

**INSTITUTO DEL CAFÉ DE COSTA RICA**

**INFORME SOBRE LA ACTIVIDAD  
CAFETALERA DE COSTA RICA**

**Preparado en el Instituto del Café de  
Costa Rica para los Delegados al XXXIV  
Congreso Nacional Cafetalero Ordinario**

San José, Costa Rica  
**4 de diciembre de 2005**

# TABLA DE CONTENIDO

## INDICE DE TEMAS:

INTRODUCCIÓN .....	1
--------------------	---

### **Capítulo 1. Análisis Mercado Mundial de Café**

1.1 Oferta mundial de café oro .....	3
1.1.1 Producción mundial de café oro .....	3
1.1.2 Exportaciones mundiales de café .....	8
1.1.3 Existencias e inventarios mundiales de café oro .....	11
1.2 Consumo mundial de café oro .....	13
1.3 Balance mundial cafetalero .....	17
1.4 Precios internacionales del café .....	18
1.5 Conferencia mundial de café .....	19

### **Capítulo 2. Análisis del Mercado Nacional del Café**

2.1 Producción nacional de café fruta .....	25
2.1.1 Área sembrada con café .....	25
2.1.2 Productividad del cultivo de café .....	26
2.1.3 Distribución de la producción por regiones cafetaleras .....	26
2.1.4 Clasificación de los productores de café por la cantidad de café entregado .....	26
2.2 Beneficiado de café .....	27
2.2.1 Clasificación de las firmas beneficiadoras por la cantidad de café recibido .....	28
2.2.2 Clasificación de las empresas beneficiadoras según su naturaleza .....	29
2.2.3 Tipos de café procesados por las firmas beneficiadoras .....	29
2.3 Comercialización del café costarricense .....	31
2.3.1 Ventas de café para consumo nacional .....	31
2.3.2 Ventas de café para exportación .....	32
2.4 Precio de liquidación al productor .....	37
2.5 Aporte del café a la economía nacional .....	37

### **Capítulo 3. Informe de labores del Instituto del Café de Costa Rica**

3.1 Gerencia Técnica .....	39
3.2 Departamento de Promoción y Divulgación .....	61

## INDICE DE TABLAS:

### Descripción:

#### Capítulo 1 (Internacional):

Tabla 1-1. Producción de café oro en Brasil, Colombia y Vietnam .....	4
Tabla 1-2. Producción mundial de café oro por tipos. ....	7
Tabla 1-3. Exportaciones de café Arábico Lavado en Latinoamérica. ....	10
Tabla 1-4. Volumen y valor de las exportaciones de café por tipos. ....	11

#### Capítulo 2 (Nacional):

Tabla 2-1. Producción de café y rendimiento de beneficiado.....	27
Tabla 2-2. Estratificación de las firmas beneficiadoras por recibo de café .....	28
Tabla 2-3. Estratificación de las firmas beneficiadoras por su naturaleza .....	29
Tabla 2-4. Producción de café fruta por tipos.....	29
Tabla 2-5. Producción y comercialización de café oro .....	31
Tabla 2-6. Precios de exportación y consumo nacional .....	31
Tabla 2-7. Ventas de café para exportación por calidad .....	33
Tabla 2-8. Distribución de los contratos de compra-venta para exportación por cantidad. ....	33
Tabla 2-9. Volumen, precio y valor de las ventas de café para exportación.....	34
Tabla 2-10. Diferenciales obtenidos por países exportadores. ....	35
Tabla 2-11. Ventas de Café de exportación por país destino. ....	36
Tabla 2-12. Precios rieles de exportación y precios de liquidación.....	37
Tabla 2-13. Valor FOB de las exportaciones de los principales productos agrícolas. ....	37

## INDICE DE GRÁFICOS:

### Descripción:

#### Capítulo 1 (Internacional):

Gráfico 1-1. Producción mundial de café oro.....	3
Gráfico 1-2. Producción continental de café oro. ....	4
Gráfico 1-3. Producción de café oro en Centroamérica. ....	5
Gráfico 1-4. Principales países productores de café oro en el mundo. ....	6
Gráfico 1-5. Producción mundial de café oro por especie.....	6
Gráfico 1-6. Exportación mundial de café a todo destino. ....	8
Gráfico 1-7. Principales países exportadores de café. ....	9
Gráfico 1-8. Exportaciones mundial de café por tipos. ....	9
Gráfico 1-9. Existencias de café oro en los países exportadores.....	11
Gráfico 1-10. Inventarios de café oro en los países importadores. ....	12
Gráfico 1-11. Consumo mundial de café oro. ....	13
Gráfico 1-12. Principales países consumidores de café.....	13
Gráfico 1-13. Consumo doméstico de café en Brasil. ....	14
Gráfico 1-14. EE.UU. Población que consume café diariamente. ....	15
Gráfico 1-15. EE.UU. Jóvenes que consume café diariamente. ....	16
Gráfico 1-16. EE.UU. Población que consume café tradicional diariamente. ....	16
Gráfico 1-17. EE.UU. Población que consume café gourmet diariamente.....	17
Gráfico 1-18. Producción y consumo mundial de café oro. ....	17
Gráfico 1-19. Precios del café cotizados en la Bolsa de New York.....	18

## Capítulo 2 (Nacional):

Gráfico 2-1. Comportamiento de la producción de café fruta .....	25
Gráfico 2-2. Producción de café fruta por región cafetalera .....	26
Gráfico 2-3. Estratificación de productores de café por entregas.....	27
Gráfico 2-4. Beneficios que reciben menos de 5000 fanegas de café fruta.....	28
Gráfico 2-5. Producción de café orgánico.....	30
Gráfico 2-6. Producción de café diferenciado.....	30
Gráfico 2-7. Ventas de café para exportación. ....	32
Gráfico 2-8. Precios promedio rieles de ventas para exportación .....	34
Gráfico 2-9. Comportamiento de diferenciales de cafés especiales.....	35
Gráfico 2-10. Exportaciones de café por país destino.....	36

## INDICE DE ANEXOS ESTADÍSTICOS:

### Contenido:

1. Producción mundial de café oro por países y continentes
2. Exportación mundial de café a todo destino por países y tipo de café
3. Existencias iniciales de café en los países exportadores miembros de la OIC
4. Consumo doméstico de café oro en los países exportadores miembros de la OIC
5. Consumo de café oro en los países importadores miembros de la OIC
6. Importaciones netas de café en los países importadores no miembros de la OIC
7. Inventarios de café en países importadores y puertos libres
8. Consumo per cápita en países productores y en países importadores
9. Balance mundial de café oro (producción y consumo mundial)
10. Precios de café cotizados en la Bolsa de New York
  
11. Costa Rica: producción, rendimiento de beneficiado y comercialización de café
12. Costa Rica, precios de comercialización de café
13. Costa Rica, exportaciones de café oro por país destino
14. Costa Rica, distribución de las ventas de café para consumo nacional por calidad y tipo de preparación.

## **INTRODUCCION**

En acatamiento a nuestra legislación cafetalera celebramos el XXXIV Congreso Nacional Cafetalero. Este evento nos permite reunirnos con el fin de conocer y analizar la situación actual de la actividad cafetalera en general, tanto en el ámbito interno como internacional.

Conforme lo establece el artículo N°115 de la Ley N° 2762 del 21 de junio de 1961 y sus reformas, el Instituto del Café de Costa Rica presenta un informe sobre los aspectos más relevantes de la caficultura mundial, acontecidos durante el periodo comprendido entre octubre 2004 y setiembre 2005.

A lo largo de 34 años, el Instituto del Café de Costa Rica ha preparado este informe para los Delegados al Congreso Nacional Cafetalero. Asimismo, este documento ha sido históricamente una importante fuente de consulta para estudiantes, investigadores, funcionarios de otras instituciones y en general para toda persona que esté relacionada con la actividad cafetalera.

El informe correspondiente al año 2005 está constituido por tres capítulos, de los cuales el primero se refiere a la situación de la caficultura mundial, el segundo destaca aspectos relacionados con la comercialización del café costarricense y el tercero resume la labor efectuada por el ICAFE.

Se espera que el usuario de esta publicación tenga un panorama lo más completo posible de la situación actual que enfrenta la actividad cafetalera, tanto en el ámbito nacional como internacional. De igual manera, que disponga de las estadísticas más recientes que se hallan generado en esta actividad económica, que continúa siendo pilar fundamental para nuestro país tanto por sus aportes en el aspecto económico como en lo social.



# **ANÁLISIS DEL MERCADO MUNDIAL DE CAFÉ**

# EL MERCADO MUNDIAL DEL CAFE

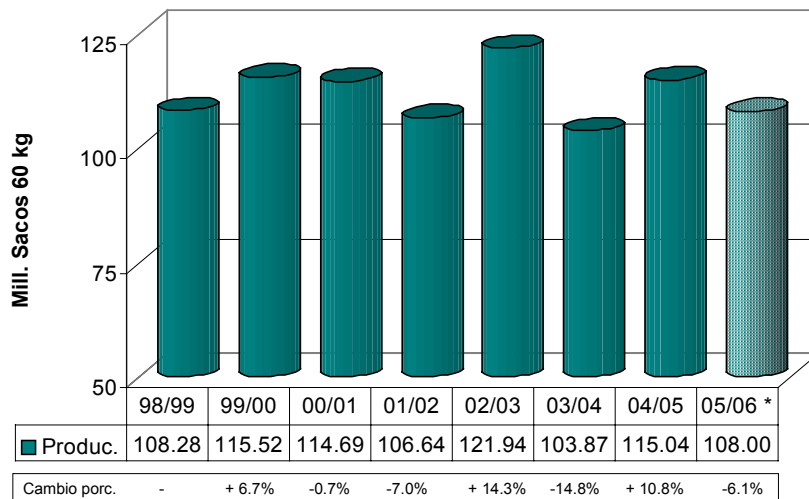
## 1.1 Oferta mundial de café oro

### 1.1.1 Producción mundial de café oro

#### A. Análisis de la cosecha 2004-2005

Según información reportada por la Organización Internacional del Café (OIC), en el año cosecha 2004-2005 se registró una producción de 115.04 millones de sacos de café oro de 60 kilogramos, lo cual significa un incremento del 10.8% con respecto a la producción obtenida en el año cosecha 2003-2004, que fue de 103.87 millones de sacos.

**Gráfico 1-1. Producción Mundial de Café Oro**  
Millones de Sacos 60 kg  
Cosechas 1998-99 a 2005-06



\*/ Pronóstico de cosecha  
Fuente: Organización Internacional del Café

En la tabla 1-1 se puede apreciar que el volumen de la producción mundial está muy relacionado con el tamaño de las cosechas cafetaleras en Brasil, Vietnam y Colombia, pues estos tres países en conjunto representan, en los últimos cuatro años cosecha, entre el 50 y 60 por ciento de la producción mundial café.

El aumento de la producción mundial del año cosecha 2004-2005 con respecto al periodo anterior, obedece principalmente al incremento de 10.5 millones de sacos de 60 kilogramos en la producción de café en Brasil, para una variación relativa del 36 por ciento.

En Vietnam, segundo país en importancia respecto a la producción mundial de café, el volumen de producción se redujo en 2.7 millones de sacos entre las cosechas 2003-04 y 2004-05.

En el caso de Colombia, tercer mayor productor de café a escala mundial, el volumen de producción se mantuvo prácticamente igual entre los dos periodos analizados.

**Tabla 1-1. Producción de Café Oro en Brasil, Colombia Vietnam / Comparado con la Producción Mundial Cosechas 1991-92 a 2004-05 // Miles Sacos 60 kg**

País	Cosecha					
	A	B	2001-02	2002-03	2003-04	2004-05
Brasil	27 256	31 809	30 727	48 480	28 820	39 272
Vietnam	2 828	9 199	13 133	11 555	15 230	12 500
Colombia	13 846	10 808	11 999	11 889	11 097	11 500
Subtotal	43 930	51 817	55 859	71 924	55 147	63 272
	46.1%	49.5%	52.4%	59.0%	53.1%	55.0%
Otros	51 397	52 968	50 779	50 011	48 725	51 768
	53.9%	50.5%	47.6%	41.0%	46.9%	45.0%
Mundial	95 326	104 784	106 638	121 935	103 872	115 040

A = Cosechas 1991-92 a 1995-96, B = Cosechas 1996-97 a 2000-01

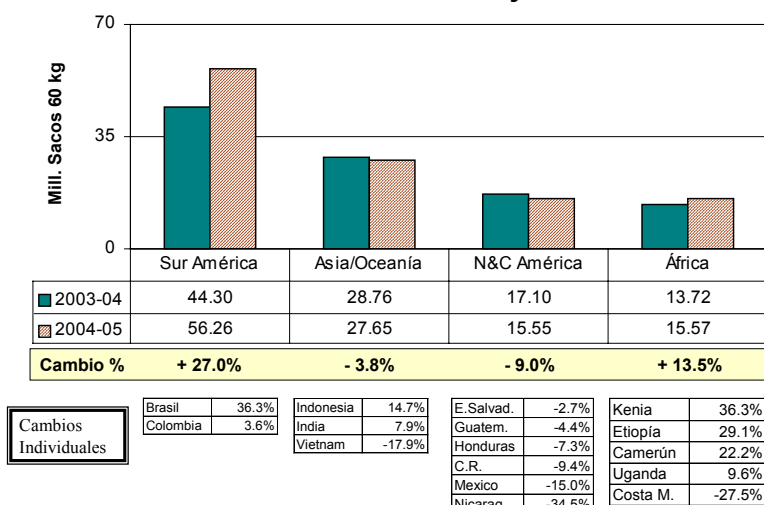
Fuente: Organización Internacional del Café

## B. Producción mundial de café oro por continente

El comportamiento de la producción mundial de café en la cosecha 2004-2005 por área continental, con respecto al periodo anterior fue el siguiente:

- En México, Centroamérica y el Caribe, la producción de café disminuyó un 9.0 por ciento.
- En Asia y Oceanía la reducción fue de un 3.8 por ciento
- En Africa y América del Sur hubo aumentos de un 13.5 y 27.0 por ciento, respectivamente.

**Gráfico 1-2. Producción Continental de Café Oro Millones de Sacos 60 kg Cosechas 2003-04 y 2004-05**



Fuente: Organización Internacional del Café



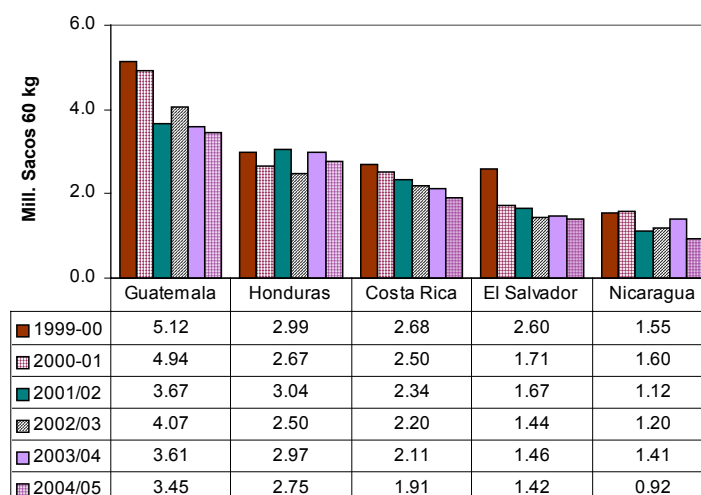
Es importante destacar que la producción cafetalera de América del Sur aportó el 49 por ciento de la producción mundial correspondiente a la cosecha 2004-2005.

El gráfico anterior muestra el comportamiento de la producción de café por área continental entre las cosechas 2003-04 y 2004-05, así como el de los países productores que mayormente influenciaron en sus respectivos grupos continentales.

### C. Producción de café en Centroamérica

La depresión de los precios internacionales del café en años recientes, influyó fuertemente en la disminución de la producción en los países centroamericanos. El impacto generado por la crisis cafetalera de precios en el ámbito productivo se visualiza en el siguiente gráfico:

**Gráfico 1-3. Producción de Café Oro en Centroamérica**  
Millones de Sacos 60 kg  
Cosechas 1999-00 a 2004-05



Fuente: Organización Internacional del Café

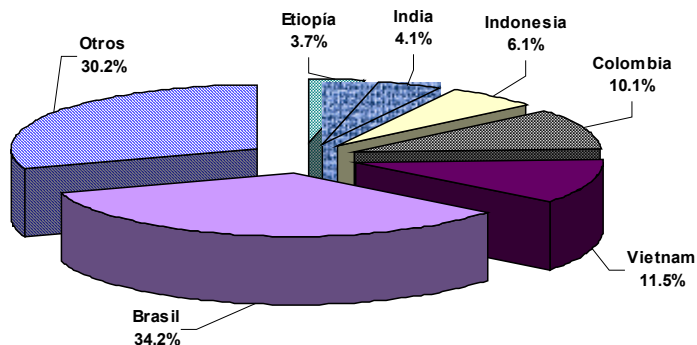
Porcentualmente, los países más perjudicados en el nivel de producción al comparar el volumen de la cosecha 2004-2005 con respecto a la cosecha 1999-2000, han sido los siguientes: El Salvador (-45.4%), Nicaragua (-40.8%), Guatemala (-32.6%), Costa Rica (-28.8%) y Honduras (-7.9%).

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

### D. Principales países productores de café a nivel mundial

La producción de Brasil, país que históricamente ha sido y es el mayor productor mundial de café, promedió en las cosechas 2002-2003 a 2004-2005, el 34.2 por ciento de la producción mundial, seguido en orden de importancia por Vietnam, Colombia e Indonesia. En este periodo la cosecha de Costa Rica ocupó el treceavo lugar, aportando el 1.82 por ciento de la producción mundial de café oro.

**Gráfico 1-4. Principales Países Productores de Café Oro**  
**Participación Porcentual**  
**Promedio Cosechas 2002-03 a 2004-05**

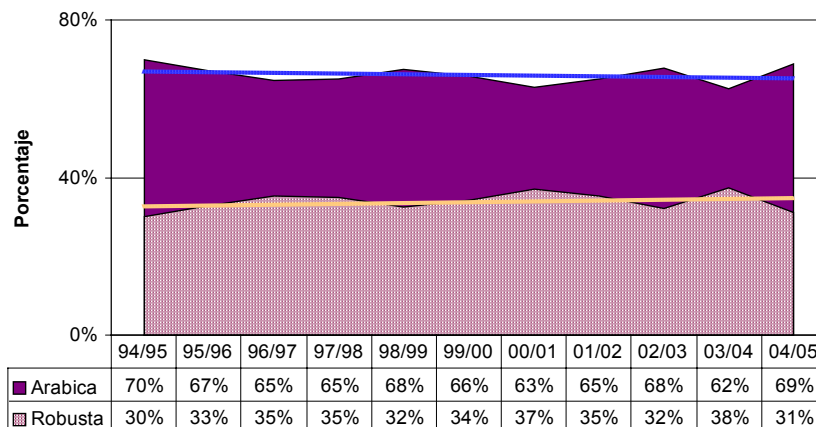


Fuente: Organización Internacional del Café

### E. Producción mundial de café oro por especie

La producción total de café de la especie Arábica en la cosecha 2004-2005 alcanzó la cifra de 79.08 millones de sacos de 60 kilogramos, esto es un 21.9 por ciento superior a la del periodo 2003-2004. Por su parte, la de la especie Robusta fue de 35.96 millones de sacos, es decir un 7.7 por ciento inferior a la del periodo anterior. De la producción mundial de café en la cosecha 2004-2005, el 68.7 por ciento correspondió a la especie Arábica y el 31.3% a la especie Robusta.

**Gráfico 1-5. Producción Mundial de Café Oro por Especie**  
**Participación Porcentual**  
**Cosechas 1994-95 al 2004-05**



Fuente: Organización Internacional del Café

El incremento en la producción mundial de café Arábica entre las cosecha 2003-2004 y 2004-2005 se debió a la mayor producción de cafés de los tipos “Suaves Colombianos”, “Natu-

rales Brasileños y Otros Arábicas Naturales” los cuales aumentaron un 6.5 y 52.6 por ciento, respectivamente. Por su parte, la producción de café del tipo Otros Suaves (los que produce Centroamérica) sufrió una disminución del 1.0 por ciento. Por tanto, la variación en la producción mundial de café Arábica estuvo influenciada mayoritariamente por el comportamiento de la cosecha en Brasil.

**Tabla 1-2. Producción Mundial de Café Oro por Tipos**  
**Miles de Sacos 60 kg**  
**Cosechas 2002-2003 a 2004-2005**

Tipos	Cosecha			Cambio 0304 a 0405
	2002-03	2003-04	2004-05	
S.Colomb.	13 381	12 253	13 046	6.5%
Otros Suaves	26 620	26 667	26 400	-1.0%
N.Brasileños	42 566	25 973	39 632	52.6%
Robustas	39 368	38 979	35 962	-7.7%
<b>Mundial</b>	<b>121 935</b>	<b>103 872</b>	<b>115 040</b>	<b>10.8%</b>

Fuente: Organización Internacional del Café

#### F. Estimación de la cosecha 2005-2006

Considerando los efectos de la sequía en la cosecha de Vietnam y que la producción de Brasil del año cosecha 2005-2006 fue afectada por un ciclo bienal pronunciado debido al tamaño de la cosecha anterior, la OIC estima la cosecha mundial de café 2005-2006 en 108 millones de sacos de 60 kilogramos, lo que significa una disminución del 6.12 por ciento con respecto al periodo anterior. Los pronósticos para los tres principales países productores del mundo son los siguientes:

- ✓ **Brasil**, el año cosecha 2005-2006 ha terminado prácticamente en este país y según los últimos cálculos oficiales, la producción será de 33.33 millones de sacos, lo que representa una disminución del 15.1 por ciento con respecto a la cosecha previo.
- ✓ **Vietnam**, la Asociación de Café y Cacao de Vietnam estima que la producción de café en la cosecha 2005-2006 estará entre los 10.0 y 10.5 millones de sacos de 60 kilogramos, frente a 12.5 millones de sacos producidos en la cosecha 2004-05, lo que representa un descenso del 18.0 por ciento.
- ✓ **Colombia**: un reciente pronóstico de la Federación de Cafetaleros de Colombia estima que la cosecha 2005-2005 será de 11.6 millones de sacos de 60 kilogramos de café oro, un 0.9 por ciento más alta que la cosecha anterior.

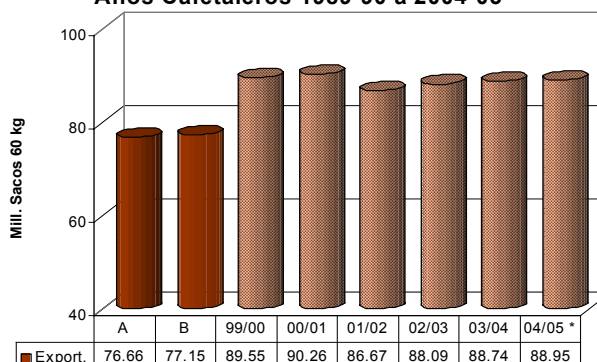
Las disminuciones proyectadas en Brasil y Vietnam para la cosecha 2005-2006 totalizan cerca de 8.19 millones de sacos de café. Sin embargo, el descenso total de la cosecha mundial de café 2005-2006 se pronostica en 7.04 millones de sacos. Esta situación se debe a que la baja estimada para estas dos naciones, son compensadas en cierto grado por modestos aumentos proyectados en otros países productores, debido a condiciones agrícolas y atmosféricas beneficiosas para el cultivo, así como a la mejora de los precios de café en los meses recientes.

Adicionalmente, en futuras proyecciones de la cosecha mundial de café 2005-2006 se debe tener en cuenta las repercusiones negativas de los fenómenos climatológicos que posiblemente afectaron las cosechas de México, el Salvador y Guatemala.

### 1.1.2 Exportaciones mundiales de café

Según datos de la Organización Internacional del Café, las exportaciones de café a todo destino por países miembros durante el año cafetalero 2004-2005 (oct-set), finalizaron en 88.95 millones de sacos de 60 kilogramos, cifra que comparada con el total exportado durante el mismo periodo del año anterior (88.74 millones de sacos), significa un incremento del 0.2 por ciento.

**Gráfico 1-6. Exportación Mundial de Café a Todo Destino por Miembros OIC / Millones de Sacos 60 kg Años Cafetaleros 1989-90 a 2004-05**

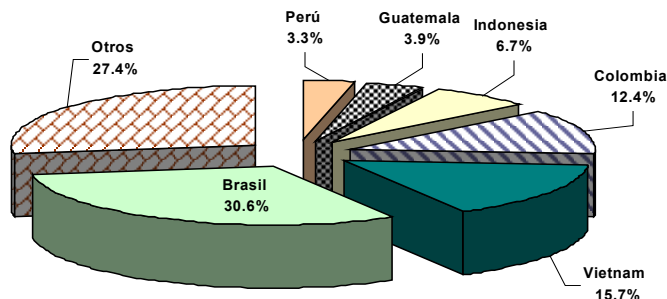


El anexo 2 incluye las exportaciones a todo destino de los principales países miembros exportadores de la OIC, para el periodo comprendido entre los años cafetaleros 2001-2002 a 2004-2005. Los países que más variación experimentaron en sus exportaciones de café (miles de sacos 60 kilogramos) entre los años cafetaleros 2003-04 y 2004-05 fueron los siguientes:

Variación Positiva		Variación Negativa	
Brasil:	1 813	India:	1 145
Colombia:	852	Costa de Marfil:	759
Indonesia:	648	Vietnam:	554
Ecuador:	323	México:	514
Perú:	311	Honduras:	399

Los principales países exportadores durante el año cafetalero 2004-2005 fueron por orden de importancia: Brasil, Vietnam, Colombia, Indonesia, Guatemala y Perú, representando en conjunto el 72.6 por ciento del total mundial exportado en este periodo. En el caso de Costa Rica, ocupó el treceavo lugar, con un aporte del 1.7 por ciento.

