

**MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA, (MIPRO)
REGION PACÍFICO CENTRAL**

AGROCADENA DE CAFÉ

CARACTERIZACIÓN DE LA AGROCADENA DE CAFÉ

ELABORADO POR:

COMITÉ TÉCNICO DE CAFÉ

NOVIEMBRE, 2007

I. INTRODUCCIÓN

Con el café y su exportación a Europa, a mediados del siglo XIX, llegaron a Costa Rica las oportunidades. La ventana que se abrió al Viejo Mundo permitió el ingreso del Ferrocarril, el Sistema de Correos, la Imprenta, la primera Universidad y quizá, la joya arquitectónica más importante de la Región: el Teatro Nacional. Como una copia en pequeño de la Opera de París, el Teatro Nacional, situado en el centro de la capitalina San José, se convirtió en el símbolo de la prosperidad cafetalera, pues en un principio fue financiado por medio de impuestos a esta actividad.

El cultivo del café ha promovido tanto el arraigo de familias en zonas, que en ciertos momentos fueron de difícil acceso, como el desarrollo posterior de estas comunidades, a pesar de las crisis que se han presentando en esta actividad productiva, hoy existen comunidades que cuentan con caminos de acceso, escuelas, colegios, servicios de salud, entre otros.

En la región Pacífico Central, la actividad se ha desarrollado a partir de una estructura organizacional cooperativista, la que al igual que los precios de café en el mercado, han padecido de crisis, que hoy se manifiestan en su operatividad. La actividad cafetalera ha girado principalmente en la región, a través de dos cooperativas; Coopesanta Elena R.L., ubicada en la zona de Monteverde, y Coopemontes de Oro R.L., ubicada en Miramar y Cedral, las que agrupan a una cantidad importantes de asociados inmersos en la actividad cafetalera.

La actividad en la Región, requiere de un repunte, que fortalezca la capacidad empresarial de sus productores y por ende la capacidad de gestión de sus organizaciones, lo que promoverá una mayor competitividad de la actividad y por ende, mejores beneficios para los productores y sus familias.

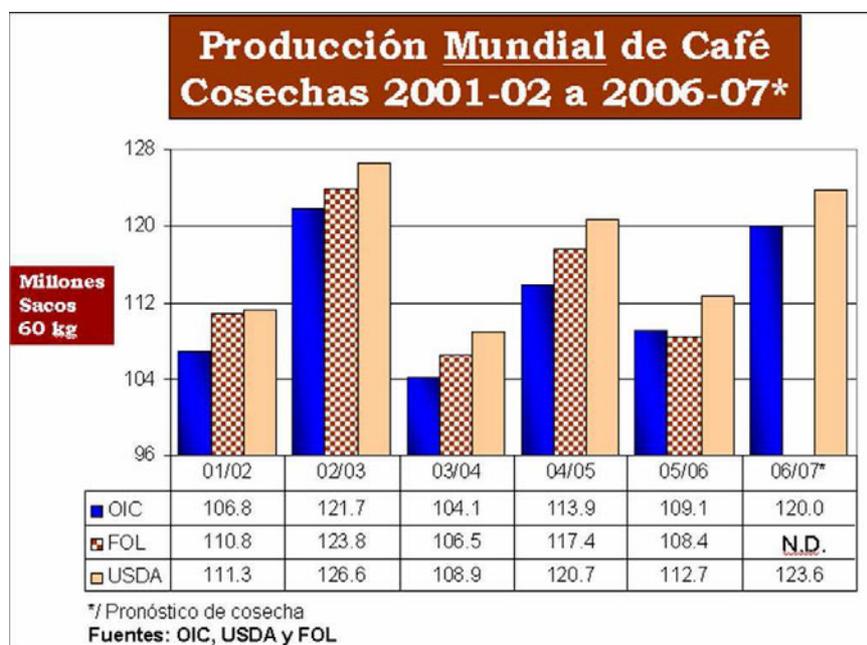
II. SITUACIÓN MUNDIAL DEL CAFÉ

La producción de bebidas suaves, como agua, té, jugos de frutas, bebidas energéticas, bebidas deportivas, nutricionales, bebidas carbonatadas y café, han crecido mucho en años recientes, en todas las regiones del mundo, pero principalmente en los países emergentes, es un mercado de aproximadamente 213 billones de dólares, de los cuales el 0.14 % corresponde al café que significa \$293.164.772.727, 00 en el año 2006.

El mercado mundial del café ha experimentado un aumento en las exportaciones del 9.1% en la última cosecha, (O.I.C) 120 cosecha 06/07, 109.1 cosecha 05/06 (millones de sacos de 60 kilos) de la cosecha 00/01 a la fecha, se ha producido 112.6 millones de sacos. El país mayor productor mundial de café es Brasil.

CUADRO NUM. 1

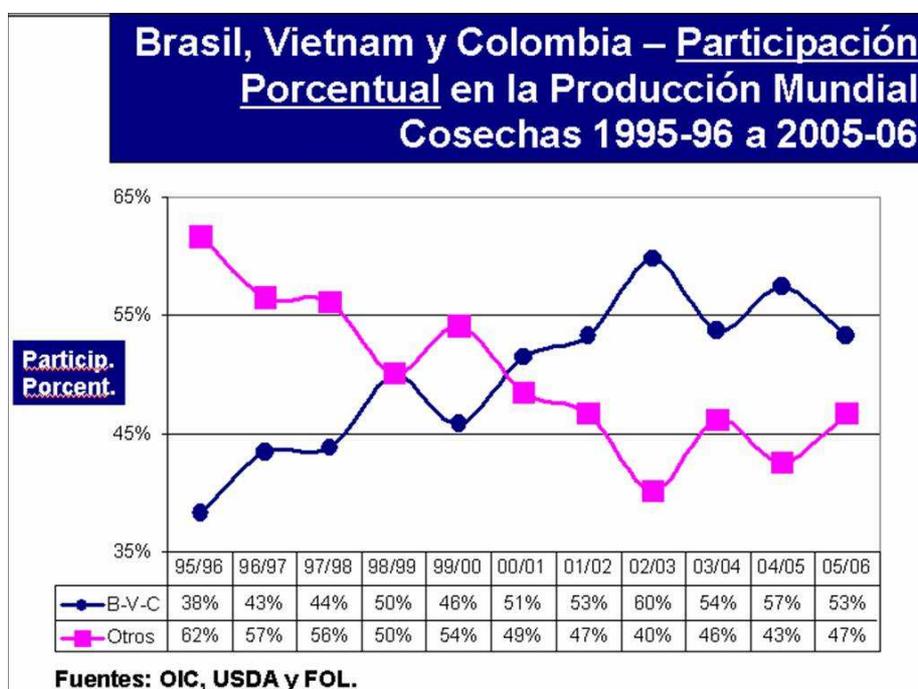
PRODUCCIÓN MUNDIAL DE CAFÉ COSECHAS 2001-2002 A 2006-2007



Las exportaciones de café mundiales sumaron 8.32 millones de sacos en abril de 2007, un aumento de más del 19 % comparado con el volumen de 6.96 millones de sacos registrados en abril el año pasado. Las exportaciones en los 7 primeros meses de año de café 2006/07 (el 06 de octubre al 07 de abril) aumentaron solamente (justo) bajo el 19 % a partir del mismo período el año pasado, - totalmente 56.94 millones de sacos comparados a 47.95 millones de bolsos. Arábica exportaciones en el período de 7 meses, subió por casi el 13 % de 32.01 millones de sacos a 36.12 millones de sacos, mientras que exportaciones de Robusta aumentadas en más del 30 % de 15.94 millones de sacos a 20.82 millones de bolsos. Las exportaciones por Brasil, Colombia y Vietnam juntos, considerado para aproximadamente el 56 % de exportaciones mundiales en abril de 2007.

CUADRO NUM. 2

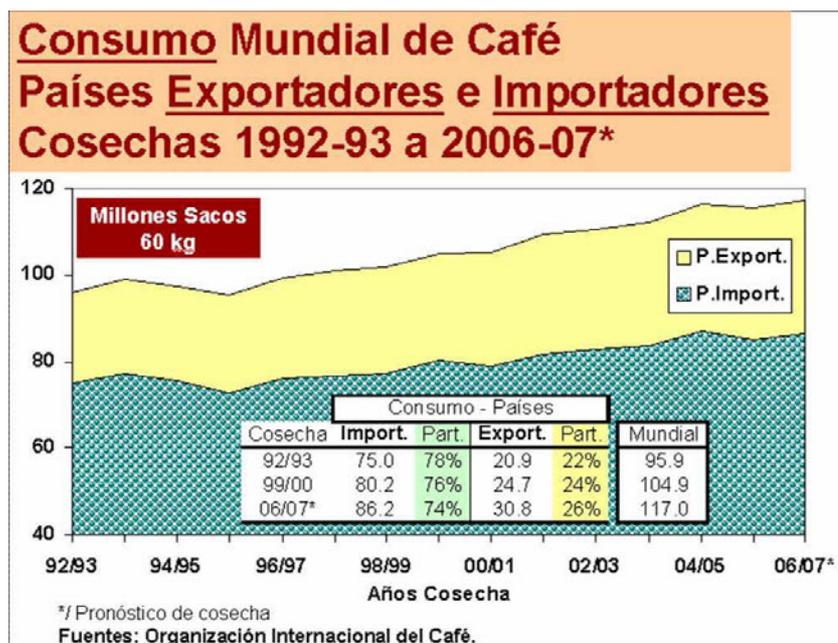
PARTICIPACIÓN PORCENTUAL EN LA PRODUCCIÓN MUNDIAL: BRASIL, VIETNAM Y COLOMBIA, COSECHAS 1995-96 A 2005-06.



1. Consumo Mundial de Café:

En el período 1992 – 2007, (pronóstico de la cosecha), el consumo de café en el mundo registra un promedio anual de 1.41 millones de sacos de 60 Kg, con un incremento durante el periodo de un 1.47%, al aumentar de 95.90 a 117 millones de sacos de 60 Kg en 1992 y 2007 respectivamente. Dos naciones o territorios, EE.UU. y Alemania, concentran poco más de dos quintas partes del consumo mundial de café, durante el periodo en cuestión basado en datos de importación.

