



Ministerio de Agricultura y Ganadería Dirección Regional Chorotega



Caracterización y Plan de Acción Agrocadena de Café Sostenible en la Región Chorotega



Agrocadena: Café

Dirección Regional: Chorotega

Agencias de Servicios Agropecuarios involucradas: Santa Cruz³, Nicoya², Hojancha¹¹, Nandayure⁹, Abangares⁷



Integrantes de la Comisión Técnica Regional de Café

Nombre	Institución u organización
Ing Luis Fernando Cabalceta Aguilar	MAG ASA Santa Cruz
Ing Ronald Mora Moscoso	MAG ASA Nicoya
Ing Juan Bautista Méndez Cruz	MAG ASA Hojancha
Ing Miguel Escalante Arias	MAG ASA Nandayure
Ing Adelaida Agüero Alvarado	MAG ASA Abangares
Ing Wilberth Román Céspedes	Coopepilangostal Hojancha
Ing Jaime Salazar Sánchez	Coopecerroazul R.L Nandayure
Ing Orlando Araya Molina	Coopeldos R.L Abangares - Tilarán
Ing Sydney García Chaves	CEDEC Nicoya
Ing Rafael A. Fuentes De la O	MAG/ASA Santa Cruz, <i>Coordinador</i>

TABLA DE CONTENIDO

RESUMEN EJECUTIVO	5
Capítulo 1: GENERALIDADES DE LA AGROCADENA	6
1.1 Aspectos históricos	6
1.2 Condiciones agro ecológicas requeridas	7
1.2.1 Condiciones Ecológicas	8
1.2.2 Luminosidad	8
1.2.3 Precipitación	9
1.2.4 Temperatura	9
1.2.5 Altitud	9
1.2.6 Suelos	10
	10
Capítulo 2. GENERALIDADES DE LA AGROCADENA	
2.1 Distribución y significancia mundial	10
2.1.2 Oferta mundial de café oro	11
2.1.3 Distribución geográfica de la agro cadena a nivel nacional y regional	13
2.1.4 Conflictividad en el uso del suelo	17
2.1.5 Impacto en la economía local, regional y nacional	17
2.1.6 Estructura de la Agrocadena	19
2.1.7. Impacto Ambiental	19
2.1.8. Relación con otras agrocadenas	20
	21
Capítulo 3. CARACTERIZACIÓN POR FASES DE LA AGROCADENA	
3.1 Preproducción	21
3.2 .Producción	23
3.3 Agroindustria	32
3.4 Comercialización y mercadeo	33
	34
Capítulo 4. CARACTERIZACION DEL SISTEMA DE ORGANIZACIÓN DE LOS ACTORES DE LA AGRO CADENA	
4.1 Organizaciones existentes alrededor de la agro cadena	34
PLAN DE ACCION DE LA AGROCADENA DE CAFÉ DE LA REGIÓN CHOROTEGA	37
Bibliografía	47
LISTA DE GRAFICOS	
Gráfico 1 Producción mundial de café oro	11
Gráfico 2 Producción café oro en Centro América	12

	4
Gráfico 3 Comportamiento de la producción de café de Costa Rica	13
Gráfico 4 Número de has cultivadas de café Región Chorotega	14
Gráfico 5 Producción de café fruta por región cafetalera de C.R	15
Gráfico 6 Café fruta recibido por Beneficio en la Región Chorotega 2006/2007	16
Gráfico 7 Fanegas de café fruta recibido por Beneficio 2006/2007	16
LISTA DE CUADROS	
Cuadro 1 Principales países exportadores de café	11
Cuadro 2 Número de hectáreas de café cultivadas en Región Chorotega	14
Cuadro 3 Exportaciones FOB por Principales Productos	18
Cuadro 4. Resumen modelos de costos y estimación de empleos generados	18
Cuadro 5 Productores afiliados a las cooperativas de café de la Región Chorotega.	31

RESUMEN EJECUTIVO

El trabajo bajo el enfoque de cadenas agroalimentarias, propicia la integración de los diferentes actores que participan en ellas y además el análisis de su problemática, la identificación de alternativas de solución y la implementación de un plan de acción adecuado, el cual brinda la posibilidad de lograr la sostenibilidad ambiental, económica y social

Como acción de la estrategia del enfoque de agrocadena, se realizó una caracterización de la actividad cafetalera en la región, considerando las siguientes fases: preproducción, producción, mercadeo y comercialización, la cual se presenta en este documento.

La misma indica que: la agrocadena de café de la Región Chorotega se desarrolla en las zonas altas de los cantones de Santa Cruz, Nicoya, Hojancha, Nandayure, Abangares y Tilarán, con la participación de 741 productores con un área de 1.317 hectáreas de café y un promedio de 20.7 fanegas por hectárea, obteniéndose en la cosecha 2006 – 2007 una producción de 36.956 fanegas según datos reportados a ICAFE por los beneficios de la región. Es importante mencionar que en este último dato se incluyen entregas café extraregional, recibido por los beneficios Flor de Liz ubicado en Nandayure y Turín ubicado en Tilarán

El 95% de los productores de la región están afiliados a las cooperativas: COOPILANGOSTA, COOPECERROAZUL y COOPELDOS, debidamente consolidadas con más de 45 años de permanencia en la actividad. Además en la zona existen dos beneficios privados que tienen sus propias plantaciones y también reciben café a particulares de la zona y de otras zonas cafetaleras del país.

Como característica de esta agrocadena se determinó que tiene estrecha relación con la de naranja dulce, ya que es una práctica de asocio. De igual forma se ha aprovechado el auge turístico de la región, para desarrollar el agroturismo basado en la actividad cafetalera.

Estas cooperativas también comercializan café molido con marcas propias como por ejemplo: Café Diría (Coopilangosta) Café Pampa (Coopecerroazul) Café Tilawa, Café Maleku, Café Don Charió (Coopeldos) y Café Forestal que se comercializa a mercados justos a través de COOCAFE

De igual forma la caracterización revelo que la agrocadena enfrenta problemas a nivel de todas sus fases como: financiamiento adecuado a la actividad, caminos de acceso a las unidades de producción en mal estado, acceso a una oferta tecnológica adecuada, falta asistencia técnica oportuna y sistematizada debido a la escasez de técnicos, falta de conocimiento técnicos de industrialización, limitado valor agregado a la producción primaria, deficiencia en aspectos de mercadeo y comercialización.

Capítulo I: GENERALIDADES DE LA AGROCADENA

1.1 Aspectos históricos

El café arábigo se originó en las tierras altas de más de 1000 msnm de Etiopía y Sudán. Actualmente en esos lugares crece en estado semi-silvestre y presenta una amplia variedad de tipos, muchos de los cuales han sido introducidos recientemente al cultivo.

En los años 575 y 860 de nuestra era los árabes los llevaron a Arabia y Yemen, y los nativos Africanos a Mozambique y Madagascar, de aquí los Holandeses y Portugueses, entre los años 1600 y 1700 lo trasladaron a Ceilán, posteriormente a Java y la India, así como a otras regiones de Asia y África.

El gobernador de Java, Von Hoon, en el año de 1700, llevó algunas plantas a Holanda, allí obsequió a Luis XIV, Rey de Francia una planta de café que fue sembrada en los invernaderos de París.

En 1727 fue trasladado de Sumatra a Brasil, luego pasó a Perú y Paraguay, y en 1825 a Hawai.

Por otra parte en el invernadero de París se multiplicaron las plantas y pasaron a la Guyana francesa, África Ecuatorial Francesa, Haití, Santo Domingo, luego se extiende a Puerto Rico, El Salvador en 1740, a Guatemala en 1750, Bolivia, Ecuador y Panamá en 1784 y por último a Costa Rica procedente de Cuba y Guatemala por los años 1796 y 1798.

Costa Rica hasta fines del siglo XVIII fue la colonia más pobre y miserable del Reino de Guatemala, ya que pese a su nombre no poseía riquezas

minerales de factible explotación para esa época del reino de Guatemala. En Costa Rica, como se mencionó anteriormente, la especie que ha sido sembrada y que se siembra es la Coffea arabica, siendo en el año 1779 cuando se introdujeron las primeras plantas procedentes de Brasil, traídas por el Padre Carazo, y fueron sembradas en Cartago; luego Tomás de Acosta y Braulio Carrillo fueron los impulsores y diseminadores de dicho cultivo en nuestro país, fue cuando los costarricenses empezaron a vivir mejores tiempos, gracias a las exportaciones que se hacían a mercados como Panamá, Chile y luego a Europa y los Estados Unidos.

Ya para entonces el cultivo se constituyó en precursor de intercambios económicos y culturales con el resto del mundo, el café ha estado presente en los principales momentos de la historia de nuestro país, como un cultivo en torno al cual giraba la vida de la mayoría de los costarricenses. Si bien la Costa Rica de hoy es muy distinta a la de los años 1800, el café sigue ocupando un lugar muy importante en la economía nacional como uno de los productos estandarte a nivel internacional.

Por lo tanto la caficultura se ha ubicado como una de las actividades de mayor impacto e importancia en el desarrollo económico y social de Costa Rica.

Con la migración de pobladores del Valle Central, principalmente de las zonas de San Ramón y Palmares, en la década de los cuarentas, hacía las partes altas de la provincia de Guanacaste, se introdujo la actividad cafetalera. Predominando las variedades arábicas tales como: Villa Sarchí, Borbón y Mundo Novo las cuales fueron cultivadas entre las montañas con una densidad de siembra muy baja debido a que estas variedades son de porte alto..

Esta actividad presentó graves limitantes como por ejemplo: manejo agronómico deficiente, problemas de transporte derivados por malos caminos y escasez de equipo de transporte, inexistencia de beneficiado y torrefacción del grano, dependencia de la comercialización con compradores del Valle Central, con el agravante de larga espera de cancelación del pago de su producto incidiendo directamente en la economía familiar y de la zona.

Poco a poco estos pobladores fueron aumentando sus áreas de siembras e introduciendo tecnología de producción, lo que los motivo a instalar los primeros beneficios de café, mismo que por la condición de la zona de esos años eran muy rústicos y dependientes de beneficios grandes de la zona central del país.

