

**UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DE LAS AMÉRICAS**

**FACULTAD DE TURISMO**

**TRABAJO FINAL DE GRADUACIÓN PARA OPTAR POR EL GRADO DE  
BACHILLERATO EN TURISMO CON ENFASIS EN HOTELERIA Y  
RESTAURANTES**

**Título de la investigación: Creación de un centro de catación de cafés finos en la Finca Jiménez Herrera, en San Buenaventura, La Unión, Montes de Oro, Puntarenas, para evaluar la calidad de los cafés de especialidad e incrementar la oferta de empleabilidad de la zona.**

**Nombre del estudiante:**

**Alvaro Asdrubal Jimenez Herrera.**

**Tutor:**

**Hendrick Vladimir Mejía Ramos**

**Sede Aranjuez, San José, Julio, 2025**

**TRIBUNAL EXAMINADOR**

## CARTA DEL TUTOR

## **AGRADECIMIENTOS**

A todas las personas y empresas que han hecho posible la realización de trabajo de investigación.

Agradezco especialmente al señor Hendrick Mejía Ramos, por su dirección y consejo a lo largo de esta investigación, así como al señor Juan Manuel Calderón Sandí por la colaboración y asesoría para con este proceso.

Especial agradecimiento a los productores de café y expertos que me tendieron la mano durante este periodo.

A mi familia, por su apoyo, comprensión y soporte durante el desarrollo de este trabajo.

## **DEDICATORIA**

A Karen Selene Morera Salas, por su comprensión, apoyo incondicional y compañía durante mi vida.

A mis padres, por inculcarme los valores que me han construido como persona a lo largo de mi vida.

## TABLA DE CONTENIDOS

TRIBUNAL EXAMINADOR .....	ii
CARTA DEL TUTOR.....	iii
AGRADECIMIENTOS .....	iv
DEDICATORIA .....	v
ÍNDICE DE TABLAS .....	ix
ÍNDICE DE FIGURAS .....	x
SIGLAS.....	xi
RESUMEN EJECUTIVO .....	xii
CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN .....	1
Introducción.....	2
1.1 Planteamiento del problema .....	4
1.2.1 Objetivo general .....	8
1.2.2 Objetivos específicos .....	8
1.3 Justificación.....	9
1.4 Antecedentes .....	11
1.5 Proyecciones.....	18
CAPITULO II MARCO TEÓRICO.....	22
2.1 Marco histórico .....	23
2.1.2. Comercio justo y sostenibilidad en la producción cafetalera.....	24
2.1.2 Catación de café y su importancia en la calidad del producto .....	26
2.1.4 Factores clave en la implementación de un centro de catación.....	27
2.2 Marco conceptual .....	28
2.2.1 Comercio justo .....	28
2.2.2 Catación de café .....	30
2.2.3 Empleabilidad rural .....	33
2.2.4 Calidad en cafés de especialidad .....	35
2.2.5 Desarrollo sostenible en la caficultura .....	37
2.3. Marco referencial.....	40
2.3.1 Situación del café de especialidad en Costa Rica y Montes de Oro .....	40
2.3.2 Experiencias previas en centros de catación en Costa Rica y el extranjero .....	42
2.3.3 Legislación y políticas públicas relacionadas con el comercio justo y la certificación del café .....	44

2.3.4 Relevancia del centro de catación en la finca Jiménez Herrera.....	46
CAPITULO III. MARCO METODOLOGICO.....	48
3.1 Enfoque de la Investigación.....	49
3.2 Diseño de la Investigación.....	50
3.3 Fuentes de Información.....	52
3.3.1 Fuentes primarias.....	53
3.3.2 Fuentes secundarias.....	53
3.4 Población y muestra.....	54
3.5 Unidades de análisis.....	56
3.6 Instrumentos.....	57
3.6.1 Encuestas y cuestionarios.....	58
3.6.2 Entrevista.....	58
3.6.3 Revisión Bibliográfica.....	59
3.7 Fases de recolección de instrumentos.....	59
3.7.1. Identifica los oportunidades y problemas.....	60
3.7.2. Establece los objetivos de investigación.....	60
3.7.3. Planifica los métodos y herramientas a utilizar.....	61
3.7.4. Recolecta los datos.....	61
3.7.5. Analiza e interpreta los datos.....	61
CAPITULO IV. ANÁLISIS DE RESULTADOS.....	63
4.1 Análisis de resultados caficultores.....	64
4.1.1 Análisis de las condiciones actuales de producción y comercialización.....	66
4.1.2 Fortalezas y debilidades del café de Montes de Oro.....	66
4.1.3 Oportunidades de valor agregado: Catación y certificaciones.....	67
4.1.4 Potencial del centro de catación como dinamizador económico.....	68
4.1.5 Formación y capacidades necesarias.....	68
4.1.6 Apoyos necesarios para la sostenibilidad del proyecto.....	69
4.1.7 Participación en redes de productores.....	69
4.2 Análisis de resultados Catadores.....	70
4.2.1 Calidad organoléptica y diferenciación del café.....	71
4.2.2 Conocimiento local limitado sobre catación y calidad.....	72
4.2.3 Limitaciones en evaluación y certificación.....	72
4.2.4 El potencial de un centro de catación en Montes de Oro.....	73

4.2.5 Condiciones necesarias para el funcionamiento del centro .....	74
4.2.6 Disposición a colaborar y transferencia de conocimiento .....	74
4.3 Análisis de resultados Baristas .....	75
4.3.1 Calidad sensorial: sabor, aroma y consistencia.....	76
4.3.2 Baja visibilidad en el mercado especializado.....	77
4.3.3 Impacto del centro de catación en calidad y promoción .....	77
4.3.4 Turismo del café y generación de nuevas experiencias .....	78
4.3.5 Formación de baristas y promotores locales .....	78
4.3.6 Alianzas estratégicas para el impacto comunitario .....	79
4.3.7 Participación en eventos y propuestas de promoción.....	79
4.4 Análisis de resultados consumidores.....	80
4.4.1 Análisis de la encuesta.....	87
CAPITULO V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	90
5.1 Conclusiones.....	91
5.2 Recomendaciones.....	94
CAPITULO IV. PROPUESTA.....	96
6.1 Introducción.....	97
6.2. Planteamiento del Problema.....	97
6.3. Objetivo General.....	98
6.4. Objetivos Específicos .....	98
6.5. Justificación.....	98
6.6. Marco Legal y Normativo.....	99
6.7. Infraestructura y Diseño Funcional .....	100
6.7.1 Croquis .....	102
6.8 Estrategia de Financiamiento .....	105
6.9 Cronograma Tentativo .....	105
6.9.1. Impacto económico .....	106
6.9.2. Impacto ambiental.....	106
6.9.3. Impacto sociocultural .....	107
6.9.4. Impacto educativo .....	107
6.10 Riesgos y consideraciones.....	107
6.11. Coffee Tour Finca Jiménez Herrera – Itinerario y Costos.....	109
Bibliografía.....	111

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Personas de estudio .....	55
Tabla 2 Respuestas Caficultores .....	64
Tabla 3 Respuestas de los catadores .....	70
Tabla 4 Respuestas de los Baristas .....	75
Tabla 5 Estaría dispuesto(a) a visitar una finca cafetalera que ofrezca recorridos turísticos sobre la producción de café.....	80
Tabla 6 Le interesaría conocer el proceso del café desde la cosecha hasta la taza .....	81
Tabla 7 Considera que este tipo de turismo ayuda a preservar las tradiciones y la cultura cafetalera .....	82
Tabla 8 Cree que una finca cafetalera turística puede generar empleo para la comunidad local .....	83
Tabla 9 Considera importante que las actividades turísticas estén relacionadas con prácticas sostenibles y amigables con el ambiente .....	84
Tabla 10 Consumiría productos elaborados en la finca, como café tostado o artesanías locales.....	85
Tabla 11 Recomendaría la visita a una finca cafetalera turística a familiares o amigos.....	86
Tabla 12 Margo Legal y normativo .....	99
Tabla 13 Infraestructura .....	100
Tabla 14 Equipamiento Técnico y Mobiliario .....	101
Tabla 15 Personal y Roles .....	101
Tabla 16 Presupuesto Referencial .....	102
Tabla 17 Cronograma de implementacion.....	105
Tabla 18 Coffee Tour Finca Jiménez Herrera – Itinerario y Costos .....	109

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Muestra .....	56
Figura 2 Estaría dispuesto(a) a visitar una finca cafetalera que ofrezca recorridos turísticos sobre la producción de café.....	80
Figura 3 Le interesaría conocer el proceso del café desde la cosecha hasta la taza.....	81
Figura 4 Considera que este tipo de turismo ayuda a preservar las tradiciones y la cultura cafetalera.....	82
Figura 5 Cree que una finca cafetalera turística puede generar empleo para la comunidad local.....	83
Figura 6 Considera importante que las actividades turísticas estén relacionadas con prácticas sostenibles y amigables con el ambiente.....	84
Figura 7 Consumiría productos elaborados en la finca, como café tostado o artesanías locales .....	85
Figura 8 Recomendaría la visita a una finca cafetalera turística a familiares o amigos .....	86
Figura 9 Croquis.....	104
Figura 10 OrganigramaOrganigrama.....	108
Figura 11 Logo.....	108

## SIGLAS

AMICAFE – Asociación de Mujeres Productoras de Café

BNCR – Banco Nacional de Costa Rica

CAFEI – Certificación de Cafés Especiales e Identificados

FAO – Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

ICAFE – Instituto del Café de Costa Rica

INAMU – Instituto Nacional de las Mujeres

INDER – Instituto de Desarrollo Rural

MAG – Ministerio de Agricultura y Ganadería

MSP – Ministerio de Seguridad Pública

NAFINSA – Nacional Financiera (México)

NAFTA – Tratado de Libre Comercio de América del Norte

ONG – Organización No Gubernamental

PITTA – Programa de Innovación y Transferencia de Tecnología Agropecuaria

SCA – Specialty Coffee Association

UCR – Universidad de Costa Rica

## RESUMEN EJECUTIVO

El presente resumen ejecutivo ofrece una síntesis estructurada del trabajo titulado “Creación de un centro de catación de cafés finos en la finca Jiménez Herrera, en San Buenaventura, La Unión, Montes de Oro, Puntarenas”, desarrollado por Álvaro Asdrúbal Jiménez Herrera, por lo que, esta investigación parte del reconocimiento del café como un producto de alto valor cultural, económico y sensorial, especialmente en regiones como Montes de Oro, donde las condiciones agroecológicas son favorables para la producción de cafés de especialidad.

El Capítulo I presenta el contexto general del estudio, resaltando la importancia histórica y económica del café en Costa Rica, y particularmente en Montes de Oro, aunque la región posee un alto potencial para la producción de cafés de especialidad, enfrenta serias limitaciones en términos de evaluación, certificación y comercialización de la calidad del grano.

Se identifica como problema principal la ausencia de infraestructura especializada en catación, lo cual reduce la competitividad de los caficultores, por lo que, ante esto, se propone la creación de un centro de catación en la finca Jiménez Herrera como estrategia para impulsar la calidad del café, abrir nuevas oportunidades de empleabilidad, mejorar el acceso a mercados diferenciados y fortalecer el turismo rural.

El capítulo justifica el estudio en la necesidad de promover el desarrollo sostenible en la zona y plantea objetivos claros orientados al análisis de condiciones, beneficios y desafíos del proyecto.

Para el capítulo II, se contextualiza el estudio a través de un recorrido histórico del café en Costa Rica y Montes de Oro. Se aborda el surgimiento de la caficultura local, su evolución productiva y el impacto socioeconómico generado en la región, el marco teórico también explora el concepto de comercio justo, subrayando su rol en la mejora de condiciones para pequeños productores. Se analiza la importancia de la catación como herramienta para evaluar la calidad del café y fortalecer su posicionamiento en mercados de especialidad.

Además, se destacan los beneficios de la caficultura en la generación de empleo en zonas rurales, enfatizando el potencial del sector para dinamizar la economía local. Finalmente, se

identifican los factores clave para implementar un centro de catación exitoso, entre ellos: infraestructura, formación técnica, viabilidad financiera y respaldo institucional.

En el capítulo III, se detalla el enfoque cualitativo del estudio, con base en un diseño de investigación descriptivo y exploratorio, donde se utilizaron como técnicas la entrevista semiestructurada, encuestas a caficultores y baristas, y revisión bibliográfica, la muestra estuvo compuesta por actores clave de la cadena de valor del café: caficultores, catadores y baristas de la región.

Se aplicaron instrumentos como cuestionarios y guías de entrevista para identificar percepciones, necesidades y expectativas sobre la creación del centro, además, se definieron unidades de análisis y fases para la recolección de datos, alineadas con los objetivos de la investigación, y el capítulo establece una metodología clara para evaluar las condiciones del entorno, identificar oportunidades de desarrollo y diseñar una propuesta contextualizada al territorio.

En el capítulo IV se presenta el análisis de las entrevistas y encuestas realizadas, donde, los caficultores destacan como principales desafíos la falta de certificación, el desconocimiento de la calidad de su producto y la escasa articulación con el mercado.

En cuanto a fortalezas, se reconoce el potencial organoléptico del café de Montes de Oro, con perfiles sensoriales atractivos para cafés especiales, y los baristas y catadores coinciden en que la región posee atributos únicos, pero carece de evaluación técnica estandarizada, por lo que, también se identifican oportunidades en el desarrollo del turismo del café, la formación de baristas locales y la vinculación con cafeterías especializadas

Y para finalizar en el capítulo V, se plantea el diseño del centro de catación en la finca Jiménez Herrera, basado en el análisis previo, se propone una infraestructura equipada para análisis sensorial, acompañada de un programa de formación en catación, barismo y trazabilidad, donde el centro estaría vinculado con actores locales e institucionales y serviría también como plataforma de promoción y turismo.

El modelo de negocio se sustenta en la oferta de servicios como análisis de muestras, capacitaciones, actividades turísticas y eventos de promoción, además, se contempla la participación de los baristas entrevistados como formadores y la articulación con cooperativas, marcas y entidades educativas.

El estudio concluye que Montes de Oro posee condiciones agroclimáticas y productivas óptimas para cafés de especialidad, pero enfrenta limitaciones estructurales para acceder a mercados diferenciados, donde, la creación de un centro de catación se presenta como una solución viable y estratégica para fortalecer la calidad, generar empleo, empoderar a los productores y diversificar la economía local.

El proyecto tiene aceptación por parte de los actores clave y se visualiza como una oportunidad de desarrollo sostenible, alineado con las tendencias del comercio justo, el turismo rural y la economía basada en calidad.

## **CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN**

## Introducción

El café es uno de los productos básicos que más se comercializan en el mundo, ya que según el Observatorio de la Complejidad Económica “de un total de 1217 productos registrados en 2023, el café ocupó el puesto número 102 en el comercio global, representando un 0,19% del comercio mundial total.” (párr.2.)

Siendo que millones de personas experimentan una dependencia directa o indirectamente de la producción y venta de este producto para poder subsistir, tanto así que, en el mercado mundial, el café se caracteriza por precios volátiles y cambios en los niveles de producción, los cuales impactan en forma directa los ingresos y la subsistencia de los agricultores que lo cultivan, sin embargo, a pesar de este prestigio, muchas fincas productoras en el país, enfrentan desafíos relacionados con la evaluación y certificación de la calidad de sus cosechas, lo que impacta directamente en su competitividad y acceso a mercados especializados y selectos.

De acuerdo con datos del ICAFE (2015)

1720 es la fecha probable de la introducción del café a América, cuando las primeras semillas de la especie *Coffea Arábica*, variedad Typica llegaron a la isla Martinica, Antillas, que luego fueron sembradas en la Provincia Costa Rica a finales del siglo XVIII. (párr.1).

Desde entonces, el café ha tenido un papel clave en la historia del país, pues se convirtió en el principal producto de exportación y motor del desarrollo nacional, sin embargo, con el paso del tiempo, la caficultura ha evolucionado, pasando de la producción masiva a la especialización en cafés de alta calidad, impulsada por la creciente demanda global de productos diferenciados, por lo que es necesario contar con infraestructura y conocimientos técnicos que permita a los productores acceder a mejores mercados y precios más competitivos.

Algunos de los problemas que enfrentan los productores de café a diario son justamente el poco acceso a financiamiento, los altos intereses y costos de producción, las importaciones de café, las plagas, el relevo generacional y el cambio climático, pero sumado a lo anterior, está la falta de centros de catación accesibles en zonas productoras café en Costa Rica y propiamente en el Cantón

de Montes de Oro en Puntarenas, pues la ausencia de espacios adecuados para evaluar la calidad del café limita a los productores a su capacidad de obtener certificaciones y mejorar sus prácticas de producción, es por ello que esta situación despierta el interés por desarrollar un centro de catación en la finca Jiménez Herrera, con el propósito de fortalecer la industria cafetalera local y generar nuevas oportunidades económicas para la comunidad.

En este proceso de la caficultura intervienen diversos actores, incluyendo los productores de la región, catadores certificados, comercializadores, consumidores especializados y entidades gubernamentales y privadas que fomentan la producción sostenible y la calidad del café, siendo que todos tienen una interacción constante y conforman un sistema agroindustrial de participación activa.

Por ello teniendo en consideración este panorama se puede afirmar que actualmente, la zona de Montes de Oro cuenta con un alto potencial para producir cafés de especialidad, pero carece de los recursos necesarios para su adecuada evaluación y promoción, por lo que la presente investigación analizará la viabilidad de la creación de un centro de catación en la finca Jiménez Herrera, abarcando aspectos técnicos, económicos y sociales que permitan su implementación.

La industria del café ha generado beneficios a nivel macro y microeconómicos en países como Costa Rica, pero, por otro lado, su gran dinamismo y el posible efecto de otros factores podrían estar induciendo a cambios de conductas individuales de los consumidores, generando nuevas necesidades y requerimientos que son importantes conocer para el sector productor de la zona de Montes de Oro.

Por lo que el estudio se enfocará en investigar la importancia de la catación como herramienta para la mejora de la calidad del café, los requisitos para establecer un centro de evaluación y el impacto que esta iniciativa podría tener en la oferta de empleabilidad en la región, analizando modelos de centros de catación exitosos en otras zonas del país y se explorarán estrategias para su sostenibilidad a largo plazo.

Los resultados de esta investigación serán de gran relevancia para la comunidad cafetalera local tanto para productores, consumidores, intermediarios y colaboradores del sector en general, ya que un centro de catación en Montes de Oro podría contribuir a mejorar la competitividad de

los productores, fortalecer el posicionamiento de la región como una zona productora de cafés finos de especialidad y generar nuevas oportunidades laborales en torno a la industria del café, pudiendo servir inclusive, como modelo para otras regiones productoras que enfrenten desafíos similares en la evaluación y certificación de la calidad de su café.

## **1.1 Planteamiento del problema**

El aspecto central de esta investigación es la evaluación y certificación de la calidad del café de especialidad en la región de Montes de Oro, Puntarenas, específicamente en la finca Jiménez Herrera.

Según los autores Vásquez & Molina, (2020), “la catación de café es un proceso sensorial donde se analizan atributos como el aroma, el sabor y posibles defectos, permitiendo evaluar la influencia de factores y condiciones de procesamiento en su calidad” (p.45)

Es decir, la catación de café es el proceso donde se analiza el aroma, sabor y demás atributos, así como defectos, donde los estímulos gustativos, olfativos y visuales que se obtienen en la cata permiten evaluar sus propiedades, dichas evaluaciones sensoriales permiten determinar la influencia de diversos factores y condiciones de procesamiento en las características de calidad del café y por lo tanto conocer el café que se está analizando. La imposibilidad de acceso a infraestructura especializada representa un desafío significativo para los caficultores de la zona de Montes de Oro en varios aspectos.

De acuerdo con Díaz (2024)

Para la actividad cafetalera costarricense se plantean retos que le permitan sostener sus niveles de competitividad basados en calidad, incluir nuevos elementos de diferenciación asociados con el desarrollo de productos de la bioeconomía sustentable y avanzar en los procesos de industrialización. (párr.12.)

Por eso, se puede asegurar la ausencia de un centro de catación en la región dificulta la evaluación precisa de la calidad del café, lo que puede llevar a que los productores vendan su

producto a precios inferiores a los que realmente podrían alcanzar en mercados de cafés de especialidad, sumado a que la falta de conocimiento sobre los estándares de calidad y los procesos de evaluación limita su capacidad para mejorar sus prácticas agrícolas y de procesamiento, reduciendo sus oportunidades de crecimiento y expansión en el mercado.

Además, los grandes desafíos relacionados con la falta de formación en términos de certificaciones y regulaciones comerciales, sumado a las incertidumbres generales generadas por políticas y por los mercados, comprometen el enorme potencial de la producción de café en la zona, haciendo que los productores sean vulnerables a intermediarios que no reconozcan el verdadero valor de su café, ocasionando que los caficultores puedan encontrarse en desventaja al negociar precios y condiciones de venta, lo que impacta negativamente su rentabilidad y sostenibilidad.

La inexistencia de espacios dedicados a la catación y certificación representa una barrera importante para el desarrollo económico del sector cafetalero en Montes de Oro, y esta sin lugar a duda, podría ser la clave para el éxito del sector en la zona, al garantizar experiencias sensoriales, de acuerdo con la calidad del café, minimizando así el margen de improvisación bajo un proceso estandarizado y sostenible.

Por lo cual, es fundamental brindar acceso a formación y capacitación en técnicas de catación, estándares de calidad y estrategias de comercialización para fortalecer la capacidad de los productores y permitirles una participación más activa y competitiva en el mercado.

Monge (2020) cita que “el sector agrícola costarricense ha sido dejado de las manos en los últimos gobiernos o ha recibido muy poca ayuda, aunado a que es uno de los sectores más vulnerables en el marco de los tratados de libre comercio” (párr.3).

Lo cual no está alejado de la zona en estudio ya que la falta de políticas específicas que fomenten la evaluación y certificación del café en zonas rurales como Montes de Oro ha limitado la inversión en infraestructura básica, programas de capacitación y acceso a financiamiento, lo que ha impedido que los productores mejoren sus procesos y obtengan un reconocimiento adecuado por la calidad de su café, haciendo que esta actividad deje de ser atractiva como generadora de empleo.

El sector cafetalero, según Díaz (2024), “ha apostado a la calidad, que ha tenido importantes primas en los mercados internacionales, que logra acceder a nichos de café gourmet, en procesos de mayor sostenibilidad ambiental, social y económica.” (párr.9)

Sin embargo, esta ventaja competitiva podría estar enfrentando nuevos retos en el contexto de la realidad del productor, pues existe una desconexión entre las necesidades de los caficultores y las estrategias gubernamentales de apoyo al sector, ya que las estrategias de promoción del café de especialidad se desarrollan sin considerar las realidades y desafíos específicos de cada zona productora, lo que dificulta su implementación efectiva.

La creación de un centro de catación en la finca Jiménez Herrera, puede ofrecer un espacio para que los productores puedan evaluar su café, mejorar su calidad y acceder a mejores oportunidades laborales y comerciales, siguiendo el ejemplo de la Zona de los Santos, que mediante la figura de Denominación de Origen café Tarrazú, ha generado un reconocimiento que diferencia el producto de las demás zonas cafetaleras de Costa Rica, es por ello, que un centro de catación en la zona de Montes de Oro, podría generar un impulso al producto en mercados nacionales e internacionales, contribuyendo al reconocimiento y diferenciación del café de la zona.

En el entorno cafetalero actual, la capacitación continua de las partes involucradas es crucial para mantener una ventaja competitiva. La falta de inversión en educación y capacitación en catación y comercialización del café limita el desarrollo del sector en Montes de Oro, pues esto, no solo impide el desarrollo personal, sino que también puede perjudicar la productividad, calidad del trabajo y, en última instancia, la rentabilidad de las fincas.

Sin la existencia de programas de formación técnica adecuada en la zona, se dificulta que los caficultores y trabajadores locales adquieran competencias necesarias para realizar sus tareas de manera eficiente, el carecer de los conocimientos necesarios para competir en mercados de cafés de especialidad, pues se afecta la calidad del producto final, restringiendo las oportunidades de empleo en la zona, ya que sin formación adecuada, la población local tiene menos posibilidades de insertarse en actividades de mayor valor agregado dentro de la cadena productiva del café.

Cabe destacar, que el proceso de cata es relativamente simple, pero aun así, se debe tomar en cuenta que para la implementación de un centro de catación, se requiere de recursos adicionales

para poder controlar todas las variables que garanticen un funcionamiento eficaz de los diferentes procesos, tomando en cuenta parámetros que son considerados en los procesos comerciales a nivel nacional e internacional, sin embargo, este podría representar un importante acontecimiento, en aras de abrir nuevas oportunidades laborales en áreas operativas, técnicas y especializadas que giren en torno al centro de catación.

Es claro que los beneficios serán muchos y abarcarán no solamente a los caficultores, sino que también podrá generar una serie de plataformas que logren generar plazas de trabajo directa e indirectamente, involucrando áreas diversas relacionadas al café como recolección, procesamiento del grano, secado, tueste, catación, comercialización, entre otros, que beneficien la empleabilidad en la región lo que sin duda generará una mayor oferta de oportunidades de desarrollo, así como la atracción de compradores y expertos nacionales e internacionales para fortalecer la economía local a través del turismo especializado y otras actividades relacionadas.

Tomando en cuenta lo anteriormente expuesto, surge la siguiente pregunta de investigación: ¿Cuáles son los beneficios y desafíos de la creación de un centro de catación de cafés finos en la finca Jiménez Herrera, en San Buenaventura, La Unión, Montes de Oro, Puntarenas, para la evaluación de la calidad de los cafés de especialidad y el aumento de la oferta de empleabilidad de la zona?

## **1.2 Objetivos de la investigación**

### **1.2.1 Objetivo general**

1. Analizar los beneficios y desafíos de la creación de un centro de catación de cafés finos en la finca Jiménez Herrera, en San Buenaventura, La Unión, Montes De Oro, Puntarenas, para la evaluación de la calidad de los cafés de especialidad y el aumento de la oferta de empleabilidad de la zona, durante el primer cuatrimestre del año 2025.

### **1.2.2 Objetivos específicos**

1. Examinar las condiciones actuales de producción, comercialización y certificación del café en Montes de Oro y su rol con el turismo, por medio de un análisis FODA, para la identificación de las necesidades y oportunidades que justifiquen la implementación de un centro de catación.
2. Explorar los beneficios de la creación de un centro de catación en la empleabilidad local, vinculado con la capacitación en talento humano, la creación de nuevos puestos de trabajo y la diversificación de actividades económicas relacionadas con el café de especialidad, por medio de entrevistas a actores clave, estudios de caso y análisis de experiencias exitosas en otras regiones.
3. Evaluar los beneficios y los factores clave, como la infraestructura, la formación técnica, la articulación con mercados especializados, el respaldo de actores locales e institucionales para garantizar la sostenibilidad del centro de catación, por medio del modelo canvas.

### 1.3 Justificación

Es necesario evaluar el impacto y los beneficios de la creación de un centro de catación de cafés finos en Montes de Oro y contrastar esta experiencia con las ya realizadas en otras regiones productoras de café de especialidad, máxime cuando los caficultores de la zona han enfrentado serias limitaciones de acceso a mercados especializados y obtenido bajos precios respecto de los cafés que producen, esto a causa de la no existencia de suficiente infraestructura para los mismos y de procesos insuficientes de capacitación e investigación en el campo del muestreo y la comercialización.