CUADRO NUM. 3
CONSUMO MUNDIAL DE CAFÉ

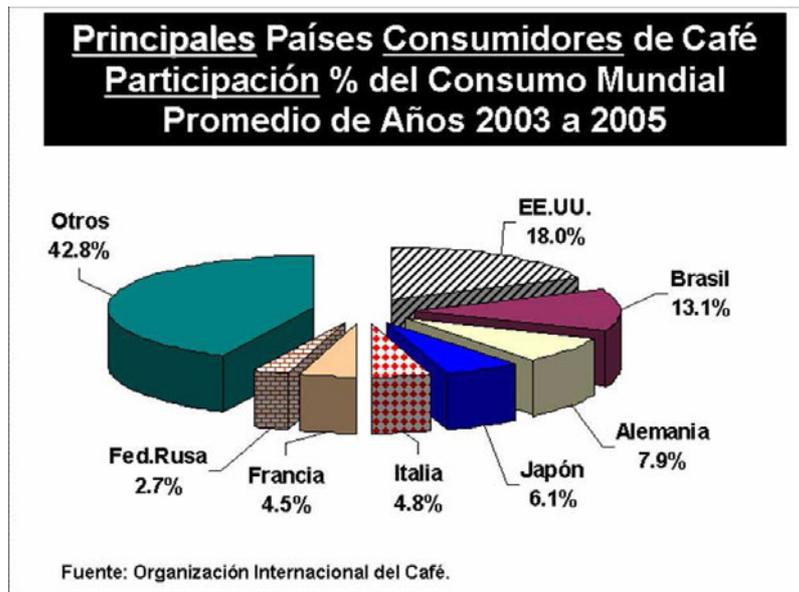


Estados Unidos es el mayor consumidor de café, representando un 24.44% del consumo mundial promedio, seguido por Alemania con un 18.25%, Italia registra un 7.84%, entre tanto Japón consumió en promedio un 6.91%, Francia 6.42% y Bélgica 6.04%. Un restante de 25 países más representa cerca del 30%.

GRÁFICO NUM. 1

PRINCIPALES PAÍSES CONSUMIDORES DE CAFÉ Y SU PARTICIPACIÓN

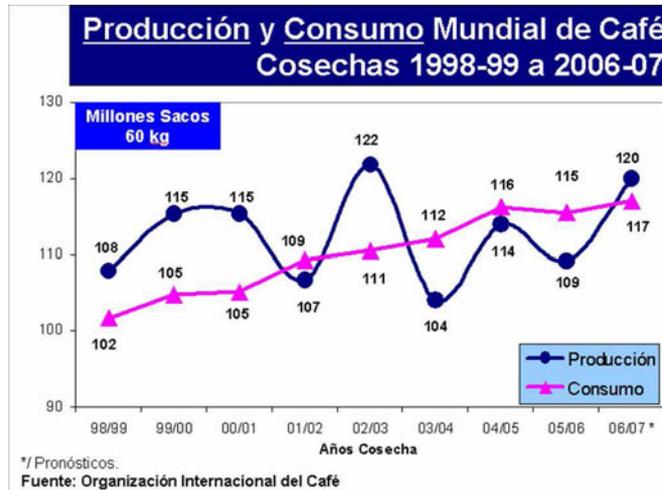
EN EL CONSUMO MUNDIAL



Si se basan los datos considerando que Brasil juega un papel importante en el consumo, al ser productor, entonces los porcentajes quedan así: EE.UU. 18%, Brasil 13.10%, Alemania 7.90%, Japón 6.10%, Italia 4.80%, Francia 4.50% y el resto de los países 45.50%.

GRÁFICO 2

PRODUCCIÓN Y CONSUMO MUNDIAL DE CAFÉ



2. Situación Mercado Nacional del Café:

a. Producción café fruta:

La producción nacional de café, correspondiente a la cosecha 2004-2005, presenta una disminución del 9.9 por ciento, con respecto a lo registrado en el año cosecha previo, al situarse en 2 514 445 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.

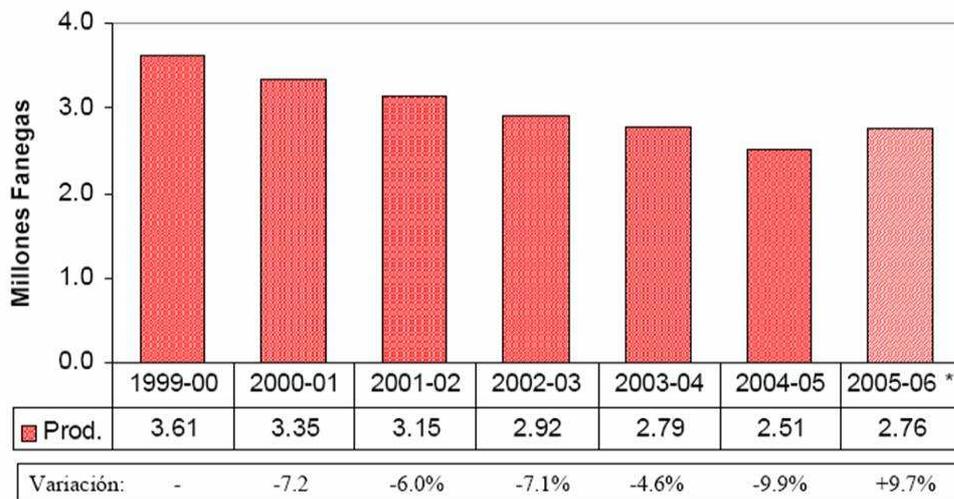
GRÁFICO NUM. 3

COMPORTAMIENTO DE LA PRODUCCIÓN DE CAFÉ FRUTA

1999-2000 A 2005-

2006

Gráfico 2-1. Comportamiento de la Producción de Café Fruta // Cosechas 1999-2000 a 2005-2006



*/ Pronóstico de cosecha

Fuente: Instituto del Café de Costa Rica

El declive por cinco años consecutivos en la producción cafetalera del país, finalizó en la cosecha 2004-2005, ésta es la producción más baja registrada en Costa Rica desde la cosecha 1985-1986, la que fue de 2097 003 fanegas. Al comparar la cosecha 2004-2005 con el periodo 1999-2000, el impacto ha sido de una reducción acumulada de 1094 496 fanegas, para una variación negativa entre estos dos periodos del 30.3 por ciento.

b. Área sembrada con café:

Con base en el Censo Cafetalero contratado por el Instituto Costarricense del Café, (ICAFE), al Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC), el cual ya fue concluido para las regiones de Coto Brus, Turrialba, Valle Central y Valle Occidental, se estima que el área

cafetalera nacional actual es de 102 888 hectáreas¹, lo que significa que en término de cuatro años, la superficie cafetalera del país se ha reducido un 10 por ciento, si se compara con las 113 387 hectáreas que determinó el estudio contratado por el ICAFE al CATIE, en el año 2001, realizado con base en fotografías aéreas y visitas al campo.

Para las regiones cafetaleras donde el INEC ya completó el estudio, se dispone de información sobre el tamaño de las fincas de café, tipo de sombra, tipo de fertilización, conservación de suelos, la tenencia de la tierra, información socioeconómica y fotografías áreas de la superficie cafetalera.

c. Productividad del cultivo del café:

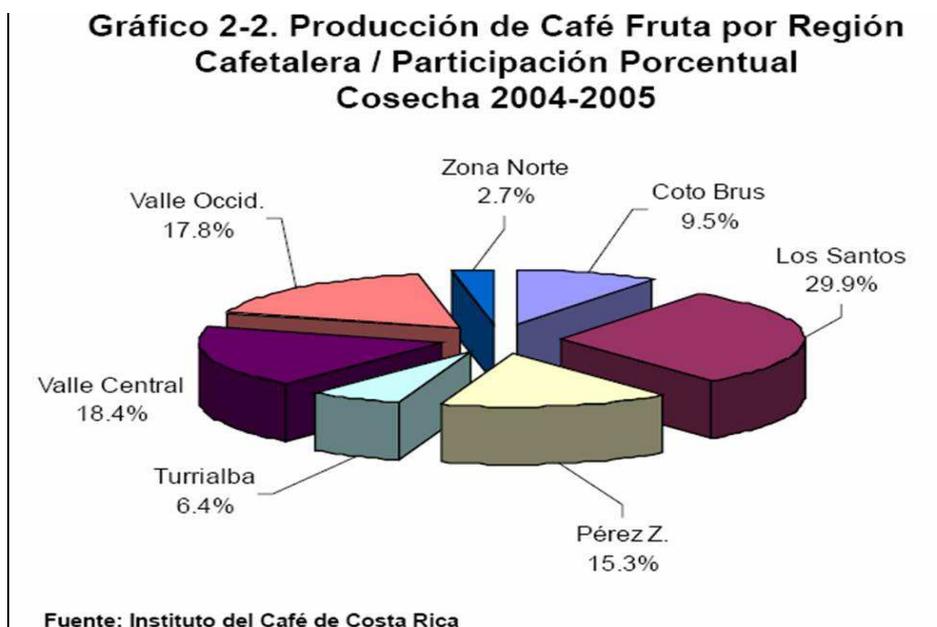
Como producto de la reducción del área cafetalera, la menor asistencia de los cafetales y la caída de la producción nacional de café, se ha registrado una disminución importante en la productividad del cultivo. Con base en datos históricos de área sembrada, se estima que la productividad del café en 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.

d. Distribución de la producción nacional por regiones cafetaleras, estratificación de productores y de beneficiados:

Con base en las nóminas de productores de la cosecha 2004-2005, presentada al ICAFE por las firmas beneficiadoras activas, la distribución porcentual de la producción nacional por regiones cafetaleras es la siguiente:

¹ Para las regiones cafetaleras: Pérez Zeledón, Los Santos y Zona Norte se usó el dato histórico de área, proveniente del estudio CATIE-ICAFE.

