender, también ha hecho que el café de especialidad también tenga un mejor alcance a nivel nacional. En el país se pueden encontrar gran cantidad de variedades de café, lo que también permite que exista mayor acceso a que cada vez más interesados en el café o baristas tengan la posibilidad de obtenerlo.

Pero existe un proceso histórico distinto de acuerdo con Madaro (2018) en definitiva existe una gran diferencia entre los procesos de cada una de las olas del café, esto considerando que la primera ola tuvo un desarrollo desde la introducción del café después de 1820, era una bebida que se volvió de fácil acceso. Uno de los puntos más importantes es que a finales del siglo XIX el café se empezó a vender en lo que se le conoce *pulpería* ya preparado y para llevar, normalmente café rechazado para exportar además de que menciona una diferencia de olas, en donde en la primera ola costarricense, se asemeja a la tercera ola estadounidense, debido a que los anuncios se enfocaban más en los locales donde se compraba el café tostado o molido, en lugar de anunciar el producto.

La segunda ola costarricense no evolucionó de la misma forma caracteriza Madaro (2018) donde el producto se le consideraba de baja calidad y aunque marcas fueron ofreciendo mayor calidad, la diferencia nace en que no se introdujeron las grandes marcas internacionales. Una de las características más importantes, resulta influenciada de que a diferencia de otros países donde se empezaron a crear los cafés, en Costa Rica esto ya sucedía como punto de reunión en lo que se le conoce como *sodas*.

Conforme pase el tiempo es posible que cada vez más la cultura del café se vuelva parte de la vida del costarricense, también tomando en consideración que los cafés de especialidad tienen un precio más elevado dependerá de la capacidad adquisitiva de la población en los años venideros. Entre más costarricenses se muestren interesados en aprender e informarse más posibilidades existen de que la tercera ola de café se expanda a más personas en el país.

En la actualidad se pueden encontrar diferentes tiendas de renombre y la presencia de Starbucks también añade un avance dentro del mundo del café para el país, esto ha desarrollado un punto de diferenciación entre esta marca y el café comercial a la que ya la mayoría estaba acostumbrada. Es una marca que a partir de su prestigio cambia la perspectiva de las personas a considerar pagar por la calidad de un café y la experiencia que esta conlleva tomando en cuenta que el costarricense esté acostumbrado a que el café sea una bebida de bajo costo.

Sin embargo, cabe recalcar que en Costa Rica existen diferentes formas por las que tanto el Estado y la sociedad que lo forma se han preocupado para que existan medidas estrictas conforme a la producción, que ayudan a que los cafés comerciales también posean ciertos estándares. Por un lado, cabe mencionar que el café en Costa Rica tiene un ente público rector de la caficultura costarricense, que en gran parte ayuda a promover buenas prácticas dentro de la industria cafetalera a nivel nacional.

Según la página del ICAFE (s.f.) sus objetivos son fundamentalmente basados en los siguientes:

- Promover un modelo de producción único y equitativo entre los Productores, Beneficios, Tostadores y Exportadores nacionales.
- Apoyar la producción, proceso, exportación y comercialización del café costarricense.
- Promover el consumo nacional e internacional de nuestro café.
- Investigar y desarrollar tecnología agrícola e industrial.

- Aprobar un precio mínimo justo que debe pagar el Beneficio de café al productor de este. (párr.2,3,4,5,6)

Se creó en 1933 bajo la idea de garantizar la regulación del café a nivel nacional, es una de las muestras de la importancia del café para la sociedad costarricense, donde existe una institución pública que sea garante de la calidad del café. También es importante mencionar, que gran parte de lo que promueve el ICAFE tiene a ser en conforme a la línea de actividades sostenibles que sean de valor también para la venta del producto.

Una de las particularidades de esta institución es que funciona como un vigilante del cumplimiento de, por ejemplo, el pago justo de precios a los caficultores, lo cual puede ser un poco complicado considerando que muchas veces los beneficios de café se pueden aprovechar de las situaciones de los caficultores. Para eso, se mantiene la Ley 2762 que especifica las potestades del ICAFE y de gran parte del papel que este tendrá dentro de la actividad comercial.

Más allá también del rol que tiene a nivel nacional, el ICAFE es un ente bastante único a nivel mundial, este porque también se encarga de promover el producto a nivel internacional. permitiendo que se cree una seguridad bastante importante por parte de los países compradores, ya que, el ICAFE guarda muestras del café de exportación y este genera confianza y garantiza calidad a los interesados en importar café costarricense.

Es de interés rescatar el papel que juega la Ley 2762 para el desarrollo de la actividad cafetalera, entendiendo que esta ley se vuelve esencial para que los objetivos de la industria del café se guíen conforme a las necesidades del país. No obstante, aclara de interés público toda relación que exista entre la ley y del café costarricense, donde se menciona producción, elaboración, mercadeo, calidad y prestigio.

La Ley 2762 (2020) menciona en su primer artículo:

Artículo 1- Esta ley tiene por finalidad determinar un régimen equitativo de relaciones entre productores, beneficiadores y exportadores de café, que garantice una participación racional y cierta de cada sector en el negocio cafetalero y, por objeto, todas las transacciones con café producido en el territorio nacional.

Este refleja en gran parte del interés de promover y proteger por parte del Estado a la actividad cafetalera, en especial a los productores que usualmente se suelen encontrar en desventaja. Es una ley que se caracteriza por buscar el bienestar del caficultor, entiende las actividades comerciales de café como parte importante de la economía costarricense y por ende un punto muy importante la búsqueda de aplicaciones tecnológicas e innovación.

De acuerdo con la ley hay términos que se basan en la legitimidad de una persona que posea, por ejemplo, un beneficio de café conforme tenga todos los alegados propios a esa figura. Por ejemplo, la aclaración de qué es un beneficiador de café, como aquella persona física o jurídica que se encuentre inscrita en un registro correspondiente del ICAFE y que reciba, procese o venda según la ley.

La Ley 2762 (2020) también busca dejar claro estándares obligatorios conforme a la actividad cafetalera como:

Artículo 13- El café se recibirá en los beneficios o sus instalaciones en medidas de un doble hectolitro (0,40 m<sup>3</sup>). Esas medidas deberán ser debidamente marcadas con el sello del Instituto del Café de Costa Rica (Icafé); igualmente lo serán las medidas usadas para recibir el café a los recolectores.

Bajo este artículo los beneficios y los recolectores asumen responsabilidades que se vuelven necesarias para una sana convivencia entre compradores y vendedores, así como de los recolectores que viene siendo otra figura de suma importancia en el mundo del café. La ley señala que un recolector de café es todo aquel que por voluntad propia se considera un trabajador agrícola ocasional, esto a que las cosechas de café tienen temporadas y no son trabajadores regulares.

También se hace parte la aclaración de los cafés de altos estándares que para este caso se les conoce como cafés diferenciados, a este le define como aquel que lleva ciertas características de calidad, origen o particularidad existente para el café. Crean una diferencia entre lo que sería el café convencional al cual se le brinda el trato normal, mientras esté inscrito correctamente en el ICAFE.

Artículo 31- Cada firma beneficiadora podrá tener las líneas de café diferenciado que desee, siempre y cuando demuestre que tiene capacidad para recibirlo, procesarlo,

transportarlo y almacenarlo por separado, según los estudios técnicos realizados y autorizados por el Instituto del Café de Costa Rica (Icafé).

Se aclara que el café diferenciado se comercializa de manera separada al café comercial, a este se le considera que debe ser tratado de manera especial. Esta parte de la ley toma en consideración que los cafés de especialidad deben contar con descripciones distintas a las que se posee el café normalmente, en parte se puede considerar una forma bastante formal de cuidar las plantaciones de este tipo, considerando también las reglamentaciones correspondientes a este.

El capítulo I establece los contratos de exportación, en el artículo 95 y 96 hablan sobre las negociaciones de café para exportación donde los contratos escritos deben ser inscritos en el ICAFE. Los contratos de compra venta de café para exportar deben ser aprobadas por esta misma institución siendo así definitiva su transacción, esto genera que gran parte de las compras tengan un control bastante estricto y regulado.

Esto es parte de lo que se puede encontrar en la ley costarricense que regula y dirige la actividad cafetalera, en gran parte se puede denotar cómo se encuentra incluido el cuidado de las exportaciones y de los caficultores. Costa Rica entiende que para el buen funcionamiento de la actividad cafetalera se necesita de lineamientos claros y bases en las que los actores de la industria se puedan movilizar y crear un encadenamiento entre ellos que les permita tener éxito.

En esta área también se pueden encontrar las certificaciones, a las que una marca podría acceder gracias a los estándares que posea el producto, en este espacio es necesario comprender que no todos los cafés logran alcanzarlas y que existen productos comerciales que pueden ser engañosos en sus etiquetados. Por eso, forma parte de la educación del consumidor que esté interesado en el café comprender qué hay detrás de certificaciones de calidad como la carbono neutralidad, uno de estas que viene siendo una muy importante para la investigación es la NAMA.

De acuerdo con la página de National Appropriate Mitigation Actions Café de Costa Rica (s.f) el programa NAMA toma en cuenta:

Costa Rica se ha fijado el objetivo de convertirse en carbono neutro para el 2021. Por lo tanto, ha establecido una serie de Acciones de Mitigación Nacionalmente Apropriadas (NAMAs por sus siglas en inglés) para apoyar los esfuerzos del país en atacar el cambio climático y encontrar su propio camino hacia un desarrollo bajo en emisiones. Dado que la producción de café es parte integral de la historia e identidad de Costa Rica y aporta el 9% de las emisiones nacionales de GEI, se desarrolló un NAMA para el sector. (párr.1.)

Por medio de proyectos como este es que Costa Rica cuenta con la posibilidad de acceder a información que sea aplicable a diferentes proyectos con la capacidad de rentabilidad. El aporte de las instituciones como el ICAFE, el Ministerio de Agricultura y Ganadería y el Ministerio de ambiente y energía, conforman un eje de acción que permite el entendimiento de la aplicabilidad de un proyecto como el NAMA Café.

El NAMA Café busca consigo la aplicación de las mejores prácticas que se puedan aprovechar para la siembra del café, en las que se puedan recrear cada vez más en diferentes proyectos de la industria cafetalera, esto en beneficio del ambiente. Sienta las bases para entender la aplicabilidad de este programa a un producto, la idea de que los proyectos se vuelvan negocios rentables a raíz de comprender la importancia del cuidado del medio ambiente.

Un aspecto que usualmente se tiene que tomar en cuenta con este tipo de productos son los certificados de denominación de origen, que en muchos casos en el que verifica la procedencia de un determinado producto. En el caso del café es muy utilizado porque ayuda a identificar la zona de la cual proviene y le da garantía al comprador de que ese café en específico no pertenezca a otra zona cafetalera.

Uno de los más representativos del café en la actualidad se le brindó a Café Tarrazú, según Agencia EFE (2019), esto significa que:

La denominación reconoce el origen y la calidad del café producido en los tres cantones de la Zona de los Santos (Tarrazú, Dota y León Cortes), situados en el sureste de San Jose, y además brinda seguridad jurídica y protección a los productores para que la marca no sea utilizada por terceros sin autorización. (párr.2.)

Este provee seguridad y es una forma en que los nichos de mercado en el exterior tengan una garantía de la compra, una denominación de origen resulta muy provechosa para los productores de café. Uno de los beneficios que trae consigo este tipo de certificación es el reconocimiento a nivel internacional de la marca, considerando que el café de esa zona específicamente tiene un gran impacto dentro del mundo del café.

Se puede encontrar que existen variedades de oferta de café en el que se pueden encontrar las diferentes marcas de pequeños lotes o un poco más comerciales del café de esta zona, una de las características más importantes es que normalmente, el café de mayor calidad usualmente proviene de pequeños microlotes. Estos vienen siendo una idea similar al microbeneficio del que se mencionó anteriormente, esto se debe a que los cafés de especialidad suelen ser producidos en cantidades pequeñas.

Inacio Pires (2021) en su artículo describe lo siguiente:

Las dos principales características que comparten los Micro Lotes y los Nano Lotes son la alta calidad y su disponibilidad. Los Micro Lotes, en concreto, son cafés de excelente calidad, y los Nano Lotes, probablemente, son todavía mejor. Además, ambas producciones tienen disponibilidades limitadas. Los micros que pueden representar a un productor o varios, a una finca o una porción de finca, no suelen superar los 20 sacos de producción, mientras que la cantidad máxima para un Nano Lote es de 5 sacos, siendo habituales los nanos de tan solo unos pocos kilos. (p.1.)

Estos permiten que sea un producto especial y único debido a la cantidad en el que se produce se vuelve cotizado y permite al productor cobrar un precio mucho más elevado lo que también es un beneficio para estos. Estas modalidades se crearon en parte para poder mantener la innovación y que los cafetaleros puedan encontrar la forma de seguir vendiendo el producto de una manera distinta.

Es un concepto que no se debe confundir lo que vendría siendo un torrefactor que según nuestrocafé (s.f.) es "un torrefactor es toda persona natural o jurídica propietaria o arrendataria de un establecimiento dedicado al tostado, molido o cualquier otro proceso industrial relacionado con el tratamiento del café." Este se asegura de crear una selección

correcta de los granos de café, usualmente se vuelve casi una tradición que mantenga esos niveles de calidad con diferencia de cualquier otro beneficio.

Es indispensable tomar en cuenta que la gran mayoría de lo que se conoce en la industria del café y lo que se desarrolla a nivel de Costa Rica, tiene una preponderancia dentro de lo que sería la sustentabilidad y la sostenibilidad. Gran parte de las innovaciones que se investigan y se generan alrededor del café están en búsqueda de que cada vez se vuelva una industria más fructífera y de mayor beneficio para el caficultor.

Todo aquel que tenga que ver con la actividad cafetalera tiene una incidencia dentro de su desarrollo, ya sea el dueño de un beneficio, un lote comercial o uno más especializado. Hay características que se pueden encontrar particulares en cada uno porque en gran parte eso es lo que hace del café un producto que a pesar de que es para hacer una bebida, puede ser tan diferente dependiendo de cómo se desarrolle cada uno de los pasos hasta llegar a la taza de café.

### **2.3 Marco de referencia**

Es importante comprender que dentro del comercio internacional se originan corrientes de pensamiento que son las creadoras de diversas formas de entender el funcionamiento de gran parte de las realidades de las transacciones que se realizan día a día en todo el mundo. También son parte de las razones por las que los países comercian entre sí, considerando los beneficios y objetivos que buscan tener a raíz de estas interacciones comerciales.

Considerando que la propuesta del tema de investigación se basa en la idea la exportación de un producto, el cual como se ha visto desarrollado anteriormente es parte de uno de los productos más importantes para Costa Rica en términos de reconocimiento como de beneficios por parte de la exportación, en el que se tiene un peso histórico importante. Es inherente manifestar el hecho de que el comercio exterior costarricense tiene un ligamen a el desarrollo del café, a esto se le puede atribuir que gracias a este el país logró introducirse dentro del comercio internacional.

Las teorías del comercio internacional pueden ayudar a comprender la dinámica de cómo se desarrolla según diferentes teóricos lo que vendría siendo parte fundamental de la investigación como sustento clave para entender el comercio de un país con otros. Dentro de estas se puede encontrar al economista John Stuart Mill, el cuál planteo la teoría de la demanda recíproca.

En esta el economista habla de cómo la oferta y la demanda son parte intrínseca del comercio internacional, complementando teorías como la de David Ricardo, considera de suma importancia lo que un país compre o venda. Donde la base se encuentra en cuanto un país logre importar o exportar, pero para él es esencial que se logre tener una oferta de productos que le den soporte a la cantidad de importaciones que este también ocupe recibir.

De acuerdo con Cardona (2016) lo que Mill establecía era:

Argumenta la ley de los valores internacionales y plantea la necesidad de mantener la igualdad entre las importaciones y las exportaciones. En este contexto, una definición simple de la demanda recíproca sería “la fuerza fundamental que determina el punto exacto de la relación del intercambio (p.17.)

Para Mill es fundamental tener una igualdad de importaciones y exportaciones, esto porque las ventajas del comercio tienen que buscar ser recíprocas entre sí, él buscó crear un aporte a las teorías del comercio internacional aceptando lo planteado por Ricardo y la demanda que puede existir entre un país y otro. Algunos consideran que esta teoría logró complementar la teoría de la ventaja comparativa y comprenderla de una manera más amplia a lo que Ricardo había podido contribuir.

Según la página Manual del Comercio Exterior (2019) una de las explicaciones de la teoría de Mill sería:

Así, para este economista inglés, el intercambio comercial entre dos socios es el resultado de los gustos y situaciones económicas de los consumidores de cada uno de ellos por lo que, los productos y sus cantidades que cada país necesita importar de otro, se equilibra con las exportaciones que el uno le envía al otro, ya que los países pagan sus compras internacionales (importaciones) con las ventas (exportaciones) que realizan, lo que infiere que el costo real de las importaciones de un país está

compuesto por el valor de producción de las mercancías que exporta para poder importar. (p.31.)

Aquí es donde se puede encontrar la relación entre lo planteado por Mill y la presente investigación, considerando que Costa Rica busca poder exportar un producto, impulsándola por medio de diversas formas como lo es el café, para obtener los beneficios del comercio internacional. Donde las características económicas de los países importadores de café son de economías más desarrolladas, si se pone en comparación a el producto agrícola que es el café, la diferencia entre las importaciones y exportaciones será muy diferente en respecto a que se importan productos con un valor agregado mayor.

Pero no hay que dejar de señalar que la búsqueda de Costa Rica a la hora de introducirse en un mercado de especialidad el cual, se ha logrado desarrollar gracias a el entendimiento cada vez más preciso de las zonas geográficas y de la inversión en investigación e innovación generó un cambio. Considerando que los países productores en especial de algún alimento no suelen generar grandes ganancias, el esfuerzo costarricense por darle más valor al café se puede destacar como una de las formas en las que Mills señala un país está compuesto por el valor de la producción

También se puede plantear la teoría de Raúl Prebisch, dirigida hacia la orientación de los términos de intercambio, donde se expande más hacia comprender las realidades internas de los países, en especial de lo que está en sus capacidades realizar. Habla sobre la capacidad de los países del centro y la periferia, este es una de las formas en las tiene a caracterizar las diferencias entre los diferentes tipos de países y cómo algunos se ven más beneficiados por la exportación de sus productos que otros también dependiendo de las necesidades de materias primas y alimentos que el resto del mundo pueda tener.

La CEPAL (1986) describe que la teoría del deterioro de los términos de intercambio

Uno de los más famosos y controvertidos componentes del pensamiento de Raúl Prebisch tiene que ver con la hipótesis de la tendencia secular al deterioro de los términos de intercambio entre materias primas y alimentos, por un lado, y bienes industrializados por el otro. Dada la especialización de los países en desarrollo en la producción de materias primas y alimentos, la tendencia al deterioro de los precios de

estos productos llevaría a la tendencia al deterioro de los términos de intercambio de estos países. (p.2.)

Prebisch y Hans Singer que desarrollaron teorías muy similares apostaban por la idea de que, si un país en desarrollo solamente se basaba en la producción de materias primas y alimentos, siempre iba a tener una desventaja conforme a los países desarrollados. Básicamente el precio de este tipo de productos con el tiempo no puede mantener o resistir al precio que se van a colocar las importaciones de un país desarrollado, Frigerio (1968) entiende a profundidad esta teoría como:

Según la teoría del deterioro de la relación de intercambio que padecen los países subdesarrollados, un país necesita exportar cantidades crecientes de sus productos para poder adquirir con el precio obtenido una cantidad dada de los bienes que importa. Esa relación pone de manifiesto el carácter estructural del subdesarrollo y mediante ella tiene lugar una constante transferencia de riqueza de la periferia hacia el centro. (párr.1.)

Se puede interpretar que la teoría tiene un énfasis bastante destacado hacia los países subdesarrollados, posiblemente porque Prebisch era considerado un ideólogo de la CEPAL que tuvo gran impacto en el análisis de las políticas y situaciones destacadas dentro de América Latina. Donde enfatiza que la elasticidad del ingreso de la demanda para los productos primarios es muy baja, significando que puede existir cada vez más demanda, pero los precios no aumentarían de la misma forma, esto terminaría empobreciendo a los países en desarrollo.

El documento de la CEPAL (1986) caracteriza elementos muy importantes sobre la amplitud de los ciclos económicos que menciona Prebisch en su teoría:

La idea básica es que en los momentos de alta expansión de la economía mundial la demanda de materias primas y alimentos aumenta abruptamente y provoca en el corto plazo un alza pronunciada de los precios, pero en los momentos en que los ciclos económicos se revierten, los precios de estos bienes caen notablemente, sin que existan mecanismos institucionales que puedan frenar esa baja, por las razones

sociales antes mencionadas. Estas fluctuaciones pueden esconder las tendencias de fondo, pero al cabo de cada ciclo, el deterioro es progresivamente mayor. (p.5.)

Lo que menciona el autor es un efecto que se ha visto en las realidades latinoamericanas, donde la expansión de la economía se caracteriza por desarrollarse diferentes para como el los llama, los países del centro y la periferia. Busca aclarar que durante los ciclos económicos la caída de la economía de los países subdesarrollados suele tener un impacto poco manejable, debido a la poca capacidad de respuesta que tienen en parte porque la periferia se vuelve altamente dependiente de lo que suceda con los países de centro.

La perspectiva de la teoría del deterioro de los términos de intercambio es bastante apegada a la realidad de Costa Rica, como el marco histórico mencione, el precio del café siempre ha sido altamente dependiente de lo que suceda en el resto del mundo y eso definitivamente repercutió en los productores y, por ende, en las producciones de café. Cuando se dieron las guerras mundiales y los países dejaron de importar alimentos que no fuera exclusivamente necesarios, la economía costarricense se vio golpeada por la dependencia que se tenía de la exportación de café.

También el razonamiento utilizado en la teoría de la demanda recíproca se acerca a la idea de que los países subdesarrollados o aquellos que no tienen la misma oportunidad de acceder a otro tipo de producciones quedan en desventaja, puede considerarse como parte de lo que sucede con la producción de café. Los esfuerzos de Costa Rica por integrar la innovación y lo que sería la introducción de una tercera o cuarta ola del país le permitiría competir con un valor agregado conforme pase el tiempo con materias industriales más caras.

Básicamente, se esperaría que el país siga teniendo una capacidad de avances en el café para que el producto no sea parte de los productos agrícolas a los cuales les crece la demanda, pero los precios solamente bajan, esto se puede lograr por medio de la especialización del producto. En medida que el café genere más valor y se vuelve un producto único es menos probable que se vea afectado por la alta competencia, en parte el concepto se adapta a la realidad por las que Costa Rica siendo un productor tan pequeño de café en comparación de los mismos vecinos latinoamericanos sigue teniendo una alta competitividad del producto.

Estas son teorías creadas por economistas basadas en buscar el entendimiento del comercio internacional, como respuesta al análisis de situaciones que han surgido a través de los años especialmente. También hay economistas que han hecho análisis de los productos y plantean sus teorías en base a las razones por las que este se logra vender con éxito o no resulte de la manera esperada, una de las teorías que viene en esta línea es la del modelo del ciclo de la vida del producto, por el economista Raymond Vernon.

Domínguez y Ricoy (1986) definen la teoría como:

Al considerar el nivel la tasa de crecimiento de las ventas, este modelo permite observar que la mayor parte de los productos siguen un patrón definido de evolución. En esta fase sigue otra en la que demanda se incrementa bruscamente a tasas crecientes. Paulatinamente comienza a disminuir la tasa de crecimiento hasta que en la fase correspondiente a la madurez el volumen de las ventas se estabiliza en nivel altos. Finalmente, el producto pasa por una fase declinante caracterizada por tasas de crecimiento negativo. (p.205.)

Es una teoría que considera las ventas y cómo estas se comportan conforme pasa el tiempo, para Vernon se cumplen ciclos en los que un producto puede resultar útil o necesario y eso mismo provoca que poco a poco se generen menos ventas. Una de las características se resalta a partir de los patrones se puede conocer en qué momento de vida se encuentra y así lograr entender la realidad de una marca o un producto.

Según Alpízar (s.f.) una de las hipótesis que se describen es la hipótesis del rezago, la que se habla de cómo los países menos desarrollados es siempre más complejo evitar ese proceso de decadencia, a diferencia de los países desarrollados que gran a su poder económico tienen la posibilidad de crear nuevas tecnologías e invertir en innovación. Una de las vertientes que mencionan es la capacidad de los países subdesarrollados para generar cambios estructurales, la inversión en ciencia, tecnología e inversión, como los caminos a crear nuevas formas de avanzar y no quedarse en el camino del subdesarrollo.

Cuando se habla del desarrollo de América Latina, siempre existe el cuestionamiento de cómo la región puede prosperar y ser competitivo considerando los factores de producción que posee. Posiblemente objetar por cambios estructurales se vuelven muy complejos cuando

la política también se encuentra en el medio de la escena, las innovaciones se tienden a quedar en proyectos que no prosperan y la región se queda cada vez más desactualizada de las realidades mundiales.

Es posible que el café sea un producto que se encuentre en un proceso en el que se mantiene en un auge, también dependiendo de la capacidad de los compradores de adquirirlo, por medio de las novedades en los conocimientos es posible evitar esa fase de decline al cual se refiere Vernom. Esto es aplicable, ya que esta teoría de la vida de un producto es utilizada en el marketing, para entender en qué etapa y en qué momento se debe de renovar o buscar nuevas formas de hacer el producto atractivo.

Esto precisamente es lo que se busca con la especialización del café, donde las tendencias del mercado marcan en qué se fijan los consumidores en base a los nuevos intereses. Las olas del café son parte de modas que se generan porque cada vez las personas buscaron nuevas formas de consumir la famosa bebida y cuando se les ofreció algo diferente tuvieron rápidamente una buena aceptación, considerando que seguía siendo café.

Costa Rica cada vez debe apegarse más a la idea de crear un producto diferenciador a partir de la especialización, que ayuda a subir los precios de venta del producto y al mismo tiempo lo mantiene vigente para los mercados. Es posiblemente una tarea que requiere de mucha inversión y pruebas que pueden generar errores, pero la investigación que se da en el país por parte de los entes privados como públicos para crear nuevas tecnologías que ayuden a crear un producto más sustentable y al mismo tiempo añadirle un valor agregado que es completamente adaptable a los mercados más exigentes del café.

## **CAPÍTULO III MARCO METODOLÓGICO**

Mediante estos pasos se esperará que se dé una serie de técnicas, en las que en la investigación se entiendan las fuentes, en las cuales se explicará mediante el desarrollo de esta la resolución de la problemática a la cual se enfrenta la Finca Los Ángeles como objeto de investigación. En las que se sustentará en base a la información disponible a nivel de documentación a nivel nacional e internacional, para resolver la pregunta de investigación y dar paso a el desarrollo de los objetivos, también, tomando en cuenta la necesidad de formular entrevistas a expertos que puedan añadir valor a la investigación.

### **3.1 ENFOQUE DE INVESTIGACIÓN**

Según el tema a desarrollar en la investigación y la forma en la que se espera crear el análisis, siendo a partir del enfoque cualitativo, en el que se espera que los objetivos de la investigación sean aclarados, gracias a la indagación esperada. De forma cualitativa se puede optar, por las formas más adecuadas para la recolección de la información, para que la investigación sea aplicable a una realidad de exportación.

Cada interés posibilita el desarrollo de diversas alternativas de investigación, formas de desarrollo, permite definir el sentido o perspectiva con que se investiga, priorizar algunas categorías de conocimiento de la realidad. A cada interés subyace una forma de desarrollo de las disciplinas. (Gil, 2011, p.24)

Este tipo de enfoque le permite a la investigación comprender el problema desde un abordaje social, donde el fenómeno se crea a partir del faltante de información en una dada situación. Donde las posibilidades de descubrir en el proceso son parte de lo que se tiene como objetivo en la investigación y no dejar la problemática como una suposición de respuesta, siempre que las disposiciones necesarias sean verídicas.

El enfoque puede ser comprendido como sinónimo de perspectiva. Se relaciona con formas de mirar, en las ciencias sociales, para ubicar y caracterizar el conocimiento, la investigación y la intervención social (Gil, 2011, p.24). Gracias a este tipo de investigación

es posible que el fenómeno social sea visualizado de mejor forma, ya que, existirá el proceso donde se averiguará la principal disyuntiva del tema.

Donde la Finca Los Ángeles, es uno de los objetos principales del estudio, donde existen diferentes efectos que son intrínsecos en los procesos sociales, ya sea de parte del Estado o particulares del proyecto, que son necesarios de descubrir. Por lo que, la investigación cualitativa tiene la posibilidad de brindar la capacidad de entendimiento de los fenómenos que se presenten.

Partiendo desde la idea de que la sustentabilidad es la característica que se espera poder aplicar al proyecto, es esencial la búsqueda de información ya pre establecida, por los entes pertinentes. La búsqueda de regulaciones y documentación para lograr profundizar en los procesos necesarios son esenciales, siendo este enfoque el que explique de la forma más adecuada con las fuentes necesarias y profesionales estos procesos sustentables.

Algo que es necesario anotar de entrada es que la principal diferencia entre los llamados enfoques cuantitativos y cualitativos no estriba exactamente en el uso de números en el primer caso y en el no uso de estos en el segundo. Las diferencias tienen que ver, en cambio, con dos cosas más importantes que eso: en primer lugar, el tipo de intencionalidad y en segundo, el tipo de realidad que uno y otro enfoque investigativo pretenden abordar. (Sandoval, 2002, p.11)

La cita anterior hace entender el porqué del enfoque es tan importante para la realidad a la que se enfrenta la investigación, por consiguiente, el desarrollo de la investigación no se denotará por medio de cuantía, por su naturaleza de análisis de información. Los documentos nacionales e internacionales se citarán de forma en que se logre crear un análisis a profundidad a partir de ellos y su relación con la industria del café.

Ya que, intrínsecamente el aspecto del análisis de la comercialización tiende a tener una cercanía con el enfoque cualitativo, que permita comprender desde las ciencias sociales, los mercados internacionales y los procesos que se creados por la misma sociedad. Por eso, la calificación del paradigma que rodea al tema se debe dar a descubrir por medio, del análisis del comercio y los términos que dirija la investigación.

### 3.2 DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

El diseño de la investigación es la forma por la cual, de manera exploratoria se dedicará a responder las interrogaciones generadas a partir del tema de investigación. Donde se espera responder al problema mediante la búsqueda de documentación generada a partir de los años de experiencia en la industria del café en Costa Rica. Por lo que, toda la información se ve esperada a correlacionarse gracias a la búsqueda de la problemática de la Finca Los Ángeles.

Siendo el tema de la exportación uno de los puntos necesarios a tratar en un país donde los productores ven la posibilidad de que su producto bajo un sello de origen sea vendido en el extranjero. Esto ocupa de una examinación profunda y detenida de información que se puede conseguir de diversas fuentes, que no solamente ayudan a comprender la problemática, si no, que aporta a la guía para resolver las dudas existentes.

En la investigación exploratoria se estudian qué variables o factores podrían estar relacionado con el fenómeno en cuestión, y termina cuando uno ya tiene una idea de las variables que juzga relevantes, es decir, cuando ya conoce bien el tema. (Cazau, 2006, p.27)

Como menciona Cazau, uno de los puntos más importantes es llegar a poder desarrollar de manera concreta y facilitar al lector un aplicable lineamiento de los procesos a seguir y también de la aplicabilidad de ciertos factores que afecten a la Finca Los Ángeles que podrían ser de ayuda en otros casos similares. Buscando un beneficio más allá del productor, si no, siendo una de las maneras en las que el tema se puede ver expuesto ante la sociedad como un problema de investigación.

Uno de los factores a destacar en este proyecto es el área geográfica en la que se encuentra, siendo por esta razón una motivación por la que es necesaria la redacción y el sustento que se dé por la misma falta del desarrollo del tema. Por lo que, el área de Santa Cruz, Guanacaste le da a la investigación un formato en el cual se desea explorar a profundidad las cuales puede brindar esta área geográfica.

La investigación exploratoria tiene otros objetivos secundarios, que pueden ser familiarizarse con un tema, aclarar conceptos, o establecer preferencias para posteriores investigaciones (Cazau, 2006, p.27). Siendo esto fundamental para la explicación de los conceptos de sustentabilidad que es posible no sean tan conocidos por un pequeño emprendedor que apenas quiera entrar en las posibilidades de exportación.

Considerando que existe la posibilidad de realizar entrevistas que sea de un gran beneficio para la investigación, nutriendo por la vía correcta la documentación que se establezca necesaria. En especial para que en la exportación sustentable se encuentre la viabilidad en la que se defina las realidades de esta en la industria del café en Costa Rica, en parte gracias a que como producto importante que es, se logre entender los beneficios o dificultades que puedan existir a través de las experiencias.

### **3.3 FUENTE DE INFORMACIÓN**

Considerando que la investigación ocupa de un sustento en el que se establezcan de manera correcta, conllevando un nivel de veracidad que permita que lo establecido sea apegado a los lineamientos y requerimientos que se encuentren en la exploración de información. En donde las fuentes fortalecerán el análisis de lo que se adecue a esta situación en específico, según las características que posee y el tipo de industria a la que pertenece.

Donde los datos escritos son fundamentales para la elaboración de la investigación a las cuales se les puede hacer referencia para obtener el objetivo deseado de crear una la idea que responda a la pregunta de la investigación. Bajo el marco de la industria del café en Costa Rica existen una gran cantidad de fuentes a las cuales se puede acudir por la búsqueda de información.

#### **3.3.1 Fuentes primarias**

Las fuentes de investigación primaria vienen siendo una de las principales formas en las cuales se puede llegar a crear un documento que genere valor gracias a que la información de primera mano siempre es primordial para cualquier investigación. Donde los temas de sustentabilidad se verán respaldados por la realidad que afrontan las fincas de café, por medio de los diversos tipos de recursos.

Son todos aquellos medios de los cuales procede la información, que satisfacen las necesidades de conocimiento de una situación o problema presentado y, que posteriormente será utilizado para lograr los objetivos esperados (Acosta, 2008). Como se menciona anteriormente, uno de los objetivos de las fuentes primarias es entender esa necesidad de recolección de datos e información que logre formar una idea concreta.

Una de las fuentes que más tendrá importancia en la investigación son la utilización de documentos de sitios web, la cual proporciona un amplio espectro de fuentes primarias, proveniente especialmente de instituciones públicas o privadas que tengan dentro de sus funciones algún tipo de relación con la caficultura. Así como organizaciones o empresas que tengan estudios de investigación que puedan tener datos públicos a los cuales se logre tener acceso.

Tomando en consideración que cualquier autor será nombrado y reconocido su trabajo, gracias a la utilización de citas y bibliografía que, al mismo tiempo, logrará dar sustento en la calidad de las referencias que sean necesarias para la investigación. Dando soporte por medio de la relevancia que puedan tener fuentes de credibilidad como lo puede ser el Instituto del Café de Costa Rica o el Ministerio de Agricultura y Ganadería.

El valor de la fuente se refiere a la relevancia que pueda tener una fuente de información. La confiabilidad se refiere a qué tanto podemos creer en la información que nos brinda. La confiabilidad se vuelve cada vez más relevante debido a que en la actualidad, comunicar y publicar información está al alcance de cualquier persona, independientemente del nivel de conocimientos o ética que tenga. (Acosta, 2008, p.2)

El trabajo aspira a tener una aplicabilidad a la realidad por lo mismo es que el valor de la fuente y la confiabilidad como lo menciona Acosta, son muy importantes a la hora de la selección de las fuentes. Por lo que, es debido que cualquier tipo de fuente utilizada ya sea primaria, secundaria o terciaria, sea siempre de sitios, informes, documentos o personas que se pueda verificar su veracidad.

Contienen información directa antes de ser interpretada, o evaluado por otra persona. Las principales fuentes de información primaria son los libros, monografías, publicaciones periódicas, documentos oficiales o informe técnicos de instituciones

públicas o privadas, tesis, trabajos presentados en conferencias o seminarios, testimonios de expertos, artículos periodísticos, videos documentales, foros. (Rivera, 2015)

En las fuentes primarias es muy común que se opte en su mayoría por documentos escritos que contengan información de interés, donde es esencial optar por la búsqueda de informes técnicos profesionales que nutran la investigación en especial en áreas que ocupan de conocimientos muy especializados. Fundamentando lo anterior bajo la premisa de que la producción de café en Costa Rica ha tenido muchos avances, que no suelen ser de conocimiento general y requieren análisis además de búsqueda.

Una de las partes más importantes son las entrevistas a expertos que son consideradas una fuente primaria, es adquirir los conocimientos de otros caficultores en temas de sustentabilidad, así como a la hora de exportar. No es para menos que sea un aporte bastante importante, debido que en el país han existido casos similares a los que se les puede considerar como ejemplos a seguir.

