PLIEGO DE CONDICIONES

INDICACIÓN GEOGRÁFICA
"CAFÉ DE COSTA RICA"

INSTITUTO DEL CAFÉ
DE COSTA RICA

2008

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

PLIEGO DE CONDICIONES PARA LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA "CAFÉ DE COSTA RICA"

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

INDICE GENERAL

TÍTULO DEL PROYECTO Y OBJETIVO

ÍNDICE GENERAL

A) DEFINICIONES

B) PRODUCTO E INDICACIÓN DE SUS CARACTERÍSTICAS: MORFOLÓGICAS, FÍSICAS Y ORGANOLEPTICAS

C) CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

D) ZONA GEOGRÁFICA

E) DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN Y BENEFICIADO

F) ELEMENTOS QUE INCIDEN DE FORMA DIRECTA EN LAS CUALIDADES O CARACTERÍSTICAS DEL CAFÉ

G) DESCRIPCIÓN DE LOS CONTROLES PARA GARANTIZAR LA TRAZABILIDAD

H) FACTORES QUE ACREDITAN EL VÍNCULO DEL PRODUCTO CON SU ORIGEN E INFLUENCIA DEL MEDIO

I) ESTRUCTURA DE CONTROL

J) DISPOSITIVOS DE IDENTIFICACIÓN

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

1. OBJETIVO

La Indicación Geográfica (IG) es una figura jurídica establecida legalmente en Costa Rica por la Ley de Marcas y Otros Signos Distintivos No. 7978, así como por el Reglamento de las Disposiciones Relativas a Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen No. 33743, que designa un bien como originario del territorio de un país, región o localidad que se utilice en la presentación de un bien para indicar su lugar de origen, procedencia, elaboración, recolección o extracción. (Según el art. 2 la Ley de Marcas No. 7978).

Con base en lo anterior, el objetivo del presente Pliego de Condiciones es establecer las especificaciones técnicas que debe cumplir de forma voluntaria una persona física o jurídica que desee certificar café bajo la Indicación Geográfica Café de Costa Rica.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA "CAFÉ DE COSTA RICA"

A) DEFINICIONES:

En el Apéndice # 1, se muestra las definiciones del presente Pliego de Condiciones.

B) PRODUCTO E INDICACIÓN DE SUS CARACTERÍSTICAS: MORFOLÓGICAS, FÍSICAS Y ORGANOLEPTICAS.

1) PRODUCTO: "CAFÉ DE COSTA RICA" con Indicación Geográfica[1].

2) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

CAFÉ DE COSTA RICA

El nombre Geográfico ha ser protegido es Costa Rica, que coincide con el de la República de Costa Rica, ubicada en América Central. El cultivo y la recolección del Café en Costa Rica se extienden por todo el país, ubicándolo en regiones montañosas y valles. Esto es así, toda vez que las condiciones de crecimiento del café ocurren en ambos lados de la Sierra Volcánica de Guanacaste, Sierra Volcánica de Tilarán, Sierra Volcánica Central y Cordillera de Talamanca, y en sus estribaciones, que recorren la totalidad del territorio. En el apartado B) denominado ZONA GEOGRÁFICA, se presenta el mapa de la zona cafetalera de Costa Rica, en el que se aprecia claramente la presencia de dichas zonas ideales para la producción de café. Consecuentemente, se debe destacar que en el Café de Costa Rica concurren unas características homogéneas, tanto en lo referente al producto en sí como en los procesos de recolección y beneficiado.

Efectivamente, la zona cafetalera costarricense se caracteriza por producir un grano de café que genera una bebida con una taza limpia, con una acidez desde poca hasta excelente, un cuerpo desde medio hasta muy bueno, y un excelente aroma. Estas características y cualidades se obtienen de café de la especie Arábiga[2], en las variedades Caturra y Catuaí, siempre y cuando se realicen bajo procesos esmerados en el cuidado de los cultivos, en la recolección y en los procesos de beneficiado.

[1] Aprobado por la Junta Directiva del ICAFE, en Sesión 1755, Acuerdo # 10 del miércoles 15 de octubre de 2008.

2 Costa Rica es el único país en donde, por decreto presidencial (N°19302-MAG, 4 de diciembre de 1989), solamente las variedades del Arábica pueden ser sembradas.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

Los atributos del Café de Costa Rica, se deben a la particularidad del territorio en cuanto a la calidad de los suelos, los cuales tienen una ligera acidez tropical producto de una tierra enriquecida por las cenizas volcánicas, ello promueve una buena distribución de las raíces de la planta que retienen la humedad y facilitan la oxigenación, además, el clima y la altura es otra particularidad propias y exclusivos de Costa Rica que han generado que el café haya adquirido la reputación, fama y excelencia que se ha sido reconocida en el mundo.

Todo lo anterior ha contribuido a la consolidación de la tradición de la producción y beneficio del café, aunado al esfuerzo colectivo y prolongado de generaciones que dan como resultado el perfeccionamiento de la técnica de su producción y beneficiado del Café de "Costa Rica".

Desde décadas atrás, el café de Costa Rica ha sido promocionado con tal designación ante el consumidor, ya sea europeo, americano, o del resto del mundo, generando que el mercado internacional identifique y distinga la calidad del café originario de Costa Rica.

Derivado de esta presentación uniforme y de la calidad del café, el consumidor ha reconocido el prestigio y renombre que el "Café de Costa Rica" ha adquirido a lo largo de los años. Estos últimos extremos serán objeto de sucesivo y más profundo análisis en el apartado G) Historia del presente Pliego de Condiciones.

TAXONOMÍA

El grano de café es la semilla de un arbusto tropical de hojas verdes, denominado cafeto. El café pertenece a la familia de las Rubiáceas y al género Coffea. Existen numerosas especies de cafeto y diferentes variedades de cada especie. Las especies más importantes comercialmente, pertenecientes al Género Coffea, son conocidas como Coffea Arábica L. (conocida como Arábica o Arábiga), la clasificación en el reino vegetal del Genero Coffea se puede apreciar en el siguiente cuadro.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

Se autoriza para el presente Pliego de Condiciones:

CLASIFICACIÓN TAXONÓMICA

Taxonomía	*Nombre*
Reino	Plantae
División	Magnoliophyta
Sub-División	Angiospermae
Clase	Magnoliatea
Sub-Clase	Asteridae
Orden	Rubiales
Familia	Rubiáceas
Género	Coffea
Especies	*arábica*, canephora, liberica.
Variedades	Caturra, Catuaí, entre otras.

TABLA 1. Fuente: Carlier Smith y Marzocca, A. 1981.

VARIEDADES.

En la Zona Cafetalera Costarricense sólo se cultiva la especie Arábica. Las principales variedades o plantas de café de la especie arábica cultivadas en Costa Rica son conocidas como Caturra y Catuaí.

Genealogía de las Variedades

Para efectos del presente Pliego se autoriza las variedades Caturra, Catuaí y aquellas que el ICAFE autorice, mismas que dan origen al café cereza en la planta (materia prima), y posteriormente, dan como producto final el café con Indicación Geográfica "Café de Costa Rica":

-Caturra[3]**:**

También llamado "Nanico", los estudios realizados, con el interés de explotar y utilizar comercialmente las particularidades de altura de esta planta, generó como consecuencia entrenudos sumamente cortos (factor genético CTCT), ramificación secundaria abundante que faculta potencialmente a una alta producción, estableciéndose las evaluaciones comparativas con otros genotipos como lo son Typica, Villalobos (subtipo del Typica), Híbrido Tico, Villa Sarchí y Mundo Nova, sobresaliendo entre los mismos.

[3] Citado en: Manual de Recomendaciones para el Cultivo del Café. Instituto del Café de Costa Rica, Primera edición ICAFE-CICAFE, Unida de Producción Agrícola.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

-Catuaí[4]**:**

Es el resultado de la recombinación genética entre el Mundo Novo y el Caturra, con el fin de reducir en una sola variedad las características agroproductivas del primero con el pequeño porte del segundo. El Híbrido artificial se denominó H2077, población que fue la que se insertó en Costa Rica, generando el H2077-2-12, que presenta sólo un cambio con la primera el cual se refleja en la coloración amarilla del grano.

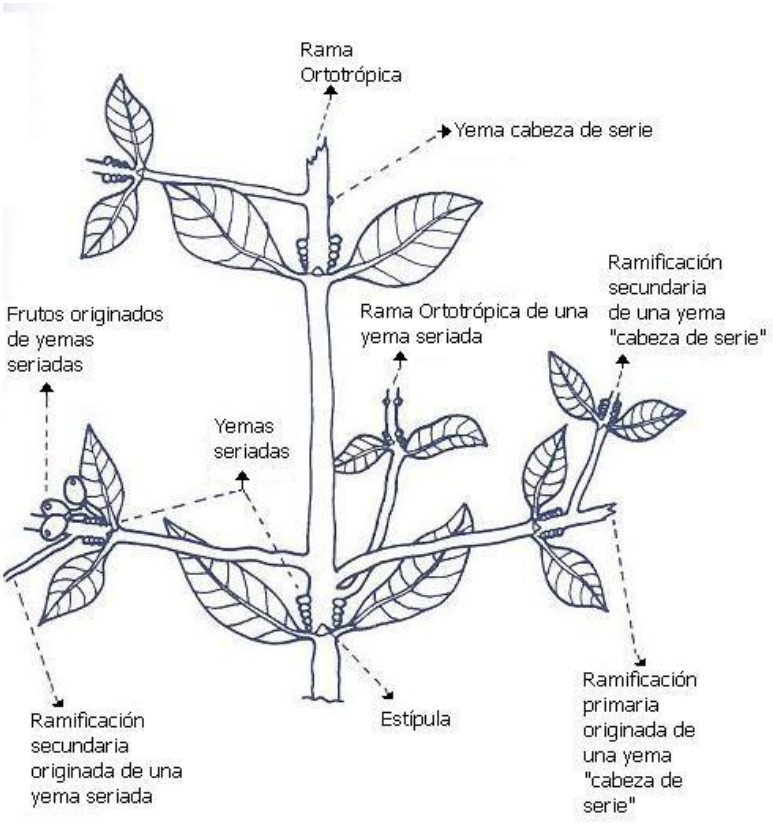
[4] Citado en: Manual de Recomendaciones para el Cultivo del Café. Instituto del Café de Costa Rica, Primera edición ICAFE-CICAFE, Unida de Producción Agrícola.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

MORFOLOGÍA DE LAS VARIEDADES

LA PLANTA: en las variedades Caturra y Catuaí, tiene un solo eje, en cuyo extremo hay una zona de crecimiento activo permanente, que va alargando el tallo, formando nudos y entre nudos. Las ramas laterales se alargan y la parte superior del eje vertical continúa creciendo, así se producen nuevas ramas en diversos ángulos, por lo que la planta adquiere una forma cónica.

El eje central o ramas ortotrópicas que crecen verticalmente, solo producen yemas vegetativas. Las ramas laterales o plagiotrópicas, llamadas bandolas, son las ramas primarias y dan origen a ramas secundarias o de segundo orden, de las que a su vez pueden salir ramillas terciarias.



Representación Esquemática del desarrollo del cafeto[4]

Si el punto de crecimiento del eje central (tallo) es cortado, ciertas yemas latentes localizadas en el mismo, producen nuevos ejes verticales. La cosecha se concentra en el

[4] Fuente: Manual de Recomendaciones para el Cultivo del Café. Instituto del Café de Costa Rica, Zonificación Cafetalera de Costa Rica, Ing. Rodrigo Cleves, Primera edición ICAFE-CICAFE, Unida de Producción Agrícola.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

nuevo crecimiento de ramas inferiores y ramas nuevas del ápice. Las axilas florales sólo producen una vez, por esta razón la producción anual se incrementa durante los primeros 3 ó 5 años, tendiendo luego a disminuir, lo que hace necesario la práctica de la poda[5]. La morfología de planta está compuesta por: Raíces o Sistema Radical, Tallo, Ramas o Bandolas, Hojas, Flores, Fruto y Semilla; las cuales se describen en profundidad en el Apéndice #2. La culminación de todo el proceso de desarrollo del café cereza, se resume después de la fecundación, cuando el ovario se transforma en fruto y sus dos óvulos en semillas.

Planta de Café con Flor

Planta de Café con Fruto

EL FRUTO: el fruto es llamado cereza, que en su estado de madurez puede ser de color rojo o amarillo dependiente de la variedad. La cereza es una drupa elipsoidal en las variedades autorizadas por el ICAFE, ligeramente aplanada, cuyos tres ejes principales miden entre 12 a 18 mm de longitud, 8 a 14 mm de ancho, y 7 a 10 mm de espesor. En el ápice queda el disco con una depresión central, el mismo tiene una superficie lisa y brillante.

Fruto Maduro o Cereza

[5] Citado en: Manual de Recomendaciones para el Cultivo del Café. Instituto del Café de Costa Rica, Zonificación Cafetalera de Costa Rica, Ing. Rodrigo Cleves, Primera edición ICAFE-CICAFE, Unida de Producción Agrícola.

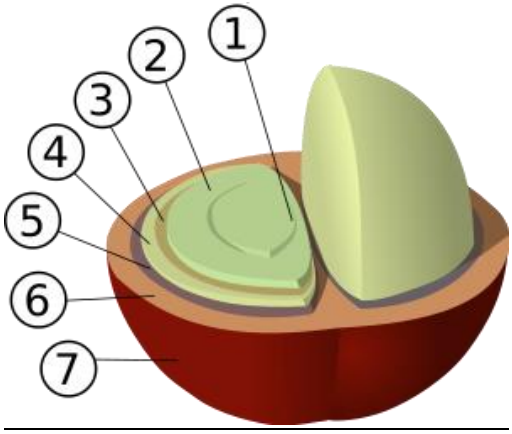
El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

CAFÉ VERDE: El café verde (oro) es el resultado de todo el proceso de Beneficiado del café cereza, iniciando con recepción de la cereza madura, continuando con el almacenado del café pergamino y terminando con la preparación del café verde (oro).
El grano está compuesto inicialmente por 7 capas, las que se van reduciendo hasta obtener el café verde, producto final de comercialización.

Café Pergamino

Café Verde (Oro)

En la siguiente figura se resume la descripción de las capas que conforman el grano de café.
El café verde (oro) corresponde a los puntos 1 y 2, denominados corte central y endosperma, respectivamente. Se puede notar que está compuesto en su mayor parte por endosperma, el cual es coriáceo, verdoso o amarillento y forma un repliegue que se inicia en el surco de la cara plana. Las células de endosperma contienen almidón, aceites, azúcares, alcaloides como cafeína y otras sustancias. Al tostarse en la semilla ocurren cambios en la estructura de dichas células, formándose cuerpos aromáticos que se liberan cuando éste se muele. El embrión se halla en la parte basal y es muy pequeño, consiste en un hipocólito cilíndrico y dos cotiledones súper puestos que se miden de 2 a 5 mm[6].



Fuente: www.wikipedia.org del 19 de octubre del 2007, a las 2:05pm

[6] Citado en: Manual de Recomendaciones para el Cultivo del Café. Instituto del Café de Costa Rica, Zonificación Cafetalera de Costa Rica, Ing. Rodrigo Cleves, Primera edición ICAFE-CICAFE, Unida de Producción Agrícola.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

Descripción de la figura:

1.Corte central, centro del café verde (oro)
2.Endosperma, o grano oro
3.Tegumento, o piel plateada
4.Endocarpio, o pergamino
5.Capa de Pectina, o mucílago
6.Mesocarpio, o pulpa
7.Pericarpio, piel exterior.

C) CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

El "Café de Costa Rica" posee características físicas y organolépticas especiales.

En las Tablas 2 y 3; se muestran las características especiales establecidas, así como los parámetros de verificación.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Las características físicas son especificadas a continuación en la Tabla 2, para las calidades de Primera Pergamino, Segunda Pergamino y Tercera de Pergamino, en las siguientes preparaciones.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

Especificaciones Físicas.

REQUISITO	PREPARACIÓN SPECIALTY	PREPARACIÓN EUROPEA	PREPARACIÓN AMERICANO I	PREPARACIÓN AMERICANO II	PREPARACIÓN AMERICANO III	Stock lot	NATURALES
BENEFICIADO	VÍA HÚMEDA				VÍA HÚMEDA		VÍA SECA
NIVEL DE HUMEDAD	10 A 12 %	MAYOR AL 10% Y MENOR AL 12.5%				MAYOR AL 8 % Y MENOR AL 12.5%	
CONDICIONES DE TAZA	Sin presencia de: Fermento, agrio, rancio, mohoso, terroso, frutoso, vinoso, fruta agria, agrio, madera, gusto a hierba, sabor a viejo.		Sin presencia de: Sabor a viejo	No se garantiza la taza.	No se garantiza la taza.	No se garantiza la taza.	No se garantiza la taza.
DEFECTOS EN 300 GRAMOS Según Tabla Green Coffee New York	MÁXIMO 8 TGC. N.Y.	MÁXIMO 9 TGC. N.Y.	MÁXIMO 19 TGC. N.Y.	MÁXIMO 23 TGC. N.Y.	MÁXIMO 54 TGC. N.Y.	Contra muestra	Contra muestra
GRANULOMETRÍA	>= 89% SZ16 <= 4% BZ15	>= 81% SZ16 <= 8% BZ15	No se especifica (ningún límite)	No se especifica (ningún límite)	No se especifica (ningún límite)	No se especifica (ningún límite)	No se especifica (ningún límite)
DENSIDAD	>= 682 g / L	>= 674 g / L	>= 645 g / L	>= 643 g / L	>= 619 g / L	No se especifica (ningún límite)	No se especifica (ningún límite)

Tabla 2. Fuente: Normas Técnicas, CICAFE, Instituto del Café de Costa Rica.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

El café con Indicación Geográfica Café de Costa Rica, se identifica por presentar las siguientes características Organolépticas, mostradas en la Tabla 3, para las calidades de Primera Pergamino, Segunda Pergamino y Tercera Pergamino, en las siguientes preparaciones.

Especificaciones Organolépticas o Sensoriales

	Preparaciones						
	SPECIALTY (*)	**EUROPEA (*)**	**AMERICANO I (*)**	**AMERICANO II (**)**	**AMERICANO III (**)**	**Stock lot (**)**	**Naturales (**)**
Fragancia / Aroma	Mayor a 6,00	Mayor a 6,00	Mayor a 6,00	Mayor a 2,00	Mayor a 2,00	Mayor a 1,00	Mayor a 2,00
Acidez	Mayor a 6,00	Mayor a 6,00	Mayor a 6,00	Mayor a 2,00	Mayor a 2,00	Mayor a 1,00	Mayor a 2,00
Cuerpo	Mayor a 6,00	Mayor a 6,00	Mayor a 6,00	Mayor a 2,00	Mayor a 2,00	Mayor a 1,00	Mayor a 2,00

Tabla 3. Fuente: CICAFE, Instituto del Café de Costa Rica.

Nota:

(*): Según el procedimiento de la Asociación de Cafés Finos de América (SCAA). El ICAFE utiliza el protocolo y el formulario que ésta establece para la catación de muestras de café, para estas preparaciones (ver Anexo 2).

(**): Es la escala utilizada por el Cicafe para la catación de este tipo de preparaciones, con una escala de 1=Poco, 2=Regular, 3=Bueno, 4=Muy bueno y 5=Excelente (Ver Anexo 2).

No podrá ser amparados los cafés, que contengan materias que puedan suponer adulteración del producto, tales como:

- cafés proveniente de variedades no autorizadas por el ICAFE a través del Consejo Regulador
- subproductos del café, como lo son cascarilla o pergamino, broza o pulpa
- otras calidades de café, distintas a las autorizas por el ICAFE.
- sustancias o materiales extraños que son totalmente ajenas al proceso de beneficiado de café, como: ramas, piedras, hojas, entre otros.

D) ZONA GEOGRÁFICA

ZONA DE PRODUCCIÓN Y BENEFICIADO

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

La Zona de Producción y Beneficiado del café ha ser certificado bajo la Indicación Geográfica "Café de Costa Rica", corresponde a los terrenos que se sitúan en las siguientes coordenadas geográficas[7]:

LATITUD (puntos extremos).

Norte: 11º 13' 12'' (lugar donde el Río Sapoa entre a Nicaragua).

Sur: 08º 02' 26'' (Punta Burica, punto más meridional de territorio continental).

LONGITUD (puntos extremos).

Este: 82° 33' 48'' (Boca del Río Sixaola).

Oeste: 85° 57' 57'' (Cabo Santa Elena, punto más occidental de todo el territorio continental).

Los cuales albergan según lo indicado en este Pliego de Condiciones las provincias de Limón, Guanacaste, Puntarenas, Alajuela, San José, Heredia y Cartago, con sus respectivos cantones y distritos.

[7] Fuente**:** Instituto Geográfico Nacional. División Territorial Administrativa de la República de Costa Rica. Comisión Nacional de División Territorial Administrativa, 2005.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

División Política de Costa Rica

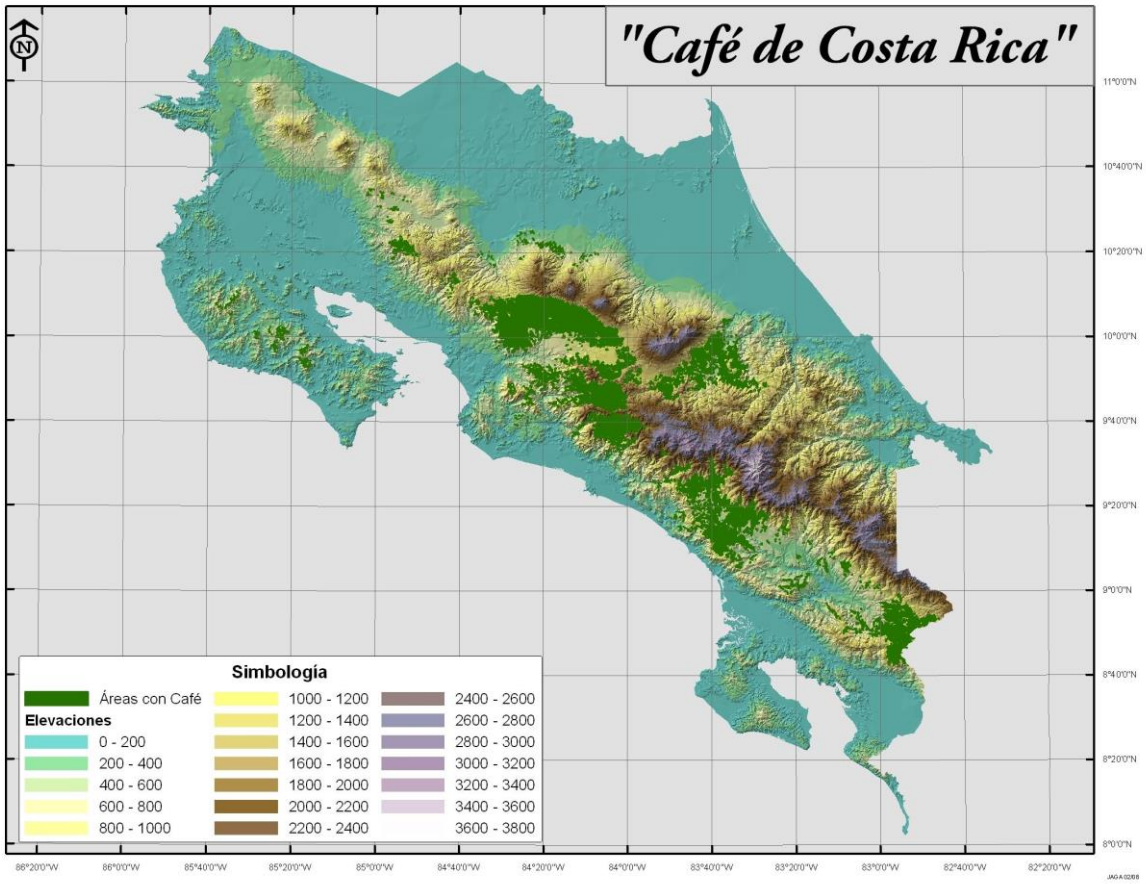
Fuente: Proyecto Denominación de Origen e Indicación Geográfica.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

MAPA QUE MUESTRA LA ZONA CAFETALERA COSTARRICENSE.

Se muestran los mapas que indican las alturas y las áreas cafetaleras.

Alturas cafetaleras de Costa Rica



El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

Áreas cafetaleras de Costa Rica

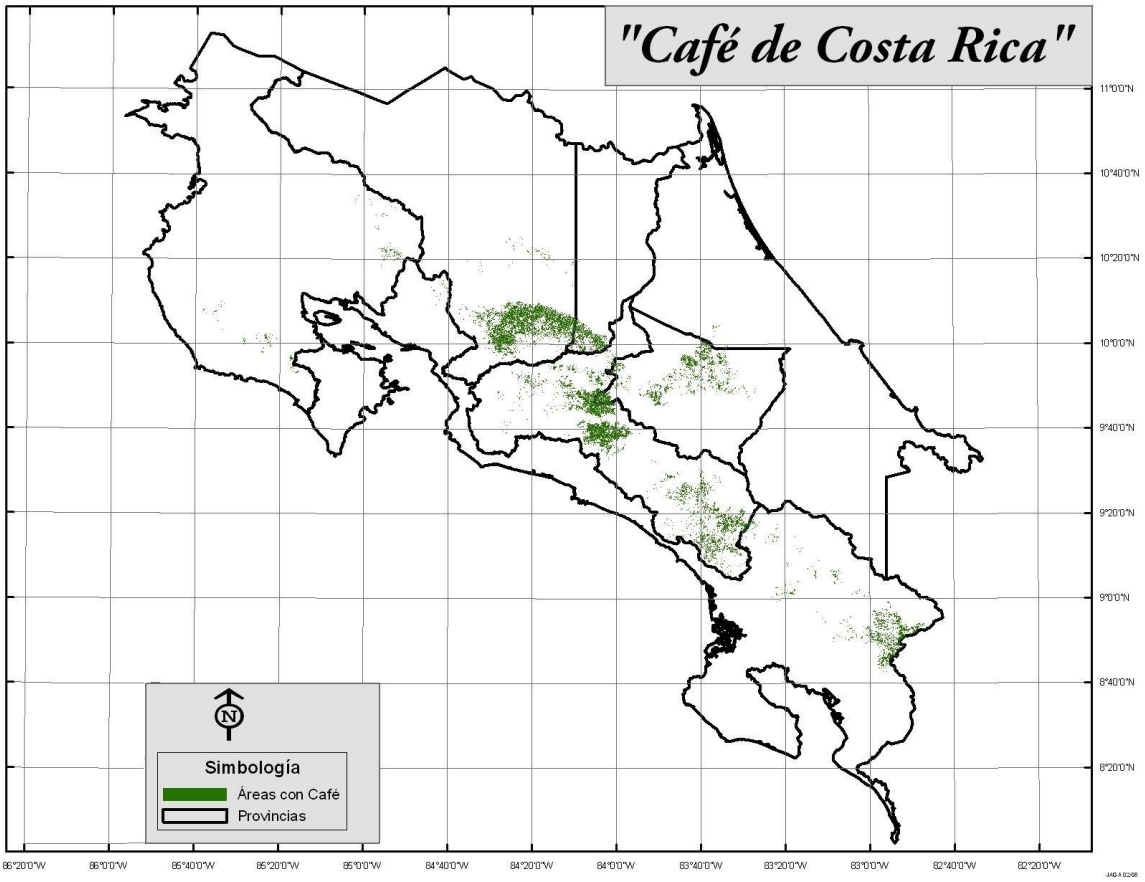


Figura 2. Fuente: SIG, Instituto del Café de Costa Rica

La superficie total de plantaciones de café, que están igual o por encima de los 300 msnm[8], es la potencialmente área con plantaciones a ser acreditada como IG Café de "Café de Costa Rica"

CRITERIOS PARA DELIMITAR LA ZONA

EVOLUCIÓN HISTÓRICA:

Aunque no existe fecha exacta en la que el "grano de oro" arribó a Costa Rica, se sabe con seguridad que después de 1808, bajo la égida del gobernador Tomás de Acosta, la actividad ganó terreno en la provincia gracias a los impulsos que la autoridad colonial dio a la misma (exención del diezmo a partir de 1804, provisión de simientes después de 1808). A principios del siglo XIX el café era novedad botánica en los jardines citadinos, pero ya para

[8] Citado en el Transitorio 13 de la Ley 2762 del ICAFE.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

1816 el testamento del Presbítero Félix Velarde mencionaba que este tenía un cafetal a sólo cuatro cuadras de la plaza central de San José.

La inexistencia de productos que pudieran representar una competencia importante, la ausencia de las guerras intestinas que devastaban otras regiones de Centroamérica y las condiciones topográficas, ecológicas y climáticas de la Meseta Central le convirtieron en escenario ideal para el anidamiento de la planta. Las autoridades comprendieron pronto el significado que el café podía tener para la economía nacional y premiaron su cultivo con la liberación de gravámenes y la entrega gratuita de tierras. En la década de 1830 los cafetales rodearon San José y se difundieron por las inmediaciones de Heredia y Cartago.

La primera exportación del grano en 1832, a cargo del alemán Jorge Stiepel, devino en la colocación del café costarricense en el mercado europeo. No obstante, fue a partir de 1843, con el envío de fruta a Inglaterra en el velero "The Monarch" de William Le Lacheur, que Santiago Fernández y un grupo de pioneros en la industria del beneficiado se involucraron de lleno en el comercio internacional, a través del establecimiento de compañías comerciales de exportación- importación.

El área cafetalera continuó su expansión durante todo el siglo XIX. La construcción de un camino carretero que comunicara la Meseta Central con el puerto de Puntarenas- entre 1843 y 1846- abrió la posibilidad de cultivar los fértiles terrenos del noroeste vallecentralino. Fue así como la región Alajuela- San Ramón se insertó en la dinámica cafetalera. La extensión del área cultivada se vio complementada con la implementación del beneficiado húmedo. El predominio exclusivo de esta forma de tratamiento de la fruta permitió al café de Costa Rica ostentar una calidad premiada con mercados siempre ávidos del grano y generosas fuentes de crédito.

En el último decenio del siglo XIX se concluyó la construcción del ferrocarril al Caribe, destinado a transportar el café hacia Puerto Limón. La medida no sólo redujo considerablemente el tiempo de traslado sino que también sirvió de acicate para el establecimiento de haciendas en los valles de Reventazón y Turrialba, en el oriente del Valle Central.

En las primeras décadas del siglo XX, el café se extendió al noroeste y sureste costarricenses. Durante todo ese lapso el aumento de la producción se relacionó directamente con la extensión del área cultivada y no con el incremento por unidad sembrada. A partir de 1950, la tecnología de la producción pasó de una forma extensiva a una intensiva, innovación que fue favorecida por el aumento en los precios del grano. El mejoramiento genético se complementó con un mayor uso de fertilizantes, abonos y suplementos para combatir plagas y enfermedades. Todo lo anterior ha contribuido a que el café de Costa Rica adquiera la fama de excelente calidad que actualmente ostenta, tanto a nivel nacional como internacional.

Desde el momento de su introducción hasta el tiempo presente el café ha desempeñado un papel fundamental en la historia costarricense. Durante la segunda mitad del siglo XIX y la casi totalidad del XX se constituyó en el eje de la economía nacional, determinando con sus

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

precios en el mercado externo las coyunturas de bonanza y crisis. La actividad ha permeado las más diversas facetas de la identidad nacional, colaborando en la construcción de una idiosincracia particular. En ese sentido, el ligamen histórico entre nuestro país y el café trasciende el nivel de lo meramente material (beneficios económicos, construcción de vías de comunicación) y alcanza niveles que van desde la extensión del ecúmene sobre buena parte del territorio (colonización de nuevos territorios) hasta una forma específica de ser y de sentir. Una cultura en la que el café en sus más diversas manifestaciones (cultivo, industrialización, consumo) está presente, ocupando el puesto de huésped bicentenario que encontró un lugar entre nosotros y llegó para quedarse.

Éste estudio Histórico se profundiza en el Anexo 1.

IMPACTO SOCIAL DEL CAFÉ:

No puede dejar de señalarse que la producción y la cultura del café forma parte del desarrollo social de Costa Rica. Por muchos años el café ha sido el motor del desarrollo costarricense, no obstante que en los últimos años su participación en la economía ha decrecido, el producto continúa siendo el primero del sector agropecuario. Hoy en día, cerca de 78 mil productores grandes, medianos, pero sobre todo pequeños, derivan su ingreso directa o indirectamente del café, posesionando al mismo como el tercer producto agropecuario de exportación en Costa Rica. Esto ha significado para el país, desarrollo rural, empleo, redistribución del ingreso, fuente de paz y estabilidad en las zonas cafetaleras y en todo el país. Es el producto agrícola que genera el mayor empleo en el campo, en donde la familia ha sido la base del trabajo en las fincas cafetaleras.

ATRIBUTOS DE TAZA:

El café con Indicación Geográfica "Café de Costa Rica", debido a la combinación de los factores altitud, clima y variedades cultivadas, ha impreso a este café, características muy particulares; desde medio a muy buen cuerpo, desde poco a excelente acidez y un excelente aroma.

Estos factores[9] son los garantes de que la taza haya alcanzado los atributos descritos, pues una precipitación en un rango 1600 a 2800 mm anuales, así como un nivel de luminosidad de 40 a 55%, temperatura promedio de 20 grados Celsius, y humedad relativa de 70 a 85%, aunados a suelos en su mayoría de origen Volcánico; crean el ambiente ideal para generar las características especiales del café con Indicación Geográfica "Café de Costa Rica".

E) DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN Y BENEFICIADO. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

El café producido en la Zona Cafetalera Costarricense, presenta unas características específicas reseñadas en el apartado correspondiente a la descripción del producto, apartado B), que lo relacionan con su medio natural, con las condiciones de cultivo y de elaboración.

[9] Citado en: Manual de Recomendaciones para el Cultivo del Café. Instituto del Café de Costa Rica, Primera edición ICAFE-CICAFE, Unida de Producción Agrícola.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

Además de estas características el proceso que a continuación se describirá, identifica al café de Costa Rica, con la zona de producción y beneficiado.

PRODUCCIÓN

Las personas físicas o jurídicas que deseen producir café con Indicación Geográfica Café de Costa Rica, para el desarrollo de sus plantaciones, podrán seguir las siguientes recomendaciones, que dicte el ICAFE. Se han establecido en el "Manual de Recomendaciones para el Cultivo del Café, Instituto del Café de Costa Rica" las siguientes:

RECOMENDACIONES TÉCNICAS

Semilleros: establecer como primer paso en el desarrollo de una plantación la instauración del semillero, para lo cual podrá seguir las prácticas recomendadas por el ICAFE. Para efectos del presente Pliego de Condiciones se autoriza las variedades Caturra y Catuaí.

Almacigales: desarrollar el almácigal, ya sea en bolsa o directamente en la tierra, para que la planta crezca y adquiera las condiciones apropiadas para ser transplantadas dentro de la zona de producción. Utilizando un sustrato que asegure un adecuado desarrollo de la planta, aireación de las raíces, infiltración, entro otros.

Establecimiento de Cafetales o Resiembras: cuando la planta cumple su ciclo de desarrollo en el almacigal, se transplanta al área donde se va a establecer la plantación. El tiempo del transplante dependerá del criterio de cada productor.

Poda y Manejo del Tejido: ya sea mediante técnicas propias del productor, o utilizando las técnicas recomendadas por el ICAFE, con el objetivo de renovar tejidos, en plantas cuyas ramas estén agotadas, enfermas, o que simplemente ya cumplieron su ciclo de producción.

Renovación de cafetales: a realizar en plantas en las cuales ya se ha experimentado un gran descenso de la producción, utilizando las variedades autorizadas en el Presente Pliego de Condiciones, que le permiten al productor mantener una constante en la producción de sus plantaciones.

Deshija: eliminar los hijos que a criterio del productor no deben desarrollarse, dejando solamente los hijos que crecerán y serán los encargados de producir.

Nutrición para las plantas: aplicar diferentes nutrientes, mediante la fertilización química u orgánica, que permita un mejor o adecuado desarrollo de la planta y por ende una mejor producción. Para esta actividad se recomienda la supervisión técnica, ya sea de personal de ICAFE, o personal externo.

Control de las Malezas: eliminar las malezas que crecen en el suelo de las plantaciones, mediante técnicas manuales, mecánicas o químicas.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

Manejo de la Sombra: en caso de las fincas que cuenten con sombra, se recomienda controlar su crecimiento de forma tal que evite constituirse en un problema para las plantaciones de café.

Control de las enfermedades y Plagas: para el tratamiento o prevención de enfermedades o plagas, se recomienda contar con asesoría técnica, para asegurar un adecuado control y/o prevención de las mismas.

Recolección de la cereza: realizar la recolección primordialmente de manera manual, con el fin de seleccionar los frutos adecuados.

Las personas físicas o jurídicas que deseen producir café con Indicación Geográfica "Café de Costa Rica", deberán cumplir con lo siguiente:

Área de establecimiento de las fincas: la misma debe de estar dentro de la zona delimitada en el apartado D) del Pliego de Condiciones, igual o por encima de los 300 msnm.

Variedades: se debe utilizar únicamente las variedades que autorice ICAFE en este Pliego de Condiciones.

BENEFICIADO

Las personas físicas o jurídicas que deseen beneficiar café con Indicación Geográfica Café de Costa Rica, deberán encontrarse en el registro de Beneficios y en general cumplir con lo establecido en la ley 2762 y su reglamento, y demás normativas que el ICAFE disponga.

Recepción en Recibidores: Los beneficios de café en cuanto recibidores, deberán cumplir con lo dispuesto en la Ley 2762 y su reglamento.

Despulpado: posterior a la recepción, el café se lleva a los despulpadores; sistema en el cual se separa el grano de la pulpa. En algunos casos el café pasa antes por una máquina llamada "separadora de verde", que separa el café verde del café que ha alcanzado una maduración adecuada.

Separación del Mucílago: el procedimiento para la separación del mucílago puede realizarse a través de métodos mecánicos o naturales. En el primer caso, se realiza con máquinas que mediante fricción logran retirar el mucílago, y en el segundo caso el mucílago se retira mediante fermentación natural y controlada. Ambos métodos facilitan el lavado del grano. En algunos casos el café después del proceso de despulpado no se le separa el mucílago, el cual se queda adherido al pergamino para preparar un tipo café, en otros casos al café no se le quita la pulpa, en ambos casos es enviado directamente al área de secado, para extraer la humedad.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

Secado del Café: es el procedimiento mediante el cual se elimina un alto porcentaje de humedad del grano. Dicho proceso puede realizarse mecánicamente o por medio del secado al sol. En el primer caso el grano de café es colocado dentro máquinas que extraen la humedad mediante aire caliente (Guardiolas, Verticales, Estáticas, u otras). En el segundo caso el café es extendido en: patios de concreto, camas africanas, parijuelas, entre otras; donde reciben los rayos solares que se encargan de extraer la humedad, también existe el secamiento con ambos sistemas llamado mixto.

Almacenado: después del proceso de secado, el café se almacena en silos metálicos o de madera, a granel en bodegas, en sacos u otros sistemas, que se encuentren en buen estado, libres de olores extraños que garanticen la calidad del grano.

Preparaciones de café: para obtener el café verde (oro) se separa la cascarilla o pergamino del grano. Posterior a este proceso, el beneficiador de acuerdo a los requerimientos comerciales determina el tipo de preparación que la va a dar al café que desea comercializar, proceso que sea realiza mecánicamente y en el cual se clasifican los granos respectivamente según su tamaño, forma, densidad y color (ver Tabla 3, página 14).

Las personas físicas o jurídicas que deseen beneficiar café con Indicación Geográfica "Café de Costa Rica", deberán cumplir con lo que se establece el Reglamento a la Ley 2762 y además contar con una Bitácora de control, en donde se llevará documentado todo lo relacionado con la entrega de los Dispositivos de Identificación que se mencionan en el apartado J) de este Pliego de Condiciones. La misma podrá ser solicitada en cualquier momento por personeros del ICAFE.

F) ELEMENTOS QUE INCIDEN DE FORMA DIRECTA EN LAS CUALIDADES O CARACTERÍSTICAS DEL CAFÉ DE COSTA RICA.

Los principales elementos que inciden directamente en las características especiales que ostenta el café con Indicación Geográfica "Café de Costa Rica" son[10]:

CLIMA

El cafeto por poseer ciertos requerimientos y limitaciones a los factores climáticos, éstos afectan directamente el comportamiento de la planta. El clima se compone de la interrelación de numerosos factores, entre los mismos:

Altitud: factor referido a la altura sobre el nivel del mar, incide en forma directa en la temperatura e indirectamente en la precipitación, principalmente en la distribución de las lluvias. Se presentan terrenos en altitudes iguales o superiores a los 300 msnm. Resultado de la aparente correlación entre altitud y calidad el café se caracteriza por generar unas excelentes características en tasa.

Temperatura: La temperatura promedio anual favorable para el cafeto se ubica entre los 17 a 23 ºC, con una oscilación diaria máxima de 10 ºC, la mínima media entre los 15 a 17

[10] Tomado de: Manual de Recomendaciones para el Cultivo del Café. Instituto del Café de Costa Rica, Primera edición ICAFE-CICAFE, Unida de Producción Agrícola.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

ºC, y máxima media entre los 25 a 28 ºC. La temperatura es el componente que está más íntimamente relacionado con el crecimiento. Las temperaturas bajas propician un lento desarrollo y el fruto madura más lentamente, por el contrario la temperatura alta acelera la siniscencia de los frutos, causan anomalías de la flor y fructificación limitada, además propician la ocurrencia de plagas y enfermedades, entre otros factores.

Precipitación: El café se adapta a diferentes regímenes de lluvia, inclusive se considera que posee cierta tolerancia a la sequía. Diferentes estudios ubican rangos óptimos variables que van desde los 1600 a 2800 mm al año. La distribución de la lluvia presenta gran divergencia y se recomienda que exista un mínimo de 145 días y un máximo de 245 días de lluvias, otros autores lo establecen en 160 a 200 días lluviosos al año.

El cafeto requiere para su óptimo desarrollo un período seco para el crecimiento de la raíz, desarrollo de las bandolas y hojas, maduración de los frutos y principalmente la estimulación floral. Se mencionan como períodos críticos, en los cuales el café es altamente sensible a la ausencia de lluvia frecuente, principalmente en el estadio comprendido entre la 6 a 10 semanas "rápido crecimiento del fruto" y en menor cuantía entre 29 a 33 semanas "maduración" después de la fecundación. Zonas de alta precipitación ocasionan múltiples floraciones e igual número de recolecciones.

Radiación Solar: el factor de mayor influencia de la radiación solar en el cafeto, es la intensidad lumínica (irradiación). Una alta intensidad lumínica reduce la fotosíntesis, por otra parte, la poca luz favorece la afección de enfermedades. Se considera que en promedio que lo más óptimo está entre el 70% al 85%.

Viento: los vientos fuertes y frecuentes no son favorables para el desarrollo del cafeto ya que su acción resecadora hace que se intensifique la transpiración. Esto causa una deshidratación en las hojas de la planta y puede ocasionar su caída. El movimiento causado por vientos prolongados sobre los cafetos forma un hueco en la sección del suelo próxima al tronco del arbusto, lesionandolo y causando ruptura de raíces. Esto hace que las plantas pierdan anclaje y área de absorción por agua y nutrimentos, además de aumentar las posibilidades del ataque de enfermedades.