Lo anterior dio paso para la organización de estos productores en cooperativas con el apoyo de FEDECOOP e INFOCOOP. Siendo las pioneras en la región COOPECERROAZUL y COOPILANGOSTA., ubicadas en las partes altas de la Península de Nicoya y seguida por COOPELDOS ubicada en el Cantón de Abangares. Este aspecto y la declaratoria de la península y la zona alta de Abangares y Tilarán como zonas cafetaleras en los años setentas permitió el fortalecimiento de la actividad,

Fotosíntesis: A-B-C-D-E-F-H

Respiración: A-B-H

Transpiración: A-B-C-D-E

1.2.1 Condiciones Ecológicas

Los elementos de clima más importantes y por lo tanto, de relación más íntima con la delimitación de las áreas ecológicamente aptas para el cultivo económico del cafeto son: luminosidad, precipitación y la temperatura. Además, la calidad del café es afectada por la altura sobre el nivel del mar, ya que al variar esta, en nuestras condiciones, se alteran los elementos climáticos apuntados.

1.2.2 Luminosidad

Tiene gran importancia no sólo por su intensidad, sino por su duración diaria y distribución durante el año. El cafeto requiere durante los meses secos de 200 a 280 horas de brillo solar por mes y en los lluviosos, de 100 a 2500 horas luz para zonas cafetaleras.

Las zonas cultivadas de café en Costa Rica, tienen un brillo solar anual de 36 por ciento (1575 horas) como mínimo y de 50 a 60 por ciento (2400 horas) como máximo.

Las condiciones de luminosidad presente en las zonas cafetaleras de la Región Chorotega superan , los parámetros antes indicados , lo cual incide en que los cafetos tenga un desarrollo vegetativo mayor que el de las otras zonas del país, lo que provoca un agotamiento mas temprano, lo cual es manejado con el uso de la sombra

1.2.3 Precipitación

Al valorar el óptimo de precipitación efectiva, deben tomarse en cuenta algunas variables importantes:

- Precipitación media anual
- Distribución de la precipitación durante el año (número de meses secos)
- Desviación de la precipitación anual de la media promedio (años secos o húmedos)
- Características físicas del suelo (capacidad de retención de agua)

Según el criterio de varios autores, una precipitación apropiada para el cultivo económico del cafeto, varía entre 1500 y 2500 milímetros anuales.

Para Costa Rica, el café tiene un rango de adaptación que oscila entre 2000 y 4200 mm, necesitando una época seca no mayor de cuatro meses, que concuerda con la época de reposo de la planta antes de la floración.

Sin embargo, en la Región la época seca alcanza hasta 6 meses, provocando un estrés hídrico en las plantas

Cuando se valoran los requisitos de temperatura y humedad para el cafeto, se deduce que la zona óptima para su cultivo está comprendida en la formación bosque húmedo de la faja subtropical.

1.2.4 Temperatura

Se ha determinado que la temperatura ambiente ideal para el crecimiento del cafeto es de 23°C durante el día y 17°C durante la noche. Las mismas son ideales para el crecimiento de raíces. El rango de temperatura en las zonas de café de la región oscila entre 18 y 32 C lo que incide en que la calidad sea inferior respecto a la de las zonas altas del país.

1.2.5 Altitud

A causa de la influencia de la altura es la calidad de la bebida, en Costa Rica se ha fijado un piso altitudinal mínimo de 500 metros sobre el nivel del mar, para la siembra de cafetos.

Los lugares de nuestro país que producen las mejores calidades de café, se localizan sobre los 1200 metros sobre el nivel del mar.

Para el caso de la Región Chorotega las zonas productoras se localizan entre los 500 y 1400 msnm, encontrándose dentro del rango para producir café.

1.2.6 Suelos

Suelos derivados de cenizas volcánicas y los de origen aluvial, presentan condiciones excelentes para el cultivo del café. Las tierras demasiado compactas, muy arcillosas, de escasa permeabilidad, no convienen al cafeto.

En la zonas cafetaleras de la Península de Nicoya, es donde se encuentran la mayores limitantes por suelos para el cultivo del café, ya que estos suelos son

pocos profundos y generalmente tienen algún grado de compactación provocado por la actividad ganadera; los suelos de la zona de Tilarán y Abangares son más profundos y de fertilidad de media a alta debido a que son de origen volcánico.

Capítulo 2. Generalidades de la Agrocadena

2.1. ÁREA DE CULTIVO Y SU DISTRIBUCIÓN

2.1.1. Distribución y significancia mundial

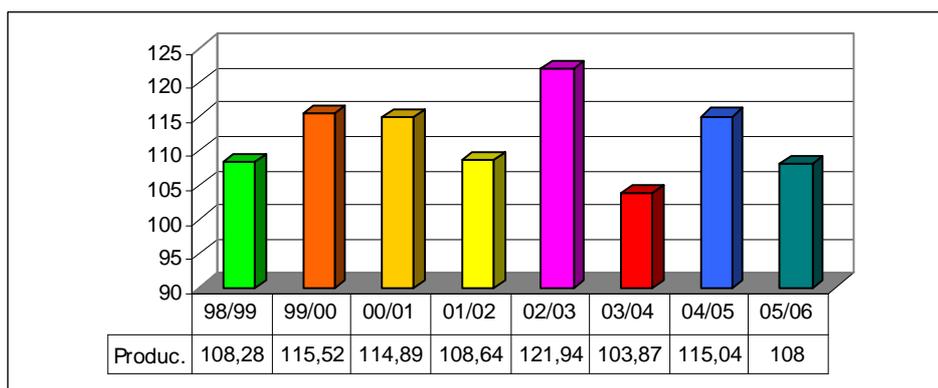
Según información del OIC, los tres países de mayor producción mundial de café son:

- Brasil; en la cosecha 2005-2006 la producción fue de 33.33 millones de sacos, lo que representa una disminución de 15.5 % con respecto a la cosecha anterior.
- Vietnam; en la cosecha 2005-2006 la producción fue de 10.5 millones de sacos, lo que representa una disminución de 18 % con respecto a la cosecha anterior.
- Colombia; en la cosecha 2005-2006 la producción fue de 11.6 millones de sacos, lo que representa una disminución de 0.9 % con respecto a la cosecha anterior.
- Costa Rica se ubica en la posición décima tercera de la lista de países productores del mundo.

El descenso de la producción mundial de café, fue aproximadamente de 7.04 millones de sacos, para la cosecha 2005-2006, lo cual permite subir el precio por menos oferta

• 2.1.2 Oferta mundial de café oro

Grafico 1. Producción Mundial de Café Oro Millones de Sacos 60 kg Cosechas 98/99 a 05/06



Fuente: Organización Internacional del Café

En el gráfico anterior se puede observar como el año cosecha 2003-2004 es el que registra menor producción desde la cosecha 1998-1999 como consecuencia principal de la disminución de la producción en Brasil en alrededor de un 40%, y en Colombia y Vietnam aunque en menor medida. Es importante señalar que estos tres países en conjunto, producen más de la mitad del café del mundo, de ahí que lo que suceda con los precios esté muy relacionado con su desempeño, pero principalmente el de Brasil.

Cuadro 1.

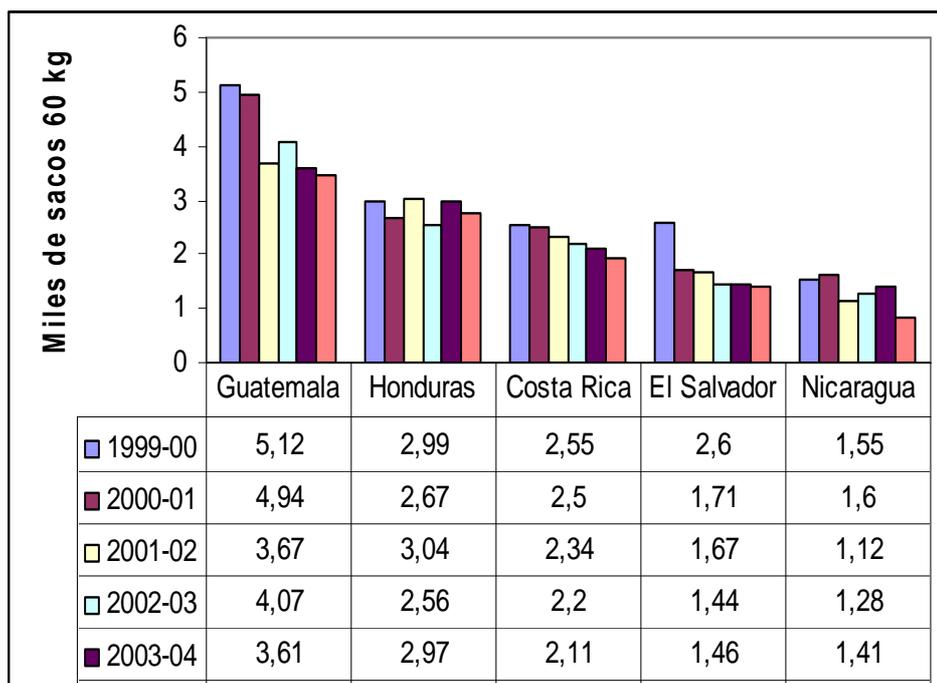
Principales países exportadores de café

País	Millones de US\$		
	2001	2002	2003
Brasil	1.207,7	1.195,5	1.302,7
Colombia	768,5	781,3	811,6
Vietnam	391,3	322,3	330,0
Alemania	225,2	255,9	313,5
Guatemala	306,4	261,7	299,3
Indonesia	182,9	218,9	251,2
Costa Rica	162,5	165,3	190,7
Etiopía	135,0	159,6	181,1
Perú	180,1	187,9	181,0
Honduras	315,0	182,3	180,7
Subtotal	3.874,8	3.731,0	4.042,1
TOTAL Mundo	5.524,3	5.087,8	5.544,8

Fuente: FAO

Según datos de la FAO para el 2003, Costa Rica aportó el 3,4% de las exportaciones a nivel mundial colocándose en el séptimo lugar, precedido por países como Brasil, Colombia, Vietnam, Alemania, Guatemala e Indonesia. Es destacable el hecho de que nuestro país subió tres escalones, pues en el año 2002 ocupó la posición número diez con 3,2% de participación en el valor exportado.

Gráfico 2. Producción de Café Oro en Centro América
Millones de Sacos 60 kg
Cosecha 1999-00 a 2004-05



Fuente: Organización Mundial del Café

Porcentualmente los países más perjudicados en el nivel de producción al comparar el volumen de la cosecha 2004-2005 con respecto a la cosecha 1999-2000, han sido los siguientes: El salvador (-45.4%), Nicaragua (-40.8%), Guatemala (-32.6%), Costa Rica (-28.8%) y Honduras (-7.9%).

