



COMENTARIO LIBRO

“LA CONSTRUCCIÓN SOCIO-HISTÓRICA DE LA CALIDAD DEL CAFÉ Y DEL BANANO DE COSTA RICA: UN ANÁLISIS COMPARADO 1890-1950

Dr. Alfredo Alvarado

Profesor Emérito de la Universidad de Costa Rica

Jornadas de Investigación 2011

CONTENIDO

- AGRADECIMIENTO POR LA INVITACIÓN
- CONOCIMIENTO GENERAL DEL TEMA
- HISTORIA DEL CONCEPTO DE CALIDAD
- CALIDAD Y ASPECTOS SOCIALES (POLÍTICAS)
- DESARROLLO AGRÍCOLA DURANTE LA CONQUISTA Y COLONIA
- **DISCUSIÓN DEL LIBRO POR CAPÍTULOS**
- **CONCLUSIONES**
- EL CONCEPTO MODERNO DE CALIDAD
- PROTOCOLOS O NORMAS DE CALIDAD
- CAMBIO DE CONCEPTOS RELACIONADOS CON CALIDAD
- ALGUNA LITERATURA RECIENTE



AGRADECIMIENTO POR LA INVITACIÓN

- Deseo agradecer la invitación para participar en este evento, no como historiador, sino como agrónomo.
- Cuando me enviaron el documento, lo acogí con agrado por su temática y comencé a leerlo a tiempos, es decir cuando las otras labores universitarias, propias de un profesor jubilado, me lo permitían.



AGRADECIMIENTO POR LA INVITACIÓN

- Posteriormente, recibí una carta formal para participar en estas Jornadas . Confieso que me asusté la cuando vi !!! . Es que ya no “se estila” invitar a nadie con carta formal. Ahora, lo llaman a uno por teléfono como para que se entere de que ya “lo embarcaron” en el asunto.
- Tuve que reiniciar la lectura del libro, a sabiendas de que no se trataba de disfrutar la lectura sino de realizar un trabajo de comentario del mismo. Pero no, seguí leyendo las líneas disfrutando del contenido, dada la hermosa prosa utilizada por los autores del documento.



CONOCIMIENTO GENERAL DEL TEMA

- Mi opinión sobre la **calidad de los dos cultivos**, es tan parcial como la de cualquiera de ustedes, pues mi experiencia agronómica con ellos se refiere tan solo al manejo de la fertilización y escogencia de suelos para su cultivo por más de 30 años.
- Los aspectos de calidad, los adquirí a través de mi entorno familiar, cuando tanto en casa de mi abuela, de mi madre y ahora en mi propio hogar, nos sentábamos a conversar y saborear una tacita de café a las 3 de la tarde. ¿Importaba acaso la calidad del café?. ¿O era la calidad de vida?.



CONOCIMIENTO GENERAL DEL TEMA

- Del banano, más lo apreciábamos de chiquillos cuando en un día domingo se preparaba una ensalada de frutas, que se terminaba de una sentada. Nunca vi botar un pedacito de fruta o banano en un hogar humilde pero lleno de cariño entre sus miembros.
- Hoy en día la calidad del banano importa menos, sobre todo si viene cubierto por helados en una “Banana Split”. Sin embargo, no es lo mismo, en calidad y en precio, comprar un banano criollo en las ferias del agricultor, que un banano de exportación en los supermercados grandes.



ANTECEDENTES DEL CONCEPTO DE CALIDAD

- El concepto de calidad se reconoce desde la antigüedad para algunos productos según mencionan Sancho *et al.* (1999) “*los aceites y vinos de Lesbos, las ostras de Tarento, los dátiles de Egipto, los aceites del Al-Andalus, etc.*”.
- En la definición del concepto intervienen la aceptación de los consumidores y la opinión de los expertos, en las que influyen las características organolépticas del producto preparado.
- Desde 1312: Asociación de Gourmets-Catadores de Vino
- Desde 1793: Franceses hablan del Degustador como la persona cuyo trabajo es catar el vino para definir su calidad y por consiguiente, fijar su precio justo.

CALIDAD Y ASPECTOS SOCIO-POLÍTICAS

- Aparte del concepto de calidad *per se*, en una ocasión dictando una conferencia ante un grupo de futuros líderes mundiales, una participante hindú preguntó ¿porqué en Costa Rica no siembran algodón, si los suelos eran similares a los de su país? Los precios internacionales, las dificultades del manejo hacen que este cultivo en nuestra tierra sea poco rentable. Me acordé del proceso de independencia de la India y de su prócer Gandhi, principal razón de que dicho cultivo sea de relevancia hoy día en ese país, no por su calidad, sino por su significado histórico-político.



CALIDAD Y ASPECTOS SOCIO-POLÍTICAS

○ Queda claro que,

1. En relación al período en que se discute el concepto de **Calidad** en Costa Rica (1890-1950), en el mundo ya existía bastante conocimiento sobre el mismo.
2. Los factores ambientales que afectaban la producción y la calidad de otros productos agrícolas en el país (caña, ganado, tabaco y cacao, entre otros), también eran conocidos.
3. Del caso hindú, se rescata que la calidad a veces no tiene nada que ver con la aceptación y consumo de un producto.