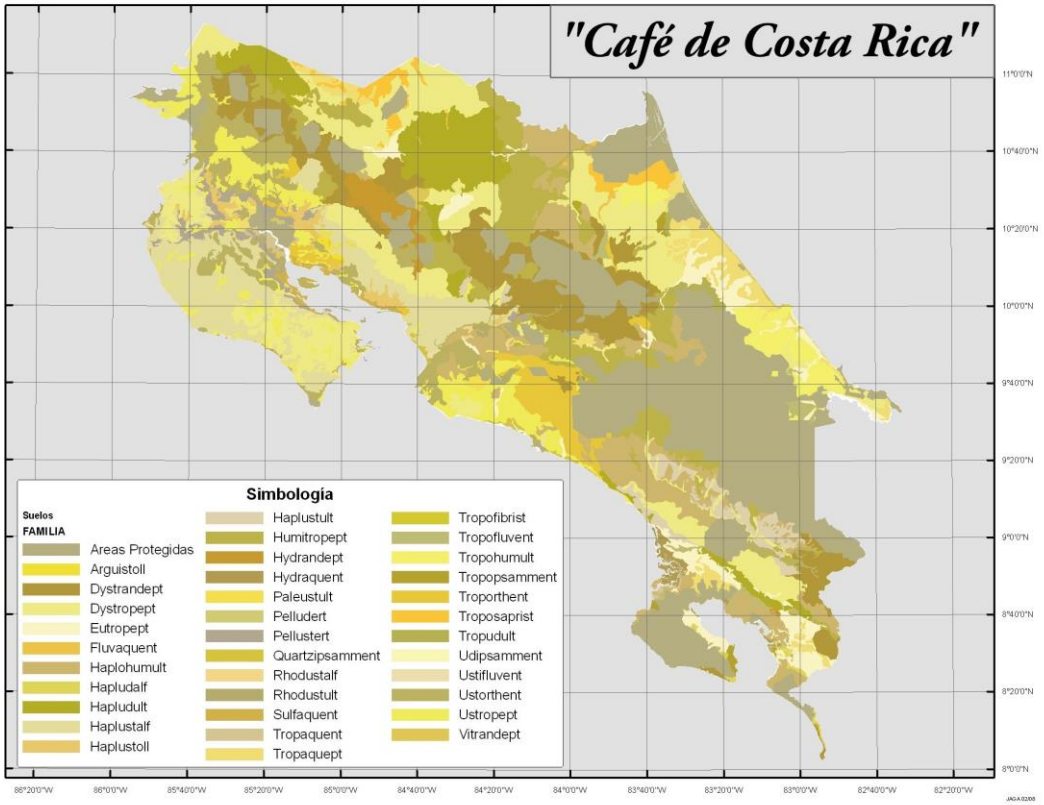
Otro efecto causado por el viento en época de cosecha es que el roce continuo entre las ramas laterales donde se produce el café causa el desprendimiento tanto de granos verdes como maduros ocasionando pérdida de frutos. De igual forma, los vientos fuertes parten las ramas del cafeto especialmente cuando la producción es abundante.

Cuando prevalezcan condiciones de viento en determinada localidad, zona o lugar en la finca deben considerarse medidas para reducir sus efectos. Entre éstas, pueden establecerse barreras rompevientos, sombra permanente u orientar las siembras contrario a las corrientes normales del viento.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

SUELOS

Resultado de la diversidad de carácter químico y físico de los suelos, cabe esperar un comportamiento diferencial del cafeto. En general, los suelos condicionan el desarrollo radical y la disponibilidad de elementos minerales e influyen en consecuencia en la capacidad de asimilación y uso de nutrientes y agua. Las producciones altas tienen lugar en suelos fértiles y de excelentes condiciones físicas, de no ser así se debe de hacer uso del recurso tecnológico para mantener un estado adecuado de productividad.
A continuación se describe y muestra las características de los suelos de Costa Rica:



Origen: el material parental que da origen al suelo determina en gran medida la fertilidad del mismo. En Costa Rica, el café prospera en suelos derivados de diferentes materiales, pero destacan los desarrollados a partir de cenizas volcánicas y aluviales, en los cuales se ha obtenido la mejor respuesta.

Propiedades físicas: Los suelos cafetaleros requieren ser profundos, permeables, friables y de buena textura. Las tierras compactas arcillosas y de escaso drenaje no son aptas para le cultivo así como los suelos sueltos, arenosos y livianos, que retienen escasa humedad en verano. Entre las principales propiedades físicas se encuentran:

Textura: Estrictamente relacionado con la capacidad de retención de agua, se ubica como aptos los suelos de textura media o limosa.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

Estructura: tiene influencia en la relación aire-agua, es recomendada la estructura migajosa, granular o bloques angulares o subangulares.

Profundidad efectiva: se refiere a diferentes capas de suelo donde pueden penetrar fácilmente las raíces, se considera mayor a 70 cm como deseable para el cafeto.

Drenaje: Es la capacidad del suelo de liberarse del exceso de agua, un drenaje medio es el más adecuado.

Pedregosidad: La presencia de piedras en la profundidad efectiva, reduce la capacidad de la planta para disponer de agua y nutrientes.

Relieve: Aspecto relacionado con el grado erosivo del suelo, drenaje y manejo de la plantación, en general, es recomendable suelos planos o ligeramente ondulados, o valores de pendiente que no superen el 30%.

Propiedades biológicas: En función del contenido de materia orgánica, su incremento favorece el equilibrio de la planta con el medio, influye en las condiciones físico químicas del suelo.

FACTORES FÍSICOS

Es indispensable la infraestructura cafetalera para la eficiente producción y beneficio del café, algunos aspectos de consideración se refieren a:

Vías de comunicación: En buen estado y mantenimiento a través del año, para el acarreo de insumos y café fruta, una red vial apropiada.

Centros de acopio: Recibidores o beneficios cercanos a la plantación que no obligan a aumentar costos y pérdidas por disminución de volumen.

Beneficios y sus prácticas: finalmente, las prácticas de beneficiado es otro elemento que permite conservar las características especiales del café. La experiencia de más de 200 años ha permitido el perfeccionamiento de técnicas de beneficiado, que contribuyen a preservar y garantizar la calidad del grano; pues no se ha intensificado la producción industrial en masa o en exceso tecnificado, sino de un procedimiento casi artesanal, que por su gran tradición, consolidada por una cultura de calidad impulsada desde 1933 por el Instituto del Café de Costa Rica, ha influido notablemente en la calidad del producto, y por ende en el reconocimiento y reputación ostentados en todo el mundo.

FACTORES ECONOMICOS

Contemplan los rubros de capital de trabajo, financiamiento, tenencia de tierra, cargas tributarias, comercialización o mercadeo del café, grado de aceptación o de interés que tengan los beneficiadores y otros.

FACTORES HUMANOS

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

Las labores que demandan la plantación y la recolección requieren la presencia de mano de obra que se torna imprescindible dentro de la actividad cafetalera.

La recolección: otro elemento que sin lugar a dudas influye en las características especiales del café es la recolección, misma que se realiza principalmente de forma manual, permitiendo una adecuada recolección y selección de los frutos.

FACTORES DE APOYO
La investigación, transferencia de tecnología y la capacitación en las técnicas agronómicas son requisito fundamental para el desarrollo del cultivo.

FACTORES PRODUCTIVOS
En Costa Rica la rentabilidad del cultivo depende entre otros de los aspectos de productividad que se logren alcanzar, existen dos ambientes en los cuales los recursos tecnológicos incorporados son más favorables y repercuten más frecuentemente en incrementos considerables en la producción, en su defecto, algunas zonas requieren de un mayor número de factores productivos e inciden en menor cuantía en el rendimiento.

FACTORES DE PROCESAMIENTO
Los aspectos de beneficiado, relación peso/volumen, (que afecta directamente el precio de la liquidación final al productor) son variables de acuerdo al ambiente, en general, existe una correlación directa entre altitud del café y el rendimiento. Elemento asociado a la época de maduración del fruto que a su vez afecta directamente el proceso productivo y la calidad. El tamaño del grano, elemento de relevancia en la comercialización del café determina un mayor precio en relación con el porcentaje de grano primera por volumen procesado.

FACTORES DE COMERCIALIZACIÓN Y CALIDAD
La oferta y demanda de café regula el precio internacional por este producto. Sin embargo, el mercado mundial tiende a la selección de la calidad, que generalmente se concentran en las zonas más óptimas para el cultivo de café.

LAS VARIEDADES: las variedades de café influyen en gran medida en la calidad del grano. Variedades como el caturra y el catuaí, han demostrado producción muy estable y homogénea, y principalmente excelente características en taza.

G) DESCRIPCIÓN DE LOS CONTROLES PARA GARANTIZAR LA TRAZABILIDAD.

En este apartado se describen los controles que se aplicarán para avalar el origen y la calidad del café ha certificar bajo Indicación Geográfica "Café de Costa Rica". El ICAFE será el encargado de aplicar dichos controles, a través del Consejo Regulador o a quien éste designe.

CONTROL EN FINCAS: El Consejo Regulador podrá coordinar la inspección de las fincas ubicadas en la zona cafetalera costarricense, con el objetivo de:

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

-Garantizar que la información de las prácticas de cultivo en las plantaciones sea acorde con los Recomendaciones Técnicas señalado en el Pliego de Condiciones.
-Garantizar que el café sea de las variedades autorizadas.
-Brindar apoyo y soporte al sector cafetalero mediante la prestación de servicios, generación y transferencia de tecnología, que mejore la eficiencia de los procesos productivos y la calidad del producto para hacer de la caficultura una actividad sostenible.

CONTROL EN BENEFICIOS: el Consejo Regulador podrá coordinar la inspección de los beneficios autorizados a procesar café ha certificar bajo Indicación Geográfica, con el objetivo de:
-Garantizar que el uso de los dispositivos que el Consejo Regulador utilice para identificar el café cumple con lo establecido en este Pliego de Condiciones.
-Brindar apoyo y soporte al sector beneficiador, mediante la prestación de servicios, generación y transferencia de tecnología que mejore la eficiencia de los procesos, y la calidad del producto.
-Monitorear mediante criterios de catación las calidades del café con IG que se están produciendo.
-Contribuir a que la actividad del beneficiado se realice en armonía con el ambiente.

CONTROL MEDIANTE LA ESTRUCTURA DEL INSTITUTO DEL CAFÉ DE COSTA RICA: Desde 1931 se crea la "Oficina del Café", hoy denominado "Instituto del Café de Costa Rica" (ICAFE), como ente público no estatal, regulado por la Ley 2762 "Ley sobre el Régimen de Relaciones entre Productores, Beneficiadores y Exportadores de Café" y su Reglamento, con la finalidad de determinar un régimen equitativo de relaciones entre productores, beneficiadores y exportadores de café, que garantice una participación racional y cierta de cada sector en el negocio cafetalero, y por objeto, todas las transacciones con café producido en el territorio nacional. Dentro de sus funciones se identifican las actividades de promoción, diversificación y de desarrollo sostenible de la actividad cafetalera.

Asimismo, el conocimiento de la historia sobre los orígenes y condiciones del café es un mecanismo que permite dar garantía de la trazabilidad del producto protegido con Indicación Geográfica, toda vez que el ICAFE con fundamento en lo establecido en la Ley 2762, su reglamento y demás normativa dictada por esta Institución cuenta con sistemas de control, que contempla:

Registros: según lo establecido en el artículo 10 de la Ley 2762, el Instituto del Café de Costa Rica, cuenta con un registro de productores, beneficiadores, exportadores, torrefactores y de industriales de café que realicen cualquier proceso ulterior del café y sus subproductos.
Para conformar el registro de productores los beneficios deben presentar cada año al ICAFE las nóminas de sus clientes.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

Los registros de beneficiadores, exportadores, torrefactores y otros industriales del café se con formarán con la lista de interesados que así los soliciten previo cumplimiento de requisitos.

De las relaciones entre Productor y Beneficiador: el Capítulo Primero, Título Primero de la Ley 2762, regula las relaciones entre el productor y el Beneficiador, en cuanto al momento de entrega del café, lugar de recibo, control por parte del ICAFE del acto de entrega de café, porcentajes de recibo del café verde, la prohibición del Beneficio de recibir café de quien no sea productor, la obligación de extender comprobantes de entrega de café y demás obligaciones establecidas en la normativa supracitada.

De la elaboración: el Capítulo Segundo de la Ley 2762, artículos 23 al 27, regula los aspectos referentes a la elaboración, disponiendo en sus artículos 23 al 27 aspectos de capacidad máxima, calidad del café, empaque, y extensión de certificados de origen y calidad como atribución del ICAFE.

De la venta, rendimiento y precio de liquidación final: los capítulos, tercero, cuarto y quinto de la Ley 2762, así como lo correspondiente regulado en su reglamento, disponen normativamente el control del ICAFE durante estos procesos de la cadena.

Otros: como parte de las funciones que lleva a cabo el ICAFE, este cuenta con herramientas, como el SIG "Sistema de Información Georeferenciado" que contiene información relacionada con las fincas de café y variedades de café, entre otros.
Posee un Centro para la Investigación Cafetalera, dependencia de esta institución que desarrolla proyectos de investigación en pro de efectuar recomendaciones al sector cafetalero.
Conforme lo establecido en la ley 2762 y su reglamento cuenta con un cuerpo de inspectores, quienes realizan las funciones encomendadas en esta normativa. Además cuenta con un registro de las marcas de café que sus propietarios registran en esta Institución, previa inscripción ante el Registro de la Propiedad, según lo que indica la Ley 2762, y su reglamento.

H) FACTORES QUE ACREDITAN EL VÍNCULO DEL PRODUCTO CON SU ORIGEN E INFLUENCIA DEL MEDIO.

El vínculo se acredita en virtud de los siguientes factores, los cuales se detallan a continuación:

HISTÓRICOS:
Se encuentra en el Anexo 1.

NATURALES:
Orografía: Costa Rica es la más meridional de las repúblicas centroamericanas. Se encuentra ubicada en la Zona Intertropical, entre los 8 y 11 grados Latitud Norte y los 83 y 86 grados Longitud Oeste. El país se localiza entre Nicaragua (Noroeste), Panamá

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

(Sureste), el Océano Pacífico (Oeste) y el Mar Caribe (Este). La anchura es de 300 kilómetros en la parte más amplia y de casi 200 kilómetros en la más angosta. La superficie total es de 51.100,00 kilómetros cuadrados con un relieve sumamente variado: macizos y conos volcánicos, una cordillera de agudos perfiles, llanuras extensas en las tierras bajas y mesetas, y cuencas.

El país pertenece al Orógeno Sur Centroamericano, formado por parte del territorio nicaragüense, Costa Rica, Panamá y una sección de la zona septentrional de Colombia. La región tiene una historia geológica común que se relaciona directamente con la subducción de la placa tectónica de Cocos bajo el margen sudoeste de la placa Caribe. Durante el Jurásico Superior (150 millones a 61 millones de años) el espacio que hoy ocupa Costa Rica formaba parte de un gigantesco canal interoceánico. Con el choque de las placas se originó una fosa en la zona de colisión de las mismas (Fosa Mesoamericana). La actividad submarina tuvo como resultado el levantamiento del fondo oceánico y el subsiguiente de promontorios aislados, que desde el Sur de Nicaragua hasta el Norte de Colombia formaban un arco.

Durante el Jurásico y parte del Cretácico continuó el roce de las placas. Sobre los promontorios se edificaron islas volcánicas cuya lava constituyó la formación llamada Complejo de Nicoya. La edad de esas secciones se estima entre 150 y 70 millones de años y corresponde a las penínsulas de Nicoya, Santa Elena y Osa, y algunas secciones de las puntas Herradura y Boruca. Para finales del Cretácico (hace 61 millones de años) el archipiélago había desaparecido debido a la erosión y al roce de las placas, pasando a formar de nuevo un canal interoceánico (Canal Centroamericano). A principios del Paleoceno- Eoceno (65 a 40 millones de años), se inició un nuevo levantamiento del fondo oceánico que devino en la emersión de un nuevo archipiélago. Fue así como surgió la isla Guanarivas, que ocupaba los actuales territorios de Guanacaste y el istmo de Rivas. Al este de la isla se localizaba una cuenca submarina que por diez millones de años recibió los sedimentos provocados por la erosión del archipiélago y de las masas continentales. Con el aumento de la actividad volcánica superficial y el levantamiento de diversas áreas oceánicas que fueron objeto de procesos erosivos el fondo del océano recibió una enorme cantidad de materiales que disminuyeron considerablemente su profundidad.

En el Oligoceno Medio (26 millones de años) procesos tectónicos y volcánicos incentivaron el plegamiento y la elevación de materiales sedimentarios situados en el canal, ocasionando la emersión del eje que actualmente forma la Cordillera de Talamanca. Hace 22 millones de años, en el Mioceno, los sedimentos siguieron plegándose hasta alcanzar la superficie. El proceso se mantuvo durante el Mioceno Superior (12 a 7 millones de años). El aporte de masas ígneas constituyó el principal basamento de la Cordillera de Talamanca, en dirección Noroeste- Sureste. En el Plioceno (7 a 2 millones de años) la actividad volcánico descendió y los materiales volcánicos depositados sobre rocas sedimentarios en zonas de falla o fractura contribuyeron al surgimiento de varios sistemas montañosos. Ese fue el origen de la Sierra de Tilarán y los montes del Aguacate. Posteriormente, la actividad volcánica en otras áreas ocasionó grandes fallas y la depresión tectónica central, conocida tradicionalmente como Valle Central. Durante este período los procesos volcánicos y

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

erosivos contribuyeron a la formación de la Sierra Volcánica Central, la de Guanacaste y las llanuras del norte y el noreste.

Es importante tener presente que una buena parte del territorio nacional está formado por materiales del Cuaternario. Los depósitos aluviales, un número importante de coladas de lava, piroclastos, cenizas y otros materiales volcánicos o de otro origen que recubren las montañas o se hallan en las llanuras o fondos de los ríos corresponden a esa era geológica. Es precisamente al Cuaternario que corresponden los fértiles suelos que alfombran el territorio nacional, conocido internacionalmente por su feracidad.

Costa Rica, por tanto, presenta tres cadenas montañosas principales. La Sierra de Guanacaste en el noreste, con varios volcanes y cimas que apenas alcanzan los 2000msnm. La Sierra Volcánica Central presenta mayores alturas y el macizo de mayor altura es el del Irazú (3500msnm). La Cordillera de Talamanca ocupa la mayor parte del área septentrional, su topografía es quebrada y las cimas alcanzan alturas de casi 4000msnm. Hay además pequeñas cadenas montañosas en la Península de Nicoya (Cerros de San Blas, Cerros de Habana y Cerros de Hoz) y la Península de Osa (Cerros de Salsipuedes y Fila Costeña o Brunqueña). Entre las llanuras, las del Oeste son generalmente valles individuales que reciben su nombre de los ríos que las recorren (Tempisque, Parrita, Térraba, Coto- Colorado). En el noreste predomina el paisaje llano y las llanuras (San Carlos, Sarapiquí, Santa Clara) forman una sola unidad morfológica. En el sur se localiza el Valle de El General, rodeado por la Cordillera de Talamanca y por la Fila Brunqueña en la parte sur. Finalmente, la Depresión Tectónica Central se al Sur de la Sierra Volcánica Central y al norte de la Cordillera de Talamanca. Esta Depresión está divida en dos secciones, separadas por los Cerros de Ochomogo y cada una regada por un río: el Grande de Tárcoles en el Oeste y el Reventazón en el Este.

Suelos: En Costa Rica existen diferentes clases de suelos. Los predominantes son los lateríticos, es decir, aquellos que corresponden a climas tropicales con precipitaciones abundantes y con un manto vegetal bastante boscoso. Generalmente son de color café, amarillo o negro. Se localizan en buena parte de la Península de Nicoya, toda la planicie septentrional, la parte más oriental del Caribe, el Valle del General, el contorno del Golfo Dulce, secciones de Guanacaste e inmediaciones de Esparza, Orotina y Atenas. Los litosoles, conocidos también como suelos de montaña, tienen un alto grado de pedregosidad. En general, forman las capas superficiales de cordilleras y valles menores, se hallan en Talamanca, fila Brunqueña, Sierra Volcánica Central, vertiente sur de la Sierra Guanacasteca, borde septentrional de la Península de Osa y partes más altas de la de Nicoya. Luego se hallan los altosoles, ultisoles e inceptisoles, suelos de origen volcánico (cenizas, ignimbritas, piroclastos) que se utilizan para la agricultura intensiva (café, caña, piña y pastos).

Finalmente existen una serie de suelos secundarios que cubren áreas pequeñas, entre los que se encuentran: regosoles (parte del trayecto Puerto Viejo-Guápiles), aluviales (Puerto Viejo, Guápiles, este de la Fortuna, alrededores de Filadelfia, valle del río Coto- Colorado), planosoles (sur de Esparza, entre el noroeste de Liberia y el Sur de Cañas), vertisoles

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

(noroeste de Santa Cruz, oeste de Filadelfia, norte y este de Colina Carmona) e hidromórficos (parte de la Península de Osa y depresión del Tempisque).

Clima: El clima costarricense está determinado por tres elementos básicos: las diferencias en la temperatura media de acuerdo con la altitud, las divergencias en el régimen de precipitaciones según la orientación de las dos vertientes principales y los cambios estacionales en los vientos y las masas de aire. Los factores que influyen directamente en las diferencias climáticas son varios y entre ellos se destacan la latitud, la altura de las montañas y su emplazamiento respecto a la estructura general del país, la altura y forma de la Depresión Tectónica Central, la istmicidad y la posición de Costa Rica respecto a las células de alta y baja presión.

El clima dominante es sin lugar a dudas el tropical debido a la cercanía del Ecuador. Su presencia se manifiesta en las lluvias, la acción de los alisios, la poca amplitud térmica en términos anuales e incluso en los cultivos principales (café, caña, banano). El país no presenta un período real de invierno sino que el sol está presente todo el año por más de doce horas (de 5a.m. a 6p.m). Tampoco existen el verano y el invierno in stricto sensu, sino que hay una temporada lluviosa de mayo a noviembre y otra con muy poco o nada de lluvia de diciembre a abril (la cual puede variar en microclimas). El promedio de lluvias nacional es de 2500mm y la temperatura promedio anual se ubica entre los 21 y 27 grados Celsius. La temporada más fría es de noviembre a enero.
La temperatura y el régimen de lluvias varían muchísimo de una región a otra. En la Depresión Tectónica Central la temperatura promedio es de 22 grados centígrados, mientras que en las zonas montañosas apenas alcanza los 13 grados y en las tierras bajas asciende hasta los 26 grados.

Hidrografía: El sistema fluvial de Costa Rica cuenta con dos vertientes, pacífica y atlántica. Esta última se divide en subvertiente norte (cuyas aguas fluyen hacia el Lago de Nicaragua o hacia el río San Juan y de este al Caribe) y subvertiente caribeña.
En la vertiente pacífica se encuentran en primer lugar los ríos que desembocan en el Golfo de Nicoya. Entre ellos sobresale en Guanacaste el río Tempisque, navegable en buena parte de su curso. Otros tienen su nacimiento en la Sierra Volcánica de Guanacaste: Abangares, Guacimal, Naranjo y Barranca. El Grande de Tárcoles recibe las aguas de buena parte de los ríos de la depresión tectónica central a través de su principal afluente, el Virilla.
Entre los ríos que fluyen hacia el Océano Pacífico se hallan el Pirrís o Parrita, Palo Seco, Paquita, Savegre y Naranjo. El Diquís o Grande de Térraba recoge las aguas del valle homónimo, incluyendo las del río General.

Respecto a la vertiente atlántica, la subvertiente Caribe incluye el río Colorado, receptor de las aguas del río Negro y de otros de menor tamaño. Entre el Colorado y el Matina se hallan los Canales del Tortuguero, formados por lagunas y pantanos. Entre los ríos que depositan sus aguas en el Caribe se hallan Jiménez, Reventazón, Pacuare y Matina. Al sureste de Limón desembocan el Banano, Bananito, La Estrella, Puerto Viejo y Telire o Sixaola.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

En la subvertiente Norte hay varios ríos importantes por el volumen de agua que transportan. Las tres corrientes principales son Frío, San Carlos y el Sarapiquí. El primero desemboca en el Lago de Nicaragua, mientras que los dos restantes son afluentes del río San Juan.

Flora natural y cultivos: La posición ístmica de Costa Rica le coloca en la denominada zona de filtración, es decir, el área convertida en sendero ecológico a raíz del intercambio de especies entre América del Norte y América del Sur. Lo anterior contribuye a que la vegetación sea variadísima. En las tierras bajas la vegetación es una representación diáfana de la flora tropical. En la región abundan los bosques con palmeras, helechos arborescentes, árboles altos, arbustos, cañas, orquídeas y líquenes. Entre los árboles típicos se hallan el ceibo, laurel, surá, pejibaye, higuerón y cedro. En la zona se cultivan banano, cacao, palma africana y pastos.

En el bosque tropical seco del Pacífico se encuentran especies arbóreas como el zapote, el caimito, la guanábana, la papaya, el marañón y el jocote. Entre las frutas exóticas están el tamarindo, el mango y la sandía. Árboles no frutales son el guanacaste (árbol nacional), cenízaro, caoba, pochote, higuerón y roble de sabana. En buena medida, los bosques han cedido lugar a los cultivos de arroz, sorgo, maíz, pastos o algodón.

En la Depresión Tectónica se encuentran tanto especies de la selva de ladera del Caribe como de la del Pacífico. Entre ellas están el cedro, jocote, guachipelín, higuerón, itabo, cas, guayabo y árboles frutales (naranjo, limón, mango). El bosque generalmente ha sido sustituido por los cultivos de café y caña de azúcar o por los pastos.

En la Cordillera de Talamanca la vegetación predominante incluye gramíneas, ericáceas y otras especies propias del páramo. Una característica es la ausencia de árboles y respecto a la flora predominan los musgos, helechos y líquenes.

SOCIOCULTURALES Y HUMANOS:

Recolección: En Costa Rica, la recolección de los frutos es selectiva y se desarrolla primordialmente de manera manual. Este procedimiento, consistente con una acendrada tradición de la cultura cafetalera costarricense orientada a obtener un producto de alta calidad, permitiendo que la mayor parte del fruto recibido en los beneficios sea maduro. Esta homogeneidad de los frutos y de la recolección de la cereza influye en las características finales de la bebida del Café de Costa Rica.

En ocasiones una misma planta de café es visitada por el recolector hasta 8 veces durante el período de recolección, contribuyendo así, a seleccionar solo el café maduro, listo para ser beneficiado.

Culturales y sociales*:* El café ocupa un puesto primerísimo en la economía nacional. Los integrantes de las unidades familiares participan activamente en la cadena del "grano de oro": siembra, cosecha, transporte, crédito. El producto también ha contribuido a intensificar las relaciones entre diversos actores, para quienes el cafetal se ha constituido en un campo de socialización a través del contacto cotidiano. Prueba de ello son las canciones,

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

chistes, leyendas y amores nacidos a la sombra de los cafetos. La bonanza experimentada por los campesinos durante el período de cosecha viabiliza también la asistencia a actividades comunales propias de la temporada de recolección. Las fiestas tradicionales (turnos) se celebran en diferentes regiones del país durante el periodo de recolección, aprovechando el benevolente clima estival y las posibilidades de mayor participación por parte de los costarricenses, gracias a la riqueza derivada de sus labores en el ciclo cafetalero.

I) ESTRUCTURA DE CONTROL

Conforme lo establecido en el Pliego de Condiciones y la Normativa de Uso y Administración de la Indicación Geográfica "Café de Costa Rica", los controles van a ser ejercidos por el Instituto del Café de Costa Rica a través del Consejo Regulador.

J) DISPOSITIVOS DE IDENTIFICACIÓN

Los dispositivos que identifican la Indicación Geográfica "Café de Costa Rica", serán tutelados por el Consejo Regulador, quien llevará un registro de todo el proceso de expedición, y serán entregadas a quien cumpla con lo establecido en la Normativa de Uso y el presente Pliego de Condiciones.

Los elementos que se imprimirán sobre el dispositivo, así como la metodología de entrega, se definirán y describirán en el Manual de Calidad y Procedimientos.

Además de lo establecido en el presente Pliego de Condiciones, quienes pretendan identificar con Indicación Geográfica, el café tostado, molido, semitostado, soluble, descafeinado, en extractos de café u otros productos alimenticios de consumo humano, deberán someterse a las reglas que para obtener dicha autorización establezca el Consejo Regulador, al efecto se le otorgará la credencial que se indica en la Normativa de Uso y Administración y en el Manual de Calidad y Procedimientos.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

ANEXOS

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

ANEXO 1. Estudio Histórico del café de Costa Rica.

Desarrollo histórico de la caficultura en Costa Rica
"Un huésped bicentenario que llegó para quedarse"

Resumen

Las primeras semillas de café llegaron a Costa Rica a fines del siglo XVIII, pero es hasta después de 1808 que se tiene certeza, apoyada por evidencia histórica, de que se empezó a desarrollar una actividad cafetalera importante. A principios del siglo XIX el café era una novedad botánica en los jardines citadinos. Fue en los primeros años de vida republicana que se dictaron decretos tendentes a impulsar el cultivo del "grano de oro". Los cuerpos municipales se mostraron anuentes a colaborar con la extensión del mismo alrededor de los centros de población. Después de 1832, cuando el alemán George Stiepel logró transportar un cargamento cafetalero a Chile, la actividad comenzó a adquirir un carácter comercial que se consolidó definitivamente en la década siguiente.

Hasta la década de 1830 los sectores de la Meseta Central que estaban habitados se caracterizaban por una población nucleada que dependía para su subsistencia de las "tierras comunales". Cuando los beneficios del cafeto se hicieron ostensibles, los patrones productivos se modificaron: había una razón para salir a los espacios vacíos; con la especialización productiva se comenzaron a desplazar los cultivos de subsistencia y la ganadería.

Paulatinamente fue apareciendo un reducido grupo de productores que contaban con instalaciones donde procesaban su cosecha y la de sus vecinos y llegaron a dominar la exportación de la fruta. Ejemplo de lo anterior fueron las compañías formadas por Juan Rafael Mora y Vicente Aguilar, Gordiano Fernández y Gregorio Salazar, José María Cañas y José María Montealegre, Gregorio Escalante y José María Montealegre y Nicolás Ulloa y Rafael Moya. No pasó mucho tiempo para que incursionaran también en el comercio de productos manufacturados importados de Inglaterra.

Para que el café tuviera éxito como cosecha comercial era necesario exportarlo y en ese sentido la comercialización del producto allende las fronteras exigía un procesamiento de la fruta que asegurara su buena calidad y un transporte idóneo para que el grano llegara sin contratiempos a los mercados consumidores. En la década de 1840 esos dos requerimientos fueron satisfechos y con ello se inició un período de bonanza económica sin precedentes en la historia de Costa Rica.

Mientras el cafeto se dirigió a la satisfacción del mercado interno, el procesamiento de la fruta fue una actividad circunscrita a la esfera doméstica. A finales de 1830 el método cambió radicalmente, cuando los esfuerzos de Buenaventura Espinach Gaul se concretaron en el primer beneficio húmedo con patio pavimentado, establecido en la finca cartaginesa "El Molino". La mejora en la calidad del grano procesado fue evidente y poco después Espinach construyó otro beneficio con mayor capacidad en Quebrada Seca. No todos los

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

productores tenían el peculio suficiente para emprender la instalación de un beneficio húmedo y por ello desde la década de 1840 los caficultores de escasos recursos vendieron sus cosechas a una minoría de beneficiadores quienes actuaban también como exportadores.

Respecto al transporte, ante la inexistencia de un camino hacia el Caribe los cafetaleros costarricenses tuvieron que aventurarse a embarcar su café por el Pacífico. El periplo era demasiado largo y el producto muy valioso como para seguir confiando el transporte de esas simientes de riqueza a las acémilas, método caro y riesgoso. Con el surgimiento de la Sociedad Económica Itineraria en 1843 se concretó la construcción del camino carretero San José- Puntarenas entre 1844 y 1846. La ruta pasaba por Alajuela, Atenas, San Mateo y Esparza y a partir de aquí prácticamente coincidía con el "Camino Real" abierto en la Colonia. La principal virtud del camino carretero fue que con la nueva vía se abrió la posibilidad de acceso a los puertos para una zona del Valle Central Occidental ubicada al norte de ella (San Ramón, Palmares, Naranjo, Grecia) que se conectó con Atenas mediante rutas secundarias.

Los agricultores del oeste vallecentralino se insertaron en la esfera cafetalera una vez que estuvo finalizado el camino carretero, desarrollando una agricultura mixta (café y otros productos). Con la incorporación de las tierras del poniente se inició un proceso que devino en uno de los principales factores socioproductivos de la caficultura costarricense. Este se refiere a la localización inicial de la actividad en áreas ya incorporadas al ecúmene, donde existían de antemano poblaciones y vías de comunicación. En una segunda fase, el cafeto se extendió a "fronteras agrícolas", colonizadas e incorporadas al ecúmene preexistente mediante canales de comunicación.

Dos de los aspectos principales para asegurar la viabilidad de la caficultura costarricense fueron el acceso al crédito y la disponibilidad de mano de obra. Respecto al primero, muy pronto se institucionalizó el mecanismo mediante el cual los compradores pagaban a los exportadores la cosecha por adelantado antes de que esta se vendiera en Europa. De esta manera se establecía una cadena crediticia: las casas consignatarias británicas abastecían con dinero y efectos al capitalista criollo, quien a su vez habilitaba al productor cafetalero. El caficultor cancelaba con la entrega de su café la deuda contraída con el capitalista criollo; este a su vez remitía el grano a la casa consignataria inglesa y así redimía sus obligaciones con los compradores europeos.

En cuanto a la mano de obra, la intensificación de la caficultura provocó un aumento en la demanda de fuerza de trabajo en las plantaciones. A lo largo del año había que atender el arreglo de la sombra y la eliminación de las malezas pero era durante la época de cosecha que la búsqueda de trabajadores se convertía en necesidad apremiante. En primer término se recurría a las manos más cercanas, es decir, las de la familia del productor. Como estas no eran suficientes se buscaban trabajadores en los campos y ciudades. No era extraño que los campesinos tuvieran sus propias parcelas y combinaran el trabajo en lo propio con las labores en otros fundos, hecho que viabilizó la subsistencia de la propiedad parcelaria. Una vez terminada la "cogida" hombres y mujeres pasaban a trabajar en el procesamiento de la fruta, los primeros en el beneficiado y empaque y las segundas en su clasificación manual.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

Durante la segunda mitad del siglo XIX el café se convirtió en el motor de un proceso sin precedentes en la sociedad costarricense. Al tiempo que produjo un notable aumento de la riqueza material contribuyó a unificar a las elites económicas antiguas y nuevas alrededor de un modelo de capitalismo agrario asociado a un producto específico. Fue así como una economía enfocada en el autoconsumo dio paso a otra que tenía como pivote la venta en el exterior del cafeto producido en fundos y procesado en beneficios atendidos mayoritariamente por personal asalariado (peones). El nuevo modelo económico no representó el réquiem inmediato de formas productivas anteriores, sino que más bien fue común que durante el período se constituyera un policultivo organizado alrededor del café.

En las décadas de 1850 y 1860 se produjo la colonización efectiva del área localizada entre Alajuela y San Ramón. El cultivo cafetalero tomó auge en los valles de la zona (Grecia, Naranjo, Palmares, San Ramón y Atenas) y en sus inmediaciones. Los empresarios cafetaleros del occidente vallecentralino se preocuparon por la adopción de innovaciones técnicas en el procesamiento del café. Mucha de la tecnología empleada durante la explotación de la Sierra Minera de Abangares desde la segunda mitad del siglo XIX se transfirió al beneficiado.

Hacia el sur del Valle Central la colonización se produjo siguiendo la antigua vía del "Camino Real". El arribo del café al área que con el paso del tiempo se conoció como "Zona de los Santos" estuvo directamente relacionado con el proceso colonizador. El café de la región ubicada al sur de la ciudad capital adquirió paulatinamente el carácter de producto comercializable mediante la venta en los beneficios localizados en Desamparados. La experiencia cafetalera resultó tan positiva que pronto el entusiasmo por el cultivo se generalizó y el café comenzó a extenderse por los espacios que se le iban quitando a la montaña.

La inclusión definitiva del levante vallecentralino a la esfera cafetalera estuvo vinculado con la conclusión del trazado ferroviario hacia el Caribe. El ferrocarril empezó a transitar la vía Alajuela- Limón en 1890 y sirvió para sacar el café y el banano hacia la costa. Esta vía posibilitó que durante los primeros lustros del siglo XX el café adquiriera el puesto de producto principal en los valles de Turrialba y Reventazón. La combinación de actividades productivas (café, caña, banano, ganadería) viabilizó la concentración de la propiedad. Los latifundios tuvieron una influencia directa en los cambios del uso del suelo que se produjeron entre 1890 y 1910, ya que las viviendas de los propietarios, administradores y peones constituyeron en la mayoría de los casos la base de nuevas poblaciones. La pequeña propiedad fue relegada a las zonas montañosas, donde los productores combinaron la agricultura comercial (café, caña) con cultivos tradicionales que vendían en las haciendas.

En los últimos decenios del siglo XIX el cafeto se ganó un espacio en la esfera pública costarricense. Mientras se extendía su fama en el mercado externo ganaba al mismo tiempo un puesto entre los nativos, a través de la comercialización en pulperías, hoteles, cafeterías y restaurantes. El consumo diario le otorgó al grano un espacio junto a las bebidas ya tradicionales, el aguadulce y el chocolate. La aparición de tostadoras especializadas en el mercado interno y la mejora de los caminos hacia zonas de reciente colonización viabilizaron la consolidación definitiva del café como elemento

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

imprescindible de la gastronomía costarricense. A partir de la década de 1920 el Estado impuso condiciones para el producto destinado al consumo nacional, al considerar que la preferencia por esa bebida podía crear un mercado interno complementario al externo.

La economía costarricense ingresó al siglo XX como exportadora de productos primarios entre los que se destacaban dos: el café y el banano. El primero de ellos se había ganado un puesto de honor en la segunda mitad del siglo XIX, puesto que el segundo se revestía de las características de "enclave", es decir, la mayoría de los dividendos producidos por el banano iban a parar a manos extranjeras. El café, en cambio, era cultivado por gran cantidad de productores nacionales que cifraban sus esperanzas en una actividad que había roto el marco de la subsistencia y había adquirido características mercantiles.

En 1890 el área cafetalera era de 26 000 manzanas. Entre esa fecha y 1935 la fruta llegó a ocupar más del doble de extensión y alcanzó las 65 578 manzanas. En la primera mitad del siglo XX el granó anidó en casi todo el Valle Central, zona que por sus condiciones ecológicas y climáticas favorecía el desarrollo del café y que contaba con vías de comunicación idóneas hacia las costas. Los éxitos obtenidos en el centro del país hicieron pensar a los caficultores que esas mismas experiencias se repetirían en áreas de frontera agrícola y fue así como con la llegada de los colonos el café se fue integrando también a la vida económica y social de regiones de colonización reciente.

En el norte y noreste del país se dio una modesta producción cafetalera entre la segunda mitad del siglo XIX y 1930. En San Carlos después de 1860 la hacienda se erigió en bastión del proceso colonizador y aunque predominaba la ganadería extensiva el café ocupaba un lugar significativo en la agricultura de subsistencia; la fruta formaba parte esencial de la cultura y la dieta de los colonos. El anidamiento del cafeto en la provincia guanacasteca se produjo también en las postrimerías decimonónicas y al igual que en San Carlos estuvo directamente relacionado con la llegada de inmigrantes vallecentralinos formados en ambientes cafetaleros. La caficultura era para los colonos el ligamen con una tradición cultural heredada de sus antepasados y reforzada mediante el trabajo agrícola y el consumo cotidianos.

En 1930 la crisis internacional iniciada en New York el año anterior hizo que los precios del café bajaran abruptamente ante la contracción de los mercados externos. Esta situación generó tensiones entre beneficiadores y exportadores y condujo al Estado a erigir el Instituto de Defensa del Café (hoy Instituto del Café de Costa Rica). El IDECAFE propició el mejoramiento cuantitativo y cualitativo de la actividad, bajo la premisa de una relación justa y equilibrada entre los distintos sectores involucrados en la cadena de producción y comercialización del cafeto.

El análisis de la caficultura costarricense hasta 1950 evidencia que el principal objetivo de los cambios realizados durante el período era combatir los rendimientos decrecientes en las zonas más antiguas y adaptar las prácticas culturales a las condiciones agroecológicas de las áreas recién colonizadas. Cuando fue necesario introducir novedades como nuevas variedades, tipos de poda y abonos de distinta naturaleza casi siempre hubo productores con la capacidad económica y el ánimo para hacerlo. Ello permitió el mantenimiento de la

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

actividad en aquellas zonas antiguas en las que la caficultura tenía alrededor de un siglo de existencia y su crecimiento extensivo a nuevos espacios. Esa expansión se tradujo en un incremento de los rendimientos que alcanzaron un punto máximo a mediados del siglo XX. Luego de esa fecha, el agotamiento de la frontera agrícola marcó el réquiem del siglo de expansión cafetalero: en adelante, los aumentos de la producción tendrían que sustentarse principalmente en cambios tecnológicos, más que en la ampliación del área.

Desde mediados del siglo XX, en el marco de la denominada "Revolución Verde" se impulsó la difusión de técnicas agrícolas de alto rendimiento diseñadas en los países desarrollados hacia las regiones del "Tercer Mundo". El "paquete tecnológico" elevó los rendimientos de la caficultura tica. Los logros obtenidos fueron recibidos con beneplácito y casi nadie paró mientes en los efectos adversos que la intensificación productiva podía generar a mediano plazo (sobreproducción, costo ambiental, degradación del suelo).

La Carretera Interamericana concluida a fines de la década de 1940 devino en un canal por el que importantes contingentes vallecentralinos fluirían hacia varios sectores. Los procesos de colonización agrícola habían empezado en regiones tales como San Carlos, Sarapiquí, Guanacaste y el valle de El General- Coto Brus antes de la década de 1930, pero fue sólo después de mediados del siglo XX que la construcción de carreteras y de modernos beneficios permitió el establecimiento comercial de la industria cafetalera.

Vista de manera global, la caficultura costarricense tuvo como estrella polar desde mediados del siglo XX y hasta el decenio de 1980 el aumento de la productividad a través de dos vías: el uso de insumos químicos y la renovación de antiguas plantaciones con variedades genéticamente mejoradas. La base de la producción siguió siendo la pequeña propiedad ya que si bien los minifundios cafetaleros experimentaron una disminución esta fue menor que la que se produjo en otras actividades agrícolas. Los fundos de tamaño medio experimentaron un aumento de la productividad mayor que el que se dio en las propiedades de otras dimensiones.

En 1989, cuando la superficie cultivada de café en Costa Rica rondaba las 130 000 manzanas, se suspendieron las cláusulas del Convenio Internacional del Café firmado en 1983. El efecto de la eliminación del sistema de cuotas no se hizo esperar y la caída de los precios fue como "un balde de agua fría" para muchos productores. No pocos caficultores optaron por vadear la crisis reduciendo los costos de producción y para ello mermaron en el uso de insumos y particularmente de fertilizantes. Esto provocó una caída de la producción. Como se exportaba menos café y a precios más bajos, este rubro pasó de representar el 3.14 por cien del PIB en 1988- 1991 a sólo el 1.10 por cien en 1992. En algunos casos se optó por la venta de los fundos menos productivos y ciertos grupos beneficiadores concentraron su actividad en las áreas que les reportaban más rendimientos y abandonaron otras. En el ámbito del beneficiado se produjo otra modificación con el incremento de la participación de empresas transnacionales; estas se convirtieron en accionistas importantes de no pocas empresas que otrora fueran de carácter nacional, local e incluso familiar.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

A pesar de los efectos adversos, la suspensión del Convenio Internacional del Café no implicó para Costa Rica una reducción significativa del área cultivada. La localización geográfica de la zona cafetalera era obstáculo para una reconversión productiva profunda y los campesinos tenían un bagaje cafetalero al cual no querían renunciar; muchos asumieron una actitud valiente y siguieron cultivando la planta en espera de tiempos mejores. El sector gubernamental ejerció además un papel encomiable en el impulso a la actividad, particularmente a través del Instituto del Café de Costa Rica (ICAFE). A finales del decenio de 1990 el café se extendía sobre 153 000 manzanas y la producción por unidad cultivada se había triplicado a partir de 1950.

Los principales mercados seguían siendo los tradicionales- Estados Unidos, Alemania, Reino Unido- pero a ellos se unían otros nuevos: Países Bajos, Italia, Finlandia. En el mercado interno la venta se liberalizó desde 1992 y ello supuso una mejora sustancial del producto destinado a un público con un paladar cada vez más exigente. La excelente acogida que tuvo el cafeto costarricense tanto a nivel externo como interno permitió que este siguiera siendo el principal cultivo del país en términos socioeconómicos al ser el nicho laboral de miles de pequeños productores, cosa que no sucedió con el banano cuya producción siguió concentrada en pocas manos.

