



PLAN ESTRATEGICO DE LA CADENA PRODUCTIVA DE

CAFE

Período: 2007 – 2010



-5 de Octubre, 2007-

I. INTRODUCCIÓN

El presente documento pretende describir la situación actual de la agrocadena del cultivo de café en la Región Brunca, tomando en cuenta el conocimiento y la experiencia de los diferentes actores tanto públicos como privados que participaron en la misma.

Se realizaron diferentes sesiones de trabajo con el fin de caracterizar a los actores públicos y privados, asimismo realizar una caracterización de la agrocadena de café en todas las fases, posteriormente se analizaron los puntos críticos, sus causas y las posibles alternativas de solución, y plantear resultados e indicadores de verificación por punto crítico y obtener una calendarización de resultados en el mediano y corto plazo de la cadena.

El cafeto es una planta nativa de África que se produce actualmente en unos 70 países alrededor del mundo, de los cuales 45 son miembros exportadores de la Organización Internacional del Café, que en conjunto representan el 97 por ciento de la producción mundial de café. El tres por ciento restantes, lo producen los países no miembros de la OIC.

Los principales países productores de café oro a nivel mundial son Brasil con 32.6%, Vietnam 12.9%, Colombia 10.3%, Indonesia 6.2%, Etiopia 4.10%, India 4.0%, México 3.40% y otros países productores con el 26.5% (45 países). Ver Figura 1. La producción mundial es de 110 millones de sacos en promedio.

En la región centroamericana figuran en la producción de café oro: Guatemala 3.6 millones de sacos, Honduras 2.9 millones de sacos, Costa Rica 1.81 millones de sacos, El Salvador 1.4 millones de sacos, Nicaragua 1.4 millones de sacos.

Durante los últimos 6 años, el país ha experimentado una reducción del área cafetalera. Con base en datos históricos de área sembrada era de 13400 hectáreas en el año 2001, y bajo a 98 700 hectáreas, en el periodo 2004/2005. La productividad también se ha reducido, a nivel nacional 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 23.86 fanegas por hectárea para la cosecha 2005-2006.

La producción nacional de café correspondiente a la cosecha 2005-2006 presenta una disminución del 7.2 por ciento con respecto a lo registrado en el año cosecha previo, al situarse en 2 333 648 fanegas, siendo la anterior de 2 514 445 fanegas. Por sexto año consecutivo se experimenta una disminución en la producción de café en nuestro país, para una reducción acumulada de 1.28 millones de fanegas respecto a la cosecha 1999-2000. Esta tendencia es el resultado del largo periodo de crisis sufrido por el sector cafetalero, la falta de inversión en programas de renovación de cafetales, reducción del área cafetalera, entre otros factores.

Para la cosecha 2006-2007 se espera una leve recuperación en la cosecha cafetalera de Costa Rica de aproximadamente un 4.9 por ciento con respecto a la cosecha anterior. El último pronóstico efectuado para la cosecha 2006-2007 la ubica en 2 448 286 fanegas.

La producción cafetalera de Costa Rica está concentrada principalmente en miles de pequeños productores. El 92.2 por ciento de ellos registran entregas inferiores a las 100 fanegas de café con un aporte en conjunto del 42.2 por ciento de la producción nacional, esto para la cosecha 2005-2006.

En la Región Brunca en área cultivada de café es de 25.132 hectáreas. En el cantón de Coto Brus 10.283 hectáreas con 4838 entregadores y en Pérez Zeledón 14.849 hectáreas con un estimado de 12075 entregadores, reportados para la cosecha 2004/2005. Según datos del Icafe en su página Web, en el Reporte comparativo de Café Recibido en Fanegas del 31-07-07, se reporta para Pérez Zeledón 351,150.93 fanegas y para Coto Brus 251,531.19 fanegas.

La existencia actual de materiales son las mismas líneas que se ha manejado desde hace muchos años, en Pérez Zeledón se distribuye de la siguiente manera: *Catuai 65%, Caturra 10%, Veranero 20%, y otros 5%. En el caso de Coto Brus: Catuai 18%, Caturra 46 %, Villa Sarchi.6% y otros 30%.*

Por otra parte la industria de café en la región se mantuvo estable con la presencia de grandes empresas, hasta hace unos 5 años, momento en que comenzó una proliferación de pequeños beneficios, motivada por la crisis de los precios. Esto ha llevado a que muchos productores, organizados y también de forma independiente, traten de generar mayor valor agregado a su producto y así aumentar sus ganancias, lo cual ha modificado las formas de relación de la industria con los proveedores, en términos de servicios, precios y sistemas de pago (mancha, preliquidación y liquidación) En general, la mayoría se ajustan al cumplimiento de los protocolos de calidad e inocuidad (Buenas prácticas manufactureras y agrícolas), motivados por las exigencias del mercado y las regulaciones internacionales.

La industria del café en Costa Rica está conformada por cuatro sectores, los cuales son regulados por las disposiciones contempladas en la Ley 2762 del 21 de junio de 1961 y sus reformas, así mismo por el Reglamento a la citada ley. Esto con el propósito de garantizar una participación justa a cada sector en la actividad cafetalera.

Los sectores de la caficultura nacional tienen una interacción constante entre sí y conforman un sistema agroindustrial típico, en el que participan productores agrícolas, procesadores primarios de materia prima (beneficios de café), procesadores de producto terminado (torrefactores) y exportadores.

En Costa Rica la comercialización de café se encuentra totalmente en manos del sector privado, pero el Estado mantiene la supervisión y el control de la misma a través del Instituto del Café de Costa Rica (ICAFE), donde están representados todos los sectores que intervienen en la actividad.

Es importante resaltar que el mercado de café es uno de los más volátiles, debido a la existencia de fondos especulativos de gran escala y a la vulnerabilidad del cultivo a los cambios climáticos. El mercadeo de café a nivel nacional e internacional es muy dinámico, tanto por las firmas exportadoras como por la gestión de empresas de venta directa o de venta de producto en mano.

En algunos casos se utiliza la estrategia de mercadeo por INTERNET, en góndolas o anaqueles de supermercados, aeropuertos, etc. Destaca en los últimos años, la proliferación de cafeterías para venta de café oro, molido y servido. El café se usa como producto derivado en la confitería, licores, cremas, repostería, heladería, café instantáneo, entre otros.

Con base en los contratos de compra y venta de café para la exportación y el consumo nacional, tramitados por 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**).

Sobre el comportamiento de la comercialización del café para consumo nacional, este porcentaje representa alrededor del 20% de la producción nacional, cuando la moda en cosechas anteriores era entre un 10 y 14 por ciento.

Las ventas de café para la cosecha 2005-2006 con destino a los mercados internacionales obtuvo un precio unitario promedio de US \$118.46 rieles por quintal de café oro, esto es un 7.95 por ciento superior al promedio registrado para la cosecha 2004-2005 que fue de US \$109.73 por quintal y un 45.5 por ciento más alto que el promedio de la cosecha 2003-2004.

El precio promedio de la liquidación final de la cosecha 2005-2006 en nuestro país fue de **¢44 562,37** por fanega de café fruta, que comparado con la cosecha anterior significa un incremento del 12.81 por ciento. En Coto Brus el precio de liquidación para el mismo periodo de cosecha fue de **¢39 290,21** y en Pérez Zeledón de **¢37 590,21**. En términos absolutos esto equivale a un incremento cercano a los ¢5 000 por fanega.

De acuerdo con los datos proporcionados por el Banco Central de Costa Rica, el subsector café generó en el año 2005 la cantidad de 232.7 millones de dólares FOB en divisas para el país, lo que significa un aumento del 17.8 por ciento con respecto al año anterior. Este comportamiento obedece básicamente, a la recuperación de los precios internacionales del café.

El sector café ha venido disminuyendo paulatinamente su importancia como generador de divisas para la economía costarricense. Esto se debe a todos los esfuerzos realizados para fomentar la inserción del país a la economía mundial, entre ellos la obtención del acceso preferencial al mercado de los Estados Unidos de América, la adhesión al GATT (hoy OMC) y la negociación de tratados bilaterales han tenido como resultado el incremento y la diversificación de las exportaciones. Esto ha permitido que las exportaciones de bienes se hayan incrementado de US \$912 millones en 1980 a US \$7 026 en el año 2005; además, ahora se exporta una mayor variedad de productos que antes. Por ejemplo en el año 2005, de acuerdo con las estadísticas de PROCOMER, se exportaron más de 3 600 productos.

A pesar de lo antes expuesto, no hay que dejar de lado la importancia social del café. Históricamente ha sido una fuente principal de trabajo para un número significativo de familias rurales y el motor de la economía de las regiones cafetaleras. Con base en la división geográfica de Costa Rica, de los 84 cantones existentes, en 60 se cultiva café (71%). Esta actividad se realiza en mas de 55 mil familias concedoras de los sistemas de producción, siendo en su mayoría pequeños productores.

II- INFORMACIÓN GENERAL DE LA CADENA PRODUCTIVA

2.1- Agencias de Servicios Agropecuarios que participan en la Cadena

Cuadro1. Nombre de la Agencias de Servicios Agropecuarios que participan en la cadena productiva. Costa Rica, Región Brunca-2007

Nombre de el ASA	Ubicación			Teléfono	Correo Electrónico
	Provincia	Cantón	Distrito		
1.San Isidro	San José	Pérez Zeledón	San isidro	771-3258	rochaconpz@gmail.com
2.Pejibaye	San José	Pérez Zeledón	Pejibaye	736-0169	olgerbena@costarricense.cr
3.Potrero Grande	Puntarenas	Buenos Aires	Potrero Grande	742-8082	wilfredovu@costarricense.cr
4.Coto Brus	Puntarenas	Coto Brus	San Vito	773-30-50	Rsanchez5@costarricense.cr

2.2- Nombre de las Personas que Conforman el Equipo de la Cadena Productiva

Cuadro 2. Nombre de las personas que conforman La Comisión Técnica de la cadena productiva(*). Costa Rica, en al Región Brunca-2007

Nombre	Institución, Empresa u Organización que representa	Responsabilidad Dentro de la Cadena	Teléfono	Correo electrónico
Ing. Marvin Valerio Vargas	MAG	Coordinador de la Agrocadena de Café	737-1180	mvalerio2@costarricense.cr
Lic. J. Roberto Chacón Montero	MAG	Miembro Comisión Técnica	771-3258	rochaconpz@gmail.com
Lic. Martín Madrigal Ureña	MAG	Miembro Comisión Técnica	771-3258	martin5@costarricense.cr
Téc. Cecilio Rivera Navas	MAG	Miembro Comisión Técnica	773-3050	ceciliorn@costarricense.cr
Téc. Iván Quesada Gonzáles	MAG	Miembro Comisión Técnica	773-3050	abelardogg@costarricense.cr
Téc. Miguel Chinchilla Valverde	MAG	Miembro Comisión Técnica	736-0169	miguechinchilla@costarricense.cr
Téc. Mario Montero Mayorga	MAG	Miembro Comisión Técnica	742-8082	mmontero@costarricense.cr
Téc. Efrén Sequeira Ondoy	MAG	Miembro Comisión Técnica	771-3258	efrensequeira@costarricense.cr
Ing. Hernando Ureña Brenes	Cooprosanvito	Miembro Comisión Técnica	773-3705	cooprosanvito@ice.co.cr
Sr. Leopoldo Núñez Esquivel Gerente	Cooprosanvito	Miembro Comisión Técnica	773-3705	cooprosanvito@ice.co.cr
Ing. Martín Juárez Ruiz	Coopesabalito	Miembro Comisión Técnica	784-0101	ccsabalo@racsa.co.cr
Laura Flores Zamora	Procomer	Miembro Comisión Técnica	772-28-07	lflores@procomer.com
Francisco Camacho Ureña	Ministerio de Salud	Miembro Comisión Técnica	771-52-53	cicocamacho@yahoo.com
Ing. Juan Carlos Araya	ICAFE-Coto Brus	Miembro Comisión Técnica	773-3643	jaraya@icafe.go.cr
Ing. Henry Rojas Castro	ICAFE-PZ	Miembro Comisión Técnica	771-7155	hrojas@icafe.go.cr
Luis Enrique Monge	ASOPROLA	Miembro Comisión Técnica	743-1184	asoprola@yahoo.com
Daniela Torre	ASOMOBI	Miembro Comisión Técnica	353-725	asomobi@yahoo.com

2.3 - Volúmenes de producción, áreas y rendimientos por Cantón

Cuadro 3. Área, rendimientos y producción por cantón de la cadena productiva. Costa Rica. Región Brunca-2007

Cantón	Nº. Has	Rendimientos		Producción		Número de entregadores
		Cantidad	UM	Cantidad	UM	
1.Pérez Zeledón	14.849	25.19	Fan / Ha	373.865	Fan	12.075
2.Coto Brus *	10.283	16.41		168.724		4838
TOTAL	25.132	20.80		542.589		16 913

Fuente: ICAFE, Congreso Cafetalero, 2006.

* Se incluye el Distrito de Potrero Grande, Cantón de Buenos Aires.

III. CARACTERIZACIÓN DE LA AGROCADENA

3.1- Generalidades de la actividad

3.1.1- Aspectos Históricos:

El café llegó a Costa Rica en la última década del siglo XVIII., expandiéndose en las tierras altas y en el Valle Central. La fraternidad de productores del café, tanto grande como pequeño, formaron la bases que permitieron a Costa Rica convertirse en el primer país en Centroamérica en establecer el café como industria.

La primera exportación fue a Panamá en 1820, dando paso a una actividad agroexportadora originando un cambio en la economía nacional. En 1823, nos encontrábamos exportando café de calidad a Chile, donde era reempacado para venderlo en Inglaterra bajo el nombre de "Café Chileno de Valparaíso".

Fue en el año de 1854, cuando un visionario grupo de exportadores locales se dio a la compleja tarea de exportar café directamente a Londres. Para tal cometido, contaron con la colaboración de Sr. William Le Lacheur Lyon, capitán del buque inglés "Monarch", quien transportó varios quintales de café a Europa. El éxito de esta iniciativa transformó nuestro café en el "grano de oro" que hoy conocemos.

El beneficio económico generado por la producción y comercialización del café nos permitió construir la primera vía de acceso al atlántico en 1890. Siete años más tarde, los asombrados habitantes de la ciudad capital, San José, asistieron a la memorable inauguración del Teatro Nacional, cuan de altura costarricense y monumento a la visión de los primeros cafetaleros. Desde entonces, los costarricenses reconocen que el café y las actividades forjadas a su alrededor, constituyen el fundamento de lo que hoy orgullosamente mostramos como nuestro.

3.1.2- Condiciones Agro ecológicas Requeridas:

Altitud: por debajo de los 500 msnm, la calidad de café como bebida se ve bastante afectada, especialmente cuando ocurren altas precipitaciones. Por encima de los 1700 msnm, se presentan fuertes limitaciones con respecto al desarrollo de la planta.

Precipitación: la cantidad y distribución de las lluvias durante el año, son factores muy importantes, para el buen desarrollo del cafeto, con menos de 1000 mm anuales se limita el crecimiento de la planta, por lo tanto, la cosecha del año siguiente se ve afectada; además un periodo de sequía muy prolongado propicia la defoliación y en última instancia la muerte de la planta. Con precipitaciones mayores de 3000 mm la calidad física del café oro y la calidad de taza se deterioran notablemente; además el control fitosanitario de la plantación resulta más difícil y costoso.

Temperatura: cuando se registran temperaturas inferiores a 10 centígrados, se produce clorosis y paralización del crecimiento de las hojas jóvenes por muerte de los cloroplastos.

Altas temperatura propician acelerado desarrollo vegetativo, maduración precoz de los frutos y mayor agotamiento de los cafetos.

Humedad Relativa: cuando alcanza niveles superiores al 85%, se afecta la calidad del café oro y la calidad de la taza. Así mismo, el ataque de enfermedades fungosas se ve notablemente favorecido.

Viento: es un factor que limita bastante el crecimiento, desarrollo y fructificación del café. Por esta razón es conveniente escoger terrenos protegidos del viento, o bien, establecer rompevientos para evitar la acción de este.

Suelos: las tierras demasiado compactas, arcillosas y de escasa permeabilidad, no son aptas para el cultivo por carecer de un drenaje aceptable, aunque también los suelos muy sueltos, arenosos y livianos, lo limitan al no retener humedad en épocas de sequía.

3.1.3- Distribución y Significancia Geográfica Mundial:

Los principales países productores de café oro a nivel mundial son Brasil con 32.6%, Vietnam 12.9%, Colombia 10.3%, Indonesia 6.2%, Etiopia 4.10%, India 4.0%, México 3.40% y otros países productores con el 26.5% (45 países). Ver Figura 1. La producción mundial es de 110 millones de sacos en promedio.

Las cifras y estimaciones sobre la producción mundial de café varían de una fuente estadística a otra, existiendo en ocasiones diferencias considerables. Sin embargo, las tres fuentes consultadas (OIC, USDA y FOL) coinciden en que la producción de la cosecha 2005-2006 será menor que la cosecha anterior, en un rango que oscila entre 4.2 y 7.7 por ciento.

Cuadro 4. Producción Mundial de Café
Miles de Sacos 60 kg
Cosechas 1999-00 a 2005-06

Cosecha	Fuente Estadística			Promedio
	OIC	USDA	FOL	
1999-00	115 359	113 819	113 397	114 192
2000-01	115 323	117 172	115 772	116 089
2001-02	106 756	111 328	110 757	109 614
2002-03	121 748	126 638	123 786	124 057
2003-04	104 090	108 855	106 503	106 483
2004-05	113 862	120 734	117 420	117 339
2005-06	109 130	112 693	108 422	110 082

Fuentes: Organización Internacional del Café (OIC)
 United States Department of Agriculture (USDA)
 F.O.Licht's (FOL)

En la región centroamericana figuran en la producción de café oro: Guatemala 3.6 millones de sacos, Honduras 2.9 millones de sacos, Costa Rica 1.77 millones de sacos, El Salvador 1.4 millones de sacos, Nicaragua 1.4 millones de sacos. (Fuente OIC, FOL, USDA e ICAFE, 2005-2006).

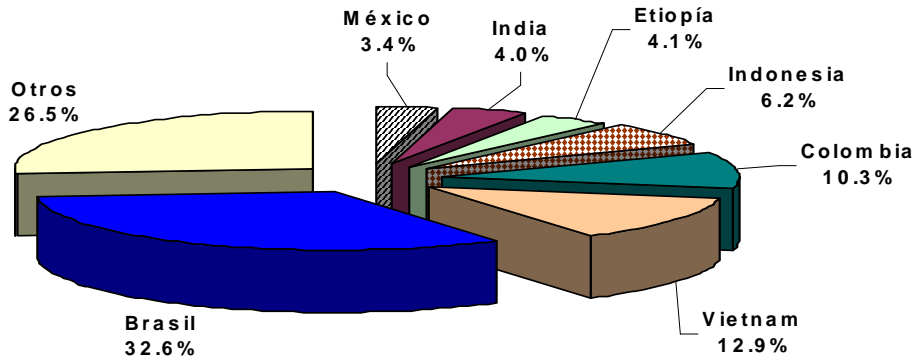
Cuadro 5. Producción de Café en Norte y Centro América
Miles Sacos de 60 kg
Cosechas 2002-03 a 2005-06

Origen	Año Cosecha				Cambio 0405 - 0506
	2002-03	2003-04	2004-05	2005-06	
México	4 000	4 550	3 407	4 200	23.3%
Guatemala	4 070	3 610	3 703	3 675	-0.8%
Honduras	2 497	2 968	2 575	2 990	16.1%
Costa Rica	1 893	1 783	1 887	1 778	-5.8%
El Salvador	1 438	1 477	1 438	1 372	-4.6%
Nicaragua	1 199	1 546	1 130	1 718	52.0%
Otros	1 261	1 181	1 266	1 267	0.1%
<i>Arábicas</i>	16 340	17 096	15 389	16 953	10.2%
<i>Robustas</i>	18	19	17	47	176.5%
N&C América	16 358	17 115	15 406	17 000	10.3%

Fuente: Organización Internacional del Café.

FIGURA 1.

Principales Países Productores de Café
Participación % en la Producción Mundial
Promedio Cosechas 2004-05 a 2007-08*



*/ Pronóstico de cosecha.
Fuentes: OIC, FOL-KCG y USDA

3.2- Área de cultivo y su distribución nacional

Con base en el Censo Cafetalero contratado por ICAFE al Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC, 2004 y 2005), el área cafetalera nacional se estima actualmente en 97 614 hectáreas, lo que significa que en término de cinco años la superficie cafetalera de nuestro país se ha reducido un 13.9 por ciento, que en términos absolutos equivale a casi 16 mil hectáreas, si se compara con las 113 386 hectáreas determinadas con el estudio contratado por el ICAFE al CATIE en el año 2001, el cual fue realizado con base en fotografías aéreas y visitas al campo.

El ICAFE ha dividido al país en 7 zonas productivas, en cada una de ellas ha instalado una oficina regional.

Regiones productoras de café en Costa Rica



Fuente: SIG – ICAFE - 2003

3.2.1-Número de Hectáreas Cultivadas por Región y por Cantón:

En la Región Brunca el área cultivada de café es de 25.132 hectáreas. En el cantón de Coto Brus es de 10.283 hectáreas y en Pérez Zeledón 14.849 hectáreas (Congreso Cafetalero, 2006).

3.2.2-Producción en fanegas por Región y por cantón:

En el cuadro 3 se muestra la distribución por área de café en las diferentes regiones productoras del país. Además de la producción nacional en fanegas en las tres ultimas cosechas.

**Cuadro 3. Producción de café fruta por Región Cafetalera
Datos en fanegas
Cosechas 2003-2004 a 2005-2006**

Región Cafetalera	2003-2004		2004-2005		2005-2006	
	Fanegas	Porc.	Fanegas	Porc.	Fanegas	Porc.
Valle Central	535 662	19.2%	448 692	17.8%	459 230	19.7%
Valle Occidental	608 847	21.8%	446 771	17.8%	490 822	21.0%
Turrialba	230 508	8.3%	164 277	6.5%	160 420	6.9%
Pérez Zeledón	445 095	16.0%	383 594	15.3%	373 865	16.0%
Coto Brus	259 882	9.3%	238 677	9.5%	168 724	7.2%
Los Santos	639 993	22.9%	764 503	30.4%	638 675	27.4%
Zona Norte	69 881	2.5%	67 930	2.7%	41 911	1.8%
Prod.Nacional	2 789 868	100.0%	2 514 444	100.0%	2 333 647	100.0%

Fuente: Instituto del Café de Costa Rica

La Región Brunca representa el 23.2 por ciento, de la producción nacional.