Por medio de las entrevistas se esperan concretar datos que sean muy especializados o característicos, ya que la entrevista a profundidad a expertos debe ser de provecho a expandir la documentación ya existente. Donde la información de primera mano se destacará por la realidad a la que los caficultores se enfrentan en Costa Rica y lo que según sus conocimientos puedan completar las preguntas que se le formulen con anterioridad.

### **3.3.2 Fuentes secundarias**

Las fuentes secundarias pueden ser necesarias para la investigación, siendo éstas las que pueden ayudar en alguna interpretación de datos que brinde por completo una visión de la información. No obstante, estas siendo más difíciles de encontrar no serán tan recurrentes, siempre respetando el valor que pueden añadir a la investigación, cuando las fuentes se refieren a diferentes tipos de informante no primarios, será necesario aplicar este tipo de fuente.

Las fuentes secundarias por otra parte, permiten conocer hechos o fenómenos a partir de documentos o datos recopilados por otros. Los informantes en ambos casos pueden ser personas o documentos inéditos o publicados, así como otras fuentes que posibilitan al investigador extraer conocimiento sobre un determinado problema en estudio. (Stein, 1982, p.1)

Uno de los problemas con las fuentes secundarias puede ser la confiabilidad que puedan llegar a tener, considerando que la investigación busca que sea aplicable a la realidad, es necesario que todas las fuentes sean seguras. Donde, los procedimientos o el conocimiento que se pueda encontrar en el proceso, son necesariamente realidades certeras, siendo necesarias para el análisis correcto datos.

### 3.4 UNIDADES DE ANÁLISIS

Objetivo	Unidad de análisis	Definición conceptual	Definición Operacional	Definición instrumental
Investigar las implicaciones para la exportación del pequeño caficultor en la región de Santa Cruz, Guanacaste.	Comprender el desarrollo anterior de la zona cafetalera en la exportación de café.	El desarrollo de la región donde se encuentra la Finca Los Ángeles en Santa Cruz, Guanacaste.	Por medio de datos del ICAFE y diferentes entes que proporcionan datos sobre la actividad cafetalera en la zona.	Entrevista a profundidad
	Entender el desarrollo actual de la situación de los caficultores	La realidad que afronta el caficultor de la zona de la región	Mediante el entendimiento de la realidad actual de la situación del	

	para la exportación en la región de Guanacaste, Costa Rica.	cafetalera de Guanacaste.	caficultor en Guanacaste.	
Comprender las consecuencias de la sustentabilidad para la exportación de café.	Entender la aplicabilidad de la sustentabilidad en la industria del café.	Existen diferentes características que rodean a la aplicación de la sustentabilidad en la industria del café.	Los parámetros que establecen la sostenibilidad, en los diferentes casos de desarrollo sostenible en fincas o estudios en cafetales.	Revisión bibliográfica
	Analizar la posibilidades de aplicabilidad de la sustentabilidad en la Finca Los Ángeles, Santa Cruz Guanacaste.	Para la Finca Los Ángeles se presentan diferentes alternativas para lograr la sustentabilidad en la siembra de café, como para exportar.	Es necesario acudir a diferentes fuentes como los principios del comercio justo y el NAMA CAFÉ.	
Identificar los procedimientos a seguir para la exportación de café en el	Buscar los procedimientos necesarios para entender la realidad de la	Los diferentes procedimientos existentes para la exportación se abordan por	Por medio de las guías y páginas web de diferentes instituciones y	Entrevista a profundidad

proyecto Finca Los Ángeles.	exportación según PROCOMER, ICAFÉ y la Ley 2762.	medio de diferentes instituciones y una ley.	la Ley 2762 se entiende la aplicabilidad de los procedimientos.	
	Conocer las características de un mercado meta como EEUU.	Es necesario comprender los mercados a los que se pretende realizar una exportación de café.	Los mercados se entienden por medio de datos sobre consumo y reconocimiento en la región de Guanacaste.	
Desarrollar cuales son los parámetros a seguir de la Finca Los Ángeles según la cultura del café para la exportación	Comprender los retos comerciales para el café de la Finca Los Ángeles.	Para la Finca Los Ángeles se visualizan retos que se basan en una posición de pequeño caficultor, que busca poder exportar su producto.	En consecuencia a la realidad de la Finca Los Ángeles, se entiende las realidades para poder emprender hacia una mayor cadena de valor, como otro caso en el país.	Entrevista a profundidad
	Reconocer como impacta la cultura del café para llevar	Existen factores dentro de la cultura del café que afectan las	Por medio de aportes de expertos en el tema se	

	a cabo una exportación.	exportaciones del producto.	entiende cómo es que la cultura del café impacta las exportaciones de los cafetales.	
--	-------------------------	-----------------------------	--	--

### 3.5 INSTRUMENTOS

Los instrumentos brindarán a la recolección de datos la posibilidad de encontrar la suficiente información para cumplir con la objetividad requerida, para tener un apto análisis gracias a la recolección. Las fuentes como se mencionó las proporcionarán, de manera que los instrumentos como las entrevistas a profundidad serán esenciales para dar un valor más real a la investigación, dándole una alta validez, que brinde la coherencia que es necesaria en los temas de exportación y sustentabilidad.

Todo estudio es siempre una fuente de información que sea confiable, es un aporte que genera mayor profundidad a que la investigación sea nutrida de contenido especializado en los temas que se requieren. Dándose la consistencia de los resultados, por medios de los instrumentos que sean incluidos, siendo la caracterización de cada uno el que brinde las posibilidades de aplicar el instrumento necesario para cada uno.

Objetivo I: En el objetivo número uno es necesario comprender las implicaciones de la exportación de café para los caficultores costarricenses, por lo que la revisión bibliográfica es la forma en la que se puede recolectar información para entender los fenómenos que se desarrollan en el sector cafetalero.

#### Entrevista #1

1. ¿Cuál ha sido su experiencia comercial trabajando con Orígenes como marca de café de especialidad? ¿Cómo ha sido ese proceso?
2. ¿Considera que el proceso de llevar el café a otro país ha sido un reto? ¿Por qué?

3. ¿Qué peso tiene a la hora de vender el café a nivel nacional e internacional, la aplicación de métodos sostenibles?
4. ¿Considera que las zonas cafetaleras de donde proviene el café impactan sobre la decisión del consumidor de escoger uno u otro café?
5. ¿Piensa usted que los consumidores nacionales o internacional valoran el comercio justo?

#### Entrevista #2

1. ¿Cómo ha sido su experiencia como caficultor de la zona de Guanacaste?
2. ¿Usted considera que el café de Guanacaste es apoyado dentro de la industria del café costarricense?
3. ¿Cree usted que el café en Guanacaste se vende a un precio justo? ¿Porqué?
4. ¿Usted alguna vez ha sentido que, si el café de Guanacaste fuera más conocido, existirían mayores posibilidades de exportar café de la región?
5. ¿En algún momento se ha visto beneficiado por métodos sostenibles en la producción del café?
6. ¿De cuáles intermediarios depende un productor en la zona de Santa Cruz para poder hacer llegar su café a otro país?

Objetivo II: Para el desarrollo apropiado del objetivo número dos es necesario expandir la información desde la revisión bibliográfica en donde la viabilidad de las exportaciones sustentables, se verá sustentada por el valor que se genere gracias a documentación verídica que sea vinculante con los temas a imperiosos.

Autores	Del proyecto Finca Los Ángeles

Objetivo III: Para ayudar a visualizar la temática según este objetivo es de utilidad contar con experiencias previas que aporten un enriquecimiento a la investigación, ayudando a generar perspectivas más allá de la documentación.

1. ¿Cuáles considera que son los pasos más difíciles para llevar a cabo una exportación de café?
2. ¿Cuáles considera que son los retos para la exportación de café, tomando en consideración medidas sostenibles?
3. ¿Qué tan ágiles cree que son los procesos para exportar café en Costa Rica?
4. ¿Considera que en Costa Rica existen las herramientas o apoyo necesario para llevar a cabo una exportación de café exitosa?
5. ¿Qué tan importante es para el exportador de café la trazabilidad, dentro del proceso de exportación?

Objetivo IV: Gracias a que el mercado del café en Costa Rica tiene una relevancia muy amplia, se puede crear una retroalimentación de los mercados existentes con características similares a la Finca Los Ángeles, que puedan dar un mejor panorama de este, por medio de una entrevista a profundidad.

#### Entrevista #1

1. ¿Cuál es el mayor reto en el proceso de exportar café?
2. ¿Cómo influye el NAMA CAFÉ en el proceso de exportación?
3. ¿En qué momento considera que la sostenibilidad se vuelve un reto para la exportación de café?
4. ¿Considera que hacer llegar la trazabilidad del café, influye en que los consumidores internacionales escojan comprar un café sobre otro?
5. ¿Qué herramientas cree que existen para que los caficultores puedan exportar un café de la mano de la sostenibilidad?

#### Entrevista #2

1. ¿Cuál es su opinión sobre los cafés de la región cafetalera de Guanacaste?
2. ¿Cuáles diferencias encuentra con respecto al café de otras zonas?
3. ¿Qué tan conocido considera que es el café de la zona de Guanacaste?
4. ¿Alguna vez ha tenido la oportunidad de catar diferentes cafés de la zona de Guanacaste? Si la respuesta es sí ¿Cómo fue la experiencia?

5. ¿Cree que el café sembrado bajo estándares sostenibles tiene mejor recepción a la hora de exportar? ¿Porqué?

Entrevista #3

1. ¿Cuáles son las características del café de Guanacaste?
2. ¿Cuáles variedades son más apropiadas sembrar en la zona de Santa Cruz Guanacaste?
3. ¿Cuáles diferencias se pueden encontrar entre los cafés de diferentes zonas de la región cafetalera de Guanacaste?
4. ¿Qué tan conocido considera que es el café de la zona de Guanacaste?
5. En su opinión ¿el consumidor internacional le da más valor a un café sembrado bajo medidas sostenibles?

### 3.6 RECOLECCIÓN DE DATOS

**Objetivo I:** Investigar las implicaciones para la exportación del pequeño caficultor en la región de Santa Cruz, Guanacaste.

Entrevista #1

1. ¿Cuál ha sido su experiencia comercial trabajando con Orígenes como marca de café de especialidad? ¿Cómo ha sido ese proceso?
2. ¿Considera que el proceso de llevar el café a otro país ha sido un reto? ¿Por qué?
3. ¿Qué peso tiene a la hora de vender el café a nivel nacional e internacional, la aplicación de métodos sostenibles?
4. ¿Considera que las zonas cafetaleras de donde proviene el café impactan sobre la decisión del consumidor de escoger uno u otro café?
5. ¿Piensa usted que los consumidores nacionales o internacional valoran el comercio justo?

Entrevista #2

1. ¿Cómo ha sido su experiencia como caficultor de la zona de Guanacaste?

2. ¿Usted considera que el café de Guanacaste es apoyado dentro de la industria del café costarricense?
3. ¿Cree usted que el café en Guanacaste se vende a un precio justo? ¿Porqué?
4. ¿Usted alguna vez ha sentido que, si el café de Guanacaste fuera más conocido, existirían mayores posibilidades de exportar café de la región?
5. ¿En algún momento se ha visto beneficiado por métodos sostenibles en la producción del café?
6. ¿De cuáles intermediarios depende un productor en la zona de Santa Cruz para poder hacer llegar su café a otro país?

**Objetivo II:** Comprender la viabilidad para la exportación de café sustentable del proyecto Finca Los Ángeles.

Autor	Entender la aplicabilidad de la sustentabilidad en la industria del café.	Analizar la sustentabilidad en la Finca Los Ángeles, Santa Cruz, Guanacaste.
Instituto del Café de Costa Rica		Según el Icafe existen varios factores a tomar en consideración para una finca de café para lograr tener un correcto abordaje de la sustentabilidad. Donde la sostenibilidad es uno de los grandes temas cuando se refiere a un producto agrícola como el café, donde las estructuras de costos, la calidad de la vida, financiamiento, en conjunto

		de las buenas prácticas agrícolas, son parte de la diversificación de actividades que un pequeño cafetalero como el caso de la Finca Los Ángeles debe aplicar. (Instituto del Café en Costa Rica, 2020)
Gabriela García	Uno de los problemas más grandes que conlleva la producción de un producto agrícola es la cantidad de amenazas que este puede llegar a tener que enfrentar, que se pueden traducir en pérdidas o costos adicionales. Donde la sustentabilidad se puede llegar a aplicar gracias también a ese control de variables, que permita controlarlas y mantenerse estable en contra de estas, por lo que, la producción debe tener una cantidad adecuada en la que la finca pueda generar lo suficiente para suplir los gastos. (García, 2020)	

<p>Ministerio Federal de Medio Ambiente, Protección de la Naturaleza y Seguridad Nuclear.</p>	<p>Parte de la búsqueda de las buenas prácticas es buscar cobeneficios económicos por medio de las prácticas ambientales, sociales y de salud, en donde los productores se vean beneficiados y aumentar la productividad al mismo tiempo. El Ministerio Federal de Medio Ambiente, Protección de la Naturaleza y Seguridad Nuclear, desarrolla como estas prácticas aplicadas en Costa Rica, donde el caficultor se puede objetar el precio en basa a la trazabilidad y el pago justo por el trabajo, es una de las características que más llaman la atención de la producción de café costarricense, donde la sustentabilidad llega hasta el consumidor final. (Ministerio Federal de Medio Ambiente, Protección de la Naturaleza y Seguridad Nuclear, 2015)</p>	
---	--	--

**Objetivo III:** Identificar los procedimientos a seguir para la exportación sustentable del café en el proyecto Finca Los Ángeles.

1. ¿Cuáles considera que son los pasos más difíciles para llevar a cabo una exportación de café?
2. ¿Cuáles considera que son los retos para la exportación de café, tomando en consideración medidas sostenibles?
3. ¿Qué tan ágiles cree que son los procesos para exportar café en Costa Rica?
4. ¿Considera que en Costa Rica existen las herramientas o apoyo necesario para llevar a cabo una exportación de café exitosa?
5. ¿Qué tan importante es para el exportador de café la trazabilidad, dentro del proceso de exportación?

**Objetivo IV:** Desarrollar los posibles parámetros de la competencia para el café de exportación de la Finca Los Ángeles en Santa Cruz Guanacaste.

por medio de una entrevista a profundidad.

Entrevista #1

1. ¿Cuál es el mayor reto en el proceso de exportar café?
2. ¿Cómo influye el NAMA CAFÉ en el proceso de exportación?
3. ¿En qué momento considera que la sostenibilidad se vuelve un reto para la exportación de café?
4. ¿Considera que hacer llegar la trazabilidad del café, influye en que los consumidores internacionales escojan comprar un café sobre otro?
5. ¿Qué herramientas cree que existen para que los caficultores puedan exportar un café de la mano de la sostenibilidad?

Entrevista #2

1. ¿Cuál es su opinión sobre los cafés de la región cafetalera de Guanacaste?
2. ¿Cuáles diferencias encuentra con respecto al café de otras zonas?
3. ¿Qué tan conocido considera que es el café de la zona de Guanacaste?

4. ¿Alguna vez ha tenido la oportunidad de catar diferentes cafés de la zona de Guanacaste? Si la respuesta es sí ¿Cómo fue la experiencia?
5. ¿Cree que el café sembrado bajo estándares sostenibles tiene mejor recepción a la hora de exportar? ¿Porqué?

#### Entrevista #3

1. ¿Cuáles son las características del café de Guanacaste?
2. ¿Cuáles variedades son más apropiadas sembrar en la zona de Santa Cruz Guanacaste?
3. ¿Cuáles diferencias se pueden encontrar entre los cafés de diferentes zonas de la región cafetalera de Guanacaste?
4. ¿Qué tan conocido considera que es el café de la zona de Guanacaste?
5. En su opinión ¿el consumidor internacional le da más valor a un café sembrado bajo medidas sostenibles?

## CAPÍTULO IV: ANÁLISIS DE RESULTADOS

La presente investigación busca hacer un análisis del sector caficultor de la región de Santa Cruz, Guanacaste, donde se encuentra la Finca Los Ángeles, esta se considera un proyecto pequeño de café el cual, tiene expectativas de exportar su propia cosecha de café. Hay muchos factores que se encuentran alrededor del cómo poder entender el contexto en el que un pequeño proyecto, pueda llegar a poder cumplir con todas las implicaciones necesarias para que el cometido se lleve a cabo.

Primeramente, el contexto que rodea la zona cafetalera de Guanacaste se puede considerar bastante distinto a lo que normalmente se puede encontrar en el resto del país, posiblemente es la región que menos se encuentra en el mapa cafetalero. A nivel nacional existen zonas como la región de café Tarrazú, que es reconocida a nivel nacional como a nivel internacional, este sector ha ganado renombre y ha logrado poner al café de Costa Rica en los primeros lugares de competencias de café a nivel mundial.

A pesar de que ambos son cafés costarricenses la diferencia entre uno y otro se marcan notoriamente, esto se puede observar en, por ejemplo, lo desarrollado que se encuentran los mismos productores de café. Por eso es importante tomar en consideración datos que puedan ayudar a comprender como la zona cafetalera se ha desarrollado en los últimos años, hasta lo que ha significado para muchas familias en los años más venideros.

La Provincia de Guanacaste, si bien es cierto no abarca por completo toda la región cafetalera de Guanacaste, una gran parte de esta sí lo hace y eso implica que el desarrollo de la provincia también es de suma importancia para el resto de las actividades socioeconómicas. Esta provincia es mayormente conocida por su crecimiento y desarrollo por medio de la atracción de cadenas hoteleras, sus famosas playas y la gran naturaleza que ella abunda, que le ha permitido ser uno de los puntos más atractivos para el turismo para el país.

La ganadería también es otro sector importante para la vida del guanacasteco, tomando en consideración que es un sector con grandes planicies, que desatan a diferencia de otras áreas del país. En parte todos estos factores hacen que la provincia no sea muy reconocida por su actividad cafetalera, es un hecho que tanto la zona de Los Santos o el

mismo Valle Central sean mayormente conocidas por su siembra de café, pero eso no determina por completo que en la región se pueda encontrar actividad cafetalera, con sus características propias y particularidades sociales que se desarrollan por medio de esta.

Según el MAG (s.f.) en su plan de acción agrocadena de café sostenible en la región Chorotega, establece que los cantones de Hojancha, Nandayure, Santa Cruz, Nicoya, Abangares y Tilarán es donde se encuentra la mayoría del café conforme a lo que es la región Chorotega a nivel geográfico, esta se encuentra en las partes altas de estas zonas. En las partes más altas del país es donde se logra localizar el café en su gran mayoría, donde la provincia de Limón es la excepción.

Así como su división geográfica se le llama región Chorotega, también existen otros términos que ayudan a identificar la zona, para lo que viene siendo la región de Santa Cruz, que es de mayor interés para la investigación, esta es parte de la Península de Nicoya. Este sector del país lo componen Nicoya, Santa Cruz, Carrillo, Nandayure que son cantones de Guanacaste y Lepanto, Cóbano y Paquera que forman parte de la provincia de Puntarenas.

Uno de los aspectos que se han desarrollado por medio del café en la región tienen que ver con la existencia del cooperativismo, estas han sido una parte trascendental para la gran mayoría de las actividades comerciales. Estas además de apoyar la producción también han generado aportes a nivel técnicos para los caficultores, es importante mencionar que gracias al cooperativismo la región de Guanacaste logró ampliar sus productores a más de los que tradicionalmente ya existía.

Hartley (2008) aporta datos sobre el cooperativismo en la zona muy relevantes:

La primera de estas nuevas cooperativas, la Cooperativa de Caficultores y Servicios Múltiples de Cerro Azul R.L. (Coopecerroazul), se fundó en la década de los 60. Le siguió la Cooperativa de Caficultores y Servicios Múltiples de Pilangosta R.L. (Coocepilangosta). Ambas agrupaban inicialmente a 89 productores. Su objetivo fue acortar los tiempos de pago de liquidaciones a los productores, brindarles asistencia técnica y en general contribuir con el desarrollo de la actividad. (p.15.)

Estas cooperativas se fundaron en los años 50, en donde la expansión de estas fue muy importante, en especial porque empezó a permitir el financiamiento de los productores,

que de otras formas hubiera sido mucho más complejo de alcanzar. También dio un inicio a mayor productividad para la región, ya existía una codena mucho más larga y hacen que el café se vuelva cada vez más consolidando como una actividad socioeconómica de la región, que para este momento por su nivel de importancia todavía no se le denominaba una región cafetalera.

La actividad necesitaba de un impulso, esta se logró por medio de este tipo de organizaciones, desde aquí se van entendiendo las diferencias entre el desarrollo de esta zona con el resto del país. Al ser una zona más alejada, el interés por la siembra era menor, no solamente porque estaba muy distante de las ciudades más pobladas del país, a las cuales se les liga mucho más el crecimiento por medio de la actividad cafetalera, es que gran parte de los intereses se alejaban por la falta de desarrollo de los mismos cantones.

Ya para los años de 1970 menciona Hartley (2008) que la zona de la Península de Nicoya se declaró oficialmente una zona cafetalera, definitivamente el impulso de las Cooperativas fue indispensable para que esto sucediera. Se destaca que a partir de este suceso gran parte de este sector en especial las zonas altas se apropiaron de la actividad y se empezó a cultivar café y se vuelve fundamental para el impulso del desarrollo socioeconómico de la zona.

Considerando la importancia de la actividad Hartley (2008)

El modelo cooperativo imperante en la actividad cafetalera de la zona permite la combinación de producción agrícola campesina individual y la cooperativización de las otras fases de procesamiento (beneficiado húmedo y seco de la fruta), así como la comercialización del grano, tanto a nivel nacional como internacional. Además, permite apoyo financiero y técnico directo al caficultor. (p.16.)

Para este momento ya se puede ir viendo reflejado la importancia en este caso de las cooperativas, para una mejora en la comercialización del café, estas permitieron que el café de la zona se vendiera de la forma que resultaba más accesible para el sector. Básicamente, uno de los puntos fuertes fue poder unir a los caficultores bajo un mismo nombre y esto permitió que venderlo fuera más accesible que cumplir con todo el procedimiento por si

solos, esto creó la posibilidad de que el café también llegara ya no solo a un nivel nacional, si no, que se logró exportar a otros países.

Precisamente lo anterior resulta fundamental para comprender el peso que ya en la historia cafetalera de la región de Guanacaste juegan las cooperativas, son las que merecen el reconocimiento del crecimiento de la industria caficultora. Sin esta haber logrado la exportación de café posiblemente hubiera tardado mucho más tiempo y considerando el poco interés que existía a nivel nacional por el café de esta zona, el apoyo hacia la exportación no hubiera sucedido tan rápidamente, considerando que, en 30 años, la situación cambio completamente.

De acuerdo con López y Picado (2012) consideran que:

Pese a ello, en el caso de Costa Rica, la intensificación de la actividad cafetalera Sfez la vincula con varios factores. Por un lado, los efectos positivos del Acuerdo Internacional de 1962 sobre la comercialización del grano a escala mundial; por otro, el establecimiento de reglas claras entre los diferentes agentes involucrados en la actividad del café, así como a los avances en la investigación agronómica inspirada en los preceptos de la Revolución Verde. (p.24.)

De la cita anterior se puede considerar una de las razones por las que se debe considerar el camino al reconocimiento como región cafetalera, como un proceso que se vio beneficiado por el incremento de demanda de café costarricense, mayores regulaciones que permitieron al país aprovechar para expandir el mercado. Estos son factores que a nivel nacional se desarrollaron, gracias a los intereses de los extranjeros en el café de Costa Rica, esto en definitiva impulsó la demanda.

Pero esto, marca una diferencia muy grande entre la realidad de la región de Guanacaste, a diferencia de lo que venía sucediendo en el resto del país, así como las cooperativas fueron indispensables como se mencionó anteriormente, el desarrollo del cooperativismo se dio de maneras diferentes. Araya (2016) afirma citando a Acuña (1986) que en Costa Rica después de 1902 fue el momento en que se empezaron a dar el auge de la necesidad de crear cooperativas en especial en el sector caficultor.

Araya (2016) menciona que en el país para esos años se crearon gran cantidad de conflictos que tienen como marca ideas diferentes entre productores y beneficiadores/exportadores cafetaleros. Los grupos de productores querían desligarse de la dependencia de estos y se ideó por medio de asociarse entre sí para crear un propio beneficio, gracias a este desligue de lo Araya llama la defensa de los productores, en especial de los pequeños y medianos, logró llevar a fortalecer el proceso de beneficiado, la comercialización y menciona que las exportaciones de café también se vieron beneficiadas a nivel país gracias al cooperativismo que empezaba a nacer en el sector cafetalero.

Lo que se puede considerar a partir de esta diferencia de años, es que, los sectores cafetaleros como el Valle Central tendrían más influencia y poder a nivel económico para que en 1902 se diera esta iniciativa por parte de los productores. Caso diferente que hasta 1950 se ven desarrolladas las cooperativas cafetaleras en la todavía no formada región de Guanacaste, diferencias visibles entre sectores socioeconómicos muy diferentes en la Costa Rica del siglo XX.

Tabla 4

*Resumen de las siete provincias productoras de café*

	Promedio de 6 Años 1981/83 - 1986/87	
	Sacos	%
Total	2'090.442	100.00
Alajuela	783.300	37.47
San José	523.167	25.03
Cartago	331.727	15.87
Heredia	257.810	12.33
Ptarenas	158.255	7.57
Guanacaste	28.322	1.35
Limón	7.856	0.38

Fuente: Alejandro Renjifo, s.f.

*Nota:* Extraído de El café de Costa Rica

Alejandro Renjifo (s.f.) en su resumen de las provincias productoras de café Guanacaste se presenta con el segundo promedio más de sacos en los datos de inicios de los años 80's. Hay que destacar que en porcentaje hay una diferencia muy grande entre las producciones de la siguiente provincia como lo es Puntarenas, recordando que partes de esta también pertenecen a la región cafetalera de Guanacaste, se puede ver como para estos años es un hecho que el desarrollo de la actividad cafetalera sigue siendo mucho menor que en el resto del país exceptuando Limón.

Hartley (2008) destaca que:

A través del Consorcio COOCAFE, las organizaciones de caficultores de la península han logrado mantener su posición en la cadena, logrando precios altos, incluso en épocas de crisis. Pero esta mejora competitiva puede estar cambiando porque el consorcio ha reducido sus ventas en el Mercado Justo, en consecuencia, tendrán que buscar formas alternativas para diferenciar el producto en el mercado internacional. (p.29.)

Una de las características que hacen tan particular al café es la capacidad para que la misma bebida puede ser disfrutada de una gran cantidad de maneras diferentes, esto permite que alternativas sean bastante amplias cuando se desee concentrarse en un objetivo en específico. Este es el caso de gran parte del café de Costa Rica, que tiene la capacidad de venderse con diferentes características cada uno, esto permite que exista siempre tanto innovación, como variedades y ofertas diferentes a los mercados.

La complacencia de los mercados internacionales se impulsa por medio de la diferenciación a raíz de que la calidad es la principal carta de presentación, no es para menos que estas zonas al ser productoras de menor tamaño busquen poder ofrecer un producto distinto. El comercio justo es una forma de la cuál muchas familias y productores encuentran viable introducirse, la página de [comerciojusto.org](http://comerciojusto.org) (s.f.) conceptualiza que “El Comercio Justo es un movimiento internacional que lucha por una mayor justicia global en lo económico, social, humano y medioambiental. Para ello ha desarrollado un modelo comercial que protege los derechos humanos y el medio ambiente” (párr.1.).

Estos sellos han ayudado en gran parte a que el desarrollo de la actividad cafetalera se mantenga en desarrollo para muchas fincas, es normal que en épocas como se ha mencionado en el Capítulo II, donde existen períodos de crisis en las ventas del café, este tipo de protecciones ayudan a los caficultores a seguir con sus proyectos. Por ejemplo, COOCAFE, se ha vuelto un actor importante para el desarrollo de la actividad cafetalera en la zona de Guanacaste, que aplica el comercio justo.

La página web de COOCAFE (s.f.) refleja el ideal:

Integrar y potenciar los esfuerzos, recursos y productos de Coocafé R.L para satisfacer las necesidades de las afiliadas, socios y clientes. Propiciando una mejor calidad de vida a las familias productoras a través de la sostenibilidad social, económica y ambiental. (párr.1.)

Esta integra a cooperativas del país y se convirtió en un importante actor para la promoción del café de diferentes zonas, cabe destacar que COOPEPILANOSTA ha sido parte de este consorcio de cooperativas a nivel nacional. Esto les ha permitido a diferentes familias contar con lo que sería un respaldo y un apoyo mutuo para seguir con las actividades cafetaleras, estas son parte intrínseca de la vida del caficultor.

Son esfuerzos que prevalecen según Hartley (2008) el COOCAFE ha sido uno de los actores involucrados dentro de la cadena, creando un acceso directo al mercado internacional, buscando que la comercialización de en este caso, la zona de Guanacaste, crezca. Se hace cargo de exportación en el mercado convencional y de los mercados alternativos para la exportación de café, parte de la búsqueda de intereses alternos se da la introducción al mercado o comercio justos que se explicó anteriormente.

Considerando que esta forma de vender el café es llamativa para mercados internaciones, las relaciones comerciales estables por medio del comercio justo se vuelven una manera en la que tanto el consumidor y el productor ven un beneficio gracias a la trazabilidad del producto. Se vuelve notorio que una cooperativa que ofrezca al productor un precio mínimo por sus sacos de café se considere como la opción más viable por estabilidad y hacer llegar su producción al exterior.

Tabla 5

Responsabilidad del manejo de los cafetales en las fincas de cooperativas COOCAFE involucradas en diagnóstico -2005

**Cuadro 5. Responsabilidad del manejo de los cafetales en las fincas de cooperativas COOCAFE involucradas en diagnóstico agroforestal- 2005**

Cooperativas	Productor (% Fincas)	Esposa (% Fincas)	Familia (% Fincas)	Peón (% Fincas)
Coopepilangosta	60	20	60	60
Coopeldos	60	20	40	80
Coopemontes de oro	100	20	80	20
Coopecerroazul	100	40	20	40
Coopesantaelena	60	20	40	40
Coopepueblos	100	0	40	0
Coopellanobonito	100	0	60	0
Coopesarapiqui	100	20	40	40
<b>Promedio general %</b>	<b>85</b>	<b>17.5</b>	<b>47.5</b>	<b>35</b>

Fuente: datos muestreo de campo diagnóstico agroforestal

Fuente: Virginio. E, 2005.

*Nota:* Recuperado de “Evaluación de los sistemas agroforestales con café en fincas vinculadas al consorcio de cooperativas de caficultores de Guanacaste y Montes de Oro- COOCAFE: un aporte a la construcción de la sostenibilidad”

Datos como los anteriores muestran el impacto que existe para las familias guanacastecas en el caso en específico de Coopepilangosta, la existencia de los cafetales en la zona, donde un 60% de las fincas son manejadas por familias. El COOCAFE permite tener esta idea mayormente plasmada a la producción, pero que en un final significan familiar y en algún caso mano de obra que se genera a partir de la comercialización de café en las diferentes regiones cafetaleras del país.

De acuerdo con Hartley (2008)

En la región existe una asociación de Pequeños Productores Orgánicos de Cerro Negro en la parte alta de Santa Cruz, la cual agrupa a 10 familias beneficiarias, con 15 ha cultivadas de café orgánico que producen un aproximado anual de 90 quintales.

Este cultivo tiene la gran limitación de tener muy bajos rendimientos, que se estiman en 8 fanegas en promedio. Actualmente también están incursionando en la producción de hortalizas orgánicas para el mercado turístico. (p.27.)

Lo mencionado anteriormente se puede considerar como esfuerzos de pequeños productores por incursionar en un mercado más especializado como lo es el café orgánico. Esto se puede destacar como un ejemplo de asociación, en la que de manera conjunta en la zona de Santa Cruz a pesar de la limitación que existe por el tipo de implicaciones que genera el café orgánico, existe interés en la comercialización.

También refleja otra de las realidades de la zona, como lo es la siembra de otros productos en las mismas fincas cafetaleras, esto proviene de necesidades propias de las familias, como lo es la autosuficiencia. También es común encontrar fincas que compartan un mismo producto para la comercialización, además de utilizar las fincas con algún tipo de interés turístico a partir de las producciones.

Tabla 6

Producción y número de caficultores por distrito en la Península de Nicoya (2005- 2006)

**Cuadro No. 6 Producción y Número de Caficultores  
Por Distritos en la Península de Nicoya  
(2005-2006)**

<b>CANTON</b>	<b>DISTRITO</b>	<b>FANEGAS</b>	<b>PRODUCTORES</b>
HOJANCHA	Hojancha	1.288	19
HOJANCHA	Huacas	1.713	47
HOJANCHA	Monte Romo	568	24
NANDAYURE	Porvenir	8.193	130
NICOYA	Belén de Nosarita	242	13
NICOYA	Nicoya	2.244	91
SANTA CRUZ	Santa Cruz	251	9
<b>TOTAL</b>			<b>333</b>

Fuente: Elaboración propia con datos de ICAFE.

Fuente: Hartley. M, 2008.

Nota: Recuperado de “diagnóstico de la actividad cafetalera en la Península de Nicoya: Análisis de los medios de vida en la agrocadena”.

Estos datos ayudan a visualizar la diferenciación entre los cantones de esta región del país, existiendo una diferencia muy notoria entre estas. Si se observa el cantón de Santa Cruz que es de especial interés para la presente investigación, para los años del 2005 al 2006 contaba con la cantidad de 9 productores, el número más bajo entre todos los demás productores de café de la Península de Nicoya.

Al ser una cantidad tan pequeña de productores, la cantidad de fanegas se reduce, del mismo modo, se vuelve interesante que el cantón de Santa Cruz a pesar de que es el que posee menos productores, por un margen de 9 fanegas y con la diferencia de cuatro productores más. Esto se puede deber a los mismos suelos de la zona, la capacidad de productividad o las características que rodean a estos sembradíos de café.

Tabla 7

Producción de café según año cafetalero

ZONA NORTE GUANACASTE	FANEGAS DEL CANTÓN DE SANTA CRUZ
2010/11	48,6
2011/12	71,5
2012/13	68,5
2013/14	45,1

*Fuente:* Elaboración propia, 2022.

*Nota:* información extraída de Infoagro con fuente de Sepsa e información del Instituto del Café de Costa Rica.

El cuadro anterior refleja cómo se desarrolló esta zona a través de los primeros cuatro años de la última década, estos reflejan una inestabilidad de la producción en el cantón de Santa Cruz. Se aprecia que para la cosecha del 2011/2012 se dio un alza en la producción a bastante alto en consideración a los otros años, cuando se empezó a dar una disminución cada vez más notoria hasta llegar a tener la producción más baja registrada como lo fueron esas 45,1 fanegas.

Es importante observar como la productividad de la zona de Guanacaste tuvo fluctuaciones bastante considerables durante estos últimos años, Infoagro (s.f.) donde este muestra como el total de producción para el año 2013/ 2014 fue de 9.033,4, al cual, la zona de Santa Cruz aportó menor cantidad. Para el año 2011/2012 se dio la producción más alta tanto en Santa Cruz como en la región de Guanacaste que produjo un total de 12.182,3.