Desde 1993, cuando las negociaciones para firmar un nuevo acuerdo internacional sobre la comercialización del café acabaron sin éxito, los caficultores costarricenses han enfatizado la necesidad de que se valorice adecuadamente la calidad del grano proveniente de la pródiga tierra tica. Aprovechando la fama forjada a lo largo de décadas, los productores han intentado hacer frente a los intríngulis de su actividad con una agresiva política en pro del justo reconocimiento de la excelencia del producto proveniente de la "Suiza Centroamericana".

Prácticas como las técnicas agroforestales, la conservación de suelos, la producción de café orgánico con un mínimo de agroquímicos y la diversificación con cultivos alternativos vaticinan un futuro promisorio para el café en Costa Rica. Por otro lado, la existencia de mercados tradicionales y alternativos hace que el café sea una opción rentable que genera empleos y que al combinarse con otros cultivos y con árboles frutales, maderables y de usos múltiples contribuye a la seguridad alimentaria de las unidades familiares. De mantenerse las condiciones favorables para la actividad, estas contribuirán a que sea más sencilla la transmisión de los conocimientos de una generación de caficultores a la siguiente, tanto a corto como a mediano y largo plazo.

Introducción

El siguiente texto presenta una reconstrucción histórica del proceso de nacimiento, desarrollo y expansión de la caficultura en la república costarricense, cuya calidad ha sido definida por el Instituto del Café de dicho país en el *"Pliego de condiciones. Indicación Geográfica "Café de Costa Rica"* (2008). Partiendo de la pregunta "¿cómo se ha originado y desarrollado el cultivo cafetalero en Costa Rica?" se intentan establecer las líneas

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

definitorias del mismo. La investigación tiene como objetivo principal enmarcar la extensión del café en un contexto amplio: el desarrollo histórico- geográfico costarricense.

En la primera parte del texto se hace una breve descripción del espacio geográfico abordado, resaltando las principales características físicas del mismo, los rasgos del poblamiento autóctono y la situación histórica al momento del inicio del proceso colonizador europeo desde el siglo XVI. Luego de una exposición sucinta acerca de las notas definitorias del período colonial, se resalta cómo el café se insertó en la historia nacional en un momento temprano respecto al resto de Centroamérica, cuando apenas empezaba a hacerse efectiva la apropiación de la tierra en el Valle Central. La actividad se localizó en un primer momento en áreas ya incorporadas al ecúmene, donde existían de antemano poblaciones y vías de comunicación. En una segunda fase, el cafeto se extendió a "fronteras agrícolas", colonizadas e incorporadas al ecúmene preexistente mediante canales de comunicación. En estas últimas, la introducción de la planta estuvo ligada en repetidas ocasiones a los nombres de individuos que constituyeron la punta de lanza de la colonización regional.

La sección dedicada a antiguas prácticas culturales tiene como objetivo confrontar la manera en que se cultivaba el "grano de oro" antes de la introducción de técnicas agrícolas novedosas, con la forma adquirida por la actividad a partir de mediados del siglo pasado y que se ha venido decantando hasta hoy. En los últimos parágrafos se hace hincapié en el carácter procesual de la caficultura, es decir, en su avance desde un modelo caracterizado por la diversificación agrícola hasta uno de intensificación cafetalera y finalmente un contexto de cambio de la estructura productiva en el que un número importante de productores mantiene el café como eje de su economía.

Respecto a la metodología empleada en el trabajo, la misma combina el uso de diversos tipos de fuentes. En primer término, se practicó una búsqueda detallada de fuentes secundarias en distintos acervos bibliográficos. Los libros consultados son variados tanto en su naturaleza como en los temas que tratan. Van desde aquellos que se refieren a la caficultura costarricense (entre los que se encuentran textos clásicos como el de Carolyn Hall) hasta los que versan sobre el desarrollo histórico y socio- político nacional y regional. No faltaron tampoco las obras referidas a temas específicos como la tecnificación cafetalera u otras más generales que estudian la colonización costarricense desde la perspectiva histórico- geográfica.

En segundo lugar, se realizó una pesquisa detallada de fuentes primarias con el propósito de encontrar aquella información que fuera valiosa al momento de desarrollar la investigación. Para ello, se revisó una ingente cantidad de documentos entre los que se cuentan textos coloniales, peticiones de ascenso a la categoría de cantón por parte de distintas comunidades, denuncios de tierra, proyectos de ley e incluso actas municipales. Todos ellos sirvieron para dar mayor validez a los asertos que se hacen en el estudio, pues se lleva a cabo un esfuerzo por abordar el desarrollo cafetalero en Costa Rica desde una perspectiva diacrónica.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

La fuente oral también ocupa un lugar privilegiado, en cuanto que posee un doble propósito: respaldar las fuentes secundarias y aclarar diversos aspectos relacionados con las prácticas culturales. El trabajo de campo, por ende, ha tenido como fin contribuir- mediante entrevistas con productores avezados en la caficultura- a dar validez tanto a la información obtenida en fuentes periodísticas y secundarias como a la que se refiere a prácticas culturales documentadas por los estudiantes de la Escuela de Agronomía durante la década de 1930 y a las que se enfocan en el cambio tecnológico que se produjo a partir de 1950.

La última fase metodológica ha sido la redacción de un texto que, siguiendo una ilación lógica, respete las normas básicas de la disciplina histórica y cumpla su propósito de investigación. Este es demostrar el vínculo existente entre el cultivo cafetalero y la república de Costa Rica, evidenciando que el devenir de la actividad en nuestra patria ha influido de manera determinante en la calidad que el grano ostenta actualmente.

El medio natural

Costa Rica es un país centroamericano que se encuentra delimitado por el Mar Caribe y el Océano Pacífico al este y oeste respectivamente; al norte limita con Nicaragua y al sureste con la república panameña. La superficie continental es de 51 100 kilómetros cuadrados, ubicados entre las coordenadas 8º 03` y 11º 13`de latitud norte y 82º 32`y 85º 57`de longitud oeste. A ese guarismo han de sumarse una serie de islas ubicadas en el Golfo de Nicoya- Chira, Berrugate, Bejuco, Venado, Caballo, San Lucas, Tortuga-, en el Pacífico Central- Guayabo, Negritos, Pájaros, Damas-, en el Pacífico Sur- Isla del Caño- o en la costa atlántica- Uvita-. La Isla del Coco se halla en el Pacífico, separada de la costa por 532 kilómetros y no sólo es la ínsula más grande (23, 85 kilómetros cuadrados) sino también la más famosa, asediada por piratas en el pasado y desde antiguo objeto de leyendas acerca de tesoros escondidos. La extensión territorial de Costa Rica la convierte en una de las repúblicas centroamericanas más pequeñas.

Un rápido vistazo a la historia geológica costarricense obliga a remontarse en el tiempo hasta hace aproximadamente 200 millones de años, cuando en la denominada Fosa Centroamericana se inició un proceso que culminaría con el surgimiento de un arco montañoso representado actualmente en las sierras de las penínsulas nicoyana y de Osa y en Herradura y Punta Burica. Luego de 140 millones de años, ese "arco externo" desapareció casi totalmente, para dar paso a una serie de islas denominadas Guanarivas. Después de que esas ínsulas desaparecieran, la intensa actividad volcánica en los Montes del Aguacate contribuyó al progresivo levantamiento de la Cordillera de Talamanca. Ese mismo vulcanismo daría posteriormente origen a las sierras volcánicas Central y de Guanacaste.[8]

El proceso descrito someramente en el párrafo anterior es en buena parte responsable de la diversidad física que caracteriza a Costa Rica. El relieve tico presenta como nota definitoria una gran cadena montañosa con dirección noroeste- sureste, dividida en cuatro

[8] T. Meza Ocampo. Consideraciones generales sobre la geografía costarricense. (San José, Cátedra de Historia de las Instituciones de la UCR, 1993), pp. 6- 8.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

unidades, tres de origen volcánico y una producida por plegamiento de rocas. La Sierra Volcánica de Guanacaste es la más baja, con altitudes que en general no alcanzan los 2 000 msnm; sus principales macizos son Orosi, Cacao, Rincón de la Vieja, Miravalles, Santa María, Tenorio y Arenal. La Sierra Minera de Tilarán está constituida por rocas volcánicas y una morfología anterior de pendientes suaves y en ella se pueden distinguir distintas serranías: Aguacate, Abangares, San Antonio, Tilarán. La Sierra Central es la más profusa en conos volcánicos; tiene cerca de doce que sobrepasan los 2 000 msnm y dos de ellos se elevan por encima de los 3 000 msnm (Irazú y Turrialba).

La Cordillera de Talamanca está formada por rocas sedimentarias, actualmente no muestra actividad volcánica y se extiende desde el sur y el este del Valle Central hasta más allá de la frontera con Panamá, luego de la cual recibe el nombre de Cordillera de Chiriquí. No lejos de San José alcanza los 2 400 msnm en los Cerros de Escazú y Cedral (Fila Candelaria); luego se eleva hacia el sureste a más de 3 000 metros (Cerros de la Muerte, Cabécar, Kamuk) hasta una altura máxima de 3 819 msnm en el Cerro Chirripó. A lo largo de la historia costarricense, la cordillera talamanqueña se ha constituido en un óbice para la comunicación entre el sector septentrional y el meridional debido tanto a su quebrada topografía como a las características climáticas (intensa precipitación) y a su ambiente natural dominado por espesas montañas.[9]

Las formas de relieve que completan el paisaje costarricense ofrecen una escena variopinta. Para empezar, al sur de la Sierra Volcánica Central y norte de la Cordillera de Talamanca se halla una depresión tectónica conocida tradicionalmente como Valle Central, drenada por dos sistemas fluviales, el del río Grande de Tárcoles al oeste y el del Reventazón al este.[10] La superficie del Valle Central es de aproximadamente 32 200 kilómetros cuadrados y dentro de él se identifican valles, mesetas y cañadas entre los que se encuentran los de San Ramón, Palmares, Atenas, Grecia, Naranjo, Alajuela, Heredia, San José, Cartago o el Guarco, Paraíso, Ujarrás, Orosi, Cachí, Juan Viñas, Turrialba, etc. La estructura en general está formada *"por corrientes de lava asociadas con depósitos de toba que salieron de los volcanes de la Cordillera Central."*[11] El origen volcánico de esas tierras las coloca entre las más fértiles del país, ideales para el desarrollo de cultivos permanentes como el cafeto.

En el sector meridional de Costa Rica, ubicado entre la Cordillera de Guanacaste y la costa caribeña, predomina un paisaje de llanura inferior a los 500 msnm y al que se ha bautizado con el nombre de Llanuras de San Carlos, Sarapiquí y Santa Clara. La parte occidental muestra un relieve más variado en el que sobresalen valles individuales de origen aluvial, ubicados entre las formaciones montañosas y la costa y regados por distintos sistemas fluviales que son los que les dan nombre (Tempisque, Parrita, Térraba). En el levante, una

[9] E. Flores Silva. Geografía de Costa Rica. 3ª ed. (San José, EUNED, 2001), p. 50.
[10] Este texto utiliza los términos "Valle Central" y "Meseta Central" en el sentido que lo hace Carolyn Hall. El primero de ellos se refiere al espacio comprendido entre San Ramón en el Oeste y Turrialba en el Este. Respecto al segundo, designa dos secciones del Valle Central: de Turrúcares a Tres Ríos en el Oeste y lugares cercanos a Cartago y Paraíso en el Este. Cf.: C. Hall. El café y el desarrollo histórico- geográfico de Costa Rica. 2ª reimp. (San José, Ed. Costa Rica, 1991), p. 19. Para efectos de este estudio se utilizan indistintamente los términos Valle Central y Depresión Tectónica Central.
[11] A. Sáenz Maroto. Suelos volcánicos cafeteros de Costa Rica. Serie Agronomía, No. 6. (San José, UCR, 1966), p. 61.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

amplia llanura al noroeste de Limón es regada por varios ríos (Toro Amarillo, Chirripó, Tortuguero, Pacuare).

Una última unidad morfológica que merece nuestra atención está situada en la vertiente pacífica de la Cordillera de Talamanca. Los valles conocidos como del General y de Coto Brus no se refieren a dos sectores diferenciables por sus características geológicas sino que más bien *"indican la división hidrográfica de un territorio que en su aspecto estructural y geológico se presenta como una unidad regional."* [12] En esta área se distinguen tres componentes básicos: viejas llanuras y terrazas que han escapado a los procesos de sedimentación fluvial, valles planos y pedregosos cuya profundidad aumenta desde el piedemonte de la Cordillera de Talamanca hacia el suroeste y valles en forma de "V" localizados al sur y centro de la región, regados por ríos como el Pacuar, General, Coto Brus y Negro. Las fértiles tierras de estos últimos se han visto enriquecidas con materiales provenientes de la denudación del relieve montañoso y su feracidad ha contribuido a un proceso lento pero estable de colonización agrícola.

El marco geográfico descrito hasta aquí justifica la gran variedad de regímenes climáticos existentes en Costa Rica. Si bien las variaciones en temperatura y precipitación anuales en una región determinada son en general moderadas, entre los distintos sectores sí hay cambios significativos. Lo anterior no impide que se dé un predominio del clima tropical, manifestado tanto en aspectos naturales (régimen de precipitaciones, actividad de los vientos alisios, régimen fluvial) como culturales (cultivo de café, caña de azúcar, banano, cacao). Mientras en el sur, centro, oeste y noroeste se presenta una estación seca bastante marcada durante el invierno astronómico (meses de diciembre, enero y febrero), en el norte, este y sureste las lluvias se distribuyen de manera bastante uniforme durante el año. [13]

Las características climáticas de la Depresión Tectónica Central coadyuvaron para que en ella se asentaran las principales ciudades. Ese clima mostró con el tiempo otra virtud señera, al favorecer el anidamiento del cafeto. A este respecto, Hall anota que

> *"en la mayor parte del Valle Central, excepto en el extremo este alrededor de Turrialba, la estación lluviosa se extiende por lo general de mayo a noviembre. El café por lo tanto, florece al caer las primeras lluvias en abril, y la cosecha se recoge a fin de año. De esta manera, el café puede ser procesado y transportado a los puertos de embarque antes de que las lluvias empiecen nuevamente. Esto era de especial importancia en los primeros años de la industria cafetalera, antes de que hubiera secadoras eléctricas para complementar el asoleo del grano en los patios, y cuando no existían carreteras de macadam por las cuales el café pudiera ser transportado."*[14]

La posición de Costa Rica respecto al continente americano le ha valido el papel de "puente" entre América del Sur y el resto de América Central. La tierra tica se ha constituido en espacio donde convergen especies vegetales y animales provenientes tanto del septentrión como del meridión: *"Costa Rica es el lugar de América que junta a las*

[12] G. Sandner. Aspectos geográficos de la colonización agrícola en el Valle del General. (San José, IGCR, 1961), p. 3.
[13] Flores Silva, op. cit., p. 73.
[14] Hall, op. cit., p. 21.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

especies botánicas y zoológicas del Neoártico, que en forma endémica logran cruzar la fosa de Managua, con las del Neotrópico."[15] Ese papel de mediación se extendió incluso al aspecto cultural, ya que en nuestro suelo confluyeron pueblos procedentes de la parte baja de los Andes con otros de tradición mesoamericana.

El pasado prehispánico

En tiempos prehispánicos los indígenas de los que se conoce como Costa Rica se organizaron en cacicazgos. Estos tenían un liderazgo centralizado, ejercido por el cacique y transmitido de forma hereditaria. El jefe no sólo se encargaba de la distribución de los bienes sino que también se arrogaba el control de las facetas religiosa y militar. El poder cacical descansaba sobre una estructura caracterizada por un centro principal que tenía pueblos políticamente sufragáneos.[16]

Los españoles al arribar a suelo costarricense se toparon con una serie de grupos nativos que tenían entre sí diferencias socio- culturales significativas. El noroeste de Guanacaste, vinculado con el occidente de la actual Nicaragua, constituía el límite meridional de la zona de influencia chorotega. Este grupo de origen otomi- tlapaneco se estableció en Guanacaste varias centurias antes de la conquista, ocupando finalmente la totalidad de la península nicoyana.[17] La economía chorotega se basaba en la agricultura de productos como maíz, frijoles, calabazas, tabaco, algodón, ayote y frutas, en la cría de animales domésticos como el pavo o el "perro mudo" y la caza. El trueque comercial se realizaba con maíz y algodón y es muy probable que el comercio marítimo mediante canoas tuviera un alcance que se extendía mucho más allá del entorno inmediato.[18] Wagner ilustra la vida de esas comunidades de forma prístina:

> *"Los chorotegas fueron un pueblo agrícola a nivel de subsistencia que usaban una vara plantadora y empleaban los métodos de "chapeo" y "quemas". Cultivaban el maíz, muchas clases de frijoles, algodón, cacao y varias frutas, criaban pavos, perros y probablemente patos Muscovy; dependían en parte de la cacería para suplir su alimento. Los hombres sembraban y cuidaban los campos, cazaban, y se ocupaban de las guerras, mientras que las mujeres cuidaban la casa y el solar y negociaban en el mercado, usando como moneda semillas de cacao…*
> *Los Chorotegas practicaban la elaboración de cestas, la cerámica, el trabajo en la piedra, el tejido con un telar sencillo, y varios métodos de trabajar la madera. Tejían telas de hilo, las cuales teñían con las secreciones de un crustáceo, múrice, y otras sustancias. Sabían cómo fermentar granos o frutas para hacer chicha. Sus técnicas de cocción se limitaban a hervir, ahumar y asar en parrilla."*[19]

[15] L. Ferrero Acosta. Costa Rica precolombina. 6ª. reimp. (San José, Ed. Costa Rica, 2000), p. 37.
[16] E. Ibarra Rojas. "Desestructuración del cacicazgo del Guarco en el siglo XVI y su relación con el proceso de conquista: una perspectiva desde su organización social". Revista de Historia. Nos. 12- 13. (Heredia, EUNA- EUCR, julio 1985- junio 1986), p. 100.
[17] J. León. Nicoya (El ambiente y la vida de un pueblo antiguo). (San José, Imprenta Nacional, 1942).
[18] V. B. Vargas León. Nandayure. Su historia, su folclor, su gente. (Heredia, Programa de Publicaciones e Impresiones de la UNA, 2003), p. 3, p. 5.
[19] P. L. Wagner. Nicoya: a cultural geography. (Berkeley, University of California Press, 1958), p. 173.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

Los chorotegas tenían un cacique principal y cada comunidad contaba con viejos principales elegidos encargados de su administración. La casta sacerdotal era la responsable de la organización de actividades religiosas, de llevar cuenta del calendario y de enseñar los principios de su fe. Los guerreros recibían una formación escrupulosa que les enseñaba a estar siempre listos para entrar en acción. El buen desempeño en la guerra casi siempre tenía como resultados una mayor cantidad de tierra para la comunidad, el alejamiento de los grupos vecinos y la dotación de prisioneros de guerra para ofrecer en sacrificio a los dioses (sol, luna, espíritus locales).[20]

El resto del territorio costarricense formó parte junto con el oriente de Nicaragua y Panamá, Colombia y Ecuador del sector conocido como Área Intermedia. La principal actividad era la agricultura, para la cual empleaban herramientas como estacas de madera, hachas de piedra y palos de concha. Entre los productos que cultivaban se hallaban tubérculos, pejibayes, maíz, cacao, tabaco, algodón y frutas. Los cultivos mencionados se complementaban con lo que obtenían de diversas actividades: caza, pesca, fabricación de telas y relaciones comerciales (trueque).[21]

Los cacicazgos localizados en el actual territorio costarricense se caracterizaban por un alto grado de especialización productiva. Esta dependía del hábitat natural en que se asentaba la comunidad, de su grado de desarrollo tecnológico, de su patrón de asentamiento y del lugar que ocupara en el esquema político general (centro coordinador o comunidad sufragánea). Aunque predominaba la vecindad dispersa también hubo aldeas con concentraciones importantes de población: Tucurrique, Guayabo, Chucasque, Barva, etc. En ese sentido, Ferrero Acosta apunta que en los pueblos donde habitaban los caciques más poderosos

> *"hubo una mayor concentración de tipo aldea con la residencia del cacique, las casas de sus sirvientes, artesanos, asistentes políticos, sacerdotes, etc. Tal poblado constituía una especie de "capital" de donde irradiaban influencias hacia los cacicazgos principales y, a la vez, esta "capital" dependía para su subsistencia en grandísima parte de la interacción con otros cacicazgos."*[22]

El área de influencia suramericana, al igual que su contraparte chorotega, tenía una organización matrilineal. Mientras algunas comunidades estaban cohesionadas por vínculos familiares y convenios intertribales otras presentaban una jerarquía interna bastante desarrollada. De acuerdo con Ferrero, la zona de Suerre y el área central eran las que presentaban cacicazgos en el sentido más pleno; en el resto de la región predominaban las tribus: votos en las llanuras del norte, quepo y borucas en el Pacífico Sur.

El panorama político del área central costarricense al inicio de la Conquista se caracterizaba por la presencia de dos grandes caciques. Garabito ejercía control sobre el espacio delimitado por la Sierra Volcánica Central, el nacimiento del río Virilla y el Océano Pacífico. Guarco dominaba la actual provincia cartaginesa y los valles del

[20] Ferrero Acosta, op. cit., pp. 118-128.
[21] F. Ávila P. et al. "Monografía de la ciudad de Alajuela". (Escuela de Estudios Generales de la UCR, 1981), p. 8.
[22] Ferrero Acosta, op cit., p. 190.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

Reventazón, Pacuare y Matina, correspondientes a los pueblos de Corroce (Corrocí), Cuquerrique (Tucurrique), Ybuxbux, Uriuri (Oriori), Taquetaque, Purapura, Turriarva (Turrialba), Uxarraci (Ujarrás), Toyotique (Tayutic), Atirro, Co (Cot), Orosi, Gueycasi, Montava y Matixi.[23] Había además dos jefaturas menores: Aserrí en las inmediaciones del cantón homónimo y el de Desamparados y Pacacua en Palmichal y Tabarcia.

Conquista española y colonización

Aunque la conquista de Costa Rica se inició en 1522 con la expedición de Andrés Niño y Gil González Dávila, la intrusión efectiva se produjo hasta después de 1540, año en que el Rey de España dio a Diego Gutiérrez el título de Gobernador de la jurisdicción de Nueva Cartago y Costa Rica. Gutiérrez permaneció en Nicaragua hasta 1543, con el propósito de utilizar Granada como bastión de su empresa; en esa fecha partió de la ciudad con 60 soldados, navegó por el río San Juan e ingresó a tierras de Costa Rica a través del río Parismina, conocido como Suerre. Fue precisamente en sus orillas donde Gutiérrez erigió la villa de Santiago.[24] Luego de una serie de enfrentamientos con los aborígenes, Gutiérrez murió en 1544 y con él desaparecieron los intentos de dominar el territorio por la costa caribe.

Hacia 1560 se inició un nuevo ciclo de expediciones militares, esta vez desde la costa pacífica. En 1561 Juan de Cavallón, Alcalde Mayor de Nicaragua, penetró en el centro del país con autorización real para descubrir y poblar la provincia de Nueva Cartago y Costa Rica. Cavallón ingreso con 90 españoles, unos cuantos esclavos, semovientes y semillas de trigo y fundó en el valle de Santa Ana la Ciudad del Castillo de Garcimuñoz, primer poblado español del Valle Central.[25] Al año siguiente se nombró a Juan Vásquez de Coronado Alcalde Mayor de Cartago y Costa Rica y fue este quien, ante la petitoria de los vecinos de Garcimuñoz, decretó el traslado de la ciudad al valle del Guarco: *"en 1564, después de haber construido los edificios propios de una ciudad en el Valle del Guarco,* (Vásquez de Coronado) *decidió trasladar la población de Garcimuñoz a dicho valle en cuyo nuevo asentamiento, se le dio el nombre de Cartago, de ahí que no hubo fundación de Cartago sino traslado de Garcimuñoz al valle del Guarco."*[26] Para viabilizar la permanencia de los pobladores europeos, Vásquez de Coronado introdujo instrumentos de labranza, una cantidad considerable de ganado y más colonos.

En 1566 Perafán de Ribera ascendió al cargo de Gobernador y Capitán General de Costa Rica y ante la presión de los cabildantes y otras autoridades, quienes afirmaban que la negativa a entregar encomiendas de indios daría al traste con la empresa conquistadora,

[23] E. Castillo Araya. Turrialba. 100 años de desarrollo. (San José, EUCR- Comisión Nacional de Conmemoraciones Históricas, 2003), p. 21.
[24] A. G. Tristán Trelles. "Estudio sobre la situación socio- económica de los trabajadores de la Hacienda Aquiares S. A. y la ubicación del trabajador social dentro de la misma". (Tesis de Bachillerato en Trabajo Social, UCR, 1977), p. 43.
[25] Instituto de Fomento y Asesoría Municipal. Información básica de la municipalidad de Santa Ana. (San José, Sección de Publicaciones e Impresos del IFAM, 1990), p. 23.
[26] E. León Villalobos. "Apuntes para una monografía de San Pablo de Heredia". (Tesis de Licenciatura en Filosofía y Letras, UCR, 1966), p. 63.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

decidió repartir a estos en encomiendas a los conquistadores y sus gentes. Fue así como se inició el asiento definitivo de los europeos en el Valle Central entre 1570 y 1580, teniendo como base la explotación de la mano de obra autóctona mediante una modalidad jurídica específica, en la que un grupo de indígenas era puesto bajo la tutela de un encomendero que a cambio del trabajo de los nativos debía velar por su evangelización, tarea que se confiaba a un fraile doctrinero.[27] Ya para 1575 Barva y Aserrí, asentamientos indígenas establecidos mucho antes de la llegada de los españoles, fueron convertidos en pueblos de doctrina bajo la égida de los franciscanos.

El inicio del período conocido con el nombre de Colonia coincide en Costa Rica con el comienzo de la década de 1570. Esta etapa tuvo dos elementos básicos: el desarrollo de una estructura administrativa encargada de ejercer control en diversos ámbitos (político, jurídico, militar, eclesiástico) y la encomienda. La convergencia de intereses entre la iglesia y el Estado coloniales facilitó la catequización, control y explotación de los nativos reunidos en los "pueblos de indios". En contraposición a los indígenas convertidos en vasallos que pagaban tributo a la Corona, los descubridores- conquistadores devinieron en pobladores con puestos de importancia en la administración (burocracia colonial) o beneficiados con las mercedes que se les otorgaban (tierras, encomiendas). En ese sentido, la sociedad colonial se articuló alrededor de dos grupos antagónicos:

> *"De un lado tenemos a los vencidos, transformados en tributarios encomendados y sujetos a toda clase de relaciones de explotación, y del otro, los vencedores, convertidos en encomendadores y preparados para iniciar su escalada hacia posiciones superiores sobre la base material de la encomienda."*[28]

Así las cosas, a principios del siglo XVII el arraigo y aclimatación de los europeos en el territorio de la provincia de Costa Rica eran ostensibles. Como apunta Sandner, *"la población española ya no quería seguir descubriendo, conquistando o catequizando, sino adquirir tierras y cultivarlas con la ayuda de trabajadores indígenas."*[29] Todos los "pueblos de indios"- excepto el de San Juan de Herrera de Los Naboríos establecido en 1590 en las inmediaciones de Cartago- eran rurales. Cada uno estaba dotado con una cantidad de terreno de unas 2 600 manzanas[30], divididas en una parte dedicada a la siembra de cultivos anuales por las distintas familias tributarias, otra consagrada a labores agrícolas comunales y una tercera usada como reservorio de pastos para el ganado y de recursos como leña.

Desde un principio, la provincia costarricense fue una jurisdicción periférica en el proceso de conquista y colonización españolas. Nuestro territorio estaba alejado de las principales rutas marítimas que ligaban con los centros virreinales americanos y con los puertos europeos. Las vías terrestres eran escasas y a pesar de que en 1601 se completó el "Camino Real" -sendero abierto por entre la montaña que venía de Nicaragua, pasaba por Liberia y

[27] J. Campos Ramírez. "San Juan del Murciélago, cantón de Tibás: una interpretación histórica con perspectiva geográfica (1914- 1994)". (Tesis de Licenciatura en Historia, UCR, 2001), p. 100.
[28] E. Fonseca y C. Quirós. Economía colonial y formación de las estructuras agrarias. (San José, Cátedra de Historia de las Instituciones de Costa Rica de la UCR, 1993), p. 9.
[29] G. Sandner. La colonización agrícola de Costa Rica. Tomo I. (San José, IGCR, 1962), p. 27.
[30] Una manzana equivale a 0, 69 hectáreas.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

Esparza y entraba hasta el Valle Central- la senda era intransitable durante buena parte del año debido a las fuertes precipitaciones. Tampoco existían grandes contingentes de indígenas susceptibles de explotación, como sí sucedía en otras latitudes americanas. Finalmente, la política mercantil de la Corona española fue de corte proteccionista y favoreció a aquellas regiones donde el Estado podía ejercer un mayor control sobre las actividades comerciales. La conjunción de los factores mencionados explica el retraso característico de la provincia durante todo el período colonial.

Poco a poco, se estableció un paisaje caracterizado por caseríos y pueblos dispersos cuyas viviendas estaban nucleadas. En el Valle Central los europeos se dedicaron a la formación de haciendas ganaderas y fincas con trapiches y siembras de maíz, trigo, tabaco, algodón, legumbres, cacao, caña y zarzaparrilla. Con el fin de poder acceder a la mano de obra autóctona, se ubicaron en áreas cercanas a los asentamientos indígenas. Complementaron las actividades agrícolas con la cría de gallinas, ganado vacuno y cerdoso y semovientes destinados al transporte y la labranza.[31] Los excedentes agrícolas obtenidos de la agricultura y del tributo indígena fueron la base para el desarrollo de una modesta actividad comercial focalizada en la zona de Esparza y en Nicoya, donde se habían emplazado los astilleros de "La Barranca" y "Juan Solano" y "Nandayure" respectivamente. La otra actividad de importancia tuvo como sede la jurisdicción de Esparza y fue la cría de ganado (sobre todo mulas) destinado a los mercados de Panamá, Portobelo, Cartagena y Nicaragua.

Entre la segunda mitad del siglo XVI y fines del siglo XVII se produjo un progresivo descenso de la población indígena, derivada de dos factores principales. En los "pueblos de indios" la producción se dirigió al consumo de subsistencia, a la atención de las necesidades de los asentamientos españoles y al pago del diezmo y otros tributos. Para lograr satisfacer los requerimientos de encomenderos, funcionarios reales y de la Corona la mano de obra nativa tenía que ser sobreexplotada y aún así lo que le quedaba era insuficiente para recibir una buena alimentación. De esta manera los grupos indígenas, sobreexplotados y mal alimentados, se convirtieron en presa fácil de las epidemias.

Fue así como la encomienda, institución que había permitido un comercio de importancia con los asentamientos portuarios de Nicoya y Esparza, decayó como resultado del pronunciado decrecimiento de la población indígena. Mientras un pequeño grupo de encomenderos había logrado enriquecerse con el comercio, la mayoría de ellos se encontraba en una situación de pobreza. Estos, sin posibilidad de seguir empleando la fuerza de trabajo encomendada, se vieron en la necesidad de campesinizarse, es decir, *"devinieron en pequeños y medianos productores, pues su única opción fue el retorno a la tierra."*[32] Ese proceso de campesinización tuvo como escenario aquellas tierras con vocación cañera o triguera, ubicadas principalmente en el poniente del Valle Central.

Durante todo el siglo XVII se produjo una emigración de pobladores españoles sin acceso a la tierra, mestizos, criollos y mulatos residentes de Cartago al occidente de la Depresión Tectónica Central. Las condiciones que posibilitaron ese traslado fueron básicamente dos.

[31] L. F. González Flores. Origen y desarrollo de las poblaciones de Heredia, San José y Alajuela durante el régimen colonial. (San José, Imprenta "La Tribuna", 1943), p. 7.
[32] Campos Ramírez, op. cit., p. 111.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

En primer término, un clima benévolo que viabilizó el asentamiento de los colonos. Por otra parte, la existencia de tierras susceptibles de ser cultivadas *"puesto que en Cartago la ocupación del agro era prácticamente total."*[33] Los nuevos habitantes se dedicaron a la agricultura de subsistencia, particularmente la caña de azúcar que era procesada en trapiches cercanos a corrientes como el río Segundo y se destinaba al consumo local y a los mercados nicoyano y nicaragüense.

En los albores del siglo XVIII hizo su entrada en escena otra actividad económica que tendría importancia durante el régimen colonial. En 1709 el Gobernador Lorenzo de la Granda y Balbín dispuso *"que el cacao se considerara como moneda, para intercambio de los artículos de primera necesidad; 100 gramos de cacao equivalían a 1 real de plata."*[34] Las haciendas cacaoteras se habían asentado desde el siglo XVII en las tierras bajas y húmedas de Matina- al este del Valle Central- y esa experiencia positiva influyó en el comienzo del cultivo en el Valle de Turrialba, en las vegas del río homónimo y del Reventazón.

> *"Sin embargo, las condiciones ecológicas de la región de Turrialba no eran las óptimas para cultivar cacao, pues la zona llana del valle está a 630 metros sobre el nivel del mar. A esta altura se cultivó el cacao, pero lo recomendable es no sembrarlo a más de 300 metros sobre el nivel del mar, pues es un cultivo delicado que requiere una zona poco ventosa, suficiente sombra y poca humedad, condiciones que no reunía el valle de Turrialba."*[35]

Hasta el primer lustro de la década de 1720 hubo actividad cacaotera de alguna importancia en Tuis. En ese mismo período Turrialba y Aquiares tenían algunas plantaciones. Sin embargo lo poco favorable del clima unido a la falta de condiciones ecológicas condujo al decaimiento definitivo de la actividad. Como si lo dicho fuera poco, el paludismo mermó aún más la ya reducida población. Por último, en 1744 el Gobernador Juan Gemmir y Lleonart ordenó a los dueños de plantaciones cacaoteras que utilizaran el Camino de Tierra Adentro, abandonando el paso por el Camino Real y por ende la vía por Turrialba. Esa decisión marcó el réquiem de las esperanzas alrededor del cacao y su potencial como bastión para el desarrollo de la provincia de Costa Rica.

La colonia que dio la bienvenida al siglo XVIII en Costa Rica se caracterizaba por una economía dirigida sobre todo al autoconsumo. La producción mercantil dependía para su crecimiento de mercados externos, lo que la hacía absolutamente dependiente del exterior. El hecho de que se utilizara el cacao como moneda evidencia que en realidad el circulante no era demasiado importante. De hecho en repetidas ocasiones los víveres, los vestidos, las herramientas e incluso las propiedades fundiarias se tranzaban mediante el mecanismo de trueque, sin que mediara dinero metálico en esas transacciones.[36]

[33] M. del R. Vargas Chávez y S. M. Soto Bonilla. "Estudio demográfico de la Parroquia de la Inmaculada de Heredia, 1752- 1869". (Tesis de Licenciatura en Historia, UCR, 1984), pp. 12- 13.
[34] O. Salazar Obando. Monografía de Turrialba. (Turrialba, Municipalidad de Turrialba, s. a.), p. 68.
[35] Castillo Araya, op. cit., p. 41.
[36] E. Fonseca Corrales. Costa Rica colonial: La tierra y el hombre. 4ª. ed. (San José, EDUCA, 1997), p. 46.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

Con el advenimiento del nuevo siglo los moradores del Valle Central intensificaron la ocupación de los territorios localizados hacia el poniente, ante la escasez de espacios susceptibles de reclamo en los asentamientos ya establecidos. El aislamiento de la capital cartaginesa dificultaba el cumplimiento de los deberes espirituales y civiles y para paliar esta falencia las autoridades ejercieron una política coercitiva tendiente a lograr la concentración de los vecinos alrededor de ayudas de parroquia dependientes de Cartago. En 1706 se fundó una ermita pajiza cerca del río Virilla, en el sitio conocido como La Lagunilla, localizado al este de San José de Ulloa (actual Barreal).[37] Una década después, antes las exhortaciones del Obispo Garret y Arloví para impetrar de los vecinos la formalización de la iglesia, se trasladó el templo al paraje conocido como Cubujuquí, actual asentamiento de la ciudad herediana.

Los otros dos poblados destinados a convertirse con el tiempo en núcleos de gran importancia se establecieron uno al sureste y otro al noroeste de Cubujuquí. El primero de ellos fue la Abra de la Boca del Monte (San José), fundada en 1737 en el Valle de Aserrí y que en un principio sirvió como sitio de paso entre Cartago y los pueblos indígenas de San Bartolomé de Barva, Aserrí, Pacaca y Curridabat. La Lajuela (actual Alajuela) surgió a raíz de los intentos de integrar a los vecinos que se encontraban en los campos y montes alrededor de la ermita de Cubujuquí. En 1777 los habitantes de los barrios de Lajuela, Los Targuaces, Poás, Río Grande y Las Ciruelas se negaron a trasladarse a Cubujuquí y cinco años más tarde solicitaron la erección de un oratorio público, petición que fue escuchada y se concretó en la bendición del mismo por parte del Obispo Esteban Lorenzo de Tristán en octubre de 1782.[38]

Durante toda la segunda mitad del siglo XVIII se acrecentó la cantidad de familias que se instalaron en el occidente de la Depresión Tectónica Central, ante el incremento vegetativo de la población y el acaparamiento de los terrenos orientales por parte de la elite colonial cartaginesa. Como consecuencia de lo anterior empezó a surgir un nuevo modo de propiedad: las "tierras del común". Estas eran compras que se hacían a la corona de forma colectiva, por grupos de campesinos organizados para legalizar su apropiación del suelo. Vargas Chávez y Soto Bonilla afirman que las tierras del común *"fueron importantes dentro del lado occidental del Valle, no solamente por su número, sino por la extensión de las propiedades adquiridas, lo cual nos confirma que en el Valle Oriental el agro estaba acaparado, mientras que en el Valle Occidental aún quedaba tierra libre."*[39] En el poniente vallecentralino el proceso de apropiación de la tierra se produjo en un momento caracterizado por la debacle demográfica de la población nativa y en ese sentido en sitios como el Valle de Barva- a diferencia de las inmediaciones de Cartago- se desarrollaron la pequeña y mediana propiedad que dependían esencialmente de la mano de obra familiar.

La Costa Rica de fines de la colonia no distaba mucho de la que había presenciado la llegada de los españoles. El paisaje seguía dominado por la selva y la mayoría de la

[37] S. A. Algunos apuntes sobre el asentamiento de la comunidad herediana y nuestra máxima joya: el Templo de la Pura y Limpia Concepción de María. (Heredia, Parroquia de la Inmaculada Concepción, 1980), p. 7.
[38] ANCR, S. H. Archivo Nacional, No. 827, año 1981; F. Fernández Esquivel. Fundación de Alajuela. Datos de una acción triplice. (Heredia, Escuela de Historia de la UNA, 1984), p. 7.
[39] Vargas Chávez y Soto Bonilla, op. cit., p. 75.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

población se concentraba en un área muy reducida, entre Alajuela y Ujarrás. Las 40 000 almas que poblaban esa sección se dedicaban a la agricultura dirigida a la satisfacción de las propias necesidades, al abastecimiento del incipiente mercado vallecentralino y al comercio con sitios como Bagaces y Nicaragua. Los cultivos más importantes fueron el tabaco y la caña de azúcar y ambos encontraron óbices en las disposiciones coloniales. El estanco fue introducido para el tabaco en 1766 y la época de exportación fue efímera (1788- 1792), debido a la mala calidad del producto que hubo de focalizarse en la demanda interna. Con el fin de tener un mayor control sobre la actividad, las autoridades decidieron que las siembras se concentraran en San José y Heredia, áreas dedicadas anteriormente a la producción agrícola. Esa medida devino en la escasez de alimentos básicos.[40]

La mayor parte de la caña de azúcar se convertía en "dulce" en trapiches localizados en las fincas donde se cultivaba la planta. No obstante, hacia 1804 sólo dos productores tenían estancos que les permitían suplir a la Corona de ese producto, necesario para la elaboración del aguardiente. Hall apunta que la cantidad de licor producida a base de dulce costarricense debió ser pequeña puesto que para ese mismo año el impuesto por ese concepto llegaba apenas a los 1 130 pesos. El estanco del aguardiente resultaba tan pesado que en 1812 los vecinos de Alajuelita se sublevaron solicitando su abolición. La autora mencionada señala que ese sentimiento era general: *"Había gran descontento en Cartago, Heredia y Alajuela, porque los agricultores querían libertad para procesar en cada ciudad o pueblo aguardiente a base de la caña de azúcar local. Esto nunca se concedió, y el monopolio estatal sobre la producción de licor se mantuvo en la nueva república después de 1821."*[41]

La agricultura comercial se complementaba con otras actividades. Además del cultivo de granos (maíz, arroz, frijoles) y cereales (trigo) se practicaba la siembra del añil y del algodón. Sin embargo, el producto predominante en un radio de al menos diez kilómetros alrededor de las ciudades era el pasto, destinado a la cría de ganado vacuno, caballar y mular, empleados en el transporte, la fabricación de cueros o la provisión de carne.[42] Para ese momento la industria se limitaba a trabajos de carpintería, elaboración de bizcocho y pan y extracción de madera y piedra. Así las cosas, la "Meseta Central"- con la preeminencia de la chacra como unidad productiva destinada prioritariamente a una economía de subsistencia- se erguía como ejemplo típico de la sociedad rural costarricense antes del auge cafetalero.[43]

Las otras cuatro zonas que estaban incipientemente colonizadas al final de la Colonia se ubicaban al este y oeste de la "Meseta Central". La primera-localizada en el levante- correspondía al valle de Turrialba y Matina, de cuya actividad cacaotera ya se ha hablado y cuya población se constituía en su mayoría de asentamientos aislados. Con la merma de la población indígena y la prohibición del empleo de los indios urinamas (procedentes de Talamanca) en el cultivo del cacao se extendió la práctica de que los propietarios arrendaran sus tierras a blancos y mestizos. Un contingente importante constituido en su

[40] ANCR, S. H. Colonial, No. 6776, año 1807; ANCR, S. H. Colonial, No. 2862, año 1817.
[41] Hall, op. cit., p. 30.
[42] Ibid., p. 28.
[43] Vargas Chávez y Soto Bonilla, op. cit., p. 21.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

mayoría por varones emigró desde el Valle Central y se ocupó en la producción de cacao o en la defensa de los territorios.