La Producción de café en Centro América ha a lo largo del periodo de análisis, en la cosecha 1999-2000 la producción de esta región representó el 12.9% de la producción mundial, mientras que el aporte en el cosecha 2004-2005 fue del 9.1 por ciento.

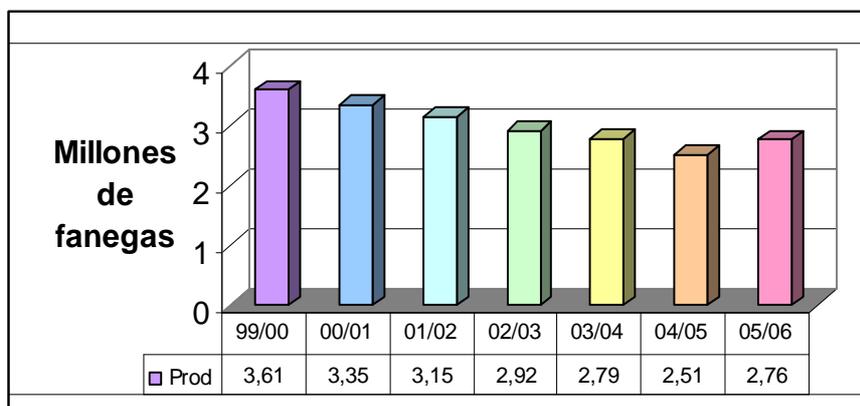
2.1.3. - Distribución geográfica de la agrocadena a nivel nacional y regional

Geográficamente, el café a nivel comercial se encuentra ubicado en todas las zonas altas del país, exceptuando la provincia de Limón y de acuerdo a las condiciones agroecológicas establecidas por el ICAFE se realizó la zonificación indicada en el apartado 1.2 A nivel de la Región Chorotega, se localiza en las partes altas de los cantones de Hojancha, Nandayure, Santa Cruz, Nicoya, Abangares y Tilarán,

- **Producción de café fruta**

Según datos del informe del ICAFE, la producción nacional de café correspondiente a la cosecha 2004-2005 presenta una disminución del 9.9 % con respecto a lo registrado en el año cosecha previo, al situarse en 2.4445 fanegas, siendo la anterior de 2.789.868 fanegas. La tendencia bajista seguida por la producción de café fruta en las últimas cosechas, es el resultado de la fuerte caída en los precios internacionales del café.

Gráfico 3 .Comportamiento de la producción de café de Costa Rica Fruta Cosecha 1999-2000 a 2005-2006



Fuente: Instituto del Café de Costa Rica

El declive por cinco años consecutivos en la producción cafetalera de nuestro país finalizó en la cosecha 2004-2005, esta es la producción más baja registrada en nuestro país desde la cosecha 1985-86.

- **Área sembrada con café**

Con base en el Censo Cafetalero contratado por el ICAFE al Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC) se estima que el área cafetalera nacional actual es de **97.614 hectáreas**, lo cual significa que en término de cuatro años la superficie cafetalera de nuestro país se ha reducido un 13 %, si se compara con la 113.387 hectáreas que determinó el estudio contratado por el ICAFE al CATIE en el año 2001.

- **Productividad del cultivo del café**

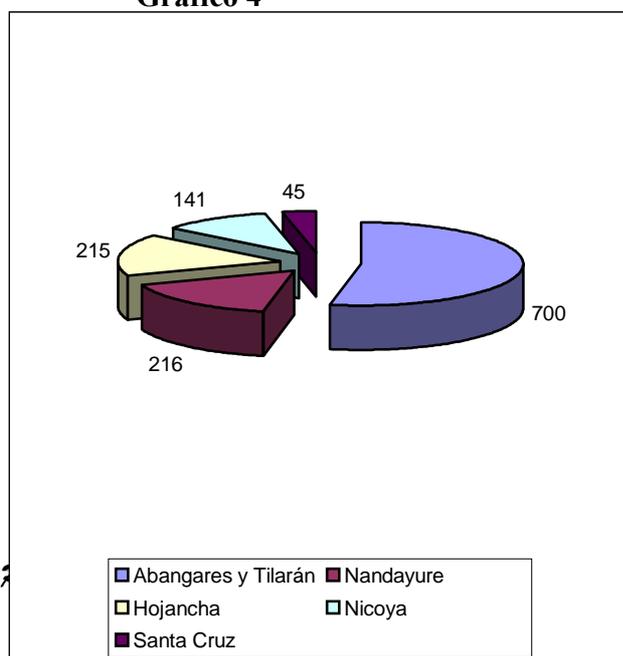
Como producto de la producción del área cafetalera, la menor asistencia de los cafetales y la caída de la producción nacional de café, se ha registrado una disminución importante en la productividad del cultivo. Con base en datos históricos de área sembrada, se estima que la productividad del café en la cosecha 2000-2001 fue de 29.54 fanegas por hectárea y con los datos actuales de área, el nivel de productividad bajó a 24.44 fanegas por hectárea en la cosecha 2004-2005, mientras que el promedio de la región es de 20.7 fanegas para la cosecha 2006 – 2007, según información de las nóminas de entregadores de café registrada por el ICAFE. para esta cosecha, ver gráficos

Cuadro 2 y Grafico 4 .Número de hectáreas cultivadas en la Región Chorotega bajo la influencia de las Cooperativas por cantón

Cuadro 2

	Has
Has cultivadas a nivel nacional	97.614
Has cultivadas en la Región Chorotega	1.317
Abangares y Tilarán	700
Nandayure	216
Hojancha	215

Gráfico 4

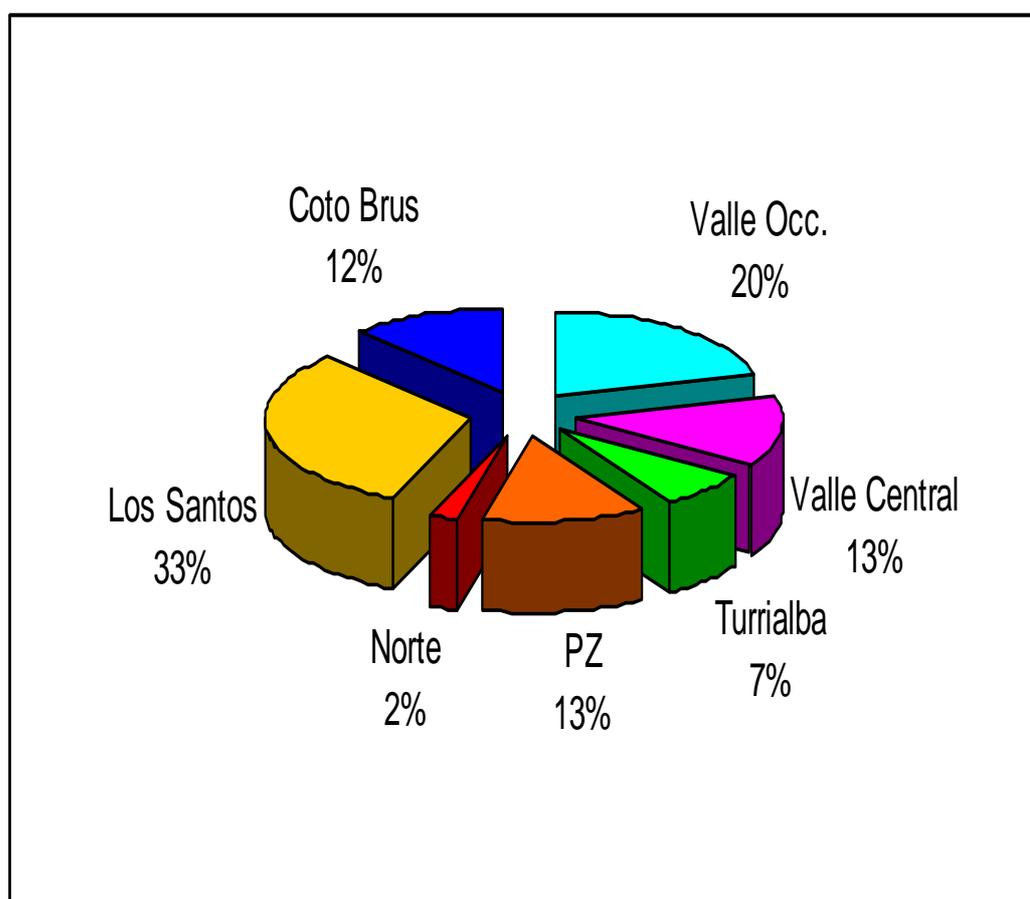


Nicoya	141
Santa Cruz	45

Fuente: Cooperativas de caficultores de Guanacaste

Del cuadro y gráfico anterior se puede observar que la mayor cantidad de productores de café de la región se ubican en Abangares y Tilarán, mientras que en la zona peninsular se distribuyen en los cantones de Nandayure, Hojancha, Nicoya y Santa Cruz.