**Gráfico 1-7. Principales Países Exportadores de Café**  
Participación en las Exportaciones Mundiales  
Año Cafetalero 2004-2005

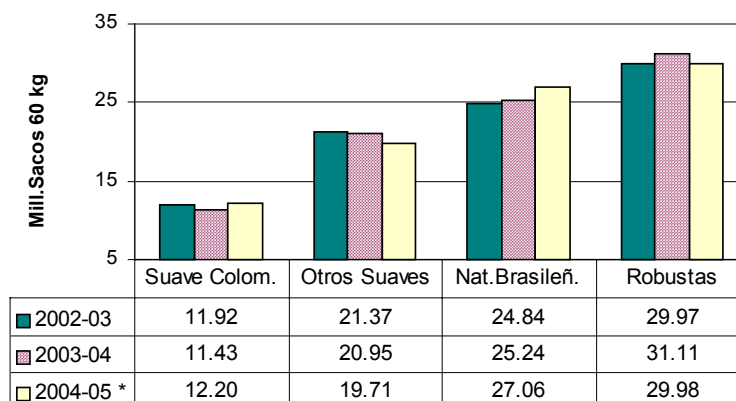


Fuente: Organización Internacional del Café

### A. Volumen exportado por tipo de café establecido por la OIC

Respecto a los tipos de café establecidos por la Organización Internacional de Café, en el año cafetalero 2004-2005 las exportaciones de los grupos “Naturales Brasileños y Otros Arábicas Naturales” y “Suaves Colombianos” se incrementaron 7.2 y 6.7 por ciento, respectivamente en relación con el nivel de exportaciones del periodo anterior. Por su parte, las de los grupos “Otros Suaves” y “Robustas” experimentaron reducciones del 5.9 y 3.6 por ciento, respectivamente.

**Gráfico 1-8. Exportación Mundial de Café a Todo Destino**  
Tipos de Café / Millones de Sacos 60 kg  
Años Cafetaleros 2002-2003 a 2004-2005



\* / Cifras preliminares  
Fuente: Organización Internacional del Café

Las exportaciones de café Arábica en el año cafetalero 2004-2005 se incrementaron un 2.3 por ciento con respecto al periodo anterior, al pasar de 57.62 a 58.97 millones de sacos de 60 kilogramos. Mientras que las exportaciones de café de la especie Robusta disminuyeron un 3.6 por ciento en ese mismo periodo.

## B. Exportaciones de café del grupo de Latinoamérica

En la tabla 1-3 se puede apreciar el comportamiento en las exportaciones del grupo conformado por los principales nueve países productores de café arábica lavado en Latinoamérica, durante el periodo comprendido entre los años cafetaleros 2002-03 a 2004-05. Estas nueve naciones conformadas por Colombia, México, Perú, República Dominicana y los cinco países centroamericanos, exportan casi exclusivamente café arábico lavado, con una participación en el mercado de este tipo de café que representa entre el 85 y 90 por ciento a nivel latinoamericano y entre 75 y 80 por ciento a nivel mundial. Estos nueve países exportaron en conjunto en el año cafetalero 2004-2005 un total de 25.55 millones de sacos de 60 kilogramos, muy similar al volumen exportado en el mismo periodo del año anterior (25.46 millones de sacos).

**Tabla 1-3. Exportaciones de Café Arábico Lavado a Todo Destino\* por Países Latinoamericanos / Miles Sacos 60 kg Años Cafetaleros 2002-2003 a 2004-2005**

País	Año Cafetalero			Cambio 0304 a 0405
	2002-03	2003-04	2004-05	
Colombia	10 478	10 154	11 007	8.39%
Guatemala	3 965	3 306	3 457	4.58%
Perú	2 664	2 610	2 922	11.92%
Honduras	2 439	2 794	2 395	-14.26%
México	2 561	2 422	1 907	-21.24%
Costa Rica	1 676	1 505	1 498	-0.51%
El Salvador	1 320	1 347	1 306	-3.06%
Nicaragua	978	1 270	1 013	-20.24%
Rep. Dominicana	141	52	41	-20.36%
<b>Total</b>	<b>26 223</b>	<b>25 460</b>	<b>25 546</b>	<b>0.34%</b>
<b>Cambio %</b>	<b>-1.20%</b>	<b>-2.91%</b>	<b>0.34%</b>	

\*/ Exportaciones de todas las formas de café

Fuente: Organización Internacional del Café

## C. Valor de las exportaciones de café

Los ingresos de los países exportadores de café, los cuales oscilaban entre 10 y 12 mil millones de dólares a finales de la década de los noventa, cayeron a la mitad actualmente, mientras que el mercado consumidor creció en el mismo periodo de 30 mil a cerca de 90 mil millones de dólares. Este comportamiento de los ingresos ha afectado a más de 25 millones de pequeños productores que cultivan aproximadamente el 75 por ciento del café mundial.

Los ingresos en los países productores por concepto de exportaciones de todas las formas de café en el año civil 2004 fueron de 6.89 mil millones de dólares estadounidenses, un 23.3 por ciento superior a los ingresos obtenidos en el año 2003 (**ver tabla 1-4**). Este comportamiento obedece a que la cantidad total de café exportado en el periodo 2004 fue superior en un 5.6 por ciento al registrado en el año anterior, asimismo esta mejoría en los ingresos de los caficultores fue también influenciada por la recuperación de los precios internacionales del grano a partir del último trimestre del año 2004.

**Tabla 1-4. Volumen<sup>1</sup> y Valor<sup>2</sup> de las Exportaciones de Café a Todo Destino // Años Civiles 1997 a 2004**

Tipos	Años Calendario					
	A	B	2001	2002	2003	2004
Suaves Colom.						
Volumen	12.56	11.32	11.69	11.37	11.77	11.39
Valor	2.58	1.54	1.02	0.98	1.04	1.22
Otros Suaves						
Volumen	22.62	25.84	22.89	21.44	21.06	21.50
Valor	4.05	3.19	1.83	1.70	1.74	2.13
Nat. Brasileños						
Volumen	17.70	20.00	22.08	24.65	23.75	26.63
Valor	2.99	2.15	1.42	1.31	1.48	2.07
Robustas						
Volumen	27.21	30.45	33.70	31.00	29.29	31.18
Valor	2.53	1.96	1.12	1.14	1.34	1.47
<b>Total</b>						
Volumen	80.10	87.61	90.36	88.45	85.87	90.70
Valor	12.15	8.85	5.39	5.13	5.59	6.89

A = Años 1997 y 1998, B = Años 1999 y 2000

1/ Millones de Sacos 60 kg

2/ Miles de millones de US Dólares

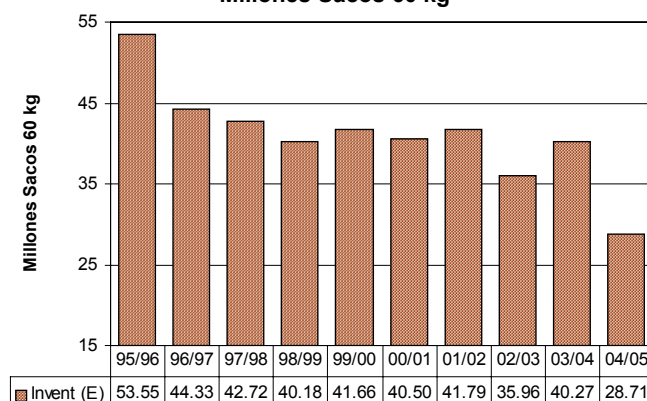
Fuente: Organización Internacional del Café

### 1.1.3 Existencias e inventarios mundiales de café oro

#### A. Existencias en los países exportadores

A inicios del año cosecha 2004-2005 las existencias en los países exportadores fue de 28.71 millones de sacos de 60 kilogramos, un 28.7 por ciento inferior a las que habían a inicios de la cosecha anterior. Considerando los reajustes que se hicieron desde inicios del año cosecha 2004-2005 para satisfacer las necesidades de exportación, la OIC estima que el nivel de existencias en los países exportadores a finales de julio de 2005, son alrededor de 17 millones de sacos.

**Gráfico 1-9. Existencias de Café Oro en los Países Miembros Exportadores // Datos al Inicio del Año Cosecha**  
Millones Sacos 60 kg



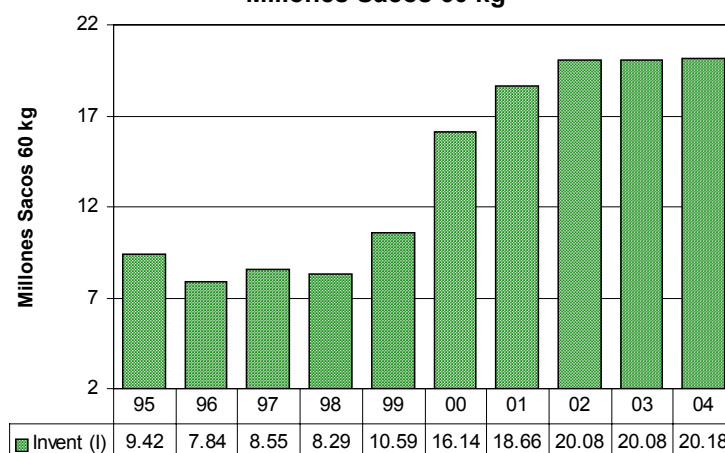
Fuente: Organización Internacional del Café

Si se toma en cuenta el descenso en la producción cafetalera de Brasil para el año cosecha 2005-2006, se espera que las existencias de café oro en los países exportadores para esta cosecha, inicien con un nivel aún más bajo que el registrado en las últimas cosechas.

## B. Inventarios en los países importadores

Se calcula que las existencias de café oro en los países importadores (incluyendo los puertos libres) fueron de 20.18 millones de sacos a finales de diciembre de 2004, nivel que es similar al del año 2003. El gráfico 1-10 muestra la evolución de las existencias de café oro en los países importadores para el periodo 1995 a 2004, puede apreciarse que a partir del año 2002 el volumen de existencias de café en países importadores se mantiene casi invariable.

**Gráfico 1-10. Inventarios de Café Oro en los Países Miembros Importadores // Datos al Final de Diciembre, 1995 a 2004**  
Millones Sacos 60 kg



Fuente: Organización Internacional del Café

A finales de setiembre de 2005 las existencias de café verde en los países importadores incluyendo puertos libres se estimaban en 21.5 millones de sacos, cifra que podría reducirse como resultado de la desaceleración en el ritmo de las exportaciones mundiales de café, como consecuencia de problemas logísticos en los países afectados recientemente por inundaciones, como es el caso de Guatemala, el Salvador y México.

## C. Existencias e inventarios mundiales

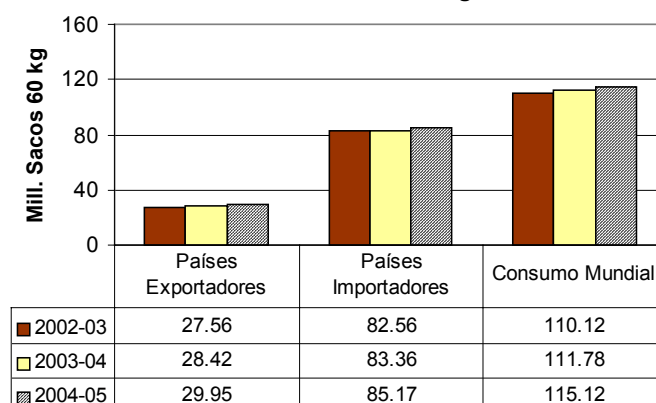
Al comparar los gráficos 1-9 y 1-10 se puede notar que ha habido una transferencia de existencias de café oro desde los países exportadores hacia los importadores. Como se puede apreciar en la cosecha 1995-1996 las existencias en manos de los países exportadores era de 53.55 millones de sacos de 60 kg y actualmente suman 28.71 millones de sacos; mientras que a finales del año 1995 los inventarios de café en los países importadores apenas superaban los 9 millones de sacos, ahora suman poco más de 20 millones de sacos, esto le da una gran ventaja a los países importadores ya que cuentan con suficiente café para cubrir cualquier desabastecimiento en la oferta de café.



## 1.2 Consumo mundial de café oro

Se calcula que el consumo mundial de café fue de 115.12 millones de sacos de 60 kg durante la cosecha 2004-2005, lo que representa un aumento cercano al 3.0 por ciento con respecto al periodo anterior que fue de 111.78 millones de sacos. El consumo interno en los países exportadores fue de 29.95 millones de sacos (26.0 por ciento del consumo mundial) y el consumo en el conjunto de los países importadores fue de 85.17 millones de sacos (74.0 por ciento del total mundial).

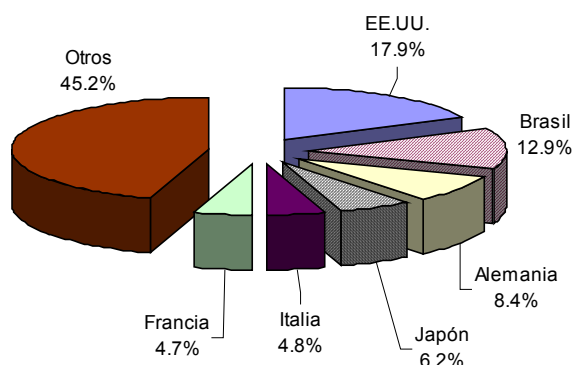
**Gráfico 1-11. Consumo Mundial de Café Oro en Países Exportadores y Importadores / Cosechas 2002-03 a 2004-05**  
Millones Sacos 60 kg



Fuente: Organización Internacional del Café

En el gráfico 1-12 se puede apreciar cuáles son los principales países consumidores de café a nivel mundial en el periodo comprendido entre los años 2002 a 2004. En primer lugar sobresale los Estados Unidos de América con un 17.9 por ciento del consumo mundial, seguido por Brasil con un 12.9 por ciento del total y en orden de importancia le siguen Alemania, Japón, Italia y Francia.

**Gráfico 1-12. Principales Países Consumidores de Café**  
Participación Porcentual  
Promedio de Años 2002 a 2004



Fuente: Organización Internacional del Café

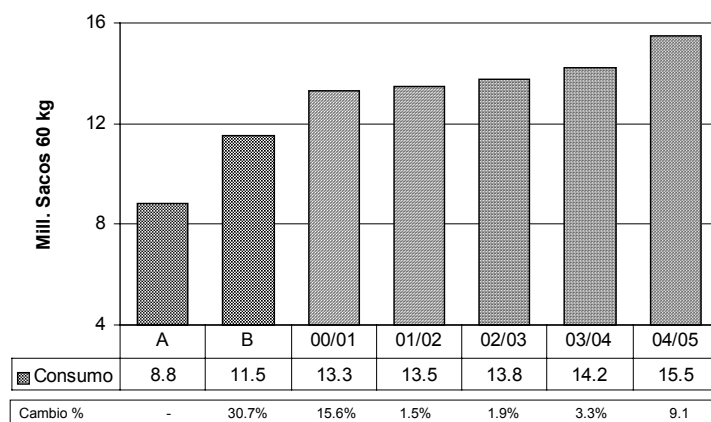
## A. Consumo de café en países exportadores

Las estimaciones en los países exportadores muestran que el consumo interno de café se ha incrementado constantemente durante los últimos años. La Organización Internacional del Café sitúa la demanda en los países exportadores para la cosecha 2004-2005 en 29.95 millones de sacos, contra los 28.42 millones de sacos de la cosecha 2003-2004 y frente a los 27.56 millones de sacos del periodo 2002-2003. En el año cosecha 2004-2005 el consumo en los países exportadores se incrementó un 5.4 por ciento con respecto al nivel alcanzado en el periodo 2003-2004, siendo este aumento el principal responsable de la recuperación que tuvo el consumo mundial en el periodo 2004-2005.

En materia de consumo de café y dentro del grupo de países exportadores, sobresale el caso de Brasil, cuyo consumo doméstico representó el 13.5 por ciento del consumo mundial en la cosecha 2004-05, lo que lo sitúa como el segundo mayor consumidor de esta bebida a nivel mundial, solo superado por los Estados Unidos de América.

En los últimos años Brasil ha implementado un exitoso programa de consumo, esta nación sudamericana casi ha duplicado su consumo interno en los últimos 10 años, desde los 8.8 millones de sacos que fue el promedio en el primer quinquenio de la década de los noventa hasta los 15.5 millones de sacos en la cosecha 2004-2005, este nivel de consumo representa casi el 40 por ciento de la producción de este periodo.

**Gráfico 1-13. Consumo Doméstico de Café en Brasil**  
Millones de Sacos 60 kg  
Cosechas 1990-91 a 2004-05



A = Cosechas 1990-91 a 1994-95      B = Cosechas 1995-96 a 1999-00  
Fuente: Organización Internacional del Café

Además de Brasil, otros países productores también están trabajando en aumentar sus niveles de consumo interno. Colombia continúa implementando el programa "Tiendas Juan Valdez", la India tiene un proyecto para incrementar el consumo interno más arriba del promedio actual que es de 1.1 millones de sacos por año. Iniciativas parecidas se encuentran en camino en Uganda y Costa de Marfil, entre ellos un programa de establecimiento de quioscos de café. En Costa Rica también hay campañas tendientes a incrementar el consumo interno, tal como se describe en el capítulo tercero y en el apartado 3.2.

## B. Consumo de café en países importadores

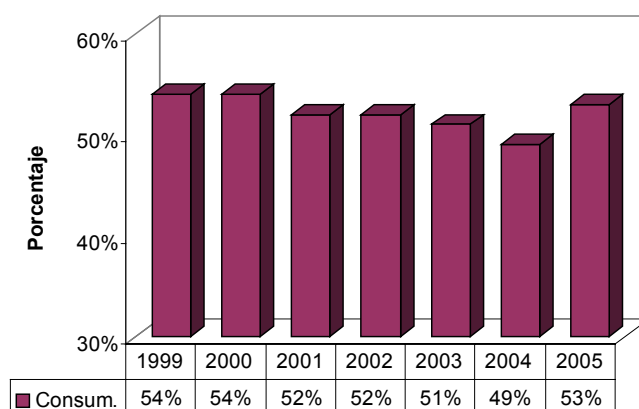
El consumo en los países importadores como se mencionó anteriormente fue de 85.17 millones de sacos en el año 2004 frente a 83.36 millones en 2003, lo que significa un aumento del 2.2 por ciento. Dentro de los países importadores, los principales consumidores en lo que respecta a volumen total son los siguientes: Estados Unidos de América, Alemania, Japón, Italia y Francia.

En lo que respecta al consumo per cápita de café (kg/hab/año), sobresalen los siguientes países: Finlandia (11.94 kg), Dinamarca (9.43 kg), Noruega (9.27 kg), Suecia (8.31 kg) y Bélgica/Luxemburgo (8.08 kg).

## C. Tendencias de consumo en los Estados Unidos de América

La Asociación Nacional de Café de los EE.UU. (NCA, siglas en inglés), publicó en el año 2005 los resultados de su estudio anual denominado National Coffee Drinking Trends. En el gráfico 1-14 se puede apreciar que en el año 2005, el 53 por ciento de la población estadounidense con 18 años o más consume café diariamente, este dato comparado con el porcentaje del año anterior (49 por ciento), representa un incremento de cuatro puntos porcentuales. En términos absolutos esto significa que 7.7 millones más de norteamericanos han hecho del consumo de café una práctica diaria en todo los EE.UU.

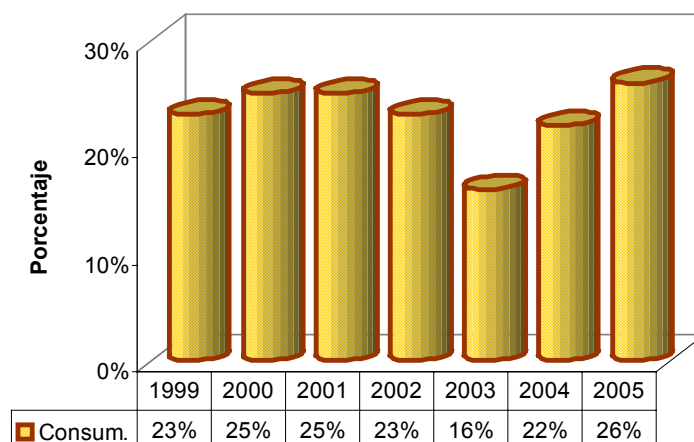
Gráfico 1-14. EE.UU. Porcentaje de Población con 18 años o más que Consume Café Diariamente.



Fuente: National Coffee Association of U.S.A.

Mientras que todos los grupos de edad mostraron crecimiento en el consumo diario, este fue más pronunciado entre los adultos jóvenes. El consumo diario de café entre los jóvenes con edades comprendidas entre 18 y 24 años alcanzó el récord de todos los tiempos, pues en el año 2005 el 26 por ciento de este grupo poblacional mencionó que consumen café diariamente, frente al 16 por ciento en 2003 y el 22 por ciento en 2004 (**ver gráfico 1-15**).

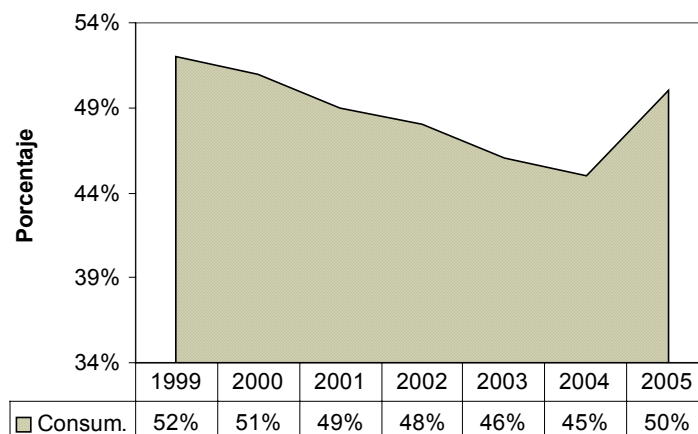
**Gráfico 1-15. EE.UU. Porcentaje de Jóvenes entre los 18 y 24 años de Edad que Consumen Café Diariamente.**



Fuente: National Coffee Association of U.S.A.

En el gráfico 1-16 se observa un cambio notable en los consumidores estadounidenses con 18 años o más que beben café tradicional todos los días. En el año 2005 repuntaron con fuerza después de una tendencia a la baja en los últimos seis años.

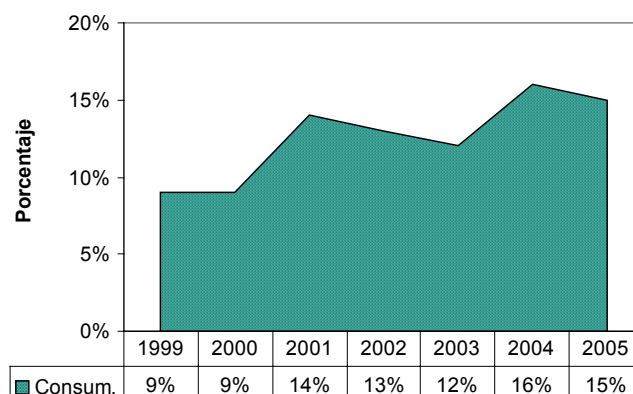
**Gráfico 1-16. EE.UU. Porcentaje de Población con 18 años o más que Consume Café Tradicional Diariamente.**



Fuente: National Coffee Association of U.S.A.

La población estadounidense con 18 años o más que asegura consumir bebidas de café gourmet diariamente parece haberse estancado en un 15 por ciento. En el año 2005 dicho porcentaje poblacional permaneció muy cercano al récord obtenido en el año 2004 de 16 por ciento, después de un incremento desde el 12 por ciento en 2003 y respecto al 9 por ciento registrado en el año 1999 (**ver gráfico 1-17**).

**Gráfico 1-17. Porcentaje de Población con 18 años o más que Consume Café Gourmet Diariamente.**



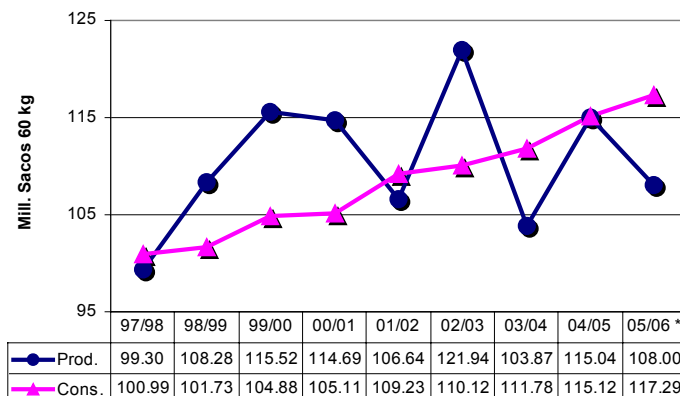
Fuente: National Coffee Association of U.S.A.

El número de jóvenes con edades entre los 18 y 24 años que afirman consumir café gourmet todos los días, continúa subiendo al pasar de 13 por ciento en el año 2004 a 16 por ciento en el año 2005. El consumo de este tipo de café permaneció estable en 17 por ciento entre los pobladores de 30 a 59 años de edad y cayó de 15 a 14 por ciento en el mismo periodo en el grupo de personas con 25 a 29 años de edad. El gran salto del año 2004 en el consumo de café gourmet por parte de los adultos de 60 años, de 9 por ciento a 13 por ciento, parece haberse suavizado ligeramente a 11 por ciento para el año 2005.