Entre las áreas de colonización que se ubicaban al poniente, la primera correspondía a los valles regados por afluentes del Río Grande. Desde 1788 se empezó a hablar de Sabana Larga, propiedad de Joaquín Oreamuno localizada entre las quebradas Cajón y las Lajas y cuyo término eran las lomas del Aguacate. El norte también fue objeto de colonización agrícola en las postrimerías dieciochescas; a los "Potreros del Poás" empezaron a llegar individuos con la intención de apropiarse efectivamente del espacio. Entre los sitios a los que arribaron se encontraban La Churruca (San Rafael de Poás), Punta de Caña (Santa Gertrudis Sur), Taccari (Tacares) y Puas. Poco después, alrededor de 1805, aparecieron los primeros pobladores en Sarchí (Valverde Vega) y en las márgenes del río Vigía. En las décadas siguientes se establecieron colonos en las orillas de los ríos Rosales y Agualote, Puente de Piedra y San Roque.[44]

Un tercer sector se localizaba en Guanacaste donde, desde mediados del siglo XVII, varios individuos de Rivas comenzaron a constituir haciendas dedicadas a la ganadería. La economía guanacasteca ingresó al siglo XVIII teniendo como pivote la comercialización del sebo. El ganado se combinaba con el cultivo de maíz, frijol, algodón y pita; también se practicaba la avicultura (gallinas). La exportación de sebo seguiría ocupando un papel relevante hasta fines de la década de 1730. Luego de esa fecha, la actividad entró en franco descenso. En las postrimerías dieciochescas el predominio de la hacienda ganadera en la región guanacasteca era ostensible. El centro lo constituía Guanacaste (Liberia) y la mayor parte de los propietarios mantenían fuertes vinculaciones con Nicaragua. En Nicoya y Santa Cruz, en cambio, siempre hubo una presencia indígena significativa, lo que hizo que en estas localidades la pequeña propiedad desempeñara un papel importante.[45]

Finalmente, existía una zona al oeste del Valle Central caracterizada por un paisaje en el que se alternaban cerros y llanuras y cuyo principal asentamiento era la ciudad de Esparza. Esta se había fundado en el siglo XVI y en los albores decimonónicos el área que la circundaba estaba dividida por haciendas, algunas de las cuales eran de gran tamaño. El pasto dominaba una parte importante del paisaje agrario, si bien la actividad ganadera era extensiva y la mayoría de las haciendas reportaban menos de cien cabezas de ganado. El resto del cuadro lo completaban los bosques- tan extensos como los pastos- y secciones dedicadas a la agricultura de subsistencia.[46]

Antes de finalizar esta sección, es conveniente anotar que la sociedad costarricense anterior al arraigo del café y a su "boom" exportador a partir de 1840 no era igualitaria. Las autoridades optaron por mantener a la población nucleada para facilitar su control y la recolección de tributos y ello propició que en los centros urbanos aparecieran una gran

[44] C. A. Maroto Barquero. "Significado histórico, social y económico del café y la caña de azúcar en el Cantón de Grecia (1892- 1978)". (Tesis de Licenciatura en Historia, UCR, 1979), p. 15; E. Fournier García. "Un análisis histórico demográfico de la Parroquia de San Ramón (1850- 1900)". (Tesis de Licenciatura en Historia, UCR, 1976), p. 12.
[45] L. F. Sibaja y Ch. Zelaya. La anexión de Nicoya. 2ª ed. (San José EUNED, 1980), pp. 23- 24.
[46] Hall, op. cit., p. 30.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

cantidad de oficios artesanales y una actividad comercial digna de mención. Además había una incipiente división entre agricultores, labradores y jornaleros. Las dos primeras designaban a individuos que eran propietarios, en contraposición a los jornaleros que laboraban por un salario.

> *"Mientras la pobreza fue ampliamente distribuida en la Costa Rica precafetalera, toda la riqueza existente estaba relativamente concentrada en pocas manos. Al pie del escalafón se encuentran los jornaleros, muy pocos de los cuales tuvieron alguna propiedad que reportar. Los labradores y los artesanos se distribuían, desde aquellos sin propiedad alguna hasta los más pudientes. Los agricultores eran marcadamente más ricos que cualquier otro cultivador de la tierra, aunque a menudo los más pudientes entre ellos eran mineros, comerciantes y también ganaderos. Los comerciantes y lo presbíteros fueron los más capaces de poseer propiedades sustanciales, entre todos los cabeza de familia, usualmente con intereses en la agricultura y también en la minería."*[47]

En la Costa Rica de fines de la Colonia y principios de la república había un claro dominio social de quienes se dedicaban al comercio. Estos estaban vinculados entre sí y con otros individuos importantes y no era extraño que combinaran la actividad mercantil con la posesión de tierra y de cargos políticos y eclesiásticos. Existía una gradación dentro de esa elite en la que sobresalían los líderes josefinos (clanes Mora y Montealegre), seguidos por las familias más pudientes de las ciudades de Alajuela, Heredia y Cartago, los comerciantes extranjeros y algunos clérigos con fortunas considerables. Con la llegada del café, la elite hizo causa común *"alrededor de una mercancía de exportación y un modelo cualitativamente nuevo de capitalismo agrario."*[48] El café, por tanto contribuyó a la consolidación de un grupo dominante formado antes de su arribo pero que gracias a él avanzó materialmente, se distanció paulatinamente del campesinado e impulsó un patrón de dominio privado de la tierra.

La introducción del "grano de oro"

La llegada del cultivo cafetalero a tierras americanas se debió a los franceses, quienes lo introdujeron durante el siglo XVIII. La actividad fue continuada principalmente por los ingleses y los primeros sitios en los que se produjo café fueron Jamaica, Martinica y Haití. Cuba fue una de las colonias españolas en las que más rápidamente se estableció el cultivo. El café procedente de las Antillas se ganó un puesto en el mercado europeo y empezó a competir con sus rivales asiáticos.[49]

En el caso costarricense, no existe evidencia suficiente acerca de la fecha en que el "grano de oro" arribó a nuestro suelo. El documento más antiguo sobre el ingreso del café a tierras costarricenses ha sido reproducido por Guillermo Echeverría Morales en su obra Breve historia del café. Cómo llegó a Costa Rica. Se trata de una carta escrita en 1791 en la que Agustín de Gana, comerciante panameño, comunicaba a don José Vásquez y Tellez,

[47] L. Gudmundson. Costa Rica antes del café. Sociedad y economía en vísperas del boom exportador. (San José, Ed. Costa Rica, 1990), p. 92.
[48] Ibid., p. 104.
[49] Hall, op. cit., p. 33.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

Gobernador de Costa Rica, que le había enviado sus encargos, entre ellos dos libras de café. El texto dice lo siguiente: *"Por el citado barquito Los Ángeles destiné a Vuestra Señoría dos libras de café, que el citado mi apoderado me insinuó le había encargado Vuestra Señoría."*[50]

Aunque las primeras semillas llegaron a fines del siglo XVIII, es hasta después de 1808 que se tiene certeza, apoyada por evidencia histórica, de que en Costa Rica se empezó a desarrollar una actividad cafetalera importante. El 7 de noviembre de ese año el Gobernador Tomás de Acosta comunicó al comandante de Matina: *"con el de usted, de 30 último, he recibido las seis libras de café y daga del Capitán Mosco Bingiman, a quien dará usted gracias por el café, y dirá que se compondrá la daga como solicita."*[51]

Los documentos permiten establecer de manera general la línea de acción seguida por Acosta en lo que se refiere a la caficultura. En primer lugar, el Gobernador obtuvo ventajas para los agricultores (exención del diezmo en 1804). Seguidamente, proveyó las simientes (a partir de 1808). Este último paso no se le habría dificultado a Acosta puesto que procedía de La Habana, conocía la bebida, tenía contactos y estaba dispuesto a colaborar con el progreso de la agricultura colonial. Ahora bien, si las semillas fueron traídas por un mosco es casi seguro que las mismas provenían de |Jamaica, donde ellos comerciaban libremente, y no de Cuba- como se creía anteriormente- donde eran vistos como enemigos por sus periódicas incursiones en el caribe centroamericano.

Es verdad manida que a principios del siglo XIX el café era una novedad botánica en los jardines citadinos. Entre los primeros cafetales, sobresalían los ubicados alrededor de los pueblos de indios como Barva y Curridabat y de los asentamientos urbanos como Cartago, San José, Heredia y Alajuela.[52] Una de las primeras referencias sobre plantaciones de café corresponde al testamento del Presbítero Félix Velarde, fechado el 12 de febrero de 1816. En dicho documento el sacerdote declaraba entre sus bienes *"un solar que tengo en frente de don Manuel Fernández, sembrado de café, con dos lienzos y medio de tapia."*[53]

Hasta 1820 existían en San José pequeños solares cultivados con café, semejantes al del Padre Velarde que se localizaba a sólo cuatro cuadras de la plaza central. Fue en los primeros años de vida republicana que se dictaron decretos tendentes a impulsar el cultivo del "grano de oro". Los cuerpos municipales se mostraron anuentes a colaborar con la extensión del mismo alrededor de los centros de población. La corporación josefina distribuyó gratuitamente matas de café entre los indigentes en el mismo año de la Independencia (1821). Para complementar la medida anterior concedió terrenos a quienes se dedicaran a la caficultura *sub conditione* que cercaran las propiedades.[54] Siguiendo el ejemplo josefino, el municipio de Cartago decidió impulsar la siembra del cafeto. La disposición, fechada el 9 de julio, estipulaba que el número de matas que habían de

[50] ANCR, S. H. Complementario Colonial, No. 3439, año 1791, F. 82v; G. Echeverría Morales. Breve Historia del café. Cómo llegó a Costa Rica. (San José, Trejos, 1972), p.30.
[51] Ibid., p. 8
[52] Hall, op. cit., p. 33, p. 73.
[53] ANCR, Protocolos de San José, No. 471, año 1816, F. 6.
[54] ANCR, S. H. Municipal, No. 485, año 1821, F. 64f.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

sembrarse en cada solar era de 20 a 25 matas.[55] *"El mencionado Ayuntamiento concedía ya al café el valor de producción de exportación."*[56]

En 1825 la Asamblea Ordinaria del Estado Libre de Costa Rica, *"deseando promober la agricultura por los medios adoptados en las naciones más cultas",* dispuso que quedaran libres de pagar el diezmo *"la cría de ganado lanar, el café, el algodón, la grana, el cacao y el añil."* El decreto estipulaba también que *"la producciones de esta naturalesa no podrán ser pensionadas por las tierras que ocupan, aunque sean valdías o de exidos."* Con esa medida, las autoridades restablecían la exención colonial del diezmo que privilegiaba a la actividad cafetalera y a otros productos y la prolongaban por un plazo de diez años.[57]

La medida impulsó a los cuerpos municipales a incentivar el cultivo del café, tal como lo hizo el concejo de Tres Ríos a fines de enero de 1825. El Alcalde Constitucional, el Procurador Síndico y el Regidor Secretario tomaron un acuerdo que por su talante conviene citar de manera íntegra:

> *"En atención a que en este Pueblo se haya muy en decadencia el ramo de agricultura en todos conseptos para obiar tamaños males en la parte que sea posible sin embargo que la anterior Municipalidad fijó sus principales miradas en este objeto se acordó se publique Bando previniendo a todos los vecinos que cada uno siembre el número de matas de café que sea más cómodo a las proporciones de cada qual cometiéndose la execución del negosio en el barrio de los Conejos al Ciudadano Diego Conejo, en este Pueblo al Ciudadano José Soto y en toda la extención de la Carpintera al Ciudadano Santiago Coto, los que tendrán especial cuidado en que para todo el mes de Mayo se haye en planta la siembra de este apreciable vegetal, dando cuenta a esta Municipalidad en su vez con listas de los sembradores y número de matas que cada uno halla sembrado como no baje de veinte."*[58]

Es evidente que el número de matas designado a cada agricultor era pequeño. Eso indica que el café se cultivaba al lado de otros productos destinados a la subsistencia o a la alimentación del ganado. Algo semejante sucedía en los sitios cercanos a la capital. En el Valle del Murciélago (actuales cantones de Tibás, Vázquez de Coronado, Moravia, Goicoechea) el cafeto se combinó con maíz, granos y cultivos de carácter comercial (tabaco, trigo, caña de azúcar). En las vegas del río Torres había varios molinos y trapiches ya en el decenio de 1820 y cinco años antes se había declarado la dedicación exclusiva de los suelos de Mata de Plátano, El Mozotal, El Charco (Monte Redondo), Ipís y El Anono a la actividad tabacalera.[59] No obstante, los incentivos municipales a la caficultura fueron política constante y derivaron en la transgresión del bando mencionado y la subsiguiente ocupación cafetalera de los territorios cercanos a la capital.

Los cartagineses no se quedaron atrás. En la villa de Ujarrás, por ejemplo, los esfuerzos por producir los cultivos considerados de mayor necesidad favoreció la actividad

[55] ANCR, S. H. Municipal, No. 1841, año 1821, FF. 56v- 57v.
[56] J. Carranza Solís. Monografía del café. (San José, Imprenta Nacional, 1933), p. 21.
[57] ANCR, S. H. Congreso, No. 335, año 1825, FF. 1f- 2f.
[58] ANCR, S. H. Municipal, No. 840, año 1825, FF. 5v- 6f.
[59] S. A. "Guadalupe de Goicoechea: Monografía". La Tribuna. (San José, 30 de setiembre de 1934), p. 9; ANCR, S. H. Complementario Colonial, No. 2683, año 1815, F 1 f.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

cafetalera. En el bando de agricultura expedido en 1828 se estipuló que se destinaban para la labranza y siembra de granos (maíz, arroz, frijoles, trigo) los sitios de Palo Hueco y Chirritales. Además, *"se destinan las Mesas de Birrís y Quebrada Honda para la siembra de frutos y árboles privilegiados y apreciables como cacao, algodón y café, pudiendo el que quiera plantarlos en el terreno que le parezca."*[60] Ya para ese momento se estaban cultivando también café y caña en el valle de Ujarrás propiamente dicho.

En setiembre del año 1828 el cuerpo municipal herediano acordó hacer *"todo cuanto esté en alcance con el apreciable y útil objeto de dar impulso a la agricultura, procurando especialmente el plantío de Haciendas de café y finalmente de todo aquél fruto y grano que toma vuelo su exportación en este estado."*[61] De la cita anterior debe rescatarse la esperanza que los heredianos tenían en los beneficios pecuniarios que el café podía reportarles. Si bien la caficultura era una práctica incipiente, las autoridades municipales tenían certeza que el grano se constituiría en un futuro cercano en pivote de la economía regional. Esa seguridad se concretó en medidas que incentivaban la producción cafetalera. Gracias a esas previsiones fue que durante la década de 1830 el café se asentó de manera definitiva en diversos sitios que hoy forman parte de la provincia de Heredia.

Después de 1832, cuando el alemán George Stiepel logró transportar un cargamento cafetalero a Chile que se reexportó bajo la marca "café chileno de Valparaíso", la actividad comenzó a adquirir un carácter comercial que se consolidó definitivamente en la década siguiente. Hasta la década de 1830 los sectores de la Meseta Central que estaban habitados se caracterizaban por una población nucleada que dependía para su subsistencia de las "tierras comunales". Los mestizos, apoyados por los municipios, habían tomado los terrenos indígenas argumentando que la población autóctona los subutilizaba. Cuando los beneficios del cafeto se hicieron ostensibles, los patrones productivos se modificaron: *"ya había una razón para atreverse a salir a los espacios vacíos, pues a raíz de la especialización se comenzaron a desplazar los cultivos de subsistencia y la ganadería."*[62] En 1831 la ocupación de baldíos adquirió carta de legitimidad mediante un Decreto Ejecutivo que otorgaba la propiedad de esas tierras a quienes las hubieran dedicado por cinco años a la caficultura.

A partir de 1833 se empezó a desarrollar una política gubernamental tendente a la conformación de un mercado de tierras y de mano de obra mediante la comercialización de las "tierras del común".[63] El pensamiento que inspiraba esa política era que la caficultura requería la mercantilización de los terrenos y el acceso legal e individual a los mismos. La empresa cafetalera exigía el desplazamiento de los cultivos tradicionales (hortalizas, granos básicos, ganadería) y el financiamiento o el trabajo remunerados para mantenerse hasta que el producto fuera comercializable. La propiedad efectiva y real de las tierras impulsaría a sus dueños a acrecentar la producción del cultivo destinado al comercio e incentivaría la

[60] ANCR, S. H. Municipal, No. 569, año 1837, F. 30.
[61] ANCR, S. H. Municipal, No. 116, año 1828, F. 19f.
[62] M. Torres Hernández. "La privatización de la propiedad comunal en el Valle Central de Costa Rica. El caso de Heredia. 1830- 1890". Revista de Historia. No. 32. (Heredia, EUNA- EUCR, julio- diciembre de 1995), p. 111.
[63] ANCR, S. H. Congreso, No. 1755, año 1834; ANCR, S. H. Congreso, No. 3370, año 1834.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

ocupación de espacios fuera del área colonizada hasta ese momento.[64] En ese orden de ideas, la privatización de la tierra devino en la modificación de la estructura agraria y la especialización productiva.

Paulatinamente fueron apareciendo grandes cafetaleros. Santiago Fernández fue el primero que envío café costarricense a Londres sin necesidad de intermediarios. Cuando en 1843 William Le Lacheur- propietario del velero *"The Monarch"*- desembarcó en la costa pacífica costarricense para descansar en su periplo hacia Suramérica, estaba ansioso por adquirir café con el que llenar su nave. Le Lacheur se dirigió a San José y allí compró a Fernández su cosecha y la que este a su vez había adquirido de pequeños productores. El británico zarpó de Puntarenas con 5 505 quintales. El éxito del café de Costa Rica en los mercados europeos y sobre todo en el londinense hizo que Le Lacheur regresara en 1845 trayendo más barcos.[65] Santiago Fernández se constituyó así en el primero de un reducido grupo de productores que contaron con beneficios donde procesaban su cosecha y la de sus vecinos y llegaron a dominar la exportación de la fruta. Ejemplo de lo anterior fueron las compañías formadas por Juan Rafael Mora y Vicente Aguilar, Gordiano Fernández y Gregorio Salazar, José María Cañas y José María Montealegre, Gregorio Escalante y José María Montealegre y Nicolás Ulloa y Rafael Moya. No pasó mucho tiempo para que incursionaran también en el comercio de productos manufacturados importados de Inglaterra.

Otras dos familias de cafetaleros desempeñaron papeles de importancia en la política costarricense de mediados del siglo XIX. Los Mora- Juan Rafael y José Joaquín- se involucraron en diversas actividades económicas y el primero ocupó un puesto de prestigio entre los productores/ exportadores de café. *"Mientras fue Presidente en la década de 1850, Mora mezcló liberalmente el café con la política, empleando su influencia para fomentar tanto sus intereses particulares como aquellos de la modernización basada en la caficultura en general."*[66]Mariano Montealegre, por su parte, desempeñó puestos de importancia en el gobierno colonial y pronto se aventuró en la empresa cafetalera en varias fincas situadas en las cercanías del actual parque La Sabana ("El Desengaño", "La Ilusión" y "La Amistad"). Hacia 1840, el viajero John Lloyd Stephens describía la actividad de Montealegre en los siguientes términos:

> *"Poseía tres cafetales en aquellas vecindades. El que visitamos tenía veinticinco mil árboles y su dueño se preparaba para hacer grandes ensanches el siguiente año. Había gastado una suma grande de dinero en edificios y maquinaria, y no obstante que sus compatriotas decían que se iba a arruinar, cada año sembraba más árboles. Su esposa, la señora, estaba muy ocupada en vigilar las operaciones de descortezar y secar los granos."*[67]

[64] *"El hombre es infatigable en trabajar en todo aquello que le presente esperanza de mejorar su suerte, mas no lo es cuando observa que en sus tareas no hay aumento. Un labrador en terreno propio se desvela en cultivarlo, cuando otro en terreno ajeno lo mira con indiferencia."* ANCR, S. H. Congreso, No. 1020, año 1828, FF. 1v- 2f; Torres Hernández, art. cit., p. 112.
[65] Hall, op. cit., p. 38.
[66] Gudmundson, op. cit., p. 96.
[67] R. Fernández Guardia (comp.). Costa Rica en el siglo XIX. Antología de viajeros. 4ª. ed. (San José, EDUCA, 1982), p. 82.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

Las impresiones de Stephens acerca de la belleza y feracidad de las siembras de café que rodeaban la ciudad capital quedaron consignadas en sus crónicas:

> *"…llegamos a una gran meseta cubierta de… ricos cafetales. Estaba dividida en cuadros de doscientos pies, con setos de árboles florecidos y caminos de sesenta pies de ancho enteramente cubiertos de verde césped, salvo el trillo angosto para el paso de las caballerías. El verde obscuro de las plantaciones de café, el césped de los caminos y las vistas por entre los árboles en todas las encrucijadas eran preciosos…este espectáculo impresionaba otros sentidos además del de la vista; porque no era, como el del resto de Centroamérica, retrógrado y ruidoso, sino risueño como la recompensa del trabajo."*[68]

Durante el decenio de 1840 la superficie cubierta por cafetales creció, al tiempo que se incrementaba la especialización cafetalera de un buen número de unidades productivas. A ese respecto resulta paradigmático el Decreto emitido por el gobierno de Braulio Carrillo el 17 de julio de 1840, en el cual se destinaban los terrenos de Pavas a la siembra del cafeto. Con esa política el gobierno asumía el impulso de la actividad, misión que desde mediados de la década de 1820 había estado en manos de las municipalidades.

La presión sobre las tierras comunales condujo al Presidente Carrillo a decretar su enajenación en 1841.[69] La medida se coronó años después con una ley expedida por el gobierno de José María Castro Madriz en la que la enajenación adquiría un carácter general. La medida otorgaba un período de seis meses para que los propietarios de terrenos cercados se apersonaran a solicitar su compra. Fue así como *"los terrenos que ya habían sido ocupados se vendieron a sus poseedores; los libres y los rentados se sacaron a subasta pública y el rematario debía cancelar (en caso de estar el terreno alquilado) las mejoras realizadas por el antiguo poseedor."*[70]

Inicio del "boom" exportador. El camino carretero y la incorporación del Oeste del Valle Central a la esfera cafetalera

Hasta la década de 1840 el café fue un cultivo al que los productores dedicaban parte de sus tierras y esfuerzos, si bien estaba bastante lejos de constituirse en un monocultivo. Esto se evidencia en el hecho de que la exención de impuestos y la entrega de tierras no eran prebendas exclusivas para los caficultores sino que también se otorgaban a quienes se dedicaban a cultivar otras especies. La prioridad gubernamental era el poblamiento de las zonas periféricas con proyectos de colonización y la agricultura no era un rubro que se considerara perentorio. Así las cosas, como apunta Hall, *"para que el café tuviera éxito como cosecha comercial, era necesario exportarlo."*[71] La comercialización del producto allende nuestras fronteras exigía un procesamiento de la fruta que asegurara su buena calidad y un transporte idóneo para que el grano llegara sin contratiempos a los mercados consumidores. En la década de 1840 esos dos requerimientos fueron satisfechos y con ello se inició un período de bonanza económica sin precedentes en la historia de Costa Rica.

[68] Ibid., pp. 64- 65.
[69] ANCR, S. H. Congreso, No. 1042, año 1841.
[70] Torres Hernández, op. cit., p. 120; ANCR, S. H. Congreso, No. 5552, año 1848.
[71] Hall, op cit., p. 37.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

Mientras el cafeto se dirigió a la satisfacción del mercado interno, el procesamiento de la fruta fue una actividad circunscrita a la esfera doméstica. Era común que en las casas existiera un pilón, consistente en un tronco de árbol al que se le hacía un hueco amplio en el centro. Los granos de café eran colocados en patios de tierra y secados al sol, luego se echaban en el pilón donde se les golpeaba con un palo delgado en el centro y con los extremos gruesos en forma de esfera (mano). Una vez descascarado, el café se tostaba y se molía. A finales de 1830 el método cambió radicalmente, cuando los esfuerzos de Buenaventura Espinach Gaul- español enriquecido con actividades mineras desarrolladas en la Sierra del Aguacate- se concretaron en el primer beneficio húmedo con patio pavimentado, establecido en la finca cartaginesa "El Molino". La mejora en la calidad del grano procesado fue evidente y poco después Espinach construyó otro beneficio con mayor capacidad (2 000 fanegas anuales) en Quebrada Seca (cantón herediano de Flores).[72]

El beneficio húmedo posibilitó desde el principio la exportación de un café de excelente calidad que no tardó en adquirir una innumerable cantidad de adeptos en el mercado europeo; entre 1840 y 1848 la cantidad exportada pasó de 8 341 a 96 544 quintales. Entre mediados del siglo XIX y principios del siglo XX fueron muchos quienes introdujeron máquinas para el procesamiento de la fruta o patentaron mejoras de las técnicas ya existentes. Las secadoras a vapor sustituyeron el secado en patios, las nuevas máquinas para pulir los granos los separaron según su clase y la fuerza animal se vio desplazada por la energía hidráulica. No pasó mucho tiempo para que aparecieran otras innovaciones como las despulpadoras y plantas de depuración de las mieles del café.[73] Evidentemente, no todos los productores tenían la capacidad económica para emprender la instalación de un beneficio húmedo y por ello *"desde la década de 1840 en adelante, los caficultores de escasos recursos vendieron sus cosechas a una minoría de beneficiadores, quienes también actuaban como exportadores."*[74] Muy pronto los beneficiadores empezaron a imponer determinadas condiciones respecto al café que recibían, con el propósito de salvaguardar la calidad del producto que se exportaba.

Respecto al transporte, ante la inexistencia de un camino hacia el Caribe los cafetaleros costarricenses tuvieron que aventurarse a embarcar su café por el Pacífico. El periplo era demasiado largo y el producto muy valioso como para seguir confiando el transporte de esas simientes de riqueza a las acémilas, método caro y riesgoso. Los productores cayeron en la cuenta de que el desarrollo del comercio internacional del café era inviable con el incipiente camino de mulas que existía hasta la década de 1840. La ubicación de las siembras en el área central exigía la apertura de una ruta estable que viabilizara, además, la colonización de los terrenos atravesados por dicho camino.

[72] J. R. Quesada Camacho y A. V. García de Benedictis. Centenario de la Parroquia San Joaquín de Flores, 1888- 1988. (San José, Imprenta Nacional, 1990), p. 8; G. Víquez Ramírez y B. Víquez Ramírez. Cantón de Flores. Solares. (San José, Ed. Don Quijote, 1972), p. 15.
[73] ANCR, S. H. MAG, No. 17, año 1903; ANCR, S. H. MAG, No. 23, año 1905; ANCR, S. H. MAG, No. 37, año 1907; ANCR, S. H. MAG, No. 103, año 1913.
[74] Hall, op. cit., p. 51.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

Las visitas de Le Lacheur infundieron esperanza en los cafetaleros acerca del éxito del comercio internacional gracias al "grano de oro". No obstante, el traslado del cafeto hasta los lugares de embarque en el Pacífico implicaba una verdadera mejora de las vías de comunicación. Con el surgimiento de la Sociedad Económica Itineraria en 1843 se concretó la construcción del camino carretero San José- Puntarenas entre 1844 y 1846. Las mulas fueron sustituidas por carretas tiradas por bueyes, cada una de las cuales era capaz de cargar media tonelada de café. Para sufragar parte de los gastos, se impuso un tributo de un real por cada quintal de café exportado. La ruta pasaba por Alajuela, Atenas, San Mateo y Esparza y a partir de aquí prácticamente coincidía con el antiguo "Camino Real". Esta situación vino en beneficio de algunos de los territorios situados al oeste de Heredia. Muy pronto el café comenzó a suplantar las plantaciones de algodón, maíz, frijoles, verduras, trigo, arroz y caña de azúcar. No obstante, aunque el cultivo llegó a dominar el paisaje no se impuso de manera absoluta sino que ganó paulatinamente un puesto de preeminencia dentro de una estructura agrícola diversificada.

Ahora bien, la principal virtud del camino carretero fue que con la nueva vía se abrió la posibilidad de acceso a los puertos para una zona del Valle Central Occidental ubicada al norte de ella (San Ramón, Palmares, Naranjo, Grecia) que se conectó con Atenas mediante rutas secundarias. En palabras de Hall,

> *"al norte de aquel camino…hay una zona de unos diez a quince kilómetros de ancho, al pie de donde se elevan los cerros de la Cordillera Central… En esta región hay algunos terrenos volcánicos en el norte, y fértiles depósitos lacustres en el valle de Palmares, pero los terrenos lateríticos son más extensos que en la Meseta Central. El oeste del Valle Central, sin embargo, con su pronunciada estación seca, goza de un clima apto para el cultivo del café. Esta región, ecológicamente satisfactoria para el grano, podía unirse por medio de caminos secundarios con el camino de carretas entre la Meseta Central y Puntarenas."*[75]

El cultivo de los granos resultó exitoso en el occidente vallecentralino y contribuyó a satisfacer la demanda generada por la escasez de los mismos en la Meseta Central a raíz de su creciente especialización en la caficultura. Sin embargo, lo anterior no fue un óbice para que los agricultores se insertaran en la esfera cafetalera una vez que estuvo finalizado el camino carretero, desarrollando una agricultura mixta (café y otros productos). El "grano de oro" encontró un escenario diferente al de la Meseta Central. Mientras que en esta quedaba poca tierra por deforestar cuando se inició el cultivo, en el oeste la colonización efectiva era un proceso de unos cuantos lustros y por ende aún existía una cobertura boscosa significativa y una buena cantidad de baldíos cerca de los incipientes asentamientos urbanos. [76]

Con la incorporación de las tierras del oeste vallecentralino se inició un proceso que desde la óptica de Samper Kutschbach devino en uno de los principales factores socioproductivos de la caficultura costarricense. Este se refiere a la localización inicial de la actividad en

[75] Ibid., p. 89.
[76] M. T. Castañeda Espinoza et. al. "Algunas características económico- sociales del campesinado (pequeño y mediano productor), que se dedica al cultivo de café y caña de azúcar en el cantón de San Ramón. Período 1950- 1987". (Memoria del Seminario de Graduación de Licenciatura en Trabajo Social, UCR, 1982), p. 69, p. 91.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

áreas ya incorporadas al ecúmene, donde existían de antemano poblaciones y vías de comunicación. En una segunda fase, el cafeto se extendió a *"fronteras agrícolas",* colonizadas e incorporadas al ecúmene preexistente mediante canales de comunicación. En ese sentido el caso costarricense resulta paradigmático: la inserción a la esfera cafetalera del oeste del Valle Central a mediados del siglo XIX estuvo vinculada con la construcción del camino carretero, la del este a fines de la centuria con la instalación del ferrocarril hacia el Caribe y la de diversas áreas periféricas a lo largo del siglo XX con la extensión y mejora de la red vial.[77]

Conforme se fueron develando las virtudes del café como producto de exportación, los mercaderes fueron transformando las propiedades cercanas a las principales poblaciones en cafetales. En Pavas, por ejemplo, durante el decenio de 1840 tenían sus haciendas José Joaquín Mora, su hermano Juan Rafael y José Espíritu Santo Echandi. El predominio numérico correspondía, sin embargo, a las pequeñas propiedades. Estas, a pesar de que no concentraban la mayoría de la superficie cultivada, se especializaron paulatinamente en la caficultura y con ello lograron sobrevivir a la fragmentación fundiaria derivada de los mecanismos de herencia y del crecimiento demográfico.

Dos de los aspectos principales para asegurar la viabilidad de la caficultura costarricense fueron el acceso al crédito y la disponibilidad de mano de obra. Respecto al primero, muy pronto se institucionalizó el mecanismo mediante el cual los compradores pagaban a los exportadores la cosecha por adelantado antes de que esta se vendiera en Europa. De esta manera se establecía una cadena crediticia: *"las casas consignatarias británicas abastecían con dinero y efectos al capitalista criollo, quien a su vez habilitaba al productor cafetalero."*[78] El crédito infraestructural (otorgado por el hacendado al productor para siembras y mejoras de la plantación) se complementaba con el crédito operativo (otorgado anualmente al productor para financiar la cosecha). El caficultor cancelaba con la entrega de su café la deuda contraída con el capitalista criollo; este a su vez remitía el grano a la casa consignataria inglesa y así redimía sus obligaciones con los compradores europeos.

El mecanismo descrito abrió el portillo para que la casta beneficiadora fortaleciera su posición de privilegio respecto a los pequeños productores, al establecer requisitos muy específicos respecto al grano que se recibía y que una vez procesado se remitía al viejo continente. Los plazos de entrega de la fruta eran improrrogables y en caso de retraso el productor debía pagar una compensación por cada quintal faltante. El no pago de las obligaciones podía representar la incautación de los bienes del productor y su ludibrio si el prestamista recurría a la autoridad pública. El deseo de asegurar la calidad de las semillas hizo que muy pronto se estableciera una clasificación de acuerdo con las características de las mismas. De acuerdo con Manuel Aguilar, hacia 1845 las mujeres se encargaban de separar las simientes

[77] M. Samper Kutschbach. "Policultivo, modernización y crisis: paradojas del cambio técnico/social en la caficultura centroamericana". Revista de Historia. No. 27. (Heredia, EUNA- EUCR, enero- junio de 1993), pp. 114- 115.
[78] I. Molina Jiménez. Costa Rica (1800- 1850). El legado colonial y la génesis del capitalismo. (San José, EUCR, 1991), p. 259.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

> *"en tres clases: la selecta que será muy poca en cafetales nuevos y mayor en los de edad la formará el caracolillo, muy conocido por su fisura semejante a la concha así llamada: la corriente la compondrá todo el café entero y sano: de esta algunos hacen primera y segunda calidad, haciendo consistir aquella en todo el grano fino, y esta en el grueso. En el apartamiento de este modo queda separada otra parte pequeña compuesta de todos los granos dañados ó quebrados, y á este se dá el nombre de triache o café de tercera, la cual á la vista parece muy mala, pero no siéndolo en su esencia, regularmente se conserva para el consumo de la hacienda."*[79]

En cuanto a la mano de obra, la intensificación de la caficultura provocó un aumento en la demanda de fuerza de trabajo en las plantaciones. A lo largo del año había que atender el arreglo de la sombra y la eliminación de las malezas pero era durante la época de cosecha que la búsqueda de trabajadores se convertía en necesidad apremiante, en un país cuya población no alcanzaba los 100 000 habitantes en el decenio de 1840. En primer término se recurría a las manos más cercanas, es decir, las de la familia del productor. Como estas no eran suficientes se buscaban trabajadores en los campos y ciudades. No era extraño que los campesinos tuvieran sus propias parcelas y combinaran el trabajo en lo propio con las labores en otros fundos, hecho que viabilizó la subsistencia de la propiedad parcelaria. Una vez terminada la "cogida" hombres y mujeres pasaban a trabajar en el procesamiento de la fruta, los primeros en el beneficiado y empaque y las segundas en su clasificación manual.

El café introdujo dos cambios fundamentales en el mercado laboral costarricense. Por una parte, provocó la elevación de los salarios derivada de una demanda de trabajadores que por mucho tiempo fue más elevada que la oferta existente. Por otro lado influyó en la incorporación de mujeres, adolescentes y niños a los trabajos de recolección del cafeto y a su posterior procesamiento. El trabajo de las féminas y los infantes adquirió una valorización efectiva en el cafetal. La manutención de la familia dejó de ser una carga exclusiva del jefe de familia y el tener una progenie abundante empezó a ser visto con buenos ojos porque representaba una mayor cantidad de brazos capaces de colaborar en la cosecha. Los dos sucesos mencionados fueron descritos por el viajero Robert Glasgow Dunlop en 1844:

> *"tan pronto como el color rojo que toma la fruta al madurar indica que ha llegado el momento…, se mandan hombres, mujeres y niños a recolectar las bayas…pero los peones apenas alcanzan ahora para el trabajo de todas las fincas existentes; de suerte que el precio subirá un poco probablemente, no obstante que los jornales que ahora se pagan permiten a los naturales del país vivir mucho mejor que lo hacían antes."*[80]

El beneficiado seco se mantuvo por largo tiempo ya que los elementos indispensables del proceso (una yunta de bueyes y un patio de tierra o calicanto) eran mucho más accesibles que los requeridos en el beneficiado húmedo. No obstante, desde la década de 1840 se extendió la idea de que el sistema seco era sucio y de que la fruta se dañaba con el estiércol y los orines de las bestias que se utilizaban para descascararla. Los exportadores eran quienes estaban más interesados en mejorar la calidad del producto y por eso se ligaron

[79] Citado en: J. A. Fernández Molina. "La formación de una hacienda cafetalera en 1845. Un intento de transmisión de tecnología agrícola". Revista de Historia. No. 14. (Heredia, EUNA- EUCR, julio- diciembre de 1986), pp. 207- 208.
[80] Fernández Guardia, op. cit., pp. 115- 116.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

rápidamente a la técnica húmeda que les permitía además ejercer un mayor control sobre los pequeños productores. Rápidamente la casta beneficiadora se concentró en las inmediaciones de San José desde donde administraba sus plantaciones y beneficios, el crédito otorgado a los pequeños productores y la importación de mercancías británicas. No fueron pocos quienes incursionaron también en actividades como la minería, el cultivo y procesamiento de la caña de azúcar y la ganadería en las haciendas que poseían en Esparza y Guanacaste.[81]

Segunda mitad del siglo XIX: Consolidación de la caficultura en el Valle Central. Incorporación de nuevos espacios

Durante la segunda mitad del siglo XIX el café se convirtió en el motor de un proceso sin precedentes en la sociedad costarricense. Al tiempo que produjo un notable aumento de la riqueza material contribuyó a unificar a las elites económicas antiguas y nuevas alrededor de un modelo de capitalismo agrario asociado a un producto específico. Fue así como una economía enfocada en el autoconsumo dio paso a otra que tenía como pivote la venta en el exterior del cafeto producido en fundos y procesado en beneficios atendidos mayoritariamente por personal asalariado (peones).[82] El nuevo modelo económico no representó el réquiem inmediato de formas productivas anteriores, sino que más bien fue común que durante el período se constituyera un policultivo organizado alrededor del café.

Conforme la actividad cafetalera fue ganando terreno, se hizo más evidente la existencia de un grupo propietario mayorista que controlaba el crédito y la comercialización del grano. Ahora bien, eso no significó que durante la transición decimonónica al capitalismo los pequeños productores costarricenses se convirtieran en proletarios plenos, es decir, en individuos que dependían para sobrevivir de la venta de su fuerza de trabajo. Las unidades familiares intensificaron el uso de la fuerza de trabajo de sus miembros en las tierras que aún les quedaban y cuando estas se volvieron económicamente inviables complementaron el trabajo en lo propio con el realizado en fincas ajenas. Finalmente, cuando esos mecanismos perdieron efectividad fueron muchos los que optaron por buscar nuevas tierras alejadas de las zonas de población más antiguas; el poniente alajuelense tuvo preeminencia entre los terrenos ocupados durante el período 1830- 1880.[83]

En las décadas de 1850 y 1860 se produjo la colonización efectiva del área localizada entre Alajuela y San Ramón. El cultivo cafetalero tomó auge en los valles de la zona (Grecia, Naranjo, Palmares, San Ramón y Atenas) y en sus inmediaciones. *"La producción en las fincas pasó de pastos a café y no de granos básicos a café... Sin embargo, el café nunca domina el paisaje, ya que no era el cultivo más importante."*[84] La estima del cafeto de la zona adquirió muy pronto un renombre que viabilizó la generación de dividendos para un número importante de individuos. La acumulación de capital derivada de la actividad

[81] Molina Jiménez, op. cit., p. 258.
[82] B. Hilje Quirós. La colonización agrícola de Costa Rica (1840- 1940). Colección Nuestra Historia, No. 10. (San José, EUNED, 1991), p. 9.
[83] Gudmundson, op. cit., p. 71.
[84] Hilje Quirós, op. cit., p. 19.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

permitió a varios productores amasar fortunas lo suficientemente grandes como para adquirir mayores cantidades de terreno y formar haciendas de tamaño importante. Algunos optaron por emprender otras empresas complementarias de la caficultura como la ganadería de engorde, el cultivo de la caña y el comercio al detalle (pulperías). Los grandes cafetaleros combinaron el cultivo con el beneficiado del grano propio y el que recibían de sus vecinos.

En este período se produjo un fenómeno en la región Alajuela- San Ramón que incidió de manera determinante en el ser y quehacer la caficultura. Luego de que en la zona central varias familias de raigambre germana alcanzaran el éxito en actividades agroindustriales, un número importante de alemanes se estableció en el levante con el propósito de dedicarse a la producción y beneficiado del café. Entre esos personajes sobresalieron Georg Seevers, Arturo Kooper, Wilhelm Peters, Wilhelm Beer y Johan Kumpel. En general, tendieron a combinar el cultivo del café con otras actividades productivas: Seevers se dedicó al café y la caña, Kooper combinó el "grano de oro" con arroz, caña y ganadería y Peters logró articular exitosamente el café y el comercio.[85]

Los empresarios cafetaleros del occidente vallecentralino se preocuparon por la adopción de innovaciones técnicas en el procesamiento del café. Mucha de la tecnología empleada durante la explotación de la Sierra Minera de Abangares desde la segunda mitad del siglo XIX se transfirió al beneficiado, lo que se evidenció en prácticas y maquinarias novedosas, tendientes a agilizar y mejorar las labores de lavado, descascarado, selección y secado.[86] Mora A. apunta a ese respecto:

> *"De esta manera surge casi silencioso un verdadero know how propio de la zona en lo que a procesamiento de café se refiere, y una larga tradición de aptitudes y actitudes creativas y de avanzada en lo que tiene que ver con la tecnología de cultivo y procesamiento del grano. Pero no sólo esto. En la estructuración misma del negocio cafetalero, resulta difícil no identificar la transferencia misma de elementos y componentes innovadores, muy semejantes a los surgidos en torno a la actividad minera de Abangares, y poco probables de haber aparecido en un plazo tan corto en el contexto del ambiente campesino de la región occidental del Valle Central…*
> *Muy pronto se generalizó el paso del beneficiado en seco del café, al beneficiado húmedo, lo que mejoró sensiblemente la calidad del producto."*[87]

De la cita anterior se colige que la vinculación de la caficultura y la minería, gracias a individuos con experiencia en ambas ramas, devino no sólo en beneficio para la primera sino que también contribuyó al desarrollo regional. Indudablemente, las mejoras implementadas por esos pioneros contribuyeron a asegurar y acrecentar la calidad del grano producido en el occidente. Ahora bien, quienes tuvieron contacto con las minas y luego se inclinaron hacia la caficultura tenían un espíritu innovador cuyo influjo benéfico se reflejaría en obras de infraestructura y en el sector servicios. Talleres, electricidad,

[85] J. Mora A. La vía cooperativa de desarrollo del agro: el caso de COOPROAGRO R. L. (Heredia, EUNA, 2007), p. 36.
[86] O. Calvo Coin y L. Wachong Ho. Sistema de café y cooperativismo. (San José, EUCR, 1998), p. 52.
[87] Mora A., op. cit., pp. 36- 37.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

acueductos, transportes, comercio e instituciones financieras fueron algunos de los elementos de progreso que se empezaron a establecer en esa zona.[88]

Hacia el sur del Valle Central la colonización se produjo siguiendo la antigua vía del "Camino Real". Desde mediados del siglo XIX las autoridades habían entregado terrenos en San Rafael, San Juan de Dios y Dos Ríos de Desamparados y en las montañas de Candelaria. Esa ocupación meridional coincidía con la especialización cafetalera de la Meseta Central. Uno de los primeros bastiones colonizadores fue Puriscal; al sur del río Candelaria los asentamientos (San Marcos, San Cristóbal, Corralillo) fueron poblados más lentamente y se hallaban más dispersos. Los documentos consultados indican que hacia 1850 existían plantaciones cafetaleras en lugares como Desamparados y Curridabat, pero la planta aún no se había extendido al pueblo de Aserrí.[89]

Después de 1860 varios jubilados de la Campaña Nacional se establecieron en la zona de Dota, atraídos por los bosques y la fauna de la región. Ya en 1867 había catorce familias en Santa María, descubierta apenas tres años antes por colonos procedentes de San Marcos.[90] La experiencia fundacional de Santa María fue emulada en diversas ocasiones y paulatinamente los colonos agregaron nuevas tierras a las ya denunciadas. A partir de ese momento *"se articuló una jerarquización que apuntó hacia la construcción de las aldeas centrales: San Marcos, San Pablo y Santa María, pueblos asentados en pequeños valles que…estaban separados por laderas."*[91]

El arribo del café al área que con el paso del tiempo se conoció como "Zona de los Santos" estuvo directamente relacionado con la familia de José María Ureña. Este recibió las semillas de Alejo Morales, quien viajaba a Desamparados y en una ocasión adquirió en esa localidad las simientes que luego compartiría con el fundador de Santa María de Dota. De acuerdo con Elizondo Fallas, pioneros como Cornelio Monge y Leandro Elizondo poseyeron pequeños fundos cafetaleros en sus lugares de origen; lo más probable es que al trasladarse al valle del Parrita llevaran consigo las semillas que sembraron allí una vez establecidos. Para ese autor, quien sembró el primer cafetal en la zona fue José María Ureña en una propiedad ubicada 500 metros al sur del actual Parque de Santa María.[92]

El anidamiento del café en la "Zona de los Santos" no fue empresa sencilla. En primer lugar, algunos cultivos ya estaban dando excelentes resultados, principalmente el maíz. Este tenía una función básica en la economía familiar pues se le molía en piedras o metates y tenía diversos usos; la mayor parte se empleaba para alimentar cerdos que luego eran sacrificados para el consumo doméstico o transportados a la plaza ganadera de Cartago. Un segundo elemento que resultó adverso para el establecimiento del "grano de oro" fue el

[88] R. L. Paniagua Alvarado. Apuntes Históricos y Crónicas de la Ciudad de San Ramón en su centenario. (San José, Imprenta "La Tribuna", 1943), p. 47.
[89] ANCR, S. H. Protocolos de San José, No. 508, año 1835; ANCR, S. H. Municipal, No. 607, año 1846, F. 7f.
[90] A. Ureña Elizondo. Reseña Histórica del Cantón de Dota. (San José, s. e., 1992), p. 4.
[91] J. Agüero García. "En busca de nuevas tierras: la colonización de una zona de frontera agrícola en el Valle de los Santos, 1870- 1927". (Tesis de Maestría en Historia, UCR, 2002), p. 48.
[92] G. Elizondo Fallas. "Monocultivo y desarrollo socioeconómico de la Zona de Los Santos. Periodo de 1962 a 2002". (ICAP, 2005), p. 22- 23.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

clima, ya que cuando el sol se ponía la temperatura bajaba, la niebla dominaba el paisaje y una tenue capa de escarcha cubría la vegetación. Estas condiciones afectaban el desarrollo de la planta, habituada a circunstancias distintas.[93] Con el paso del tiempo, la tala contribuyó a una modificación climática y mientras la temperatura aumentaba la planta iba desarrollando su capacidad para adecuarse al entorno; el clima pasó a ser un aliado de primer orden en la calidad del café cultivado en la zona.[94] En los denuncios de tierras comenzó a hacerse patente la presencia de ese cultivo.