Gráfico 5. Producción de Café Fruta por Región Cafetalera / Participación porcentual Cosecha 2006/2007

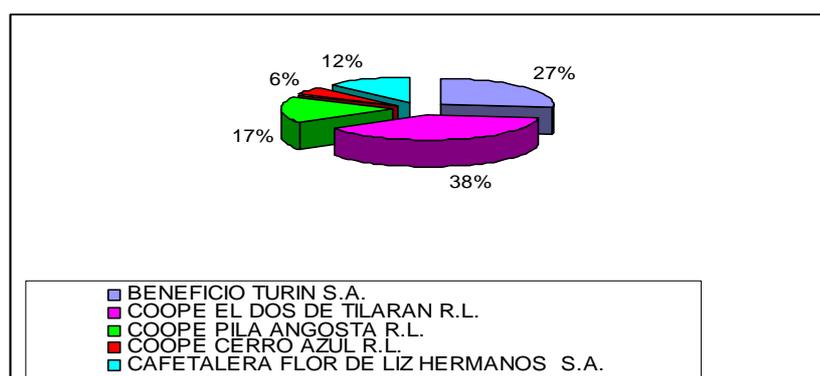


Fuente: Instituto del Café de Costa Rica

En la zonificación cafetalera, la Zona Norte comprende los beneficios de Sarapiquí, Santa Elena y Montes de Oro; y la Región Chorotega donde se

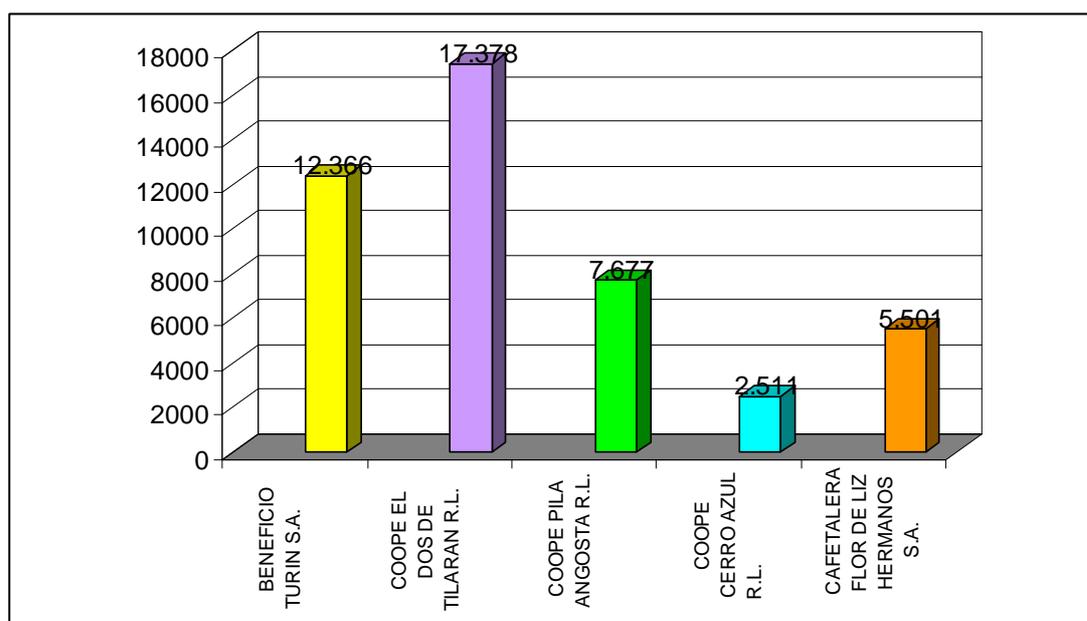
encuentran Turín, Coopeldos, Coopecerrozul, Flor de Liz y Coopepilangosta, participando con 66.67% de la producción de la zona norte.

**Gráfico 6. Porcentaje de Café Fruta recibido por Beneficio
En la Región Chorotega
Cosecha 2006/2007
Al 01/03/07**



Fuente: ICAFE, Costa Rica

**Gráfico 7. Fanegas de Café Fruta recibido por Beneficio
En la Región Chorotega
Cosecha 2006/2007
Al 01/03/07**



Caracterización de Agrocadena de Café, Región Chorotega

Fuente: ICAFE, Costa Rica

En los gráficos anteriores se refleja , que tanto el mayor porcentaje de café fruta como de fanegas entregadas por los productores a los beneficios corresponde a la zona de influencia de COOPEELDOS, seguido el Beneficio Turín que recibe producción de la Península de Nicoya y de otras zonas del país..

2.1.4 Conflictividad en el uso del suelo

Actualmente existe conflicto por el uso de los suelos, ya que las urbanizaciones se van posicionando en terrenos aptos para la producción de café, lo que significa un alto precio de la tierra para sembrar café, al igual que proyectos turísticos desplazan al cultivo de café en las zonas altas, la cuales presentan un paisajismo excelente y vistas panorámicas extraordinarias, siendo un atractivo para los inversionistas extranjeros y para los habitantes de la zona.

2.1.5. Impacto en la economía local, regional y nacional

- **Aporte del café a la economía nacional**

Según datos proporcionados por el Banco Central de Costa Rica, el subsector café generó en año 2004 la cantidad de \$197.6 millones en divisas para el país, lo que significa un aumento del 2.1 por ciento con respecto al año anterior. Este comportamiento obedece básicamente, a la recuperación de los precios internacionales del café, por razones ya explicadas anteriormente.

Producción cosecha 2006-2007: 36.956 fan

Producción de café orgánico cosecha 2006-2207: 560 fan.

Dinero distribuido entre los cogedores de café: ¢22 .173. 600

Dinero distribuido entre los productores de café: ¢1.552.152.000

Dinero distribuido aprox. En los beneficios de café por gastos del proceso
¢660. 653. 582

Contribución al producto interno bruto: ¢ 2. 093. 557. 400

Cuadro No 3

Exportaciones FOB por Principales Productos
Valores en Millones de US Dólares
Cifras Acumuladas a Diciembre

Actividad / Año	Año Calendario							
	2001	Porc.	2002	Porc.	2003	Porc.	2004 *	Porc.
<u>Tradicionales</u>								
Banano	516	10.30%	477.5	9.10%	553.1	9.10%	543.3	8.60%
Café	161.8	3.20%	165.1	3.10%	196.6	3.20%	197.6	3.10%
Azúcar	35.5	0.70%	27	0.50%	24.8	0.40%	38.1	0.60%
Carne	25.5	0.50%	21.5	0.40%	22.3	0.40%	21.7	0.30%
<u>No tradicionales</u>	539.6	10.70%	565	10.70%	596.1	9.80%	671.6	10.70%
Agropec. y del mar	1 278.4	25.50%	1 256.1	23.90%	1 389.9	22.80%	1 472.3	23.40%
Industriales	1 029.3	20.50%	1 022.7	19.40%	1 077.2	17.70%	1 208.1	19.20%
Perfecc. Activo	366.4	7.30%	354.1	6.70%	331.7	5.40%	373.3	5.90%
Zonas Francas	2 347.4	46.70%	2 630.6	50.00%	3 303.3	54.10%	3 247.8	51.50%
Total Nacional	5 021.4	100.00%	5 263.5	100.00%	6 102.1	100.00%	6 301.5	100.00%

*/ Cifras preliminares.

Fuente: Banco Central de Costa Rica

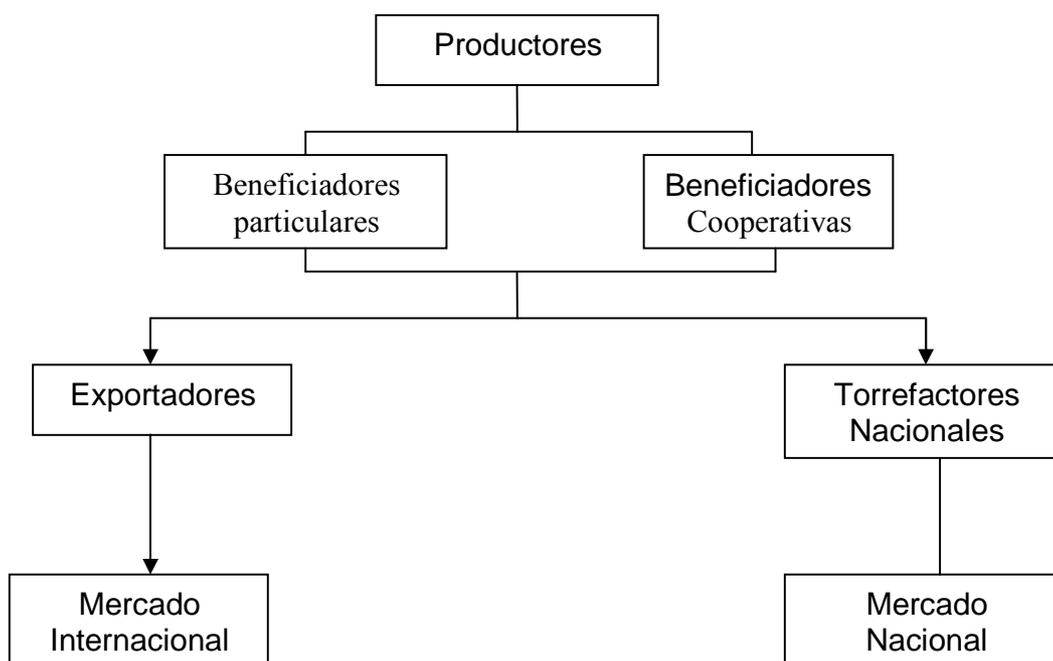
Cuadro 4. Resumen del Modelo de Costos de Producción Agrícola de
Café y estimación de empleos generados. Rubros en Colones por
Hectárea
Abril del 2003

Rubro / Descripción	H.H.	Costos Directos		Costos Indirectos	Totales
		Labores	Materiales		
Poda	48	21,952.00	-		21,952.00
Arreglo sombra	36	16,464.00	-		16,464.00
Resiembra	8	3,658.67	9,306.00		12,964.67
Ctrol. plagas y enf.	36	16,464.00	19,365.24		35,829.24
Fertilizantes	28	12,805.33	80,922.30		93,727.63
Herbicidas	30	13,720.00	15,414.24		29,134.24
Enmiendas	12	5,488.00	12,620.00		18,108.00
Deshijas	40	18,293.33	-		18,293.33
Otras labores	78	35,672.00	-		35,672.00
Cargas sociales	-	38,586.13	-		38,586.13
Subtotal (A)	316	183,103.46	137,627.78	-	320,731.24
Recolección		187,200.00			187,200.00
Transporte:					
Café fruta		-	-	21,000.00	21,000.00
Materiales		-	-	4,755.05	4,755.05
Subtotal (B)		370,303.46	137,627.78	25,755.05	533,686.29
Otros costos		-	-	185,554.79	185,554.79
Totales		370,303.46	137,627.78	211,309.84	719,241.08

2.1.6 Estructura de la Agrocadena

En la siguiente figura se presenta la estructura de la agrocadena de Café de la Región Chorotega.

Figura 1. Estructura de la agrocadena de Café



2.1.7 - Impacto ambiental de la agrocadena

El cultivo del café ha sido un gran generador de desarrollo económico y social de Costa Rica, iniciándose en la década de 30 por familias de la Meseta Central, para la década de los 50 ya se encontraba por todas las zonas cafetaleras del país, a finales de los 70 es reconocida por el estado como zona cafetalera la Región Chorotega, poniéndose en práctica el modelo de producción basado en los principios de la revolución verde, introducción de nuevas variedades, café cultivado al sol, uso intensivo de productos químicos, fertilizantes sintéticos, beneficiado húmedo, lo cual causa un impacto ambiental negativo en las zonas cafetaleras

Ante todo esto se establecen normas y reglamentaciones para la actividad cafetalera nacional y por ende para nuestra región donde se hacen esfuerzos para la reducción de uso de agua en el beneficiado, se establece como obligatoria la recirculación de agua, el despulpado en seco forma parte del beneficiado húmedo del café.