### 1.3 Balance mundial cafetalero

Desde la cosecha cafetalera 2003-2004 se inició una etapa deficitaria en la oferta mundial de café, como se puede observar en el gráfico 1-18. La diferencia entre la producción y el consumo mundial de café oro es un reflejo del ajuste estructural de la producción, como resultado entre otras variables, de la caída de los precios internacionales experimentada en los últimos años.

**Gráfico 1-18. Producción y Consumo Mundial de Café Oro / Millones Sacos 60 kg Cosechas 1997-98 a 2005-06**



\*/ Pronósticos de cosecha

Fuente: Organización Internacional del Café

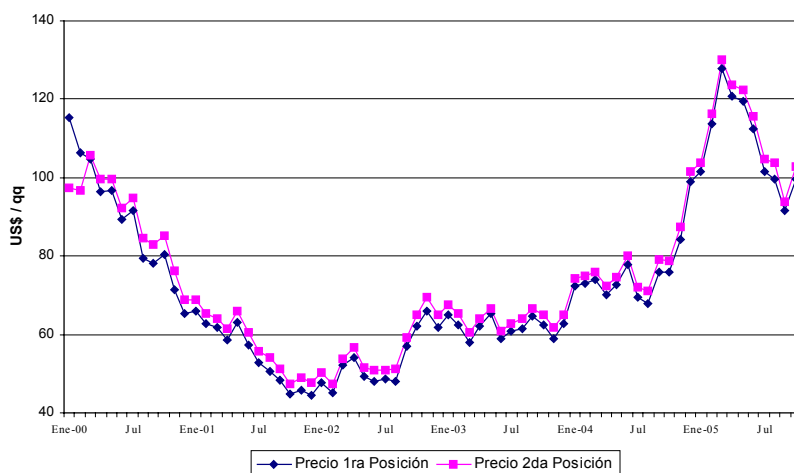
La falta de asistencia de las plantaciones, el cambio por cultivos alternativos u otras actividades económicas más rentables, son algunos efectos de crisis mundial de precios del café.

Se espera que la producción mundial de café alcance los 108 millones de sacos de 60 kilogramos en la cosecha 2005-2006, que comparado con un consumo mundial de café estimado en 117.29 millones de sacos, implica un déficit proyectado para esta cosecha de casi 9 millones de sacos. Para la cosecha 2006-2007 se espera una situación inversa, es decir la producción mundial por encima del consumo, donde el exceso va a depender del tamaño de la cosecha brasileña que se obtenga en dicho periodo, sobre la cual el Concejo Nacional de Abastecimiento de Brasil revelará el primer estimado oficial el próximo 9 de diciembre de 2005.

### 1.4 Precios internacionales del café

Con base en las cifras de producción y consumo mundial de café oro que se muestran en el gráfico 1-18, el periodo comprendido entre las cosechas 1998-1999 a 2002-2003 evidencia una condición de sobreoferta de café, de lo cuál se infiere la tendencia hacia la baja de los precios internacionales del grano. El descenso que se inició en 1998 alcanzó sus niveles más bajos en el año 2002, situación que se agravó debido al gran tamaño de la cosecha brasileña 2002-2003. A partir de la cosecha 2003-2004 se inicia una etapa deficitaria de café a nivel mundial, lo que influyó favorablemente en los precios internacionales.

**Gráfico 1-19. Precios de Café Cotizados en la Bolsa de N.Y.  
Periodo: Enero de 2000 a Octubre de 2005**



Fuente: New York Board of Trade

Los precios del café se comenzaron a recuperar sostenidamente a partir del mes de noviembre de 2004 hasta marzo de 2005, en este mes el promedio de la primera posición para el café que se negocia en la Bolsa de Nueva York, fue de US\$127.83 por quintal. A partir del mes abril de 2005 comenzó una tendencia hacia la baja en los precios de la Bolsa de Nueva York, hasta alcanzar un promedio de US\$99.72 por quintal en el mes de octubre de 2005. Entre los factores que influyeron en este comportamiento están los siguientes: la actividad de los fondos de inversión, la corrección alcista de la cosecha 2005-2006 de Brasil publicada el mes de agosto de 2005 y las expectativas de una gran cosecha brasileña para el periodo 2006-2007. El tamaño

de esta cosecha en Brasil, sin lugar a dudas marcará la tendencia mundial de los precios de la caficultura para los próximos meses.

Es importante resaltar que el mercado de café es uno de los más volátiles, debido a la existencia de fondos especulativos de gran escala y a la vulnerabilidad del cultivo a los cambios climáticos. Estos factores son los que explican las fluctuaciones de precios que se observa en el gráfico 1-19

En el anexo 10 se presenta el comportamiento de los precios de la Bolsa de Nueva York para el periodo comprendido entre enero de 1994 y octubre de 2005, se incluye los promedios mensuales para la primera y segunda posición. Es importante observar que durante los primeros 10 meses del año 2005 el promedio de la primera posición fue US\$108.83 por quintal, que comparado con el promedio obtenido en el mismo periodo del año anterior, significa un aumento de casi un 50 por ciento.

## 1.5 Conferencia mundial de café

La conferencia mundial de café es organizada cada cuatro años por la Organización Internacional del Café, con el objetivo de reflexionar sobre la agenda actual y futura del mundo cafetalero. La II conferencia se llevó a cabo a finales del mes de setiembre del año 2005 en Bahía, Brasil, con participación de representantes del sector político, comercial, académico y empresarial del mundo cafetalero. La delegación costarricense estuvo conformada por el Ministro de Agricultura y Ganadería, el Presidente de la Junta Directiva del Instituto del Café de Costa Rica y el Director Ejecutivo del ICAFE.

Por la importancia del evento, a continuación se incluye un resumen de los principales temas abordados en esta cumbre de cafetaleros:

Esta segunda conferencia cuyo tema central fue “las lecciones aprendidas de la crisis: nuevos caminos para el sector cafetalero” fue abierta por intervenciones del Presidente de Colombia, Álvaro Uribe y Luiz Inácio Lula da Silva de Brasil.

En el entorno mundial, el café es ejemplo de los retos que enfrenta la agricultura en países en vías de desarrollo y en ese marco el **Presidente Lula** destacó que los desequilibrios estructurales del mercado deben abordarse corrigiendo las asimetrías a lo largo de la cadena, llamando la atención que la producción se concentra en donde veremos el éxito o el fracaso de la lucha contra el hambre y la pobreza. Hizo un fuerte cuestionamiento a la doble moral que se da ante los cambios guiados por el mercado, al indicar que cuando se habla de libre comercio también debe hablarse de “suspensión de obstáculos comerciales y de subvenciones millonarias”. Instó a los países productores a concentrarse en temas como la creación de valor agregado, trabajando como lo hacen los países desarrollados: de forma más organizada, recordando que en un ámbito mundializado no queda ya espacio para salidas individuales.

Por su parte, el **Presidente Uribe** explicó cómo las Metas Sociales del Milenio, cuyo cumplimiento es una exigencia para la estabilidad de las democracias, están en nuestros países productores íntimamente relacionadas con la suerte de la caficultura.

Que tanto, países consumidores como productores tienen responsabilidades por igual. Los productores debemos hacer mayores esfuerzos en competitividad y comunicación sobre las bondades del grano. En el momento que el mundo tenga mayor información sobre el carácter social

de la caficultura, sobre el compromiso de la caficultura con el medio ambiente, el mundo tiene que ser más receptivo a este producto.

Reflexionó sobre la importancia de recuperar la institucionalidad cafetalera como el medio para lograr una mayor participación de los productores en los beneficios de la actividad y también para evitar que la identificación del grano deje ser del origen y pase a la esfera comercial. Sobre este punto ejemplificó cómo la orientación publicitaria que se ve en tiendas de café indica que se esconde el origen del grano y se divulga y se promueve el nombre de la tienda. Eso puede ser muy grave, porque en una generación puede darse que el mundo ya no sepa de orígenes de café, sino simplemente del nombre de quien lo distribuye.

Por su parte, los países consumidores tienen una responsabilidad con la equidad. Llamó la atención a los países industrializados para que ellos caigan en cuenta de su responsabilidad de permitir el acceso al mercado de productos agropecuarios de nuestros países, y evitar así que los productores se vean obligados a tener que sembrar café en áreas donde podrían sembrarse otros productos.

El Presidente Uribe invitó a los productores a que nos pongamos a hacer lo que haya que hacer para ponerle piso al precio del café y evitar que el precio caiga por debajo del dólar.

En su exposición el **Presidente de la Conferencia y Ministro de Agricultura de Brasil, Roberto Rodrigues** dejó como mensaje central que para hacerle frente a futuras crisis es preciso idear una caficultura sostenible, ante todo en el aspecto económico, ya que ello permitirá la sostenibilidad social y ambiental. Este enfoque de sostenibilidad comprende conceptos amplios y diversos, tales como la disminución de la volatilidad de los precios, el acceso a los mercados, la agregación de valor y el aumento de la demanda. Sobre la agregación de valor como forma de distribuir más equitativamente los ingresos opinó que si queremos que desaparezcan las barreras proteccionistas, países productores como Brasil deben abrir sus mercados a la industria de afuera.

Puede agregarse valor mediante más calidad y más calidad significa más consumo. Al respecto expuso que el Programa Sello de Pureza restableció la confianza del consumidor y estimuló el consumo de café, que pasó de 6.5 a 15.0 millones de sacos entre 1989 y 2004. El nuevo Programa de Calidad del Café, que se puso en marcha en 2004, tiene como objetivo ampliar el consumo mediante la mejora continua de la calidad, agregando valor desde el productor hasta el consumidor final. Empiezan ya a aparecer los primeros resultados: el consumo en el Brasil aumentó el 9% en 2004, cerca de 6 veces más de lo que aumentó en el mundo, lo que hace confiar que en el 2010 habrán alcanzado un consumo de 20 millones, y serán así el mayor consumidor mundial. El aumento del consumo mundial es el instrumento básico para garantizar la sostenibilidad del agronegocio del café, estimándose que si se hacen los esfuerzos institucionales debidos entre países productores y consumidores es posible esperar que el consumo aumente unos 25 millones de sacos en los próximos 10 años.

En la primera conferencia mundial celebrada hace cuatro años, el **Vicepresidente de Nestle, Gordon Gillet** estimó que en el 2006 la demanda estaría en 115 millones de sacos, cifra que ya fue alcanzada en el presente año. Por esta razón su participación en esta nueva oportunidad adquirió una mayor expectativa. Su mensaje enfatiza la importancia de que tanto productores como consumidores reconozcan que ambos se necesitan y sobre la importancia de pronosticar las necesidades de los consumidores y cuando las requerirán. Esto es en esencia una forma de lograr un manejo de oferta. Los bajos precios del periodo 1989-1992 y 1999-2003 si bien provocaron mucho deterioro entre productores, han contribuido a mejorar la demanda, habiendo aumentado en esos 15 años un 25 por ciento (vs. Un 16 por ciento en los 15 años previos



de precios más altos), dibujándose claramente unos ciclos marcados por causa-efecto-resultado-corrección: los elevados precios del 1993/98 y mayor demanda que producción condujeron a una sobreproducción durante el período 1999/03, generando como resultado bajos precios que han inducido una corrección que se refleja en aumento de la demanda y disminución de la producción, que es el ciclo en el que nos encontramos actualmente. Se estima que como consecuencia de los bajos precios de los últimos 5 años se generaron 11 millones de sacos de nuevo consumo, la mayoría impulsado por café soluble, considerado el iniciador de nuevos mercados, con un crecimiento 5 veces superior al del tostado y molido. Visto entre consumo en casa y fuera de casa, el crecimiento de este último fue el motor del incremento, habiendo mostrado una subida del 26 por ciento vs. el 16 por ciento del consumo en casa en los mismos 5 años.

Los productores que han sobrevivido la crisis están mejor preparados y muchos han entendido que el futuro descansa no en ofrecer una mercancía, sino en mercadearla. De acuerdo al modelo de Nestle, manteniendo un crecimiento mundial del PIB de 3.5 por ciento y un precio compuesto de US \$80 por quintal, se esperaría que la demanda llegue a 130 millones de sacos en el 2015; lo cual supone un aumento de 15 millones de sacos; más conservador que el manejado por el Ministro Rodrigues.

Existen importantes discrepancias sobre la demanda actual y futura. Mientras que muchos apuntan a que actualmente es de 115 millones de sacos, otras fuentes como Neumann Gruppe GmbH, la ubican en 120 millones; ello no supone necesariamente un mayor déficit que el derivado por otras fuentes, ya que sus estimados de producción también son mayores. De acuerdo a la presentación de **David Neumann** se proyecta un incremento de 25 millones de sacos hacia el 2015, coincidiendo con lo expuesto por el Ministro Rodrigues. Pero partiendo de una base de 120 millones, se esperaría una demanda de 145 millones. Al igual que en los últimos años, el incremento se concentra en Latinoamérica, Europa Oriental, el Medio Oriente con Sur África y Asia excluyendo a Japón y Corea. El mayor potencial de largo plazo se concentra en el Sureste de Asia, la India y China. En estos dos últimos el consumo per cápita es menor a 0.25 kg. De llevarse a 1.5 kg, se tendría un aumento de 73 millones de sacos.

El consumo en los países tradicionales, particularmente en Europa, según lo explicó **Giuseppe Lavazza**, se encuentra estancado y en los últimos años refleja el impacto de presiones inflacionarias vinculadas a la introducción del Euro, que ha inducido un aumento en la competencia de precios al detalle y consecuentemente un incremento de la demanda por cafés de menor valor. Sin embargo, hay importantes avances en la innovación de productos que mantienen un gran dinamismo en segmentos especializados. Destacó como ejemplo el aumento de ventas de cápsulas y bolsas (pods) de café o la explosión de tiendas de café en Gran Bretaña, en donde ya hay más de 2,150, vs. 233 hace diez años.

En el tema de políticas para evitar futuras crisis el **Gerente de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, Gabriel Silva** hizo un llamado a no caer en el error de pensar que la crisis ha finalizado y a evitar la tentación de trabajar de forma aislada, aun cuando los precios muestren signos de recuperación. Las innovadoras políticas internas que han implementado países como Brasil y Colombia en el campo de opciones de venta, valor agregado y consumo interno serán más efectivas si se coordinan en el marco de la cooperación internacional. Si bien ha habido esfuerzos importantes de promoción, estos deben ser mucho más audaces. Propuso como ejemplo la creación de un Fondo de Promoción bajo los auspicios de la OIC atendiendo un esquema de corresponsabilidad entre productores y consumidores, manifestando que Colombia estaba dispuesta a alimentar ese instrumento con el valor equivalente a un saco, por cada valor equivalente a un saco que aporten los productores, la industria y los países consumidores. Por otra parte, los esquemas de sostenibilidad originados en países consumidores deben establecer

obligaciones equilibradas y asegurar la sostenibilidad económica, esto en alusión al código común para la comunidad cafetalera (4 c's).

El **Dr. Ernesto Illy** en su aporte para evitar futuras crisis, precisó, por el lado de la oferta, la necesidad de eliminar subsidios agrícolas en países desarrollados, el mejoramiento de la credibilidad de los pronósticos de cosecha e instó a los gobiernos de los países productores a introducir políticas que eviten la incorporación de nuevas áreas. Asimismo, se debe continuar haciendo esfuerzos por mejorar la calidad, evitando la oferta de cafés defectuosos. Mientras que por el lado de la demanda enfatizó la importancia de proyectar al grano como una bebida saludable, presentando como un modelo de lo que se debe hacer en mayor escala, los esfuerzos por divulgar entre los profesionales de la salud la evidencia científica pertinente, que es posteriormente compartida por el programa positivamente café que utilizan los miembros de OIC. El siguiente paso es la búsqueda del placer, mediante la calidad, especialmente en mercados maduros en donde la sensibilidad a precios no es tan importante como es la satisfacción de gustos.

**Stefano Ponte del Instituto Danés de Estudios Internacionales** presentó una forma provocadora de visualizar la paradoja del café al referirse a la razón por la cual los productores han mantenido una baja participación en el valor de la cadena del café, instando a romper el paradigma del pensamiento tradicional en el tema de calidad. La clave radica en reconocer que no es solo la calidad material lo que agrega valor, sino que la calidad simbólica y de servicio. Los productores que han avanzado en el tema de la calidad se han concentrado en la primera, mientras que la industria en la segunda. La calidad simbólica y de servicio está atada al valor de marca, creación de ambiente, proyección de sostenibilidad y satisfacción del cliente. Para agregar calidad simbólica los productores deben poner énfasis en temas de sostenibilidad, indicación geográfica entre otros. Como propuesta de política que mejoraría la transparencia y favorecería en el largo plazo a productores puso de ejemplo el etiquetado de café que identifica origen, o el concepto de tienda de café Juan Valdez.

El tema de etiquetado fue retomado por el Señor **Tatsushi Ueshima, de UCC Ueshima Coffee**, quien señaló que en Japón se han establecido normas para orientar al consumidor sobre el origen y características de la mezcla del café. Otros temas que han tomado mucha fuerza en la conciencia del consumidor japonés incluyen la preocupación relativa a seguridad de los alimentos y la sensibilización en materia de medio ambiente, transparencia, rastreabilidad, condiciones laborales y la calidad. De ahí el creciente interés por mecanismos como sellos, certificaciones y normas sanitarias que satisfagan dichas preocupaciones e intereses. Destacó la identificación de su empresa con sellos de sostenibilidad como Rainforest Alliance y esquemas de calidad como el del Instituto para la Calidad de Café (CQI).

**Adolfo Franco de USAID para Latinoamérica y el Caribe**, esbozó el apoyo a países de la región para mejorar su competitividad, que se centra en el desarrollo de alianzas público-privadas orientado a la promoción de estándares voluntarios basados en la calidad, para aprovechar el crecimiento de los mercados de cafés de calidad. Un ejemplo específico que en su opinión es muy prometedor es la alianza con CQI para crear una nueva referencia de precio basada en estándares de calidad reconocidos.

Las presentaciones se encuentran en: [http://www.ico.org/event\\_pdfs/wcc2/wcc2.htm](http://www.ico.org/event_pdfs/wcc2/wcc2.htm) y brindan una importante guía estratégica sobre el entorno mundial, oportunidades y retos a los que se enfrenta nuestro grano. Si bien hay optimismo sobre el futuro del mercado, las exigencias de competitividad son mayores y cada origen deberá encontrar los segmentos de mercado donde mejor puedan competir. Es generalizada la opinión de que independientemente de la tendencia de largo plazo, la volatilidad de precios será siempre una constante y por lo tanto, las políticas de

protección de riesgo de precios son fundamentales y una propuesta muy común entre los expositores.

De las exposiciones se concluye que hay nuevas constantes. Por ejemplo, el desarrollo sostenible es ahora una realidad permanente, por su parte, la calidad es una premisa básica de sostenibilidad. Es importante notar que los sellos no deben ser vistos como una finalidad. La visión futura debe centrarse en la sostenibilidad económica.



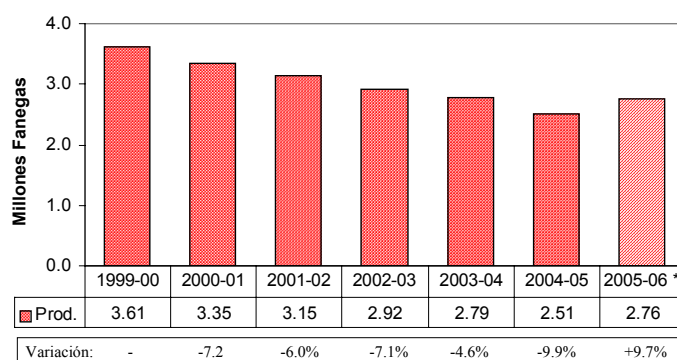
# **ANÁLISIS DEL MERCADO NACIONAL DE CAFÉ**

# MERCADO NACIONAL DEL CAFE

## 2.1 Producción de café fruta

La producción nacional de café correspondiente a la cosecha 2004-2005 presenta una disminución del 9.9 por ciento con respecto a lo registrado en el año cosecha previo, al situarse en 2 514 445 fanegas, siendo la anterior de 2 789 868 fanegas. La tendencia bajista seguida por la producción de café fruta en las últimas cosechas, es el resultado de la fuerte caída en los precios internacionales del café.

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



\*/ Pronóstico de cosecha  
Fuente: Instituto del Café de Costa Rica

El declive por cinco años consecutivos en la producción cafetalera de nuestro país finalizó en la cosecha 2004-2005, esta es la producción más baja registrada en nuestro país desde la cosecha 1985-1986 la cual fue de 2 097 003 fanegas. Al comparar la cosecha 2004-2005 con el periodo 1999-2000 el impacto ha sido de una reducción acumulada de 1 094 496 fanegas, para una variación negativa entre estos dos periodos del 30.3 por ciento.

### 2.1.1 Area sembrada con café

Con base en el Censo Cafetalero contratado por ICAFE al Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC), el cual ya fue concluido para las regiones de Coto Brus, Turrialba, Valle Central y Valle Occidental, se estima que el área cafetalera nacional actual es de 102 888 hectáreas<sup>1</sup>, lo que significa que en término de cuatro años la superficie cafetalera de nuestro país se ha reducido un 10 por ciento, si se compara con las 113 387 hectáreas que determinó el estudio contratado por el ICAFE al CATIE en el año 2001, el cual fue realizado con base en fotografías aéreas y visitas al campo.

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

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

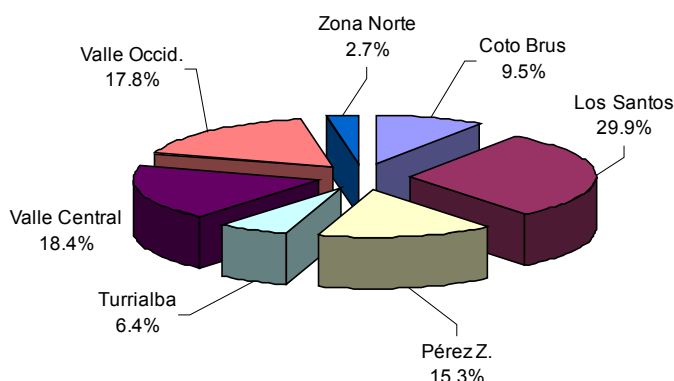
### 2.1.2 Productividad del cultivo de café

Como producto de la reducción del área cafetalera, la menor asistencia de los cafetales y la caída de la producción nacional de café, se ha registrado una disminución importante en la productividad del cultivo. Con base en datos históricos de área sembrada, se estima que la productividad del café en la cosecha 2000-2001 fue de 29.54 fanegas por hectárea y con los datos actuales de área, el nivel de productividad bajó a 24.44 fanegas por hectárea en la cosecha 2004-2005.

### 2.1.3 Distribución de la producción por regiones cafetaleras

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

**Gráfico 2-2. Producción de Café Fruta por Región Cafetalera / Participación Porcentual Cosecha 2004-2005**

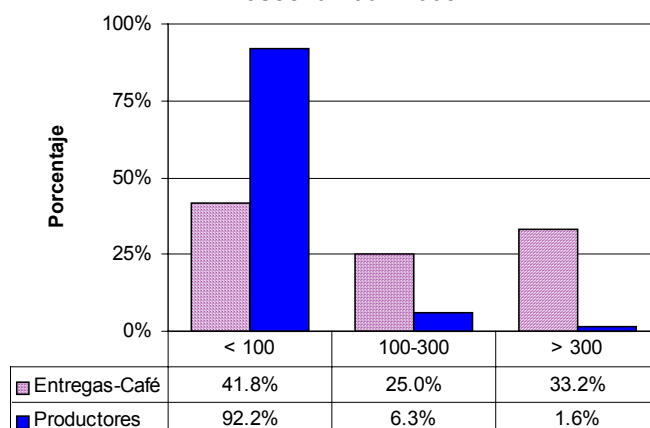


Fuente: Instituto del Café de Costa Rica

### 2.1.4 Clasificación de productores de café por la cantidad de café entregado

La producción cafetalera de Costa Rica está concentrada principalmente en miles de pequeños productores (**ver gráfico 2-3**). El 92.2 por ciento de ellos registran entregas inferiores a las 100 fanegas de café, con un aporte en conjunto del 41.8 por ciento de la producción nacional correspondiente a la cosecha 2004-2005.

**Gráfico 2-3. Estratificación de los Caficultores según la Cantidad de Café Entregado a las Firms Beneficiadoras Cosecha 2004-2005**



Fuente: Instituto del Café de Costa Rica

## 2.2 Beneficiado de café

La producción de café fruta que ingresó a los 101 beneficios activos durante la cosecha 2004-2005 fue de 2 514 445 fanegas de café en fruta, la cual luego del proceso de beneficiado dio como resultado 2 487 636 quintales de café oro, para un rendimiento promedio de beneficiado de 45.51 kilogramos de café oro por cada fanega de café en fruta procesada, siendo este rendimiento el más alto desde la cosecha 1993-1994 que fue de 45.60 kilogramos de café oro por fanega de café fruta procesado.

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

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

\*/ Cifras sujetas a ajustes

Fuente: Instituto del Café de Costa Rica

### 2.2.1 Clasificación de las firmas beneficiadoras según cantidad de café recibido

La tabla 2-2 incluye una distribución de las firmas beneficiadoras, de acuerdo con la cantidad de café procesado en la cosecha 2004-2005. El 34.7 por ciento de las firmas activas en la cosecha 2004-2005 procesaron menos de 5 000 fanegas cada una, todas en conjunto beneficiaron el 2.6 por ciento de la producción de esta cosecha. Situación contraria se presenta con los beneficios muy grandes (los que procesan más de 100 mil fanegas por cosecha), que representan el 5.9 por ciento de los beneficios activos durante la cosecha en mención y participaron con el 32.9 por ciento de la producción nacional.