Figura #

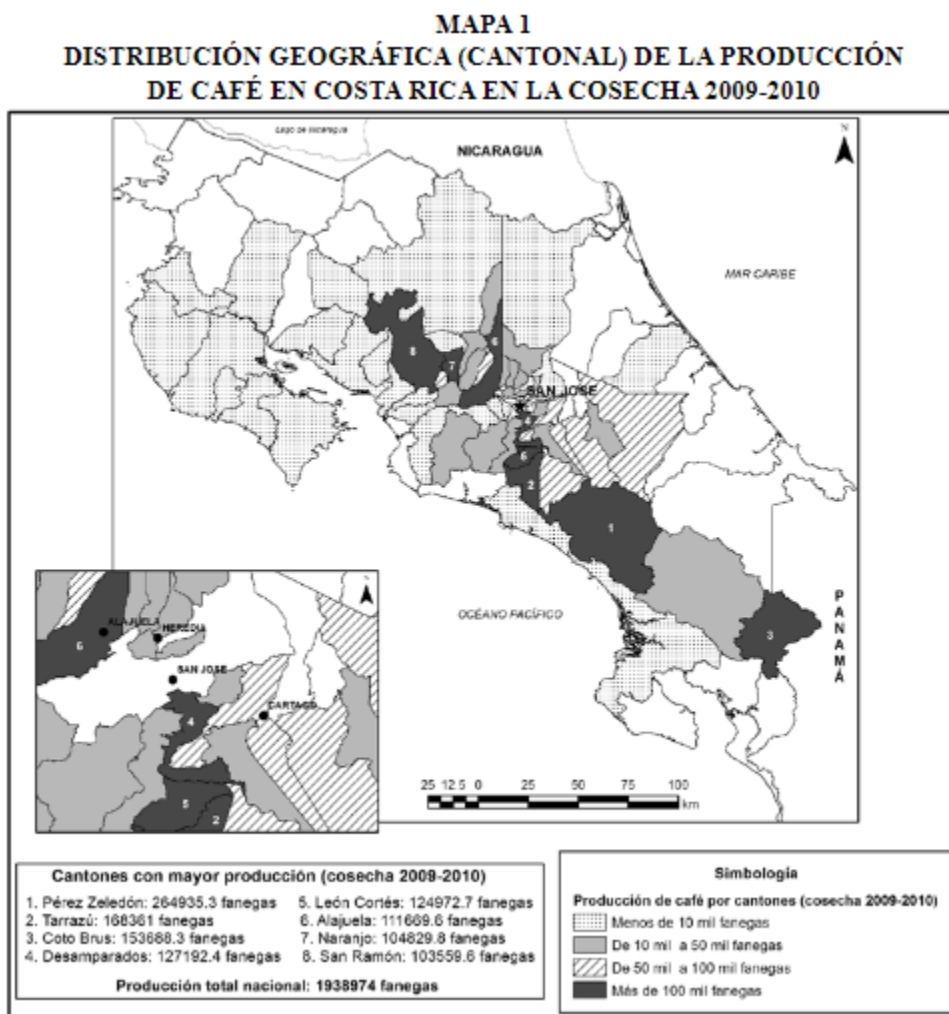


Figura 2: Distribución geográfica (cantonal) de la producción de café en Costa Rica en la cosecha 2009 - 2010

Fuente: Revista UNA, 2012

Desde otra perspectiva el mapa permite visualizar en las áreas del país donde las producciones de café son más abundantes, señalizando cuales son las que más producción

realizan en el país. La región de Guanacaste se ve puntualizada dentro del sector que menos produce. Menos de 10 mil fanegas que es dentro del grupo con menos producción, menos sería solamente regiones que no produzca este producto, considerando que el café se ubica sembrado en las partes más altas de estos cantones.

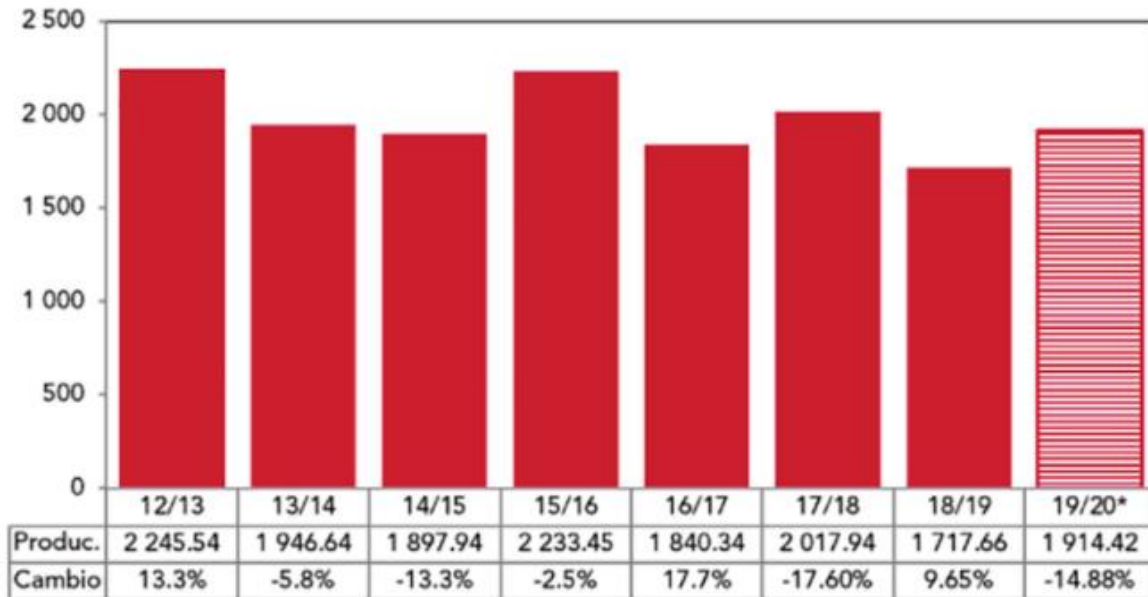
Según los datos del último censo cafetalero creado por el INEC (2007) en el año 2006 se menciona que Santa Cruz, poseía alrededor de 8 fincas cultivadas de cafeto según las regiones y los cantones. En las cuales aparecen como 22,17 hectáreas trabajadas y ninguna en abandono, lo que crea un marco de diferencia muy grande en comparación con otros cantones que pertenecen a la misma región.

Los productores más fuertes en este censo del INEC (2007) demarcado como la zona norte, son Abangares y Tilarán, estos poseen 135 y 109 fincas de café para el momento de este censo cafetalero. Se puede considerar como una gran diferencia entre sectores de una misma región, en las que la cantidad de producción de café es muy distinta entre sí y esto también signifique la cantidad de café que llega a las cooperativas para ser exportado.

Las diferencias marcadas entre las producciones de regiones como Tarrazú o Pérez Zeledón son aún más grandes en comparación con la región de Guanacaste como un todo, considerando a sectores de la Provincia de Puntarenas y algunas de Alajuela que estas representan. Se puede ejemplificar por medio de los datos suministrados por el mapa anterior donde especifica que para el año cafetalero de 2009 a 2010 se dieron 264935,3 fanegas de café y en el último censo del INEC (2007) del 2006 se contaron 3991 fincas cafetaleras solamente en el cantón de Pérez Zeledón.

Esta región para la misma fecha poseía 13 528,95 hectáreas de la siembra del cafeto en el cantón de Pérez Zeledón según el INEC (2007), esto es un punto de diferencia muy extenso entre una de las zonas más desarrolladas a nivel país, en comparación con lo que se puede encontrar en la región de Guanacaste. Esto tiene tanto implicaciones a nivel de desarrollo como de posibilidades de innovación propia por parte de los diferentes caficultores, creando condiciones completamente distintas dentro del país.

Producción de café fruta en Costa Rica  
 Datos en miles de 2 Dhl (fanegas)  
 Cosechas 2012-2013 a 2019-2020\*



\*/ CICAPE: segunda estimación de cosecha, octubre de 2019.

Fuente: Instituto del Café de Costa Rica (ICAPE).

Figura 3: Producción de café fruta en Costa Rica. Datos en miles de 2Dhl (fanegas). Cosechas 2012-2113 a 2019-2020

Fuente: Universidad de Costa Rica. (2020)

Los datos del ICAFE muestran como en la última década ha existido una tendencia bastante convulsa con respecto a las producciones de café, recordando lo explicado en el capítulo II, la producción no siempre significa niveles bajos en los precios. Siendo destacable que el mismo año en el que la zona de Santa Cruz se vio en una reducción de la producción, como lo fue en la cosecha de 2013 al 2014, también se vio presente como se puede observar en el gráfico en la producción de esta misma cosecha como bajó a nivel nacional.

Los datos resultan significativos debido a que las producciones también están ligadas a las exportaciones de café, es necesario considerar que la gran mayoría de los años resultan tener tendencias a la baja. Un aspecto que resalta es que son pocos los años que logran prosperar con cosechas que posean una mayor cantidad de fanegas, son más la cantidad de periodos en los que a nivel nacional se mantiene.

Ya comprendiendo más a fondo la realidad de las producciones a nivel nacional, se entiende que la región de Guanacaste no tiene el mismo auge cafetalero que muchas otras zonas del país, esto se vuelve relevante, debido a que para llevar a cabo una exportación de café y para una marca el prestigio de la región cafetalera se tiene que tomar en cuenta. Esto puede crear dificultades y dependiendo de las situaciones en particulares de cada finca de café y caficultor, así se va a desarrollar un proyecto para la exportación.

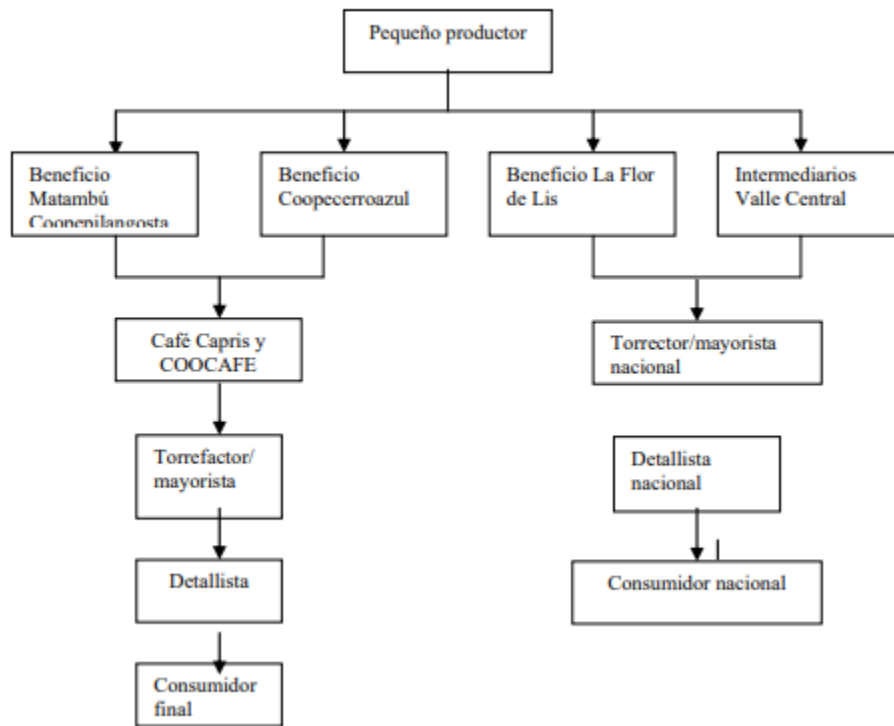
De acuerdo con Hartley (2008) existe un factor indispensable cuando se habla del café de exportación de la región de Guanacaste:

Otro importante canal es que se establece entre el procesador (Cooperativas y Beneficio Mayorga) y los exportadores. Las cooperativas venden su café procesado al consorcio COOCAFE, para ser exportado hacia mercados convencionales, sostenible, orgánico y de Fair Trade. Los principales mercados de destino son el europeo (Bélgica, Holanda e Inglaterra) y Estados Unidos. Este canal de comercialización le ha garantizado a las cooperativas de productores obtener precios no menores de \$126 por quintal de café en el mercado justo. (p.23.)

Este aspecto es de los más relevantes y uno de los puntos de diferenciación con otras regiones del país, es que, las cooperativas juegan un papel preponderante para la región de Guanacaste, donde la gran mayoría de café que se produce es exportado por medio de estas. Por lo que, gran parte del café fruta que se exporta lleva como fin ser tostado en otros países como los que menciona Hartley, estos consumidores se encargan de este proceso y eso hace que el café que se venda a nivel internacional tenga poco valor agregado.

Considerando que el mercado en esta región funciona de esta forma, el plantear la exportación de café de una marca propia, como un producto final es muy poco común, a diferencia de lo que se puede encontrar en las zonas cafetaleras a nivel mundial. Las cooperativas usualmente se encargan de crear una marca de café que también sea posible de llevar a mercados internacionales y comercialarla de esta forma.

**Figura No. 3 Cadena de Comercialización de Café de la Península de Nicoya**



Fuente: Elaboración propia

*Figura 4: Cadena de comercialización de Café de la Península de Nicoya*

*Fuente: Repositorio UNA, 2008*

Esta cadena de comercialización ayuda a entender gran parte de lo que sucede con el café de la zona. Una característica a destacar, es que Hartley menciona a los intermediarios del Valle Central, en especial de zonas como Alajuela o Heredia, aplicándose como una realidad para los pequeños productores de Guanacaste dónde parte del café va a dar a beneficios de estas provincias. Considerando que estas jurisdicciones también forman parte de la región cafetalera de Guanacaste, es posible que parte del valor y del conocimiento de la existencia de estas plantaciones se pierdan por este tipo de situaciones reales.

El beneficio La Flor de Lis es característico, porque es un beneficio privado a diferencia del resto de la cadena, así como este, en la actualidad existe Café de Monteverde como un microbeneficio privado que se destaca en la zona. Esta se muestra como una pequeña variante de lo que se ha ido desarrollando a lo largo de la investigación, este ha logrado posicionar una marca que tiene como objetivo llegar a mercados internacionales, con

características como, etiquetas completamente en inglés que definitivamente muestran un público objetivo marcado adecuado a la zona.

Este caso, es posible que dentro de la cadena a la que se tenía en el año de estudio de Hartley no existía y es una marca diferenciadora, ya que, así como La Flor de Lis se reducía a la venta a nivel nacional este rompe la cadena como se demuestra en el esquema a la actualidad. También en parte porque el paso por el torrefactor al que se le brinda el café queda de lado, por una creación más artesanal, tomando en cuenta que la zona de Monte Verde es posiblemente una de las zonas de la Región cafetalera de Guanacaste ubicada en la provincia de Puntarenas, con mayor reconocimiento a nivel internacional.

En el caso de la cadena cuando se basa en las cooperativas la cadena se vuelve un poco más larga desde el momento en el que un productor cosecha su café, se puede observar que un punto de diferencia también es ser parte del consocio COOCAFE que le agrega un paso más al proceso de hacer llegar el producto a nivel nacional o internacional. El ejemplo, más claro es el Café Diría, esta es la marca promocionada tanto por Coopepilangosta y COOCAFE, esta es la marca bajo la cual, la gran mayoría del café guanacasteco y de la zona de Santa Cruz se vende.

Cuando anteriormente se mencionaba el caso de familias que subsistían de la siembra del café, se ve reflejado en este esfuerzo de la zona por llevar a cabo la venta bajo una marca y al mismo tiempo considerando la garantía de un sello como lo es el comercio justo. La página de Café Diría (s.f.) se identifica de la siguiente manera “Café Diría es preparado en el Beneficio Matambú de Coopepilangosta R.L., organización cooperativa de pequeños productores de la zona. Estamos ubicados en Hojanca, Guanacaste, Costa Rica” (párr.3.).

El esquema saca a relucir uno de los temas más importantes para la investigación, considerando que llegar a otros mercados fuera del nacional para los productores de la región se vuelve bastante dependiente de las cooperativas. Considerando que la región de Santa Cruz, como se demostró anteriormente mediante los datos del INEC y del ICAFE, no tiene grandes producciones, ni un desarrollo destacado, hay que considerar la posibilidad de crear una marca de exportación a raíz de las características que posee la Finca Los Ángeles.

Según Rodríguez (2017) un 90% del café de la provincia de Guanacaste se exporta a diferentes destinos, países como Japón, Estados Unidos y países europeos, para el 2017 fueron los principales puertos a los que se les entregó el café. En la actualidad se pueden encontrar Copecerroazul, Coopetilangosta y Coopeldós, encontrados en la Península de Nicoya, Hojanca y Tilarán, respectivamente.

Los destinos son cada vez más selectivos, por lo que, trabajar en la producción de un café de buena calidad se vuelve cada vez más indispensable para mostrarse competitivo dentro de los mercados internacionales. La exportación de café, por medio de una marca propia de un caficultor se puede volver un proceso del que se necesita mucho entendimiento de variables que no solamente tienen que ver con la producción del café, si no de la comprensión de los mercados fuera del país.

Para entender más a profundidad la situación que se vive en la región de Santa Cruz Guanacaste es necesario visualizar el contexto actual que le brinda el mercado a los pequeños productores de café de la zona, el dueño de la Finca Los Ángeles es uno de esos casos por los que se puede exponer la realidad. Una de las más importantes características de la presente investigación es entender la industria del café en Costa Rica que se comporta de maneras muy distintas dependiendo de cuál región se refiera, pero todas tienen una característica en común, lo difícil que puede ser para el pequeño productor vender su fruto.

Se le realizó una entrevista al dueño de la Finca Los Ángeles Elvidio Briceño Jaén (2022), pequeño productor de la zona de Santa Cruz, Guanacaste, que primeramente explica por qué vio la oportunidad de poder sembrar café en la zona:

Como experiencia ha sido valiosa en cuando siendo educador me transformé en un agricultor. Cuando llegué a la zona alta de Santa Cruz me di cuenta de que en las fincas aledañas se dedicaban a sembrar granos básicos y todos con un poco de ganadería y que, la mayoría tenía en su finca cafetales que usaban para consumo propio y la venta de remanentes a comerciantes que llegaban a comprarles esa parte sobrante de la cosecha. Compré una finca e hice lo mismo, un poco de ganado y comencé a sembrar café con el propósito único de venderlo. Aclaro que eran cafetales rústicos sembrados con un poco de sombra natural y sin abonarlos. La cosecha era lo

que el café por sí solo diera. Por ser terrenos nunca antes cultivados las cosechas no podrían catalogarse de malas.

Parte de lo que se desarrolla en Guanacaste proviene de caficultores pequeños que empezaron a ver una posibilidad de sembrar el producto en las tierras altas de Guanacaste, a pesar de que culturalmente el producto no es uno de los más conocidos en la zona. Es posible que la idea del autoconsumo impulsara la siembra de café en la región, esto considerando que otras partes de la provincia como Tilarán un poco más alejado de las zonas de Santa Cruz o Nicoya ya tenían más experiencia con los cafetos.

El caso del señor Briceño, es la realidad de muchas familias que encontraron en Guanacaste una forma de poder trabajar sus tierras, lo que puede terminar siendo una parte importante de una finca que se trabaja. Una ventaja que encuentran es que, pueden sembrar el café, pero no queda exento de la siembra de otro tipo de árboles como los naranjos, que más bien benefician los suelos para la siembra del preciado fruto dándole mayor calidad por medio de las notas en los sabores de la taza, este término se analizará con mayor profundidad más adelante.

Y para entender el desarrollo del caso de la Finca Los Ángeles, es importante tomar en consideración que la industria del café es bastante compleja, por lo que, el proyecto de la Finca Los Ángeles puede seguir el ejemplo, de casos que han ido avanzando de diferentes formas para que el producto tenga éxito. Un caso de una marca de café que ha ido dando pasos en el tema es el caso de Café Orígenes, cuyo socio Édgar Silva Loáciga (2022) también explica parte de lo que tiene que afrontar un pequeño producto para poder producir y exportar el café.

El café está sujeto a condiciones del tiempo, variables del precio internacional y la verdad es que conocer el transformado de lo que conlleva la producción de café. Ha sido muy enriquecedor y conocer la realidad ha sido muy duro, porque el productor a lo largo del tiempo se ha mantenido muy en chiquitito, muy oculto y aun hoy, a mí me parece que, si bien el productor está dando pasos para ser más reconocido y está estableciendo microbeneficios, en su empresa para satisfacer las solicitudes de sus clientes de forma directa, todavía le cuesta mucho.

Lo que aporta el entrevistado anteriormente es un punto muy relevante por considerar, tomando en cuenta que, así como sucede en el caso la Finca Los Ángeles, el productor se ha mantenido como un eslabón de la cadena, un poco apartado del resto de la industria, porque solamente se dedica a producir. Haciendo referencia a lo que explica don Édgar, el productor está entendiendo cada vez más lo que los mercados le están solicitando, volviéndose cada vez más importante dentro de la trazabilidad.

Esto lo lleva a cada vez buscar más alternativas de tanto crecer para poder obtener ganancias, pero al mismo tiempo porque va conociendo más la industria, pero cómo un negocio como el café que ha perdurado dentro de la historia de Costa Rica, aún se presentan casos dónde el desarrollo se vuelve tan complejo. Dentro de los obstáculos que se pueden encontrar es la forma en que el negocio del café se mueve, en partes del país donde predominan las transnacionales o en algunas ocasiones como se venía mencionado anteriormente, en el caso de Guanacaste son las cooperativas.

Don Elvidio (2022) presenta una visión muy importante con respecto al apoyo del café de Guanacaste ha recibido.

Al principio se sembraba en forma artesanal y cuando se formaron cooperativas llegaron nuevas variedades como el Caturra y el Catauí y nuevas tecnologías para hacer almácigos y siembra en el terreno. Se cambió además la técnica de beneficio seco por el beneficio húmedo. En la actualidad se siembran variedades como el Costa Rica 95 y el Hobatá. No creo haya existido mayor apoyo porque siempre se tiene el problema de tener que entregarlo al mismo comprador, la cooperativa.

Cuando se habla del café en Costa Rica hay que reconocer que la Caturra y el Catauí son los más destacados, por su calidad como planta y la calidad de taza que se genera a raíz de estas en todas partes del país. Parte de la siembra de la variedad de Costa Rica 95, se da porque la resistencia a la roya fue muy importante para tomarle en cuenta en un contexto de ahorrar contra esta enfermedad que ataca al café, en parte porque ayuda a reducir costos y esto se empezó a probar en sembradíos más recientes en el país, como lo fue el caso de la Finca Los Ángeles.

Esto se muestra como una característica y un reto que tienen los productores de poder mantenerse en un constante conocimiento que genera gastos, uno de los casos que se presentan con el Costa Rica 95, es que termino siendo atacado por la roya. Por eso en el país se sigue promocionando la siembra del Catuaí y la Caturra, por el nivel de conocimiento que ya se tiene, esto termina repercutiendo en gastos o costos que el agricultor tiene que asumir, a lo que el comunicador y socio de café orígenes también señala que:

Hay muchas familias que generan un gran esfuerzo, que van muy adelantados con respecto a donde yo voy y eso me ha hecho reconocer a mí todo el esfuerzo de las familias que han realizado de una forma admirable. En este momento tenemos do pequeñas propiedades en Santa María de Dota y otra en división de Pérez Zeledón, una es de dos hectáreas la otra es de casi seis y hemos dedicado esas fincas a conocer algunas variedades que incluso no son muy comercializadas en el país. Todas son arábigas, pero no son muy comercializadas en el país entonces en parte de las fincas que nosotros tenemos, la estamos dedicando a la investigación, es decir estamos documentando el proceso a esas variedades que se están introduciendo en las fincas en conjunto con el CATIE que es el Centro de Investigaciones que está ubicado en Turrialba vamos documentado lo que vamos avanzado en las investigaciones de variedades que estamos apenas conociendo.

La mayoría del café costarricense es arábigo, pero hay variedades que se pueden estudiar según los terrenos, estos le permiten a los caficultores ir mejorando el producto, como menciona don Édgar, una de las razones por las que se vuelve también complejo es por la facilidad de acceso a estos estudios. En el caso de Guanacaste es una zona que se estudia para encontrar la fórmula para que cada vez el café sea mejor, entonces hay que tomar en consideración que todavía es una zona en la cual hasta por efectos del cambio climático se tiene que apostar por la investigación como lo han hecho en el caso de Orígenes.

El MAG (s.f.) aporta que para la región Chorotega las enfermedades que más atacan son la Roya y la Chasparria, por lo que los productores se tienen que mantener informados de cómo enfrentarlas. A nivel económico la Broca es el principal afectante del café, para el que se ocupa de aplicación de un paquete tecnológico para que el daño al cultivo sea lo más mínimo, por lo que, también son costos que un productor en la región debe de tener en cuenta,

lo que significa estar en un constante conocimiento de las posibilidades de solución en especial de las técnicas que le resulten más propicias para la finca.

El señor Édgar Silva considera que parte de la investigación es uno de los retos que se tienen en el café:

La parte bonita de la investigación es que dejas un legado, pero te causa mucha incertidumbre porque no sabes a lo que te estas enfrentando, nos hemos topado con variedades que nos parecen muy atractivas, pero con el tiempo nos estamos dando cuenta que en esas condiciones de altura o clima no les hace tanto bien. Entonces, no hemos tenido rendimientos buenos, siendo esto parte del reto, que se asume con mucha valentía, gallardía porque es una inversión muy fuerte, donde hay un proceso de aprendizaje que es lento pero que en el fondo tiene cierto grado de satisfacción.

Lo anterior es parte de lo complejo que se puede volver la industria del café para un pequeño productor, porque hay en juego una inversión de capital que resulta muy importante, acompañado de la cantidad de apoyo que pueda recibir un caficultor de una zona cuyo desarrollo ha sido poco incentivado. Como mencionaba don Elvidio uno de los problemas que encuentra al recibir apoyo es que, dentro de sus posibilidades de venta solamente está venderle a la cooperativa, esto también restringe el margen de acción y los parámetros de competencia que incentivan la mejora de las condiciones.

A lo que el dueño de la Finca Los Ángeles menciona sobre si el café en la zona ha sido bien pagado a lo que responde “Nunca ha sido bien pagado porque aparentemente es la cooperativa que paga más bajo de todas las existentes. No tenemos otro comprador privado que podría mejorar el precio”. Esto es una de las claves dentro del comportamiento de la industria del café en la región, donde también el caficultor no logra experimentar el potencial de su producto.

Parte de la idea de que un productor pueda exportar su propio café, proviene de esta misma problemática donde el reto de este se encuentra en que su café no recibe un incentivo más allá de lo que le reconozca la cooperativa. Esto puede ser poco sostenible en el tiempo considerando que cada vez se ocupa de mayor modernización y para esto también se necesita invertir, lo que puede ser complicado cuando el precio al que se vende el café no se vuelve

un negocio rentable, por lo que, como mencionaba don Édgar el productor cada vez busca más la posibilidad de no solamente quedarse en ese eslabón de la cadena a lo que agrega:

Sí uno aspira a estar en los mercados internacionales porque el precio promedio que uno recibe en esos mercados es muchísimo más alto y por supuesto que uno quiere un poco más de ganancia, después del tremendo esfuerzo anual que se lleva en la cosecha. Buena parte de la cosecha de orígenes se ha ido para Suecia, por un contacto en el país que le gusta mucho lo que se está haciendo en la finca y ha entendido la filosofía empresarial, entonces nos compra gran parte de lo que se produce, así el año pasado y este.

Esto demuestra que el café es un producto que en el país se visualiza hacia la exportación, donde la mayoría de los pequeños productores que logran exportar su café acuden a poder montar microbeneficios y microtostadores basados en la calidad de su producto para poder optar por un precio mejor. Aunque, parte de lo que espera Orígenes con su marca es que, el consumidor costarricense pueda aprender de la cultura del café y apoye la calidad del café que producen sus tierras, el mercado internacional se vuelve fundamental por un tema precisamente de precios competitivos.

En parte porque lo que puede empezar como un negocio familiar, puede convertirse en el trabajo de una familia, que le brinde trabajo a lo largo del año y genere también encadenamientos a través de la producción, alianzas que les permita poder hacer llevar su cosecha a otros destinos.

El reconocido comunicador, expone el ejemplo de los viñedos, donde la producción y el procesamiento se quedan en la ciudad en la que se produce para poder generar más empleo. Lo que pasa con el café es que como es una cosecha al año, las familias se desmiembran, sobre todo los hombres se van a EEUU a trabajar, porque no hay trabajo, la cosecha es una vez al año y eso no da para que sobreviva una sola familia, es solamente uno y cómo puede hacer la gente para sobrevivir con un ingreso al año. Entonces toda la influencia que pudiera tener el café debería estar marcado también por el esfuerzo de que haya un ingreso permanente para los habitantes de ese lugar de donde se produce el café.

Este es uno de los puntos que más influencia genera por la realidad de los productores pequeños de café, una o dos cosechas al año con cafetales pequeños se vuelve un negocio difícil de llevar si no es posible generar más ganancias por medio de la cosecha. Por eso, se vuelve importante considerar poder abarcar otras áreas de la producción y considerar la propia exportación de la cosecha, considerando el esfuerzo que los caficultores hacen y es el caso del proyecto de Finca Los Ángeles que se afronta a lo complejo de la realidad de la industria cafetalera en la zona de Guanacaste.

Y la cantidad de retos que se presentan en la industria del café para el pequeño caficultor se vuelve bastante exigente, por ejemplo, la sostenibilidad, es esencial para un país como Costa Rica que vende la marca de Café de Costa Rica, por medio de las buenas prácticas. Pero, así como resulta un beneficio, también se presenta como un reto para el caficultor, en el que como se venía explicando, económicamente significan inversiones bastante importantes, bajo un riesgo muy grande.

El dueño de la Finca Los Ángeles aclara un punto que genera un aporte esencial para comprender la realidad de la región Cafetalera de Guanacaste con respecto a si ha creído que la sostenibilidad le ha generado beneficios:

Sí, ha existido instrucción técnica para darle un desarrollo sostenible al cafetal como fumigaciones periódicas contra problemas como la roya y otras plagas, así como buenas costumbres en el abonado de las plantas, manejo de la sombra, densidad en la siembra, etc.

Estas son prácticas que pueden ser de gran ayuda para el caficultor, en realidad, la sombra se considera una necesidad por la cantidad de radiación al que se atienen los cafetos en esta zona cafetalera, son mucho más prominentes, lo que significa casi una obligación básica para la siembra. Pero la sostenibilidad va más allá de este tipo de prácticas, como lo es el pago justo que le permita poder tener un beneficio real por la cosecha, lo que en la región se vuelve aún más difícil por la realidad que se le es pertinente a la zona.

El MAG (s.f.) en su Plan de Acción Agrocadena de Café Sostenible en la región Chorotega menciona que, el departamento Técnico de las cooperativas y es apoyada por las Agencias de Servicios Agropecuarios del Ministerio de Agricultura y Ganadería por el cantón

que le corresponda es el que brinda la asistencia técnica, mientras que el ICAFE se encarga de apoyar la transferencia tecnológica cuando así se solicite y una de las características que se resaltan es que, para el momento de creación de este plan el ICAFE no cuenta con un técnico asignado en la zona, por lo que, los almacenes apoyan ensayos de validación, siendo la empresa privada la que encarga de esto.

Aquí hay que destacar que es una realidad de la zona, la diferencia de accesibilidad a la información, en la que, en ocasiones la información de la región cafetalera de Guanacaste se une en una sola en conjunto con otras partes y se le nombra Zona Norte. Así como la oficina del ICAFE que atiende a la región de Guanacaste, se encuentra dentro de la regional del Valle Occidental, localizada en Palmares de Alajuela, lo que demuestra que la atención a la región cafetalera de Guanacaste recibe una atención mucho menor y esto puede afectar el acceso a poder encontrar ayuda, o acceso al entendimiento de la sostenibilidad para la mejora de la rentabilidad del cultivo.

De acuerdo con Édgar Silva, la sostenibilidad tiene un impacto en muy importante en el caso del café:

La sostenibilidad afecta el precio, porque los abonos que son amigables con el ambiente tienes que aplicarlos con más frecuencia, es decir, tienes que gastar más y luego la finca nuestra o el proyecto de venta de nuestro café, está pagándole a los productores, un precio competitivo con los compradores internacionales. Si yo quiero que ese café que producen los buenos productores del país se quede en Costa Rica tengo que pagar de forma más justa.

Ese tipo de pensamiento de pago justo por sostenibilidad es el que se debe de buscar para poder garantizar que la siembra del café se vuelva rentable para un productor. La cadena de valor del café se vuelve bastante compleja por la cantidad de actores que se pueden encontrar y la diversidad de formas en las que el gremio se conforma para poder llevar a cabo con la venta final, visiones como la anterior pueden permitir que un productor resulte beneficiado de buscar que la producción se vuelva sostenible en el tiempo.

En gran parte se puede observar como una constante en la problemática para el caficultor se vuelve ese inicio de la producción, la capacidad financiera para poder afrontar

esos requisitos los cuales ocupa poder cumplir para poder iniciar, a lo que se puede aportar lo mencionado por Elvidio Briceño “Ese es nuestro problema, solo hay un ente que recibe y entonces, los precios que pagan son muy bajos, pero no hay otra opción”. De esta forma se puede entender la necesidad de crear nuevas opciones para los caficultores para que obtengan un mejor precio por su producto, dentro de las medidas sostenibles más adelante en la investigación se comprenderán más a fondo, pero hay que entender que hay implicaciones sociales, económicas y culturales que repercuten a la hora de afrontarlo.

Cuando se habla de cooperativas o transnacionales que compran café, existe un factor inevitable de mezclas de cafés y sus calidades, la Finca Los Ángeles puede generar un café bajo muchas buenas prácticas ambientales, pero si está bajo un mismo estándar de compra que una que no lo tiene y las producciones se revuelven el café ya no será el mismo que se sacaría de la Finca Los Ángeles. Por lo que, un café de producción propia podría ayudar a que esto no suceda, tanto para consumo nacional o para exportación, se tendría que empezar a buscar diferentes formas para poder crear un diferenciador o un valor agregado, para destacar el café y que sea bien pagado.

En el caso del señor Silva explica que en su situación por el tamaño de las fincas y lo que generan, además de las implicaciones económicas de la sostenibilidad y mantener una calidad alta de café, afirma lo siguiente:

Yo no puedo poner mi café en un supermercado porque va a ser el café más caro, del puesto, no puedo, y producimos microlotes y no podría dar abasto para llenar un anaquel de un supermercado y por eso no puedo ponerlo en una cadena de supermercado, porque mi producto no es masivo. Todo eso cuesta, utilizar fertilizantes más amigables que tienen un precio mayor, que hay que aplicar con más frecuencia, pagarle al cogedor de café un poco más, porque yo solo quiero que cojan el café en el estado óptimo de maduración, no sazones si no, maduros procesarlos tipos miel o anaeróbicos, todo eso hay que pagarlo.

Todo lo mencionado precedentemente, tiene una importancia a nivel de aprendizaje de un socio de una marca de café, para poder conseguir que un café sea sostenible, hay que tomar en cuenta todos esos aspectos en busca de un producto amigable con el ambiente, que tenga una responsabilidad con todos los involucrados en las cosechas y muy importante el

cuido de la recolección de la cereza del café. Este permitirá que la producción lleve a generar una buena taza de café, la cual, conseguirá un buen precio de venta y, por ende, un mejor precio que hará que la siembra sea más sostenible en el tiempo.

Por ende, las exportaciones de un café tienen que ir de la mano de estos requerimientos para poder cumplir con las exigencias necesarias de un café sostenible, además de la búsqueda de certificaciones que garanticen los procesos. Entonces, aquí se puede generar otra dura realidad para el caficultor costarricense y al que la Finca Los Ángeles tendría que afrontar, como lo es conseguir mercados que entiendan y comprendan a profundidad el comercio justo y que puedan generar una ganancia mayor.

Según don Édgar hay una gran dificultad con respecto al comercio justo:

Me gustaría decirte que sí, lo que pasa es que el comercio justo está muy ligado al precio y si las personas muchas veces dicen que “muchas gracias a la gente que nos da de comer”, entonces hay que pagar. ¿Por qué se prefiere una camisa de marca, sobre otra, aunque puedas sobrevivir con una que no lo sea? Pero el ser humano ocupa de alimentación y para desarrollarnos, necesitamos comer. A mí me parece que hay un choque de prioridades, entonces cuando vos le ofreces un producto bueno, que paga lo justo por la labor, mucha gente no quiere, sin considerar el esfuerzo que hay detrás y la gente que te da de comer es siempre la que recibe menos por su producto.

El comercio justo como forma de mantener la sostenibilidad se vuelve un reto, por esta razón, el precio se eleva, por lo que es más difícil que se acepten los precios para poder mantener la producción de esta forma. Y como mencionó el dueño de la Finca Los Ángeles en el lugar no existe una forma de competencia que le permita a los productores tener mejores precios, la forma en la que se ha desarrollado la industria cafetalera en Guanacaste, limita también esa posibilidad de buscar un pago más justo, recibiendo un menos por todo el esfuerzo que realizan y sin considerar la gran cantidad de obstáculos que se generan en el camino para llegar a una taza de café.

Por eso, la búsqueda de llevar un café a la exportación propia es una forma de buscar soluciones a los problemas de la región, considerando que según menciona don Elvidio ante la pregunta de cuáles eran los intermediarios que él consideraba existían para poder llevar su

producto a otro país en la región de Santa Cruz Guanacaste, siendo: “Únicamente tenemos un intermediario, Coopepilangosta R,L.”. Lo que significa que en realidad existe una falta de desarrollo más allá de la mencionada Cooperativa, otras formas por las que se pueda crear una cadena de valor diferente a la que se explicó anteriormente, así que un pequeño caficultor que esté dispuesto a dedicar sus tierras al cultivo del café, está destinado a que se venda bajo la marca de la cooperativa.

Lo que termina repercutiendo en el mismo desarrollo de la zona, cuando se considera que todo su café se vende bajo una misma marca, mientras otras zonas del país, han podido crear distintas formas para poder enfrentar la competencia de transnacionales o poner su propio microbeneficio y microtostador para no depender de otros intermediarios. Esto crea diferentes posibilidades de venta para otros productores como lo es el caso del café Tarrazú, que vende su grano verde, pero también existe la venta de café tostado, esto gracias al mismo desarrollo de la zona.

