

## Boletín Informativo

AGOSTO 2012 Volumen 1 Número 3

### Acerca del CEDO

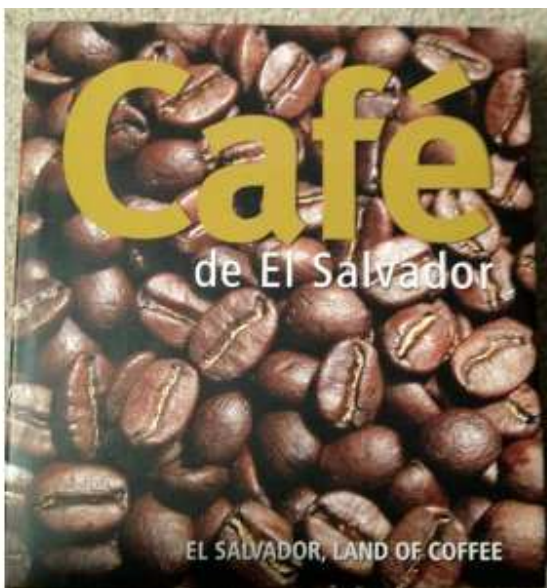


El Centro de Documentación (CEDO) del ICAFE, es una unidad de Información especializada que sirve de apoyo documental en las diferentes áreas. Cuenta con bases de datos en línea y tiene como finalidad sistematizar y diseminar la información especializada del tema del café.

#### Cuenta con los siguientes servicios:

- ✚ Digitalización de información.
- ✚ Acceso a base de datos especializadas.
- ✚ Préstamo interbibliotecario.
- ✚ Acceso a bases de datos local, nacional e internacional.
- ✚ Búsqueda de información especializada.
- ✚ Préstamo de material a sala y domicilio.
- ✚ Acceso a Internet, correo electrónico.
- ✚ Diseminación selectiva de la información.
- ✚ Servicio de fotocopiado.

*Documento en calidad de donación. Por  
representantes de El Salvador*



En este documento encontrará no sólo imágenes de café en todos sus estados y de las esculturales formas de la maquinaria de las plantas procesadoras; acá también se pueden encontrar fotos de casas de plantaciones tradicionales y sus interiores, en las que hay antiguas cocinas y elegantes muebles de mimbre en las terrazas, jardines exuberantes repletos de orquídeas, helechos y venerables árboles. Café de El Salvador muestra imágenes del bosque de café, los pájaros, insectos y plantas que lo habitan. Este libro también presenta imágenes de personas cuya dedicación y arduo trabajo, le da al café de El Salvador el toque humano que lo vincula económica y política del país. Alexandra Lytton



*Convenios y Alianzas con diferentes  
Instituciones, Universidades, Ministerios,  
Bibliotecas, y la Embajada de los Estados  
Unidos en Costa Rica*



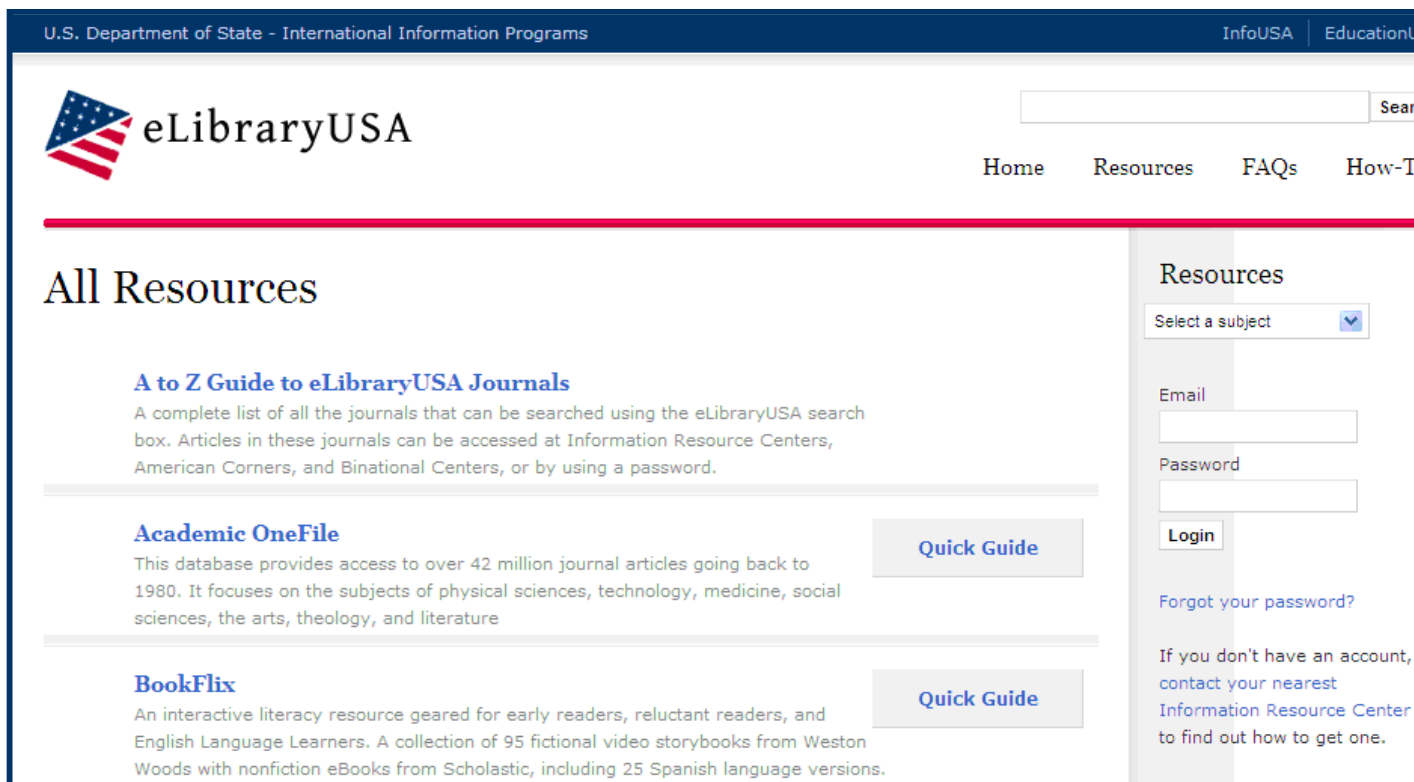
El Centro de Documentación cuenta con convenios Interbibliotecarios con diversas entidades que promueven la información del Sector Agropecuario. Permitiendo enriquecer más el campo de investigación de dicha área.