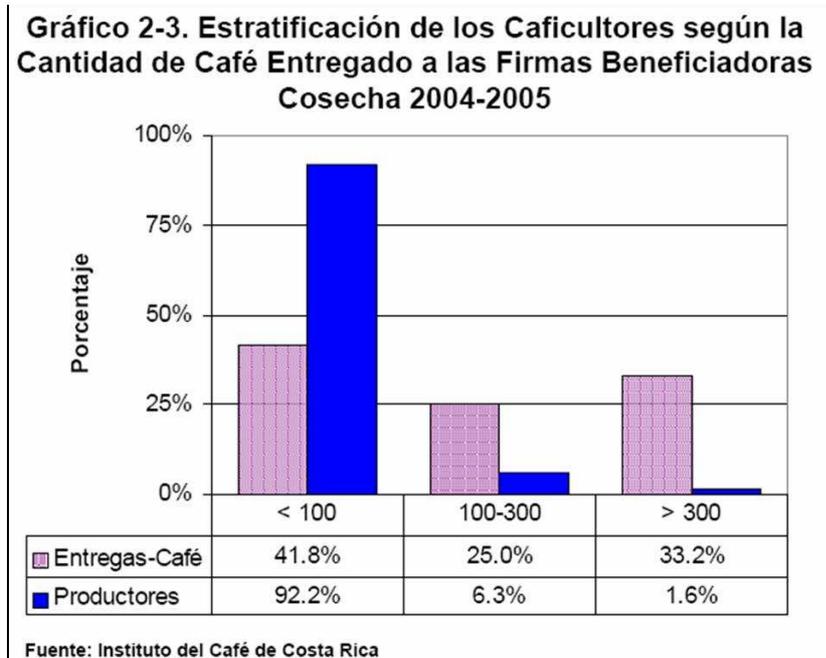
GRÁFICO NUM. 4: PRODUCCIÓN DE CAFÉ FRUTA POR REGIÓN



La producción cafetalera de Costa Rica está concentrada principalmente en miles de pequeños productores, (ver gráfico 5). El 92.2 por ciento de ellos registran entregas inferiores a las 100 fanegas de café, con un aporte en conjunto del 41.8 por ciento de la producción nacional, correspondiente a la cosecha 2004-2005.

GRÁFICO NUM. 5:

ESTRATIFICACIÓN DE CAFICULTORES SEGÚN VOLUMEN ENTREGADO A BENEFICIOS



La producción de café fruta que ingresó a los 101 beneficios activos durante la cosecha 2004-2005, fue de 2 514 445 fanegas de café en fruta, la cual, posterior al proceso de beneficiado, dio como resultado 2487 636 quintales de café oro, para un rendimiento promedio de beneficiado de 45.51 kilogramos de café oro por cada fanega de café en fruta procesada, siendo este rendimiento el más alto desde la cosecha 1993-1994, que fue de 45.60 kilogramos de café oro por fanega, de café fruta procesado.

CUADRO NUM. 4
PRODUCCIÓN DE CAFÉ Y RENDIMIENTO DE BENEFICIADO PARA COSECHAS
2002-2003 A 2004-2005

Tabla 2-1. Producción de Café y Rendimiento de Beneficiado // Cosechas 2002-2003 a 2004-2005

Concepto	Cosecha		
	2002-2003	2003-2004	2004-2005 *
Producción Fruta (fan)	2 924 504	2 789 868	2 514 445
Cambio	-7.12%	-4.60%	-9.87%
Producción Oro (qq)	2 875 199	2 746 909	2 487 636
Cambio	-5.70%	-4.46%	-9.44%
Rendimiento (kg/fan)	45.22	45.29	45.51

*/ Cifras sujetas a ajustes
Fuente: Instituto del Café de Costa Rica

El cuadro Núm. 5 incluye una distribución de las firmas beneficiadoras, de acuerdo con la cantidad de café procesado en la cosecha 2004-2005. El 34.7 por ciento de las firmas activas en la cosecha 2004-2005, procesaron menos de 5 000 fanegas cada una, todas en conjunto beneficiaron el 2.6 por ciento de la producción de esta cosecha. Situación contraria se presenta con los beneficios muy grandes (los que procesan más de 100 mil fanegas por cosecha), que representan el 5.9 por ciento de los beneficios activos durante la cosecha en mención y participaron con el 32.9 por ciento de la producción nacional.

CUADRO NUM. 5
ESTRATIFICACIÓN DE LAS FIRMAS BENEFICIADORAS, SEGÚN
LA CANTIDAD DE CAFÉ RECIBIDO

Tabla 2-2. Estratificación de las Firmas Beneficiadoras por la
Cantidad de Café Recibido / Cosecha 2004-2005

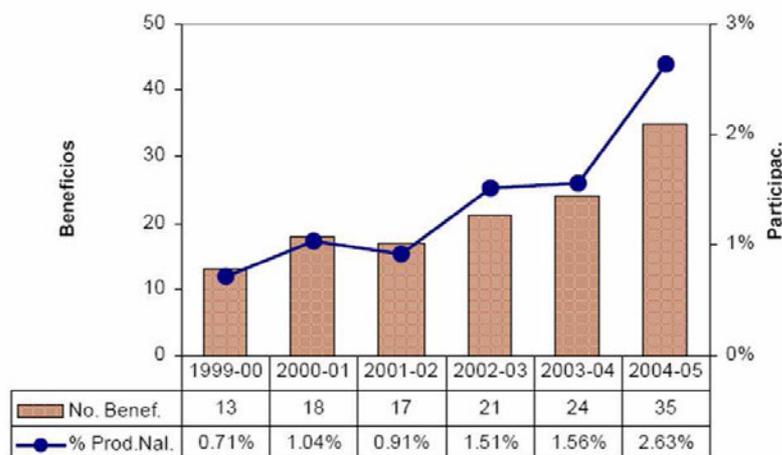
Café Declarado (Miles Fanegas)	Nº Firmas Beneficiadoras	Café Fruta		
		Porcentaje	Recibido (fan)	Porcentaje
Menos de 5	35	34.7%	66 188	2.6%
De 5 a 20	30	29.7%	309 146	12.3%
De 20 a 40	18	17.8%	534 307	21.2%
De 40 a 60	3	3.0%	140 453	5.6%
De 60 a 80	8	7.9%	541 967	21.6%
De 80 a 100	1	1.0%	94 380	3.8%
Más de 100	6	5.9%	828 004	32.9%
Total	101	100.0%	2 514 445	100.0%

Fuente: Instituto del Café de Costa Rica

Los cambios que ha experimentado el mercado en el lado de la demanda, con la aparición de grupos que buscan café directamente de sus productores y otros que demandan cafés de regiones específicas con ciertas características, ha influido que muchos productores instalen plantas beneficio para procesar su propio café, lo que les permite comercializar directamente su productos.

GRÁFICO NUM. 6
BENEFICIOS RECIBIENDO MENOS DE 500 FANEGAS DE CAFÉ FRUTA,
PARTICIPACIÓN EN LA PRODUCCIÓN NACIONAL, PARA LAS COSECHAS
1999-2000 A 2004-2005

Gráfico 2-4. Beneficios Recibiendo menos de 5000 Fanegas de Café Fruta // Participación en la Producción Nacional Cosechas 1999-2000 a 2004-2005



Fuente: Instituto del Café de Costa Rica

En las últimas 6 cosechas, la cantidad de beneficios que procesan menos de 5 000 fanegas cada uno casi se ha triplicado, al pasar de 13 plantas en la cosecha 1999-2000 a 35 en la cosecha 2004-2005. En la cosecha 1999-2000, estos beneficios en conjunto representaban el 0.71% de la producción nacional, mientras que en la cosecha 2004-2005 su participación fue del 2.63 por ciento.

e. Beneficiadoras según su naturaleza:

En Costa Rica existen tres grupos bien definidos de empresas beneficiadoras, los beneficios que forman parte de un grupo exportador, los beneficios del sector cooperativo y los independientes. En el cuadro Núm. 6 , se muestra la participación de mercado de estos tres grupos en la cosecha 2004-2005:

CUADRO NUM. 7

ESTRATIFICACIÓN DE LAS FIRMAS BENEFICIADORAS POR SU NATURALEZA

Beneficios	Nº Firmas		Café Fruta	
	Beneficiadoras	Porc.	Recibido (fan)	Porc.
Independientes	66	65.3%	593 950	23.6%
Cooperativos	20	19.8%	997 235	39.7%
Ligados a exportadores	15	14.9%	923 260	36.7%
Total	101	100.0%	2 514 445	100.0%

Fuente: Instituto del Café de Costa Rica

f. Tipos de café procesados por las firmas Beneficiadoras:

El 81.34 por ciento del café procesado por los beneficios en la cosecha 2004-2005, corresponde a café convencional, el 15.14 por ciento a café diferenciado, el 2.83 por ciento a café veranero y el 0.69 por ciento a café orgánico.

CUADRO NUM. 8

PRODUCCIÓN DE CAFÉ FRUTA POR TIPO

**Tabla 2-4 Producción de Café Fruta
por Tipos / Fanegas de Café
Cosecha 2004-2005**

Tipo-Café	2004-2005	
	Fanegas	Porc.
Convencional	2 045 318	81.34%
Diferenciado	380 709	15.14%
Veranero	71 038	2.83%
Orgánico	17 381	0.69%
Nacional	2 514 445	100.00%

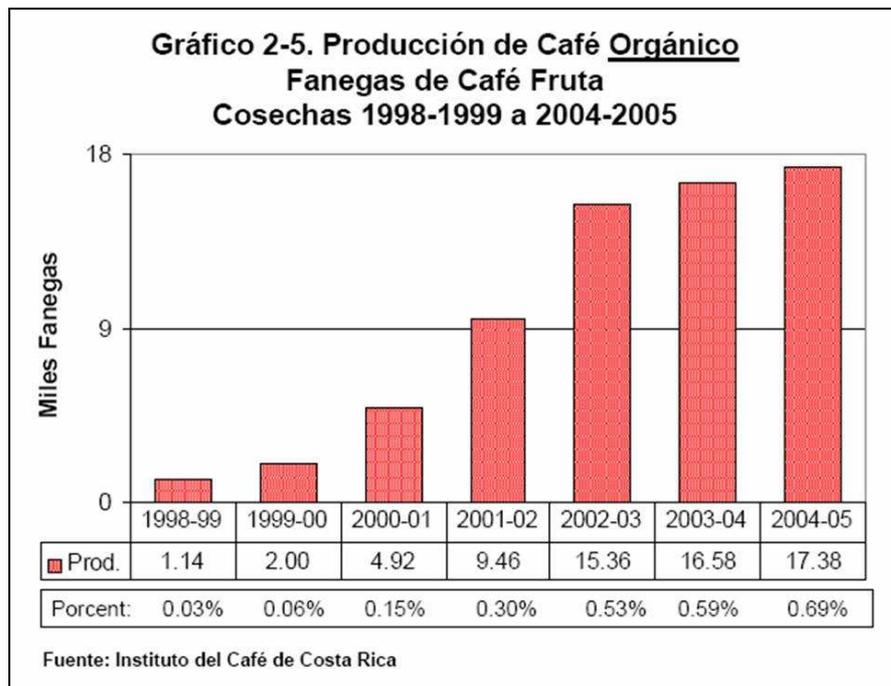
Fuente: Instituto del Café de Costa Rica

g. Caso 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.