3.2.3- Conflictividad en el Uso del Suelo: *(ver en anexo “ Los suelos de Pérez Zeledón (Basado en Mata y Ramírez, 2002”)*

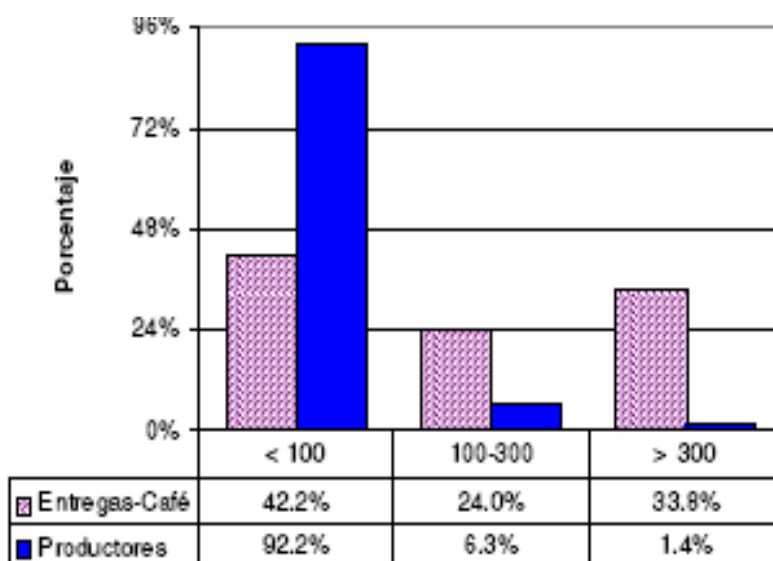
Aunque es posible encontrar café desde los 400 msnm., el 83% de la producción nacional se sitúa arriba de los 801 msnm.. En tanto que el 37% se cultiva a alturas mayores de los 1.201 msnm.

La región presenta áreas con las condiciones ideales para el cultivo, sin embargo, existen zonas productoras con fuertes limitaciones de suelo, clima, topografía, entre otros, lo que afecta productividad y calidad. Esto responde a patrones culturales establecidos en la región y a la realidad socioeconómica de las familias productoras.

3.2.4- Número de Productores y su Distribución por Región y por Cantón:

La producción cafetalera de Costa Rica está concentrada principalmente en miles de pequeños productores. El 92.2 por ciento de ellos registran entregas inferiores a las 100 fanegas de café con un aporte en conjunto del 42.2 por ciento de la producción nacional, esto para la cosecha 2005-2006.

Caficultores según la cantidad de café entregado a las fincas beneficiadoras Cosecha 2005-2006



Fuente: Instituto del Café de Costa Rica

En la región de Coto Brus el número de entregadores es de 4838 y en el cantón de Pérez Zeledón es de 12.075, para un total de 16 913 entregadores, reportados para la cosecha 2004/2005.

3.3- Características generales de la Agrocadena

3.3.1- Densidades de Siembra y Rendimientos por Área

Durante los últimos 6 años, el país ha experimentado una reducción del área cafetalera, como consecuencia de del periodo de bajos precios que afectó a la actividad a partir del año 2001 y a cambios en el uso del suelo a otras actividades agropecuarias y residenciales. Además el deterioro de los precios provocó una disminución en el mantenimiento de las plantaciones lo que sumado al envejecimiento de las plantaciones ha ocasionado la disminución en la productividad del cultivo.

Con base en datos históricos de área sembrada, se estima que la productividad del café a nivel nacional 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 23.86

fanegas por hectárea para la cosecha 2005-2006. A nivel nacional las densidades de siembra son de 5000 a 5846 plantas por hectárea, dependiendo de la variedad. En nuestra región la gran mayoría de los cafetales presentan desuniformidad por agotamiento, por mezclas de variedades y manejo agronómico entre otros.

3.4- Caracterización por fase de la agrocadena

3.4.1- Preproducción:

3.4.1.1- Material genético: Actualmente se están desarrollando investigaciones en este sentido, mismas que son ejecutadas por el ICAFE, por lo que la disponibilidad de nuevos materiales genéticos en la actualidad no existe y se espera que en un mediano plazo se disponga de nuevas líneas mejoradas genéticamente, ya que están en proceso de investigación.

La distribución de las variedades en la región se presenta en el cuadro 7

Cuadro 7. Distribución de las principales cultivares de cafés cultivados en la Región Brunca.

Cultivares	Pérez Zeledón*	Coto Brus*
Catuai	65	18
Caturra	10	46
Villa Sarchí		6
Veranero	20	
Otros	5	30

*Según Regiones de ICAFE.

Fuente: Censo cafetalero ICAFE-INEC 2004. ICAFE.

El ICAFE en la región produce almácigo para renovar, y repoblar, por alrededor de 700,000 plantas por año, aunado a una producción de 350000 plantas por parte de COOPEAGRI R .L. con las misma finalidades.

Hay algunos avances incipientes en reproducción asexual por medio de injertación, aunque existe poca divulgación acerca de esta posibilidad entre técnicos y mucho menos entre productores.

En la zona de Pérez Zeledón se cultiva también una variedad denominada “café veranero”, el cual es de maduración tardía (aproximadamente 70 días después de las otras variedades). La introducción de este material a partir de 1948 y su característica de maduración de los frutos en el periodo de menor precipitación ha estimulado el cultivo del mismo y actualmente la participación de este tipo de café en Pérez Zeledón es alrededor del 20% (Comunicación personal Ing. Henry Rojas ICAFE).

La época de cosecha permite el uso de la mano de obra local, se minimizan el riesgo de pérdida por caída de grano, se facilita el transporte y el mantenimiento de infraestructura, aunque representa una baja en calidad respecto al estándar de la zona. (Boletín Técnico – Oficina Regional Pérez Zeledón ICAFE, Año 2, Número 2, enero – marzo del 2002)

3.4.1.2- Insumos:

Semillas: existe buena calidad de semilla certificada y una política de ICAFE en el sentido de incentivar la siembra de catuaí y caturra. Aunque existe la ONS, muchos productores no consideran los criterios de ésta y utilizan semilla propia (producida en la finca), con las consecuencias conocidas.

Agroquímicos: hay disponibilidad suficiente en el mercado de fertilizantes químicos y orgánicos así como pesticidas y otros, lo que permite al productor acceder a ellos. La existencia de varios oferentes origina competencia entre casas comerciales, que por la promoción de los diferentes productos originan usos indebidos por parte de los productores. En la actualidad ha tomado gran relevancia el tema de productos permitidos tanto a para la producción nacional como para la exportación sin embargo ha faltado información acerca del uso de estos productos.

3.4.1-3- Asistencia Técnica: La asistencia técnica y seguimiento la brinda el MAG y el ICAFE, en cuanto al manejo del cultivo, control de plagas y enfermedades, el CNP da capacitación en aspectos de comercialización y calidad del producto. Además empresas privadas como Coopeagri, el Colono, y beneficiadores como Volcafé y Palmichal, a nivel del cantón de Pérez Zeledón. En el cantón de Coto Brus participan además algunas cooperativas como Coopesabalito, APROFIP, Cooprosanvito, entre otras. Existen también casas comerciales como Abopac, Cafesa y Fertica, que brindan asistencia técnica en el uso de insumos, sin embargo la gran limitante sigue siendo la falta de coordinación entre estas.

3.4.1-4- Servicios de Apoyo:

Crédito:

Existe financiamiento disponible, tanto para preproducción como para la producción, de diversas fuentes como las cooperativas Coopeagri, Coopealanza así como el Sistema Bancario Nacional. Por ejemplo con el Banco Popular se han realizado coordinaciones de gestión de financiamiento, como en el caso de la Unión Zonal de Asociaciones de Platanares, que ha tramitado un crédito para beneficiado de café. Algunas empresas beneficiadoras como Palmichal y Volcafé principalmente tienen un sistema de crédito de insumos (fertilizantes) a pagar con la entrega de la cosecha. Un sistema muy similar lo tiene Coopeagri a través de su financiera Credecoop.

Información: La disponibilidad de información general y especial, cuenta con deficiencias como por ejemplo la falta de coordinación entre los actores tanto públicos como privados. En general se cuenta con suficiente información sobre preproducción y producción de café, generada principalmente por ICAFE, por medio de edición de boletines e información digitalizada. Sin embargo en algunos casos la forma en que llega al productor no es la más adecuada y a veces éstos no son receptivos a la información disponible. En ocasiones se resisten al cambio y aunque se den capacitaciones, lo aprendido, muchas veces, no se aplica en el campo.

Transporte: El sistema de transporte del productor es propio de la finca al receptor. Aunque algunos dan un servicio integrado de la finca hasta el beneficio. La empresa beneficiadora brinda el servicio de transporte del café del receptor a la planta de proceso. En la región existe suficiente disponibilidad de transporte tanto para café cereza como para insumos necesarios en todas las fases de la Agrocadena.

3.4.2- Producción:

3.4.2.1- Sistema de manejo:

Cuadro 8. Programación de asistencia del cafeto

Labor	Meses											
	Ene	Feb	Mar	Abr	Ma y	Jun	Jul	Ago	Set	Oct	Nov	Dic
Poda	X	x										
Deshija					x			x				
Arreglo de Sombra					X			x				
Encalado	x			x								
Fertilizaciones					X			X			x	
Reposición de Plantas					X	x						
Arreglo de cercas y caminos	x											
Atomizaciones	X	x			X	x						
Control Manual de Malezas							X	x				
Aplicación de Herbicidas					X				x			
Manejo Integrado de Broca	X	X	X	x	x							x
Conservación de Suelos					X	X		X	x			
Recolección de Café	X	x	X					X	X	X	X	X

1. Poda:

Para regiones de alturas bajas y medias se recomienda podar alrededor de un tercio (33.3%), en zonas altas los ciclos de poda son mas amplios, 4 a 5 años.

- El sistema de poda más recomendado en esta región cafetalera es el sistemático con ciclo de tres años (zonas bajas y medias). Se sugiere la mecanización de esta labor para reducir costos de mano de obra.
- En relación con la altura de poda, lo recomendado es 60 cm.
- La poda se recomienda realizarla inmediatamente después de la cosecha, buscando siempre la época seca para realizar esta actividad.

2. Deshija:

- Se recomienda realizar dos deshijas a los cafetos podados.
- La primera en **MAYO** y la segunda en **AGOSTO**
- Dejar un total de 2 hijos por punto de siembra.

3. Arreglo de sombra:

- Para permitir la entrada de luz a los cafetos y con ello inducir la floración, así como reducir la incidencia de enfermedades, se recomienda podar los árboles de sombra.
- Se sugiere realizar dos arreglos de sombra, el primero en **MAYO** y el segundo en **AGOSTO**.

4. Encalado:

- De no existir un análisis de suelo, realizar una enmienda cada dos años con 2000 kg/ha de carbonato de calcio. En el caso de tener un análisis de suelo se debe ajustar a la recomendación dada por el respectivo laboratorio.
- Se recomienda que los encalados se realicen entre **ENERO** y **ABRIL**.

5. Fertilización:

a) *Fórmula completa*

- Dos aplicaciones anuales para un total de 700 kg /ha/año.

1 Fórmulas recomendadas: 18-5-15-6.2 ,20-0-23-2.4, 19-4-19, 15-3-22 o similares.

2 La época recomendada para realizar la fertilización al suelo es **MAYO** para la primera y **AGOSTO** para la segunda.

b) *Nitrogenada:*

- Se recomienda elevar el nivel de nitrógeno en 90 kg/ha como complemento a la fertilización con fórmula completa, suministrando 270 kg/ha de nitrato de amonio o 195 kg/ha de urea.

La fertilización nitrogenada se sugiere realizarla en **NOVIEMBRE**

6. Reposición de plantas:

- Se estima una resiembra de cafetos del 2.5% anual.

La reposición de plantas se recomienda para **MAYO-JUNIO**.

7. Arreglo de rompevientos, cercas y caminos:

- Estas labores es recomendable realizarlas en **ENERO**.

8. Atomizaciones:

- Con el objetivo de complementar la nutrición de los cafetos y protegerlos contra las enfermedades más comunes en esta región cafetalera del país, se recomienda realizar dos atomizaciones al año con gasto de 400 litros de mezcla por hectárea por aplicación.
- El detalle de cada una se describe seguidamente:

Primera aplicación: ENERO-FEBRERO

Ingrediente Activo	Dosis/E	Unid	Productos recomendado para costeo
Cyproconazol	200	ml	Atemi o Anvil 25%
Hexaconazol	100		
Foliar: Zinc	1.0	kg / L	Sulfato de Zinc o Quelato de Zinc
Foliar: Boro	0.5	kg	Borofol, Menorel B, Ácido Borico o similares.

Segunda aplicación: MAYO-JUNIO

Ingrediente Activo	Dosis/E	Unid	Productos recomendado para costeo
Cyproconazol	200	ml	Atemi
Hexaconazol			
Foliar: Zinc	1.0	kg / L	Sulfato de Zinc o Quelato de Zinc
Foliar: Boro	0.5	kg	Borofol, Menorel B, Ácido Bórico o similares.

9. Control manual de malezas:

- Una práctica recomendada para el control mecánico de la maleza y reducir la competencia con el cultivo, es realizar una chapea en **JULIO-AGOSTO**.

10. Aplicación de herbicidas

- Continuando con el control de malezas, de ser necesario, realizar dos aplicaciones de herbicidas con gasto de 300 litros de mezcla por hectárea por aplicación. Según detalle:

Primera aplicación: **MAYO**

Ingrediente Activo	Dosis/E st	Unid	Producto recomendado para costeo
Glifosato	1.0	L	Round-up, Evigras, Rimaxato, Fed. Glifosato
Coadyuvante	125	ml	Kaytar o NP7

Segunda aplicación: **SETIEMBRE**

Ingrediente Activo	Dosis/E st	Und	Producto recomendado para costeo
Glifosato	1.0	L	Round-up, Evigras, Rimaxato, Fed. Glifosato
Coadyuvante	125	ml	Kaytar o NP7

11. Manejo Integrado de Broca

- El control de la broca del cafeto requiere la ejecución de prácticas integradas. La recomendación general es la siguiente:
 - a) Cosecha fitosanitaria (después de la repela).
 - b) Junta fitosanitaria (cosecha).
 - c) Granea fitosanitaria (eliminación de frutos brocados)
 - d) Colocación de trampas con atrayentes de mezclas de alcoholes (1 parte de etanol y 3 de metanol. (20 por hectárea).
 - e) Aplicación del hongo *Beauveria bassiana*. Cuando los niveles de ataque oscilan entre 2 y 4 %.
 - f) Aplicación de insecticida (Endosulfan 35 EC, en dosis de 1 a 1.5 lts por hectárea) cuando el nivel de infestación es de 5% o superior.

12. Mantenimiento a obras de conservación de suelos

- Esta práctica se realiza para que las obras de conservación de suelos, elaboradas en el establecimiento del cultivo, funcionen eficientemente y cumplan su objetivo.
- Se recomienda dar mantenimiento a estas obras dos veces al año, el primero en **MAYO-JUNIO** y el segundo en **AGOSTO-SETIEMBRE**.

- **Cosecha:**

- El periodo de recolección de cosecha en la Región Brunca se extiende desde AGOSTO hasta FEBRERO (inverniz) y desde DICIEMBRE hasta MARZO (veranero)

- **Productividad:**

Si se mantiene el paquete tecnológico recomendado en forma indefinida a través del tiempo, una finca cafetalera puede mantener una productividad promedio de 40 fanegas por hectárea. Existe un margen muy amplio de producción, que va desde 15 fanegas en plantaciones poco tecnificadas, hasta 65 fanegas en plantaciones muy bien manejadas. Los rendimientos son mayores en zonas de altura que en zonas bajas, así como la calidad del café en taza. La producción orgánica en la región esta bien diferenciada, pero el volumen de producción es muy baja, existiendo algunas

Jornada Laboral:

Un jornal de trabajo está constituido por 6 horas para labores culturales de la actividad. La cosecha se lleva cabo en una jornada que la define el cosechador, ya que a mayor tiempo dedicado a la actividad se ve mejorado sus ingresos por el volumen cosechado, es decir por cajuela. En muy pocos casos se dan algunas actividades específicas por contrato, caso de la poda, fumigaciones, control de malezas, manejo de la sombra, entre otras.

3.4.2.2- Sistemas de producción:

En el país predomina el cultivo de café con sombra en un 85%, siendo el Valle Central Oriental el que tiene mayores áreas cultivadas sin sombra.

En la región predomina el cultivo de café bajo un sistema agroforestal con árboles de Poro, Inga, Maderables y Musáceas.

Ha sido común el asocio de café con otros cultivos como cítricos, rambután y otros frutales. Esto origina relaciones de diversificación de la actividad productiva, ya que se pueden obtener otros ingresos por la venta de la variedad de productos que se obtiene de una plantación de café. Esta relación favorece la biodiversidad y un valor agregado a la actividad. Se puede mejorar la relación entre las plantas, reciclaje de nutrientes y aprovechamiento mejor del suelo.

Es importante indicar que el sistema de café vinculado a actividades de producción animal, mediante el aprovechamiento de especies vegetales de uso múltiple, excretas, y energía, el cual constituye un sistema de producción reciente que beneficia a todos los componentes que lo integran.

También se debe mencionar la oportunidad de desarrollar actividades de agroturismo a partir de la caficultura.

3.4.2.3- Estructuras de costos de producción y relación beneficio costo:

Cuadro 9
Asistencia de Cafetales - Estudio de Campo
Costos de Producción Agrícola de Café
Datos en Colones por Hectárea
Cosecha 2005-2006 (Abr-Mar)

Rubro de Costo	Regiones Cafetaleras de Costa Rica							Nacional (a)
	G&P	VO	VC	LS	TJ&P	PZ	CB	
Mano-Obra	205,917.03	215,123.61	208,325.73	315,379.03	255,054.50	199,547.36	252,645.80	235,999.01
Labores de Cultivo	160,910.39	168,104.72	162,792.63	246,447.63	199,308.04	155,932.92	197,425.80	184,417.45
Cargas Sociales	45,006.64	47,018.89	45,533.10	68,931.40	55,746.46	43,614.44	55,220.00	51,581.56
Materiales:	188,934.42	225,008.61	211,830.28	292,919.34	205,237.28	206,852.06	213,968.15	220,678.59
Almácigo	22,590.00	33,364.76	34,630.64	45,963.75	37,302.50	20,397.37	26,100.00	31,478.43
Fertilizantes	113,563.35	117,282.24	99,979.52	172,842.61	73,894.44	114,471.66	114,048.74	115,154.65
Encalado	11,144.70	15,749.34	23,361.10	18,480.07	18,806.45	17,886.94	23,853.34	18,468.85
Fungicidas	11,614.33	17,748.46	6,401.30	16,656.15	16,555.70	16,280.61	15,729.16	14,426.53
Foliales	3,213.59	11,828.74	16,631.47	4,411.04	7,057.82	4,344.29	3,577.09	7,294.86
Herbicidas	4,340.13	5,458.27	8,357.94	5,111.71	22,147.37	7,723.96	7,524.68	8,666.29
Transporte	22,468.32	23,576.80	22,468.32	29,454.00	29,473.00	25,747.24	23,135.14	25,188.97
Costo Paq.Tecn.(CR¢/ha)	394,851.45	440,132.22	420,156.01	608,298.37	460,291.78	406,399.42	466,613.94	456,677.60
US\$/ha (b)	809.02	901.80	860.87	1,246.36	943.10	832.68	956.06	935.70
Cosecha:	238,303.48	298,479.46	389,008.86	392,727.44	204,773.28	245,664.54	262,348.12	290,186.45
Recolección	216,621.36	264,373.50	337,461.66	338,968.00	180,316.80	222,578.80	241,210.98	257,361.59
Transporte	21,682.12	34,105.96	51,547.20	53,759.44	24,456.48	23,085.74	21,137.14	32,824.87
Costo Efectivo	633,154.93	738,611.68	809,164.87	1,001,025.81	665,065.06	652,063.96	728,962.06	746,864.05

(CR¢/ha)								
US\$/ha (b)	1,297.29	1,513.36	1,657.92	2,051.03	1,362.67	1,336.03	1,493.59	1,530.27
Otros Indirectos:								
Agotamiento	118,612.22	118,612.22	111,496.38	113,003.46	105,089.77	95,366.30	95,109.41	108,184.25
Depreciación	9,841.98	10,549.20	9,197.02	9,856.46	12,371.28	9,902.98	8,243.68	9,994.66
Mantenimiento	4,183.73	4,388.70	3,795.71	4,185.46	5,033.19	4,191.05	3,507.63	4,183.64
Gestión Empr.	59,291.06	61,662.70	53,157.50	59,291.06	70,071.25	59,291.06	49,727.99	58,927.52
Impuesto B.I.	1,032.35	9,205.32	34,763.01	8,901.47	3,137.45	5,412.94	1,825.49	9,182.58
Costo Financiero	17,620.44	21,321.56	20,043.96	27,887.81	18,604.65	19,169.95	20,199.67	20,692.58
Otros Indirectos (CR¢/ha):	210,581.78	225,739.70	232,453.58	223,125.72	214,307.59	193,334.28	178,613.87	211,165.22
US\$/ha (b)	431.47	462.52	476.28	457.17	439.10	396.13	365.97	432.66
Total (CR¢/ha)	843,736.71	964,351.38	1,041,618.45	1,224,151.53	879,372.65	845,398.24	907,575.93	958,029.27
US\$/ha (b)	1,728.76	1,975.89	2,134.20	2,508.20	1,801.77	1,732.16	1,859.56	1,962.93

a/ Promedio

aritmético

b/ Tipo de Cambio - Venta - 0506:

(CR¢/US\$) 488.06

**Fuentes: Estudio de Campo –
UEEM (ICAFE).**

Cuadro 10
Asistencia de Cafetales - Estudio de Campo
Costos de Producción Agrícola de Café-
Datos en Colones por Fanega
Cosecha 2005-2006 (Abr-Mar)

Regiones Cafetaleras de Costa Rica								Nacional (a)
Rubro de Costo	G&P	VO	VC	LS	TJ&P	PZ	CB	
Mano-Obra	9,995.97	9,076.95	7,466.87	11,263.54	15,940.91	9,412.61	11,973.73	10,732.94
Labores de Cultivo	7,811.18	7,093.03	5,834.86	8,801.70	12,456.75	7,355.33	9,356.67	8,387.07
Cargas Sociales	2,184.79	1,983.92	1,632.01	2,461.84	3,484.15	2,057.28	2,617.06	2,345.86
Materiales:	9,171.57	9,494.03	7,592.48	10,461.40	12,827.33	9,757.17	10,140.67	9,920.67
Almácigo	1,096.60	1,407.80	1,241.24	1,641.56	2,331.41	962.14	1,236.97	1,416.82
Fertilizantes	5,512.78	4,948.62	3,583.50	6,172.95	4,618.40	5,399.61	5,405.15	5,091.57
Encalado	541.00	664.53	837.32	660.00	1,175.40	843.72	1,130.49	836.07
Fungicidas	563.80	748.88	229.44	594.86	1,034.73	767.95	745.46	669.30
Foliales	156.00	499.10	596.11	157.54	441.11	204.92	169.53	317.76
Herbicidas	210.69	230.31	299.57	182.56	1,384.21	364.34	356.62	432.61
Transporte	1,090.70	994.80	805.32	1,051.93	1,842.06	1,214.49	1,096.45	1,156.54
Costo								
Paq.Tecn.(CR¢/fan)	19,167.55	18,570.98	15,059.36	21,724.94	28,768.24	19,169.78	22,114.40	20,653.61
US\$/fan (b)	39.27	38.05	30.86	44.51	58.94	39.28	45.31	42.32
Cosecha:	11,568.13	12,594.07	13,942.97	14,025.98	12,798.33	11,587.95	12,433.56	12,707.28
Recolección	10,515.60	11,155.00	12,095.40	12,106.00	11,269.80	10,499.00	11,431.80	11,296.09
Transporte	1,052.53	1,439.07	1,847.57	1,919.98	1,528.53	1,088.95	1,001.76	1,411.20
C. Efectivo (CR¢/fan)	30,735.68	31,165.05	29,002.33	35,750.92	41,566.57	30,757.73	34,547.96	33,360.89
US\$/fan (b)	62.98	63.85	59.42	73.25	85.17	63.02	70.79	68.35

Otros Indirectos:								
Agotamiento	5,757.87	5,004.74	3,996.29	4,035.84	6,568.11	4,498.41	4,507.55	4,909.83
Depreciación	477.77	445.11	329.64	352.02	773.21	467.12	390.70	462.22
Mantenimiento	203.09	185.18	136.05	149.48	314.57	197.69	166.24	193.19
Gestión Empr.	2,878.21	2,601.80	1,905.29	2,117.54	4,379.45	2,796.75	2,356.78	2,719.40
Impuesto B.I.	50.11	388.41	1,245.99	317.91	196.09	255.33	86.52	362.91
Costo Financiero	855.36	899.64	718.42	995.99	1,162.79	904.24	957.33	927.68
Otros Indirectos (CR¢/fan)	10,222.42	9,524.88	8,331.67	7,968.78	13,394.22	9,119.54	8,465.11	9,575.23
US\$/fan (b)	20.94	19.52	17.07	16.33	27.44	18.69	17.34	19.62
Total (CR¢/fan)	40,958.09	40,689.93	37,333.99	43,719.70	54,960.79	39,877.28	43,013.08	42,936.12
US\$/fan (b)	83.92	83.37	76.49	89.58	112.61	81.71	88.13	87.97

a/ Promedio aritmético

b/ Tipo Cambio Venta - 0506:

(CR¢/US\$) 488.06

Fuentes: Estudio de Campo - UEEM (ICAFE)

Productividad (fan/ha)	20.6	23.7	27.9	28.0	16.0	21.2	21.1
-------------------------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------

3.4.2.4- Capacitación recibida y su impacto en la actividad y en las fincas:

Se ha dado capacitación diversa en buenas prácticas de manejo del cultivo, así como técnicas de uso del suelo y manejo del ambiente. Sin embargo, hay nuevos requerimientos que se deben desarrollar como es el caso de las calidades, cataciones, certificaciones en finca y fortalecer los procesos de mercadeo, y comercialización, en los cuales se debe fortalecer estos aspectos aprovechando el apoyo institucional existente en la región.