Siendo un reto para el proyecto Finca Los Ángeles poder llevar su producto a la exportación, por esa misma falta de reconocimiento de la zona cafetalera y de lo que se puede producir en la zona, además de que esa misma falta de apoyo dificulta la aplicación de innovaciones e investigación. Lo que puede llevar a que cada vez los suelos se agoten y cada vez sea menos factible la siembra, los cuidados de los cafetales deben de estar en una constante observación, pero el interés en la zona no se demuestra ni se busca reconocer más allá de lo que se tiene y en la industria del café el reconocimiento juega un papel muy importante.

Don Édgar Silva respondiendo a la pregunta ¿considera que las zonas cafetaleras de donde proviene el café impactan sobre la decisión del consumidor de escoger uno u otro café? Se refiere a la comparación de la cultura del café, con otras bebidas que también poseen características de delicadeza similares:

Claro, por supuesto, es lo mismo que quieras consumir un Champang de la región de Champang. La región cafetalera de Tarrazú tiene la denominación de origen y la comisión de denominación de origen tiene un estudio, porque el nombre vende, para identificarlo estos tienen que la región de Tarrazú produce cerca de 350 mil y 450mil sacos por promedio anual. Pero si se cuenta todo el café que se exporta o que se vende aquí en Costa Rica. Aquí en bolsas que supuestamente son de Tarrazú son casi un

millón de sacos. Por eso el nombre de Tarrazú pesa, por eso los industriales lucharon por la denominación de origen.

Por lo que, en definitiva, existe una correlación entre lo que significa para un caficultor, el apoyo que reciba, el conocimiento de todas las implicaciones de la sostenibilidad en el café, la ubicación en la que se encuentra, la capacidad financiera que pueda recibir para poder emprender, termina afectando las posibilidades para una exportación exitosa para un productor. Sin un reconocimiento que impulse la venta del café de la zona será más complejo el entorno cafetalero, esto en definitiva surge como un reto que involucra a muchas partes, desde entes estatales, productores, exportadores e interesados en la inversión al café.

Sin la promoción de la zona, la realidad seguirá siendo que cada vez está se desarrollará menos por poco interés como lo que se ha visto anteriormente, desde la escasez de investigación de la zona, hasta la falta de atención directa. Se puede entender que se genera en parte debido a que es una región que naturalmente no es conocida por su café, pero que ha demostrado que tiene tierras como la Finca Los Ángeles que están dispuestas a introducirse en la industria del café y por eso es necesario entender las implicaciones de la sustentabilidad, siendo la forma más atinente para buscar que la producción de café se vuelva sostenible.

La sustentabilidad en el café es uno de los puntos que en la actualidad son parte de las investigaciones que se generan para mejorar tanto el rendimiento de las plantaciones de café, como para hacerlas lo más cercanas a ser sustentables, por medio de medidas sostenibles. Tanto los países productores y los consumidores buscan desarrollar y encontrar formas de prácticas en los cultivos de café, volviéndose más amigables con el ambiente, en conjunto de un pago justo para el productor y una alta calidad del producto.

De acuerdo con Solà (s.f.) caracteriza que:

Pero, ¿qué es un café sostenible? Como en tantos conceptos nuevos, es lo que se quiere que sea, siempre que se disponga de los medios suficientes para imponer el criterio. Existe un consenso generalizado para atribuir tres cualidades esenciales que

definen a esta categoría de café: Cultivo orgánico, remuneración correcta al productor, cultivo bajo sombra. (p.1.)

Estos aspectos cumplen con diferentes implicaciones para un caficultor, muchas dependientes de la capacidad que puede este pueda tener para cumplirlas, a nivel económico estas prácticas pueden generar pérdidas en especial en un inicio o pueden estar fuera del alcance de los conocimientos de un productor. Pueden existir riesgos que se pueden generar en el camino a la sostenibilidad del café, por ejemplo, el café orgánico puede ser amenazado por enfermedades que afecten a las plantaciones, si no se tiene un adecuado manejo.

Como menciona Solà, el concepto de sostenibilidad puede ser muy abstracto, puede adaptarse a muchas diferentes áreas, en este caso de la agricultura, según las diferentes necesidades de cada cultivo. En el caso del café, existen investigaciones y factores que han ayudado a entender de mejor manera cómo hacer que estos cultivos tengan un menor impacto medioambiental, de la mano del desarrollo. Considerando lo mencionado en un documento de biblioteca.cenicafe (s.f)

De hecho, lo, sostenible es inherente al café como cultivo, pues los árboles permanecen en el campo por muchos años y, además, requieren de relativamente pocas aplicaciones de químicos tóxicos, poca remoción de tierras y soportan la vida de muchas personas en las áreas rurales. El café es generalmente más sostenible que otros cultivos como el banano, por ejemplo. (p.19.)

El cultivo bajo sombra es una de las características que defienden la sostenibilidad en el café como una ventaja, este permite tener árboles sembrados en su gran mayoría de otros frutos. Como se había mencionado anteriormente en la investigación en la zona cafetalera de Guanacaste, se da en gran parte por también el aprovechamiento del espacio para la producción de diferentes árboles que la mayoría del tiempo les funcionan a las familias para el autoconsumo.

Las tendencias del mercado marcan un claro interés por el consumo de un café que se considere sostenible, en especial que vengan garantizados por sellos o certificaciones, el valor que se le da a estos tipos de cafés es esencial para que cada vez las fincas productoras sean capaces de sostener el producto. Muchas veces el café de Costa Rica se vende a precios

mucho más elevados por el esfuerzo de que las fincas de café se manejen bajo métodos sostenibles y en parte por eso radica la importancia de este.

Según la página web de los añadidores de valor a la cadena INCAPTO (s.f.)

El café sostenible, es ese que se cosecha respetando cada uno de los recursos naturales, contribuyendo así a la conservación de la flora y la fauna. Es por eso por lo que, la mayoría de los cultivos se hacen debajo de árboles de sombra, de más de cinco especies diferentes. Y así se convierte a los cafetales en excelentes fábricas de oxígeno y agua. (párr.5.)

La anterior cita considera un factor muy importante como lo es el respeto por todos los recursos naturales, aquí es donde se encuentran diferentes retos, uno que cabe señalar, es el manejo del agua. Usualmente, en las actividades agrícolas suceden afectaciones que pueden ser de origen natural o por causa de la misma humanidad, donde el mal manejo de este recurso termina siendo una amenaza para el cultivo y las comunidades, pero en especial, en el café se puede encontrar que en gran parte del proceso se es necesario una importante cantidad de utilización del agua.

INCAPTO (s.f.) una de las maneras con las que suelen limpiar el café de agentes extraños como es por medio de maquinaria que separa hojas o ramas, estas usualmente consumen gran cantidad de agua para poder hacer la separación. Para despulpar las semillas es necesario un procedimiento que contamina el agua, estas afectaciones usualmente terminan incidiendo en la composición química y el agua termina contaminando las comunidades o hasta la vida marina.

El artículo de Diario responsable (2019) visibiliza que el modelo del consumo de café tiene dos grandes problemas a los cuales se le considera un problema a nivel de conservación del ambiente. La erosión de los suelos y la deforestación son problemas que Naciones Unidas ha destacado de los cultivos de café, donde la desertificación y la sequía son parte de los efectos causados por malas prácticas por la misma exigencia que se le da a los suelos.

Según Laranjeira (2019):

El suelo erosionado es menos fértil, ya que ha perdido nitrógeno, potasio y otros compuestos. Con frecuencia, los caficultores deben gastar más en fertilizantes

para hacer frente a esto. Sin embargo, un suelo degradado implica que el agua puede remover el fertilizante del suelo y llevarlo a los cursos de agua locales. (párr.24.)

Por eso es importante el cuidado de los suelos, las innovaciones y el promover el café bajo sombra es una de las formas a las que se recurren para evitar este tipo de problemas, pero definitivamente, no es una tarea fácil de promover. A pesar de que como menciona Laranjeira el hecho del descuido, parece afectar de gran forma la misma subsistencia de la actividad económica como tal en un futuro, la consciencia no siempre llega a ganas sobre la misma demanda de café.

Uno de los factores que destaca el Diario responsable (2019) es que la industria cuando hay una gran demanda de café se orienta al monocultivo, dejan de lado la siembra en sombra, esto bajo la idea de que los suelos tengan una gran capacidad de rendimiento. Esto genera un impacto muy grande para la biodiversidad, ya que, los árboles sembrados en las fincas funcionan para el tráfico de estos, las exigencias al suelo también terminarán afectando el cafetal en un futuro y a la vez la capacidad de que los productores sigan generando a partir del cultivo del café.

Por lo que, Descamps (2017) considera que la sombra es parte de lo que se debe manejar para llevar a cabo una disminución de la vulnerabilidad de un cafetal al cambio climático. Este Ingeniero del Ministerio de Agricultura y Ganadería menciona que la presencia de áreas del cafetal en pleno sol o con menos del 20% de sombra se deben de evitar, eso sí, la sombra tiene que estar bien repartida por el cafetal dependiendo de las condiciones características de cada uno.

Uno de los principales problemas los explica Conservación Internacional (2018)

El café es el producto agrícola tropical más comercializado, y su demanda está aumentando en lugares como China e India, países que tradicionalmente han favorecido el consumo de té. Esta creciente demanda podría alentar la expansión de la producción de café en nuevas áreas, lo que lleva a una mayor deforestación. Dado que la eliminación de los bosques naturales libera el carbono almacenado en los árboles a la atmósfera, la expansión insostenible del café literalmente está

contribuyendo al cambio climático. Asimismo, el café sufrirá los efectos del cambio climático, al igual que las comunidades que dependen de los otros servicios que brindan los bosques. (párr.6.)

Todos estos efectos que se crean a raíz del mal manejo de los cafetales son razones por las cuales los impactos a nivel de medio ambiente no son favorecidos por las exigencias de los mercados. La falta de hacer llegar la información por medios públicos, dónde las instituciones de los Estados productores tengan las herramientas necesarias para comprender las realidades de la mala gestión de los sembradíos, es parte de los problemas que se generan a nivel mundial.

Por eso el café de tercera ola y cuarta ola, explicados anteriormente son de suma importancia para evitar que la demanda de café de bajo costo, manejado por medio de malas prácticas medioambientales, siga creciendo. Por eso es fundamental que grandes empresas de marcas comerciales, también cada vez se unan más a comprar cafés de productores que sigan las normas adecuadas a la producción de café sostenible.

Un ejemplo de este tipo de marcas puede de Bonka (s.f.) una marca de café de la compañía Nestlé, donde en su página web mencionan: “Las principales ventajas de la agricultura sostenible son que preservan el medio ambiente, protegen la salud pública, refuerzan las comunidades y economías locales y protegen el bienestar animal.” (p.10.)

Por eso, la viabilidad de las medidas sostenibles son parte fundamental del camino hacia la sustentabilidad del café, cuando se habla de buscar el desarrollo de las comunidades que se benefician de la aplicación del comercio justo. Es ahí cuando se busca que el ahorro se genere por medio de todas las partes del proceso de la producción del café, tomando en consideración que la rentabilidad de la producción según su nivel de calidad también puede llevar a un productor a mejorar sus ingresos.

En este caso se puede hablar de una de las formas en las que el café sostenible se puede encontrar, una de estas por medio del café ecológico, este es posiblemente una de las palabras que las personas más reconozcan a la hora de comprar un café. Pero hay que tomar en cuenta que características se pueden encontrar en él que hace que sea una mejor elección, a pesar de que los precios de estos cafés suelen ser más elevados y a no ser que

una persona tenga un conocimiento al respecto, una certificación de café ecológico puede tener un costo muy alto.

Bonka (s.f.) caracteriza que “Muchas veces se confunden los términos ecológico y sostenible, aunque no son exactamente lo mismo. El café de cultivo ecológico, acreditado y certificado como tal, es solo una parte de los cafés de cultivo sostenible que podemos encontrar.” (p.13.) El café ecológico es una de las formas que se pueden desarrollar en las fincas para poder introducirse en el mundo del café sostenible, aunque es posible que esto se vuelva más complejo para un productor pequeño, también debido a que estas certificaciones poseen precios importantes para el productor.

También hay que considerar que la finca cafetalera cumpla con ciertos requisitos, como aclara Bonka (s.f.) es sembrado en la sombra, no se trata de un monocultivo y no se produce en zonas deforestadas. Uno de los factores que más se resaltan son los productos químicos, estos desaparecen de este tipo siembra, por lo que, el producto se vuelve parte del ecosistema y de esta forma se combaten las plagas.

Se puede encontrar que la calidad del café ecológico es mucho mejor, esto se debe a que su proceso generalmente es mucho más selectivo, se forma una idea de cuidado a todos los niveles de la producción. Estos productores suelen tener mejores maneras para la siembra de los cafetales y esto es un beneficio a la hora de sacar a la venta el café al mercado, en especial al internacional, por eso es importante mencionar otro tipo de certificaciones en busca de la sustentabilidad que se pueden aplicar.

Mattia (2017) de TicoCafé menciona:

La USDA tiene términos de uso específicos para la palabra “orgánico” en las bolsas de café. En general, una bolsa de café etiquetada como orgánica tiene que técnicamente contener 95% de granos de café de cultivo orgánico (Organic Labeling Standards). Pero como el café es el único ingrediente, por lo general las bolsas de café orgánico que ustedes compran contienen 100% de granos producidos orgánicamente. (p.9.)

El USDA se refiere al Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, en donde se definen la gran mayoría de requerimientos a nivel internacional que se aplican

en la gran mayoría de países para poder exportar hacia este país, por eso se vuelve un sello de suma importancia. Dentro de esto se encuentra controlar técnicas, prácticas y sustancias que se pueden o no utilizar en sembradíos de un producto y en este caso el café no es una excepción.

En el caso de que exista el interés de una marca a poder conseguir este tipo de certificación, tiene que considerar que tiene que mantener niveles de calidad y seguir las pautas garantizadas por los sellos. Para esto se necesita de una gran amplitud de conocimientos y de expectativas a un futuro de mantener esta actividad de una manera orgánica, la idea que los procesos sea distintos no debería marcar ninguna diferencia con respecto a un café tradicional y mucho menos disminuir la calidad brindada por el productor.

Nájera (2003) concuerda en que:

Es importante aclarar que orgánico denomina un proceso y no un producto, el cual físicamente no presentará ninguna diferencia con el no orgánico, por su aspecto no podemos saber si su cultivo fue orgánico o no. Por lo tanto, son relevantes los aspectos normativos, que garanticen al comprador que efectivamente está consumiendo un producto con los beneficios de orgánico y por lo tanto remunera el sobreprecio pagado; y al productor que su producto va a ser reconocido como tal y compensado su esfuerzo adicional. (p.68.)

En parte por eso las certificaciones se vuelven bastante importantes a la hora de que un productor las busque, los productos orgánicos a nivel de producto terminan en el café siendo hasta un producto usualmente más competitivo. Una de las características a tomar en cuenta en valor es que, no cualquier finca de café puede cumplir con los estándares de un café orgánico, pero esto no significa que no puedan implementar prácticas sostenibles.

También es posible que se pueda generar una confusión entre los conceptos de orgánico y ecológico, aquí es importante puntualizar que no en todos los productos necesariamente se desarrollan de la misma manera, este es más aplicable a la industria del café. Ambos conceptos cuando se llevan a la aplicabilidad terminan desarrollándose mediante los mismos procesos, la diferencia se puede encontrar en la parte teórica, donde

Najéra (2002) menciona que, dentro de lo orgánico, se encuentran factores, económicos, ecológicos y sociales.

También se podría considerar, por ejemplo, que si en la practicidad son lo mismo pueden encontrarse cafés como orgánicos o ecológicos, según la página web de Cafesabora (2020) existen diferencias a nivel legal, en Estados Unidos a estos cafés se les denominan orgánicos, por medio de la certificación USDA ya mencionada. Pero en la Unión Europea se creó el estándar hacia la presentación como café ecológico, esto genera cambios meramente en presentación de las marcas, más no en el proceso del café.

Aquí se puede ir visualizando partes muy importantes que tendría que considerar un pequeño productor de café, a la hora de buscar la opción más factible a aplicar en un cafetal. Es un hecho que la Finca Los Ángeles tendría que acudir a la constante verificación y entendimiento de los procesos que pueden existir a nivel internacional para poder garantizar al consumidor un a nivel orgánico o si la finca de café tiene las condiciones necesarias para poder cumplir con los requerimientos de este tipo de sellos.

Para esto se debe de considerar que la aplicabilidad de un café sostenible depende de métodos que hay que tomar en cuenta para desarrollar las diferentes actividades que se llevan a cabo en la práctica de la siembra de café. Según INCAPTO (s.f.): “No todas las prácticas agrícolas son del todo sostenibles, ya que se evidencian los pesticidas químicos, aguas residuales, las baterías de los automóviles, entre otros elementos, que podrían suponer un gran daño al planeta.” (párr.30.)

Primeramente, el reciclaje siempre es un elemento indispensable para las actividades sostenibles y es que, la gran cantidad de desechos que se producen el proceso son suficientes para que muchas personas mediante la creatividad encuentren la forma de sacar partida de este tipo de desperdicios. En muchos casos los desechos se pueden transformar en nuevos productos y que al mismo tiempo pueden llegar a beneficiar al productor, con una ganancia extra de lo que se da por la siembra del café, esto puede ser muy variable según la visión que pueda tener un caficultor de otro, pero a continuación se plantearán algunas formas de reciclaje y reutilización dentro del proceso del café.

Guerrero (2021) “Un ejemplo es la madera que se produce durante las renovaciones de cafetales. Generalmente, se utiliza como leña para la cocción de alimentos, para producir carbón o se incorpora como materia orgánica para fertilizar los cultivos.” Esto da paso a la creación de muebles, sillas o repisas, ya que, las características de esta se los permite y se recicla de esta forma en lugar de mandarlas a un botadero o darles cualquier manejo. (párr.5.)

En este caso Guerrero (2021) menciona a Londoño Mauricio Gerente General de Londoño's Coffee Crafts que desarrollaron la idea de crear huesos para perro, gracias a los tallos de café, esta quita el sarro de los caninos por la fibra natural. También generan viruta, que es buscada por chefs para darles sabores especiales a la comida, así como también la creación de diferentes tipos de muebles para hogar optando por la misma iniciativa que se mencionó anteriormente.

Otro caso, que se expone es crear otro tipo de elementos a partir de residuos Guerrero (2021) considera que de otros desechos del café se pueden utilizar para otros fines, como los es la pulpa para recetas de energizantes, bebidas alcohólicas fermentadas y en la producción de harina libre de gluten, hasta para cultivar hongos. Son formas de disminuir el impacto, considerando que el manejo de las pulpas puede terminar afectando las aguas de ríos o mares por medio de las características químicas que este posee.

Esto es importante visualizarlo dentro del contexto de crear un café sostenible y que mantenga buenas prácticas, el caso de la Finca Los Ángeles puede tener la capacidad de poder promover actividades de este tipo, que pueden ser de beneficio propio o que pueden generar un aporte a la comunidad. Muchas veces a los agricultores se les facilita el hecho de reutilizar algunos productos o producir algún otro producto a raíz de estos, para generar un ingreso extra impulsando tanto los ingresos, como dándole un mejor manejo a los residuos que pueden llegar a ser serios contaminantes.

Buscando la aplicabilidad de métodos sostenibles se puede encontrar lo que es la utilización de energías limpias, donde por medio de un estudio realizado por Universidad de Costa Rica donde se buscó entender la aplicabilidad de estas energías en la industria del Café. El proyecto llamado “Modelo energético sostenible para el sector agrícola, el caso de estudio del beneficiado del café centroamericano” en el que se recolectaron informaciones muy

valiosas para las posibilidades de este tipo de fuentes limpias de energías como lo son la solar y la eólica.

Según Ó'neal (2014):

En Coopetarrazú se colocó un sistema de paneles solares fotovoltaicos para abastecer las instalaciones administrativas y un prototipo de secador solar para el grano del café. Según detalló la Ing. Karina Torres Castro en el caso fotovoltaico se produjo un 5% más energía de la esperada y se constató que las herramientas que ofrecen los proveedores son confiables para predecir la producción de energía. (párr.5.)

Este es tipo de proyectos incentivan en gran parte lo que se busca con los planes para el desarrollo sostenible, donde la mitigación, venga del apoyo de la investigación, para el aporte a las diferentes organizaciones y que se genere un beneficio mientras el producto final sigue siendo el mismo. Esto aporta a todos los grandes o pequeños productores, cuando se logra comprobar un beneficio, se puede avanzar a mayor capacidad de aplicación en diferentes fincas y o hasta cultivos.

Lograron mitigar la humedad en lo que son los granos del café de un 50% a un 20% en dos días en el que los sistemas duran cuatro días en los patios siendo eficiente, por otro lado, en un micro beneficio Undecaf se probó una microturbina eólica, la cual su resultado no fue rentable. Pero la empresa empezó a buscar la forma de colocar paneles solares con la intención de conseguir autosuficiencia eléctrica.

Dentro de lo considerado por Ó'neal (2014) es importante tomar en consideración que:

Los cálculos realizados por el Dr. Olman Quirós Madrigal y el Bach. Max Carballo Salazar mostraron que **la instalación de paneles y secadores solares son una inversión rentable para los cafetaleros quienes verían un retorno de su inversión al cabo de siete años**, mientras que la microturbina eólica resultó poco rentable. (párr.12.)

Es sustancial el hecho de poder crear datos de lo que podría significar la inversión en un proyecto solar, este como método sostenible, sería un beneficio importante, para el crecimiento tanto de una marca como de la promoción de las ventajas de apostar por este tipo

de desarrollo empresarial. Hay que tomar en consideración que se corren riesgos, como el caso de la microturbina, no siempre resultan viables y al mismo tiempo no suelen ser aplicables para todos los casos, por eso es importante los estudios del riesgo, para dar un nivel de comprensión de qué implicaciones se deben considerar.

Los métodos pueden ser variados y existen diversas formas en las que una empresa puede optar por aplicar en la industria del café, se ha hablado de cómo ayudar al proceso y cómo adquirir beneficios a través de estos. Pero también hay que tomar en consideración que también existen partes como el empaque del producto, donde muchas veces se deja la responsabilidad al consumidor de darle un adecuado desecho si es posible hacerlo, según los materiales.

Con respecto a esta parte de llevar el café a la taza, Fornero (2020) reflexiona que:

El empaque representa alrededor del 3% del total de la huella de carbono en la cadena de suministro del café. Si los empaques de plástico no se adquieren, producen, transportan y descartan adecuadamente, pueden ser perjudiciales para el medio ambiente. Para ser verdaderamente “ecológico”, el empaque debe ser más que solo reciclable o reutilizable; su ciclo vida completo debe ser sostenible. (párr.5.)

En parte los empaques son una parte que para el proceso de venta del café es fundamental, no es una parte que se deba tomar a la ligera, muchas veces y pueden identificar productos orgánicos o sustentables por su presentación. La carta de presentación de un café es su empaque y no solamente es importante para la venta, si no, para el mantenimiento de sus sabores, las capas, los filtros y los materiales de los que se producen las bolsas afectan el sabor del producto en un final, además de la experiencia tanto visual como olfativa que estos puedan generar.

En este caso, también hay que considerar que como indica Fornero (2020) las capacidades y necesidades de cada productor son las que se encuentren al alcance de cada uno, aclara que en el caso de los empaques para el café no existen formas aún de hacerlos 100% biodegradables. Existen investigaciones para poder crear empaques de este tipo y que le puedan dar al café un adecuado almacenamiento, en especial porque se utiliza que son biodegradables suelen tener una recubierta de plástico por dentro que conserva el café,

aunque las opciones de papel Kraft y de arroz son las opciones más verdes que se han encontrado.

De acuerdo con la página de INCAPTO (s.f.) “No todas las prácticas agrícolas son del todo sostenibles, ya que se evidencian los pesticidas químicos, aguas residuales, las baterías de los automóviles, entre otros elementos, que podrían suponer un gran daño al planeta.” (párr.31.)

Es importante considerar las opciones que se pueden encontrar para promover la mitigación de la contaminación del ambiente, las medidas sostenibles que se puedan aplicar son fundamentales en conjunto de la aplicación de la investigación. Son necesarias para que cada vez más el proceso se pueda volver cada vez más rentable para las familias que dedican sus tierras a la siembra de este producto, en conjunto del cuidado del ambiente.

Dentro de la sostenibilidad se puede acudir a los principios del comercio justo como una manera de entender la aplicabilidad a la realidad cafetalera como actividad agrícola. Se puede iniciar por medio de comprender que Organización Mundial del Comercio Justo establece los 10 principios que las organizaciones de comercio justo deben de acatarse para poder aplicar correctamente lo que esto implica.

Tabla 7:

Principios del Comercio Justo

<b>Número de principio</b>	<b>Consideración del principio</b>
Principio uno	Creación de Oportunidades para Productores con Desventajas Económicas
Principio dos	Transparencia y Responsabilidad (Rendición de Cuentas)
Principio tres	Prácticas Comerciales Justas
Principio cuatro	Pago Justo
Principio cinco	Garantizar que no haya trabajo infantil o trabajo forzoso

Principio seis	Compromiso con la No Discriminación, la Igualdad de Género y el Empoderamiento Económico de la mujer y la Libertad de Asociación.
Principio siete	Garantizar las Buenas Condiciones Laborales
Principio ocho	Proporcionar el Desarrollo de Capacidades
Principio nueve	La Promoción del Comercio Justo
Principio diez	Respeto por el Medioambiente

*Fuente:* Elaboración propia, 2022.

*Nota:* Extraído de Organización Mundial del Comercio Justo

Cada uno de los principios anteriores cumple una función fundamental para que el comercio justo se desarrolle correctamente, lo que significa que un proyecto como la Finca Los Ángeles ocupa del cumplimiento de estas medidas para poder vender un café que cumpla con las medidas del comercio justo. Estas son las implicaciones que un consumidor busca poder garantizar cuando compra un producto que está producido bajo las consideraciones del comercio justo.

Lograr cumplir con el principio número nueve en el que el dónde la organización debe informar a sus clientes sobre las medidas tomadas para acatar el comercio justo, le avala el hecho de que no existe el trabajo o forzoso o la no discriminación de ningún tipo son parte esencial del trabajo que se realice en la Finca Los Ángeles. Las personas que trabajen la finca tienen que tener la garantía de buenas condiciones de trabajo, algo de lo que el café de Costa Rica se diferencia de muchos otros países.

La producción de la Finca Los Ángeles puede beneficiarse del principio número uno para poder introducirse en este tipo de negocios donde un proyecto pequeño de café tenga la oportunidad en una industria domina por grandes capitales. Esto definitivamente, es uno de los puntos que se considerarán más adelante en la investigación, en donde los retos a nivel económicos deben ser apoyados por diferentes alianzas que impulsan el desarrollo del comercio justo.

De acuerdo con la Organización Mundial del Comercio Justo (2017)

Un pago justo es el que se ha negociado y acordado mutuamente a través de un diálogo continuo y participación, que proporciona un salario justo a los productores y también puede ser sostenido por el mercado, teniendo en cuenta el principio de igualdad de pago por el mismo trabajo para mujeres y hombres. El objetivo es siempre el pago de un salario digno local. El pago justo se compone de precios justos, salarios justos y salarios dignos. (p.2.)

La anterior cita, referente al principio número cuatro es una parte muy importante para el proyecto Finca Los Ángeles, porque introduce la parte de buscar compradores que estén dispuestos a pagar de forma justa todas las implicaciones que se deben cumplir. Al mismo tiempo de esta forma se puede lograr un equilibrio para que el precio sea tanto uno que el comprador pueda pagar, pero que logre ser sostenible en el tiempo para ambas partes.

Y el principio número diez es el que puede llevar a optar por certificaciones, donde el compromiso con el ambiente se vuelve la responsabilidad más atinente para un productor que debe de adaptar sus condiciones de siembra. La Finca Los Ángeles cuenta con una sombra prominente que le permite poder adaptarse a condiciones que son fundamentales para tener un café sostenible.

Anteriormente se mencionaron formas en las que se aplica la sostenibilidad para la sustentabilidad de una finca de café, es importante considerar que esto depende de cada productor y la forma en la que se adecue el cafetal. También, hay que tomar en cuenta que durante toda la cadena de valor hasta el consumidor final existen retos como se mencionaba los empaques de café, a los que la Finca Los Ángeles va a tener que adecuarse y al mismo tiempo siempre estar anuente a las innovaciones de la industria.

El NAMA CAFÉ (s.f.) se vuelve un ente sumamente importante para la producción de café en Costa Rica, este capacita y cumple metas de reducción de emisiones a la producción de café. Su nombre se refiere a la Acción de Mitigación Nacionalmente Apropiada, fue un concepto introducido en la Conferencia de las Partes en Bali 2007, para que los países en desarrollo puedan verificar y medir el impacto que estos tengan y que los países industrializados los apoyen, por medio de cualquier actividad que se genere una mitigación.

Para el proyecto Finca Los Ángeles se puede aplicar las soluciones que brinda el NAMA CAFÉ de Costa Rica (s.f.), donde la principal preocupación proviene de lo siguiente:

Se estima que las emisiones del sector cafetero representan el 5.6% de las emisiones en el sector agrícola y el 1.56% de las emisiones totales de Costa Rica, lo que la convierte en la segunda mayor fuente de emisiones en la agricultura del país. La producción de café emite los tres gases de efecto invernadero más frecuentes: óxido nitroso (N<sub>2</sub>O), metano (CH<sub>4</sub>) y dióxido de carbono (CO<sub>2</sub>). (párr.7.)

Según el NAMA CAFÉ de Costa Rica (s.f.) los agricultores deben de aprender a utilizar los métodos de fertilización que reducen la cantidad de fertilizantes que se ocupan en la siembra de café, entre se encuentra la planta de árboles que sean fijadores de nitrógeno. Lo que ocurre con este método tan importante que es adaptable a la Finca Los Ángeles, es que, estas tienen propiedades que naturalmente convierten el nitrógeno atmosférico en fertilizante nitrogenado y ayuda a conservar los suelos.

Como se mencionó las aguas residuales pueden ser un problema que genera un impacto muy grande en la agricultura, por lo que, su trato según el NAMA CAFÉ (s.f.) se puede procesar las aguas para utilizarlas en el procesamiento del café. Esto se puede expandir de diferentes formas, siempre tomando en consideración las implicaciones del mal manejo del agua hacia otras afluentes, lo que debe tomarse en consideración para la Finca Los Ángeles, que se sitúa cerca de comunidades y sus residuos podrían dar al mar.

Y las pulpas en la Finca Los Ángeles podrían utilizarse para convertirla en energía utilizable a lo que se le llama la biomasa. Esta puede ser utilizada de muchas formas, tanto para llevar a cabo otros procesos de la producción que requieran de energía, como, por ejemplo, en caso del tostado del café, se aconseja la utilización de este tipo de energía para reducir el consumo.

Estas son algunas fuentes de soluciones contra las fuentes de emisión de la industria del café, planteadas para proyectos del NAMA CAFÉ, esto es importante considerar porque termina repercutiendo en el manejo de la finca y al mismo tiempo es posible avanzar con nuevas formas de mejorar el producto. A los cuales también, se pueden generar beneficios

añadidos como los explicados en casos anteriormente, que pueden llevar hasta generar nuevos tipos de ingresos.

Para la exportación de café es necesario tomar en consideración todo un proceso adecuadamente de la mano de instituciones como el ICAFE o PROCOMER en Costa Rica, las cuales se encargan de ser tanto las guías como los reguladores de la exportación del café costarricense. Estas entidades promueven y ayudan al entendimiento de los procedimientos de la exportación de café, en las diferentes partes del proceso, PROCOMER como entidad en la que los productores se pueden apoyar para entender los procedimientos logísticos.

Para exportar se requiere el conocimiento y el entendimiento de los pasos que se deben seguir, ya teniendo un producto establecido el cual se pueda exportar, es necesario primeramente registrarse como exportador ante PROCOMER. Empezando por la importancia de asesorarse, primeramente, por ejemplo, por medio del Centro de Asesoría para el Comercio Exterior, donde un exportador puede encontrar el entendimiento de cómo exportar su producto según las características particulares.

Según la guía para el registro en PROCOMER (s.f.) por primera vez hay que contar con una serie de requisitos empezando por la cédula física o residencia, además de la cédula jurídica digital, notarial o registral donde es importante tomar en cuenta que sean documentos que se encuentren vigentes. Uno de los factores que hay que tomar en cuenta es siempre considerar que existen procedimientos que se hacen en línea, por lo que, es necesario contar con conexión a internet.

Una de las innovaciones que más peso se pueden encontrar en el proceso de exportación menciona PROCOMER (2019) “La Ventanilla Única de Comercio Exterior (VUCE) 2.0 es una plataforma que PROCOMER, en conjunto con 16 entidades públicas, ha desarrollado para centralizar, agilizar, simplificar y automatizar los trámites de comercio exterior de Costa Rica.” esta plataforma resulta ser esencial para abarcar una serie de pasos, que son necesarios para llevar a cabo, el proceso de exportación (párr.8).

Para ingresar al VUCE 2.0 es necesario contar con una serie de documentos como lo son la cédula, pasaporte o residencia, es necesario entrar al sitio web para poder llenar los formularios requeridos. Crear el registro es parte de lo que se necesita para crear el usuario

el cual continuará en la sesión con el procedimiento correspondiente, esto le permitirá al usuario continuar con el procedimiento del registro único del exportador.

Los formularios de registro son en base a tener la información que es necesaria para identificar al exportador, así como la firma manual o digital de los documentos, donde es importante aclarar que las firmas necesarias en los documentos siempre tendrán que ser iguales, todas de forma digital o manual de manera obligatoria. Existen diferencias entre el registro de personas jurídicas o físicas, donde la segunda es la que se debería optar en el caso de la presente investigación.

Luego, es necesario el procedimiento ante PROCOMER por medio de la guía para realizar el registro único del exportador ICAFE, este viene siendo la uno de los procedimientos que se diferencian de las demás exportaciones de otros productos. Ya terminado el trámite de registro como exportador ante PROCOMER se puede empezar a realizar esta gestión en el mismo sistema VUCE 2.0, donde se encuentran los formularios atinentes a RUE ICAFE.

Según el VUCE 2.0 ICAFE (s.f.) este procedimiento se empieza con el exportador iniciando lo que sería el proceso de registro de exportador, en la que se debe de ingresar información de la persona. Para este momento el sistema verificará si la persona ya está inscrita en PROCOMER y se seleccionará el procedimiento de RUE ICAFE en el que se piden completar los tres bloques de información necesaria.

Tabla 8

Registro de tres bloques

Bloques de datos generales	Inclusión de información general del exportador. Aquí se registra ante el ICAFE la dirección indicada, por ejemplo, Guanacaste, Santa Cruz, Los Ángeles.
Consentimiento a efecto de aplicar el artículo 2 de la ley 8220	En esta parte se emite una aceptación del responsable de la empresa y aceptar que se remita información entre el ICAFE y el

	Fondo de Estabilización Cafetalera, con forme a la Ley de Protección al Ciudadano del Exceso de Requisitos y Trámites Administrativos.
Personal de la empresa	Registro de los representantes legales que se registraron en el RUE PROCOMER. Tanto en RUE PROCOMER Y RUE ICAFE deben de aparecer las personas autorizadas, ya que, para este último sí son obligatorios. Se adjuntan los documentos requeridos. Y se genera una bitácora de actividad donde se ve registrado el proceso.

*Fuente:* Elaboración propia, 2022

*Nota:* Extraído de VUCE 2.0. RUEICAFE

Después de este de acuerdo con VUCE 2.0 RUE ICAFE (s.f.) proceso se entra en un estado de pre aprobación en el que la información será revisada por el ICAFE y será declarado como “pendiente de pre aprobación”, cuando sea revisado por los funcionarios del ICAFE, será considerado “pendiente de aprobación”. En este momento el usuario recibirá una notificación, en la que el usuario deberá presentarse para la capacitación del proceso de exportación de café.

La capacitación se vuelve el cierre del proceso por medio del ICAFE, donde se indicará la finalización de este para registrarse como exportador ya habiendo seguido los pasos necesarios ante PROCOMER y el ICAFE. Esto es el inicio fundamental con respecto al registro para poder exportar, son los primeros pasos que una persona debe tomar considerando que la mayoría de los procesos se hacen a nivel de formularios en línea es necesario siempre considerar que se debe tener el respectivo acceso a internet y que se puede acudir a las guías que se encuentran a disposición del VUCE 2.0 y el VUCE 2.0 ICAFE.