El café de la región ubicada al sur de la ciudad capital adquirió paulatinamente el carácter de producto comercializable mediante la venta en los beneficios de Desamparados. En esa localidad la producción del grano había aumentando en forma ascendente y durante la segunda mitad del siglo XIX existieron individuos como el Presbítero Matías Zavaleta, quien poseía fincas y había instalado el beneficio "La Simpatía". Zavaleta se asoció con Mariano Monge- dueño del beneficio "La Raya"- para exportar café. La actividad de ambos estimuló el cultivo en los alrededores, pues sus industrias captaban buena parte de la cosecha de la región.[95] "La Raya" fue adquirida por la familia Ortuño y fue este clan el que empezó a recibir las cosechas de café de la "Zona de los Santos" y sus alrededores, que llegaban a su destino después de recorrer el rústico camino de El Tablazo en carretas tiradas por bueyes. La experiencia cafetalera resultó tan positiva que pronto el entusiasmo por el cultivo se generalizó y el café comenzó a extenderse por los espacios que se le iban quitando a la montaña. En este período el "grano de oro" se insertó en la práctica agrícola regional como producto de importancia que compartía el escenario con otra serie de actividades económicas.

La expansión cafetalera decimonónica se completó con la incorporación de las tierras localizadas en el extremo este del Valle Central a finales del siglo XIX. Antes se mencionó que en Orosi y Ujarrás la autoridad municipal se preocupó por la producción de cultivos considerados de necesidad perentoria- entre los que se encontraba el café- desde antes del traslado de la Villa de Ujarrás a los Llanos de Santa Lucía en 1832. No obstante, con el cambio de asentamiento el cultivo se fortaleció y su presencia fue paulatinamente más ostensible. Fuentes diversas que datan de finales de la década de 1830 y principios de la siguiente evidencian que las fincas cafetaleras empezaban a ocupar un lugar importante en

[93] Ureña Elizondo, op. cit., p. 112.

[94] El hecho de que la voltea ocasionó un aumento de la temperatura que viabilizó la agricultura cafetalera se evidencia al revisar documentos en los que se hace patente que, mientras en las zonas bajas de las montañas ya se practicaba la caficultura, en las más altas aún persistían condiciones adversas para la misma. Cuando en 1891 Manuel Muñoz Sánchez y Juan Monge Guillén denunciaron un terreno localizado en "Las Vueltas", jurisdicción de Santa María, manifestaron que el territorio era una de las altiplanicies más elevadas de la montaña de Dota y que *"de allí resulta que el frío intenso que hace en aquella región, particularmente en los meses de Diciembre, Enero y Febrero, en que dominan los vientos del Noreste y hay fuertes navidades, sea la principal causa de esterilidad, a pesar de la buena calidad del suelo. Prueba segura de esto es hallarse las dos terceras partes de él, lo menos, cubiertas de pastos naturales… Tal terreno no se adapta á otros cultivos que el de pastos y papas, en razón de la baja temperatura que allí se tiene…"* ANCR, S. H. Juzgado de lo Contencioso Administrativo, No. 3172, año 1891, FF. 8 y 9.

[95] G. Ureña Morales. Presencia del Padre Matías Zavaleta en Desamparados (1847- 1898). Estudio biográfico a través de la historia del Cantón de Desamparados en el siglo XIX. Cincuenta y un años de vida parroquial de un sacerdote ejemplar. (San José, Librería Las Américas, 1962), p. 38; Entrevista con Librado Valverde Mora, Aserrí, 14 de noviembre de 2007.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

las transacciones inmobiliarias y hacia 1850 el café era una de las principales actividades en las que se ocupaba la población del cantón paraiseño.[96]

El proceso mencionado se completó con la inserción de la zona de Turrialba al ecúmene cafetalero. Estas tierras presentaban un paisaje quebrado hacia el oeste y con planicies en el centro y suroeste y eran bañadas por un sistema fluvial cuyo eje era el río Reventazón. A partir de 1828 la legislación promovió la migración hacia Naranjo, Juan Viñas y Turrialba. Desde la década de 1830 se produjo la introducción del café en varias haciendas. Los incentivos gubernamentales a la agricultura devinieron en la afluencia de un grupo importante de individuos con espíritu de empresa hacia las tierras de Turrialba, entre los que se contaban familias como los Oreamuno y Jiménez. El valle se pobló paulatinamente de haciendas en las que se combinaban el café y la ganadería. También se cultivaban caña de azúcar y granos básicos.

La inclusión definitiva del levante vallecentralino a la esfera cafetalera estuvo relacionado con un hecho que modificó definitivamente el ser y quehacer de la caficultura tica. Una vez que se regularizó el envío de café hacia Europa, se hizo evidente la necesidad de encontrar una vía que viabilizara el contacto con las rutas comerciales más importantes y con el mercado europeo de la forma más rápida posible. *"Tanto el gobierno como empresarios privados intentaron varias veces la construcción de un camino o de un ferrocarril que comunicara la Meseta Central con la costa atlántica."*[97] La obra, emprendida en diversas ocasiones y obstaculizada por múltiples razones, vio su término con la firma del contrato Soto- Keith en 1884. El empresario Minor Keith se comprometió a renegociar la deuda adquirida por el país en sus esfuerzos por concluir el ferrocarril y a proveer los fondos para terminar la obra. A cambio de ello, el gobierno le cedió más de 300 000 hectáreas de terreno público por un plazo de veinte años, además de la explotación del ferrocarril por un período de 99 años. En diciembre de 1890 el gigante de hierro empezó a transitar la vía de Alajuela a Limón.

Una vez concluido, el ferrocarril desempeñó dos funciones básicas. En primer lugar, fue el transporte utilizado para sacar hacia el Caribe tanto el café como el banano, cultivo que Keith empezó a exportar hacia los Estados Unidos a principios de la década de 1870 y que se consolidaría con la fundación de la United Fruit Company (1899). El ferrocarril devino, además, en el pivote de la actividad económica y social del valle de Turrialba y sus alrededores durante la primera mitad del siglo XX. Un ejemplo diáfano de lo anterior fue que la presencia de la estación del tren, conocida como Guayabal, determinó el asiento definitivo de la ciudad. La línea atrajo a hacendados cartagineses y a individuos que vivían en las zonas altas, quienes empezaron a ubicar sus viviendas en las cercanías del trazado ferroviario, sentando las bases de la futura aldea liniera.[98]

El ferrocarril marcó el fin del aislamiento de Turrialba y favoreció el desarrollo de Cervantes, a la sazón perteneciente al cantón central de Cartago. Distintos lugares

[96] ANCR, S. H. Municipal, No. 667, año 1849, F. 6f.
[97] A. Robles Soto. "Ferrocarril y enclave bananero a fines del siglo XIX". En: C. L. Gómez et. al. Las instituciones costarricenses del siglo XX. (San José, Ed. Costa Rica, 1986), p. 85.
[98] Castillo Araya, op. cit., p. 65.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

comenzaron la construcción de caminos secundarios que permitieran su contacto con la línea férrea.[99] Se abrió la posibilidad de trasladar el café en tren hasta Limón y no fueron pocas las fincas que instalaron tranvías. *"Estos eran ferrocarriles de una sola línea por medio de los cuales se transportaban los vagones cargados de café movidos por la fuerza de la gravitación, pues la estación del ferrocarril se construía a bajo nivel; los vagones vaciados eran halados por mulas, colina arriba."*[100]

Antes de la construcción del ferrocarril, los valles del Reventazón y de Turrialba estaban cubiertos por bosques. La apropiación de los terrenos iniciaba con la deforestación de los mismos. Una vez terminada la voltea se procedía al cultivo de productos de subsistencia, ya que los caminos siguieron siendo tortuosos hasta la década de 1930 y eso dificultaba el intercambio de productos y la venta de los mismos en los poblados. Finalmente, se introducían de manera intensiva productos comerciales. Dos años después de la conclusión del ferrocarril, varias familias de ascendencia suiza se establecieron en la región, ocupando áreas de densa cobertura boscosa. En esa región, que con el tiempo sería bautizada con el nombre de La Suiza, crearon fincas: Canadá, La Leona y La Selva. Estos colonos europeos practicaron como actividad principal la caficultura, que complementaban con la ganadería y los cultivos de subsistencia.[101]

La colonización agrícola del valle de Turrialba y sus alrededores a fines del siglo XIX y principios del XX se caracterizó por la simultaneidad en diversos sectores. Los pioneros accedieron a distintas áreas de la región y transformaron el paisaje a una velocidad mayor que la de los colonos del oeste vallecentralino. Lo anterior respondía al carácter especulativo de las actividades agrícolas, tendentes a producir ganancias en un plazo muy breve. El café anidó en una región que iba desde los 1000 msnm en Juan Viñas y Aquiares hasta los 600 msnm en el septentrión turrialbeño. En ese sentido, el ansia de obtener beneficios pecuniarios hizo que *"por primera vez en Costa Rica, el cultivo del café se realizara en los límites de altitud."*[102] Otro tanto cabe decir de la humedad y del régimen de precipitaciones. En la última década del siglo XIX, se afianzó el sistema de haciendas ligadas al mercado internacional mediante el ferrocarril por el que remitían sus excedentes al exterior. *"El "despegue" de estas haciendas fue paulatino, debido en parte a la escasez de mano de obra, que no permitía explotar las tierras de forma intensiva."*[103]

Durante los primeros lustros del siglo XX el café adquirió el puesto de producto principal en los valles de Turrialba- Reventazón, independientemente de la extensión de los fundos. La caña fue introducida en las postrimerías decimonónicas y su mejor época fue después de 1910 y se prolongó hasta mediados del decenio siguiente. Luego de esa fecha muchos cañales fuero reemplazados por cafetales. El banano inició su época de gloria en la década

[99] *"Los agricultores del Valle de Tuis, por ejemplo, recogieron en 1896, más de 14 000 pesos para construir un camino que llegara a la estación del ferrocarril en Turrialba."* Hall, op. cit., p. 97.
[100] Loc. cit.
[101] L. A. Pérez Gómez. "Manejo institucionalizado hacia la sostenibilidad del uso de la tierra en cuencas hidrográficas pequeñas: La cuenca del río Tuis, Turrialba, Costa Rica". (Tesis de Maestría en Agronomía, CATIE, 1990), p. 58.
[102] Hall, op. cit., p. 98.
[103] J. W. Solano Pérez. "El día de trabajo en la Hacienda Aragón. Turrialba, 1943". Revista de Historia. No 32. (Heredia, EUNA- EUCR, julio- diciembre de 1995), p. 135.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

de 1920, cuando la United Fruit Company adquirió terrenos en Pejibaye, sembró cafetales, utilizó musáceas como sombra y estableció recibidores para bananos en las estaciones del ferrocarril. Sin embargo, ya al terminar el decenio el cultivo presentaba problemas a causa de las enfermedades y hacia 1935 la United decidió abandonar la empresa bananera en la zona.[104]

En el caso de los valles de Turrialba- Reventazón, no cabe duda de que la combinación de actividades productivas (café, caña, banano, ganadería) viabilizó la concentración de la propiedad. Los latifundios tuvieron una influencia directa en los cambios del uso del suelo que se produjeron entre 1890 y 1910, ya que las viviendas de los propietarios, administradores y peones constituyeron en la mayoría de los casos la base de nuevas poblaciones. En esas dos décadas el café se extendió de manera mucho más acelerada en el sector turrialbeño que en otras localidades, como por ejemplo el occidente del Valle Central. En 1910 los cafetales de Paraíso, Jiménez y Turrialba sumaban unas 3 000 manzanas y se habían establecido tranvías para transportar la fruta desde las fincas hasta la línea del ferrocarril. La pequeña propiedad fue relegada a las zonas montañosas, donde los productores combinaron la agricultura comercial (café, caña) con cultivos tradicionales que vendían en las haciendas. La municipalidad de Turrialba incentivó la pequeña producción y en 1922 distribuyó más de un millón de plantas de café entre finqueros de La Suiza. En esa década el grano se sembró por vez primera en áreas que se habían deforestado al este de Turrialba, como Chitaría.[105]

La mayoría de haciendas eran propiedades de empresas agrícolas formadas por varios individuos. Estos establecían sociedades con el propósito de ejercer un mayor control sobre los terrenos que adquirían. Al mismo tiempo, la conjunción de varios capitales facilitaba el despegue de las actividades productivas que en un principio podían demandar fuertes desembolsos. Muchos de los miembros de las compañías agrícolas eran extranjeros, quienes tenían la suficiente capacidad económica para incursionar en la agroindustria del beneficiado. Para 1930, en la zona de Turrialba

> *"había una serie de empresas agrícolas que poseían beneficios de café: Atirro de Charles Woodman; la Dominica Farm Co. de Cutris Bates Goode; La Margoth de Florentino Castro, La Roncha de la familia Escalante; Florencia de Alejandro Pirie, Ricardo Pacheco y Alberto Pinto; Aquiares Coffee Co. de Lindo Brothers; La Isabel Coffee Co. de una compañía cartaginesa, y en Tuis y Platanillo José Monge Dumani tenía sus beneficios."*[106]

No cabe duda de que la Costa Rica de finales del siglo XIX se presentaba como un país transformado por el influjo de la actividad cafetalera. En primer lugar, la diferenciación social se acentuó. La sociedad precafetalera tuvo como rubro económico principal la producción para el mercado interno y en ella unos cuantos comerciantes y productores acomodados eran intermediarios entre la esfera rural y los mercados externos. La división entre ambiente rural y mundo urbano era difusa y no era extraño que se combinaran

[104] R. A. Velásquez Cubero. En la alborada del siglo viejo. Colección Turrialba: un vistazo al pasado, Tomo III. (Turrialba, LITOCAT, 2003), p. 17.
[105] ANCR, S. H. Fomento, No. 9631, año 1923; Hall, op. cit., p. 102.
[106] J. W. Solano Pérez. "Campesinos y hacendados en el Valle de Turrialba, 1890- 1944. La hacienda Aragón y sus clientes". (Tesis de Maestría en Historia, UCR, 1995), p. 109.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

actividades vinculadas con las ciudades como la labor artesanal con el trabajo agropecuario. En la sociedad posterior al "boom" cafetalero se produjo una mayor generación de riqueza y la casta beneficiadora que controlaba el método húmedo se constituyó también en el grupo que monopolizaba el financiamiento de la fruta y su comercialización allende las fronteras. No fueron pocas las actividades artesanales que desaparecieron por su incapacidad de competir con la importación de productos de mayor calidad y menor precio, negocio que la mayoría de las veces también estaba en manos de los "barones del café".[107]

El cambio descrito derivó en la transformación de las relaciones socioeconómicas. Antes de 1840 la reducida población se asentó cerca de los poblados existentes y la explotación del suelo al menos en la Meseta Central no respondía a un uso privado del suelo; ese recurso *"pertenecía a las comunidades, y el usufructo o derecho de la tierra era redistribuido al interior de ellas."*[108] Luego de esa fecha la privatización fundiaria se acentuó y con ello la posibilidad de adquirir nuevas tierras en el Valle Central se redujo: primero en la Meseta Central, luego en el noroeste y finalmente en el levante. Una población en franco crecimiento después de la debacle ocasionada por la epidemia del cólera (1856) tuvo cada vez menores posibilidades para adquirir una propiedad; se vio obligada a buscar nuevos nichos laborales o, en su defecto, a emigrar a los frentes de colonización.

El espacio geográfico también fue testigo de modificaciones dignas de mención. El ecúmene precafetalero se caracterizaba por una especialización limitada: labranza y ganadería extensiva en el Valle Central, predominio de la ganadería en Guanacaste, plantaciones de cacao en franca decadencia en el Atlántico. En el ámbito agrario, la tónica general era la asociación de diversos cultivos en una sola unidad (caña, granos, hortalizas, árboles frutales). Entre 1840 y 1890 se intensificó el uso del suelo y poco a poco el café se apropió de buena parte del espacio en detrimento de otras actividades que desaparecieron o por lo menos pasaron a ocupar un papel subsidiario. No obstante, como indica Samper Kutschbach

> *"Aún así, el café no llegó a ser un monocultivo absoluto, sino que estuvo asociado a otros usos de la tierra: cultivos intercalados para sombra (plátano y frutales) o de pan coger (tubérculos, maíz, etc.) en el propio cafetal, así como cañales, milpas y potreros en las fincas cafetaleras. Resulta más apropiado, para caracterizar esta organización productiva, un término acuñado para otro caso latinoamericano, donde en lugar de monocultivo se habla de un ´policultivo organizado alrededor del café.`"*[109]

El cafeto comenzó a mediados del siglo XIX un periplo que, comenzando en San José, lo llevaría a los alrededores de las otras ciudades de la Meseta, luego al oeste del Valle Central para convertirse a finales del siglo en uno de los bastiones del desarrollo económico del levante vallecentralino. Mientras a mediados de siglo se reportaba una exportación de aproximadamente 3 000 000 de kilos en las postrimerías decimonónicas la cantidad ascendió a 15 000 000 de kilos. Evidentemente, no todo fue color de rosa y el peso de un

[107] M. Samper Kutschbach. El trabajo en la sociedad rural costarricense (1840- 1940). Colección Nuestra Historia, No. 11. (San José, EUNED, 1991), pp. 32- 33.
[108] Ibid., p. 10.
[109] Ibid., p. 24.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

producto que representaba por sí solo entre el 80 y el 90 por cien de las exportaciones costarricenses hizo que la economía estuviera estrechamente ligada al desarrollo cafetalero. *"La situación económica del país variaba según el volumen de la cosecha y sus precios en el mercado internacional. Esto es lo que se entiende por ´economía de monocultivo.`"*[110] El monocultivo se refería, por tanto, a la excesiva dependencia de las exportaciones de café (monoexportación) pero no al hecho de que esa planta dominara de manera absoluta el paisaje agrario costarricense.

La especialización de unas zonas en la caficultura hizo que otras regiones intensificaran la producción de artículos que el café había desplazado en las primeras. Los granos ocuparon un lugar importante en ciertas áreas de Heredia y conforme el café se extendió por el paisaje florense se movieron hacia la zona de Alajuela. La ganadería, esencial por la provisión de bueyes para las carretas que transportaban el café, se fue desplazando hacia el oeste y hacia el norte hasta alcanzar a fines del siglo XIX la región sancarleña.

La paulatina especialización contribuyó a la consolidación de un mercado interno en el que unas regiones abastecían a otras según las especificidades de cada una. En un principio la estructura productiva se caracterizó por la intensificación productiva en territorios antiguos y el ejercicio de prácticas extensivas en las fronteras de colonización. En la Meseta Central predominaban las fincas cafetaleras. El binomio café- caña fue característico de los extremos occidental y oriental del Valle Central. En Guanacaste y San Carlos dominaba la ganadería y en el Atlántico empezaba a desarrollarse la actividad bananera. No pasó mucho tiempo para que en la periferia, al igual que en el Valle Central, la producción se alejara de la subsistencia para dirigirse al intercambio mercantil.

La especialización productiva incidió en la evolución de la estructura ocupacional y de las relaciones laborales. En la etapa anterior había predominado el trabajo en la propia finca, combinado en no pocas ocasiones con la labor en los fundos de mayores dimensiones. Ahora el contrato y el salario se convirtieron en la nota definitoria, si bien eso no significó el réquiem de la pequeña unidad campesina. Por el contrario, el trabajo en otros fundos viabilizó en muchos casos la sobrevivencia de la pequeña propiedad pues el propietario de esta podía complementar sus menesteres en lo propio con lo que ganaba en lo ajeno.

Los cambios descritos hasta aquí tuvieron un reflejo en la vida política y cultural costarricenses. La consolidación económica de la burguesía coincidió con su ascenso político. *"(El gasto del Gobierno) se orientaba mayoritariamente hacia la educación, las obras de infraestructura y los servicios requeridos por el sector exportador."*[111] La bonanza derivada de la consolidación definitiva del capitalismo agrario permitió a ese grupo el acceso a las ideas del Iluminismo y posteriormente del Liberalismo. Paralelamente, se conformó un grupo de intelectuales que junto con una población letrada en crecimiento propició el surgimiento de una cultura impresa esencialmente urbana, opuesta a la tradición oral que se vinculaba con el entorno rural. El avance cultural se vio

[110] Ibid., p. 25.
[111] H. Pérez Brignoli. "Economía política del café en Costa Rica (1850- 1950)". En: H. Pérez Brignoli y M. Samper Kutschbach. Tierra, café y sociedad. Ensayos sobre la historia agraria centroamericana. (San José, FLACSO, 1994), p.97.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

favorecido además por procesos como la alfabetización, la llegada de intelectuales de otras latitudes y el desarrollo de compañías teatrales.[112]

San José fue la ciudad que vivió los cambios más radicales con el "boom" cafetalero. El casco urbano se expandió y se produjo además una espacialización social a partir de 1890, consistente en la localización de los barrios de la elite en el noreste y oeste (Barrio Amón, Paseo Colón) y de obreros y artesanos en el sureste. Junto a instalaciones de tinte moderno como cañerías, alumbrado eléctrico y tranvía aparecieron instituciones destinadas a la extensión de la cultura: Archivo, Biblioteca y Museo Nacional. Las diversiones públicas también se multiplicaron: clubes, salones, carruseles, asociaciones deportivas, sociedades musicales.

Otro aspecto importante en el ámbito cultural correspondió a la estructuración del cafetal como espacio de socialización en el que vecinos y conocidos se relacionaban estrechamente a través de diálogos, canciones, chistes e incluso amores. A través de la recolección hombres y mujeres se aseguraban una entrada de dinero importante que reforzaba la economía campesina y servía como respaldo en época de "vacas flacas". De allí que la cogida fuera una labor casi general, faena en la que participaban todos los miembros de las unidades familiares sin distinciones sexuales o etarias. En ese sentido, la recolección y el beneficiado del café permitieron a las mujeres insertarse en una labor distinta a su tradicional papel doméstico siempre invisibilizado.[113]

El cafetal, por tanto, no era sólo el espacio económico preponderante sino que también fungía como *"elemento aglutinante de todas las historias de vida, tanto en el ámbito social, como económico y cultural."*[114] En él se diluían las diferencias sexuales y generacionales, permitiendo a los individuos conocerse y entablar amistad en un ambiente en el que las relaciones eran más laxas que en otros espacios sociales. Pero la cosecha era también una actividad eminentemente cultural, heredada de generación en generación y cuyo ascendente se extendía incluso a los patrones de vestido y gastronómicos.

Un último aspecto sobre el que conviene reflexionar antes de terminar este apartado se relaciona con el consumo del café en la sociedad costarricense de la segunda mitad del siglo XIX. Antes del "boom" cafetalero el producto era consumido básicamente por las clases altas para quienes la bebida era un bien exótico con propiedades estimulantes y cuyo consumo les identificaba con un grupo social determinado. Hasta 1830 las familias que cultivaban café lo procesaban de forma rudimentaria para consumirlo ellas mismas o venderlo a sus vecinos. Luego de 1840 beneficiadores y productores directos se interesaron por la comercialización del grano en el mercado interno y los costarricenses empezaron a comprar la fruta en las plazas, pulperías o beneficios.

[112] P. Fumero Vargas. "Vida cotidiana en el Valle Central: 1850- 1914. Los cambios asociados con la expansión del café". En: A. M. Botey Sobrado (coord.). Costa Rica, estado, economía, sociedad y cultura desde las sociedades autóctonas hasta 1914. (San José, EUCR, 1999), pp. 328- 329.
[113] S. R. Grossman y H. Leandro. "La mujer en el proceso del café: Los casos de Costa Rica y Brasil". Revista de Ciencias Sociales. Nos. 45- 46. (San José, Universidad de Costa Rica, setiembre de 1989), p. 147.
[114] M. Zapparoli. "Amores en el cafetal: apuntes para la historia oral". Revista herencia. Año I, No. 1. (San José, Programa de Rescate y Revitalización del Patrimonio Cultural, 1988), p. 61.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

En los últimos decenios del siglo XIX el cafeto se ganó un espacio en la esfera pública. Mientras se extendía su fama en el mercado externo ganaba al mismo tiempo un puesto entre los nativos, a través del comercio y consumo en pulperías, hoteles, cafeterías y restaurantes. El consumo diario le otorgó al grano un espacio junto a las bebidas ya tradicionales, el aguadulce y el chocolate. La aparición de tostadoras especializadas en el mercado interno y la mejora de los caminos hacia zonas de reciente colonización viabilizaron la consolidación definitiva del café como elemento imprescindible de la gastronomía costarricense. A partir de la década de 1920 el Estado impuso condiciones para el producto destinado al consumo nacional, al considerar que la preferencia por esa bebida podía crear un mercado interno complementario al externo.[115]

La caficultura costarricense durante la primera mitad del siglo XX

La economía costarricense ingresó al siglo XX con la característica básica de ser exportadora de productos primarios entre los que se destacaban dos: el café y el banano. El primero de ellos se había ganado un puesto de honor en la segunda mitad del siglo XIX, puesto que el segundo se revestía de las características de "enclave", es decir, la mayoría de los dividendos producidos por el banano iban a parar a manos extranjeras. El café, en cambio, era cultivado por gran cantidad de productores nacionales que cifraban sus esperanzas en una actividad que había roto el marco de la subsistencia y había adquirido características mercantiles: ahora el "grano de oro" se cultivaba prioritariamente para ser puesto en el mercado. El Estado costarricense, consciente de los beneficios pecuniarios y sociales que el arraigo de la caficultura podía generar, no tardó en ofrecer mecanismos crediticios que dieran soporte financiero a dicha empresa y en fecha tan temprana como el decenio de 1860 aparecieron las primeras instituciones bancarias: el Banco Anglo Costarricense (1864), el efímero Banco Nacional (1867) y el Banco de La Unión (1877) llamado luego Banco de Costa Rica.

Durante toda la segunda mitad del siglo XIX el principal mercado del café costarricense fue el europeo, seguido por el estadounidense. La calidad de la fruta hizo que esta se posicionara en un puesto de privilegio entre los consumidores del viejo continente, particularmente entre los británicos y los alemanes. Los precios experimentaron un paulatino ascenso que devino en una serie de beneficios para la economía costarricense: crecimiento del mercado interno y del entorno urbano, desarrollo de la infraestructura vial, mejora de los salarios, expansión del crédito, etc. No obstante, no todo fue "miel sobre hojuelas". Muy pronto se hizo palmario el hecho de que la salud de nuestra economía dependía de las fluctuaciones de los precios del café en mercado mundial. Los períodos de 1848- 1849 y 1874 fueron testigos de las consecuencias que se podían derivar de una coyuntura de cotizaciones bajas: restricción del crédito, depreciación de las tierras, quiebra de algunos productores. No obstante, la industria logró salir avante y *"durante más de cincuenta años, la facilidad con la cual los exportadores pudieron vender su cosecha a*

[115] P. Vega Jiménez. Con sabor a tertulia. Historia del consumo del café en Costa Rica (1840- 1940). (San José, EUCR- ICAFE, 2004), p. 42.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

Europa, y los buenos precios que recibían, estimularon un aumento continuo de café en Costa Rica."[116]

El primer lustro del siglo XX no fue halagador para la actividad cafetalera. Desde mediados de la década de 1890 las autoridades gubernamentales se habían embarcado en la promoción de nuevas plantaciones. Desde su perspectiva, si bien las exportaciones mostraban cierto estancamiento la inexistencia de otros productos de exportación hacía necesario correr el riesgo de una baja repentina de los precios. Esta se hizo realidad en 1897, cuando se inició una crisis cafetalera mundial producto de la sobreproducción brasileña.[117]

La superioridad del café costarricense respecto a pares como el brasileño era una verdad manida y el Estado procuró utilizar ese hecho como áncora de salvación. Los productores fueron constantemente exhortados a velar por la calidad del grano y se les instó a entregar a los beneficios el fruto sin procesar para evitar cualquier falla en el procesamiento que viniera en detrimento de su exquisito sabor. Cabe señalar que si bien es cierto que el precio del café era menor la producción seguía en aumento todavía en 1898 pero la mayor cantidad de producto no llegaba a compensar el descenso de los precios. Luego de esa fecha la producción reportó una baja que en 1904 era de 64 por cien respecto a 1898.[118]

Los efectos de tan aciaga situación no se hicieron esperar. Los créditos se restringieron y quienes habían solicitado empréstitos debieron recurrir nuevamente a ellos para redimir sus deudas. La disminución de la renta cafetalera devino en una disminución del valor de las propiedades. La combinación de los dos elementos mencionados resultó letal para muchos caficultores que, asediados por los compromisos financieros y los plazos vencidos, entregaron sus tierras a los acreedores. Los trabajadores vieron cómo los salarios que les pagaban por su jornal se reducían. Hasta el mismo Estado enfrentó condiciones adversas: la carencia de plata para respaldar el peso le hizo abandonar dicho sistema monetario y adoptar el "patrón oro" con una nueva unidad: el colón. Al acabar el primer decenio del siglo XX la crisis había llegado a su fin y la caficultura volvía a ser una actividad próspera. Paradójicamente, esto sucedía en el mismo momento en el que la empresa bananera empezaba a mostrar signos poco halagüeños producto del agotamiento de las tierras en el Caribe costarricense.

> *"La existencia de una amplia frontera agrícola y un activo proceso colonizador fuera del Valle Central, ofreció tanto a empresarios arruinados como a campesinos empobrecidos la oportunidad de rehacer sus fincas y fortunas en las tierras nuevas, frecuentemente muy fértiles y algunas veces aptas para la caficultura. Esta ´válvula de escape´ seguramente impidió que la crisis cafetalera generase mayor traumatismo social."*[119]

[116] Hall, op. cit., p. 42.
[117] D. Vargas Azofeifa. "Consolidación de la economía agroexportadora. Café, banano y caña de azúcar, 1880- 1914". (Inédito, Escuela de Historia y Geografía de la UCR, 1996), p. 15.
[118] Ibid., p. 13.
[119] M. Samper Kutschbach. "Las caficulturas latinoamericanas en coyunturas críticas". En: M. Samper Kutschbach (comp.). Crisis y perspectivas del café latinoamericano. (San José, ICAFE- UNA, 1994), p. 105.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

En 1890 el área cafetalera era de 26 000 manzanas. Entre esa fecha y 1935 la fruta llegó a ocupar más del doble de extensión y alcanzó las 65 578 manzanas. En la primera mitad del siglo XX el granó anidó en casi todo el Valle Central, zona que por sus condiciones ecológicas y climáticas favorecía el desarrollo del café y que contaba con vías de comunicación idóneas hacia las costas. Los éxitos obtenidos en el centro del país hicieron pensar a los caficultores que esas mismas experiencias se repetirían en áreas de frontera agrícola y fue así como con la llegada de los colonos el café se fue integrando también a la vida económica y social de regiones de colonización reciente. Ese empeño era alimentado por los halagüeños resultados obtenidos en zonas como Dota y Tarrazú donde a la sazón el grano ganaba arraigo en un entorno *"donde se alternaban claroscuros de cultivos anuales y cafetales, de potreros y bosques o bosquetes, en un mosaico de fincas predominantemente campesinas, aunque también las había de mayor extensión."*[120] Por lo general las nuevas áreas habían sido desmontadas unos años antes para dedicarlas a productos destinados a la subsistencia de los colonos y en la mayoría de ellas había grandes árboles, restos del ecosistema boscoso original.

En el norte y noreste del país se había dado una modesta producción cafetalera en la segunda mitad del siglo XIX. En San Carlos después de 1860 se cultivaba café en la finca "Los Bajos" (Florencia), en combinación con la ganadería y la explotación del caucho silvestre. La dinámica sancarleña de finales del siglo XIX se caracterizó por una afluencia constante de nuevos inmigrantes que, emparentados con quienes ya estaban establecidos en la zona, fueron constituyendo un incipiente asentamiento bautizado con el nombre de La Unión (actual Ciudad Quesada). La hacienda se erigió en bastión del proceso colonizador y aunque predominaba la ganadería extensiva el café ocupaba un lugar significativo en la agricultura de subsistencia; la fruta formaba parte esencial de la cultura y la dieta de los colonos.[121]

El anidamiento del cafeto en la provincia guanacasteca se produjo también en las postrimerías decimonónicas y al igual que en San Carlos estuvo directamente relacionado con la llegada de inmigrantes vallecentralinos formados en ambientes cafetaleros. Los recién llegados se establecieron en las partes altas de la sierra volcánica guanacasteca y en las serranías que se extendían por la Península de Nicoya, *"en donde encontraron el ambiente adecuado para renovar la producción cafetalera, en parcelas relativamente pequeñas y en asocio con otros productos agropecuarios."*[122] Quienes habían sido formados en la cultura del café se negaban a renunciar a ella porque era un elemento que les identificaba con los espacios vallecentralinos dejados atrás para aventurarse en la empresa colonizadora; su arribo a tierras con vocación cafetalera propició el desarrollo del cultivo destinado a satisfacer en primera instancia la demanda familiar y local. La caficultura era para los colonos guanacastecos el ligamen con una tradición cultural

[120] G. Peters Solórzano y M. Samper Kutschbach. Café de Costa Rica… Un viaje a lo largo de su historia. (San José, ICAFE, 2001), p. 69.
[121] Entrevista con Juan Rafael Mora Montoya, Aguas Zarcas de San Carlos, 02 de mayo de 2008.
[122] J. A. Castro Estevanovich. "La producción orgánica en Costa Rica una ventaja competitiva: el caso del café orgánico". (Proyecto Final de Graduación de Maestría en Administración de Negocios, UCR, 2002), p. 20.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

heredada de sus antepasados y reforzada mediante el trabajo agrícola y el consumo cotidianos.

En la zona del actual Tilarán, perteneciente a la sazón al municipio de Cañas, se establecieron pobladores desde la década de 1880. En los primeros claros que se abrieron en la montaña se cultivó café además de pastos, caña y verduras. Algunos de los recién llegados buscaron lugares cercanos al río Santa Rosa y allí también cultivaron el "grano de oro". Testigo de lo anterior fue el obispo Bernardo Augusto Thiel cuando, de paso hacia la región de los Guatusos en febrero de 1896, pernoctó en el fundo "Flor de América" perteneciente a Antonio Cerdas. Según lo consignó el prelado en su diario, la finca- situada al noreste del actual asentamiento tilaranense- estaba cultivada de café.[123] A fines del siglo XIX otras grandes haciendas de la región tales como "Lombardía", "Santa Rosa" o "Quebrada Azul" y "La Laguna" también consagraron parte de sus terrenos al café.

El anidamiento del cafeto fue alentado por el establecimiento de una población fija en Tilarán, área de gran potencial cafetalero. El poblamiento inicial estuvo a cargo de nicaragüenses y vecinos de Cañas; fue a partir de 1906 que corrientes migratorias vallecentralinas, procedentes en su mayor parte de Alajuela, llegaron a la zona y se establecieron allí. Entre los colonos había tanto quienes llegaban con algún dinero producto de una herencia o de la venta de una propiedad como quienes proyectaban trabajar como jornaleros en la tala del bosque. Otros esperaban sacar beneficios de la actividad minera de Abangares y posteriormente de los nuevos yacimientos descubiertos en Líbano y Arenal después de 1907. Estos pioneros establecieron un poblado en La Cabra, un kilómetro al sur del actual emplazamiento tilaranense, y transplantaron los patrones productivos de sus lugares de origen, caracterizados por la presencia perenne del café y la caña.

El proceso de colonización de las nuevas tierras comenzaba por el desmonte y cultivo de granos básicos, esenciales en la dieta cotidiana de las poblaciones. También se dedicaba un espacio a la actividad cerealera y a los pastos destinados al sustento del ganado vacuno. Por último, los colonos sentían una necesidad intrínseca de desarrollar la caficultura inherente a su ser campesino. El predominio de la gran propiedad incidió en que el porcentaje ocupado por el café fuera pequeño, puesto que buena parte de la tierra estaba concentrada en pocas manos y los campesinos que se aventuraban a sembrar café en no pocas ocasiones tenían que robarle el espacio a la montaña. A pesar de ello, los migrantes no cejaron en su empeño y en agosto de 1910, cuando los vecinos de La Cabra se dirigieron al Secretario del Despacho de Gobernación solicitando que se le cambiara el nombre al poblado y se le bautizará como Tilarán, afirmaron que

> *"Hoy contamos con un hermoso cuadrante trazado según las exijencias reconocidas últimamente por las poblaciones nuevas, 2 pulperías, 1 taquilla, 3 expendios de carne en lo comercial, 18 trapiches de hierro montados al estilo moderno, y uno de madera, una máquina de aserrar madera, 2000 hectáreas de terreno cultivado con cultivos estables, de las cuales hay como 35 de café, y el resto de caña de azúcar, plátanos, potrero…"*[124]

[123] S. A. "Tilarán, apacible y poético rincón guanacasteco". La Tribuna. (San José, 17 de marzo de 1935), p. 9.
[124] ANCR, S. H. Gobernación, No. 2813, año 1910, F. 1f.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

Entre 1902 y 1913 se constituyó en Tilarán una colonia agrícola estable. En ese último año el Estado adquirió tierras destinadas a constituir el cuadrante del asentamiento y su periferia, entregadas mediante títulos de propiedad a los pobladores. Estos practicaron una economía mixta en la que el café se combinaba con granos básicos, caña y ganadería. Paulatinamente la corriente colonizadora se extendió a otros sitios: Líbano, Quebrada Grande, Santa Rosa, Tierras Morenas. Tilarán se erigió en el centro de suministros de la zona.

Hilje Quirós, Torres Hérnández y Zúñiga Arias señalan varios elementos que impulsaron el establecimiento del cultivo cafetalero en Tilarán a principios del siglo pasado. Quienes *"hicieron finca"* mantuvieron las costumbres agrícolas heredadas de sus familias vallecentralinas, de allí que sembraran café, granos básicos y caña destinados a satisfacer sus propias necesidades. El "grano de oro" era además un producto cuyos excedentes podían comercializarse en Cañas, las minas de Abangares y Puntarenas. Hasta la naturaleza colaboraba para que la planta anidara en la zona, ya que los murciélagos cogían las semillas de los cafetales cercanos y las esparcían por los bosques.[125] En 1914 la planta ya había llegado a puntos como Naranjos Agrios, sitio donde se situaba el fundo "Los Aguijares". Incluso en el Líbano, localidad nacida gracias al fragor minero, pequeñas parcelas se consagraron al café.

En las tres primeras décadas del siglo XX muchos de los migrantes que llegaron a localidades del norte y el noreste costarricenses dedicaron parte de sus esfuerzos a la actividad cafetalera. Ahora bien, entre los principales problemas que esos productores debieron enfrentar el más acuciante era la falta de buenas vías de comunicación. La ruta hacia San Carlos, por ejemplo, era una trocha que no merecía el nombre de carretera y la comunicación con los habitantes de Naranjo era tan dificultosa que *"a menudo los que querían venir de dicha población o ir a ella, se veían obligados a usar toros de carga para que los transportaran porque las bestias caballares muy a menudo morían pegadas en los largos y profundos barrizales que formaban la mayor parte del camino."*[126] En esas condiciones era casi imposible tener un tráfico fluido de mercancías que permitiera el traslado adecuado del grano.

Las dificultades no hicieron que los agricultores del norte y noroeste cejaran en su empeño. Por el contrario, la idea de que Guanacaste era *"una región donde el café debía lógicamente introducirse, una vez que su cultivo había sido bien establecido en los valles de Reventazón y Turrialba"*, permeó a las autoridades. Hacia 1920 José María Valenciano sembró "híbridos" en Tilarán y algún tiempo después estableció un beneficio en el lugar denominado Los Patios. En 1922 se presentó al Congreso un proyecto del Poder Ejecutivo mediante el cual se pretendía poblar las zonas altas de Guanacaste con caficultores; para lograr ese objetivo, el café producido en la región se eximiría de los tributos de

[125] B. Hilje Quirós et al. "Cambios en el uso del suelo en Tilarán: 1950- 1990". Ponencia del Tercer Congreso Centroamericano de Historia. (San José, inédito, 15- 18 de julio de 1996), pp. 7- 8. Información suministrada amablemente por Margarita Torres Hernández.
[126] J. M. Rojas Córdoba. "Origen y desarrollo del café en San Carlos". (Inédito, Facultad de Educación de la UNA, 1974), p. 21.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

exportación. En el Congreso la discusión fue intensa ante las reservas de la Sociedad Nacional de Agricultura, temerosa de que la apertura de una nueva área cafetalera compitiera con otras más antiguas en la captación de mano de obra, y la insistencia del diputado Francisco Mayorga Rivas en que había que incentivar la actividad en Guanacaste porque hacia allá estaban migrando individuos incapaces de encontrar un trabajo estable en la Depresión Tectónica Central. El proyecto fue finalmente aprobado y pocos años después los caficultores guanacastecos y tilaranenses se vieron favorecidos con préstamos del Banco Internacional de Costa Rica.[127]

En el período que nos ocupa el Valle Central siguió siendo la principal zona cafetalera. En 1890 esa zona concentraba 20 000 de las 26 000 manzanas de café y todavía en 1935 reportaba 40 000 de las 68 000 manzanas cultivadas. Con el agotamiento de los terrenos baldíos en la Meseta Central se había acelerado la sustitución de las actividades de subsistencia (granos, caña) y de la ganadería por café. Además de ese desplazamiento productivo en el Valle Central se dio otro proceso digno de mención, consistente en la diferenciación entre una caficultura "natural" y otra "moderna".

Los caficultores tradicionales manejaban la sombra de manera rústica, realizaban las labores agrícolas como limpiezas y podas con pala y cuchillo respectivamente y dirigían sus esfuerzos más a alargar la vida de la planta que a procurar su mayor productividad. Los modernos, por su parte, habían recibido el influjo de las innovaciones publicadas en folletos agrícolas o de ingenieros que laboraban en estaciones experimentales. El descubrimiento de las características nitrificadoras de las leguminosas impulsó a los caficultores a incorporar eritrinas e ingas como sombra en las plantaciones: *"Mientras los cafetaleros de los cantones y distritos de las provincias de San José y Cartago sembraban las ingas para sombra de sus cafetales, los productores alajuelenses y heredianos llevaban a cabo algunos ensayos con las erythrinas a fin de sustituir al longevo madero negro."*[128] Los experimentos realizados en el Campo de Ensayo de la Sociedad Nacional de Agricultura evidenciaron que la densidad de sombra podía variar de una región a otra pero nunca podía faltar del todo. Ya para 1920 el binomio café- ingas empezaba a ser característico del paisaje vallecentralino.