Entre las instituciones que pueden brindar apoyo a los productores y organizaciones, están: CATIE, INA, MAG, ICAFE, CNP, PROCOMER, MEIC entre otras, tanto desde el proceso de preproducción hasta la post-cosecha y al consumidor.

Algunas cooperativas y otros negocios de venta de agroquímicos, ofrecen asistencia técnica a los productores vinculados a la actividad cafetalera. Pero en algunos casos la transferencia de tecnología va dirigida a colocar los productos que distribuyen a cambio de una mejor retribución económica por sus ventas.

3.4.2.5- Sistema de manejo post-cosecha:

El sistema de manejo post-cosecha a nivel de las fincas de productores, se lleva a cabo hasta que el café cereza es transportado en sacos o a granel y entregado al receptor el mismo día de la cosecha, para no favorecer los procesos de fermentación después de la misma.

3.4.2.6- Plagas y enfermedades existentes y su causalidad y efectos:

El café es atacado por varias plagas y enfermedades, pero mencionaremos las más importantes con base al daño que causan a las plantaciones.

Roya: Hemileia Vastatrix Ver Br. Es producida por hongo que forma manchas de color amarillo claro en la parte inferior que luego crecen y se cubren de un polvo anaranjado; cuando el ataque es severo hay caída de hojas reduciendo el vigor general de las plantas, la producción de frutos, así como el potencial de producción futura.

Chasparria: Cercospora coffeicola Veré El hongo que la produce ataca tanto plantaciones como almacigales; Adquiere especial virulencia cuando las plantaciones están mal nutridas y expuestas a plena exposición solar.

Los síntomas son manchas más o menos circulares, al principio pardo rojizo, después el centro de la lesión toma un color pardo grisáceo; alrededor de las lesiones se forma un halo clorótico de borde indefinido.

En los frutos se producen manchas hundidas irregulares, de coloración pardo oscura a negruzca que aparecen mas en la parte expuesta al sol.

Ojo de Gallo, Mycena Citricolor Berk et Curt. Este hongo se ve favorecido por condiciones de alta humedad y sombra excesiva. Las grandes pérdidas que provoca se deben a la caída de hojas y frutos lo que ocasiona el debilitamiento de las plantas.

Los síntomas son manchas circulares de color pardo claro a grisáceo un poco hundidas. Durante la época lluviosa se pueden observar a simple vista, en las manchas las cabecitas del hongo.

En el caso del **Mal de Hilachas** Pellicularia Koleroga y la **Enfermedad Rosada** Corticium Salmonicolor producidas también por hongos y que tienen condiciones de agro ecológicas específicas donde atacan con más severidad, buenas prácticas de manejo y de control preventivo con agroquímicos minimizan los daños a las plantaciones.

Plagas

Mencionaremos solo las más importantes desde el punto de vista de manejo a nivel de plantaciones y daño económico que causan.

Broca del Café. Hypothenemus hampei Ferr. (Coleoptera, Scolytidae) Es un insecto que perfora los frutos de café de los cuales se alimenta. Causa pérdidas que en ocasiones pueden llegar al 50% de la cosecha. Es un insecto pequeño del tamaño igual a la cabeza de un alfiler de color castaño oscuro a negro.

La broca constituye una plaga cuya diseminación es lenta y el grado de avance y el tiempo que lleve el insecto en infectar otras zonas dependen en gran parte del interés y de los esfuerzos conjuntos que se dediquen a combatirla.

El control se debe realizar en forma integrada a través de todo el año. Se deben considerar rastreos periódicos prácticas culturales (granea sanitaria, repela, junta) y el uso de insecticidas cuando el nivel de infestación es mayor al 5%.

A nivel de almacigales las plagas más importantes son los Gusanos cortadores *Agrotis* spp, *Spodoptera* spp, *Feltia* spp. El daño causado estriba en que cortan las plantitas a ras del suelo por se deben aplicar el control químico de acuerdo al nivel de daño.

Otra plaga muy importante en todas las etapas del cultivo son los Jobotos *Phyllophaga* spp; cuyos adultos son los abejones de mayo siendo las larvas las que causan el daño al comerse las raíces y favorecen la entrada de otros patógenos que causan pudriciones.

El daño se puede observar fácilmente porque las plantas se ponen marchitas y la raíz principal o pivotante aparece comida total o parcialmente, por tanto no se sostienen y mueren rápidamente.

Nematodos:

Los daños que ocasionados por los nematodos en el cultivo del café son de considerable importancia económica. Se localizan en el sistema radical, bloqueando y destruyendo la raíz absorbente, además de servir de puerta de entrada de otros patógenos presentes en el suelo.

Los géneros mas importancia por el daño causado son: *Meloidoyne* spp, y *Pratylenchus* spp. *Meloidoyne* produce la formación de agallas o nódulos, los cuales pueden observarse con facilidad localizados en el extremo de la raíz. En el caso del genero *Pratylenchus* ocasiona el desprendimiento de la superficie exterior de las raíces y dejando solo los filamentos del tejido.

Estos daños en el sistema radical conllevan al retardo en el crecimiento de las plantas y poca o nula respuesta a prácticas adecuadas de manejo de plantación tales como abonamiento, control de malezas etc.

3.4.2.7- Infraestructura existente en fincas:

Las fincas de los productores tienen una infraestructura básica necesaria para bodegajes de insumos, casas para peones, servicios sanitarios y puntos de medidas para cosecha. Además cuentan con infraestructura vial interna en buenas condiciones, para el desplazamiento vehicular, de peones y de equipo para las labores propias en la finca.

Cuentan con herramientas y equipos para ejecución de las distintas labores culturales relacionadas al cultivo, como bombas, palas, guadañas, entre otras.

3.4.3 Agroindustria

Ubicación geográfica de las plantas industriales: las plantas industriales o de proceso se localizan en toda la región brunca, desde el cantón de Pérez Zeledón hasta Coto Brus, en la provincia de Puntarenas.

En el cuadro de FICHA DE INFORMACION DE BENEFICIOS DE CAFÉ se consignan datos referentes a nombre de la empresa, localización geográfica, dirección domiciliar, electrónica y telefónica, así como datos del representante legal.

Firmas beneficiadoras por cantidad de café recibido

En el cuadro 7 incluye la distribución de las firmas beneficiadoras de acuerdo con la cantidad de café procesado en las cosechas 1995-1996 y 2005-2006, además proporciona información respecto al volumen de café procesado por rango de tamaño beneficio para las mismas cosechas.

**Cuadro 11. Firmas Beneficiadoras por Volumen de
Café Procesado - Número Firmas y Fanegas
Cosechas 1995-1996 y 2005-2006**

Café Declarado (fan)	Cosecha 1995-96		Cosecha 2005-06	
	Nº Firmas	Fanegas	Nº Firmas	Fanegas
< 3 000	7	8 948	38	48 589
>= 3 000 ; < 10 000	12	75 290	29	166 224
>= 10 000 ; < 30 000	36	650 288	19	353 599
>= 30 000 ; < 70 000	24	1 040 111	21	1 016 959
>= 70 000	16	1 630 071	6	748 278
Nacional:	95	3 404 707	113	2 333 648

Fuente: Instituto del Café de Costa Rica.

Es importante observar que en el transcurso de 10 años cosecha, la cantidad de beneficios que procesaron menos de 3 000 fanegas cada uno, pasó de 7 a 38 plantas. Para la cosecha 1995-1996 este grupo de beneficios en conjunto procesaron el 0.26% de la producción nacional cafetalera, mientras que en la cosecha 2005-2006 su participación fue del 2.08 por ciento. Por su parte, los beneficios que procesaron entre 3 000 y 10 000 fanegas también aumentaron su importancia en el periodo analizado, al pasar de 12 a 29 firmas entre las cosecha 1995-96 y 2005-06.

Caso contrario ocurrió con las firmas beneficiadoras que procesaron más de 70 mil fanegas, el grupo de beneficios que cumplían dicha condición, sumaron un total de 16 firmas para la cosecha 1995-1996 y su participación en la producción nacional de café fue del 47.9 por ciento. Para la cosecha 2005-2006 solo 6 plantas se ubicaron en este rango de producción y el volumen de café fruta procesado en conjunto alcanzó el 32 por ciento nacional.

El comportamiento descrito anteriormente, obedece principalmente a aspectos de mayor acceso a información, disponibilidad de maquinaria de fácil operación, y a la necesidad del sector productor de irse insertando verticalmente en la cadena del café buscando mayores ingresos en la actividad. Además los cambios experimentados en el ámbito de la demanda del mercado mundial de café, donde han aparecido grupos de comerciantes y/o tostadores que buscan café directamente de productores, son otro factor que ha impulsado este cambio.

3.4.3.2- Características del transporte a planta, y de planta industrial al mercado de distribución detallista:

El café en cereza se transporta en sacos o a granel, de la finca al receptor. Del receptor al beneficio se transporta a granel, mediante transporte contratado. Durante la industria, los mecanismos de transporte son variados, como bandas,

tornillos sin fin, entre otros. Del beneficio a los puntos de distribución, el café oro se transporta en sacos de yute en camiones Luego a barcos. Hay una pequeña cantidad que se exporta torrefacto (molido y empacado) se transporta en avión.

3.4.3.3- Sistema de procesamiento industrial disponible

De acuerdo al procesamiento de café en planta se lleva a cabo por medio de dos procesos, como se indican a continuación:

Beneficiado Húmedo: es el tratamiento del fruto del café para remover la pulpa en presencia del agua, la eliminación del mucílago por fermentación u otros métodos y lavado posterior.

Beneficiado Seco: Es el tratamiento por secado para producir café pergamino, al cual le es eliminado el pergamino para producir café oro.

En la Región Brunca, se puede realizar tanto el beneficio húmedo como el seco. Por razones de eficiencia financiera, algunas empresas están trasladando café a otras zonas donde se realiza el beneficio seco que obedece en algunos casos a limitaciones en su capacidad de proceso y en otros, es una estrategia operativa / comercial.

Cuadro 12. FICHA DE INFORMACION DE BENEFICIOS DE CAFÉ

NOMBRE	Representante Legal	Nº cedula	Nº teléfono	Correo Electrónico	Lugar	Nº Entregadores	Volumen de proceso
Beneficio Palmichal S.A.	1-Manuel Inocente Morales Rodenhausen 2- Juan Carlos Rodríguez Álvarez	3-101-143179-08	771-53-53	pasi@ceca.co.cr	San Isidro P.Z centro contiguo Hotel Astoria	3000	60000 fan.
Beneficio Coopeagri R.L	Víctor Hugo Carranza Salazar	3-004-045099-26	771-59-39	ggranados@coopeagri.co.cr	San Isidro P.Z Centro contiguo a Escuela La Asunción	8400	200000 a 220000 fan.
COOPE Ángeles del Páramo R.L	Reney Duran Gamboa	F-1-541-548 J 3-004-421934	361-12-82	N.D	Los Ángeles de Páramo	26	6000 fan. proyectado
Asociación Montaña Verde	Oscar Mora Umaña		200-54-97	montanaverde@yahoo.es	Rivas de Pérez Zeledón		
Beneficio San Jerónimo SP.	Roy Solís Blanco	1-619-114	821-84-89	N.D	San Jerónimo de San Pedro P.Z	6	360 fan.
ASOPRO Orgánicos Base La Piedra	Pablo Granados Mora	3-002-331930	360-65-64 770-4694	Pablogm1@hotmail.com	San Rafael Norte	12	500 fan.
Bio San Juan	Regulo Ureña Chacon	1-724-322	863-82-25	N.D	San Juan Norte	1	400 fan.
Unión Zonal de Platanares y Parte Alta del Distrito de Daniel Flores.	Tobías Gonzáles Jiménez	3-002-376178	737-1180		Las Bonitas - Platanares	75	5000 fan.
Juan López Cartín	Juan López Cartín	1-393-945	838-48-57	No tiene	San Juan Norte Rivas	1	150 fan.
Beneficio BETSU	Teodoro Quirós Castro	1-118-570070	731-12-50	No tiene	San Pedro de Pérez Zeledón	1	600 fan.
Pagua S.A	Juan Rafael Murillo Peraza				Paraíso, Pejibaye	1	500 fan.
BENF. VOLCAFÉ (C.R.) S.A. EL GENERAL – Río Negro	Fernando Barzuna Caalamayo Oscar Castro Serrano	3-101-117640	771-8989 784-0730	osolano@volcafe.co.cr ocastro@volcafe.co.cr	Palmares, P.Z 200 mts sur de la Hotelera del Sur.	1850	44000 fan.
Beneficio Edwin Dagoberto Trejos	Edwin Dagoberto Trejos	1-398-846	773-0021	cafedonramon@costarricens.e.cr	El Roble de Coto Brus	10	1500

COOPRO San Vito R.L	Ing.Hernando Ureña Brenes Sr. Leopoldo Nuñez Esquivel Gerente	3-004-045050	773-37-05 Fax.773- 36-10	cooprosanvito@ice.co.cr	San Vito de Coto Brus Centro.	980	49000 fan.
CIA Agrícola Río Brus	Estefano Porras	3-101-037185- 06	215-33-00	riobrus@alpiste.co.cr	San Vito de Coto Brus		
Cafetales Lila S.A.	Marvin Barrantes Campos	3-102-129218	773-34-25	lacayo74g@gmail.com	La Lucha de Sabalito	25	6000
Cafetalera de Tierras Ticas S.A	Carlos Paniagua Zúñiga	301010107168	764-07-30	cpaniagua@catica.co.cr	San Vito Río Negro		
Agro Industrial Las Mellizas S.A	Roberto Montero Zeledón	3-101-053336	228-86-71 289-7667	amistad@racsa.co.cr	Las Mellizas Coto Brus	50	8000
COOPE Sabalito R:L	Bolívar Fonseca P.C. A Gerente .Ing. Martín Juárez	3-004-0455121	784-01-01 784-01-02 Fax 784- 01-05	ccsabalo@racsa.co.cr	Sabalito de Coto Brus	1250	60000 fan.
Productores Exportadores de Café de Coto Brus	Víctor Hugo Paniagua Carlos Herrera Villegas	3-101-0390366	773-31-27 773-30-01	yhpaniagua@yahoo.es	Del parque de San Vito 600 mts sureste de Puente Río Java	500	45000 fan
Asociación de Mujeres Orgánicas de Bioley	Laura Quirós Montoya	3-002-238243	200-53-02 743-1178	asomobi@yahoo.com	Bioley de Buenos Aires	45	1046 fan.
Asociación de Productoras La Amistad	Antonio Vargas Monge	F-1-440-291 J-3-002207264	743-11-84	asoprola@yahoo.es	Altamira de Buenos Aires	10 de café orgánico 6 Produc. De Café Amigable con el Ambiente.	200 fan. 170 fan.
Beneficio San Carlos	Ángel Marín Espinoza	Cj-310130212	737-13-55	sancarlos@bruncafe.com	San Carlos de Platanares de P.Z		5000 fan
Beneficio Santa Cruz	Carlos Méndez Murillo	1-909-979 3-101-016439- 11	736-03-52 736-0136	NA	Pejibaye Centro, P.Z	110	3200 fan.
Coopeassa	Walter Elizondo N.	3-004-066174- 21	7710673	coopeassa@yahoo.es	San Antonio, Pejibaye	70	5000 fan.
Beneficio Cerro Cedro	Didier González Batista		371-1701				

Finca Malaga, Ltda... Palmichal Sur	Víctor Sánchez	3-102-233563	773-30-60	paso@seca.co.cr	50 mts norte del correo. Coto Brus	N:D	N:D
Beneficio La Esperanza	Yolanda Ramkirez A., Oldemar Jiménez.	N.D	784-0195	N: D	San Francisco .La Unión	N:D	3500 fan
Beneficio La Esperanza Nueva del Sol	Warner Zumbado	N.D	734-0245 734-0636	N: D	San Marcos de Sabalito	6	2500 fan
Coopepueblos	Walter Araya Méndez	3-004-422714	734-0478	cpepueblos@yahoo.com	Agua Buena de Coto Brus	50	
Beneficio El Alto	Nelson Villegas		389-33-61	N:D			
Fundación agro ecológica Cotobruceña	Hernán Villalobos	N.D	7733197 773-4714	faccotobrus@yahoo.com	El Ceibo, Coto Brus	20	2000 fanegas en proyección
APOFIP	Javier Villalobos		773-36-99 301-64-05	N:D	Fila Pinar		

3.5- Estructura de costos industriales y la relación beneficio/costo de procesamiento:

La Unidad de Estudios Económicos y Mercado (UEEM) del ICAFE elaboró el "Modelo de costos de beneficiado de la cosecha 2005-2006", con el fin de definir la estructura de costos para el cálculo del precio de liquidación final.

La estructura de costos para la zona de Pérez Zeledón y Coto Brus relacionada con los promedios nacionales se presenta a continuación.

Los costos deducibles del precio al productor y son los que permite la Ley 2762.

Los gastos no deducibles están cubiertos por el 9% que la ley le asigna al beneficiador por su participación en el proceso.

Cuadro 13. Estructura De Costos De Beneficiado Aceptados Por Ley
Costos De Elaboración Con Base En Promedios
Variación En Costos - Variación Peso/Rubro
COSECHAS 2004-2005 Y 2005-2006

Zona Geográfica III

Rubro	Coeficiente Técnico	Unidad	COSECHA 2004-2005			COSECHA 2005-2006			Variación Porcentual	Variación Peso/Rubro
			Costo Unitario	Costo Total (¢/qq)	%	Costo Unitario	Costo Total (¢/qq)	%		
1 Planillas de patio y maquinaria				2,464.25	50.17%		2,782.46	48.06%	12.91%	6.48%
1.1 Peones y Operarios	2.48247	Hh/qq	579.22	1,437.90	29.28%	659.27	1,636.62	28.27%	13.82%	4.05%
1.2 Beneficiador y asistente		CR¢/qq	255.98	255.98	5.21%	291.36	291.36	5.03%	13.82%	0.72%
1.3 Derechos laborales				770.37	15.68%		854.48	14.76%	10.92%	1.71%
Cargas sociales	25.00	%		423.47	8.62%		481.99	8.32%	13.82%	1.19%
Garantías sociales ^(a)	16.96	%		287.28	5.85%		326.98	5.65%	13.82%	0.81%
Riesgos Profesionales ^(b)	3.52	%		59.62	1.21%		45.50	0.79%	-23.69%	-0.29%
2 Energéticos				979.76	19.95%		1,128.49	19.49%	15.18%	3.03%
2.1 Electricidad				717.85	14.62%		840.40	14.51%	17.07%	2.50%
Cargos por Energía	12.21	Kwh./qq	26.91	328.57	6.69%	30.55	373.00	6.44%	13.52%	0.90%
Cargos por Demanda	0.0464	Kw./qq	6,478.93	300.62	6.12%	7,836.96	363.64	6.28%	20.96%	1.28%
Otros Cargos		CR¢/qq	6.86	6.86	0.14%	8.01	8.01	0.14%	16.74%	0.02%
Impuesto de ventas	13	%		81.80	1.67%		95.76	1.65%	17.08%	0.28%
2.2 Combustibles y lubricantes				261.91	5.33%		288.08	4.98%	9.99%	0.53%
Leña	0.071	M ³	2,707.17	192.21	3.91%	2,809.48	199.47	3.45%	3.78%	0.15%

	Hidrocarburos	CR¢/qq	69.70	69.70	1.42%	88.61	88.61	1.53%	27.13%	0.39%
3	Materiales e implementos			276.15	5.62%		355.75	6.14%	28.83%	1.62%
	3.1 Sacos para café de exportación	0.5530 Sac/qq	398.82	220.55	4.49%	529.72	292.93	5.06%	32.82%	1.47%
	3.2 Sacos para consumo nacional	0.1705 Sac/qq	251.28	42.84	0.87%	289.50	49.36	0.85%	15.21%	0.13%
	3.3 Cáñamo, brochas y tintas	CR¢/qq	12.76	12.76	0.26%	13.46	13.46	0.23%	5.48%	0.01%
4	Escogida de café	96.12 %	447.55	430.19	8.76%	605.00	581.53	10.04%	35.18%	3.08%
5	Transporte de café beneficiado	CR¢/qq	537.98	537.98	10.95%	683.95	683.95	11.81%	27.13%	2.97%
6	Seguros de café	51.70 %	355.63	183.86	3.74%	413.99	214.03	3.70%	16.41%	0.61%
7	Tasas e impuestos			39.44	0.80%		43.92	0.76%	11.34%	0.09%
	7.1 Canon de aprovec. de agua	0.6305 m ³	18.18	11.46	0.23%	20.24	12.76	0.22%	11.34%	0.03%
	7.2 Impuestos municipales	CR¢/qq	27.98	27.98	0.57%	31.15	31.15	0.54%	11.34%	0.06%
	Costo Total (¢/qq)			4,911.63	100.00%		5,790.12	100.00%	17.89%	17.89%
	Costo Total (¢/kg)			106.77			125.87			

a/ Incluye: aguinaldo, cesantía y vacaciones por liquidación. Estas últimas se calculan sobre los salarios ocasionales: 76.3%

b/ Para la cosecha 2005-2006 el porcentaje de riesgos profesionales cambió a 2.36%.