El siguiente paso es según la Guía para realizar la nota técnica 80 ICAFE (s.f.) donde se deberá acudir al VUCE 2.0 al módulo de notas técnicas, que se empiezan por una serie de datos importantes:

Tabla 9:

Pasos del llenado del formulario

1. Bloque datos del exportador
2. Bloque datos del comprador
3. Datos del consignatario
4. Datos del responsable
5. Bloque de datos generales

*Fuente:* Creación propia. 2022

*Nota:* Guía para realizar la nota técnica 80 ICAFE

Para este según la Guía para realizar la nota técnica 80 ICAFE (s.f.) para este momento ya el usuario debe de tener el número de factura de la exportación, de la factura que se pretende cobrar al comprador, se deben insertar todas las que sean necesarias. Luego, por medio de una clasificación arancelaria el sistema identifica que requiere la NT 80 y la NT 265, la primera es correspondiente a café verde y tostado.

NT 80= Nota Técnica del ICAFE

NT 265= Servicio Fitosanitario del Estado

Hay que considerar que hay que tener información como menciona la Guía para realizar la nota técnica 80 ICAFE (s.f.) es necesario contar con: “ “Contrato ICAFE”, “Tipo de Contrato”, “Cesión”, “Saldo”, “Valor FOB”, “Número Interesado”, “Cantidad kilos-Contrato”, “Valor FOB-Contrato” se llenan automáticamente y no son editables.” A lo que se procederá a tener que llenar la información de la mercancía donde también saldrá reflejado el impuesto del ICAFE (p.7.)

Para el Bloque de la NT 265 al cual también se es necesario especificar los detalles de la mercancía, un dato importante en esta sección es la aclaración si es una mercancía consolidada o no lo está, dependiendo de la elección del exportador. Los detalles del producto deben ser especificados de igual forma, una de las características importantes es que, cuando se habla de café tostado, el sistema pedirá los Kg. Netos, este dato lo deberá conocer el exportador.

En este momento del proceso existirían diferentes datos que serán necesarios ingresar según Guía para realizar la nota técnica 80 ICAFE (s.f.), aquí se encuentran diferentes requerimientos relacionados a el transporte de la mercancía. Detalles del contenedor, detalles de países de tránsito, detalle de tratamiento de desinfección, fito en inglés, detalles para fitos hijos y otra información de detalles, es la que se encontrará para la NT 265.

El proceso de finalización cuenta con un pendiente de aprobación, pendiente de inspección, aprobado de la NT 265 donde puede ya tramitar el envío al TICA, después el usuario deberá hacer el pendiente de pago de validación del (NT 265). Este pago tendrá un pendiente de revisión por parte del MAG, si es aceptado se procederá al último estado del formulario, donde se puede proceder a generar el Formulario Fitosanitario y por último se el FAD es de café tostado puede enviar la NT80 a TICA.

Este envío se realiza en el mismo sistema del VUCE 2.0 y se procederá a una confirmación de datos hasta que se muestre como aprobado, uno de los bloques más importantes a llenar son los montos por pagar, donde las tarifas son calculadas según los montos ya ingresados. La Guía para realizar la nota técnica 80 ICAFE (s.f.) aclara que “al final de la pantalla en el bloque “Monto Total a Pagar” se muestra un resumen de la tarifa que hay que cancelar, recuerde que en este nuevo procedimiento se cancela el total de la exportación.” (p.22.)

Por último, de debe hacer la confección de los certificados sanitarios, para esto se debe ya tener el estado en finalizado del proceso y contar con fitos disponibles, cuando se llenen los datos requeridos y se envíen será necesario esperar la revisión del fito. Cuando este se apruebe el trámite, se puede proceder a imprimir el documento, de esta forma se acaba el proceso de las normas técnicas, indispensable para la exportación.

Otra de las instrucciones a seguir para las exportaciones si es en caso necesario es la certificación de origen por medio de PROCOMER, este remite a la Ventanilla Única del Comercio Exterior. Esta certificación tiene como objetivo comprobar el origen de las mercancías, esta certificación es importante dependiendo del país al que se hará la exportación.

De acuerdo según PROCOMER (2022)

Esta dependencia certifica el origen de las mercancías exportadas al amparo de los Sistemas Generalizados de Preferencias (SGP) con Australia, Japón, Nueva Zelanda y Turquía. Asimismo, verifica y certifica el origen en el marco del Acuerdo de Alcance Parcial con la República Bolivariana de Venezuela y de los acuerdos comerciales suscritos con la Asociación Europea de Libre Comercio (AELC), Comunidad del Caribe (CARICOM), República de Colombia, República del Perú, República Popular de China, el Reino Unido y la Unión Europea. (párr.4.)

Dependiendo del destino que se escoja así se desglosaran los requerimientos para la certificación de origen, esta lo que pretende es que, los productos bajo esta tenga el permiso para tener el trato necesario al cual se disponga según el acuerdo en el que se rija. También dependiendo del producto del que se hable, se es necesario aclarar que tendrá que acudir a reglamentos, resoluciones, los textos de los acuerdos comerciales, así como también PROCOMER, pone a disposición textos o guías explicativas, según el artículo 10 del reglamento para la emisión de certificados (2011)

Artículo 10.-Derechos y obligaciones. Los productores y exportadores interesados en el otorgamiento de un certificado de origen para mercancías que serán objeto de exportación a un país con el cual Costa Rica ha suscrito un Acuerdo, tendrán derecho a la emisión de dicho certificado, siempre y cuando cumplan con las obligaciones y requisitos establecidos en el presente Reglamento, los procedimientos específicos vigentes y las disposiciones contempladas en el Acuerdo correspondiente. (p.8.)

Esto puede incluir el pago de tarifas de acuerdo con el trámite que corresponda, hay que considerar que este procedimiento resulta muy importante para las mercancías que se exporten por medio de la emisión de este certificado. En el caso del café se encuentra que la

entidad que lo extiende es el ICAFE, por medio de las estipulaciones que se encuentran bajo las normas de carácter internacional.

El procedimiento para la emisión de certificados de origen para el café de costa rica (2018) menciona que:

Por su parte el Convenio Internacional de la Organización Internacional, organismo encargado de fortalecer el sector cafetero mundial y promover su expansión sostenible en un entorno basado en el mercado para beneficio de todos los participantes en el Sector Cafetero. (p.2.)

Esto genera el beneficio para las exportaciones que incluyen estas facilidades y tratos especiales para las mercancías, en el caso del café de Costa Rica se puede ver muy beneficiado por lo que, sería la Unión Europea, Reino Unido y los países asiáticos como Japón o China. Este certificado garantizara que la exportación está garantizada como un producto de origen 100% costarricense.

Esto también obliga al ICAFE a mantener un cuidado de esta seguridad bastante rigurosa, si no cuenta con esta se verá obligado a hacer un análisis del origen del café en la que puede verificarse o no la veracidad del origen del café. Esto puede significar hasta llegar instancias judiciales, puede ser considerado un delito y fraude a nivel nacional y no queda exento de sanciones a nivel internacional de defraudación comercial, son algunos de las disposiciones que se encuentran en los procedimientos para la emisión de certificados de origen (2018).

Ante el ICAFE existen una serie de pasos importantes que son sumamente importantes de entender, la reglamentación de la ley y por otra parte el entendimiento de los Criterios para la Aprobación de Precios para la Inscripción de Contratos de Compraventa de Café (2013). En base a esta se entiende que el ICAFE posee la definición de criterios fijados en la compraventa de café que se celebran entre beneficios y exportadores.

Aquí se utiliza como base los precios del Intercontinental Exchange (ICE) donde se puede aumentar o disminuir el precio de los cafés arábigos, según la calidad del café que se negocia. A este factor se le llama diferencial y su valor se modifica en función de la oferta, la demanda y la disponibilidad de un determinado café en particular, este determina el precio

final, estos forman un elemento integral que define la aprobación de la compra venta por parte del ICAFE, según explica el documento de los Criterios para la Aprobación de Precios para la Inscripción de Contratos de Compraventa de Café (2013).

Ya cuando un exportador cuente con el registro como exportador ante PROCOMER y ante el ICAFE, las notas técnicas requeridas y la certificación de origen si es necesarias para el país destino hay que considerar la logística de la exportación. Esta debe ser desarrollada por el exportador de la manera que encuentre más atinente a sus posibilidades y producción, considerando las necesidades del transporte del café.

La logística incluye ramas del comercio internacional y aduanas que sobrepasan los alcances de la investigación, lo que se puede reconocer para poder entender lo que incluye PROCOMER dentro de los pasos para la exportación como lo es la parte logística, es un por medio de un ejemplo. Se puede visualizar por medio de la tesis Propuesta de mejora para la exportación de café tostado a Japón para la Asociación Centro de Vida Independiente Morpho, por Diana Rivera (2019):

La asociación exporta café a través del Aeropuerto Juan Santamaría hasta el aeropuerto de Osaka en Japón, bajo la modalidad de transporte aéreo y el INCOTERM FOB. El traslado desde las oficinas hasta el aeropuerto Juan Santamaría es realizado por COOPEAGRI R.L. en un vehículo de distribución propio; el transporte internacional desde el Aeropuerto Juan Santamaría hasta Osaka es realizado por DHL, quien ofrece a la Asociación una tarifa reducida porque se logró aprovechar el volumen usado por COOPEAGRI; y el retiro de la mercancía en el aeropuerto de Osaka hasta Mainstream es hecho por el importador. (p.96)

Un caso como el anterior se puede utilizar como ejemplo, para comprender parte del transporte logístico que se puede generar a partir de la exportación de café tostado, esto puede ser cambiante ante las ubicaciones en las que se encuentre un producto y su destino. Pero es rescatable, el hecho de que se opte por un transporte aéreo, por cómo menciona la cita, el aprovechamiento del volumen, al ser poco, el cobro por peso en el transporte aéreo es una ventaja con respecto a un volumen pequeño y el precio mayor que se generaría en una embarcación.

Otro dato que se resalta es que, mayormente el INCOTERM FOB es el que más se adecua a la venta del café, más adelante en la investigación se analizarán algunos factores importantes con respecto al impacto de este INCOTERM para la exportación de café. También, hay que tomar en consideración que para un pequeño caficultor también le resulta beneficioso el apoyo de otras empresas o marcas con las cuales puedan crear consolidados o en el mismo transporte terrestre nacional, en las que sea posible colaborar para conseguir mejores precios y seguridad.

Para poder hacer contacto con futuros clientes, es una de las etapas que PROCOMER considera más importante, por eso es esencial la participación de los diferentes actores del estado como lo es la promotora, el Ministerio de Comercio Exterior, el ICAFE, el MAG y cualquier ente el cual tenga la capacidad por sus funciones de crear actividades de promoción. Estas dan beneficio a los exportadores para hacer conocer tanto a nivel nacional como internacional los productos de la mano de la seguridad que son compradores serios y que muestran interés en importar a sus países desde Costa Rica.

En el contexto de dar a conocer el café costarricense por ejemplo en el cono sur, se puede encontrar lo que viene siendo una feria internacional donde participaron dos marcas de café costarricense en el 2015 en Uruguay, promovidas por PROCOMER. Donde el café costarricense se puede introducir cada vez con más fuerza, debido a esto Costa Rica Coffee Export se vio incluida dentro del stand de Costa Rica en la Feria de los Placeres.

Según PROCOMER (2015) “Para Philippe Jolicoeur, Presidente de Costa Rica Coffee Export, participar en esta feria es una gran oportunidad de explorar un nuevo mercado muy prometedor. “Estamos felices de utilizar la ocasión para presentar nuestro nuevo café Torrefacto”, afirmó”. De esta forma se puede entender que este tipo de ferias y promociones de los productos se adecuan a las demandas de los mercados que permiten que según el tipo de café que se promoció se le puede encontrar un mercado meta, en este caso un café de torrefacto, así como también se puede ajustar a mercados de café de especialidad. (párr.4.)

Dentro de los pasos para exportar PROCOMER (s.f.) considera que la negociación es fundamental “El paso más importante para alcanzar el éxito, por eso establezca una relación ganar-ganar con su cliente.” No hay que dejar de tomar en consideración que las negociaciones en la industria del café para un exportador tienen un gran impacto dentro de

las ganancias que se puedan generar, hay que considerar el valor del café según el puntaje que tenga la taza, esto determina la calidad del café e incentiva a que un exportador pueda negociar la venta del café a un mejor precio.

Méndez (2019) menciona al Presidente de BD Imports que expone lo siguiente: “Como explica Johnson, “cuando los compradores y los productores ven al otro como un socio, entonces existen relaciones sostenibles. Tanto los compradores como los productores deberían buscar el tipo de relaciones que desean tener.”” Esto es el tipo de panorama al que se pueden enfrentar los exportadores, en donde las relaciones que puedan existir con los compradores, son esenciales para mantener clientes fijos, un caso de esto es la confianza que se puede generar entre las partes por el interés de los métodos sostenibles.

Los pasos mencionados hasta el momento dejan en claro que la exportación de este producto es una travesía bastante importante por considerar cuando se parte de la idea de exportar café, posiblemente según la Ley del Café de Costa Rica, las exportaciones de café siempre tienen que resguardar el prestigio a nivel internacional. Por eso es esencial, que se entienda la importancia y lo que significa la venta del café costarricense al exterior, por lo que, el país que desee importar café de Costa Rica, siempre esperará un estándar de calidad.

Por eso el ICAFE (s.f.) menciona

Se trata de ser embajador. De cruzar tierras y mares para ir a vender el mejor café. Se trata de conservar la osadía de los pioneros y la visión de los modernos vendedores internacionales. En eso consiste ser exportador del café de Costa Rica. (párr.4.)

La industria del café en Costa Rica tiene un peso muy grande, esto en parte por la larga tradición cafetalera y lo intrínseco que es la siembra de este producto a la historia del país, por lo que, se cuida su reputación por medio de la Ley 2762. Por medio de esta ley es que, gran parte de lo que se ha desarrollado a beneficio de la industria cafetalera se ha mantenido vigente y se le considera una ley única en el mundo que refuerza muchas garantías hacia los importadores de café.

Esta presenta muchas de las implicaciones a las cuales se ven sometidos los exportadores de café, por lo que, es esencial entender que la ley cuando se piensa en exportar café rige y cuida la calidad del café, lo que debe de considerarse como parte de los derechos

y deberes de un exportador. Por lo que, aplicar la innovación y mantener una visión clara de los objetivos es parte de las consideraciones que un productor, beneficiador o exportador tienen que lograr.

La ley menciona en su Artículo 27 (2020)

Artículo 27-El Instituto del Café de Costa Rica (Icafé) aprobará el sistema de empaque a que deben sujetarse las exportaciones de café, atendiendo al interés general en el prestigio, la presentación y la protección del grano. (p.5.)

El artículo anterior se puede destacar como una de las formas en las que ley abarca hasta temas de empaque, para la exportación, se puede considerar como una de las formas en las que se le obliga al exportador mantener un estándar. La presentación se vuelve fundamental para la venta de un producto, por este medio, se llama la atención del consumidor y en un producto como el café tostado que en un final no es visible una diferencia entre marcas, los empaques se vuelven fundamentales para convencer al consumidor.

Otro artículo importante a la hora de considerar exportar es el siguiente según la Ley 2762

Artículo 56- La Junta Directiva del Instituto del Café de Costa Rica (Icafé), por acuerdo razonado de la mayoría de sus miembros, podrá negar la autorización para que se exporten cafés naturales y otras calidades inferiores de café a determinados mercados, a fin de proteger el prestigio del café nacional.

Es muy importante para el exportador tener conocimientos sobre los destinos y el tipo de producto que se espera hacer llegar, considerando que la mayoría de los mercados como Estados Unidos, Japón o la Unión Europea por el grado de exigencia en calidad se garantiza la llegada de un buen producto. También, considerando la consistencia de la calidad del producto que se exporta, no puede bajar la calidad de este en consideración de que eso afectaría la imagen del café costarricense.

Estos dos artículos citados anteriormente reflejan que, bajo Ley, la calidad del café costarricense es uno de los puntos claves para que la exportación de café, siendo parte de buscar que siga siendo rentable para la exportación, por ende, poder mantener la producción.

Es tanto una medida que protege las ganancias que le deja esta industria al país, así como, el reconocimiento del país por medio del café a nivel mundial.

El artículo 105 (2020), menciona de forma imperante los procedimientos a seguir para la exportación de café, uno de ellos es que las aduanas del país no permitirán el paso de una mercancía de estas sin la previa autorización del ICAFE. También se destaca la prohibición de la importación de café sin contar con la respectiva nota técnica del importador para evitar la triangulación del producto con la intención de resguardar el nombre de Café de Costa Rica como aclara la ley.

El mismo artículo 105 (2020) estipula que: “de igual manera de ser requerido por indicios evidentes, el Icafé podrá ordenar la realización de análisis de ocratoxinas, bajo la metodología que se establecerá en la reglamentación a la presente ley.” Esto es una herramienta que posee el ICAFE, para poder tener un monitoreo constante de las importaciones y exportaciones de café del país.

Y lo anterior también de refuerza mediante el Artículo 106 (2020) que según la ejecución de los contratos “El exportador debe de ejecutar los contratos con la misma calidad de café recibida del beneficiador, cuando se trate de exportaciones de café por marcas.” Lo anterior es una responsabilidad del exportador que resulta muy importante tomar en cuenta dentro de la calidad de las negociaciones que se generan para la exportación de café.

El ICAFE también cumple con otras obligaciones a las cuales, también se ven facultadas bajo la ley 2762 (2020) como, por ejemplo, uno de los puntos que menciona el artículo 133, en el inciso a) que dictamina lo siguiente:

El producto de una contribución obligatoria hasta de un uno punto cinco por ciento (1.5%) del valor FOB del café que se exporte, por cada unidad de 46 kilogramos de café oro o su equivalente, el cual pagará el exportador al momento de realizarse la exportación. A los exportadores que incumplan con la disposición anterior se les cancelará la licencia de exportador. (p.29.)

Este le permitirá al ICAFE, el cumplimiento de las funciones que se le designan, por este medio es que, se financian los deberes y obligaciones del instituto y es una de las consideraciones que existen a la hora exportar. El valor FOB se vuelve importante para

conocer cuál sería la contribución obligatoria que debería tener en cuenta el exportador de café, de esta forma también se crea una convivencia entre el ICAFE y los exportadores en consideración de los aportes y beneficios mutuos.

Dentro de estos procesos de exportación es importante recalcar algunas de las características que pueden surgir a partir de todo lo que se genera alrededor del proceso de exportación. Es necesario tomar en cuenta que todos los procedimientos antes mencionados tienen una afectación sobre la realidad de las exportaciones del producto, por eso se puede complementar con la opinión vivencial de un exportador de café, además de las situaciones que han sido permisibles observar por medio de las entrevistas anteriores.

Al entrevistado ex exportador de café Alfonso Méndez Ulate (2022) hace referencia a la Ley como uno de los pasos más difíciles a seguir para llevar a cabo una exportación de café

La ley para el exportador solo le permite ganar un dólar sesenta y cinco por quintal para el momento en que él exportaba y para un contenedor de café le caben 412 quintales, lo que le permite al exportador ganar por un contenedor de café son 900 dólares a 1000, donde el contenedor puede valer 90 mil dólares, donde el exportador debe pagarle al beneficio por adelantado en efectivo, contra entrega, invertir entre 80 a 90 mil dólares por el contenedor de café para ganarse 900 dólares no tiene un sentido económico.

La Ley que se indica es la 2762, en su capítulo de las utilidades se considera la ganancia que puede tener un exportador de café, este es uno de los problemas más grandes que se pueden encontrar dentro de la industria del café en Costa Rica. Cuando se habla de la incapacidad de poder gestionar una actividad por la protección a otra parte de los sectores hay que tomar en consideración si resulta una actividad rentable.

Se puede encontrar estipulado dentro del siguiente artículo de Ley 2762 (2020)

Artículo 112- La utilidad neta para el exportador por su intervención en el negocio no podrá ser mayor de dos y medio por ciento (2,5%) del valor de la transacción, cuando compre asumiendo el riesgo de las fluctuaciones del mercado por no tener

confirmación de la venta en el exterior, y de uno y medio por ciento (1,5%), sobre la misma base, cuando actúe como simple intermediario. (p.23.)

Es por esto por lo que la actividad exportadora se ve influenciada de manera drástica por la ley, siendo una limitación hacia el sector exportador, considerando la parte final del artículo referente a solamente la intermediación de la actividad. Aquí hay que considerar que la industria del café se espera, como en cualquier otro producto, generar una ganancia por medio de este y como los procedimientos antes explicados se deja claro que hay un gran impulso por parte del ICAFE de que se lleve a cabo las exportaciones de café, pero se desataca que en la realidad se puede volver más complejo llevar a cabo.

A lo que Méndez le añade:

Más sumarle el INCOTERM, del exportador que vende FOB, hay que poner el contenedor en puerto, hay que pagar un flete interno a la naviera para trasladar el contenedor del beneficio al puerto y eso tiene un costo de entre 700 y 800 dólares es decir el exportador realiza una ganancia y pierde dinero, por la ley. El paso más difícil para exportar café es que no es un negocio, si la ley no permite que el exportador no gane dinero.

En un caso de exportación hay que considerar los costos del transporte, cuando se habla de café oro, se puede volver más complejo como el caso que menciona Méndez, considerando que el precio FOB en una embarcación no solamente significa el hecho de poner la carga en el puerto, si no, el transporte interno. Este tiene un precio elevado más si se considera que las zonas cafetaleras pueden encontrarse en zonas lejanas a los puertos, siendo parte de las consideraciones a tomar.

En el caso del café tostado y empacado podría resultar diferente gracias a la cantidad y el tamaño, como el ejemplo, antes mencionado donde se acudió a un precio FOB vía aérea, de esta forma se puede optar por diferentes modalidades y buscar diferentes modalidades para conseguir mejores precios. Por lo que, el café oro se vuelve un producto mucho más difícil de exportar con precios bastantes costosos, pero que es la forma en la que más se hace llegar el café costarricense a otros destinos.

Hay que considerar que la exportación también se ve afectada por el precio, cuando se toma en cuenta que las negociaciones que hacen los exportadores tienen que competir con otros cafés en otros países que tienen precios muchos más bajos. Esto se vuelve un reto considerando que no siempre los mercados se comportan de las mismas formas y por eso es tan importante que la relación entre el exportador y el importador como mencionaba anteriormente la página de PROCOMER, tienen que ser bien entendida entre ambas partes para poder tener una relación continua.

De acuerdo con los criterios para la Aprobación de Precios para la Inscripción de Contratos de Compraventa de Café (2013) “La Unidad de Estudios Económicos y Mercado (UEEM) del ICAFE es la encargada de realizar con una frecuencia semanal, los análisis de los diferenciales de compraventa de café”. Esto se hace tomando el precio FOB ICAFE y el Precio de Cierre de Nueva York (ICE), estos son datos importantes para entender lo que el entrevistado hace énfasis para el café de exportación costarricenses.

Como mencionó Méndez (2020) para la investigación:

Una de las cosas del precio del café de Costa Rica si se compara con otros orígenes, es sumamente caro, en Estados Unidos se puede conseguir una taza similar, donde el café de Costa Rica se vende con diferenciales, es decir, bolsa de Tarrazú anda entre bolsa más 100, si la bolsa hoy está, en 238 la bolsa en el mercado, entonces si yo fuera a comprar un café de Tarrazú a cualquier beneficio tendría que aplicar el diferencial de 100, o sea son 338 sumando los 100. Donde el café de Guatemala con un diferencial similar puede ser más 40, si se va a Nicaragua con tazas muy similares con un más tres, contra los más 100 de Costa Rica.

Para Méndez es esencial considerar el precio de la taza del café de Costa Rica, debido a que es la razón principal por la que, las exportaciones del producto siguen siendo rentables, esto respondiendo a la pregunta sobre cuáles son los retos que se pueden encontrar en la exportación de café sostenible. Considerando que este un factor diferenciador con respecto a otros países del mundo que producen café, pero no lo hacen bajo los mismos estándares de calidad que se pueden encontrar en Costa Rica.

1. Por eso los retos de la exportación de café considerando medidas sostenibles, donde el país se encuentra bien, es decir, los productores, por ejemplo, en Nicaragua no cuentan con barracas protectoras como lo hacen aquí, o agua potable, como sí sucede en Costa Rica. Si se está más adelantados que con otros países productores donde las condiciones para el productor y el recolector son muy decadentes. Eso termina repercutiendo en el precio donde se vende más caro que el resto de otros orígenes, entonces, eso se vuelve un reto.
2. El otro reto para la exportación de café es que el productor cada vez es mayor en edad y los hijos no quieren ir al cafetal y lo que termina sucediendo es que, vas a una reunión de cafetaleros en un beneficio y el promedio de edad es de 65 años, donde la generación nueva espera hacer otra cosa con el cafetal, como venderlo, pero no quieren seguir con la cultura del café, eso se puede ver como una consideración importante como reto para la exportación.
3. Otro puede ser el cobro de impuestos municipales que por ejemplo en San Isidro de Heredia pueden llegar a ser 100 mil dólares al año, donde la urbanización puede ser una opción más viable para un terreno. Donde los impuestos Municipales como en San Isidro o San Rafael de Heredia se vuelven muy altos y por eso se ven los cafetales desapareciendo, donde no se vuelve sostenible en el tiempo.

Los puntos tocados por el ex exportador de café, resultan en un aporte muy interesante a la aplicabilidad de la realidad de la industria del café en Costa Rica, esto porque de aquí se pueden desprender varios factores de análisis con respecto a la sostenibilidad de la exportación. Empezando por la idea de que, a modo de retos, son cualidades del sector que conforme pasan los años pueden resultar cada vez más cambiantes y juegan un papel muy importante para el futuro del Café de Costa Rica.

Primeramente, parte de lo que genera un nivel de taza con un precio diferenciador de 100\$ como un sobreprecio en la bolsa de Nueva York es lo que, permite que un país producto tan pequeño como Costa Rica siga exportando el producto. Parte de esto, se incluyen las cualidades del café que le dan una nota a la taza, pero tomando también en consideración que el manejo sostenible que reciben las fincas del país son parte de lo que termina repercutiendo de manera positiva en la calidad del café, que le permite tener ese sobreprecio.

Entonces, el origen se vuelve fundamental gracias a que el simple hecho de ser café costarricense en el mercado exterior se entiende como un café de calidad, sembrado bajo estrictos niveles de calidad y garantías sociales que se piden bajo la Ley 2762. Todo esto vuelve a las exportaciones de café mucho más sostenibles y ayudan a que la ganancia sea mayor según la relación por venta de quintales que se mencionó Méndez anteriormente, por lo que, es un reto que va desde el productor y el exportador poder mantener esta calidad por la que tanto vigila el ICAFE.

Con forme al punto número dos, dónde menciona que la exportación de café tiene un reto muy grande por la falta de interés de las nuevas generaciones en la dedicación al cafetal, es necesario considerarlo como una amenaza a la industria del café, como un reto para los exportadores, de poder seguir creando posibilidades que se vuelvan rentables y prosperas para una familia caficultora. Mantener la sostenibilidad de la venta del café es solamente posible bajo un trabajo fuerte por medio de la exportación de café que lo compra a un sobreprecio que le permite no mantenerse por la ganancia a nivel de volumen.

Hay que tomar en cuenta que Costa Rica es un país productor y también consumidor de café, según Parreaguirre (2018) toma en cuenta que “En cuanto a la comercialización del café costarricense, el país exporta el 82%, mientras que el restante es para consumo nacional.” Aquí es donde se encuentra la diferencia con respecto al reto que es para la industria del café a nivel nacional y lo dependiente que es de la exportación. (párr.5.)

El café importado se utiliza para consumo nacional, ya que, este no está en parte capacitado en la cultura del café para poder consumir a nivel nacional un precio tan elevado como al que se vende al extranjero. Por lo que, es un reto para el exportador poder mantener los mercados abiertos e interesados en el café costarricense, ya que, es la forma en que el precio se considere sostenible para todas las partes involucradas en el proceso.

Y como tercer punto, se toca un tema de suma importancia para la investigación, como lo es la pérdida de cafetales, en gran parte como menciona Méndez por la urbanización debido a una mejor utilidad que se pueda tener gracias a las ubicaciones cotizadas del Valle Central. Aquí se encuentran los cafetales que como se mencionó en el marco teórico fueron los que impulsaron la industria del café desde sus inicios, estos cada vez se han ido cortando para otros fines, esto pone en riesgo cada vez la capacidad de exportación de café.

Considerando lo anterior, así como el desgaste de los suelos de las zonas históricas más conocidas del país, es importante considerar que la siembra de café en áreas menos experimentadas por el sector, pueden llegar a ser fundamentales para que la industria del café siga siendo sostenible en el tiempo. Es parte de las características que se deben en tomar en consideración, ya que, la sostenibilidad también considera que la producción pueda ser desarrollada para beneficio de la sociedad, conforme pasa el tiempo, aquí es donde entra en juego también el estudio a mayor profundidad como lo es Guanacaste, ya que, según esta mención la siembra dejó de ser sostenible en muchos lugares del país y es también se irá reflejando en especial en los exportadores más pequeños.

Uno de los puntos que hay que considerar es cómo son los trámites para la exportación de café en la aplicación, en el testimonio de un exportador como el señor Méndez, se relata cómo en realidad se vuelve una tramitología compleja. Esto termina afectando también, los costos de la producción a nivel nacional, muchas veces los trámites son los que definen la facilidad para llevar a cabo una función en específico a lo que Méndez (2022) responde:

Los trámites para exportar café son lentos, con mucha burocracia, con el ICAFE hay que hacer contratos, la papelería es bastante tediosa y está bajo mucho control, entonces para el exportador todo se junta, no es negocio por ley, porque no permite generar plata y el ICAFE pide que documente absolutamente todo, lo que implica es que, va a tener que tener personas trabajando nada más para hacer la papelería para hacer la exportación.

Entonces, lo que sucede es que, los únicos que están exportando porque ellos pueden manejar el asunto son las multinacionales, aquí como VOLCAFE, tienen beneficios, la exportadora, les compran a otros y por volumen generan. Otro factor es que, ellos exportan a Europa y Estados Unidos, de manera que, si en Costa Rica no les da una ganancia, la exportadora, ellos van a ganar en la comercialización o en el beneficiado, en otros países.

A partir de lo anterior se puede referir al Artículo 115 de la Ley 2762 en la que señala que “El Instituto del Café de Costa Rica (Icafé) queda facultado para reglamentar y establecer un límite máximo a los gastos reconocidos al exportador” siendo parte del control que un exportador llega a sentir por medio de la ley. Esto considerando desde un exportador más

pequeño, con menos capacidad de ganancia por volumen, y aquí es donde se toca uno de los temas más importantes, que es la introducción de quienes tienen la capacidad de exportar el café costarricense.

Dentro de la industria del café existe la cadena que une a todos los actores que cumplen una función determinada en el proceso de comercialización, así como dentro de la convivencia de los actores se pueden encontrar diferentes posturas según el interés de cada uno. La ley del café, tiene una clara tendencia a la defensa del productor nacional y las garantías de que este obtenga un beneficio de la producción del café, cuando se habla de las transnacionales se tiende a pensar en que la competencia contra estas es bastante compleja por el poderío económico que estas suelen tener.

Cordero y Valenciano (2015) en su investigación sobre la cadena del café en Turrialba demuestran gran parte de la realidad de los productores de café de la zona por medio de la entrevista a Jara (2012) con datos de la Cafetalera Aquiares, posee 917 hectáreas cultivadas, donde especifica que la producción del café en esos años fue de 15000 sacos de 69 kilos, de los cuales 95% fue exportado a destinos como los que ya se han mencionado anteriormente, como Norteamérica, Europa o Japón. Los principales compradores del café de esta cafetalera son las grandes empresas Café Capris de Volcafé (25 %), Ceca (10 %) y Cafinter (60 %), otros canales de comercialización (5 %), estos datos reflejan el impacto que tienen las transnacionales, para los productores de café. (párr.29.)

Son fundamentales para el mantenimiento de las producciones en escalas más grandes, lo exportan a los destinos más cotizados y generan las ganancias a través de toda la capacidad de compra a productores que se garantiza la venta del café por medio de estas. Esto es una situación que sucede en gran parte del país, en el caso de Guanacaste se puede encontrar la diferencia, ya que, el sistema se rige más por Cooperativas.

Pero como se había mencionado anteriormente, parte del café de Guanacaste se llevaba a la exportación por medio de que compradores del Valle Central se veían interesados en hacer adquisición de este y en parte son este tipo de transnacionales que ocupan muchas veces poder aumentar la cantidad de café a exportar y recurren al café de otras zonas cafetaleras. De esta forma la industria de café se maneja en el país para la exportación, es

complejo más allá de las personas que buscan poder hacer llegar un producto como este con la cantidad de competencia y diferentes opciones por las que puede optar.

Méndez (2022) considera que:

Una transnacional puede tener toda la cadena de valor porque usted como exportador tiene que presentarle al ICAFE la factura, con la cual usted le vendió al cliente al exterior, ahora, una multinacional no importa, porque puede decir que se ganaron un 1,65 dólar y luego la venden a otro precio final. En cambio, un exportador local no puede hacer eso, tiene que venderle a su cliente, y tiene que presentar al ICAFE la factura de venta y tiene que ganar más de 2 o 3 dólares por quintal para que sea negocio.

Esto es un factor fundamental por entender para la investigación, la dificultad que juega la exportación del café, las realidades que se han explicado, son parte del entendimiento del sector cafetalero, que de gran forma repercuten en la posibilidad de que un pequeño productor pueda exportar. Entonces, se genera la incógnita de cómo se puede llegar a tener una exportación exitosa, si en realidad existen retos bastante grandes para este sector de la cadena productiva. Dónde Méndez (2022) expresa que “Por todo este control, el sector exportador se ha quedado en muy pocas manos”

Desde el punto de vista de un empresario los cálculos tienen que generar una ganancia, esto también se puede ver influenciado en el interés de otras partes de la cadena de valor, para que por medio de acuerdos o asociaciones comerciales se vuelva una actividad rentable. Esto incluye lo complejo que puede ser llegar a poder crear una exportación de café en el país, básicamente el exportador como intermediario se vuelve una actividad muy poco rentable que va a generar poco interés de inversión.

Es aquí donde Méndez toma en consideración la falta de herramientas que existen para poder exportar café:

No, porque con la ley se vuelve imposible ganar plata a partir de la exportación de café, porque, qué se hace con exportar el café si se está perdiendo dinero, desde el punto de vista de cómo está hecha la ley no existen las herramientas, se ayuda al productor, pero tiene que ser un negocio para todos los elementos de la cadena de

producción y el momento en que se rompe uno, ya no se vuelve factible, y las multinacionales son las que lo logran y ellos van a regir el precio.

Considerando lo anterior para un productor de café pequeño es posible que se vuelva más dificultoso la vía de exportación de café oro, ya que, como menciona Méndez la ganancia que se genera es muy poca y por esa razón se tiene que recurrir a otras formas de venta. Esto viene a generar la idea de que la parte del beneficio y el tostado del café se vuelva una forma para poder enfrentar estas circunstancias mencionadas anteriormente, dónde el valor agregado que se genera, puede ser muy significativo para un caficultor como el caso de la Finca Los Ángeles.

Tomando todos los aspectos que se tienen hasta el momento es posible conseguir una forma de sacar provecho a la cadena de valor que se genera en el mercado costarricense, para la exportación de café. Es un tema que para las exportaciones se vuelve fundamental considerar, pero para un producto como el café se vuelve hasta una garantía para la venta de este, la trazabilidad y el proceso que se genera se puede utilizar como una forma para hacer llegar al importador toda la información necesaria y demostrar los procesos de sostenibilidad de la producción.

Para este tema se entiende que Capítulo VI referente al origen y la trazabilidad de la Ley 2762 (2020) en su Artículo 118 menciona que bajo esta se va a resguardar el buen nombre de Café de Costa Rica, esto lo que busca es cuidar el origen de la producción, por lo que, el ICAFE según este artículo está facultado para verificar la trazabilidad del café verde sin importar el origen. Esto es una garantía de seguridad hacia los importadores, porque las posibilidades de que se triangule el café son menores y esto resulta muy importante, ya que como se ha mencionado anteriormente, el café del país se vende a precios muy altos, así que debe de estar acompañado de la seguridad de que el importador está comprando lo que en realidad espera.

De acuerdo con Forum Café (s.f.) la trazabilidad en los cafés especiales debe también tomar en consideración la implementación de sistemas que funcionen como las herramientas para que la información sea de un acceso más eficiente, esto es una herramienta fundamental para el exportador de café. Se puede encontrar información como las entradas, salidas,

traslados hasta el secado, transformación y envasado, todo esto se vuelve una pieza fundamental para que una exportación de café costarricense se vuelva exitosa.

Aquí se puede encontrar la cadena de proveedores de café registrados, esto en Costa Rica se ha vuelto una manera de poder justificar los precios de venta y al mismo tiempo se ve como una forma de introducir las nuevas tecnologías. En la página web de Café de Costa Rica, se puede encontrar la razón por lo que la trazabilidad se vuelve fundamental para el país por medio del “Traceability and Sustainability Statement”.

