

**UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DE LAS
AMÉRICAS**

CARRERA DE COMERCIO INTERNACIONAL

**ESTUDIO DE LA LOGÍSTICA PARA EL PROCESO DE
COMERCIALIZACIÓN DE LA PULPA DE CAFÉ PARA
PRODUCIR TÉ DESTINADO AL MERCADO JAPONÉS EN
EL PRIMER SEMESTRE 2021**

**MODALIDAD DE TESINA PARA OPTAR POR EL
GRADO DE BACHILLERATO EN COMERCIO
INTERNACIONAL**

AUTORA:

JENNIFER VANESSA ARIAS VALVERDE

TUTOR:

MAG. ALONSO NAVARRO ÁLVAREZ

SEDE ARANJUEZ, febrero, 2021

Contenido

| | |
|---|----|
| CAPÍTULO I: PROBLEMA | 6 |
| Planteamiento del problema de investigación: | 6 |
| Objetivos de la investigación | 9 |
| Objetivo general | 9 |
| Objetivos específicos: | 9 |
| Justificación de la investigación | 10 |
| Antecedentes de la investigación | 13 |
| Antecedentes históricos: | 13 |
| Antecedentes internacionales: | 14 |
| Antecedentes nacionales: | 18 |
| Proyecciones de la investigación | 22 |
| CAPITULO II MARCO TEORICO | 23 |
| Consumo y comercialización del café a nivel mundial | 23 |
| Consumo y comercialización del café en Costa Rica | 23 |
| Comercialización del café en Costa Rica | 24 |
| Primera exportación de café de Costa Rica | 25 |
| Desechos producidos durante el procesamiento del café | 26 |
| La pulpa del café | 27 |
| Subproductos a base de pulpa de café: | 28 |
| Daño ambiental ocasionado por residuos del café: | 28 |
| El té de pulpa de café | 29 |
| Investigación de mercados exteriores | 29 |
| Tendencias de consumo en Japón | 30 |
| Consumo de té en Japón | 31 |
| Relación comercial con el mercado japonés | 31 |

| | |
|--|----|
| | 3 |
| Logística de exportación a Japón | 32 |
| Requisitos de exportación: | 32 |
| Clasificación arancelaria: | 33 |
| Notas Técnicas: | 34 |
| CAPÍTULO III MARCO METODOLÓGICO | 35 |
| Enfoque de la investigación | 35 |
| Método de la investigación | 36 |
| Fuentes de información | 37 |
| Fuentes primarias | 37 |
| Fuentes secundarias | 38 |
| Muestra | 38 |
| Tabla 1: Lista de entrevistados | 38 |
| Unidad de análisis | 40 |
| Pulpa de café: | 40 |
| Beneficios presentes en la utilización de la pulpa de café: | 40 |
| Características por observar en la pulpa | 41 |
| Comercialización de la pulpa | 41 |
| Actualidad de la exportación de pulpa | 41 |
| Instrumentos utilizados en la investigación | 42 |
| Entrevista abierta | 42 |
| Proceso para la recolección y análisis de datos | 42 |
| CAPITULO IV: ANÁLISIS DE RESULTADOS | 45 |
| Tabla 2: Unidades y Categorías de Análisis | 46 |
| Unidad de Análisis 1: Uso, aprovechamiento y conocimiento sobre la pulpa de café | 46 |
| Categoría 1: conocimiento actual sobre el uso de la pulpa de café | 47 |
| Descripción: | 47 |

| | |
|--|----|
| | 4 |
| Análisis | 48 |
| Categoría 2: Incentivo en el mundo del café | 48 |
| Descripción | 48 |
| Análisis | 49 |
| Categoría 3: Interés en el aprovechamiento de la pulpa | 50 |
| Descripción | 50 |
| Análisis | 51 |
| Categoría 4: Conocimiento sobre subproductos | 52 |
| Descripción | 52 |
| Análisis: | 53 |
| Categoría 5: Adaptación para la producción de pulpa de café | 54 |
| Descripción | 54 |
| Análisis: | 55 |
| Unidad de análisis 2: Conocimiento e interés en el proceso logístico para exportación de pulpa de café para té | 56 |
| Categoría 1: Apoyo e incentivo de las instituciones gubernamentales | 57 |
| Descripción | 57 |
| Análisis: | 58 |
| Categoría 2: Viabilidad para exportar a los actuales mercados de café | 59 |
| Descripción | 59 |
| Análisis | 60 |
| Categoría 3: Competitividad a nivel país para exportar | 61 |
| Descripción | 61 |
| Análisis: | 62 |
| Categoría 4: Desafíos presentes a la hora de exportar | 62 |
| Descripción | 62 |

| | |
|--|----|
| | 5 |
| Análisis | 64 |
| Categoría 5: Exportación de subproductos | 65 |
| Descripción | 65 |
| Análisis: | 65 |
| CAPITULO V: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES | 67 |
| Conclusiones de la investigación | 67 |
| Recomendaciones | 70 |
| CAPITULO VI: PROPUESTA | 72 |
| Descripción | 72 |
| Objetivos | 74 |
| Objetivo general | 74 |
| Objetivos específicos | 74 |
| Propuesta | 74 |
| Referencias | 80 |
| APENDICES DE LA INVESTIGACIÓN | 83 |
| Cuestionario aplicado en las entrevistas | 83 |

CAPÍTULO I: PROBLEMA

Planteamiento del Problema de Investigación

Costa Rica se caracteriza por ser un país productor de café, gracias a sus suelos fértiles, llenos de nutrientes y la altura a la que se siembra en algunas regiones, lo que permite brindar una calidad de café excepcional y muy apetecida para el mercado internacional. El ingeniero Umaña (2014) menciona en su guía para el establecimiento de módulos para micro beneficiado de café lo siguiente: “como los sistemas de producción y beneficiado de café han venido mejorando en las fincas con la introducción de nuevas tecnologías para el aumento de la producción, mediante insumos de mejor calidad y mayor variedad”, logrando posicionar el café de Costa Rica entre los más apetecidos a nivel mundial. (p.6)

Continuando con Umaña (2014), él menciona los micro beneficios de las zonas cafetaleras, donde los productores forman una microempresa familiar o asociativa, que producen, benefician su café y tratan directamente con el intermediario, comercializando su propio café en pequeños lotes. Mediante estos modelos, se mejora la competencia en precios y calidad, consiguiendo así un precio más conveniente y la oportunidad de más compradores interesados en la calidad del café.

Umaña (2014) define un micro beneficio como “una pequeña empresa y mediana agroindustria rural, con base organizativa familiar, o asociativa entre pequeños y medianos productores de café, que tienen como propósito generar mayor valor al café que se cultiva en sus fincas”. Lo anterior permite una producción más variada y mejores precios en los mercados internacionales. (p7)

Actualmente, la sociedad y los consumidores de café han creado más conciencia sobre el cuidado del medio ambiente, obligando a las zonas productoras de café a cambiar sus hábitos de manejo de desechos para ser menos nocivos y sacar provecho de los sobrantes de cada producción cafetalera. El incorrecto manejo de estos desechos genera contaminación,

debido a que la industrialización del café en el país produce en promedio, según lo narra Balma (2018) citando a (Barquero y Cortez, 2011), lo indicado a continuación: “entre el periodo de junio y abril, se producen grandes cantidades de residuos orgánicos: 264 000 toneladas de pulpa, 27 000 toneladas de cascarilla y 99 000 toneladas de mucilago” (p.6).

Continuando con Balma, comenta que además ocupa el segundo lugar en el país en la generación de emisiones de gas metano; adicional a dichos efectos, cabe mencionar que la fermentación de la pulpa genera olores que pueden resultar altamente desagradables y ocasionar molestias a las personas que viven cerca de las zonas productoras, y que no pueden ser controlados en su mayoría o requieren de químicos para dejar de ser desagradables (p. 6, párr. 3)

En relación con lo antes mencionado sobre los desechos, Balma, M (2018) indica en su artículo científico “Comparación de las emisiones de gases efecto invernadero para dos tecnologías de tratamiento de residuos de pulpa de café en Costa Rica” que una de las actividades agrícolas prioritarias en el país es el cultivo de café, el cual a lo largo del tiempo se ha asociado a la generación de subproductos, que en muchos casos llegan a convertirse en residuos.” (p. 4, párr. 3)

Como consecuencia, se produce un problema ambiental de grandes proporciones, que se relaciona con la generación de aguas residuales derivadas de la extracción del mucilago y residuos sólidos producto de la acción de despulpar, la cual es utilizada alternativamente para la alimentación de ganado, como combustible en los procesos de secado de café y, en su mayoría, como abono rico en fuentes de potasio, fosforo y micronutrientes.

Por lo tanto, la presente investigación se enfoca en la utilización de la pulpa de café para la elaboración de té, que posteriormente será comercializada como un producto derivado del café, pues actualmente es utilizada en su mayoría como abono sin sacar su máximo provecho y, al mismo tiempo, sin generarle al caficultor un valor agregado con un producto

que tiene a su alcance durante todas sus cosechas y que es rico en nutrientes, antioxidantes y vitaminas, convirtiéndolo así en un producto altamente comercializable.

De este modo, el sector cafetalero que desee capacitarse podrá dar uso a la pulpa de café de manera responsable, abriéndose paso en nuevos mercados dispuestos a probar productos que, si bien ya existen, no tienen aún tanta popularidad como el café y puede representar nuevas oportunidades para el mercado nacional; así mismo, se reduce la contaminación emitida por las grandes cantidades de pulpa que genera la cosecha de café, quitando un peso de encima al caficultor con respecto a qué hacer con al menos una parte de la pulpa sobrante y brindándole un ingreso adicional a su marca o producto con este derivado.

De esta forma, se ofrece la oportunidad a las personas que producen de manera salubre y con condiciones adecuadas de secado y procesamiento de este desecho, la oportunidad de comercializarlo más allá del territorio nacional, ampliando su alcance a mercados potenciales en el consumo de la pulpa para infusiones, bebidas o alimentos, de manera que logre llegar al extranjero y sea aprovechada por los productores capacitados como fuente adicional de ingreso durante sus cosechas.

Establecido lo anterior, se llega a la pregunta que dirige esta investigación, la cual comprende desde un nuevo uso para un material que está siendo desechado y la comercialización de este en un mercado característico por su gran consumo de té. Por lo tanto, ante esto se determina la siguiente interrogante: ¿Cuál es el proceso de logística necesario para la comercialización de la pulpa de café para producir té destinado al mercado japonés en el primer semestre 2021?

Objetivos de la Investigación

Objetivo General

Analizar la logística para el proceso de comercialización de la pulpa de café para producir té destinado al mercado japonés en el primer semestre 2021

Objetivos Específicos

1. Identificar los beneficios del aprovechamiento del desecho del café (pulpa de café) para su uso en un proceso comercial.
2. Esbozar una guía de recomendaciones para la elaboración y exportación de la pulpa de café para té a mercados internacionales.
3. Planear un proceso de comercialización del té de pulpa de café para Japón para el primer semestre 2021.

Justificación de la Investigación

La producción de café en Costa Rica ha sido pilar económico de cientos de familias a lo largo de los años como una de las principales actividades agrícolas que se presentan en el país, brindándole prestigio a nivel mundial, debido a su alta calidad y acidez característica de las zonas altas que lo producen. La presente investigación se centra en la utilización de la pulpa de café para la elaboración de té, además de brindar una oportunidad al sector cafetalero de crear usos distintos para los residuos de café y comercializarlos a nivel internacional.

Con cada nueva cosecha, se generan residuos provenientes del proceso de beneficiado en húmedo del café provenientes del despulpado de la fruta, lo que permite obtener el grano pergamino o “grano oro” que resulta en el producto final para exportación. Estos desechos pueden resultar tediosos para los productores, debido a que, según mencionan (Contreras et al, 2018), “por cada dos toneladas de café se genera alrededor de una tonelada de pulpa”; además, comentan en su artículo científico que la pulpa de café representa aproximadamente el 42% en peso del fruto fresco, resultando en el subproducto más voluminoso del beneficiado húmedo de café. (p.10)

Los desechos de café procesados de la manera correcta pueden ser utilizados para la elaboración de subproductos que ayuden con el manejo de residuos y generen un aporte al caficultor. En la presente investigación se menciona un derivado de los desechos del café, la pulpa, específicamente utilizada de manera seca para la producción de té y que se aprovecha de manera diferente al compostaje, abono o alimento animal, con la intención de brindar un valor agregado y generar un nuevo producto apto para consumo humano.

Bajo el impulso a los productores de café para utilizar la pulpa en la elaboración de una materia extra de producción para sus plantas, se pretende que la disminución de pulpa de café en patios de tratamiento disminuya, así como el implemento de químicos, para evitar la fermentación y malos olores de la pulpa, los cuales terminan introduciéndose en la tierra y contaminando los suelos.

Actualmente, la pulpa de café, en su mayoría, es utilizada como abono orgánico en los cafetales de producción, donde los caficultores utilizan esta alternativa como un medio para tratar este desecho de una manera más natural y a menor costo posible; sin embargo, en el artículo científico presentado por Contreras *et al* (2018) donde se analiza el valor nutricional y químico de la pulpa de café, obtuvieron un resultado que muestra que la pulpa de café resulta en un subproducto ácido que presenta pH con valores por debajo de 5, lo que “puede ocasionar problemas de toxicidad por aluminio en los suelos donde se deposita para ser utilizada como composta, es así como se pone a duda entonces, que tan beneficioso puede resultar el uso como abono.” (p. 11)

Una vez aplicada una nueva alternativa para la pulpa de café, la cual resultaría en infusiones a base de esta, los caficultores interesados se verían beneficiados con la reducción de desechos producidos en sus micro beneficios; además, estarían generando un nuevo producto para su empresa, el cual brinda un aporte económico extra, no sin antes mencionar que deberían adaptar una parte de sus micro beneficios para el tratamiento adecuado y salubre de la pulpa, con el objetivo de que esta sea apta para consumo humano.

El aprovechamiento de estos desechos de café traerá consigo beneficios al sector económico cafetalero, ya que, como menciona Arguedas (2018), el sector cafetalero costarricense debe buscar alternativas, como el “desarrollo de productos derivados del café, para aumentar el valor agregado del grano de oro y asegurar así una ganancia justa para el productor nacional y promover de esta manera el desarrollo económico y social del país” incursionando en un mercado poco desarrollado.” (p. 41)

A nivel estudiantil se pretende que la presente investigación sea de utilidad para proyectos universitarios que estén en la misma rama de subproductos del café y de la comercialización de estos, con la finalidad de que se siga innovando para crear productos nuevos que están actualmente ausentes en el mercado y, como se ha comentado, pueden resultar en ingresos extras para los productores, sumándose a la producción neta de café oro.

A nivel empresarial, la existencia de una alternativa para el uso de la pulpa o de cualquier otro subproducto de café significaría no solo la posibilidad de un ingreso extra, sino que también demostraría que la empresa se encarga de reducir en su mayoría la producción de desechos de cada cosecha de manera natural, sin afectar el medio ambiente, evitando los malos olores y disminuyendo el uso de químicos en la reducción de los olores por fermento, lo cual representa un valor agregado a la imagen de la empresa en cuanto a la responsabilidad social y ambiental que debe cumplir.

Adicional a las mencionadas opciones, se habla sobre la posibilidad de crear nuevos empleos en las fincas productoras, ya que, si se decide practicar la elaboración de subproductos, como por ejemplo la pulpa deshidratada o seca para infusiones, esto representaría un nuevo empleo para otro miembro, quien podrá encargarse de la producción, empaque y manipulación, para luego distribuirla en locales y puntos de venta distintos, esto promovería una economía circular, donde inconscientemente muchos miembros llegan a ser parte de un ganar-ganar con un nuevo producto.

Finalmente, la elaboración y comercialización del subproducto del café como lo es la pulpa para la elaboración de té será enfocada en la presente investigación hacia el mercado japonés, un mercado que es reconocido por su cultura consumidora de té y, por tanto, un lugar meta al cual destinar un subproducto natural y rico en propiedades nutricionales, desde un país reconocido por sus cafés y productos naturales como lo es Costa Rica.

Antecedentes de la Investigación

Antecedentes Históricos

El arte del té en Japón se remota a los años VIII y IX por consecuencia de la introducción de la planta del té por monjes budistas. Este hecho dio origen a un desarrollo espectacular del arte japonés denominado “la ceremonia del té”; la práctica de beber té era en los comienzos casi exclusiva de los monjes de la secta budista Zen, que lo habían adoptado como remedio para la somnolencia durante sus largas horas de meditación.