Zona III: El General y Coto Brus.

Fuente: Unidad de Estudios Económicos y Mercado (UEEM) - Instituto del Café de Costa (ICAFE).

3.6. Comercialización y Mercadeo:

3.6.1- Sistemas de distribución y mercados de destino:

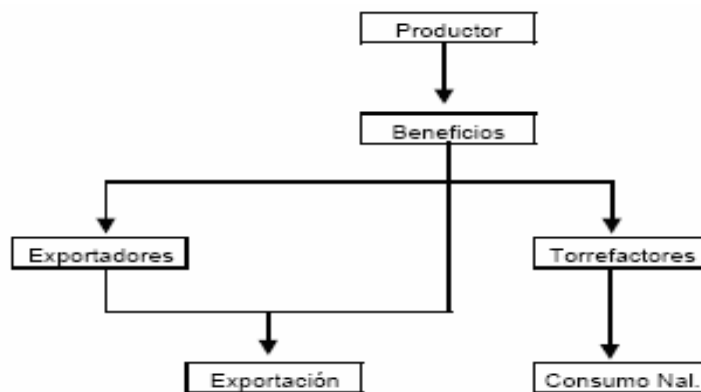
Estructura del sector cafetalero

En Costa Rica la comercialización de café se encuentra totalmente en manos del sector privado, pero el Estado mantiene la supervisión y el control de la misma a través del Instituto del Café de Costa Rica (ICAFFE), donde están representados todos los sectores que intervienen en la actividad.

La industria del café en Costa Rica está conformada por cuatro sectores, los cuales son regulados por las disposiciones contempladas en la Ley 2762 del 21 de junio de 1961 y sus reformas, así mismo por el Reglamento a la citada ley. Esto con el propósito de garantizar una participación justa a cada sector en la actividad cafetalera.

Los sectores de la caficultura nacional tienen una interacción constante entre sí y conforman un sistema agroindustrial típico, en el que participan productores agrícolas, procesadores primarios de materia prima (beneficios de café), procesadores de producto terminado (torrefactores) y exportadores.

Integración Vertical del Sector Cafetalero



Productor: es aquella persona que tiene derecho a explotar una plantación de café por cualquier título legítimo y es quien entrega el café en fruta al beneficiador.

Beneficiador: es aquella persona que posee una o más plantas de beneficio y cuya responsabilidad consiste en recibir, elaborar, vender y financiar el café. Recibe la materia prima o café fruta de muchos caficultores a través de los centros de acopio (recibidores) y lo transforman en café oro. Existen beneficios de café en todas las regiones cafetaleras del país.

Exportador: es el vínculo con el exterior. Su función principal consiste en preparar y suministrar volúmenes de café a compañías importadoras y/o tostadoras que operan en los principales países consumidores.

Torrefactor: corresponde a personas propietarias de establecimientos dedicados al tostado, molido o cualquier otro proceso industrial del grano, así como su comercialización en el ámbito nacional

Comercialización del café costarricense

El proceso de comercialización del café, también está regulado por la Ley 2762 sobre Régimen de Relaciones entre Productores, Beneficiadores y Exportadores de café.

Las ventas para el consumo local se realizan por medio de la Bolsa del Café (Art. 30). De igual forma los comerciantes y torrefactores sólo pueden comprar por medio de la Bolsa de Café (Art. 33). Las clases de café que se comercializan en esta bolsa deben cumplir las disposiciones del Ministerio de Salud (Art. 42). A su vez el ICAFE puede organizar y reglamentar una Bolsa del Café de Exportación, en la que se negocien contratos inmediatos y futuros (Art. 39).

Así mismo toda exportación debe contar con la autorización del ICAFE (Art. 88). El porcentaje de utilidad neta para el exportador es de un 2.5% del valor de la transacción cuando éste asuma el riesgo de las fluctuaciones del mercado, y de un 1.5% cuando es un intermediario (Art. 95). El ICAFE debe llevar un registro de precios para auditar lo anterior (Art. 96 y Art. 99).

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.

Ventas de café para el mercado nacional

Sobre el comportamiento de la comercialización del café para consumo nacional, este representa alrededor del 20% de la producción nacional, cuando la moda en cosechas anteriores era entre un 10 y 14 por ciento.

**Clasificación nacional establecida por ICAFE según tipos de café
(Continuación)**

Tipo de café	Subtipos y zonas de producción	Altura promedio	Características del grano y taza
Medium Hard Bean (MHB)	MBH Coto Brus: Sabalito a Río Negros y zonas adyacentes, Campos 2 y 3, Agua Buena, Cañas Gordas, etc hasta San Vito	800-1200	<ul style="list-style-type: none"> • Dureza media • Mediana acidez • Mediano cuerpo • Mediano aroma. • El del General tiene un sabor dulce característico.
	MHB El General: Valle de El General y estribaciones montañosas adyacentes.	400-1200	
	MHB El General Zona Baja	hasta 800	
	MHB. El General Zona alta	800-1200	
High Grown Atlantic (HGA)	HGA Orosí, Palomo, Ujarrás, Cachí, Santiago, Juan Viñas, Norte de Turrialba (Aquiares)	900-1200	<ul style="list-style-type: none"> • Grano tipo duro • Buen tamaño • Menos cuerpo y aromas que en otros. • Es el mejor entre la vertiente atlántica.
Medium Grown Atlantic (MGA)	MGA Valle Turrialba y estribaciones montañosas adyacentes. También Sarapiquí	600-900	<ul style="list-style-type: none"> • Menor dureza • Buen tamaño • Fisura abierta • Limitadas acidez, cuerpo y aroma • Taza sabor "grasay"
	MGA Lluvioso Zona de Cimarrón de Peralta		
Low Grown Atlantic (LGA)	LGA Zona Alta: Franja inmediata inferior a MGA en San Carlos y algunas zonas atlánticas	350-600	<ul style="list-style-type: none"> • Grano tipo suave. • Fisura abierta • Pobres condiciones de licor, cuerpo y aroma • Es el de más baja calidad en el país
	LGA Zona Baja: Zona cafetalera de menor altitud, bajo influencia atlántica: San Carlos, Sarapiquí	200-350	
Pacific (P)	Puntarenas, Guanacaste y Alajuela	300-1000	<ul style="list-style-type: none"> • Grano duro y pequeño. • Calidad de taza semejante al HB. • Algunos ricos en cuerpo y aroma

Fuente: SIG - ICAFE. 2003

Como se desprende de la tabla anterior, las zonas de Pérez Zeledón y Coto Brus cuentan, de acuerdo a los tipos de café identificados por el ICAFE, con SHB y MHB. El primero cuenta con excelentes características de grano y de taza y es internacionalmente muy reconocido. En tanto el MHB posee medianas condiciones de grano y taza. En este último se incluye café hasta de una altura entre 400 y 1.200 msnm.

Además, por altura y obviando la clasificación del ICAFE, es posible considerar como GHB ó HB parte de la producción catalogada en la tabla anterior como MHB zona alta. Considerando lo anterior, en la zona de Pérez Zeledón es posible, según altura, encontrar café SHB, GHB, HB y MHB, aunque el ICAFE sólo reconoce SHB y MHB.

Tipos de café de la zona

Una de las formas de comercializar el café es según su altura, ya que ésta, en conjunto con otras condiciones, incide en la calidad del grano. Por lo anterior, los cafés de altura, son algunos de los más cotizados. Estos se han clasificado a nivel mundial como “Strictly Hard Bean” (SHB), Good Hard Bean (GHB), Hard Bean (HB) y Médiun Hard Bean (MHB), entre otros. En Costa Rica se han establecidos estas y otras categorías propias del país, dependiendo de las zonas de cultivo, la altura de las mismas y características del grano y la taza.

3.6.2- Tendencias en el comportamiento de oferta y demanda:

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 cual les permite comercializar directamente su producto. En las últimas seis 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 %.

Con base en las cifras de producción y consumo mundial de café oro comprendido entre las cosechas 1998-1999 a 2002-2003 evidencia una condición de sobreoferta de café, de lo cuál se infiere la tendencia hacia la baja de los precios internacionales del grano. El descenso que se inició en 1998 alcanzó sus niveles más bajos en el año 2002, situación que se agravó debido al gran tamaño de la cosecha brasileña 2002-2003. A partir de la cosecha 2003-2004 se inicia una etapa deficitaria de café a nivel mundial, lo que influyó favorablemente en los precios internacionales. La depresión de los precios internacionales del café en años recientes, influyó fuertemente en la disminución de la producción en los países centroamericanos.

Los precios del café se comenzaron a recuperar sostenidamente a partir del mes de noviembre de 2004 hasta marzo de 2005, en este mes el promedio de la primera posición para el café que se negocia en la Bolsa de Nueva York, fue de US \$127.83 por quintal. A partir del mes abril de 2005 comenzó una tendencia hacia la baja en los precios de la Bolsa de Nueva York, hasta alcanzar un promedio de US \$99.72 por quintal en el mes de octubre de 2005.

Ventas de café para exportación

La tendencia bajista en el nivel de producción durante los últimos seis años de cosecha, ha influido en la disponibilidad de café para ser comercializado en mercados internacionales. El café de la cosecha 2005-2006 muestra una disminución del 9.4 por ciento en ventas de al periodo anterior, al pasar de 2.01 millones de sacos de 46 kilogramos a 1.82 millones.

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).

Las ventas de café para la cosecha 2005-2006 con destino a los mercados internacionales obtuvo un precio unitario promedio de US \$118.46 rieles por quintal de café oro, esto es un 7.95 por ciento superior al promedio registrado para la cosecha 2004-2005 que fue de US \$109.73 por quintal y un 45.5 por ciento mas alto que el promedio de la cosecha 2003-2004.

Principales mercados de exportación

El principal país destino de las exportaciones costarricenses de café ha sido y sigue siendo Estados Unidos de América, al adquirir en promedio el 49.5 por ciento de nuestro café de exportación en el periodo comprendido entre los años cafetaleros 2003- 2004 a 2005-2006, seguido por Alemania con el 13.9 por ciento, Japón con el 7.6 por ciento, e Italia con 6.2%.

Merece especial importancia el comportamiento de las exportaciones de café costarricense con destino los Estados Unidos de América. El volumen exportado a esta nación creció casi un 50 por ciento en un lapso de 10 años, al pasar de 639 mil sacos de 46 kilogramos en el año cafetalero 1995-96 a 943 mil quintales en el año cafetalero 2005-06, con una importancia relativa del 19.3 y 51.4 por ciento con respecto al total exportado por nuestro país en esos años, respectivamente.

Destaca también el crecimiento de las exportaciones con destino a Japón, quien desde el periodo 2003-2004 es el tercer destino en importancia para el café costarricense. En el periodo de 10 años analizado las exportaciones hacia este país aumentaron un 36 por ciento.

Caso contrario ha sucedido con las exportaciones orientadas al Reino Unido, las cuales han caído abruptamente, al pasar de 324 mil sacos de 46 kilogramos en el periodo 1995-1996 a 285 mil sacos en el periodo 2005-06. Otros países que presentan una reducción bastante significativa en el periodo estudiado son los siguientes: Alemania, Bélgica/Luxemburgo, Holanda/Países Bajos, Francia y España.

Es importante anotar que Costa Rica también ha perdido mercado en los Países Nórdicos que son los principales consumidores a nivel per cápita en el mundo. Esto se refleja observando el comportamiento de las exportaciones con destino a Finlandia, Dinamarca, Noruega y Suecia. En el año cafetalero 1995-96 se exportó a estos cuatro países un total de 221 mil quintales y actualmente se les exporta solamente alrededor de 33.6 mil sacos de 46 kilogramos de café oro.

Otro dato a mencionar es que las exportaciones de café costarricense con destino a la República Popular China y hacia Rusia, son cantidades insignificantes hasta el momento, lo que indica que hay que explorar más estos mercados.

Consumo per cápita de café

En lo que concierne al consumo por habitante, en el caso de los países importadores sobresalen Finlandia con un consumo promedio en el periodo comprendido entre los años calendario 2002 a 2005 de 11.6 kg/hab./año, Noruega (9.3), Dinamarca (8.9), Bélgica y Luxemburgo (8.5) y Suecia (8.1). En el caso de los países exportadores los de mayor consumo per cápita son los siguientes: Brasil con 4.8 kg/hab./año, seguido por Costa Rica (3.8) y Haití (2.5).

**Cuadro 14. Balance Mundial del Mercado de Café
Producción y Consumo Mundial de Café Oro
Cosechas 1992 -1993 a 2006 -2007
Miles de Sacos (60 kg)**

Cosecha	Miles de Sacos (60 kg)			
	Producción	Consumo	Excedente	Déficit
1992-93	97 522	95 942	1 580	
1993-94	91 762	98 958		7 196
1994-95	93 725	97 430		3 705
1995-96	86 771	95 481		8 710
1996-97	103 071	99 329	3 742	
1997-98	100 546	100 992		446
1998-99	107 850	101 733	6 117	
1999-00	115 359	104 881	10 478	
2000-01	115 323	105 172	10 151	
2001-02	106 756	109 342		2 586
2002-03	121 748	109 526	12 222	
2003-04	104 090	112 146		8 056
2004-05	113 862	116 308		2 446
2005-06 ^a	109 130	115 433		6 303
2006-07 ^b	120 000	117 000	3 000	

a/ Cifras preliminares

b/ Pronósticos

Fuente: Organización Internacional del Café.

3.6.3- Opciones de comercialización, diferentes a las actuales:

Es importante resaltar que el mercado de café es uno de los más volátiles, debido a la existencia de fondos especulativos de gran escala y a la vulnerabilidad del cultivo a los cambios climáticos.

El mercadeo de café a nivel nacional e internacional es muy dinámico, tanto por las firmas exportadoras como por la gestión de empresas de venta directa o de venta de producto en mano.

En algunos casos se utiliza la estrategia de mercadeo con INTERNET, en góndolas o anaqueles de supermercados, aeropuertos, etc. Destaca durante los últimos años, la proliferación de cafeterías para venta de café oro, molido y servido. El café se usa como producto derivado en la confitería, licores, cremas, repostería, heladería, café instantáneo, entre otros.

Como resultados de estas estrategias, se ha promovido el diseño, la presentación y lanzamiento de marcas, así como empaques, códigos de barras, sistema de promoción y venta del producto: publicidad en los medios de comunicación masivos, así como en los sitios como; ferias, supermercados y demás espacios.

Todo lo anterior se ha generado por una campaña agresiva de las empresas comercializadoras.

3.6.3.1 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 fue que los productores y el beneficio estuviesen certificados por una empresa autorizada para tal fin.

Durante la cosecha 2005-2006 las firmas beneficiadoras autorizadas para procesar este tipo de café, declararon al ICAFE la cantidad de 15.448 fanegas de café fruta, lo que represento el 0.7% de la producción nacional

Es importante anotar que Costa Rica en conjunto con Brasil, Perú, México, Nicaragua, el Salvador y Colombia son actualmente los principales productores de café orgánico.

3.6.3.2. 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 del país el diferenciar nuestro café en los mercados internacionales con base en el factor calidad. 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 se comprometa a realizar el proceso de recibo, procesamiento, almacenamiento y comercialización, totalmente por separado del resto de café fruta que reciba.

Bajo la modalidad de café diferenciado, en la cosecha 2005-2006 se inscribieron en los registros del ICAFE 19 firmas beneficiadoras dispuestas a recibir y procesar este tipo de café, al final de la cosecha el volumen de café diferenciado procesado sumó una participación bastante significativa del 14 por ciento del total de la producción nacional.

3.6.3.3- Estructura de costos de comercialización y su relación beneficio/costo **No disponible**

3.6.3.4- Modalidades de pago (al industrial y al productor)

Los precios de liquidación a los productores están también regulados por la Ley 2762 sobre Régimen de Relaciones entre Productores, Beneficiadores y Exportadores de Café. La Junta de Liquidaciones del ICAFE es la encargada de calcular el precio de liquidación final, considerando los rendimientos de cada beneficio según la zona de producción (Art. 48). La Junta está integrada por 3 miembros, 2 de ellos miembros de la Junta Directiva del ICAFE: uno en representación de los productores y otro por los beneficiadores. El tercer miembro es el representante del Ministerio de Economía y Comercio (Art. 53).

Las negociaciones entre productores y beneficiadores se hacen por medio de liquidaciones provisionales y definitivas (Art. 52). La Junta de Liquidaciones también fija los adelantos de cosecha, no se pueden hacer deducciones a los productores de los adelantos de cosecha (Art. 53). En cada liquidación provisional, los beneficiadores pueden deducir los gastos y demás erogaciones autorizadas por la ley, en la misma proporción en que estén pagando a sus clientes (Art. 54).

Los pagos a productores se hacen trimestralmente mediante liquidaciones y pagos provisionales, en igual proporción al promedio de ventas pagadas del trimestre anterior. Los beneficiadores deben enviar informes de estas liquidaciones al Instituto del Café de Costa Rica (Art. 55); el cual supervisa dichos pagos (Art. 62).

El precio definitivo que el beneficiador paga al productor, es determinado por la Junta de Liquidaciones mediante el siguiente procedimiento, descrito en el artículo 57 de la Ley 2762.

El precio de liquidación varía entre regiones cafetaleras, debido a la incidencia de factores como el precio de exportación y de consumo local, la proporción de café destinado a cada uno de estos mercados, el rendimiento de beneficiado, el tipo de cambio en que se vendieron los dólares, los costos de operación del beneficio, entre otros.

El precio promedio de la liquidación final de la cosecha 2005-2006 a escala nacional se estima en aproximadamente en ¢44 100 por fanega de café fruta, que comparado con la cosecha anterior significa un incremento del 12.81 por ciento, en términos absolutos esto equivale a un incremento cercano a los ¢5 000 por fanega. Este comportamiento obedece a un efecto combinado de diversos factores que inciden en el precio de liquidación, entre ellos:

- La recuperación de los precios internacionales del café.
- El tipo de cambio promedio registrado en que se negociaron las divisas que se generaron por las ventas de café.

3.6.3.6.5-Capacitación recibida en comercialización y mercadeo (dirigentes y técnicos)

Actualmente los productores, las organizaciones y los técnicos involucrados en la actividad cafetalera presentan fuertes deficiencias de conocimientos en estos temas, debido a que las instituciones no han puesto en marcha un plan estratégico de asesoría y de capacitación en procesos de comercialización y mercadeo, a pesar que cada vez cobran más importancia.

3.7. Características del sistema de organización de los actores de la agrocadena

3.7.1- Organizaciones existentes alrededor de la agrocadena:

El Sector Cafetalero de la Región, cuenta con diversas formas de organización, tales como: Cooperativas (bajo la Ley .8208 de Fomento de Cooperativas), Asociaciones de Productores (bajo la Ley 218 de Asociaciones), Asociaciones de Desarrollo Comunal, Sociedades Anónimas, Sindicatos, entre otras formas, con diversos propósitos dentro de las fases de la agrocadena.

Entre las principales organizaciones de la región destacan las siguientes:

- 1- La Unión Zonal de Asociaciones de Desarrollo, la cual involucra un total de 10 comunidades del distrito de Platanares y la parte alta del distrito de Daniel Flores, con alrededor de 1000 productores afiliados.
- 2- La Cooperativa COOPEAGRI cuenta con una de las organizaciones más consolidada de este sector, la cual involucra a más de 10000 productores del cantón de Pérez Zeledón
- 3- La UPIAV, Sindicato de pequeños productores agropecuarios de Pérez Zeledón que afilia a 11,270 productores (as) en las diversas actividades agropecuarias. Administra convenio con la CCSS para dar un seguro más barato a sus afiliados y hacer el cobro en las propias comunidades.

- 4- Cooprosanvito R.L. Cooperativa en San Vito de Coto Brus, con 980 afiliados, de los cuales 180 son mujeres. Tiene alianzas con Cafecoop, CEDECOOP, ICADE, Infocoop, Conacoop y multiseuros. Procesa café en promedio 55,000 fanegas por año.
- 5- Coopesabalito R.L. localizada en Sabalito de Coto Brus, con 1198 hombres afiliados y 252 mujeres. Tienen alianzas con Infocoop, Cafecoop, Ceneoop, Multiseuros, Banco de Costa Rica. Procesa alrededor de 60.000 fanegas por año.
- 6- Coopeangeles R.L., Cooperativa de Productores de Café del Distrito de Páramo, R.L, la cual involucra a 25 productores y tiene un proyecto de construcción de un beneficio de café.
- 7- Coopeassa R.L., Cooperativa para en Desarrollo y la Acción Social, que tiene 42 afiliados y localizada en San Antonio de Pejibaye. Tiene actualmente un beneficio de café con capacidad para procesar 10,000 fanegas
- 8- También existen diversas Asociaciones de productores organizados y legalmente constituidas bajo la ley 218 (ASOCUENCA, ASOPROLA, ASOMOBI, LA ALIANZA), que actualmente son demandantes de servicios de apoyo tanto en asistencia técnica, capacitación, crédito, así como apoyo organizacional.