Si bien es cierto, ser productor de café significa estar expuesto a la incertidumbre, por la variabilidad de las cosechas, la calidad de producto obtenida, los precios, entre otros, en el caso de Montes de Oro, lo impredecible de las tendencias del mercado, el rendimiento y calidad de la cosecha, así como el insuficiente apoyo gubernamental y de instituciones locales han dificultado aún más el desarrollo de proyectos que mejoren las capacidades técnicas y amplíen las oportunidades de empleo en la región

Por lo cual, se hace necesario abordar e identificar estrategias que fortalezcan el sector cafetalero y que potencien la calidad del café producido en la zona, generando así nuevas oportunidades laborales que contribuyan al desarrollo económico local, tomando en cuenta además que el productor no tiene seguridad alguna hasta que el café se empaca, se cata, y se paga el precio, siendo ahí donde un centro de catación daría la plataforma y herramientas necesarias para la optimización de oportunidades en el sector cafetalero de la zona.

El estudio se centra en la situación actual del sector cafetalero en Montes de Oro, región que, a pesar de su potencial productivo, ha enfrentado obstáculos históricos en el acceso a mercados de cafés de especialidad, máxime, tomando como referencia que el cultivo del café ha sido un medio de vida y subsistencia para muchas de familias en la zona, ya sean propietarios de grandes fincas o pequeños productores.

Por ello, la investigación busca resaltar la importancia de promover iniciativas que impulsen el desarrollo sostenible y la competitividad del café de especialidad en la zona, reconociendo el aporte económico y la capacidad para dinamizar la economía local, tomando como

ejemplo otros sectores de Costa Rica donde los caficultores se enfocan en producir y mejorar el café, con miras en un mayor incentivo económico, apuntando a un mercado internacional que cada vez más se enfoca más en la calidad y la sostenibilidad, por lo que resulta crucial implementar estándares y prácticas que mejoren la competitividad de los productores locales.

La creación de un centro de catación generará un aporte a la estructura de la cadena de producción, aumentando las posibilidades de acceder a mercados más exigentes y obtener un precio justo por los productos, permitiendo además, evaluar y certificar la calidad del café producido en Montes de Oro, lo que requerirá del fortalecimiento de las capacidades técnicas de los caficultores y a su vez de la mano de obra en los diferentes procesos del encadenamiento productivo, minimizando los riesgos inherentes al cultivo del café, que van más allá del clima impredecible, las plagas y la escasez de mano de obra.

Durante esta investigación se hará uso de la recopilación y análisis de documentos relativos al tema de estudio, así como informes de los diferentes actores o instituciones inmersos en la temática, también será necesario el abordaje de estudios de mercado, así como políticas relacionadas con la producción y comercialización de cafés de especialidad en Costa Rica y el efecto de estas en el sector, otra herramienta a utilizar serán las encuestas a caficultores, y personas involucradas en la industria del café, para obtener una visión integral sobre las oportunidades y desafíos que implica la creación del centro de catación en la finca Jiménez Herrera.

Los datos que se recolectarán serán de un corte cualitativo, mismo que será propicio para identificar las necesidades, oportunidades y barreras que enfrenta el sector cafetalero en Montes de Oro, donde se podrían evidenciar como principales los costos de producción, la mano de obra limitada y escasa, las dificultades logísticas y trazabilidad por parte de los compradores internacionales, aunado a la escasa articulación entre los productores y los mercados especializados.

El enfoque de la investigación permitirá identificar buenas prácticas y modelos exitosos en otras regiones que puedan ser adaptados a la realidad de Montes de Oro, máxime tomando en cuenta que en la zona no se evidencia ningún tipo de investigación en relación con un centro de catación de cafés, por lo que se hace necesario realizarla, en función de la contribución en aras

de dicho centro para proponer estrategias de desarrollo que promuevan una mayor empleabilidad y el fortalecimiento económico de la región de estudio y en específico en la Jiménez Herrera.

Cabe destacar que “en la Región, un gran porcentaje de productores dependen de otras actividades económicas que no es el café, tal es el caso de hortalizas, ganadería y comercio o asalariados.” (MAG, 2007, p. 30). Es por ello, que los resultados del estudio podrán servir de base y apoyo en la creación de infraestructura, formación técnica y promoción del café de especialidad en Montes de Oro, mejorando así, las condiciones de vida de la población local mediante la potencialización de la producción de cafés de alta calidad y el posicionamiento de la región como un referente en la industria del café.

#### **1.4 Antecedentes**

Si bien es cierto, hoy en día, existen muchos tipos de café, cada uno de ellos con sus características y atributos organolépticos y sensoriales, mismos que gracias al estudio constante del grano y el perfeccionamiento de métodos y técnicas, se pueden personalizar todavía más, por ejemplo, añadiendo un toque de vainilla, canela, licor o algún otro producto que realce o mejore la experiencia de consumo haciéndola memorable, pues cada taza de café es una historia diferente e inigualable.

Y es gracias a esa variedad de características y atributos que el barista busca siempre sacar el máximo provecho a los cafés que se van a servir a los clientes, de ahí que en la actualidad, deriven una serie de formaciones y cursos sobre café, mismos que buscan capacitar y convertir en experto de este producto tanto a los consumidores como a los apasionados en el mundo cafetero.

Actualmente, sigue sin conocerse a ciencia cierta el origen del café, sin embargo, muchas historias parecen coincidir en que “la baya del café fue descubierta en Etiopía durante el siglo IX por un pastor que observó que sus cabras comían las extrañas bayas de unos arbustos cercanos. Al probarlas por sí mismo descubrió sus efectos estimulantes.” (Roig, 2024, párr. 2). Siendo a partir

de ese momento que se extendió el cultivo hasta convertirse en de una de las bebidas más consumidas en el mundo.

Hoy por hoy, “el café es uno de los productos básicos que más se comercializan en el mundo. Millones de personas dependen directa o indirectamente de la producción y venta del café para poder subsistir.” (ICAFFE, 2024, p. 3). Lo cual ha generado que día a día, millones de personas en el planeta dependan del café, haciendo que este sea uno de los productos que han generado cambios la economía tanto a nivel de países como a nivel mundial de forma irreversible.

Lo anterior, ha generado que hayan surgido diversos movimientos y organizaciones dedicadas a mejorar el café fomentando una comunidad cafetera mundial y apoyando actividades para hacer del café de especialidad un emprendimiento próspero, equitativo y sustentable para toda la cadena de valor, uno de estos ejemplos es La Specialty Coffee Association of America (SCAA) misma que “se estableció en 1982 por un pequeño grupo de profesionales del café que buscaban un foro común para discutir problemas y establecer estándares de calidad.” (Ineffable Coffee Roasters, 2023, párr. 4).

A partir del auge en Europa el café emprende un viaje sin retorno hacia el nuevo mundo, siendo que “1720 es la fecha probable de la introducción del café a América, cuando las primeras semillas de la especie *Coffea Arábica*, variedad *Typica* llegaron a la isla Martinica, Antillas”. (ICAFFE, 2015, párr. # 1). Donde posteriormente “fue replantado y cuidado por esclavos.” (Bonka, 2020, párr. 6).

Este hecho en particular generó que el interés expansivo de la siembra y los posibles réditos de dicha actividad, hicieran que el café llegara a otras latitudes, lo cual se ve reflejado cuando “los holandeses propagaron la planta en América Central y del Sur, de Surinam a la Guayana Francesa y de ahí a Brasil (1727), Venezuela y Colombia (1730).” (Bonka, 2020, párr. 7). Dando así el origen del consumo del café como un fenómeno mundial.

Siendo así que, Latinoamérica no se quedó atrás, puesto que muchos países apostaron por la profesionalización, el estudio científico y la especialización como herramienta para mejorar la actividad, por ejemplo: “en 2005 cuando se reconoce la Denominación de Origen del Café de

Colombia. De esta forma se apuesta por una producción de calidad para hacer frente a la crisis en la producción de este producto.” (Bonka, 2020, párr. 11).

De igual manera, se puede referenciar Brasil como uno de esos países que se embarcó en la búsqueda de nuevas tecnologías y modelos de negocios, esto ante la fuerte tendencia hacia la industrialización de punta, cambiando las técnicas de cultivo rudimentarias, ya que los nuevos escenarios y necesidades exigían mejoras y modelos de trabajo más eficientes basados en las tecnologías disponibles en ese momento.

Por tal razón es que “Desde la década de 1990, Brasil ha dado un giro hacia la calidad. Se estableció la Brazil Specialty Coffee Association (BSCA), y competiciones como la “Cup of Excellence” han elevado el perfil del café brasileño de especialidad.” (Ineffable Coffee Roasters, 2023, párr. 10). Lo cual, con el paso del tiempo ha generado que el trabajo manual, las azadas, las herramientas simples y el transporte de animales dieran paso a equipos modernos, ferrocarriles, la bolsa de valores, la banca y una mentalidad comercial mucho más avanzada, sustituyendo así la pequeña producción por la visión del futuro empresarial en torno al café.

A partir del incremento en el consumo, se ha generado una incansable carrera en el mundo por querer comprar cafés que destaquen por su calidad y sabor, lo cual hace que el camino desde la plantación hasta la taza, haga que cada uno de los granos de café, una vez procesados, lleguen hasta el consumidor final, procedente de una zona de cultivo con características y particularidades sensoriales que elevan no solo el valor, sino la dificultad en los procesos con la finalidad de producir cafés cada vez más especializados para un público meta que es cada vez más informado y consiente.

Paulatinamente, este fenómeno tocó las fronteras de Costa Rica, convirtiéndolo en “el primer país centroamericano que estableció esta floreciente industria.” (ICAFE, 2015, párr. 3), lo que ocasionó que el país se embarcara en un viaje fascinante de exploración de posibilidades y oportunidades en el mundo del café, hasta llegar a convertirlo en un auténtico tesoro de especialidad, enmarcándolo, además, como un ejemplo de vanguardia en la producción cafetera, tanto en el ámbito económico como en el medioambiental.

Costa Rica presenta rasgos geofísicos y geomorfológicos muy importantes y particulares, caracterizados por suelos de origen volcánico, muy fértiles; una temporada lluviosa y otra seca, ambas muy marcadas, lo que da parámetros de planeación trascendentales en la producción, almacenamiento y distribución del grano, además, temperaturas favorables a lo largo de todo el año y una altura sobre el nivel del mar, misma que es idónea para el desarrollo de las plantaciones de café.

Es preciso destacar que “la historia costarricense cambió desde 1808: bajo la égida del gobernador Tomás de Acosta empezó a arraigarse en nuestro suelo el cultivo del café, que ha calado muy hondo en el ser y quehacer costarricense.” (ICAFFE, 2015, párr. 2). Iniciando así la construcción del camino que llevo a Costa Rica a ser un referente del café de especialidad, además llegando a gozar de gran demanda en los mercados internacionales, destacando no tanto por la cantidad, sino más bien por la calidad de taza producida.

Sin embargo, es necesario destacar también que fue “luego de la Independencia, en 1821, los gobiernos municipales fueron los primeros en incentivar este cultivo con políticas de entrega de plantas y concesión de tierras a quienes se interesarán en esta empresa.” (ICAFFE, 2015, párr. 5). Iniciando así, el proceso mediante el cual se logró popularizar el cultivo principalmente en San José, expandiéndose posteriormente a zonas aledañas, ofreciendo una serie de beneficios y garantías a los caficultores que se embarcaran en una nueva aventura con un promisorio futuro.

Con el pasar de los años y con los cambios que experimentaban la oferta y la demanda del producto, se hacía necesaria la implementación de una institución que trabajara por brindar soluciones a los grandes desafíos que se empezaban a presentar para el sector ser cafetalero del país, producto de dichas necesidades es que nace el Instituto del café de Costa Rica, (ICAFFE) como “una institución pública de carácter no estatal, fundada en 1933 como rectora de la caficultura costarricense.” (ICAFFE, 2015, párr. 1).

Este acontecimiento, provoco que Costa Rica contará con una ley, que regulara las relaciones entre los actores de la cadena de valor asociados al café, entre los que destacan productores del grano, beneficios y micro beneficios, tostadores y exportadores, sentando para

cada uno de ellos las bases de acción en relación con la calidad deseada y a la proyección de políticas que impulsan dicha actividad hasta el día de hoy.

Cabe destacar que el ICAFE ha tenido la responsabilidad de apoyar a los productores nacionales, brindándoles tecnología y conocimiento en variedades de café que sean productivas y resistentes a enfermedades en todas las zonas productoras del país lo cual, con el paso del tiempo ha generado que Costa Rica también haya logrado destacar a nivel mundial en aspectos como la calidad de taza, sistemas de cultivo, entre otros.

Se puede asegurar entonces que ese reconocimiento logrado, ha sido en parte gracias a la acción del ICAFE con el pasar de los años y a que dichas acciones se ven respaldadas por la ley de la República de Costa Rica No. 2762, brindando las herramientas y posibilidades para el instituto de antemano pueda trabajar en pro del cumplimiento de sus objetivos, los cuales son:

- “Promover un modelo de producción único y equitativo entre los Productores, Beneficios, Tostadores y Exportadores nacionales.
- Apoyar la producción, proceso, exportación y comercialización del café costarricense.
- Promover el consumo nacional e internacional de nuestro café.
- Investigar y desarrollar tecnología agrícola e industrial.
- Aprobar un precio mínimo justo que debe pagar el Beneficio de café al productor del mismo.” (ICAFE, 2015, párr. 2).

Como consecuencia de lo anterior, poco a poco, Costa Rica experimentó una serie de cambios y transformaciones a nivel de economía e infraestructura, ejemplo de ello fue la construcción del ferrocarril, que favoreció justamente la actividad de transporte y comercio del café, lo que permitió que la exportación del café costarricense lograra paulatinamente ocupar un lugar importante en los diferentes mercados europeos, extendiendo así el interés por la actividad en zonas más alejadas del país, incluyendo la zona occidental hasta llegar al cantón de Montes de Oro.

Sin embargo, aunque pudieron existir esfuerzos aislados por implementar el cultivo del café en Montes de Oro, “La actividad cafetalera en la zona comenzó a perfilar cuando en 1944 se construye en la Villa de La Unión, un pequeño beneficio, propiedad de Hacienda El Jabonal.” (MAG, 2007, p. 27). Pudiendo afirmarse que esta actividad se empezó a desarrollar en forma intensiva a partir de ese momento, dando paso a la producción en grandes cantidades y por ende empieza a surgir el interés por parte de nuevos finqueros por integrarse a la creciente actividad cafetalera.

Es importante mencionar que “El cantón de Montes de Oro es el cuarto de la Provincia de Puntarenas, con una extensión de 244 kilómetros cuadrados, segregados en los Distritos de Miramar, La Unión y San Isidro.” (MAG, 2007, p. 27).

Abarcando, además, una serie de comunidades en las cuales, muchos de los finqueros habitantes también se vieron tentados por la actividad cafetalera, incursionando en dicho mercado, sumando una nueva manera de generar ingresos, que por ende requería de nueva mano de obra a nivel operativo y logístico, procesos que con el paso del tiempo se fueron transformando en aras de la especialización.

Para ese entonces “las empresas beneficiadoras de café existentes estaban explotando a los pequeños caficultores, pagando bajos precios por el producto y prestando servicios muy malos, ya que el agricultor tenía que trasladarse hasta San Ramón de Alajuela” (MAG, 2007, p. 27). Lo cual, provocó la organización entre los productores de la zona, para iniciar un movimiento que se convertiría en la primera cooperativa, misma que ayudaría a responder a una serie de necesidades como las distancias a recorrer y las malas condiciones de los caminos, dificultades el transporte del grano, sumado a los malos precios y lo alejado de la zona, entre otros.

A raíz de dicho movimiento, es que “el 24 de setiembre de 1983, en el salón comunal de Palmital, nació la Cooperativa de Caficultores y Servicios Múltiples R.L., con 160 asociados fundadores y un capital social de ¢115.000.00.” (MAG, 2007, p. 27). Constituyendo en lo posterior, un instrumento adecuado para la democratización económica en la región, llegando así, el cultivo del café a afianzarse, manteniendo una base de solidez y adquiriendo una importancia fundamental para la economía del Cantón.

Cabe destacar que la actividad cafetalera ha sido clave para las comunidades de Montes de Oro, ya que se ha consolidado como un pilar económico, social y cultural en la región, punto a destacar es que “las elevaciones máximas 1.300 MSNM, se encuentran al norte del Cantón.” (MAG, 2007, p. 27). De ahí que el cultivo logro adaptarse sin mayor problema a las condiciones geofísicas y climáticas de la zona.

Siendo justamente la zona norte del cantón donde se ha concentrado a lo largo de los años el cultivo de este grano, que ha encontrado en esas tierras las condiciones necesarias para subsistir, puesto que “la actividad cafetalera se desarrolla entre 700 y 1.300 MSNM.” (MAG, 2007, p. 27). Alturas que son propicias para el cultivo y explotación cafetalera, convirtiéndola en estas localidades en una de las principales actividades económicas del lugar.

Este fenómeno, con el paso del tiempo, ha generado un favorecimiento para la zona, donde no solo ha representado una fuente de ingresos para cientos de familias, sino que también ha moldeado la identidad local a lo largo de las generaciones, sin embargo, en los últimos años, las dinámicas del mercado y la creciente demanda de cafés de especialidad han evidenciado la necesidad de fortalecer las capacidades locales para competir en este segmento de alto valor agregado.

Sumado a lo anterior, cabe destacar que la Cooperativa de Caficultores y Servicios Múltiples R.L estuvo activa hasta al menos el año 2011, dejando en vilo nuevamente al sector cafetalero, lo que motivo nuevas acciones que dieron pie a “la Cooperativa Agrícola e industrial de caficultores y servicios múltiples de la zona norte de Montes de Oro y Puntarenas (COOPEMIRAMONTES R.L.)” (INFOCOOP, 2027, párr. 2), misma que se mantiene activa actualmente, promoviendo una serie de esfuerzos para con el sector.

Sin embargo, a pesar de los esfuerzos aislados, existentes el hecho de que “la mayor parte de los ingresos que genera la actividad cafetalera no llegue a los productores, el cumplimiento de nuevas normas y disposiciones que pueden encarecer la labor y la imposición de medidas no arancelarias para la exportación del grano” (Solano, 2024, párr. 1). Generando así un escenario de inseguridad la subsistencia del sector caficultor a corto plazo, sumado también al hecho de que

cada vez es más difícil para los productores encontrar mano de obra para las diversas operaciones de mantenimiento de cafetales, recolección del grano, entre otros.

Tomando en cuenta el potencial que posee el cantón de Montes de Oro a nivel de producción cafetalera, es que se propone el presente estudio, mismo que tiene como propósito, evidenciar como un centro e catación de café en la zona, puede representar una oportunidad estratégica para dinamizar la economía cafetalera local, afectando positivamente el producto final, mediante una mejora continua por medio de la evaluación del café producido, lo cual podría provocar un efecto dominó, aumentando empleabilidad en áreas operativas y técnicas, aumentando y diversificando los ingresos para los participantes de la cadena de valor, incorporando un nuevo aliado: el turismo.

### **1.5 Proyecciones**

Analizando las proyecciones para esta investigación, se debe destacar que tanto los alcances como las restricciones, serán referencia del proceso que se seguirá durante el desarrollo del presente proyecto, sin lugar a duda, los alcances representan los aspectos y el carácter cualitativo de los objetivos a lo largo de la investigación, lo cual permitirá, diseñar una línea de acción clara, en pro de la captación de resultados propicios que establezcan los puntos de partida que fundamentalmente serán objeto de análisis durante el desarrollo de este proceso investigativo, tomando en cuenta los tres objetivos específicos, claves para el avance de la investigación.

Los alcances del presente trabajo de investigación, giran en torno a los objetivos planteados inicialmente, mismos que son propuestos con el fin de orientar el robustecimiento de la cadena de valor del café producido en la zona y promover e impulsar las oportunidades de empleo a nivel local, mediante la creación de un centro de catación de cafés finos que permita instaurar un abordaje completo de los diferentes temas de relevancia durante el proyecto, por lo que, el robustecimiento de la cadena de valor del café según ICAFE implica mejorar prácticas agrícolas, sostenibilidad, calidad del grano y capacitación al productor. También incluye trazabilidad,

tecnologías limpias y una comercialización justa, beneficiando a toda la zona y asegurando competitividad en mercados internacionales. mismos que pueden ser representados en los siguientes aspectos:

- Primeramente, procederá con la realización de un análisis minucioso con relación a las situaciones presentes de la producción de café en el cantón de Montes de Oro, teniendo en cuenta características que tienen relación con el café de especialidad en los diferentes mercados, lo cual dará pie a la identificación de los requerimientos más importantes, al igual que las oportunidades, que tendrían como fin justificar la creación de un centro de catación, prestando eso sí, particular atención en las restricciones de certificación y mercado que afrontan los productores de café de la zona de estudio, para de esta manera, propiciar una cimiento solido para el impulso de dicho centro de catación en la finca Jiménez Herrera.
- Como segundo alcance, el presente trabajo, busca promover y aumentar las fuentes de empleo en la zona por medio de la generación de nuevos ambientes laborales, donde la capacitación específica en catación de café y otras actividades clave, serán necesarias en pro de la especialización de la actividad, esto mediante fuentes de empleo en el área de turismo, como:

Guías turísticos: encargados de explicar el proceso del café y acompañar a los visitantes.

Productores y trabajadores agrícolas: involucrados en la siembra, cosecha y beneficiado del café.

Baristas y personal de cata: muestran la preparación y características del café.

Emprendedores locales: ventas de artesanías, alimentos y recuerdos.

Transportistas: traslado de turistas y productos.

Personal administrativo y logístico: coordinación de la gira, reservas y atención al cliente.

Educadores o facilitadores: encargados de actividades didácticas o talleres durante la gira.

- De igual manera se analizará cómo la creación de dicho centro de catación contribuirá con la especialización del recurso humano, promoviendo la transformación económica, por medio de la inserción de nuevas actividades que pueden fungir como un complemento, como lo serian el turismo rural, el turismo especializado relacionado a los cafés finos. Por

ello, este alcance en particular podrá generar las bases para impulsar el potencial del centro de catación, permitiendo el fortalecimiento de la economía de la zona además de mejorar y diversificar las condiciones y oportunidades laborales de la población. Por lo que, una actividad que complementa el turismo rural es el agroturismo educativo, donde se enseñan prácticas sostenibles en el cultivo del café, también se pueden incluir talleres de barismo, elaboración de productos derivados (como cosméticos de café) y actividades culturales como danzas, música o gastronomía local.

- Por último, se analizarán los desafíos que se presentarían para la implementación y sostenibilidad del centro de catación en la zona, tomando en cuenta aspectos clave como lo serían la infraestructura requerida, la especialización técnica de los futuros colaboradores, así como la incursión en mercados específicos de café y la relación con otras entidades locales, este alcance en sí, posibilitará la identificación de factores que propiciarían el éxito, así como las rutas que garanticen la viabilidad y sostenibilidad del proyecto en el tiempo, sin dejar de lado la relación con los demás actores de la cadena de valor para el desarrollo de alianzas estratégicas, que, se refiere a infraestructura como senderos ecológicos, sistemas de captación de agua de lluvia, baños secos, energía solar, construcciones con materiales reutilizables o locales, y espacios accesibles e inclusivos que reduzcan el impacto ambiental y promuevan la sostenibilidad.
- Se requieren perfiles como guías turísticos con conocimientos en agricultura sostenible, baristas profesionales, técnicos en producción orgánica, expertos en mercadeo digital rural, y personal capacitado en atención al cliente con enfoque en turismo responsable. En la zona se podrían ofrecer programas de capacitación para formar localmente a estos perfiles.

Ahora bien, cabe destacar que se identifican algunas limitaciones que podrían influir en el alcance y desarrollo del presente proyecto de investigación, entre las cuales destacan:

- El presente trabajo de investigación se realizará dentro de un parámetro de tiempo limitado (I cuatrimestre 2025), lo que podría reducir las oportunidades de abordar aspectos, acontecimientos, cambios o tendencias que recientemente se generaran en relación con la producción y comercialización del café de especialidad en el país y por ende la región de estudio, siendo posible que las variables actuales puedan evolucionar y cambiar o que se generen otros comportamientos más allá del parámetro temporal de esta investigación.

- Para la creación de un centro de catación, sin lugar a duda se requerirá de la disposición y acceso a recursos técnicos y especializados, además del financiamiento de la infraestructura e insumos necesarios, por lo que cabe destacar, que el acceso y la disposición de dichos recursos podría ser limitada, lo que sin lugar a duda, afectaría la implementación del proyecto en sus etapas tempranas, lo que su vez, resultaría en un inconveniente para establecer alianzas efectivas con actores clave de la cadena de valor en el corto plazo.
- Por último, el presente trabajo de investigación explora si es viable o no la creación de un centro de catación, sin embargo, este estudio no profundiza en el análisis del marco normativo ni en la disponibilidad de financiamiento por parte de instituciones gubernamentales, para garantizar la sostenibilidad a lo largo del tiempo de un proyecto como el propuesto, al quedar este aspecto fuera del alcance proyecto, se limita la elaboración de propuestas directamente relacionadas con políticas públicas, excluyendo la opción de integrar recomendaciones y sugerencias directamente afines a las políticas públicas en la región.

## **CAPITULO II MARCO TEÓRICO**

## 2.1 Marco histórico

El cantón de Montes de Oro, en la provincia de Puntarenas, Costa Rica, siempre ha estado conectado a la agricultura, su historia, tanto económica como social, refleja la producción del país, particularmente cultivos antiguos, ¡como el maíz, arroz, caña de azúcar y frijol, pilares del sustento rural.

En los primeros decenios del siglo XX, la economía de Montes de Oro combinaba agricultura de subsistencia y ganadería grande, donde, según la Municipalidad de Montes de Oro, "los cultivos eran para el pueblo, ¡siendo claves el maíz, frijoles, arroz y caña de azúcar! y la ganadería, para leche y carne del cantón" (Municipalidad de Montes de Oro, s.f., p. 2), no obstante, el café se vislumbró como un cultivo comercial, ya desde el final del siglo XIX

Durante su visita en 1890, el obispo de Costa Rica de aquel entonces, Monseñor Bernardo Augusto Thiel, dijo que Miramar, ahora en Montes de Oro, era buena para cultivar café y sugirió hacerlo, "Como en Esparta se debe hacer lo mismo, cultivar esa semilla, porque el suelo es bueno y la altura ayuda" (Municipalidad de Montes de Oro, s. f., p. 3).

Motivo por el cual en los años ochenta, el MAG declaró a Montes de Oro zona cafetera, donde, usaron estudios que mostraban sus excelentes condiciones, por ejemplo, altitud, temperatura, las lluvias, el suelo, siendo esto clave para el cantón, porque ayudó a las fincas, las cooperativas y los negocios.

En San Buenaventura, cerca de La Unión, también hay un clima perfecto para el café de altura, ya que, se encuentra situada a más de 1000 metros sobre el nivel del mar, esta comunidad, con una perspectiva floreciente, comenzó a experimentar un incremento notable en la producción de café desde la segunda mitad del siglo XX, uniéndose al boom del cantón, que iba al alza.

Mirando los datos municipales, "en la cosecha de 1989-1990 se obtuvieron más de 16 mil fanegas de café en los beneficios locales, y se pensaba llegar a las 18 mil en la cosecha siguiente" (Municipalidad de Montes de Oro, s. f., p. 5).