Es así como la ceremonia del té se desarrolla bajo la influencia de la secta budista Zen y tenía como finalidad el purificar y llenar de calma la propia conciencia mediante la identificación con la naturaleza. Esta ceremonia resulta en una exteriorización del esfuerzo intuitivo del pueblo japonés por el reconocimiento de la verdadera belleza en la sencillez y naturalidad. (García, 1997, p. 196)

De modo similar, en Yemen se acostumbra el consumo de una bebida de nombre *qishr*, la cual resulta de la mezcla de la pulpa del café con azúcar, jengibre y cinamomo. Estas infusiones son elaboradas a partir de la cereza del café, históricamente considerado como un desecho utilizado como fertilizante; también se bebe en Etiopía y en Centroamérica, y se le conoce como el “café de los pobres”. La bebida tiene un aroma fresco, con notas a frutas rojas maduras y acidez suave a moras y pasas, con canela y bergamota. (Estirado, 2016, párr. 2)

Jiménez, H. (2018) menciona en su tesis para diplomado una de las historias más conocidas del descubrimiento del café, donde comenta que existen cientos de historias sobre cómo se extendió por el mundo el cultivo y consumo de café. Empieza en el cuerno de África, en Etiopía, donde el café tuvo origen en la provincia de Kaffa. La historia que ofrece más certeza es que los esclavos a los que se llevaban de lo que hoy en día es Sudán a Yemen y Arabia a través del puerto de Moka, comían la succulenta parte carnosa de la cereza del café,

lo que confirma que el café se cultivaba en Yemen ya en el siglo XV o probablemente mucho antes. (p. 2)

Continuando con Jiménez, comenta que no es posible exagerar la importancia del café en la economía mundial, ya que es uno de los productos primarios más valiosos, “segundo en valor durante muchos años únicamente al petróleo como fuente de divisas para los países en desarrollo”. Su cultivo, procesamiento, comercio, transporte y comercialización proporciona empleo a millones de personas en todo el mundo. Para muchos de los países menos adelantados, las exportaciones de café representan una parte sustancial de sus ingresos en divisas, en algunos casos más del 80%. (Jiménez, 2018, p. 3)

En España se encuentra el libro escrito por Lacasas (2010), bajo el nombre de Biografía del café, el cual cita al escritor californiano Steward Lee en su obra “*The devil’s cup; coffee, the driving force in history*” y afirma que el consumo de café comenzó en la zona etíope de Kefa o Kaffa, donde habitaban hace alrededor de tres mil quinientos años los oromo, nómadas que recolectaban granos de café en las selvas y con ellos hacían un alimento para transportar en sus desplazamientos que se trataba de grasa animal mezclada con frutos de café previamente machacados en un mortero. (p. 10)

Siguiendo con el mismo autor, este menciona que seguramente para dicha preparación no usaban la semilla del café, que es la que precisamente se utiliza en la actualidad, sino la corteza secada previamente al sol. Por otra parte, menciona a los sufís de Etiopía, quienes descubrieron la utilidad del café para poder permanecer en vela y dedicarse a la meditación y la oración noches enteras, sin conocer que era gracias a la cafeína presente en el fruto la que les permitía mantenerse activos por tantas horas.

Antecedentes Internacionales

Se analiza un artículo científico realizado en Colombia realizado por Fernández, Sotto y Vargas (2020) denominado “Impactos ambientales de la producción de café, y el aprovechamiento sustentable de los residuos generados”. En dicho artículo, los integrantes

identifican impactos ambientales derivados de la producción del café y el aprovechamiento sustentable de los residuos generados, específicamente en la vereda la Morena del municipio de la Plata- Huila Colombia. Seguidamente, analizan las prácticas del proceso de producción que se presentan en ducha comunidad cafetera e identifican los métodos de aprovechamiento sustentable de los residuos generados por la pulpa. (p. 93)

Por esta razón, eligieron 37 municipios de café, pequeños propietarios de cultivo, y mencionan además que en el proceso del cultivo e industrialización del café, “solamente se aprovecha el 5% del peso del fruto fresco en la preparación de la bebida, el 95% restante está representado por residuos”, adicionalmente comentan que la pulpa del café se genera durante la etapa del despulpado del fruto y representa en húmedo, alrededor del 43,58% del peso del fruto fresco. (Fernández et al., 2020, p. 95, párr. 4)

Continuando con los autores indicados anteriormente, en su artículo científico se hace mención sobre los impactos ambientales negativos, que son causantes de contaminación a fuentes hídricas, los suelos, la biodiversidad y los ecosistemas, pudiendo resultar en grandes daños al desarrollo de la sociedad. En cuanto a dicha contaminación, se menciona que “uno de los factores más afectados por el proceso del café es el agua, debido a su alto consumo en la despulpada” y donde enfatizan que las comunidades deben desarrollar estrategias que disminuyan esa carga contaminante. (p.95)

Finalmente y debido a todos los análisis sobre cuidados del medio ambiente, causas de contaminación, situaciones como tala y rosa que aplican en los municipios, la cantidad de residuos que implica el fin de la cosecha y las malas prácticas que son aplicadas debido al desconocimiento de los productores de cómo manejar o reducir los residuos, se menciona que “los caficultores no son conscientes de las afectaciones porque creen erróneamente que los recursos son inagotables y desconocen el permanente deterioro que producen los subproductos y las malas prácticas de sus procesos, cultivos y cosechas”, dando como resultado de la investigación que la mayoría de caficultores desconocían cómo manejar adecuadamente los desechos del café. (Fernández et al. 2020, p.95)

En cuanto a la investigación científica realizada por Rodríguez (2013) en Colombia sobre la producción de alcohol a partir de la pulpa de café, esta considera que pulpa es el primer producto que se obtiene en la etapa de beneficio del fruto y representa en base húmeda el 43,58% del peso del fruto fresco, teniendo en cuenta que el promedio de producción de pulpa de café es de 2,25 toneladas por año.

El mismo autor menciona que;

(...) por cada millón de sacos de 60kg de café almendra que Colombia exporta, se generan 162.900 toneladas de pulpa fresca, que si no se utilizan adecuadamente producirían una contaminación en excretas y orina, equivalente a la generada por una población de 868.736 habitantes, durante un año. (p.79)

Por lo tanto, se buscan alternativas atractivas para el uso de este subproducto en específico, tratando así de reducir el impacto ambiental que genera hasta la actualidad.

Rodríguez (2013) busca la producción de alcohol a partir de la pulpa como una alternativa para dar un segundo uso a esta materia, antes de desecharla. Para dicha investigación, usó 150 kilogramos de pulpa de café despulpando el café sin agua. Como resultado, obtuvo que se puede obtener 1 L de etanol a partir de 56 kg de pulpa fresca, generándose 62 L de vinazas, las cuales deben tratarse por digestión anaeróbica, con el fin de disminuir el impacto ambiental que estas ocasionarían sobre los recursos naturales. (p. 91)

En La Tebaida, Colombia, se encuentra un estudio realizado por estudiantes de la Universidad de Gran Colombia, el cual evalúa las extracciones de compuestos bioactivos bajo la implementación de agua como solvente en tiempos entre 4 y 8 minutos a temperaturas de 60° a 90°. Mediante lo anterior, se obtienen infusiones que miden su contenido en polifenoles totales y capacidad antioxidante, encontrando así que las infusiones tienen alto contenido de ambos componentes. (Serna, Torres, Martínez y Hernández, 2018)

Además de que el tiempo y la temperatura tuvieron un efecto significativo en la extracción de ambos, “los resultados encontrados indican que hay potencial para aprovechar la pulpa de café, a través de la extracción de compuestos bioactivos con características funcionales, lo que permite, de esta manera hacer un aprovechamiento más integral de esta materia prima. La mayor actividad antioxidante fue del 92% en la pulpa de café, en otras palabras y comparando dicho resultado con la capacidad antioxidante del té negro y el té verde aseguran que dicho material vegetal presenta un potencial para competir con productos como los antes mencionados” (Serna et al., 2018, p. 40)

Por lo tanto, el estudio presentado por los estudiantes anteriormente mencionados posibilita el uso de la cáscara de café para la obtención de bebidas, por ejemplo, infusiones; puesto que los antioxidantes de origen natural han adquirido gran importancia y valor en el mercado debido a sus características funcionales y los beneficios que estos otorgan a sus consumidores; igualmente, ayuda en los procesos de prevención de diversas enfermedades asociadas a problemas cardiovasculares, cáncer, obesidad y diabetes. El estudio arroja información que resulta útil para la pulpa de café que es desechada.

Por otro lado, en la república de Nicaragua, Estelí, los estudiantes Salguera, Zeledón y Castillo (2016) realizaron estudio de pre factibilidad para la instalación de una empresa productora de té a base de la pulpa de café orgánico para optar por el grado de Ingeniero industrial y, con el objetivo de innovar, surge la idea de instalar una planta procesadora de té a base de pulpa de café, cuyo objetivo principal será contrarrestar la problemática de la contaminación ocasionada por la pulpa de café en la época de cultivo de este, que comprende a veces desde octubre a febrero.

Además de brindar un valor agregado a la pulpa de café que, por lo general, resulta un contaminante derivado del beneficiado húmedo de este, también se pretende ayudar al crecimiento económico al crear empleos directos con la instalación de la planta, mejorando así el nivel de vida de los ciudadanos y, a su vez, satisfacer la demanda de los consumidores de té y amantes del café al mismo tiempo. (Salguera, et al., 2016)

Con respecto a los resultados de la investigación, mediante las encuestas aplicadas y los datos obtenidos se llegó a las siguientes conclusiones: el estudio de mercado les permitió conocer la aceptación del té, la cual fue de un 98%; con respecto a la evaluación del impacto ambiental, se determinó un daño de importancia moderada en los factores suelo, paisaje, salud y transporte, daños que han sido mitigados con la compra de equipos de protección, botiquín de primeros auxilios y la rehabilitación del paisaje con campañas de reforestación, dando como finalidad un resultado positivo y una alternativa extra de reducción de desechos e incremento económico.

No obstante, en Perú se encuentra un artículo científico que habla sobre el estudio preliminar de la composición nutricional del hongo "*pleurotus ostreatus*" cultivado en pulpa de café. Este trabajo de investigación tiene como finalidad obtener un alimento proteico y nutritivo mediante el cultivo de setas a partir de los residuos agrícolas e industriales, siendo la pulpa de café un residuo potencial para este propósito, con el fin de mejorar la salud pública y ambiental, reduciendo así la contaminación que estos residuos sólidos generan. (Nieto, Cuzcano y Reyes, 2019)

Según aseguran, la finalidad de la investigación no es únicamente para mejorar la salud, sino también reducir la contaminación ambiental que estos residuos generan, mediante un tratamiento ecológico y sostenible, que es el cultivo de hongos a partir de estos residuos. Como resultado del estudio preliminar, se encontró que la seta de ostra, cultivada en residuo de pulpa de café, "es un alimento altamente nutritivo y saludable", resultando el residuo de pulpa en un excelente sustrato para el cultivo del hongo. (Nieto et al., 2019)

Antecedentes Nacionales

A nivel nacional, se encuentra la tesis para optar por el grado de licenciatura de Rivera (2019) en la cual se detalla el contexto nacional e internacional de la producción, comercialización y consumo de café, esencialmente en Japón, descubriendo generalidades del país, historia del café, situación de las ventas, precios, tendencias de consumo y de

empaque, canales de distribución, países suplidores, empresas comercializadoras e importadoras y proyecciones de ventas; todo esto relacionado con el café. (p. 15)

En este sentido se determina que las exportaciones de café tostado sin descafeinar ascienden en el 2017 a 10.8 billones USD a nivel mundial y que Japón importa en ese mismo año un total de 96 millones de USD, principalmente de Estados Unidos de América, Reino Unido, Suiza e Italia. En cuanto a consumo mundial de café, este alcanza los 157.8 millones de sacos de 60 kg en el periodo 2016-2017, mientras que el consumo total de Japón es de 7.9 millones de sacos. (p.15)

Continuando con Rivera, menciona que el café sigue siendo una bebida menor en comparación con el té y, aunque su auge ha sido a través del consumo en cafeterías, cada vez es más popular en este país. Sin embargo, las medidas promovidas por la industria son la venta de café instantáneo y máquinas de café. Más adelante menciona en las tendencias de consumo de café en Japón que “la categoría con mayores ventas y que más interés despierta en los compradores japoneses es la de productos tipo premium” causando incluso más interés si el café tiene una producción de bajo impacto ambiental y social en su producción. (pp. 20-24)

Como conclusión de la investigación por la misma autora, se establece la evidencia de que Japón es un mercado atractivo, ya que no produce café y ha experimentado un crecimiento en las ventas minoristas del grano, además de contar con las condiciones socioeconómicas idóneas para estos efectos. De esta forma, queda en evidencia el atractivo del mercado japonés para Costa Rica y, existiendo una realidad de exportación de café, se abren puertas para la posibilidad de una venta de uno de sus derivados.

Cabe considerar, por otra parte, el artículo científico presentado por Arguedas (2013), profesora del Instituto Tecnológico de Costa Rica, el cual habla sobre la definición del proceso de elaboración de una bebida fermentada a partir de pulpa de café y menciona que

“como toda actividad agroindustrial, la cafetalera genera altos volúmenes de desechos, entre los que cabe citar la pulpa o broza, el mucílago, el pergamino o cascarilla y las aguas mieles”.(p.41)

Continuando con la misma autora y debido a cifras que menciona, resalta que:

(...) el beneficiado de café genera una cantidad de residuos que supera en un 60% el peso del grano. En promedio, se estima que anualmente se producen 400 000 toneladas de pulpa o broza de café, un residuo que por su naturaleza perecedera presenta problemas de manejo y contaminación ambiental.

Se indica que dichas materias en el pasado solían ser lanzadas a los ríos provocando más contaminaciones ambientales, pero que esta práctica ahora es prohibida por la legislación.

El presente proyecto se logra por una colaboración entre el Instituto Nacional de Fomento Cooperativo (INFOCOOP) y el Instituto Tecnológico de Costa Rica (ITCR), con el propósito de plantear un proyecto conjunto que permitiera darle a la producción cafetalera un valor agregado; al respecto, se indica que:

el reto fue asumido por las escuelas de Química y de Ingeniería Agropecuaria Administrativa, siendo esta última la que ejecutó la totalidad del proyecto. Resultando como conclusión, la creación no solo de una bebida fermentada a partir de broza, sino que se desarrollaron confites, un jarabe y barras energéticas. (p.41)

En Coopetarrazú, una de las principales cooperativas de la zona de Tarrazú, se cuenta con una marca de pulpa de café para elaborar té, bajo el nombre de “Fénix pulpa” donde describen la cáscara de café como un alimento exquisito, rico en antioxidantes y azúcares naturales, con un bajo contenido de cafeína, preparado bajo rigurosas pruebas de laboratorio con seleccionadas cáscaras de café premium cultivado a más de 1500m.s.n.m.; comentan además que la cascara de café brinda un significativo aporte a la búsqueda de soluciones para proteger el medio ambiente. (CoopeTarrazú, 2020)

La pulpa históricamente había desempeñado un pobre papel por su escasa utilidad como fertilizante y como un inconveniente ambiental por la generación de mieles que afectan la pureza de las aguas, pero emerge ahora como un subproducto beneficioso que llega a significar innovación para diversas empresas, una solución a tanta contaminación y un nuevo ingreso para productores y comerciantes.

Continuando con estudios de CoopeTarrazú, desde el 2011 tienen un departamento de investigación y desarrollo con el afán de buscar alternativas prácticas en temas como subproductos, agricultura sostenible, eficiencia y nuevas alternativas energéticas. Es en el año 2014 que crean un departamento denominado el Centro para el Desarrollo de Alternativas Orgánicas (CeDAO) para el desarrollo de insumos con biotecnología que contribuyan a una agricultura sostenible.

En un artículo de la Universidad de Costa Rica escrito por Mayorga (2019), se comenta que destacaría la venta de harina de pulpa de café desarrollada por CoopeTarrazú, rica en proteína y antioxidantes, una joya para el creciente mercado de bienestar y súper alimentos. El desarrollo del producto nace de un acompañamiento que realizó el centro de Investigación en Tecnología de Alimentos de la Universidad de Costa Rica. “Aquí se produce pulpa de café secada al sol para crear una infusión de cáscara. “Fénix” es una bebida carbonatada con pulpa de café tostado y café verde. También se produce pulpa deshidratada y molida para alimento de ganado lechero”.