GRÁFICO NUM. 7

PRODUCCIÓN DE CAFÉ ORGÁNICO

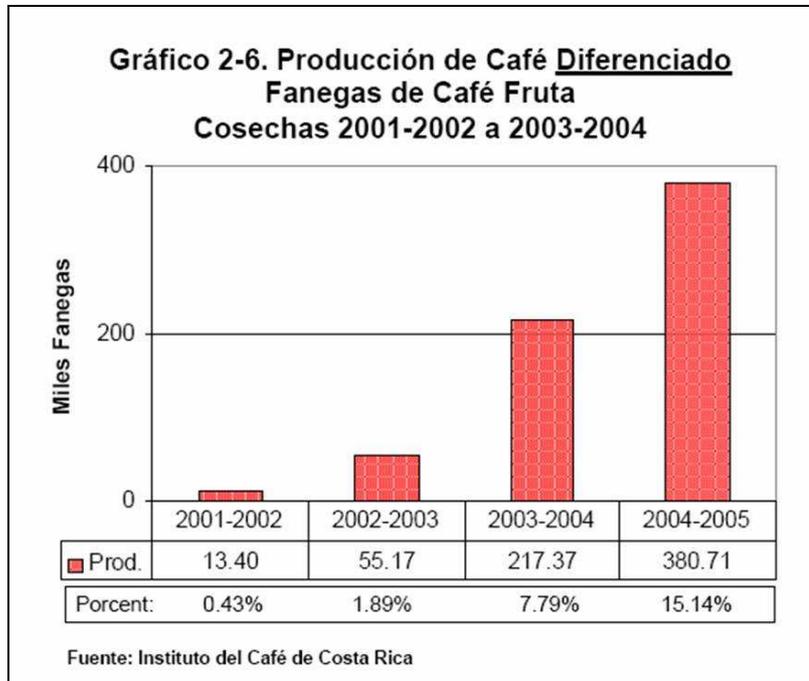


h. Caso Café Diferenciado:

Para enfrentar la crisis de precios internacionales, el Instituto del Café de Costa Rica, en conjunto con el sector cafetalero, definió como estrategia general de Costa Rica, el diferenciar el café del país en los mercados internacionales con base en el factor calidad.

GRÁFICO NUM. 8

PRODUCCIÓN DE CAFÉ DIFERENCIADO



Acorde con este objetivo, se decidió autorizar el pago de una liquidación diferenciada a aquellas firmas beneficiadoras que se comprometieran a cumplir con los requisitos contemplados en el procedimiento de café diferenciado, elaborado para tal propósito. El más importante de ellos, es que la firma beneficiadora va a realizar el proceso de recibo, procesamiento, almacenamiento y comercialización, totalmente por separado del resto de café fruta recibido.

En el gráfico Núm. 8, se incluye el comportamiento de la producción de café registrada bajo la modalidad de café diferenciado. En la cosecha 2004-2005, se inscribieron en los registros del ICAFE 14 firmas beneficiadoras bajo esta categoría, con un participación bastante significativa del 15.14 por ciento del total de la cosecha nacional.

3. Ventas de café para consumo nacional:

Sobre el comportamiento de la comercialización del café para consumo nacional, se tiene que en la cosecha 2004-2005, se presentó un aumento del 34.67, por ciento en el volumen de café comercializado mediante contratos de compra-venta de café, para el mercado nacional, con respecto al periodo anterior. Este comportamiento en conjunto con el tamaño de la producción nacional, es el que influye que en la cosecha 2004-2005, se destine una quinta parte del total de la cosecha a consumo interno, siendo la moda entre un 12 y 14 por ciento en cosechas anteriores.

Es importante destacar que el precio promedio del café destinado para consumo interno en la cosecha 2004-2005, duplicó el obtenido en la cosecha anterior, al pasar de US\$49.75 a US\$99.03 por quintal. En este comportamiento influye la situación de los precios en el mercado internacional y la mejora de los diferenciales de las ventas para consumo interno. En la cosecha 2004-2005 el 36.93 por ciento de las ventas de café para consumo interno, se vendieron con diferenciales positivos, mientras que en la cosecha 2003-2004 solo el 10.56 por ciento.

4. Ventas de café para exportación:

La tendencia bajista en el nivel de producción, ha influido en los volúmenes de comercialización para mercados externos. Según se observa en el gráfico Núm. 9, en la cosecha 2004-2005 se presenta una disminución del 16 por ciento en la cantidad total de café destinado al mercado externo, con respecto al periodo anterior, al pasar de 2.39 millones de sacos de 46 kilogramos en la cosecha 2003-2004 a 2.01 millones en la cosecha 2004-2005.

GRÁFICO NUM. 9: VENTAS DE CAFÉ PARA EXPORTACIÓN

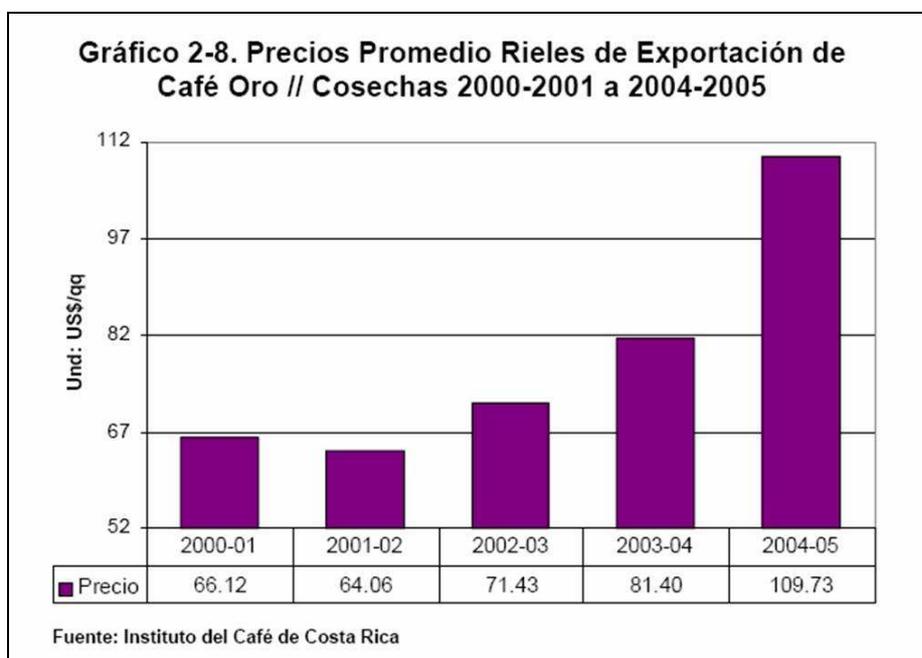


a. Precio de venta de café para exportación:

El precio unitario promedio de las ventas de café con destino a exportación, correspondiente a la cosecha 2004-2005, fue de US\$109.73 rielles por quintal de café oro, un 34.80 por ciento superior al promedio registrado en la cosecha 2003-2004 que fue de US\$81.40 por quintal (ver 2-8). Esta recuperación de los precios favorece a todos los que participan en la cadena del negocio cafetalero, tanto directa como indirectamente.

GRÁFICO NUM. 10

PRECIOS PROMEDIOS DE CAFÉ ORO PARA COSECHAS 200-2001 A 2004-2005

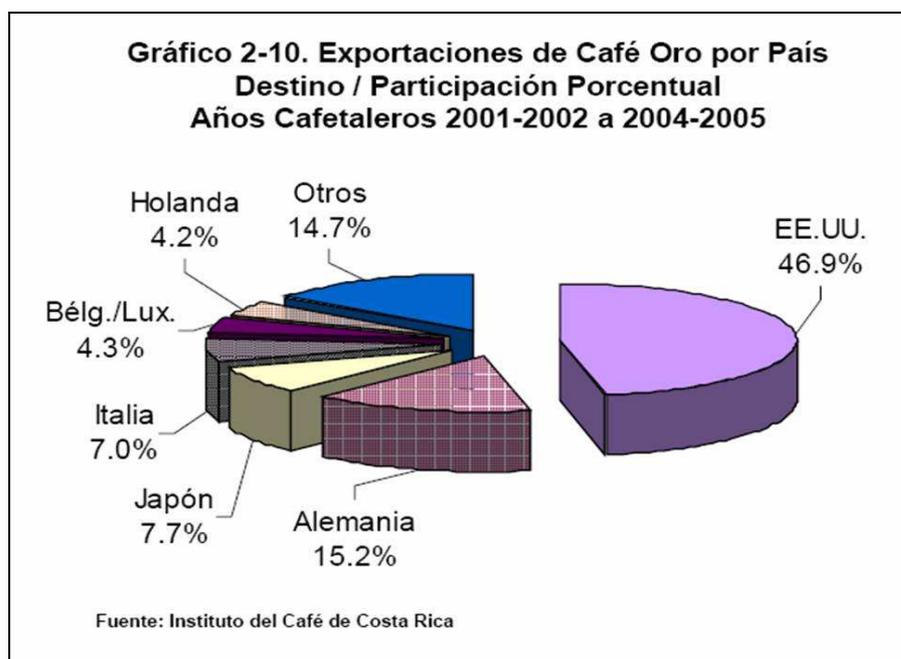


5. Principales mercados del café costarricense:

En el gráfico Núm. 11., se puede apreciar que el principal país destino de las exportaciones costarricenses entre los años cafetaleros 2001-2002 y 2004-2005, ha sido y es los Estados Unidos de América, al adquirir en promedio, el 46.9 por ciento de nuestro café de exportación, seguido por Alemania con el 15.2 por ciento y Japón fue el tercero con el 7.7 por ciento.