A parte de la cuestión económica, el auge cafetalero en Montes de Oro además tuvo, una importante influencia social, donde, el cultivo del café ayudó a juntar a los pequeños y medianos agricultores en agrupaciones y cooperativas, impulsando la economía en equipo y el bienestar en las familias del campo. Gómez (2021) señala, que "la caficultura en Costa Rica no solo ha dado dinero, también ha unido socialmente y atado al territorio a la gente de las zonas rurales" (p. 88).

Así las fincas como Jiménez Herrera, a pesar de que no se encuentren detalladas en libros académicos, son parte del tejido productivo, lo que mantiene viva la esencia cafetera de Montes de Oro, ya que, esas fincas ejemplifican el trabajo duro del agricultor, e igualmente la apuesta por una producción eco amigable, buscando destacar en mercados específicos, cómo los cafés de especialidad y orgánicos.

Además, la integración del café en la bioeconomía se ha vuelto un tema de discusión importante, detalla Díaz (2024), “el sector cafetero de Costa Rica enfrenta retos para mantener su competitividad basada en la calidad, incluyendo nuevos elementos de diferenciación vinculados al desarrollo de productos de bioeconomía sostenible e impulsando los procesos de industrialización” (p. 112).

Este punto de vista aplica perfectamente en lugares como Montes de Oro, donde muchas fincas ya utilizan practicas ecológicas, trazabilidad, y responsabilidad social, ya que, el crecimiento agrícola de Montes de Oro, primordialmente la caficultura, no solo cambió la economía local, sino que, además, reforzó su identidad cultural y productiva.

### **2.1.2. Comercio justo y sostenibilidad en la producción cafetalera**

El comercio justo y la sostenibilidad son pilares clave, para lidiar con las desigualdades económicas, sociales y medioambientales, que perjudican a millones de pequeños productores cafetaleros, por toda Latinoamérica y más allá, ya que, entre 2018 y 2024, investigaciones y experiencias han evidenciado que estos métodos no solo impulsan los ingresos de los caficultores, si no, que fomentan prácticas agrícolas responsables, y resistentes al cambio climático.

El comercio justo, un modelo distinto, busca asegurar condiciones justas para los productores, ofreciendo precios mínimos fijos, primas sociales y acuerdos comerciales duraderos, por lo que, de acuerdo con Fair Trade USA, la estabilización de precios del café se extiende, preservando los precios mínimos para proteger a los productores de la inestabilidad del mercado, ya ves (Fair Trade USA, 2024).

En Perú, un estudio de Mainlevel Consulting mostró, que los ingresos de las familias cafetaleras con certificación Fairtrade, son hasta un 50% superiores a los de cooperativas sin certificación, sí señor (Fairtrade International, 2021), por lo que, ese aumento se les adjudica a precios estables, también a primas sociales, y a esos programas de ayuda que funcionan como una red, protegiendo de crisis como la roya, la pandemia de COVID-19 y el aumento del coste de la vida.

La sostenibilidad en la producción cafetera, eso significa adoptar prácticas que resguardan el medio ambiente y que promueven la biodiversidad, ya que, sembrar café bajo sombra, por decir algo, es una técnica que conserva los ecosistemas y mejora la calidad del grano, en donde, este método no sólo disminuye la erosión del suelo y la deforestación, pero igual brinda lugares donde viven variadas especies (Bonka, 2022).

A pesar de sus bondades, el comercio justo se topa con retos serios, donde, la dependencia de los mercados globales es uno, haciendo que los productores tiemblen ante los vaivenes de la demanda del norte, y no todos los caficultores logran entrar al sistema de comercio justo por los costos y requisitos de certificación, una barrera que les excluye (Café Lojano, s. f. ).

Asimismo, la transparencia falla a veces en algunas cooperativas, los beneficios de las primas sociales no siempre se reparten con justicia, lo cual crea roces y erosiona la fe en el sistema (Café Lojano, s. f. ).

En Uganda, mujeres emprendedoras como Nandudu Meridah y Nakayenze Sandra Kibooli estan revolucionando el cultivo de café, ya que, empoderan a las campesinas con educación financiera y buenas prácticas agronómicas, donde, esas iniciativas no solo suben los ingresos femeninos, sino que también retan las costumbres y transforman vidas, mostrando que el café puede ser el camino hacia la independencia económica, un cambio social (El País, 2024).

En Colombia, Hatillo Coffee está decidido, a remunerar el kilogramo de café un 25% sobre el precio del mercado, una decisión audaz. Colaboran con los caficultores, impartiendo saberes frescos y prácticas optimizadas para alcanzar la excelencia de un café especial, también, exploran formas de minimizar el impacto ambiental, ingeniosamente, empleando los desechos del café para crear nuevas infusiones. (Hatillo Coffee, s. f. ).

El comercio justo y la sostenibilidad en la caficultura son estrategias hermanas, luchando contra la inequidad y fomentando prácticas agrícolas ejemplares, aunque se presentan retos, como la inclusión y la transparencia, además de la dependencia del mercado exterior, hay experiencias exitosas, en muchas regiones.

### **2.1.2 Catación de café y su importancia en la calidad del producto**

La cata del café es un proceso sensorial clave que permite evaluar sus características organolépticas aroma sabor acidez cuerpo y posgusto, ya que, este procedimiento es crucial asegurar la calidad final y detectar fallas en la producción.

Según Royal Coffee 2018 “la cata es una herramienta vital en las transacciones de café facilitando la comunicación entre compradores y vendedores sobre la calidad” (p.3), igualmente la cata ofrece datos valiosos sobre prácticas agrícolas y de procesamiento para que los productores mejoren el café.

La importancia de la cata también está en identificar cafés de alta calidad para considerarse cafés de especialidad, por lo que, la revista Primero Café (s.f.) indica que “la cata ayuda a reconocer los cafés con atributos superiores aptos para obtener una puntuación que los califique como especiales” (párr.2)

Asimismo, el proceso de catación, es algo que no se quedó estancado, evolucionando con el paso de los años, acomodándose a las demandas cambiantes del mercado, y a los gustos particulares de quienes disfrutan un buen café, El Mundo del Café (2024) informa que, “el mundo cafetero ha ido ideando herramientas y métodos innovadores para la catación, permitiendo así una evaluación más precisa, y minuciosa de los atributos del café” (párr.1).

### **2.1.3 Empleabilidad y desarrollo socioeconómico en zonas rurales**

La caficultura es crucial para la economía en muchas áreas rurales, generando trabajo e ingresos a millones de personas en el mundo, en Costa Rica, el café, históricamente, ha dado empleo en zonas rurales, lo que ayuda en el desarrollo socioeconómico de estas.

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, s.f), “lidiar con la falta de trabajo en las zonas rurales es esencial para un desarrollo rural justo y sostenible. La caficultura, que requiere mucha mano de obra, puede generar empleo y mejorar la vida en las comunidades”. (p.6)

En Costa Rica, el cultivo de café se ha promovido para revivir la economía rural y crear oportunidades, el diario la República (2021) dice, “que la siembra de café robusta podría dar cerca de 2,000 empleos fijos y meter 2,400 productores en unos 15 años”. (párr.9)

Además, la caficultura, incluso podría impulsar el desarrollo socioeconómico promoviendo enfoques sustentables, además participar en acuerdos de comercio equitativo, la Fair Trade USA (2024) señala que “las estrategias de precios estables del café y los beneficios sociales pueden proteger a los caficultores de los altibajos del mercado y brindar ingresos más consistentes” (p.1)

Por lo tanto, la caficultura juega un papel fundamental en la empleabilidad y el crecimiento socioeconómico en áreas rurales ofreciendo trabajo ingresos constantes, además, de mejorar el bienestar comunitario.

### **2.1.4 Factores clave en la implementación de un centro de catación**

Implementar un centro de catación de café es, sin duda, una movida estratégica que podría subir bastante la calidad del café hecho, a la vez, que fortalece la posición de los caficultores en el mercado, pero, para que un centro de catación triunfe, hay situaciones claves que considerar.

Primero, es vital tener la infraestructura adecuada, laboratorios equipados con herramientas necesarias para hacer análisis sensoriales precisos, donde, el estudio técnico y financiero resalta lo crucial de un laboratorio de catación y calidad del café oro. (Zamorano, 2018, p. 3).

Además, la formación y capacitación del personal son fundamentales, para garantizar calidad y consistencia en la catación, donde, la guía metodológica de catación móvil de café de Rikolto se fija en la capacitación de los catadores en la evaluación sensorial y la identificación de defectos y atributos del café (Rikolto, s.f., p. 5).

También, hay que ponderar la viabilidad financiera del centro de catación, buscando fondos y construyendo modelos de negocio sólidos, según un estudio del Centro Zamorano del Café, diversificar los servicios, y así, ofrecer cursos y analizar la calidad para otros, ayudaría a mantener el centro a flote (Zamorano, 2018, p. 5), por lo que, para abrir un centro de catación de café con éxito se necesita planificar mucho, pensar en la infraestructura, el personal capacitado, usar tecnologías nuevas, y asegurar la sostenibilidad económica.

## **2.2 Marco conceptual**

El marco conceptual constituye una base teórica indispensable para orientar el análisis de los fenómenos estudiados en la presente investigación, donde, a través de este apartado se definen y explican los conceptos fundamentales que permiten comprender la dinámica del objeto de estudio, en este caso, los procesos vinculados a la producción cafetalera, la catación de café, el desarrollo rural y la implementación de estrategias sostenibles.

### **2.2.1 Comercio justo**

El comercio justo, es un enfoque comercial que intenta fomentar condiciones comerciales justas, duraderas y éticas, eh, entre los productores de países en desarrollo y los consumidores en naciones avanzadas, este se basa en principios como la justicia social, el respeto por los derechos humanos y la protección ambiental, con la meta de disminuir las desigualdades económicas e impulsar un desarrollo más equilibrado y sostenible (Raynault, 2018, p. 45).

Este modelo, es un reaccionar a las prácticas comerciales usuales, que en muchos momentos han mantenido la explotación laboral, el pago bajo a los productores, y la degradación ambiental, donde, el comercio justo busca crear cadenas de suministro que aseguren condiciones buenas para los productores, promuevan el desarrollo local, y faciliten a las comunidades frágiles el acceso a los mercados internacionales con un trato justo (Reed, 2019, p. 102).

Uno de los puntos claves del comercio justo, es la certificación, que actúa, como una herramienta para confirmar que los productos satisfacen cierto tipo de estándares sociales, económicos y también ambientales.

Certificaciones como Fairtrade International, FLO (Fairtrade Labeling Organizations International) y más, garantizan un precio justo para los productores, aunado a primas que se reinvierten en sus comunidades (Smith & Williams, 2020, p. 78).

La certificación exige requisitos rigurosos sobre derechos laborales, medio ambiente y transparencia comercial, por lo que, desde lo académico, el comercio justo se examina como algo capaz de reducir la pobreza y fomentar el desarrollo sostenible, autore como Martínez y Gómez (2021) afirman que, "el comercio justo brinda ingresos estables, y dignos a los productores y estimula prácticas agrícolas sostenibles y empodera a las comunidades" (p. 213).

Sin embargo, hallamos también desafíos e inconvenientes con su implementación y alcance. Estudios argumentan que la certificación, a veces es costosa y compleja para los pequeños productores, limitando su entrada a estos mercados. (López & Chen, 2022, p. 67).

García y Pérez (2023) hallaron que "en comunidades cafetaleras con certificación, los agricultores notaron mejoras en sus vidas, más independencia económica, y una pizca de empoderamiento social". (p.143)

Aunque ellos también avisaron, que para que esos beneficios perduren, es menester robustecer los procesos de certificación e impulsar una inclusión más amplia de los pequeños productores en el comercio justo (García & Pérez, 2023, p. 142).

En el mundo de hoy, la preocupación creciente por la sostenibilidad y la responsabilidad de las empresas ha acelerado el comercio justo en sectores como la moda, cacao, té, y frutas, donde, las compañías que aplican el comercio justo no sólo buscan ser éticas, sino que también reaccionan ante una demanda creciente de clientes informados que aprecian productos producidos de forma ética y sostenible (Kumar & Singh, 2022, p. 54).

La competencia con productos más baratos, la inconsciencia del cliente, junto a complicaciones en la certificación, son, sin duda, algunos desafíos primordiales, asimismo, algunos, sugieren el comercio justo tal vez crea un "lavado ético", las compañías acogen la etiqueta más como un plan publicitario que como un real compromiso (Johnson, 2019, p. 88). Es por eso, la transparencia y una constante vigilancia son esenciales; vitales para asegurar que los ideales del comercio justo se cumplen cabalmente.

A nivel institucional, entidades internacionales variadas y organizaciones sin fin de lucro, impulsan el comercio justo, como un punto en sus afanes para conseguir los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la ONU, ya que, la iniciativa global pretende originar un sistema comercial que favorezca a los productores más débiles y promover acciones responsables en toda la cadena de suministro (United Nations, 2020, p. 33). La cooperación entre países, en compañía de la participación de las comunidades locales, es crucial para ampliar los beneficios del comercio justo, y para que venzan los problemas que hay.

El comercio justo representa una alternativa con viabilidad, para incentivar un comercio internacional más ético, equitativo, y sostenible, aunque, existen dificultades, que hay que resolver, su capacidad de cambiar el comercio usual y mejorar las vidas de millones de agricultores en naciones en desarrollo, es, sin duda alguna.

### **2.2.2 Catación de café**

La cata del café, es un proceso importante, algo central para la industria cafetera, esto evalúa sensorialmente las peculiaridades del grano determinando la calidad, perfil del aroma y sabor, mezclando ciencia y arte, es esencial para control de calidad y también sirve para escoger lotes, controlar la calidad, y hasta innovar (Johnson, 2018, p. 112).

Desde siempre, la catación fusiona métodos científicos con la creatividad personal del catador, la Organización Internacional del Café (OIC, 2020) dice que la catación es "analizar las cualidades del café sintiendo el aroma, sabor, acidez, cuerpo y el posgusto" (p. 45).

Este proceso es crucial, ya que, ayuda a saber de dónde viene el café, cómo se hizo y el tueste, eso permite que los productores, los tostadores y quienes venden café, sepan qué sucede con el negocio, ya que, el proceso de catación, con sus pasos definidos, busca la objetividad y la reproducibilidad.

Primero, se escogen muestras de café de lotes, importantísimo que sean iguales y sin fallas a la vista, y después, esas muestras se muelen con un grosor exacto, pues el molido afecta cómo se extraen los olores y sabores (Díaz & Martínez, 2019, p. 97).

Luego de moler, el café va en tazas o cuencos, "*cuadros de cata*", se hace la infusión con agua caliente, más o menos entre 93 y 96 grados Celsius, donde, al final el catador checa las sensaciones: el aroma en seco, oliendo el café molido; el aroma al infusionar, moviendo y aspirando el vapor. Después se evalúan el sabor, el cuerpo, la acidez, y el regusto, anotando todo en una tarjeta de cata (Hernández, 2021, p. 134).

Uno de los cruciales aspectos en la catación, es la aplicación de perfiles sensoriales estandarizados, permitiendo comparar resultados, entre varios catadores y lotes, la Asociación de Catadores de Café (Specialty Coffee Association, SCA) ha desarrollado un protocolo con una escala de puntuación de 0 a 100, por donde un puntaje mayor a 80 significa un café de alta calidad, conocido como "specialty" (SCA, 2022). Por otro lado, la capacitación de los catadores es sumamente, diría que fundamental, para disminuir la subjetividad y obtener una precisa, además de consistente evaluación. Incluyendo entrenamiento en la identificación de aromas y sabores, así como, en la calibración de criterios de evaluación (López & García, 2023, p. 122).

Asimismo, la catación, es empleada, no tan solo para determinar la calidad, si no, para identificar defectos que tal vez, puedan afectar la experiencia sensorial del consumidor, entre los más comunes defectos, existen el sabor a moho, a tierra, madera quemada o plástico, que evidencian problemas, en la cosecha, el almacenamiento o procesamiento del café (Martínez et al.,

2020, p. 88). Detectar estos defectos a tiempo, otorga a los productores y tostadores tomar correctivas medidas, y así, mejorar sus procesos.

El rol de la cata en la innovación y diferenciación de productos es muy importante, ya que, los productores de café especial se han valido de esta técnica para indagar en perfiles aromáticos singulares, producto de diversas variedades, alturas de cultivo, métodos de procesamiento y tueste.

La evaluación sensorial contribuye a resaltar las características distintivas de cada origen y a crear perfiles de sabor que se ajusten a los gustos de mercados concretos (Kumar & Patel, 2021, p. 76). De esta manera, la cata se torna en una herramienta para robustecer la identidad de los cafés de origen y realzar su valor añadido en el mercado internacional.

Sin embargo, la práctica de la cata presenta desafíos, donde, la subjetividad propia de la percepción sensorial, el cansancio del catador y la variabilidad en las condiciones de evaluación pueden incidir en la precisión de los resultados (Fernández & Ruiz, 2022, p. 105). Es por esto que, la estandarización y la repetición de las sesiones de cata, además de la rotación de catadores, son tácticas que se emplean para mejorar la fiabilidad de los análisis sensoriales.

En este momento, la tecnología e innovación empezaron a unirse con la antigua evaluación sensorial, utilizando instrumentos analíticos objetivos como la cromatografía de gases y espectroscopía.

Estas permiten identificar compuestos aromáticos concretos y relacionarlos con las sensaciones (López & Torres, 2024, p. 140). Pero, la cata aún es irremplazable, ya que recopila toda la experiencia sensorial, algo que la percepción humana entrega, al combinar métodos antiguos con la tecnología se pretende elevar la precisión y el valor en la evaluación del café.

Catar café es muy necesario para mantener la calidad, descifrar perfiles sensoriales, y hacer únicos productos en un mercado que se hace más difícil y exigente, sin embargo. para esto hay que prepararse, tener reglas claras, y no olvidar lo subjetivo, aunque sigue siendo útil para quien produce, tuesta y vende, para encontrar la excelencia y la innovación en el café.

### 2.2.3 Empleabilidad rural

La empleabilidad rural, es la habilidad de la gente que vive en áreas rurales de conseguir trabajos buenos, productivos y que duren, lo que ayuda a mejorar su calidad de vida y empuja el progreso local.

Y esto se ha vuelto más importante últimamente por los problemas que tienen las comunidades rurales, como la gente que se va, la pobreza, falta de buenas carreteras y menos trabajos de los que debería haber (García & López, 2018, p. 56).

Históricamente, las zonas rurales han estado un olvidadas en lo económico y social, y eso ha complicado encontrar trabajos formales y hecho a la gente más vulnerable, la Organización de las Naciones Unidas (ONU, 2020) indica que:

Es clave mejorar la empleabilidad en el campo para bajar las diferencias y llegar a un desarrollo inclusivo y duradero, en línea con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), en especial el objetivo 8, que es el trabajo decente y el crecimiento económico (p. 23).

Uno de los factores principales, que golpea la empleabilidad rural, es la escasez de infraestructura y servicios básicos, como el transporte, la energía, educación y salud, por lo que, estos limitan las oportunidades productivas y a menudo dificultan el acceso a mercados y recursos (Martínez et al., 2019, p. 78).

La falta de educación y capacitación técnica, impide a los habitantes rurales acceder a empleos mejor remunerados, y de mayor calidad, perpetuando ciclos de pobreza y exclusión social (Fernández & Ruiz, 2021, p. 102).

En este escenario, la capacitación y la formación laboral surgen como estrategias claves, para impulsar la empleabilidad en áreas rurales, donde la educación técnica y profesional, adaptada a las necesidades del entorno local, puede mejorar las habilidades de la gente y facilitar su inserción en actividades productivas diversas: como agricultura, agroindustria, turismo rural, artesanías, y pequeños negocios (Rodríguez & Pérez, 2020, p. 89).

La incorporación de tecnologías digitales, ha abierto nuevas puertas, permitiendo conectar a los productores rurales con mercados nacionales e internacionales... aumentando las oportunidades de empleo y emprendimiento (López & García, 2022, p. 65).

Promover el emprendimiento rural, es una estrategia genial para subir la empleabilidad en esas áreas, el apoyo a los productores pequeños y medianos, incubadoras de negocios, y asesorías técnicas impulsan microempresas y cooperativas. Estas a su vez, generan chamba y dan fuerza a la economía local (Sánchez et al. , 2021, p.134).

El desarrollo de cadenas de valor en cosas como la agricultura orgánica, el turismo ecológico, y artesanías puede diversificar ingresos y reducir la dependencia de actividades tradicionales, vulnerable a lo que pasa en el clima y el mercado (Martínez et al. , 2019, p. 82).

La participación de la comunidad y fortalecer las organizaciones sociales, son igual de importante para mejorar la empleabilidad rural, donde, la movilización social, organizada en asociaciones o cooperativas, le da a los productores acceso a recursos, financiamiento y mercados, además de aumentar su poder de negociación y autogestión (García & López, 2018, p. 60). La integración social es buena porque fomenta la cooperación, el intercambio de conocimiento, y soluciones creativas a problemas locales.

Sin embargo, las tácticas y programas, aunque presentes, no lo solucionan todo, empleabilidad rural aún se enfrenta con barreras serias, ya que, jóvenes emigrando a las ciudades anhelando mejores chances, el trabajo informal y poca inversión en infraestructura, son grandes obstáculos que frenan el crecimiento laboral en áreas rurales (Fernández & Ruiz, 2021, p. 105). Asimismo, las políticas públicas a veces solo se enfocan en producción, ignorando fortalecer el capital humano y social, importantísimo para la empleabilidad a largo plazo.

La innovación y la tecnología, son clave para mejorar la empleabilidad rural, la digitalización, las plataformas digitales, y las apps les dan acceso a los productores a nuevos mercados, información sobre precios y condiciones, y administrar mejor sus negocios (López & Torres, 2023, p. 142). Esencial es la formación en habilidades digitales; es prioridad impulsar la empleabilidad rural y aminorar la brecha digital que hay.

Por otra parte, la sostenibilidad y el respeto al medio ambiente se entrelazan cada vez más en las tácticas de empleo rural, ya que, promover prácticas agrícolas perdurables, turismo ecológico y salvaguardar el patrimonio cultural, podría crear chamba y vigorizar la identidad local, a la par de ayudar a cuidar los recursos naturales (García & López, 2018, p. 65).

#### **2.2.4 Calidad en cafés de especialidad**

La calidad en los cafés de especialidad ha emergido como un factor determinante en la diferenciación y valor agregado en la industria cafetera global, este concepto no solo se refiere a las características organolépticas del producto, sino también a aspectos relacionados con su proceso de producción, trazabilidad, sostenibilidad y cumplimiento de estándares internacionales.

La creciente demanda por parte de los consumidores por cafés con perfiles sensoriales únicos y sostenibles ha impulsado la importancia de definir, evaluar y mantener altos niveles de calidad en esta categoría (Johnson & Smith, 2019, p. 134).

Los cafés de especialidad, según la Specialty Coffee Association (SCA, 2022), son aquellos que:

Obtienen una puntuación superior a 80 en una escala de 100 en evaluaciones sensoriales realizadas por catadores certificados, en condiciones controladas y siguiendo protocolos estandarizados. Este sistema de evaluación, conocido como "*cupping*" o cata, permite identificar atributos específicos como aroma, sabor, acidez, cuerpo y postgusto, además de detectar defectos que puedan afectar la experiencia sensorial del consumidor (p.78).

Para garantizar la calidad en los cafés de especialidad, es fundamental que el proceso comience en la finca, con prácticas agrícolas sostenibles y de precisión, donde, la selección de variedades de alta calidad, el manejo adecuado del suelo, el control de plagas y la cosecha en el momento óptimo son determinantes para obtener granos con potencial sensorial superior (Martínez & López, 2021, p. 92).

La trazabilidad del producto, que permite seguir el recorrido del grano desde la finca hasta la taza, también contribuye a mantener la calidad, facilitando la identificación de las mejores prácticas y de áreas de mejora.

El procesamiento del café es otro aspecto crítico, donde, los métodos de beneficio, como el lavado, natural o honey, influyen en el perfil aromático y en las características sensoriales del producto final, y la fermentación controlada, la secuencia de lavado y el secado uniforme son prácticas que aportan consistencia y calidad al café de especialidad (Fernández et al., 2022, p. 105). Además, el tostado debe ser cuidadosamente calibrado para potenciar las cualidades aromáticas inherentes a cada origen y variedad, sin enmascarar o alterar sus perfiles originales.

El papel del tostador y del barista también es esencial en la valoración de la calidad. La formación en técnicas de cata, control de molienda, temperatura y tiempo de extracción, permite maximizar el potencial sensorial del café y ofrecer una experiencia de consumo diferenciada (Lopez & García, 2023, p. 142). La innovación en métodos de preparación, como el pour over, Aeropress o Chemex, ha enriquecido aún más la experiencia sensorial, permitiendo captar matices que antes eran difíciles de apreciar.

La certificación y los estándares internacionales, como las certificaciones orgánicas, de comercio justo o de sostenibilidad, aportan valor adicional a los cafés de especialidad, ya que garantizan prácticas responsables y respetuosas con el medio ambiente y las comunidades productoras, por lo que, estas certificaciones no solo elevan la percepción de calidad entre los consumidores, sino que también motivan a los productores a cumplir con altos estándares y a mejorar continuamente sus prácticas (Sánchez et al., 2020, p. 134).

No obstante, la subjetividad en la evaluación sensorial y las variaciones en las condiciones de cata representan desafíos para mantener una evaluación objetiva y confiable, y la capacitación constante y la calibración de catadores son estrategias claves para reducir sesgos y garantizar la consistencia en las evaluaciones (García & López, 2019, p. 112).

Además, la incorporación de tecnologías como análisis químico y espectroscópico complementa la evaluación sensorial, aportando datos objetivos sobre la composición aromática y

química del café, que pueden correlacionarse con las percepciones sensoriales (López & Torres, 2024, p. 140).

El mercado de cafés de especialidad también se ha visto favorecido por la digitalización y el comercio en línea, permitiendo a pequeños productores acceder a mercados internacionales y a los consumidores conocer en detalle las características del producto, su origen y las prácticas sostenibles involucradas, ya que, plataformas digitales y aplicaciones móviles facilitan la comunicación, el comercio directo y el seguimiento de la calidad (Kumar & Patel, 2021, p. 76).

La calidad en los cafés de especialidad es un complejo concepto que involucra aspectos agronómicos, de procesamiento, tostado, evaluación sensorial y certificaciones responsables, la atención rigurosa a cada etapa del proceso, la formación de profesionales especializados y la innovación tecnológica son fundamentales para mantener y elevar los estándares de calidad.

La creciente demanda mundial por cafés con perfiles sensoriales únicos y sostenibles continúa impulsando a productores, tostadores y comercializadores a perfeccionar sus prácticas, asegurando que la experiencia del consumidor supere sus expectativas y que el sector siga creciendo de manera responsable y sustentable.

### **2.2.5 Desarrollo sostenible en la caficultura**

El desarrollo sostenible en la caficultura es un concepto que busca equilibrar la productividad económica, la protección ambiental y el bienestar social en las comunidades productoras de café, dado que el café es uno de los productos agrícolas más exportados a nivel mundial, su producción tiene un impacto significativo en los ecosistemas y en las comunidades locales, por lo que promover prácticas sostenibles es fundamental para garantizar la continuidad de la industria y la conservación de los recursos naturales (García et al., 2018, p. 45).

Desde la perspectiva ambiental, la caficultura sostenible implica adoptar métodos que reduzcan la huella ecológica, como el uso eficiente del agua, la conservación de biodiversidad, la protección del suelo frente a la erosión y la reducción del uso de pesticidas y fertilizantes químicos.