Proyecciones de la Investigación

A continuación, se presentan las proyecciones para cada uno de los objetivos específicos de este trabajo.

El primer objetivo de la investigación pretende identificar los beneficios del aprovechamiento de los desechos del café, específicamente la pulpa, para su uso en un proceso comercial; además, se plantea investigar el uso que se le da comúnmente a la pulpa generada en el proceso de beneficiado en húmedo de café, para obtener información sobre cómo se puede reutilizar este desecho.

Por otra parte, la presente investigación desea esbozar una guía con recomendaciones de producción para la elaboración y exportación de pulpa de café para té a mercados internacionales, esto mediante la recomendación de los procesos requeridos para la producción de la pulpa apta para té y todos los requisitos y obligaciones que se deben llevar a cabo para una exportación al mercado japonés, a través de un listado de acciones que puedan seguir los caficultores interesados, con la intención de una producción limpia y segura

Por último, el tercer objetivo se orienta a planear un plan de exportación para la pulpa de café con la finalidad de hacer té al mercado japonés para el primer semestre 2021, mediante la identificación de puntos clave para un proceso de iniciación en el área de exportaciones, según referencias de entes especializadas en el área de comercialización de productos, y se pretende brindar información existente sobre notas técnicas, código arancelario y requisitos del mercado japonés.

CAPITULO II: MARCO TEÓRICO

Consumo y Comercialización del Café a Nivel Mundial

Las historias sobre cómo inicia la cultura de consumo de café en el mundo pueden ser muy variadas, la que narra Fernando Serpa Flores en su libro Historia del Café muestra diferentes relatos, uno de ellas habla sobre cómo el hombre descubrió las cualidades del café cuando un humilde pastor de cabras, una noche mientras apacentaba su rebaño en un lugar que presentaba muchas plantas de café silvestre a su alrededor, logró observar que los animales de los que cuidaba se mostraban nerviosos, ariscos e inquietos, dándose cuenta de que habían ingerido las frutas y hojas de dicha planta.

Una vez descubiertas las propiedades energizantes del café, su cultivo empieza a expandirse en territorios asiáticos y se trasladaban las semillas tostadas a lo largo de los continentes, hasta llegar a Europa, donde el consumo de café se volvió una costumbre e incluso tenían algunos establecimientos similares a lo que hoy en día se conoce como cafeterías. Fernando Serpa comenta que la demanda europea era tanta que las producciones africanas no eran suficientes, por lo que empezó una distribución a nivel mundial de las semillas, resultando el clima tropical de América un medio óptimo para su crecimiento. (p. 1605)

Consumo y Comercialización del Café en Costa Rica

Según el Instituto del Café de Costa Rica (ICAFE) es 1720 la fecha probable de la introducción del café a América, cuando se produjo la llegada de las primeras semillas de la especie *Coffea Arábica*, variedad *Typica*, que llegaron a la isla Martinica, Antillas y que luego fueron sembradas en la provincia de Costa Rica a finales del siglo XVIII. Para el año 1808, la historia de los costarricenses cambió bajo el mandato del gobernador Tomás de Acosta, quien empezó a incentivar el cultivo de café.

Pese a que en muchas ocasiones la historia de cómo inicia el cultivo de café en los suelos costarricenses puede cambiar, en datos como fechas o nombres de los principales

responsables el ICAFE, como ente responsable y regulador de la producción de café a nivel nacional, brinda información que puede resultar asertiva en el ámbito de investigación sobre la historia a nivel nacional del comienzo de la producción de este fruto, que llegaría a significar el desarrollo económico de la mayoría de familias costarricenses de la época.

Continuando con investigaciones realizadas por la antes mencionada institución, se relata un dato histórico que menciona a Costa Rica como el primer país centroamericano que estableció la floreciente industria del café e identifican al Padre Félix Velarde como el primer sembrador de café, creando el primer cafetal de toda Costa Rica, 100 metros norte de la Catedral Metropolitana, en la actual provincia de San José.

Entre las características que resaltan las ventajas de cultivo costarricense se encuentran los suelos de origen volcánico, los cuales resultan sumamente fértiles para la producción agrícola, la temporada de lluvia y verano que presenta el país, y sus temperaturas uniformes y favorables a lo largo del año; todos estos son beneficios para el desarrollo adecuado de la planta y significan ventajas para la producción cafetalera a nivel nacional, tanto en calidad como cantidad.

Comercialización del Café en Costa Rica

Es para el año 1821, luego de la independencia costarricense, que los gobiernos municipales empiezan a incentivar el cultivo de café con políticas de entrega de plantas y concesión de tierras a quienes se interesaran en la siembra y producción de café; conforme empezaron a crecer las primeras plantas de café, el interés de los costarricenses incrementó y para el año 1821, el país contaba con 17 mil cafetos en producción, resultado del alto incentivo gubernamental a la producción cafetalera.

Resulta curioso observar que, gracias al incentivo de los gobiernos, Costa Rica logró tener tantos cafetales en producción para ser tan solo sus inicios en el ámbito de este producto, convirtiéndose incluso en el primer país centroamericano en iniciar con la producción de esta planta, de forma que incentivó indirectamente a los países cercanos a animarse a la producción de café y, como se puede observar hoy en día, existe un gran margen de diferencia

respecto a la cantidad de café sembrado en zonas céntricas, pues la mayoría de producción se encuentra retirada de la ciudad, en las zonas rurales del país.

Algunas décadas después de la introducción del café y su consolidación como un producto para la exportación, las autoridades de Costa Rica toman una serie de medidas para continuar impulsando la industria cafetalera; para el año 1821, la municipalidad de san José empieza a distribuir plantas de café de manera gratuita entre los vecinos de la ciudad y para el año 1825, eximen al café del “pago del diezmo”, recordando que para esas épocas regía en su mayoría la iglesia católica, y para el año 1831, se decretó que cualquiera que cultivara café en tierras baldías por 5 años, podría reclamarla como suya. (ICAFE, 2015)

Primera Exportación de Café de Costa Rica

La primera exportación de café de Costa Rica, según menciona el ICAFE, fue en el año 1832 por George Stiepel, comerciante de Inglaterra, quien hizo su primera venta por medio de Chile: “La exportación del café se desarrolló desde 1832 cuando el señor George Stiepel, que comerciaba con Inglaterra, hizo su primera venta por medio de Chile.” (Instituto del Café de Costa Rica [ICAFE], 2015)(prr.9)

En el libro “Costa Rica antes del café: Sociedad y economía en vísperas del boom exportador”, Lowell Gudmundson (1990) menciona cómo es que, a finales de la década de 1830, las exportaciones de café empiezan a alcanzar niveles importantes dentro del contexto local, llegando a superar pocos años después el valor de todas las demás exportaciones que se realizaba a nivel país juntas, tal como se puede observar a continuación:

De veintitrés mil kilogramos exportados a Chile en 1832, las exportaciones de café llegaron a más de un millón en la década de 1840; cuatro millones en la de 1850; once millones por el año 1870 y, más de veinte millones de kilogramos, al finalizar el siglo.” (p. 4, párr.1)

Se observa que el incremento de las exportaciones de café fue en aumento altamente positivo con el paso de los años, resultando en un crecimiento económico beneficioso para las familias costarricenses productoras de café, las cuales para dichos años y en su mayoría se dedicaban específicamente a la siembra y cosecha. Fue Gran Bretaña quien recibía en su mayoría la producción de café costarricense y los ingleses y europeos los que financiaban en su mayoría la expansión cafetalera.

Continuando con el autor antes mencionado, este comenta que el monocultivo dependiente, basado en las exportaciones de café e importaciones de manufactura británica, no tardó en consolidarse. Y redacta específicamente que: “El café, regularmente, representó entre 75% y 95% del valor de todas las exportaciones, antes del surgimiento del cultivo bananero en las últimas dos décadas del siglo pasado”, fue así como ningún otro país centroamericano igualó dicha dependencia en las exportaciones cafetaleras. (p.212)

Desechos Producidos Durante el Procesamiento del Café

Los meses de cosecha a nivel centroamericano van desde noviembre hasta finalizar, en su mayoría, en fechas cercanas a marzo, mes en el cual la cosecha ya va llegando a su fin; durante este período, tanto cooperativas de café como micro beneficios procesan diariamente el café recolectado, surgiendo de este acto los primeros despojos de café de la cosecha, según el proceso que se le aplique al café, el cual, en su mayoría, resulta en la vía húmeda en las grandes cooperativas.

Para entender cómo está compuesto un grano de café y, por ende, observar cuáles desechos produce, en el libro “Pulpa de café, composición tecnología y utilización”, se comenta la composición de los granos de café, la cual es descrita como “el grano de café propiamente dicho o endospermo, la cascara o endocarpio, una capa mucilaginosa o mesocarpio, y la pulpa o esocarpio.” Esto deja en claro que de un único grano de café surge una cantidad aproximada de 3 desechos, sin contar el grano se utiliza para comercializar. (Ricardo Bressani,1978, (p. 9)

Como resultado de los subproductos que complementan un grano de café, el mismo autor menciona, tras un estudio realizado, que de 1000 g de frutos de café se obtienen 432 g de pulpa de café por medio del despulpado de la semilla, monto que representa 28,7% en peso del fruto en base seca; menciona, además, que la pérdida de peso expresada en base seca es de 4,9%, lo cual representa el mucilago y los azúcares libres. (p. 13, párr.1)

Es así como estudios sobre subproductos de café logran mostrar las cantidades de desechos que surgen de una semilla o planta que resultaban desconocidos con anterioridad, abriendo paso a oportunidades de desarrollo de productos con base en estos denominados desechos que permitan sacar provecho de estos residuos con el fin de que resulte útil a nivel de producción de cada cooperativa cafetalera o de cada micro beneficiador, tanto a nivel de producción empresarial como de ingreso económico, si se logra implementar de manera adecuada.

La Pulpa del Café

En el libro “La pulpa de café, composición tecnología y utilización” (1978), se enfatiza en el análisis de la pulpa de café, tanto químicamente como su aprovechamiento, es así como analizan la pulpa de café, que resulta en el primer producto que se obtiene una vez procesado el café, representando en base seca un 29% del peso del fruto entero. Una vez deshidratada, la pulpa de café contiene “10% de proteína cruda, 21% fibra cruda, 8% cenizas, 4% extracto libre de nitrógeno.” (p.20, párr. 1)

Es debido a su composición química que se puede decir que es un producto utilizable en un segundo plano y que contiene nutrientes aptos tanto para consumo humano como animal, con la combinación de proteína y fibra, ambos elementos codiciados en la alimentación; la pulpa de café, tratada adecuadamente y en su maduración adecuada, puede resultar en un producto útil para elaboración de alimentos que aportarían nutrientes de fácil consumo.

Subproductos a Base de Pulpa de Café

Ante la incertidumbre sobre qué hacer con los desechos generados año tras año en las producciones de café, distintos países, caficultores, cooperativas y beneficiadores se han tomado la oportunidad de crear productos con base en los 3 diferentes desechos generados durante el beneficiado de café; sin embargo, para efectos de la investigación, se mencionan algunos de los subproductos elaborados específicamente a base de pulpa de café.

Entre los estudios encontrados acerca de este material, los principales son: la lombricultura en pulpa de café, la alimentación bovina con pulpa de café e incluso alimentación de cerdos, como complemento a su alimento normal, la elaboración de bebidas alcohólicas por medio de la fermentación controlada de la pulpa, entre otros. CoopeTarrazú, en Costa Rica, trabaja la elaboración de harina de pulpa de café y bebidas energéticas, aprovechando la cafeína encontrada en la pulpa, y, por último, el uso de la pulpa seca, para la elaboración de infusiones o té.

Daño Ambiental Ocasionado por Residuos del Café

En el ensayo elaborado por Carlos Granados, llamado “El impacto ambiental del café en la historia costarricense”, se mencionan diferentes tipos de daño ambiental o contaminación generada a la hora de producir o procesar café, haciendo enfoque en cómo el beneficiado húmedo del café, una vez cosechado, es el principal responsable del excesivo volumen de materia orgánica en las aguas de los ríos, esto únicamente durante el beneficiado húmedo del café en las épocas de procesamiento, actividad que se requiere para obtener el grano. (2011, p19)

El beneficiado húmedo de café es una de las técnicas más comunes en la época de cosecha; sin embargo, no es la única existente, pues el café se puede beneficiar además de manera natural, este es un proceso en el cual el café es recolectado y no procesado ni despulpado por medio de agua; en cambio, se seca de manera natural al sol o en secadoras de aire industriales, esta segunda alternativa reduce el consumo de agua y evita que la pulpa sea desechada en caudales; sin embargo, es más comúnmente usada en pequeñas empresas y no en las grandes procesadoras de café.

El Té de Pulpa de Café

Se ha podido observar que la pulpa de café puede ser utilizada para diferentes productos destinados al consumo humano, animal y como fertilizante para las tierras, incluso en la elaboración de alcohol se encuentra el valor nutricional que se puede encontrar en la pulpa recolectada de los granos de café maduros, que van desde proteínas, carbohidratos, potasio, fibra y otros componentes aptos para consumo, conteniendo además cafeína entre sus componentes.

En el libro “La pulpa del café, 1978”, mediante el análisis químico realizado a la pulpa de café, se menciona que “el contenido celular de 63% sugiere que este material contiene niveles relativamente altos de nutrientes”, es así como surge la oportunidad de utilizar este comúnmente llamado desecho para la elaboración de un producto apto para consumo y venta, que complemente los ingresos obtenidos durante las cosechas por parte de aquellos productores que deciden emplear un método diferente de procesamiento.(p.22)

Con base en lo anterior, surge el cuestionamiento sobre por qué si existen tantos productos a base de este insumo, en casi ningún artículo se habla sobre su uso para infusiones o té, si resulta en un fruto deshidratado o fruto rojo con nutrientes codiciados en la alimentación humana, con antioxidantes y, además, cafeína, como una alternativa para los amantes del té, que no gustan del café o para aquellos que gustan de una menor cantidad de cafeína en su día a día, y, ante la oportunidad, dirigirlo a una cultura reconocida mundialmente por su constante consumo de infusiones o té.

Investigación de Mercados Exteriores

La *American Marketing Association* (por su nombre en inglés) define la investigación de mercados como “la identificación, recopilación, análisis, difusión y uso sistemático y objetivo de la información con el propósito de mejorar la toma de decisiones relacionadas con la identificación y solución de problemas y oportunidades de marketing”, concepto que será utilizado en la investigación del mercado japonés y sus tendencias en consumo de té.

Se elige el mercado japonés como principal opción para investigar el mercado, por su alto consumo de té a nivel país, su cultura consumidora de esta bebida permite la opción de ofrecer a los consumidores un producto que puede ser utilizado en la realización de infusiones o té, con propiedades beneficiosas para la salud de los consumidores, quienes, además, buscan productos saludables para su día a día.

Tendencias de Consumo en Japón

Si bien es conocido que los japoneses son en su mayoría estrictos con su alimentación, las tendencias actuales de consumo lo dejan aún más claro, ya que existen características principales en cuanto al mercado japonés; entre ellas, que los consumidores tienen preferencias de consumo en alimentos frescos, de buen aspecto y cuidadosamente empacados, concediendo una gran importancia a la inocuidad de los alimentos.

Además, existe una tendencia activa que guía a los consumidores a la obtención de productos orgánicos, pues han desarrollado una conciencia sobre los efectos adversos que pueden presentar sobre la salud el uso excesivo de productos químicos, pesticidas y gran mayoría de productos utilizados en el control de plagas y mantenimiento no orgánico de los productos de agricultura.

Este dato es de vital importancia para el ingreso al mercado japonés, debido a que el desarrollo de la pulpa debe ser llevado a cabo de manera atractiva para entrar al mercado japonés y puede resultar en una ventaja, debido a que las condiciones de producción de la pulpa para la elaboración de té implican la utilización de cafés, preferiblemente orgánicos o producidos y procesados bajo cuidados estrictos respecto al uso de pesticidas y agroquímicos, pues se trata de un producto destinado para el consumo humano.

Consumo de té en Japón

El consumo del té en Japón es una disciplina espiritual como enseña la doctrina Zen y no una forma de entretenimiento social, como comúnmente se cree, además de que representa una ceremonia casi espiritual que, con el paso de los años, se ha convertido casi en una tradición y cultura; sin embargo, es una costumbre que se sigue tomando en cuenta a la hora de la elaboración del té, bebida que se veía en un inicio más como medicina que como ritual. (Mercedes T. y Felipe Chao, 2017)

Antonella Grandinetti, en su página “Infusionismo” donde habla del origen del té, comenta que, según datos del Comité Internacional del Té, Japón realiza un consumo anual de 119 000 toneladas (esto hablando específicamente de la planta del té como tal), número que resulta altamente elevado y que indica una oportunidad para el ingreso al mercado japonés con un producto que puede ser utilizado en su mayoría para la elaboración de esta bebida tan cotizada en el mercado.