Café de Costa Rica (s.f.) se basa en la Ley 2762, se menciona que es una ley única en el mundo porque permite asegurar relaciones justas entre la cadena del sector cafetalero, que permite tener un control de la trazabilidad a nivel nacional que tiene mucho peso, ya que, para las exportaciones genera confiabilidad. La información se vuelve clave para que la trazabilidad se muestre como una forma de garantizar las prácticas, ambientales, sociales, éticas y de la calidad por medio de un contenido digital.

Méndez (2022) da una posición muy acorde a la importancia de la trazabilidad para el café costarricense:

Es importante, porque va a depender del tipo de cliente que se tenga afuera, por ejemplo, los asiáticos como los japoneses o el surcoreano, quieren saber hasta de qué mata de café viene, y se tiene que documentar. Aquí se ha hecho un esfuerzo, sobre todo en la zona de Tarrazú de que se tenga control sobre la marca mediante el origen, como elemento de marketing ayuda y puede impulsar con la mejora del precio, por medio de esa trazabilidad.

Por eso sí considero que es importante y si pienso que Costa Rica ha hecho un papel importante, porque el origen la gente en el exterior te lo paga, entonces, por la naturaleza y la estrategia para la venta es la trazabilidad.

Esto es un aprendizaje que se puede obtener del beneficio que se puede generar a partir de la incorporación de las tecnologías, para un pequeño productor como en el caso de la Finca Los Ángeles, que se puede considerar como un caficultor de pequeña escala, con la buena intención de comercializar su trabajo al exterior. Son formas en las que se puede

gestionar la venta de café para lograr conseguir nichos de mercados, como un beneficio que se puede extraer de la Ley 2762.

Considerando que el café de Costa Rica tiene un gran prestigio a nivel internacional y que los compradores están atentos a la posibilidad de conseguirlo, es necesario dar paso a entender como toda la trazabilidad, los pasos de PROCOMER, ICAFE y de la Ley dan paso a poder llegar a un mercado. A través de todo lo aportado por el señor Méndez, se puede llegar a la idea de qué consideraciones se tienen que tomar en cuenta a la hora de exportar café, por lo que, se puede analizar desde ciertos puntos de vista para considerar la exportación de un café sembrado bajo medidas sustentables en la región de Santa Cruz, Guanacaste.

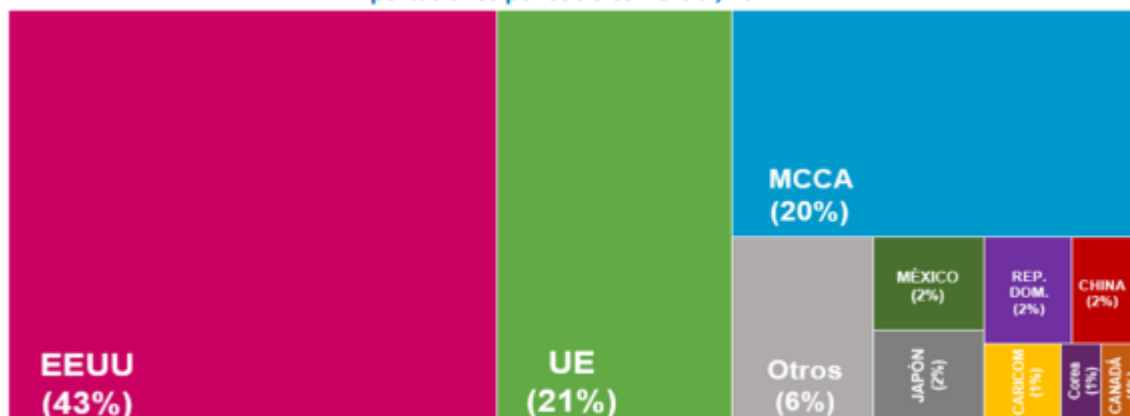
Durante la investigación se ha mencionado que los principales destinos a exportar para el café son Estados Unidos, la Unión Europea y países asiáticos como Japón o China, entonces considerando la búsqueda de un destino meta para un producto como el café hay que tomar en consideración varios factores. Por lo que, se basará en el conocimiento del mercado estadounidense y las características que lo rodean como una opción para poder exportar el café

Primeramente, se encuentra un mercado que en la actualidad significa para Costa Rica el destino más importante para todas sus exportaciones, es un destino conocido, lo que permite tener mayor conocimiento y alcance para un exportador que apenas va a comenzar. Es un mercado complejo, que resulta ser muy competitivo y que exige calidad, donde particularmente se considera muy distinto por las consideraciones del país y las diferencias que existen entre los mismos estados que lo conforman.

Tabla 10

Exportaciones por socio comercial, 2020

Exportaciones por socio comercial, 2020<sup>1/</sup>



Fuente: COMEX con base en cifras de PROCOMER.

<sup>1/</sup>Datos preliminares sujetos a revisión.

Fuente: Ministerio de Comercio Exterior (2020)

Nota: Recuperado de “Análisis sobre la evolución del comercio exterior e IED en Costa Rica: en 2020”

Para el 2020 el 43% de las exportaciones totales que se generan en la salida de mercancías del país, se vuelve una suma que caracteriza a este destino como el principal socio comercial de Costa Rica. Existe una fuerte dependencia de la capacidad de compra que tenga en ese momento Estado Unidos y qué tipo de productos se vuelven esenciales de consumo considerando las situaciones por las que se puede atravesar.

El 2020 fue el año marcado para la economía mundial por la expansión cada vez más grande del COVID 19, lo que significó para muchos países pasar a importar productos que se considerarán esenciales. Donde Estados Unidos tuvo una afectación enorme comercialmente proveniente de los cierres generados y paro de gran parte de las industrias internas, lo que significa que tomando en consideración lo anterior, las relaciones comerciales se mantuvieron fuertes y constantes, esto tiene un peso bastante grande en la actualidad después de los acontecimientos ya mencionados para poder asegurar la introducción de un producto a un mercado confiable.

DHL Express (s.f.) en su página web considera que EEUU es un gran país para exportar, esto a raíz de que se ofrece el acceso libre de impuestos a muchos productos, por medio de los TLC's, que se han negociado como lo son el CAFTA en el que se incluye a

Costa Rica o el NAFTA. Estos benefician no solo a empresas si no a PYMES que pueden introducirse a este mercado sin impuestos o algunos con impuestos más bajos, estos promueven el crecimiento de las industrias desde las exportaciones hasta las importaciones.

Según el INEC (2020) Costa Rica exportó 12 528 094 773 dólares los cuales los destinados a Estados Unidos fueron 5 354 204 022 dólares, estos datos representan los números la relevancia del mercado estadounidense, considerando que la cantidad de destinos a los que se exportan productos son 148 países en total para el 2020. A partir de la importancia del mercado estadounidense es una de las razones por las que se puede ver como un destino con mucho potencial.

A continuación, se puede observar en el gráfico de PROCOMER (2020) parte de los comportamientos de las exportaciones:



Figura 5: Principales productos exportados

Fuente: PROCOMER, 2021

Por otro lado, las exportaciones de café se mantienen dentro de los 5 productos que más exporta Costa Rica, donde el café oro es la principal forma en la que se hace llegar a otros países. El café, en conjunto con la piña y el banano significan una gran parte de los productos frescos que se exportan, los cuales tienen destinos muy similares entre sí, entre ellos Estados Unidos, así que el reconocimiento de Costa Rica en este sector se destaca en este sector por tres de sus principales productos de exportación.

A pesar de que el país ha tenido una gran introducción de productos para exportación que se han desarrollado con el objetivo de diversificar hacia el crecimiento de las nuevas tecnologías y servicios, el café se sostiene como un producto insignia del cual aún muchas familias obtienen ganancias. Considerando lo anterior, el Café de Costa Rica como marca ha logrado sostenerse a la transición de la producción nacional, en parte porque sigue siendo un producto que no solamente es una exportación, si no, que se convierte en parte de la marca del país.

Parte de lo mencionado anteriormente se sostiene con el siguiente cuadro:

Tabla 11:

Productos con mayor crecimiento absoluto, entre 2019-2020

Descripción	Millones US\$
Dispositivos médicos	<b>+319</b>
Banano	<b>+70</b>
Café	<b>+52</b>
Partes y accesorios de máquinas	<b>+41</b>
Aceite de palma	<b>+38</b>
Dispositivos para uso en estomas	<b>+34</b>
Platino	<b>+24</b>
Jugo de piña	<b>+23</b>
Preparaciones alimenticias	<b>+22</b>
Preparaciones y conservas de pescado	<b>+14</b>

*Fuente:* Ministerio de Comercio Exterior, 2020.

*Nota:* Recuperado de “Análisis sobre la evolución del comercio exterior e IED en Costa Rica: en 2020”

Se muestra como el producto muestra una sumatoria de 52 millones de dólares, con el tercer mayor crecimiento, lo que se puede tomar como una muestra de que el producto sigue teniendo una gran cotización a nivel internacional. Se puede reflejar como un dato que refuerza el interés mundial por el consumo de café, ya que, en estos años se puede observar cómo los dispositivos médicos subieron de una forma abrupta considerando el inicio de la pandemia del COVID 19, por lo que, el hecho de que un producto no esencial mantuviera un crecimiento de exportación con más fuerza deja claro la cotización del producto.

De esta forma, también es posible tomar en consideración que las exportaciones del café tienen destinos garantizados, gracias a las características del café, los mercados más exigentes mantienen su interés. Una de las características favorables hacia la exportación a Estados Unidos es la cercanía que este ofrece, lo que también se puede tomar en cuenta como una ventaja a la hora de los costos a pagar para el importador, siendo un factor que puede verse en la siguiente tabla:

Tabla 12

Exportaciones de café verde (oro) por País Destino

Datos en Sacos de 46kg (equivalentes a café verde)

Años cafetaleros 2017-18 a 2020-21 (oct-set)

**Tabla 2-9. Exportaciones de Café Verde (Oro) por País Destino**  
**Datos en Sacos de 46 kg (equivalentes a café verde)**  
**Años Cafetaleros 2017-18 a 2020-21 (Oct-Set)**

País Destino	Años Cafetaleros				Part. 2021	2021 vs 1920	
	2017-18	2018-19	2019-20	2020-21 *		Abs.	Porc.
Estados Unidos	781,103	678,127	729,687	640,191	42.7%	-89,496	-12.3%
<b>Bélgica</b>	<b>266,755</b>	<b>258,440</b>	<b>292,217</b>	<b>373,804</b>	<b>24.9%</b>	<b>81,587</b>	<b>27.9%</b>
Alemania	111,181	89,281	82,409	103,902	6.9%	21,493	26.1%
<b>Corea del Sur</b>	<b>62,774</b>	<b>57,551</b>	<b>57,930</b>	<b>41,686</b>	<b>2.8%</b>	<b>-16,244</b>	<b>-28.0%</b>
España	24,905	33,215	35,581	38,163	2.5%	2,582	7.3%
<b>Israel</b>	<b>27,531</b>	<b>22,622</b>	<b>25,969</b>	<b>32,643</b>	<b>2.2%</b>	<b>6,674</b>	<b>25.7%</b>
Italia	47,361	41,349	42,367	30,665	2.0%	-11,702	-27.6%
<b>Japón</b>	<b>30,168</b>	<b>21,192</b>	<b>19,420</b>	<b>29,381</b>	<b>2.0%</b>	<b>9,961</b>	<b>51.3%</b>
Países Bajos	55,839	37,569	17,965	29,024	1.9%	11,060	61.6%
<b>Canadá</b>	<b>36,927</b>	<b>21,141</b>	<b>31,524</b>	<b>26,623</b>	<b>1.8%</b>	<b>-4,901</b>	<b>-15.5%</b>
Australia	46,290	32,950	20,512	26,186	1.7%	5,674	27.7%
<b>Reino Unido</b>	<b>34,919</b>	<b>23,180</b>	<b>24,954</b>	<b>17,452</b>	<b>1.2%</b>	<b>-7,502</b>	<b>-30.1%</b>
Otros	110,308	106,571	105,386	110,483	7.4%	5,097	4.8%
<b>Total (Sac 46kg)</b>	<b>1,636,061</b>	<b>1,423,186</b>	<b>1,485,921</b>	<b>1,500,203</b>	<b>100.0%</b>	<b>14,282</b>	<b>1.0%</b>

\*/ Cifras sujetas a ajuste.

Fuente: Banco Central de Costa Rica (BCCR).

Fuente: ICAFE, 2021

Nota: Extraído de “Informe de actividad cafetalera de Costa Rica”.

A partir de esto se puede analizar algunas subidas y bajas en las compras del café por parte de Estados Unidos, pero que sigue siendo el líder la importación de café, se puede observar como en el periodo de 2019 al 2020, se reflejó un crecimiento por la importación del grano costarricense. Estos son datos que se tienen que tomar en cuenta a la hora de elegir un destino de exportación, en el que Estados Unidos se sigue mostrando como un país bastante estable para la exportación de café.

PROCOMER (2018) caracteriza el impacto que ha tenido el café en la cultura estadounidense:

Como parte de los hábitos de consumo se logró identificar que un 59% de las tazas de café que se consumen en EEUU se consideran gourmet, además, la población entre 25 y 39 años es la que dinamiza el consumo de cafés Special, tradicionalmente el café es una bebida matutina, pero cada vez más se incorpora en otros momentos del día (almuerzo y tarde). (párr.18.)

Dentro de los estudios de PROCOMER como menciona la cita anterior, este mercado norteamericano se considera en expansión, cada vez muestra más interés en el consumo de café. Por lo que, la promotora lo considera como esencial a entender para que en el futuro también, el exportador costarricense entienda cuales son las cualidades que buscan estos consumidores en este producto, lo que significa que, para la realización de la bebida el producto debe seguir un camino de innovación para poder mantenerse vigente.

Las caracterizaciones anteriores son fundamentales para el entendimiento de la búsqueda de un destino para la Finca Los Ángeles, una vez que se pueda contar con los permisos y registros correspondientes mencionados anteriormente en la investigación. Se puede ver al mercado estadounidense como una de las opciones más seguras que garanticen una serie de oportunidades para la venta del café.

En este caso, se busca crear una forma de destacar el café de la zona cafetalera de Guanacaste en Costa Rica a lo que PROCOMER proporcionó los datos correspondientes a el café oro y el café tostado que se ha exportado en la región Chorotega desde el 2015 al 2020. Donde se puede observar los principales destinos de exportación del café de esta región distinguiéndose una diferencia entre ambos tipos de café.

Primeramente, se encuentra Estados Unidos como el principal destino de exportación durante los 5 años correspondientes:

Tabla 13

Exportaciones de café Región Chorotega de Café Oro hacia Estados Unidos (2015-2020)

Los datos de valor se encuentran en millones de USD

<b>Año</b>	<b>Exportación</b>
2015	3.5965
2016	1.0441
2017	0.7995
2018	0.5557
2019	No exportó
2020	No exportó

Fuente: Elaboración propia, 2022

*Nota:* Información extraída de “Exportaciones de café Región Chorotega por tipo de café y país destino (2015-2020)” PROCOMER. (2022)

Según los datos que proporciona PROCOMER se puede entender la cantidad de café de la zona Chorotega a la cual pertenece el cantón de Santa Cruz en Guanacaste, estos reflejan algunos no quede disminución conforme a los años. Hasta llegar a no exportar del todo a Estados Unidos, esto puede ser un fundamento relevante para la exportación de café a este país.

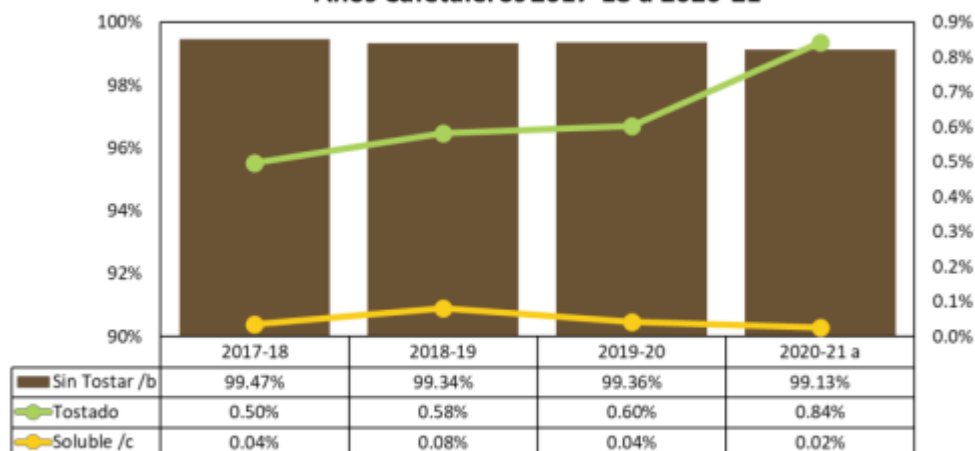
Por otro lado, otros países de Europa como Nueva Zelanda, Alemania y Bélgica fueron los únicos que siguieron importando café de la Región Chorotega para el 2019, de acuerdo con PROCOMER (2022) las exportaciones en millones USD fueron de 0.1704, 0.1643, 0.0077 correspondientemente. Es importante mencionar que para el 2020 al igual que Estados Unidos ninguno de estos países importó café de esta región.

Estos datos pueden verse de na forma poco alentadora para las exportaciones de café en la región, donde definitivamente se tuvo un impacto que fue disminuyendo en el interés del café oro de la región. Donde PROCOMER (2022) registra que las exportaciones totales de la región en el 2015 pasaron de 5,3271 millones de USD a 0,3424 en el 2019 y la nula exportación de café oro a Estados Unidos para el 2020.

Aquí se puede hacer una observación al mercado y considerar que el decrecimiento de las exportaciones es bastante importante y cabe mencionar una relación existente en los últimos dos años del 2019 y 2020 con el factor de la pandemia. Hay que tomar en cuenta que las cosechas de café en la región de Guanacaste se dan en octubre y febrero, lo que coincide en ambos años con la expansión del COVID 19 por el mundo y que tuvo un impacto importante en Estados Unidos y Costa Rica especialmente después del inicio del 2020.

De acuerdo con el ICAFE (2021) cuando se habla de exportación de café, se le considera al 99% como una exportación de materia prima, esto porque el nivel de valor agregado es mínimo, si no pasa por el proceso de tostado. A este se le llama café sin tostar y sin descafeinar, el hecho de que se venda como tipo oro significa que la mayoría de los destinos están interesados en importar el café costarricense para tostar ahí mismo.

**Gráfico 2-7. Exportaciones de Café por Forma o Nivel de Proceso – Datos en Porcentaje Años Cafetaleros 2017-18 a 2020-21**



a/ Cifras sujetas a ajuste.

b/ La partida arancelaria más representativa es café verde (ver anexo 2-5).

c/ Extractos, esencias y concentrados de café.

Fuente: Banco Central de Costa Rica (BCCR).

Figura 6: Exportaciones de café por Forma o nivel de proceso – datos por porcentaje años cafetaleros 2017-18 a 2020-21

Fuente: ICAFE, 2021.

Dentro de las exportaciones de café entre el sin tostar contra el tostado se encuentra una notable diferencia, casi la totalidad del café se vende sin tostar, pero se puede apreciar que la venta del café tostado mantiene un incremento en los años mostrados. Considerando lo anterior, existe una posibilidad de que el café exportado de esta forma vaya teniendo cada vez más surgimiento.

El hecho de vender el café tostado podría generar un beneficio mucho mayor al país porque es un producto que pasa a ser una materia prima, a uno prácticamente terminado, casi listo para el consumo. Estos son factores por considerar, ya que, la popularidad del café costarricense a nivel internacional ya se tiene, en este caso, podría aprovecharse para poder aumentar el valor agregado de un producto tan tradicional como lo es el café, esto puede involucrar algunos factores culturales que se pueden tomar en cuenta más adelante.

Tabla 14

Exportaciones de café Región Chorotega de Café tostado hacia Estados Unidos (2015-2020) Los datos de valor se encuentran en millones de USD

<b>Año</b>	<b>Exportación</b>
2015	0,2354
2016	0,1072
2017	0,0247
2018	0,0000
2019	0,0029
2020	0,0046

*Fuente:* Elaboración propia, 2022.

*Nota:* Información extraída de “Exportaciones de café Región Chorotega por tipo de café y país destino (2015-2020)” PROCOMER.

La información que proporcionó PROCOMER para la investigación deja datos interesantes con respecto a la exportación de café tanto oro como tostado, aquí se puede observar cómo efectivamente, el café tostado mueve cifras mucho menores. Aunque a diferencia del café oro, se siguió exportando en el período de pandemia, a pesar de que tuvo cero exportaciones en el 2018, más bien se vio un incremento en los dos últimos años.

Por lo que, se puede considerar que a pesar de que la región Chorotega como se ha visto en la presente investigación es bastante menos representativa a la par de otras zonas cafetaleras a nivel nacional, su presencia en las exportaciones hacia Estados Unidos, si se ve reflejada. En algunas ocasiones la industria del café puede ser muy cambiante, muchas veces se puede ganar más, aunque se exporte menos, lo cual se debe a la forma en que se mueve el mercado del café y tomándolo en consideración se puede encontrar distintas formas de generar ganancias a partir de este.

Estas son características que muestran las exportaciones de Costa Rica y de la región Chorotega del café de la zona, siendo parte de las implicaciones importantes para escoger un destino de exportación. Con los datos anteriores se puede considerar que la región de Guanacaste se beneficia y ya ha tenido contacto con la exportación de café a nivel internacional ya sea como café oro o café tostado.

De acuerdo con PROCOMER en su análisis del Mercado de Café Tostado en Estados Unidos de Cindy Medaglia (s.f.)

EEUU es el principal consumidor de café a nivel mundial, el primer importador de café oro y el 2do de café tostado, asimismo es el 1er destino para las exportaciones de café de Costa Rica. Factores como la cercanía geográfica, la sofisticación del consumo y el interés creciente del consumidor por un papel más activo del productor en la cadena de valor, son características que lo posicionan como un mercado de interés para aumentar la participación de las exportaciones de café tostado. (p.2.)

Lo anterior reafirma por parte de PROCOMER la posibilidad existente para el café costarricense de llegar al mercado estadounidense por medio del café tostado, lo que significa que el interés se considera como menciona la cita anterior, creciente. Por lo que, eso da paso a considerar que este estado norteamericano es muy amplio y, por ende, necesita de un entendimiento aún más cercano del tipo de consumidor.

Resulta fundamental considerar un Estado en específico para la exportación de un producto, para lo que Medaglia (s.f.) señala, que los Estados de Nueva York y San Francisco resultan de mucho interés para la exportación de café tostado. Parte de lo que caracteriza a estas zonas es el ingreso per cápita, preferencia de consumo de cafés gourmet, la población que se encuentra que en su mayoría es millennial y uno que resulta elemental como lo es la entrada de turistas de estos estados al país lo que genera afinidad con el país de origen.

Para reforzar esta idea de afinidad a Guanacaste se pueden recuperar los datos del ICT (2020) llegadas internacionales a costa rica, aeropuerto Daniel Oduber Quirós (Iir), según zonas y países, por mes I semestre 2020. Donde la cantidad de entradas fueron 131 484 de los 185 789 totales provenientes de América del Norte y siendo el país del que más turistas llegan al aeropuerto localizado en Guanacaste.

Manskar (2018) menciona en artículo que Nueva York es la capital de las tiendas de café en Estados Unidos, según estudio realizado donde se puntualiza que para el 2018 Nueva York superó a Seattle por el primer puesto, esto se considera importante porque aquí se dio el nacimiento de Starbucks. Donde tiene el mayor número de cafeterías per capita y el número

uno con mayor cantidad de cafeterías asequibles con las calificaciones más altas, por lo que, se le considera la mejor ciudad cafetera de Estados Unidos.

De acuerdo con Real Good Coffee Co. (2020) menciona en su artículo que:

Quizá no te sorprenda saber que el estado número uno en cuanto a consumo de café es Nueva York. A los neoyorquinos les encanta el café. En Nueva York parece haber una cafetería en cada esquina. No sólo consumen más café que cualquier otro estado, sino que también son los que más pagan por una taza de capuchino en comparación con otros estados. (párr.3.)

Lo anterior confirma como se ha vuelto importante el café dentro de la cultura newyorkina, prácticamente es parte de la cultura de la ciudad que nunca duerme, lo que hace que muestre como un muy posible destino dentro de los estados pertenecientes a Estados Unidos. Es claro que mucho consumo de café en este país es bastante alto como lo es en Seattle en Washington, los estados de la costa oeste también resultan muy interesados en el consumo de café.

Pero uno de los puntos importantes, es que, en Nueva York se encuentran una la mayor cantidad de tiendas que venden café y si a esto se le suma el interés por el consumo de cafés gourmet, se puede considerar un buen destino para encontrar compradores para un nuevo exportados como los sería el proyecto de la Finca Los Ángeles. Esto le proveería de confianza en un mercado que no para de consumir café, lo que lo vuelve sumamente atractivo y además tiene una población millennial que se adapta considerablemente a la oferta de café costarricense.

Por ejemplo, la National Coffee Association USA (2020) menciona que más de la mitad de los bebedores de café y exactamente un 53% quieren comprar un café certificado con buenas prácticas ambientales y buenas prácticas en las fincas y comunidades cafetaleras. Esto se vuelve parte de la importancia ya reflejada por parte de los beneficios de la sostenibilidad a nivel económico, lo que significa que como mencionaba Méndez en la entrevista, es posible conseguir un mejor precio de venta por ese tipo de medidas, que termina impulsando el precio.

La página de Portafolio (2015) menciona las características de la búsqueda de cafés especiales en la ciudad de Nueva York y lo que les gusta a los consumidores ““En este formato de tiendas prima la experiencia sensorial de cada café, su origen, tueste, trilla y de método preparación”, explicó la Federación Nacional de Cafeteros en un informe publicado en diciembre pasado.” También se menciona como los consumidores buscan poder replicar la calidad del café que pueden conseguir en una cafetería, pero quedándose en casa.

Por lo que, el café tostado es una de las formas en las que los mercados estadounidenses incluyendo en Nueva York, están buscando esa comodidad y lo más importante calidad que se pueda consumir en el hogar. La cultura del café se vuelve cada vez más fuerte y eso impulsa el consumo cada vez más, eso es parte de lo que un nuevo exportador debe de tomar en cuenta, que el mercado se puede ajustar al tipo de producto que se tiene a disposición y como buscar que sea lo más adaptable a este tipo de gustos.

De acuerdo con el ICAFE (s.f.) en el café de Guanacaste se pueden encontrar las siguientes características:

Las condiciones de suelos, clima, altura y las variedades de café utilizadas en la Zona Guanacaste dan como producto un café suave con una taza de buen balance entre cuerpo, aroma y acidez que hacen que este café sea muy apetecido por los amantes del buen café. (párr.8.)

Una de las características del café de Guanacaste es que al no ser tan conocido también puede generar nuevos intereses, considerando que el café costarricense siempre es bien recibido por los consumidores. En este caso se puede encontrar una similitud entre la calidad que se puede encontrar en la zona y lo que el consumidor newyorkino está buscando consumir, en especial de cuando se habla de un café aromático, viene siendo una de las características organolépticas, que más se cotizan por la experiencia que causa.

La National Coffee Association USA (2020) destaca un dato que sostiene el tipo de población millennial al que se le considera el público meta en la ciudad de Nueva York en el estudio de exportación de café tostado de PROCOMER. El hecho de que el consumo del café aumenta la edad, en los últimos años los estadounidenses menores de 40 años han incrementado el consumo de café un 40% desde el 2015, esto en definitiva junto con la

tendencia de buscar café sembrado bajo medidas responsables, una de las posibilidades para poder considerar a Nueva York como un buen primer destino de exportación para un café tostado de la Finca Los Ángeles.

Entendiendo las realidades existentes para la exportación de café para la finca los Ángeles desde un punto de vista de un futuro exportador, es necesario comprender que para que esto sea factible existen retos meramente relacionados a la industria del café y lo compleja que puede llegar a ser. Es un hecho, que, así como se ha mencionado desde el inicio de la investigación con el entendimiento de las exportaciones de la región, la sustentabilidad y las implicaciones de la exportación de café, existen factores más relacionados a la cultura del café que tienen un impacto en todas estas áreas.

Fundamentalmente, la cultura del café según Café Jurado (s.f.) se refiere a todo el ecosistema existente alrededor de la bebida, dónde existen estudios específicos sobre la investigación para entender sus propiedades. Es la razón que engloba los procesos del café y que logran poder crear una experiencia y la razón por la que el café se vuelve el centro de las socializaciones en muchas partes del mundo, se puede decir que es la manera en dónde se unen todas las partes del proceso para satisfacer al consumidor final.

Entonces, ya se ha entendido que la sostenibilidad es una de las formas que ayudan a impulsar la venta del café, siendo la forma en la que el país logra poder competir con otros que lo hacen por los volúmenes de café que exportan. Eso significa que el consumidor final del café costarricense dentro de la cultura del café está buscando poder comprar un producto que sea tratado bajo medidas sostenibles, aceptando pagar más por la bebida o el producto mientras consume calidad, lo que significa que esa es la experiencia de la cultura del café para ese consumidor.

Por lo que, un nuevo productor que esté interesado en exportar su café tiene que afrontar retos comerciales para poder satisfacer esas necesidades para complacer la cultura del café. Considerando que como se mencionó anteriormente en la investigación, los costos financieros y pago del café se puede volver insostenibles o hasta inalcanzables por el pago que se recibe por el café, entonces para que la Finca Los Ángeles pueda optar por la exportación de su propio producto se debe de aprender de ejemplos anteriores que han podido surgir por diferentes medios.

El caso de Martin Ceciliano, que tiene los cafetales de su familia produciendo café sostenible, comentó la manera en la que encontró poder adaptarse a la realidad de la industria del café y afrontar los retos que esto implica. Menciona que uno de los retos al inicio es “Quitarse el miedo, para salir del confort de no querer dar a conocer el café nuestro, luego ya mantener los contactos de los clientes que nos quieran comprar año a año es donde se puede volver un poco inestable.”

Es el punto de partida para todo aquel productor que espere llegar a introducir su propio café por sus propios medios, es necesario reconocer las dificultades debido a la falta de reconcomiendo de la zona donde se encuentra la Finca Los Ángeles. Donde los productores acostumbran a conformarse con vender a las cooperativas siendo el caso del dueño de la Finca Los Ángeles al solo tener la posibilidad de poder vender su café a Coopepilangosta.

Así que, primeramente, al tener este panorama se puede iniciar por la búsqueda de alianzas estratégicas que permitan el financiamiento de un proyecto caficultor en una región diferente en el país. Por lo que, el entendimiento de las necesidades de la cultura del café en otros países como Estados Unidos, uno de los primeros pasos es visualizar la necesidad de crear un producto sostenible, de esta forma se puede encontrar la manera de que instituciones que estén interesadas en brindar apoyo para que cada vez más productores cuenten con las condiciones necesarias para poder surgir.

Martin Ceciliano (2022) aporta la importancia de este tipo de alianzas para un productor que apenas va empezando:

NAMA CAFÉ nos ha ayudado mucho, desde que nos unimos, nos han dado mucho acompañamiento junto con el ICAFE, una organización llamada GIZ siendo esta la que dio fondos para que este proyecto se pudiera dar, nosotros empezamos con ellos desde el principio, al llevar las capacitaciones para saber cómo levantar los inventarios de los gastos del infecto invernadero que tiene la finca y el beneficio. Eso ha ayudado a poder encontrar un mercado que ha empezado a buscar cafés amigables con el ambiente, exportables.

Gracias a esto hace un tiempo fuimos a una gira en dónde encontramos compradores que estaban interesados en café sustentable, gracias a ese proyecto de ferias pudimos tener un cliente que por el momento lo estamos manteniendo, por lo que, se ve que están empezando a buscar clientes de este tipo.

El caso de don Ceciliano, es la realidad del caficultor que está dispuesto a enfrentar este reto y busca las maneras de poder añadir valor a su café, es un caso en el que su beneficio y su marca de café tostado son un ejemplo para entender que en el país se pueden encontrar las posibilidades de emprender en el negocio del café de manera propia. Este tipo de organizaciones que poseen la capacidad de brindar cooperación, se muestran muy anuentes a apoyar proyectos que sean responsables con el ambiente.

A lo que el productor y beneficiador de café (2022) también aporta la importancia del apoyo que recibió con las posibilidades que se le brindaron:

Los fondos provenientes del GIZ fueron al principio, después se siguió con el ICAFE. También daban fondos para proyectos para hacer la reducción de emisiones, como poner paneles solares, dónde si había una reducción de las emisiones se le daban fondos no reembolsables para la ayuda del beneficio.

Esto es parte de los beneficios por los que un productor puede buscar, por medio del interés de aplicar la sostenibilidad, es una razón que definitivamente se encuentra como la más apta para el inicio de un proyecto de café más allá de la siembra. Con este ejemplo, se puede ver cómo parte del problema, como menciona don Martin es que, gracias a este tipo de apoyos un proyecto como este se puede dar y mantener en el tiempo, lo que les ha permitido ser más que productores de café, siendo parte de otras partes de la cadena.

Y se rescata un punto muy importante, la capacidad de poder conseguir compradores por medio de lo atractivo y llamativo que se vuelve los cafés sostenibles para los mercados. Además de la importancia de llegar a esos destinos por medio de lo que son ferias que ayudan a dar a conocer el trabajo del productor. Aquí es donde se le da el valor a todos los esfuerzos, cuando los consumidores se vuelven clientes gracias al interés que hay detrás del consumo de un producto sostenible.

El catador del ICAFE Esdras Vega (2022) respondiendo a la pregunta con forme a su opinión, si considera que el consumidor internacional le da más valor a un café sembrado bajo medidas sostenibles, a lo que respondió lo siguiente:

Un 100%, hay premios para los exportadores o productores que son amigables con el ambiente, con la flora, con los animales, con los ríos, si son orgánicos se les da un sobreprecio, entonces todo lo que sea amigable con el ambiente o café sostenible tiene un valor agregado a nivel de precio y los clientes siempre andan detrás de este café, en el caso de los asiáticos, los estadounidenses les encanta venir a visitar como está la finca para ver cómo está la naturaleza, para ver cómo están los árboles, si los pajaritos tienen dónde comer, si tiene frutas y una serie de cosas que por eso ahora los empaques llevan un pajarito o un colibrí o algo dando a entender que ellos trabajan de la mano con la sostenibilidad.

De la mano de un experto Catador Q Grader, da una perspectiva muy importante para la búsqueda de la aplicación de la sostenibilidad, como la forma en que los clientes se comprometen de una manera seria a comprobar la veracidad de los hechos del producto que se compra. Esto puede generar un sobreprecio para el productor, que le va a generar mejores réditos, en el caso de una organización que esté interesada en aportar a un proyecto como el de la Finca Los Ángeles, tomará en cuenta si puede llegar a ser una apuesta que perdure en el tiempo y ahí el aporte del sobreprecio a la sostenibilidad, puede generar una justificación de inversión de los recursos.

Este tipo de clientes que vienen de Asia o Estado Unidos para verificar la realidad del café, se da porque ellos buscan garantizar que toda la trazabilidad del café este tratada bajo los mejores estándares sostenibles y esto se debe a que la cultura del café en este tipo de países exige entender la realidad la producción. Esto provoca que exista cada vez más interés en plantaciones de café, en especial en el apoyo de microlotes que generen cafés que se produzcan en pequeñas cantidades, pero que sus técnicas sostenibles sean garantizadas, por eso se habla de cafés especiales.

Para que la Finca Los Ángeles en un caso de aplicación de medidas sostenibles como las que se explicaron anteriormente, de la mano de los procesos por el NAMA CAFÉ, en el país se han creado herramientas que ayudan a los compradores a poder hacer conocer sus

actividades amigables con el ambiente. Por medio de estas se pone a disposición de productores, beneficiadores y exportadores la posibilidad de hacer conocer su respectivo trabajo ante posibles clientes internacionales que estén interesados en comprar café costarricense, a lo que el don Ceciliano (2022) comenta:

La aplicación de CR CAFÉ es la herramienta que más se usa ahorita. En Costa Rica se divide el proceso en varias partes, el productor, el beneficio, el exportador comercial y ya después cada uno puede llenar un perfil con respecto a la información que le toque. Por ejemplo, en un lote, se pone toda la información que le toca, entonces dentro de la aplicación todos tienen la posibilidad de demostrar sus partes, cada uno con su perfil, entonces todo se cruza y todos forman parte del mismo proceso.

Y lo bueno es que usted tiene que demostrarlo, por ejemplo, cuando usted levante el inventario si la parte de la broza que es como la pulpa, hay que poner la cantidad de kilos que se produjeron y ya con solo eso se genera una cantidad de metano. Si usted gastó en gasolina, usted tiene que reportarla por facturas y vincularlo como un respaldo, entonces se vuelve como un proceso muy completo, está garantizado que la huella de carbono que va a dar sí va a estar respaldado, no solo por decirlo. Es muy bueno y tranquiliza a los compradores y garantiza que los datos son reales.