La implementación de prácticas agroforestales, en las que el cultivo de café se combina con árboles nativos y otras plantas, ha demostrado ser efectiva para mejorar la salud del suelo, promover la biodiversidad y aumentar la resiliencia ante el cambio climático (Fernández & López, 2019, p. 78). La agroforestería, además, ofrece beneficios económicos y sociales al diversificar las fuentes de ingreso y mejorar la calidad de vida de las comunidades rurales.

En el aspecto social, el desarrollo sostenible en la caficultura involucra garantizar condiciones laborales justas, promover la participación comunitaria, fortalecer las organizaciones locales y mejorar el acceso a la educación y la salud.

La certificación de comercio justo y de sostenibilidad social, como Fair Trade y Rainforest Alliance, ha incentivado a los productores a cumplir con estándares que protejan los derechos laborales, promuevan la igualdad de género y aseguren un ingreso digno (Sánchez et al., 2021, p. 134). Estas certificaciones también fomentan la inversión en infraestructura social y en programas de desarrollo comunitario.

Desde el punto de vista económico, la sostenibilidad requiere mejorar la productividad mediante la adopción de tecnologías apropiadas, acceso a financiamiento y diversificación de los cultivos, donde, la innovación en procesos de producción, como la utilización de variedades resistentes a plagas y enfermedades, y el uso de sistemas de riego eficientes, contribuyen a incrementar la rentabilidad y reducir riesgos asociados a las variaciones climáticas (López & Torres, 2020, p. 89).

La creación de cadenas de valor integradas, que incluyan desde la producción hasta la comercialización, ayuda a mejorar los ingresos de los pequeños productores y a fortalecer su posición en los mercados internacionales.

El cambio climático representa uno de los mayores desafíos para la caficultura sostenible. El aumento de temperaturas, la variabilidad en las lluvias y la ocurrencia de eventos climáticos extremos amenazan la producción y la calidad del café.

La creación de cadenas de valor integradas resulta especialmente relevante, ya que permite mejorar los ingresos de pequeños productores, incrementar la competitividad y fortalecer su

presencia en los mercados nacionales e internacionales. Un ejemplo claro de esto puede observarse en sectores vinculados al agroturismo, como la caficultura, donde se combinan procesos productivos sostenibles con experiencias turísticas auténticas. No obstante, es necesario considerar que la caficultura enfrenta desafíos importantes derivados del cambio climático. El aumento de las temperaturas, la variabilidad en las precipitaciones y la mayor frecuencia de eventos climáticos extremos amenazan tanto la calidad como la cantidad del café producido, lo cual impacta directamente en la oferta turística asociada a esta actividad.

Por lo tanto, el diseño de la tesis debe contemplar no solo los aspectos económicos y comerciales del sector turístico, sino también los factores ambientales que inciden en su sostenibilidad, integrando un enfoque sistémico que contribuya a la generación de propuestas viables y contextualizadas para el desarrollo local y el posicionamiento del turismo como motor de progreso.

La investigación y la adopción de variedades adaptadas, así como la implementación de prácticas agrícolas resilientes, son esenciales para mitigar estos impactos (Martínez & Gómez, 2022, p. 105), la cooperación internacional y el acceso a financiamiento climático también son necesarios para apoyar a las comunidades vulnerables en la transición hacia modelos más sostenibles.

La innovación tecnológica, como el monitoreo satelital, los sistemas de información geográfica (SIG) y las plataformas digitales, ofrecen herramientas para gestionar de manera más eficiente los recursos, detectar riesgos y facilitar la toma de decisiones en tiempo real (López & García, 2023, p. 142).

La educación y la capacitación en prácticas sostenibles son igualmente importantes para que los productores puedan adoptar nuevas tecnologías y procesos que cuiden el medio ambiente y mejoren sus condiciones de vida.

El compromiso de los gobiernos, las organizaciones internacionales, las empresas del sector y las comunidades locales es fundamental para impulsar políticas públicas y programas efectivos que promuevan la sostenibilidad en la caficultura, y la integración de los tres pilares, ambiental,

social y económico, permite construir un modelo de desarrollo que garantice la continuidad de la producción y la conservación del entorno en el largo plazo (García et al., 2018, p. 52).

El desarrollo sostenible en la caficultura requiere un enfoque integral que contemple prácticas agrícolas responsables, condiciones laborales dignas, innovación tecnológica y políticas públicas que promuevan la conservación y el bienestar social, ya que, la adopción de modelos sostenibles no solo beneficia a los productores y sus comunidades, sino que también asegura la viabilidad del sector en un contexto de desafíos globales como el cambio climático y la demanda creciente de consumidores conscientes.

### **2.3. Marco referencial**

El marco referencial establece el contexto teórico y empírico en el cual se sustenta la presente investigación, permitiendo comprender la evolución, los antecedentes y las contribuciones previas relacionadas con el tema de estudio. En este apartado se recopila y analiza información proveniente de investigaciones, informes técnicos, artículos académicos y experiencias de campo que abordan la producción cafetalera, la catación como herramienta de calidad, y el impacto socioeconómico en zonas rurales, así como lo más importante, en este caso, que es el impacto al turismo, enfocado en la curiosidad que existe por conocer cómo se produce el café de Costa Rica.

#### **2.3.1 Situación del café de especialidad en Costa Rica y Montes de Oro**

El café de especialidad en Costa Rica ha experimentado un crecimiento sostenido en los últimos años, consolidándose como un referente a nivel internacional en calidad, sostenibilidad y trazabilidad, el microclima, la diversidad de altitudes y la tradición cafetalera del país han sido fundamentales para el desarrollo de un mercado de cafés de alta calidad, especialmente en regiones como Montes de Oro, ubicada en la provincia de Puntarenas.

Este departamento, caracterizado por su topografía montañosa y biodiversidad, ha emergido como un importante centro de producción de cafés de especialidad, atrayendo la atención tanto de productores como de consumidores globales (García & Pérez, 2020, p. 112).

Costa Rica posee una larga historia en la producción cafetalera, que data del siglo XIX, y en las últimas décadas ha transitado hacia un modelo que prioriza la calidad y la sostenibilidad sobre la simple cantidad (Martínez et al., 2019, p. 88).

En Montes de Oro, la producción de café de especialidad ha sido favorecida por su microclima, con temperaturas moderadas, lluvias distribuidas a lo largo del año y suelos volcánicos ricos en nutrientes, por lo que, estas condiciones propician perfiles sensoriales complejos y distintivos, que han sido reconocidos en ferias internacionales y en el mercado global del café de calidad (García et al., 2022, p. 136).

La comunidad cafetalera local ha adoptado prácticas sostenibles, como el manejo agroforestal, la fertilización orgánica y la protección de áreas de conservación, alineándose con las tendencias globales de responsabilidad social y ambiental.

El sector del café de especialidad en Costa Rica también ha sido favorecido por el apoyo institucional y la innovación tecnológica, ya que, el Instituto del Café de Costa Rica (ICAFFE) ha implementado programas de capacitación en técnicas de cultivo, procesamiento y catación, además de promover la investigación en variedades resistentes a plagas y adaptadas a las condiciones locales (Sánchez et al., 2020, p. 125). Asimismo, el uso de plataformas digitales y redes sociales ha permitido a los productores y tostadores locales ampliar su alcance internacional, promoviendo la trazabilidad y la historia detrás de cada taza.

No obstante, el mercado del café de especialidad en Costa Rica enfrenta desafíos relevantes. La competencia internacional, los costos de producción elevados y la volatilidad de los precios en los mercados globales afectan la rentabilidad de pequeños productores, y además, la presión por mantener altos estándares de calidad requiere de una inversión constante en capacitación, infraestructura y certificaciones, las cuales pueden representar obstáculos económicos para algunos productores (López & Torres, 2023, p. 142).

En el contexto de Montes de Oro, la producción de café de especialidad también se ve influenciada por factores climáticos y sociales, donde, el cambio climático ha generado incertidumbre respecto a la sostenibilidad de las cosechas, obligando a los productores a adoptar prácticas más resilientes y diversificar sus actividades, y la participación comunitaria, las

cooperativas y los programas gubernamentales han sido claves para fortalecer la organización y la capacidad de negociación de los productores (Martínez & Gómez, 2022, p. 105).

El mercado internacional ha mostrado una tendencia creciente hacia la demanda de cafés de origen único, con perfiles sensoriales definidos y sostenibles, por lo que, la diferenciación y el valor agregado en productos de alta calidad han permitido que Costa Rica, y específicamente Montes de Oro, puedan posicionarse como productores de cafés de especialidad de alto nivel. La certificación y la historia del origen, vinculadas a prácticas responsables y sostenibles, son elementos que enriquecen la oferta y generan mayor confianza en los consumidores (García et al., 2023, p. 150).

La situación del café de especialidad en Costa Rica y Montes de Oro refleja un sector dinámico, innovador y comprometido con la calidad y la sostenibilidad. Aunque existen desafíos económicos y ambientales, el impulso por mantener altos estándares, la capacitación continua y la innovación tecnológica permiten proyectar un panorama prometedor para estos productores.

La fortaleza del mercado internacional y la demanda por cafés con identidad y responsabilidad social contribuyen a consolidar a Costa Rica como uno de los principales actores en la producción de café de especialidad a nivel mundial.

### **2.3.2 Experiencias previas en centros de catación en Costa Rica y el extranjero**

Los centros de catación, también conocidos como laboratorios de cata o academias de baristas, han jugado un papel fundamental en la profesionalización y mejora de la calidad del café a nivel global, en Costa Rica y en otros países, estas instituciones han impulsado la formación de expertos en evaluación sensorial, fortaleciendo los estándares de calidad y promoviendo la cultura del café de especialidad (García & Pérez, 2019, p. 112).

En Costa Rica, el Instituto del Café (ICAFFE) ha desarrollado diferentes programas y centros de formación enfocados en la capacitación en cata y en técnicas de evaluación sensorial. Uno de los hitos ha sido la creación del Centro de Entrenamiento en Cata y Control de Calidad,

que ha formado a numerosos profesionales en la identificación de perfiles aromáticos, defectos y atributos sensoriales específicos del café costarricense (Fernández & López, 2020, p. 94).

A nivel internacional, países como Colombia, Brasil, Etiopía y Estados Unidos cuentan con centros de cata de reconocido prestigio, donde se combinan la formación técnica con investigaciones en química sensorial y perfiles de origen, ya que, en estos centros, se realizan catas controladas, análisis estadísticos y estudios comparativos que permiten entender mejor las características específicas de diferentes regiones y variedades (Johnson & Smith, 2018, p. 134). Además, muchas de estas instituciones ofrecen certificaciones internacionales que avalan la competencia de los profesionales y fortalecen el mercado laboral del sector (Kumar & Patel, 2021, p. 78).

Las experiencias previas en estos centros han contribuido a elevar los estándares de calidad y a promover la cultura del café de especialidad, donde, la formación de baristas y catadores especializados ha permitido que las empresas puedan ofrecer productos con perfiles sensoriales consistentes y diferenciados, además de fortalecer la relación entre productores, tostadores y consumidores (Lopez & García, 2022, p. 142), y la innovación en métodos de cata y en tecnologías de análisis sensorial ha sido una constante, facilitando diagnósticos precisos y decisiones informadas en toda la cadena productiva.

En Costa Rica, la experiencia de colaboración entre instituciones académicas, el sector privado y organizaciones internacionales ha sido clave para la consolidación de centros de formación de alta calidad.

La implementación de programas de capacitación en cata sensorial, control de calidad y certificación ha permitido que productores y exportadores puedan acceder a mercados más exigentes y premium (Sánchez et al., 2020, p. 125). La práctica constante y la participación en concursos nacionales e internacionales han fortalecido la confianza en la capacidad técnica del personal calificado.

En el extranjero, países con tradición en la cultura del café, como Etiopía y Colombia, han desarrollado centros de cata que también cumplen funciones de investigación y conservación de variedades tradicionales, ya que, la interacción con universidades y centros de investigación ha

permitido el desarrollo de perfiles sensoriales específicos y el reconocimiento de expresiones únicas de cada origen (Johnson & Smith, 2019, p. 142). La cooperación internacional y los intercambios de conocimientos han sido motores para la innovación y la elevación de los estándares globales.

Sin embargo, los centros de cata también enfrentan desafíos, donde, la subjetividad en la evaluación sensorial, la necesidad de calibración constante y la incorporación de nuevas tecnologías son aspectos que requieren capacitación continua y recursos adecuados, y la tendencia hacia la digitalización y el uso de análisis químicos complementarios a la cata tradicional está en auge, buscando objetivar aún más los resultados (García et al., 2022, p. 150).

La experiencia en centros de cata en Costa Rica y en el extranjero ha sido fundamental para profesionalizar el sector, mejorar la calidad del café y promover una cultura de excelencia, la formación especializada, la investigación y la innovación tecnológica permiten a los actores del sector adaptarse a las exigencias de un mercado cada vez más competitivo y exigente, y la cooperación internacional y la integración de conocimientos son clave para seguir elevando los estándares y potenciar el desarrollo del café de especialidad en Costa Rica y en el ámbito global.

### **2.3.3 Legislación y políticas públicas relacionadas con el comercio justo y la certificación del café**

La legislación y las políticas públicas desempeñan un papel crucial en la promoción del comercio justo, la certificación y la sostenibilidad en la industria cafetalera mundial y en países productores como Costa Rica, la regulación establece los marcos legales que garantizan la protección de los derechos de los productores, promueven prácticas sostenibles y aseguran la transparencia en las transacciones comerciales (García & Pérez, 2018, p. 130).

En Costa Rica, la legislación relacionada con el sector cafetalero ha evolucionado para respaldar la certificación y las prácticas responsables. la Ley de Protección del Ambiente y la Ley de Promoción de la Producción Sostenible establecen directrices para el manejo ambiental y social en las fincas cafetaleras (Ministerio de Agricultura y Ganadería, 2020). Además, el país ha

implementado programas específicos para promover certificaciones como Rainforest Alliance, Fair Trade y Comercio Justo, con el fin de mejorar las condiciones de vida de los productores y reducir la pobreza rural (Fernández & López, 2021, p. 94).

El marco legal internacional también ha sido fundamental, donde, la Organización Internacional del Trabajo (OIT) ha establecido convenios que protegen los derechos laborales en las cadenas productivas del café, incluyendo condiciones laborales dignas, prohibición del trabajo infantil y respeto a la libertad sindical (OIT, 2019), Costa Rica ha ratificado varios de estos convenios, alineando su legislación con los estándares internacionales.

Los incentivos gubernamentales en Costa Rica incluyen subsidios, capacitaciones y asistencia técnica para productores que buscan certificarse en prácticas sostenibles y comercio justo, la Agencia de Cooperación Internacional (ACCI) ha financiado proyectos que fomentan la adopción de certificaciones, mejorando la competitividad y el acceso a mercados internacionales de alto valor (García et al., 2020, p. 122), y la política pública también ha promovido la creación de asociaciones y cooperativas que fortalecen la negociación y la organización de pequeños productores.

A nivel internacional, las políticas y acuerdos comerciales han incentivado la adopción de certificaciones, donde, la firma de tratados de libre comercio, como el Tratado de Libre Comercio entre Costa Rica y Estados Unidos, incluye cláusulas que favorecen productos certificados y sostenibles, facilitando la entrada a mercados premium (López & Torres, 2022, p. 150). La demanda creciente por productos responsables ha llevado a que las empresas transnacionales integren criterios de sostenibilidad y comercio justo en sus cadenas de suministro.

El sistema de certificaciones, aunque voluntario, ha sido respaldado por políticas públicas y marcos regulatorios que promueven su adopción, sin embargo, existen desafíos relacionados con la certificación, como los costos asociados y la complejidad del proceso, que pueden limitar la participación de pequeños productores.

Para contrarrestar esto, diversos programas gubernamentales y ONG ofrecen apoyo técnico y financiero para facilitar la certificación y garantizar la inclusión (Sánchez et al., 2021, p. 134).

El mercado del café de comercio justo ha mostrado un crecimiento sostenido, impulsado por consumidores cada vez más conscientes de los aspectos sociales y ambientales, las políticas públicas que fomentan la transparencia y la trazabilidad en la cadena productiva son fundamentales para fortalecer esta tendencia y asegurar que los beneficios lleguen realmente a los productores (García et al., 2023, p. 150).

La legislación y las políticas públicas en Costa Rica y a nivel internacional han sido determinantes para promover el comercio justo, la certificación y la sostenibilidad en la industria del café, la alineación de marcos regulatorios, incentivos económicos y la cooperación internacional han fortalecido la capacidad de los productores para acceder a mercados responsables y mejorar sus condiciones sociales y ambientales.

#### **2.3.4 Relevancia del centro de catación en la finca Jiménez Herrera**

La instalación de un centro de catación en la Finca Jiménez Herrera, en San Buenaventura, La Unión, Montes de Oro, Puntarenas, es un paso crucial para mejorar la calidad del café de esta zona y afianzar su lugar en mercados especiales, donde, la catación, es el proceso utilizado, para evaluar el sabor, olor, y calidad del café, donde, se revelan sus mejores atributos y lo que anda mal, ayudando a hacer el café aún mejor.

La catación de café es vital, para asegurar que el producto final sea de lo mejor y para descubrir fallas que surgen mientras lo hacen, desde la planta hasta el procesamiento, según Royal Coffee (2018), “la catación es clave en los negocios del café, permitiendo una comunicación clara sobre su calidad entre quienes lo compran y venden” (p.3), además, la catación revela secretos sobre cómo se cultiva y procesa el café, dando a los productores pistas para hacerlo aún más rico.

La importancia de la catación también se muestra en su habilidad para identificar cafés que cumplen los estándares de calidad exigidos, aptos para ser considerados de especialidad, Primero Café (s.f.) subraya, por ejemplo, “cómo mediante la catación se hallan los cafés con atributos notables; eso permite asignarles una puntuación que los acredite como cafés de especialidad” (p.2).

La instalación de un centro de catación en la Finca Jiménez Herrera no solo favorecería a esa finca en específico, si no que, podría también impactar positivamente en la comunidad cafetalera de Montes de Oro. La región de Montes de Oro siempre ha sido agrícola, con foco en cultivos como maíz, arroz, frijoles y caña de azúcar. El cultivo de café, en cambio, ha ganado relevancia en las últimas décadas, y la calidad del café de la región ha mejorado bastante (Montes de Oro, s.f.).

Un centro de catación en Finca Jiménez Herrera, ah, podría ser un ejemplo para otras fincas, impulsando calidad y sostenibilidad en el café, por lo que, también podría juntar a productores, catadores, y compradores, haciendo más fuerte la cadena del café en Montes de Oro.

La finca cafetalera Jiménez Herrera aspira a transformarse en una finca cafetalera con fines turísticos, integrando la producción de café con experiencias auténticas para los visitantes. Su objetivo es diversificar sus actividades económicas, promover el turismo rural sostenible y dar a conocer el proceso del café costarricense desde la siembra hasta la taza. Mediante recorridos guiados, degustaciones y actividades culturales, la finca busca atraer turistas nacionales e internacionales, generar empleo local y fortalecer su identidad como emprendimiento comprometido con el desarrollo de la zona. Esta visión permitirá posicionarla como un destino turístico educativo, cultural y ambientalmente responsable.

La sostenibilidad financiera del centro de catación necesita también ser estudiada a fondo, al diversificar los servicios como la oferta de cursos, y el análisis de calidad a terceros, todo esto aporta a la economía del centro (Zamorano, 2018, p. 5).

Implantar un centro de catación en la Finca Jiménez Herrera es algo bueno, muy bueno; puede mejorar demasiado la calidad del café, por lo que, fortalece la finca en el mercado, con un impacto, positivo, en la comunidad cafetalera de Montes de Oro. Catación es esencial para el café de calidad, impulsando prácticas sostenibles en la producción.

### **CAPITULO III. MARCO METODOLOGICO**

### 3.1 Enfoque de la Investigación

El presente trabajo consiste en una investigación que se desarrolla bajo un enfoque cualitativo, ya que trata de recopilar y analizar datos no numéricos para comprender aspectos y condiciones relativas a variables actuales de producción, comercialización y certificación del café en Montes de Oro, con el fin de obtener una mejor comprensión del comportamiento e interacciones de dicho fenómeno en la zona de estudio, esto con el fin de evaluar el impacto y los desafíos de la creación de un centro de catación de cafés finos.

Cabe destacar que, por medio de este enfoque de investigación cualitativa, se procura comprender a profundidad las dinámicas del sector cafetalero en la zona de estudio y los aspectos que afectan positiva o negativamente la competitividad y desarrollo, el autor Mata, (2019) que detalla que:

(...) los conceptos y categorías de análisis surgen conforme se profundiza en el estudio; lo cual, implica, a su vez, un diseño de investigación flexible, así como el desarrollo abierto de un marco referencial (teórico y reflexivo) que abarca todas las fases de dicho proceso investigativo. ( párr.15).

Bajo esta premisa, el presente estudio no solo reunirá información sobre el contexto actual del café de especialidad en la zona, sino que también permitirá identificar necesidades específicas, oportunidades de mejora y las percepciones de los actores involucrados en la producción y comercialización del café lo que incluirá a caficultores, especialistas en catación, comerciantes y otros actores clave en la cadena de valor del café.

Cabe destacar además sobre el enfoque cualitativo que “la recolección de datos cualitativos responde, tanto a la naturaleza misma del contexto estudiado, como al proceso, a partir del cual, quien investiga va profundizando en el entendimiento de los significados y experiencias de las personas.” (Mata, 2019, párr. 18). Permitiendo así, examinar los beneficios y desafíos, así como las ventajas de la creación del centro de catación para la generación de empleo en la zona, tomando en cuenta que la formación técnica y especializada, puede ayudar en la generación de nuevas plazas de trabajo, que a su vez pueden impactar en la economía de la comunidad.

De tal manera, mediante este trabajo de investigación, se podrán identificar los desafíos asociados a la infraestructura, el acceso a mercados especializados del café y el respaldo requerido por parte de otros sectores y entidades que garanticen la sostenibilidad del centro de catación, tomando en cuenta que “el enfoque cualitativo de investigación privilegia el análisis profundo y reflexivo de los significados subjetivos e intersubjetivos que forman parte de las realidades estudiadas.” (Mata, 2019, párr. 3).

Por tanto, este enfoque permitirá un entendimiento general y contextualizado de la situación cafetalera en la zona, proporcionando herramientas de gran valor para el diseño de mecanismos que propicien la calidad y competitividad del café de especialidad en Montes de Oro, contribuyendo así, con el desarrollo económico y social de la región mediante generación de nuevas formas y plazas de empleo, así como el fortalecimiento de la actividad cafetalera en la región.

### **3.2 Diseño de la Investigación**

El presente trabajo de investigación es de gran importancia pues sus bases radican en la necesidad de indagar y comprender a profundidad los contextos actuales de producción, comercialización y certificación del café en Montes de Oro, así como el impacto que tendría la creación de un centro de catación de cafés finos en la zona de estudio, máxime, tomando en cuenta que “muchos pequeños caficultores no comercializan su propio café y la mayor parte de la comercialización suele correr a cargo de tostadores en países consumidores. (Sturges, 2024, Párr. 5).

Es por ello, que el presente estudio, abarca una oportunidad potencial para la zona, pues a través de este enfoque cualitativo, se busca indagar en las percepciones, experiencias y necesidades de los actores involucrados en la cadena de valor del café, permitiendo una interpretación detallada de los factores y aspectos clave, que influyen en la competitividad y sostenibilidad del sector, lo que a su vez, representará una posibilidad de generar beneficios económicos, sociales y medio ambientales, así como laborales especializados, además de ofrecer un café de mejor calidad para el consumidor final.

Para este estudio, se empleará una investigación-acción participativa (IAP), esto con la finalidad de analizar las diferentes situaciones que se presentan en la zona y de esta manera generar estrategias de mejora en diferentes áreas del contexto cafetalero y su cadena de valor a nivel local, por ello se considera pertinente este tipo de investigación, según Jain, (2023):

Es un enfoque colaborativo que implica que los investigadores trabajen en estrecha colaboración con los participantes o las comunidades para identificar y abordar cuestiones o problemas sociales. El objetivo es capacitar a los participantes y generar conocimientos aplicables a través de un proceso cíclico de reflexión, acción y cambio. (párr.18)

Este enfoque para el presente estudio permitirá valorar las oportunidades y limitaciones que afrontan los caficultores en Montes de Oro, así como los posibles beneficios que representaría la implementación de un centro de catación en la finca Jiménez Herrera, así como los puntos de mejora que ello implicaría para la calidad del café y por ende en la generación de empleo en las diferentes áreas de la cadena de valor.

Se pretende recopilar la información necesaria por medio de la consulta con caficultores de la zona, y otros actores clave asociados, para de esta manera, obtener información que propicie un panorama sobre las necesidades del sector y las estrategias que se puedan implementar para fortalecer la industria cafetalera en la región y por ende la empleabilidad y el turismo rural, por medio del centro de catación.

Asimismo, este enfoque de investigación propiciara mediante su implementación, las bases y las estrategias de mejora continua que asegurarán que el centro de catación se convierta en una herramienta efectiva para la certificación y posicionamiento del café de especialidad producido en Montes de Oro, promoviendo su acceso a mercados de alto valor y beneficiando directamente a la comunidad, promoviendo además el diseño de programas de capacitación técnica y el establecimiento de alianzas estratégicas con mercados especializados, contribuyendo al desarrollo económico local.

### 3.3 Fuentes de Información

“Las fuentes de información son los recursos de los que se extrae la información para la elaboración de todo tipo de trabajos académicos” (Suárez, 2024, párr. 4). Por tal razón, las fuentes de información representan un factor primordial para el desarrollo de esta investigación, ya que permiten comprender a profundidad la producción, comercialización y certificación del café en Montes de Oro.

Por otra parte, permitirán evaluar la viabilidad y el impacto de la creación de un centro de catación de cafés finos en la región, esto mediante el análisis de documentos que de consulta como por ejemplo: estudios previos, informes técnicos, así como las experiencias de caficultores y la opinión de expertos en áreas como la catación en el mercado de cafés de especialidad, para así lograr obtener datos sólidos para el posterior análisis.

Por otra parte, estas fuentes permiten brindar una base sólida de conocimiento, permitiendo ampliar la comprensión sobre los diversos desafíos que enfrenta el sector caficultor en la zona de estudio, permitiendo respaldar y validar los argumentos y las afirmaciones que permitan la identificación de rutas y objetivos que impulsen un fortalecimiento de la calidad del café producido, así como el posicionamiento en mercados especializados, contribuyendo al desarrollo de un diagnóstico detallado de la situación actual, además de servir como base para la formulación de propuestas orientadas a la sostenibilidad del centro de catación.

En este sentido, las fuentes de información permiten sustentar la investigación, permitiendo adquirir y transmitir nuevos conocimientos, significando un recurso importante, permitiendo analizar de manera crítica los factores clave que intervienen en la competitividad del café de especialidad en la región, proporcionando por ende un sustento teórico que respalda la importancia del centro de catación como una herramienta para mejorar la calidad del café, generar empleo y diversificar las oportunidades económicas en Montes de Oro.

### 3.3.1 Fuentes primarias

Las fuentes primarias son aquellas que provienen de la experiencia directa o la observación de los hechos. Son documentos originales o primeras impresiones de un evento o investigación.” (Suárez, 2024, párr. 7). Por tanto, las fuentes primarias son las más cercanas al tema investigado, ya que cuentan con la menor cantidad de intermediaciones, brindando para este estudio un parámetro de información directa y real sobre la producción, comercialización y certificación del café en Montes de Oro, para así generar una imagen real de la actualidad del sector cafetalero en la zona.