La reducción de la distancia entre las plantas en los dos esquemas de siembra- en cuadrados o en triángulo ("pata de gallo)- facilitaba las actividades culturales y permitía el desarrollo de leguminosas que ofrecían una provisión constante de nitrógeno y de abono orgánico. Otra ventaja de esa innovación fue el aumento en la densidad de siembra, que pasó de 1 089 a 1 152 plantas por manzana. Ese logro fue posible en parte gracias a la extensión de la variedad conocida como "nacional salvadoreño" o "borbón" que, aunque era de porte alto, presentaba mayor resistencia a las enfermedades y podía sembrarse en cuadrado con una planta adicional en el centro del polígono ("quinto salvadoreño"). Un mayor número de plantas por unidad productiva implicaba más control de la poda y en las primeras décadas

[127] ANCR, S. H. Congreso, No. 12913, año 1922; ANCR, S. H. Congreso, No. 18893, año 1939; S. A. "La Siembra del Café mediante el Auxilio del Banco Internacional". Diario de Costa Rica. (San José, 28 de enero de 1926), p. 11; Entrevista con Carlos Román Vega, Quebrada Grande de Tilarán, 07 de mayo de 2008.
[128] C. Naranjo Gutiérrez. "La primera modernización de la caficultura costarricense (1890- 1950)". Revista de Historia No. 36. (Heredia, UNA- UCR, julio- diciembre de 1997), p. 88.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

del siglo XX el método "natural", consistente en la eliminación de las partes dañadas ("despalillo") o de la planta en su totalidad ("poda de renovación"), se vio sustituido por técnicas que como la del ingeniero Bernardo R. Yglesias habían demostrado su influjo benéfico en campos experimentales.

La adopción de las novedades mencionadas no fue uniforme. La medida en que los productores se insertaron en la modernización de la caficultura varió según las características agroecológicas de cada región y el tipo de finca. Las propiedades medianas y grandes tenían mayores posibilidades de adaptarse a los vientos de cambio y aún entre ellas el grado de modernización fue muy variado. Ello llevó a la convivencia en un mismo espacio de unidades "tradicionales" y "modernas", por lo que fundos con una superficie similar reportaban rendimientos muy distintos.

Vista de manera general, la caficultura costarricense experimentó una época de bonanza entre la conclusión de la "crisis de fin de siglo" (1897- 1907) y 1913. En el Valle Central la actividad registró un crecimiento sostenido particularmente notorio en la sección oriental. En 1913 dio comienzo un nuevo período recesivo al que vino a sumarse el estallido de la Primera Guerra Mundial (1914- 1919). Los caficultores fueron testigos de un nuevo cierre de los mercados europeos y la acusada disminución de los aranceles volvió a ser un dolor de cabeza para el Estado.

En medio de tan aciago panorama es justo mencionar la actitud de individuos como Eduardo Bonilla G., quienes vieron en los Estados Unidos a un consumidor que podía fungir como sucedáneo del mercado europeo. Bonilla decidió comprobar esa intuición en plena conflagración y se trasladó a New York con 1 500 sacos del mejor café. Instaló en asociación con Edmundo y Guillermo Montealegre una pequeña tostadora, la Costa Rica Trading Co., en la calle "Front", donde a la sazón se encontraban los "brokers" de todos los cafés del mundo. Ya en 1915, con las puertas europeas cerradas a causa de la conflicto, se hizo evidente la benéfica influencia de las medidas adoptadas por Bonilla.

Las características del café fueron tales que, como explicaba el mismo empresario

> *"hicieron llenarse de orgullo a los señores Bonilla y Montealegre con ocasión de su propaganda mencionada, que les brindaron oportunidad para que muy expertos catadores norteamericanos exclamasen espontáneamente que en 25 años que tenían de experiencia jamás se habían deleitado con un licor* (haciendo referencia al café) *tan excelente. Estas calidades provenían, dice el señor Bonilla, de la región Tarrazú, y de ahí que cuando él terminó su misión en los Estados Unidos retornó al país firmemente dispuesto a adquirir en compañía de sus hermanos fincas comprendidas en ese rico sector de la república…"*[129]

De esa manera, el grano costarricense en general y el de Tarrazú en particular adquirieron rápidamente un lugar privilegiado en el mercado norteamericano, destinado a convertirse con el tiempo en consumidor de buena parte del café costarricense. El hecho de que ese reconocimiento se diera en primer lugar por parte de *"expertos catadores",* quienes lo

[129] S. A. "Bonilla Hermanos". En: A. Fonseca C. (ed.). "Homenaje al café de Costa Rica". La Tribuna. Suplemento. I Parte. (San José, octubre de 1933), p. 10.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

degustaban por primera vez y tenían un paladar exigente acrisolado por años de práctica, era prueba fehaciente de que el producto tenía una calidad realmente excepcional.

Con el término de la guerra se abrieron nuevamente los mercados del viejo continente. El área cultivada continuó su expansión en sitios como Pejibaye, donde la United Fruit Company adquirió varios terrenos para la siembra de café y bananos. No obstante, el modelo agroexportador cafetalero empezaba a dar muestras de agotamiento. La frontera agrícola que presentaba condiciones aptas para el cultivo cafetalero tocaba a su fin. Las plantaciones habían llegado desde la primera década del siglo XX al Valle del General pero las mismas eran esencialmente para consumo doméstico, ante la carencia de vías adecuadas que aseguraran el traslado del grano hacia la Meseta o hacia los puertos de manera expedita. La falta de vías de comunicación era el principal óbice para la expansión del grano hacia las áreas con vocación cafetalera que aún no habían sido incorporadas a la esfera mercantil. La imposibilidad de incluir nuevos espacios se conjugaba además con un problema de rendimientos decrecientes, derivado de la prolongada explotación de los terrenos sin tomar las medidas pertinentes para evitar su degradación.

El paisaje agrario costarricense hacia 1930 no podía calificarse como monocultivista. El cuadro que se presentaba era mucho más complejo. Barrantes Zamora, Bonilla Quesada y Ramírez Cortés, al revisar las estadísticas agrícolas del período 1905- 1925, concluyen que en casi todos los cantones aparecían café, caña de azúcar y potreros acompañados en menor o mayor medida por diversos productos: maíz, frijoles, plátanos, verduras, etc. El desarrollo de estos cultivos fue posible gracias a la existencia de una frontera susceptible de colonización a la que continuamente llegaban nuevos colonos en busca de terrenos fértiles. Para ese período las zonas fuera del Valle Central en las que aparecían cultivos de café eran el norte herediano y alajuelense, el centro y sur de Puntarenas, el meridión josefino y la provincia guanacasteca. Los investigadores concluyen que las áreas mencionadas producían el "grano de oro" para consumo regional, concretamente para satisfacer las necesidades familiares y las de zonas circunvecinas.[130]

La coyuntura que se produjo en el primer lustro de la década de 1930 es ininteligible si no se entienden primero las implicaciones de un modelo beneficiador centralizado. Este fue el eje articulador de las relaciones entre los productores independientes y los dueños del capital, es decir, entre agricultores propietarios con un carácter cada vez más mercantil y una elite de exportadores y beneficiadores. El beneficiado húmedo se extendió rápidamente como el método propio del producto destinado a la exportación. Ello devino en una doble concentración del beneficiado: en el plano nacional a través de empresas que poseían plantas en distintas regiones y en zonas específicas donde ciertos grupos o clanes se imponían a sus contrincantes.[131] La elite cafetalera nacional no fundamentó su poderío en la apropiación de la plusvalía proveniente de la fuerza de trabajo sino en el control del

[130] E. A. Barrantes Zamora et al. "Costa Rica. La disyuntiva agrícola en el período 1905- 1925: cultivos de exportación y cultivos de subsistencia". Anuario de Estudios Centroamericanos. Vol. 27, No. 2. (San José, UCR, 2001), p. 128.
[131] M. Samper Kutschbach. "Tierra, trabajo y tecnología en el desarrollo del capitalismo agrario en Costa Rica". Historia Agraria. No. 29. (Murcia, Sociedad Española de Historia Agraria- Universidad de Murcia, abril de 2003), p. 99.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

beneficiado, la comercialización de la fruta y el financiamiento de la caficultura mediante el crédito. Los adelantos en materia de transporte y vialidad viabilizaron la integración de nuevas áreas a las redes de acopio existentes, mediante el establecimiento de recibidores en regiones de colonización reciente donde la actividad comenzaba a generar frutos.

Las relaciones descritas en el párrafo anterior fueron causa de descontento de los productores durante los primeros decenios del siglo XX. Las quejas se relacionaban con el precio fijado por los beneficiadores para el cafeto y la diferenciación regional que estos habían establecido. El enfrentamiento entre ambos grupos se agudizó después de 1929 con el inicio de una acusada crisis internacional que se inició en New York y pronto se extendió a los grandes mercados financieros. *"El impacto macroeconómico de esta crisis coyuntural y en parte estructural fue mayúsculo, sobre todo porque no afectó sólo a la caficultura sino- a partir de 1930- a todas las exportaciones, al comercio importador, a los flujos de capital y al sistema monetario internacional."*[132] Los precios del café bajaron abruptamente a inicios del decenio ante la contracción de los mercados externos. Hubo un intento por paliar las bajas cotizaciones con el aumento de la producción y de las exportaciones, pero muy pronto el endeudamiento y la incapacidad de pago se generalizaron, se paralizó la importación de productos manufacturados y de alimentos y el Estado se vio falto de las entradas fiscales que otrora le generaran esos rubros.

En el contexto de la crisis los beneficiadores optaron por suspender los adelantos, exigir la redención de las deudas por parte de los productores y crear una Asociación Nacional de Cafetaleros para hacer causa común en favor de sus intereses. Para vadear los efectos de la crisis, intentaron trasladar los efectos de esta a los productores y rebajaron el precio que pagaban por la fruta. La reacción de los campesinos no se hizo esperar: propusieron la conformación de un tribunal de arbitraje y solicitaron a las autoridades la construcción de beneficios. El poder ejecutivo buscó una salida al conflicto mediante la *"mediatización institucional de las confrontaciones agrarias"*[133] *y* con ese propósito se emitieron dos leyes: la XXXVII del 09 de diciembre de 1932 que permitía al Banco Internacional de Costa Rica el arriendo de beneficios[134] y la CXXI del 24 de julio de 1933 que creaba el Instituto de Defensa del Café (IDECAFE), encargado de *"intervenir en todos los aspectos del negocio de café, desde su cultivo hasta la realización del producto, favoreciendo en toda forma y sin excepción a las personas que se dediquen a esas labores."*[135]

El papel del IDECAFE en el arbitraje de la relación productores- beneficiadores se especificó en la legislación posterior mediante la Ley CLXXI del 17 de agosto de 1933. Una Junta de Liquidaciones sería la responsable de fijar los precios del grano y el IDECAFE debía determinar los lugares en los que conviniera establecer una calificación de calidades, con el fin de establecer diferencias de precio entre los diferentes tipos.[136] El

[132] Samper Kutschbach, art. cit.. En: Samper Kutschbach (comp.), op. cit., p. 107.
[133] Ibid., p. 112.
[134] Colección de Leyes y Decretos (en adelante L y D), Año 1932, Semestre II, Tomo II, p. 345.
[135] L y D, Año 1933, Semestre II, Tomo II, p. 55; V. H. Acuña Ortega. "Clases sociales y conflicto social en la economía cafetalera costarricense: productores contra beneficiadores". Avances de Investigación. No. 10. (San José, UCR, 1984), pp. 7- 8.
[136] L y D, Año 1933, Semestre II, Tomo II, p. 182.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

poder legislativo fue el campo en el que se equilibró el enfrentamiento entre los contendientes. En 1933 la ley del IDECAFE fue modificada para satisfacer las demandas de los exportadores que exigían un margen de ganancia más amplio pero apenas un año más tarde el Congreso, atendiendo las voces de los productores, defendió la nueva legislación frente los beneficiadores que querían suprimirla.

Hacia 1935 el período recesivo finalizó y el IDECAFE se embarcó en la realización de un censo cafetalero de carácter general. Las estadísticas evidenciaron que en la Meseta Central seguían predominando la pequeña y mediana propiedad, correspondientes a fundos menores de cinco manzanas y entre cinco y cincuenta manzanas respectivamente. Las propiedades superiores a este último guarismo eran en su mayoría de beneficiadores y en conjunto representaban un 25 por cien del área cultivada. En la sección Alajuela- San Ramón la situación era bastante similar, con la variante de que una cantidad significativa de los fundos más grandes estaban en manos de migrantes europeos. La superficie no cultivada de café se explotaba con siembras de caña o con cobertura boscosa.

En la zona oriental del Valle Central, entre Cartago y Turrialba, las grandes propiedades dedicadas al café y otros rubros (caña, ganadería) se estructuraron como unidades capitalistas donde la obtención de trabajadores asalariados era aún más apremiante que en el poniente. La carencia de una fuerza de trabajo abundante condujo a los propietarios de las haciendas a implementar medidas con el fin de atraer y fijar la población: *"sistemas de vivienda, venta de pequeñas parcelas para el establecimiento de servicios urbanos, e incluso se implementó en algunos casos la concesión de parcelas bajo sistemas de mediería, colonato o de préstamo semigratuito para fijar la fuerza de trabajo necesaria para su producción."* El tamaño promedio de los fundos sobrepasaba las 25 manzanas y las propiedades que tenían más de 50 manzanas y beneficio propio abarcaban más de dos tercios del área total de cafetales en Turrialba y Jiménez. Los pueblos de esas haciendas contaban con buenos servicios y comercio estable y algunos beneficios emulaban a los más grandes de la Meseta Central en lo que se refería a la cantidad de café procesada, cosa que no sucedía en ninguna otra región.[137]

Desde mediados de la década de 1920 se había iniciado en Costa Rica un incipiente proceso de tecnificación cafetalera con la fundación de la Escuela Nacional de Agricultura (1926) y el Centro Nacional de Agricultura (1928). A partir de 1934 y sobre todo luego de la crisis económica este último y la Sección Técnica del IDECAFE asumieron un activo papel en el impulso de la actividad. Desde 1941 las distintas instituciones experimentaron cambios en su organización: la Escuela Nacional de Agricultura pasó a formar parte de la Facultad de Agronomía de la Universidad de Costa Rica (UCR), el Centro Nacional de Agricultura fue absorbido por la Secretaría de Agricultura y el IDECAFE se convirtió en la Oficina del Café mediante la Ley LXXIV del 21 de junio de 1948.[138] La asistencia al sector cafetalero se emprendió, por tanto, desde diversos campos: formación académica, financiamiento, coordinación.

[137] Hall, op. cit., pp. 109- 119.

[138] *"Las funciones que* (el IDECAFE) *ejerce relacionadas con la agricultura del café, las regulará el Ministerio de Agricultura; y el control de la parte económica de la industria pasará a la Oficina del Café, adscrita al Ministerio de Economía."* L y D, Año 1948, Semestre I, Tomo I, p. 231.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

Los bajos rendimientos eran una preocupación básica en un país donde el promedio de producción era de 10 quintales de café oro por hectárea. En 1948 el Estado firmó un contrato de cooperación con el gobierno estadounidense para que el Servicio Técnico de Cooperación Agrícola (STICA) coordinara un plan que integrara a las distintas instituciones. El Servicio de Extensión Agrícola estableció agencias en diversos puntos de la geografía nacional y se preocupó por la difusión de las innovaciones recientes en la actividad cafetalera, a través del asesoramiento profesional a los productores. La mejora en los precios del café a partir de 1947 incentivó la búsqueda de estrategias para aumentar la productividad y con ese fin se establecieron sedes para el estudio de los problemas del café en las principales áreas de producción. Los resultados de las acciones emprendidas en esa etapa fueron positivos y al mismo tiempo evidenciaron serias limitaciones:

> *"En cuanto al cultivo del café, el Servicio de Extensión hacía divulgación sobre prácticas de conservación de suelos, aprovechamiento de desperdicios animales y vegetales en la fabricación de compost, irrigación y otras prácticas, pero las consultas sobre fertilización química, variedades recomendables a diferentes condiciones, combate de enfermedades y plagas y otras, no tenían hasta ese entonces, una respuesta satisfactoria."*[139]

Antiguas prácticas culturales

Las fuentes consultadas evidencian que hacia 1930 existía en Costa Rica una serie de prácticas relacionadas con la producción del café que estaban extendidas en distintas regiones y que se mantuvieron con pocas modificaciones hasta mediados del siglo XX. El primer aspecto tiene que ver con las variedades cultivadas. En un principio se sembraba café arábigo de la variedad "typica" y a finales del siglo XIX se introdujeron otras como "maragogipe" y "borbón". Aunque tanto el "borbón" como el "typica" eran variedades de porte alto, el segundo era más resistente a las enfermedades y permitía una mayor densidad de siembra. Otros cafés arábigos que también anidaron en las plantaciones fueron el "híbrido tico" (cruce entre el "typica" y el "borbón"), "Villalobos", "San Ramón". El almácigo se obtenía de las matas más desarrolladas. Se escogían los mejores granos, se despulpaban a mano, se secaban bajo sombra y se plantaban en almacigales cuyos terrenos se enriquecían con abonos orgánicos. Cuando se iniciaba la estación lluviosa las plantas eran trasladadas a su lugar definitivo en el cafetal.[140]

Hacia 1920 se sembraban 1 089 matas de café por manzana. Luego de esa fecha, la reducción de la distancia a 2.5 metros entre calles y entre plantas devino en un aumento en el número de cafetos que alcanzó los 1 152 por manzana. Los dos sistemas de siembra eran "en cuadrados" y "pata de gallo". En el primero las plantas ocupaban los ángulos de un cuadrilátero y en el segundo los de un triángulo isósceles. En las zonas de ladera se práctico la siembra en contorno o en curvas de nivel, en el sentido contrario a la pendiente.

[139] V. M. Pérez Solano. Treinta y dos años de investigación sistemática y transferencia tecnológica del cultivo de café en Costa Rica. 1950- 1982. (San José, OFICAFE, 1983), p. 7.
[140] Entrevista con Daniel Alvarado Alpízar, Atenas, 06 de agosto de 2008; M. Samper Kutschbach. Producción cafetalera y poder político en Centroamérica. (San José, EDUCA, 1998), p. 104.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

La poda que se practicaba era de distintos tipos: una de multiplicación sobre el eje principal de la planta para producir tallos secundarios y terciarios, otra de renovación (sistema ideado por Bernado R. Yglesias) tendiente a eliminar las ramas que habían producido durante dos años consecutivos y otra de sustitución en la que se eliminaban todas las ramas enfermas, quebradas o agotadas por la sobreproducción. Las podas se realizaban utilizando el cuchillo y la maceta. Las características de la poda hacían que en muchas ocasiones las plantas presentaran una apariencia en la que tallos o astas de gran longitud sostenían copetes que eran las partes fructíferas de las plantas. El peso mismo de esos copetes causaba un agobio natural que daba como resultados retoños adventicios, denominados "mamones" o "chupones" porque absorbían gran cantidad de savia y causaban el agotamiento de otras secciones de la planta. Para evitar esto se procedía a su eliminación (deshija).[141]

Otras prácticas culturales eran la "raspa", "aporca", "deslana" y "voltea". La primera se hacía antes de la recolección con el propósito de dejar el suelo limpio para poder ver y recolectar los granos que se caían al suelo; se empleaba una pala. La "aporca" se practicaba al principio de las lluvias, se hacía un lomillo alrededor del tallo con la pala, se arrancaban las malas hierbas y se utilizaban como abono; esta labor se complementaba con el "ruedeo o redondeo" (limpieza del espacio circundante de las plantas que facilitaba la conservación de la humedad durante el período seco) hecho con machetes por mujeres que evitaban dañar la base de las matas. La "deslana" también era una labor femenina y consistía en la eliminación del musgo que se formaba en los troncos y que podía ser albergue para insectos, hongos y parásitos, labor en la que se usaban cuchillos de madera o pedazos de gangoche . Finalmente, la "voltea" se hacía cuando la capa superficial del suelo se endurecía y las malas hierbas se afianzaban; con la desyerba también se eliminaban las malas hierbas pero procurando esparcirlas sobre la superficie para evitar la erosión.[142]

Respecto a la sombra, esta se introdujo en la segunda mitad del siglo XIX luego de un período inicial caracterizado por la siembra a pleno sol. Las primeras especies empleadas fueron las leguminosas entre las que sobresalía el madero negro (*gliricidia maculata*) cuya leña servía además como combustible en los hogares campesinos o como soporte en la construcción de las casas rústicas. Naranjo anota que la introducción de musáceas (banano, plátano, guineo morado) respondió probablemente a la necesidad de establecer abrigos provisionales para las plantaciones. A fines del siglo XIX su uso en los cafetales era de carácter general no sólo por su aporte de abono orgánico a raíz de la descomposición de los vástagos sino también porque suplían con sus frutos las necesidades alimenticias de las unidades familiares.[143] Por tal motivo se daba a las musáceas el apelativo de "pan de los pobres".

Entre finales del siglo XIX y principios del XX se emplearon varias especies como árboles de sombra en los cafetales. Entre ellas se encontraban el poró (*Erythrina SP.v*), madero

[141] L. A. Salas F. "Informe ´Finca El Brasil`". (San José, Escuela de Agronomía, 1935), p. 11; Entrevista con Bolívar Sibaja López, Tambor de Alajuela, 27 de agosto de 2008.
[142] G. E. Rojas Chaves. Café, ambiente y sociedad en la cuenca del río Virilla, Costa Rica (1840- 1955). (San José, EUCR, 2000), p. 29.
[143] Naranjo Gutiérrez, art. cit., p. 83.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

negro, guaba y guajiniquil (*Inga SP.p*). También se empleaban el plátano o guineo (*musa sapientum*), el güitite (*acnistus arborescens*) y el naranjo (*citrus Sp.v*).[144] No cabe duda de que las leguminosas estaban entre las predilectas pero existía una diferenciación regional: en San José y Cartago predominaban las ingas mientras en Alajuela y Heredia se experimentaba con las eritrinas. Hacia 1920 el esquema café- ingas era una características del paisaje agrario del Valle Central. En las fronteras de colonización se conservaron árboles pertenecientes al ecosistema boscoso original y por eso la caficultura estuvo desde un principio asociada a la sombra; posteriormente se introdujeron musáceas y leguminosas. . La descumbra de la sombra se practicaba una vez al año y en el período seco, con el propósito de dar a los árboles suficiente tiempo para que retoñaran abundantemente y en los meses más calurosos dieran una sombra adecuada a los cafetos.[145]

En cuanto al abono, desde principios del siglo XX se desarrolló una preocupación creciente por el desgaste de las tierras cafetaleras. Esa situación fue mucho más común en las áreas donde los cafetales eran más antiguos; en las recién incorporadas a la esfera cafetalera se aprovechaba la fertilidad natural de los suelos. En el Valle Central algunos productores consideraron que el abono era esencial para conservar la feracidad de los terrenos y lo primero que utilizaron fue lo que tenían a mano: pulpa de café. Unos cuantos construyeron zanjas grandes y hondas entre los cafetales y a ellas iba a parar la pulpa, sobre la que colocaban luego una capa de tierra, dejaban que se fermentara y la removían para proporcionar aire a los descomponedores. Una vez que el proceso estaba finiquitado, el material orgánico resultante se aplicaba en las plantaciones.[146]

Hubo otros abonos orgánicos que tuvieron una difusión menor: guano importado, restos vegetales de la misma finca, huesos, polvos de pescado, cenizas, cal, estiércol animal.[147] Un tipo de abono que tuvo buena aceptación entre los productores fue el llamado "compost", mezcla de materia orgánica y sustancias artificiales. Con el paso del tiempo se fueron introduciendo el potasio y el nitrógeno que mejoraban la apariencia de las plantaciones y su resistencia a las enfermedades y contribuían al aumento de la producción. El uso de fertilizantes inorgánicos durante toda la primera mitad del siglo XX estuvo restringido a los productores más pudientes y en ese sentido la caficultura costarricense no se diferenció de sus pares centroamericanas. Samper Kutschbach señala atinadamente que en el istmo en general *"la fertilización, con sus requerimientos de capital e impacto en los rendimientos por área, era un importante factor de diferenciación tecnológica y socioeconómica entre tipos de productores, sobre todo entre empresas capitalizadas y fincas tecnológicamente tradicionales."*[148]

Otra práctica común en los cafetales durante este período fueron los hoyos entre calles, llamados "tanques", "gavetas" o "cajones". Estos tenían un doble propósito. Por un lado

[144] Rojas Chaves, op. cit., p. 32; Entrevista con Carlos Abarca Herrera, San Carlos de Tarrazú, 13 de agosto de 2008.
[145] H. Carvajal Castro. "Informe sobre diferentes aspectos de la agricultura en Santa Ana". (San José, Escuela de Agronomía, 1938), p. 22.
[146] Salas F., op. cit., p. 14.
[147] Rojas Chaves, op. cit., p. 30.
[148] Samper Kutschbach, op. cit., 1998, p. 108.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

retenían la tierra y los residuos orgánicos que luego se aplicaban a los cafetos como fertilizante. Todo el material captado en las gavetas era posteriormente depositado en el tallo de las matas a razón de media carretilla por planta. En segundo lugar, los tanques contribuían a evitar la erosión. Bolívar Sibaja López apuntó: *"Antes uno hacía huecos, tanqueaba para mantener el…, para que no hubiera fuga de la parte orgánica, no hubiera lavaderos que llamaba uno, no hubiera mucha erosión del suelo, uno usaba los huecos y allí la tierra se podría y se convertía y el monte y la basura y toda esa cosa…"*[149]

El análisis de la caficultura costarricense entre mediados del siglo XIX y 1950 evidencia que el principal objetivo de los cambios realizados durante el período era combatir los rendimientos decrecientes en las zonas más antiguas y adaptar las prácticas culturales a las condiciones agroecológicas de las áreas recién colonizadas. Cuando fue necesario introducir novedades como nuevas variedades, tipos de poda y abonos de distinta naturaleza casi siempre hubo productores con la capacidad económica y el ánimo para hacerlo. Ello permitió mantenimiento de la actividad en aquellas zonas antiguas en las que la caficultura tenía alrededor de un siglo de existencia y su crecimiento extensivo a nuevos espacios. Esa expansión se tradujo en un incremento de los rendimientos que alcanzaron un punto máximo a mediados del siglo XX. Luego de esa fecha, el agotamiento de la frontera agrícola marcó el réquiem del siglo de expansión cafetalero: *"en adelante, los aumentos de la producción tendrían que sustentarse principalmente en cambios tecnológicos, más que en la ampliación del área."*[150]

Innovaciones en la caficultura entre 1950 y 1980. "Revolución Verde", nuevas prácticas culturales, fortalecimiento de la actividad en áreas periféricas y movimiento cooperativo

Con la conclusión de la Segunda Guerra Mundial (1939- 1945) la caficultura costarricense experimentó una época de bonanza, gracias al aumento de la demanda- reapertura de los mercados europeos- y la consiguiente elevación de las cotizaciones del grano. En los primeros años, parecía que el desarrollo de la actividad era limitado no por la demanda sino más bien por la incapacidad de crecer a un ritmo que satisficiera adecuadamente los requerimientos internacionales. Esa percepción por parte de consumidores y productores derivó en la búsqueda de técnicas tendentes a la elevación de los rendimientos y a la modificación de las prácticas culturales para que fueran más acordes con el nuevo panorama productivo.

En el marco de la denominada "Revolución Verde", se impulsó la difusión de técnicas agrícolas de alto rendimiento diseñadas en los países desarrollados hacia las regiones del "Tercer Mundo". En Costa Rica ese esfuerzo fue emprendido por diversos actores: sector público, instituciones privadas y caficultores particulares con espíritu innovador. Desde 1956 la Sección de Café del Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) fue puesta bajo la administración de la STICA y en 1960 esta entidad pasó a llamarse Departamento de Café, dependiente del ministerio mencionado. Apenas dos años después se inauguró un

[149] Entrevista con Bolívar Sibaja López, Tambor de Alajuela, 27 de agosto de 2008.
[150] Peters Solórzano y Samper Kutschbach, op. cit., p. 120.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

programa cooperativo entre el MAG y OFICAFE destinado a impulsar investigaciones en café. En los lustros siguientes distintas instancias- Laboratorio de Investigaciones Agronómicas de la UCR, Consejo Nacional de Producción (CNP), Instituto Interamericano de Ciencias Agrícolas (IICA), Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza (CATIE)- se sumaron a los emprendimientos en pro de variedades genéticamente mejoradas y resistentes a enfermedades como la roya.[151]

Los resultados de la tecnificación de la caficultura costarricense fueron varios. En primer lugar, se dio un cambio en las variedades cultivadas. Hubo una preferencia por germoplasmas de porte bajo y gran rendimiento desarrollados en el ámbito local o importados de sitios como Brasil. Del predominio del "typica" se pasó al del "caturra" y "catuaí", sin excluir otras variedades como "Villa Sarchí" o "Costa Rica 95". Aunque el "typica" se caracterizaba por la excelente calidad del grano, maduración uniforme y resistencia del fruto a caerse por exceso de lluvia, la baja densidad de siembra- de tres varas en cuadro- exigía sustituirlo por un cafeto de mayor producción. A este respecto, uno de los informantes recordó: *"Antes se sembraba el arábigo, después se pasó a los caturras. Estas últimas* (sic.) *cosechan más y son más pequeñas."*[152] Otro entrevistado acotó: *"Apareció el caturra que es un café que dio muy buena calidad y buena producción."*[153] El almácigo se empezó a comprar a instituciones como OFICAFE, aunque una buena cantidad de productores siguió produciendo el necesario para sí o para sus vecinos. El almacigo se sembraba en el suelo o en bolsas de polietileno a razón de tres o cuatro plántulas ("manguitos") por agujero.

El mejoramiento genético se complementó con el aumento en la densidad de siembra. En poco tiempo se pasó se 1 152 a 3 300 plantas por manzana. Algunos fundos llegaron hasta 4 400 cafetos por manzana. Ese aumento respondía en buena medida a la "retupición", consistente en el aumento del número de plantas por manzana cuando se resembraban las plantaciones. Bajo la premisa de *"a menor distancia más producción por área"*[154] las variedades con un gen de enanismo se empezaron a cultivar a una distancia de 1.65 metros entre calles y 0.83 metros entre matas. La práctica de la poda se mantuvo inmediatamente después de la cosecha y de manera selectiva, fuera por hilera, lote o planta y usando para ella serrucho, tijeras o más recientemente motosierras.[155] En no pocas áreas se implementó la técnica conocida como "rock and roll", es decir, el corte total a determinada altura para impulsar el surgimiento de brotes fuertes y productivos.

Un número significativo de las antiguas prácticas culturales que se realizaban manualmente mantuvieron ese carácter o se tecnificaron de manera parcial. En la época lluviosa se emprendían la fertilización, la "deshija", el tratamiento de los árboles de sombra, el control de las malezas y las fumigaciones contra enfermedades. Durante la estación seca se

[151] Pérez Solano, op. cit., pp. 9- 10.
[152] Entrevista con Carlos Abarca Herrera, San Carlos de Tarrazú, 13 de agosto de 2008; Cf.: Entrevista con Enrique Rojas, Tacares de Grecia, 06 de agosto de 2008.
[153] Entrevista con Bolívar Sibaja López, Tambor de Alajuela, 27 de agosto de 2008.
[154] Pérez Solano, op. cit., p. 19.
[155] Entrevista con Carlos Antonio Alfaro Blanco, Puente de Piedra de Grecia, 27 de agosto de 2008; Entrevista con Enrique Navarro Padilla, San Carlos de Tarrazú, 13 de agosto de 2008.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

realizaban los trabajos de conservación de suelos y el encalado previo estudio de suelos. Algunas actividades como la construcción de gavetas se suprimieron paulatinamente y otras como el riego de las plantaciones se generalizaron.[156] La calendarización de las distintas labores variaba de una zona a otra según las diferencias climáticas. Donde había una estación seca definida la cosecha se recogía en ese período y coincidía con la preparación de la tierra y de los almacigales para nuevas siembras; los cuidados del cafetal se concentraban en cambio en la época lluviosa. En los sitios donde la estación seca no estaba bien definida o era muy corta la cosecha duraba más tiempo y el ciclo de las actividades culturales podía experimentar variaciones. Algo semejante sucedía con la altitud: el grano maduraba a mediados de año en las zonas bajas mientras en las altas se recolectaba mucho después, a fines del año y a principios del siguiente.[157]

La mayoría de los caficultores adoptó el uso de herbicidas y fungicidas para el control de malezas y enfermedades. También se generalizó fertilización con agroquímicos que tenían un doble propósito: asegurar rendimientos sostenidos en zonas de explotación intensiva y aumentarlos allí donde había predominado un modelo productivo extensivo. Lo anterior no implicó el réquiem de abonos orgánicos como la pulpa de café u otros de naturaleza mixta como el "compost" y la urea. No obstante, una coyuntura caracterizada por nuevas variedades que respondían muy bien al uso de productos artificiales, una merma en el precio de los mismos y una agresiva campaña por parte de instancias públicas y privadas en su favor dio como resultado la extensión generalizada de esos insumos en detrimento de los métodos y abonos tradicionales. Las fórmulas completas como la 18-5-15-6-2 ganaron con el tiempo un gran número de adeptos y fueron una de las principales causas del aumento de la productividad.[158]

Después de 1950 un número importante de productores experimentó con cultivos completamente expuestos al sol, sistema importado de Brasil y Hawai. Si bien la producción era muy elevada en los primeros años las plantas tendían a agotarse con rapidez y pronto se dio un giro hacia una sombra regulada según las condiciones climáticas y de fertilidad del suelo. El uso de la umbría se justificó con tres argumentos: la relación intensidad de la luz- proceso de fotosíntesis, la creación de un microclima que aminorara el efecto de los cambios bruscos de temperatura y contribuyera a una maduración uniforme de los granos y el suministro constante de materia orgánica. Las especies arbóreas preferidas fueron las de crecimiento rápido que permitían la regulación de la radiación solar sobre el plantío y las leguminosas por su virtud de fijadoras de nitrógeno.

El acceso a las nuevas tecnologías no fue igualitario. El proceso tuvo distintas velocidades y revistió formas diferentes de acuerdo con las especificidades locales y la creatividad de los productores. La zona central sobresalió como modelo de tecnificación cafetalera donde la eficiencia del nuevo "paquete tecnológico" se hacía evidente en los excelentes rendimientos. En otras áreas la adopción de las innovaciones fue más o menos acelerada.

[156] Entrevista con Francisco Arias Berrocal, Tambor de Alajuela, 27 de agosto de 2008; Entrevista con Gregorio Rivera Martínez, Rincón de Salas de Grecia, 27 de agosto de 2008.
[157] Peters Solórzano y Samper Kutschbach, op. cit., p. 111.
[158] Entrevista con Francisco Arias Berrocal, Tambor de Alajuela, 27 de agosto de 2008; Entrevista con Carlos Antonio Alfaro Blanco, Puente de Piedra de Grecia, 27 de agosto de 2008.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

Ello devino en un *continuum* en el que los espacios cafetaleros se diferenciaban entre sí por aspectos como densidad de las plantaciones, uso de la sombra, aplicación de agroquímicos y prácticas culturales. En algunos sectores se produjo una especialización cafetalera en detrimento de otros cultivos; ejemplo prístino de ello fue la "Zona de los Santos". En otros la demanda del mercado y los buenos precios favorecieron la extensión de la actividad a áreas que no había alcanzado hasta ese momento.

El "paquete tecnológico" elevó los rendimientos de la caficultura nacional que antes de 1950 llegaban apenas a 430 kilogramos de café oro por hectárea. Entre 1955 y 1973 se duplicaron, alcanzando los 900 kilogramos por hectárea; un lustro después ascendieron a alrededor de 1 279 kilogramos por hectárea.[159] Los logros obtenidos fueron recibidos con beneplácito y casi nadie paró mientes en los efectos adversos que la intensificación productiva podía generar a mediano plazo. El primero de ellos se presentó en la década de 1960 cuando, producto del período expansivo del decenio anterior, hubo una sobreproducción que deprimió las cotizaciones mundiales y dio pie a una de las peores crisis que el mundo cafetalero había conocido. El otro apareció después de algunos lustros y se relacionaba con el costo ambiental de la tecnificación: degradación del suelo, contaminación de aguas subterráneas y superficiales por agroquímicos, rendimientos decrecientes.

Mientras en el plano técnico los nuevos conocimientos circulaban por medios muy diversos que iban desde publicaciones hasta visitas de profesionales pasando por reuniones entre agentes impulsores del cambio tecnológico y productores, en el ámbito vial se concretaba una obra que viabilizó el ligamen efectivo de distintas regiones periféricas a la esfera cafetalera. La Carretera Interamericana devino en un canal por el que importantes contingentes vallecentralinos fluirían hacia varios sectores. Hall apunta que *"los procesos de colonización agrícola habían empezado en regiones tales como San Carlos, Sarapiquí, Guanacaste y el valle de El General antes de la década de 1930, pero fue sólo a partir de esa época que la construcción de carreteras y de modernos beneficios permitió el establecimiento comercial de la industria cafetalera."*[160]

La conclusión de la Carretera Interamericana en 1947 significó la vinculación efectiva del meridión costarricense a la economía nacional. El cultivo cafetalero ganó terreno en un contexto caracterizado por la diversificación productiva y la reducción continua de la frontera agrícola. La formación de pueblos estables trajo aparejada la "sedentarización" de la agricultura, derivada del cultivo de productos anuales y de una mayor presión sobre la tierra. La agricultura de subsistencia se mantuvo pero al mismo tiempo ganó espacio la de tipo comercial. Esa "comercialización" agrícola que dirigía sus ojos hacia los mercados internacionales se evidenció en la adopción de cultivos permanentes entre los que ocupó un lugar preeminente el café.[161]

[159] M. Samper Kutschbach. "Trayectoria y viabilidad de las caficulturas centroamericanas". En: B. Bertrand y B. Rapidel (eds.). Desafíos de la caficultura en Centroamérica. (San José, IICA- PROMECAFE- CIRAD-IRD- CCCR Francia, 1999), p. 34.
[160] Hall, op, cit., p. 71.
[161] C. Granados Ch. y J. J. Matarrita M. "Proyecto: Estructuración de plan piloto para el desarrollo del cantón de Buenos Aires. Modo de Producción y uso del suelo". (Departamento de Geografía, UCR, 1981), p. 103.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

La caficultura encontró una serie de factores favorables a su instalación definitiva en la denominada "Zona Sur". En primer término, la disposición de los agricultores para consagrar sus capitales, fundos y esfuerzos a la instalación de cafetales. Por otro lado, el aumento poblacional derivado de la conclusión de la Carretera Interamericana tuvo como corolario la ocupación acelerada de buena parte de la tierra. Ese esquema de apropiación fundiaria fortaleció la diversificación agrícola, los vínculos con los mercados foráneos y el papel de la agricultura familiar, elementos cuyo carácter propicio al desarrollo de la caficultura es de sobra conocido.[162] Finalmente, la consolidación de la industria beneficiadora fue un aliciente imprescindible para la extensión del área cultivada y el procesamiento de grandes cantidades de café.

Distintas localidades meridionales experimentaron un acusado desarrollo de las fuerzas productivas gracias a la caficultura. Las inversiones estatales en infraestructura y los incentivos a los proyectos de industrialización viabilizaron el surgimiento de la agroindustria del beneficiado. En ese sentido, el auge de la caficultura- aunado a los subsidios a los granos básicos y al aumento en los precios de la carne de res- posibilitó el mejoramiento de las condiciones productivas y la creciente capitalización de las fincas.[163] El Censo Agropecuario de 1955 reveló cómo el café iba ganando terreno junto con otros cultivos anuales como la caña, en detrimento de la montaña. También en los piedemontes, que por sus características orogénicas y su naturaleza volcánica eran idóneos para el grano, se iba extendiendo paulatinamente una alfombra verde tachonada de rojas cerezas. Para Zúñiga Arias esta situación se derivaba no sólo de las características de dichas tierras sino también del hecho que *"la herencia cultural de los productores, oriundos de zonas cafetaleras, y la rentabilidad económica del cultivo de café fueron factores determinantes en el uso de la tierra."*[164]

La presencia italiana fungió como acicate para la actividad cafetalera en Coto Brus. La colonia de San Vito de Java, *"ejemplo típico de la colonización agraria con inmigrantes dirigida",* se proyectó como empresa de desmonte y roturación de tierras en las que hasta ese momento dominaba la selva.[165] El surgimiento de esa epopeya estuvo inextricablemente ligado a la Societá Italiana di Colonizzacione Agricola (SICA), una compañía por acciones que buscaba no solamente el asentamiento de inmigrantes italianos en tierras tropicales sino también el beneficio lucrativo derivado de actividades comerciales, principalmente las relacionadas con el café.

[162] Ibid., p. 104; E. Montenegro Hidalgo. "Diagnóstico socioeconómico, productivo y ambiental de los productores de mora en División, Jardín, Altos de Jaular y Buena Vista de Pérez Zeledón". (Proyecto Final de Graduación de Licenciatura en Economía, UCR, 2002), p. 59.
[163] P. Sfez. "La evolución de un frente de colonización agrícola y el desarrollo de una caficultura altamente productiva". Revista de Historia. No. 32. (Heredia, EUNA- EUCR, julio- diciembre de 1995), pp. 196- 197.
[164] A. Y. Zúñiga Arias. "Desarrollo de sistemas de producción agrícola en un área de frontera agrícola durante la primera mitad del siglo XX: Pérez Zeledón, Costa Rica: 1900- 1955". Revista de Historia. No. 42. (Heredia, EUNA- EUCR, julio- diciembre de 2000), p. 214.
[165] H. G. Weizmann. Emigrantes a la conquista de la selva. Estudio de una colonización en Costa Rica. San Vito de Java. 2ª. ed. (Ginebra, Comité Intergubernamental para las Migraciones, 1986), p. 9.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

Vito Sansonetti, fundador y director de la SICA, tuvo siempre muy claros los objetivos de la compañía. El asentamiento de los europeos no generaba en principio ningún lucro y de allí se derivaba la necesidad de que los pioneros se dedicaran a la caficultura. Esta actividad aseguraría beneficios económicos para la sociedad. Con esas premisas- y la ayuda económica y fiduciaria de diversas instancias italianas y estadounidenses- la SICA inició sus operaciones en 1951. La sociedad proyectaba que cada parcela de veinte hectáreas se constituyera de la siguiente manera: cuatro hectáreas para café, caña de azúcar o cacao, una para hortalizas, ocho para pastos y siete para cereales. No obstante, el plan no se ejecutó en la práctica y el café adquirió la cima señera en lo que se refería a la economía de la colonia.

En 1953 ya había en San Vito 50 hectáreas sembradas de café y la primera cosecha se dio en 1957. No obstante, una serie de factores se constituyeron en óbices para la actividad cafetalera en este período. Por un lado, se produjo un descenso en los precios del grano antes de que la mayoría de las plantaciones alcanzara la plena producción, con lo cual varios colonos sufrieron pérdidas considerables. Asimismo, los períodos definidos para la redención de los créditos contraídos eran demasiado breves y su cumplimiento coincidió con esa coyuntura desfavorable, por lo que muchos pioneros decidieron abandonar sus fundos y asentarse en las ciudades del centro del país o regresar a su terruño. Finalmente, el proyecto original de la Carretera Interamericana fue modificado; el trazado de la misma no pasó por Sabalito sino que se desvío hacia el oeste, alcanzando las plantaciones bananeras de la United Fruit Company. La SICA se vio obligada a construir un camino secundario que comunicara San Vito con la aldea de Agua Buena. Sólo así se tendría acceso a la vía que durante la estación seca permitía llegar a Villa Neilly, el punto de la Interamericana más cercano a la colonia.[166]

El panorama anterior no desalentó a un valiente grupo de colonos que decidieron permanecer en la zona y aplicarse con un denuedo aún mayor a la empresa por la que habían cruzado el Atlántico. Las mujeres jugaron un papel de primer orden en el esfuerzo por evitar que la comunidad se desintegrara y su empeño brindó frutos dignos de recordación. Cada familia buscó la manera de afrontar el ambiente adverso y no fueron pocas las que encontraron formas de vadear la crisis. Algunos pioneros con espíritu empresarial combinaron el café con otros negocios lucrativos en el incipiente centro urbano y siguieron atendiendo sus plantaciones en espera de mejores tiempos. Otros consideraron que el café exigía la experiencia de individuos avezados en el cultivo de la planta y contrataron a costarricenses como jornaleros. Unos cuantos lograron la hazaña de agrandar sus fundos adquiriendo las tierras de quienes decidían abandonar la colonia, compensando los precios bajos con una producción mayor. La SICA buscó la manera de aliviar la situación de los caficultores y con este fin estableció un beneficio desde mediados del decenio de 1950. Posteriormente, algunos de los colonos que habían llegado al país con el proyecto de la SICA compraron acciones en compañías beneficiadoras que se establecieron en la zona.