Debido a estas tradiciones y culturas, se llega a reconocer a ciertos países y culturas por sus hábitos y, pese a que el paso de los años ha modificado estas costumbres y rituales a acciones más comunes, sigue existiendo un respeto y continuidad a la historia; sin embargo, con el paso de los años se ha modificado el consumo de té, pasando de la utilización de la planta del té solamente a un consumo más abierto que ofrece la posibilidad de probar diferentes tipos de productos naturales para la elaboración de las infusiones.

Relación Comercial con el Mercado Japonés

Para el año 1965, Costa Rica y Japón firmaron un acuerdo comercial entre el Gobierno de la República de Costa Rica y el Gobierno de Japón, donde se prometían incrementar el volumen comercial entre los dos países y mantenerlo al más elevado nivel posible, este documento consta de 10 artículos que prometen relaciones comerciales justas y respeto a sus ciudadanos, con una validez de un año y renovándose cada año.

Sin embargo, resulta casi imposible encontrar artículos que se refieran a la relación comercial actual con el país antes mencionado e incluso no se cuenta con un tratado de libre comercio que favorezca a ambas partes a niveles arancelarios o comerciales, como sí existe con otros países asiáticos; de igual manera, se mantiene una relación diplomática entre ambos países, con la oportunidad de, en un futuro cercano, establecer relaciones comerciales bajo un tratado.

Cabe mencionar, que el hecho de que no se cuenta con un tratado de libre comercio no significa que las relaciones comerciales con Japón sean nulas, por el contrario, entre los productos que más se exportan a nivel nacional se encuentra el café en un 5%, pues bien, se sabe que los mercados asiáticos con altos consumidores de café, esta estadística puede ser alentadora ante la oportunidad de un subproducto del café, como lo sería la pulpa para la elaboración de té.

Logística de Exportación a Japón

Requisitos de Exportación

Para iniciar con la exportación hacia el mercado japonés, primero la empresa debe estar inscrita como exportador ante la Promotora de Comercio Exterior, Procomer, lo cual se lleva a cabo mediante una solicitud de acceso a una plataforma denominada VUCE 2.0, en la cual se puede acceder al Registro Único de Exportador (RUE) y contar con un sistema de facturación comercial para el reporte de facturas de exportación ante Hacienda.

Posteriormente y una vez inscrito como exportador, debe contar con documentos que surgen en el trayecto de exportación y que son indispensables para una logística eficaz; a continuación, una lista brindada por Procomer sobre estos requisitos:

1. Lista de empaque
2. Manifiesto de carga
3. Conocimiento de embarque
4. Declaración única aduanera (DUA) de exportación

5. Certificado de origen, en caso de contar con un TLC
6. Permiso de exportación o notas técnicas
7. Seguro de carga (según Incoterm)

Los Incoterm son un conjunto de reglas internacionales creadas por la Cámara de Comercio Internacional (CCI), encargados de “definir y repartir las obligaciones, gastos, riesgos del transporte internacional y del seguro entre comprador y vendedor con la finalidad de reducir la incertidumbre en transacciones comerciales.” Mediante los Incoterms, comprador y vendedor pueden establecer el punto exacto de transferencia del riesgo de daño y además la responsabilidad de entrega de la mercancía entre vendedor y comprador. (p. 4)

Clasificación Arancelaria

La clasificación arancelaria, según menciona la Promotora de Comercio Exterior de Costa Rica (Procomer), es un código numérico estándar a nivel nacional asignado a cada mercancía que se quiera exportar; su importancia radica en que dicho código permite homologar el lenguaje internacional en cuanto a conocimiento de los productos y con ello, su medición en requisitos, procedimientos y regulaciones para proceder a ser exportado e importado, dichos aranceles también pueden dictar algunos beneficios si existen tratados de libre comercio.

Una vez encontrada la partida arancelaria correspondiente al producto a exportar, se pueden observar en el desglose los artículos que entran en la sección, requisitos que debe cumplir la mercancía para ingresar al país destino, impuestos, documentos obligatorios, acuerdos, impuestos específicos y notas técnicas a cumplir. Para la pulpa de café, se recomienda la partida arancelaria 090190000010 – cáscara y cascarilla de café, la cual abarca café, incluso tostado o descafeinado, cáscara y cascarilla de café.

Notas Técnicas

Procomer define notas técnicas como “permisos que deben tramitarse en determinadas dependencias del estado, regulaciones no arancelarias o permisos que controlan la exportación e importación de mercancías en Costa Rica”; entre los requisitos arancelarios que pueden estar presentes se encuentran instituciones como: Ministerio de Salud, Ministerio de Agricultura y Ganadería, Ministerio de Seguridad Pública y Ministerio de Ambiente y Energía, todo dependiendo de la mercancía que será exportada. (p. 11)

Para la exportación de pulpa de café, según el sistema TICA, se solicita únicamente para el ámbito de exportación, el cumplimiento de la nota técnica 265, establecida por el Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) y corresponde al certificado fitosanitario. Lo que establece la nota técnica explícitamente es: “Control de cumplimiento de Requisitos impuestos por el Servicio Fitosanitario del Estado: Las plantas vegetales y otros artículos reglamentarios, descritos en este arancel, requieren por Ley N°7664-MAG de este control”.

CAPÍTULO III: MARCO METODOLÓGICO

Enfoque de la Investigación

El enfoque del estudio es del tipo cualitativo, puesto que es el que mejor se adapta a las características y necesidades de la investigación. Según mencionan (Hernández, Fernández, & Baptista, 2014), los estudios cualitativos permiten el desarrollo de preguntas e hipótesis antes, durante o después de la recolección de análisis de los datos, con la intención de principalmente descubrir cuales son las preguntas de investigación más importantes y por consiguiente perfeccionarlas y responderlas. (p. 7)

Al describirse la investigación como de carácter cualitativo, se plantea el uso de herramientas como entrevistas a expertos en el área caficultora, machotes de observación para el proceso de manejo de pulpa y encuestas a los caficultores, con la finalidad de analizar, comprender y comparar los puntos desarrollados durante la realización del marco teórico. Por medio de las entrevistas, se pretende obtener “perspectivas y puntos de vista de los participantes” (Hernández, Fernández, & Baptista, 2014) bajo la modalidad de preguntas abiertas que permitan obtener experiencias diferentes de cada entrevistado y llegar a una conclusión general. (p. 8)

El enfoque cualitativo puede concebirse como un conjunto de prácticas interpretativas que hacen al mundo “visible”, lo transforman y convierten en una serie de representaciones en forma de observaciones, anotaciones, grabaciones y documentos. Es naturalista (porque estudia los fenómenos y seres vivos en sus contextos o ambientes naturales y en su cotidianidad) e interpretativo (pues intenta encontrar sentido a los fenómenos en función de los significados que las personas les otorguen). (Fernández et al., 2014, p. 9)

El presente trabajo será diseñado bajo el planteamiento metodológico de un enfoque exploratorio, ya que pretende identificar la producción y comercialización de la pulpa de café para la elaboración de té en un mercado japonés; se establece que es del tipo cualitativo exploratorio debido a que el tema relacionado al aprovechamiento de la pulpa específicamente en el área del té es muy poco común o incluso inexistente en la vida de

muchas personas, desconociendo por completo su utilidad, beneficios y elaboración, por lo que se plantea una investigación que sirva de guía y explique a las personas interesadas como pueden elaborar y comercializar dicho producto a lo largo del desarrollo del marco teórico.

Método de la Investigación

Según Hernández et al. (2014), el método o diseño “se refiere al plan o estrategia concebida para obtener la información que se desea con el fin de responder al planteamiento del problema” (p. 128). La presente investigación está enfocada en un diseño fenomenológico, el cual, según describen Fernández et al. (2014), se obtienen perspectivas de los participantes. Sin embargo, en lugar de generar un modelo a partir de ellas, se explora, describe y comprende lo que los individuos tienen en común de acuerdo con sus experiencias con un determinado fenómeno. (p. 493)

Continuando con la explicación de Fernández et al. (2014), los autores mencionan que lo primero es identificar el fenómeno y luego recopilar datos de las personas que lo han experimentado, para finalmente desarrollar una descripción compartida de la esencia de la experiencia para los participantes. Dicho esto, se pretende hacer entrevistas a caficultores, sobre problemas con la broza de café y sus desechos, para comparar situaciones de diferentes personas ante un tema en común. (p. 493)

Adicional a esto, en la presente investigación se procede a la obtención de una muestra de pulpa de café para la elaboración de té, la cual será brindada por una empresa especializada y adaptada para la producción de pulpa, quienes cuentan con una planta capacitada para el correcto secado de la pulpa y tratamiento de limpieza para que sea apta para consumo humano.

Mediante la elaboración de estos procesos, se pretende desarrollar información que complemente el estudio de la pulpa de café, para analizar su viabilidad como producto exportable al mercado japonés, saber cuánta información tiene el productor acerca de cómo

hacer subproducto derivado del café y observar el manejo que hacen de este desecho en diferentes micro beneficios de café.

Fuentes de información

Para la obtención de resultados, análisis de datos, investigaciones previas y desarrollo completo del marco teórico de la presente investigación, se necesita hacer uso de herramientas que faciliten datos para lograr el desarrollo del trabajo y llegar a la conclusión esperada; principalmente se hará uso de investigaciones bibliográficas, con antecedentes que pertenezcan al mismo ámbito o derivadas de este, analizando detalladamente las similitudes y guías que puedan ser de utilidad. Adicionalmente, se aplicarán entrevistas a expertos en el área del café, para la obtención de información que será utilizada en la investigación.

Fuentes Primarias

Para efectos del desarrollo del presente trabajo, se utilizan fuentes primarias, las cuales, según describen Fernández et al. (2014), proporcionan documentos de primera mano, pues incluyen los resultados de los estudios correspondientes. Ejemplos de fuentes primarias son: “libros, antologías, artículos de publicaciones periódicas, monografías, tesis y disertaciones, documentos oficiales, reportes de asociaciones, trabajos presentados en conferencias o seminarios, artículos periodísticos, testimonio de expertos, documentales, videocintas de diferentes formatos, foros y páginas en internet, etcétera” (p. 61)

Como fuentes primarias se utilizarán libros sobre historia del café, artículos científicos que mencionan la utilización de subproductos del café, tesis de estudiantes relacionadas al comercio de café y té, el manual de exportación para la elaboración el plan de comercialización y La Ley General de Aduanas y su reglamento, además de toda investigación que sea relacionada al tema por desarrollar.

Fuentes Secundarias

Se eligen fuentes secundarias la información brindada por el Instituto Nacional del Café para el área de la historia, la información obtenida de búsquedas en páginas de instituciones como Cadexco, Procomer y el Ministerio de Agricultura y Ganadería, además de la recolección de información que pueden brindar los dueños de micro beneficios de café que hacen todo el proceso de café en sus fincas y que tienen experiencia en la exportación de café pergamino.

Muestra

Esta investigación procede a la selección de una población basada en el contexto de negocio y conocimiento que está siendo estudiado, los involucrados son personas que tienen una relación directa con el sector caficultor y exportador y que desempeñan sus actividades diarias entorno a la agricultura cafetalera; además, se incluyen dueños de micro beneficios de la zona que procesen su café de forma artesanal o propia, quienes tienen la experiencia necesaria para conocer sobre los desechos del café, su comercialización y tratamiento de residuos.

La muestra está integrada por un subgrupo de la población de interés sobre el cual se recolectarán datos y que tiene que definirse y delimitarse de antemano con precisión, además de que debe ser representativo de la población. (Fernández et al., 2014, p173)

Tabla 1: Lista de entrevistados

| N° Entrevistado | Micro beneficio/ cargo | Motivo |
|------------------------|-------------------------------|--|
| Entrevistado 1 | Productor independiente | Productor y exportador de café |
| Entrevistado 2 | Ceca S.A. | Empresa exportadora y productora de café |
| Entrevistado 3 | Café Tres Naranjos | Empresa procesadora de café y exportadores |

| | | |
|-----------------|--|---|
| Entrevistado 4 | Productor y exportador | Productores de café y expertos en micro lotes |
| Entrevistado 5 | Micro beneficio café Rivence del Chirripó | Productores y exportadores de café |
| Entrevistado 6 | Ex gerente de empresa exportadora y actual trabajador de empresa exportadora de café | Experiencia en temas de café y exportaciones, <i>coffee exports</i> |
| Entrevistado 7 | Micro beneficio Cerro Paraguas | Experiencia en exportación de café y productores interesados en el tema |
| Entrevistado 8 | Micro beneficio La Chumeca | Productores de café, exportadores y experiencia utilizando pulpa como subproducto |
| Entrevistado 9 | Campeón de catación café 2019 | Productor y exportador de café, con mucha experiencia en mercados internacionales |
| Entrevistado 10 | Café Navarro | Encargado de exportaciones y dueño de finca cafetalera |
| Entrevistado 11 | Café Directo | Productora, exportadora y comercializadora de café. |

Nota: Elaboración propia con datos obtenidos de la presente investigación. (2021)

Unidad de Análisis

Pulpa de Café

La pulpa del café representa alrededor del 44% del peso fresco del fruto, siendo el principal subproducto del beneficio. Además, su composición fisicoquímica contiene cenizas, grasas, fibra, proteínas, nitrógeno, fósforo, potasio, elementos menores; mejor dicho, es una muy buena fuente de materia orgánica con múltiples usos. (Yamuro, 2016). Este 44% representa únicamente el desecho de pulpa, sin incluir los demás desechos producidos durante el proceso de beneficiado del café. Claramente es una cantidad que, se es unida al pergamino, mucilago y miel, superan en porcentaje al grano de café. (pp.3)

Es gracias a estos datos que se decide desarrollar un estudio sobre la transformación de dicha pulpa para convertirla en un producto utilizable y consumible, que pueda llegar al mercado y ser adquirido como si de una bolsa de café se tratara, con gran oportunidad en el sector productor de café, donde tienen que lidiar con este porcentaje tan alto de sobrantes durante la recolección y proceso de transformación del café.

Beneficios Presentes en la Utilización de la Pulpa de Café

Al otorgar una segunda oportunidad a la pulpa de café, se verán reducidos efectos contaminantes para el medio ambiente, contaminación hídrica, de los suelos e incluso aromática; además de las ventajas ambientales, surge la oportunidad de generar ingresos de origen económico para los caficultores interesados en esta práctica. La pulpa no solo puede ser utilizada para la producción de té como lo propone la presente investigación, sino que sus usos son de carácter múltiple, como se ha ido investigando. Abono orgánico, compostaje, lombricultivo, bebidas alcohólicas y muchos tipos de derivados son parte de los empleos que se le puede dar.

La pulpa, de no ser tratada de manera adecuada junto con los demás desechos producidos del café, genera situaciones que afectan el medio ambiente, los suelos y los ríos. La mayoría de las zonas productoras desechan esta pulpa, la acumulan en pilas gigantescas

que generan fermentaciones con olores desagradables o son tratados con químicos, que terminan incorporándose a los suelos y afectando su fertilidad.

Características por Observar en la Pulpa

Durante el proceso de secado de la pulpa para llegar al estado correcto de secado, se pretende observar factores que pueden influir en el producto final, como lo son el secado que debe llevar la pulpa para poder ser utilizada en la acción de té, la humedad con la que debe quedar para que su utilización sea factible y poder obtener las propiedades, aromas y sabores deseados, acciones que eviten el fermento de la pulpa. Además, la variedad de café que se debe o recomienda utilizar según las características de la planta, puede ser determinante en ámbitos de sabor o calidad y procesos que determinen el correcto manejo de la pulpa para ser un producto apto para consumo humano.

Comercialización de la Pulpa

Durante la investigación se revisarán los requisitos necesarios para poder comercializar la pulpa en el mercado japonés, así como los documentos requeridos para que el producto sea apto para consumo y sea válida su venta. También se toman en cuenta el análisis del mercado al que es destinado para opciones de etiqueta, empaque y descripciones que sean de atractivo y que signifiquen aceptación para el posible consumidor japonés.