En la Región Chorotega, para minimizar los riesgos de contaminación de manantiales se ponen en práctica la recuperación de sólidos pequeños de las

aguas del beneficiado, empleo de tamices finos de acero inoxidable para recoger los sólidos mayores a 0.75 mm de grosor, separación de la pulpa y su adecuada disposición, disminución del 50% de los sólidos suspendidos, construcción de tanques sedimentadores y launas de lodos para la disposición de los sedimentos, tratamiento anaerobio de las aguas con reactores o lagunas (obligatorio desde la cosecha 95 – 96), por su parte la pulpa se utiliza como abono orgánico, ya sea producto de la acción de las lombrices o Compostela, también el pergamino es utilizado como combustible para alimentar los hornos de secado.

En resumen la actividad cafetalera ha sido altamente contaminante del medio ambiente, en el pasado y actualmente utilizando tecnologías limpias de producción y beneficiado se ha logrado llevar a términos más amigables con la naturaleza.

2.1.8 Relación con otras agro cadenas

La agro cadena de café en la región Chorotega, tiene un ligamen muy estrecho con la de naranja, ya que los productores están en organizaciones cooperativas que han promovido la siembra de naranja dulce como una alternativa para contrarrestar los precios bajos que ha sufrido el café, por lo tanto se puede decir que son los mismos productores aplicando diversificación del sistema productivo, algunos en asociación con el café y otros en plantaciones puras o en las cercas. En los últimos años la naranja ha representado un ingreso importante a la economía de estos productores, que ha logrado colocar su producto en ferias del agricultor, hoteles e intermediarios que venden en CENADA y otros mercados fuera de la zona.

Capítulo 3. CARACTERIZACIÓN POR FASES DE LA AGROCADENA

3.1 PREPRODUCCIÓN

En esta fase, los productores de la Región Chorotega realizan semilleros y almácigos, en lo que respecta a la elaboración de los semilleros los insumos son adquiridos a través de almacenes de insumos en las Cooperativas de Caficultores, ventas de productos insumos agropecuarios particulares y la semilla se obtiene a través del ICAFE que es el ente autorizado a nivel nacional para distribuir la semilla certificada. En los últimos años se ha implementado la elaboración de almácigos en bolsas, práctica que ha mejorado la calidad plantas para trasplante.

- **Material genético:** Se cuenta con material genético seleccionado por el ICAFE, actualmente se cultiva variedad caturra, catuaí y Costa Rica 95, este último con alta resistencia a la enfermedad roya del cafeto, una variedad muy importante para el desarrollo de la caficultura sostenible en la zona peninsular, no así en la zona cafetalera de Abangares.

En los últimos años se ha puesto en práctica la enjertación de café, utilizando como patrón la variedad Nemaya, injerto de caturra o Costa Rica 95, proceso que se está validando en fincas.

Insumos: Los insumos que se utilizan en la producción de café, son de fácil acceso para los productores, ya que las cooperativas regionales cuentan con almacenes de insumos donde se expenden los productos recomendados según el tipo de café a producir (orgánico, sostenible, convencional), además de existir otros distribuidores de insumos agropecuarios en los diferentes cantones cafetaleros.

Asistencia Técnica: La asistencia técnica es brindada por el departamento Técnico de las cooperativas y es apoyada por las Agencias de Servicios Agropecuarios del Ministerio de Agricultura y Ganadería de cada cantón y según corresponda, por su parte el ICAFE apoya en transferencia de tecnología en el cultivo de café cuando así lo solicitan los técnicos a cargo de brindar asistencia técnica, ya que no hay técnico del ICAFE asignado a la

zona, la empresa privada proveedora de insumos a los almacenes apoyan ensayos de validación.

Servicio de apoyo: Las cooperativas de caficultores cuentan con almacenes de insumos agropecuarios donde se encuentran a disposición de los caficultores los productos necesarios para la producción de café, además de otros distribuidores de productos agropecuarios existentes en los diferentes cantones con actividad cafetalera.

- **Crédito:** El sector cafetalero de la región recurre a financiamiento de sus actividades: COOCAFE, INFOCOP, FIDAGRO, FIDEICOMISO MAG PRODAPEN BANCREDITO, RECONVERSION PRODUCTIVA, SUSCOF, SISTEMA BANCARIO NACIONAL y fondos propios de los productores.
- **Transporte:** El transporte utilizado en la actividad cafetalera es contratado a transportistas de la zona, vehículos acondicionados para el transporte de café fruta de los centros de acopio a los beneficios, así como el traslado de café procesado de los beneficios a la industria que le da el acabado final para exportación o consumo nacional.
- **Investigación:** La investigación en café ha sido realizada por el Instituto del Café de Costa Rica, con la participación de Ministerio de Agricultura y Ganadería, Universidades y organismos internacionales como el CATIE y el IICA, sin embargo la investigación se centra en el CICAFFE, este centro realiza la transferencia a los productores a través de Simposios a nivel nacional como internacional y luego las subregionales del ICAFFE en coordinación con personal técnico de las empresas cafetaleras y técnicos del MAG la pone a disposición de los productores. Los temas actuales de investigación son mejoramiento genético con catimores, fertilización, manejo integral de Broca.
- **Infraestructura existente en fincas** La infraestructura en las fincas cafetaleras es variable, desde caminos internos transitables todo el año hasta caminos de tierra con serios problemas en la época lluviosa, casas para trabajadores fijos y temporales, bodegas para almacenar

insumos y equipo utilizado en la finca, cabe mencionar que muchas de las fincas pequeñas aun no cuentan con la infraestructura adecuada para calificar como fincas con BPA, se realizan esfuerzos para cumplir con estos requisitos para ser certificados como café sostenible.

3.2 PRODUCCIÓN

- **Sistema de manejo**

Una plantación se vuelve antieconómica, especialmente cuando alcanza un grado de agotamiento severo, en estos casos lo que se recomienda es una renovación.

La planta de café produce frutos solamente sobre el tejido nuevo, uno de los fines principales de la poda es la de preparar tejido productor en forma constante. Como consecuencia del crecimiento del cafeto, los nudos productivos se mueven año a año hacia el extremo de las bandolas (crecimiento plagiotrópico) y en sentido vertical o del tallo (crecimiento ortotrópico), acumulando continuamente un mayor número de nudos improductivos y defoliados. Además, es conocido que conforme la producción se separa del eje central de la planta, el crecimiento del cafeto tiende a ser menor, ya que se incrementa la competencia entre plantas vecinas y se disminuye el paso de nutrimentos, agua y hormonas de crecimiento.

Un sistema de poda bien equilibrado o escalonado, garantiza buenas cosechas y sobre todo, contrarresta en parte, el efecto bienal tan marcado que se da en una plantación mal podada.

- **Sistemas de producción**

Dentro de los sistemas de producción utilizados en las zonas cafetaleras de la Región Chorotega, están los siguientes:

- **Café convencional**
- **Café Sostenible**
- **Café orgánico**

Desde la cosecha 1998-1999 el ICAFE autorizó a las firmas beneficiadoras que así lo quisieran: recibir, procesar, comercializar y liquidar por separado café orgánico, siempre y cuando cumplieran con los requisitos establecidos, entre ellos el más importante que los productores y el beneficio fueran certificados por una empresa autorizada para tal fin. En la actualidad, el café orgánico representa el 0.69% de la producción nacional,, lo que equivale a 17.38 mil fanegas de café fruta.

El café orgánico tiene un mercado muy definido, el que está bien regulado y para que clasifique como tal, debe ser certificado por alguna Agencia Certificadora de Café Orgánico reconocida en el mercado que se va vender el producto, debe cultivarse bajo este sistema desde tres años antes de que se pueda vender como café orgánico. Los precios que pagan por este tipo de café son superiores al del café convencional, sin embargo las normas de calidad siguen teniendo gran importancia al comercializar este tipo de café y son determinadas por las características agro climáticas en que se produce al igual que para el café corriente. La certificación de una plantación de café orgánico es muy complicada para el pequeño productor y sumamente cara en forma independiente, la forma más utilizada es en forma grupal a través de las cooperativas de café, nuestra región en la cosecha 2006/2007 produjo 560 fanegas, la baja cosecha se debe a que muchos cafetales se sometieron a poda.

En la Región Chorotega las tres cooperativas han incursionado en esta modalidad de producción para satisfacer nichos de mercado, principalmente en Europa, donde se paga un precio diferenciado, sobre todo en períodos en que el precio internacional del café tiende a bajar.

- **Estructura de costos de producción**

A continuación se presentan la estructura de costos (avíos) para cinco años de cultivo , desde establecimiento y el mantenimiento de cuatro años.

Avíos de café.