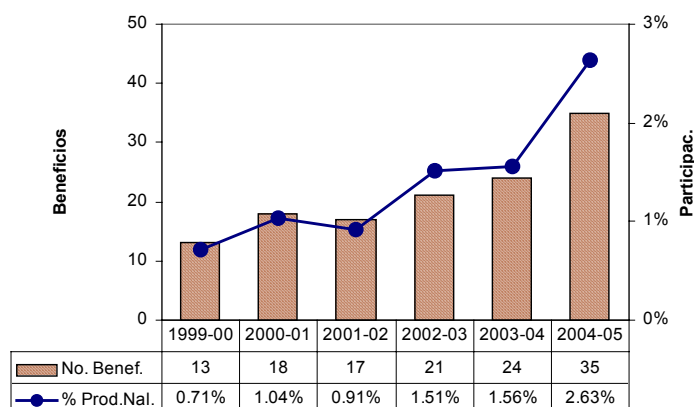
**Tabla 2-2. Estratificación de las Firmas Beneficiadoras por la Cantidad de Café Recibido / Cosecha 2004-2005**

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

Fuente: Instituto del Café de Costa Rica

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

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



Fuente: Instituto del Café de Costa Rica



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

### 2.2.2 Clasificación de las empresas beneficiadoras según su naturaleza

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

**Tabla 2-3. Estratificación de las Firmas Beneficiadoras por su Naturaleza / Cosecha 2004-2005**

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

Fuente: Instituto del Café de Costa Rica

### 2.2.3 Tipos de café procesados por las firmas beneficiadoras

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

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

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

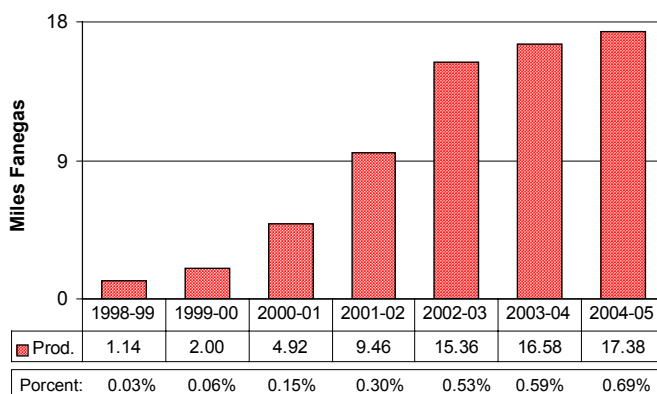
Fuente: Instituto del Café de Costa Rica

A continuación se presenta un breve análisis del comportamiento del café orgánico y café diferenciado.

## A. Café orgánico

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

**Gráfico 2-5. Producción de Café Orgánico  
Fanegas de Café Fruta  
Cosechas 1998-1999 a 2004-2005**

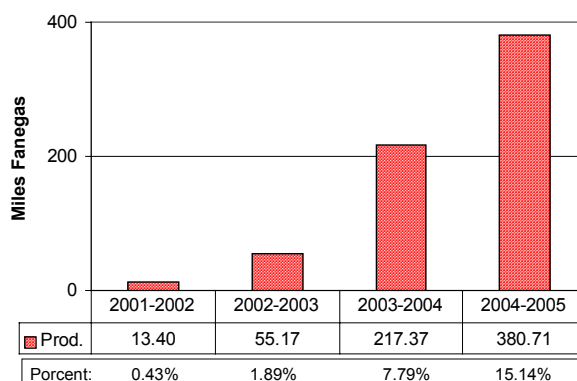


Fuente: Instituto del Café de Costa Rica

## B. Café diferenciado

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

**Gráfico 2-6. Producción de Café Diferenciado  
Fanegas de Café Fruta  
Cosechas 2001-2002 a 2003-2004**



Fuente: Instituto del Café de Costa Rica

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

En el gráfico 2-6 se incluye el comportamiento de la producción de café registrada bajo la modalidad de café diferenciado. En la cosecha 2004-2005 se inscribieron en los registros del ICAFE 14 firmas beneficiadoras bajo esta categoría, con un participación bastante significativa del 15.14 por ciento del total de la cosecha nacional.

### 2.3 Comercialización del café costarricense

Con base en los contratos de compra-venta de café para la exportación y el consumo nacional tramitados en el ICAFE durante la cosecha 2004-2005, se registraron 2 009 478 quintales de café oro para la exportación (80.79% del total) y 477 747 quintales para consumo nacional (19.21% del total), a un precio promedio rieles de US\$109.73 y US\$99.03 por quintal, respectivamente. En esta cosecha el precio del café de consumo nacional representó el 90.3 por ciento del precio promedio del café vendido para exportar, frente a un 61.1 por ciento en la cosecha anterior y 53.2 por ciento en la cosecha 2002-2003.

**Tabla 2-5. Producción y Comercialización de Café Oro / Sacos 46 kg / Cosechas 2002-2003 a 2004-2005**

Concepto	Cosecha		
	2002-2003	2003-2004	2004-2005 *
Producción	2 875 199	2 746 909	2 487 636
Exportación	2 581 633	2 392 155	2 009 478
Porcent.	89.79%	87.09%	80.78%
Cons.Nal.	293 566	354 754	477 747
Porcent.	10.21%	12.91%	19.20%

\*/ Cifras sujetas a ajustes

Fuente: Instituto del Café de Costa Rica

**Tabla 2-6. Precios de Exportación y Consumo Nacional // Cosechas 2002-2003 a 2004-2005 Precios US\$ por quintal**

Concepto	Cosecha		
	2002-03	2003-04	2004-05 *
1. Exportación	71.43	81.40	109.73
2. Cons.Nal.	38.02	49.75	99.03
Relación (2/1)	53.2%	61.1%	90.3%

\*/ Cifras sujetas a ajuste

Fuente: Instituto del Café de Costa Rica

#### 2.3.1 Ventas de café para consumo nacional

Sobre el comportamiento de la comercialización del café para consumo nacional, en la tabla 2-5 se puede apreciar que en la cosecha 2004-2005 se presentó un aumento del 34.67 por ciento en el volumen de café comercializado mediante contratos de compra-venta de café para el mercado nacional, con respecto al periodo anterior. Este comportamiento en conjunto con el tamaño de la producción nacional, es el que influye que en la cosecha 2004-2005 se destine una quinta parte del total de la cosecha a consumo interno, siendo la moda entre un 12 y 14 por ciento en cosechas anteriores.

En relación con las calidades de café destinadas a consumo interno, en el anexo 14 se puede observar que si comparamos la cosecha 2004-2005 con el periodo anterior, la estructura de calidad permanece similar.

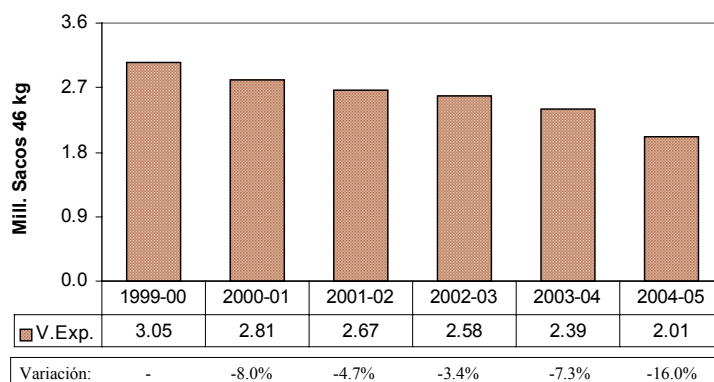
Es importante destacar que el precio promedio del café destinado para consumo interno en la cosecha 2004-2005 duplicó el obtenido en la cosecha anterior, al pasar de US\$49.75 a

US\$99.03 por quintal. En este comportamiento influye la situación de los precios en el mercado internacional y la mejora de los diferenciales de las ventas para consumo interno. En la cosecha 2004-2005 el 36.93 por ciento de las ventas de café para consumo interno se vendieron con diferenciales positivos, mientras que en la cosecha 2003-2004 solo el 10.56 por ciento.

### 2.3.2 Ventas de café para exportación

La tendencia bajista en el nivel de producción ha influido en los volúmenes de comercialización para mercados externos. Según se observa en el gráfico 2-7, en la cosecha 2004-2005 se presenta una disminución del 16 por ciento en la cantidad total de café destinado al mercado externo con respecto al periodo anterior, al pasar de 2.39 millones de sacos de 46 kilogramos en la cosecha 2003-2004 a 2.01 millones en la cosecha 2004-2005.

**Gráfico 2-7. Ventas de Café para Exportación  
Cosechas 1999-2000 a 2004-2005**



Fuente: Instituto del Café de Costa Rica

### A. Ventas del café de exportación por grado de calidad

Con base en las siguientes categorías de valoración de la calidad del café vendido para la exportación por los beneficios, se preparó una estadística de ventas por beneficio por calidades de las últimas tres cosechas.

Calidad	Preparación
Primeras	Chorro Europeo / Preparación Europea A / Preparación Europea AB / Caracol
Segundas	Chorro Americano
Cataduras	Cataduras
Recataduras	Recataduras
Otros Inferiores	Otros Inferiores / Escogeduras / Menudos / Según Muestra / Naturales de Junta

En promedio, durante las cosechas 2002-2003 a 2004-2005, alrededor de un 69.5% de las ventas totales de café de exportación efectuadas por los beneficios corresponde a café de primera, observándose una mejoría en las dos últimas cosechas con respecto a la cosecha 2002-2003. El promedio de inferiores en el periodo citado fue 2.7 por ciento del total de las ventas,

dándose también una mejoría en la cosecha 2004-2005 en relación con los dos periodos anteriores.

**Tabla 2-7. Ventas de Café de Exportación por Calidad de Café  
Participación Porcentual  
Cosechas 2002-2003 a 2004-2005**

Calidad	Preparación	Cosecha			Promedio
		2002-2003	2003-2004	2004-2005*	
Primeras	Chorro Europeo / Preparación Europea A / Preparación Europea AB / Caracol	64.7%	73.3%	70.6%	69.5%
	Segundas	9.7%	6.7%	14.4%	
	Cataduras	18.0%	12.7%	12.1%	
Recataduras	Recataduras	3.7%	3.9%	2.1%	3.2%
Otros Inferiores	Otros Inferiores / Escogeduras / Menudos / Según Muestra / Naturales de Junta	3.9%	3.4%	0.7%	2.7%
TOTAL		100.00%	100.00%	100.00%	100.0%
Exportaciones (qq)		2 581 633	2 392 155	2 009 478	2 327 756

\*/ Cifras sujetas a ajuste

Fuente: Instituto del Café de Costa Rica

## B. Volúmenes tramitados en los contratos de compra-venta de exportación

Del total de contratos de compra-venta de exportación que se tramitaron en el ICAFE correspondientes a la cosecha 2004-2005, el 39.5 por ciento de ellos fueron por 375 quintales o menos cada uno, los cuales en conjunto totalizaron el 12.2 por ciento del café vendido para exportación en esa cosecha. El 10.2 por ciento de los contratos incluían cantidades superiores a los 1 500 quintales cada uno, representando en conjunto el 41.5 por ciento del total de café comercializado para exportación.

**Tabla 2-8. Distribución de los Contratos de Compra-Venta de Café para Exportación por Cantidad Tramitada  
Cosecha 2004-2005 \***

Tamaño del Contrato en Sacos de 46 kg	Contratos		Volumen	
	Tramitados	Porc.	Tramitado	Porc.
De 0 hasta 375	849	39.5%	245 631	12.2%
Más de 375 hasta 750	663	30.8%	395 419	19.7%
Más de 750 hasta 1125	166	7.7%	160 927	8.0%
Más de 1125 hasta 1500	253	11.8%	374 547	18.6%
Más de 1500	220	10.2%	832 954	41.5%
Total	2 151	100.0%	2 009 478	100.0%

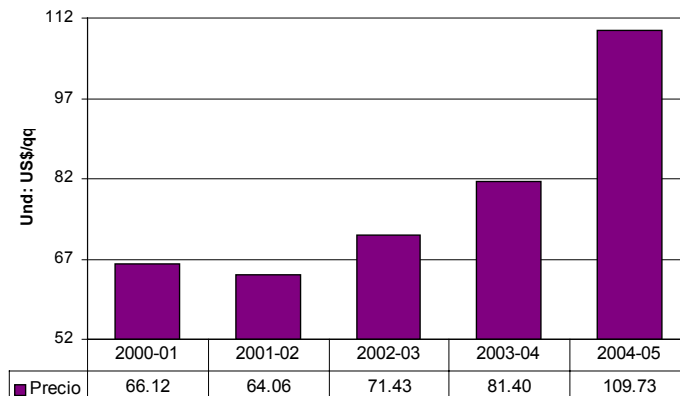
\*/ Cifras sujetas a ajuste

## C. Precio de venta del café para exportación

El precio unitario promedio de las ventas de café con destino a exportación correspondiente a la cosecha 2004-2005 fue de US\$109.73 rieles por quintal de café oro, un 34.80 por ciento superior al promedio registrado en la cosecha 2003-2004 que fue de US\$81.40 por quintal (**ver**

**gráfico 2-8).** Esta recuperación de los precios favorece a todos los que participan en la cadena del negocio cafetalero, tanto directa como indirectamente.

**Gráfico 2-8. Precios Promedio Rieles de Exportación de Café Oro // Cosechas 2000-2001 a 2004-2005**



Fuente: Instituto del Café de Costa Rica

#### D. Valor de las ventas de café para exportación

El volumen del café costarricense vendido para exportación en la cosecha 2004-2005 fue de 2 009 478 quintales, por un valor FOB de US\$227.22 millones. El volumen disminuyó en un 16.0 por ciento, con respecto al periodo anterior, mientras que el valor monetario de dichas ventas aumentó en 12.66 por ciento. Este comportamiento se debe a la recuperación del precio promedio de exportación del café costarricense, al variar de US\$84.31 por quintal FOB en la cosecha 2003-2004 a US\$113.08 por quintal en la cosecha 2004-2005, lo que significa un aumento del 34 por ciento.

**Tabla 2-9. Volumen, Precios y Valor Total de las Ventas de Café para Exportación Cosechas 2003-2004 a 2004-2005**

Año Cosecha	Volumen Sacos 46 kg	Precio FOB US\$/qq	Valor FOB Mill. US\$
2003-2004	2 392 155	84.31	201.69
2004-2005 *	2 009 478	113.08	227.22
<b>Variación(%)</b>	<b>-16.00%</b>	<b>34.11%</b>	<b>12.66%</b>

\*/ Cifras sujetas a ajuste

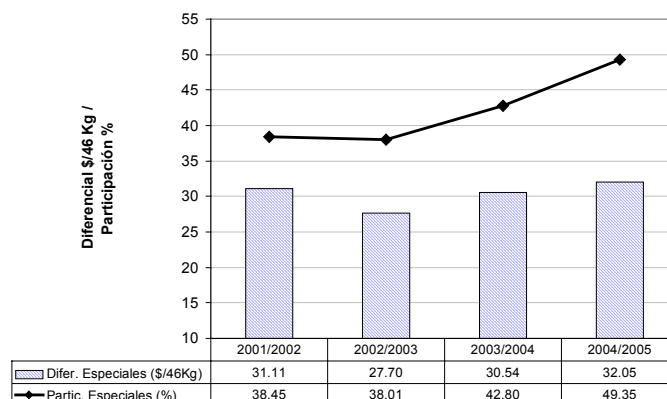
Fuente: Instituto del Café de Costa Rica

#### E. Mejor desempeño del sector cafetalero basado en diferenciación del producto

Es importante destacar que cada vez una mayor proporción del grano costarricense obtiene precios superiores a las cotizaciones registradas en las bolsas internacionales. La participación del café especial (Primer Pergamino, Chorro Europeo, Strictly Hard Bean) en el total de las ex-

portaciones se ha incrementado desde un 38.45 por ciento en la cosecha 2001-2002 hasta un 49.35 por ciento en la cosecha 2004-2005. El diferencial de precio en la cosecha 2004-2005 por la venta de café especial fue de US\$32.05 por quintal de café oro.

**Gráfico 2-9. Comportamiento de Diferenciales (US\$/qq) y Participación %Café Oro de Café Especial dentro del Total Ventas de Exportación**



Fuente: Instituto del Café de Costa Rica

Al comparar el precio FOB promedio (US\$/qq) obtenido por el café costarricense con el de otros países productores, respecto a la primera posición del Contrato "C" en la Bolsa de Nueva York, observamos que en el periodo comprendido entre los años 1999 a 2004, con excepción del año 2001, Costa Rica ocupó el primero ó segundo lugar entre diez de los principales países exportadores de café de la especie Arábica.

**Tabla 2-10. Diferenciales Obtenidos por Países Miembros OIC por Exportaciones de Todas las Formas de Café a Todo Destino Anos Civiles 1999 a 2004**

País	Años // Datos en US\$/qq					
	1999	2000	2001	2002	2003	2004
Kenia	29.0	-4.1	13.3	25.8	-29.4	36.1
Costa Rica	10.0	11.9	10.3	14.1	11.6	9.6
México	-1.7	3.9	12.0	13.9	10.8	4.8
Colombia	5.2	10.3	12.4	11.8	5.7	3.7
Guatemala	-7.7	0.6	2.2	5.9	-2.3	-0.1
Nicaragua	6.0	6.9	4.3	10.8	8.5	-0.6
El Salvador	-4.5	1.7	3.3	-0.9	-1.3	-6.0
Perú	-19.5	-17.5	-2.9	-1.7	-6.4	-6.2
Honduras	-5.1	-0.4	-3.1	-1.4	-4.0	-6.8
Brasil	-22.4	-14.2	-8.0	-16.1	-16.1	-17.5

Fuente: OIC y NYBOT

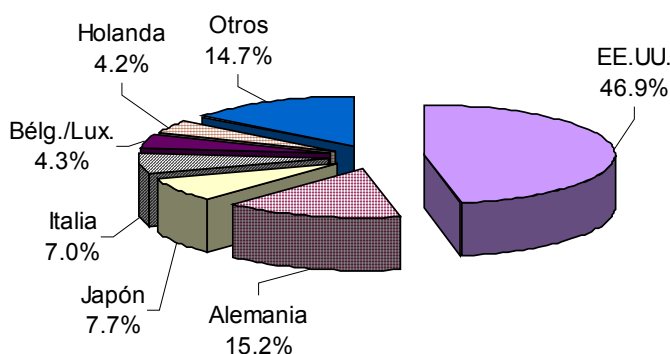
La información anterior confirma que la estrategia definida por el ICAFE en conjunto con el sector cafetalero de producir calidad y no cantidad, está dando sus frutos. En efecto, el ICAFE y el sector cafetalero han orientado sus esfuerzos en la búsqueda de iniciativas y proyectos tendientes al mejoramiento de la calidad del café nacional.

El posicionamiento que se ha ido alcanzado, se ha logrado gracias a la investigación y al desarrollo permanente de proyectos que agregan valor al concepto de calidad desde la semilla hasta la taza. El secado especial, la producción de café orgánico, el control de calidad, la promoción, la exportación de marcas propias elaboradas en microbeneficios y de lotes certificados, contribuirán en llegar, en un futuro cercano, a la meta de elevar hasta un 70 por ciento de la cosecha nacional el volumen de grano que se venda en segmentos de calidad o cafés finos.

## F. Principales mercados del café costarricense

En el gráfico 2-10 se puede apreciar que el principal país destino de las exportaciones costarricenses entre los años cafetaleros 2001-2002 y 2004-2005, ha sido y es los Estados Unidos de América, al adquirir en promedio, el 46.9 por ciento de nuestro café de exportación, seguido por Alemania con el 15.2 por ciento y Japón fue el tercero con el 7.7 por ciento.

**Gráfico 2-10. Exportaciones de Café Oro por País Destino / Participación Porcentual Años Cafetaleros 2001-2002 a 2004-2005**



Fuente: Instituto del Café de Costa Rica

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

**Tabla 2-11. Exportaciones de Café por País Destino Sacos de 46 kg Años Cafetaleros 2002-2003 a 2004-2005**

Destinos	Años Cafetaleros			Porcentaje Promedio
	2002-2003	2003-2004	2004-2005 *	
EE.UU.	1 103 609	1 105 768	1 063 078	46.9%
Com. Europea	1 074 579	914 793	724 007	38.9%
Japón	187 136	180 597	171 205	7.7%
Canadá	76 787	76 966	62 723	3.1%
Otros	94 829	78 000	69 971	3.5%
<b>Nacional</b>	<b>2 536 939</b>	<b>2 356 123</b>	<b>2 090 983</b>	<b>100.0%</b>

\*/ Cifras sujetas a ajuste

Fuente: Instituto del Café de Costa Rica



## 2.4 Precio de liquidación al productor

Con base en los cálculos efectuados a mediados del mes de noviembre de 2005 sujeto a modificaciones posteriores por revisiones que soliciten las firmas beneficiadoras, el precio promedio de liquidación final de la cosecha 2004-2005 se estima en CR¢39 093.98 por fanega, que comparado con la cosecha anterior significa un incremento de CR¢13 577.47 por fanega, para una variación del 53 por ciento. Este comportamiento se debe a un efecto combinado de los siguientes factores:

- Recuperación de los precios internacionales del café.
- El tipo de cambio promedio registrado en la negociación de las divisas que se generaron por las ventas de café.
- Los mejores diferenciales de precios obtenidos en la venta de nuestro de café, producto de la política de vender calidad y no cantidad.

**Tabla 2-12. Precio Promedio Rieles de Exportación y Precio Promedio de Liquidación al Productor Cosechas 2002-2003 a 2004-2005**

Concepto	Cosecha		
	2002-2003	2003-2004	2004-2005 *
Precio Rieles (US\$/qq)	71.43	81.40	109.73
Cambio	11.50%	13.96%	34.80%
Precio de Liquidación			
Final(¢/fan)	20 029.12	25 516.51	39 093.98
Cambio	26.86%	27.40%	53.21%
Tipo de Cambio (¢/US\$)	381.89	420.19	462.21

\*/ Cifras sujetas a ajustes

Fuente: Instituto del Café de Costa Rica

**Tabla 2-13. Exportaciones FOB por Principales Productos Valores en Millones de US Dólares Cifras Acumuladas a Diciembre**

Actividad / Año	Año Calendario							
	2001	Porc.	2002	Porc.	2003	Porc.	2004 *	Porc.
<b>Tradicional</b>								
Banano	516.0	10.3%	477.5	9.1%	553.1	9.1%	543.3	8.6%
Café	161.8	3.2%	165.1	3.1%	193.6	3.2%	197.6	3.1%
Azúcar	35.5	0.7%	27.0	0.5%	24.8	0.4%	38.1	0.6%
Carne	25.5	0.5%	21.5	0.4%	22.3	0.4%	21.7	0.3%
<b>No tradicional</b>	539.6	10.7%	565.0	10.7%	596.1	9.8%	671.6	10.7%
<b>Agropec.y del mar</b>	<b>1 278.4</b>	<b>25.5%</b>	<b>1 256.1</b>	<b>23.9%</b>	<b>1 389.9</b>	<b>22.8%</b>	<b>1 472.3</b>	<b>23.4%</b>
Industriales	1 029.3	20.5%	1 022.7	19.4%	1 077.2	17.7%	1 208.1	19.2%
Perfecc. Activo	366.4	7.3%	354.1	6.7%	331.7	5.4%	373.3	5.9%
Zonas Francas	2 347.4	46.7%	2 630.6	50.0%	3 303.3	54.1%	3 247.8	51.5%
<b>Total Nacional</b>	<b>5 021.4</b>	<b>100.0%</b>	<b>5 263.5</b>	<b>100.0%</b>	<b>6 102.1</b>	<b>100.0%</b>	<b>6 301.5</b>	<b>100.0%</b>

\*/ Cifras preliminares.

Fuente: Banco Central de Costa Rica

## 2.5 Aporte del café a la economía nacional

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



**INFORME DE LABORES  
DEL INSTITUTO DEL  
CAFÉ DE COSTA RICA**

## **GERENCIA TÉCNICA**

El presente informe resume las labores realizadas por las diferentes unidades que conforman la Gerencia Técnica, en cumplimiento de las responsabilidades asignadas en las áreas de investigación, transferencia de tecnología, control de calidad del café en fruta y la ejecución de proyectos especiales.

### **3.1) Programa de Regionalización**

#### **3.1.1) Area de Investigación**

##### **◆ PÉREZ ZELEDÓN**

La investigación desarrollada en la regional de Pérez Zeledón se orienta al mejoramiento genético, manejo de broca y nutrición mineral. La mayor parte de los trabajos de mejoramiento se realizan en la Finca Experimental La Palmira convenio ICAFE/UNA, que se ubica en la Bonita de San Isidro, mientras que los trabajos de investigación en manejo de broca se realizan en fincas de productores de San Antonio de Térraba, Bella Vista de Boruca y Lourdes de Platanares.

#### **Híbridos F1**

En el 2004 sobresalió la alta producción y vigor de los materiales híbridos que se evalúan en el ensayo MG-216-2-00, que después de tres cosechas altas, mantuvieron una buena condición de las plantas. Los resultados de producción promedio de tres cosechas ubican en general a los materiales híbridos en niveles superiores al testigo Catuaí, respecto a la calidad de taza los diez materiales híbridos evaluados presentan calificaciones iguales o superiores al testigo Catuaí, y sobresale el material L13 A44 que ha mostrado mejores calificaciones en preferencia en forma consistente. En este ensayo también se evaluó la respuesta a poda de estos materiales, siendo superior al testigo Catuaí en todos los casos. Al analizar las variables de calidad, crecimiento, producción y fitopatológicas, se vislumbra como un material promisorio el L13 A44, con posibilidades de nivel semicomercial.