Actualidad de la Exportación de Pulpa

Mediante la investigación y gracias a las respuestas que se brinden en las entrevistas, se pretende conocer la actualidad de las exportaciones de pulpa, esto debido a que, al ser un tema tan reciente y pese a que han existido exportaciones de pulpa a diferentes países del mundo, no se encuentra ningún registro documentado sobre tramitología, restricciones, obligaciones o pasos a cumplir para una correcta exportación de dicho producto, lo cual

impide contar con información certera para recomendar a los productores sobre el proceso que deben seguir si desean exportar el subproducto del café.

Instrumentos Utilizados en la Investigación

Entrevista Abierta

Una entrevista, según mencionan en el libro Metodología de la investigación, “se define como una reunión para conversar e intercambiar información entre una persona (el entrevistador) y otra (el entrevistado) u otras (entrevistados)”, logrando a través de preguntas y respuestas una comunicación y construcción conjunta de significados respecto a un tema. (Fernández et al., 2014, p. 403)

Se trabajará con una entrevista abierta, sobre estas se indica que “las entrevistas abiertas se fundamentan en una guía general de contenido y el entrevistador posee toda la flexibilidad para manejarla”, realizando preguntas de carácter abierto, para obtener respuestas amplias, desarrolladas y de diferentes puntos de vista de cada entrevistado. Las entrevistas serán asignadas a trabajadores expertos en el área de café, empresas exportadoras con experiencia, caficultores y obreros de las zonas productoras, y funcionarios expertos en temas de logística. (Fernández et al., 2014, p. 403)

Proceso para la Recolección y Análisis de Datos

La recolección y análisis de datos es indispensable para el correcto desarrollo de la presente investigación y ocurre en ambientes naturales y cotidianos de los participantes o unidades de análisis. (Hernández, Fernández, & Baptista, 2014) Con esto, se busca alcanzar una explicación y entendimiento de los conceptos determinados en la investigación, por medio de análisis bibliográficos y de las respuestas obtenidas de los entrevistados, con la finalidad de llegar a una interpretación y respuesta en torno al planteamiento del problema de la investigación.

Mediante la elaboración de una entrevista, se obtendrá información relevante para el proceso de investigación. Actualmente, debido a circunstancias de salud a nivel mundial, la opción de una entrevista personal tiene escasas posibilidades de ser elaborada, razón por la cual se contactará vía telefónica (en caso de tener el número de contacto) o vía correo electrónico. En caso de la posibilidad de una entrevista personal, se trabaja mediante la aplicación de un instrumento que cubra las dudas que se pueden presentar durante la investigación, a través de un cuestionario con posibles preguntas previamente elaboradas.

Al redactar un correo con la información del estudiante que elabora el estudio, la justificación de por qué se elabora la investigación es indicada de manera amable y se consulta si existe la posibilidad de realizar una entrevista por medio de una plataforma de video llamada (Zoom, Teams, por ejemplo); en caso de contar con aprobación por parte del entrevistado, se coordina una fecha y hora para la reunión. Una vez iniciada la entrevista, se agradece por estar presente y por la ayuda, y se procede a hacer la entrevista, solicitando permiso al entrevistado para grabar la reunión.

Durante la entrevista, se brinda la atención adecuada a la persona que está siendo consultada para evitar incomodidades, procediendo a elaborar las preguntas ya previamente planteadas. Una vez concluida la entrevista, se agradece a la persona por el tiempo otorgado y la información, dando por concluida la reunión.

Se plantea la visita a un micro beneficio especializado en la producción de pulpa de café mediante un proceso completamente independiente al despulpado común en el beneficiado. Debido a que las cosechas de café van desde el mes de noviembre y hasta marzo, actualmente el beneficio no se encontrará en producción, por lo que se plantea obtener la información requerida mediante una observación de la planta de proceso y preguntas que puedan responder a recomendaciones para los interesados en la correcta elaboración de la pulpa para consumo humano.

Una vez estudiado el proceso de secado de la pulpa, con la información obtenida de las entrevistas y mediante revisión de documentos y evaluación de experiencias personales,

se procede a establecer un análisis de acuerdo con lo establecido en el marco metodológico, llevando a cabo una comparación de la información obtenida en las entrevistas y en el manejo de la pulpa, además de su relación con las fuentes primarias y secundarias antes mencionada. Se procede a describir la relación entre los resultados obtenidos, ajustándolos al tema de investigación y obteniendo así la información necesaria para llegar a las conclusiones.

CAPITULO IV: ANÁLISIS DE RESULTADOS

En el presente capítulo de investigación se presenta el análisis de los resultados obtenidos mediante la aplicación de las entrevistas a la muestra previamente seleccionada para la investigación. El capítulo se organiza de la siguiente manera: se presenta primero una tabla que ordena las categorías que surgen de cada unidad de análisis planteada para ser explorada, dichas unidades corresponden a los tres objetivos específicos planteados al inicio de la investigación.

Las unidades de análisis seleccionadas se obtienen a partir de los objetivos específicos antes mencionados de la investigación, por lo cual se toman en cuenta para las categorías el conocimiento de la muestra sobre la actualidad de los desechos del café, en específico la pulpa, los conocimientos presentes en el tema y el interés del entrevistado en un proceso de comercialización al mercado extranjero.

El presente análisis se elabora conforme a lo expresado por las fuentes de información que han sido utilizadas con anterioridad y que brindan sustento científico a la presente investigación. Una vez descritas y analizadas las categorías establecidas, se realiza una sección de interpretación propia, con la finalidad de darle respuesta al problema de investigación.

Para finalizar, en la confección de las preguntas presentes en el cuestionario que se aplicó a los entrevistados se utilizan las unidades de análisis como base para la recolección de datos que incrementen el desarrollo de la investigación; cada categoría que se presenta en la tabla de análisis se establece a través de las respuestas obtenidas de las entrevistas aplicadas.

Tabla 2: Unidades y Categorías de Análisis

| Unidad | Categoría |
|--|---|
| Uso, aprovechamiento y conocimiento sobre la pulpa de café | <ol style="list-style-type: none"> 1. Conocimiento actual sobre el uso de la pulpa de café 2. Incentivo en el mundo del café 3. Interés en el aprovechamiento de la pulpa 4. Conocimiento sobre subproductos 5. Adaptación para la producción de pulpa |
| Conocimiento en el proceso logístico para exportación de pulpa de café para té | <ol style="list-style-type: none"> 1. Viabilidad para exportar a los actuales mercados de café 2. Competitividad a nivel país para exportar 3. Apoyo e incentivo de instituciones gubernamentales 4. Desafíos presentes a la hora de exportar 5. Exportación de subproductos |

NOTA: Elaboración propia. (2021)

Unidad de Análisis 1: Uso, aprovechamiento y conocimiento sobre la pulpa de café

La primera unidad de análisis que se establece en este estudio es para identificar el conocimiento actual que tienen los entrevistados sobre el uso y aprovechamiento que se le puede dar a la pulpa del café o que se le brinda más comúnmente, así como el proceso que aplican personalmente en sus producciones y el interés que muestran sobre la utilización de manera comercial de este subproducto, además de descubrir qué incentiva a los entrevistados a estar presentes en el mundo del café y cuál es su conocimiento actual sobre subproductos a base de este.

A partir del desglose de la unidad que se presenta, para cada una de las categorías elegidas se presentará una descripción propia de las respuestas manifestadas por los entrevistados, con el fin de analizar, extender y comparar con la teoría que se desarrolla en la investigación. A continuación, se detallan las categorías establecidas y seleccionadas entre las más indicadas por los entrevistados acerca de esta primera unidad de análisis:

1. Conocimiento actual sobre el uso de la pulpa de café
2. Incentivo en el mundo del café
3. Interés en el aprovechamiento de la pulpa
4. Conocimiento sobre subproductos
5. Adaptación para la producción de pulpa

Categoría 1: Conocimiento Actual Sobre el Uso de la Pulpa de Café

Descripción

La primera categoría seleccionada permite analizar brevemente las opciones más comunes que se encuentran en la actualidad para uso de la pulpa de café, esta categoría se muestra con el fin de exponer las respuestas de los entrevistados respecto a su conocimiento sobre los usos establecidos para la pulpa de café después de cada cosecha o cuál uso le da cada uno de ellos según lo respondido, lo cual se muestra a continuación:

*“Se procesa de manera correcta para productos de consumo humano”
(Entrevistado 1)*

“Se utiliza en las fincas como abono para los cafetales” (9 de los 11 entrevistados)

“Se apila hasta que se convierte en tierra” (Entrevistado 7)

Análisis

A lo largo de la investigación, la mención del uso de pulpa de café como abono orgánico usado en los propios cafetales de producción ha sido uno de los usos más mencionados y es que varios estudios universitarios demuestran que las propiedades químicas presentes en la pulpa pueden resultar muy nutritivas para los suelos y además una opción económica para utilizar este subproducto del café. Según Díaz, Flores y Montalbán “en la pulpa de café se encuentra la mayor cantidad de nutrientes que la planta ha absorbido del suelo.” (2015)

De acuerdo con las mayoría de las respuestas de los entrevistados, el principal uso que implementan para la pulpa de café se basa en la utilización de esta como abono orgánico dentro de sus propias plantaciones; por otra parte, cabe resaltar que únicamente dos participantes tuvieron opiniones distintas, reflejadas en el uso adecuado de la pulpa para consumo humano, y otro participante especificó que apilaban la pulpa de café hasta que, con el paso del tiempo, esta se convirtiera en algo semejante a tierra.

Categoría 2: Incentivo en el Mundo del Café

Descripción

En la segunda categoría de la unidad de análisis, se presentan las respuestas de los entrevistados sobre del incentivo que los mantiene en el mundo de café, por qué decidieron iniciar en dicha actividad y qué los hace mantenerse en la actualidad en la producción y comercialización del café.

“legado familiar” “Por legado familiar dado que soy cuarta generación cafetalera pero la pasión y amor por el café cada día crece, además que es el sustento económico de la zona” (Entrevistado 1)

“legado familiar” “Mi familia se ha dedicado al café por años” (Entrevistado 3)

“pasión y gusto por el café” “Me es apasionante producir, procesar, comercializar y exportar café, el café es un producto en donde las personas somos relevantes.” (Entrevistado 5)

“Debe ser una mezcla de pasión e incentivo” “Los negocios se hace para lucrar y debemos de estar motivados en lo que hacemos” (Entrevistado 6)

“legado familiar” “Me inicié en la producción de café porque mi papá me pidió que le comprara la finca. Después le tomé el gusto y hoy soy un enamorado de la actividad” (Entrevistado 8)

“pasión y gusto por el café” “Existe una tradición familiar en la producción de café, pero se invirtió en el desarrollo de una planta agroindustrial por pasión y por la necesidad de dar mayor valor agregado a la actividad productiva” (Entrevistado 11)

Análisis

Entre las preguntas realizadas a los entrevistados, se plantea descubrir qué los incentiva a estar hoy en día relacionados al mundo del café; entre la mayoría de las respuestas se menciona un legado familiar que va a lo largo de los años, pasando de generación en generación, cultivándose en zonas en las que la producción de café significa sustento para cientos de familias costarricenses que viven en zonas rurales productoras de café; a su vez, se menciona el interés en mantener una cultura o tradición heredada en muchas ocasiones por abuelos o padres, es así como los entrevistados que comentan “legado familiar” están involucrados en la producción de café.

Por otra parte, la pasión y gusto por el café resulta en otro incentivo para los caficultores o exportadores que están relacionados al tema, pues conforme aumenta su conocimiento por el mercado del café, sus investigaciones sobre variedades, sabores, cualidades y aportes, además del conocimiento general e interés, crecen, como también su pasión por seguir cultivando o comercializando este producto se ve en aumento.

Otro de los aspectos que es importante resaltar es, por supuesto, el incentivo económico que genera la producción y exportación de café para los entrevistados, pues Costa Rica es un país reconocido por sus cafés de calidad, los cuales tienen un amplio mercado exterior y por eso los caficultores, quienes en su mayoría usan como sustento económico la producción y las exportaciones de café, se adaptan a estos mercados y formas de trabajo, pues es lo que se produce en las zonas donde residen y así se abren paso en el mercado internacional como exportadores independientes.

Categoría 3: Interés en el Aprovechamiento de la Pulpa

Descripción

En esta categoría se hace énfasis en el interés que muestran los entrevistados ante la propuesta de brindar un nuevo uso a la pulpa de café, diferente en muchos casos a la que están empleando en la actualidad; se sugiere al entrevistado expresar el porqué está o no interesado, para así mismo poder observar las diferentes razones que se presentan como incentivo a esta iniciativa o como rechazo.

“sí me interesa” “Nuestro micro beneficio solo procesa café natural, por ende, la pulpa recibe el mismo secado y proceso que todo el café, donde luego se puede aprovechar para varias utilidades que ya se le están dando” (Entrevistado 1)

“Si me interesa” “Si aprendemos a procesar adecuadamente la pulpa del café ya sea en abono o subproductos daría valor agregado importante a la actividad.” (Entrevistado 5)

“Sí me interesa” “Siempre los desechos son un tema de impacto ambiental, encontrar un uso eficiente ayudaría a mejorar el impacto ambiental” (Entrevistado 6)

“No me interesa” “En este momento utilizo una buena alternativa” (Entrevistado 7)

“Si me interesa” “Es una opción de comercialización adicional para algo que actualmente es un costo sin mayor beneficio para las plantas procesadoras. Ayudaría a impulsar aún más la actividad cafetalera.” (Entrevistado 9)

“sí, pero no sé por dónde empezar” “No hay tecnología viable económicamente para un mejor aprovechamiento” (Entrevistado 10)

“sí me interesa” “Entiendo que la broza del café deshidratada se exporta algunos mercados para la elaboración de té. El tema es que los mercados más exigentes requieren una certificación” (Entrevistado 11)

Análisis

En esta categoría, se analiza el interés que presenta el entrevistado ante la opción de aprovechar los desechos generados durante la producción y recolección del café, haciendo énfasis en la pulpa, pues es en ella que se centra la investigación, además de ser el subproducto o desecho de mayor dimensión o volumen producida después de cada cosecha. Según el estudio de Rodríguez, “la pulpa es el primer producto que se obtiene en la etapa de beneficiado del fruto y representa, en base húmeda, alrededor del 43.58% del peso de fruto fresco.” (2013)

Analizando las respuestas de los entrevistados, se puede observar que entre la mayoría de ellos surgen respuestas que resultan alentadoramente positivas ante la oportunidad de crear nuevos productos a base de la pulpa o, incluso, el simple hecho de generar un uso adicional al actual es una opción propuesta por los entrevistados, quienes aseguran que el generar menores impactos ambientales y poder sacar provecho de un residuo común es una opción que despierta su interés y ante lo cual, se ven motivados a un cambio.

Cabe resaltar que solo uno de los entrevistados no mostró interés ante la iniciativa de utilizar la pulpa en productos más elaborados, esta respuesta se puede describir como inesperada y se le consulta la razón, ante lo cual asegura que está satisfecho con la utilización

que le da actualmente, donde la apila en ciertas zonas de su finca productora y, con el paso de los años y por la descomposición natural, afirma que lo puede utilizar como tierra para sus siembras de café.

Otro de los entrevistados muestra su interés mencionando la importancia de hacer conciencia sobre los impactos ambientales que puede tener un mal manejo de residuos y que, como un cambio en la utilización de los desechos en la producción, pueden hacer una mejora pequeña en el impacto generado durante las producciones de café, además de brindar a la imagen de su empresa un impacto positivo en cuestiones de ayuda medio ambiental, que, en la actualidad, resulta un tema muy cotizado por los compradores.

Categoría 4: Conocimiento sobre Subproductos

Descripción

Conforme se va obteniendo información de los entrevistados, surge la incógnita sobre cuáles productos son más populares a nivel comercial, cuáles conocen o han visto más comúnmente el mercado que surgen a raíz de los subproductos del café, sin especificar en un desecho en común, para analizar cuál es el artículo al que mayor uso se le da; para esto, se les ofrece una serie de opciones de producto final que resulten más conocidas a nivel comercial, solicitando indicar cómo conoce dicho producto.