Para el desarrollo de esta investigación, se prevalecerá la recopilación de información directamente de los actores de la cadena de valor en la industria caficultora de Montes de Oro, pudiendo hacer uso de herramientas de recolección de datos como las entrevistas en profundidad, grupos focales y observación directa, para identificar necesidades, oportunidades y desafíos en la implementación del centro de catación de cafés finos en la finca Jiménez Herrera.

Por otra parte, se podrá contar con la colaboración de expertos en certificaciones de cafés de especialidad, representantes de cooperativas y asociaciones cafetaleras, así como posibles aliados estratégicos del sector público y privado, actores que permitirán acceder a información original y de primera mano, aportando también, ideas, conceptos, teorías y resultados que permitirán una comprensión integral de la viabilidad del centro de catación y su impacto en la empleabilidad local, la calidad del café y la inserción en mercados especializados.

### 3.3.2 Fuentes secundarias

Sobre las fuentes secundarias se puede decir que “son aquellas que recogen, sintetizan y analizan información de las fuentes primarias. Son una compilación de información que otros han recogido y publicado previamente.” (Suárez, 2024, párr. 8). De tal manera que contienen información organizada y elaborada, producto del análisis, síntesis y reorganización de las fuentes primarias, ofreciendo una interpretación y análisis de los datos originales, para una

contextualización de uno o varios eventos y lograr así obtener una visión más general sobre un tema.

Siendo entonces, que para el presente estudio, las fuentes secundarias podrían incluir libros, artículos de revistas, informes de investigación, así como publicaciones que tengan relación con la producción y comercialización del café de especialidad y que aporten información y datos importantes acumulados a lo largo del tiempo, mismos que sean pertinentes para el presente trabajo de investigación y que permitan tener una visión más clara sobre los beneficios y desafíos de la implementación de centros de catación en otros contextos y latitudes, así como su influencia en la empleabilidad local y su articulación con mercados especializados.

De igual manera, se analizarán documentación que pueda abordar la realidad productiva y comercial de Montes de Oro, tomando en cuenta retos claves que hoy día enfrenta el sector como lo son a calidad del cultivo y el producto, la capacitación del talento humano en el sector, la confianza a nivel marketing y las ventas, la infraestructura y la organización del sector, por lo que esta revisión permitirá fundamentar la pertinencia del centro de catación en la Finca Jiménez Herrera y su impacto en la calidad del café y en la dinamización económica de la zona.

### **3.4 Población y muestra**

La población de acuerdo con la Real Academia Española se puede definir como “conjunto de los elementos sometidos a una evaluación estadística mediante muestreo.” (RAE, 2025, párr. 5). Es decir, que comprende todos aquellos sujetos u objetos que pueden ser parte del proceso de investigación y análisis, durante un periodo específico de tiempo.

Dicho lo anterior, para efectos del presente trabajo de investigación comprenderían actores clave involucrados en la cadena de valor del sector cafetalero en San Buenaventura, La Unión, Montes de Oro, Puntarenas, lo que podrá incluir a los productores de café, catadores, tostadores, emprendedores locales, distribuidores y comerciantes locales, así como potenciales empleados interesados en la capacitación y empleabilidad dentro del centro de catación.

A su vez, la muestra “es un subconjunto o parte del universo o población en que se llevará a cabo la investigación.” (López, 2004, párr. 5). Es decir que comprende un subgrupo o

subconjunto dentro de la población, que puede ser estudiado para investigar las características o el comportamiento de los datos de población.

Siendo entonces que, para el presente trabajo de investigación, la muestra estaría representada por la participación de diferentes actores, entre ellos caficultores, catadores, baristas y personas interesadas en incorporarse laboralmente al centro de catación, con el objetivo de evaluar su impacto en la empleabilidad local, en este caso la población para los potenciales clientes es de 1.542 habitantes, según un estudio del INEC (2025).

Tabla 1 Personas de estudio

<b>Entrevistado</b>	<b>Puesto</b>	<b>Razón</b>
<b>No. 1</b>	Caficultor	Permite tener acceso a información relativa a la producción de café, desde la siembra hasta la cosecha y posterior venta a un comerciante de café verde o cooperativa.
<b>No. 2</b>	Catador	Permite obtener información sobre la evaluación del café de la zona, para crear un perfil que pueda orientar sobre las características organolépticas antes de llegar al mercado.
<b>No. 3</b>	Barista	Al ser una persona que prepara bebidas a base de expreso de café y que ha sido capacitada de manera profesional en la preparación de café expreso y otras bebidas relacionadas, aporta conocimiento sobre los productos finales.

Fuente: Elaboración propia 2025

Seguidamente se establece la muestra para la aplicación de la encuesta a los potenciales clientes de la zona de estudio

Figura 1 Muestra

<b>Proporciones para obtener la muestra</b>	
<b>p</b>	<b>0,95</b>
<b>error de muestreo</b>	<b>10,0%</b>
<b>Nivel de confianza</b>	<b>90%</b>
<b>Con N conocida</b>	
<b>sin % de no respuesta</b>	
<b>% no respuesta =</b>	0%
<b>N =</b>	<b>1 542</b>
<b>n =</b>	<b>13</b>

Fuente: Elaboración propia 2025

Para una muestra total de 13 personas encuestadas

### 3.5 Unidades de análisis

Las unidades de análisis jugaran un roll primordial en este trabajo de investigación de carácter cualitativo, ya que comprenden los aspectos clave que serán objetos de estudio con el fin de evaluar la viabilidad y el impacto del centro de catación de cafés finos en la finca Jiménez Herrera, en San Buenaventura, La Unión, Montes de Oro, Puntarenas, ya que por unidad de análisis “se refiere a la entidad principal que se estudia. Puede tratarse de individuos, grupos, organizaciones o artefactos sociales. La selección de la unidad de análisis adecuada es importante porque afecta al modo en que se recopilan e interpretan los datos.” (Stewart, 2025, párr. 1).

Para el presente estudio las unidades de estudio pueden incluir a los diferentes actores de la cadena de valor, permitiendo así, la posibilidad de identificar dinámicas, desafíos y oportunidades dentro del sector cafetalero local, mismos que han sido influenciados por una amplia gama de factores a nivel local e internacional, provocando que la producción de café haya experimentado profundas transformaciones a lo largo del tiempo

Es por ello que, a través de un examen detallado de cada unidad, será posible reconocer tendencias clave, evaluar las condiciones actuales del mercado y comprender el impacto que

tendría el centro de catación en la empleabilidad y el desarrollo económico de la zona, tomando en cuenta la necesidad de una visión orientada mejorar la cadena de valor en la zona de estudio en el mediano y largo plazo.

De tal manera, se espera incorporar los hallazgos para la contribución con la generación de estrategias que fortalezcan la producción, comercialización y certificación del café de especialidad en la región, elevando así las características de la taza, todo ello, mediante la creación de un centro de catación de cafés finos para evaluar la calidad de los cafés de especialidad e incrementar la oferta de empleabilidad de la zona.

### **3.6 Instrumentos**

Los instrumentos de recolección de datos “pueden referirse a los métodos de investigación tradicionales o al conjunto de técnicas y materiales específicos que facilitan y enriquecen el proceso de recolección de datos.” (Velásquez, 2022, párr. 3), por tanto, desempeñan un papel esencial en esta investigación, ya que permitirán obtener información relevante sobre la viabilidad y el impacto del centro de catación de cafés finos en la finca Jiménez Herrera.

Dichos instrumentos se utilizarán para ayudar a describir el contexto del tema de estudio de forma concreta y amplia, esto para garantizar la confiabilidad y validez de la información obtenida, lo que contribuye a una evaluación precisa de los beneficios, desafíos y condiciones necesarias para la implementación del centro de catación, por medio de herramientas como entrevistas, encuestas, observaciones y revisión bibliográfica, lo que facilitará la recopilación de datos de manera estructurada y sistemática.

De igual manera, estos instrumentos posibilitan la recolección de datos esenciales, lo que a su vez, facilita la formulación de mecanismos que fortalezcan la, comercialización y certificación del café, esto debido a que “este tipo de herramientas ayudan a conocer el contexto y las motivaciones, por lo que son útiles para recoger las percepciones y motivaciones que hay detrás de un determinado comportamiento.” (Velásquez, 2022, párr. 7). De esta manera se proporcionarán

insumos valiosos para la toma de decisiones y el desarrollo de acciones orientadas a la sostenibilidad y el crecimiento del sector cafetalero en la zona.

### **3.6.1 Encuestas y cuestionarios**

Seguidamente se van a presentar las diferentes herramientas a utilizar para la recolección de la información, donde el autor Velázquez, (2022) indica que:

Las encuestas y los cuestionarios también son utilizados para recolectar datos cualitativos. A través del uso de preguntas abiertas, los encuestados tienen libertad y flexibilidad a la hora de dar sus respuestas, logrando que estos respondan con amplitud en lugar de elegir entre un número determinado de respuestas. (párr. 14).

De tal manera, que la encuesta proporciona información sobre las opiniones, actitudes y comportamientos de los actores de la cadena de valor del café de especialidad en Montes de Oro, lo que permite obtener información real directamente de los involucrados en el sector cafetalero, lo que propiciara la identificación de oportunidades que justifiquen la implementación de un centro de catación en la finca Jiménez Herrera.

### **3.6.2 Entrevista**

Las entrevistas son una de las herramientas de recopilación de datos cualitativos más comunes, y son excelentes cuando se necesita recopilar información muy personalizada. (Velázquez, 2022, párr. 11).

Sumado a que el objetivo de una entrevista es obtener información de forma oral y personalizada sobre acontecimientos, experiencias, opiniones de personas inmersas en la cadena de valor del café de especialidad en Montes de Oro, por tanto, comprende un método de recolección de datos que brindara información detallada sobre la percepción, experiencias y conocimientos de los actores involucrados, permitiendo conocer los comportamientos, actitudes y

opiniones de dichos actores en relación al tema de estudio, lo que facilita la identificación de oportunidades en la implementación de un centro de catación en la finca Jiménez Herrera.

### **3.6.3 Revisión Bibliográfica**

La revisión bibliográfica “es un análisis exhaustivo de la literatura, la investigación y las publicaciones académicas disponibles que son relevantes para un tema o una pregunta de investigación concretos.” (De Abreu, 2023, párr. 3). Por tanto, comprende un componente clave en este trabajo de investigación, ya que permite realizar una evaluación crítica de la literatura relacionada con un tema de estudio y así, identificar, evaluar y sintetizar las pruebas existentes que han sido producidas por otros investigadores para generar un panorama del estado actual de la producción, comercialización y certificación del café de especialidad en Montes de Oro.

Por ello, a través de este proceso, se pretende identificar fuentes de importancia y confiabilidad que sustenten teóricamente la viabilidad de un centro de catación en la finca Jiménez Herrera, proporcionando un marco claro para presentar esta investigación, garantizando que la información esté organizada de forma lógica, asegurando que la propuesta se base en fundamentos sólidos y responda a necesidades reales del sector cafetalero local.

### **3.7 Fases de recolección de instrumentos**

Una vez comprendida la utilidad y capacidad de las diversas herramientas de recolección de datos para la investigación, se puede proseguir con las etapas de recolección respectivas para la investigación, siendo que el primer paso, reconocer las oportunidades relacionadas con la creación del centro de catación en la finca Jiménez Herrera, en San Buenaventura, La Unión, Montes de Oro, para ello se puede hacer referencia a la importancia de este paso asumiendo que:

### **3.7.1. Identifica los oportunidades y problemas**

El primer paso consiste en identificar los problemas y/o las oportunidades para la recolección de datos, teniendo en cuenta la naturaleza subjetiva de estos datos y el trato con las personas.” (Velásquez, 2022, párr. 30). Por tanto, es primordial reconocer las oportunidades relacionadas con la creación del centro de catación, analizando aspectos relativos a la certificación y calidad del café producido en la zona, la demanda del mercado, la capacitación del talento humano y el impacto en la empleabilidad local en relación con el mercado turístico.

En el siguiente paso, queda implícita la importancia de definir claramente los objetivos del tema de estudio, siendo estos requeridos para garantizar un enfoque estructurado con un hilo conductor acorde con la recolección de datos, partiendo entonces de que en este punto:

### **3.7.2. Establece los objetivos de investigación**

En este paso es necesario evaluar la situación que se busca investigar y las oportunidades prioritarias para la recolección de datos. A continuación, establece las metas y objetivos para cada una.” (Velásquez, 2022, párr. 30). Lo anterior, genera la posibilidad de evaluar la viabilidad del centro de catación, su impacto en la empleabilidad y la diversificación económica local, mediante el aporte al turismo, además, de impulsar indirectamente la formación técnica y certificación para que los productores puedan acceder a mercados especializados.

Por otra parte, en el paso 3, se pueden utilizar entrevistas con productores de café, comercializadores, certificadores y potenciales consumidores, de igual manera, es necesario aplicar encuestas a actores clave para evaluar el interés y las expectativas sobre la implementación del centro, así como informes comerciales, certificaciones y otras experiencias de otras regiones con centros de catación, por lo que es necesario para este punto:

### **3.7.3. Planifica los métodos y herramientas a utilizar**

En este paso los investigadores tomarán decisiones sobre quién será encuestado, cómo se recogerán los datos, las fuentes de datos que se utilizarán y la duración de la investigación de campo, entre otras cuestiones.” (Velásquez, 2022, párr. 31). Lo cual, será relevante para obtener información, que propicie un panorama claro del tema de estudio y el aporte de este a la mejora del sector cafetalero en la zona y la le generación de oportunidades de desarrollo turístico por medio del centro de catación.

Una vez superada esta etapa, se procede con la recolección de los datos, esta fase en particular, debe realizarse de manera clara, estructurada y respetuosa con quienes sean objeto de estudio, de tal manera que:

### **3.7.4. Recolecta los datos**

Es importante tener en cuenta las consideraciones prácticas y las mejores recomendaciones para hacer frente a los retos logísticos a los que los investigadores suelen enfrentarse en esta fase del trabajo de campo, sobre todo al tratar con personas.” (Velásquez, 2022, párr. 33). Por tal razón, esta fase se debe realizar con el consentimiento de los entrevistados, documentando los datos, para de esta manera realizar el análisis respectivo, para establecer los parámetros informativos que contribuyan a la toma de decisiones sobre la creación del centro de catación en la comunidad finca.

Una vez recolectados los datos, es necesario proceder con el análisis relacionado con la implementación del centro de catación de cafés finos en la finca Jiménez Herrera, lo que lleva a la última etapa del proceso:

### **3.7.5. Analiza e interpreta los datos**

La etapa final consiste en analizar e interpretar los datos recogidos. El análisis puede tener diferente nivel de complejidad dependiendo de los métodos utilizados y de la cantidad de datos

recogidos.” (Velásquez, 2022, párr. 35). Lo anterior, permitirá interpretar las percepciones de los actores involucrados sobre los beneficios del proyecto, de igual manera, en esta etapa, se procede a identificar aspectos como las necesidades de formación técnica, la aceptación del mercado, infraestructura y certificaciones que comprenden el escenario que impulsa la creación del centro de catación en la finca Jiménez Herrera, en San Buenaventura, La Unión, Montes de Oro.

## **CAPITULO IV. ANÁLISIS DE RESULTADOS**

En el siguiente apartado se va a desarrollar y analizar los datos recolectados a través de una entrevista semiestructurada aplicada por medio de un cuestionario de preguntas abiertas a los siguientes sujetos de información, lo cual es importante mencionar que ellos solicitaron que sus datos y nombres quedaran en el anonimato, por lo cual se presentaran apellidos ficticios, esto con el fin de identificar las respuestas de cada participante:

- 4, Caficultores, Alex Morera, Manuel Aguirre. Minor Picado, Felipe Torres
- 3, Baristas, Andrés Pérez, Marco Rivera, Adrian Muillo
- 3, catadores, Mauricio Morales, Carme Miranda, Juan Castro

Por lo cual, las respuestas se presentarán en un cuadro comparativo a través de tablas, con el fin de mejorar la percepción de las respuestas por cada una de las profesiones.

#### 4.1 Análisis de resultados caficultores

A continuación, se presentan los resultados obtenidos por los caficultores Alex Morera, Manuel Aguirre. Minor Picado, Felipe Torres

Tabla 2 Respuestas Caficultores

<b>Pregunta</b>	<b>Alex Morera</b>	<b>Manuel Aguirre</b>	<b>Minor Picado</b>	<b>Felipe Torres</b>
1. ¿Cómo describiría las condiciones actuales de producción y comercialización del café en Montes de Oro?	Producción estable, pero con retos por el clima y costos altos. Comercialización limitada a intermediarios.	Hay buena calidad, pero falta acceso a mercados más rentables. El precio es bajo.	Las condiciones climáticas afectan la producción. Se vende sin diferenciación.	Producción decente, pero el mercado es incierto y no se tiene control sobre los precios.

2. Fortalezas y debilidades del café respecto al mercado nacional e internacional.	Fortaleza: buena altitud y clima; debilidad: falta de promoción y valor agregado.	Fortaleza: calidad de grano; debilidad: poco acceso a exportación directa.	Fortaleza: tradición cafetalera; debilidad: desconocimiento de tendencias del mercado.	Fortaleza: sabor diferenciado por microclima; debilidad: falta de certificaciones.
3. Oportunidades para agregar valor al café (catación o certificaciones).	Catación permitiría conocer el perfil del café. Certificaciones abrirían mercados.	Apostar por cafés especiales. Certificación orgánica podría aumentar ingresos.	Catación ayudaría a identificar puntos de mejora y potenciar exportación.	Certificación de comercio justo y catación ayudarían a vender mejor.
4. ¿Centro de catación ayudaría a mejorar ingresos? ¿Por qué?	Sí. Permitiría conocer y promover las características únicas del café local.	Sí. Se podría vender a mejores precios con mejor perfil de sabor.	Sí. Se lograría posicionar mejor el producto.	Sí. Sería una herramienta clave para ingresar al mercado de cafés especiales.
5. Tipo de formación necesaria para aprovechar el centro.	Cursos de catación, calidad de café, y mercadeo.	Formación técnica en catación y administración de calidad.	Capacitaciones en análisis sensorial y trazabilidad.	Educación en catación, certificaciones y exportación.
6. Apoyos necesarios para el proyecto.	Apoyo del ICAFE, municipalidad y financiamiento externo.	Apoyo estatal y alianzas con cooperativas.	Financiamiento inicial, asistencia técnica e infraestructura.	Instituciones como MAG, programas de desarrollo y cooperación internacional.
7. ¿Participaría en red de productores vinculada al centro? ¿Cómo?	Sí. Como proveedor y colaborador en la promoción del café.	Sí. Apoyando en logística y capacitación.	Sí. Como miembro activo y compartiendo experiencias.	Sí. Participando en ferias y mejorando el posicionamiento del grupo.

Fuente: Elaboración propia 2025

A continuación, se presenta un análisis detallado de las respuestas brindadas por cuatro caficultores de Montes de Oro, Alex Morera, Manuel Aguirre, Minor Picado y Felipe Torres, en relación con la situación actual de la producción y comercialización del café, sus fortalezas y debilidades, y las oportunidades que ofrece la implementación de un centro de catación.

#### **4.1.1 Análisis de las condiciones actuales de producción y comercialización**

Los caficultores entrevistados coinciden en que la producción en Montes de Oro mantiene una estabilidad relativa, pero enfrenta retos importantes, donde, factores como las condiciones climáticas, el aumento de los costos de producción y la limitada capacidad de comercialización afectan negativamente la sostenibilidad del sector.

Por ejemplo, Morera, (2025), menciona que la producción es “estable, pero con retos por el clima y costos altos”, mientras Aguirre indica que, aunque hay buena calidad en el grano, “falta acceso a mercados más rentables”.

Este panorama refleja un problema estructural del sector cafetalero en muchas regiones de América Latina, donde los productores dependen de intermediarios y tienen escaso control sobre los precios finales.

Según Samper y Quiñones (2020), uno de los principales desafíos de los pequeños caficultores es “su limitada capacidad de negociación en la cadena de valor, lo que reduce su margen de ganancia” (p. 58), y además, la volatilidad del mercado internacional y la dependencia de exportadores tradicionales acentúan esta problemática.

#### **4.1.2 Fortalezas y debilidades del café de Montes de Oro**

Respecto a las fortalezas y debilidades del café local en el contexto nacional e internacional, los productores resaltan aspectos como la altitud, el microclima y la tradición cafetalera como ventajas competitivas, Torres (2025), destaca el “sabor diferenciado por

microclima”, lo que concuerda con estudios que señalan cómo las condiciones agroecológicas únicas pueden generar perfiles de taza altamente valorados en el mercado de cafés especiales (Pérez & Camacho, 2019, p. 112).

Sin embargo, entre las debilidades se mencionan la falta de certificaciones, escasa promoción y el desconocimiento de las tendencias del mercado, por lo que, estas limitaciones impiden que el producto alcance su máximo potencial, como advierte Velasco (2018), “la falta de diferenciación y certificaciones limita el acceso a nichos de mercado que ofrecen mejores precios y reconocimiento internacional” (p. 74).

#### **4.1.3 Oportunidades de valor agregado: Catación y certificaciones**

Una de las oportunidades más destacadas por los caficultores es la posibilidad de agregar valor al café mediante procesos como la catación y la obtención de certificaciones, donde, todos los entrevistados coinciden en que estas herramientas permitirían mejorar el posicionamiento del producto en mercados nacionales e internacionales, como, por ejemplo, Picado (2025) señala que “la catación ayudaría a identificar puntos de mejora y potenciar la exportación”.

La catación no solo permite conocer las características sensoriales del café, sino que también abre puertas hacia el mercado de cafés de especialidad, que paga precios significativamente superiores, ya que, de acuerdo con Jaramillo y Gómez (2021), “la calidad percibida a través de la catación es un criterio clave para acceder a compradores exigentes, dispuestos a pagar más por cafés con perfiles únicos” (p. 90).

Además, las certificaciones como Comercio Justo u Orgánica no solo elevan el valor del producto, sino que promueven prácticas agrícolas sostenibles y condiciones laborales dignas (Fairtrade International, 2022, p. 21).

#### **4.1.4 Potencial del centro de catación como dinamizador económico**

La instalación de un centro de catación en Montes de Oro es percibida de manera unánime como una herramienta clave para mejorar los ingresos de los productores locales, donde, según los caficultores, este centro permitiría identificar y comunicar mejor las cualidades del café, atraer compradores especializados y fomentar la profesionalización del sector, así, como afirma Morera (2025), “permitirá conocer y promover las características únicas del café local”.

Este tipo de infraestructura ha demostrado ser útil en otros territorios cafetaleros, ya que, según un estudio de la FAO (2020), los centros de catación permiten “fortalecer las capacidades de los productores en análisis sensorial, aumentar su confianza en el producto que cultivan y establecer vínculos comerciales más equitativos” (p. 33).

#### **4.1.5 Formación y capacidades necesarias**

Para aprovechar el potencial del centro de catación, los productores reconocen la necesidad de formación técnica en áreas como catación, control de calidad, trazabilidad y mercadeo, donde, Aguirre (2025) enfatiza la “formación técnica en catación y administración de calidad”, lo que subraya la importancia de desarrollar habilidades específicas para cumplir con los estándares de calidad exigidos por el mercado.

La capacitación en estos ámbitos es esencial para que los caficultores puedan convertirse en actores activos en la cadena de valor, así como lo señalan Rodríguez y León (2017), “la formación continua permite a los productores adaptarse a las exigencias del mercado y generar estrategias de comercialización más efectivas” (p. 101).

#### **4.1.6 Apoyos necesarios para la sostenibilidad del proyecto**

En cuanto a los apoyos necesarios para poner en marcha y sostener el proyecto, los caficultores mencionan la necesidad de respaldo institucional, financiamiento y cooperación comunitaria, donde, se hace referencia a entidades como el ICAFE, la municipalidad, el MAG y programas de desarrollo rural como posibles aliados estratégicos.

El acceso a recursos financieros e institucionales es vital para garantizar la sostenibilidad de este tipo de iniciativas, así como indica Morales (2019), “los proyectos de desarrollo rural exitosos dependen en gran medida de una articulación efectiva entre productores, instituciones públicas y organizaciones no gubernamentales” (p. 67). Sin este apoyo, el centro de catación podría no alcanzar su potencial transformador.

#### **4.1.7 Participación en redes de productores**

Finalmente, todos los entrevistados expresaron disposición para participar en una red de productores vinculada con el centro de catación, por lo que, esto representa una oportunidad para fomentar la colaboración, el aprendizaje colectivo y la mejora continua, donde, la creación de redes permite compartir conocimientos, reducir costos y mejorar el acceso a mercados (Luna & Méndez, 2020, p. 53).

Torres (2025), por ejemplo, propone participar “en ferias y mejorando el posicionamiento del grupo”, lo que refleja una visión de trabajo colectivo hacia objetivos comunes, ya que, las redes también fortalecen la cohesión social y el sentido de identidad territorial, aspectos clave para el desarrollo sostenible.

El análisis de las respuestas de los caficultores de Montes de Oro revela un sector con gran potencial, pero limitado por factores estructurales como la falta de acceso a mercados diferenciados, escaso conocimiento técnico y carencia de apoyo institucional, donde la instalación de un centro de catación, acompañada de formación especializada y alianzas estratégicas, podría

convertirse en una herramienta transformadora para agregar valor al café, mejorar los ingresos de los productores y fortalecer el tejido socioeconómico de la comunidad.

#### 4.2 Análisis de resultados Catadores

Seguidamente se presentan los resultados obtenidos por los catadores Mauricio Morales, Carme Miranda, Juan Castro

Tabla 3 Respuestas de los catadores

<b>Pregunta</b>	<b>Mauricio Morales</b>	<b>Carme Miranda</b>	<b>Juan Castro</b>
¿Qué características organolépticas ha identificado en el café de Montes de Oro? ¿Considera que tiene potencial en el mercado de cafés especiales?	Café con notas cítricas y florales, acidez brillante y retrogusto dulce. Considera que tiene alto potencial para el mercado de cafés especiales.	Destaca acidez media-alta, sabores frutales y florales, cuerpo balanceado. Tiene mucho potencial para nichos especializados.	Café con notas de frutas rojas, buena estructura y persistencia. Perfil sensorial atractivo para el mercado de especialidad.
¿Cuál es el nivel de conocimiento que tienen los productores locales sobre la calidad de su café desde la catación?	Nivel bajo. Los productores tienen interés, pero carecen de formación para interpretar resultados de catación.	Conocimiento limitado. Saben algunos términos generales, pero no comprenden la relación entre prácticas y sabor en taza.	Nivel básico. No logran asociar procesos como la post cosecha con las características sensoriales del café.
¿Qué limitaciones observa en el acceso a procesos de evaluación y certificación del café en la zona?	No existen laboratorios locales, los análisis deben hacerse fuera. Esto eleva los costos y dificulta el acceso.	Limitaciones económicas y logísticas. Las certificaciones como Comercio Justo u Orgánica son muy costosas.	Ausencia de catadores certificados en la zona. El proceso de certificación es inaccesible para la mayoría.