Además de este ensayo se mantienen parcelas y otros ensayos en desarrollo con materiales híbridos, y se está evaluando la técnica de reproducción clonal por estacas como alternativa para la multiplicación de estos materiales.

#### **Maduración Tardía**

En este periodo se realizó el establecimiento de dos ensayos y una parcela con líneas de café Venecia, seleccionadas por calidad y producción. También se estableció un ensayo de densidades de café Venecia. Estos se establecieron en la finca La Palmira Convenio ICAFE/UNA.

También en este periodo se evaluó la calidad de taza de materiales híbridos de café veranero y se espera realizar más cataciones para concluir al respecto.

#### **Introducción de Materiales**

En este periodo se introdujeron a la finca Experimental La Palmira 14 materiales procedentes de Brasil, los cuales se encuentran en las áreas de investigación de esta finca.

En el 2005 se concluyó el ensayo EE 117-2-04 sobre el ciclo biológico de la broca en la zona, concluyendo que en San Isidro y bajo la condición de floración única, el fruto alcanza el 20% de materia seca a los 129 días después de la floración, mientras en la zona de Boruca de Buenos Aires lo alcanza 10 días antes. Se determinó que en San Isidro el ciclo biológico de la plaga se completa en 40 días y que el ataque en campo aumenta de manera considerable durante esa época si no se toman medidas de control. Por otro lado, se iniciaron dos ensayos relacionados con broca, debido a la importancia de esta plaga en la Región.

De abril a junio de 2005 debido a la importancia de la Broca en la Región se iniciaron dos ensayos, uno sobre control y otro sobre la dinámica de población del insecto en la planta y el suelo. Las actividades más importantes en control fueron la aplicación de los tratamientos con trampas, repela sanitaria, *B. bassiana* e insecticidas, así como las evaluaciones y muestreos para determinar el control. Por otro lado, se ha llevado medición de la captura en trampas, dinámica poblacional en los frutos del suelo y la planta.

De julio a setiembre de 2005 el periodo también se caracterizó por el énfasis que se ha dado al estudio de la Broca y su adaptación en la zona, así como su control. Entre los temas de investigación se incluye una tabla de vida en café veranero, dinámica de la población en frutos del suelo y su relación con la lluvia y captura en trampas; prácticas de control con repela sanitaria, trampas, *Beauveria bassiana* e insecticida.

En la rama de nutrición mineral se mantiene el estudio sobre encalado, y un ensayo de fuentes de potasio en donde se evalúa su efecto en la producción y calidad.

#### **Determinación de las tablas de vida de la broca**

Durante la cosecha 2004/2005 se estableció un ensayo en San Isidro de Pérez Zeledón, Costa Rica, con el objetivo de determinar el desarrollo biológico de la Broca del Fruto del Cafeto.

Bajo las condiciones en las que se llevó a cabo el ensayo se determinó que el fruto alcanzó el 20% de materia seca a los 129 días después de la floración. El ciclo biológico de la Broca desde huevo hasta adulto se completó entre 40 y 45 días, pudiendo completar al menos ocho generaciones al año.

A los 140 días después de la floración se encontraron huevos y larvas en los frutos y a los 182 ddf ya se encontraban todos los estados de desarrollo de la Broca. A partir de los 182 ddf y con la aparición de adultos se llegó a las cantidades máximas de individuos por fruto (sin superar los 20), número que fue disminuyendo por efecto de la recolección.

El porcentaje de ataque en la plantación se mantuvo bajo (1%) hasta los 182 ddf, después de esa fecha se inició la recolección del grano, práctica que provocó el aumento de ataque.

#### **◆ COTO BRUS**

Este periodo se continuó atendiendo las siete áreas experimentales que mantiene la Regional. En el caso del ensayo de Híbridos F1, después de su tercer y mejor cosecha; en la cual se evaluó, rendimiento, productividad, calidad de taza, y defectos del grano; se realizó una poda total a los tratamientos y con ello se espera evaluar el vigor de los hijos, especialmente de aquellos materiales que salieron promisorios, según los datos presentados en la evaluación anual.

Se continuó y dio término a las evaluaciones que se realizan para desarrollar la curva de fenología del fruto como parte de las investigaciones planteadas ante la presencia del insecto broca del café en Coto Brus, resultados que también fueron presentados en la evaluación anual.

A partir de este año se inició con la aplicación de los tratamientos y evaluaciones de campo a los ensayos de fraccionamiento de fertilizante, dosis crecientes de potasio y dosis de fósforo y calcio.

También se realizan evaluaciones de cosecha y rendimiento en las parcelas dirigidas a la investigación base y transferencia de tecnología que se localizan en distintas comunidades de la región.

### **Base de datos de suelos de Coto Brus**

Los registros organizados o bases de datos suministran información importante que alimenta los diferentes programas, a saber: Investigación – Transferencia de Tecnología y Control de Cosecha. Resultados arrojados por la Base de Datos de análisis químicos de suelos en el cultivo de café, que cuenta con más de 1000 registros, nos lleva a entender parte de las diferencias que se observan por sectores y distritos sobre el estado actual de las plantaciones y también la distribución del cultivo en la región.

Los resultados hasta ahora obtenidos ponen de manifiesto problemas de manejo de los suelos cultivados, como el de la acidez en casi todos los distritos, aunque tal y como se describe y analiza en el “Estudio de caracterización de suelos de Coto Brus” realizado por Los Ingenieros Ramírez y Mata, el contenido de acidez que presentan algunos suelos obedece al origen de los mismos y a la degradación que han sufrido.

Estos resultados que provienen de análisis realizados a la zona de mayor influencia de las raíces, evidencian como las características químicas de los suelos contribuyen a que el distrito de Sabalito concentre alrededor del 50 por ciento de la producción del cantón de Coto Brus.

También nos orienta acerca de los sectores con suelos más deteriorados y los que inician ese proceso, así como los elementos que presenta contenido más limitado y en el tiempo cual es el desgaste que se observa de estos.

### **◆ TURRIALBA**

Se maneja una serie de investigaciones, parcelas de observación y validación que permitirán a mediano plazo solventar la problemática productiva en la región de Turrialba, en estos sitios se pretende obtener resultados tales como: nuevos materiales genéticos de alta producción y calidad, establecer niveles críticos de los elementos que interfieren en la producción de café, determinación de la mayor eficiencia en el fraccionamiento de la fertilización, maximizar la producción por área al utilizar la densidad de siembra más adecuada, como recomendar a los productores las ventajas de utilizar el paquete tecnológico adecuado así como las bondades de los sistemas de dosificación, por último lograr un control más eficiente de la broca del cafeto por medio de un paquete integrado.

#### ◆ LOS SANTOS

En 10 sitios experimentales se pretende brindar soluciones al sector cafetalero de la región en aspectos de nutrición mineral, calidad, variedades y problemas fitopatológicos ya que por las condiciones propias de la región en cuando a suelos y clima se hace necesario generar una serie de recomendaciones técnicas específicas para la región.

#### ◆ VALLE OCCIDENTAL

Se mantienen en la región una serie de sitios experimentales que tienen como objetivo suministrar información generada en la región para que sea de fácil adopción por los productores. Se manejan experimentos en las áreas de agroforestería, fertilización química y orgánica, variedades, así como parcelas de validación de los principales resultados de investigación. A mediano plazo se podrá disponer de información para el sector cafetalero de la región del Valle Occidental.

#### ◆ VALLE CENTRAL

Se resume a continuación los principales logros de la investigación realizada en el Valle Central:

Resultados de productividad y condición general del cultivo en sistemas de producción de café orgánico y de sistemas alternativos, determinan notables ventajas comparativas en los parámetros agronómicos evaluados, cuando en el establecimiento de lotes para la producción a través de sistemas orgánicos, se mantiene el manejo convencional durante los primeros años productivos. Mediante esta alternativa, se logró un mejoramiento muy significativo de la productividad, respecto a la implementación del manejo orgánico desde inicio de la siembra.

Mediante el estudio de sistemas de cultivo de café con sombra, se determina la posibilidad de realizar un único manejo al año de los árboles de sombra, se identifica como el principal factor de competencia de los sistemas de cultivo de café con musas, el exceso de sombrero. Los suelos del área de los sistemas de café con Inga sp y Erythrina fusca, presentan un mayor contenido de nutrimentos en comparación con el sistema de café al sol después de 8 años de investigación.

Se determina de manera consistente durante los primeros cuatro años productivos de cultivo de café con sombra de Erythrina poeppigiana, que el efecto de los árboles en el sistema, permite mantener en forma sostenida un buen promedio productivo sin la aplicación de fertilización química nitrogenada.

En el estudio de Híbridos F1 destacan productivamente dos híbridos: el T-5296 x RS, proveniente del cruce de un Sarchimor con el tipo Rume Sudán y el Caturra 7 x Et 41, proveniente del cruce de Caturra (línea 7) y el Etíope, accesión número 41. Es importante destacar la mejor productividad sostenida del híbrido T-5296 x RS mantenida durante los cuatro años de evaluación de los materiales.

### **3.1.2) Area Transferencia de Tecnología**

Otro de los objetivos básicos de las sedes regionales es transferir la tecnología que se genere y suministrar asistencia técnica a los diferentes integrantes del sector cafetalero. Mediante visitas a fincas, charlas, cursos, demostraciones, giras, seminarios y material divulgativo y otras actividades se le llevó la información tecnológica al sector cafetalero en las diferentes regiones del país. En la siguiente tabla se resume las principales actividades de transferencia de tecnología realizadas con el sector cafetalero durante el periodo octubre 2004 a setiembre 2005. En estas acti-

vidades se ha tratado de llevar un mensaje técnico, acorde con las necesidades detectadas mediante diagnósticos y evaluaciones regionales.

### Resumen de Actividades de Transferencia de Tecnología

Concepto	Oficina Regional						Total
	Pérez Z.	Coto B.	Turrialba	Los Santos	V. Occidental	V. Central	
Nº de fincas visitadas	275	320	187	364	1106	709	2961
Hectáreas	1733	1750	2784	1994	8593	5843	22697
Actividades grupales	140	100	55	84	128	95	602
Asistentes	2915	2578	825	2784	2989	2752	14843
Publicaciones	6	4	7	12	6	12	47
Reuniones con el sector	4	7	4	10	42	5	72
Visita a beneficiarios Proyecto almácigo	634	226	88	41	69	65	1123

#### ◆ PEREZ ZELEDÓN

Las actividades de transferencia de tecnología durante este período se enfocaron principalmente a la Broca del Café, plaga que se ha ido diseminando rápidamente por toda la región. Por ejemplo, 90 de las 105 charlas a Productores, 11 de las 12 demostraciones y 10 de las 11 capacitaciones al Sector, trataron el tema de Broca. Además en otras actividades como los Días de Campo, Boletines, Desplegables y Hojas Divulgativas, también se incluyó el tema.

#### ◆ COTO BRUS

En el programa de transferencia, por tercer año consecutivo, la estrategia de capacitación se ha dirigido a grupos de productores quienes reciben de forma integral (curso) el paquete de manejo recomendado para el cultivo y desde luego los conceptos que lo sustentan. También se atiende las solicitudes planteadas por el sector o información importante que se debe masificar, por ejemplo, el manejo de la broca del café. Para mantener el contacto con los usuarios de la Regional realizamos diferentes publicaciones escritas y un programa radial donde brindamos información al sector regional, sobre temas o noticias nacionales e internacionales.

#### ◆ TURRIALBA

Nuevamente broca y diversificación fueron los temas que más se abordaron en las diferentes actividades grupales, así como en artículos publicados en el Boletín Informativo. También las consultas de los productores fueron en su mayoría sobre M.I.B., sin dejar de lado temas como nutrición, poda y manejo de enfermedades. Los productores de almácigo fueron constantes en la búsqueda de asesoría, principalmente en aspectos de nutrición, control de maleza, manejo de enfermedades y plagas, así como aplicación de enmiendas al suelo.

De mucha importancia es la labor que se realiza con los grupos de capacitación Participativa de San Juan Sur y Mollejones. Mensualmente el responsable de cada grupo se reúne con ellos para dar seguimiento a las actividades y proyectos que se desarrollan en actividades y proyectos que se desarrollan en sus fincas. Se imparten charlas, se hacen giras y se les dan demostraciones. También se les suministran insumos y se les motiva a diversificar y buscar alternativas, que le den valor agregado a sus productos.

#### ◆ LOS SANTOS

Las actividades de transferencia de tecnología se realizaron bajo dos esquemas de trabajo que fueron las visitas a fincas y las actividades grupales, dando énfasis a los aspectos de renovación, broca, en lo que se refiere a conocimientos de la plaga como estrategia de manejo. Con el sector beneficiador se realizaron una serie de actividades orientadas a mantener una estrecha relación entre los sectores, con el propósito de realizar un trabajo conjunto en las áreas de promoción y calidad para el beneficio de la región.

#### ◆ VALLE OCCIDENTAL

Con una mayor motivación por parte de los productores y beneficiadores de la región se llevó a cabo el programa de transferencia de tecnología, dando énfasis a la coordinación con los beneficios de la región y las instituciones del sector agropecuario. Realizando eventos de capacitación en las diferentes comunidades con una gran participación de productores, dando prioridad a la información relativa a la broca del cafeto, en términos generales existe gran satisfacción entre los productores por la información suministrada en los diferentes aspectos a comunicar.

#### ◆ VALLE CENTRAL

Los buenos resultados del trabajo desarrollado por la Regional a través del programa de capacitación y asistencia técnica a los productores, se ha manifestado a través de una demostrada capacidad de convocatoria que se ha logrado consolidar tanto para las actividades organizadas por la Regional, como para las diversas actividades donde ha correspondido apoyar la coordinación y colaborar en forma diversa con otras Unidades del ICAFE.

Las acciones de promoción y motivación han sido exitosas en virtud de una atención personalizada a cada uno de los productores. La elaboración cuidadosa del material divulgativo que se utiliza como uno de los medios para transferir tecnologías, así como la preparación de material audiovisual de calidad para las actividades de capacitación de los grupos; han favorecido una mayor atención e interés de los asistentes, lo cual contribuye a garantizar su participación en actividades futuras.

Las actividades de capacitación para este período, han superado ampliamente la expectativa de programación originalmente establecida para diferentes localidades de la región. El VI Seminario Regional se llevó a cabo con igual o mayor éxito de participación que en años anteriores. Una presencia aún más constante de los funcionarios de la Regional asesorando a los productores en las fincas, forman parte del trabajo realizado en el área de asistencia técnica. Enfatizando nuestra labor en el manejo y control de la broca del cafeto. Paralelamente se han fortalecido los nexos de coordinación y apoyo al sector cafetalero de la región, a través de los servicios que se prestan en la oficina, donde las consultas y solicitudes de ayuda son cada vez más frecuentes y numerosas.

#### **3.1.3) Area de calidad**

Se han desarrollado diferentes labores en las regiones, a fin de concientizar al sector productor sobre la importancia de recolectar el grano con el menor porcentaje de verde y sin materia extraña.



### 3.1.4) Area de inspección operativa

Con el objetivo de velar por las apropiadas relaciones de los diversos gremios que conforman el sector cafetalero, según lo establecido por la Ley 2762, el personal de las regionales ejecutó varias labores de inspección operativa, entre ellas la revisión y sellado de medidas, el registro de recibidores y la toma de muestras de café de exportación.

#### Revisión y Sellado de Medidas

Regional	Unidades de Medida		Total
	Cajuelas	Angarillas	
Pérez Z.	333	395	728
Coto B.	176	245	421
Turrialba			52
Los Santos	94	249	343
V. Occidental			1578
V. Central	1107	312	1419
<b>Total Nacional</b>	<b>1710</b>	<b>1201</b>	<b>4541</b>

### 3.1.5) Muestreo de Aguas Residuales

Dentro de los servicios que se brinda al sector beneficiador en las diferentes regiones, se encuentra el monitoreo de aguas residuales necesario para conocer el funcionamiento de los sistemas de tratamiento, que es requisito para el reporte operacional que deben brindar al Ministerio de Salud, así como análisis de rutina.

#### Número de Muestras de Aguas Residuales

Regional	Número Muestras
Pérez Z.	13
Coto B.	6
Turrialba	16
Los Santos	6
V. Occidental	12
V. Central	16
<b>Total Nacional</b>	<b>69</b>

### 3.1.6) Toma de muestras de rendimiento de beneficiado

Las sedes regionales del Instituto del Café de Costa Rica apoyan el Programa Nacional de Rendimientos de Beneficiado, en lo que respecta a la toma de muestras en las diferentes firmas beneficiadoras que operan el área de influencia que les corresponde. La toma de muestras de rendimientos se realiza en el transcurso de cada una de las épocas de maduración de café (inicio, óptimos y finales).

### Número de Muestras de Rendimientos Beneficiado

Regional	Número Muestras
Pérez Z.	258
Coto B.	197
Turrialba	216
Los Santos	227
V. Occidental	531
V. Central	77
<b>Total Nacional</b>	<b>1506</b>

#### 3.1.7) Otras Actividades

##### ◆ PEREZ ZELEDON

##### Finca experimental La Palmira

La producción comercial de café de la Finca experimental La Palmira para la cosecha 2004/2005 fue de 260 fanegas, y para la actual se ha recolectado al 30 de setiembre 11.28 fanegas.

La condición general de las plantaciones es buena y se continua con el proceso de recolección.

##### Laboratorio de análisis químicos

Se recibieron 227 muestras para análisis de suelo foliares y aguas y se continua con el proyecto de acreditación del laboratorio requisito indispensable para la operación ante el Ministerio de Salud.

##### Proyecto de producción de almácigo 2004/2005

Se estableció un total de 1 219 470 plantas de almácigo, de las cuales 320 000 plantas estaban destinadas a la Regional de Los Santos y el resto a Pérez Zeledón.

Los beneficiarios del proyecto de almácigo fueron 199 productores de Pérez Zeledón y 34 productores de la región de Los Santos, para un total de 806934 plantas.

##### Otros proyectos

- Proyectos CASCA
- Proyecto MIP-AF
- Proyecto Café de Conservación
- Apoyo proyecto gira tostadores
- Capacitación injertación de café
- Muestreo Xillela fastidiosa
- Coordinación con otras unidad de ICAFE
- Coordinar actividades para visita de tostadores

## ◆ COTO BRUS

### Proyecto de almácigo

Dentro del contenido presupuestario del periodo 2004-2005, se adjudicó una licitación para la producción de 200 mil plantas de almácigo. Estas plantas fueron producidas en bolsa a seis meses de edad y las que se recibieron de primera calidad fueron entregadas a los productores en el mes de agosto del año 2005.

Durante este proceso se recibieron 226 solicitudes por parte de los productores y después de las inspecciones de finca respectivas se asignó almácigo a 85 productores. En total fueron entregadas 186,470 pares de plantas.

## ◆ TURRIALBA

### Producción de almácigo

En el periodo se entregaron un total de 105.372 plantas de la variedad Caturra, todas de primera calidad. En agosto del 2005 se realizó la contratación para producir 75.000 plantas, las cuales serán entregadas en junio del año próximo. Este proyecto está dirigido principalmente a la renovación y también sustitución de materiales inferiores.

### Proyecto MIP-AF

Proyecto que se desarrolla en conjunto con el CATIE, entidad que se encarga de buscar el financiamiento y administrar los fondos. Actualmente están involucradas 27 familias de San Juan Sur y Mollejones. Se les da asesoría técnica en el manejo de cafetales y se promueve la diversificación con el fin de dar seguridad alimentaria y generar ingresos extra. Se promovió la siembra de plátano, piña y especies maderables. También se les apoya en el engorde de pollos y la producción de huevos.

### Denominación de origen

Es el cuarto año consecutivo en que se toman muestras de fruto para caracterizar la bebida de la región Orosi. En el próximo periodo se muestreará fruta del distrito de Cachí. Actualmente hay mayor conciencia de parte del sector productor y beneficiador sobre la importancia de este proyecto, el cual traerá a la Región de Orosi grandes ventajas, pues se logrará obtener mayor reconocimiento al café que ahí se produce.

### Agroturismo

Es un proyecto financiado por A.E.C.I. y comprende las Regiones cafetaleras Turrialba y Orosi. Se halla ligado al Proyecto de Denominación de Origen. En setiembre del año 2005, un consultor español visitó la región para hacer un diagnóstico.

### Otros proyectos

- Apoyo otras unidades de ICAFE
- Interpretación de análisis de suelos
- Preparar muestras para catación
- Verificación de altitud en fincas de productores
- Coordinar actividades para visita de tostadores
- Colaborar en día de campo de SINTERCAFE

## ◆ LOS SANTOS

### Proyecto de Denominación de Origen

Se continua con la ejecución del proyecto en los aspectos de caracterización del producto y organización, además de la atención de delegaciones del AECI que estan realizando tanto a productores como a los técnicos de la región, se cuenta además con la colaboración de pasante y se coordina con los señores Sergio Romero y Denia Román las diferentes gestiones del proyecto.

### Actividad de la sala de catación

En lo relacionado con el funcionamiento de la Sala de Catación, se puede indicar que ha continuado con un buen funcionamiento e interés por su uso de parte de los beneficios y productores de la zona.

Se realizan eventos de catación y degustación los días martes y jueves de cada semana con una participación importantes de productores y beneficiadores.

### Otros proyectos

- Venta de almácigo de café (255735 plantas entregadas)
- Gira de los tostadores internacionales

## ◆ VALLE OCCIDENTAL

### Proyecto almácigo

Desde octubre del 2004, la Regional Valle Occidental se dio a la tarea de producir almácigo, en bolsa, de seis meses de edad.

Por motivos de tiempo, tanto de inicio del Proyecto, así como el momento de llegar la semilla, la confección del semillero se llevó a cabo en noviembre de ese año y la siembra arrancó el 24 de enero del 2005, culminando el 8 de marzo del presente año. A nivel agronómico a lo largo del proyecto se presentaron problemas principalmente de hormigas cortadoras, pulgones y mal de talluelo, al momento del transplante y deficiencias nutricionales mínimas, problemas todos que fueron subsanados con el manejo agronómico que se le dio al almácigo, con las recomendaciones técnicas realizadas por el encargado del proyecto.

La entrega de las plantas se dio desde el mes de junio hasta agosto de 2005, distribuyéndose tanto a productores del Valle Occidental como del Valle Central.

Además se produjeron especies forestales nativas que se distribuyeron entre los productores de la región.

## ◆ VALLE CENTRAL

### Proyecto almácigo

Se definió un programa de trabajo dividido en varias etapas en las cuales se contempla la divulgación del proyecto, la determinación de un período de recepción de solicitudes en oficina, la supervisión de campo de las fincas para todos los propietarios que presenten solicitudes, el estudio de los resultados de la inspección para cada caso y la determinación de los beneficiarios con base en las inspecciones de campo realizadas y el soporte de procedimientos apegados a la reglamentación vigente. El Proyecto concluyó en el mes de julio beneficiando a 65 productores con una entrega de 133750 plantas.

## **Proyecto finca de CICAPE**

Se fortaleció el ordenamiento de todos los procedimientos implementados desde el período anterior en lo referente al funcionamiento y coordinación de actividades de investigación y promoción técnica que se desarrollan en la finca. Se aplicó un protocolo sencillo y eficiente para el manejo agronómico de la finca, se dio continuidad al programa de renovación anual de las áreas de cultivo que por edad o por sustitución de materiales no deseados debían ser cambiados. Además se están implementando una serie de cambios y ajustes a las áreas de cultivo y sitios colindantes, a fin de fortalecer aún más la proyección de la finca de CICAPE hacia los aspectos demostrativos de las tecnologías recomendadas, establecer y mantener áreas de cultivo que puedan facilitar el desarrollo de investigaciones de mayor interés actual, así como hacia objetivos de promoción de interés de la Institución.

## **Proyecto de Fitoprotección**

Comprende la coordinación de la sección de fitopatología y laboratorio en funciones de recargo asignadas a un funcionario regular de la Regional, cuyas actividades se detallan a continuación:

- Cumplimiento de los objetivos de los proyectos de Xyllela, Beauveria y Llaga Macana.
- Verificación de ejecución de labores y seguimiento de registros de producción de Beauveria bassiana
- Seguimiento de inventario y entrega a oficinas regionales y productores (32249 kilogramos entregados)
- Actividades de coordinación y ajuste del proceso
- Giras de apoyo a regionales Naranjo, Pérez Zeledón y Coto Brus
- Visitas de seguimiento y reparaciones en la estación del Valle Central Occidental, Coto Brus y Valle Central
- Aislamiento de Llaga Macana
- Efecto de coadyuvantes y aceite para formulación de Beauveria bassiana
- Evaluación del arroz manchado, como sustrato en la producción de Beauveria bassiana

### **3.1.8) Actividades relacionadas con broca**

#### **◆ PEREZ ZELEDON**

Las actividades relacionadas con Broca fueron prioridad para la Regional, reflejándose en los trabajos de investigación y transferencia de tecnología que se realizaron. En transferencia de tecnología se realizó un gran esfuerzo para mantener informado al productor sobre la plaga, por medio de visitas a fincas, actividades grupales y material escrito. Durante ese trimestre se realizó un total de 45 actividades (charlas, demostraciones y reuniones) con productores y grupos relacionados con la actividad.

La venta de trampas en la Regional fue alta, debido a la demanda por parte de los productores de Pérez Zeledón y Buenos Aires. La venta durante el mes de junio bajó considerablemente debido a la menor captura de Broca en la trampa Entregándose a la fecha 20706 trampas y 17927 difusores.