3. 7.2- Nombre, localización y figura jurídica:

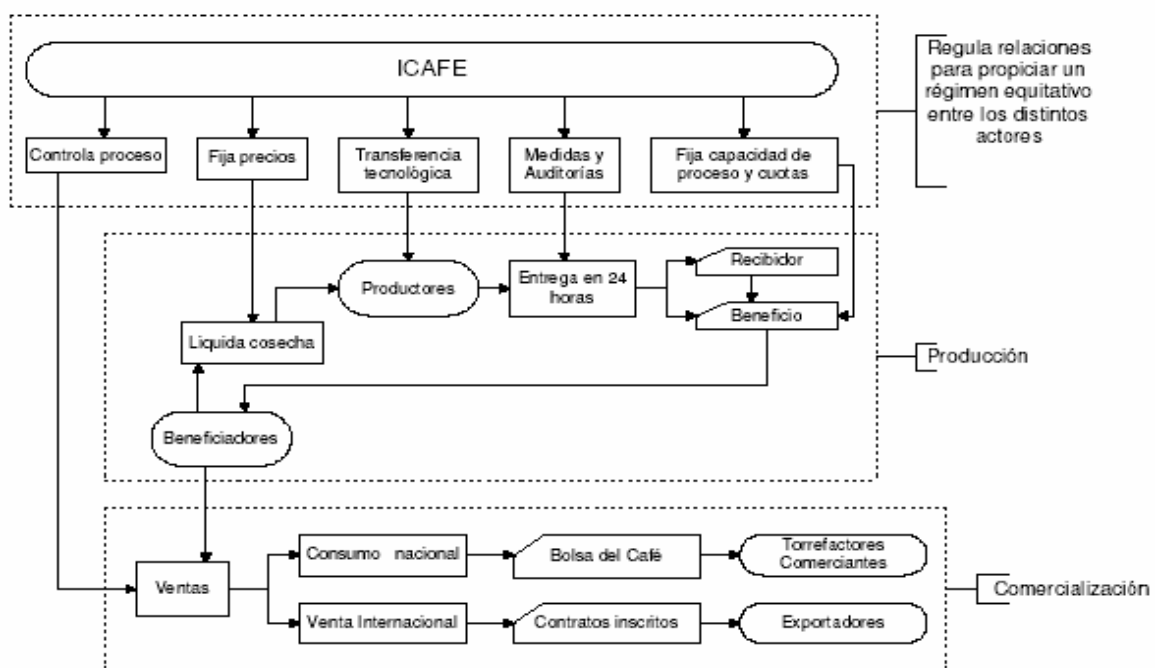
Cuadro N° 15. Nombre, localización y figura jurídica de las organizaciones Regionales. Región Brunca, 2007.

Nombre de la organización	Tipo de Organización	Número de Miembros			Situación Legal		
		Hombre	Mujer	Total	Personería Jurídica (Al día) Si/No	No. Cédula jurídica	Nombre Representante Legal
1.Unión Zonal de Asociaciones de Desarrollo de la Cuenca del Río Platanares	Asociación de Productores Ley 218	160	40	200	Si	3-002-376178	Tobías Gonzáles Jiménez
2.Cooperativa de productores de San Antonio, COOPEASSA R.L.	Ley 8208 de Cooperativas INFOCOOP	39	3	42	Si	3-004-066174-21	Walter Elizondo
3.Cooperativa de Productores de Café de Los Ángeles de Páramo	Ley 8208 de Cooperativas INFOCOOP	26		26	Si	3-004-421934	Reney Durán Gamboa
4.Asociación de Productores Conservacionistas de La Piedra de Rivas	Asociación de Productores Ley 218	9	6	15	Si	3-009-44095	Jorge Calderón

5. Productores de San Jerónimo de San Pedro, S.A.	Ley de Sociedades Anónimas	10		10	Si	1-610-114	Roy Solís Blanco
6. Asociación de Productoras de Café de La Amistad ASOPROLA	Asociación de Productores Ley 218		16	16	Si	3-002-207264	Antonio Vargas Monge
7. Asociación de Mujeres de Bioley ASOMUBI	Asociación de Productores Ley 218	10	35	45	Si	3-002-238243	Laura Quirós Montoya
8. COOPESABALITO, Cooperativa de	Ley 8208 de Cooperativas INFOCOOP	198	252	1250	Si	3-004-0455121	Bolívar Fonseca
9. COOPROSANVITO	Ley 8208 de Cooperativas INFOCOOP	968	192	980	Si	3-003-045050	Hernando Ureña Brenes

3.8- Análisis de la distribución de beneficios y costos a los actores de los diferentes segmentos de la agrocadena

Relación entre actores de la cadena de producción y comercialización Según la Ley 2762



Fuente: Ley 2762



De acuerdo a la figura anterior, los actores participantes se distribuyen en tres niveles, con la participación del ICAFE, las fiemas beneficiadoras y las firmas comercializadoras.

- 1 En el primer nivel se ubica el ICAFE con funciones de regulación claramente definidas para propiciar un régimen equitativo entre los actores.
- 2 En el segundo nivel se ubican los productores y las firmas beneficiador, que se encargan de entregar y procesar el grano, respectivamente.
- 3 Y en un tercer nivel se ubican los comercializadores, para venta nacional o internacional y los que se dedican a la torrefacción y exportación de café finalizado y en oro.

IV- CARACTERIZACIÓN DE LAS ORGANIZACIONES QUE PARTICIPAN EN LA CADENA

**Cuadro16. Nombre y ubicación de las organizaciones que se atenderán en la cadena productiva
Costa Rica, Región Brunca-2007**

Nombre de la Organización	Ubicación					
	Provincia	Cantón	Distrito	Localidad	Microcuenca	Descripción de su principal función de acuerdo a la fase de la cadena
1.Unión Zonal de Asociaciones de Platanares	San José	Pérez Zeledón	Platanares	Las Bonitas	Río Platanares	Producción, Procesamiento y comercialización de Café.
2.Cooperativa de productores de San Antonio, COOPEASSA R.L.	San José	Pérez Zeledón	Pejibaye	San Antonio	Río Platanares	Producción, Procesamiento y comercialización de Café
3.Cooperativa de Productores de Café de Los Ángeles de Páramo	San José	Pérez Zeledón	Páramo	Los Ángeles	Río División	Producción, Procesamiento y comercialización de Café
4.Asociación de Productores Conservacionistas de La Piedra de Rivas	San José	Pérez Zeledón	Rivas	La Piedra	Río Buena Vista	Producción, Procesamiento y comercialización de Café
5. Productores de San Jerónimo de San Pedro, Sociedad Anónima	San José	Pérez Zeledón	San Pedro	San Jerónimo	Río San Rafael	Producción, Procesamiento y comercialización de Café
6.Asociación de Productoras de Café de La Amistad ASOPROLA	Puntarenas	Buenos Aires	Bioley	Bioley	Río Colorado	Producción, Procesamiento y comercialización de Café
7.Asociación de Mujeres de Bioley ASOMOBI	Puntarenas	Buenos Aires	Bioley	Bioley	Río Colorado	Producción, Procesamiento y comercialización de Café
8.COOPESABALITO	Puntarenas	Coto Brus	Sabalito	Sabalito	Río Java	Producción, Procesamiento y comercialización de Café
9.COOPROSANVITO	Puntarenas	Coto Brus	San Vito	San Vito	Río Negro	Producción, Procesamiento y comercialización de Café

**Cuadro 17. Tipo de organización y situación legal de las organizaciones que se atenderán en la cadena.
Costa Rica, Región Brunca- 2007**

Nombre	Tipo Organización*	Número de Miembros			Situación Legal		
		Hombre	Mujer	Total	Personería Jurídica (Al día) Si/No	No. Cédula jurídica	Nombre Representante Legal
1.Unión Zonal de Asociaciones de Platanares	Asociación de Productores Ley 218	160	40	200	Si	3-002-376178	Tobías Gonzáles Jiménez
2.Cooperativa de productores de San Antonio, COOPEASSA R.L.	Ley 8208 de Cooperativas INFOCOOP	39	3	42	Si	3-004-066174-21	Walter Elizondo
3.Beneficio de Café de El Águila Beneficio Santa Cruz	Ley de Sociedades Anónimas	70	30	100	Si	3-101-0164439-11	Carlos Méndez Murillo
4.Cooperativa de Productores de Café de Los Ángeles de Páramo	Ley 8208 de Cooperativas INFOCOOP	26		26	Si	3-004-421934	Reney Durán Gamboa
5.Asociación de Productores Conservacionistas de La Piedra de Rivas	Asociación de Productores Ley 218	9	6	15	Si		Jorge Calderón
6. Productores de San Jerónimo de San Pedro, S.A.	Ley de Sociedades Anónimas	10		10	Si	1-610-114	Roy Solís Blanco
7.Asociación de Productoras de Café de La Amistad ASOPROLA	Asociación de Productores Ley 218		16	16	Si	3-002-207264	Antonio Vargas Monge
8.Asociación de Mujeres de Bioley ASOMUBI	Asociación de Productores Ley 218	10	35	45	Si	3-002-238243	Laura Quirós Montoya
9.COOPESABALITO	Ley 8208 de Cooperativas INFOCOOP	1198	252	1250	Si	3-004-0455121	Bolívar Fonseca
10.COOPROSANVITO	Ley 8208 de Cooperativas INFOCOOP	788	192	980	Si	3-003-045050	Leopoldo Nuñez E.

* Indicar si es Cooperativa, Asociación, CAC, Sindicato, Sociedad Anónima, Junta Administradora, PYMES.

Cuadro18. Nivel de Desarrollo y Cohesión de las organizaciones en la región Brunca

Nombre	Plan Estratégico Si/No	Alianzas Estratégicas Si/No con quien	Nivel de Desarrollo ¹	Nivel de Cohesión ²	Teléfono	Fax	Correo Electrónico
1.Unión Zonal de Asociaciones de Platanares	Si	Banco Popular El Colono-Fideicomiso MAG/PIPA/BANCREDITO	B	Medio	737-1180	737-1180	NT
2.Cooperativa de productores de San Antonio, COOPEASSA R.L.	Si	Coopeagri R.L. El Colono-Fideicomiso MAG/PIPA/BANCREDITO	B	Medio	771-0673	771-0673	coopeassa@yahoo.es
3-Cooperativa de Productores de Café de Los Ángeles de Páramo	No	No	B	Medio	361-1282	NT	NT
4.Asociación de Productores Conservacionistas de La Piedra de Rivas	No	No	C	Medio	NT	NT	NT
5. Productores de San Jerónimo de San Pedro, S.A.	No	No	B	Medio	821-8489	NT	NT
6.Asociación de Productoras de Café de La Amistad ASOPROLA	Si	ACTUAR Programa de Pequeñas naciones (PNUD) . Alianza de mujeres de Costa Rica (AMCR) . Alianza de familias estratégicas de la Red QUERCUS . TNC- . PPD . Conservación internacional	A	Alto	743-1184	NT	asoprola@yahoo.es
7.Asociación de Mujeres de Bioley ASOMOBI	Si	ACTUAR Programa de Pequeñas Donaciones (PNUD) . Alianza de mujeres de Costa Rica (AMCR) . Red QUERCUS . TNC	A	Alto	200-5302 743-1184	NT	asomobi@yahoo.com
8.COOPESABALITO	Si	Si	A	Alto	784-0101	784-0105	ccsabalo@racsa.co.cr
9.COOPROSANVITO	Si	Si	A	Alto	773-3705	773-3610	cooprosanvito@ice.co.cr

Alianzas estratégicas de:

COOPROSANVITO:

Cafecoop, CENECOOP, ICAFE, MAG, INFOCOOP, CONACOP, MULTISEGUROS, CAFECOOP, Coricafe, Starbucks
 Proyectos: Certificación café Practice, Certificación CERT FLO, ISO 9001

COOPESABALITO:

Cafecoop, CENECOOP, ICAFE, MAG, INFOCOOP, CONACOP, MULTISEGUROS, .BANCO DE COSTA RICA, Coricafe, Starbucks

Proyectos: Certificación café Practice, Certificación CERT FLO,

**Cuadro 19- Proyectos productivos a impulsar en las organizaciones
 Región Brunca, Costa Rica- 2007**

Nombre del Proyecto	Ubicación	Fecha inicio	Fecha termino	Etapas que se encuentra (*)	No. de Beneficiarios	Monto en colones	Instituciones y organizaciones participantes
1.Instalación de un Beneficio de Café en Los Ángeles de Páramo	Los Ángeles de Páramo	2007		Negociación	26	40.000.000.00	MAG, CNP, CENECOOP, Proyecto Savegre
2. Instalación de un Beneficio de Café en La Piedra de Rivas	La Piedra de Rivas	2007		Idea	15	35.000.000.00	ASA San Isidro- CNP, IMAS
3.Mejoramiento de la Infraestructura y del proceso de Beneficiado en La Unión Zonal	Las Bonitas, Platanares	2008		Idea	200	30.000.000.00	ASA Pejibaye Banco Popular MAG PIPA Bancredito
4. Mejoramiento de la Infraestructura y del proceso de Beneficiado en COOPEASSA R.L.	San Antonio de Pejibaye	2008		Idea	42	20.000.000.00	ASA Pejibaye MAG PIPA Bancredito
5- Renovación de cafetales en Coto Brus	Coto Brus	2008	2012	Formulación	2000	1000 millones	ICAFE, MAG; CNP;BNCR;JUDESUR

V. DETERMINACIÓN DE PUNTOS CRITICOS PRIORIZADOS DE LA CADENA PRODUCTIVA

**Cuadro 20- Puntos críticos priorizados por fase y por criterio de análisis
Región Brunca, Costa Rica-2007**

Fase de la Cadena	Punto Critico de acuerdo al criterio de Análisis		Causas	Alternativa para resolver los puntos críticos
	Criterio de Análisis	Punto Crítico		
1. Preproducción	Ecológico	Falta planificación uso del suelo en áreas de producción de café, a nivel de finca y ubicación de beneficios y micro beneficios	<p>Carencia de estudios-inventarios de biodiversidad.</p> <p>No hay una política de zonificación de cultivo de café.</p>	<p>Definir una zonificación de café basada en la calidad de la región brunca. Para esto el ICAFE realice una valoración de las zonas productoras de café de acuerdo a su calidad</p> <p>Promover el pago de servicios ambientales para buscar la conectividad de las áreas cafetaleras- entre reductos de bosque entre las fincas, para que se obtenga un valor agregado en la producción</p> <p>Crear incentivos dirigido a los productores y empresas y aprovechar los existentes (prácticas conservacionistas, conservación-usos de suelo, créditos para la actividad cafetalera) para un uso adecuado del suelo y agua de acuerdo a la ley 7779</p> <p>Definir y divulgar zonas aptas para la ubicación de los beneficios y micro beneficios, con la participación de las municipalidades (responsables de otorgar los Criterios de Uso de Suelo) y del Ministerio de Salud (responsable de otorgar los permisos de ubicación.</p> <p>Permisos de Ubicación para los beneficios y micro beneficios).</p>

	Económico	Falta de registros técnicos y económicos en las fincas cafetaleras.	<p>No se ha concientizado o hay poco interés de los productores para llevar registros a nivel de finca y por actividad</p> <p>Nivel de escolaridad bajo de los productores dificulta la toma de datos</p>	Un sistema de registros técnicos y económicos en las fincas cafetaleras, para la toma de decisiones.
	Social	Baja capacidad de gestión empresarial y débil estructura organizativa de los productores	<p>Débil credibilidad de los productores en la organización y en las instituciones publicas</p> <p>Falta organización de los productores de café</p> <p>Falta capacitación en gestión empresarial del agricultor</p>	Promover un plan de capacitación y de información dirigido, para mejorar la organización, la gestión, y la administración, de los productores y sus empresas, relacionadas con la actividad cafetalera.

2- Producción	Social	Falta de mano de obra para las actividades propias del cultivo	<p>Poca participación familiar en la actividad</p> <p>Mucha migración, desintegración familiar</p> <p>La mano de obra familiar no esta disponible por ampliación de la educación de jóvenes</p> <p>La mano de obra disponible se dedica a otras actividades mas rentables</p> <p>La Ley de Migración es muy estricta</p>	<p>Promover alianzas estratégicas con empresas cafetaleras para intercambio de mano de obra foránea, tomando en consideración los acuerdos interfronterizos.</p> <p>Promover el mejoramiento de las condiciones socioeconómicas de los trabajadores.</p> <p>Investigación en mejoramiento genético orientado a obtener variedades de maduración tardía (ICAFE).</p>
---------------	--------	--	--	---

	Ecológico	<p>Deficiente gestión ambiental (manejo empaques de insumos, uso irracional de agroquímicos, contaminación de aguas, desequilibrio sistemas de producción sin análisis de suelos)</p>	<p>Mal manejo de los recursos naturales de la finca</p> <p>Mal manejo de aguas sin concesión</p> <p>Alto grado de contaminación por uso indebido de agroquímicos</p> <p>Hay desconocimiento y falta de aplicación de la ley 7779 sobre uso del suelo</p> <p>No se tienen concesiones para aprovechamiento del agua y falta de trámites para las mismas.</p> <p>Incumplimiento de las normas de legislación vigentes (falta de tratamiento de aguas.</p> <p>Poca conciencia de los productores sobre el manejo de los remanentes a nivel de finca</p> <p>Débil gestión de las instituciones públicas y privadas</p>	<p>Reasignar y canalizar recursos económicos y humanos para que los productores cumplan con las leyes ambientales</p> <p>Reactivación de la agrocadena de la caficultora, en armonía con el ambiente</p> <p>Facilitar y promover la descentralización de los trámites a nivel regional para la obtención de concesiones de agua y solicitud de viabilidad ambiental.</p> <p>Buscar alianzas estratégicas con empresas privadas que analizan vertidos para que se hagan análisis de laboratorios.</p>
--	-----------	---	--	--

	Social	<p>Aplicación deficiente del paquete tecnológico para el manejo agronómico del café</p>	<p>Falta de mejores practicas para obtener una mayor calidad de la producción</p> <p>Falta conocimiento en agricultura orgánica para lograr la sostenibilidad del cultivo</p> <p>Utilización semilla no certificada</p> <p>Por que el sistema de transferencia tecnológica es deficiente</p> <p>Falta de conocimiento de la oferta institucional Se carece de medios de comunicación e información tecnológica – Internet</p> <p>Los medios de comunicación masiva no le interesa brindar información de cómo mejorar la actividad</p>	<p>Promover un plan de motivación y de capacitación para el mejoramiento de la calidad, paralelo a mejorar el sistema de producción de la finca, buscando la certificación de su café de acuerdo a los parámetros internacionales del mercado</p> <p>Promover un sistema de capacitación y transferencia de tecnología en café, manejo agronómico, calidad de taza, uso y manejo de agroquímicos, entre otras.</p> <p>Promover un cambio cultural de los productores en cuanto a producción por área y calidad para favorecer la rentabilidad.</p> <p>El ente rector de la actividad cafetalera debe apoyar y promover la generación de información y de divulgación sobre la calidad, para que esta llegue a los productores.</p> <p>Fortalecer lo centros de información para que los productores tengan mayor acceso.</p> <p>Motivar a los medios de comunicación para que estos divulguen información sobre la actividad cafetalera.</p>
--	--------	---	--	--

	Económico	Falta diversificación de fincas para obtener un mayor valor agregado	<p>Falta integración de las instituciones del sector</p> <p>Falta de información agricultura orgánica, sistemas de producción, uso de agroquímicos, semillas y otros y estudios de mercado de posibles cultivos asociados a café de los productores para la toma de decisiones</p> <p>Falta de capacitación en producto con valor agregado, trazabilidad, inocuidad, bioterrorismo y otras</p>	<p>Gestionar incentivos para los productores de café diferenciado a través de la empresa procesadora de café, y promover a nivel de las fincas la buena relación cultivo y biodiversidad, buscando las mejores prácticas (estudio de finca para determinar calidad de taza).</p> <p>Realizar estudios de mercado de posibles cultivos asociados a café.</p>
--	-----------	--	--	---

3 Industrialización	Económico	Altos costos de proceso de producción, beneficiado, y manejo de desechos.	<p>Infraestructura obsoleta para el beneficiado</p> <p>Falta promover infraestructura para manejo de las actividades de las fincas: bodegas, servicio sanitario, albergues y otros</p> <p>Falta capital de trabajo para cubrir costos de producción y procesamiento de café</p> <p>Alto costo de equipos</p> <p>Especulación en la venta de insumos- no hay exoneración</p> <p>Alto consumo de agua</p> <p>Altos costos para realizar los análisis de vertidos y de uso de aguas residuales</p> <p>Altos costos en la asesoría de trámites legales y poca</p>	<p>Promover la modernización de la infraestructura y equipo relacionado con la actividad cafetalera para buscar mejores rendimientos y reducción de costos.</p> <p>Buscar la especialización de una institución que apoye la Asistencia Técnica y la Transferencia de Tecnología hacia el procesamiento de café.</p>
---------------------	-----------	---	---	--

	Económico	Existe variabilidad y poco control en la calidad de taza	<p>Falta de información de café producido por zonas altitudinales</p> <p>Se utiliza materiales que no cumplen las expectativas de calidad de taza</p> <p>Deficiente procesamiento del café</p> <p>Falta de aplicación de la ley de recibo de café por parte de los beneficios</p>	<p>Promover la experiencia de catación de café a nivel de los productores y empresas.</p> <p>Promover el pago de café vrs calidad de taza y gestionar venta de café con concepto ambiental, amigable, ecológico, orgánico, sostenible, entre otros.</p> <p>Promover el procesamiento de café de calidad y unificar criterios de recibo.</p> <p>Aplicar ley de ICAFE a nivel de campo con respecto a la calidad, por materiales genéticos.</p>
4- Comercialización y Mercadeo	Económico	Falta publicidad para promover producto a nivel internacional.	<p>Altos costos de publicidad</p> <p>Costos altos diseño empaques-marcas</p> <p>Falta apoyo logístico para exportación y ventas directas</p>	<p>Promover alianzas estratégicas con empresas y productores, que brindan publicidad, para facilitar el acceso a los sistemas.</p>

	Económico	Falta mejores canales de comercialización	<p>No hay un plan nacional de búsqueda de incentivos que mejore la venta de cafés especiales</p> <p>Falta de información a los productores sobre canales de comercialización</p> <p>Altos costos para certificación de fincas con café diferenciado y trámites lentos</p> <p>La comercialización está en manos de unos pocos con dependencia de terceros para vender</p>	<p>Facilitar y promover procesos de comercialización y mercadeo para los productores, empresas y otras dependencias relacionadas con el rubro.</p> <p>Capacitar a los productores a que tengan diferenciación de la calidad de su café.</p>
--	-----------	---	--	---

	Económico	Falta detectar nichos de mercado para comercializar café	<p>Poca promoción del café de la región en los mercados de cafés especiales.</p> <p>Limitaciones económicas para pequeños beneficios para realizar promoción de forma directa en países consumidores.</p> <p>Poco acceso a mercados justos</p>	<p>Identificar el potencial de los productores y empresas para exportar, detectando mercados o nichos, para promover y colocar su producto en mercados de alto valor.</p> <p>Falta un nicho de mercado que reconozca un mejor precio para el tipo de café MHB producido en la región.</p>
--	-----------	--	--	---

VI. PLANIFICACIÓN DE LOS OBJETIVOS, RESULTADOS ESPERADOS Y ACTIVIDADES

Cuadro 21. Caracterización de los Puntos Críticos por fase de producción, Región Brunca, Costa Rica-2007