GRÁFICO NUM. 11

EXPORTACIONES DE CAFÉ ORO POR PAÍS DESTINO



Merece especial importancia el comportamiento de las exportaciones de café costarricense hacia los Estados Unidos de América y Japón. En el periodo comprendido entre los años cafetaleros 2000-2001 a 2004-2005, el volumen de café costarricense exportado hacia los Estados Unidos de América ha crecido sostenidamente, al pasar de una participación del 36.7 por ciento en el periodo 2000-2001 a 50.8, por ciento en el año cafetalero 2004-2005. Otro mercado que ha crecido sostenidamente es el de Japón, el cual actualmente es el tercer destino en importancia para el café costarricense.

III: CARACTERIZACIÓN DE LA AGROCADENA DE CAFÉ EN LA REGIÓN PACÍFICO CENTRAL

La actividad se concentra principalmente en las áreas de acción de las Agencias de Servicios Agropecuarios de Monteverde, Miramar y Cedral, girando la actividad alrededor de dos organizaciones cooperativas, las cuales son: Coopesantaelena R.L, con área de influencia en Monteverde y Santa Elena y Coopemontes de Oro R.L., con acción en Miramar y Cedral, las cuales aglutinan el 96% de los productores de café de la región. Cabe mencionar que además de estas cooperativas existen otras organizaciones, que a pesar de no contar con infraestructura de beneficiado, tienen influencia en esta actividad en forma muy directa, como competidores del grano de café, entre las que se encuentran:

➤ Coope El Dos R.L: ubicada en El Dos de Tilarán, tiene dos marcas de café en el mercado: Maleku y Tilawa, pertenece a COOCAFE, y algunos asociados de Coopesantaelena R.L., son también asociados suyos. Ofrece más servicios que esta cooperativa, como son: insumos, plantas y transporte. Tiene una capacidad de planta instalada de 20.000 fan..

➤ Beneficio Turín: ubicada en Cabeceras de Tilarán, es una empresa familiar, de capital privado, que cuenta con un beneficio, no tiene marca, y su café va al mercado internacional, su capacidad de planta es de 5.000 fanegas. Compiten con el precio inicial a pagar (efectivo y mayor que el adelanto de las cooperativas).

Existen compradores de café seco que entran a la zona a comprar este producto, son propietarios de beneficios del Valle Central y la cantidad que sacan es significativa, compiten con precio inicial de compra. Son esperados por muchos productores que no son afiliados y algunos afiliados.

En cuanto a la caracterización de las principales organizaciones en esta región, se cuenta con la siguiente información:

A. COOPERATIVA DE SERVICIOS MULTIPLES SANTA ELENA R.L.

ABREVIADO: COOPESANTA ELENA R.L.

RESOLUCION: #269 **CEDULA JURIDICA:** 3-004-045380

FECHA DE FUNDACION: Octubre, 1971

CLASE DE COOPERATIVA: SERVICIOS MULTIPLES

DIRECCION EXACTA: 300 METROS OESTE DE HOTEL MIRAMONTES, SANTA ELENA DE MONTEVERDE, PUNTARENAS.

APARTADO POSTAL: 41-5655, SANTA ELENA

CORREO ELECTRONICO: staelena@racsa.co.cr

SITIO WEB: www.monteverde-coffee.com

TELEFONOS: 645-50-06 O 645-52-62

FAX: 645-56-23

Representante Legal: Guillermo Vargas Leitón

Membresía actual: 61 asociados, de los que 48 son productores de café. El 36 de los asociados son mujeres.

- Actividad principal de la empresa:

1. producción, industrialización y comercialización de café
2. agroturismo

- Certificaciones: la cooperativa está certificada como Fair Trade (Comercio Justo). Se está iniciando el proceso para certificar todo el café como “Sustainable Coffee” (Café Sostenible) y parte de la producción será también certificada como “Café Orgánico”.

- Grupo Social Beneficiado por la cooperativa:

Directamente se benefician 183 personas, quienes son asociados de la cooperativa y su núcleo familiar. También de manera directa se benefician 26 personas, quienes son empleados y su

núcleo familiar. Adicionalmente, se benefician 88 personas, quienes son recolectores de café y transportistas.

Por medio de la actividad de agroturismo, alrededor de 55 beneficiarios directos (proveedores de materiales de souvenir, de materiales de cafetería, guías, transportistas, finqueros donde visita el tour, grupo de mujeres Eco Bambú, que provee materiales para souvenir). 37 estudiantes de secundaria y universidad que reciben becas de estudio a través de la cooperativa.

- Sistema de Producción sostenible:

El sistema de producción y procesamiento del café en el país, considera y respeta normas ambientales elementales en la conservación del medio. La cosecha 2005/2006 fue certificada con el sello de Producto Sostenible del gobierno de Costa Rica. Esta certificación no fue renovada para la siguiente cosecha, pues se considera que, aún no es suficientemente reconocida por los clientes, lo que no genera un impacto en las ventas. Se pretende certificar la cosecha 2007-2008, como Café Sostenible, con la organización Rainforest Alliance.

A partir del año 2005, se inició el establecimiento de una parcela de producción orgánica y reforestación con especies nativas (Finca El Jardín, San Luis de Monteverde) administrada por la cooperativa y algunas fincas de productores han iniciado un proceso de producción orgánica.

- Mercado Actual de la Cooperativa

- Mercado del Café Monteverde:

La cooperativa comercializa el 75% de la producción de café como producto terminado, bajo la marca “Monteverde”. Dos terceras partes se vende en el mercado de consumo nacional y una tercera parte se vende al mercado de turistas en Monteverde, La Fortuna y Guanacaste.

El otro 25% se comercializa como café oro en Estados Unidos, con aliados comerciales de largo plazo y precio justo. En este mercado, a pesar de que es muy pequeño, se obtienen precios que superan en más de un 50% el precio que logran los mejores cafés de Costa Rica. El reto aquí será desarrollar ese mercado.

El mercado potencial para el **Café Monteverde** es sumamente amplio, por su calidad y el reconocimiento de su impacto social y ambiental, tanto a nivel nacional como internacional. Sin embargo, no se ha explotado por carencia de capital de trabajo y el desarrollo de estrategias de mercadeo y venta.

Se estima que no más del 5% de los turistas visitantes en Monteverde, adquieren el Café Monteverde, pues no se ha desarrollado un sistema de comunicación adecuado.

- Mercado del Agroturismo

El mercado actual agroturista (o agroecoturista) que desarrolla la cooperativa se limita al Tour de Café Monteverde y otras actividades tipo “días de campo”. Se ha desarrollado buena imagen en el mercado de universidades extranjeras que desarrollan estudios en la región de Monteverde.

Poco a poco se ha incrementado la participación de turistas –no estudiantes, en el Tour de Café Monteverde. Sin embargo aún existe y mucho espacio para crecer, pues no más del 5% de los turistas que visitan Monteverde participan en el Tour de Café Monteverde.

El área de influencia se extiende desde la zona San Luis hasta los Tornos y San Rafael de Abangares, a una altura que va de 700 msnm hasta los 1 450 msnm . La precipitación de la zona de influencia oscila entre los 1 200 mm de lluvia como promedio anual en la zona baja y 2 300 mm de lluvia como promedio anual en la zona alta.

B. COOPEMONTES DE ORO R.L.:

1. Antecedentes:

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. Las elevaciones máximas 1.300 MSNM, se encuentra al norte del Cantón. La actividad cafetalera se desarrolla entre 700 y 1.300 MSNM.

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.

La cooperativa nació debido a que 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 a recibir el pago del producto y arreglar otras situaciones relacionadas con su producción.

Y debido a todo esto 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.

No es sino hasta enero de 1984 que la organización queda legalmente inscrita. De ahí en adelante la cooperativa queda estancada hasta 1986, en que se compró el beneficio de Hacienda el Jabonal, ubicado en la Unión de Montes de Oro, procesando en la cosecha 86/87 2.785 fanegas de café y 4.757 en la cosecha 87/88.

Se recibe la cosecha 88/89 y cuando ingresan 507 Fanegas, el 23 de octubre de 1988, el Huracán Juana (Joan) destruyó por completo la Planta beneficiadora, perdiéndose el café beneficiado, teniendo que trasladar el café en fruta a procesar a otras cooperativas de la Meseta Central, como Coopecafira, San Juanillo y Coopealajuela.

Al mismo tiempo se inician trámites para la búsqueda de ayuda internacional, encontrando apoyo en organizaciones de Holanda, Suiza y Alemana, con el respaldo decidido de la Consultoría Agroeconómica, INFOCOOP, COOCAFE Y FEDECOOP.

Con el apoyo recibido de muchas instituciones y asociados, entre ellos los señores Manuel Trejos Solis y Carlos Luis Gamboa Villalobos, los cuales donan el terreno donde se instala la nueva planta de Cedral y desde eso nace el nuevo concepto de organización.

En la actualidad COOPEMONTES DE ORO R.L. cuenta con 295 asociados, distribuidos entre las comunidades de Tajo Alto, Laguna, Palmital, Zapotal, Ventanas, Bajo Caliente, Santa Marta, San Martín Sur, San Martín Norte, Cedral, San Francisco, Pueblo Nuevo, Corazón de Jesús, Ojo de Agua, San Rafael, La Mina, San Buena Ventura, a los cuales les presta a ellos servicios como:

- Beneficiado y comercialización del café.
- Transporte de insumos agropecuarios hasta la finca del productor.
- Créditos especiales de acuerdo con su disponibilidad.
- Venta de insumos agropecuarios.
- Representación del agricultor ante instancias superiores.
- Transformación a caficultura orgánica.
- Secado al sol del café.
- Planta de tratamiento de aguas mieles y fabricación de abono orgánico.
- Tostado y molido de café para su consumo.