#### ◆ COTO BRUS

Como parte del trabajo que se realizó en este periodo la labor inició con el seguimiento al café que llegó a las plantas beneficiadoras y al trampeo en los beneficios y botaderos de broza. Posteriormente, a partir de enero del 2005 se inició con la campaña de difusión para el control de esta plaga, sin embargo, todavía el productor no toma conciencia de la importancia de la misma, el reflejo de lo anterior está en la venta de trampas que fue baja (1475 trampas) y además su búsqueda fue tardía con respecto al desarrollo del grano. Habrá que trabajar mucho en mecanismos de divulgación masiva en el siguiente periodo para tratar de contrarrestar la falta de interés que se observa.

#### ◆ TURRIALBA

Se continuó con las acciones sobre el monitoreo y control de la plaga en las diferentes comunidades de la región.

Se entregaron trampas a los interesados, se brindó capacitación para la aplicación de *B. bassiana* a los productores, la capacitación sigue siendo un recurso importante para que el productor aprenda a convivir con la plaga sin que le cause daño.

#### ◆ LOS SANTOS

Con el avance inminente del insecto en la región se ha continuado con la capacitación de productores, medidores y beneficios en el combate de la broca, con el propósito de informar sobre las técnicas preventivas para evitar una mayor diseminación y la disminución de las poblaciones del insecto.

Por el momento no se ha detectado la presencia de la plaga en la localidad de Santa María de Dota, por lo que se continúa con el monitoreo de plantaciones con alta probabilidad de riesgo instalando trampas en los alrededores de semilleros y almácigos así como en plantaciones catalogadas como de alta riesgo.

Se han encontrado falsas brocas en las trampas que no causan ningún daño al fruto del cafeto.

Además de nuevas fincas con presencia de *Hypothenemus hampei*. en el cantón de Tarrazú en las zonas de El Balar, San Bernardo, San Martín, San Carlos, San Jerónimo y El Salado.

Se está desarrollando capacitación a los productores y el personal de los diferentes beneficios ubicados en los cantones de Tarrazú, León Cortés, y Santa María de Dota, principalmente en muestreo de frutos brocados tanto en la finca como al momento de la entrega de café por parte del productor.

#### ◆ VALLE OCCIDENTAL

Al ser la Región Occidental una de las primeras zonas con la presencia de broca se hace necesario redoblar los esfuerzos de divulgación, capacitación y control. En este sentido se realizaron 208 actividades individuales sobre monitoreo y control, así como 38 charlas con una asistencia de 1556 productores. Se generó una serie de materiales informativos que se distribuyeron entre los productores y beneficiadores de la zona. En términos generales la respuesta del sector se puede considerar buena con un alto grado de acatamiento.

## ◆ VALLE CENTRAL

El trabajo realizado tuvo que ver principalmente con el desarrollo de actividades en las áreas de Transferencia de Tecnología y Control de Cosecha. En lo correspondiente a capacitación y servicios al productor, se ha mantenido la intensa actividad de apoyo al sector. Se aumentó muy significativamente la distribución de *B. bassiana* y se realizaron actividades de capacitación de productores con el propósito de buscar una mayor eficiencia de manejo y aplicación del producto. La demanda de trampas para capturas de broca se vio fuertemente incrementada en el año 2005, para lo cual se contó con suficiente cantidad de las mismas para atención inmediata de los productores. Todo esto complementado con el asesoramiento técnico en las fincas y la organización de charlas sobre el tema de control. También se dio continuidad al programa de divulgación para el manejo integrado de la plaga por medio de charlas y la elaboración de artículos técnicos.

### **3.1.8.1) Prevención y control de la Broca del cafeto**

Se continúa con los muestreos en las diferentes zonas cafetaleras. Para el presente período se han detectado nuevos focos en la zona de Los Santos (Tarrazú y León Cortés) con 21 fincas y en la Zona Norte se detectaron 20 fincas con presencia de broca.

Se revisaron estudios de campo para determinar la residualidad de frutos en el suelo, determinándose altas cantidades de frutos tanto en plantas como en suelo, que pueden a futuro incrementar la población del insecto.

Los niveles de infestación a nivel nacional arrojan promedios de 7 a 15% de infestación en las plantaciones lo que provocará daños importantes al productor y disminución en los rendimientos del café. Al mes de setiembre del 2005 se cuantificaron 7000 fincas con presencia de broca para un total de 32000 hectáreas.

Se han distribuido trampas en las diferentes regiones con una gran adopción por parte de los productores pudiendo colocarse 120000 trampas durante el período.

Se participa en la comisión nacional conjuntamente con personeros del Servicio Fitosanitario del estado en donde se emiten las medidas fitosanitarias para evitar la diseminación de la plaga.

### **3.1.9) Proyecto Denominación de Origen**

**Apoyo sobre aspectos legales y administrativos a instancias costarricenses implicadas en la elaboración, evaluación, registro y control de las IGP o DOP.**

Realización de una pasantía formativa en España del 18 al 25 de septiembre de 2005, para ocho capacitadores locales de las regiones involucradas en el proyecto, para conocimiento del sistema español de denominaciones de origen, a través de visitas a experiencias concretas.

**Capacitación, asesorías e investigación en delimitación de terruños y catación.**

Realización de un proceso de capacitación para los miembros de los dos comités de trabajo sobre calidad y sistemas productivos, beneficiado, catación y comercialización del café, entre otros. Se han realizado 9 reuniones en la región de Tarrazú y 9 en Orosi.

## **Actualización de sistemas de información geográfica**

- Primera etapa del diseño del Sistema de Información Geográfica para la región de Tarrazú, tomando como fuente de información el Sistema de Información que posee ICAFE.
- Visita al CATIE a efecto de identificar, analizar y solicitar la información disponible que debe ser parte del SIG de la DO de café.
- Se elaboró un Modelo de Elevación Digital (MED) con una resolución espacial de celdas de 10 metros de lado, que se empleó para los análisis posteriores.
- Se obtuvo del Centro Nacional de Información Geográfica (CENIGA) del MINAE la información generada para el Proyecto TERRA, a escala 1:25.000, para contar con el mosaico de información necesaria para el diseño del sitio.
- Se obtuvo del Instituto Nacional de Investigación y Transferencia de Tecnología Agropecuaria (INTA), del Ministerio de Agricultura y Ganadería, la cobertura de capacidad de uso de la tierra elaborada recientemente para incorporarla al análisis.
- Se llevaron a cabo reuniones con los Alcaldes de las Municipalidades de Dota, Tarrazú y León Cortés, a efecto de solicitar el acceso a la información geoespacial disponible en cada municipio con relación a la tenencia de la tierra.
- Se analizaron las diferentes variables geoespaciales que deben ser parte del análisis multicriterio para la delimitación parcelaria de la región y se propusieron diferentes escenarios de delimitación para la región de Tarrazú.
- Se realizó una alianza estratégica con la Escuela de Ciencias Geográficas de la Universidad Nacional Autónoma de Costa Rica, con la incorporación de un estudiante de pregrado que realizó su práctica profesional en el ICAFE, en la región de Turrialba, bajo la coordinación técnica del Lic. Sergio Romero, con la elaboración de un proyecto de cartografía digital temática para el área de Orosi-Cachí.

## **Fortalecimiento de organizaciones profesiones a través de acciones colectivas para mejorar la calidad.**

- Se realizó un diagnóstico inicial de las condiciones socio-productivas y organizativas de las regiones de Tarrazú y Orosi.
- Se inició el proceso de conformación de la base organizativa de dos consejos reguladores de la Denominación de Origen, a través de mecanismos participativos previamente planificados y diferenciales para cada región. Se han realizado 9 reuniones en la región de Tarrazú y 9 en Orosi.
- Se realizó un registro permanente del avance del proceso organizativo, para sistematizar la experiencia en una metodología para la implementación de una Denominación de Origen para café.

## **Delimitación de terruños y determinación de especificaciones de producción en dos zonas candidatas a una IGP o DOP.**

- Se llevó a cabo un análisis histórico que permitirá determinar los orígenes geográficos del café en la región de Tarrazú. Su nivel de cumplimiento es del 80%.
- Se realizó una alianza estratégica con la Escuela de Historia de la Universidad Nacional Autónoma para la incorporación de tres estudiantes de postgrado que investigan las estrategias de los sectores cafetaleros de comercialización y exportación en ante las crisis, desde 1989 hasta la actualidad.
- Se inició el proceso de elaboración del pliego de condiciones (estatutos normativos) de los sectores productivo y beneficiador, a través de mecanismos participativos previamente planificados y diferenciales para cada región. Se han realizado 9 reuniones en la región de Tarrazú y 9 en Orosi.

## **Agroturismo cafetalero**

- Se elaboró un diagnóstico para determinación de oportunidades para el desarrollo de agroturismo en las regiones cafetaleras, por parte de Javier Gallego, miembro de la Unidad de Investigación en Turismo del Centro de Ingeniería Económica, de la Universidad Politécnica de Valencia, quien elaboró un dictamen de expertos como instrumento de trabajo para el desarrollo de una estrategia en agroturismo en las regiones cafetaleras sujetas a DO.



## **3.2) Programa de Servicios Técnicos**

### **3.2.1) Industrialización**

A continuación se resume los proyectos y actividades ejecutadas por la Unidad de Industrialización, durante el período comprendido entre los meses de octubre del 2004 a setiembre del 2005.

#### **3.2.1.1) Programa de instalación de las normativas ISO 9001:2000 y 14001:2004 en el sector beneficiador.**

Se ha visitado continuamente los diferentes beneficios que se han integrado al Programa de la Implantación y desarrollo de las Normas de Calidad y Ambiente, los cuales se está trabajando de acuerdo al grado de dificultad y apoyo que requieran. Se les ha brindado información, revisión de documentos, aporte de métodos de trabajo, definición de lineamientos y directrices, resolución de dudas y aporte de recomendaciones, a través de consultorías personalizadas; talleres de capacitación y respuestas a consultas vía telefónica o bien por correo electrónico.

El trabajo que se lleva para cada beneficio se ha desarrollado en forma independiente, debido a que el grado de avance es muy variable. El trabajo en relación con las capacitaciones ha sido el siguiente: se mantiene capacitación constante y directa con un total de 44 personas en todos los beneficios (gestores de calidad y ambiente, representantes de la dirección y en algunos casos incluso la parte gerencial y personeros de consejo de administración en cooperativas). Además de un número considerable de personas más en otras actividades de capacitación.

Entre los temas de capacitación que se han ejecutado durante el periodo, podemos citar los siguientes:

- Fundamentos y generalidades de las normas,
- Aplicación de enfoque a procesos,
- Identificación, análisis y priorización de aspectos ambientales,
- Identificación y seguimiento de requisitos legales,
- Análisis de los ocho principios de la norma ISO 9001:2000,
- Instalación de sistemas basado en procesos,
- Transición de la norma 9000 de 1994 a la 9001 de 2000. y de la 14001:1996 a la 14001:2004.
- Técnicas de capacitación para la implantación de los sistemas de gestión.
- Elaboración de Fichas de procesos. Definición de criterios y puntos de control para la mejora continua de la calidad del producto.
- Técnicas para el análisis de la información para la toma de decisiones.

El apoyo a las empresas en cuanto al tema es muy diverso, debido al estado o situación de cada una de ellas (iniciando proceso de certificación, en proceso de certificación, certificados ó en transición).

A los beneficios que se encuentran iniciando ó en proceso de certificación, se les brinda consultoría y revisión técnica del proceso a seguir para obtener la certificación (creación y revisión de documentación y controles).

El apoyo para los beneficios ya certificados, se ha basado en auditorías internas, como también en la preparación para la auditoría de seguimiento por parte del ente certificador y en capacitaciones de temas específicos relacionados con la gestión de la calidad o la conservación ambiental. Luego de las auditorías de seguimiento en cada uno, se apoyó en la elaboración de planes de acción correctiva, para las no conformidades encontradas durante la auditoría de seguimiento por parte del ente certificador.

El proyecto de Instalación de las normas ISO ha mostrado logros importantes de mencionar, como son los siguientes:

- a) La transición y certificación de la norma ISO 9001:2000 en el Beneficio de Coope Palmares R. L. en cosecha 2001-02.
- b) La transición y certificación de la norma ISO 9001:2000 en el Beneficio de Coopeldos R. L. en cosecha 2002-03.
- c) La transición y certificación de la norma ISO 9001:2000 en el Beneficio Coope Pilangosta R. L.; además de la certificación en esta cooperativa de la norma ISO 14001:1996. Integrada. Es importante recalcar que en esta cooperativa el alcance del sistema integrado fue mucho más amplio, ya que se incluyó el almacén comercial y la estación de servicio. En cosecha 2003-04.

Se ha evaluado sistemas de Gestión como preparación para auditorias de seguimiento en los beneficios de: Coope Palmares R.L., Coope Atenas R. L., Coopeldos R. L. y Coope Pilangosta, los cuales han logrado conformidad de acuerdo a los requisitos del "Ente Certificador" (INTECO – AENOR). Esto a través del desarrollo de auditorias internas.

Implementar prácticas de control ambiental en todos los beneficios que se encuentran en proceso de implementación. Manejo de desechos, prácticas de reciclaje (búsqueda de soluciones). Prácticas de limpieza de las instalaciones en general, medición de características contaminantes en los beneficios y evaluación y priorización de aspectos ambientales. (Diagnóstico Ambiental).

Medición de consumos de recursos utilizados en el proceso de beneficiado (electricidad, leña, agua, etc.).

Por otra parte se ha implementado prácticas de control de calidad en las diferentes áreas de los beneficios, entre las cuales podemos mencionar: restricciones y medición de entrada de café fruta a los beneficios (verde, vano, chasparria, broca, etc.); medición y control de efectos ocasionados por el proceso húmedo (daño mecánico por: despulpadores, aguapulpas, delvas, lavadoras escurridoras, presecadoras, etc., control de temperaturas y contenido de humedad del grano y demás características claves en la calidad presentes en el proceso de beneficiado), considerando estadísticas de producción de cada una de estas variables.

- a) Establecimiento de puntos de control y criterios de evaluación del desempeño de las operaciones propias del proceso de beneficiado.
- b) Certificación ISO 9001:2000 e ISO 14001:2004 del Beneficio FJ Orlich Santa María durante la cosecha 2004-2005.

## Resumen de labores del Proyecto ISO 1° de Octubre de 2004 al 30 de Setiembre del 2005.

Detalle	Total
-Beneficios inscritos	26
-Beneficios Certificados (auditorias internas, capacitación y consultoría)	7
-Beneficios en Espera (no hay capacidad para atenderlos)	3
-Beneficios listos para certificarse	2
-Beneficios en proceso de certificación (planificación, interpretación y análisis de datos).	11
-Beneficio con apoyo de terceros.	2
-Suspendido (Tiene implementado 14001:2004 pero no se ha certificado)	1
	19
Beneficios gestión inicial	15 activos 4 en espera
Auditorias internas de calidad y ambiente	15
Auditorias de seguimiento con entes de certificación (INTECO – AENOR)	2
Visitas a los beneficios proyecto ISO	79
Visitas para consultoria ISO	64
Personas involucradas en capacitación continua y directa	48
Personas involucradas en capacitaciones en temas de gestión de calidad y ambiente	98
Se realizó un curso de formación de auditores internos (4 días).	1

### 3.2.1.2. Plan de monitoreo de emisión de gases en chimeneas

En el primer trimestre del 2005, se realizaron mediciones en 5 industrias del sector, considerando principalmente aquellos beneficios que por su sistema de gestión ISO, tenían dentro de sus planes la evaluación anual de sus hornos. Al igual que en años anteriores se les realizó indicaciones sobre las mejoras necesarias, con el fin de reducir las emisiones, cumplir con la legislación y optimizar el uso de combustibles, mejorando las eficiencias de combustión (objetivo principal del proyecto).

#### Industrias evaluadas de enero a marzo 2005

Industria	Número de chimeneas
CoopeAgri R.L.	6
CoopePalmares R.L.	7
CoopeAtenas R.L.	4
Café de Altura de San Ramón Especial.	4
CoopeDota R.L.	10

Al realizar cada una de las mediciones se les indicó a los funcionarios de los equipos cual era el punto donde se lograba la mejor eficiencia de combustión. Además se les dio recomendaciones para mejorar la combustión en aquellos casos que fueran necesarias las modificaciones de los hornos y las entradas de aire primario a la hoguera del horno.

### 3.2.1.3 Proyecto beneficiado de café comercial y otros (Cosecha 2004-2005)

Durante la Cosecha 2004-2005, se procesó en el Beneficio de CICAFFE, la siguientes cantidades de café:

Origen de Café	Cantidad	
Café de la Finca	717.9 DHL	
Café de Proyecto de Rendimientos	315.4 DHL	
Experimentación	65.18 DHL	
Café Promoción		480 kg. (Café en Oro)
Total	1098.48 DHL	480 kg.

Para el proyecto de determinación del rendimiento de los beneficios, durante este periodo se desarrollo un software que procesa la información de los rendimientos calculados por muestreo, como una mejora en el sistema de cálculo empleado.

### 3.2.1.4 Proyecto beneficiado de café semilla

En este periodo se procesó la totalidad de la semilla, a través de un proceso de beneficiado, acondicionamiento, almacenamiento y empaclado de la misma, para garantizar su uniformidad, vigor y germinación. Posteriormente se distribuyó a través de las Oficinas Regionales del ICAFFE. En total se procesaron 1,232.775 DHL, originando un total de 19,932.67 kg. de semilla certificada.

## Proyectos de Investigación Especiales

### 3.2.1.5 Desarrollo de un gasificador para el secado del café.

Este año se le ha dado seguimiento al proyecto iniciado durante la cosecha anterior. A manera de resumen este proyecto trata de la puesta en marcha de un gasificador, utilizando la broza de café como combustible.

El objetivo general de este proyecto, consiste en desarrollar un gasificador para el uso del pergamino y la broza del café como fuentes bioenergéticas aprovechables mediante esta forma de conversión energética. La energía generada se aprovechará en el proceso de secado del café así como en el uso de generación eléctrica.

El aparato proveniente de VOLCAFFE Santo Domingo, es reconstruido, siguiendo un modelo que modifica la arquitectura de la cámara de combustión primaria (proceso de gasificación) y se instala en el beneficio de CICAFFE,

Se contrató los servicios de un asesor para la evaluación del proyecto, el arranque y puesta en marcha de Gasificador. Se realizaron tres reuniones con personal de la Unidad de Servicios Técnicos de ICAFFE, y entregó un informe que detalla algunas consideraciones importantes para la puesta en operación del gasificador.

El proyecto contempla iniciar pruebas de prensado y secado de la broza durante la cosecha 2005-2006.

Se espera realizar las pruebas de gasificación durante la cosecha 2005-2006.

### **3.2.1.6 Transferencia de Tecnología**

#### **a. Se impartieron las siguientes charlas:**

1. Seminario Técnicas Básicas de Beneficiado y Aseguramiento de la Calidad. Impartido en Pérez Zeledón, Abril 2005, con una asistencia aproximada de 40 personas. (36 horas).
2. Seminario Técnicas Básicas de Beneficiado y Aseguramiento de la Calidad. Impartido en Valle Central en Agosto 2005, asistieron aproximadamente 80 personas (36 horas).

#### **3. Programa de formación de técnicos en beneficiado del café.**

Se continuó con el Programa de Formación de Técnicos en Beneficiado del Café (PFTBC), el cual se ejecuta en el marco del Convenio de Cooperación entre el ICAFE y la Universidad de Costa Rica.

La primera promoción inició lecciones en el mes de marzo de 2004 y se impartieron los siguientes cursos:

1. Planeación de la producción (24 hr).
2. Administración de la energía (24 hr).
3. Administración del mantenimiento (24 hr).
4. Implementación de programas de calidad (24 hr).
5. Aspectos Administrativos de la planta de beneficiado de café (24 hr).
6. Aspectos legales de la actividad cafetalera. (24 hr).
7. Seminario de evaluación y presentación de práctica en cosecha (24 hr).

Este primer grupo terminó el Programa en el mes de setiembre de 2005 con un total de 25 estudiantes.

La segunda promoción que inició sus lecciones en el mes de junio de 2004, han recibido los siguientes cursos.

1. Fundamentos de física y matemática. (24 hr)
2. Almacenamiento de café y conservación de la calidad. (24 hr)
3. Informática básica. (24 hr)
4. Acondicionamiento del café. (24 hr)
5. Planeación de la producción (24 hr).
6. Administración de la energía (24 hr).
7. Administración del mantenimiento (24 hr).
8. Implementación de programas de calidad (24 hr).
9. Aspectos Administrativos de la planta de beneficiado de café (24 hr).
10. Aspectos legales de la actividad cafetalera. (24 hr).
11. Seminario de evaluación y presentación de práctica en cosecha (24 hr).

Al finalizar esta promoción se tiene previsto una graduación de 22 estudiantes.

### **3.2.1.7 Otros Proyectos**

#### **a) Inspecciones sobre café sostenible**

Como parte de este proceso de acreditación se realizaron inspecciones completas a 3 beneficios, involucrando áreas en términos generales como los Efectos Ambientales, Condiciones de Vida y Sociales de los Empleados, Transparencia Económica y Sistema de Trazabilidad.

## **b) Inspecciones sobre café diferenciado**

Se realizaron inspecciones de inscripción y seguimiento a 13 beneficios que solicitaron inscribirse a este programa. A cada beneficio inscrito en el programa se le realiza luego de la inspección de inscripción en el proceso de liquidación diferenciada, al menos 2 inspecciones de seguimiento durante la cosecha, donde se verifica trazabilidad, identificación y rendimiento del café diferenciado.

### **3.2.2. Control de Calidad e Inspección**

#### **Muestreo del café de exportación de acuerdo al Cuadro de Calidades y Preparaciones.**

- Se han realizado 2750 boletas de muestras de exportación.
- Se han inspeccionado 5029 contenedores, de los cuales 4848 se han inspeccionado por parte de la Unidad de Control de Calidad e Inspección y 181 contenedores los han inspeccionado las Sedes Regional de Occidente, Tarrazú y Turrialba.
- Se recolectaron y custodiaron 10784 muestras.

#### **Capacitación y evaluación para Sedes Regionales del ICAFE, sobre proceso de recolección, manejo y evaluación de muestras.**

- Capacitación sobre "Manejo, recolección y evaluación de muestras" en Sede Regional de Tarrazú el 22 de setiembre de 2005 al señor Sergio Astúa.
- Capacitación sobre "Manejo, recolección y evaluación de muestras" en la Sede Regional de Naranjo el 26 de setiembre de 2005 a los señores Juan Vicente Vásquez y Máximo Segura.

#### **NORMA OIC 407 y 420.**

#### **Se lleva actualizado el ingreso de la información de la OIC 407 y 420.**

- Se han inspeccionado 31 empresas que se inscribieron como compradores-comerciantes, además otras 5 se inscribieron como torrefactoras.
- Se aplicó una encuesta al Sector Exportador para evaluar la función de los Inspectores de las Exportaciones y el servicio que se les está brindando.

#### **Realización de talleres de catación en coordinación con las Oficinas Regionales, potenciando con las herramientas que se cuentan en las salas de Catación.**

- En San Vito se estuvo haciendo una capacitación en meses pasados con Ricardo Azofeifa.
- Sergio Astúa ha dado seguimiento a un grupo de catadores de la zona.
- En la Zona de los Santos se inició una nueva capacitación en el mes de setiembre.
- En Atenas se hizo una capacitación de catación para 17 personas los días 4 y 16 de agosto de 2005.
- En CICAFFE se realizó una capacitación en Barismo y Catación para Microbeneficios.

#### **Visita a beneficios de café para potenciar oportunidades de mejora en materia de control de calidad.**

- Participación Auditoría Interna de Normas ISO 9001:2000 y Ambiente ISO 14001:2004 en función de Auditora Observadora en Coopepilangosta R.L., 24 y 25 de agosto.
- Participación Auditoría Interna de Normas ISO 9001:2000 y Ambiente ISO 14001:2004 en función de Auditora Calificada en Coopronaranjo R.L., el miércoles 7 de setiembre de 2005.
- Participación Auditoría Interna de Normas ISO 9001:2000 y Ambiente ISO 14001:2004 en función de Auditora Calificada en Coopepalmares R.L., el jueves 6 de setiembre de 2005.

### **Realización de una capacitación anual a nivel interno con lo técnicos regionales y de Inspección sobre las técnicas de catación y evaluación de muestras.**

- En agosto se inició una capacitación a los inspectores, además semanalmente practican en la sala de catación.

### **Evaluación de zonas cafetaleras del país.**

- Proyecto de Denominación de Orígenes (742 muestras en 22 Sesiones).
- Proyecto de mejoramiento de híbridos de Pérez Zeledón (catación de 100 muestras).
- Proyecto de Conservación Internacional junto con CoopeAgri R.L (22 muestras).

### **Eventos de extensión.**

Se participó en Subasta Electrónica, Sintercafé, Gira de Tostadores y Star Cuppers.

### **Visitas a las salas de catación regionales para documentar su avance y oportunidades de mejora.**

Inicio de visitas en el mes de julio.,  
Tarrazú: Visita 7 de Julio.  
San Vito: Visita 19 de Julio.

Tarrazú: Visita 12 de Agosto.  
Tarrazú: Visita 22 de Setiembre.

### **3.2.3. LABORATORIO QUIMICO**

El laboratorio tiene tres proyectos principales : Suelos y foliares, Aguas residuales del beneficiado y Calidad del café que incluye ocratoxinas. Además el avance del Programa de Aseguramiento de Calidad de acuerdo a la norma ISO/IEC 17025.