Como se puede entender por las explicaciones anterior, es fundamental tener un orden establecido, que cada parte de la labor sea bien documentada, esto le permitirá al usuario de la aplicación que el producto se muestre de manera responsable. Esto es una forma de controlar la trazabilidad del café, en la que se puede aprovechar las facilidades y ayudas del ICAFE que es el gestor de la aplicación, para poder introducirse de manera más comprometida con las estipulaciones requeridas por lo compradores.

La página del NAMA CAFÉ (s.f.) aclara que es una aplicación a la que para poder llevarla al sector ocupó de ayuda de diferentes entes, este se desarrolló por medio de un sistema que ya existía en la industria del café en el país llamado Coffeeccloud, esta fue desarrollada por la USAID que es la Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional, y el GIZ que es la Cooperación alemana para el desarrollo, dio un apoyo a nivel financiero para el proceso de creación a CRCAFE, mencionan que uno de los objetivos

fue dar apoyo al NAMACAFE como proyecto, así como la responsabilidad de dar seguimiento y mantenimiento a la aplicación en el futuro sería el ICAFE.

Don Martin (2022) considera que los clientes confían más cuando en un beneficio ven el nombre del ICAFE, se comportan de mejor manera porque entienden lo que eso significa y por medio de la aplicación, se ven los inventarios y al final se genera un código QR donde vienen todos los datos de la finca, del café, de las emisiones y de la huella de carbono. Lo que el productor y beneficiador explica es que, todo el proceso por medio del código QR, cuando el cliente final en otro país está en la mesa, con un lector en el celular puede darse cuenta de toda la trazabilidad demostrando el proceso desde dónde empieza el café hasta donde termina en ese momento, además de que tanto los sacos como empaques de café pueden llevar este código QR para que de cualquier forma se demuestre cómo todo se vincula.

Lo que espera un comprador final de café según Cafés A&S (2019) es que se entienda el origen de sus componentes, historia de los procesos aplicados al producto, distribución y localización después de la entrega, así se entrega un producto definido a un mercado específico. La trazabilidad se asocia a procesos productivos modernos y productos de calidad que generan mucho más valor al cliente final, siendo esta la forma para hacer informar a todo aquel que esté interesado en la cultura del café.

Esto tendría que ser un factor esencial para poder afrontar un problema que tiene la Finca Los Ángeles, que se desarrollaba con anterioridad considerando que Guanacaste es principalmente conocido por su actividad turística, pero no ha existido un desarrollo como en otras áreas del país donde parte del turismo se centra en la producción del café. Esto genera que tanto la falta de desarrollo y las pocas marcas existentes en la zona de café tanto oro, como tostado, dificulte el reconocimiento del nombre dentro de los conocedores de la cultura del café.

Al entrevistado catador de Coricafé S.A. Roger Torres menciona otro de los retos que en conjunto con los anteriores ayudan a entender el porqué de la industria del café en Guanacaste se muestra tan poco desarrollada:

A los cafés de la zona de Guanacaste les ha costado mucho en los últimos años, han tenido que luchar, donde la calidad se ha visto dejada y los beneficiadores se han visto involucrados. También en esto hay que entender que las zonas más bajas, cuestan más sacar un café excepcional.

Por lo que, de esta forma es posible comprender una de las dificultades más complejas para el productor de café de Guanacaste, las condiciones de la zona se vuelven muy difíciles cuando el interés que se genera en ella es muy escaso. El café es un producto que ocupa de un gran mantenimiento, su cuidado es básicamente lo que termina definiendo la calidad en un final y es dependiente de gran forma de la manipulación que se le dé en las diferentes partes del proceso.

Para entrar más a profundidad en la cultura del café, sin dejar de lado la sostenibilidad que sigue siendo un aspecto esencial, hay que rescatar ciertas características importantes del café de Guanacaste a lo que Esdras Vega menciona (2022)

La producción de Guanacaste anda por ahí de las 70 mil fanegas, tienen una sola cosecha, aunque sea diferentes épocas, la gran cantidad está calificado como café Pacific, se caracteriza por un grano pequeño, cuando es Caturra o Catuaí, pero la mayoría de lo que se encuentra actualmente es de la variedad Costa Rica 95. Es un grano grande, de alta producción y más resistente a la roya tiene raíces muy fuertes que combate los nematodos que hay en el suelo que no se coman la raíz de la mata por eso se siembra mucho en Guanacaste.

En Santa Cruz, Nicoya, Nandayure la mayoría del café que se siembra es Costa Rica 95 y una que otra variedad, que han intentado meter, pero la productividad no es tan buena como el Costa Rica 95 obviamente variedades como el Obatá, el Caturra y el Catuaí si se dan y el porcentaje por hectárea es bueno, pero es menos cantidad lo que se encuentra en estas zonas.

El Costa Rica 95 es la variedad de café que más se puede encontrar en la zona de Guanacaste, está según el Anacafé (2019) los estudios organolépticos de la bebida coincidieron en que, se puede encontrar una calidad de taza de la variedad similar a las variedades de Caturra y Catuaí, de acuerdo con las investigaciones de los laboratorios de

Catación del Instituto Salvadoreño para investigaciones del café y el Instituto hondureño del café en Honduras. Esto dentro de la cultura del café es clave para entender cómo puede llegar a afectar el rendimiento de las fincas y la calidad de las tazas, una de las características del café es que, necesita comprenderse a fondo qué es mejor sembrar en una finca para obtener el mejor producto posible y comercializarlo de la mejor forma.

Los datos proporcionados por Elvidio Briceño van en la línea de lo que se aplica en la generalidad de la región cafetalera de Guanacaste, el terreno de una hectárea y media, está sembrado de la variedad Costa Rica 95 y en menor cantidad Óbatá. Es un terreno apto para ser trabajado que cuenta con características particulares de la zona de Santa Cruz, siendo cerros atractivos tanto para el turista, como para el visitante que puede ser un futuro comprador que le interese conocer el proceso del café de la finca, ya que, es una zona de 900 metros sobre el nivel del mar, pero que posee una panorámica atractiva del océano.

Uno de los ejemplos de competencia que se encuentran en la misma región cafetalera de Guanacaste es el café de Monte Verde, donde el señor Torres aclara “Las zonas por ejemplo de Monte Verde se le consigue más calidad” considerando que es una de las zonas más cercanas a Santa Cruz con características de más altitud que influyen en la calidad de la taza. Esto es importante a tomar en consideración en forma de comparación porque se pueden encontrar realidades muy diferentes dentro de una misma zona cafetalera.

Hay mucha diferencia hay tres competencias que se pueden encontrar de acuerdo con Esdras Vega (2022):

1. Las condiciones de suelo y clima, Monte Verde no es el mismo clima que Santa Cruz, eso en temperatura ambiente, como la atmosfera, la sombra y la lluvia todo eso tiene que ver por lo que, la diferencia en taza es alta.
2. Diferencia por variedades Costa Rica 95 y en una zona como Monte Verde hay variedades como Óbatá, Caturrá o Villa Sarchí, Catuaí, tienen Geisha, muchas variedades que en Guanacaste esas variedades no funcionan muy bien en esa zona.
3. También tiene que ver el proceso que le hagan al café, hay cafés que se llaman lavados, honey, naturales, anaeróbicos, macerados, entonces dependiendo del proceso la calidad de la taza va a cambiar un montón, el mismo café que tiene

la finca donde don Elvidio, usted agarra ese café una cajuela y lo procesa en lavado, agarra otra cajuela de la misma finca, del mismo cuadro, digamos de un mismo saco uno lo hace lavado, el otro honey y el otro natural, estos dos últimos son mucho mejor pagos que un lavado.

Parte de la importancia de los aportes que hace el Catador Q Grader (2022) se resumen en: “Entonces depende mucho de la variedad, del proceso y de la temperatura ambiente del lugar son las tres variables más importantes.” fundamentales para entender el producto que se puede ofrecer y las cualidades que se pueden obtener por medio de los diferentes métodos que se encuentran en el café. Existen diferentes acciones que pueden mejorar o llevar a bajo la calidad de una taza de café y esto de la cultura del café es fundamental para determinar un precio.

Existe un mercado emergente por el interés de cafés con procesos distintos esto se debe al interés de los consumidores de tener nuevas experiencias con el café, según D·Origen Coffee Roasters (2019) “Debido al auge del café de especialidad y la demanda de nuevos sabores y sensaciones, estos procesos se han ampliado introduciendo nuevas técnicas. De ahí que oigamos hablar de procesados como el de Yellow Honey, Wet Hulled, etc.” Esto permite a los productores poder optar por diferentes tipos de procesos, en especial el que mejor pueda explotar las cualidades de su café.

De acuerdo con Esdras Vega (2022) las calificaciones podrían ser las siguientes:

A 900 o 1000 metros por ejemplo el Costa Rica 95 en comparación con un área como Monteverde, podría ser el mismo café, pero, aunque sean lavados son distintos, hablando de puntaje, donde un café de 900m puede andar en un puntaje de 80 o 82 puntos, cuando uno de 1400m podría andar en un puntaje de 84 a 85 en el mercado cada punto es un montón de dólares. Un lavado vale 250 dólares el quintal con una nota de 80 puntos es perfecto, pero si le digo a un cliente que tiene una nota de 84 o 85 puntos no me da 250 dólares si no 350 dólares.

Estos términos son los estándares dentro de la cultura del café a los que un productor, beneficiador y exportador tienen que afrontar para poder definir primeramente el precio al que se va a sujetar el café. Según la página Web de Pase usted Café Orgánico y Premium

(2021) en su sección de café del mundo, se explica que la Speciality Coffee Association vela por el café de especialidad y en 1984 crearon un sistema de puntuación denominado SCA Cupping Form, donde se cata el café en 10 categorías, donde los cafés con una nota por encima de 80 se consideran cafés de especialidad.

En Costa Rica los cafés que se exportan tienen que ser por encima de los 80 puntos esto resguarda el prestigio de Café de Costa Rica, es por lo que, siempre es un café tan cotizado por los destinos que aprecian el café de calidad, aquí hay que considerar que los mercados que aprecian este tipo de café y que pagan por él son los que están adentrándose en la tercera ola y cuarta ola del café. Por eso, efectivamente el café de Costa Rica se vende a países de Asia, Europa y Estados Unidos.

Todo esto influye dentro de la realidad a la que se enfrenta la Finca Los Ángeles, donde como se ha desarrollado, existen muchos obstáculos a los cuales un productor se tiene que afrontar para poder llegar a exportar su café, según los altos estándares. La diferenciación con respecto a Monte Verde es un ejemplo de diferencias del café de una misma región, pero que existen contrastes bastante importantes entre estas, tanto por las condiciones climáticas y la misma cultura de la actividad cafetalera que se encuentra en las zonas.

Roger Torres (2022) da una perspectiva sobre el café de las zonas de Guanacaste:

Un día me sucedió que compre un café conocido de la zona de Guanacaste en un año fue una calidad y otro año ya no fue la misma cálida, así por tres años seguidos, pero sí puedo decir que un café de una altura media baja, un tueste gris opaco y dónde el proceso afecta demasiado y el clima ha estado afectando mucho, también el cuidado de la manipulación. Pero, en resumen, el cambio climático ha afectado a todo, llueve cuando no tiene que llover o llueve demasiado, donde todo se vuelve muy difícil.

Lo mencionado por el catador del Coricafé es un aporte muy importante desde varias perspectivas, que también sigue la corriente que ha planteado don Esdras, en el que se considera que la calidad del café de Guanacaste tiene factores que dificultan la realización de un producto que sea constante. Hay un factor común muy trascendente en esto, el manejo que se le da al café en la zona puede terminar afectando la calidad, más efectos que ya no son controlables en el proceso.

Se hacen estudios, en la parte de ingeniería donde una variedad no produce como en otras zonas, hay variedades muy buenas como el Geisha, que tienen una calidad de taza muy alta, pero en Tarrazú y Naranjo y en San Ramón, pero si se siembra en Guanacaste no va a dar una misma calidad, por lo que, puede que la mata no produzca porque no es una variedad que es apropiada para esa zona y las que serían más factibles, serían el Costa Rica 95, a veces se puede competir por cantidad y no por calidad. La parte económica se recupera en cantidad, una hectárea puede sacar 100 fanegas de café, en otra hectárea usted saca 70 fanegas de café y esas 70 fanegas se saca mucha más calidad que la de 100 pero la de 70 le está perdiendo el 30% de cantidad, aunque es mejor calidad logrando ganar un poco más por puntaje de la taza por calidad, pero lo que pierde la de 70 en cantidad la de 100 lo recupera. Entonces hay un equilibrio de calidad y cantidad, por lo que, yo le apostaría a la cantidad en esa zona.

La opinión de don Esdras da una visión importante a considerar con respecto a las variedades y la balanza que existe para poder encontrar un punto ideal y óptimo para que la Finca Los Ángeles tenga un rendimiento adecuado y pueda adaptarse a la realidad que tiene. Además de ser un café que puede tener una nota por encima 80 apto para exportar considerado un muy buen café, puede emprender por medio de otras formas a las cuales se le agrega un valor agregado, además de enfocarse en una cantidad que pueda dejar réditos considerables.

Todo esto tiene un mismo efecto dentro de la cultura del café, los puntajes son importantes, estos agregan valor y prestigio a un café, pero no hay que entenderlo como la única forma de generar ganancias por medio del café solamente. Lo que se puede optar es por apostar las mejores prácticas, esto incluye las prácticas amigables con el ambiente, mantenerse informado sobre las novedades de la industria, que generan interés.

Y es que, es sumamente importante considerar las posibilidades del mercado, como se ha desarrollado con anterioridad, el tema de la sostenibilidad es un factor esencial para el caficultor. Ya sea un productor que tenga solamente la plantación, si aplica métodos sostenibles habrá más interesados en este café, desde un punto de vista de un beneficio que procese el producto reduciendo emisiones en el proceso o un exportador que garantice la

sostenibilidad del café, crea un diferenciador muy importante, comprendiendo que las realidades de los demás países exportadores de café, no tienen las condiciones a las que se pueden recurrir en Costa Rica, caracterizando Roger Torres (2022) considera lo siguiente:

El dueño de la finca es el que define el impulso que le da a su café con la sostenibilidad. Este beneficio exporta a Japón y pagan precios increíbles que quizá no los coge otro beneficio, aunque sea de mejor calidad.

Los mercados internacionales y las personas que están interesadas en el café ofrecen la oportunidad de que la siembra genere una venta más significativa para los productores, buscando un sobreprecio. Por ejemplo, los mercados asiáticos empezaron a interesarse aún más en la cultura del café por eso se vuelven tan exigentes, porque buscan calidad, pero también una garantía en el mercado costarricense, estos han ayudado a impulsar cada vez más la producción de cafés exportados que se siembran de esta forma en el país, siendo un beneficio gracias a la expansión de la cultura del café.

De acuerdo con Esdras Vega (2022)

Especialmente los asiáticos son muy rigurosos en la trazabilidad del café, no compran el primer año, vienen por dos o tres años a ver si el proceso es el mismo, a ver la trazabilidad, la altura, si está zonificado, qué variedad, qué procesos tiene, qué calidad de taza da, a qué comunidad ayudan, una vez que tienen todo eso bajo control con certeza empiezan a comprar café, son muy selectivos y como dicen ellos la trazabilidad es muy importante ser vista, porque por internet se puede poner cualquier cosa, pero ellos siempre mandan a un agente y están dos o tres años en una empresa, los países Corea, China y Japón.

En el caso de EEUU como tiene tantos años de ser clientes de los cafés de Costa Rica son rigurosos, pero no tan estrictos porque ya conocen a sus clientes a sus proveedores, pero en lo que si se esfuerzan muchísimo es que los niños no trabajen.

Tomando en atención a lo anterior, se reafirma una de las características más importantes que se ha venido desarrollando en la investigación, entender a los consumidores y lo que significa para ellos lo que rodea al producto que van a consumir. En parte por eso para la Finca Los Ángeles es fundamental crear un ambiente que cumpla con todas esas

precisiones necesarias, un elemento interesante que puede ser introducido como un factor diferenciador a pesar de que como se ha visto trae muchas dificultades, es poder promocionar un café tostado de una zona diferente del país, considerando que Guanacaste muy turística como se vio anteriormente y del mismo modo, existen pocas marcas de café propias, donde las cooperativas también producen café tostado, pero no tanto como verde, pero existen posibilidades de sobresalir en el mercado de exportación del café guanacasteco.

Esdras Vega (2022) explica más a profundidad el caso del reconocimiento de la zona cafetalera de Guanacaste:

Si se compara con otras zonas cafetaleras de nuestro mismo país, no es tan conocido como debería ser, por ejemplo, porcentualmente aunque aquí a todas las ferias se manda café de las ocho zonas del país al mundo a EEUU, a Asia a Europa, cuando hay ferias, se invita a todos los productores del país a mandar muestras y resulta que los que más mandan son Valle Occidental, como San Ramón, Naranjo, Tres Ríos, todas esas participan pero muchísimo por lo que, es poco conocido es por falta de interés de los productores de estar anuentes a las actividades del mercado. Entonces si comparamos porcentualmente Tarrazú por ser conocido en el mundo del café debe de andar en un 70 o 80 por ciento, mientras que Guanacaste puede andar por un 15 o 20 por ciento sería lo que puede ser conocido.

Si la zona quiere encontrar nuevos mercados para vender al exterior y más un proyecto como el de la Finca Los Ángeles, se necesita de un soporte, ya se vio que, a nivel financiero, la búsqueda de financiamiento es esencial para que un pequeño producto pueda cumplir su proyecto. Por otro lado, se vuelve necesario apoyarse de cualquier tipo de promoción para superar la barrera de lo que vendría siendo el desconocimiento de la zona en el mundo del café.

Darse a conocer es un reto y rescatando las palabras de Martin parte del reto al principio es perder el miedo a dar a conocer por sus propios miedos su propio producto. Porque en un final si un caficultor se esmera en poder aplicar todas las mejores medidas y métodos posibles en la siembra y en un final su producto es mezclado con cualquier otro café como sucede en beneficios o cooperativas que les compran a diferentes productores, el esfuerzo del caficultor no se va a notar en el producto final.

Se puede decir que aquí se van uniendo los retos que implica la cultura del café durante la gran mayoría de la trazabilidad del café, lo importante es rescatar las posibilidades que se encuentran cuando se asumen los retos a enfrentar para poder llevar un producto al exterior. Entre más esfuerzo se aplique a un producto, más reconocimiento se debe recibir hacia el productor que trabaja la tierra y si este tiene la posibilidad de poder crecer mediante su cultivo, es posible encontrar diversas formas de afrontarlo.

Y Esdras Vega (2022) da cabida a una idea fundamental en la industria de la exportación cafetalera:

Aunque es poco conocido Guanacaste, Turrialba, Brunca, como Pérez Zeledón o Monte Verde son poco conocidos, pero el país como tal no da basto con las ventas del café, estamos sobre vendidos incluyendo las zonas de Guanacaste, es café que no sobra siempre se vende, todo lo que produzca Guanacaste o Turrialba siempre se vende, hay exceso de demanda.

Una característica interesante del café para exportación en Costa Rica es que, como menciona Esdras Vega, es un producto sumamente cotizado por la calidad y el prestigio que se encuentra detrás de él. El café de Costa Rica logra sobreprecios muy importantes, gracias a todo lo que se ha trabajado históricamente para entender cómo tener un producto de calidad, pero en la actualidad hay que entender que un café de especialidad o considerado muy bueno, difícilmente se queda en el país, en parte porque la cultura del café en el país no tiene los estándares que se encuentran en los países europeos, asiáticos y estadounidenses.

Entonces la opción que mejor posibilita la venta del café es hacia este tipo de países, como el caso de Estados Unidos, en Nueva York, donde el consumidor está muy consciente y está dispuesto a pagar por lo que ellos consideran justo. La cultura del café en estos destinos permite que proyectos como este puedan prosperar, si los mercados no estuvieran exigiendo este tipo de productos definitivamente competir por volumen en el mercado internacional para el café costarricense hubiera sido muy complejo seguir siendo rentable.

Por eso, la sostenibilidad para poder llegar a tener un producto sustentable en una finca de café ocupa de unir todos estos factores para poder garantizar una buena venta, es básicamente un equilibrio entre tratar a la producción de la mejor manera posible y buscar

las posibilidades más favorables, porque como mencionó Esdras el país más bien no da basto con la demanda de café que recibe.

Don Martin Ceciliano (2022) expone esta realidad:

Ya cuando se logra demostrar lo que se está haciendo con las acciones que sí están ayudando al medio ambiente, pero que se puedan demostrar con alguna herramienta, no solo decir por decirlo, que se está retribuyendo una ayuda. Porque así los clientes están mucho más seguros, que sí están comprando un café que está demostrado la aplicabilidad de la sostenibilidad siendo uno de los retos.

Por eso la cultura del café va de la mano con la sostenibilidad, si un consumidor prefiere pagar más por un café sostenible y aún más orgánico es porque su nivel tanto económico como de consciencia le permiten entender que mediante el café se vive una experiencia. No es solamente una bebida que posee cafeína por lo que la gente usualmente la busca, va más allá de eso, todos los aspectos que un catador define como calidad, la experiencia que se crea en el momento y las posibilidades de conocer el proceso son parte de la cultura del café, que termina impulsando que un país importe productos con un precio elevado, por calidad.

## **CAPÍTULO V: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

### **5.1 Conclusiones**

La investigación llega a destacar una serie de puntos importantes que conforman un proceso de explicación de las implicaciones que existen alrededor de lo que rodea a la Finca Los Ángeles para la exportación de café. Preponderantemente, se puede encontrar una falta de acceso de información a nivel histórico de la región cafetalera de Guanacaste, a lo que lleva a una gran desinformación sobre el desarrollo de la región como tal a través de los años, lo que puede deber a la misma falta de importancia que se le ha dado a la zona a través de los años, existiendo un vallecentrismo aplicado a la historia del café, encontrándose una fuerte diferencia entre las regiones más conocidas en el país con respecto a la región de Guanacaste.

La misma historia del desarrollo de la zona de Guanacaste por medio del café, ha hecho que exista una gran dependencia de la venta del producto a las cooperativas existentes en la zona, a lo que los precios a los que se les compre el producto son completamente dependientes de un solo ente comprador, que luego procesará el producto y lo exportará. Existe una gran necesidad de las familias hacia las cooperativas, ya que, muchas de estas como lo es el caso de la Finca Los Ángeles son trabajadas de manera familiar, muchas veces a partir de producir para autoconsumo como encontrando una forma más en la zona de trabajar la tierra.

En la industria del café que está dominada por cooperativas o transnacionales se encuentra el problema de que el productor se queda muy apartado del resto de la cadena de valor, siendo la parte beneficiadora y el exportador quienes resaltan más. Esto ha ido cambiando con la iniciativa de que pequeños caficultores que logran el desarrollo de microbeneficios y tostadores, por medio de los microlotes, esto les permite tener un mejor ingreso para poder surgir, aplicar investigaciones propias y no solo ser un eslabón poco reconocido en la cadena.

La competencia de compra de café en la región de Santa Cruz es nula, ya que solamente pueden acudir a una misma cooperativa, de ahí parte la necesidad de buscar nuevas formas de buscar ingresos para un proyecto como la Finca Los Ángeles. Esto puede permitirle al productor que se le pague lo justo por su producto en el mercado internacional, para crecer

y una de las características más importantes, que se vuelva un proyecto sostenible en el tiempo en beneficio de una familiar y el desarrollo de una comunidad.

Se puede ultimar que la sustentabilidad en la industria del café se da gracias a las medidas sostenibles que se pueden aplicar a la industria del café, la Finca Los Ángeles es un proyecto que se ha encaminado a la siembra de café para la venta, las técnicas más amigables con el ambiente han sido un aporte importante, como lo menciona el dueño de la finca. Pero, para poder considerar que el proyecto es sostenible, se tiene que generar más factores que las buenas prácticas ambientales, se trata de que el caficultor pueda crecer y mantener su proyecto a través del tiempo, que reciba un pago justo por su esfuerzo.

Una ventaja que se observa es que, el café es un producto que se adecua muy bien a los métodos sostenibles, el equilibrio entre el pago justo por el producto y la mejora en prácticas sostenibles, logra crear que se mantenga como un negocio rentable para los productores. Existen ejemplos que la Finca los Ángeles pueden seguir como la importancia de la sombra para el cafeto, esto es una de las maneras más sencillas para poder comprobar que el café es un producto más amigable con los métodos sostenibles que otros cultivos, donde la siembra o mantenimiento de los árboles que logran mantener un ecosistema funcionan tanto para la retención de plagas o enfermedades, así como una forma de darle características especiales a las notas del café, eso sí, sacrificando espacio de producción, que tendrá un costo en volumen, pero significará una retribución mayor por el precio del café.

Se entiende que como toda actividad productiva se generarán impactos fuertes, por más que las plantaciones sean cuidadas, el beneficio del café cuando es lavado utiliza una gran cantidad de agua que es sumamente contaminante, para eso se promueve el uso de otros tipos de procesos que además le dan más valor al café y evitan la contaminación de ríos o mares de la finca o de comunidades cercanas. Dónde la responsabilidad ambiental comienza por la capacidad de la industria de cada vez innovar más y mejorar prácticas por medio de la investigación y aplicación de las diferentes ideas.

Hay opciones dónde los cafés ecológicos pueden llevar más trabajo y más inversión, pero es una de las apuestas dentro de la sostenibilidad que llaman más la atención, la búsqueda de certificaciones de café orgánico pueden ser sumamente valiosas, siempre y cuando se asuma el reto de poder implementarlas. Por ende, el equilibrio de calidad y precio

es fundamental, ya que, el café que se considera de bajo costo, para que pueda generar ganancias apuestan por una calidad de taza muy baja y al mismo tiempo, promueve las malas prácticas ambientales.

Es de saber que la reutilización y el reciclaje son de las formas más prácticas para poder promover buenas prácticas durante la producción, así se puede acudir a la mitigación de las emisiones. Los Principios del Comercio Justo son fundamentales para que un proyecto como la Finca Los Ángeles, pueda adaptarse siguiendo diferentes tipos de instrucciones brindadas por el ICAFE, el NAMA CAFÉ y el MAG, esto apoyará la lucha por que cada vez más las actividades agrícolas se consideren menos contaminantes.

Y al mismo tiempo sea posible retribuirles a los productores el difícil trabajo que practican en los sembradíos, teniendo una responsabilidad ambiental y social bien clara en beneficio de las personas que se encargan de llevar en este caso una bebida tan cotizada para la sociedad como lo es el café. Es aquí donde la trazabilidad es una de las garantías que se optan para poder demostrar esos procesos del café que incumben tanto a un productor, como a un beneficiador y al exportador, que son los que normalmente construyen la cadena de valor del café.

Hay que considerar que la exportación es una actividad comercial que es bastante compleja, significan una gran variedad de diferentes tipos de trámites ante instituciones, en el caso de Costa Rica hay casos en los que es esencial conocer las entidades pertinentes como lo son PROCOMER y el ICAFE. La plataforma VUCE 2.0 es una herramienta que hace más accesible el proceso de exportación, considerando la cantidad de trámites que se llenan haciendo al exportador tener mayor agilidad, también considerando que es en por medios digitales, lo cual permite mayor acceso a personas alejadas.

A nivel de exportación de café se tiene que tener en cuenta lo que sería las notas técnicas pertinentes al ICAFE y lo que sería el servicio fitosanitario del Estado, hay que considerar que se debe tener conocimientos o personal que se haga caso del TICA y de la certificación de origen de ser necesario, como también entender el funcionamiento de los lineamientos de compra y venta del ICAFE. Se puede considerar que muchas de estas estipulaciones se hacen en base a lo que es la Ley 2762, siendo la que respalda los ejes de

acción del ICAFE, más los deberes y obligaciones de los productores, beneficios y los exportadores.

Gracias a las entrevistas realizadas, la investigación tiene un planteamiento de la realidad muy interesante, tomando en cuenta varias visiones en diferentes ámbitos, en el sector de exportación hay que mencionar que la Ley crea un reto de ganancias para un exportador pequeño, cuando restringe la ganancia que este tiene. Es una realidad que la Ley tiene una orientación de protección hacia el productor y vuelve más complejo el panorama para ser un intermediario de la cadena de valor.

Lo que se ultima es que, ser solamente productor o exportador se vuelven actividades poco rentables, por lo que, para poder diversificar el mercado más allá de las transnacionales y las cooperativas es necesario apoyar que el productor se vuelva cargo de más eslabones de la cadena, a esto se refiere poder producir y beneficiar el producto para lograr exportar su propia cosecha. Para esto es necesario contemplar los mercados a los que se puede llegar, además de que se impulsaría a que la Finca Los Ángeles apueste por la exportación de café tostado, gracias al mantenimiento del mercado durante los últimos años hacia Estados Unidos desde Guanacaste.

Las ventas se tienen que buscar en los mercados que estén preparados a nivel económico para poder enfrentar precios altos, por eso los mercados más populares para el café de calidad, son Estados Unidos, los países europeos y los asiáticos, pero la razón que se escoge el primero de estos es por optar por un mercado confiable, que cada vez más incrementa su consumo y al mismo tiempo tiene características importantes de cercanía e interés. El hecho de que Nueva York sea el Estado al que se aconseja exportar proviene de la idea con varios factores, si se habla de la exportación sostenible, hay que considerar que la población millennial es la más activa en este tipo de movimientos y en esta ciudad el consumo de personas en este rango de edad aumenta cada vez más, el turismo hacia la zona de Guanacaste y la capacidad para pagar por elevado precio, son parte de las razones por las que se escoge esta zona.

El equilibrio del que se ha hablado tiene una razón de existir y es gracias a la cultura del café, sin esta el mercado no funcionaría de la misma forma y los avances e innovaciones en la industria difícilmente hubieran existido. Esto se debe gracias al interés de los

estadounidenses por la experiencia del café, esto ha permitido que países como Costa Rica tengan la oportunidad de especializarse en un producto de calidad, que permite especializarse a tal punto de llevarlo a los mejores niveles y reconocimientos.

La sostenibilidad en el café es intrínseca a los cafés de especialidad, entre mejores prácticas y cuidado exista a la planta del café, mejor será el producto y esto los consumidores finales es lo que buscan en un buen café. La verificación de este proceso es bastante minuciosa y un productor pequeño que busque ajustarse a estas ideas tiene que asumir un reto muy grande, esto es salirse por completo de la realidad del productor costarricense de la zona de Guanacaste.

Por eso la búsqueda de alianzas estratégicas es fundamental para que un proyecto como la Finca Los Ángeles encuentre el apoyo necesario tanto a nivel financiero y de aprendizaje. Y cómo se vio a través de la investigación, en la industria del café entre más un entusiasta del café sea propietario de la cadena de valor, más va a generar, por lo que, es fundamental para la zona de Guanacaste romper con el ciclo de producir y vender a una cooperativa, más considerando la realidad nacional en especial del Valle Central donde cada vez más los cafetales van desapareciendo, tanto porque se destinan sus tierras a la urbanización, como de suelos agotados.

En parte, por eso se vuelve importante que el café se desarrolle en otras partes del país, donde se logre entender las características que pueden hacer más especial a ese café, si el país quiere seguir manteniendo sus exportaciones de café. Además, la trazabilidad del café y el tipo de información que le llega al consumidor final, que busca nuevas experiencias y nuevos sabores, es posible encontrar una nueva forma de apostar por el café de Guanacaste.

Hay que entender que el café de la zona por su altura no dará una calidad de taza que se compare con zonas como Tarrazú, pero si es considerable que el café de Costa Rica es de calidad y el proceso de beneficiado y tostado se vuelve también fundamental para crear un buen café. En parte por eso la motivación hacia buscar la creación de un proyecto por medio de cooperación no reembolsable o proyectos de mitigación de las emisiones, que pueden dar razones de peso para destacar el café de esta zona de otras formas.

Ya que, un productor puede tener el mejor café del mundo en su finca, pero si en el proceso de beneficiado es mezclado con uno distinto, el sabor cambiará y el esfuerzo se perderá. De igual manera el proceso de café, se vuelve fundamental para introducirse en el mundo del café, eso sí, se necesita de dedicación y constancia, para que todos estos factores sean expuestos en una taza de café.

Esto debe de incentivar a la Finca Los Ángeles a adaptarse a los gustos del mercado meta, si en Nueva York consumen en su mayoría tostados medios, es necesario mejorar las técnicas y crear un buen producto final. El café es un producto que en Costa Rica se tiene bajo mucha supervisión, pero al mismo tiempo eso permite que proyectos como este tengan la oportunidad de surgir, donde la responsabilidad social y ambiental son parte importante naturalmente de la siembra del café costarricense, además de ver como los mismos efectos del cambio climático han afectado las cosechas es una obligación del ser humano de devolverle a la naturaleza, parte de lo que ella le retribuye.

Apostar por el café en Costa Rica, tiene una garantía con respecto a otros productos, siempre existirá un cliente interesado y si se produce de una manera correcta, se procesa mediante las mejores prácticas posibles, el café de la Finca Los Ángeles podrá beneficiarse de la cultura del café. Porque en un final, programas como el NAMA CAFÉ o la dedicación del ICAFE a garantizar calidad, queda en manos de un consumidor que le interesa que sucede en el campo, que entiende la importancia de la trazabilidad y que busca consumir un producto responsable con el ambiente, todo esto impulsa un proyecto como este, que puede llevar el esfuerzo de un pequeño caficultor a otros destinos fuera de las fronteras y ser disfrutado.

Cualquier proyecto ocupa de dedicación y todos los productos agrícolas son aún más complejos, la Finca Los Ángeles es un caso donde pueden existir muchas adversidades, no es un camino sencillo para recorrer, pero que tiene características que se pueden exponer por primera vez y que pueden incentivar al desarrollo de la zona cafetalera como tal. Una de las características del café es que, cada uno es diferente y brinda una experiencia distinta, lo que significa que la búsqueda de su propia identidad es lo que marcará la diferencia a la hora de exportar el producto.

## 5.2 Recomendaciones

Es notorio que a nivel nacional hay una predominancia de la exportación de café por medio de grandes empresas que tienen un capital muy grande que predomina en el mercado, se aconseja a futuras investigaciones, considerar qué tan rentable es la producción de café para un productor de café, según su ubicación. Esto debido a que antes de empezar un proyecto podría ayudar contundentemente el entendimiento de los productores ya establecidos en la zona en la que se planea crear.

Debido a la falta de información existente sobre el desarrollo del café en las zonas menos conocidas del país, como en este caso la región de Guanacaste, se le recomienda al ICAFE hacer llegar una investigación a nivel histórica en conjunto con otra entidad pertinente en el tema. Esto en busca de que cuando los compradores internacionales busquen sobre el café de Costa Rica tengan una forma sencilla de entender lo ligado que está el café a casi todas las provincias del país, apoyando la idea de que la historia de Costa Rica se dio gracias a la producción del grano de oro.

Una investigación muy importante se podría dar a través de la viabilidad de la siembra de café orgánico en la región de Guanacaste, para que los caficultores interesados tengan acceso a visualizar las posibilidades desde un principio para crear acceso a la capacitación necesaria en la región. Esto puede ser parte de las posibilidades de acción que tenga el ICAFE para la poder desarrollar cada vez más la zona, debido a las posibilidades de poder sembrar café que se dedique a la exportación, más allá de las cooperativas ya existentes.

La capacitación hacia un café orgánico puede ser un gran paso para añadir valor al café de la zona, aun así, hay acciones que se puede visualizar hacia la aplicación en la Finca Los Ángeles de sostenibilidad, considerando que puede haber cafés sostenibles, que no necesariamente sean orgánicos. Para eso se puede considerar una responsabilidad social que el proyecto puede cumplir, como podría ser fabricar o donar manera para hacer artesanías que representen a la zona de Guanacaste y Santa Cruz.

La Finca Los Ángeles cuenta con la sombra natural de la parte boscosa, lo que significa que es importante examinar que la sombra sea apta para los cultivos del café y que permita aprovechar de la mejor manera este método de protección. Así como, también la búsqueda de implementación de paneles solares para un microbeneficio, que permite el

ahorro de energía para el productor, en el caso de la implementación de este proceso, así como puede ser fundamental buscar capacitación de parte del NAMA CAFÉ, para tener una guía profesional en esta área.

El ICAFE podría seguir incentivando a pequeños productores por medio de facilitar el conocimiento de cómo exportar su propio producto, así se incentiva la producción de microlotes y microbeneficios propios para la zona. En el caso de Guanacaste se vuelve esencial hacer llegar más cantidad de conocimiento, es un hecho, ya que, no existen oficinas del ICAFE propias para la zona, si no, que están bajo las oficinas del Valle Occidental, en Palmares.