“bebidas energizantes, harina de pulpa, confituras de pulpa, bebidas alcohólicas y kombucha” “Al estar en el mundo de la especialidad del café, siempre el tratar de aprovechar al máximo los subproductos del café, y por competencias, por ejemplo, en el actual World Barista Championship para la bebida original utilizan cascara o pulpa de café, además de ferias.” (Entrevistado 1)

“bebidas alcohólicas” “se escucha mucho sobre vinos o cervezas a base de pulpa” (Entrevistado 3)

“Bebidas energizantes, harina de pulpa, infusiones o té de pulpa” “he hecho harina, infusiones, y abono orgánico” (Entrevistado 5)

“infusiones o té de pulpa” “comercializo la pulpa” (Entrevistado 6)

“infusiones o té de pulpa” Sé de un productor / beneficiador que la procesa y exporta. También me informaron que existe un mercado para este producto en Japón y otros países asiáticos.” (Entrevistado 8)

Análisis

Ante las respuestas de los entrevistados, se puede observar que el conocimiento sobre subproductos no es nulo y que, en total, conocen sobre, al menos, un subproducto; además, se presentan opciones de productos derivados del café o de la pulpa específicamente, que abren oportunidad en el mercado nacional e internacional para incentivar la venta y producción de derivados de los desechos del café, en productos terminados y listos para consumo.

Además, en el mundo del café, como ferias, tiendas especializadas, competencias y demás actividades relacionadas, la presencia de productos derivados es notable en la actualidad, siendo incluso parte de competencias nacionales y mundiales aquellos a base de pulpa o cascarilla de café, que resultan agradables para el consumo regular y que, gracias a la participación o uso de estos productos en eventos tan importantes, el conocimiento hacía quienes no sabían sobre sus usos empieza a ser mayor.

Se agrega que entre las opciones más mencionadas de usos o productos de pulpa de café que conocen los entrevistados, se encuentra la opción de infusiones o té de pulpa, una opción que se puede encontrar en la actualidad en ciertos locales donde sus productores han logrado establecerse y que incluso los entrevistados se han animado a investigar y experimentar, asegurando en varias ocasiones que han procesado la pulpa de manera natural para crear un nuevo producto de consumo.

También la mención de un mercado asiático o un mercado japonés resulta interesante y motivo de resaltar, principalmente por el enfoque de esta investigación hacia el mercado japonés y debido a que son compradores con alta demanda de cafés de especialidad, a quienes la opción de ofrecer disponibilidad de un producto nuevo que actualmente ya se les está exportando, resultaría aún más alentadora para los productores y para las relaciones comerciales que se establecen, pues contarían con un nuevo producto que ofrecer en sus empresas.

Categoría 5: Adaptación para la Producción de Pulpa de Café

Descripción

Para la categoría final de esta primera unidad, el interés que se quiere mostrar es el de los entrevistados cuando se habla de un proceso de comercialización, capacitación y adaptación de sus fincas y micro beneficios para empezar el manejo adecuado, óptimo y salubre de la pulpa del café con miras a su comercialización, mencionado, claro, la opción de que existieran capacitaciones y guías de producción y comercialización para seguir, ante lo cual las respuestas obtenidas se muestran a continuación:

“sí estoy interesado” “siempre es importante el aprender y más si es de un subproducto que tiene tanta potencial en la creatividad de productos que se generan por sus características. Además, que sustenta una actividad económica relacionada con el café, además, que se puede posicionar el nombre de la empresa con prestigio ambiental con sus productos. Con eso se puede relacionar con identidades como por ejemplo Bandera Azul, dado que estas distinciones van a ser importantes a la hora de exportar al pasar de los años.”
(Entrevistado 1)

“sí estoy interesado” “es otro producto que puede generar ingresos” (Entrevistado 2)

“sí estoy interesado” “por la posibilidad de ampliar los productos en oferta”
(Entrevistado 4)

“sí estoy interesado” “Sería una oportunidad para lograr y consolidar la sostenibilidad financiera de la producción de café.” (Entrevistado 8)

“sí estoy interesado” “es una alternativa de comercio muy interesante” (Entrevistado 9)

“sí estoy interesado” “En busca de nuevos mercados si me interesa capacitarme” (Entrevistado 10)

Análisis

En esta sección de análisis, la intención radica en el interés que tienen los entrevistados ante la opción de capacitarse, recibir ayuda y empezar a incursionar en el mundo de la manipulación de la pulpa de café para su comercialización y exportación a nivel nacional e internacional, esto con la finalidad de colocar la pulpa de café como una opción real y aprovechable para el consumo humano.

El total de los entrevistados respondió estar completamente interesados ante un proceso de estos, mostrando que el interés está presente en cada uno ante la idea de dar un uso eficiente y económico a un desecho común; además, hacen énfasis en que, por medio de la utilización de la pulpa, pueden incrementar sus ingresos adicionalmente a sus cosechas, utilizando estos subproductos no solamente para abonar la tierra y dar alimento a animales de granja.

Entre otra de las respuestas, se resalta que, al darle un uso extra a la pulpa de café, pueden llegar a diferenciar sus empresas con campañas de armonía con el medio ambiente, certificados de tratamiento adecuado de desechos o, incluso, economía circular, permitiendo acceder a certificaciones que aseguren un mayor valor agregado al uso de la pulpa y complementen sus empresas con una mejor imagen y aprovechamiento máximo de los recursos ante otros mercados.

Unidad de análisis 2: Conocimiento e Interés en el Proceso Logístico para Exportación de Pulpa de Café para Té

A continuación, se muestra la unidad de análisis dos, la cual comprende el conocimiento e interés que muestran los entrevistados en el proceso logístico para proceder a exportar la pulpa de café para té, además de hacer énfasis en cuánto apoyo han recibido los productores café por parte de las instituciones gubernamentales en capacitaciones para exportar, comercializar y producir café y subproductos, y cuáles mejoras recomiendan las partes interesadas en la comercialización de la pulpa de café hacia organismos como Procomer, Icafe y Comex.

Adicionalmente, se aplicaron preguntas a los entrevistados sobre cómo consideran que es actualmente el proceso de exportar desde territorio costarricense a mercados extranjeros, cuáles mejoras quisieran ver presentes en este ámbito y cómo consideran la competitividad y la colocación de nuevos productos a nivel país para salir al mercado exterior a competir; también se pregunta acerca de las consideraciones sobre si cuenta con el apoyo necesario o si a nivel país o por parte de algunas instituciones, falta más asesoría para las personas interesadas en exportar sus productos.

Dicho lo anterior, a continuación, se detallan las categorías mencionadas por los entrevistados sobre la segunda unidad de análisis:

1. Apoyo e incentivo de instituciones gubernamentales
2. Viabilidad para exportar a los actuales mercados de café
3. Competitividad a nivel país para exportar
4. Desafíos presentes a la hora de exportar
5. Exportación de subproductos

Categoría 1: Apoyo e Incentivo de las Instituciones Gubernamentales

Descripción

En la categoría número uno de la segunda unidad de análisis, se busca profundizar, mediante la opinión de los entrevistados, en cuál ha sido el apoyo que han recibido por parte de las instituciones gubernamentales encargadas específicamente de brindar asesoría a las personas interesadas en exportar o incursionar en nuevos mercados a nivel internacional, como lo son Procomer, Comex y el Icafe, ante la posibilidad de ir al mercado exterior con un producto novedoso como la pulpa de café para la creación de té. Entre las respuestas de los entrevistados se puede observar lo siguiente:

“sí, moderadamente” “Moderado porque la pregunta habla de café y pulpa, y se da solo para el café y a un estado nivelado. La pulpa o cascarilla es impulsado por el mismo beneficio o productor que lo genera y ocupa su venta.” (Entrevistado 1)

“No he recibido apoyo” “Ninguna institución gubernamental se a [sic] acercado para apoyarnos” (Entrevistado 2)

“No he recibido apoyo” “No considero que apoyen mucho en el proceso” (Entrevistado 3)

“sí, moderadamente” “Existe apoyo, pero hace falta más conexión entre la oferta y lo que promueven estas instituciones” (Entrevistado 4)

“No he recibido apoyo” “Lo que hay son ferias a las cuales se puede asistir a través del Icafe y procomer también las tiene. las últimas no son tan eficaces” (Entrevistado 5)

“Sí, han sido de apoyo” “El productor que se proponga exportar su café y otros subproductos, puede lograrlo porque hay instituciones que pueden ayudarlo a alcanzar ese propósito” (Entrevistado 8)

“No he recibido apoyo” “Los esfuerzos para identificar nuevos clientes a estado limitado al esfuerzo que desde la empresa se desarrollan” (Entrevistado 11)

Análisis

Los entrevistados manifiestan ante la consulta sobre el apoyo que han recibido por partes de las diversas instituciones, un marcado descontento con los resultados obtenidos y la posición de las instituciones gubernamentales, las cuales pueden resultar en herramientas de gran utilidad para incentivar a las personas a incursar en el área de exportaciones de sus productos, además de capacitarlos mediante buenas prácticas productivas que promuevan el aprovechamiento de los recursos, así como el acompañamiento durante el proceso logístico y productivo.

Por otra parte, un reducido grupo de productores y exportadores asegura haber recibido apoyo por parte de estas instituciones; sin embargo, lo describen como un apoyo moderado, debido a que estas instituciones gubernamentales les brindaron ayuda en aspectos puntuales del proceso de exportación o mediante incentivos moderados como la organización de ferias, donde algunos de los productores han señalado que son poco eficaces y no generan una verdadera visualización de sus productos.

Es pertinente señalar que dentro de los entrevistados, al menos uno de ellos aseguró haber recibido el apoyo suficiente por parte de dichas instituciones, asegurando que todo productor que se proponga exportar café y sus subproductos puede lograrlo con ayuda de las instituciones que existen para brindar apoyo y tutoría a los productores y comercializadores, que es cuestión de cada productor el buscar la asesoría correspondiente de cada una de las instituciones parte, quienes fueron creadas para ayudar a las personas interesadas en exportar.

Categoría 2: Viabilidad para Exportar a los Actuales Mercados de Café

Descripción

Para esta categoría se establece el grado de oportunidad para la exportación a potenciales mercados donde actualmente se comercializa y consume un producto específico como lo es el café, así como la capacidad de que estos nuevos mercados sirvan de igual manera para la oportunidad de exportar subproductos derivados de la producción nacional de café. Asimismo, se considera valioso saber cómo evalúa el entrevistado la posibilidad de exportar estos subproductos y su opinión al respecto:

“sí” “El trabajar con trazabilidad y de buena manera puede generar esa exportación, más que todo en productos de larga duración.” (Entrevistado 1)

“Desconozco de las oportunidades” “no tengo conocimiento de que se exporte subproductos” (Entrevistado 2)

“sí” “En la actualidad es muy popular que los clientes se preocupen por el proceso productivo y su impacto en el ambiente” (Entrevistado 3)

“sí” “creo que puede haber interés por productos relacionados al café, como la pulpa” (Entrevistado 4)

“sí” “Alemania, Estados Unidos y Oriente” (Entrevistado 5)

“Desconozco de las oportunidades” “Sé que en algunos países hay un mercado para la pulpa procesada, pero desconozco las características y las condiciones de ese mercado.” (Entrevistado 8)

“sí” “Hay interés de probar nuevos productos en mercados asiáticos y norteamericanos. Adicionalmente mercados tradicionales de té pueden explotarse con esta nueva alternativa.” (Entrevistado 9)

“sí” “Existe el potencial, pero se requiere procesos tecnológicos y de información para el desarrollo de la estrategia” (Entrevistado 11)

Análisis

Ante la sugerencia propuesta a los entrevistados sobre si consideraban los mercados a los que actualmente exportan sus cafés como potenciales compradores para ofrecer derivados como la pulpa del café, las respuestas obtenidas varían ampliamente, dejando entrever diferentes posiciones sobre el uso de los derivados del café. Aunque la mayoría muestra una aceptación a la oportunidad introducir nuevos productos al mercado y maximizar la utilización de sus recursos, el desconocimiento de procesos logísticos, manipulación, tratamiento y elaboración del producto a partir de la pulpa del café son determinantes a la hora de visualizar una oportunidad como esta, ya que podría afectar gravemente sus capitales, al apostar por un producto con escasa o nula información.

No obstante, se conoce el interés que muestran los mercados extranjeros en probar nuevos productos, más si son derivados de otro que actualmente ya consumen con naturalidad, como lo es el café. Cabe resaltar la mención en reiteradas ocasiones de incorporarse en mercados asiáticos o mercados que tradicionalmente se reconocen por su consumo de té o infusiones, los cuales resultan interesantes y son el foco de la presente investigación, que plantea la oportunidad de un mercado japonés.

Surge además la respuesta de una minoría de tres entrevistados productores e incluso exportadores de café, quienes mencionan que desconocen por completo las oportunidades que pueden presentarse en los mercados exteriores, pues no saben si el país al que actualmente exportan está interesado en subproductos, mientras que otro agrega que desconoce por completo las características, requerimientos, riesgos y condiciones a las que se puede enfrentar ante un mercado extranjero.

Categoría 3: Competitividad a nivel país para exportar

Descripción

La categoría tres de esta unidad de análisis, pretende identificar si el entrevistado considera que, como país, se está preparado y además se cuenta con procesos de exportación ventajosos en comparación con el exterior que les permitan competir en los mercados internacionales, como facilidades, capacitaciones, tramitologías poco extensas, asesoría, incentivos u mejores oportunidades para exportar sus cafés y derivados. Las respuestas se observan a continuación:

“sí” “Siempre el apoyo ayuda a crecer en el mercado, si hay otros mejores la meta es competirles.” (Entrevistado 1)

“Los requisitos para exportar son muy complicados” “Para exportar un producto en este país se requiere mucho papeleo y tramitologías que entorpecen el proceso” (Entrevistado 2)

“sí, pero hay mucho por mejorar” “los costos de producción son altos y cuesta competir en igualdad de condiciones” (Entrevistado 4)

“Sí, pero hay mucho por mejorar” “Los permisos y requisitos para exportar a veces suelen ser lentos y complicados” (Entrevistado 5)

“sí” “Él sector cafetalero tiene amplia experiencia en la comercialización y exportación de café verde. Es mucho menor en el caso de otros productos derivados pero el país cuenta con instituciones que pueden ayudar identificar mercados para esos productos.” (Entrevistado 8)

“sí, pero hay mucho por mejorar” “Es necesario agilización de trámites con entidades reguladoras gubernamentales.” (Entrevistado 9)

“Sí, pero hay mucho por mejorar” “El productor de café le falta información para llevar a cabo el proceso además por economías de escala no tienen el suficiente recurso económico para participar en ferias internacionales para posicionar su café.” (Entrevistado 11)

Análisis

Entre las respuestas de los entrevistados, se encuentran diversas opiniones que señalan su aprobación a la competitividad presente a nivel país; sin embargo, enfatizan que hay mucho por mejorar en este ámbito, pues los trámites resultan muy tediosos, complicados o extensos. Otro de los entrevistados indica que al productor cafetalero le falta más información para poder empezar a competir en el mercado exterior, además de que la economía resulta inconveniente para una participación más fluida en ferias y actividades para dar a conocer su producto.

El entrevistado 8, por su parte, asegura que el país ofrece la competitividad necesaria para entrar a los mercados internacionales, pues según menciona, el sector cafetalero por sí solo tiene amplia experiencia en comercializar y exportar café verde y que, aunque esa competitividad o conocimiento sea menor en el área de derivados del café, las instituciones gubernamentales pueden guiar al productor para que este compita en el mercado.

Categoría 4: Desafíos Presentes a la Hora de Exportar

Descripción

En esta categoría cuatro de la segunda unidad de análisis, se recolectan los principales desafíos a los que se ven sometidos los exportadores o que ya han enfrentado los entrevistados que han exportado con anterioridad. Sus relatos al momento de exportar sus productos resultan en comentarios sobre inconvenientes de tramitología a nivel nacional e internacional para poder exportar; ante esto, se les consulta específicamente cuáles procesos han sido los más difíciles y en cuáles opciones coincidirían más, lo cual es mostrado a continuación:

“Desconocimientos logísticos para la exportación, tramitología y crear un buen nombre y mantenerlo” “Dado que somos un micro que al empezar ya se trabajaba con exportadoras, entonces el generar ese espacio de exportación se diera de manera más natural, claro, pasan los años y se va aprendiendo más. En caso del nombre, es que el prestigio de una empresa se debe manejar de manera adecuada donde si se perjudica, el exportar va a ser más complicado, por ende, el mantener el nombre hace ser uno de los retos más importantes que se deben tener.” (Entrevistado 1)

“Tramitología” “La tramitología tiende a atrasar demasiado los trámites y normalmente se deben de realizar los procesos varias veces” (Entrevistado 3)

“Desconocimientos Logísticos para la exportación, tramitología” no hay un proceso estándar con el cual guiarse y hay que aprender por necesidad” (Entrevistado 4)

“Tramitología” “Permisos fitosanitarios y logística navieras son complicadas” (Entrevistado 5)

“Dificultad de establecer relaciones comerciales en el extranjero, Falta de capacitación” “Desde la finca es difícil identificar oportunidades de vender directamente su café a tostadores en el extranjero. No conozco de oportunidades de capacitación para que el productor pueda tener acceso a clientes directos. Los productores de café dependen, en un altísimo porcentaje, de los intermediarios exportadores y todo el sistema está estructurado para mantener el statu quo.” (Entrevistado 8)

“Dificultad de establecer relaciones comerciales en el extranjero” “Darse a conocer con empresas en el exterior es un proceso que requiere tiempo y recursos para darse a conocer.” (Entrevistado 9)

“Dificultad de establecer relaciones comerciales en el extranjero” “La dificultad para establecer los mecanismos de pago internacional en una industria manejada por grandes importadores” “Porque la industria está centrada en los grandes importadores y exportadores por economías de escala” (Entrevistado 11)

Análisis

En este apartado se observan las principales dificultades a las que se han enfrentado los participantes de la muestra (quienes, a su vez, son exportadores) a la hora de llevar sus productos al mercado internacional; entre las respuestas de los entrevistados, resalta la mención de cómo la tramitología es una de las opciones más mencionadas, ya que se convierte en procesos sumamente extensos y de espera prolongada para aprobación de documentos por las instituciones correspondientes.