Fase de la Cadena	Punto Crítico	Caracterización*
1. Preproducción	Falta planificación del uso del suelo en áreas de producción de café, a nivel de finca .	Existe un verdadero conflicto en el uso del suelo por la actividad del café en suelos de otra vocación. No existe una planificación regional del sistema de producción lo que genera que el productor siembre en suelos poco aptos para el rubro.
	Falta de registros técnicos y económicos en las fincas cafetaleras.	El productor no lleva registros de la actividad económica del café, pero tampoco del resto de la finca ni de los gastos de la familia. Esto por varios motivos: el grado de escolaridad, falta de interés o de concientización. Esto le permitiría evaluar su realidad socioeconómica.
	Baja capacidad de gestión empresarial y débil estructura organizativa de los productores	El productor no es conciente de que su unidad productiva es una empresa. Existe una baja capacidad de gestión empresarial y débil estructura organizativa de los productores, lo que se manifiesta en el poco interés de organizarse y buscar mejores opciones. El productor y las organizaciones sienten temor a que su empresa sea analizada en los aspectos administrativo-contables. Hace falta en las organizaciones la formación de líderes nuevos para que tomen las decisiones de continuar en las agro empresas ya que las personas tienen temor a asociarse

2- Producción	Falta de mano de obra para las actividades propias del cultivo	<p>La Mano de obra es insuficiente para la cosecha del grano, esto debido a que hay actividades más lucrativas en el periodo de recolección. El núcleo familiar ligado a la actividad cafetalera prefiere dedicarse a otras labores fuera de la finca y contratar servicios de mano de obra foránea.</p> <p>Existen antecedentes de acuerdos interfronterizos, donde con base en el fenómeno migratorio de los indígenas y otros grupos que se presentan por motivos de búsqueda de fuentes de empleo durante las épocas de cosecha en los polos de atracción agrícola, se propone un abordaje constante y proactivo durante todo el año, que permita acciones conjuntas en salud, generación de información para la toma de decisiones con el fin de establecer planes de intervención en las comunidades indígenas que históricamente presentan este fenómeno.(ver comentario adjunto)**</p>
	Deficiente gestión ambiental (manejo empaques de insumos, uso irracional de agroquímicos, contaminación de aguas, desequilibrio sistemas de producción sin análisis de suelos)	<p>Los productores y las organizaciones no cuentan con un sistema de evaluación de daño ambiental. No hay concientización por parte del productor en los beneficios de cuidar y mantener el ambiente, además de que no existe un sistema de incentivos para promover las buenas prácticas agroambientales. Esto aunado a la débil capacitación del productor en trazabilidad, inocuidad, bioterrorismo y otras, además de los Altos costos para obtener los permisos de funcionamiento, hacen que el productor no se sienta motivado a la protección del medio ambiente.</p>

	<p>Aplicación deficiente del paquete tecnológico para el manejo agronómico del café</p>	<p>No existe suficiente información y accesibilidad a ella por parte del productor (agricultura orgánica, sistemas de producción, uso de agroquímicos, análisis de suelos, semillas y otros) para que estos puedan tomar las mejores decisiones en su proceso productivo. El productor desconoce cual es mejor alternativa para el manejo agronómico</p>
	<p>Falta diversificación de fincas para obtener un mayor valor agregado</p>	<p>Es importante hacer estudios e inventarios de biodiversidad para el pago de servicios ambientales en busca de la conectividad de las áreas cafetaleras con los reductos de bosque entre las fincas, para que el productor obtenga un valor agregado a la producción. Existe poca diversificación de las fincas con otras actividades productivas lo que genera un mal manejo agronómico del cultivo sumado a los altos costos de producción, Además es necesario realizar estudios de mercado de posibles cultivos asociados a café.</p>
<p>3-- Industrialización</p>	<p>Altos costos de proceso de producción, beneficiado, y manejo de desechos</p>	<p>En muchos casos la infraestructura y equipo para el procesamiento están obsoletos, no se han podido renovar por el alto costo de los mismos. La tecnología disponible es cara, poco accesible debido a que es foránea. No se tienen costos reales del procesamiento del café. Existe un desconocimiento por parte del productor de la tramitología para obtener los permisos de aprovechamiento de agua, lo que provoca que no se hagan lo tramites para obtener concesiones para el aprovechamiento del agua. Es importante brindar al productor las mejores opciones para el tratamiento de desechos del proceso (capacitación en tratamiento de aguas residuales y manejo de desechos)</p>

	<p>Existe variabilidad y poco control en la calidad de taza</p>	<p>En los productores no existe conciencia y tienen poca capacitación en cuanto al material genético que deben sembrar en su finca de acuerdo a los parámetros agros climáticos. Además de eso no cuentan con incentivos económicos favorables por las normas de calidad establecidas (grano maduro, sin broca, variedades y otros)</p> <p>Las mezclas de café a nivel de recibidores, en cuanto a variedades, hacen que las calidades no sean homogéneas, perjudicando con ello la calidad de taza. En cuanto a los beneficios de café se realizan mezclas sin considerar variedades, y zonas de cultivo, o que conlleva a no tener calidades definidas. Hay un desconocimiento de los productores de la calidad de la taza vrs la variedad que tienen en su finca. El procesamiento industrial de café con un manejo inadecuado afecta también la calidad de la taza</p>
<p>4- Comercialización y Mercadeo</p>	<p>Falta publicidad para promover producto a nivel internacional.</p>	<p>Al momento de pensar en hacer eventos o actividades publicitarias las organizaciones y los productores encuentran que los costos de la publicidad son muy elevados así como los costos en que deben incurrir para las etapas de diseño, empaques-marcas. Para realizar estas y otras actividades afines él requiere de apoyo logístico para exportación y ventas directas.</p>

	<p>Falta mejores canales de comercialización con valor agregado</p>	<p>En la mayoría de los casos se depende de terceros para comercializar el café, porque es un mercado cautivo, y ahí es donde se debe ingresar para lograr llegar a mercados de café finos, lo que se ha hecho es colocar muestras un par de años seguidos, para luego realizar la comercialización del café de la agro empresa en forma directa, cuando las condiciones de calidad del producto así lo permitan. Además el transporte es caro por las distancias del lugar de producción al lugar de la comercialización. La fase de comercialización si bien es cierto tiene altos costos, estos se deben considerar como una inversión. Para esta fase es necesario primero establecer los nichos de mercado donde se colocará el producto, lo del transporte caro es algo secundario ya que al vender se debe buscar el pago de este transporte. Los canales de comercialización están ahí, lo que debe procurarse es que el café sea colocado para su comercialización bajo algún concepto y que este sea pagado, ejemplos de responsabilidad social, café bajo sombra, comercio justo, secado al sol, y otros.</p>
--	---	--

	<p>Falta detectar nichos de mercado para comercializar café para la promoción del café de la región en los mercados de cafés especiales.</p>	<p>Los nichos de mercado están identificados para grandes productores, es importante garantizarle al comprador una determinada calidad de café permanente. Así mismo se deben buscar alianzas para pequeños productores con algunas empresas para que en esta fase el precio sea el mejor, y de esta manera el precio que reciba el productor sea lo más justo posible.</p> <p>Los nichos de mercado se han venido identificando poco a poco, con base en consultas hechas a diferentes fuentes, Starbucks, DELICAFE S.A.,ILLY CAFÈ S.A, en la ASOSIACIÓN DE CAFÈ FINOS, CICAFAE, PROCOMER entre otros, los cuales siempre han brindado la información pertinente para la ubicación de ciertos nichos de calidad.</p> <p>Falta un nicho de mercado que reconozca un mejor precio para el tipo de café MHB producido en la región.</p>
--	--	---

**Cuadro 22. Puntos críticos, alternativas de solución, resultados e indicadores de verificación por punto crítico.
Región Brunca, Costa Rica-2007**

Punto Crítico Priorizado	Alternativa para resolver el punto crítico	Resultados Esperados ¹	Indicador de verificación
<p>Falta planificación uso del suelo en áreas de producción de café, a nivel de finca y ubicación de beneficios y microbeneficios.</p>	<p>Crear incentivos dirigido a los productores y empresas (prácticas conservacionistas, conservación-usos de suelo, créditos para la actividad cafetalera) para un uso adecuado del suelo y agua de acuerdo a la ley 7779.</p> <p>Promover el pago de servicios ambientales y para buscar la conectividad de las áreas cafetaleras-reductos de bosque entre las fincas, para que se obtenga un valor agregado en la producción</p> <p>Definir una zonificación de café basada en calidad en la región brunca. Que el ICAFE realice una valoración de las zonas productoras de café de la región, de acuerdo a su calidad</p> <p>Definición o divulgar zonas aptas para la ubicación de los beneficios y micro beneficios, lo cual hace necesaria la participación de las municipalidades (responsables de otorgar los Criterios de Uso de Suelo) y del Ministerio de Salud (responsable de otorgar los permisos de Ubicación para los beneficios y micro beneficios).</p>	<p>200 productores que mejoran sus ingresos socioeconómicos.</p> <p>200 productores que mejoran sus ingresos socioeconómicos.</p> <p>Un sistema de zonificación e información para el desarrollo de la actividad cafetalera</p>	<p># de productores</p> <p># de productores</p> <p>Un Sistema de zonificación e información para el desarrollo de la actividad cafetalera</p>

Falta de registros técnicos y económicos en las fincas cafetaleras	Concientizar y promover el uso de los registros a nivel de finca y de su sistema de producción.	"200 productores capacitados y usando un sistema de registros en sus fincas".	# productores con sistema de registros implementado
Baja capacidad de gestión empresarial y débil estructura organizativa de los productores	Promover un plan de capacitación y de información dirigido, para mejorar la organización, la gestión, y la administración, de los productores y sus empresas, relacionadas con la actividad cafetalera.	200 productores capacitados en procesos organizativos y gestión empresarial	# de productores capacitados
Falta de mano de obra para las actividades propias del cultivo	<p>Promover alianzas estratégicas con empresas cafetaleras para intercambio de mano de obra foránea, tomando en consideración los acuerdos interfronterizos.</p> <p>Revisión y divulgación de acuerdos interfronterizos con base en el fenómeno migratorio de los indígenas y otros grupos.</p> <p>Promover el mejoramiento de las condiciones socioeconómicas de los trabajadores.</p> <p>Investigación en mejoramiento genético orientado a obtener variedades de maduración tardía (ICAFE).</p>	<p>3 Empresas cafetaleras con alianzas establecidas</p> <p>1 estudio de investigación sobre materiales de maduración tardía</p>	# de documentos
Deficiente gestión ambiental (manejo empaques de insumos, uso irracional de agroquímicos, contaminación de aguas, desequilibrio	<p>Reasignar y canalizar recursos económicos y humanos para que los productores cumplan con las leyes ambientales</p> <p>Reactivación de la agrocadena de la caficultura, en armonía con el ambiente</p>	<p>200 productores que mejoran sus ingresos socioeconómicos</p> <p>Establecer 6 espacios de</p>	<p># de productores</p> <p># de espacios de discusión</p>

<p>sistemas de producción sin análisis de suelos)</p>	<p>Facilitar y promover la descentralización de los trámites a nivel regional para la obtención de concesiones de agua y solicitud de viabilidad ambiental.</p> <p>Buscar alianzas estratégicas con empresas privadas que analizan vertidos para que se hagan análisis de laboratorios.</p>	<p>discusión a nivel de comisión de agrocadena</p> <p>Al menos 1000 productores de café con acceso a información actualizada.</p> <p>Al menos dos alianzas estratégicas establecidas</p>	<p># de productores</p> <p># de documentos</p>
<p>Aplicación deficiente del paquete tecnológico para el manejo agronómico del café</p>	<p>Promover un plan de motivación y de capacitación para el mejoramiento de la calidad, paralelo a mejorar el sistema de producción de la finca, buscando la certificación de su café de acuerdo a los parámetros internacionales del mercado</p> <p>Promover un sistema de capacitación y transferencia de tecnología en café, manejo agronómico, calidad de taza, uso y manejo de agroquímicos, entre otras y promover un cambio cultural de los productores en cuanto a producción por área y calidad para favorecer la rentabilidad.</p> <p>El ente rector de la actividad cafetalera debe apoyar y promover la generación de información y de divulgación sobre la calidad, para que esta llegue a los productores.</p>	<p>200 productores capacitados y produciendo una mejor calidad</p> <p>200 productores capacitados y produciendo una mejor calidad</p>	<p># de productores capacitados</p> <p># de productores capacitados</p> <p># de productores</p>

	<p>Fortalecer lo centros de información para que los productores tengan mayor acceso.</p> <p>Motivar a los medios de comunicación para que estos promuevan e incentiven la actividad cafetalera en la región.</p>	<p>Al menos 1000 productores de café con acceso a la información actualizada.</p> <p>Al menos 1000 productores de café con acceso a la información actualizada.</p> <p>Al menos 1000 productores de café con acceso a la información actualizada.</p>	<p># de productores</p> <p># de productores</p>
Falta diversificación de fincas para obtener un mayor valor agregado	Gestionar incentivos para los productores de café diferenciado a través de la empresa procesadora de café, y promover a nivel de las fincas la buena relación cultivo y biodiversidad, buscando las mejores practicas (estudio de finca para determinar calidad de taza).	1000 productores que mejoran sus ingresos socioeconómicos.	# de productores
Altos costos de proceso de producción, beneficiado, y manejo de desechos	<p>Promover la modernización de la infraestructura y equipo relacionado con la actividad cafetalera para buscar mejores rendimientos y reducción de costos.</p> <p>Buscar la especialización de una institución que apoye la Asistencia Técnica y la Transferencia de Tecnología hacia el</p>	<p>2 fuentes financieras identificadas para el financiamiento</p> <p>Al menos una institución</p>	<p># de fuentes financieras identificadas</p> <p>Institución identificada</p>

	procesamiento de café.	apoyando al proceso de transferencia tecnológica poscosecha.	
Existe variabilidad y poco control en la calidad de taza	<p>Promover la experiencia de catación de café a nivel de los productores y empresas.</p> <p>Promover el pago de café vrs calidad de taza y gestionar venta de café con concepto ambiental, amigable, ecológico, orgánico, sostenible, entre otros.</p> <p>Promover el procesamiento de café de calidad y unificar criterios de recibo.</p> <p>Aplicar ley de ICAFE a nivel de campo con respecto a la calidad, por materiales genéticos.</p>	<p>200 productores capacitados produciendo una mejor calidad</p> <p>10 organizaciones con procesos de comercialización y mercadeo establecidos, bajo el concepto de café diferenciado.</p> <p>200 productores capacitados produciendo una mejor calidad</p> <p>Diagnostico en fincas con material de baja calidad genética</p>	<p># de productores</p> <p># de organizaciones</p> <p># de productores</p> <p>Fincas identificadas</p>
Falta publicidad para promover producto a nivel internacional.	Promover alianzas estratégicas con empresas y productores, que brindan publicidad, para facilitar el acceso a los sistemas.	2 alianzas estratégicas orientadas a la publicidad"	# de alianzas estratégicas
Falta mejores canales de comercialización con valor agregado	Facilitar y promover procesos de comercialización y mercadeo para los productores, empresas y otras dependencias relacionadas con el rubro.	10 organizaciones con procesos de comercialización y mercadeo establecidos	# de organizaciones

	Capacitar a los productores a que tengan diferenciación de la calidad de su café.	200 productores capacitados y produciendo una mejor calidad.	# de productores
Faltan detectar nichos de mercado para comercializar café	Identificar potenciales de los productores y empresas para exportar, detectando mercados o nichos, para promover y colocar su producto Falta un nicho de mercado que reconozca un mejor precio para el tipo de café MHB producido en la región.	“10 organizaciones con valoración del potencial de sus productores y con nichos de mercado identificados”	# de organizaciones

6.1- Objetivo General:

Proponer e impulsar la ejecución de una estrategia para el desarrollo de la agrocadena de Café en la Región Brunca, orientada hacia la generación de valor agregado, mediante proceso de capacitación y asesoría a los actores involucrados, en las áreas producción, industrialización, comercialización, mercadeo y gestión administrativa, a fin de contribuir para mejorar su competitividad.

6.2- Objetivos Específicos:

Área Temática	Objetivo Específico
Capacitación y asistencia técnica	Capacitar y asesorar a diversos actores de la actividad cafetalera de los 3 cantones productores de la Región Brunca, en producción sostenible con calidad y gestión empresarial, a fin de que cumplan su rol dentro de la agrocadena con eficiencia y contribuyan a la competitividad.
Información	Facilitar a los actores de la agrocadena, el acceso a sistemas de información actualizada, mediante el aprovechamiento de los medios de comunicación existentes, los Centros de Información de Infoagro y otros medios, a fin de que logren mejor criterio para la toma de decisiones, que los lleve a mejorar sus logros en general.
Coordinación y negociación	Fomentar la coordinación entre los actores públicos y privados que participan en la agrocadena, a fin de que se desarrollen acciones de negociación que desemboquen en alianzas estratégicas y asunción de compromisos, orientados a mejorar la industrialización, comercialización y mercadeo.
Zonificación	Impulsar las acciones necesarias para desarrollar una zonificación agro ecológica de la actividad cafetalera en los 3 cantones productores de la Región Brunca, a fin de mejorar y homogenizar las actividades de planificación y manejo agronómico.
Instrumentación legal	Conocer y aprovechar los instrumentos legales existentes, en materia ambiental y comercial, que puedan generar incentivos económicos en diferentes fases de la agrocadena, a fin de mejorar las condiciones socioeconómicas, principalmente de los productores.
Inversión	Identificar fuentes financieras accesibles y convenientes para los productores, sus organizaciones y otros actores, a fin de financiar las inversiones necesarias en infraestructura y capital de trabajo que se requieran para mejorar la competitividad de la actividad en la región.

Cuadro 2. Calendarización de resultados en el mediano y corto plazo de la cadena.
Costa Rica, Región Brunca-2007

Resultado Esperado	Unidad de Medida	Metas por Año					Actividad por Resultado Esperado, para Año1.	Unidad de Medida	Metas por Año										Nombre de la personas responsables
		A.1	A.2	A.3	A.4	Total			T. 1		T. 2		T. 3		T. 4		Total		
									N	P	N	P	N	P	N	P	N	P	
1. 200 productores capacitados y produciendo una mejor calidad.	Nº.	200				200	Identificar productores y organizaciones	Diagnostico de finca		10		10							ASAS Organizaciones Cooperativas ICAFE INA
							Convocatoria a reunión-Taller	Reunión Taller											
							Elaborar el Plan de Capacitación con productores y organizaciones		10		10								
									10		10								
							Capacitación a productores y organizaciones en: Organización Gestión Administrativa	Cursos	2	20	3	30	3	30	2	40			Unidad Gestión Empresarial ASAS

3. Al menos 1000 productores de café con acceso a la información actualizada	No.	100	400	700	1000	1000 0	Definir los centros de información Identificar posibles usuarios de la información Centralizar la información de la región brunca Operativizar el sistema de información Brindar información al productor en forma oportuna sobre: Consecciones de Agua Viabilidad Ambiental Vertidos	Reunión Boletín Documento			2 1 1		2 1 1				Margie Hernández Henry Rojas Asa's Organizaciones
4. 10 organizaciones con procesos de comercialización y mercadeo establecidos	No.	10	10	10	10	10	Identificar el potencial de los productores y empresas para exportar, búsqueda de mercados, y nichos	Reunión Diagnostico	3 1		3 1		4 1				MEIC- PROCOMER ASA's ICAFE CNP

							Fomentar los procesos de comercialización y mercadeo para los productores, empresas y otras dependencias relacionadas con el rubro	Taller					1	30					MEIC- PROCOMER
							Promover alianzas estratégicas con empresas y productores, que brindan publicidad, para facilitar el acceso a los sistemas de comercialización	Reunión					1	15					ASA´s Organizaciones PROCOMER MEIC
							Promover el pago de café vrs calidad de taza y gestionar venta de café con concepto ambiental, amigable, ecológico, orgánico, sostenible, entre otros	Taller					1	30					Henry Rojas Organizaciones Empresas Procesadoras
5. 100 productores que mejoran sus ingresos socioeconómicos.	No.	20	20	30	30	100	Gestionar, reasignar y canalizar incentivos para los productores de café diferenciado a	VFinca Diagnostico	5			5		10					Cooperativas Organizaciones ICAFE Sec. Agropecuario Agrocadena Café

							través de la empresa procesadora de café, y promover a nivel de las fincas la buena relación cultivo y biodiversidad, buscando las mejores prácticas (estudio de finca para determinar calidad de taza).											
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

6. 2 fuentes financieras identificadas.	No.	1	2	2	2	2	Identificar fuentes financieras con un componente no reembolsables Crear base de datos con la información Divulgar la base de datos Definir posibles beneficiarios para modernizar la infraestructura y equipo relacionado con la actividad cafetalera, para buscar mejores rendimientos y reducción de costos.	Reunión Doc.		1		1							Unidad de Información C Información ASA's PFPAS Organizaciones Cooperativas
---	-----	---	---	---	---	---	--	-----------------	--	---	--	---	--	--	--	--	--	--	--

BIBLIOGRAFIA

1. ICAFE – Sistema de Información Cafetalero de Costa Rica. Reducción de la vulnerabilidad económica de un sector productivo de alta importancia para la región Centroamericana. Jeffry Jones, SIG- ICAFE .Organización Internacional del Café. Monografía cafetalera: Costa.
2. “Evaluación del Contexto del Mercado del Café y los Servicios Empresariales Conexos, PROYECTO CAFÉ CONSERVACIÓN María Damaris Chávez Garita, AGOSTO 2003
3. INFORME SOBRE LA ACTIVIDAD CAFETALERA DE COSTA RICA, Preparado en el Instituto del Café de Costa Rica para los Delegados al XXXV, Congreso Nacional Cafetalero Ordinario San José, Costa Rica, 3 de diciembre de 2006
4. MATA, R. y RAMÍREZ, J. 2002. Caracterización de suelos y cultivo de café en el cantón de Pérez Zeledón. CICAFFE-ICAFE. Heredia, Costa Rica. 101 p.

ENTREVISTAS PERSONALES

Ing Henry Rojas. Director Regional Oficina ICAFE - PZ.
Ing. Recaredo Mesén. Ingeniero de Investigación. ICAFE –PZ.
Ing. Juan Carlos Araya Dirección Regional de ICAFE Coto Brus
Sr. Leopoldo Nuñez E. Gerente Cooprosanvito.
Tec. Francisco Camacho Ureña. Unidad de Protección al Ambiente Humano. Ministerio de Salud. Región Brunca.
Ing. Marco Araya. ICAFE: Unidad de Estudios Económicos y Mercado (UEEM)

LEYES Y DECRETOS

Poder Ejecutivo: Decreto No. 30938- MAG. Reglamento para la producción, Industrialización y comercialización de Café Sostenible.

-----Ley 2762 sobre Régimen de relaciones entre Productores, Beneficiarios y Exportadores de Café

-----Ley 7770. Creación del Fondo Nacional de Estabilización Cafetalera.