**COOPEPILANGOSTA R. L.
DEPARTAMENTO TECNICO
PROGRAMA DE CREDITO
AVIO PARA LA SIEMBRA DE UNA HECTÁREA DE CAFÉ
PRIMER AÑO**

RUBRO	UNIDADES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL ¢	COSTO TOTAL \$
MANO DE OBRA				351.000,00	688,24
CONTROL DE MALEZAS	Jornal	18	3000,00	54.000,00	105,88
CONSERVACION DE SUELOS	Jornal	15	3000,00	45.000,00	88,24
HOYADO Y SIEMBRA	Jornal	60	3000,00	180.000,00	352,94
ATOMIZACIONES	Jornal	12	3000,00	36.000,00	70,59
FERTILIZACIONES	Jornal	12	3000,00	36.000,00	70,59
MATERIAL DE SIEMBRA				518.000,00	1.015,69
ALMÁCIGO DE CAFÉ	Unidad	5000	100,00	500.000,00	980,39
ARBOLES SOMBRA Y ROMPEVIENTO	Unidad	300	60,00	18.000,00	35,29
AGROQUIMICOS				199.145,00	390,48
FERTILIZACIÓN				156.750,00	307,35
Carbonato de calcio	Sacos	20	1100,00	22.000,00	43,14
PRIMERA 10-30-10	Sacos	5	8100,00	40.500,00	79,41
SEGUNDA 10-30-10	Sacos	5	8100,00	40.500,00	79,41
TERCERA NUTRAN	Sacos	5	7250,00	36.250,00	71,08
TRANSPORTE DE ABONO	Sacos	35	500,00	17.500,00	34,31
HERBICIDAS				14.305,00	28,05
PARAQUAT	galón	1	7770,00	7.770,00	15,24
ROUND UP	galón	1	6.535,00	6.535,00	12,81
FUNGICIDAS, INSECTICIDAS				7.040,00	13,80
BENOMIL	kg	0,5	6320	3.160,00	6,20
TERBUFOS	galón	2	1940	3.880,00	7,61
FOLIARES				21.050,00	41,27
METALOSATO MULTIMINERALES	Litro	1	6770	6.770,00	13,27
ZINC	Litro	2	1100	2.200,00	4,31
12-60-0	kg	2	750	1.500,00	2,94
BIOVIT	Litro	0,25	14320	3.580,00	7,02
UREA	kg	10	700	7.000,00	13,73
TOTAL PRIMER AÑO				1.068.145,00	2.094,40

TIPO DE CAMBIO DEL DÓLAR:

510,00

Actualizado al 01/02/2007

AVIO PARA LA SIEMBRA DE UNA HECTÁREA DE CAFÉ

SEGUNDO AÑO

RUBRO	UNIDADES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	COSTO TOTAL
MANO DE OBRA				138.000,00	270,59
CONTROL DE MALEZAS	Jornal	18	3000,00	54.000,00	105,88
CONSERVACION DE SUELOS	Jornal	2	3000,00	6.000,00	11,76
HOYADO Y RESIEMBRA	Jornal	2	3000,00	6.000,00	11,76
ATOMIZACIONES	Jornal	12	3000,00	36.000,00	70,59
FERTILIZACIONES	Jornal	12	3000,00	36.000,00	70,59
MATERIAL DE SIEMBRA				25.000,00	49,02
ALMÁCIGO DE CAFÉ	Unidad	250	100,00	25.000,00	49,02
AGROQUIMICOS				202.242,50	396,55
FERTILIZACIÓN				156.750,00	307,35
Carbonato de calcio	Sacos	20	1100,00	22.000,00	43,14
PRIMERA 10-30-10	Sacos	5	8100,00	40.500,00	79,41
SEGUNDA 10-30-10	Sacos	5	8100,00	40.500,00	79,41
TERCERA NUTRAN	Sacos	5	7250,00	36.250,00	71,08
TRANSPORTE DE ABONO	Sacos	35	500,00	17.500,00	34,31
HERBICIDAS				14.305,00	28,05
PARAQUAT	Galón	1	7770,00	7.770,00	15,24
Glifosato	Galón	1	6.535,00	6.535,00	12,81
FUNGICIDAS				14.080,00	27,61
BENOMIL	kg	0,5	6.320,00	3.160,00	6,20
COOPECIDE	kg	1	2.300,00	2.300,00	4,51
ATEMI	Litro	0,25	34.480,00	8.620,00	16,90
FOLIARES				17.107,50	33,54
METALOSATO MULTIMINERALES	Litro	0,75	6.410,00	4.807,50	9,43
ZINC	Litro	2	110,00	220,00	0,43
12-60-0	kg	2	750,00	1.500,00	2,94
BIOVIT	Litro	0,25	14.320,00	3.580,00	7,02
UREA	kg	10	700,00	7.000,00	13,73
TOTAL SEGUNDO AÑO				365.242,50	716,16
TOTAL PRIMERO Y SEGUNDO AÑO				1.433.387,50	2.810,56

Fuente: Dpto. Técnico Coopetilangosta R.L

AVIO PARA LA SIEMBRA DE UNA HECTÁREA DE CAFÉ

Caracterización de Agrocadena de Café, Región Chorotega

TERCER AÑO

RUBRO	UNIDADES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	COSTO TOTAL
MANO DE OBRA				321.000,00	629,41
CONTROL DE MALEZAS	Jornal	16	3000,00	48.000,00	94,12
ARREGLO DE SOMBRA	Jornal	10	3000,00	30.000,00	58,82
ATOMIZACIONES	Jornal	14	3000,00	42.000,00	82,35
FERTILIZACIONES	Jornal	10	3000,00	30.000,00	58,82
LIMPIEZA DE CURVAS	Jornal	5	3000,00	15.000,00	29,41
COGIDA DE CAFÉ	CAJUELA	240	600,00	144.000,00	282,35
Transporte de café	CAJUELA	240	50,00	12.000,00	23,53
AGROQUIMICOS				212.052,50	415,79
FERTILIZACIÓN				149.600,00	293,33
Carbonato de calcio	Sacos	20	1100,00	22.000,00	43,14
PRIMERA 20-9-24-3-2	Sacos	5	8160,00	40.800,00	80,00
SEGUNDA 20-9-24-3-2	Sacos	5	8160,00	40.800,00	80,00
TERCERA NUTRAN	Sacos	4	7250,00	29.000,00	56,86
Transporte de abono	Sacos	34	500,00	17.000,00	33,33
HERBICIDAS				14.305,00	28,05
PARAQUAT	Galón	1	7770,00	7.770,00	15,24
ROUND UP	Galón	1	6.535,00	6.535,00	12,81
FUNGICIDAS				31.040,00	60,86
COOPECIDE	kg	6	2.300,00	13.800,00	27,06
ATEMI	Litro	0,5	34.480,00	17.240,00	33,80
FOLIARES				17.107,50	33,54
METALOSATO MULTIMINERALES	Litro	0,75	6.410,00	4.807,50	9,43
ZINC	Litro	2	110,00	220,00	0,43
12-60-0	kg	2	750,00	1.500,00	2,94
BIOVIT	Litro	0,25	14.320,00	3.580,00	7,02
UREA	kg	10	700,00	7.000,00	13,73
TOTAL GASTOS TERCER AÑO				533.052,50	1.045,20
INGRESOS POR CAFÉ	FANEGAS	15	40.800,00	612.000,00	1.200,00
UTILIDAD				78.947,50	154,80

Actualizado al 01/02/2007

Fuente : Dpto Técnico Coopepilangosta R.L

AVIO PARA LA SIEMBRA DE UNA HECTÁREA DE CAFÉ

Caracterización de Agrocadena de Café, Región Chorotega

CUARTO AÑO

RUBRO	UNIDADES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	COSTO TOTAL
MANO DE OBRA				531.000,00	982,35
CONTROL DE MALEZAS	Jornal	10	3000,00	30.000,00	58,82
ARREGLO DE SOMBRA	Jornal	10	3000,00	30.000,00	58,82
ATOMIZACIONES	Jornal	14	3000,00	42.000,00	82,35
FERTILIZACIONES	Jornal	8	3000,00	24.000,00	47,06
LIMPIEZA DE CURVAS	Jornal	5	3000,00	15.000,00	29,41
COGIDA DE CAFÉ	CAJUELA	600	600,00	360.000,00	705,88
Transporte de café	CAJUELA	600	50,00	30.000,00	58,82
AGROQUIMICOS				239.372,50	469,36
FERTILIZACIÓN				174.670,00	342,49
Carbonato de calcio	Sacos	20	1100,00	22.000,00	43,14
PRIMERA 20-9-24-3-2	Sacos	6	8160,00	48.960,00	96,00
SEGUNDA 20-9-24-3-2	Sacos	6	8160,00	48.960,00	96,00
TERCERA NUTRAN	Sacos	5	7250,00	36.250,00	71,08
Transporte de abono	Sacos	37	500,00	18.500,00	36,27
HERBICIDAS				14.305,00	28,05
PARAQUAT	Galón	1	7770,00	7.770,00	15,24
ROUND UP	Galón	1	6.535,00	6.535,00	12,81
FUNGICIDAS				31.040,00	60,86
COOPECIDE	750 g	6	2.300,00	13.800,00	27,06
ATEMI	Litro	0,5	34.480,00	17.240,00	33,80
FOLIARES				19.357,50	37,96
METALOSATO MULTIMINERALES	Litro	0,75	6.770,00	5.077,50	9,96
ZINC	Litro	2	1.100,00	2.200,00	4,31
12-60-0	kg	2	750,00	1.500,00	2,94
BIOVIT	Litro	0,25	14.320,00	3.580,00	7,02
UREA	kg	10	700,00	7.000,00	13,73
TOTAL GASTOS CUARTO AÑO				770.372,50	1.510,53
INGRESOS POR CAFÉ	Fanegas	40	40.800,00	1.632.000,00	3.200,00
UTILIDAD				861.627,50	1.689,47

Actualizado al 01/02/2007

Fuente : Dpto Técnico Coopepilangosta R.L

**AVIO PARA LA SIEMBRA DE UNA HECTÁREA DE CAFÉ
QUINTO AÑO**

RUBRO	UNIDADES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	COSTO TOTAL
MANO DE OBRA				596.000,00	1.168,63
CONTROL DE MALEZAS	Jornal	10	3000,00	30.000,00	58,82
ARREGLO DE SOMBRA	Jornal	10	3000,00	30.000,00	58,82
ATOMIZACIONES	Jornal	14	3000,00	42.000,00	82,35
FERTILIZACIONES	Jornal	8	3000,00	24.000,00	47,06
LIMPIEZA DE CURVAS	Jornal	5	3000,00	15.000,00	29,41
COGIDA DE CAFÉ	CAJUELA	700	600,00	420.000,00	823,53
Transporte de café	CAJUELA	700	50,00	35.000,00	68,63
AGROQUIMICOS				240.980,00	472,51
FERTILIZACIÓN				174.670,00	342,49
Carbonato de calcio	Sacos	20	1100,00	22.000,00	43,14
PRIMERA 20-9-24-3-2	Sacos	6	8160,00	48.960,00	96,00
SEGUNDA 20-9-24-3-2	Sacos	6	8160,00	48.960,00	96,00
TERCERA NUTRAN	Sacos	5	7250,00	36.250,00	71,08
Transporte de abono	Sacos	37	500,00	18.500,00	36,27
HERBICIDAS				14.305,00	28,05
PARAQUAT	Galón	1	7770,00	7.770,00	15,24
ROUND UP	Galón	1	6.535,00	6.535,00	12,81
FUNGICIDAS				31.040,00	60,86
COOPECIDE	750 g	6	2.300,00	13.800,00	27,06
ATEMI	Litro	0,5	34.480,00	17.240,00	33,80
FOLIARES				20.965,00	41,11
METALOSATO MULTIMINERALES	Litro	0,5	6.770,00	3.385,00	6,64
ZINC	Litro	5	1.100,00	5.500,00	10,78
12-60-0	kg	2	750,00	1.500,00	2,94
BIOVIT	Litro	0,25	14.320,00	3.580,00	7,02
UREA	kg	10	700,00	7.000,00	13,73
TOTAL GASTOS QUINTO AÑO				836.980,00	1.641,14
INGRESOS POR CAFÉ					
	Fanegas	40	40.800,00	1.632.000,00	3.200,00
SUPERAVIT DEL PROYECTO				795.020,00	1.558,86