Otro de los puntos a tomar en cuenta es la mención de los entrevistados sobre desconocimientos logísticos para la exportación, pues aclaran que no existen guías a seguir que sean entendibles o adaptables para seguir el proceso de exportación y se debe aprender ante la necesidad de llevar a cabo la exportación mediante la investigación en páginas, recomendaciones de otros exportadores o consultando a empresas de logística, quienes cobran por sus servicios o, en el mejor de los casos, un ente gubernamental les ayuda con el proceso.

La dificultad de establecer relaciones comerciales en el extranjero es otro de los puntos que se mencionan como un desafío a la hora de exportar, comentando que no existen capacitaciones que preparen al productor para vender directamente o crear compradores en el extranjero, dependiendo así en gran medida de intermediarios que realicen todos los procesos logísticos, lo cual deja de lado al productor, mientras que dicho intermediario se lleva una mejor parte de la ganancia, a diferencia de que el propio productor lograra comercializar su producto directamente con el comprador en el extranjero.

El entrevistado número once incluso menciona que la industria está manejada por importadores grandes que acaparan todo el mercado extranjero, dejando sin oportunidad a quienes quieren comercializar sus productos en pequeña escala y de manera personal. Adicional a ello, mencionan que darse a conocer en el mercado exterior resulta difícil y se requiere de mucho tiempo e inversión económica que, ante la situación de empresas que abarcan por completo el mercado, resulta aún más complicado generar ventas o clientes en el exterior.

Categoría 5: Exportación de Subproductos

Descripción

En la categoría final de la segunda unidad de análisis, se solicita a los entrevistados informar si en alguna ocasión han exportado un subproducto obtenido del café, nuevamente sin hacer énfasis en un tipo específico de subproducto, para observar cuál sería el más común entre los entrevistados que lo han realizado con anterioridad y para profundizar en las experiencias relacionadas con la exportación de subproductos; de esta manera se lograría saber si el entrevistado cuenta con una experiencia previa de exportación de un producto adicional al café. Entre las respuestas obtenidas se encuentran:

“sí” “la cascarilla como tal, para la producción de té” (Entrevistado 1)

“sí” “pulpa seca” (Entrevistado 4)

“sí” “cascara de café para té” (Entrevistado 6)

“no” “no he tenido mercado” (Entrevistado 7)

“no” “no conozco las condiciones del mercado ni la forma de procesar adecuadamente el producto” (Entrevistado 8)

Análisis

La muestra entrevistada ha pasado por procesos de exportación de café a lo largo de sus años como productores o comercializadores, obteniendo experiencia previa mediante estas exportaciones, pero ante la pregunta sobre si alguna vez han exportado algún subproducto derivado del café como se ha comentado con anterioridad, sin hacer énfasis en alguno específico, las respuestas obtenidas son realmente escasas a nivel afirmativo, pues de los once entrevistados, son solo tres los que aseguran haber exportado un subproducto de café.

Entre los entrevistados, como se menciona, resaltan tres que indican haber tenido la oportunidad de procesar y exportar con anterioridad un subproducto del café y es específicamente en esas tres ocasiones que aparece la pulpa del café (o más conocida como cascarilla de café seca) la que han procesado y convertido en un producto deshidratado listo para ser exportado a mercados exteriores para ser usada en la elaboración de infusiones o té.

Por otra parte, la mayoría de los entrevistados, ocho de ellos específicamente, indican nunca haber exportado pulpa o algún otro subproducto de café en general; al momento de cuestionarles el porqué, indican que es porque desconocen las condiciones del mercado exterior al que se enfrentarían y, adicionalmente, porque la oportunidad nunca ha surgido o no han existido compradores interesados, ni sus actuales compradores les han solicitado este insumo, sin dejar de lado, por supuesto, el comentario de que desconocen de la manera de procesar adecuadamente la pulpa para que sea apta para consumo humano.

CAPITULO V: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones de la investigación

Con relación a los aportes obtenidos a lo largo de la investigación, se establece en el siguiente capítulo una serie de conclusiones basadas en el análisis de las respuestas que se obtuvieron mediante las entrevistas aplicadas a los participantes de la muestra, además de los resultados generados a lo largo de la investigación, lo cual permite indagar e investigar de manera más concreta en el tema de investigación seleccionado para este estudio. A continuación, se puede concluir que:

Respecto a la primera unidad de análisis, la mayoría de los productores y entrevistados hacen uso de la pulpa de café como abono orgánico en sus fincas, dejando de lado la oportunidad de procesar esta materia como un producto con potencial para ser monetizado a nivel nacional e internacional, pues la utilización de este desecho como abono para las tierras de las fincas es la manera más fácil y económica de reutilizar.

La segunda categoría de análisis es para reconocer qué incentivó a los entrevistados a incursionar en el mundo del café, llegando a la conclusión que, en su mayoría, es por un legado familiar, combinado con pasión y gusto hacia esta industria y, por supuesto, un incentivo económico que signifique sustento para sus familias en la actualidad económica a la que se enfrenta el país.

De acuerdo con la tercera categoría sobre el interés en el aprovechamiento de la pulpa, se concluye que la mayor parte de los entrevistados están interesados en dar al uso de la pulpa de café un valor agregado, convirtiéndose en un producto de uso comercial que, además, pueda resultar en ingreso económico y ayudar a disminuir el impacto ambiental generado durante las cosechas.

En relación con los subproductos del café, se concluye que, pese a que la pregunta se centra en cualquier subproducto del café, en su mayoría los entrevistados hacen mención de

la pulpa de café para ser usada en la preparación de bebidas como té o infusiones e incluso bebidas a base de pulpa que han ganado competencias mundiales.

Se concluye, según la quinta categoría de adaptación para la producción de pulpa de café, que el 100% de los entrevistados están interesados en adaptar sus producciones para poder procesar la pulpa de café como un subproducto apto para consumo humano y exportable, pues consideran que posee alto potencial para entrar a mercados exteriores.

Se concluye que el apoyo recibido por parte de instituciones como Icafe, Procomer y Comex hacia los entrevistados ha estado presente, pero como una ayuda muy moderada y específica, enfocada únicamente en café; al momento de referirse a un subproducto que no tienen especificado en guías, la respuesta de estas instituciones es nula.

Relacionado con la viabilidad que existe para usar los mercados a los que actualmente se exporta café con la finalidad de ofrecer un subproducto como lo sería la pulpa para té, se concluye que la posibilidad de usar estos mercados sí existe, ya que muchos de los mercados a los que actualmente se exporta café en su mayoría han importado con anterioridad la pulpa para la elaboración de infusiones o té, haciendo énfasis en países asiáticos.

En relación con la competitividad presente a nivel país para exportar, se concluye que Costa Rica posee la competitividad requerida para salir al mercado internacional, pero que aún existen muchos detalles por mejorar, por ejemplo, costos de producción muy elevados, tramitología muy extensa y tiempos de espera muy prolongados que causan una leve desventaja.

Se concluye que los desafíos más notorios durante el proceso de exportación radican en desconocimientos logísticos, falta de apoyo y asesoría, dificultades para establecer relaciones internacionales ante un mercado altamente saturado y una extensa tramitología que dificulta el proceso de exportación.

Respecto a la exportación de subproductos de café, sin hacer énfasis en uno específico, tres de los once entrevistados aseguran haber exportado con anterioridad la pulpa de café o cascarilla para la elaboración de té, los demás entrevistados no han incursionado en el tema por desconocimiento de las condiciones del mercado, falta de oportunidades y desconocimiento de procesamiento de la pulpa.

Se concluye que, pese a la existencia de diversos desechos producidos durante el procesamiento del café, la pulpa del café es el subproducto más mencionado por los entrevistados ante la iniciativa de uso de subproductos e incluso la manipulan en sus fincas para producir abono, pulpa para té, mientras que otros la comercializan sin haber recibido capacitaciones de manipulación previas.

Se agrega que la pulpa de café en su mayoría está siendo utilizada por los productores como abono orgánico únicamente, dejando de lado la posibilidad de explotar este producto en nuevas áreas comerciales, lo anterior debido a falta de guías, estudios y capacitaciones para los pequeños productores, quienes cuentan con la posibilidad de producir en forma más limpia y adecuada.

El cuidado del medio ambiente es un tema para resaltar a lo largo de la investigación e incluso entre las respuestas de los entrevistados, quienes aseguran que el impacto ambiental es uno de los incentivos existentes para procesar de manera diferente sus desechos durante la cosecha.

El incentivo económico no queda por fuera, ya que la maximización de sus productos significaría mayores ingresos, pues lograrían ofrecer a los compradores habituales, junto con sus cafés, la pulpa para la elaboración de bebidas, lo cual genera a los exportadores y productores un complemento económico durante sus cosechas.

La falta de capacitación y guía respecto a la elaboración de subproductos es notoria, pues no se logró obtener información sobre actividades brindadas hacia los productores que les incentive a utilizar los desechos del café para convertirlos en productos comerciables.

Se concluye que no existen procesos orientados a producir de manera guiada y apta los subproductos de café que se quieran exportar y comercializar, sino que todo es resultado de experiencias compartidas entre los interesados y los productores que han logrado exportar con anterioridad la pulpa.

Por último, con respecto a las conclusiones establecidas durante el desarrollo de la investigación en torno al problema planteado, el cual se define de la siguiente manera: ¿cuál es el proceso de logística, necesario para la comercialización de la pulpa de café para producir té al mercado japonés en el primer semestre 2021?, se generan los siguientes factores:

Se concluye que, actualmente, no existe un proceso logístico establecido concretamente por instituciones gubernamentales que guíe al productor y exportador hacia una logística enfocada únicamente en la pulpa de café; por otro lado, las experiencias recolectadas sobre exportaciones realizadas con anterioridad no han sido documentadas ni respaldadas.

En este momento, entre los mercados más codiciados se encuentran Estados Unidos, Oriente y Asia. Por lo que, una vez establecido un proceso logístico debidamente asesorado, el mercado japonés es un alto potencial para la exportación de pulpa de café para la elaboración de té.

Recomendaciones

A partir de la presente investigación, se ha generado una serie de recomendaciones a las diferentes instituciones e interesados en la comercialización de pulpa de café para té y en esta sección se procede a detallar las áreas donde se pueden generar mejoras.

Se recomienda a los productores interesados en la producción de pulpa de café para té, cambiar hábitos de producción en sus fincas que permitan un proceso más limpio,

orgánico y, en su mayoría, con total o parcial reducción de agroquímicos y pesticidas, para poder usar esta pulpa en la creación de un nuevo producto.

Se recomienda a las partes interesadas en la creación de un subproducto a base de la pulpa de café, investigar sobre disponibilidad de guías y cursos impartidos por el Icafe o cooperativas influyentes en sus zonas de producción, sobre cómo crear subproductos de café que luego puedan ser considerados para comercializar a nivel mundial.

Se recomienda a los entes gubernamentales como Procomer y Comex asesorar a los productores interesados en la exportación de subproductos sobre cómo exportar un derivado como la pulpa, orientar al interesado sobre los mercados potenciales y ayudarles a formar alianzas y negocios que les generen mayores ingresos.

Se recomienda al Instituto del café de Costa Rica (Icafe) involucrarse en la exportación de pulpa de café mediante capacitaciones dirigidas a los productores para generar una pulpa limpia y apta para ser comercializada, pues los desechos de café también pueden ser utilizados para exportar y el productor necesita contar con una institución confiable y experta en temas de café para ser guiados en este ámbito.

Se propone a los productores y comercializadores interesados en la exportación de pulpa de café, consultar con sus compradores actuales sobre el interés que puedan presentar ante la opción de adquirir pulpa junto con sus compras habituales de café, para que puedan investigar el potencial de venta que tiene actualmente.

Se sugiere a los interesados en la producción y comercialización de la pulpa de café que se asesoren con productores que ya están implementando estas prácticas, para que les guíen en el proceso y les brinden recomendaciones, esto ante la falta de guías certificadas. Por ejemplo, mediante visitas a las fincas que actualmente hacen subproductos, practicas en

las empresas que crean productos nuevos a base de pulpa o incluso, consultar a estas fincas productoras pasos y recomendaciones que pueden implementar para empezar a crear un subproducto de la pulpa de café.

Se recomienda a las instituciones capacitadas en ámbitos de comercio y logística, o con capacidades de estudio profundas, como lo son Procomer y UCR, ofrecer a los productores una guía de exportación que abarque recomendaciones, pasos a seguir, consejos y asesoría que indiquen cómo realizar un proceso de logística apto para la exportación de la pulpa de café a mercados internacionales.

Se recomienda a la Cámara de Exportadores de Costa Rica (CADEXCO) participar en conjunto con Procomer, para generar capacitaciones para los exportadores interesados en la exportación de subproductos, para así darse a conocer entre los exportadores y las partes que quieren incursionar en las exportaciones de pulpa de café, además de obtener de esta manera popularidad entre los participantes quienes en su mayoría desconocen que existe una cámara de exportadores costarricenses.

CAPÍTULO VI: PROPUESTA

El siguiente capítulo tiene como objetivo exponer una propuesta desarrollada con base en el resultado que se ha obtenido de esta investigación, trabajando a fondo el tema seleccionado, el cual resulta en el estudio logístico para la exportación de pulpa de café para elaborar té al mercado japonés. La finalidad es proponer la implementación de un estudio o una práctica que pueda ser utilizada por los lectores interesados en el estudio o por empresas que deseen aplicarlo.

Descripción

Inicialmente, es importante establecer el concepto de logística. Escudero (2011) citando a la Real Academia Española (RAE), establece que el término logística es “el conjunto de medios y métodos necesarios para llevar a cabo la organización de una empresa, o de un servicio, especialmente de distribución”, estos métodos son indispensables al momento de comercializar un producto de manera internacional y es un término que el lector interesado debe conocer para entender de qué se trata la logística al momento de exportar un producto.

Para los exportadores de productos como el café y sus derivados en quienes se enfoca este estudio, el tener claro el proceso de logística que conlleva su área de trabajo es prácticamente indispensable para comercializar y entender cómo funciona la internalización de todos sus productos; al mismo tiempo, les ayuda a llevar a cabo sus exportaciones con éxito, que es su principal trabajo después de la producción, además de la principal fuente de ingresos en la que se enfocan para la venta de su café.

La importancia de la producción y maximización de uso de los subproductos del café para los productores costarricenses se ha convertido en una iniciativa que significa trabajo, interés en innovación de productos, producciones más limpias, mejoras ambientales en sus fincas, ampliación de su gama de productos y, por último, sustento para gran parte de las áreas rurales del país, agregando la ayuda que se obtiene indirectamente por el reconocimiento mundial que ha logrado el país con anterioridad, debido a sus cosechas de altísima calidad y su historial en la exportación de café a nivel internacional.

Es por esto que se propone diseñar un estudio logístico sobre los requisitos necesarios que permitan la comercialización de la pulpa de café al mercado japonés, luego de finalizar una larga investigación que pretende conocer la actualidad del uso de los desechos del café y el interés que muestran las partes involucradas en una mejora en el ámbito productivo de sus cosechas y la maximización del uso de uno de los desechos de mayor volumen en las producciones, y como parte final, determinar el incentivo al productor para que incursione

en la comercialización de este producto de pulpa seca y pueda así ofrecerla a sus compradores habituales.