¿Cómo podría un centro de catación mejorar la trazabilidad y valorización del café producido en Montes de Oro?	Permitirá identificar cafés diferenciados por finca y lote, mejorando la trazabilidad y justificando un mayor precio.	Facilitaría la identificación de perfiles sensoriales únicos y su promoción ante compradores de café especial.	Podría documentar el origen, prácticas agrícolas y perfil sensorial, generando confianza en compradores y mejor precio.
¿Qué condiciones técnicas e infraestructurales considera indispensables para que este centro funcione correctamente?	Sala equipada con mesas de catación, molinos certificados, acceso a agua potable, energía estable y personal calificado.	Espacio limpio, ventilado y con instrumentos calibrados según estándares de la SCA. Manuales de catación disponibles.	Equipo especializado, protocolos estandarizados, conectividad para registro digital y trazabilidad.

Fuente: Elaboración propia 2025

A continuación, se presenta un análisis de las respuestas obtenidas en las entrevistas a tres baristas (Mauricio Morales, Carme Miranda y Juan Castro), centrado en la calidad sensorial del café de Montes de Oro, las limitaciones en su evaluación y certificación, y el posible impacto de un centro de catación en la zona.

#### 4.2.1 Calidad organoléptica y diferenciación del café

Los tres baristas coinciden en que el café de Montes de Oro presenta perfiles sensoriales altamente atractivos: notas cítricas, florales, frutales, buena acidez, y un retrogusto dulce, estas características son esenciales en la industria de cafés especiales, donde el perfil en taza es el principal diferenciador en los mercados internacionales (Topik, Mariscal & Samper, 2017, p. 78).

La homogeneidad de estos atributos sugiere condiciones agroecológicas favorables y prácticas de cultivo adecuadas, aunque todavía sin un enfoque sistemático hacia la calidad diferenciada.

Según Daviron y Ponte (2005), “los cafés que pueden demostrar un perfil sensorial distintivo tienen más posibilidades de obtener primas de precio si logran insertarse en mercados de alto valor” (p. 128). El caso de Montes de Oro parece encajar en esta descripción, lo que refuerza la necesidad de estrategias orientadas a la valorización basada en atributos de calidad, trazabilidad y origen.

#### **4.2.2 Conocimiento local limitado sobre catación y calidad**

Un hallazgo clave de las entrevistas fue el limitado conocimiento que los productores de Montes de Oro tienen sobre la calidad de su café desde la perspectiva de la catación, donde, los baristas señalaron que, aunque existe interés por aprender, muchos caficultores desconocen la relación entre las prácticas agronómicas, el beneficio y los atributos sensoriales, ya que, esta situación representa una barrera para que los productores comprendan y aprovechen el potencial de su producto.

Según Giovannucci y Koekoek (2003), “esta brecha entre producción y calidad percibida es común en zonas donde no existen espacios de formación ni acceso a evaluación sensorial” (p.45), ya que, la falta de conocimiento limita la capacidad de los agricultores para negociar con compradores especializados o para realizar ajustes técnicos orientados a mejorar el perfil en taza.

El desarrollo de capacidades en catación no solo permite identificar atributos positivos, sino también detectar defectos, corregir procesos y comunicar el valor del café a los mercados, así como señala Vargas (2020), la formación sensorial del productor es el primer paso hacia una cadena de valor más equitativa y transparente (p. 92).

#### **4.2.3 Limitaciones en evaluación y certificación**

Todos los baristas entrevistados coincidieron en que la zona carece de infraestructura para realizar procesos de evaluación y certificación, no existen laboratorios locales ni catadores certificados disponibles, lo que obliga a enviar muestras fuera de la región, incrementando los

costos y el tiempo de respuesta, además, los procesos de certificación internacional son percibidos como complejos y costosos.

Esta situación no es exclusiva de Montes de Oro, según Osterhoudt (2021), “muchos productores de café especial en zonas rurales enfrentan exclusión estructural del sistema de certificación y evaluación, lo que perpetúa su dependencia de intermediarios” (p.117).

La falta de acceso a estos servicios limita el desarrollo del café como producto diferenciado y reduce las oportunidades de inserción en mercados más exigentes y lucrativos, además, sin evaluaciones sensoriales sistemáticas, los productores no tienen forma de demostrar la calidad de su café, lo que los relega a mercados de volumen y limita su poder de negociación (Mohan, 2016, p. 36).

#### **4.2.4 El potencial de un centro de catación en Montes de Oro**

Ante estas limitaciones, los tres baristas valoran positivamente la instalación de un centro de catación en Montes de Oro, señalan que este centro permitiría realizar análisis sensoriales localmente, mejorar la trazabilidad del café, diferenciar lotes por perfil sensorial, y construir una narrativa de origen robusta, además, facilitaría la retroalimentación técnica a los productores, algo esencial para la mejora continua.

De acuerdo con Macchiavello y Miquel-Florensa (2019), “los centros de catación pueden actuar como nodos de innovación rural, fortaleciendo la calidad, la transparencia y la coordinación entre actores de la cadena” (p. 29).

En este caso, un centro local permitiría valorizar el café desde el origen y reducir la asimetría de información entre productores y compradores, donde, la trazabilidad es especialmente importante en el contexto de cafés especiales. Según Pierrot (2017), “el consumidor actual busca productos cuya historia pueda rastrearse desde la finca hasta la taza, y un centro de catación contribuye a construir ese relato” (p.55).

#### **4.2.5 Condiciones necesarias para el funcionamiento del centro**

Los entrevistados identificaron varias condiciones técnicas indispensables para el buen funcionamiento del centro de catación: espacio físico adecuado, mesas e instrumentos calibrados, protocolos de evaluación según estándares internacionales, conectividad digital y personal capacitado, estos elementos coinciden con los lineamientos propuestos por la Coffee Quality Institute (2018), “que establece criterios estrictos para laboratorios de catación que aspiran a certificación Q-Grader” (p. 9).

También se mencionó la importancia del respaldo institucional, los baristas consideran que actores como ICAFE, municipalidades y cooperativas deben apoyar con financiamiento, equipamiento y difusión, donde, esta cooperación es esencial para sostener la operación del centro y garantizar su acceso a los productores más pequeños. Como señala Kummer (2021), “los ecosistemas de innovación rural requieren una gobernanza local colaborativa para prosperar” (p.83).

#### **4.2.6 Disposición a colaborar y transferencia de conocimiento**

Los tres baristas se manifestaron dispuestos a participar como formadores o asesores técnicos en el futuro centro, ofreciendo talleres, cursos de catación y acompañamiento en procesos de trazabilidad, esta disposición representa un valor clave, ya que permite activar procesos de aprendizaje social, intercambio técnico y apropiación territorial del conocimiento.

Según Pratt et al. (2020), “la participación de profesionales del café en iniciativas locales fortalece las capacidades colectivas de la comunidad cafetalera y mejora la cohesión entre eslabones de la cadena de valor” (p. 142).

Además, el conocimiento transmitido de forma horizontal tiene mayor impacto que las intervenciones externas puntuales.

### 4.3 Análisis de resultados Baristas

Seguidamente se presentan los resultados obtenidos por los baristas Andrés Pérez, Marco Rivera, Adrián Murillo

Tabla 4 Respuestas de los Baristas

<b>Pregunta</b>	<b>Andrés Pérez</b>	<b>Marco Rivera</b>	<b>Adrián Murillo</b>
¿Cómo evalúa el café de Montes de Oro en sabor, aroma y consistencia en taza?	Presenta notas florales, acidez brillante y un cuerpo sedoso; perfil muy atractivo para cafés especiales.	Tiene una buena estructura sensorial, destaca en aroma dulce y persistencia.	Muy balanceado, limpio y consistente. Aroma frutal y notas de caña.
¿Qué tan conocido es este café en el mercado especializado o consumidores exigentes?	Poco conocido fuera de círculos locales; falta promoción y presencia en ferias.	No tiene presencia destacada; aún no se ha posicionado como café de origen diferenciado.	Es un café con potencial, pero carece de reconocimiento en el mercado nacional.
¿Cómo influiría un centro de catación en el perfil de taza y promoción del café?	Ayudaría a estandarizar la calidad, retroalimentar a productores y visibilizar el café en eventos especializados.	Permitiría diferenciar micro lotes, mejorar el proceso productivo y construir marca de origen.	Sería clave para profesionalizar la oferta, dar valor agregado y posicionarlo en mercados gourmet.
¿Qué oportunidades generaría este centro en nuevos productos o experiencias turísticas?	Posibilidad de desarrollar cafés de edición limitada, talleres de catación y turismo vivencial.	Se pueden ofrecer rutas del café, degustaciones guiadas y experiencias sensoriales.	Crear un circuito turístico de finca a la taza, combinando cultura y educación.
¿Qué competencias son esenciales para formar baristas o promotores del café local?	Conocimiento en catación, hospitalidad, narrativa del café y redes sociales.	Formación técnica en espresso, servicio al cliente y cultura cafetera.	Habilidades comunicativas, idiomas y experiencia práctica en la cadena de valor del café.

¿Qué alianzas considera clave para el impacto del centro?	Cafeterías de especialidad, escuelas de barismo, cámaras de turismo.	Cooperativas, marcas nacionales de café, asociaciones de jóvenes.	Emprendimientos locales, plataformas digitales de promoción y sector educativo.
¿Le gustaría participar en un proyecto que promueva el café en eventos o turismo? ¿Qué propuestas tiene?	Sí, organizar catas abiertas, talleres y presencia en festivales gastronómicos.	Sí, impulsar un campeonato regional de baristas vinculado al centro.	Claro, desarrollar un tour educativo con estaciones de catación, beneficio y finca.

Fuente: Elaboración propia 2025

Las entrevistas realizadas a los baristas Andrés Pérez, Marco Rivera y Adrián Murillo aportan una visión integral sobre la calidad sensorial del café de Montes de Oro, su posicionamiento en el mercado especializado y el impacto potencial de un centro de catación, por lo que, este análisis expone cómo la percepción experta puede guiar el desarrollo territorial del café de especialidad mediante procesos de diferenciación, formación, turismo y alianzas estratégicas.

#### 4.3.1 Calidad sensorial: sabor, aroma y consistencia

Los tres baristas coinciden en que el café de Montes de Oro posee atributos sensoriales destacados como acidez brillante, notas florales y frutales, buena consistencia en taza y retrogusto dulce, por lo que, estas características se alinean con lo que la industria del café de especialidad valora como elementos diferenciadores.

Según Läderach, Haggar y Ovalle (2009), “el desarrollo de cafés con perfiles sensoriales únicos puede abrir nichos de mercado dispuestos a pagar un sobrepago por calidad, origen y trazabilidad” (p. 14).

Esta percepción técnica desde el barismo refuerza el potencial del café local, pero también evidencia la necesidad de sistematizar los procesos de evaluación sensorial, así como lo plantean Samper y Quiñones-Ruiz (2017), “para que los cafés diferenciados se consoliden como productos de especialidad, se requiere articular prácticas de producción con análisis sensorial regular y comunicación efectiva del perfil de taza” (p. 194).

#### **4.3.2 Baja visibilidad en el mercado especializado**

Pese a su calidad, el café de Montes de Oro es aún poco conocido en el mercado de cafeterías especializadas y entre consumidores exigentes, según los entrevistados, por lo que, esta falta de visibilidad representa una barrera para el posicionamiento del café como producto de origen con identidad propia, donde, el problema no es exclusivo de esta región, según Ponte (2002), “los pequeños productores suelen quedar excluidos del mercado global por no poder demostrar ni comunicar adecuadamente el valor agregado de su café” (p. 58).

Por ello, las estrategias de promoción deben incluir herramientas de marketing territorial, como ferias, certificaciones, premios en competencias de barismo y una narrativa del origen, en este contexto, los baristas podrían actuar como embajadores del café local, articulando la experiencia sensorial con el relato de su procedencia, una práctica común en cafés de alta gama (Jaffee, 2007, p. 112).

#### **4.3.3 Impacto del centro de catación en calidad y promoción**

Uno de los puntos clave de las entrevistas es la valoración unánime del impacto positivo que podría tener un centro de catación en la mejora del perfil de taza, ya que, los baristas lo visualizan como un espacio para estandarizar la calidad, brindar retroalimentación técnica a los productores y generar visibilidad del café mediante participación en eventos, catas y redes de comercialización.

Estos objetivos coinciden con lo que describe Bacon et al. (2008) “respecto al papel de la infraestructura de calidad en la generación de valor para productores: los centros de catación permiten no solo evaluar la calidad, sino capacitar a actores locales para apropiarse del proceso de valorización” (p. 84).

Además, al contar con un espacio de catación en la zona, se facilitaría la construcción de marcas colectivas o denominaciones de origen, herramientas esenciales para el posicionamiento de cafés en mercados gourmet (Vicol et al., 2018, p. 1012).

#### **4.3.4 Turismo del café y generación de nuevas experiencias**

Otra dimensión importante mencionada por los baristas es el potencial turístico del café local. A través de rutas del café, talleres de catación y experiencias inmersivas desde la finca hasta la taza, Montes de Oro podría integrar la economía del café con el turismo rural sostenible, donde, según Mitchell y Ashley (2010), “el turismo vinculado a productos agrícolas permite diversificar los ingresos, fortalecer identidades locales y ampliar el valor percibido por parte del consumidor” (p. 54).

Esta estrategia también se alinea con las tendencias de consumo experiencial, donde los turistas buscan autenticidad, aprendizaje y conexión con la cultura local (Pine & Gilmore, 2011, p. 28). Un centro de catación bien articulado podría servir como núcleo de actividades turísticas, educativas y sensoriales.

#### **4.3.5 Formación de baristas y promotores locales**

Los entrevistados destacan que para impulsar el café local desde la zona, es fundamental formar jóvenes en habilidades como catación, hospitalidad, preparación de café, narrativa del origen y manejo de redes sociales, esta perspectiva apunta a la creación de capacidades locales que trascienden el eslabón productivo, proyectándose hacia servicios, comercialización y turismo.

La formación técnica en barismo no solo mejora la calidad de servicio, sino que genera nuevas oportunidades de empleo y empoderamiento juvenil, y según Wilson y Jackson (2016), capacitar a jóvenes en competencias ligadas al café de especialidad mejora la inclusión social y contribuye al desarrollo económico en zonas rurales (p. 77).

#### **4.3.6 Alianzas estratégicas para el impacto comunitario**

Los baristas coinciden en que el éxito del centro depende de establecer alianzas con cafeterías especializadas, escuelas de barismo, cooperativas, marcas nacionales y entidades turísticas, por lo que, estas alianzas permitirían articular el conocimiento técnico, acceso a mercados, promoción territorial y sostenibilidad del proyecto.

Como señalan Renard y Pérez-Grovas (2010), “los procesos de gobernanza colaborativa en el café requieren redes de confianza, recursos compartidos y una visión común entre actores del sistema agroalimentario” (p. 130), en este caso, las alianzas pueden facilitar el flujo de información, inversión y promoción del café de Montes de Oro.

#### **4.3.7 Participación en eventos y propuestas de promoción**

Finalmente, los baristas expresan su interés en participar activamente en la promoción del café local mediante eventos, ferias, campeonatos de barismo y experiencias con turistas, esta participación no solo agrega legitimidad técnica al proyecto, sino que también amplía su impacto comunicacional.

La articulación de profesionales del café con actores territoriales ha demostrado ser una estrategia efectiva en otras regiones para consolidar la marca local del café (Bebbington et al., 2008, p. 104). Además, su involucramiento en ferias y actividades públicas puede posicionar el café de Montes de Oro como una referencia emergente en el mapa del café costarricense.

#### 4.4 Análisis de resultados consumidores

En el siguiente apartado se va a determinar si la población de estudio está dispuesta a visitar de forma turística la finca cafetalera.

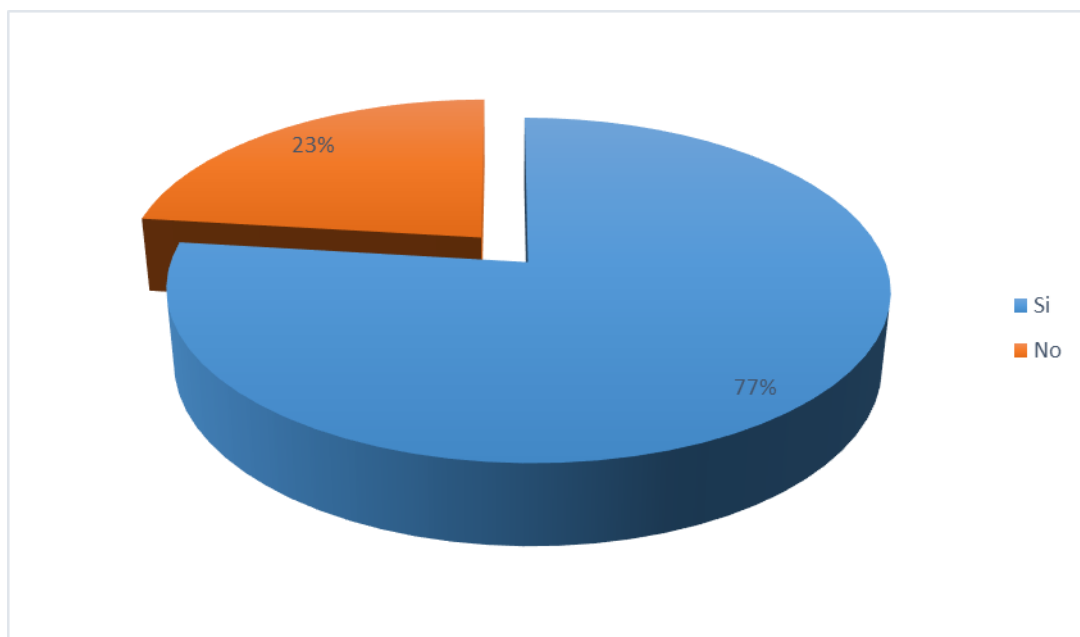
Tabla 5 Estaría dispuesto(a) a visitar una finca cafetalera que ofrezca recorridos turísticos sobre la producción de café

##### Pregunta N° 1

<b>Estaría dispuesto(a) a visitar una finca cafetalera que ofrezca recorridos turísticos sobre la producción de café</b>		
Indicador	Si	No
Respuesta	10	3
%	77%	23%

Fuente: Elaboración propia (2025)

Figura 2 Estaría dispuesto(a) a visitar una finca cafetalera que ofrezca recorridos turísticos sobre la producción de café



Fuente: Elaboración propia (2025)

El análisis muestra que el 77% de las personas están dispuestas a visitar una finca cafetalera con recorridos turísticos, mientras que el 23% no lo está. Esto indica un alto interés en el turismo de café, representando una oportunidad para impulsar visitas y actividades educativas sobre la producción cafetalera.

Tabla 6 Le interesaría conocer el proceso del café desde la cosecha hasta la taza

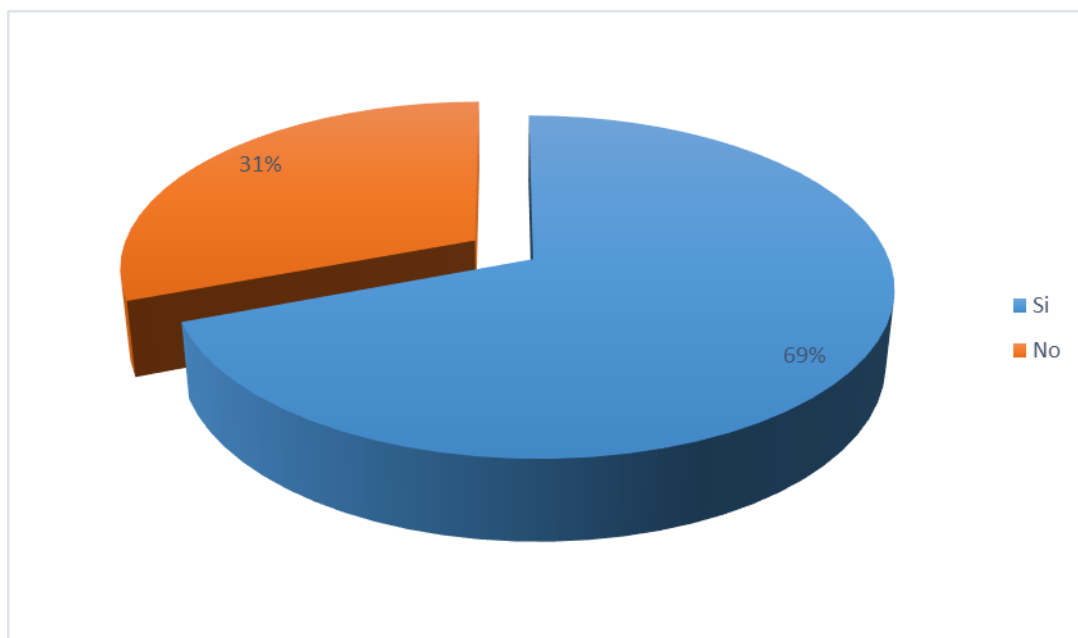
**Pregunta N° 2**

**Le interesaría conocer el proceso del café desde la cosecha hasta la taza**

Indicador	Si	No
Respuesta	9	4
%	69%	31%

Fuente: Elaboración propia (2025)

Figura 3 Le interesaría conocer el proceso del café desde la cosecha hasta la taza



Fuente: Elaboración propia (2025)

El 69% de las personas manifestaron interés en conocer el proceso del café desde la cosecha hasta la taza, mientras que el 31% no lo está. Esto refleja un interés mayoritario en aprender sobre la cadena de valor del café, lo cual favorece la creación de experiencias turísticas educativas

Tabla 7 Considera que este tipo de turismo ayuda a preservar las tradiciones y la cultura cafetalera

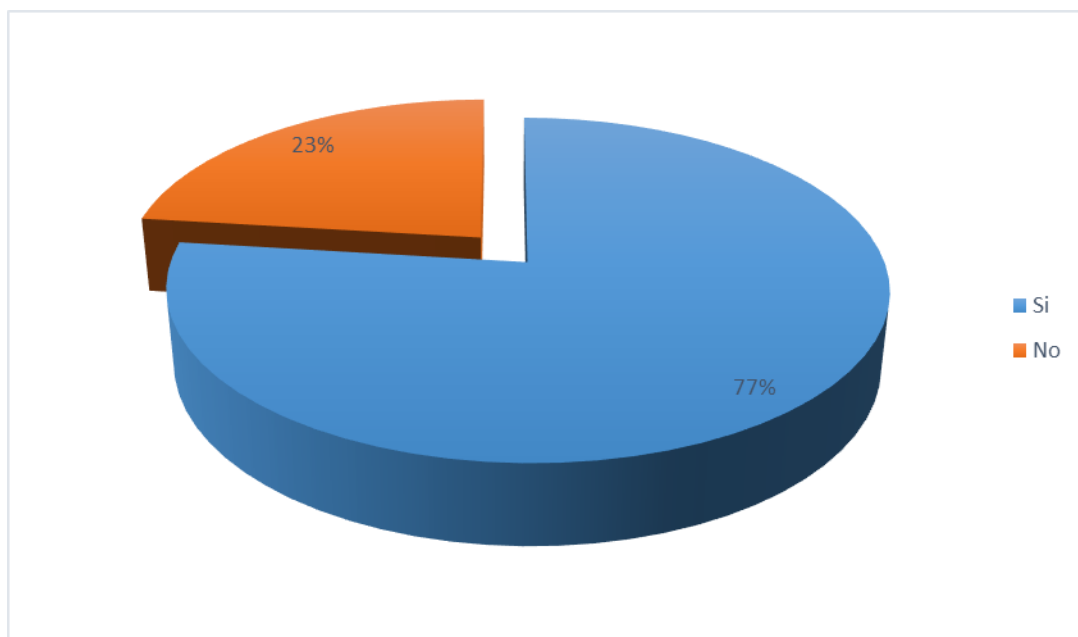
**Pregunta N° 3**

**Considera que este tipo de turismo ayuda a preservar las tradiciones y la cultura cafetalera**

Indicador	Si	No
Respuesta	10	3
%	77%	23%

Fuente: Elaboración propia (2025)

Figura 4 Considera que este tipo de turismo ayuda a preservar las tradiciones y la cultura cafetalera



Fuente: Elaboración propia (2025)

Tabla 8 Cree que una finca cafetalera turística puede generar empleo para la comunidad local

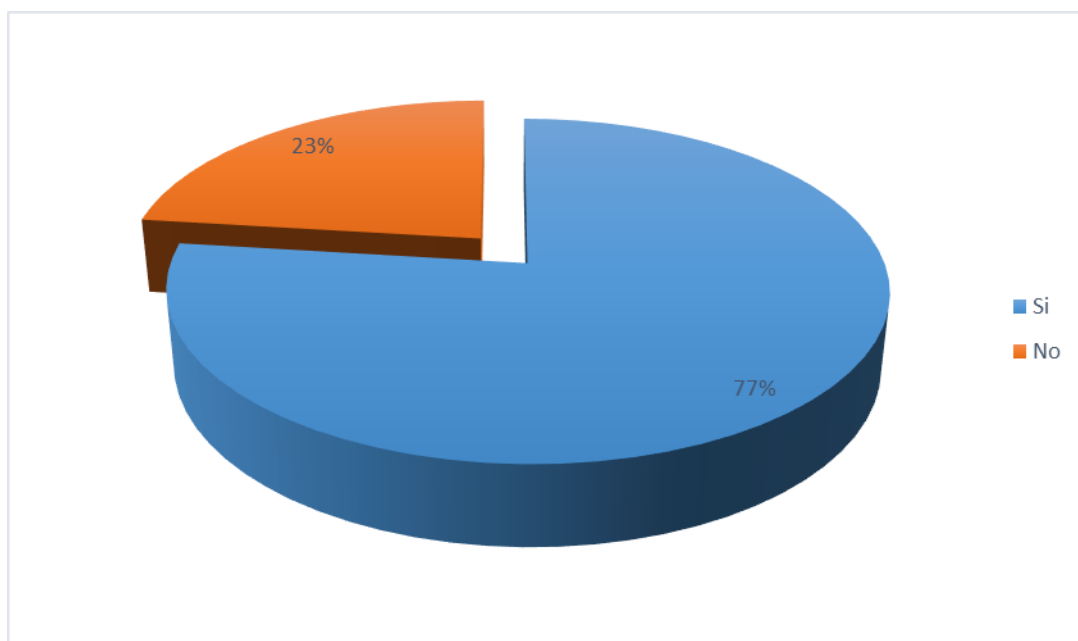
## Pregunta N° 4

## Cree que una finca cafetalera turística puede generar empleo para la comunidad local

Indicador	Si	No
Respuesta	10	3
%	77%	23%

Fuente: Elaboración propia (2025)

Figura 5 Cree que una finca cafetalera turística puede generar empleo para la comunidad local



Fuente: Elaboración propia (2025)

El 77% de las personas consideran que una finca cafetalera turística puede generar empleo para la comunidad local, mientras que el 23% opina lo contrario. Este resultado refleja una percepción positiva sobre el potencial de estas iniciativas para contribuir al desarrollo económico y social de las comunidades cafetaleras.