FASE DE PREPRODUCCIÓN:

La variedad predominante en esta región es caturra (80%), la cual en su mayoría ha sido producida por el propio productor en su finca, con un 35% de uso de semilla certificada. Las plantas tanto para renovar como para establecer nuevas plantaciones en su mayoría, en los últimos 3 años, se ha traído de afuera de la zona, sin embargo, existe malestar por la calidad del almácigo, y el costo a incurrir (gastos de transportes).

Los productores de café de esta zona, cuenta con los servicios de asistencia técnica tanto del gobierno como de su planilla, en la zona existe presencia de Instituciones del Sector Agropecuario como: Ministerio de Agricultura y Ganadería, (MAG), Consejo Nacional de Producción, (CNP), Instituto de Desarrollo Agrario, (IDA), Instituto Costarricense del Café, (ICAFE) principalmente. Sin embargo, los productores solicitan una asistencia de mayor impacto en su cultivo, ya que en la actualidad, la que se les ofrece no es oportuna y de calidad.

Los productores han recibido capacitaciones tanto de las Instituciones del Sector Público, como de los técnicos de las Cooperativas, (fertilizaciones químicas y orgánicas, manejo de poda, control de plagas y enfermedades), sin embargo, han sido en su mayoría en forma grupal y no han impactado en el productor, por lo cual, este proceso debe ser revisado por las Instituciones involucradas en la actividad cafetalera.

Se cuentan en la zona con una cantidad adecuada de comerciales que venden insumos químicos, así como, en un caso, la cooperativa expende éstos, sin embargo, también hay lugares o productores, a los cuales le es muy difícil contar con estos insumos en el momento oportuno y al costo adecuado (Caso Cedral y zona de Monteverde). En la zona de Miramar se cuenta con un almacén de insumos por Coopemontes de Oro R.L. y la Asociación de Productores de Cedral. En la zona de Monteverde, se cuentan las siguientes ventas de insumos: Coope Santa Elena RL (en ocasiones a través de convenios con Abopac y Fertica), Coope El Dos RL, Agrobeysa, Veterinaria Suárez y UPA Nacional Seccional Monteverde.

Las comunidades involucradas en la actividad cafetalera en esta región, cuenta con servicios de salud, sea EBAIS o Clínicas del Seguro Social a su disposición, escuela y colegio, sea privados o públicos, así como servicios bancarios y financieros (BNCR), electrificación y telefonía. En cuanto a las vías de acceso a nivel de finca, están bastante deterioradas, al igual que los caminos comunales, sin embargo se puede transitar y sacar a duras penas la producción.

En la zona no se ha generado ninguna tipo de investigación en el cultivo de café, por lo que se hace necesario hacer alguna investigación en producción de café sostenible y café orgánico

Los productores en su gran mayoría financian la actividad con fondos propios y en algunos casos con insumos, (plantas y abonos) suministrados por las Cooperativas a sus asociados. Cabe mencionar, 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.

FASE PRODUCCIÓN:

El área total del cultivo de café, en la región es de 359 has, para un rendimiento promedio de 23.65 fan/has, la distribución del área en la región, con base en las dos organizaciones cooperativista existentes es de la siguiente manera:

Organización	N° productores	Has	%
Coopesantaelena R.L.	52	92	25.6%
Coopemontes de Oro R.L.	255	267	74.4%

En cuanto al área de influencia de Coopemontes de Oro R.L., la distribución geográfica de sus productores es la siguiente:

LUGAR RECIBIDOR	No. PROD	AREA Ha.	CANTIDAD ENTREGADA ULTIMO CICLO		
			CONVENC.	ORGANICO	TOTAL
Corazón de Jesús	43	45	1.600	-	1600
Cedral, San Fco., Pueblo Nuevo	36	40	800	67	867
Palmital	27	20	500	-	500
Bajo Caliente	33	35	600	80	680
Ventanas	12	10	200	-	200
San Buena, La Mina	22	25	600	40	640
San Martín Norte	11	15	500	30	530
San Martín Sur	21	25	400	50	450
Laguna	10	7	160	-	160
Ojo de Agua y San Rafael	30	35	800	175	975
Otros	10	10	340	-	340
TOTALES	255	267	6500	442	6942

Y en cuanto a la distribución geográfica de los productores de Coopesantaelena R.L., es la siguiente:

Productor	Ubicación	Núm.de finca	actual	Fan./año
Efraín Miranda	Cañitas	3	5	170
Oldemar Salazar Picado	San Luis	1	1	20
Misael Alvarado Carranza	San Luis	1	0,75	5
Edwin Santamaría Brenes	Cañitas	8	1,5	40
Jorge Camacho Chavarría	Snta Elena	8	1,25	15
Jorge Fonseca M.	San Rafael	253	12	200
Marta Porras Méndez	Cebadilla	15	1	25
Noe Vargas Leitón	San Luis	2	0,4	3
Roy Vargas García	La Cruz	3	0,5	5
Miltón Brenes Méndez	San Luis	1,5	0,15	4
Francisco Vargas García	San Luis	3	1	5
Xinia Villalobos Ugalde	Cebadilla	10	1	20
Guillermo Vargas Leitón	Cañitas	17	6	250
César, Alba y Juan Santamaría	Cañitas	19	5	200
Eliodoro Arguedas González	La Lindora	52	0,5	4
Benero Alvarado Carranza	San Luis	2,5	1	15
Yadira Ramírez Brenes	San Luis	2	0,75	0
Gilbert Lobo Navarro	San Luis	1	0,25	7
José Daniel Chavarría G	San Luis	2	0,4	12
Rafael Leitón Villalobos	San Luis	8,7	1	10
Victor y Odilio Ramírez	San Luis	1	1	25
Juan Leitón Villalobos	San Luis	3	0,75	10
Carlos Cruz Arguedas, Didania Quirós	Cebadilla	42	1	0
Dinorah Porras Méndez	Cebadilla	15	2,5	0
Marlen Rodríguez Cruz	Cebadilla	10	4	36
Grace Rodríguez Rodríguez	Los Tornos	4,2	3,5	199
Marcos Vargas Montero	Los Cerros	49	3,5	35
Olger Torres Rojas	Cañitas	7	1,5	70
Mauricio Torres Rojas	Cañitas	1	1	60
Vinicio Torres Rojas	Cañitas	0,5	0,5	20
Lindor Salazar Ugalde	San Luis	160	2	20
Bernal Bello/Katia Porras	Cebadilla	10	2	31
José Torres Rojas	Cañitas		1,5	61,7
Marcial Zamora Miranda	Snta Elena		1	9,2
Gerardo Pérez Brenes	Cebadilla		1	1,5
Mayra Quesada Navarro, William Pérez	Las Nubes		2,5	74
Ivannia Picado Sibaja	La Lindora		0,2	6,5
Leonar Vargas Rodríguez	Los Cerros		1,5	12,6

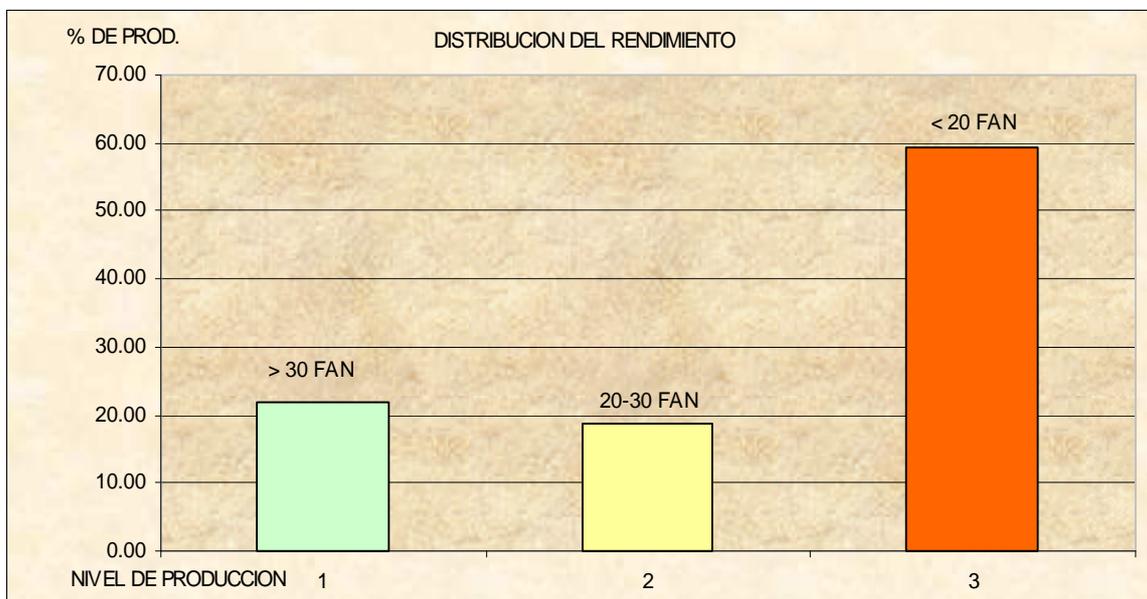
Productor	Ubicación	Núm.de finca	actual	Fan./año
<i>Rafael Céspedes</i>	La Lindora		0,5	0
Berny Arguedas Carranza	Los Tornos		4	219
Eulogio Jiménez Porras	Los Tornos		3	122
David Rodríguez Cordero	Cebadilla		0,5	9
Olivier Garro Murillo	San Luis		0,2	2,2
Elizabeth Mata Leitón	San Luis		0,3	7
José Luis Solórzano Cruz	San Luis		0,5	9,3
Victor Manuel Leitón Villalobos	San Luis		0,2	3
Emilio Céspedes	La Lindora		3	125
Alonso Brenes	Los Cerros		1	25
Pipo Brenes	Los Cerros		1	25
Gladys Rodríguez Ugalde	Los Cerros		0,2	7,5
Isaí Villegas Cruz	Las Nubes		2	75
Oldemar Guillén	Cañitas		0,3	7,5
Walter Bello Nuñez	Cañitas		4	194
			92,1	2511,4

En el caso de la zona de Monteverde, se obtuvo, estudio realizado en 2007, que existen tres niveles de rendimientos, en este gráfico 11, se muestra por rendimiento y niveles la actividad productiva, en el nivel 1 tenemos que el 22% de la zona tienen un rendimiento mayor de 30 fanegas por hectárea, el nivel 2 presenta que un 19% de los productores tienen un rendimiento entre 20 y 30 fanegas por hectárea, y en el nivel 3 un 69% de los productores presentan rendimientos menores de 20 fanegas por hectárea.