El laboratorio químico da un soporte a los productores cafetaleros y a las investigaciones de CI-CAFE , mediante el análisis de suelos, abonos orgánicos, tejido foliar y los frutos del cafeto para identificar las deficiencias nutricionales y mejorar la calidad y la producción.

Apoya al sector beneficiador y tostador mediante el control de la calidad de las aguas residuales, y la asesoría y capacitación en el manejo adecuado de los sistemas de tratamiento de los desechos sólidos y líquidos, para una producción limpia y cumpliendo la normativa ambiental y de salud pública.

En la certificación y mejora de la calidad del café beneficiado a través de pruebas fisicoquímicas de los contenidos de ciertas sustancias claves, tanto en el grano como en el café molido. El control de humedad mediante muestras de referencia de café oro y pergamino, con respaldo del laboratorio, se ha generalizado en los beneficios y exportadores.

El laboratorio sigue un programa de asesoría y calibración para equipos de medición como servicio a los beneficios, tostadores y exportadores que requieren certificación externa para los planes de calidad y de manejo ambiental.

Además realiza un plan de monitoreo y control de residuos de ocratoxinas en el grano, junto con un programa de divulgación y capacitación en la prevención de mohos y ocratoxinas. Este proyecto de inocuidad se complementa con los muestreos y análisis de grano para las certificaciones que respaldan la calidad sanitaria de las exportaciones de café en relación con la ocratoxina.

**Reporte de muestras analizadas a los proyectos del Laboratorio.**

<b>Proyecto y análisis realizados</b>		<b>Nº de muestras Hasta set. 05</b>
<b>Suelos</b>	<b>Productores</b>	1464
	Investigación	271
	Muestras control	228
	<b>TOTAL</b>	<b>1963</b>
<b>Foliare</b>	<b>Productores</b>	59
	Investigación	885
	Muestras control	104
	<b>TOTAL</b>	<b>1048</b>
<b>Aguas</b>		
	Muestreo y reporte oficial	130
	Beneficios muestreados	43
	Muestras para Canon de vertidos	26
	Beneficios asesorados sin efluente	26
	Otras industrias (ingenios, tostadora, porqueriza)	7
	Análisis gratuito aguas, ensayos y asesorías	102
	Caracterización de lodos biológicos	35
	Actividad metanogénica lodos p/biodigestores	2
	Calidad de cal	1
	Calibración pHmetro y disoluc. de referencia	10
	Preparación de reactivos y curvas de calib a beneficios (DQO) p/aguas, NaOH, HCl, KCl, soluciones para pH)	6 lotes
<b>Calidad de café</b>		
	Ocratoxinas certificaciones	32
	Ocratoxinas ensayos y monitoreo	10
	Azúcares en café mólido	151
	Cafeína	86
	Acidos Clorogénicos	71
	Aceites	57
	Cenizas	38
	Granulometría	4
	Materia seca	48
	Humedad café oro y perg. de referencia	109
	Humedad ensayos y controles	131
	Disoluciones de sabores de ref. p/catación	25 lotes
	Calidad de aguas para infusión de café (pH, Dureza, alcalinidad, SST, hierro).	5



## DEPARTAMENTO DE MERCADEO

La Gerencia de Mercadeo trazó una estrategia promocional que se pretende poner en práctica durante un período de 10 años, tanto en el ámbito nacional como internacional.

A continuación se detalla la misión, mercado meta, objetivos estratégicos y los proyectos ha desarrollar, así como lo ejecutado durante el periodo 2004-2005:

### 1) MISION DEL DEPARTAMENTO

Promocionar y ubicar el café de Costa Rica como uno de los mejores del mundo, cultivado en una tierra privilegiada por su clima, su ecosistema y su gente de paz.

### 2) MERCADO META

Compradores, Importadores y Tostadores de café arábica de alta calidad de los países definidos como mercados potenciales: Estados Unidos de América, Canadá, Japón, Italia, países nórdicos, Francia, Inglaterra, Alemania y España.

### 3) OBJETIVOS ESTRATÉGICOS

- Mejorar la calidad de nuestra oferta exportable
- Lograr una diferenciación real con base en calidad
- Aumentar nuestro posicionamiento como café de calidad
- Aumentar nuestra participación en el mercado de cafés finos
- Mejorar la calidad del café que se consume en Costa Rica
- Incrementar el consumo interno

### 4) PROYECTOS

#### 4.1) MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DEL CAFÉ

##### a. Creación de la carrera de Beneficiado

La formación de técnicos en beneficiado de café, que entiendan y sean capaces de analizar los diferentes procesos que intervienen en el proceso de beneficiado. Lo que se busca es formar técnicos que administren eficientemente las plantas de beneficios, con el fin de asegurar la calidad final del producto. Esta carrera universitaria se imparte gracias a un convenio entre el ICAFE y la Escuela de Ingeniería Agrícola de la Universidad de Costa Rica.

##### b. Campaña de Calidad

Mejorar en forma sostenible la calidad del café que se produce, recolecta, beneficia y exporta en el país. El objetivo consiste en concientizar a los productores y beneficiadores sobre la importancia que tienen las buenas prácticas en la producción y recolección del grano y su repercusión en el presente y futuro de la caficultura nacional. Esta campaña se realizó por medio de los siguientes medios: radio; participación en los seminarios previos a la cosecha, donde se ofreció degustaciones de distintas calidades de café; la entrega de material promocional como brochures de la campaña de calidad 2005, banners, afiches, calendarios con información técnica en una edición especial dedicada al Manejo Integrado de la Broca, camisetas, gorras, entre otros.

## **4.2) POSICIONAMIENTO**

### **a. Propuesta de Posicionamiento**

Se desarrolló un nuevo concepto de ubicación, sobre el cual se trabajará consistentemente por lo menos por un periodo de 10 años. La meta es posicionar el café de Costa Rica como un producto diferenciado por su calidad, con características que lo hacen único, para lo cual se utilizarán valores que internacionalmente se le reconoce a nuestro país, como son: educación, la relación eco amigable con la naturaleza, la sostenibilidad, paz, justicia social y democracia.

Se creó un nuevo logotipo de Café de Costa Rica, el cual se ha venido utilizando en los materiales promocionales, durante las distintas participaciones en eventos nacionales e internacionales. Además, en la página Web del ICAFE, en el material promocional de la Semana Internacional del Café y en otras páginas electrónicas de eventos donde el ICAFE ha sido patrocinador.

## **4.3) PROMOCIÓN DE VENTAS**

### **a. Promoción café de las 7 regiones**

Durante las ferias internacionales, visita de delegaciones al país, conferencias y en general en cualquier actividad dirigida a promocionar nuestro café, se expone las características y diferencias del que café que se produce en cada una de las siete zonas de producción de café de Costa Rica, definidas para fines promocionales.

### **b. Participación en ferias**

Mantener nuestro posicionamiento mediante la presencia en ferias dirigidas a compradores de café fino. En el período 2004-2005 se participó en las siguientes actividades:

- **EXPO AICHI en Japón:** De enero a setiembre de 2005.
- **SCAE en Atenas, Grecia:** En marzo 2005.
- **HOTERES en Tokio, Japón:** En marzo de 2005.
- **SCAA en Seattle, USA:** En abril de 2005.
- **XIV Conferencia de la Asociación de Cafés Finos de Canadá:** En junio 2005.
- **Tea & Coffee en Hamburgo, Alemania:** En setiembre 2005;
- **Semana de Café de Costa Rica en Oslo, Noruega:** En setiembre 2005

### **c. Participación en Misiones Comerciales**

Continuar reforzando la ubicación del café de Costa Rica con la presencia en eventos que organicen países identificados como de interés. En el período 2004 - 2005 se realizó una Misión Comercial que visitó Japón y Korea.

#### **d. Atención a Grupos de Tostadores**

Para promocionar nuestro café se invitó a varios grupos de tostadores a visitar las regiones cafetaleras de Costa Rica. Se atendieron delegaciones de países considerados de interés: alemanes, estadounidenses, japoneses, italianos, noruegos, rusos, ingleses y daneses. Para el 2006 se considera programar visitas de otros grupos como franceses, posiblemente españoles y de otras nacionalidades.

#### **e. Programas de Promoción ICT y Cancillería de la República**

Se ha aprovechado la infraestructura y/o los programas promocionales del Gobierno hacia la comunidad internacional para generar sinergia. Además, se ha ofrecido charlas y capacitación a los cónsules y demás funcionarios de la Cancillería enviados a las distintas sedes diplomáticas fuera de Costa Rica. Además se remite material promocional e informativo y en algunas ocasiones café a Embajadas o ferias internacionales, por medio de la Dirección de Promoción del Ministerio de Relaciones Exteriores.

#### **f. Cataciones Regionales / Subasta**

Promueve las diferentes regiones de producción de café de Costa Rica. Se define los perfiles de taza por zona, los más gustados por tipo de consumidor y mercado. Este proyecto ha brindado la oportunidad a los beneficios para que establezcan contactos comerciales en forma directa.

#### **g. Sintercafé**

Promociona de una manera directa el Café de Costa Rica. Se ha establecido relaciones con compañías y ejecutivos de alto nivel del mundo y genera un ambiente propicio para continuar los negocios. Como todos los años, el ICAFE participa con un stand en el cual se ofrece café preparado y material promocional de diferente índole. En la XIX edición (2005), se contó con la colaboración de la Asociación de Baristas de Costa Rica, que ofreció a un buen grupo de ellos en el stand para preparar café espresso y bebidas con base en espresso.

#### **h. Competencia de Catación-Sintercafé**

Se identifica los mejores tres cafés de alta calidad exportados durante la cosecha: cafés Estate y tradicionales. Además, se escoge los tres mejores catadores nacionales y extranjeros. Este evento se lleva a cabo durante SINTERCAFE con la participación de jueces catadores de varias regiones del mundo.

#### **i. Cataciones Regionales**

Este evento promueve las diferentes regiones de producción de café de Costa Rica. Por medio de estas cataciones se trata de definir perfiles de taza por zona. Todo el sector cafetalero es invitado por el ICAFE, en coordinación con SCACR, a participar con sus muestras con el fin de mejorar la calidad y determinar preferencia por tipo de consumidor y mercado.

#### **j. Subasta Electrónica "Cosecha de Oro"**

El 19 de mayo de 2005, y por cuarto año consecutivo, se realizó la Subasta Electrónica "**Cosecha de Oro 2005**", en la cual quedaron 10 marcas electas para participar de las empresas: Lomas al Río (Lote 2), de Hacienda Alsacia (Naranjos), de Coope Alajuela, R. L. (Gran Sol), de CoopeDota, R. L. (Papá Milo), de CoopeVictoria, R. L. (Valle del Sol), de Coopronaranja, R. L.

(Lote 1), de Hacienda Alsacia (Caracolillo), CoopeLibertad, R. L. (Reserva del Catador), Lomas al Río (Lote 3), Coopronaranjo, R. L. (Lote 2), Beneficio Santa Eduvigis (Río Nilo de Poás), La Candelilla (Don Guillermo), Café Altura de San Ramón (Tres Amigos, SHB EP) y de Cafetalera Herbazú (Lote 1).

#### **4.4) CONSUMO INTERNO**

##### **a. Propiciar una cultura de café en el ámbito nacional**

Incrementar el consumo de café en el país. Educar al costarricense sobre el café que se produce en Costa Rica y concientizar sobre los efectos benéficos en la salud al consumir café.

##### **b. Degustaciones en diferentes actividades**

El ICAFE participó con degustaciones de café en las siguientes actividades:

- Feria Estudiantil de la Universidad de Costa Rica en San Ramón de Alajuela (febrero 2005).
- En la Rueda de Negocios de la Unión Europea (mayo 2005).
- En el Congreso Arrocerero (junio 2005).
- En la Gran Feria del Café de la Asamblea Legislativa (agosto 2005).
- En el Día del Agricultor en la Asamblea Legislativa.
- En conjunto con el ICT en la Casona del Cafetal (setiembre 2005).
- Durante el Día Nacional del Café, en sedes regionales de ICAFE y en los Malls.
- En la feria de Palomo de Orosi (octubre 2005).
- En la exposición CAFÉ, TERRUÑOS Y HOMBRES que auspició el CIRAD y la Embajada de Francia en el INBIO Parque en Santo Domingo de Heredia (setiembre 2005)
- En la actividad del Consejo Nacional del Adulto Mayor CONAPAM en la Asamblea Legislativa (octubre 2005).

##### **c. Publicaciones en periódicos y revistas**

Se continúa publicando en forma gratuita o financiadas por el ICAFE en revistas dirigidas principalmente al sector de Alimentos y Bebidas o interesados en las artes culinarias, entre ellas, Apetito, Ejercicio y Salud (EyS), Mamá Joven, Mucho Gusto y Perfil. En estas publicaciones se incluye información de la historia del café, consejos para una buena preparación de la bebida, recetas y datos sobre los beneficios del café para la salud.

##### **d. Visita de la Dra. Nehlig**

El ICAFE invitó a la Dra. Astrid Nehlig, neuróloga del Instituto de Salud de Francia y de la Universidad de Estrasburgo, para que disertara sobre los efectos benéficos de la ingesta del café en la salud humana. La Dra. Nehlig estuvo en Costa Rica entre el 2 y 9 de junio de 2005 y ofreció una charla en el Hotel Europa Radisson ante una audiencia de 150 personas principalmente de la comunidad médica y de salud del país. Gracias a la colaboración de la Cámara Nacional de Tostadores y el apoyo de diferentes empresas tostadoras, en esa actividad se contó con varios stands para degustar café y atender a los visitantes, quienes quedaron sumamente satisfechos.

Al día siguiente, en la mañana, la Dra. Nehlig ofreció una conferencia de Prensa en el ICAFE, quienes luego publicaron los datos aportados por la galena. Por tarde se dirigió al sector cafetalero en una presentación realizada en el CICAPE a la que asistieron gran cantidad de invitados.

Se logró entrevistas y publicaciones o espacios gratuitos (publicity) en medios como: La Nación, La República, Al Día, La Prensa Libre, Diario Extra, El Financiero, Repretel, Telenoticias, Canal

11, Canal 13, Canal 42, Radio Reloj, Radio Colombia, Radio Eco, Tico Times, Capitales.com y las Agencias internacionales de noticias acreditadas en el país.

#### **e. Museo de los Niños**

El ICAFE cuenta con la sala Escuela Grano de Oro, que es visitada durante todo el año por niños y adultos. Se tomó la decisión de plantear la posibilidad de una remodelación con base en una propuesta de la Gerencia de Promoción y de las encargadas (museólogas) del mantenimiento del lugar, que será analizada en el período 2006. En esta sala se brinda información general sobre la historia, producción, beneficiado, tueste, exportación y la degustación del café.

#### **f. Café y Salud**

Para generar una buena imagen del café como bebida y sus beneficios, el ICAFE produce y envía información (publicity) en forma habitual a los medios de comunicación colectiva, en la que se destaca las investigaciones científicas de diferentes autores sobre los beneficios del café para la salud.

#### **g. Programas en coordinación con la industria Torrefactora**

Para lograr una mayor efectividad de los programas impulsados por el Instituto del Café de Costa Rica, se coordina con la Industria Torrefactora del país la participación en diferentes eventos, como los que se citan a continuación: Merienda Escolar, Escuela del Café y degustaciones en Día del Café, Día del Niño, Feria Vocacional UCR, EXPHORE, Cumbre de Presidentes, entre otros.

#### **h. EXPHORE**

Para facilitar el conocimiento del público sobre la calidad de nuestro café, el Instituto del Café de Costa Rica participó con doce *stands* (cuatro más que el año pasado) en la feria anual EXPHORE (2005), la más importante en su género en Costa Rica. Esta feria reunió a los proveedores de la industria hotelera y de restaurantes de todo Centroamérica. El evento tuvo lugar el 6, 7 y 8 de setiembre en el Centro Ferial Pedregal, en San Antonio de Belén.

En los doce stands las empresas tostadoras de café ofrecieron degustación de la bebida y proporcionaban material informativo y promocional. Además, como una actividad adicional se incluyó barismo en el stand, aparte de las charlas que el ICAFE ofreció sobre preparación de bebidas con base en café, beneficios del café en la salud y arte latte.

#### **i. Merienda escolar**

En este proyecto se está en el proceso de suscribir un acuerdo entre el ICAFE y Adopte Una Escuela para realizar un plan piloto en varias escuelas del área metropolitana de San José. La idea es introducir el CAFÉ dentro de la merienda del desayuno de los niños durante los 200 días lectivos,.

#### **j. Campaña de consumo interno**

##### **j.1) Capacitación en Hoteles, Restaurantes y Cafeterías**

Con este proyecto se pretende mejorar la calidad del café que se sirve en los Hoteles, Restaurantes y Cafeterías del país.

Los objetivos son educar en la correcta preparación de un buen café, incentivar la inclusión de una variedad de bebidas con base en café en sus menús y despertar el interés por conocer más sobre nuestro grano de oro.

## **j.2) Formación de Baristas**

Se continúa con la capacitación de un buen número de Baristas, con el propósito de que ayuden a promover la cultura de tomar café correctamente preparado y en diferentes formas. En el año 2005, el ICAFE capacitó y graduó la tercera generación de baristas de Café de Costa Rica. Este grupo lo conformó personas que tomaron la capacitación básica y entre ellos habían representantes de cafeterías, restaurantes, servicios de catering, cooperativas y tostadoras del país.

Se formó a los Baristas en temas relacionados no solo con la manipulación de las máquinas de espresso y preparación de bebidas, sino también sobre historia, producción, beneficiado, tueste, catación, características por zona, etc. con el objetivo de brindar una capacitación más integral.

En el 2004, se graduaron 25 baristas, mientras que en el 2005, 38.

## **j.3) Capacitación y competencia nacional de baristas**

Durante el año 2004 y 2005, la Asociación de Cafés Finos de Costa Rica (SCACR) coordinó, con la colaboración y patrocinio del ICAFE, la capacitación de un grupo de baristas.

La Competencia Nacional de Baristas se llevó a cabo durante la XIX edición de SINTERCAFE, 2005. El ganador fue Juan Lizano Gallardo, seguido por un alemán de apellido Scholz y su hermano Carlos Lizano Gallardo. La competencia promueve el afinamiento de las destrezas, como la sensibilidad gustativa de los catadores. Los ganadores reciben reconocimiento por parte de jueces catadores del mundo y podrán participar como representantes de Costa Rica en eventos internacionales de renombre.

## **4.5) MATERIAL PROMOCIONAL E INFORMATIVO**

El ICAFE produce y distribuye material promocional, como folletos informativos y artículos promocionales en varios idiomas, para utilizar en diferentes ferias internacionales y en actividades patrocinadas por el ICT, Procomer y el Ministerio de Relaciones Exteriores, tanto en el ámbito nacional como fuera de nuestro país.



# **ANEXOS ESTADÍSTICOS**

## **MERCADO DE CAFÉ**

# ANEXO 1

## Producción Mundial de Café Oro por Países y Continentes Miles de Sacos 60 kg Cosechas 2001-2002 a 2004-2005

Países	Cosecha				Porcentaje 2004-2005
	2001-2002	2002-2003	2003-2004	2004-2005	
<b>N&amp;C América</b>	<b>17 178</b>	<b>16 384</b>	<b>17 096</b>	<b>15 554</b>	<b>13.52%</b>
México	4 200	4 000	4 550	3 867	3.36%
Guatemala	3 669	4 070	3 610	3 450	3.00%
Honduras	3 036	2 497	2 968	2 750	2.39%
Costa Rica	2 338	2 204	2 106	1 907	1.66%
El Salvador	1 667	1 438	1 457	1 418	1.23%
Nicaragua	1 116	1 199	1 405	920	0.80%
Otros	1 152	976	1 000	1 242	1.08%
<i>Arábicas</i>	99.81%	99.78%	99.77%	99.72%	
<i>Robustas</i>	0.19%	0.22%	0.23%	0.28%	
<b>América del Sur</b>	<b>47 335</b>	<b>65 142</b>	<b>44 296</b>	<b>56 261</b>	<b>48.91%</b>
Brasil	30 727	48 480	28 820	39 272	34.14%
Colombia	11 999	11 889	11 097	11 500	10.00%
Perú	2 749	2 900	2 616	3 455	3.00%
Ecuador	893	732	767	938	0.82%
Otros	967	1 141	996	1 096	0.95%
<i>Arábicas</i>	86.80%	84.69%	83.96%	90.83%	
<i>Robustas</i>	13.20%	15.31%	16.04%	9.17%	
<b>África</b>	<b>14 809</b>	<b>14 765</b>	<b>13 723</b>	<b>15 571</b>	<b>13.54%</b>
Etiopía	3 756	3 693	3 874	5 000	4.35%
Uganda	3 166	2 900	2 510	2 750	2.39%
Costa de Marfil	3 595	3 145	2 689	1 950	1.70%
Camerún	686	801	900	1 100	0.96%
Tanzanía	624	824	611	964	0.84%
Kenia	991	945	673	917	0.80%
Otros	1 991	2 457	2 466	2 890	2.51%
<i>Arábicas</i>	43.66%	45.79%	46.91%	54.32%	
<i>Robustas</i>	56.34%	54.21%	53.09%	45.68%	
<b>Asia&amp;Oceanía</b>	<b>27 316</b>	<b>25 644</b>	<b>28 757</b>	<b>27 654</b>	<b>24.04%</b>
Vietnam	13 133	11 555	15 230	12 500	10.87%
Indonesia	6 833	6 785	6 571	7 538	6.55%
India	4 970	4 683	4 495	4 850	4.22%
Tailandia	548	758	846	1 056	0.92%
Papúa N.G.	1 041	1 108	1 147	1 002	0.87%
Otros	791	755	468	708	0.62%
<i>Arábicas</i>	16.27%	16.69%	14.61%	14.48%	
<i>Robustas</i>	83.73%	83.31%	85.39%	85.52%	
<b>Producción Mundial</b>	<b>106 638</b>	<b>121 935</b>	<b>103 872</b>	<b>115 040</b>	<b>100.00%</b>
<i>Arábicas</i>	69 146	82 567	64 893	79 078	68.74%
Suaves Colombianos	13 399	13 381	12 253	13 046	11.34%
Otros Suaves	27 039	26 620	26 667	26 400	22.95%
Naturales Brasileños	28 708	42 566	25 973	39 632	34.45%
<i>Robustas</i>	37 492	39 368	38 979	35 962	31.26%

Fuente: Organización Internacional del Café



## ANEXO 2

**Exportación Mundial de Todas las Formas de Café a  
Todo Destino por Miembros OIC / Miles de Sacos 60 kg  
Años Cafetaleros 2001-2002 a 2004-2005**

Países	Años Cafetaleros				Porcentaje 2004-2005
	2001-2002	2002-2003	2003-2004	2004-2005	
<b>N&amp;C América</b>	<b>13 471</b>	<b>13 285</b>	<b>12 889</b>	<b>11 793</b>	<b>13.26%</b>
Guatemala	3 330	3 965	3 306	3 457	3.89%
Honduras	2 617	2 439	2 794	2 395	2.69%
México	2 893	2 561	2 422	1 907	2.14%
Costa Rica	1 881	1 676	1 505	1 498	1.68%
El Salvador	1 473	1 320	1 347	1 306	1.47%
Nicaragua	920	978	1 270	1 013	1.14%
Otros	357	345	245	217	0.24%
<b>América del Sur</b>	<b>40 243</b>	<b>41 800</b>	<b>39 049</b>	<b>42 294</b>	<b>47.55%</b>
Brasil	26 158	27 633	25 405	27 217	30.60%
Colombia	10 625	10 478	10 154	11 007	12.37%
Perú	2 689	2 664	2 610	2 922	3.28%
Ecuador	568	667	642	965	1.08%
Otros	203	358	238	184	0.21%
<b>África</b>	<b>12 118</b>	<b>11 995</b>	<b>11 615</b>	<b>10 789</b>	<b>12.13%</b>
Etiopía	1 939	2 277	2 374	2 620	2.95%
Uganda	3 153	2 810	2 523	2 495	2.80%
Costa de Marfil	3 388	2 608	2 604	1 846	2.07%
Tanzanía	579	841	561	747	0.84%
Kenia	793	878	820	659	0.74%
Camerún	617	732	831	623	0.70%
Otros	1 649	1 849	1 902	1 799	2.02%
<b>Asia&amp;Oceanía</b>	<b>20 841</b>	<b>21 011</b>	<b>25 183</b>	<b>24 075</b>	<b>27.06%</b>
Vietnam	11 966	11 555	14 497	13 943	15.68%
Indonesia	4 307	4 517	5 342	5 990	6.73%
India	3 441	3 560	3 826	2 682	3.01%
Papua New Guinea	1 026	1 143	1 120	1 120	1.26%
Thailand	93	225	368	300	0.34%
Otros	8	11	30	40	0.04%
<b>Exportac. Mundiales</b>	<b>86 673</b>	<b>88 091</b>	<b>88 736</b>	<b>88 951</b>	<b>100.00%</b>
<b>Arábicas</b>	<b>56 298</b>	<b>58 120</b>	<b>57 622</b>	<b>58 971</b>	<b>66.30%</b>
Suaves Colombianos	11 821	11 915	11 427	12 203	13.72%
Otros Suaves	21 163	21 369	20 953	19 713	22.16%
Naturales Brasileños	23 314	24 836	25 242	27 055	30.42%
<b>Robustas</b>	<b>30 374</b>	<b>29 971</b>	<b>31 114</b>	<b>29 980</b>	<b>33.70%</b>