Actualizado al 01/02/2007

Fuente : Dpto Técnico Coopepilangosta R.L

Costos de Mantenimiento por ha según producción

Caracterización de Agrocadena de Café, Región Chorotega

Producción/ha	Costos	Ingresos	Utilidad/ha	Costo/FF	Utilidad/FF
20	524.695,00	900.000,00	375.305,00	26.234,75	18.765,25
25	616.278,80	1.125.000,00	508.721,20	24.651,15	20.348,85
30	684.028,80	1.350.000,00	665.971,20	22.800,96	22.199,04
40	821.348,80	1.800.000,00	978.651,20	20.533,72	24.466,28

Fuente : Departamento Técnico Coopepilangosta R.L

- **Capacitación recibida**

La producción cafetalera de Costa Rica está concentrada principalmente en pequeños productores, el 92% de ellos registran entregas inferiores a las 100 fanegas de café, con un aporte en conjunto del 41% de la producción nacional, por tal razón las instituciones como el INA, ICAFE, MAG y organizaciones de productores como cooperativas, federación de cooperativas de café, COOCAFE y empresa privada ha invertido en capacitación a los productores de café, alcanzado niveles muy superiores en tecnificación cafetalera, teniendo un impacto importante en la economía de los productores y del país, por tal razón ante la crisis de precios internacionales de café, los productores son anuentes al cambio en nuevos modelos de producción según la demanda de los mercados.

- **Sistemas de manejo Post – cosecha**

En café el manejo post – cosecha es muy importante y debe ser tomado en cuenta por todos los actores de la cadena; recolectores cosechando café maduro, productores que deben de llevar el café recolectado en el día al receptor más cercano, el transportista debe trasladar el café del receptor hasta el beneficio en las próximas 12 horas para ser procesado en el beneficio húmedo (despulpado, desmucilagado, lavado), luego es pasado a la fase seca que se puede prolongar hasta 3 meses: presecado, secado, ensilado, despergaminado, clasificado y envío a las plantas de los exportadores o torrefactores locales

- **Plagas, enfermedades existentes y su causalidad y efectos.**

Aunque son numerosos los insectos que dañan al cafeto, habiéndose identificado 36 o más especies en el mundo, no todos ocasiona daños económicos apreciables. Con frecuencia uno de los factores que limitan una eficiente producción de café, es la presencia de plagas en la plantación, por lo tanto se requiere de la inspección periódica y cuidadosa, que permita descubrir los insectos antes de que estos lleguen a causar daños de importancia; reconocer e identificar las plagas y los síntomas que muestran las plantas afectadas, así como las medidas a tomar para lograr un combate oportuno de las mismas.

A nivel de la región la enfermedad más importante es la Roya y la Chasparria, para las que el productor se encuentra debidamente capacitado para realizar un manejo adecuado de las mismas. Dentro de las plagas, la que representa mayor importancia desde el punto de vista económico es la Broca, para cuyo manejo existe un adecuado paquete tecnológico, manteniéndose la plaga en un nivel en que el daño es mínimo para el cultivo.

- **Infraestructura existente en fincas**

La infraestructura en las fincas cafetaleras es variable, desde caminos internos transitables todo el año hasta caminos de tierra con serios problemas en la época lluviosa, casas para trabajadores fijos y temporales, bodegas para almacenar insumos y equipo utilizado en la finca, cabe mencionar que muchas de las fincas pequeñas aun no cuentan con la infraestructura adecuada para calificar como fincas con BPA, se realizan esfuerzos para cumplir con estos requisitos para ser certificados como café sostenible.

- **Productores afiliados a las cooperativas regionales**

En el siguiente cuadro, se observa el número de productores afiliados a las cooperativas de la Región Chorotega

Cuadro 5. Productores de café afiliados a las cooperativas de la Región Chorotega por cantón

Cantón	Productores
Abangares y Tilarán	435
Nandayure	137
Hojancha	54
Nicoya	88
Santa Cruz	27
Total de la Región	741

3.3 AGROINDUSTRIA

- **Aspectos de la transformación**

La transformación del fruto del café se inicia con el beneficiado húmedo, cuando pasa de cereza a pergamino.

En la agro cadena existen 3 organizaciones cooperativas que aglutinan más del 95% de los productores de la zona, y dos beneficios privados, cada uno de ellos con su respectiva Planta de beneficio de café: esta planta es el conjunto de instalaciones, maquinaria y obras de infraestructura necesarias para el acopio y proceso del fruto del cafeto, desde su condición de café maduro hasta la de café oro, listo para su comercialización. El proceso se divide en dos etapas que se conocen como fase húmeda y fase seca.

- **Ubicación geográfica de los beneficios de café de la Región Chorotega.**

- Beneficio de Coopeldos, ubicado en El Dos de Tilarán, capacidad instalada para recibir 20.000 fanegas.
- Beneficio Matambú, Coopepilangosta ubicado en Hojancha, capacidad instalada 10.000 fanegas.
- Beneficio Coopecerroazul, ubicado en Los Ángeles de Nandayure capacidad instalada para recibir 7.000 fanegas

- **Beneficios de café particulares.**

Estos beneficios de café cuentan con plantaciones propias y también compran café a particulares.

Beneficio TURIN S. A localizado en Cabeceras de Tilarán
Cafetalera Flor de Liz Hermanos S.A. localizado en el Porvenir de Nandayure

- **Características del transporte a planta y de planta industrial al mercado, distribución detallista.**

El transporte de café maduro se realiza de la finca hasta el receptor en vehículos doble tracción y sencillo, según las condiciones del camino. Una vez recibido el café por la firma beneficiadora en el receptor autorizado por el ICAFE, es transportado a granel en camiones hasta el beneficio donde será beneficiado en las próximas 12 horas. Una vez procesado en fase húmeda y luego en la fase seca (secado, pilado, seleccionado) se transporta ensacado en camiones debidamente acondicionados para tal fin hasta el beneficio de COOCAFE donde se le brinda el acabado final hasta el lugar de consumo.

Actualmente, las tres cooperativas han iniciado con este proceso de industrialización con sus respectivas marcas registradas de café.

Las cooperativas de la región le han dado valor agregado a la actividad cafetalera

al incursionado el área de Agroturismo e introducir el concepto de Coffee Tour en las áreas cultivadas y plantas de beneficiado, que les ha permitido tanto alianzas estratégicas con empresas turísticas y hoteles de la zona, como también ofrecer estos servicios de manera independiente.

3.4 COMERCIALIZACIÓN Y MERCADEO.

- **CANALES DE COMERCIALIZACION**

Los canales de comercialización utilizados a nivel de nuestro país para consumo interno son las cadenas de supermercados, supermercados locales, pulperías y hoteles. A nivel internacional se realiza a través de empresas transnacionales ubicadas en los países de mayor venta.

- **COMERCIALIZACIÓN DEL CAFÉ COSTARRICENSE**

Con base en los contratos de compra y venta de café para la exportación y el consumo nacional tramitados en el ICAFE durante la cosecha 2005-2006, se registraron 1.817.758 quintales de café oro vendidos para la exportación (79.58% del total) y 466.485 quintales vendidos para el mercado nacional (20.42% del total). Los contratos de exportación de la cosecha 2005-2006 inscritos ante el ICAFE promediaron un precio rieles de US\$ 118.46, mientras que el café vendido para consumo nacional promedió un precio de US\$ 92.46 por quintal. En esta cosecha el precio del café de consumo nacional representó el 78.05 por ciento del precio promedio del café vendido para el mercado externo.

En la región tanto COOPEELDOS como COOPILANGOSTA torrefactan el café de sus asociados y no asociados.

La comercialización del café de la zona se realiza bajo las siguientes marcas comerciales: Maleku, Tilawa y Don Charió propiedad de COOPELDOS, Diría de COOPILANGOSTA y Café PAMPA propiedad de COOPECERROAZUL, además de las marcas Café Forestal y Café Paz que se exportan a mercados justos a través de COOCAFE con precios diferenciados.

Capítulo 4. CARACTERÍSTICAS DEL SISTEMA DE ORGANIZACIONES DE LOS

ACTORES DE LA AGROCADENA

Caracterización de Agrocadena de Café, Región Chorotega

4.1 Organizaciones existentes alrededor de la agrocadena.

Existen tres organizaciones cooperativas consolidadas, dos en la península de de Nicoya y una en la zona alta de Tilarán y Abangares, las cuales tienen asociados aproximadamente el 95% de los caficultores de la Región. A la vez estas forman parte del Consorcio de cooperativas de café de Guanacaste y Montes de Oro (COOCAFE) por medio de estas alianzas han logrado mantener su posición en la cadena, logrando precios competitivos en épocas de crisis por precios bajos; sin embargo esta alternativa de comercializar su café en los denominados Mercados Justos tienen que buscar nuevas estrategias para diferenciar su producto en mercado internacional.

- **Cooperativa de Caficultores de Pilangosta R.L (COOPEPILANGOSTA R.L)** .Inscrita en el Departamento de Organizaciones Sociales del Ministerio de trabajo y Seguridad Social, según Resolución número C – cero cero cuarenta y dos del día veintisiete de marzo de mil novecientos sesenta y dos.

Representante Legal: Juan Vicente López Mora

Cédula Jurídica: 3-004-045329

Localización: Las oficinas de la organización están ubicada en la Provincia de Guanacaste, Cantón Hojancha, Distrito primero Hojancha, Caserío La Ceiba.