De acuerdo con los datos del gráfico 11, se puede concluir que existen un alto porcentaje de productores con bajo rendimiento, lo que significa un gran reto por parte de la Agencia de Servicios Agropecuarios y la cooperativa, para aumentar los rendimientos a estos niveles, mediante planes estratégicos de trabajos con los productores y así medir nuestro impacto en la producción sostenible.

GRÁFICO NUM. 11

DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL DEL RENDIMIENTO DE CAFÉ FRUTA/HAS PARA LOS PRODUCTORES DE MONTEVERDE, ASA MONTEVERDE 2007



La actividad puede beneficiar en forma directa a 1200 personas, productor asociado y no asociado y familia dependiente, e indirectamente a unas 2000 personas entre empleados de cooperativas, recolectores de café y servicio de transportes, lo cual indica que es una actividad de gran importancia económica para la economía local, regional y nacional, en moneda esta actividad representa en la región los siguientes movimientos monetarios:

- C 382.050.000, es el monto que reciben los caficultores de la región por adelanto de la cosecha 2007-2008 (adelanto de C 45.000/fan).
- C 169.800.000, es el monto que se cancelarán a los recolectores de café producto de cosechar un volumen de 8490 fanegas de la cosecha 2007-2008 (C 1.000/cajuela).
- C 332.094.840, es el valor agregado que genera la comercialización de de este café a través de la marcas de estas cooperativas.

Las fincas se pueden catalogar de mediana tecnología, estos avances ha implicado un aumento en los costos de producción.

El avance tecnológico en las fincas ha implicado un aumento en los costos de producción, en el inicio se introdujeron variedades de porte alto como café arábigo y Borbón y posteriormente se introdujeron variedades de porte bajo como la variedad Caturra y Catuaí, las cuales son variedades más exigentes en fertilización y control fitosanitario. El tamaño de la finca, relativamente son pequeñas, con un promedio de una hectárea.

En cuanto a prácticas del cultivo los productores realizan lo siguiente:

- Control de maleza : Esta practica por lo general la realizan con equipo mecánico, (moto guaraña) una cuatro veces al año. El químico por lo se realiza antes de la recolecta de café usando como herbicida el Glifosato, esto con el objetivo de hacer una buena junta de café.
- Renovación de Café: ésta se realiza mediante la poda de café. El sistema más utilizado es la poda por planta y la resiembra de plantas pérdidas.
- Fertilización: Se realizan tres fertilizadas por año 2 de fórmula cafetalera y otra de Nutran. Actualmente se está realizando muestreos de suelos (Caso Monteverde), a todas las fincas para verificar el estado nutricional de los suelos de la zona y así ,coordinar con la empresa que vende el fertilizante para poder corregir algunas deficiencias nutricionales y montar un programa de fertilización.
- Programa fitosanitario: En cuanto al control de plagas y enfermedades, en su mayoría es muy deficiente por parte de los productores, ya que estos son muy caros, además la cultura de estos productores son muy conservacionista y no aplican muchos agroquímico al café, sólo cuando se presenta al alguno problema fitosanitario en la plantación, los insumos más utilizados para controlar Ojo de Gallo y Roya, que son

las dos enfermedades que más afectan la caficultura son Atemi y Silvacur, estos van acompañados de foliares a base de Urea, Zinc, Boro, Magnesio y Potasio.

- Prácticas de Conservación de Suelos. La mayoría de los productores son conciente de de esta práctica, para proteger y evitar la erosión de los suelos. En las fincas estas plantaciones están sembradas a contorno, en algunas con zanjas de ladera y protegida con algunas barreras vivas.
- Rompevientos: en la zona es una limitante muy importante, en vista de que existe una época al año de fuertes viento y esto hace que los productores y productoras siembren árboles como cortinas de rompevientos, para proteger las áreas de siembra de café.
- Uso de café Sostenible: En el proyecto de producción de café sostenible, (están involucrado todos los socios e inclusive la cooperativa como beneficiado. El proyecto consiste en producir café en armonía con el ambiente, lo cual involucra tener especies comestibles y maderables dentro del cafetal, como seguridad alimentaria, además todo el abono orgánico que se produce, por medio del lombricompost se distribuye a los productores como fuente orgánica. En algunas fincas se está utilizando biofertilizantes orgánico producido por los agricultores que fueron capacitados a través de cursos y talleres. El objetivo de este proyecto, es certificar a los productores como Café Sostenibles para que se benefician en mejor pago del café. Además, las organizaciones hacen esfuerzo para lograr estas certificaciones.

FASE TRANSFORMACIÓN (AGROINDUSTRIA)

En el caso de Coopesantaelena R.L., es la cooperativa que en los últimos años, a excepción del pasado, ha pagado el mayor precio de liquidación en este sector. Cabe mencionar que ,actualmente acaba de establecer una política de pago a partir de los precios de la cosecha anterior (2006-2007), de incrementar los pagos de liquidación en un 15% incremental, con respecto a los precios pagados en la cosecha anterior.

En el caso de Coopemontes de Oro R.L., los precios por liquidación, son los fijados por ICAFE, pero la empresa actualmente pasa por una crisis financiera y existe malestar por estos pagos por parte de sus asociados.

La fijación de precios se realizan, con base en una estructura de costos, la que es revisada en forma periódica por la gerencia con su equipo y asesores. Asimismo se considera la planeación financiera con que cuenta la empresa.

Debido a problemas de subutilización de la capacidad de planta y al contar con equipos y maquinarias ya depreciadas, tanto en el beneficiado como en el tostado, molido y empaque, en estas cooperativas, los costos de producción son de mucho cuidado, como para competir con estrategias de bajo costo en el mercado nacional. Esto promueve la necesidad de buscar una diferenciación de sus productos en el mercado o segmentar su nicho de mercado, como es el caso del mercado de café para turismo.

La capacidad de planta instalada en esta región es de aproximadamente 50.000 fanegas, entre los principales beneficios registrados ante las autoridades respectivas, de los cuales Coopesantaelena R.L. y Coopemontes de Oro R.L., cuentan con un capacidad de planta instalada aproximada de 20.000 fanegas. Sin embargo, cabe mencionar que la capacidad de planta utilizada actualmente por estas cooperativas,es de un 30% de su capacidad instalada.

La mano de obra, es tanto nacional, como extranjera (nicaragüense), sin embargo, debido al crecimiento urbanístico, en estas dos grandes, la oferta es baja, lo que promueve pagar un monto mayor que en las otras zonas del país por la recolección del café. Existen épocas que se presenta una gran carencia de mano de obra, con la subsecuente pérdida del grano.

Estas cooperativas cuentan con proveedores locales (souvenirs, mantenimiento, bolsas, transporte), proveedores nacionales (informática, insumos, mantenimiento equipo, empaques, etiquetas, bolsas, sacos yute, repuestos, gas, licores) y proveedores internacionales (bolsas).

Los beneficios, tanto de Coopesantaelena R.L., como el de Coopemontes de Oro R.L., cuentan con lagunas de oxidación y tratamiento de la broza, para la producción de lombricompost, producto que es vendido a sus asociados para ser incorporados en sus cultivos. Además, cuentan con los permisos sanitarios, ambientales y legales para su operación.

FASE DE COMERCIALIZACIÓN

El café producido en la zona tiene dos destinos: el mercado internacional (grano de oro) y el mercado nacional (empacado) y parte del destinado al mercado nacional, es vendido al segmento de turismo extranjero.

El café comercializado al mercado internacional, por parte de estas cooperativas, todo es comercializado vía COOCAFE (cédula de exportador), el cual les cobra \$ 4.5 por cada quintal exportado de café y el último precio para comercio justo (fair trade) fue de \$131 por qq de café. Coopesantaelena a través de negociaciones con compradores en USA (Montana Coffe Trade), obtiene un precio diferenciado en su café de exportación de \$ 185 /qq., y Coopemontes de Oro, a través de la venta de café orgánico, obtiene precios de hasta \$ 220 / qq.

Coopesantaelena R.L., exporta vía COOCAFE el 27% de su producción y el 63% restante, lo dedica al consumo local y turismo en la zona. En el caso de Coopemontes de Oro R.L., el 90% de su producción va al mercado externo, vía COOCAFE y el 10% al consumo local y turismo en la zona.

COOCAFE provee de recursos financieros a estas cooperativas para solventar sus gastos operativos durante la cosecha, principalmente pagar los adelantos de cosecha, con lo cuál la organización cooperativista se compromete entregar un volumen proporcional de grano de oro para exportar vía COOCAFE.

El volumen exportado ha venido decayendo en los últimos años, debido principalmente a los bajos precios internacionales, a pesar de ciertas mejoras en estos últimos tiempos. Esto ha promovido volcar los ojos de estas empresas hacia el mercado nacional y más que todo al sector turismo, sector más dinámico de nuestra economía.

CASO: Coopesantaelena R.L.:

- Familia de productos: **Marca Café Monteverde**
 - 3 presentaciones Consumo Nacional: 250gr, 500 gr y 1 kg
 - 4 presentaciones Exportación: 250 gr, 340 gr, 500 gr y 1 kg
 - 5 presentaciones Café Diferenciados: Natural 225 gr y 450 gr, Orgánico 225 gr y 450 gr, y Tripack
 - 1 Tours Café Monteverde
 -

Para este accionar, cuenta con una cafetería donde vende alimentos, souvenirs y café exportación y diferenciados empacados. Tienen dos distribuidores para el mercado local y de tienda de souvenir (zona de turismo élite: Tamarindo, Flamingo y El Coco y Fortuna de San Carlos), y a través de CAROMA, está empezando a llegar a un segmento de gran poder adquisitivo en el país.