Para la Finca Los Ángeles es fundamental tener un análisis logístico a profundidad para poder entender todas las implicaciones de transporte, empaquetado, almacenaje y los diferentes procesos que existen a nivel de aduanas. Tomando en consideración los tipos de transporte hacia Estados Unidos y después hacia otros destinos a los que el proyecto pueda visualizar como un futuro comprador.

Es necesario que se considere el método de transporte de una forma que de manera consolidada se logró transportar el producto, esto con el estudio de las posibilidades de que un transporte FOB sea más rentable. Tomando en cuenta que, en posibilidad de exportar café tostado, se puede recurrir a un transporte aéreo, esto necesitará de un estudio de cuál es la forma que genere menos gasto de combustibles, como el menor costo para poder hacer llegar la mercancía a un aeropuerto o si es el caso a un puerto, son consideraciones por manejar para el productor y exportador.

Al propietario y productor de la Finca Los Ángeles se le sugiere empezar el proceso de registro ante PROCOMER y el ICAFE, por medio del VUCE 2.0 para poder empezar a tener el procedimiento adecuado para la exportación de café. Una de las características es tener un entendimiento muy claro de la Ley del café, al cual se sujetan todas las actividades relacionadas a esta industria.

Aprovechando la cantidad de turismo que recibe Guanacaste es posible incentivar el reconocimiento del café costarricense hacia el extranjero por medio de alianzas con hoteles o el aeropuerto Daniel Oduber para que la promocionar el café de la zona. Esto en vista de

que la entrada de estadounidenses es la principal para fuente turismo para la zona, se puede crear de diversas formas una campaña para que el producto sea más reconocido y crear un mayor interés de visitar la zona y tomar en cuenta la parte cafetalera.

Se le sugiera a la Finca Los Ángeles poder emprender en el área del tostado del café, para poder competir a nivel internacional con los tostadores, este tema es muy importante debido a que es el que le da un valor agregado y crea un diferenciador a la hora de exportar. Este puede ser por medio de microtostadores que tienen la capacidad suficiente de poder cumplir con la producción de la Finca Los Ángeles.

Posiblemente, una de las más grandes tareas que puede afrontar la zona es la del reconocimiento que esta pueda llegar a tener, por ende, el ICAFE debe de poder incentivar a los productores a poder mostrar su café tanto a nivel nacional como internacional. Se puede entender que el desarrollo de la zona ha sido complicado, donde sería importante la existencia de diferentes métodos de comunicación hacia la explicación de los diferentes procesos de beneficiados, esto con la intención de poder generar las mejores prácticas.

En la zona sería conveniente generar investigación, según las variedades de café que no solo se adapten mejor a los suelos, si no, que puedan pasar por procesos de beneficiado que generen un atractivo, para poder darle un valor agregado al café. Este tema puede aplicar a todo el país, donde la gran mayoría de café que se exporta es café oro y esto significa que en su mayoría se le considera una materia prima, esto puede avanzar hacia una Costa Rica, no solamente productora de cafés especiales, si no, que entienda de la cultura del café.

PROCOMER en sus ferias internacionales debe seguir haciendo un esfuerzo por promocionar el café tostado en muchos más destinos, esto como un beneficio tanto para el país, como para los productores y la gran mayoría de las marcas, que podrían sacar provecho de elaborar el producto final. Esto puede ser apoyado cada vez más en países europeos, asiáticos y estadounidenses, para esto hay que entender que se ocupa de un plan muy importante, para cambiar la mentalidad de los compradores internacionales de solamente apostar por el café oro.

También es necesario, considerar que la región de Guanacaste, experimente por medio del ICAFE, la siembra de Caturra y Catuaí, esto porque es una zona que se puede dar

estas variedades, pero casi no se encuentran. Así como seguir investigando el Costa Rica 95 y su efectividad de la resistencia a la roya que se ha visto sobrepasada en los últimos años, esto implicaría de la aplicación durante varias cosechas.

El proyecto podría acudir a la búsqueda de información por parte del ICAFE para poder entender las mejores prácticas que se puedan aplicar, esto con el fin de seguir la Ley 2762 de cumplir los requerimientos que implican seguir las indicaciones y consejos del ICAFE. Ya que según la ley quién no los cumpla, podría verse exento de poder acudir a la información y ayuda de esta institución.

Plantear ante el NAMA CAFÉ la posibilidad de la creación de un proyecto de beneficiado, con las mejores prácticas ambientales que se puedan adaptar a la realidad de la finca en la región. Considerando que se debe buscar apoyo financiero, es necesario tomar en cuenta todos los consejos que se mencionaron en la investigación para la reducción de emisiones que pueda generar la finca.

Una actividad relacionada a lo anterior vendría siendo la implementación de la biomasa por medio de los residuos de la cereza del café, esta le permitiría entrar en una serie de investigaciones propias, para generar energía a través de esta. Esto con la intención de promover las energías renovables en la región y dentro del proyecto, que pueden reforzar el compromiso del productor para la exportación de un producto sostenible.

Al proyecto de la Finca Los Ángeles, en caso de una exportación de café se le remienda la aplicación de códigos QR, que de forma amigable visualmente pueda observarse la trazabilidad del producto y el esfuerzo que hay detrás de una bolsa o una taza de café. Así como incentivar por medio de este código a los consumidores finales, tiendas o supermercados, que compren el producto, a darle un buen manejo a los residuos finales y el empaque que este llegue a tener.

Por lo tanto, es fundamental que existan una serie de impulsos hacia la región de Guanacaste para poder surgir en las partes menos desarrolladas, para poder crear una actividad sostenible que beneficie a las familias y las comunidades, por medio del ICAFE y proyectos como el NAMA CAFÉ y los diferentes centros de investigación a nivel agropecuario. Mientras la Finca Los Ángeles tiene la oportunidad de proyectar un negocio

de exportación de café propio, siempre y cuando cumpla con todas las estipulaciones que se le solicitan y se entiendan los mercados internacionales interesados en la exportación de café.

## BIBLIOGRAFÍA

- 2.0, V. (s.f.). *PROCOMER.com*. Obtenido de [https://www.procomer.com/wp-content/uploads/Guia\\_para\\_realizar\\_el\\_Registro\\_Unico\\_de\\_Exportador\\_ICAFE.pdf](https://www.procomer.com/wp-content/uploads/Guia_para_realizar_el_Registro_Unico_de_Exportador_ICAFE.pdf)
- Acosta, Z. (2008). *Fuentes de información para la recolección de información cuantitativa y cualitativa*. Obtenido de <https://docs.bvsalud.org/biblioref/2018/06/885032/texto-no-2-fuentes-de-informacion.pdf>
- Agencia EFE. (2 de febrero de 2019). *Agencia EFE*. Obtenido de <https://www.efe.com/efe/america/economia/costa-rica-otorga-al-cafe-de-tarrazu-su-denominacion-origen/20000011-3886395>
- Anacafe. (marzo de 2019). *Guía de variedades de café*. Obtenido de <https://www.anacafe.org/uploads/file/9a4f9434577a433aad6c123d321e25f9/Gu%C3%ADa-de-variedades-Anacaf%C3%A9.pdf>
- Anacafé. (s.f.). *Guía de variedades de cafés de Guatemala*. Obtenido de <https://www.anacafe.org/uploads/file/9a4f9434577a433aad6c123d321e25f9/Gu%C3%ADa-de-variedades-Anacaf%C3%A9.pdf>
- Araque, J. L. (29 de septiembre de 2020). *caroai.coffee*. Obtenido de <https://www.caroai.coffee/las-olas-cafe-etapas-historia-caroai-cafe/>
- Arcila, S. M. (2010, p.22). *Universidad De La Salle*. Obtenido de <http://infocafes.com/portal/wp-content/uploads/2017/04/T11.10-A26p.pdf>
- Ballesteros, M. H. (diciembre de 2008). *Diagnóstico de la actividad cafetalera en la península de Nicoya*. Obtenido de [https://repositorio.una.ac.cr/bitstream/handle/11056/8627/sdt\\_001\\_2009.pdf?sequence=1](https://repositorio.una.ac.cr/bitstream/handle/11056/8627/sdt_001_2009.pdf?sequence=1)
- Ballesteros, M. H. (diciembre de 2008). *Repositorio UNA*. Obtenido de [https://repositorio.una.ac.cr/bitstream/handle/11056/8627/sdt\\_001\\_2009.pdf?sequence=1](https://repositorio.una.ac.cr/bitstream/handle/11056/8627/sdt_001_2009.pdf?sequence=1)

- Barquero, M. (11 de diciembre de 2019). *LA NACIÓN*. Obtenido de <https://www.nacion.com/economia/negocios/aumenta-competencia-en-mercado-de-cafe-fino-en/JLWGROXWBRA45JHKX7USVGOMFY/story/>
- Blanco, P. (16 de junio de 2020). *Universidad de Costa Rica*. Obtenido de <https://www.ucr.ac.cr/noticias/2020/06/16/la-ciencia-sera-clave-para-el-sector-cafetalero-de-cara-al-cambio-climatico.html>
- Boydell, H. (6 de noviembre de 2018). *Perfectdailyrind*. Obtenido de <https://perfectdailygrind.com/es/2018/11/06/precio-c-deberiamos-fijar-de-otra-manera-el-precio-del-cafe/#:~:text=Fundamentalmente%2C%20el%20Precio%20C%20se,oferta%20equi vale%20a%20la%20demanda.&text=El%20precio%20deja%20de%20bajar,compra%20de%20la%20canti>
- Brenes, G. C. (19 de octubre de 1993, p.4). *Mag.go*. Obtenido de [http://www.mag.go.cr/congreso\\_agronomico\\_ix/A01-1277-74.pdf](http://www.mag.go.cr/congreso_agronomico_ix/A01-1277-74.pdf)
- Café de Costa Ricaq. (s.f.). *Café de Costa Rica*. Obtenido de <https://cafedecostarica.com/statement#trazabilidad>
- Café de Finca. (8 de marzo de 2018). *Café de Finca*. Obtenido de <https://cafedefinca.eu/2018/03/08/de-que-va-eso-de-la-tercera-ola-del-cafe/>
- Café Jurado. (s.f.). *Cultura del café*. Obtenido de <https://cafejurado.com/blog/category/cultura-del-cafe/>
- Café tierra y nube. (22 de junio de 2021). *Café tierra y nube*. Obtenido de <https://www.tierraynube.com/que-y-cuales-son-las-olas-del-cafe/>
- cafemalist. (s.f.). *cafemalist*. Obtenido de <https://cafemalist.com/tres-olas-del-cafe/>
- Cafés A&S. (2019). *Cafés A&S*. Obtenido de <http://cafes-ays.com/la-trazabilidad-en-la-cadena-de-produccion-y-distribucion-del-cafe/>
- Cafes candelas. (21 de octubre de 2016). *Blog candelas.com*. Obtenido de <https://www.cafescandelas.com/es/blog/tipos-tueste->



content/uploads/evaluacion\_precios/Criterios%20para%20la%20Aprobacion%20de%20Contratos.pdf

D·Origen Coffee Roasters. (2019). *D·Origen Coffee Roasters*. Obtenido de <https://www.dorigencoffee.es/fermentacion-anaerobica-del-cafe/>

Decreto Ejecutivo. (1 de junio de 2011). *PROCOMER.com*. Obtenido de <https://www.procomer.com/wp-content/uploads/Decreto-36651-COMEX-Reglamento-para-la-Emisi%C3%B3n-de-Certificados.pdf>

Descamps, P. (2017). *MAG.GO*. Obtenido de <http://www.mag.go.cr/bibliotecavirtual/F08-10929.pdf>

DHL. (s.f.). *Connect Americas*. Obtenido de <https://connectamericas.com/es/content/%C2%BFdeber%C3%ADas-exportar-los-estados-unidos#:~:text=Estados%20Unidos%20constituye%20un%20gran,bajos%20para%20muchos%20bienes%20importados.>

Diría Coffe Tour. (s.f.). *Diría Coffe Tour*. Obtenido de <http://www.diriacoffeetour.com/es/nuestro-cafe.html>

El Diario Responsable. (17 de junio de 2019). Obtenido de <https://diarioresponsable.com/noticias/27806-el-cafe-un-arma-de-doble-filo-para-el-medio-ambiente-y-los-agricultores>

El Financiero. (29 de noviembre de 2012). *Elfinancierocr*. Obtenido de <https://www.elfinancierocr.com/blogs/pymescopio/productores-o-empresarios/2J6I42GYSJA2FIILDDE4S4B4II/story/>

Elizalde, O. N. (3 de marzo de 2003). *Redalyc*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/117/11704804.pdf>

FAEDIS. (s.f.). *Universidad Militar de Nueva Granada*. Obtenido de [http://virtual.umng.edu.co/distancia/ecosistema/ovas/administracion\\_empresas/logistica/unidad\\_1/DM.pdf](http://virtual.umng.edu.co/distancia/ecosistema/ovas/administracion_empresas/logistica/unidad_1/DM.pdf)

- Filho, E. d. (2005). *Researchgate*. Obtenido de [https://www.researchgate.net/profile/Elias-De-Melo-Virginio-Filho/publication/272176934\\_Evaluacion\\_de\\_los\\_sistemas\\_agroforestales\\_con\\_cafe\\_en\\_fincas\\_vinculadas\\_al\\_consortio\\_de\\_cooperativas\\_de\\_caficultores\\_de\\_Guanacaste\\_y\\_Montes\\_de\\_Oro-\\_COOCAFE\\_un\\_aporte\\_a](https://www.researchgate.net/profile/Elias-De-Melo-Virginio-Filho/publication/272176934_Evaluacion_de_los_sistemas_agroforestales_con_cafe_en_fincas_vinculadas_al_consortio_de_cooperativas_de_caficultores_de_Guanacaste_y_Montes_de_Oro-_COOCAFE_un_aporte_a)
- Fórum café. (2019). *Fórum café*. Obtenido de <https://www.revistaforumcafe.com/los-microtostadores>
- Forum Café. (s.f.). *La Trazabilidad del café*. Obtenido de [https://www.forumdelcafe.com/sites/default/files/biblioteca/f-48\\_trazabilidad\\_cafe.pdf](https://www.forumdelcafe.com/sites/default/files/biblioteca/f-48_trazabilidad_cafe.pdf)
- Fórumcafé. (s.f.). *Fórumcafé*. Obtenido de [https://www.forumdelcafe.com/sites/default/files/biblioteca/cafe\\_en\\_costa\\_rica.pdf](https://www.forumdelcafe.com/sites/default/files/biblioteca/cafe_en_costa_rica.pdf)
- Frigerio, R. (16 de mayo de 1968). *Visión Desarrollista. org*. Obtenido de <https://www.visiondesarrollista.org/el-deterioro-de-los-terminos-de-intercambio/>
- Fundación Acción contra el Hambre org. (2013). *Fundación Acción contra el Hambre org*. Obtenido de [https://www.accioncontraelhambre.org/sites/default/files/documents/u.d.9\\_exportacion\\_importacion.pdf](https://www.accioncontraelhambre.org/sites/default/files/documents/u.d.9_exportacion_importacion.pdf)
- Galindo, M. y. (2015). “Exportaciones” en Serie de Estudios Económicos. *Exportaciones*, 8.
- García, G. (9 de septiembre de 2020). *Sustentabilidad de Café en Santa María de Dota*. Obtenido de <https://storymaps.arcgis.com/stories/048bc8d361d44fdb88c63777e1a59fda>
- Gil, R. C. (2011, p.24). *Diseño de proyectos de investigación cualitativa*. Buenos Aires: Noveduc Libros.
- Hérmeling, S. D. (4 de marzo de 2021). *Perfect Daily Grind*. Obtenido de <https://perfectdailygrind.com/es/2021/03/04/como-se-determina-el-precio-del-cafe-introduccion-a-la-bolsa-de-valores-y-el-mercado-de-futuros/>

Hernández, J. M. (2019). *TEC Costa Rica*.

ICAFFE. (4 de diciembre de 2004). *ICAFFE.CR*. Obtenido de [http://www.icafe.cr/wp-content/uploads/informacion\\_mercado/informes\\_actividad/anteriores/2004.pdf](http://www.icafe.cr/wp-content/uploads/informacion_mercado/informes_actividad/anteriores/2004.pdf)

ICAFFE. (13 de diciembre de 2010). Obtenido de [http://www.icafe.cr/wp-content/uploads/informacion\\_mercado/informes\\_actividad/anteriores/2010.pdf](http://www.icafe.cr/wp-content/uploads/informacion_mercado/informes_actividad/anteriores/2010.pdf)

ICAFFE. (13 de julio de 2013). *ICAFFE*. Obtenido de <http://www.icafe.cr/wp-content/uploads/disposiciones/documentos/D4.3/D4.3-1.pdf>

ICAFFE. (22 de noviembre de 2018). *icafe.cr*. Obtenido de [http://www.icafe.cr/wp-content/uploads/circulares\\_sector/circulares\\_2018/2018-22-11%20%5BCircular%202745%2C%20Procedimiento%20para%20la%20emision%20de%20certificados%20de%20origen%20para%20el%20cafe%20de%20Costa%20Rica%5D.pdf](http://www.icafe.cr/wp-content/uploads/circulares_sector/circulares_2018/2018-22-11%20%5BCircular%202745%2C%20Procedimiento%20para%20la%20emision%20de%20certificados%20de%20origen%20para%20el%20cafe%20de%20Costa%20Rica%5D.pdf)

Icafé. (3 de julio de 2020). *Icafé*. Obtenido de <http://www.icafe.cr/exportacion-de-cafe-de-costa-rica-con-tendencia-positiva-en-el-mercado/>

Icafe. (noviembre de 2020, p.16). *Informe Sobre la Actividad Cafetalera de Costa Rica*. Obtenido de [http://www.icafe.cr/wp-content/uploads/informacion\\_mercado/informes\\_actividad/actual/Informe%20Actividad%20Cafetalera.pdf](http://www.icafe.cr/wp-content/uploads/informacion_mercado/informes_actividad/actual/Informe%20Actividad%20Cafetalera.pdf)

ICAFFE. (s.f.). *ICAFFE*. Obtenido de <http://www.icafe.cr/nuestro-cafe/historia/>

ICAFFE. (s.f.). *ICAFFE*. Obtenido de <http://www.icafe.cr/nuestro-cafe/regiones-cafetaderas/guanacaste/#:~:text=Caracter%C3%ADsticas%20Organol%C3%A9pticas%3A,los%20amantes%20del%20buen%20caf%C3%A9>.

ICAFFE. (s.f.). *ICAFFE Guanacaste*. Obtenido de <http://www.icafe.cr/nuestro-cafe/regiones-cafetaderas/guanacaste/#:~:text=Los%20cafetales%20de%20la%20Zona,en%20las%20de%20menor%20altura>.

ICAFFE. (s.f.). *Icafe.cr*. Obtenido de <http://www.icafe.cr/nuestro-cafe/estructura-del-sector/>

ICAFFE. (s.f.). *ICAFFE.cr*. Obtenido de <http://www.icafe.cr/icafe/acerca-del-icafe/>

- ICT. (2020). *ICT.go.cr*. Obtenido de <https://www.ict.go.cr/es/documentos-institucionales/estad%C3%ADsticas/informes-estad%C3%ADsticos/semestral/2020/1894-2020-informe-i-semester/file.html>
- Inacio. (12 de diciembre de 2021). *Fórumcafé*. Obtenido de <https://static1.squarespace.com/static/5c88fb9ab2cf792069ddcb46/t/5d78ca1de6076d760e510b91/1568197167475/MICROMACROLOTES.jpg>
- INCAPTO. (s.f.). *INCAPTO*. Obtenido de <https://incapto.com/los-mejores-metodos-para-un-cultivo-de-cafe-sostenible/>
- INEC. (julio de 2007). *INEC.CR*. Obtenido de <https://www.inec.cr/sites/default/files/documetos-biblioteca-virtual/reagropeccensocaf2003-2006-01.pdf>
- INEC. (2021). *Estadísticas de Comercio Exterior 2020*. Obtenido de <https://www.inec.go.cr/sites/default/files/documetos-biblioteca-virtual/recomex-preli2020.pdf>
- Infoagro. (s.f.). *Infoagro*. Obtenido de [http://www.infoagro.go.cr/BEA/BEA25/doc\\_sup\\_produccion/c\\_06.pdf](http://www.infoagro.go.cr/BEA/BEA25/doc_sup_produccion/c_06.pdf)
- Instituto del Café en Costa Rica. (16 de octubre de 2020). *Instituto del Café de Costa Rica*. Obtenido de [http://www.icafe.cr/wp-content/uploads/politica\\_cafetalera/Politica%20Nacional%20Cafetalera.pdf](http://www.icafe.cr/wp-content/uploads/politica_cafetalera/Politica%20Nacional%20Cafetalera.pdf)
- International Coffee Organization. (s.f.). *International Coffee Organization*. Obtenido de [https://www.ico.org/es/ecology\\_c.asp](https://www.ico.org/es/ecology_c.asp)
- Jácome, T. G. (24 de junio de 2021). *Perfectdailygrind*. Obtenido de <https://perfectdailygrind.com/es/2021/06/24/residuos-de-la-produccion-de-cafe-una-alternativa-sostenible/>
- Jiménez, Á. (2016). *El café en Costa Rica, el Gran Modelador del Costarricense*. San José: Editorial UCR.

- Jiménez, L. A. (2016). *Infocoop.go.cr*. Obtenido de <https://www.infocoop.go.cr/sites/default/files/2020-01/8.%20Investigacio%CC%81n%20sobre%20Cooperativas%20Cafetaleras.pdf>
- Maccuaig, S. (18 de mayo de 2021). *Perfect Daily Grind*. Obtenido de <https://perfectdailygrind.com/es/2021/05/18/historia-inicial-del-mercado-c-las-bolsas-y-los-derivados-a-lo-largo-de-la-historia/>
- Madaro, M. (4 de septiembre de 2018). *Perfect Daily Grind*. Obtenido de <https://perfectdailygrind.com/es/2018/09/04/explorando-las-tres-olas-del-cafe-en-costa-rica/>
- Manskar, N. (25 de Septiembre de 2018). Obtenido de <https://patch.com/new-york/new-york-city/nyc-americas-coffee-shop-capital-study-says>
- Manual del comercio exterior. (2019). *Manual del Comercio Exterior*. Obtenido de <https://www.manualdecomercioexterior.com/2018/03/teorias-del-comercio-internacional.html>
- Mattia. (31 de octubre de 2017). *Ticocafé*. Obtenido de <https://www.ticocoffee.com/es/blog/produccion-cafe/cafe-organico.html>
- Maximiliano López López, W. P. (diciembre de 2012). *revistas UNA*. Obtenido de <https://www.revistas.una.ac.cr/index.php/historia/article/view/5063/4847>
- Medaglia, C. (s.f.). *PROCOMER*. Obtenido de [http://servicios.procomer.go.cr/aplicacion/civ/documentos/Mercado%20cafe%20tostado%20EEUU\\_web.pdf](http://servicios.procomer.go.cr/aplicacion/civ/documentos/Mercado%20cafe%20tostado%20EEUU_web.pdf)
- Méndez, J. G. (s.f.). *Cisprocr*. Obtenido de <http://cisprocr.com/cispro/system/files/Tema%2002%20Fundamentos.pdf>
- Ministerio de Agricultura y Ganadería. (2008). Obtenido de <http://www.mag.go.cr/bibliotecavirtual/E70-4279.pdf>

Ministerio de agricultura y Ganadería. (s.f.). *Caracterización y Plan de Acción Agrocadena de Café Sostenible en la Región Chorotega*. Obtenido de <http://www.mag.go.cr/bibliotecavirtual/E70-4279.pdf>

Ministerio de Agricultura y Ganadería. (s.f.). *MAG*. Obtenido de <http://www.mag.go.cr/bibliotecavirtual/E70-4279.pdf>

Ministerio Federal de Medio Ambiente , Protección de la Naturaleza y Seguridad Nuclear. (junio de 2015). Obtenido de [https://www.namacafe.org/sites/default/files/files/NAMA\\_Facility\\_factsheet\\_Costa%20Rica.pdf](https://www.namacafe.org/sites/default/files/files/NAMA_Facility_factsheet_Costa%20Rica.pdf)

Montero, A. (junio de 2018, p.21). *Universitat de Barcelona*. Obtenido de [https://www.tesisred.net/bitstream/handle/10803/663396/AMM\\_TESIS.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://www.tesisred.net/bitstream/handle/10803/663396/AMM_TESIS.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

NAMA CAFÉ. (s.f.). *NAMA CAFÉ*. Obtenido de <https://www.namacafe.org/>

NAMA CAFÉ. (S.F.). *NAMA CAFÉ*. Obtenido de <https://www.namacafe.org/>

NAMA CAFÉ. (s.f.). *NAMACAFE.org*. Obtenido de <https://www.namacafe.org/es/noticias/aplicacion-crcafe-facilita-recoleccion-de-datos-climaticos-del-sector-cafetalero>

National Coffee Association. (26 de marzo de 2020). *National Coffee Association*. Obtenido de <https://www.ncausa.org/Newsroom/NCA-releases-Atlas-of-American-Coffee>

National Geographic. (10 de noviembre de 2018). *National Geographic*. Obtenido de <https://www.ngenespanol.com/traveler/suiza-fue-el-primer-pais-en-vender-cafe-soluble/>

Ocampo, J. J. (2016). *Universidad Libre Seccional Pereira*. Obtenido de <https://repository.unilibre.edu.co/bitstream/handle/10901/17161/IMPORTANCIA%20DE%20LOS%20MODELOS%20DE%20REFERENCIA.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

- Parreaguirre, F. (1 de octubre de 2018). *La República*. Obtenido de <https://www.larepublica.net/noticia/cafe-de-costa-rica-supero-al-de-brasil-en-precio-de-excelencia#:~:text=En%20cuanto%20a%20la%20comercializaci%C3%B3n,restante%20es%20para%20consumo%20nacional.&text=Un%20dato%20curioso%20es%20que,principalmente%20de%20lo>
- Pase usted café orgánico y premium. (s.f.). *Pase usted.net*. Obtenido de <https://paseusted.net/noticias/cafe-en-el-mundo/debes-saberlo-el-puntaje-en-taza-de-cafe-que-significa/>
- Patrich, I. L. (12 de septiembre de 2019). *perfectdailygrind*. Obtenido de <https://perfectdailygrind.com/es/2019/09/12/cafe-de-calidad-y-sostenibilidad-ambiental-como-lograrlos/>
- PDG Español. (12 de octubre de 2020). Obtenido de <https://perfectdailygrind.com/es/2021/05/13/como-costa-rica-ha-logrado-una-caficultura-ambientalmente-sostenible/>
- Portafolio. (23 de junio de 2015). *Portafolio*. Obtenido de <https://www.portafolio.co/negocios/empresas/estados-unidos-consumen-cafes-especiales-26876>
- Portillo, L. (1993, p.383). *Revista Bancomext*. Obtenido de <http://revistas.bancomext.gob.mx/rce/magazines/245/8/RCE8.pdf>
- Presidencia.go. (13 de marzo de 2020). *Gobierno de Costa Rica*. Obtenido de <https://www.presidencia.go.cr/comunicados/2020/03/costa-rica-supero-en-un-12-produccion-de-cafe/>
- PROCOMER. (28 de agosto de 2015). *PROCOMER.com*. Obtenido de <https://www.procomer.com/noticia/exportadores-de-caf-tostado-buscan-conquistar-el-paladar-uruguayo-en-feria-internacional/>

- PROCOMER. (6 de marzo de 2018). *PROCOMER*. Obtenido de <https://www.procomer.com/noticia/procomer-analiza-potencial-del-cafe-tostado-en-los-estados-unidos/>
- PROCOMER. (19 de Julio de 2019). *PROCOMER*. Obtenido de <https://www.procomer.com/noticia/vuce-2-0-habilita-aprobacion-automatica-de-permisos-de-importacion-de-salud/>
- PROCOMER. (3 de noviembre de 2020). Obtenido de <https://www.procomer.com/noticia/blog-el-cafe-de-una-costa-rica-del-futuro/>
- PROCOMER. (21 de enero de 2021). *PROCOMER*. Obtenido de <https://www.procomer.com/noticia/exportador-noticia/exportaciones-de-bienes-de-costa-rica-cierran-el-2020-con-record-historico-a-pesar-de-la-pandemia/>
- PROCOMER. (24 de Febrero de 2022). *PROCOMER*. Obtenido de <https://www.procomer.com/exportador/guia-para-exportar/certificaciones-de-origen/>
- PROCOMER. (s.f.). *PROCOMER.com*. Obtenido de <https://www.procomer.com/wp-content/uploads/Guia-para-el-registro-Primera-Vez.pdf>
- PROCOMER. (s.f.). *VUCE 2.0*. Obtenido de [https://www.procomer.com/wp-content/uploads/Guia\\_para\\_realizar\\_Nota\\_Tecnica\\_80\\_ICAFE.pdf](https://www.procomer.com/wp-content/uploads/Guia_para_realizar_Nota_Tecnica_80_ICAFE.pdf)
- Ramos, G. (s.f.). *URP.EDU*. Obtenido de <https://www.urp.edu.pe/pdf/id/1935/n/>
- Real Good Coffee. (02 de agosto de 2020). *Real Good Coffe*. Obtenido de <https://realgoodcoffeeco.com/blogs/realgoodblog/states-drink-most-coffee>
- Redilacg.org. (2015). *La cadena de café en Costa Rica*. Obtenido de <http://www.redilacg.org/cafe-cr>
- Renjifo, A. (s.f.). *El café de Costa Rica*. Obtenido de <https://federaciondecafeteros.org/static/files/Renjifo%20-%20El%20cafe%20en%20Costa%20Rica.pdf>
- Ricoy, D. y. (marzo de 1986). *JSTOR*. Obtenido de <https://www.jstor.org/stable/42777239>

- Rivera, M. M. (febrero de 2015). *Universidad Autónoma Del Estado de Hidalgo*. Obtenido de <https://repository.uaeh.edu.mx/bitstream/bitstream/handle/123456789/16700/LECT132.pdf>
- Rosa Elena Cordero Peñaranda, J. A. (24 de noviembre de 2015). *Revistas UNA*. Obtenido de <https://www.revistas.una.ac.cr/index.php/abra/article/view/7541/8797>
- Sandoval, C. (diciembre de 2002, p.11). *Investigación cualitativa*. Obtenido de <https://panel.inkuba.com/sites/2/archivos/manual%20colombia%20cualitativo.pdf>
- Solà, A. (s.f.). *Forumdelcafé*. Obtenido de [http://www.forumdelcafe.com/sites/default/files/biblioteca/f\\_06-sosten\\_y\\_calidad.pdf](http://www.forumdelcafe.com/sites/default/files/biblioteca/f_06-sosten_y_calidad.pdf)
- Sotomayor, V. G. (mayo de 2019). Obtenido de [https://ceiba.org.mx/publicaciones/Consejo%20Editorial/190501\\_QueeslaSustentabilidad\\_VictorSS.pdf](https://ceiba.org.mx/publicaciones/Consejo%20Editorial/190501_QueeslaSustentabilidad_VictorSS.pdf)
- Starbucksathome. (s.f.). *Starbucksathome*. Obtenido de <https://www.starbucksathome.com/cam/historia/sustentabilidad-del-cafe>
- Stein, L. G. (1982, p.1). *Las fuentes secundarias*. Obtenido de <http://www.ts.ucr.ac.cr/binarios/docente/pd-000169.pdf>
- Tark, S. (15 de octubre de 2020, párr.4). *Barista Magazine*. Obtenido de <https://www.baristamagazine.com/sustainability-and-coffee-in-costa-rica-part-one/>
- UNAM. (s.f.). *Archivos Jurídicos UNAM*. Obtenido de <https://archivos.juridicas.unam.mx/www/bjv/libros/6/2951/4.pdf>
- Valencia, A. (18 de julio de 2017). *Perfect Daily Grind*. Obtenido de <https://perfectdailygrind.com/es/2017/07/18/profesionales-del-cafe-discuten-que-es-cafe-de-especialidad/>
- Valerio, Y. (10 de diciembre de 2021). *Era of we*. Obtenido de <https://www.eraofwe.com/coffee-lab/es/articles/olas-del-cafe>

- Valverde, A. R. (17 de agosto de 2017). *La Voz Guanacaste*. Obtenido de <https://vozdeguanacaste.com/guanacaste-si-produce-cafe-de-calidad/>
- Vanegas, L. L. (diciembre de 2010). *amc.edu*. Obtenido de [https://www.amc.edu.mx/revistaciencia/images/revista/61\\_4/PDF/08\\_Pobreza\\_Economicas.pdf](https://www.amc.edu.mx/revistaciencia/images/revista/61_4/PDF/08_Pobreza_Economicas.pdf)
- Visa. (s.f.). *Desarrollo Sustentable y Sostenible*. Obtenido de <https://www.visa.com.mx/dirija-su-negocio/pequenas-medianas-empresas/notas-y-recursos/planificacion/desarrollo-sustentable-sostenible.html>
- Zarta, P. (13 de enero de 2018). *Scielo.org*. Obtenido de <http://www.scielo.org.co/pdf/tara/n28/1794-2489-tara-28-00409.pdf>

## ANEXOS

Entrevista a comunicador y periodista, parte de los socios de una marca de café nacional la cual vende tanto a nivel interno, como a países en el exterior.

6. ¿Cuál ha sido su experiencia comercial trabajando con Orígenes como marca de café de especialidad? ¿Cómo ha sido ese proceso?
7. ¿Considera que el proceso de llevar el café a otro país ha sido un reto? ¿Por qué?
8. ¿Qué peso tiene a la hora de vender el café a nivel nacional e internacional, la aplicación de métodos sostenibles?
9. ¿Considera que las zonas cafetaleras de donde proviene el café impactan sobre la decisión del consumidor de escoger uno u otro café?
10. ¿Piensa usted que los consumidores nacionales o internacional valoran el comercio justo?

Entrevista realizada a caficultor de la zona de Los Ángeles, Santa Cruz Guanacaste.

7. ¿Cómo ha sido su experiencia como caficultor de la zona de Guanacaste?
8. ¿Usted considera que el café de Guanacaste es apoyado dentro de la industria del café costarricense?
9. ¿Cree usted que el café en Guanacaste se vende a un precio justo? ¿Por qué?

10. ¿Usted alguna vez ha sentido que, si el café de Guanacaste fuera más conocido, existirían mayores posibilidades de exportar café de la región?
11. ¿En algún momento se ha visto beneficiado por métodos sostenibles en la producción del café?
12. ¿De cuáles intermediarios depende un productor en la zona de Santa Cruz para poder hacer llegar su café a otro país?

Entrevista a ex-exportador de café.

6. ¿Cuáles considera que son los pasos más difíciles para llevar a cabo una exportación de café?
7. ¿Cuáles considera que son los retos para la exportación de café, tomando en consideración medidas sostenibles?
8. ¿Qué tan ágiles cree que son los procesos para exportar café en Costa Rica?
9. ¿Considera que en Costa Rica existen las herramientas o apoyo necesario para llevar a cabo una exportación de café exitosa?
10. ¿Qué tan importante es para el exportador de café la trazabilidad, dentro del proceso de exportación?

Entrevista a productor de café, con técnico en beneficiado de café, con estudio de producción y catación del ICAFE.

6. ¿Cuál es el mayor reto en el proceso de exportar café?
7. ¿Cómo influye el NAMA CAFÉ en el proceso de exportación?
8. ¿En qué momento considera que la sostenibilidad se vuelve un reto para la exportación de café?
9. ¿Considera que hacer llegar la trazabilidad del café, influye en que los consumidores internacionales escojan comprar un café sobre otro?
10. ¿Qué herramientas cree que existen para que los caficultores puedan exportar un café de la mano de la sostenibilidad?

Entrevista a catador del Coricafé, con más de 50 años de experiencia.

6. ¿Cuál es su opinión sobre los cafés de la región cafetalera de Guanacaste?
7. ¿Cuáles diferencias encuentra con respecto al café de otras zonas?

8. ¿Qué tan conocido considera que es el café de la zona de Guanacaste?
9. ¿Alguna vez ha tenido la oportunidad de catar diferentes cafés de la zona de Guanacaste? Si la respuesta es sí ¿Cómo fue la experiencia?
10. ¿Cree que el café sembrado bajo estándares sostenibles tiene mejor recepción a la hora de exportar? ¿Porqué?

Entrevista al catador del ICAFE, certificado Q Grader

6. ¿Cuáles son las características del café de Guanacaste?
7. ¿Cuáles variedades son más apropiadas sembrar en la zona de Santa Cruz Guanacaste?
8. ¿Cuáles diferencias se pueden encontrar entre los cafés de diferentes zonas de la región cafetalera de Guanacaste?
9. ¿Qué tan conocido considera que es el café de la zona de Guanacaste?
10. En su opinión ¿el consumidor internacional le da más valor a un café sembrado bajo medidas sostenibles?