Actividad principal: Producción, beneficiado y comercialización del cultivo de café

Cobertura geográfica: Las fincas de los 180 asociados activos a la organización se encuentran dispersos en un área geográfica distribuida entre los comunidades Centro, Huacas, Pita Rayada, Maravilla, El Socorro, San Isidro, Cuesta Roja y Monte Romo del cantón de Hojancha, las comunidades de La Esperanza y los Ángeles del cantón de Santa Cruz y en las comunidades

de Balsal, Santa Elena, Quebrada Bonita, Colas de Gallo, Naranjal, Zaragoza, Cerro Negro y Juan Díaz del cantón de Nicoya. El 52 % de las fincas se encuentran distribuidas en el cantón de Hojancha, el 39 % en el cantón de Nicoya y el 9 % en el cantón de Santa Cruz.

La cooperativa cuenta con 215 asociados, de los cuales 168 son activos distribuidos en los cantones de Hojancha, Nicoya y Santa Cruz.

Área sembrada en la zona de influencia: 473 Has.

Dirección electrónica: Copepila@sol.racsa.co.cr gerencia@cafediria.com .

Teléfono: 659-9130

Telefax: 659-9041

- **Cooperativa de Caficultores y Servicios Múltiples de Cerro Azul R.L (COOPECERROZAUL)**

Fundada en el 14 de marzo de 1961

Inscrita en el Departamento de Organizaciones Sociales del Ministerio de trabajo y Seguridad Social, según Resolución número C- cero cero tres cinco del día 06 de abril de 1961

Representante legal: Ing Jaime Salazar Sánchez cédula: 5-259-902

Cédula jurídica:

Localización: El Porvenir, Nandayure, guanacaste, Costa Rica, 25 m sur de la escuela Los Ángeles.

Cobertura Geográfica: Bella Vista, Porvenir, Los Ángeles, San Josecito, Quebrada Grande y San Bosco de Nandayure

Número de asociados: 137, de los cuales 23 son mujeres

Área cultivada de café: 216 Has.

- **Cooperativa de Caficultores y Servicios Múltiples de la Cordillera Alta de Tilarán y Abangares (Coopeldos R.L.)**

Condición legal: N° de la Cédula Jurídica: 3-004-045952-16 la cual se encuentra vigente y vence el 2 de mayo del 2012,.

Representante legal: Ing. **Damián Mejías Cordero**

Ubicación Geográfica: El Dos de Tilarán, Guanacaste.

Teléfonos: 693 82 20, 693 81 31. **Fax** 693 80 67. **Apartado** 65-5710,
e-mail: coopeldos@racsa.co.cr

Número de productores: 437 (año 2007)

Área cultivada de café: 700 Has.

PLAN DE ACCION DE LA AGROCADENA DE CAFÉ.

INTRODUCCIÓN

El trabajo bajo el enfoque de agrocadenas, propicia el análisis de la problemática de la actividad, la identificación de alternativas de solución y la implementación de un plan de trabajo adecuado, el cual brinda la posibilidad de lograr la sostenibilidad ambiental, económica y social.

Caracterización de Agrocadena de Café. Región Chorotega

.Con el fin de dar continuidad a los procesos de caficultura sostenible y orgánica en la Región Chorotega, se realizó la identificación de los puntos críticos de la agrocadena, donde se logró determinar por los actores participantes, la problemática existente en las diferentes fases, para buscarle la solución mediante acciones estratégicas que permitan la competitividad y sostenibilidad de la actividad., integradas en el siguiente Plan de Acción.

Objetivo General

Trazar una ruta de trabajo común para fortalecer, bajo el enfoque de agrocadena, el proceso hacia la sostenibilidad económica social y ambiental de la caficultura, en la Región Chorotega.

Objetivos específicos

Aumentar la productividad a través de la identificación de una oferta tecnológica adaptada a las condiciones de las zonas cafetaleras de la Región Chorotega.

Mejorar la eficiencia del proceso de industrialización a través de implementación de un proceso de capacitación al personal de planta.

Promover iniciativas y estrategias para acceder a nuevos nichos de mercado..

Cadena Café Sostenible Región Chorotega
Priorización de puntos críticos, acciones estratégicas y resultados esperados

Fase	Puntos críticos	Acciones estratégicas	Producto Final Resultados esperados
PREPRODUCCION Y SERVICIOS DE APOYO	<p>Insuficiente Asistencia técnica oportuna y sistematizada.</p> <p>Falta de capacitación.</p> <p>-Caminos de acceso a las fincas en malas condiciones</p> <p>Falta de gestión empresarial para la ejecución de los planes estratégicos de las organizaciones de productores cafetaleros</p>	<p>Diseñar y ejecutar un programa de asistencia técnica en producción de café sostenible.</p> <p>Integración de acciones de las diferentes instituciones y cooperativas en la ejecución un Plan de Asistencia Técnica</p> <p>Diseñar y ejecutar un Plan de Capacitación</p> <p>Integración de acciones de las diferentes instituciones y cooperativas en la ejecución de un Plan de Capacitación.</p> <p>Implementar acciones conjuntas con gobiernos locales y cooperativas de productores en coordinación con organizaciones comunales.</p> <p>Incorporar a las organizaciones en un proceso de gestión empresarial por parte del Instituto Nacional de Aprendizaje y/o Área de Gestión empresarial del Consejo Nacional de Producción.</p>	<p>Un Plan Anual de Asistencia técnica diseñado</p> <p>Un Plan Anual de Asistencia técnica en ejecución oportuna y sistematizada para el manejo agronómico del cultivo del café</p> <p>Un Programa de Capacitación Anual sobre producción de café y aspectos de desarrollo organizacional diseñado y en ejecución.</p> <p>Convenio establecido entre cooperativas y gobiernos locales para los mantenimientos de caminos que faciliten el acceso a las fincas.</p> <p>Organizaciones ejecutando planes estratégicos a través de un proceso de gestión empresarial.</p>
PRODUCCION	-Baja productividad por manejo inadecuado	Identificar e implementar un paquete tecnológico que permita el aumento de la productividad de los sistemas de producción	Un paquete tecnológico identificado y en ejecución.

	<p>de plantaciones</p> <p>-Falta de repoblación de plantaciones.</p> <p>- Baja productividad por envejecimiento de cafetales.</p> <p>Financiamiento para mantenimiento de cafetales.</p>	<p>Establecimiento de una línea de crédito por las cooperativas con una tasa de interés más accesible para el productor y orientada al mantenimiento de cafetales</p>	<p>Línea de crédito en operación para mantenimiento de cafetales a intereses accesibles para el productor.</p>
BENEFICIADO E INDUSTRIA	<p>Capacidad de planta de los beneficios subutilizada</p> <p>Falta de tecnología apropiada para garantizar calidad homogénea del producto.</p> <p>No se cuenta con el suficiente conocimiento para el proceso industrial</p>	<p>Identificar e implementar un paquete tecnológico que permita el aumento de la productividad de los sistemas de producción para satisfacer la capacidad de beneficiado.</p> <p>- Analizar la viabilidad de construir una planta de tostado, molido y empaque de café.</p> <p>Implementar un plan de capacitación para personal de las cooperativas en procesos de industrialización del café</p>	<p>Beneficios trabajando al máximo de capacidad.</p> <p>Formular un proyecto de tostado, molido y empaquetado de café para cada cooperativa.</p> <p>Personal de las cooperativas capacitado en procesos de industrialización.</p>
MERCADEO Y COMERCIALIZACION	<p>No se cuenta con personal capacitado en comercialización y mercadeo</p> <p>Dependencia del mercado convencional</p>	<p>Establecer un plan de mercadeo y comercialización</p> <p>Implementar un plan de capacitación de mercadeo y comercialización.</p> <p>Diseñar e implementar estrategias para identificar nuevos nichos de mercado</p>	<p>Programa de mercadeo que permita comercializar cafés diferenciados con marcas propias y con valor agregado</p> <p>Acceso a nuevos nichos de mercado.</p>

		Certificación en diferenciación del producto con sello reconocido.	
--	--	--	--

Capítulo VI. Plan de Acción de la Agro cadena de Café

ACCIONES ESTRATEGICAS	RESPONSAB LES	CRONOGRAMA																			
		2007				2008				2009				2010				2011			
		I	2	3	4	I	2	3	4	I	2	3	4	I	2	3	4	I	2	3	4
Diseñar y ejecutar un programa de capacitación continua sobre producción de café sostenible	Comisión Técnica regional de Café					X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Integración de acciones de las diferentes instituciones y cooperativas en la ejecución un Plan de Asistencia Técnica	Comisión Técnica regional de Café					X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Diseñar y ejecutar un Plan de Capacitación	Comisión Técnica regional de Café					X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Integración de acciones de las diferentes instituciones y cooperativas en la ejecución de un Plan de Capacitación	Comisión Técnica regional de Café					X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Implementar acciones conjuntas con gobiernos locales y cooperativas de productores en coordinación con organizaciones comunales.	Comisión Técnica regional de Café					X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Incorporar a las organizaciones en un proceso de gestión empresarial por parte del Instituto Nacional de Aprendizaje y/o Área de Gestión empresarial del Consejo Nacional de Producción.	Comisión Técnica regional de Café					X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

CAPITULO VII BIBLIOGRAFIA

Araya Molina, Orlando. Ingeniero agrónomo (2007) Comunicación personal sobre aspectos generales de la caficultura y otros proyectos de Coopeldos R.L

Coopecerroazul (2000). Oferta de Prestación de Servicios a PRODAPEN.

Transferencia tecnológica para el mejoramiento de la producción y productividad de las plantaciones de café, de los pequeños productores asociados a Coopecerroazul R.L. en el cantón de Nandayure.

Coocepilangosta (2000). Oferta de Prestación de Servicios a PRODAPEN.

Transferencia tecnológica para el mejoramiento de la producción y productividad de las plantaciones de café, de los pequeños productores asociados a Coocepilangosta R.L. en los cantones de Hojancha, Nicoya y Santa Cruz.

Coopeldos. (2005) Plan estratégico 2005/2009. Realizado por miembros de la Junta Directiva y personal administrativo

ICAFE (2005) Informe sobre la actividad cafetalera de Costa Rica. Congreso Nacional Cafetalero 2005.

MAG. (2007) GUÍA para identificación y análisis de puntos críticos y formulación de acciones estratégicas por agrocadena

Salazar Sánchez, Jaime. Ingeniero agrónomo. (2007) Comunicación personal sobre Temas de producción de café y diversificación que emprende Coopecerrozul.

Román Céspedes. Wilberth. Ingeniero agrónomo. Comunicación personal sobre Temas de producción de café y diversificación que emprende Coocepilangosta

Sitios visitados:

www.icafe.go.cr

www.mag.go.cr

www.mideplan.go.cr