CASO: CoopeMontes de Oro R.L.

- Familia de productos: **Marca Café Sombrero y Café Miramontes**
 - Café Sombrero (Consumo Nacional): 100gr, 200 gr y 500 gr
 - Café Miramontes (Turismo extranjero): 460 grs grano entero o molido
 - 1 Tours Café
 - Cafetería: café con licor y venta de sus productos de café al visitante

Su producto para el mercado nacional, es distribuido en la zona, a través de un carro que visita ciertos locales, mientras que en la Cafetería, distribuyen tanto el Miramontes al turista como Sombrero al visitante.

FASE MERCADO DE CONSUMO

Con base en la información que se presentó en el Gráfico Núm. 9, se observa que la tendencia en el mercado mundial, es un incremento en el consumo nacional del café, lo cual promovido una proliferación de marcas de café empacada en Costa Rica. Esto conduce a una replanteamiento en el accionar empresarial de las organizaciones, al cual nuestras cooperativas no escapan.

Costa Rica, presenta un consumo per cápita (2006) de 4.6 kg/año, siendo la población de mayor consumo la de 40-49 años, el consumo nacional para 2006 fue de 270.000 sacos de 60 kg.

Según estudio de Borges y Asociados (2007), la población de jóvenes es la que menos consume café, por consumir otras bebidas, lo cual se debe a una mayor publicidad de jugos y gaseosas que afectan el interés de este segmento del mercado por el café.

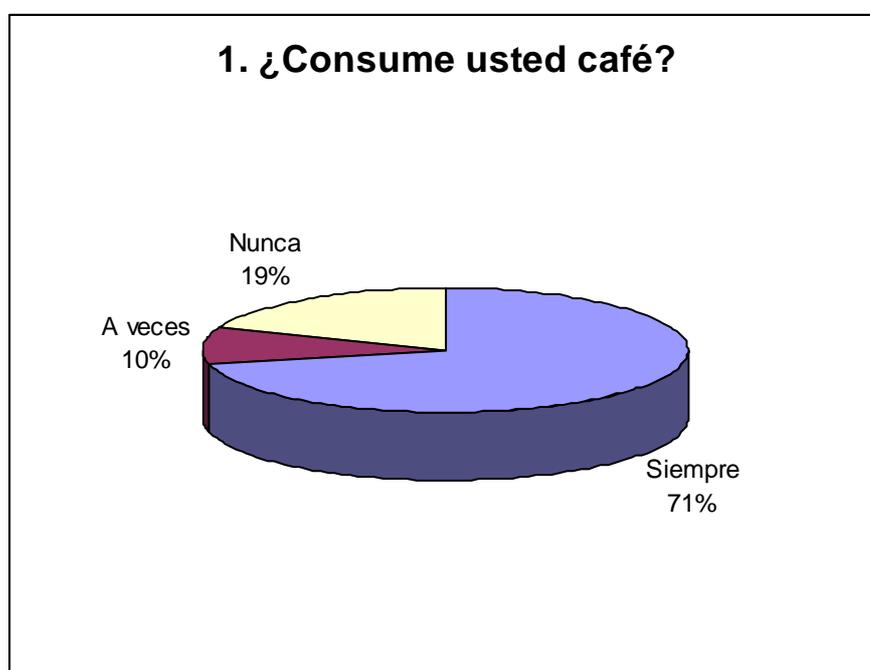
Sin embargo, ICAFE cree posible un cambio en la tendencia, pues en otros países la bebida se populariza.

Sobre los consumos de café y otras bebidas por la población, según estudio de Borges, son los siguientes:

- Población de 15-19 años= consume per cápita/día de 1.4 tazas de café, 1.6 tazas de gaseosas y 2.5 tazas de frescos y jugos
- Población de 20-24 años= consume per cápita/día de 1.9 tazas de café y 2.4 tazas de frescos y jugos.
- Población de 25-29 años= consume per cápita/día de 2 tazas de café y 2.1 tazas de frescos y jugos.
- Población de 40-49 años= consume per cápita/día de 3.1 tazas de café.

Según estudios de Vargas Zárate y Campos Charpentier (2007), en un estudio de mercado de café a nivel de consumidores en los cantones de Escazú, San Antonio de Belén y Jacó, encontraron la siguiente información, que caracteriza al consumidor final de café, el cual cuenta con un ingreso económico significativo:

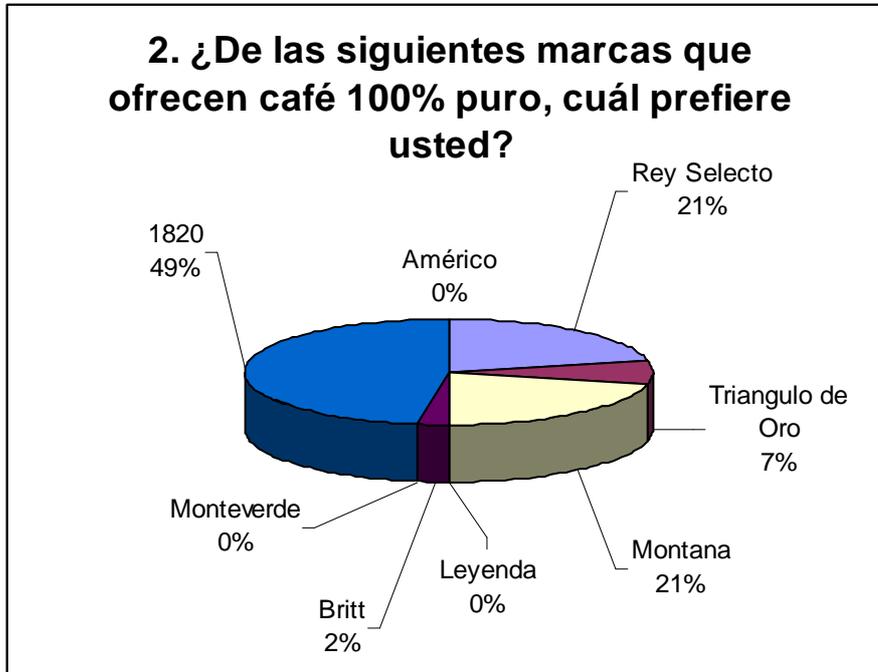
GRÁFICO 12
CONSUMO DE CAFÉ



Sobre el consumo de café, se encontró que 7 de cada 10 personas consumen siempre café y 1 de cada 10 a veces, lo cual potencia una estrategia a establecer para aprovechar la venta de café para consumo interno, por parte de las organizaciones.

Con respecto al grado de preferencia sobre una determinada marca en el mercado nacional, se encontró en estos cantones de estudio, la marca más preferida es Café 1820, que le sigue Rey Selecto y Montaña. Cabe considerar que tanto Café Monteverde, Café Sombrero y Café Miramontes, actualmente no se está distribuyendo en estos cantones, de ahí su calificación obtenida. Esto se observa en el Gráfico Núm. 12.

GRÁFICO NUM. 12: MARCAS DE PREFERENCIA



Con respecto a lo que más valoran, estos consumidores, en el café que consumen actualmente, se encuentra que la calidad, es el factor más valorado para decidir qué café consumir, seguido del sabor, esto se observa en el Gráfico Núm. 13.

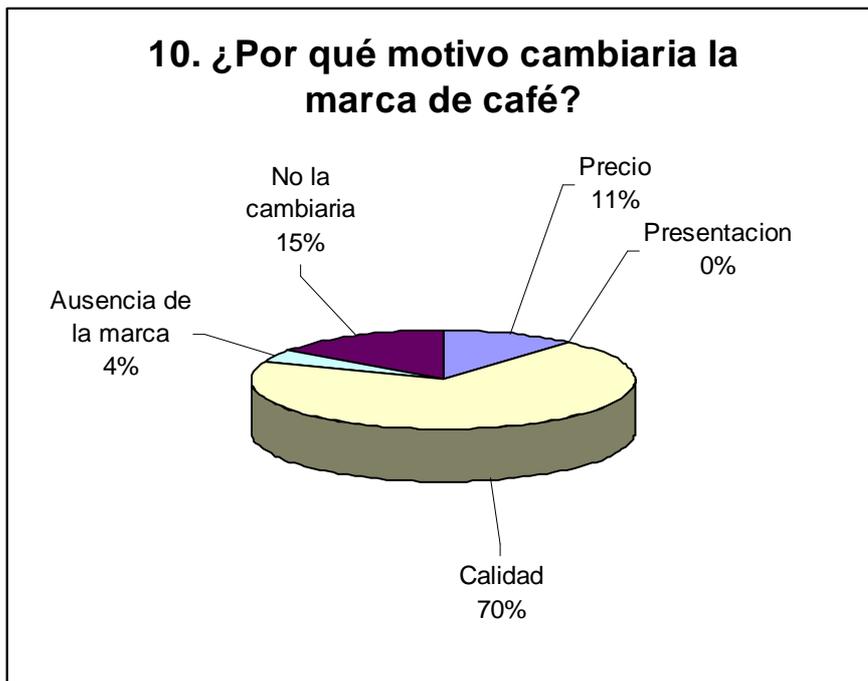
GRÁFICO NUM. 13
LO QUE MÁS VALORA EN EL CAFÉ QUE CONSUMEN.



También se encontró que el factor a considerar para cambiar su marca usada actualmente, la calidad es lo fuerte a considerar.

GRÁFICO NUM. 15

MOTIVO A CONSIDERAR CAMBIO DE MARCAR PARA CONSUMIR CAFÉ



Con base en esto se puede considerar, que la calidad es un factor de mucho peso, tanto para permanecer en el mercado, como para ingresar. Esto sugiere a los cafés producidos en la región, a prestarle más atención, tanto a la producción como al tostado de su café para poder competir en el mercado interno, donde hoy día hay una proliferación de marcas.