Fuente: Organización Internacional del Café

## ANEXO 3

### Existencias Iniciales de Café en Países Exportadores Miles de Sacos de 60 kg Cosechas 2001-2002 a 2004-2005

Países	Años Cafetaleros				Porcentaje 2004-2005
	2001-2002	2002-2003	2003-2004	2004-2005	
<b>N&amp;C América</b>	<b>1 712</b>	<b>2 097</b>	<b>1 634</b>	<b>2 167</b>	<b>7.55%</b>
Mexico	354	399	338	966	3.37%
Costa Rica	212	242	279	304	1.06%
Dominican Republic	350	355	297	297	1.03%
Guatemala	306	345	150	154	0.54%
El Salvador	126	176	141	98	0.34%
Honduras	36	255	113	87	0.30%
Panamá	75	90	79	79	0.28%
Otros	254	234	238	183	0.64%
<b>América del Sur</b>	<b>33 779</b>	<b>27 151</b>	<b>31 967</b>	<b>21 307</b>	<b>74.22%</b>
Brasil	31 150	24 577	29 443	19 166	66.77%
Colombia	1 790	1 764	1 775	1 418	4.94%
Venezuela	428	428	428	428	1.49%
Paraguay	136	136	136	136	0.47%
Peru	214	205	147	133	
Otros	61	41	38	26	0.09%
<b>África</b>	<b>3 926</b>	<b>3 764</b>	<b>3 617</b>	<b>2 638</b>	<b>9.19%</b>
Etiopía	2 083	2 067	1 650	1 317	4.59%
Costa de Marfil	811	701	921	689	2.40%
Uganda	510	373	313	150	0.52%
Kenia	130	278	295	98	0.34%
Burundi	9	49	91	98	0.34%
Republ. Centroafricana	43	8	58	58	0.20%
Madagascar	84	29	63	42	
Angola	15	5	30	40	
Togo	34	34	34	34	
Otros	207	221	162	111	0.39%
<b>Asia&amp;Oceanía</b>	<b>2 373</b>	<b>2 948</b>	<b>3 049</b>	<b>2 594</b>	<b>9.04%</b>
Vietnam	500	1 167	667	900	3.14%
Filipinas	882	814	698	754	2.63%
Indonesia	490	150	822	572	1.99%
India	258	653	635	170	0.59%
Tailandia	124	79	112	90	0.31%
Otros	119	85	115	108	0.38%
<b>Existencias totales</b>	<b>41 790</b>	<b>35 959</b>	<b>40 267</b>	<b>28 706</b>	<b>100.00%</b>
<b>Arábicas</b>	<b>34 850</b>	<b>29 569</b>	<b>33 260</b>	<b>23 317</b>	<b>81.23%</b>
Suaves Colombianos	1 960	2 050	2 067	1 520	5.29%
Otros Suaves	2 590	3 170	2 887	3 100	10.80%
Naturales Brasileños	30 300	24 350	28 305	18 698	65.13%
<b>Robustas</b>	<b>6 940</b>	<b>6 390</b>	<b>7 007</b>	<b>5 389</b>	<b>18.77%</b>

Fuente: Organización Internacional del Café

## ANEXO 4

### Consumo Doméstico de Café Oro en Países Exportadores Miembros de la OIC / Miles de Sacos 60 kg Cosechas 2001-2002 a 2004-2005

Países	Cosecha				Porcentaje 2004-2005
	2001-2002	2002-2003	2003-2004	2004-2005	
<b><i>N&amp;C América</i></b>	<b>3 571</b>	<b>3 557</b>	<b>3 647</b>	<b>3 713</b>	<b>12.40%</b>
México	1 500	1 500	1 500	1 500	5.01%
Rep.Dominicana	340	340	378	378	1.26%
Haití	340	340	340	340	1.14%
Guatemala	300	300	300	300	1.00%
Costa Rica	288	225	272	365	1.22%
Honduras	200	200	200	230	0.77%
Cuba	220	224	224	224	0.75%
Otros	383	428	433	376	1.26%
<b><i>América del Sur</i></b>	<b>15 980</b>	<b>16 190</b>	<b>16 570</b>	<b>17 860</b>	<b>59.63%</b>
Brasil	13 490	13 750	14 200	15 490	51.72%
Colombia	1 400	1 400	1 300	1 300	4.34%
Venezuela	690	690	690	690	2.30%
Ecuador	200	150	150	150	0.50%
Otros	200	200	230	230	0.77%
<b><i>África</i></b>	<b>2 908</b>	<b>2 989</b>	<b>3 117</b>	<b>3 293</b>	<b>11.00%</b>
Etiopía	1 833	1 833	1 833	1 833	6.12%
Madagascar	128	217	333	433	1.45%
Costa de Marfil	317	317	317	317	1.06%
R.D. del Congo	200	200	200	200	0.67%
Uganda	150	150	150	160	0.53%
Camerún	69	69	69	69	0.23%
Otros	211	203	215	281	0.94%
<b><i>Asia&amp;Oceanía</i></b>	<b>4 987</b>	<b>4 828</b>	<b>5 083</b>	<b>5 083</b>	<b>16.97%</b>
Indonesia	2 000	1 833	2 000	2 000	6.68%
India	1 134	1 134	1 134	1 134	3.79%
Filipinas	821	829	917	917	3.06%
Tailandia	500	500	500	500	1.67%
Vietnam	500	500	500	500	1.67%
Otros	32	32	32	32	0.11%
<b>Consumo Doméstico</b>	<b>27 446</b>	<b>27 564</b>	<b>28 417</b>	<b>29 949</b>	<b>100.00%</b>

Fuente: Organización Internacional del Café

## ANEXO 5

### Consumo de Café en Determinados Países Importadores Miembros de la OIC / Miles de Sacos 60 kg Años Calendario 2001 a 2004

Países	Años Calendario			
	2001	2002	2003	2004
<b>Total</b>	<b>65 548</b>	<b>65 445</b>	<b>67 194</b>	<b>68 667</b>
<b>Comunidad Europea</b>	<b>37 740</b>	<b>38 185</b>	<b>38 393</b>	<b>39 347</b>
Alemania	9 468	9 064	9 133	10 177
Italia	5 252	5 180	5 503	5 405
Francia	5 241	5 492	5 428	5 001
España	2 869	2 908	2 826	2 790
Reino Unido	2 185	2 202	2 189	2 391
Polonia	1 958	1 952	2 096	2 202
Holanda	1 732	1 641	1 827	1 599
Bélgica/Luxemburgo	987	1 635	1 719	1 458
Suecia	1 259	1 235	1 181	1 241
Finlandia	952	974	972	1 041
Austria	1 049	952	757	1 033
Grecia	579	865	1 003	927
Dinamarca	863	806	726	847
Portugal	768	739	679	771
Hungría	739	710	582	561
República Checa	655	646	556	546
Eslovaquia	309	298	318	319
Lituania	203	208	189	235
Irlanda	147	136	151	217
Eslovenia	193	201	182	195
Latvia	156	151	170	168
Estonia	110	112	118	133
Chipre	53	52	54	64
Malta	15	26	34	26
<b>Otros Países Importadores</b>	<b>27 808</b>	<b>27 260</b>	<b>28 801</b>	<b>29 320</b>
Estados Unidos de América	19 343	18 870	20 505	20 783
Japón	6 935	6 874	6 770	7 117
Noruega	711	692	682	709
Suiza	819	824	844	711

Fuente: Organización Internacional del Café

## ANEXO 6

### Importaciones Netas de Todas las Formas de Café en Países no Miembros de la OIC / Miles de Sacos 60 kg Años Calendario 2001 a 2004

Países	Años Calendario			
	2001	2002	2003	2004
<b>TOTAL</b>	<b>16 232</b>	<b>17 111</b>	<b>16 168</b>	<b>16 500</b>
<b>Importadores no Miembros</b>	<b>16 975</b>	<b>17 950</b>	<b>17 202</b>	
<b>Europa</b>	<b>5 375</b>	<b>6 228</b>	<b>6 510</b>	
Rusia	2 801	3 301	3 409	
Serbia y Montenegro	671	731	756	
Rumanía	631	737	755	814
Bulgaria	349	340	397	
Croacia	337	355	375	
Ucrania	228	321	301	
Bosnia-Herzegovina	112	179	194	
Otros	246	264	323	
<b>África</b>	<b>2 912</b>	<b>3 466</b>	<b>3 106</b>	
Algeria	1 455	1 852	1 752	
Marruecos	490	505	415	
Rep.de Sur África	298	322	341	
Tunisia	233	230	121	
Sudán	178	224	119	
Otros	257	332	358	
<b>Asia-Oceanía</b>	<b>5 104</b>	<b>5 045</b>	<b>4 430</b>	
Rep.de Korea	1 258	1 306	1 305	
Australia	765	976	873	873
Turquía	299	408	482	
Arabia Saudita	372	445	473	
Taiwán	417	446	459	
Israel	367	366	414	
Líbano	426	301	286	
Nueva Zelanda	257	275	232	
Siria	641	426	215	
Emiratos Árabes Unidos	220	157	175	
Armenia	180	172	164	
Jordán	126	191	141	
China	32	25	-85	
Singapur	-588	-774	-1 073	
Otros	332	324	369	
<b>América</b>	<b>3 584</b>	<b>3 211</b>	<b>3 156</b>	
Canadá	2 535	2 302	2 133	2 777
Argentina	636	522	627	
Chile	214	170	194	
Puerto Rico	66	111	75	
Otros	133	106	127	
<b>Productores no Miembros</b>	<b>-743</b>	<b>-839</b>	<b>-1 034</b>	
Malasia	-489	-508	-731	
Otros	-254	-331	-303	

Nota 1: las importaciones netas de café en países no miembros OIC se consideran consumo de café.

Nota 2: el signo negativo representa exportaciones netas.

Fuente: Organización Internacional del Café

# ANEXO 7

## Inventarios en Países Importadores y Puertos Libres Miles de Sacos de Café Oro de 60 kg Finales de Diciembre // Años 1994 a 2004

Años	Ubicación del Inventario		Totales
	Países Importadores	Puertos Libres	
1994	8 949	5 988	14 937
1995	5 325	4 092	9 417
1996	4 552	3 289	7 841
1997	4 630	3 922	8 552
1998	4 557	3 731	8 288
1999	5 983	4 604	10 587
2000	9 335	6 806	16 141
2001	9 442	9 215	18 657
2002	10 112	9 964	20 076
2003	9 962	10 115	20 077
2004	9 586	10 594	20 180

Fuente: Organización Internacional del Café

## ANEXO 8

**Países Productores con Mayor Consumo Per Cápita**  
**Miembros de la OIC / Datos en kg/ hab/ año**  
**Años Calendario 2001 a 2004**

Países	Años Calendario			
	2001	2002	2003	2004
<b><i>Todos los países exportadores</i></b>	<b>0.66</b>	<b>0.67</b>	<b>0.67</b>	<b>0.70</b>
Brasil	4.68	4.70	4.78	5.01
Costa Rica	3.86	3.74	3.46	4.03
República Dominicana	2.34	2.37	2.51	2.63
Haití	2.51	2.48	2.48	2.48
Nicaragua	2.05	2.12	2.09	2.12
Honduras	2.02	1.79	1.75	1.78
Colombia	1.95	1.92	1.88	1.78
Etiopía	1.57	1.64	1.64	1.64
Venezuela	1.68	1.64	1.64	1.64
Guatemala	1.54	1.50	1.50	1.45
Madagascar	0.43	0.69	1.08	1.45
El Salvador	1.04	1.35	1.38	1.40

Fuente: Organización Internacional del Café

**Países Importadores con Mayor Consumo Per Cápita**  
**Miembros de la OIC / Datos en kg/ hab/ año**  
**Años Calendario 2001 a 2004**

Países	Años Calendario			
	2001	2002	2003	2004
<b><i>Total</i></b>	<b>4.50</b>	<b>4.46</b>	<b>4.56</b>	<b>4.64</b>
<b><i>Comunidad Europea</i></b>	<b>5.01</b>	<b>5.05</b>	<b>5.05</b>	<b>5.17</b>
Finlandia	11.01	11.24	11.19	11.94
Dinamarca	9.66	9.01	8.08	9.43
Suecia	8.49	8.31	7.91	8.31
Bélgica/Luxemburgo	5.52	9.10	9.52	8.08
Austria	7.83	7.07	5.60	7.64
Alemania	6.90	6.59	6.64	7.40
Estonia	4.85	4.94	5.24	5.91
Holanda	6.47	6.10	6.76	5.90
Eslovenia	5.82	6.03	5.46	5.85
<b><i>Otros Países Importadores</i></b>	<b>3.95</b>	<b>3.84</b>	<b>4.03</b>	<b>4.07</b>
Noruega	9.46	9.15	8.95	9.27
Suiza	6.80	6.78	6.90	5.81
EE.UU.	4.09	3.95	4.25	4.26
Japón	3.27	3.24	3.18	3.35

Fuente: Organización Internacional del Café

# ANEXO 9

## Balance Mundial del Mercado de Café Producción y Consumo Mundial de Café Oro Cosechas 1992-1993 a 2005-2006

Cosecha	Miles de Sacos (60 kg)			
	Producción	Consumo	Excedente	Déficit
1992-93	97 547	95 942	1 605	
1993-94	91 760	98 958		7 198
1994-95	93 658	97 430		3 772
1995-96	87 469	95 481		8 012
1996-97	103 448	99 329	4 119	
1997-98	99 302	100 992		1 690
1998-99	108 279	101 733	6 546	
1999-00	115 523	104 881	10 642	
2000-01	114 685	105 108	9 577	
2001-02	106 649	109 226		2 577
2002-03	121 924	110 120	11 804	
2003-04	103 872	111 779		7 907
2004-05 <sup>a</sup>	114 852	115 116		264
2005-06 <sup>b</sup>	108 000	117 291		9 291

a/ Cifras preliminares

b/ Pronósticos

Fuente: Organización Internacional del Café



## ANEXO 10

**Cierres de la Bolsa de New York  
Enero 1994 a Octubre 2005  
Promedios Mensuales (US\$ / qq)  
(1<sup>ra</sup> y 2<sup>da</sup> Posición)**

<b>Mes / Año</b>	<b>Posición</b>	<b>1994</b>	<b>1995</b>	<b>1996</b>	<b>1997</b>	<b>1998</b>	<b>1999</b>	<b>2000</b>	<b>2001</b>	<b>2002</b>	<b>2003</b>	<b>2004</b>	<b>2005</b>
Enero	Primera	73.36	167.71	106.18	127.55	170.06	112.47	115.19	66.01	47.81	64.87	72.49	101.53
	Segunda	75.02	169.04	105.28	124.00	164.15	113.81	97.31	68.81	50.10	67.47	74.19	103.80
Febrero	Primera	75.69	164.61	121.39	168.14	173.05	104.20	106.48	62.86	45.14	62.54	72.96	113.85
	Segunda	77.32	165.77	119.40	159.04	168.94	105.51	96.63	65.44	47.43	65.29	75.00	116.31
Marzo	Primera	79.45	174.39	119.24	196.25	150.21	104.76	104.62	61.64	52.25	58.06	74.10	127.83
	Segunda	81.12	175.38	116.43	178.88	146.09	105.57	105.74	63.98	53.85	60.45	75.83	130.11
Abril	Primera	83.37	168.40	119.58	202.60	143.96	100.88	96.54	58.51	54.24	62.00	70.23	120.81
	Segunda	84.72	171.01	119.47	182.72	139.05	102.14	99.61	61.40	56.60	64.18	72.51	123.78
Mayo	Primera	115.80	164.16	124.51	260.66	131.02	111.55	96.82	63.21	49.43	65.34	72.60	119.52
	Segunda	115.08	167.34	123.57	232.60	129.06	112.50	99.63	65.89	51.69	66.50	74.55	122.28
Junio	Primera	137.55	148.35	119.18	213.10	118.58	107.60	89.22	57.46	48.12	58.84	77.85	112.33
	Segunda	137.75	149.65	116.09	192.26	118.70	109.05	92.33	60.40	50.76	60.93	80.14	115.63
Julio	Primera	215.54	140.27	114.50	186.87	113.91	95.20	91.59	52.91	48.63	60.93	69.42	101.41
	Segunda	218.12	139.26	107.52	163.77	111.15	95.92	94.79	55.60	50.93	62.90	71.94	104.64
Agosto	Primera	193.92	147.23	120.78	186.86	122.09	91.24	79.51	50.47	48.11	61.51	67.78	99.64
	Segunda	198.78	147.01	111.91	168.03	117.01	93.83	84.46	54.15	51.20	64.11	71.23	103.94
Septiembre	Primera	216.23	128.28	113.18	185.80	110.58	84.39	78.02	48.34	57.06	64.56	75.90	91.71
	Segunda	220.90	127.95	105.87	171.34	106.28	87.28	82.95	51.22	59.26	66.60	79.25	93.89
Octubre	Primera	196.35	121.99	113.61	157.83	106.16	94.63	80.48	44.75	62.19	62.28	75.86	99.72
	Segunda	200.95	119.59	104.60	145.79	103.93	97.49	85.23	47.37	65.05	65.04	78.94	102.85
Noviembre	Primera	173.62	120.95	120.07	157.27	115.83	113.78	71.35	45.66	65.88	58.90	84.25	
	Segunda	178.57	117.99	110.32	148.52	111.86	106.48	76.31	48.95	69.61	61.93	87.47	
Diciembre	Primera	162.24	102.43	116.48	171.75	115.76	125.69	65.26	44.64	61.89	62.60	99.01	
	Segunda	164.53	100.65	108.79	167.15	115.56	104.71	68.97	47.63	65.06	64.95	101.45	

Fuente: NYBOT

# ANEXO 11

## Costa Rica

### Producción de Café Fruta y Café Oro, Rendimiento de Beneficiado Comercialización del Café Oro // Cosechas 1994-1995 a 2004-2005

Cosecha	Producción (fanegas)	Rend. Benef. (kg/fan)	Producción (sacos 46 kg)	Comercialización			
				Exportación		Consumo Nacional	
				(sacos 46 kg)	Porc.	(sacos 46 kg)	Porc.
1994-1995	3 296 241	45.48	3 258 794	2 950 976	90.6%	307 818	9.4%
1995-1996	3 404 707	45.30	3 352 745	3 017 584	90.0%	335 161	10.0%
1996-1997	2 936 497	44.96	2 869 890	2 506 402	87.3%	363 488	12.7%
1997-1998	3 419 754	44.56	3 312 714	2 914 203	88.0%	398 511	12.0%
1998-1999	3 277 905	45.11	3 214 525	2 824 427	87.9%	390 098	12.1%
1999-2000	3 609 523	44.55	3 495 487	3 050 100	87.3%	445 387	12.7%
2000-2001	3 349 869	44.86	3 267 147	2 806 196	85.9%	460 951	14.1%
2001-2002	3 148 618	44.54	3 048 984	2 673 745	87.7%	375 239	12.3%
2002-2003	2 924 504	45.22	2 875 199	2 581 633	89.8%	293 566	10.2%
2003-2004	2 789 868	45.29	2 746 909	2 392 155	87.1%	354 754	12.9%
2004-2005 *	2 514 445	45.51	2 487 636	2 009 478	80.8%	477 747	19.2%

\*/ Cifras sujetas a ajuste

Fuente: Instituto del Café de Costa Rica

# ANEXO 12

## Costa Rica

### Precios de Comercialización de Café:

#### 1. Café Oro: Precios de Exportación y Consumo Nacional

#### 2. Café Fruta: Precio de Liquidación Final al Productor

Cosecha	Café Oro		Café Fruta	Tipo Cambio (¢/US\$)
	Exportación (US\$/qq)	Consumo Nal. (¢/qq)	Liquidación Final al Productor (¢/fan)	
1994-1995	140.19	18 560.03	18 673.06	170.07
1995-1996	112.80	15 720.48	16 774.38	197.91
1996-1997	141.56	22 163.84	22 711.06	224.06
1997-1998	146.56	19 721.50	26 309.42	245.45
1998-1999	108.67	18 003.57	22 993.09	271.29
1999-2000	102.20	18 236.90	23 237.48	298.01
2000-2001	66.12	15 440.94	15 233.85	314.43
2001-2002	64.06	13 581.71	15 788.79	344.71
2002-2003	71.43	14 517.87	20 029.12	381.89
2003-2004	81.40	20 903.29	25 516.51	420.19
2004-2005 *	109.73	45 773.59	39 093.98	462.21

\*/ Cifras sujetas a ajuste

Fuente: Instituto del Café de Costa Rica

## ANEXO 13

### Costa Rica

**Exportaciones de Café Oro por País Destino**  
**Sacos de 46 kilogramos**  
**Años Cafetaleros 1997-1998 a 2004-2005**

Destino	Año Cafetalero							
	1997-1998	1998-1999	1999-2000	2000-2001	2001-2002	2002-2003	2003-2004	2004-2005 <sup>a</sup>
<b>Total</b>	<b>2 721 818</b>	<b>2 803 644</b>	<b>2 880 241</b>	<b>2 866 290</b>	<b>2 630 832</b>	<b>2 536 939</b>	<b>2 356 123</b>	<b>2 090 983</b>
EE.UU.	844 463	880 045	859 105	1 051 232	1 080 662	1 103 609	1 105 768	1 063 078
<b>Comunidad Europea</b>	<b>1 470 254</b>	<b>1 353 772</b>	<b>1 426 964</b>	<b>1 360 829</b>	<b>1 157 806</b>	<b>1 074 579</b>	<b>914 793</b>	<b>724 007</b>
Alemania	386 838	360 635	488 999	462 866	399 099	379 532	382 077	300 612
Italia	182 384	219 523	234 778	222 666	237 396	195 436	174 423	116 058
Holanda/Países Bajos	160 134	135 287	90 948	106 578	94 721	112 011	91 196	93 202
Bélgica/Luxemburgo	154 821	102 639	109 248	96 853	92 751	135 227	80 708	86 840
Suecia	55 226	41 633	67 265	58 209	73 013	31 083	34 580	27 900
Portugal	37 200	40 278	34 950	42 488	33 413	26 736	32 895	27 187
Reino Unido	195 494	121 495	72 885	58 778	28 082	39 874	33 814	20 374
Francia	104 951	76 959	82 453	118 995	82 712	51 124	28 199	19 815
España	58 494	77 809	68 668	59 810	56 017	54 501	20 939	17 060
Finlandia	109 362	154 650	142 688	107 025	50 115	28 425	8 325	8 250
Irlanda	4 350	3 375	3 600	3 000	2 040	3 713	2 063	2 888
Austria	3 000	2 625	4 922	1 246	3 272	2 481	0	2 143
Grecia	1 500	2 288	2 288	225	1 200	1 650	1 238	1 650
Dinamarca	5 130	4 500	11 745	2 625	3 150	0	0	1
Polonia	11 372	2 577	375	13 350	0	12 375	24 338	0
Otros <sup>b</sup>	0	7 500	11 153	6 116	825	413	0	27
<b>Otros destinos</b>	<b>407 100</b>	<b>569 827</b>	<b>594 172</b>	<b>454 228</b>	<b>392 364</b>	<b>358 751</b>	<b>335 562</b>	<b>303 898</b>
Japón	91 238	95 917	156 147	127 660	164 538	187 136	180 597	171 205
Canadá	73 893	102 713	99 308	114 743	90 698	76 787	76 966	62 723
Australia	29 243	19 711	27 113	19 365	10 680	12 713	18 975	15 283
Israel	23 927	30 863	23 567	30 902	18 844	21 597	17 199	15 186
Suiza	54 981	35 093	39 702	12 579	18 893	20 588	9 320	10 088
Noruega	34 019	48 375	40 313	33 555	20 790	5 850	4 950	6 300
Los Demás	99 801	237 156	208 024	115 425	67 921	34 082	27 555	23 113

a/ Cifras sujetas a ajuste

b/ Otros países: Chipre, Eslovaquia, Eslovenia, Estonia, Hungría, Latvia, Lituania, Malta y Rep.Checa,

Fuente: Instituto del Café de Costa Rica

# ANEJO 14

## Costa Rica

### Distribución de Ventas para Consumo Nacional por Calidad y Preparación de Café Cosechas 2003-2004 a 2004-2005

Calidad	Preparación	2003-2004		2004-2005		Promedio 0304 y 0405
		Quintales	%	Quintales	%	
Primer Pergamino	Chorro Europeo	25 025	7.05	17 625	3.69	5.37
	Chorro Americano	7 278	2.05	14 172	2.97	2.51
	Cataduras	4 797	1.35	4 903	1.03	1.19
	Recataduras	2 386	0.67	6 198	1.30	0.98
Segundo Pergamino	Chorro Europeo	813	0.23	10 190	2.13	1.18
	Chorro Americano	5 664	1.60	10 747	2.25	1.92
	Cataduras	22 018	6.21	21 205	4.44	5.32
	Recataduras	4 882	1.38	7 286	1.53	1.45
Tercer Pergamino	Chorro Europeo	10 598	2.99	875	0.18	1.59
	Chorro Americano	22 797	6.43	20 055	4.20	5.31
	Otros Inferiores	63 519	17.91	122 148	25.57	21.74
	Según Muestra	77 446	21.83	104 296	21.83	21.83
Espumas	Otros Inferiores			14 891	3.12	3.12
	Según Muestra	10 555	2.98	13 435	2.81	2.89
Borras	Otros Inferiores	22 544	6.35	19 522	4.09	5.22
	Según Muestra	14 670	4.14	1 698	0.36	2.25
Otras Combinaciones		59 763	16.85	88 501	18.52	17.69
<b>Total</b>		<b>354 754</b>	<b>100.00</b>	<b>477 747</b>	<b>100.00</b>	<b>100.00</b>

Fuente: Instituto del Café de Costa Rica