De esta forma nos retroalimentamos más en los servicios de búsquedas de ofrece el CEDO. De esta forma manifestamos nuestro agradecimiento a la **Biblioteca de la Embajada de los Estados Unidos en Costa Rica**, por permitirnos tener acceso a las diferentes bases de datos a texto completo de forma gratuita.

Tales como; Factiva, Lexis-nexis, Ebsco, entre otras.



Para la obtención de la información a texto completo, es indispensable realizar la solicitud al Centro de Documentación del ICAFE, ya que se cuenta con el acceso exclusivo.



The screenshot shows the eLibraryUSA website interface. At the top, there is a navigation bar with "U.S. Department of State - International Information Programs" on the left and "InfoUSA | Education" on the right. Below this is the eLibraryUSA logo, which includes an American flag icon and the text "eLibraryUSA". To the right of the logo is a search box with a "Search" button. Below the logo and search box are navigation links: "Home", "Resources", "FAQs", and "How-T". The main content area is titled "All Resources" and features three resource cards: "A to Z Guide to eLibraryUSA Journals", "Academic OneFile", and "BookFlix". Each card includes a brief description and a "Quick Guide" button. On the right side of the page, there is a "Resources" sidebar with a "Select a subject" dropdown menu, "Email" and "Password" input fields, a "Login" button, and a "Forgot your password?" link. At the bottom of the sidebar, there is a note: "If you don't have an account, contact your nearest Information Resource Center to find out how to get one."



---

Dentro de los productos que realiza el Centro de Documentación, y con el apoyo de los Estudiantes de práctica de Bibliotecología y de Historia de la Universidad Nacional. Se han podido realizar varios proyectos.

Uno de ellos fue poder publicar un artículo en la **Prensa Libre**, el día miércoles 25 de Julio. Llamado **El Grano de Oro en Costa Rica: su memoria histórica**. Elaborado por el historiador Ignacio Coto (estudiante de práctica) y esta servidora.

Lo puede acceder al siguiente link:

<http://www.prensalibre.cr/lpl/comentarios/67869-el-grano-de-oro-en-costa-rica-su-memoria-historica.html>



- Principal
- Inicio
- Nacionales
- Internacionales
- Opinión
- Deportes
- Sucesos
- Abanico
- Suscripciones Celular

Reglamento Promoción "REGALE A PAPÁ LO QUE NECESITA" (haga clic para bajarlo)

Tipo de Cambio \$

**COMPRA** ₡ 495,09

**VENTA** ₡ 505,89

.. La Prensa Libre ..

- Inicio
- Previas
- Publicidad
- Contacto

Inicio ▶ Comentarios ▶ El Grano de Oro en Costa Rica: su memoria histórica

## El Grano de Oro en Costa Rica: su memoria histórica

Escrito por Ignacio Coto Cedeño Ma. Elizabeth Villalta A.  
Miércoles 25 de Julio de 2012 00:00

El café es originario de Etiopía. Fue introducido al continente americano durante el siglo XVIII por franceses e ingleses. En Costa Rica el grano fue importado por Tomás de Acosta en 1808, siendo el Padre Félix Velarde la primera persona en cultivarlo. De esta manera, heredaron el motor que contribuiría con el desarrollo económico, social y cultural del país.

Tiempo después con las exportaciones y la comercialización del grano, se construyeron en Costa Rica importantes edificaciones, como por ejemplo, el Hospital San Juan de Dios y el Teatro Nacional. Asimismo, fue posible la importación de la primera imprenta y la organización del Correo Nacional. A la vez, el café proporcionó los medios para que personas de la elite costarricenses estudiaran en el extranjero.

En una primera etapa, el sector cafetalero en nuestro país estuvo liderado por una elite agroexportadora, la cual estaba conformada por comerciantes y beneficiadores nacionales y extranjeros. Además, se complementaban con los pequeños y medianos caficultores, finalmente la mano de obra asalariada constituía el último eslabón de la pirámide organizacional.

Anteriormente, el proceso de despulpado se realizaba mediante un sistema rudimentario que aplicaba el pilón (tronco de madera ahuecado utilizado para descascarar los granos de café). Pero fue hasta mediados del siglo XIX que se empezó a intensificar en el país la técnica del beneficiado, que a lo largo de la historia ha jugado un papel fundamental en el desarrollo de la actividad cafetalera. En tal sentido, en nuestro país han existido dos tipos de beneficios; el seco y el húmedo, este último es el más empleado en la actualidad.

Dicha técnica consiste en transformar la fruta en café oro, para luego comercializarlo. Este proceso fue aplicado por primera vez por Buenaventura Espinach Gaul en Cartago, que en 1830 construyó el primer beneficio de café en Costa Rica. Para principios del siglo XX se calculaba que existían alrededor de 220 beneficios, no obstante para 1950 esa cifra se redujo a 124.

El consumo de café en Costa Rica se inició gracias a aquellos costeros que ocupaban una posición