Objetivos

Objetivo General

Diseñar un guía para exportación de pulpa de café para té según las recomendaciones de la Promotora de Comercio Exterior (Procomer),

Objetivos Específicos

Incentivar a los productores y exportadores de café a nivel nacional a brindar un uso más efectivo y consiente a la pulpa de café.

Confeccionar recomendaciones obtenidas de una asesoría para que los exportadores interesados evalúen la posibilidad y viabilidad de la exportación de la pulpa de café.

Propuesta

A través del proceso de investigación realizado, se diseña un pequeño documento que pretende guiar al exportador o productor interesado en la vía correcta para empezar un proceso de comercialización exterior de su pulpa previamente procesada, mediante el cual el interesado podrá observar los elementos que debe tener presente para empezar la exportación, teniendo en cuenta que, si el productor ha exportado con anterioridad, podrá tomar en cuenta solo los pasos referentes a la pulpa y a el mercado japonés.

Por otra parte, el productor que no ha exportado con anterioridad contará con una guía trabajada en conjunto con la asesoría obtenida por la Promotora de Comercio Exterior, quienes han ayudado desde el inicio en el proceso sobre cómo exportar la pulpa de café, con

instrucciones que indican en cuáles instituciones debe inscribirse la persona o empresa interesada, los pasos tomar en cuenta para una exportación exitosa y, además, gracias a la colaboración con dicha entidad, respaldar con seguridad la partida arancelaria y notas técnicas correctas.

Al final del documento de guía se han establecido recomendaciones básicas sobre cómo trabajar la pulpa de café de manera salubre, recomendando al productor interesado el establecimiento de pequeños lotes de producción enfocados en la utilización de esa pulpa para ser comercializada, para que así pueda trabajar de manera más limpia y enfocado en el manejo de este desecho, que terminará convirtiéndose en un potencial producto de uso comercial.

El uso de esta guía y propuesta se establecerá en un principio como plan piloto para su implementación en la empresa Café Directo, quienes muestran interés en la manipulación de la pulpa de café para exportarla a mercados internacionales, con la posibilidad de iniciar este proceso de manejo y exportación al mercado japonés, donde actualmente existen clientes habituales de café que desearían obtener la pulpa, ante lo cual se les propone el uso de esta guía para observar los resultados que se puedan presentar al utilizarla en su empresa.

Guía de Pasos Para Seguir en Colaboración con Procomer para los Interesados en la Comercialización de Pulpa de Café al Mercado Japonés

Gracias a la colaboración de la Promotora de Comercio Exterior y a la solicitud de ayuda ante el interés de exportar pulpa al mercado japonés, se ofrece este documento informativo para aquellos interesados en la exportación de este producto; además, se brinda al interesado una serie de recomendaciones básicas a tomar en cuenta para que su producción de pulpa sea apta para ser comercializada. A continuación, se muestran las recomendaciones obtenidas:

Clasificación Arancelaria de la Pulpa de Café

La clasificación arancelaria de un producto es un número o código que permite el reconocimiento de las mercancías a nivel internacional, además funciona para identificar las regulaciones arancelarias y no arancelarias de exportación e importación. Para la exportación de la pulpa de café, la partida arancelaria correspondiente es la **09019000010- Cascara y cascarilla de café.**

- Tome en cuenta que su cliente pedirá únicamente los primeros seis dígitos de la partida arancelaria, pero a nivel nacional para trámites de notas técnicas necesita los doce dígitos establecidos.
- Para obtener clasificaciones arancelarias, puede dirigirse a la Dirección General de Aduanas, que es el ente gubernamental que emite criterios de clasificación arancelaria, o puede contratar una agencia aduanal que hará los trámites de solicitud por usted.

Trámites que Debe Considerar a Nivel Nacional (Costa Rica)

Registro como exportador ante PROCOMER.

Al momento de querer exportar un producto, como primer paso se necesita un registro de exportador ante Procomer, el cual puede ser efectuado por una persona física o una persona jurídica, eso dependerá del interesado en exportar, esta inscripción es completamente gratuita y debe renovarla cada dos años.

Permisos e Impuestos de Exportación.

En el caso de cascarilla de café (pulpa), la partida arancelaria indica que se debe cumplir con la nota técnica de exportación 265, según verificación en el sistema de control costarricense TICA, la cual se explica a continuación: “Nota técnica 0265: Control de cumplimiento de requisitos impuestos por el Servicio Fitosanitario del Estado: Las plantas vegetales y otros artículos reglamentarios, descritos en este arancel, requieren por Ley N°7664 MAG de este control”.

- Pese a que puede haber inquietud ante el pago de un impuesto, recuerde que los únicos productos que deben pagar impuestos de exportación son el banano,

el café y el ganado en pie, por lo que la cascarilla de café no debe cancelar impuestos para salir del país.

Documentos de Exportación.

- ✓ Factura digital que contenga:
 - Nombre y domicilio del vendedor
 - Nombre y domicilio del destinatario
 - Descripción de las mercancías
 - Tipo de embalaje, marcas, cantidades y total de bultos
 - El termino comercial pactado
 - Desglose de las cantidades por concepto de fletes y seguros.
 - Lugar fecha de expedición del documento
 - Esta factura no lleva IVA
- ✓ Contrato de compra venta internacional
- ✓ Conocimiento sobre INCOTERMS
- ✓ Lista de empaque
- ✓ Certificado de Origen, si el cliente lo solicita
- ✓ Certificado de calidad o cantidad, si el cliente lo solicita
- ✓ Otros requisitos no arancelarios
- ✓ Póliza de seguro
- ✓ Carta de instrucciones al agente aduanal
- ✓ Carta de instrucciones al transportista
- ✓ DUA de exportación
- ✓ Conocimiento de embarque (este dependerá del transporte que pacte con el comprador)

Participación de un agente aduanero.

Es importante recordar que esta opción de contratación de un agente aduanero no es obligatoria, pues usted puede realizar los trámites de manera personal; sin embargo, se recomienda debido a que el agente aduanero se encarga de algunos trámites que pueden resultar complejos.

Ingreso a Japón

A continuación, se muestran los aranceles de ingreso a Japón, tomados del arancel vigente en la aduana de este país y teniendo en cuenta el arancel de nación más favorecida; ante esto, se comenta que la cascarilla de café goza de arancel de 0% por nación más favorecida. Se debe tomar en cuenta que Costa Rica no cuenta con un Tratado de Libre Comercio con Japón.

Requisitos No Arancelarios.

Para el ingreso del producto a Japón, la cascarilla debe ir acompañada del certificado fitosanitario, además, es un producto sujeto a inspección y, en caso de detectar alguna plaga, el producto será desinfestado, incinerado o devuelto a su país de origen. En este punto, se recomienda mantenerse en contacto con su comprador, así este le puede brindar información sobre requisitos o documentaciones necesarias para el ingreso del producto o documentos que requeridos para que el retiro del producto en destino sea exitoso.

Recomendaciones de Producción para la Persona Interesada en Exportación y Producción de Cascarilla de Café

- Especifique un lote de su producción para usar la pulpa de este, así su manejo será más específico y podrá enfocarse en su proceso adecuado
- Disminuya el uso de agroquímicos en el lote establecido para la utilización de pulpa
- Si usted cuenta con un micro beneficio de café, aproveche los lotes de café con el micro beneficiado natural, pues la pulpa de estos micro lotes llevará el mismo y minucioso cuidado que su café
- Ofrezca a sus compradores habituales de café la opción de venderles la pulpa de los lotes que han comprado o tiene interés en comprar
- Cuide los niveles de humedad de su pulpa para evitar la proliferación de bacterias por los azúcares
- Mantenga su pulpa procesada en un ambiente seco y oscuro, para prolongar el mantenimiento de sus antioxidantes

Referencias

- Arguedas, P. (2013). Definición del proceso de elaboración de una bebida fermentada a partir de pulpa del café (broza). *Tecnología en marcha*. Número Especial. Pp. 39-49
- Contreras, Fierro, Gonzáles, Morales y Rosas, (2018). Artículo científico, caracterización química y nutrimental de la pulpa de café. Recuperado de: <http://web.a.ebscohost.com.ezproxy.sibdi.ucr.ac.cr:2048/ehost/detail/detail?vid=12&sid=b914de87-06b4-4d48-a042-1c01bd872036%40sessionmgr103&bdata=Jmxhbmc9ZXMmc2l0ZT1laG9zdC1saXZlJnNjb3BIPXNpdGU%3d#AN=130207106&db=fap>
- Cortés, M., & Olga, L. (2016). Elaboración de una bebida alcohólica usando subproductos del proceso de beneficio del café. (*Estudio científico para elaborar una bebida alcohólica a base de pulpa de café*). revista Nova, Colombia.
- Escudero M., (2011). Gestión logística y comercial. Editorial ediciones Paraninfo.
- Fernández J, Sotto K, Vargas L, (2020). Impactos ambientales de la producción del café y el aprovechamiento sustentable de los residuos generados. *Producción + Limpia*, 15 (1), 93-110. Recuperado de: <https://doi.org/10.22507/pml.v15n1a7>
- García F, (1997). El arte del té en Japón. Recuperado de: <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/236459.pdf>
- Granados C., (2011). El impacto ambiental del café en la historia costarricense. Recuperado de: https://repositorios.cihac.fcs.ucr.ac.cr/repositorio/bitstream/123456789/183/1/6vol4_n2cgranados.pdf
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, M. (2014). *Metodología de la investigación*. México, D.C: Interamericana Editores, S.A. de C.V.
- Instituto del Café de Costa Rica [ICAFFE]. (28 de 01 de 2015). *ICAFFE*. Historia del café de Costa Rica. Recuperado de: <http://www.icafe.cr/nuestro-cafe/historia/>
- Jiménez H, (2018), Generalidades del cultivo del café, diplomado en producción sostenible y empresarial de café. Recuperado de: <https://procagicard.com/download/45/modulo-1-contexto-del-cultivo-de-cafe-en-la-republica-dominicana-y-el-mundo-produccion-de-plantas-y-manejo-deplataciones/1104/1-1-aspectos-generales.pdf>

- Lowell G., (2010). Costa Rica antes del café: Sociedad y economía en vísperas del boom exportador. Editorial Universidad Estatal A Distancia.
- Montero, C. (2018). Comparación de las emisiones de gases efecto invernadero para dos tecnologías de tratamiento de residuos de pulpa de café en Costa Rica. Proyecto para optar por el grado de licenciatura. Universidad Nacional, Costa Rica.
- Nieto J, Cuscano A, Reyes W, (2019). Estudio preliminar de la composición nutricional del hongo *Pleurotus ostreatus* cultivado en pulpa de café. Revista de la sociedad Química del Perú, 85(4), 422-431. Recuperado de: <https://doi.org/10.37761/rsqp.v85i4.256>
- Naresh K., (2008). Investigación de mercados. México, Editorial Pearson educación. Recuperado de: <http://www.elmayorportaldegerencia.com/Libros/Mercadeo/%5BPD%5D%20Libros%20-%20Investigacion%20de%20Mercados.pdf>
- Procomer, Promotora del Comercio Exterior de Costa Rica. Guía informativa sobre temas de comercio exterior, Julio, 2014. Recuperado de: www.procomer.com
- Rivera, D. (2019). Propuesta de mejora para la exportacion de café tostado a Japón para la Asociación Centro de Vida Independiente Morpho. (*Grado de licenciatura en administración aduanera y comercio exterior*). Universidad de Costa Rica, San José.
- Rodríguez N., (2013). Producción de alcohol a partir de la pulpa de café, investigación científica. Colombia, 2013. Recuperado de: <https://biblioteca.cenicafe.org/bitstream/10778/541/1/arc064%2802%2978-93.pdf>
- Salguera, E., Zeledón, I., & Castillo, X. (2016). Estudio de pre factibilidad para la instalación de una empresa productora de té a base de la pulpa de café orgánico. (*Facultad de Tecnología de la Industria, Ingeniería Industrial*). Universidad Nacional de Ingeniería, Estelí, Nicaragua. Recuperado de <https://core.ac.uk/reader/250144060>
- Serna, J., Torres, L., Martinez, K., & Hernandez, M. (2018). Aprovechamiento de la pulpa de café como alternativa de valorización de subproductos. (*Programa académico de Ingeniería Agroindustrial*). Universidad de la Gran Colombia, La Teibada, Colombia. Recuperado de: <http://www.scielo.org.co/pdf/rion/v31n1/0120-100X-rion-31-01-37.pdf>
- Umaña G, (2014), Guía para el establecimiento de módulos para micro beneficiado de café. Recuperado de <http://www.mag.go.cr/bibliotecavirtual/Q70-10721.pdf>

Yamuro. (09 de 08 de 2016). *La pulpa de café*. La pulpa de café representa el 44% del peso fresco del fruto. Obtenido de: <https://www.agronegocios.co/aprenda/la-pulpa-del-cafe-2622103>

APENDICES DE LA INVESTIGACIÓN

Cuestionario aplicado en las entrevistas

Mediante la presente entrevista, se pretende obtener conocimiento, sobre la experiencia del sector cafetalero y exportador en el área de subproductos a base de desechos del café, específicamente pulpa y en exportaciones de productos de esta índole. Dicha entrevista es con fines educativos, con el motivo de analizar y completar diversas experiencias entre productores y comercializadores. Es completamente confidencial, por lo que se solicita sea honesto con sus respuestas. No hay preguntas correctas o incorrectas, puede además seleccionar más de una opción en caso de ser necesario, se le solicita cordialmente, justificar cada respuesta elegida en la pregunta siguiente, donde se habilita un espacio para su comentario.

1. De las siguientes opciones, ¿cuál describe mejor su iniciativa de incursionar en el mundo del café?
 - Pasión y gusto por el café
 - Legado familiar
 - Incentivo económico
- 1.1 Por favor, a continuación, explique su elección anterior:
2. De las siguientes opciones, ¿Cuál describe mejor el uso que se le da actualmente a la pulpa de café después de la cosecha?
 - Se utiliza en las fincas como abono para los cafetales
 - Se apila en las plantas de proceso (patios) y luego desecha en caudales cercanos
 - Se utiliza como alimento para vacas y cerdos
 - Se procesa de manera correcta para productos de consumo humano
 - Desconozco el proceso que se le da a la pulpa después de las cosechas
3. ¿Estaría interesado en que se le dé un mejor aprovechamiento a los desechos del café?

4. ¿Cuáles cree que puedan significar beneficios, si empieza a procesar y aprovechar comercialmente la pulpa de café?
5. De los siguientes subproductos del café, seleccione cual de ellos ha escuchado que es más común que se realice
 - Bebidas Energizantes
 - Harina de pulpa
 - Confituras de pulpa
 - Bebidas alcohólicas
 - Infusiones o té de pulpa
 - No tengo conocimiento sobre productos derivados del café
- 5.1 Por favor, explique cómo se ha enterado del producto seleccionado, omita esta pregunta si no ha escuchado de productos derivados del café
6. ¿Ha participado en alguna ocasión en capacitaciones relacionadas a la elaboración de productos y subproductos del café?
7. ¿Ha exportado en alguna ocasión algún subproducto del café de para consumo humano?
 - 7.1 En caso de su respuesta ser sí, indique cual producto ha exportado con anterioridad, en caso de su respuesta ser No, indique la razón.
8. ¿Considera que existe la viabilidad para exportar los derivados del café a mercados actuales a los que se exporta con más frecuencia café?
9. ¿Considera usted que el país cuenta con un proceso de exportación que le da ventajas competitivas en el mercado internacional al productor para comercializar el café y sus derivados?
10. 10. En su experiencia, ¿Han sido las instituciones gubernamentales, fuente de apoyo para el comercio de café y derivados?
11. ¿Cuáles considera, ámbitos en los que instituciones como PROCOMER y COMEX deben acompañar al productor para incentivarlo a exportar?
 - Dar a conocer más sus servicios
 - Más capacitaciones y guías para exportar
 - Asesoría más personalizada
 - Desconozco de estas Instituciones

11.1 Por favor, explique a continuación el porqué de su elección:

12. ¿De las siguientes opciones, cuales considera que fueron las más desafiantes a la hora de exportar café?

- Desconocimientos Logísticos para la exportación
- Dificultad de establecer relaciones comerciales en el extranjero
- Costos de exportación muy elevados
- Tramitología
- Falta de capacitación
- Saturación del mercado

12.1 Por favor, especifique porque la o las opciones elegidas fueron las que le resultaron más desafiantes

13. Si se iniciaran procesos comerciales de exportación de pulpa de café, ¿estaría dispuesto a capacitarse y adaptar su producción, para poder procesarla y exportarla?