Decreto: 29782-MAG- Reglamento Agricultura Orgánica.
LEY 8208 Autorización al Estado, a los bancos comerciales del Estado, al ICAFE, y al INFOCOOP para que participen en la titularización de créditos del sector cafetalero.

BOLETINES

Regional Pérez Zeledón. Boletín informativo. Año 1, Número 1. Enero 2001
Regional Pérez Zeledón. Boletín informativo. Año 1, Número 2. Abril 2001
Regional Pérez Zeledón. Boletín informativo. Año 1, Número 3. Julio 2001

ANEXOS

ANEXO 1
AGROCADENA DE: CAFÉ REGION BRUNCA
CARACTERIZACION DE ACTORES PUBLICOS

INSTITUCION	FASE DE LA CADENA EN QUE PARTICIPA	FUNCIONES Y SERVICIOS QUE REALIZA	RESPONSABLE Y NUMERO DE TEL.
IDA	Preproducción Producción	Titulación de tierras, normativa agraria Financiamiento e infraestructura de servicios a la producción	Bernal Mora, Director regional, tel. 771-8100
Sistema Bancario (BNCR, BCR, BANCREDITO, ETC.	Todas las fases de la agrocadena	Financiación según factibilidad, garantías y necesidad de recursos de los participantes en la agrocadena	Oficinas centrales y sucursales. BPDC, Saúl Abarca, Tel. 771-1835
INA	Todas las fases	Capacitación a productores	Gerardo Jiménez, tel. 771-4130, Omar Quirós, tel.771-3945
CATIE	Preproducción Producción	Investigación y transferencia de tecnología en sistemas agropecuarios forestales. Gestión de recursos para proyectos de investigación y transferencia.. Capacitación.	Elías De Melo, tel. 558-2350. 558-2045
SETENA	Producción Industrialización	Aplicación de normativa ambiental para evaluación: viabilidad ambiental, impacto ambiental,	José Rafael Corrales Tel. 234-3367,3368
MINAE	Producción Industrialización	Concesiones de agua.	Gerardo Segura tel. 281-2020 ext. 102
ICAFE	Todas las fases	Investigación, transferencia de tecnología, certificación, monitoreos de calidad, permisos de funcionamiento de recibidores y beneficios,	Henry Rojas, Tel. 771- 7155 Pérez Zeledón Juan Carlos Araya, tel 773-3643 Coto Brus

MAG/FITOSANIT.	Todas las fases	Control y prevención de plagas y enfermedades, normativa de protección, exportación, importación, trazabilidad, certificación de café diferenciados.	Elizabeth López, tel. 732-2556 Celio Meza, 771-3505
MAG/EXTENS.	Preproducción Producción Industrialización Comercialización Mercadeo	Transferencia de tecnología en manejo de suelo, sistemas de producción. Apoyo para cumplimiento de normativa vigente para instalación de beneficios. Apoyo en gestión de recursos financieros. Gestión y trámite de procesos de certificación. Capacitación e información para la ubicación de mercados diferenciados, control de calidad, diseño e inscripción de marcas.	William Meléndez, tel. 771-5767 Marvin Valerio, Tel. 736-0169
CNP	Industrialización Comercialización Mercadeo	Asesoría técnica en industrialización y comercialización, control de calidad.	Juan Sibaja V. 771-7100. Ned Gordon, tel. idem.
Min. Salud	Industrialización	Permisos sanitarios de funcionamiento	Francisco Camacho, Tel. 771-5253, 771-3484
PROCOMER	Comercialización mercadeo	y Capacitación, asesoría, gestión de información, regulación del comercio, negociación de Tratados de Comercio Internacionales, impulso de las exportaciones.	Laura Flores, tel. 772-2807
MEIC	Industrialización Comercialización	y Estudios de mercado, censos de producción, información de mercados.	Sandra Rojas, tel. 772-2808
Municipalidades	Todas las fases	Infraestructura vial, aplicación del plan regulador, recaudación de impuestos.	Alcaldes
MOPT	Todas las fases	Infraestructura vial	Director Regional

ANEXO 2
CARACTERIZACION DE ACTORES PRIVADOS

FASE DE PREPRODUCCION

INFORMACION GENERAL.	CARACTERIZACION
<p>Expendedores de insumos (agroquímicos, equipo y otros materiales)</p> <ul style="list-style-type: none"> - El Colono , Alejandro Acevedo S, Pérez Zeledón 771-3128, ext. 211, Coto Brus. - Cooprosanvito, Leopoldo Núñez Esquivel, tel. 773-3705. - Coopesabalito, Bolívar Fonseca, tel. 784-0101 - Agrícola Jiménez, - Agrobrus, Gerardo Quesada, tel. 773-3250 - Coopeagri, Róger Zúñiga, tel. 785-0287 - Cámara de Cañeros, Emileth Barrantes 	<p>Existen diferencias entre las opciones que existen en la región en cuanto a tamaño, servicios que ofrecen como transporte, crédito (con o sin interés) y asistencia técnica. Hay una buena distribución o cobertura de éstos. Generalmente cumplen con la normativa vigente por parte del Servicio Fitosanitario del Estado, en cuanto a ubicación, manejo de los agroquímicos, etc. Algunas brindan facilidades con prioridad a organizaciones.</p>
<p>Entes financieros</p> <p>COOPEAGRI Representante Víctor Hugo Carranza, Tel. 771-3455</p> <p>COOPROSANVITO Representante Leopoldo Núñez Esquivel, tel. 773-3705</p> <p>COOPESABALITO Bolívar Fonseca, tel. 784-0101</p> <p>FUDECOSUR, Daniel Solano Cárdenas tel 771-6131</p> <p>INFOCOOP,</p> <p>Coopealianza, Alexander Jiménez Teléfono 771-3557</p>	<p>Tipos de crédito: diferentes tipos de pago (con cosecha o pago en efectivo)</p> <p>Tasas de interés: varían según tipo de actividad en cada ente financiero</p> <p>Requisitos: dependiendo del status del cliente, se establecen diferentes requisitos</p> <p>Garantías: se establece según el monto financiado.</p> <p>En el caso de Infocoop da financiamiento y coadministrador de las cooperativas.</p> <p>El caso de FONECAFE, se activa en momentos de crisis por precios del café, como mecanismo de compensación de precios.</p>

FASE DE PRODUCCION PRIMARIA

INFORMACION GENERAL	CARACTERIZACION
<p>Cooperativas: COOPROSANVITO Leopoldo Nuñez Esquivel, tel. 773-3705. COOPESABALITO Bolívar Fonseca, tel. 784-0101. COOPEAGRI Victor Hugo Carranza, Tel. 771-3455. (COOPEPUEBLOS, tel. 734-0478, Walter Araya), COOPEASA Walter Elizondo N, Tel 771-0673. COOPEANGELES, Reney Duran, Tel 361-1282. COOPEALIANZA, Alexander Jiménez Teléfono 771-3557</p>	<p>Generalmente utilizan el crédito para financiar su actividad y ofrecen financiamiento a sus afiliados, el cual está sujeto a la entrega de la producción de café. La mayoría cuenta con el servicio de asistencia técnica propio y utilizan los servicios públicos. Proveen insumos agropecuarios a los productores, procesan y comercializan. Cuentan con el soporte técnico, legal y financiero del INFOCOOP, así como apalancamiento y asistencia en el manejo del crédito.</p> <p>Su tamaño es variado, oscilando su membresía entre 40 la más pequeña y 1000 la más grande. Están ubicadas en los cantones Pérez Zeledón, Coto Brus y parte alta de Buenos Aires.</p>
<p>Asociaciones de productores: ASOPROCOMPI, Jorge Calderón. MONTAÑA VERDE , Oscar Mora Ureña (771-8431), ASOPRO BASE LA PIEDRA, (Pablo Granados 360-6564) ALIANZA NACIONAL DE FAMILIAS CAMPESINAS ORGANICAS, Pablo Granados 360-6564, APROFIP Hernán Villalobos Tel.....773-4714 ASOPRO SAN MIGUEL UNION ZONAL DE ASOCIACIONES DE PLATANARES (Tobías Gonzáles, 737-1105...), ASOPROLA (tel. 743-1184, Antonio Vargas Monge), ASOMOBI (tel. 770-8073, Ariana Quirós)</p>	<p>Son Asociaciones bajo la Ley 218 y la Ley de Desarrollo Comunal. Varias de ellas están beneficiando su producto y generando valor agregado, hasta diferentes niveles. Algunas de ellas tienen una orientación clara hacia la producción orgánica para diferenciar su producto y otras están en transición. Su membresía varía entre ellas, oscilando desde 20 hasta 100 productores</p>

<p>Productores independientes: CAFROSA (sociedad anónima), Cafetalera Río Negro, Oscar Castro Serrano, 784-0730 Cafetalera Río Brus, Stephano Pomas. 215-3300 Beneficio Edwin D. Trejos. (café don Ramón) 773-0021 Cafetalera La Lila, Juan E, Murillo Jiménez, 773-3425 Beneficio San Carlos, Jonhny Marín Badilla. Tel. 7371355, 368-4061 Beneficio Carlos Méndez (Pejibaye), Régulo Ureña, Juan López, tel. 838-4857 Beneficio San Jerónimo, Guillermo Quirós. Beneficio PAGUA, Juan Rafael Murillo P. Tel.....ND BETSU.. Teodoro Quirós Castro. Tel 731-1250</p>	<p>Son productores independientes pero también compran a otros productores para procesar. Algunos se están orientando hacia la diferenciación de su producto y algunos están emprendiendo proyectos agroecoturísticos complementarios a su actividad.</p>
<p>ONG's: NEOTROPICA/AMISCONDE, Cintia Granda y Max Villalobos, tel 771-7431. CEDECO, CEDCAS, FUNDECOOPERACION. Centro Científico Tropical, Rosa Montero. Universidad de York, Universidad de Virginia.</p>	<p>Ofrecen servicios de Asesoría en procesos de comercialización y mercadeo, Capacitación, recursos para infraestructura, pasantías de estudiantes.</p>

FASE DE INDUSTRIALIZACION

INFORMACION GENERAL	CARACTERIZACION
<p>BENEFICIOS: COOPROSANVITO, COOPESABALITO, COOPEAGRI, VOLCAFE, PALMICHAL, COOPEPUEBLOS, COOPEASA, MONTAÑA VERDE, ASOPRO BASE LA PIEDRA, Alianza Nacional De Familias Campesinas Orgánicas, Aprofip, Unión Zonal De Asociaciones De Platanares, ASOPROLA, ASOMOBI,</p>	<p>En cuanto a capacidad instalada y capacidad de procesamiento, son muy heterogéneas, por lo tanto, también en el uso de tecnología y maquinaria. Se dirigen a mercados diversos con diversas calidades del producto. Hay mucha variabilidad en cuanto al precio que se paga al productor, tanto en la mancha como en la liquidación.</p>

CAFROSA, Río Negro, Río Brus, , Cafetalera don Ramón, Cafetalera La Lila, Beneficio San Carlos, Beneficio Carlos Méndez (Pejibaye), Régulo Ureña, Juan López, Beneficio San Jerónimo, BENEFICIO PAGUA, Finca Yoyo Quirós. Empresas Capris S.A. Coopelibertad, Beneficio Los Valles. Empresa PENAGOS, D.C.(Desa café. Tel 2581089),	Constituyen en su conjunto, un sistema con infraestructura suficiente para la entrega del producto, a poca distancia del área de producción. Empresas de bodegaje, almacenamiento, maquila y financiamiento. Empresas dedicadas a asesorar y proveer de equipo y maquinaria especializada en el procesamiento en café
Transportistas independientes.	Hasta el recibidor, el transporte lo hace el productor. A partir de aquí, el transporte es contratado a transportistas independientes.
Utilización de subproductos: COOPEAGRI R.L. COOPESABALITO COOPROSANVITO	Varios beneficios utilizan la broza para la preparación de abonos y la cascarilla es utilizada como combustible, generándose avances en la integración vertical de la actividad.

FASE DE COMERCIALIZACION

INFORMACION GENERAL	CARACTERIZACION
BENEFICIOS, COOPERATIVAS, ASOCIACIONES, PRODUCTORES INDEPENDIENTES, EXPORTADORES (intermediario)	La mayoría de estas unidades tienen su propia estructura de comercialización del café. Algunas acopian, procesan y venden directa o indirectamente al mercado nacional, como hacia el exterior.

FASE DE MERCADEO

INFORMACION GENERAL	CARACTERIZACION
AGENCIAS PUBLICITARIAS	Se dedican a realizar actividades de fomento a la producción, proceso y consumo del café, así como dar a conocer los beneficios de su consumo.
PRODUCTORAS DE EMPAQUES	Promueven la utilización de empaques para café torrefacto, con impresiones y variedades de colores y materiales.
TIENDAS DE CAFÉ	Brindan una diversidad de sabores, mezclas, presentaciones, y otros, para la degustación de café, para diversos tipos de consumidores..
EMPRESAS DISTRIBUIDORAS DE PRODUCTO TERMINADO Café del Valle, Café Río Brus, Beneficio Palmichal entre otras	Tienen una estructura de mercadeo de su café con producto empacado, red de distribución y entrega directa tanto a mayoristas como a minoristas.
LOS CONSUMIDORES	Son los que seleccionan el producto de acuerdo a sus gustos en sabor, preferencias por precio y presentaciones del producto.

ANEXO 3
CARACTERIZACION DE AGROCADENAS

FASE Pre producción

CRITERIO	DETALLE
Sobre los insumos	<p>Semillas: existe buena calidad de semilla certificada y una política de ICAFE en el sentido de incentivar la siembra de catuaí y caturra. Aunque existe la ONS, muchos productores no consideran los criterios de esta y utilizan semilla propia (producida en la finca), con las consecuencias conocidas. Destaca la tendencia de los últimos años de siembra de “café lerdo”.</p> <p>Fertilizantes químicos u orgánicos, plaguicidas y demás materiales: hay disponibilidad suficiente y hasta competencia entre casas comerciales, lo que origina usos indebidos por parte de los productores. Ha faltado información acerca de los productos permitidos.</p>
Sobre servicios de apoyo	<p>Hay disponibilidad de asistencia técnica y asesorías especializadas, tanto publicas como privada, pero falta la coordinación entre éstas. Existe financiamiento disponible, tanto para preproducción como para la producción, de diversas fuentes como cooperativas, sistema bancario, ONG's., El sistema de transporte es propio o rentado, pero suficiente, tanto para almacigo como los otros insumos. La disponibilidad de, información general y especial, cuenta con las deficiencias ya mencionadas, sobre todo por la falta de coordinación entre los actores.</p>
Investigaciones realizadas	<p>Hay algunos avances incipientes en reproducción asexual por medio de injertación, aunque existe poca divulgación acerca de esta posibilidad, entre técnicos y mucho menos entre productores.</p>
Condiciones de la infraestructura productiva existente	<p>Con respecto a caminos, puentes, puertos, aeropuertos y puestos de servicios varios, la realidad regional es de mal estado o carencia de estos, lo que origina problemas para las diversas etapas de la agrocadena..</p>
Políticas sectoriales y macroeconómicas	<p>En la actualidad, a partir de la puesta en vigencia de la Ley 8542, Desarrollo, Promoción y Fomento de la actividad agropecuaria orgánica, hay implicaciones en cuanto a incentivos en precios de los insumos, pago de servicios agropecuarios, exoneración de impuestos en la compra de maquinaria y equipo, etc. Además, lo que tiene que ver con certificación de fincas. .</p> <p>Las políticas y lineamientos del MIPRO, (enfoque de agro cadenas)</p>

FASE Producción primaria

CRITERIO	DETALLE
Área de producción	<p>En Costa Rica el área de producción es de 97 614 hectáreas, y la producción es de 1.77 millones de sacos de 60 Kg, en la cosecha 2005-2006.</p> <p>La producción nacional de café correspondiente a la cosecha 2005-2006 presenta una disminución del 7.2 por ciento con respecto a lo registrado en el año cosecha previo, al situarse en 2 333 648 fanegas, siendo la anterior de 2 514 445 fanegas. Para la cosecha 2006-2007 se espera una leve recuperación en la cosecha cafetalera de Costa Rica de aproximadamente un 4.9 por ciento con respecto a la cosecha anterior. El último pronóstico efectuado para la cosecha 2006-2007 la ubica en 2 448 286 fanegas.</p> <p>En cuanto al tipo de café es: Convencional el 82.37%, en diferenciado 14.01%, en veranero el 2.96% y orgánico el 0.66%.</p> <p>La Región Brunca tiene una área de producción de 25132 ha y una producción de 542.589 fanegas.</p>
Variedades	<p>La existencia actual de materiales son las mismas líneas que se ha manejado desde hace muchos años, en Pérez Zeledón se distribuye de la siguiente manera: Catuai 65%, Caturra 10%, Veranero 20%, y otros 5%. En el caso de Coto Brus: Catuai 18%, Caturra 46 %, Villa Sarchi.6% y otros 30%.</p>
Rendimientos	<p>La producción de café a en la región brunca es de 542589 fanegas, distribuido en 168.724 en Coto Brus y 373,865 en Pérez Zeledón, representando un 23.2 % de la producción nacional, en la cosecha 2005-2006.</p> <p>El promedio de producción es de 23.86 fanegas por Ha, para el mismo periodo.</p>
Plagas y enfermedades	<p>Ojo de Gallo, Roya, Llaga Macana, Chasparria, Enfermedad Rosada, Mal de Hilachas, Broca, Minador de la Hoja, entre otros. (Ver Anexo de Boletines).</p>
Sistemas de manejo	<p>Café con sombra, podas por ciclo, lote, planta y de saneamiento. De 2 a 3 fertilizaciones por año. Arreglo de sombra de 2 a3 por año. La sombra mas utilizada es poro, guaba, árboles de servicio múltiple, maderables, frutales y ornamentales como caña india. (ver Modulo de café: Café Conservación)</p>
Capacitación recibida	<p>Se ha dado suficiente en técnicas de cultivo, manejo, etc. embargo, hay nuevos requerimientos como en calidades, certificación, mercados especiales, etc. Entre las instituciones que destacan están: CATIE, INA, MAG, ICAFE, CNP, tanto en la producción como en la post-cosecha. Algunas cooperativas ofrecen asistencia técnica, así como las ventas de agroquímicos, que la orientan hacia su gestión de ventas.</p>

Descripción de los sistemas de producción básicos	Ha sido común el asocio de café con otros cultivos como: cítricos, rambután y otros frutales, musáceas, forestales y ornamentales. Esto origina relaciones y vínculos con otras agrocadenas. Es importante el sistema de café vinculado a actividades de producción animal, mediante el aprovechamiento de forrajes, excretas, y energía. También se debe mencionar la oportunidad de desarrollar actividades a agroturismo a partir de la caficultura.
Coherencia	La región presenta áreas con las condiciones ideales para el cultivo, sin embargo, existen zonas productoras con fuertes limitaciones de suelo, clima, topografía, entre otros, lo que afecta productividad y calidad. Esto responde a patrones culturales establecidos en la región y la realidad socioeconómica de las familias productoras. (ver Los suelos de Pérez Zeledón (Basado en Mata y Ramírez, 2002)
Tamaño promedio de fincas	El tamaño promedio de las fincas es de 2.5 ha de producción de café, en la región.
La relación de beneficio/costo	La relación beneficio costo se debe considerar la edad del café, altitud, sistema de producción, ubicación, tipo (variedad) de café y mercado. Se debe considerar la participación del productor en la cadena. (Ver avio de Café)
Número de familias productoras	Las familias productoras de café en la Región Brunca son 20.000 entregadores de café.
Organizaciones	Las que se indicaron en el formato AG02
Proyectos	<ul style="list-style-type: none"> - Café de conservación (CCT, FN, CI) - FONTAGRO/CATIE, en fincas - Proyecto Unión Zonal de Platanares - Proyecto de Coopeangeles - Proyecto de COOPEASA - Proyecto de ASOMOBI- Proyecto de ASOPROLA - Proyecto APROFIP- Proyecto de café diferenciado ASOPRODI
Principales logros	<ul style="list-style-type: none"> - Generación de valor agregado - Diversificación de la producción y nuevos sistemas - Aumento de la participación de los productores en las fases post-cosecha, comercialización, industrialización, mercados. - Diferenciación del producto e identificación de nuevos mercados. - Aumento en la calidad - Mejoramiento en técnicas de manejo del cultivo - Mayor conciencia ambiental en los productores - Fortalecimiento organizacional y en la gestión administrativa.

FASE Transformación o industria.

CRITERIO	DETALLE
Opciones de colocación o entrega	<p>La producción de café se entrega directamente en los recibidores hasta los beneficios donde lo procesan. En el caso de beneficios de café pequeños, el productor afiliado entrega directamente en el beneficio. El productor selecciona de acuerdo a su interés a quien le entrega su cosecha, dependiendo de las circunstancias que lo motivan.</p> <p>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. Independientes 65.3%, en cooperativo el 19.8% y ligados a exportadores el 14.9%.</p>
Exigencias y requisitos específicos de la industria	<p>Recibo de café maduro y en buen estado de cosecha, libre de impurezas y libre de plagas (broca). El café verde se recibe en una condición diferente. El precio del café se rige por la la colocación que realiza la empresa beneficiadora, y su eficiencia. Se diferencian lo precios por calidad, tipo, sistema de producción, y otros. Además se rige por la oferta y la demanda de los países productores vrs consumidores.</p> <p>La liquidación final la realiza la empresa beneficiadora de acuerdo a la transacción del café que realizó en su mercadeo y comercialización.</p>
Estructura de costos de la industria	<p>Se establecen costos de industria de acuerdo a la ley del ICAFE (1.5%). Los costos de industria son declarados y estos son transferidos a los productores, dejándole una utilidad a la empresa beneficiadora. Los costos son variables de acuerdo al volumen de proceso, eficiencia y eficacia.</p>
Historial de la empresa	<p>La industria de café en la región se mantuvo estable con la presencia de grandes empresas, hasta hace unos 5 años, momento en que comenzó una proliferación de pequeños beneficios, motivada por la crisis de los precios y la necesidad de generar mayor valor agregado. Esto ha modificado las formas de relación de la industria con los proveedores, en términos de servicios, precios y sistemas de pago (mancha, preliquidación y liquidación)</p> <p>En general, la mayoría se ajustan al cumplimiento de los protocolos de calidad e inocuidad (Buenas prácticas manufactureras y agrícolas), motivados por las exigencias del mercado y las regulaciones internacionales.</p>
Proceso del producto	<p>Del 100% de la producción nacional, el 86% es procesado y exportado como café oro. De éste, un 3% es exportado como producto terminado (tostado y empacado). Este cumple las normas de etiquetado. El proceso anterior implica la diferenciación, ya sea por proceso o por certificación, condición que se ha intensificado en los últimos 5 años.</p>

Características de la mano de obra requerida	La mano de obra nacional para la recolección se ha venido reduciendo paulatinamente y aunque no es mano de obra especializada, se es dependiente de países vecinos. En el proceso de industria se requiere de mano de obra especializada y esta es suplida a nivel nacional y en términos generales, existe mano de obra suficiente en la zona Una situación importante es que con el surgimiento de los pequeños beneficios, se ha .especializado la mano de obra familiar.
Investigación realizada y disponible	Los grandes beneficios tenían resuelto la tecnología e infraestructura necesaria, sin embargo, lo pequeños beneficios han tenido que hacer modificaciones en los procesos, el equipo lo que deja aún necesidades de investigación. Cabe indicar que la asistencia técnica para la industria ha sido privada y costosa, a lo que se enfrentan los pequeños.
Infraestructura y equipamiento de plantas existentes	El estado y condiciones de la infraestructura es variable, según las necesidades de cada industria, por aspectos de competitividad. Uno de los aspectos difíciles de cumplir es el manejo de remanentes, broza, aguas servidas, efluentes, entre otros. Otra área crítica a que se han enfrentado los pequeños beneficios, ha sido el cumplimiento de la legislación ambiental vigente.