[166] Hall, op. cit., p. 136.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

Los desvelos de los colonos italianos tendrían su fruto en los decenios siguientes. Desde mediados de la década de 1960 el cultivo cafetalero se perfiló como elemento de progreso junto al crecimiento demográfico y al desarrollo político- administrativo. *"Cualquier visitante relativamente informado habría juzgado ya que el programa de colonización constituía un éxito dada la situación de las familias costarricenses e italianas reasentadas en San Vito o en sus alrededores, y a la vista de las zonas plantadas con cafetos y otros cultivos, así como en términos de nivel de urbanización."*[167] Para 1964 la colonia estaba consolidada y se habían desmontado 1 629 hectáreas, de las cuales la mitad estaba sembrada con café. Hacia 1970 Hall señalaba que *"ninguna región de Costa Rica se ha transformado jamás tan rápidamente, convirtiendo una selva tropical en una zona cafetalera."*[168] El crecimiento en las plantaciones de café y los beneficios pecuniarios derivados del grano influyeron en el desarrollo de la agroindustria, la generación de nichos laborales y el establecimiento de pequeñas y medianas empresas de carácter privado.

La Carretera Interamericana también incidió positivamente en el desarrollo cafetalero en el norte y noroeste de Costa Rica. Con la construcción de la vía se iniciaron desde mediados de 1950 dos procesos que se convertirían en facilitadores de la actividad. Por una parte, la mejora de las comunicaciones que unían distintas regiones del país con la Depresión Tectónica Central y con las costas abrió la posibilidad de constituir una red de caminos integrada. Por otro lado, la intensificación del proceso de apropiación de la tierra, gracias al aumento vegetativo de la población y sobre todo a la inmigración de "cartagos", vallecentralinos procedentes principalmente de Alajuela. Estos se adueñaron con prontitud de las tierras montañosas, voltearon el bosque y se dedicaron a la agricultura mixta (pastos, granos básicos, caña de azúcar). Los dos factores mencionados se combinaron con el aumento en los precios internacionales del "grano de oro" después de la Gran Guerra para impulsar a muchos campesinos, sobre todo de la zonas de San Carlos, Sarapiquí y diversos cantones guanacastecos, a cultivar café.[169]

Como la fruta de San Carlos maduraba antes que la de otras zonas productoras, salía primero al mercado y eso le aseguraba un precio relativamente alto respecto al promedio nacional. En el período1966- 1973 la producción sancarleña anual fue de alrededor de 45 000 fanegas; la mayoría provenía de unidades familiares y el 90 por cien fue puesto en el mercado exterior, especialmente en Alemania.[170] En ese mismo período 40 productores fundaron COOPESARAPIQUI en San Miguel, localidad cercana los distritos cafetaleros de San Carlos; los caficultores tuvieron entonces la posibilidad de entregar la fruta en el beneficio de la cooperativa y acceder al mismo tiempo a créditos, insumos y asesoría técnica suministrados por la entidad.

En San Carlos la zona cafetalera se fue extendiendo sobre una franja de bosque tropical muy húmedo circundada por zonas de bosque tropical húmedo. Las localidades de mayor producción (Venecia, Aguas Zarcas) presentaban una precipitación entre 4 000 y 4 500

[167] Weizmann, op. cit., p. 27.
[168] Hall, op, cit., pp. 136- 137.
[169] Hall, op. cit., p. 128.
[170] M. Salazar Jerez. "Análisis económico de la actividad cafetalera en San Carlos, Alajuela, Costa Rica". (Tesis de Ingeniería Agronómica, UCR, 1974), p. 12.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

mm. anuales y la mayor pluviosidad correspondía al período mayo- diciembre. Esos distritos al igual que los de Quesada y Palmera tenían suelos volcánicos recientes, de gran feracidad y buena capacidad de drenaje. Las características mencionadas eran favorables al anidamiento del cafeto y gracias a ello ya para mediados del decenio de 1970 había en San Carlos más de un centenar de productores, de los cuales el 80 por cien tenía propiedades de extensión menor a las cinco manzanas.[171] Este dato evidencia que en los albores del decenio de 1980 la gran propiedad cafetalera había cedido el paso a las pequeñas explotaciones, particularmente en las zonas más altas del cantón.

En ese momento las entidades dedicadas a la financiación y comercialización de la actividad cafetalera en San Carlos eran cuatro. Las tres primeras (Cafetalera San Carlos, Cooperativa Agrícola Industrial y Cooperativa La Trinidad) procesaban y comercializaban la fruta. El Beneficio Peters Hermanos S. A. solamente chancaba el café para luego enviarlo en camiones a su beneficio en Sarchí.[172] La mayoría de clientes de esas plantas eran, como ya se ha indicado, pequeños y medianos productores que acostumbraban entregar su cosecha a varios beneficios y no a una sola firma.

En la Península de Nicoya una buena cantidad de agricultores se encargó de procesar su propio café hasta 1950, cuando se instalaron los primeros beneficios. Como los caficultores empezaron a depender de las grandes firmas beneficiadoras asentadas en el centro del país y que extendían su campo de acción mediante recibidores instalados en las zonas periféricas, buscaron paliar esa problemática con la creación de cooperativas. Fue así como al calor del impulso estatal a esas entidades en las postrimerías del decenio de 1950 y en los albores del siguiente, algunos de los beneficios localizados en la Península devinieron en cooperativas.

Cuando en 1980 se otorgó a los cantones de Nandayure, Hojancha, Nicoya y Santa Cruz el título de zona cafetalera, se incentivó al mismo tiempo la inyección de crédito mediante el sistema bancario nacional y la asistencia técnica a los productores con el propósito de lograr un incremento en la superficie cultivada de 500 hectáreas. Aunado al aumento del área cafetalera se introdujeron novedades en el campo genético y tecnológico que devinieron en la elevación de la productividad. Mayores réditos en la caficultura promovieron la consolidación de la actividad en la Península de Nicoya. En ese proceso contribuyó también el nacimiento de asociaciones cooperativas como COOPECERROAZUL (Nandayure), COOPECENIZOSA (Santa Cruz) y COOPEPILANGOSTA (Hojancha).

En Tilarán el emprendimiento de un proyecto hidroeléctrico en la parte septentrional de la cuenca del río Arenal implicó la reubicación de los pueblos de Arenal y Tronadora y de otros asentamientos más pequeños localizados alrededor de la cuenca de la Laguna de Arenal (Pueblo Nuevo, Naranjos Agrios, Aguacate, San Luis, etc.). Cuando en 1973 se inició la adquisición de los terrenos que debían inundarse, el traslado de Arenal y Tronadora adquirió carácter perentorio. La movilización de las poblaciones hizo que las

[171] Ibid., p. 44.
[172] Rojas Córdoba, op. cit., pp. 30- 32. Entrevista con Juan Rafael Mora Montoya, Aguas Zarcas de San Carlos, 02 de mayo de 2008.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

autoridades pararan mientes en la estructura productiva que aquellas debían tener y en las facilidades técnicas y crediticias que tanto desde el Estado como desde la iniciativa privada debían implementarse. El objetivo era evitar que las familias reubicadas (alrededor de 600) optaran por trasladarse al Valle Central o a centros urbanos como Liberia.[173]

Una de las estrategias para reforzar los vínculos entre los pobladores y los lugares a los que se trasladaron las comunidades luego del plebiscito respectivo fue el impulso a las actividades agropecuarias. Junto a la ganadería se estimuló el cultivo de legumbres y de macadamia pero las condiciones climáticas fueron adversas a ambos emprendimientos. El café se constituyó entonces en la esperanza de instituciones como el Instituto Costarricense de Electricidad (ICE), bancos estatales, beneficios privados y el MAG pues *"en su calidad de cultivo perenne y de incorporador de mano de obra familiar, de actividad conocida tradicionalmente por los campesinos "meseteños" (antepasados directos de quienes migraron y colonizaron Tilarán) y de avances tecnológicos en cuanto a su cultivo y procesamiento"*[174], presentaba suficientes ventajas como para proyectar su extensión exitosa en la cuenca del río Arenal.

Si bien las tasaciones de las tierras tendieron a la baja pues las propiedades en general oscilaban entre los 60 000 y 80 000 colones, los propietarios carecían del dinero necesario para emprender actividades productivas que evitaran el abandono de las fincas y auspiciaran el desarrollo de Nuevo Arenal, Nueva Tronadora, Pueblo Nuevo, etc. Cuando el ICE y otras instituciones estatales como el Instituto de Tierras y Colonización (ITCO) buscaron una salida a la situación acariciaron la posibilidad de incentivar diversas actividades entre las que se encontraban los cítricos, la ganadería de leche, el aguacate y el café. Esta última obtuvo la mayor parte de las simpatías puesto que *"era lo que más amarraba las familias, como familia, hombre, mujer e hijos a la parcela…porque involucraba la mano de obra, la asistencia, la recolecta…evitando la emigración."*[175]

Diversas instancias públicas se unieron a la causa del café en Tilarán. Entre ellas sobresalieron OFICAFE, el Banco Central de Costa Rica (BCCR) y el mismísimo poder ejecutivo. Mientras el BCCR proveyó facilidades crediticias para los productores, la Asamblea legislativa decretó el financiamiento estatal de 500 hectáreas de café en la cuenca del Arenal. Esas medidas fueron complementadas cuando OFICAFE sancionó el ingreso del área al concierto de las zonas cafetaleras. Así las cosas, entre 1978 y 1980 y al calor de un convenio entre el ICE y el MAG el café experimentó una extensión considerable en las poblaciones reubicadas.

En la historia del café tilaranense no todo fue color de rosa. En primer lugar, una cantidad importante de pobladores no estaba identificada con la planta. Los antiguos vecinos de Tronadora se inclinaban preferentemente hacia el "grano de oro" y en su caso los ingenieros agrónomos del proyecto tuvieron que señalar la necesidad de cultivar tubérculos y otros productos destinados al autoabastecimiento. En Arenal, por el contrario, la

[173] B. Hilje Quirós y M. Torres Hernández. "El café en Tilarán: 1900- 1994". (Inédito, Escuela de Historia de la UNA, 1997), p. 34. Información suministrada amablemente por Margarita Torres Hernández.
[174] Loc. cit.
[175] Entrevista con Omar Álvarez, Tilarán, 12 de agosto de 1994. Citada en: Hilje et al., op. cit., p. 18.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

tradición había sido ganadera y pronto se vio que los pobladores no contaban con la experiencia necesaria para desarrollar la caficultura; por ello hubo que elaborar planes que rentabilizaran la ganadería a pequeña escala. Por otro lado, la implementación de tecnologías cafetaleras tal y como se practicaban en el Valle Central no siempre dio buen resultado. El aumento en la densidad de siembra sin tomar en cuenta el exceso de humedad dio pie al desarrollo de enfermedades fungosas. Finalmente, no fueron pocos los casos en que algunos beneficiadores se hacían con la cosecha de los productores, les pagaban un adelanto y desaparecían sin dejar rastro y sin finiquitar las liquidaciones respectivas.[176]

Las falencias anotadas no desanimaron a los valientes productores tilaranenses. Por el contrario, ellas fueron aliciente para que constituyeran cooperativas con el propósito de paliar las debilidades detectadas en la producción y comercialización del café. En 1971 unos 79 cafetaleros erigieron COOPELDOS en el que fuera el beneficio de José María Valenciano, localizado en el Dos de Tilarán, para atender las cosechas de Tilarán y Abangares; diez años después se creó COOPETILA. Hacia 1982 Tilarán reportó una producción de 6 000 fanegas, procesadas en partes iguales por las cooperativas y por la firma Peters. Esta última, tomando en cuenta los costos de transporte hasta su planta procesadora sita en Sarchí, optó por dejar la totalidad del grano en manos de las cooperativas. El influjo benéfico de esas entidades en sus primeros años de funcionamiento permitió a los productores comprar almácigo y realizar las actividades culturales como limpias y atomizaciones de manera idónea.

Vista de manera global, la caficultura costarricense tuvo como estrella polar desde mediados del siglo XX y hasta el decenio de 1980 el aumento de la productividad a través de dos vías: el uso de insumos químicos y la renovación de antiguas plantaciones con variedades genéticamente mejoradas. La base de la producción siguió siendo la pequeña propiedad ya que si bien los minifundios cafetaleros experimentaron una disminución esta fue menor que la que se produjo en otras actividades agrícolas. Los fundos de tamaño medio (entre una y veinte manzanas) experimentaron un aumento de la productividad mayor que el que se dio en las propiedades de otras dimensiones. Hasta finales de la década de 1970 tres cuartas partes de la producción correspondía a las explotaciones pequeñas y medianas y sólo una cuarta parte a fincas de gran tamaño. *"En general la estructura del complejo cafetalero se mantiene, con su importante sector de pequeña propiedad en su base, que no muestra signos visibles de deterioro en las fincas mayores de una manzana."*[177]

Entre 1962 y fines de la década de 1980 la colocación del café costarricense en el mercado internacional fue dependiente del sistema de cuotas implantado por la Organización Internacional del Café (OIC). Dicho mecanismo buscaba reducir las fluctuaciones de los precios de la fruta y evitar que se repitiera una crisis de sobreproducción como la de 1957. El "Plan Nacional Cafetalero" lanzado por el Ministerio de Agricultura en 1969 buscaba responder al nuevo clima internacional, procurando una mayor productividad por unidad sembrada que asegurara, al mismo tiempo, el mantenimiento de la calidad del café

[176] Hilje Quirós y. Torres Hernández, op. cit., p. 19.
[177] M. E. Fernández Arias. "Evolución de la estructura de la tenencia de la tierra en Costa Rica. Café, caña de azúcar y ganadería, 1950- 1978". (Tesis de Licenciatura en Sociología, UCR, 1981), p. 56.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

costarricense. En ese esfuerzo participaron también entidades como el Ministerio de Industria y Comercio, la Oficina del Café y el movimiento cooperativo cuya implantación en el sector cafetalero costarricense conviene reseñar a continuación.

El modelo estatal de inspiración socialdemócrata imperante en Costa Rica luego del conflicto armado de 1948 fomentó el desarrollo industrial y la diversificación agrícola. La ingerencia estatal en la caficultura buscó abrir espacios para que sectores emergentes como la pequeña burguesía y el empresariado medio tuvieran mayor participación en las riquezas generadas por actividades que hasta ese momento habían estado concentradas en manos de una reducida elite cafetalera. Un medio idóneo para lograr ese objetivo fue la creación de entidades cooperativas que se involucraran en las diferentes etapas de la cadena del café: producción, procesamiento y comercialización. En un principio, este tipo de asociaciones surgieron en zonas donde la producción cafetalera era relativamente nueva y a mediados de la década de 1960 se extendieron a las áreas más antiguas.[178]

La nacionalización bancaria dotó al Estado de los recursos necesarios para contribuir a la consolidación del modelo cooperativo. El Banco Nacional de Costa Rica traspasó los siete beneficios que administraba a distintas asociaciones a partir de 1958. Fue así como la Cooperativa de Caficultores de La Suiza R. L (Turrialba), la Cooperativa de Caficultores de Cimarrón de Peralta R. L. (Turrialba), la Cooperativa de Caficultores de Tarrazú R. L., la Cooperativa de Caficultores de Dota y la Cooperativa de Caficultores de Pérez Zeledón R. L. incursionaron en el procesamiento del grano y su colocación en el mercado. Estas y las que surgieron después se integraron desde 1962 en la Federación de Cooperativas de Caficultores (FEDECOOP), que tenía como uno de sus principales fines la exportación directa de la producción cafetalera proveniente de las cooperativas.

Las instituciones cooperativas no sólo se focalizaron en la producción y procesamiento del grano sino que también se preocuparon por brindar apoyo a los productores en aspectos como crédito y suministros agrícolas. Los caficultores tuvieron entonces la posibilidad de entregar la fruta en el beneficio de las asociaciones librándose de la dependencia de las grandes firmas, pero además pudieron acceder a créditos, insumos y asesoría técnica suministrados por las entidades. Cooperativas y productores aunaron esfuerzos y apoyados por el sistema bancario nacional emprendieron acciones dirigidas al fortalecimiento de la economía cafetalera: donación de parcelas a agricultores sin tierra, crecimiento de las unidades productivas, apertura de créditos para financiamiento de las plantaciones hasta que estas llegaran a la edad productiva, etc.

El desarrollo cooperativo no estuvo libre de sombras. En las zonas tradicionalmente cafetaleras la acción de los beneficiadores obstaculizó el desempeño de las entidades de manera más frecuente y sistemática que en las áreas nuevas. En no pocas ocasiones los beneficiadores en peligro de quiebra o con deseos de deshacerse de sus instalaciones obsoletas las vendieron a grupos de productores financiados por el Banco Nacional, conservaron sus fincas y se convirtieron en figuras preeminentes de la administración y la toma de decisiones de las cooperativas. La heterogeneidad respecto al reacondicionamiento

[178] J. D. Cazanga Solar. Las cooperativas de caficultores en Costa Rica. (San José, Alma Mater, 1987), p. 255.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

de la maquinaria adquirida- que muchas veces debió ser renovada- y a la capacidad de procesamiento de las distintas plantas fue otra situación que generó diferencias considerables. Paradójicamente, las cooperativas de zonas periféricas que tenían una mayor capacidad de acción fueron las que enfrentaron mayores dificultades para obtener financiamiento y asesoría técnica de las instancias gubernamentales. En general, el movimiento cooperativo tuvo que competir con un sector privado mucho más competitivo y con grandes posibilidades tecnológicas y financieras.

Entre 1950 y 1980 la intensificación tecnológica fue la nota definitoria de la caficultura costarricense. La introducción de germoplasmas mejorados viabilizó el aumento de la densidad de siembra y el uso intensivo de insumos tendentes a aumentar la productividad. Los vientos de cambio supusieron una modificación profunda del agroecosistema cafetalero: *"La diversidad de plantaciones tradicionales que había en los cafetales (más de 100 especies) y que proporcionaban sombra, frutas, productos maderables y otros beneficios, se redujo en algunos casos hasta el extremo de convertirse en monocultivos de café."*[179] Los altos precios internacionales sirvieron de acicate para que profesionales y productores se constituyeran en abanderados de la caficultura tecnificada, pues aducían que los beneficios pecuniarios que reportaba eran superiores a los inconvenientes que se le criticaban (costos de producción elevados, contaminación de fuentes de agua, degradación del suelo). A partir del decenio de 1980, cuando se modificaron profundamente las relaciones entre países productores y exportadores del grano, se fortalecieron nuevas opciones productivas y se empezó a desarrollar una mayor conciencia acerca de los efectos ambientales del "paquete tecnológico" cafetalero. El café adquirió un nuevo status en la economía costarricense, lo que no implicó la pérdida de su importancia social. Por el contrario, gran número de unidades familiares siguieron dependiendo de él directa o indirectamente y conservó un puesto preeminente en la cultura y la sociedad costarricenses.

La caficultura costarricense de 1980 a nuestros días. Supervivencia de una actividad antigua en una economía diversificada

A partir de 1980 el panorama socioeconómico costarricense experimentó una serie de modificaciones derivadas de la acentuación de elementos surgidos en períodos anteriores. El fortalecimiento de esos factores durante esta etapa generó cambios significativos en la estructura económica del país en aspectos como composición de las exportaciones, participación de los diversos sectores en la economía y configuración de la población económicamente activa. La caficultura no fue ajena a ese contexto y su desarrollo durante esta fase fue en buena parte respuesta al nuevo escenario nacional. Los productores se adaptaron a las nuevas condiciones con el fin de asegurar la supervivencia de la actividad y su viabilidad económica.

Desde 1960 el ecúmene costarricense experimentó un proceso de urbanización que a partir del decenio de 1980 se acentuó de manera definitiva. El acusado aumento de la población

[179] J. W. Beer. "Café bajo sombra en América Central: ¿Hace falta más investigación sobre este sistema agroforestal exitoso?". Editorial. Agroforestería en las Américas. Vol. 4, No. 12. (Turrialba, CATIE, enero-marzo de 1997), p. 4.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

urbana- derivado del crecimiento vegetativo y sobre todo de la emigración campo- ciudad- contribuyó a que en la Depresión Tectónica Central se desarrollara una serie de asentamientos urbanos que en conjunto son conocidos como Gran Área Metropolitana (GAM). Esta se constituyó en competidora de las zonas agrícolas en un doble sentido. En primer lugar, la GAM se convirtió en el principal mercado de trabajo al que diariamente se trasladaba una parte cada vez más significativa de la población empleada en la industria o en el sector servicios. Este fenómeno acentuó los problemas de provisión de mano de obra característicos de la caficultura costarricense, por lo que los productores se han visto obligados a recurrir en no pocas ocasiones a migrantes provenientes de zonas rurales del país o de Nicaragua.

Por otra parte, el desarrollo urbano implicó la expansión física de las zonas urbanas sobre los terrenos agrícolas. Desde 1963 diversos cantones de la GAM vieron desaparecer una buena parte de sus cafetales. Las cabeceras de esos cantones experimentaron la sustitución de la actividad agrícola por procesos económicos urbanos: creación de residenciales, fortalecimiento de los sectores secundario y terciario, adopción de características propias de "ciudades dormitorio".[180] En el área central el aumento constante del valor de las tierras se convirtió en un aliciente para la venta de los cafetales y su posterior conversión en urbanizaciones. De esa manera, una región con condiciones ecológicas excepcionales para la producción del café fue testigo de cómo en pocas décadas los cafetos pasaban de ser la norma general a convertirse en la excepción, en supervivencias de un pasado de plantas verdes y rojas cerezas que quedaba sepultado de manera definitiva bajo capas de concreto.

La búsqueda de alternativas productivas distintas a la caficultura fue otro proceso que se acentuó desde 1960 y que merece mención. En un principio, la diversificación agropecuaria mostró un carácter más bien discreto y tuvo como punta de lanza el azúcar, la ganadería bovina, la piña, la palma africana y distintas verduras (chile dulce, repollo, tomate, papas, etc.). En años posteriores el fortalecimiento de las exportaciones no tradicionales se conjugó con un rubro que pasó a representar uno de los mayores generadores de divisas: el turismo. Ello vino en una merma de la participación del café en la economía nacional; de representar el 24 por cien de las exportaciones de bienes y servicios entre 1980 y 1989, pasó a un 11 por cien entre 1990 y 1995.[181] Ese acusado descenso estuvo relacionado con la crisis de los precios internacionales de la fruta derivada de la suspensión del Convenio Internacional del Café.

En 1989, cuando la superficie cultivada de café en Costa Rica rondaba las 130 000 manzanas, se produjo un hecho que marcó el desarrollo de la actividad cafetalera en los lustros siguientes. Luego de casi tres decenios de regulación del mercado a través de convenios internacionales entre países productores y consumidores, el 03 de julio de ese año se suspendieron las cláusulas del convenio firmado en 1983, producto del deterioro de las relaciones entre los miembros de la OIC ante factores como la sobreproducción mundial, las demandas de libre mercado y el incremento de productividad de trabajo en los países que habían tecnificado su caficultura. El efecto de la eliminación del sistema de cuotas no se hizo esperar: *"El precio indicativo compuesto de la OIC, cuyo promedio fue*

[180] Campos Ramírez, op. cit., p. 370.
[181] Organización Internacional del Café. Monografía cafetera. Costa Rica. (Londres, OIC, 1997), p. 5.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

de 126.69 centavos de dólar de USA por libra en enero de 1989 bajó a $62.75 en enero de 1990 y a $58.14 en enero de 1993"[182] La ruptura de 1989 no tuvo carácter pasajero sino que devino en un deterioro de la rentabilidad de la caficultura que a su vez generó modificaciones en la cadena de producción y comercialización del cafeto.

La caída de los precios fue como "un balde de agua fría" para muchos productores que habían establecido plantaciones entre 1986 y 1987- coyuntura de cotizaciones elevadas- y cuyos nuevos cafetales apenas comenzaban a producir. No pocos caficultores optaron por vadear la crisis reduciendo los costos de producción y para ello mermaron en el uso de insumos y particularmente de fertilizantes. Esto provocó una caída de la producción. Como se exportaba menos café y a precios más bajos, este rubro pasó de representar el 3.14 por cien del PIB en 1988- 1991 a sólo el 1.10 por cien en 1992.[183] En algunos casos se optó por la venta de los fundos menos productivos y ciertos grupos beneficiadores concentraron su actividad en las áreas que les reportaban más rendimientos y abandonaron otras. En el ámbito del beneficiado se produjo otra modificación con el incremento de la participación de empresas transnacionales; estas se convirtieron en accionistas importantes de no pocas empresas que otrora fueran de carácter nacional, local e incluso familiar.

La dinámica exportadora también sufrió variaciones. Desde 1992 las cooperativas decidieron liberarse de la mediación obligatoria de FEDECOOP en lo referente a la comercialización del grano; a partir de ese momento cada asociación tuvo la capacidad de transar a discreción con quien más le conviniera. *"La hemorragia de las cooperativas, respecto a FEDECOOP, conllevó el retroceso de FEDECOOP desde el rango de segundo exportador de café en Costa Rica en la cosecha 89/90 al rango de tercero, con una caída del 50% de sus volúmenes exportados."*[184] Los exportadores privados se esforzaron por captar la producción de las cooperativas y así aumentaron su participación en el mercado. También se dio el fortalecimiento de un grupo de pequeños exportadores dirigidos tanto al mercado nacional como internacional.

A pesar de los efectos adversos, la suspensión del Convenio Internacional del Café no implicó para Costa Rica una reducción significativa del área cultivada. La localización geográfica de la zona cafetalera era obstáculo para una reconversión productiva profunda y los campesinos tenían un bagaje cafetalero al cual no querían renunciar; muchos asumieron una actitud valiente y siguieron cultivando la planta en espera de tiempos mejores. El sector gubernamental ejerció además un papel encomiable en el impulso a la actividad, particularmente a través de la Oficina del Café que a partir del 26 de junio de 1985 por Ley No. 6988 se transformó en el Instituto del Café de Costa Rica (ICAFE). El ICAFE, siguiendo la línea de acción de sus antecesores, propició el mejoramiento cuantitativo y cualitativo de la actividad, bajo la premisa de una relación justa y equilibrada entre los distintos sectores involucrados en la cadena de producción y comercialización del cafeto.[185]

[182] E. Rojas Rojas. "Efectos de la actual crisis cafetalera en la economía de Costa Rica". Ciclo de Conferencias sobre temas de comercio exterior 1991- 2000. (San José, COMEX, 2000), pp. 217- 218.
[183] Ibid., p. 219.
[184] M. Samper Kutschbach y P. Sfez. La cadena de producción y comercialización del café: Perspectiva histórica y comparada. (San José, IPGH, 2001), p. 69.
[185] L y D, Año 1985, Semestre II, Tomo I, p. 5.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

A finales del decenio de 1990 el café se extendía sobre 153 000 manzanas y la producción por unidad cultivada se había triplicado a partir de 1950. Más del 90 por cien de los productores tenía propiedades menores a las cinco hectáreas y en conjunto representaban el 44 por cien del área total. El predominio de las variedades de porte bajo era ostensible y caturra y catuaí en conjunto correspondían al 80 por cien del área total. Los principales mercados seguían siendo los tradicionales- Estados Unidos, Alemania, Reino Unido- pero a ellos se unían otros nuevos: Países Bajos, Italia, Finlandia. En el mercado interno la venta se liberalizó desde 1992 y ello supuso una mejora sustancial del producto destinado a un público con un paladar cada vez más exigente. La excelente acogida que tuvo el cafeto costarricense tanto a nivel externo como interno permitió que este siguiera siendo el principal cultivo del país en términos socioeconómicos al ser el nicho laboral de miles de pequeños productores, cosa que no sucedió con el banano cuya producción siguió concentrada en pocas manos.[186]

Desde 1993, cuando las negociaciones para firmar un nuevo acuerdo internacional sobre la comercialización del café acabaron sin éxito, los caficultores costarricenses han enfatizado la necesidad de que se valorice adecuadamente la calidad del grano proveniente de la pródiga tierra tica. Aprovechando la fama forjada a lo largo de décadas, los productores han intentado hacer frente a los intríngulis de su actividad con una agresiva política en pro del justo reconocimiento de la excelencia del producto proveniente de la "Suiza Centroamericana". Costa Rica tiene la mayor participación centroamericana en lo que respecta a cafés especiales con casi la mitad de la producción de tipo *strictly hard bean* y una parte significativa de *good hard bean* y eso ha infundido confianza en los productores para seguir dirigiendo su grano a los mercados tradicionales sin dejar por eso de buscar nuevos nichos en los que esas particularidades se tasen más alto.

Entidades como el Consorcio de Cooperativas de Caficultores de Guanacaste (COOCAFE) se han dedicado con denuedo a la búsqueda de mercados alternativos que trabajen bajo la lógica de certificaciones de "Comercio Justo" (*"Fair Trade"*), asegurando precios estables para los agricultores. Lo anterior no ha significado la renuncia al mercado convencional- regido por los precios de la bolsa de valores neoyorquina-, sino que más bien la acción en ambos frentes ha reportado mayores réditos para los productores y les ha brindado protección contra las fluctuaciones del mercado.

Las cooperativas de caficultores han mantenido una línea común de acción en la que se distinguen varios aspectos. En primer lugar, la mejora cualitativa y cuantitativa de las plantaciones mediante el incremento del área cultivada y la introducción de prácticas para evitar la degradación de los suelos tales como el uso de coberturas vegetales. En segundo lugar, la provisión de suministros agrícolas, artículos para la construcción y víveres a precios razonables en almacenes y supermercados que son propiedad de las cooperativas. Por otra parte, la concesión de créditos a los asociados para la siembra, renovación y mantenimiento de los cafetales. Asimismo, el acceso a la asesoría técnica idónea, aspecto que se ha trabajado conjuntamente con el ICAFE y el MAG. Por último, el

[186] Organización Internacional del Café, op. cit., p. 6.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

emprendimiento de proyectos de reinversión de parte de las ganancias en las comunidades: créditos para vivienda, compra de fincas susceptibles de ser repartidas entre los productores, reparación de infraestructura, programas de becas estudiantiles. En ese sentido, las entidades cooperativas han procurado hacer sentir su presencia en tres planos bien definidos: diversificación de ingresos, protección del medio ambiente mediante la adquisición de "tecnologías limpias" que contribuyan a preservar la calidad del cafeto en armonía con el medio ambiente y responsabilidad social.

El impulso gubernamental ha tenido distintos frentes. Entre ellos sobresalen los destinados a la adopción de innovaciones productivas como la readecuación del "paquete tecnológico" para que fuera más barato e igualmente efectivo y la asociación del cafeto con otros cultivos como los cítricos o el tomate.[187] Desde mediados del decenio de 1980 se ha incentivado otra alternativa basada en plantaciones menos dependientes de los fertilizantes y plaguicidas. El café orgánico ha surgido como *"un cultivo que emplea tecnología de abono, control de malezas y control de plagas, sin utilizar algún fertilizante, herbicida, fungicida, insecticida o nematicida de origen químico."*[188] Los productores que se han embarcado en esa empresa han combinado los elementos del manejo tradicional de la sombra con el control manual de las malezas y la fertilización y control de plagas con compuestos de elaboración casera a base de recursos humanos y naturales disponibles. Si bien los rendimientos han sido menores que en los sistemas tecnificados, el ahorro en insumos, la diversificación agrícola (distintos cultivos en una misma finca) y el "valor agregado" del café orgánico han compensado los denuedos de quienes han apostado por una caficultura amigable con la naturaleza.

En los últimos años distintas asociaciones de productores han visto en el turismo una entrada de divisas prometedora. COOPEPILANGOSTA fue pionera en ese campo en Guanacaste, con el establecimiento de un tour a través de las plantaciones y plantas beneficiadoras en el que se explicaba a los participantes las características del producto y la manera de procesarlo. En 1994 COOPESANTAELENA con el apoyo de la *Friends Community Union Nature* (FCUN) compró el fundo "La Bella" en la provincia puntarenense, donde la producción agrícola por parte de 24 familias se ha complementado con senderos y lugares de hospedaje para los turistas. En Monteverde el "Don Juan Coffee Tour" ha sido otro ejemplo de las posibilidades turísticas del café.

En enero del año en curso COOCAFE puso a funcionar un tour en lo que fueran las instalaciones de COOPETILA, declarada en quiebra en julio de 2005. Con el proyecto el consorcio pretendía mejorar los ingresos de sus afiliados que para esa fecha alcanzaban un número cercano a los 5 000. La finca, con una extensión de tres hectáreas, cuenta con las instalaciones en las que COOCAFE produce el "Café Forestal" y el tour a través de las plantaciones y el beneficio se verá complementado con la "Plaza Internacional del Café"

[187] "*Algunas veces oportunidades hay- ya sea que lo haga yo o si no se le da a alguien- cuando* (el cafetal) *se corta, cuando se poda completo, se le siembra chile o tomate o pepino..."* Entrevista con Carlos Antonio Alfaro Blanco, Puente de Piedra de Grecia, 27 de agosto de 2008.

[188] J. K. Boyce et al. Borrador del Informe Final sobre "Sustentabilidad de la producción cafetalera costarricense y conveniencia del café orgánico como alternativa". (Heredia, Maestría en Política Económica de la UNA- Asociación Alternativas de Desarrollo, 1993), p. 57.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

que incluirá un salón histórico, restaurante, mirador y tienda. La cercanía de la Laguna y el volcán Arenal con muchos hoteles y albergues y la afluencia de turistas que ingresan por el aeropuerto de Liberia auguran el éxito de la empresa.[189]

Prácticas como las técnicas agroforestales, la conservación de suelos, la producción de café orgánico con un mínimo de agroquímicos y la diversificación con cultivos alternativos vaticinan un futuro promisorio para el café en Costa Rica. Por otro lado, la existencia de mercados tradicionales y alternativos hace que el café sea una opción rentable que genera empleos y que al combinarse con otros cultivos y con árboles frutales, maderables y de usos múltiples contribuye a la seguridad alimentaria de las unidades familiares. De mantenerse las condiciones favorables para la actividad en nuestro país, estas contribuirán a que sea más sencilla la transmisión de los conocimientos de una generación de caficultores a la siguiente, tanto a corto como a mediano y largo plazo. Si bien es poco probable que haya incrementos sustanciales del área sembrada o de los niveles actuales de productividad, el café seguirá siendo el principal cultivo por los nichos laborales que genera. El cafeto seguirá teniendo también un significado único en la sociedad y la cultura costarricenses que no le será arrebatado, ya que como afirma Hall de manera magistral:

> *"El café tiene en Costa Rica una mística especial, indefinible y arraigada. La mayor parte de la población todavía lo considera su grano de oro. El hecho de que ninguna región cafetalera importante de Costa Rica, con la única excepción del área metropolitana, jamás haya cambiado en forma significativa el uso de la tierra para excluir el cultivo de café, ha contribuido a la formación de esa mentalidad durante un período de más de un siglo. Para casi todos los costarricenses los cafetales tienen rasgos folklórico- románticos de un paisaje tan inmutable, como el de los cerros y valles del país."*[190]

La calidad del café de Costa Rica: a modo de conclusión

La calidad de un producto se refiere al conjunto de características físico- químicas que los consumidores esperan encontrar en él. Cuando se estudia el desarrollo del café en Costa Rica, salta a la vista el hecho de que han existido condiciones agroecológicas que determinan su excelente calidad: suelos profundos de naturaleza volcánica o aluvial, condiciones climáticas idóneas y otros factores naturales Por otro lado, hay evidencia histórica contundente para afirmar que la calidad del café tico es también resultado de un largo proceso de enseñanza- aprendizaje, en el cual se han establecido y modificado prácticas culturales relacionadas con el cultivo. Ese *"know- how"* ha sido consecuencia de un ejercicio constante de la agricultura cafetalera, el cual presenta elementos que se han mantenido o variado gracias a la experiencia de los que se han dedicado a él durante dos centurias, desentrañando los factores que hacen que el grano tenga propiedades excepcionales.

[189] M. Barquero S. "Cooperativas de café abrirán complejo turístico en Tilarán". http://www.nacion.com/ln_ee/2008/enero/14/economia1381044.html. Visitado el 02 de julio de 2008; C. León. "Café costarricense alimenta dinamismo turístico". http://www.skyscraperlife.com/turismo-golf-hoteleria-y-marinas/12681-cafe-costarricense-incrementa-turismo.html. Visitado el 02 de julio de 2008.
[190] Hall, op. cit., p. 175.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

La inserción del café en Costa Rica se produjo en una coyuntura histórica de colonización agrícola y apropiación privada de la tierra. La inexistencia de un producto agropecuario que supusiera una competencia digna hizo que desde las primeras décadas del siglo XIX el café se convirtiera en el principal ligamen comercial entre Costa Rica y el resto del mundo. El afianzamiento del grano condujo al país a cifrar su esperanza económica en las rojas cerezas, otorgando desde entonces un papel periférico y subsidiario a otras opciones productivas. En ese sentido, puede afirmarse que las condiciones naturales, ligadas a la situación social y económica de los pobladores, facilitaron el ascenso del café al puesto de pivote de la economía costarricense durante un larguísimo período de su historia.

En el desarrollo histórico de la caficultura en Costa Rica hay un factor que ha jugado un papel esencial en la calidad: una tradición de cultivo y procesamiento del grano de casi dos siglos. Costa Rica es uno de los países americanos de más rancia tradición cafetalera y los productores ticos supieron aprovechar las favorables condiciones climáticas, topográficas, edafológicas e hidrográficas que se les ofrecían para la producción de un grano de calidad eximia. El producto resultante de esas condiciones una vez que ha pasado el proceso de beneficiado (café oro) se caracteriza por propiedades físicas (tamaño, forma, color, fisura al tueste) y organolépticas (fragancia del café molido, aroma de la bebida, acidez, cuerpo, impresión global) únicas.

Si se atiende al devenir histórico, es verdad manifiesta que el café costarricense, al ser un producto dirigido en gran medida al mercado externo, ha tenido que competir a brazo partido con los provenientes de otras regiones. En ese sentido, el balance historiográfico elaborado líneas atrás es una exposición de la lucha que todos aquellos involucrados en la cadena del café han dado durante dos siglos para asegurarse un nicho en el mercado. Para que dicha cadena fuese exitosa, se han introducido una serie de elementos de mejora relacionados con las diferentes etapas del proceso. *"La muy alta calidad de los cafés producidos en Costa Rica se debe a la interacción de varios factores, entre ellos la naturaleza volcánica de los suelos, las óptimas condiciones ecológicas y climáticas y la tradición y destreza de sus productores y procesadores, quienes han introducido avances tecnológicos importantes en el cultivo y procesamiento."*[191] Los productores se adaptaron a las tendencias y coyunturas del mercado y al fluctuante contexto interno y con ello aseguraron la viabilidad agroecológica de las plantaciones y fortalecieron las bases de su competitividad económica.[192]

La calidad del café proveniente de Costa Rica es indudablemente resultado de condiciones agroecológicas mejoradas por técnicas del hombre, es decir, prácticas que han devenido en un constructo histórico y sociocultural gestado durante un largo período. Las distintas fincas cafetaleras aprovecharon sus condiciones particulares para producir cafés con aroma, cuerpo y acidez muy buenos. De igual forma, han aplicado en diversas etapas elementos cuyo efecto benéfico era conocido: cambio de variedades, intensificación productiva tendente a lograr mayores rendimientos por manzana y uso prudente de

[191] Organización Internacional del Café, op. cit., p. 22.
[192] Peters Solórzano y Samper Kutschbach, op, cit., p. 121.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

productos químicos.[193] El vínculo forjado a lo largo del tiempo entre factores naturales y antrópicos en Costa Rica incide de forma determinante sobre la calidad del café producido en el país e ilustra con claridad meridiana la necesidad- y casi perentoriedad- de establecer una Indicación Geográfica que dé fe de ese ligamen histórico.

[193] Entrevista con Gregorio Rivera Martínez, Rincón de Salas de Grecia, 27 de agosto de 2008; Entrevista con Bolívar Sibaja López, Tambor de Alajuela, 27 de agosto de 2008.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

Fuentes y bibliografía

Fuentes primarias

Archivo Nacional

ANCR, S. H. Complementario Colonial, No. 3439, año 1791.

ANCR, S. H. Colonial, No. 6776, año 1807.

ANCR, S. H. Complementario Colonial, No. 2683, año 1815.

ANCR, Protocolos de San José, No. 471, año 1816.

ANCR, S. H. Colonial, No. 2862, año 1817.

ANCR, S. H. Municipal, No. 485, año 1821.

ANCR, S. H. Municipal, No. 1841, año 1821.

ANCR, S. H. Congreso, No. 335, año 1825.

ANCR, S. H. Municipal, No. 840, año 1825.

ANCR, S. H. Municipal, No. 116, año 1828.

ANCR, S. H. Congreso, No. 1020, año 1828.

ANCR, S. H. Congreso, No. 1755, año 1834.

ANCR, S. H. Congreso, No. 3370, año 1834.

ANCR, S. H. Protocolos de San José, No. 508, año 1835.

ANCR, S. H. Municipal, No. 569, año 1837.

ANCR, S. H. Congreso, No. 1042, año 1841.

ANCR, S. H. Municipal, No. 607, año 1846.

ANCR, S. H. Congreso, No. 5552, año 1848.

ANCR, S. H. Municipal, No. 667, año 1849.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

ANCR, S. H. Juzgado de lo Contencioso Administrativo, No. 3172, año 1891.

ANCR, S. H. MAG, No. 17, año 1903.

ANCR, S. H. MAG, No. 23, año 1905.

ANCR, S. H. MAG, No. 37, año 1907.

ANCR, S. H. Gobernación, No. 2813, año 1910.

ANCR, S. H. MAG, No. 103, año 1913.

ANCR, S. H. Congreso, No. 12913, año 1922.

ANCR, S. H. Fomento, No. 9631, año 1923.

ANCR, S. H. Congreso, No. 18893, año 1939.

ANCR, S. H. Archivo Nacional, No. 827, año 1981.

Colección de Leyes y Decretos

Año 1932, Semestre II, Tomo II.

Año 1933, Semestre II, Tomo II.

Año 1948, Semestre I, Tomo I.

Año 1985, Semestre II, Tomo I.

Informes de la Escuela de Agronomía

Salas F., Luis A. "Informe ´Finca El Brasil`". San José, Escuela de Agronomía, 1935.

Carvajal Castro, Hugo. "Informe sobre diferentes aspectos de la agricultura en Santa Ana". San José, Escuela de Agronomía, 1938.

Fuentes periodísticas

S. A. "Guadalupe de Goicoechea: Monografía". La Tribuna. San José, 30 de setiembre de 1934, p. 9.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

S. A. "Tilarán, apacible y poético rincón guanacasteco". La Tribuna. San José, 17 de marzo de 1935, p. 9.

S. A. "La Siembra del Café mediante el Auxilio del Banco Internacional". Diario de Costa Rica. San José, 28 de enero de 1926, p. 11.

Fonseca C., Arturo (ed.). "Homenaje al café de Costa Rica". La Tribuna. Suplemento. I Parte. San José, octubre de 1933.

Entrevistas

Entrevista con Librado Valverde Mora, Aserrí, 14 de noviembre de 2007.

Entrevista con Juan Rafael Mora Montoya, Aguas Zarcas de San Carlos, 02 de mayo de 2008.

Entrevista con Carlos Román Vega, Quebrada Grande de Tilarán, 07 de mayo de 2008.

Entrevista con Daniel Alvarado Alpízar, Atenas, 06 de agosto de 2008.

Entrevista con Enrique Rojas, Tacares de Grecia, 06 de agosto de 2008.

Entrevista con Carlos Abarca Herrera, San Carlos de Tarrazú, 13 de agosto de 2008.

Entrevista con Enrique Navarro Padilla, San Carlos de Tarrazú, 13 de agosto de 2008.