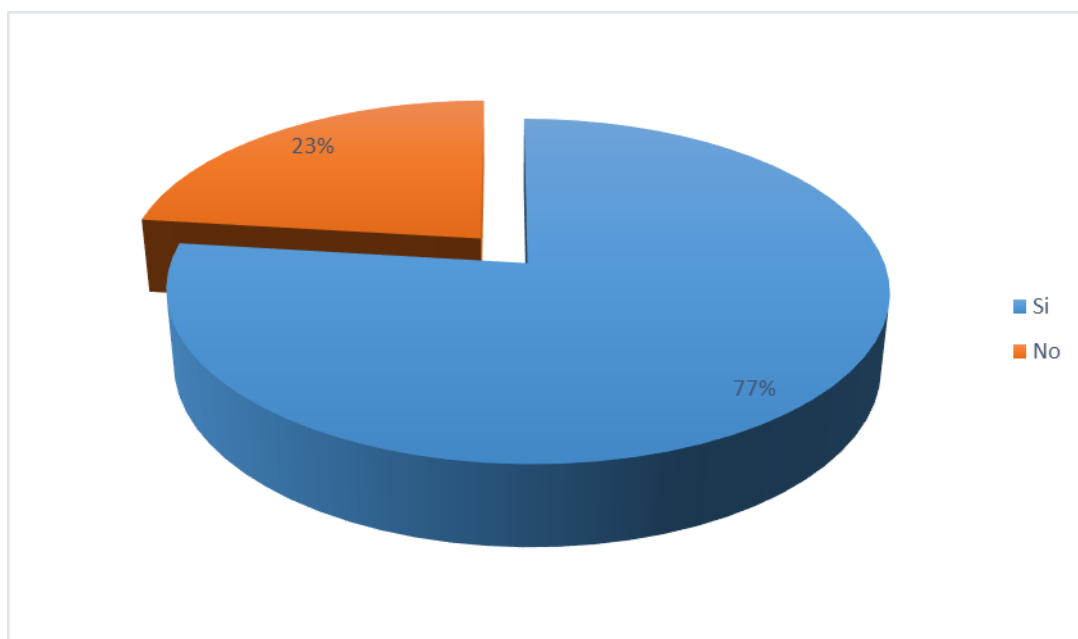
Tabla 9 Considera importante que las actividades turísticas estén relacionadas con prácticas sostenibles y amigables con el ambiente

**Pregunta N° 5**  
**Considera importante que las actividades turísticas estén relacionadas con prácticas sostenibles y amigables con el ambiente**

Indicador	Si	No
Respuesta	10	3
%	77%	23%

Fuente: Elaboración propia (2025)

Figura 6 Considera importante que las actividades turísticas estén relacionadas con prácticas sostenibles y amigables con el ambiente



Fuente: Elaboración propia (2025)

El 77% de las personas considera importante que las actividades turísticas estén relacionadas con prácticas sostenibles y amigables con el ambiente, mientras que el 23% no lo considera así. Este resultado evidencia una alta conciencia ambiental, lo cual impulsa a las fincas cafetaleras a implementar turismo sostenible.

Tabla 10 Consumiría productos elaborados en la finca, como café tostado o artesanías locales

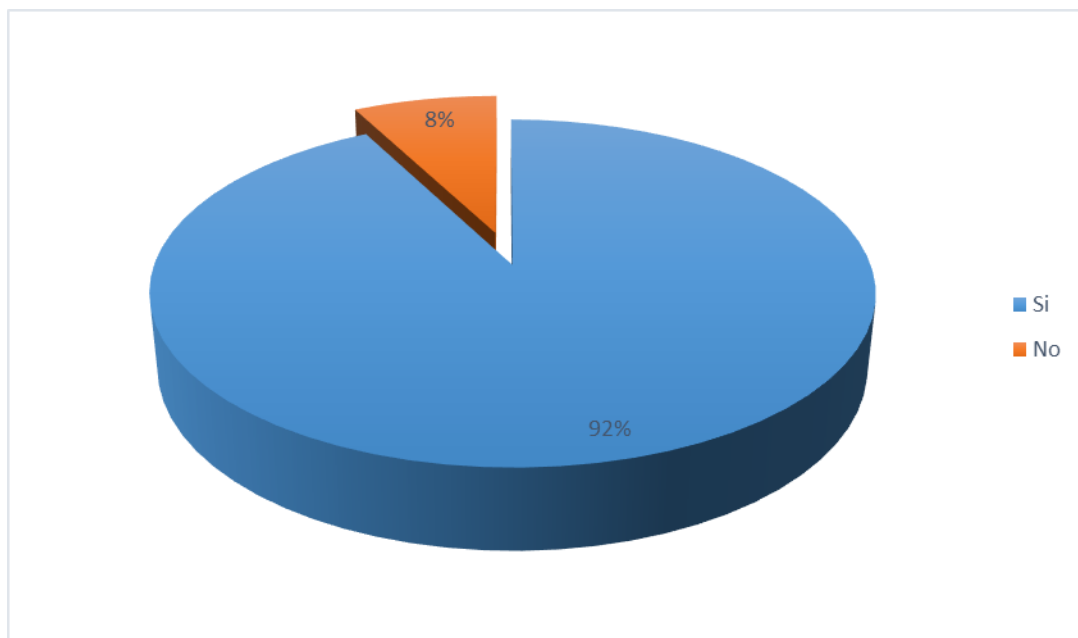
## Pregunta N° 6

## Consumiría productos elaborados en la finca, como café tostado o artesanías locales

Indicador	Si	No
Respuesta	12	1
%	92%	8%

Fuente: Elaboración propia (2025)

Figura 7 Consumiría productos elaborados en la finca, como café tostado o artesanías locales



Fuente: Elaboración propia (2025)

El 92% de las personas consumiría productos elaborados en la finca, como café tostado o artesanías locales, mientras que solo el 8% no lo haría. Este alto interés demuestra una excelente oportunidad para las fincas cafetaleras de generar ingresos adicionales mediante la venta de productos locales.

Tabla 11 Recomendaría la visita a una finca cafetalera turística a familiares o amigos

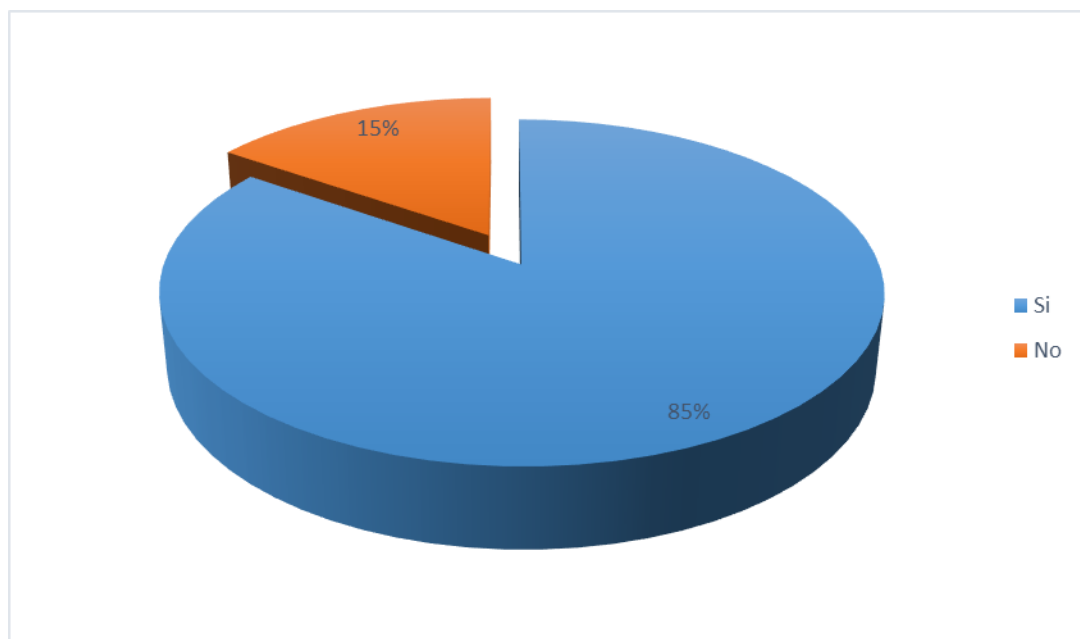
## Pregunta N° 7

**Recomendaría la visita a una finca cafetalera turística a familiares o amigos**

Indicador	Si	No
Respuesta	11	2
%	85%	15%

Fuente: Elaboración propia (2025)

Figura 8 Recomendaría la visita a una finca cafetalera turística a familiares o amigos



Fuente: Elaboración propia (2025)

El 85% de las personas recomendaría la visita a una finca cafetalera turística a familiares o amigos, mientras que el 15% no lo haría. Este resultado refleja una percepción positiva de la experiencia turística cafetalera, facilitando la promoción del destino a través del boca a boca.

#### 4.4.1 Análisis de la encuesta

El análisis de los resultados obtenidos en la encuesta aplicada refleja un panorama favorable para el desarrollo del turismo en fincas cafetaleras, identificando un alto nivel de interés, conciencia ambiental, disposición de consumo y percepción de impacto positivo en las comunidades locales. Estos hallazgos permiten comprender las oportunidades que existen para impulsar el turismo cafetalero como una herramienta de desarrollo económico, social y ambiental en las zonas rurales del país.

En términos generales, se observa un marcado interés por parte de la población en participar en actividades turísticas relacionadas con el café, demostrando que la cultura cafetalera sigue teniendo una relevancia significativa y representa una experiencia atractiva para las personas. Los porcentajes de disposición a visitar fincas, interés en conocer el proceso del café y recomendación a terceros son elevados, lo que confirma que las actividades de turismo cafetalero tienen potencial de convocatoria y pueden consolidarse como una opción sostenible y diferenciadora en la oferta turística.

Asimismo, se evidencia un gran interés de las personas en consumir productos locales durante su visita, lo cual representa una ventaja estratégica para las fincas, pues permite generar ingresos complementarios mediante la venta de café tostado, productos derivados y artesanías elaboradas en la comunidad. Este resultado resalta el valor que las personas otorgan a los productos locales, vinculando su consumo con el fortalecimiento de la economía de las comunidades cafetaleras y la valorización de los saberes y prácticas culturales.

Otro hallazgo relevante es la percepción positiva sobre la capacidad de las fincas cafetaleras turísticas de generar empleo en la comunidad local. Las personas reconocen que el turismo cafetalero puede dinamizar la economía de las zonas rurales, aportando fuentes de trabajo en diversas áreas como guías turísticos, atención al cliente, producción de alimentos, elaboración de artesanías, servicios de transporte y mantenimiento, entre otros. Este aspecto es de suma importancia, ya que posiciona al turismo cafetalero como una herramienta de desarrollo social, capaz de mejorar la calidad de vida de las personas al ofrecerles oportunidades de empleo digno y local.

La sostenibilidad y el cuidado del medio ambiente surgen como un componente clave en las percepciones de los encuestados. Se identifica una elevada conciencia ambiental, con una expectativa de que las actividades turísticas estén alineadas con prácticas amigables con el ambiente y con la protección de los recursos naturales. Este hallazgo representa un compromiso que las fincas cafetaleras deben asumir en el desarrollo de su oferta turística, adoptando estrategias que garanticen el uso eficiente de los recursos, la adecuada gestión de residuos, la conservación de la biodiversidad, el uso de energías limpias y la educación ambiental para los visitantes.

El interés en conocer el proceso de producción del café y en vivir la experiencia completa desde la cosecha hasta la taza refleja el deseo de los visitantes de aprender y comprender el valor del café, generando un vínculo más estrecho entre consumidores y productores. Este aspecto educativo representa una oportunidad para que las fincas cafetaleras integren componentes interpretativos en sus recorridos turísticos, fomentando la apreciación del café como producto cultural y contribuyendo a la sensibilización sobre las condiciones de producción y los retos que enfrentan las comunidades cafetaleras.

Además, los resultados reflejan una predisposición positiva de los encuestados a recomendar las visitas turísticas a familiares y amigos, lo que permite que la promoción de este tipo de actividades se realice de forma orgánica mediante el boca a boca. Esta recomendación genera confianza en las actividades turísticas y en los destinos, contribuyendo a consolidar la imagen de las fincas cafetaleras como espacios de aprendizaje, disfrute y conexión con la naturaleza.

En términos de planificación y estrategia, los resultados de la encuesta permiten identificar que el turismo en fincas cafetaleras puede configurarse como un componente clave para la diversificación de la economía rural, fomentando la generación de empleos, impulsando el consumo local y promoviendo la conservación ambiental. Para alcanzar estos objetivos, es necesario que las fincas cafetaleras estructuren sus actividades turísticas de forma planificada, asegurando la calidad en la atención, la sostenibilidad de sus prácticas, la capacitación de su personal y la integración de la comunidad en la cadena de valor del turismo.

Además, la implementación de un turismo cafetalero exitoso requiere considerar elementos de infraestructura, seguridad, accesibilidad y promoción, para garantizar una experiencia satisfactoria a los visitantes. Las fincas deben trabajar en alianzas con otras organizaciones locales, instituciones públicas, cámaras de turismo y comunidades, de forma que el turismo se convierta en un motor de desarrollo integral que beneficie a toda la región, otro aspecto que se desprende de los resultados es la necesidad de mantener altos estándares de sostenibilidad y responsabilidad social, ya que el perfil de los visitantes interesados en estas actividades tiende a valorar prácticas responsables con el medio ambiente y con las comunidades.

## **CAPITULO V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

Seguidamente se van a presentar las diferentes conclusiones y recomendaciones de la investigación.

## **5.1 Conclusiones**

De acuerdo con el objetivo específico número uno:

Examinar las condiciones actuales de producción, comercialización y certificación del café en Montes de Oro y su rol con el turismo, por medio de un análisis FODA, para la identificación de las necesidades y oportunidades que justifiquen la implementación de un centro de catación.

Se concluye que:

El café de Montes de Oro posee características organolépticas distintivas, como acidez brillante, notas florales y frutales, y un retrogusto dulce, lo que lo posiciona favorablemente dentro del segmento de cafés especiales.

Existe una baja visibilidad del café de Montes de Oro en el mercado nacional e internacional de cafés de especialidad, a pesar de su calidad sensorial.

Los productores locales no cuentan con suficiente conocimiento técnico sobre catación, lo que limita su capacidad para identificar, controlar y comunicar la calidad de su café.

La zona carece de espacios y recursos para evaluación profesional y certificación del café, lo que afecta la trazabilidad y posicionamiento comercial.

De acuerdo con el objetivo específico número dos:

Explorar los beneficios de la creación de un centro de catación en la empleabilidad local, vinculado con la capacitación en talento humano, la creación de nuevos puestos de trabajo y la diversificación de actividades económicas relacionadas con el café de especialidad, por medio de entrevistas a actores clave, estudios de caso y análisis de experiencias exitosas en otras regiones.

Se concluye que:

Los baristas perciben un gran potencial en la creación de un centro de catación, tanto para la mejora técnica como para la valorización del producto.

Un centro de catación permitiría fortalecer la trazabilidad del café, conectando directamente la calidad sensorial con el origen del grano y las prácticas agrícolas.

El centro también funcionaría como plataforma de promoción territorial, destacando el café de Montes de Oro en ferias, eventos y medios especializados.

Existe un alto potencial para integrar el turismo del café en la zona, generando nuevas experiencias para visitantes mediante catas, recorridos en finca y talleres sensoriales.

Los jóvenes de la zona muestran potencial para formarse como baristas o promotores del café, siempre que existan programas adecuados de capacitación.

Faltan programas formativos locales en catación, barismo y turismo del café, lo que limita la apropiación comunitaria del valor agregado.

De acuerdo con el objetivo específico número tres:

Evaluar los beneficios y los factores clave, como la infraestructura, la formación técnica, la articulación con mercados especializados, el respaldo de actores locales e institucionales para garantizar la sostenibilidad del centro de catación, por medio del modelo canvas.

Se concluye que:

Los baristas estarían dispuestos a colaborar con el centro como formadores o asesores, lo que representa una oportunidad clave para capacitar desde la experiencia profesional.

El éxito del proyecto depende en gran parte de establecer alianzas estratégicas, con cafeterías, marcas, instituciones educativas y actores del sector turístico.

La comunidad cafetalera muestra interés en participar en iniciativas de promoción, pero requiere orientación y acompañamiento institucional.

El café de Montes de Oro cuenta con condiciones para obtener certificaciones de calidad, pero se necesita apoyo técnico y financiero para alcanzarlas.

Una marca territorial colectiva podría ser viable, siempre que se construya con base en atributos reales de calidad y participación activa de los actores locales.

## 5.2 Recomendaciones

Establecer un centro de catación en Montes de Oro con equipos técnicos adecuados (molinillos, mesas de cata, tazas estandarizadas) y personal capacitado.

Desarrollar un programa de formación continua para caficultores, enfocado en catación básica, control de calidad y trazabilidad.

Incluir a baristas y catadores profesionales como capacitadores, en talleres prácticos y actividades de retroalimentación con productores.

Diseñar un plan de promoción para visibilizar el café de Montes de Oro, incluyendo participación en ferias, campeonatos y publicaciones especializadas.

Impulsar el turismo del café en la región, creando rutas, actividades sensoriales, visitas guiadas a fincas y experiencias inmersivas en torno al café.

Establecer alianzas con cafeterías de especialidad y marcas nacionales, que puedan actuar como embajadoras del café local en sus redes.

Crear una marca colectiva o denominación de origen que respalde el café de Montes de Oro como producto diferenciado por su calidad y procedencia.

Fomentar la articulación institucional con INA, ICAFE, universidades y municipalidades, para asegurar apoyo técnico, académico y financiero al proyecto.

Diseñar cursos específicos para jóvenes en barismo, hospitalidad y promoción del café, con certificación y orientación hacia el emprendimiento.

Buscar apoyo de organismos de cooperación internacional o fondos concursables, para financiar la infraestructura del centro y becas de formación.

Implementar un sistema de evaluación sensorial participativo, donde productores y baristas caten juntos el café, fortaleciendo el conocimiento mutuo.

Utilizar redes sociales y medios digitales para contar la historia del café local, destacando las personas, el territorio y las prácticas que lo hacen único.

Incorporar herramientas tecnológicas para la trazabilidad, como códigos QR en los empaques que permitan rastrear el origen y perfil del café.

Organizar un festival anual del café en Montes de Oro, con actividades de catación, talleres, competencia de baristas y promoción turística.

Fomentar la construcción de una red local de actores del café, que incluya productores, baristas, cooperativas, emprendedores turísticos y entidades públicas.

## **CAPITULO VI. PROPUESTA**

## PROPUESTA INTEGRAL PARA LA CREACIÓN DE UN CENTRO DE CATACIÓN DE CAFÉS FINOS EN LA FINCA JIMÉNEZ HERRERA, SAN BUENAVENTURA, LA UNIÓN, MONTES DE ORO, PUNTARENAS

### 6.1 Introducción

Costa Rica, reconocida mundialmente por su tradición cafetalera y la calidad de sus granos, enfrenta nuevos retos para consolidarse como referente de cafés de especialidad. Montes de Oro, cantón de la provincia de Puntarenas, reúne condiciones agroclimáticas privilegiadas — altitud, suelos volcánicos y clima templado— que le confieren un potencial único para la producción de cafés diferenciados. Sin embargo, la ausencia de infraestructura especializada para evaluar, certificar y promover la calidad del grano limita su proyección a mercados premium.

La finca Jiménez Herrera, ubicada en San Buenaventura, La Unión, surge como escenario estratégico para materializar una propuesta transformadora: un Centro de Catación de Cafés Finos que articule la excelencia sensorial del café con oportunidades de formación, empleo, encadenamiento productivo y turismo especializado.

### 6.2. Planteamiento del Problema

En la actualidad, la falta de un laboratorio de catación local obliga a los productores a recurrir a centros distantes o depender de intermediarios que imponen precios sin reconocer el perfil real del café. Este vacío técnico restringe la capacidad de los caficultores de certificar la calidad de su producto y acceder a mercados gourmet que valoran atributos únicos como la acidez, el cuerpo, el aroma y la trazabilidad.

La vulnerabilidad frente a precios volátiles, sumada a la limitada profesionalización en catación y barismo, compromete el potencial de desarrollo económico local y la generación de empleo digno.

### **6.3. Objetivo General**

Diseñar la gestión e implementación de un Centro de Catación de Cafés Finos en la finca Jiménez Herrera para la evaluación de la calidad sensorial del café de especialidad, la certificación de lotes, la capacitación del talento humano y la dinamización de la economía de la región mediante encadenamientos productivos, turismo del café y generación de empleo.

### **6.4. Objetivos Específicos**

- Diagnosticar las necesidades técnicas y formativas de los caficultores locales respecto a catación y certificación.
- Gestionar los permisos y requisitos legales y sanitarios para su construcción y operación.
- Establecer alianzas estratégicas con instituciones, cooperativas y marcas especializadas.
- Diseñar programas de formación en catación, barismo y trazabilidad para la comunidad local.
- Proyectar la viabilidad financiera y social del centro con un modelo de negocio sostenible.

### **6.5. Justificación**

El café es identidad, cultura y motor económico. Para Montes de Oro, revitalizar la caficultura con un enfoque de calidad significa revalorizar el trabajo de las familias productoras, mejorar sus ingresos y abrir puertas a mercados selectos que pagan un precio justo.

La creación de un centro de catación aportará rigor técnico, profesionalización y confianza a los compradores nacionales e internacionales.

Además, permitirá diversificar la oferta turística mediante experiencias sensoriales, talleres y visitas guiadas que vinculen al consumidor con el origen del café.

Esta propuesta se enmarca en los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) —trabajo decente, crecimiento económico, producción y consumo responsables— y contribuye a la reactivación de zonas rurales mediante innovación social y productiva.

## 6.6. Marco Legal y Normativo

La operación del centro requiere cumplir la normativa costarricense vigente:

Tabla 12 Margo Legal y normativo

<b>Permiso/Certificación</b>	<b>Entidad Responsable</b>	<b>Descripción</b>
Uso de Suelo	Municipalidad de Montes de Oro	Autorización para actividad agroindustrial.
Permiso de Construcción	CFIA / Municipalidad	Aprobación de planos y supervisión de obra.
Permiso Sanitario	Ministerio de Salud	Control de condiciones higiénicas y seguridad.
Patente Comercial	Municipalidad	Licencia para operar actividad económica.
Registro ICAFE	Instituto del Café de Costa Rica	Reconocimiento como laboratorio de catación.
Registro INA u otros	INA / MEP	Certificación de cursos de formación profesional.

Fuente: Elaboración propia (2025)

## 6.7. Infraestructura y Diseño Funcional

Se proyecta un edificio funcional de 120 m<sup>2</sup> distribuidos en áreas específicas para garantizar flujos eficientes, comodidad y cumplimiento de requisitos técnicos.

Tabla 13 Infraestructura

Área	M <sup>2</sup>	Descripción
Laboratorio de Catación	45 m <sup>2</sup>	Sala equipada con mesas de catación, balanzas, tazas y zonas de preparación de muestras.
Aula de Capacitación	30 m <sup>2</sup>	Espacio para talleres, cursos de barismo, charlas sensoriales.
Oficina Administrativa	10 m <sup>2</sup>	Recepción, control de muestras, agendamiento.
Bodega de Insumos	15 m <sup>2</sup>	Almacenamiento de muestras, insumos y utensilios.
Servicios Sanitarios	10 m <sup>2</sup>	Personal y visitantes.
Recepción y Exhibición	10 m <sup>2</sup>	Bienvenida, área de venta de café y souvenirs.

Fuente: Elaboración propia (2025)

Tabla 14 Equipamiento Técnico y Mobiliario

<b>Área</b>	<b>Descripción de Equipamiento</b>
Laboratorio	Mesas de catación de acero inoxidable, balanzas digitales de precisión, juegos de tazas y cucharas calibradas, hervidores, termómetros, molino de café de precisión, sistema de ventilación.
Aula	Pupitres plegables, proyector, pizarra interactiva, equipo audiovisual.
Oficina	Escritorio, computadora, archivadores, impresora multifuncional.
Recepción	Mobiliario para exhibición, vitrinas de café, souvenir y degustación.
Bodega	Estanterías metálicas para muestras y utensilios.

Fuente: Elaboración propia (2025)

Tabla 15 Personal y Roles

<b>Puesto</b>	<b>Función Principal</b>	<b>Perfil Requerido</b>
Catador Líder	Evaluación sensorial y formación	Certificado SCA, experiencia en cafés de especialidad
Asistente de Catación	Apoyo en preparación de muestras	Conocimiento básico de catación
Coordinador Administrativo	Gestión operativa, agenda, relación con clientes	Administración, contabilidad básica
Barista/Instructor	Impartir cursos, demostraciones	Certificación barismo, habilidades didácticas
Operario de Limpieza	Mantenimiento general	Experiencia básica
Guía freelance	Diseño y guiado de tours	Experiencia básica en guiado de personas

Fuente: Elaboración propia (2025)

Tabla 16 Presupuesto Referencial

<b>Rubro</b>	<b>Monto (USD)</b>
Diseño y permisos legales	\$4,000
Construcción (120 m <sup>2</sup> @ \$480/m <sup>2</sup> )	\$57,600
Equipamiento laboratorio	\$15,000
Mobiliario general	\$6,000
Capital de trabajo inicial	\$5,000
Promoción y marketing	\$3,000
<b>Total estimado</b>	<b>\$90,600</b>

Fuente: Elaboración propia (2025)

### 6.7.1 Croquis

El croquis de la finca de 4 hectáreas para el "Jiménez Herrera Coffee Farm Tour" presenta una distribución estratégica y fluida, diseñada para optimizar la experiencia del visitante desde su llegada hasta la conclusión del recorrido, mientras integra armónicamente las áreas de cultivo con las zonas de procesamiento y servicios.

Al acceder a la finca, los visitantes son recibidos por una Entrada Principal claramente marcada, que conduce a una amplia zona de Parqueo destinada a albergar cómodamente los vehículos. Desde aquí, un sendero principal se extiende hacia el corazón de la propiedad, guiando al visitante hacia la Recepción, el punto de partida oficial del tour, donde se ofrece una cálida bienvenida y se brindan las primeras indicaciones.

Desde la Recepción, los Senderos de Plantaciones de Café se despliegan, invitando a los visitantes a sumergirse en la exuberante vegetación y explorar de cerca los cafetales. Estos

senderos están cuidadosamente diseñados para ofrecer un recorrido didáctico, permitiendo observar las diferentes variedades de café y sus ciclos de crecimiento en un entorno natural y pintoresco.

Avanzando en el recorrido, se encuentra la Bodega de Almacenamiento de Muestras, un espacio esencial donde se resguardan las muestras de café verde en condiciones óptimas, lista para su posterior transformación. Contigua a esta, se ubica el Área de Tostado y Molienda, un punto culminante del recorrido. Aquí, los visitantes tienen la oportunidad de presenciar de primera mano la magia de la transformación del grano verde al café tostado, con los aromas embriagadores que emanan de las máquinas tostadoras, culminando en el proceso de molienda que prepara el café para su degustación.

El recorrido culmina en el Área de Catación y Evaluación Sensorial, un espacio diseñado meticulosamente para la inmersión total en los sabores y aromas del café. Con un ambiente propicio para la concentración, es aquí donde los visitantes aprenden a identificar los matices y características de diferentes perfiles de café, convirtiéndose en una experiencia sensorial inolvidable.

Para garantizar la comodidad y el buen funcionamiento de la finca, el croquis incorpora diversas Infraestructuras de Apoyo. Se han dispuesto Baños estratégicamente en puntos clave del recorrido. Las Oficinas se ubican en un área que permite la gestión administrativa sin interferir con el flujo turístico. Además, se han incluido Espacios de Circulación y Accesos bien definidos, con caminos amplios y señalización clara que conectan fluidamente todas las áreas del tour, asegurando un tránsito seguro y agradable para todos los visitantes. Un Área de Descanso brinda un lugar para relajarse y disfrutar del entorno.

En conjunto, el croquis está concebido para ofrecer una experiencia turística coherente y enriquecedora, donde cada elemento de la finca contribuya a una comprensión profunda y disfrute del mundo del café, desde el cultivo hasta la taza.