FASE Comercialización

CRITERIO	DETALLE
El destino del producto	De la producción nacional se exporta el 80.78% a: Estados Unidos 46.9%, Unión Europea 38.9%, Japón 7.7%, Canadá 3.1% y otros 3.5%, de la cosecha 2004-2005. Para consumo nacional se considera un 19.20% del total de la producción.
Los canales de comercialización	En la figura en anexo se presentan los canales de comercialización (Mercado de Café Verde (Oro))
Sistemas de transporte	El café en cereza se transporta en sacos o a granel, de la finca al receptor. Del receptor al beneficio se transporta a granel, mediante transporte contratado. Durante la industria, los mecanismos de transporte son variados, como bandas, tornillos sin fin, entre otros. Del beneficio a los puntos de distribución, el café oro se transporta en sacos de yute en camiones Luego a barcos. Hay una pequeña cantidad que se exporta torrefactado (molido y empacado) se transporta en avión.
Costos reales de comercialización	Cada industria tiene diferencias en los costos, sin embargo, esta es información que manejan con discrecionalidad.
Sistemas de embalaje y bodegaje	Se utilizan sacos de yute en bloques sobre tarimas de madera. Cuando se hace necesario el bodegaje, esta debe tener condiciones básicas de requerimientos de humedad y temperatura.

Mecanismos de distribución a los mercados detallistas	Se utilizan los distribuidores en algunos casos, pero también algunas industrias asumen la distribución por sus propios medios
Limitaciones de corte legal Normativa sanitaria Convenios y legislación	Legislación vigente ambiental, salud pública, fitosanitaria, Ley de bioterrorismo, Ley de biodiversidad, entre otra. (Protocolos sectoriales- reglamento 33240 M Salud)
Disponibilidad de financiamiento Sistema de pagos e intercambio comercial	El sistema bancario nacional y el INFOCOOP ofrece apalancamiento para que las cooperativas hagan pagos por adelantado. Las forma de pago utilizadas son las ventas a futuro por medio de contratos y ventas a precio de bolsa.
Sobre la actividad comercial de la empresa Razones de no realizar su propia comercialización	Las políticas y metas de comercialización de las industrias medianas y grandes es la de la verticalización, (si es posible venta al consumidor. En el caso de los pequeños, se hace por medio de intermediarios, por volumen, falta de información y bajo nivel de negociación.
Razones de no haber colocado una marca de producto terminado en el mercado de distribución detallista.	Por competencia, ya que hay muchas marcas posesionadas en el mercado. Por los costos de procesamiento en las últimas etapas, que son las más costosas.

FASE mercado

CRITERIO	DETALLE
Situación de oferta y demanda nacional e internacional	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 cual les permite comercializar directamente su producto. En las últimas seis 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 %. Con base en las cifras de producción y consumo mundial de café oro comprendido entre las cosechas 1998-1999 a 2002-2003 evidencia una condición de sobreoferta de café, de lo cuál se infiere la

	<p>tendencia hacia la baja de los precios internacionales del grano. El descenso que se inició en 1998 alcanzó sus niveles más bajos en el año 2002, situación que se agravó debido al gran tamaño de la cosecha brasileña 2002-2003. A partir de la cosecha 2003-2004 se inicia una etapa deficitaria de café a nivel mundial, lo que influyó favorablemente en los precios internacionales. La depresión de los precios internacionales del café en años recientes, influyó fuertemente en la disminución de la producción en los países centroamericanos.</p> <p>Los precios del café se comenzaron a recuperar sostenidamente a partir del mes de noviembre de 2004 hasta marzo de 2005, en este mes el promedio de la primera posición para el café que se negocia en la Bolsa de Nueva York, fue de US\$127.83 por quintal. A partir del mes abril de 2005 comenzó una tendencia hacia la baja en los precios de la Bolsa de Nueva York, hasta alcanzar un promedio de US \$99.72 por quintal en el mes de octubre de 2005.</p>
<p>El mercadeo del producto y sus derivados</p>	<p>Es importante resaltar que el mercado de café es uno de los más volátiles, debido a la existencia de fondos especulativos de gran escala y a la vulnerabilidad del cultivo a los cambios climáticos.</p> <p>El mercadeo de café a nivel nacional e internacional es muy dinámico, tanto por las firmas exportadoras como por la gestión de empresas de venta directa o de venta de producto en mano.</p> <p>En algunos casos se utiliza la estrategia de mercadeo con INTERNET, en góndolas o anaqueles de supermercados, aeropuertos, etc. En los últimos años, la proliferación de cafeterías para venta de café oro, molido y servido. El café se usa como producto derivado en la confitería, licores, cremas, repostería, heladería, café instantáneo, entre otros..</p> <p>Resultados de dicha estrategia se ha promovido el diseño, la presentación y lanzamiento de marcas, así como empaques, códigos de barras, sistema de promoción y venta del producto: publicidad en los medios de comunicación masivos, así como en los sitios como; ferias, supermercados y demás espacios. Todo lo anterior se ha generado por una campaña agresiva de las empresas comercializadoras.</p>
<p>Información especializada sobre el mercado de consumo.</p>	<p>Es importante destacar que cada vez una mayor proporción del grano costarricense obtiene precios superiores a las cotizaciones registradas en las bolsas internacionales. La participación del café especial (Primer Pergamino, Chorro Europeo, Strictly Hard Bean) en el total de las exportaciones se ha incrementado desde un 38.45 por ciento en la cosecha 2001-2002 hasta un 49.35 por ciento en la cosecha 2004-2005. El diferencial de precio en la cosecha 2004-2005 por la venta de café especial fue de US\$32.05 por quintal de café oro.</p> <p>La producción mundial de café está formada por café de tipo general, pero hay muchos cafés más, a menudo de disponibilidad limitada y con características de sabor muy variadas, que atraen grupos diferentes de consumidores y que se venden con un precio diferente en relación con los cafés generales.</p>

	<p>La producción mundial de café está formada por café de tipo general, pero hay muchos cafés más, a menudo de disponibilidad limitada y con características de sabor muy variadas, que atraen grupos diferentes de consumidores y que se venden con un precio diferente en relación con los cafés generales.</p> <p>Dicho simplemente, cuando los productores o exportadores de un café de este tipo se encuentran con un grupo de consumidores se ha creado un mercado nicho como: Starbucks, Bird friendly, Orgánico, Utz kapeh – Eurep-gap, Rain Forest Alliance, Comercio Justo – Fair Trade, Gourmet, Café Sostenible y Otros</p>
Sobre el mapa de consumidores	<p>El producto es vendido en tiendas dedicadas exclusivamente al café para diferenciar estos cafés del café generalmente disponible en supermercados y otras tiendas. Comprende cafés de calidad superior, de origen único y en mezclas, cafés no convencionales como cafés aromatizados y cafés con unos antecedentes o una historia especiales.</p> <p>Dependiendo del Café especial que sea, se han convertido en una etiqueta que abarca una variedad de cafés diferentes, que consiguen un precio superior.</p> <p>Los cafés especiales son considerados por los consumidores diferentes a las marcas de café disponibles normalmente en el mercado.</p> <p>Se tiene un consumo per. Capita de 3.58 Kg.</p>

ANEXO 4.

Los suelos de Pérez Zeledón (Basado en Mata y Ramírez, 2002)

Los suelos de Pérez Zeledón por lo general son poco fértiles, presentan limitaciones considerables para el uso agrícola por ser fuertemente ácidos, con niveles bajos de bases (Ca, Mg y K), y que en las nuevas áreas de siembra, no han sido manejados adecuadamente para la conservación de la delgada capa de suelo fértil que normalmente los caracteriza (Mata y Ramírez, 2002).

La producción de café en Pérez Zeledón se ha desarrollado mayormente sobre suelos Ultisoles, caracterizados por alta acidez, baja capacidad de intercambio, baja saturación de bases y contenido de zinc. La precipitación anual es cercana a los 3 500 m m , lo cual se ha relacionado con la pérdida de cationes como potasio, calcio y magnesio, de relevante importancia para la producción de café.

Los Ultisoles del área de cultivo se caracterizan por ser muy arcillificados, con moderados contenidos de materia orgánica, cronológicamente viejos, de perfiles profundos, de coloración rojiza o pardo amarillenta, de fertilidad química baja a muy baja, con problemas físicos en el subsuelo como adensamiento y pérdida de estructura, con altas cantidades de arcilla muy cerca de la superficie y muy erosionados (Mata y Ramírez, 2002).

Los suelos de las laderas superiores de la Cordillera de Talamanca son Inceptisoles, los cuales se caracterizan por estar asociados a las zonas cafetaleras más altas de Pérez Zeledón. Presentan texturas medias en los horizontes superiores y arcillosas en el subsuelo, con moderados a altos contenidos de materia orgánica, cronológicamente jóvenes, de perfiles moderadamente profundos, de coloración pardo oscura, con grado y cantidades de arcilla menores en el subsuelo, pero con erosión severa cuando se encuentran en laderas de pendientes fuertes (Mata y Ramírez, 2002).

Desde el punto de vista físico, los Ultisoles presentan en promedio más de 60% de arcilla a solo 12-15 c m de profundidad, lo que les confiere una limitación muy fuerte para el desarrollo de las raíces del cafeto. Hacia esa misma profundidad la conductividad hidráulica disminuye notablemente y la densidad aparente aumenta, lo que indica condición de suelo más compacto o denso. Para el caso de los Inceptisoles, el problema lo constituye la profundidad efectiva limitada por restos líticos propios de suelos pedogenéticamente jóvenes (Mata y Ramírez, 2002).

Los problemas históricos de potasio que se han presentado en gran parte de los cafetales de la zona han motivado la aplicación de fertilizantes con fórmulas completas altas en este elemento, para tratar de aportar la cantidad necesaria para obtener cosechas rentables.

ANEXO 5.

TERMINOLOGÍA DEL CAFÉ

ACIDEZ: es la cualidad agradable que queda debajo de la lengua y en la parte trasera del paladar luego de tomar una taza de café.

- Si la sensación es refrescante y crocante, el café posee acidez ALTA
- Si una sensación dulce permanece en la lengua, el café posee acidez BAJA.
- Si el sabor es plano el café no tiene acidez.

- AMARGO: un fuerte y no muy agradable sabor detectado en la parte final de la lengua. Café que ha sido extractado por mucho tiempo o tostado por mucho tiempo agarra este sabor amargo.

- AROMA: La fragancia del café colado. Es la característica que se identifica con el sentido del olfato. El aroma de un café puede ser categorizado como: faltante, muy poco, delicado, en moderación, fuerte o fragante (también conocido como aromático).

- BENEFICIO DEL CAFE: Proceso de lavado que se le realiza a los frutos del café para transformarlo en café Pergamino.

- CAFE AMERICANO: una bebida muy suave hecha con café y agua caliente.

- CAFE AU LAIT: Esta bebida esta hecha con ½ leche espumada y ½ café colado.

- CAFE CERRERO: Es el café que tiene condiciones especiales de sabor y amargura por el proceso que se le desarrollo en su Beneficio.

- CAFE CON LECHE: O también conocido como PERICO, es café mezclado con leche.

- CAFE DE OLLETA: Es el café preparado en olla sin ningún tipo de elemento adicional que el café y el agua. Puede ser preparado en agua de panela. Método rústico utilizado en la casa en tiempos antiguos, cuando no existían cafeteras electrónicas.

- CAFE LATTE: Esta bebida se hace llenando un vaso $\frac{3}{4}$ partes de leche espumada, un poco de café y por encima un nivel liviano de espuma.

- CAFE MOCHA: "Café y Chocolate". Esta bebida se hace llenando un vaso $\frac{3}{4}$ partes de leche achocolatada con espuma, mas un poco de café y por encima un nivel de espuma.

- CAFE PERGAMINO: Son los granos de café secos sin cáscara listos para ser trillados.

- CAPUCHINO: Hecho con 1/3 parte de café, 1/3 parte de leche espumada y 1/3 parte de espuma.

- CATADORES: Personas expertas que miden la tasa y la calidad del café y los que aprueban dicho café para su exportación.
- CHAPOLA: Es la mata después de 2 meses de haber germinado la semilla, y cuando le aparecen los primeros pares de hojas. En este momento se traslada a bolsas con materia orgánica.
- CILINDRO: parte de la máquina donde se prepara el café.
- CLARO: es un café que maneja una cantidad reducida de gramos de café con relación a la cantidad de agua. (Comúnmente son cafés que utilizan entre 5-6 gramos)
- CUERPO: es el resultado que da el café en la boca en términos de viscosidad y textura y se identifica en la lengua. Puede sentirse como aceitoso, como mantequilla, rico, y suave. El cuerpo también depende del proceso de filtrado. En caso de adicionarle leche si se mantiene el sabor como antes de su adición, quiere decir que tiene un cuerpo fuerte. Un café puede tener un cuerpo delgado, liviano, mediano, lleno, pesado, o espeso.
- EMBUDO: lugar donde se mezcla la proporción de café molido con el agua caliente por espacio de no más de 7 segundos.
- ESPRESSO: Café hecho al estilo Italiano, usando muy poco agua, café molido muy fino y con alta presión de agua para extraer los mejores sabores del café.
- ESPECIAS: un aroma fino que da un sentido de especias.
- ESPUMA: presentación de la leche por efecto del vapor caliente en el líquido.
- FILTRO: elemento indispensable para realizar el proceso de colado del café. Y elemento que debe ser limpiado o cambiado luego de cada preparación.
- GRANO MADURO: Cuando el fruto del cafeto ya esta totalmente ROJO.
- GRANO PINTON: Cuando el fruto del cafeto no está madurado completamente.
- LIVIANO: Termino usado para describir aroma, acidez o cuerpo.
- MEDIO: un café lleno, bien balanceado. Utiliza entre 7-9 gramos de café molido para una taza de 8 Onzas.
- MEZCLA: Unión de dos o mas tipos de Cafés.
- MITAD: Cantidad de café regular con mitad de descafeinado.

- MUSILAGO: Es la baba que recubre las semillas del café, y la cual debe limpiarse perfectamente para que no continúe fermentándose el grano.
- MOLIENDA: Es el proceso en el que el café pasa de su apariencia de grano a café molido. Y es el momento donde libera gases por lo tanto sale a flote el aroma y es por esto que a partir de la molienda se debe consumir en el menor tiempo posible. (Máximo 15 días)
- ORIGEN SINGULAR: El termino usado para café que viene de una región geográfica específica. El sabor es afectado por la tierra, el clima y los métodos de cultivación usados para producirlo.
- PASILLA: Es el grano que queda luego de la clasificación, debido a imperfecciones en el tamaño, calidad, forma, etc.
- PLANO: aburrido, una calidad sin vida. El resultado de la falta de acidez.
- RICO: Indica profundidad y complejidad en el sabor y un cuerpo lleno.
- SABOR: La impresión total de un café descrito en términos tales como aroma, acidez y cuerpo.
- SENTIDO FRUTAL: Un sabor liviano que dicen que es el resultado de la fruta del café maduro.
- TRILLA: Se coge el café verde ya lavado y seco y se selecciona de acuerdo a los requerimientos del comprador.
- TORREFACCION: Es el proceso de tostar los granos de café y donde se fijan las condiciones de sabor y aroma.

ANEXO 6

Producción de Café Fruta y Café Oro, Rendimiento de Beneficiado Comercialización del Café Oro // Cosechas 1994-1995 a 2005-2006

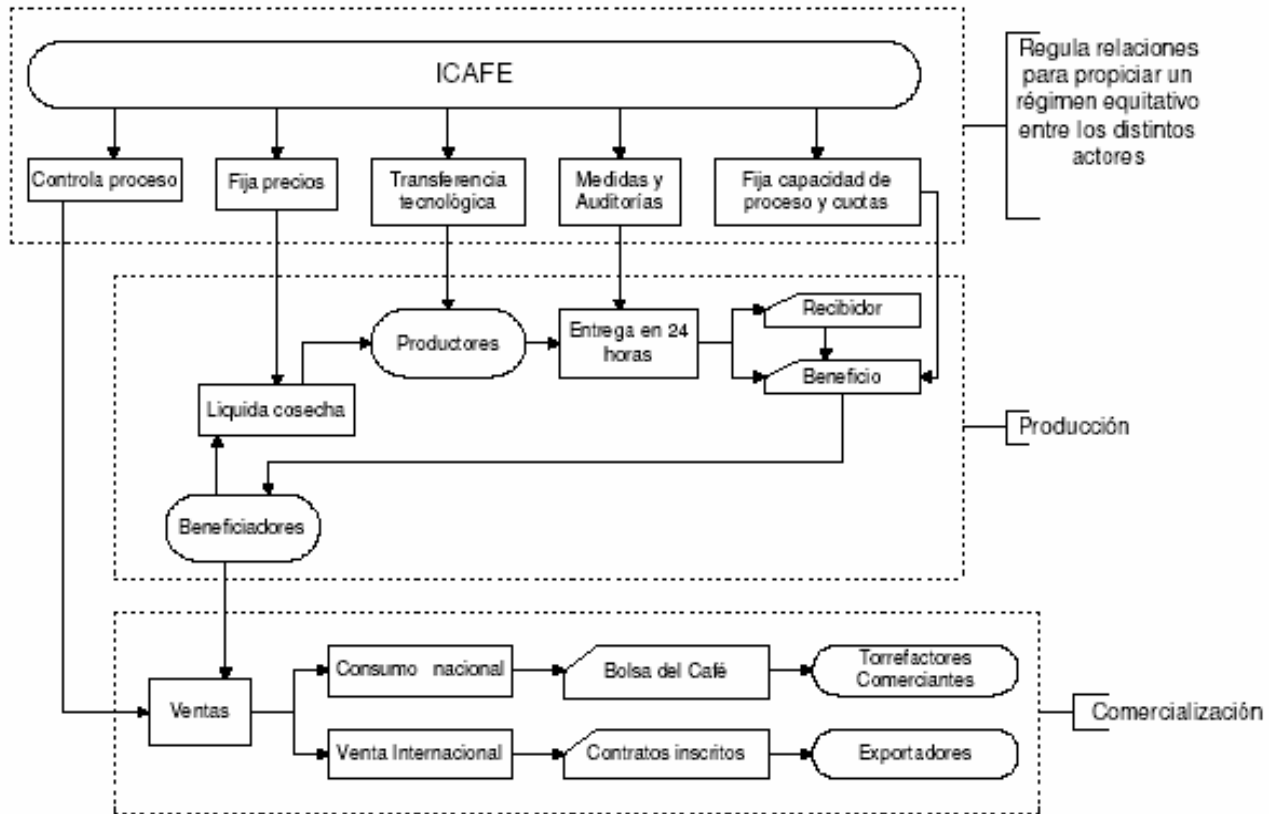
Cosecha	Producción (fanegas)	Rend. Benef. (kg/fan)	Producción (sacos 46 kg)	Comercialización			
				Exportación		Consumo Nacional	
				(sacos 46 kg)	Porc.	(sacos 46 kg)	Porc.
1994-1995	3 296 241.00	45.48	3 258 794.00	2 950 976.00	90.6%	307 818.00	9.4%
1995-1996	3 404 707.00	45.30	3 352 745.00	3 017 584.00	90.0%	335 161.00	10.0%
1996-1997	2 936 497.00	44.96	2 869 890.00	2 506 402.00	87.3%	363 488.00	12.7%
1997-1998	3 419 754.00	44.56	3 312 713.79	2 914 202.79	88.0%	398 511.00	12.0%
1998-1999	3 277 905.00	45.11	3 214 525.00	2 824 427.00	87.9%	390 098.00	12.1%
1999-2000	3 609 522.51	44.55	3 495 487.00	3 050 100.00	87.3%	445 387.00	12.7%
2000-2001	3 349 869.00	44.86	3 267 147.00	2 806 196.00	85.9%	460 951.00	14.1%
2001-2002	3 148 618.00	44.54	3 048 984.49	2 673 745.14	87.7%	375 239.35	12.3%
2002-2003	2 924 504.00	45.22	2 875 199.00	2 581 633.00	89.8%	293 566.00	10.2%
2003-2004	2 789 867.91	45.29	2 746 909.00	2 392 155.00	87.1%	354 754.00	12.9%
2004-2005	2 514 444.88	45.51	2 487 636.00	2 009 478.00	80.8%	477 747.00	19.2%
2005-2006	2 333 648.13	45.03	2 284 243.00	1 817 758.00	79.6%	466 485.00	20.4%

*/ Cifras sujetas a ajuste.

Fuente: Instituto del Café de Costa Rica.

ANEXO 7

Relación entre actores de la cadena de producción y comercialización Según la Ley 2762



Fuente: Ley 2762



TABLA DE CONTENIDO

I. INTRODUCCIÓN.....	1
II- INFORMACIÓN GENERAL DE LA CADENA PRODUCTIVA.....	5
2.1- Agencias de Servicios Agropecuarios que participan en la Cadena	5
2.2- Nombre de las Personas que Conforman el Equipo de la Cadena Productiva.....	6
2.3 - Volúmenes de producción, áreas y rendimientos por Cantón.....	7
III. CARACTERIZACIÓN DE LA AGROCADENA	7
3.1- Generalidades de la actividad.....	7
3.2- Área de cultivo y su distribución nacional	10
3.3- Características generales de la Agrocadena	12
3.4- Caracterización por fase de la agrocadena	13
3.5- Estructura de costos industriales y la relación beneficio/costo de procesamiento:	32
3.6. Comercialización y Mercadeo:	35
3.7. Características del sistema de organización de los actores de la agrocadena	43
3.8- Análisis de la distribución de beneficios y costos a los actores de los diferentes segmentos de la agrocadena	45
IV- CARACTERIZACIÓN DE LAS ORGANIZACIONES QUE PARTICIPAN EN LA CADENA	47
VI. PLANIFICACIÓN DE LOS OBJETIVOS, RESULTADOS ESPERADOS Y ACTIVIDADES	61
6.1- Objetivo General:	73
6.2- Objetivos Específicos:.....	73
BIBLIOGRAFIA.....	80
ANEXOS.....	81