Entrevista con Bolívar Sibaja López, Tambor de Alajuela, 27 de agosto de 2008.

Entrevista con Francisco Arias Berrocal, Tambor de Alajuela, 27 de agosto de 2008.

Entrevista con Carlos Antonio Alfaro Blanco, Puente de Piedra de Grecia, 27 de agosto de 2008.

Entrevista con Gregorio Rivera Martínez, Rincón de Salas de Grecia, 27 de agosto de 2008.

Documentos electrónicos

Barquero S., Marvin. "Cooperativas de café abrirán complejo turístico en Tilarán". http://www.nacion.com/ln_ee/2008/enero/14/economia1381044.html. Visitado el 02 de julio de 2008.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

León, Carlos. "Café costarricense alimenta dinamismo turístico". http://www.skyscraperlife.com/turismo-golf-hoteleria-y-marinas/12681-cafe-costarricense-incrementa-turismo.html. Visitado el 02 de julio de 2008.

Otras fuentes

Fernández Guardia, Ricardo (comp.). Costa Rica en el siglo XIX. Antología de viajeros. 4ª. ed. San José, EDUCA, 1982.

Fuentes secundarias

Acuña Ortega, Víctor Hugo. "Clases sociales y conflicto social en la economía cafetalera costarricense: productores contra beneficiadores". Avances de Investigación. No. 10. San José, UCR, 1984.

Agüero García, Javier. "En busca de nuevas tierras: la colonización de una zona de frontera agrícola en el Valle de los Santos, 1870- 1927". Tesis de Maestría en Historia, UCR, 2002.

Ávila P., Frank et al. "Monografía de la ciudad de Alajuela". Escuela de Estudios Generales de la UCR, 1981.

Barrantes Zamora, Emmanuel A. et al. "Costa Rica. La disyuntiva agrícola en el período 1905- 1925: cultivos de exportación y cultivos de subsistencia". Anuario de Estudios Centroamericanos. Vol. 27, No. 2. San José, UCR, 2001, pp.121- 161.

Beer, John W. "Café bajo sombra en América Central: ¿Hace falta más investigación sobre este sistema agroforestal exitoso?". Editorial. Agroforestería en las Américas. Vol. 4, No. 12. Turrialba, CATIE**,** enero- marzo de 1997, pp. 4- 5.

Bertrand, Benoît y Bruno Rapidel (eds.). Desafíos de la caficultura en Centroamérica. San José, IICA- PROMECAFE- CIRAD- IRD- CCCR Francia, 1999.

Botey Sobrado, Ana María (coord.). Costa Rica, estado, economía, sociedad y cultura desde las sociedades autóctonas hasta 1914. San José, EUCR, 1999.

Boyce, James K. et al. Borrador del Informe Final sobre "Sustentabilidad de la producción cafetalera costarricense y conveniencia del café orgánico como alternativa". Heredia, Maestría en Política Económica de la UNA- Asociación Alternativas de Desarrollo, 1993.

Calvo Coin, Otto y Luis Wachong Ho. Sistema de café y cooperativismo. San José, EUCR, 1998.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

Campos Ramírez, Jafeth. "San Juan del Murciélago, cantón de Tibás: una interpretación histórica con perspectiva geográfica (1914- 1994)". Tesis de Licenciatura en Historia, UCR, 2001.

Carranza Solís, Jorge. Monografía del café. San José, Imprenta Nacional, 1933.

Castañeda Espinoza, María Teresa et. al. "Algunas características económico- sociales del campesinado (pequeño y mediano productor), que se dedica al cultivo de café y caña de azúcar en el cantón de San Ramón. Período 1950- 1987". Memoria del Seminario de Graduación de Licenciatura en Trabajo Social, UCR, 1982.

Castillo Araya, Elizabeth. Turrialba. 100 años de desarrollo. San José, EUCR- Comisión Nacional de Conmemoraciones Históricas, 2003.

Castro Estevanovich, Jorge Abel. "La producción orgánica en Costa Rica una ventaja competitiva: el caso del café orgánico". Proyecto Final de Graduación de Maestría en Administración de Negocios, UCR, 2002.

Cazanga Solar, José Daniel. Las cooperativas de caficultores en Costa Rica. San José, Alma Mater, 1987.

Echeverría Morales, Guillermo. Breve Historia del café. Cómo llegó a Costa Rica. San José, Trejos, 1972.

Elizondo Fallas, Gustavo. "Monocultivo y desarrollo socioeconómico de la Zona de Los Santos. Periodo de 1962 a 2002". ICAP, 2005.

Fernández Arias, Mario E. "Evolución de la estructura de la tenencia de la tierra en Costa Rica. Café, caña de azúcar y ganadería, 1950- 1978". Tesis de Licenciatura en Sociología, UCR, 1981.

Fernández Esquivel, Franco. Fundación de Alajuela. Datos de una acción triplice. Heredia, Escuela de Historia de la UNA, 1984.

Fernández Molina, José Antonio. "La formación de una hacienda cafetalera en 1845. Un intento de transmisión de tecnología agrícola". Revista de Historia. No. 14. Heredia, EUNA- EUCR, julio- diciembre de 1986, pp. 199- 202.

Ferrero Acosta, Luis. Costa Rica precolombina. 6ª. reimp. San José, Ed. Costa Rica, 2000.

Flores Silva, Eusebio. Geografía de Costa Rica. 3ª ed. San José, EUNED, 2001.

Fonseca Corrales, Elizabeth. Costa Rica colonial: La tierra y el hombre. 4ª. ed. San José, EDUCA, 1997.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

Fonseca, Elizabeth y Claudia Quirós. Economía colonial y formación de las estructuras agrarias. San José, Cátedra de Historia de las Instituciones de Costa Rica de la UCR, 1993.

Fournier García, Eduardo. "Un análisis histórico demográfico de la Parroquia de San Ramón (1850- 1900)". Tesis de Licenciatura en Historia, UCR, 1976.

Gómez, Carmen Lila et. al. Las instituciones costarricenses del siglo XX. San José, Ed. Costa Rica, 1986.

González Flores, Luis Felipe. Origen y desarrollo de las poblaciones de Heredia, San José y Alajuela durante el régimen colonial. San José, Imprenta "La Tribuna", 1943.

Granados Ch., Carlos y José J. Matarrita M. "Proyecto: Estructuración de plan piloto para el desarrollo del cantón de Buenos Aires. Modo de Producción y uso del suelo". Departamento de Geografía, UCR, 1981.

Grossman, Shana R. y Harold Leandro. "La mujer en el proceso del café: Los casos de Costa Rica y Brasil". Revista de Ciencias Sociales. Nos. 45- 46. San José, Universidad de Costa Rica, setiembre de 1989, pp. 143- 154.

Gudmundson, Lowell. Costa Rica antes del café. Sociedad y economía en vísperas del boom exportador. San José, Ed. Costa Rica, 1990.

Hall, Carolyn. El café y el desarrollo histórico- geográfico de Costa Rica. 2ª reimp. San José, Ed. Costa Rica, 1991.

Hilje Quirós, Brunilda et al. "Cambios en el uso del suelo en Tilarán: 1950- 1990". Ponencia del Tercer Congreso Centroamericano de Historia. San José, inédito, 15- 18 de julio de 1996.

Hilje Quirós, Brunilda y Margarita Torres Hernández. "El café en Tilarán: 1900- 1994". Inédito, Escuela de Historia de la UNA, 1997.

Hilje Quirós, Brunilda. La colonización agrícola de Costa Rica (1840- 1940). Colección Nuestra Historia, No. 10. San José, EUNED, 1991.

Ibarra Rojas, Eugenia. "Desestructuración del cacicazgo del Guarco en el siglo XVI y su relación con el proceso de conquista: una perspectiva desde su organización social". Revista de Historia. Nos. 12- 13. Heredia, EUNA- EUCR, julio 1985- junio 1986, pp. 85- 103.

Instituto de Fomento y Asesoría Municipal. Información básica de la municipalidad de Santa Ana. San José, Sección de Publicaciones e Impresos del IFAM, 1990.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

León, Jorge. Nicoya (El ambiente y la vida de un pueblo antiguo). San José, Imprenta Nacional, 1942.

León Villalobos, Edwin. "Apuntes para una monografía de San Pablo de Heredia". Tesis de Licenciatura en Filosofía y Letras, UCR, 1966.

Maroto Barquero, Carlos Alberto. "Significado histórico, social y económico del café y la caña de azúcar en el Cantón de Grecia (1892- 1978)". Tesis de Licenciatura en Historia, UCR, 1979.

Meza Ocampo, Tobías. Consideraciones generales sobre la geografía costarricense. San José, Cátedra de Historia de las Instituciones de la UCR, 1993.

Molina Jiménez, Iván. Costa Rica (1800- 1850). El legado colonial y la génesis del capitalismo. San José, EUCR, 1991.

Montenegro Hidalgo, Enrique. "Diagnóstico socioeconómico, productivo y ambiental de los productores de mora en División, Jardín, Altos de Jaular y Buena Vista de Pérez Zeledón". Proyecto Final de Graduación de Licenciatura en Economía, UCR, 2002.

Mora A., Johnny. La vía cooperativa de desarrollo del agro: el caso de COOPROAGRO R. L. Heredia, EUNA, 2007.

Naranjo Gutiérrez, Carlos. "La primera modernización de la caficultura costarricense (1890- 1950)". Revista de Historia No. 36. Heredia, UNA- UCR, julio- diciembre de 1997, pp. 79-105.

Organización Internacional del Café. Monografía cafetera. Costa Rica. Londres, OIC, 1997.

Paniagua Alvarado, Rafael Lino. Apuntes Históricos y Crónicas de la Ciudad de San Ramón en su centenario. San José, Imprenta "La Tribuna", 1943.

Pérez Brignoli, Héctor y Mario Samper Kutschbach. Tierra, café y sociedad. Ensayos sobre la historia agraria centroamericana. San José, FLACSO, 1994.

Pérez Gómez, Luis Alfonso. "Manejo institucionalizado hacia la sostenibilidad del uso de la tierra en cuencas hidrográficas pequeñas: La cuenca del río Tuis, Turrialba, Costa Rica". Tesis de Maestría en Agronomía, CATIE, 1990.

Pérez Solano, Víctor Ml. Treinta y dos años de investigación sistemática y transferencia tecnológica del cultivo de café en Costa Rica. 1950- 1982. San José, OFICAFE, 1983.

Peters Solórzano, Gertrud y Mario Samper Kutschbach. Café de Costa Rica… Un viaje a lo largo de su historia. San José, ICAFE, 2001.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

Quesada Camacho, Juan Rafael y Ana Virginia García de Benedictis. Centenario de la Parroquia San Joaquín de Flores, 1888- 1988. San José, Imprenta Nacional, 1990.

Rojas Chaves, Gladys Elena. Café, ambiente y sociedad en la cuenca del río Virilla, Costa Rica (1840- 1955). San José, EUCR, 2000.

Rojas Córdoba, Josefita María. "Origen y desarrollo del café en San Carlos". Inédito, Facultad de Educación de la UNA, 1974.

Rojas Rojas, Edgar. "Efectos de la actual crisis cafetalera en la economía de Costa Rica". Ciclo de Conferencias sobre temas de comercio exterior 1991- 2000. San José, COMEX, 2000, pp. 217- 220.

S. A. Algunos apuntes sobre el asentamiento de la comunidad herediana y nuestra máxima joya: el Templo de la Pura y Limpia Concepción de María. Heredia, Parroquia de la Inmaculada Concepción, 1980.

Sáenz Maroto, Alberto. Suelos volcánicos cafeteros de Costa Rica. Serie Agronomía, No. 6. San José, UCR, 1966.

Salazar Jerez, Mario. "Análisis económico de la actividad cafetalera en San Carlos, Alajuela, Costa Rica". Tesis de Ingeniería Agronómica, UCR, 1974.

Salazar Obando, Omar. Monografía de Turrialba. Turrialba, Municipalidad de Turrialba, s. a.

Samper Kutschbach, Mario (comp.). Crisis y perspectivas del café latinoamericano. San José, ICAFE- UNA, 1994.

_____. "Policultivo, modernización y crisis: paradojas del cambio técnico/social en la caficultura centroamericana". Revista de Historia. No. 27. Heredia, EUNA- EUCR, enero- junio de 1993, pp. 111- 145.

_____. "Tierra, trabajo y tecnología en el desarrollo del capitalismo agrario en Costa Rica". Historia Agraria. No. 29. Murcia, Sociedad Española de Historia Agraria- Universidad de Murcia, abril de 2003, pp. 81- 104.

_____. El trabajo en la sociedad rural costarricense (1840- 1940). Colección Nuestra Historia, No. 11. San José, EUNED, 1991.

_____. Producción cafetalera y poder político en Centroamérica. San José, EDUCA, 1998.

Sandner, Gerhard. Aspectos geográficos de la colonización agrícola en el Valle del General. San José, IGCR, 1961.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

_____. La colonización agrícola de Costa Rica. Tomo I. San José, IGCR, 1962.

Sfez, Paul. "La evolución de un frente de colonización agrícola y el desarrollo de una caficultura altamente productiva". Revista de Historia. No. 32. Heredia, EUNA- EUCR, julio- diciembre de 1995, pp. 175- 214.

Sibaja, Luis Fernando y Chester Zelaya. La anexión de Nicoya. 2ª ed. San José EUNED, 1980.

Solano Pérez, José William. "Campesinos y hacendados en el Valle de Turrialba, 1890- 1944. La hacienda Aragón y sus clientes". Tesis de Maestría en Historia, UCR, 1995.

_____. "El día de trabajo en la Hacienda Aragón. Turrialba, 1943". Revista de Historia. No 32. Heredia, EUNA- EUCR, julio- diciembre de 1995, pp. 133-174.

Torres Hernández, Margarita. "La privatización de la propiedad comunal en el Valle Central de Costa Rica. El caso de Heredia. 1830- 1890". Revista de Historia. No. 32. Heredia, EUNA- EUCR, julio- diciembre de 1995, pp. 109- 132.

Tristán Trelles, Ana Gabriela. "Estudio sobre la situación socio- económica de los trabajadores de la Hacienda Aquiares S. A. y la ubicación del trabajador social dentro de la misma". Tesis de Bachillerato en Trabajo Social, UCR, 1977.

Ureña Elizondo, Adelia. Reseña Histórica del Cantón de Dota. San José, s. e., 1992.

Ureña Morales, Gabriel. Presencia del Padre Matías Zavaleta en Desamparados (1847- 1898). Estudio biográfico a través de la historia del Cantón de Desamparados en el siglo XIX. Cincuenta y un años de vida parroquial de un sacerdote ejemplar. San José, Librería Las Américas, 1962.

Vargas Azofeifa, Domingo. "Consolidación de la economía agroexportadora. Café, banano y caña de azúcar, 1880- 1914". Inédito, Escuela de Historia y Geografía de la UCR, 1996.

Vargas Chávez, María del Rosario y Sonia María Soto Bonilla. "Estudio demográfico de la Parroquia de la Inmaculada de Heredia, 1752- 1869". Tesis de Licenciatura en Historia, UCR, 1984.

Vargas León, Vera Beatriz. Nandayure. Su historia, su folclor, su gente. Heredia, Programa de Publicaciones e Impresiones de la UNA, 2003.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

Vega Jiménez, Patricia. Con sabor a tertulia. Historia del consumo del café en Costa Rica (1840- 1940). San José, EUCR- ICAFE, 2004.

Velásquez Cubero, Rafael Ángel. En la alborada del siglo viejo. Colección Turrialba: un vistazo al pasado, Tomo III. Turrialba, LITOCAT, 2003.

Víquez Ramírez, Gerardo y Beatriz Víquez Ramírez. Cantón de Flores. Solares. San José, Ed. Don Quijote, 1972.

Wagner, Philip L. Nicoya: a cultural geography. Berkeley, University of California Press, 1958.

Weizmann, H. G. Emigrantes a la conquista de la selva. Estudio de una colonización en Costa Rica. San Vito de Java. 2ª. ed. Ginebra, Comité Intergubernamental para las Migraciones, 1986.

Zapparoli, Mayra. "Amores en el cafetal: apuntes para la historia oral". Revista herencia. Año I, No. 1. San José, Programa de Rescate y Revitalización del Patrimonio Cultural, 1988, pp. 49- 63.

Zúñiga Arias, Ana Yolanda. "Desarrollo de sistemas de producción agrícola en un área de frontera agrícola durante la primera mitad del siglo XX: Pérez Zeledón, Costa Rica: 1900- 1955". Revista de Historia. No. 42. Heredia, EUNA- EUCR, julio- diciembre de 2000, pp. 189- 232.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

ANEXO 2. Cuadros utilizados para la Catación.

FORMULARIO DE CATACIÓN PARA REFERENCIA

La Asociación de cafés especiales de América
Formulario de catación

Nombre _____

Fecha: _____

Clasificación:			
6.00 - Bueno	7.00 - Muy Bueno	8.00 - Excelente	9.00 - Extraordinario
6.25	7.25	8.25	9.25
6.50	7.50	8.50	9.50
6.75	7.75	8.75	9.75

muestra #	**El nivel tueste**	*Total:* **Fragancia/Aroma** 6 7 8 9 10 — seco Atributos: espuma	*Total:* **Sabor** 6 7 8 9 10	*Total:* **Acidez** 6 7 8 9 10 — Intensidad alto / bajo	*Total:* **cuerpo** 6 7 8 9 10 — Intensidad alto / bajo	*Total:* **Uniformidad**	*Total:* **Taza limpia**	*Total:* **Puntaje catador** 6 7 8 9 10 — # **puntaje**
			Total: **Sabor residual** 6 7 8 9 10		*Total:* **Balance** 6 7 8 9 10	*Total:* **dulzor**	**Defectos (sustraer)** Ligero=2 Rechazo=4 # tazas X Intensidad =	
	Notas:							**Puntaje Final**

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

Instituto del Café de Costa Rica
Fecha: .....

NOMBRE DEL CATADOR: .....
MARQUE CON UNA "X"

Escala: **1 -Malo** **2 -Regular** **3 -Bueno** **4 -Muy Bueno** **5 -Excelente**

DESCRIPTORES:

	MUESTRA 1	2	3	4	5
AROMA:	☐	☐	☐	☐	☐
CUERPO:	☐	☐	☐	☐	☐
ACIDEZ:	☐	☐	☐	☐	☐
DULZOR:	☐	☐	☐	☐	☐
TAZA:	☐	☐	☐	☐	☐

Observaciones: .....
Sobre aromas .....
y/o sabores que .....
apuntar .....

	MUESTRA 1	2	3	4	5
AROMA:	☐	☐	☐	☐	☐
CUERPO:	☐	☐	☐	☐	☐
ACIDEZ:	☐	☐	☐	☐	☐
DULZOR:	☐	☐	☐	☐	☐
TAZA:	☐	☐	☐	☐	☐

Observaciones: .....
Sobre aromas .....
y/o sabores que .....
apuntar .....

	MUESTRA 1	2	3	4	5
AROMA:	☐	☐	☐	☐	☐
CUERPO:	☐	☐	☐	☐	☐
ACIDEZ:	☐	☐	☐	☐	☐
DULZOR:	☐	☐	☐	☐	☐
TAZA:	☐	☐	☐	☐	☐

Observaciones: .....
Sobre aromas .....
y/o sabores que .....
apuntar .....

	MUESTRA 1	2	3	4	5
AROMA:	☐	☐	☐	☐	☐
CUERPO:	☐	☐	☐	☐	☐
ACIDEZ:	☐	☐	☐	☐	☐
DULZOR:	☐	☐	☐	☐	☐
TAZA:	☐	☐	☐	☐	☐

Observaciones: .....
Sobre aromas .....
y/o sabores que .....
apuntar .....

	MUESTRA 1	2	3	4	5
AROMA:	☐	☐	☐	☐	☐
CUERPO:	☐	☐	☐	☐	☐
ACIDEZ:	☐	☐	☐	☐	☐
DULZOR:	☐	☐	☐	☐	☐
TAZA:	☐	☐	☐	☐	☐

Observaciones: .....
Sobre aromas .....
y/o sabores que .....
apuntar .....

DESCRIPTORES:

	MUESTRA 1	2	3	4	5
AROMA:	☐	☐	☐	☐	☐
CUERPO:	☐	☐	☐	☐	☐
ACIDEZ:	☐	☐	☐	☐	☐
DULZOR:	☐	☐	☐	☐	☐
TAZA:	☐	☐	☐	☐	☐

Observaciones: .....
Sobre aromas .....
y/o sabores que .....
apuntar .....

	MUESTRA 1	2	3	4	5
AROMA:	☐	☐	☐	☐	☐
CUERPO:	☐	☐	☐	☐	☐
ACIDEZ:	☐	☐	☐	☐	☐
DULZOR:	☐	☐	☐	☐	☐
TAZA:	☐	☐	☐	☐	☐

Observaciones: .....
Sobre aromas .....
y/o sabores que .....
apuntar .....

	MUESTRA 1	2	3	4	5
AROMA:	☐	☐	☐	☐	☐
CUERPO:	☐	☐	☐	☐	☐
ACIDEZ:	☐	☐	☐	☐	☐
DULZOR:	☐	☐	☐	☐	☐
TAZA:	☐	☐	☐	☐	☐

Observaciones: .....
Sobre aromas .....
y/o sabores que .....
apuntar .....

	MUESTRA 1	2	3	4	5
AROMA:	☐	☐	☐	☐	☐
CUERPO:	☐	☐	☐	☐	☐
ACIDEZ:	☐	☐	☐	☐	☐
DULZOR:	☐	☐	☐	☐	☐
TAZA:	☐	☐	☐	☐	☐

Observaciones: .....
Sobre aromas .....
y/o sabores que .....
apuntar .....

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

APÉNDICES

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

APENDICE # 1. Definiciones por Orden Alfabético.

A

Acidez: características fina y placentera particularmente fuerte en ciertas especies, opuestas a un agrio cáustico sobre fermentado o sabor amargo. Es el sabor primario resultante de la disolución de un ácido orgánico y percibido en las regiones laterales de la lengua, se compara al gusto del ácido cítrico.
Aroma: Son los gases de la bebida recién preparada. Cuando el café molido entra en contacto con agua caliente, el calor del agua cambia parte del material orgánico del café de líquido a gas. Estos gases recién liberados, muchos de los cuales son ésteres de mayor tamaño, aldehídos y cetonas, forman la esencia del aroma del café, la más compleja mezcla de gases de todo el buqué. En general, el aroma es una mezcla de notas frutales, herbales y parecidos a nuez. Aunque el patrón corresponde a café, las notas frutales o herbales normalmente dominan. Además, si el café tiene algún mal sabor, el daño o la contaminación comienzan a hacerse detectables en el aroma de la bebida recién preparada.
Ápice: parte pequeñísima.
Acopiar: reunir en cantidad alguna cosa.
Agrio: totalmente desarrollado pero sin madurar, tiene las mismas características en el tostado y en la taza que un grano verde.
Amargo: caracterizado por soluciones de quinina, cafeína y otros alcaloides. Percibida primordialmente por la función papilar ubicada en la parte trasera de la lengua.
Adelio: Equipo utilizado en los beneficios de café para separar el agua de los granos de café. Consta de una sección curva forrada de lámina perforada donde rota un eje dotado de paletas de forma que el agua drena por los orificios y el café escurrido es sacado por las paletas.
Aguas mieles: aguas residuales provenientes del lavado y despulpado del café, éstas aguas contienen mucílago y productos de degradación de éste.

B

Bitácora de control: Libro en el que se anota y registra, las actividades relativas a la entrega de los dispositivos de identificación por parte del ICAFE a la firma beneficiadora.

Buenas prácticas de manejo: se refiere a las prácticas generales para reducir el riesgo microbiano en los alimentos. El término puede incluir tanto las Buenas Prácticas Agrícolas (BPAs) que se emplean en el cultivo, recolección selección, empaque y almacenamiento, como las Buenas Prácticas de Manufactura (BPMs), en el contexto de los procesos de selección, empaque almacenamiento y transporte.
Bebida: Infusión preparada mediante la extracción de las sustancias solubles y la suspensión de una porción de las sustancias insolubles del café tostado y molido, utilizando agua recién hervida.

C

Café Oro: El endospermo seco del fruto del cafeto que corresponde al llamado " café verde " en el mercado y comercios internacionales.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

Café verde: El fruto completo del cafeto que no ha alcanzado la madurez fisiológica.

Café Cereza o Café Maduro: El fruto completo del cafeto, que habiendo terminado su desarrollo tiene abundante mucílago y pulpa de color rojo o amarillo en algunas variedades.
Café manchado: El que se ha manchado de negro debido al proceso de beneficiado.
Café normal: un café bien parejo de buen tamaño.
Café sin lavar: café que ha sido procesado por el método de vía seco.
Café lavado: término comercial que describe los cafés arábicos finos, obtenidos por el proceso de beneficiado húmedo resultando un café de carácter suave.
Café Arabiga: Coffea arabica o cafeto arábica es el que se cultiva desde más antiguamente y representa el 75% de la producción mundial de café. Produce un café fino y aromático, y necesita un clima más fresco. El cultivo del arabica es más delicado, menos productivo y está reservado a tierras altas de montaña, entre 700 y 2.000 msnm. Originario de Etiopía, hoy en día se produce en países como: Brasil, Camerún, Colombia, Costa Rica, Cuba, Ecuador, Guatemala, Haití, Jamaica, Java, Kenia, México, Perú, Puerto Rico, República Dominicana, El Salvador, Tanzania y Venezuela.
Café despulpado: fruto del café al cual se le ha removido la pulpa, obteniendo como producto dos granos despulpados con mucílago y miel.
Café de flotes: está compuesto por todo aquel material de menor peso debido a condiciones fisiológicas, fitosanitarias, climáticas y de corte. Generalmente contiene dos tipos de café maduro, que son café maduro seco en la planta (debido a las anteriores condiciones) y café maduro con un grano bueno y un grano malo.
Café maduro: constituye una fruta formada por un material carnoso (pulpa o epicarpio) y dos granos de café, dispuestos cara a cara por mucílago y cado grano está envuelto por un endocarpio o pergamino.
Café Pergamino lavado: es el café producto del despulpado, fermentación y lavado del mismo, el cual posee un porcentaje de humedad del 55%.
Café Pergamino: El endospermo del fruto del cafeto, cubierto por el endocarpio desprovisto de mucílago. lavado y seco.
Café Tostado:
Café Vano: está constituido por todo aquel fruto de café, ya sea seco o maduro que posee un pergamino sin llenar, debido a problemas fisiológicos o fitosanitarios, por lo regular no se desarrolla el endospermo.
Cáscara o pericarpio: envoltura externa del fruto del café.
Cutícula: membrana delgada de color blanquecino que se encuentra adherida a la semilla o grano de café. También conocida como película plateada. Epispermo (sinónimo de espermodermo).
Calidad: importancia o cualidad de una cosa.
Cónico: con forma de cono.

Contrato de compra-venta: Es el documento formal mediante el cual una de las partes otorga el derecho de propiedad sobre el café descrito en el mismo una vez inscrito en el Instituto del Café.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

Cuota de consumo nacional: Cantidad mínima de café que el beneficiador está obligado a destinar para vender al consumo nacional de acuerdo con las disposiciones de la Junta Directiva.

Cuota de exportación: Cantidad máxima de café que el beneficiador está autorizado a vender para exportar, de acuerdo con las disposiciones de la Junta Directiva.

Cuerpo: característica fuerte, placentera, opuesto a delgado, no necesariamente con acidez. El cuerpo se define como la sensación táctil percibida en la boca, como respuesta a las sustancias insolubles, tanto líquidas como sólidas, suspendidas en la bebida. Estas sustancias insolubles causan la sensación de una viscosidad aparente.
Cotiledones superpuestos: parte de la semilla que en muchas especies de las plantas rodea el embrión y le proporciona el alimento que necesita para vivir y después desarrollarse cuando se siembra la semilla.
Color: Impresión que los rayos de luz reflejados por un cuerpo producen al incidir en la retina del ojo.
Catar: probar, gustar alguna cosa para examinar su sabor o sazón.
Cosecha: conjunto de frutos que se recogen de la tierra. Temporada en que se recogen los frutos.
Caracol: Grano de café, resultado del atrofiamiento de una de las dos semillas del fruto, provocando que la restante se desarrolle en una forma cilíndrica característica.
Clasificación: consiste en clasificar el grano de café verde de acuerdo a su tamaño, densidad y color, separando durante su proceso granos fragmentados, dañados y materia extraña al grano de café, utilizando diversas máquinas mecánicas y neumáticas. La clasificación de color se realiza manual o a través de máquinas electrónicas.
Canal de Correteo: canal con desnivel utilizado para lavar y clasificar el café, construido de concreto a lo largo de dos patios, el mismo posee separaciones con batientes o tablillas a diferentes niveles, que oscilan entre el 1.5%-0% de desnivel.
Canal de Clasificación: es un canal de clasificación del café que utiliza menor cantidad de agua que el canal de correteo debido a sus dimensiones; posee pendiente constante del 0.075 al 1.00% de pendiente a lo largo del canal; el ancho máximo es de 0.38 a 0.40 mts., y el largo recomendable depende de la producción del beneficio.
Criba: cilindro metálico que sirve para separar por densidad y tamaño el café de la impureza que trae consigo. Existen cribas de funcionamiento rotativo y funcionamiento vibratorio. Las cribas de funcionamiento rotativo son de dos tipos, de flotes y de café maduro.
Compostaje: es el reciclaje biológico de residuos orgánicos (pulpa), los que son transformados en materiales orgánicos estables llamados humus. Mediante este proceso se acelera la descomposición del material orgánico.

D

Densidad: relación entre masa y volumen en un cuerpo.
Deshija: quitar los chupones de las plantas.
Defectos: esto incluye pedazos quebrados, granos, pergaminos, negros y cualquier materia extraña que no sea café. Todas son contadas como imperfecciones durante el análisis con varios valores negativos.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

Despulpado: tratamiento usado en el proceso húmedo para remover el exocarpio y lo más posible del mesocarpio por medios mecánicos.
Demanda bioquímica de oxigeno: se refiere a la cantidad de oxigeno requerido por un grupo de bacterias para la descomposición de la materia orgánica. Se mide en mg/lO².
Demanda química de Oxígeno: se refiere a la cantidad de oxigeno requerido para la descomposición completa de la materia orgánica utilizando agentes químicos. Se mide en mg/lO².
Despulpador: máquina que se encarga de separar la pulpa o cáscara del fruto del café, dejando en descubierto dos granos de café cubiertos de muciélago.
Día pico: es el día en el período de cosecha en que se recibe la mayor cantidad de café maduro.
Dulce: caracterizado por las soluciones de azúcar, alcohol, glucosas y algunos ácidos. Percibidos primordialmente por la función papilar ubicada en la punta de la lengua.

E

Estructura de control: se refiere al Consejo Regulador.
Evaluación sensorial: conocidos también como catación o prueba en taza. Consiste en una evaluación degustativa de una infusión de café a fin de detectar y calificar la calidad y atributos de una muestra de café verde en los parámetros de aroma (bouquet), acidez, cuerpo, sabor y resabio. Parámetros que se analizan solamente con los sentidos del catador.
Extractos de café: es el producto concentrado obtenido por extracción de los granos de café tostado, utilizando solamente agua como medio de extracción, con exclusión de cualquier procedimiento de hidrólisis por adición de ácido o base. Además de las sustancias insolubles tecnológicamente inevitables y de los aceites insolubles y aromáticos del café.

F

Factor: Elemento que interviene en el proceso de producción de un bien o que contribuye a añadir valor al producto o mercancía.
Fotosíntesis: proceso metabólico específico de ciertas células de los organismos autótrofos, por el que se biosintetizan sustancias orgánicas a partir de sustancias inorgánicas, utilizando la energía luminosa.
Fertilización: unión de los gametos masculino y femenino para dar lugar a un cigoto diploide.
Fitosanitaria: perteneciente o relativo a la prevención y curación de las enfermedades de las plantas.
Fino: término general que es usado para referirse a la calidad de los mejores cafés suaves, que con sus características intrínsecas pueden aparecer como cafés de calidad.
Fermentación: consiste en la degradación por medios naturales del mucílago adherido al pergamino, que se lleva a cabo en pilas de fermentación.
Fragancia: Al moler los granos de café, la fibra se calienta y se fragmenta, liberándose bióxido de carbono que arrastra en su fase gaseosa otros componentes orgánicos del café, principalmente ésteres, que constituyen la esencia de la fragancia del café. Normalmente, la fragancia huele dulce, recordando algún tipo de flor, además presenta algo de pungencia, similar en carácter a una especie dulce.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

G

Genealogía: serie de progenitores y ascendientes de cada individuo.
Geoformología: ciencia derivada de la geología y de la geografía, que estudia el relieve terrestre y su evolución.
Guardiolas: máquina cilíndricas que utiliza aire caliente para secar café, el nombre se deriva de su inventor, cuyo apellido es Guardiola. El término adecuado es llamarla, "Secadora Cilíndrica Tipo Guardiola".
Grano Negro: debido principalmente a cafés sobre madurados, que se han caído de la planta.
Grano quebrado: grano que se ha quebrado en el proceso de trilla y su clasificación.
Grano limpio: bien clasificado libre de defectos.
Grano dañado por insecto: grano de café dañado interna o externamente por el ataque de insectos.
Grano enmohecido: grano de café mostrando crecimiento de hongos o mohos con un ataque visible de ello.
Grano fermentado o grano agrio: se produce por sobre fermentación en el beneficio o por almacenar el café con exceso de humedad. Son aquellos cuya fermentación inducida o natural se prolonga hasta el ataque de otro tipo de enzimas o microorganismos que dañan al grano, alterando sus características típicas de sabor y aroma. El grano tiene olor similar al vinagre, de tipo marrón rojizo internamente y produce un sabor agrio cuando se tuesta y se obtiene su extracto.
Grano Inmaduro: grano de café verde o parcialmente verde que muchas veces presenta una superficie arrugada.
Grano mordido o dañado (por la despulpadora): Grano de café que ha sido dañado durante el despulpado del café. Se caracteriza por tener un corte o ruptura evidente, de tal forma que se puede ver que el grano no está completo.

H

Hipocolito cilíndrico: debajo de los cotiledones. Talluelo de la planta en proceso de germinación, está comprendido entre los cotiledones y las raíces. Es el futuro tallo de la planta.
Humedad: cantidad de vapor acuoso contenida en una sustancia.

I

Indicación Geográfica: Nombre geográfico de un país, una región o localidad, que se utilice en la presentación de un bien para indicar su lugar de origen, procedencia, elaboración, recolección o extracción.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

L

Lavado: consiste en lavar con agua limpia el grano de café después de la fermentación o desmucilaginado para eliminar cualquier residuo de mucílago.
Lote: cantidad de café de las mismas características y calidad destinada a exportarse en una sola operación al mismo precio a través de una sola aduana y dirigida al mismo comprador, país y puerto de destino**.** O bajo los mismos parámetros descritos pero para consumo nacional.

M

Morfología: ciencia que tiene por objeto el estudio y la descripción de los caracteres somáticos de las especies vegetales y animales. Ciencia que estudia las formas externas del relieve terrestre.
Moler: quebrantar un cuerpo, reduciéndolo a menudícimas partes o a polvo.
Mucílago o Mesocarpio: sustancia viscosa y pegajosa que se encuentra adherida al endocarpio.

N

Nudos: parte del tronco por el cual salen las ramas.

O

Ortotrópicas: ramas que crecen verticalmente.

P

Plagiotrópicas: ramas que crecen lateralmente.
Poda: cortar o quitar las ramas superfluas de los árboles, vides y otras plantas para que se desarrollen y fructifiquen mejor o adquieran una forma determinada.
Pergamino o Endocarpio: tejido duro y compacto que recubre a la semilla o el grano de café individualmente.
Película: Parte seca de color plateado que está entre el pergamino y el grano.
Pulpa o Exocarpio: carne o tejido de la fruta que se encuentra por debajo de la cáscara.
Pelado: remoción del endocarpio seco (cascarilla) del café pergamino para producir café verde.
Pulpa: parte de la cereza eliminada durante el proceso del despulpado compuesta de exocarpio y en mayor parte de la carne de la fruta.
Pilas de fermentación: obra civil que consiste en pilas rectangulares con suficiente drenaje en el piso y pendientes que oscilan entre el 4% y el 6% a lo largo de la pila. Las pilas tienen que ser más largas que anchas para facilitar el desfogue de café.
Producción más limpia: estrategia preventiva integrada que se aplica a los procesos, productos y servicios a fin de aumentar la eficiencia y reducir los riesgos para los seres humanos y el ambiente.
Punto de secado: momento en el cual el café pergamino alcanza un nivel de humedad entre el 10% y el 12%.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

Punto de fermentación: momento cuando la fermentación del mucílago del grano ha llegado a un punto tan que permite su fácil remoción.

R

Raíz: órgano vegetal propio de las plantas superiores, que sirve para fijar el organismo en el suelo y absorber de éste el agua y las sales minerales necesarias para el metabolismo vegetal.
Recirculación del agua: operación de manejo de aguas de despulpado y lavado en un circuito cerrado, con alta carga contaminante.

S

Salado: caracterizado por soluciones de cloro, bromo, yodo, nitratos y sulfatos. Percibidas primordialmente por la función papilar ubicada en los bordes laterales de la lengua.
Suelos ultisoles: desarrollados por posiciones geomorfológicas viejas, que han estado sometidas a un intenso proceso de meteorización.
Suelos inceptisoles: desarrollados a partir de materiales aluviales de origen volcánico, pero con muy poca influencia.
Secado: consiste en reducir el contenido de humedad del café pergamino hasta un nivel de 10% a 12%, ésta variación depende del clima, lugar y de las condiciones de almacenamiento que se tengan. El secado puede realizarse al sol, conocido como secado en patios, utilizando máquinas donde circula aire caliente o una combinación de ambos.
Secadora: máquina que se utiliza para secar el café mediante la incorporación de una corriente de aire caliente.
Separador de agua-cafe: estructura perforada que sirve para la separación del agua en café despulpado, lavado o pulpa húmeda. Puede ser de plástico, malla, lámina galvanizada, entre otros.
Sólidos sedimentales: indica la cantidad de sólidos en suspensión que se encuentran en el flujo de las aguas residuales, expresada en kilos/ m^3 o, partes por millón.
Sólidos suspendidos: son los sólidos no disueltos y que pueden ser removidos por filtración. Se mide en mg/l.

T

Taxonomía: clasificación ordenada y jerárquica de los seres vivos, utilizando criterios morfológicos, embriológicos, bioquímicos, genéticos, etc.
Tostar: poner una cosa al fuego para que lentamente vaya desecándose y tomando un color dorado.
Trasplante: trasladar las plantas del sitio donde están arraigadas y plantarlas en otro.
Tanque recolector decantador: es una construcción rectangular dividida en dos secciones, una sección que provoca la sedimentación de las partículas más pesadas, separa espumas y materiales flotantes. La otra sección se usa normalmente como retorno del agua.

Y

Yemas: renuevo que en forma de botón escamoso nace en el tallo de los vegetales.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

Z

Zarandas: término general usado para la clasificación del grano por su tamaño.

APÉNDICE # 2. Morfología de las Variedades.

Raíces o Sistema Radical: las raíces que contiene el cafeto son; pivotante, axiales o de sostén, laterales y raicillas. La pivotante puede considerarse como la raíz central, su longitud máxima en una planta adulta es de 50 a 60 cm; las raíces axiales o de sostén y las laterales se originan a partir de pivotantes, de las laterales generalmente se desarrollan las raicillas que, en un alto porcentaje (80-90%), se encuentran en los primeros 30 cm del suelo, con un radio de 2 a 2,5 m a partir de la base del tronco. Las raicillas son muy importantes porque le permiten a la planta la absorción del agua y nutrientes a partir del suelo.

Tallo: es leñoso, erecto y de longitud variable, de acuerdo con el clima y tipo de suelo, en las variedades comerciales varía de 2 a 5 m de altura. En una planta adulta, la parte inferior es cilíndrica, mientras que la parte superior es cuadrada y verde, con esquinas redondeas y salidas. Presenta la particularidad del presentar tres tipos de yemas que originan diferentes partes de la planta: tallo, bandolas y hojas.

Ramas o Bandolas: conocidas también como ramas laterales o ramas primarias. Estos son opuestas y alternas, y dan origen a las ramas secundarias, a su vez pueden generar ramas terciarias o palmilla. Las ramas laterales tienen un punto apical de crecimiento que va formando nuevas hojas y entrenudos; el número de estos puede variar de un año a otro y, consecuentemente, las axilas que forman dan origen al número de flores y por ende a los frutos.

Hojas: la lámina de la hoja mide de 12 a 24 cm de largo por 5 a 12 cm de anho, variando su forma elíptica a lanceolada. En la parte inferior, en el ángulo que forman en el nervio central y lateral, existen unos agujeros de forma irregular que se abren en cámaras diminutas, llamadas "domocios", cuya función no se conoce aún, sin embargo con frecuencia viven en ellas ácaros muy pequeños.

Flores: en las axilas de las hojas se presentan las yemas florales de 1 a 3 ejes, los que se dividen en 2 a 6 ramificaciones cortas de 2 a 4 mm, coronando cada una en una flor la cual está formada por: el cáliz, corona, estambre y pistilos. El cáliz es poco desarrollado y se encuentra asentado en la base de la flor. La corona es un tubo largo, de forma cilíndrica en la base que termina en cinco pétalos y mide de 6 a 12 mm; cuando el botón floral no se ha abierto es de color verde; conforme se va abriendo toma el color blanco. Los estambres son cinco y se encuentran insertos en el tubo de la corola, alternando con los pétalos, los cuales son filamentos finos y sostienen antenas largas, las cuales se abren longitudinalmente

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.

cuando están maduras para liberar el polen. Las flores poseen un ovario súpero con dos óvulos formando así el gineceo.
La floración del café permanece pocos días, es inducida por suficiente humedad, ya sea proveniente de las lluvias o del riego. El número de floraciones varía según el patrón de precipitación de una región determinada. Cuando se abre la flor, las antenas ya han liberado gran cantidad de polen; por esta razón, la autofecundación se da en un alto porcentaje. Una vez que el polen alcanza los óvulos, la fertilización se completa durante cuatro a seis días.

Fruto: después de la fecundación, el ovario se transforma en fruto y sus dos óvulos en semillas. El fruto maduro es una drupa elipsoidal en las variedades comerciales, ligeramente aplanada, cuyos tres ejes principales miden entre 12 a 18 mm de longitud, 8 a 14 mm de ancho, y 7 a 10 mm de espesor. En el ápice queda el disco con una depresión central. El fruto es de superficie lisa y brillante, y de pulpa delgada, está constituido de tres partes diferentes: el epicarpio o epidermis, el mesocarpios o pulpa, y el endospermo o semilla. Cuando madura puede ser de color rojo o amarillo, dependiente la variedad.

Semilla: su principal componente es el endospermo, debido a que el embrión, que se encuentra en la parte basal es de tamaño muy reducido. El endospermo es coricáceo, verdoso o amarillo y forma un pliegue que se inicia en el surco de la cara plana. Está protegido por una cubierta muy delgada conocida como película plateada y está a su vez protegida por el pergamino.
En el fruto se distinguen tanto una capa externa más oscura y densa, denominada endospermo duro, y una más clara, el endospermo suave.
El embrión de la semilla mide de 1 a 2 mm, consta de un hipocólito y de dos cotiledones yuxtapuestos y miden de 2 a 5 mm de largo; al germinar el embrión, lo primero que brota es la radícula que penetra en la tierra produciendo raicillas.
El hipocólito, al crecer, levanta los cotiledones envueltos por el pergamino, la película plateada y los restos del endospermo duro que posteriormente se degeneraran. Al desaparecer las envolturas cotiledonales, los cotiledones se extienden horizontalmente y entre ellos se desarrolla la plúmula, es decir un tallo tierno que luego formará el tallo maduro y el follaje restante.

El presente Pliego de Condiciones es propiedad de ICAFE. Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio o método, sin autorización escrita del Editor. Se reservan todos los derechos, la violación a esta prohibición podría acarrear las sanciones que establece la Ley de Derechos de Autor y Leyes conexas.