Figura 9 Croquis



Fig

Fuente: Elaboración propia (2025)

## 6.8 Estrategia de Financiamiento

- Fondos propios de la finca y propietarios.
- Créditos blandos de banca de desarrollo (BNCR, Banca para el Desarrollo).
- Subvenciones o fondos concursables (INDER, PROCOMER).
- Alianzas con ICAFE, cooperativas locales, marca blanca.
- Ingresos por servicios: análisis de muestras, certificación de lotes, talleres, eventos.

## 6.9 Cronograma Tentativo

Tabla 17 Cronograma de implementación

Fase	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6
Trámites y permisos	■	■				
Diseño arquitectónico	■	■				
Construcción		■	■	■	■	
Equipamiento		■	■	■	■	
Contratación personal		■	■	■	■	
Promoción / apertura			■	■	■	■

Fuente: Elaboración propia (2025)

### Impacto Esperado

- +30% de incremento en precios promedio de café certificado.
- +15 empleos directos e indirectos: catadores, baristas, personal de apoyo.
- Nuevas rutas turísticas: experiencias de catación y degustación.
- Fortalecimiento de cooperativas y productores locales.
- Generación de conocimiento técnico especializado en la comunidad.
- Impacto de la propuesta en el turismo, con enfoque en el ecoturismo

La implementación de una propuesta enfocada en el ecoturismo representa una oportunidad estratégica para dinamizar la economía local, promover la conservación ambiental y fortalecer la identidad cultural de una región. Este impacto se analiza desde distintas dimensiones: económica, ambiental, sociocultural y educativa.

### **6.9.1. Impacto económico**

El ecoturismo impulsa la economía local al generar empleos directos e indirectos. La apertura de rutas ecológicas, centros de interpretación, senderos guiados, hospedajes sostenibles y actividades de aventura controladas requiere personal capacitado, guías turísticos, proveedores de transporte y servicios complementarios.

Además, fomenta el desarrollo de microempresas comunitarias que proveen alimentos, artesanías y experiencias culturales, distribuyendo los beneficios de forma más equitativa entre la población local.

### **6.9.2. Impacto ambiental**

El ecoturismo bien planificado promueve la conservación de ecosistemas al convertirlos en activos turísticos de alto valor. Los ingresos generados pueden destinarse a proyectos de reforestación, mantenimiento de áreas protegidas, control de especies invasoras y educación ambiental.

Asimismo, incentiva prácticas responsables como la reducción de residuos, la gestión de aguas residuales y el uso de energías renovables en la infraestructura turística.

### **6.9.3. Impacto sociocultural**

El ecoturismo fomenta el rescate y la valorización de costumbres y saberes locales. Al involucrar a comunidades en la oferta turística, se refuerza la identidad cultural y se genera orgullo por el patrimonio natural y cultural.

Esta interacción facilita el intercambio entre visitantes y comunidades anfitrionas, promoviendo el respeto por la diversidad cultural y fortaleciendo la cohesión social.

### **6.9.4. Impacto educativo**

Una propuesta de ecoturismo bien estructurada contribuye a la educación ambiental tanto de turistas como de comunidades locales. Los programas de interpretación y los guías capacitados sensibilizan a los visitantes sobre la importancia de la biodiversidad, los servicios ecosistémicos y las prácticas de turismo responsable.

Para las comunidades locales, fomenta una visión de desarrollo sostenible y la adquisición de capacidades técnicas y organizativas.

## **6.10 Riesgos y consideraciones**

Es importante señalar que, sin una planificación y regulación adecuadas, el ecoturismo puede tener efectos negativos como la sobrecarga de visitantes, la degradación de hábitats o la comercialización excesiva de manifestaciones culturales. Por ello, se requiere un plan de manejo sostenible, políticas claras de carga turística, certificaciones ambientales y la participación activa de la comunidad en la toma de decisiones.

Figura 10 Organigrama



Fuente: Elaboración propia (2025)

Figura 11 Logo



Fuente: Elaboración propia (2025)

### 6.11. Coffee Tour Finca Jiménez Herrera – Itinerario y Costos

Duración total: 2 horas

Capacidad recomendada: 8 a 10 personas por grupo

Ubicación: Finca Jiménez Herrera, San Buenaventura, La Unión, Montes de Oro, Puntarenas

Costo total por persona: \$20 para turista nacional, 40\$ para turista extranjero (estimado)

Tabla 18 Coffee Tour Finca Jiménez Herrera – Itinerario y Costos

<b>Actividad</b>	<b>Descripción</b>	<b>Costo estimado (Nacionales)</b>	<b>Costo estimado (Extranjeros)</b>
<b>Bienvenida y charla introductoria</b>	Presentación del centro de catación, historia de la finca, importancia del café de especialidad y normas del recorrido. Incluye bebida de cortesía	\$2	\$4
<b>Recorrido por cafetales y áreas de producción</b>	Caminata guiada por los cafetales, con explicación de variedades cultivadas, prácticas agrícolas sostenibles, recolección y beneficio húmedo.	\$3	\$6
<b>Tour por el laboratorio de catación</b>	Visita al centro de catación e introducción a los principios del análisis sensorial. y explicación del proceso de evaluación según la SCA.	\$4	\$8
<b>Sesión de catación interactiva</b>	Degustación guiada de 3 perfiles de cafés especiales de la finca. Participantes usan hojas de evaluación sensorial.	\$5	\$10
<b>Taller práctico de barismo básico</b>	Demostración de métodos de extracción (V60, prensa francesa, espresso). Oportunidad de preparar su propio café.	\$4	\$8
<b>Cierre y tienda de recuerdos</b>	Espacio para consultas, toma de fotografías y compra de café, tazas y souvenirs artesanales.	2\$ (souvenir incluido)	4\$ (souvenir incluido)

Fuente: Elaboración propia (2025)

**Incluye:**

- Guía especializado en café y turismo rural.
- Material informativo impreso.
- Hoja de evaluación sensorial personalizada.
- Degustación de cafés de especialidad.
- Taller interactivo con equipo profesional.
- Souvenir: bolsita de café de 100g + postal de la finca.

**Observaciones:**

- El precio puede ajustarse según el número de participantes y temporada.
- El itinerario puede adaptarse para grupos escolares, turistas internacionales o visitas técnicas.

## Bibliografía

- Bonka, C. d. (mayo de 2020). Nestle Bonka, Café de Cultivo Sostenible. De las primeras plantaciones al café italiano: Historia del café en América: <https://www.bonka.es/amor-por-el-cafe/historia-del-cafe-en-america>
- Bonka. (2022). Café de comercio justo: el futuro del café. Recuperado de <https://www.bonka.es/amor-por-el-cafe/cafe-comercio-justo>
- Café Lojano. (s.f.). Comercio justo y producción cafetalera: impacto y retos. Recuperado de <https://cafelojano.com/comercio-justo-y-produccion-cafetalera-impacto-y-retos/catie.ac.cr>
- Coffee Quality Institute. (2018). Q System Protocols and Best Practices. CQI Publications.
- Daviron, B., & Ponte, S. (2005). *The Coffee Paradox: Global Markets, Commodity Trade, and the Elusive Promise of Development*. Zed Books.
- De Abreu, G. (2023 de 07 de 07). Mind The Graph. ¿Qué es una revisión bibliográfica? Conozca el concepto y empiece a utilizarlo: <https://mindthegraph.com/blog/es/que-es-una-revision-literaria/>
- Díaz, A., & Martínez, P. (2019). Técnicas de molido y su impacto en la evaluación sensorial del café. *Revista de Ciencia y Tecnología del Café*, 12(3), 95-102.
- Díaz, M. A. (2024). *Desafíos del sector cafetalero en la bioeconomía costarricense*. Instituto de Innovación Agrícola.
- El Mundo del Café. (2024). Conoce el nuevo sistema de catación para café de especialidad. <https://elmundodelcafe.mx/?p=8178>
- El Mundo del Café. (2024). Conoce el nuevo sistema de catación para café de especialidad. <https://elmundodelcafe.mx/?p=8178>
- El Mundo del Café. (2024). Conoce el nuevo sistema de catación para café de especialidad. <https://elmundodelcafe.mx/?p=8178>
- El País. (2024). Las mujeres gisu que revolucionan el sector cafetero de Uganda. Recuperado de <https://elpais.com/planeta-futuro/2024-12-23/las-mujeres-gisu-que-revolucionan-el-sector-cafetero-de-uganda.html>

- Fair Trade USA. (2024). Fair Trade USA extiende la estrategia de estabilización de precios del café hasta 2025. <https://es.fairtradecertified.org/news/fair-trade-usa-reaffirms-coffee-market-stabilization-strategy-through-2025/>
- Fair Trade USA. (2024). Fair Trade USA extiende la estrategia de estabilización de precios del café hasta 2025. Recuperado de <https://es.fairtradecertified.org/news/fair-trade-usa-reaffirms-coffee-market-stabilization-strategy-through-2025/>
- Fairtrade International. (2021). Las ventas de café certificado de comercio justo Fairtrade crecen un 5% en 2021, superando los 22 millones de euros. Recuperado de <https://www.fairtrade.net/iberica-es/actualidad/blog/las-ventas-de-cafe-certificado-de-comercio-justo-fairtrade-crecen-un-5-en-2021-superando-los-22-millones-de-euros.html>
- Fairtrade International. (2022). Fairtrade and Coffee: A strategy for resilience. <https://www.fairtrade.net>
- Fairtrade International. (2024). La actualización del Estándar de Café Fairtrade amplía la prevención de la deforestación. Recuperado de <https://www.fairtrade.net/iberica-es/actualidad/blog/la-actualizacion-del-estandar-de-cafe-fairtrade-amplia-la-prevencion-de-la-deforestacion.html>
- FAO. (2020). Mejoramiento de la calidad y comercialización del café. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.
- FAO. (s.f.). Nuestro enfoque | Empleo rural decente. <https://www.fao.org/rural-employment/our-work/es>
- Fernández, R., & López, P. (2019). Agroforestería y conservación en la producción de café. *Revista de Agroecología y Medio Ambiente*, 20(3), 76-85.
- Fernández, R., & López, P. (2020). Formación en cata y control de calidad en Costa Rica. *Revista de Ciencias del Café*, 11(3), 90-98.
- Fernández, R., & López, P. (2021). Certificaciones y sostenibilidad en el sector cafetalero costarricense. *Revista de Agroindustria y Comercio*, 12(3), 90-99.
- Fernández, R., & Ruiz, M. (2021). Desafíos y oportunidades en la empleabilidad rural: un análisis desde la perspectiva social. *Revista de Estudios Rurales*, 19(2), 100-110.
- Fernández, R., & Ruiz, M. (2022). Retos en la evaluación sensorial del café: subjetividad y fatiga del catador. *International Journal of Sensory Analysis*, 30(2), 104-110.

- Fernández, R., Gómez, P., & Ruiz, M. (2022). Procesos de fermentación y su impacto en la calidad sensorial del café de especialidad. *Revista de Tecnología y Ciencias del Café*, 15(2), 102-110.
- García, L., & Pérez, M. (2023). Impacto del comercio justo en comunidades cafetaleras: un análisis de casos en América Latina. *Revista de Economía Sostenible*, 15(2), 140-154.
- García, M., & López, Y. (2018). Estrategias para potenciar la empleabilidad en zonas rurales. *Revista Latinoamericana de Desarrollo Rural*, 10(1), 55-70.
- García, M., et al. (2020). El crecimiento del café de especialidad en Costa Rica: tendencias y desafíos. *Revista Internacional de Café*, 15(2), 110-117.
- García, M., et al. (2021). Certificación y profesionalización en centros de cata nacionales. *Revista Internacional de Evaluación Sensorial*, 16(2), 112-119.
- García, M., López, Y., & Pérez, A. (2018). Estrategias para la sostenibilidad en la caficultura. *Revista Internacional de Desarrollo Rural*, 10(1), 43-58.
- García, M., López, Y., & Pérez, A. (2020). Evaluación sensorial y certificaciones en el mercado de cafés de especialidad. *Journal of Coffee Quality*, 9(3), 76-85.
- García, P., et al. (2019). La historia del desarrollo de centros de cata en Costa Rica. *Revista de Cultura Cafetalera*, 14(1), 105-113.
- García, P., et al. (2022). Caracterización sensorial y perfil de calidad de cafés en Montes de Oro. *Food Quality Journal*, 18(4), 134-142.
- García, Y., et al. (2022). Tecnologías emergentes en la evaluación sensorial del café. *Food Science & Technology*, 17(4), 145-154.
- García, Y., et al. (2023). La historia del origen en la valorización del café costarricense. *Revista de Comercio y Cultura del Café*, 14(1), 147-154.
- Giovanucci, D., & Koekoek, F. J. (2003). *The State of Sustainable Coffee: A Study of Twelve Major Markets*. International Coffee Organization.
- Gómez, L. R. (2021). *La caficultura y el desarrollo rural en Costa Rica*. Editorial UNED.
- Hatillo Coffee. (s.f.). *Sostenibilidad y Comercio Justo*. Recuperado de <https://www.hatillocoffee.co/sostenibilidad-y-comercio-justo/>
- Hernández, L. (2021). Protocolos y estándares en la catación de café. *Revista de Gastronomía y Cultura*, 18(4), 132-138.

- Íaz, M. A. (2024). Desafíos del sector cafetalero en la bioeconomía costarricense. Instituto de Innovación Agrícola.
- ICAFFE. (30 de noviembre de 2024). ICAFFE, Instituto del Café de Costa Rica. INFORME SOBRE LA ACTIVIDAD CAFETALERA DE COSTA RICA: [https://www.icafe.cr/wp-content/uploads/informacion\\_mercado/informes\\_actividad/actual/Informe%20Actividad%20Cafetalera.pdf](https://www.icafe.cr/wp-content/uploads/informacion_mercado/informes_actividad/actual/Informe%20Actividad%20Cafetalera.pdf)
- ICAFFE. (marzo de 2015). ICAFFE, Instituto del Café de Costa Rica. Historia del Café de Costa Rica: <https://www.icafe.cr/nuestro-cafe/historia/>
- ICAFFE. (s.f.). Cursos de Capacitación. <https://www.icafe.cr/cursos-de-capacitacion/>
- INFOCOOP. (01 de mayo de 2017). Instituto Nacional de Fomento Cooperativo. COOPEMIRAMONTES R.L. beneficia a 200 familias: [https://infocoop.go.cr/COOPEMIRAMONTESRL\\_beneficia](https://infocoop.go.cr/COOPEMIRAMONTESRL_beneficia)
- Jaramillo, M., & Gómez, D. (2021). *Café de especialidad y desarrollo rural en América Latina*. Editorial AgroAndes.
- Johnson, P. (2018). Sensory evaluation of coffee: Principles and practice. *Coffee Science Journal*, 7(2), 111-118.
- Johnson, P., & Smith, L. (2018). International standards and practices in coffee cupping. *Global Coffee Review*, 12(1), 132-140.
- Johnson, P., & Smith, L. (2019). Standards y prácticas en la producción de café de especialidad. *International Journal of Coffee Research*, 12(1), 132-140.
- Johnson, R. (2019). Ethical branding and greenwashing: A critical analysis of fair-trade claims. *Journal of Business Ethics*, 155(1), 87-99.
- Kumar, R., & Patel, S. (2021). Certificación y formación en centros de cata internacionales. *Revista de Educación en Ciencias del Café*, 9(3), 75-82.
- Kumar, R., & Patel, S. (2021). La digitalización y su influencia en el mercado del café de especialidad. *Revista Digital de Innovación Agrícola*, 8(4), 70-80.
- Kumar, S., & Singh, A. (2022). Consumer perceptions and the growth of ethical products in global markets. *International Journal of Consumer Studies*, 46(1), 50-60.
- Kummer, S. (2021). *Innovation Systems in Rural Contexts: Towards Inclusive Development*. Springer.

- La República. (2021). Economía en zonas rurales se beneficiaría con siembra de café robusta. <https://aden.larepublica.net/noticia/economia-en-zonas-rurales-se-beneficiaria-con-siembra-de-cafe-robusta>
- Lopez, D., & Chen, Y. (2022). Barriers to participation in fair trade certification among smallholder farmers. *Agricultural Economics*, 53(1), 65-80.
- López, P. L. (2024). Scielo.org. POBLACIÓN MUESTRA Y MUESTREO: [http://www.scielo.org.bo/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1815-02762004000100012](http://www.scielo.org.bo/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1815-02762004000100012)
- López, S., & García, P. (2022). Tecnologías digitales y oportunidades laborales en el campo. *Journal of Rural Innovation*, 8(3), 60-70.
- López, S., & Torres, J. (2024). Tecnologías emergentes en la evaluación sensorial del café. *Journal of Food Quality and Safety*, 16(1), 138-145.
- Lopez, Y., & García, M. (2023). Capacitación de catadores en la industria cafetera. *Revista Iberoamericana de Ciencias del Café*, 9(3), 120-125.
- Lopez, Y., & García, P. (2022). Innovación en métodos de evaluación sensorial. *Revista de Tecnologías del Café*, 18(1), 138-146.
- López, Y., & García, P. (2023). Monitoreo satelital y gestión de riesgos en la caficultura. *Food Security Journal*, 18(1), 138-146.
- López, Y., & García, P. (2023). Técnicas de tostado y su efecto en la calidad sensorial del café. *Revista de Procesamiento del Café*, 16(1), 138-146.
- López, Y., & Torres, J. (2020). Innovación tecnológica en la gestión de recursos agrícolas. *Revista de Tecnología y Desarrollo Rural*, 15(4), 85-94.
- López, Y., & Torres, J. (2023). Innovación y sostenibilidad en la producción de café en Costa Rica. *Revista de Tecnología Agrícola*, 17(1), 138-145.
- López, Y., & Torres, J. (2023). La digitalización y su impacto en el empleo rural. *Revista de Innovación y Tecnología Rural*, 15(1), 140-148.
- López, Y., & Torres, J. (2024). Análisis químico y espectroscópico en la evaluación de cafés de especialidad. *Food Chemistry & Analysis*, 17(2), 138-145.
- Luna, P., & Méndez, J. (2020). Redes de productores en sistemas agroalimentarios sostenibles. Universidad Nacional.
- Macchiavello, R., & Miquel-Florensa, J. (2019). Coffee Auctions and Supplier Development: Evidence from Rwanda. NBER Working Paper.

- MAG. (noviembre de 2007). MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA, (MIPRO) REGION PACÍFICO CENTRAL. AGROCADENA DE CAFÉ, CARACTERIZACIÓN DE LA AGROCADENA DE CAFÉ: <http://www.mag.go.cr/bibliotecavirtual/E70-10270.pdf>
- Martínez, P., & Gómez, R. (2021). Comercio justo y desarrollo sostenible: una revisión de la literatura. *Revista de Estudios Rurales*, 231, 210-228.
- Martínez, R., & Gómez, P. (2022). Adaptación al cambio climático en la caficultura. *Revista de Ciencias Ambientales*, 17(2), 100-108.
- Martínez, R., & López, P. (2021). Buenas prácticas agrícolas para cafés de alta calidad. *Revista de Agroindustria y Calidad*, 14(3), 88-95.
- Martínez, R., et al. (2019). La tradición y el desarrollo del sector cafetalero en Costa Rica. *Revista de Historia Agraria*, 20(1), 85-92.
- Martínez, R., Gómez, P., & Soto, L. (2019). Agricultura sostenible y empleo rural: un camino hacia el desarrollo local. *Revista de Agroecología y Desarrollo*, 12(2), 77-85.
- Martínez, R., Gómez, P., & Soto, L. (2020). Identificación de defectos sensoriales en café mediante cata y análisis químico. *Revista de Tecnología del Café*, 14(1), 85-92.
- Mata Solís, L. D. (28 de mayo de 2019). INVESTIGALIA. El enfoque cualitativo de investigación: <https://investigaliacr.com/investigacion/el-enfoque-cualitativo-de-investigacion/>
- Mohan, S. (2016). *Responsible Supply Chains in the Global South*. Edward Elgar Publishing.
- Monge, P. B. (04 de febrero de 2020). La República. El abandono del sector agrícola: <https://www.larepublica.net/noticia/el-abandono-del-sector-agricola>
- Montes de Oro. (s.f.). Agricultura, industria y comercio. <https://montesdeoro.go.cr/agricultura-industria-y-comercio/>
- Morales, F. (2019). *Desarrollo territorial y caficultura*. Editorial UCR.
- Municipalidad de Montes de Oro. (s.f.). Agricultura, industria y comercio. Recuperado de <https://montesdeoro.go.cr/agricultura-industria-y-comercio/>
- Municipalidad de Montes de Oro. (s.f.). El cultivo de café en Miramar. Recuperado de <https://montesdeoro.go.cr/el-cultivo-de-cafe-en-miramar/>
- OEC, Observatorio de la Complejidad Económica (2023) Acerca de café. Obtenido de <https://oec.world/es/profile/hs/coffee>

- Organización de las Naciones Unidas (ONU). (2020). Informe sobre desarrollo rural y empleo sostenible. ONU.
- Organización Internacional del Café (OIC). (2020). Manual de evaluación sensorial del café. Ginebra, Suiza: OIC.
- Osterhoudt, S. (2021). *The Art of Specialty Coffee: Sustainability, Ethics, and Identity*. Bloomsbury.
- Pérez, L., & Camacho, R. (2019). Factores agroecológicos del café de altura. *Revista Agroecológica*, 13(2), 109-115.
- Pierrot, J. (2017). *Marketing Coffee to Specialty Consumers: Traceability and Narrative Value*. International Trade Centre.
- Pratt, L., Zúñiga-Arias, G., & Bolaños, C. (2020). Cadenas de valor inclusivas del café en América Latina. IICA.
- Primerro Café. (s.f.). ¿Para qué sirve una catación de café? <https://primerrocafe.com.mx/mundo-barista/para-que-sirve-catacion-cafe/>
- Primerro Café. (s.f.). ¿Para qué sirve una catación de café? <https://primerrocafe.com.mx/mundo-barista/para-que-sirve-catacion-cafe/>
- Raynault, A. (2018). Fair trade: Principles, practices, and potential. *Journal of Business & Society*, 59(2), 44-60.
- Real Academia Española. (21 de febrero de 2025). Diccionario de la Real Academia Española. población: <https://dle.rae.es/poblaci%C3%B3n>
- Reed, D. (2019). Fairtrade and the global economy: An analysis of social and economic impacts. *Global Economy Journal*, 19(3), 101-117.
- Rikolto. (s.f.). Guía metodológica de catación móvil de café. [https://assets.rikolto.org/paragraph/attachments/guia\\_metodologica\\_de\\_catacion\\_movil\\_de\\_cafe.pdf](https://assets.rikolto.org/paragraph/attachments/guia_metodologica_de_catacion_movil_de_cafe.pdf)
- Roasters, I. C. (10 de diciembre de 2024). Ineffable Coffee Roasters. Café de Brasil: monográfico de origen: <https://ineffablecoffee.com/cafe-de-brasil/>
- Roasters, I. C. (11 de agosto de 2023). Ineffable Coffee Roasters. Todo sobre la SCA (Specialty Coffee Association): <https://ineffablecoffee.com/sca-specialty-coffee-association/#:~:text=La%20Specialty%20Coffee%20Association%20of,y%20establecer%20est%C3%A1ndares%20de%20calidad.>

- Rodríguez, A., & Pérez, M. (2020). Formación y capacitación laboral en zonas rurales. *Revista de Educación y Economía Rural*, 14(4), 82-90.
- Rodríguez, C., & León, M. (2017). Capacitación y acceso a mercados en caficultura. *Revista de Estudios Rurales*, 24(1), 97-104.
- Roig, S. (22 de octubre de 2024). National Geographic. Una breve historia del café: [https://historia.nationalgeographic.com.es/a/breve-historia-cafe\\_20279](https://historia.nationalgeographic.com.es/a/breve-historia-cafe_20279)
- Royal Coffee. (2018). Procedimientos y protocolos de la catación. <https://royalcoffee.com/procedimientos-y-protocolos-de-la-catacion/>
- Samper, M., & Quiñones, J. (2020). Cadenas de valor y pequeños productores de café en Centroamérica. BID.
- Sánchez, D., et al. (2020). Capacitación y calidad en la cultura cafetalera costarricense. *Revista de Formación y Desarrollo*, 11(2), 120-128.
- Sánchez, D., et al. (2020). Programas de capacitación y su impacto en la calidad del café costarricense. *Revista de Formación y Desarrollo Rural*, 11(2), 120-128.
- Sánchez, D., Ramírez, V., & Castro, L. (2020). Certificaciones y sostenibilidad en la industria del café. *Revista Internacional de Comercio Justo*, 11(2), 128-135.
- Sánchez, D., Ramírez, V., & Castro, L. (2021). Certificaciones y su impacto en la sostenibilidad social y ambiental. *Revista de Comercio Justo y Sostenibilidad*, 11(2), 125-134.
- Smith, J., & Williams, K. (2020). Certification standards and their role in promoting ethical trade. *Journal of Ethical Business Practices*, 12(4), 75-89.
- Solano, G. G. (16 de Octubre de 2024). Una Comunica. Viabilidad de la industria cafetalera en el país está en riesgo: <https://www.unacomunica.una.ac.cr/index.php/octubre-2024/5680-viabilidad-de-la-industria-cafetalera-en-el-pais-esta-en-riesgo>
- Solano, G. G. (19 de marzo de 2024). Una Comunica. Caficultores en crisis: nuevos rasgos de su vulnerabilidad: <https://www.unacomunica.una.ac.cr/index.php/marzo-2024/5220-caficultores-en-crisis-nuevos-rasgos-de-su-vulnerabilidad>
- Stewart, L. (2025). ATLAS.TI. Unidad de análisis en investigación, definición, consejos y ejemplos: <https://atlasti.com/es/research-hub/unidad-de-analisis-en-investigacion#introduccion>
- Sturges, E. (17 de agosto de 2024). Perfect Daily Grind. ¿Cómo se utilizan las certificaciones para comercializar el café?: <https://perfectdailygrind.com/es/2024/08/17/certificaciones-para->

comercializar-

café/#:~:text=%E2%80%9CLas%20certificaciones%20ayudan%20a%20asegurar,m%C3%A1s%20por%20el%20café%C3%A9%20certificado.

Suárez, E. (02 de febrero de 2024). Experto Universitario. Guía práctica sobre los distintos tipos de fuentes de información: <https://expertouniversitario.es/blog/fuentes-de-informacion/>

Topik, S., Mariscal, G., & Samper, M. (2017). *Global Coffee: Socio-Economic, Historical and Political Dimensions*. Cambridge Scholars Publishing.

United Nations. (2020). *Sustainable development goals report 2020*. <https://www.un.org/sustainabledevelopment/sdg12/>

Vargas, R. (2020). *Valor agregado y calidad en el café: Una mirada desde los territorios*. Editorial UNED.

Velasco, A. (2018). *Café y mercados internacionales: Oportunidades para la diferenciación*. *Revista Economía y Café*, 7(3), 70-76.

Velázquez, W. (04 de marzo de 2022). MINDTEC NEUROMARKETING &CONSULTING. Herramientas de recolección de datos cualitativos en investigaciones de mercado: <https://www.mindtecbolivia.com/herramientas-recoleccion-datos-cualitativos/>

Zamorano. (2018). *Estudio técnico y financiero para la implementación del Centro Zamorano del Café*. <https://bdigital.zamorano.edu/bitstream/11036/6266/1/AGI-2018-T040.pdf>