DESARROLLO AGRÍCOLA DURANTE LA CONQUISTA Y COLONIA

- Volviendo a Costa Rica, el desarrollo de la agricultura del país durante la conquista y la colonia se basa en algunos cultivos y ganado introducidos del viejo continente (caña 1530, ganado 1561 y pastos 1569) y otras locales como el tabaco (1600-1800) y el cacao a partir de 1682.



DESARROLLO AGRÍCOLA DURANTE LA CONQUISTA Y COLONIA

- De estas experiencias, los agricultores aprenden muchas cosas, entre ellas el comportamiento del ambiente (reconocimiento de los atributos naturales del país) y la situación de mercadeo.
- Estos aspectos serán incorporados durante la época republicana a los cultivos introducidos como el café (1830) y el banano (1872) que con la expansión de la ganadería de carne (1920) y la de leche (1930) se complementan en generar ingresos al pobre erario costarricense de la época.



A landscape photograph showing a hillside covered in a dense, terraced tea plantation. The tea bushes are arranged in neat rows, creating a pattern of green terraces. The sky is overcast with grey clouds. The text "COMENTARIOS DE LOS CAPÍTULOS" is overlaid in white, serif font on a black horizontal band across the middle of the image.

COMENTARIOS DE LOS CAPÍTULOS

CAPÍTULO 1

- **Al igual que sucede hoy en día con el cultivo de la piña**, los **aspectos estéticos** del café y del banano jugaron un papel muy importante sobre el mercadeo, al introducirse en el mercado mundial la idea de que la “calidad” del café y del banano de Costa Rica eran inigualables en otros países tropicales, con algunas excepciones. Aunque mejor descrito en el capítulo 2, en el caso del banano el concepto de calidad jugó un papel muy importante como criterio de “rechazo de la fruta”, en perjuicio de los productores nacionales.



CAPÍTULO 2

- Establece la relación entre las variables de producción agrícola y su relación con el concepto de calidad de los dos cultivos. Básicamente se describen como características que definen el concepto, principalmente para el café, como:
 - *Condiciones ambientales*
 - *Genética* (introducción de variedades nuevas)
 - *Relación ambiente/genética*
 - *Prácticas de manejo* de las plantaciones
 - *Beneficiado*
 - *Condiciones de comercio*



CAPÍTULO 3

- Discute el procesamiento del café y del banano en cuanto se relaciona con su calidad. Para el café, procesamiento es sinónimo de beneficiado, mientras que para el banano, significa “... *todas aquellas etapas o fases que se realizan para proteger la fruta, desde la cosecha hasta el embarque*”.
- La historia en ambos casos es reveladora de muchos secretos que para los agrónomos es conocida, no así para otros lectores, ajenos a las tareas de campo en el Valle Central o las “Zonas Bananeras”.



CAPÍTULO 3

- En el texto se menciona que el Dr. Clodomiro Picado mejoró la fermentación del grano; al presente queda espacio para mejorar la producción de fenoles o taninos a fermentar, área que no ha sido trabajada recientemente.
- En cuanto a la mano de obra para cultivar o procesar ambos cultivos, aspecto que no se discute en el texto, en el café más gentes se involucraron en la labor de cosecha que en la práctica del cultivo; en el caso del banano la situación se revierte, lo que refleja otro aspecto importante del tema en cuanto a la redistribución de ingresos para lograr la calidad de los dos productos.

CAPÍTULO 3

- Porque afecta la calidad del café en taza, hoy en día debería estudiarse la utilización de la “bolsa de chorear” vs el percolador, tan utilizado en oficinas para disminuir el tiempo del “coffee brake”.



CAPÍTULO 4

- Los autores discuten las enormes diferencias entre la promoción del café y del banano en términos de
 1. Los actores que la promueven, sean estos nacionales como transnacionales o públicos y privados.
 2. De los mecanismos y canales de promoción. Varios factores afectan la aceptación de los dos productos en el mercado, todos discutidos en el texto con detalle, pero diferenciados para cada uno de ellos.



CAPÍTULO 4

- Una vez aceptados como producto, tanto el café como el banano se posicionan en el mercado mundial y junto a otros pocos productos como el té (en el caso del café) o últimamente el kiwi (en el caso del banano), no muchos otros productos han logrado incorporarse al mercado mundial, a pesar de su calidad.
- Los esfuerzos recientes de comercialización de los productos, dependen más de arreglos políticos (recuérdes la “Guerra del Banano”) y en el caso del café de los disturbios ecológicos que ocurran en las regiones de mayor producción.



CAPÍTULO 5

- Discute la incidencia de la calidad en los precios del café y del banano.
- Predomina la idea de que la calidad del café es muy apreciada en el mercado europeo y debe mantenerse porque se paga, en contraposición a la calidad del café de exportación al mercado americano, donde el criterio generalizado del productor costarricense es que la calidad de lo exportado no importa, ni se paga.



CAPÍTULO 5

- La situación del banano es diferente ya que la mayor parte de la producción y comercialización están en manos de las empresas internacionales, permite a las mismas manipular la oferta y los precios, indiferentemente de la calidad del producto.
- En este último caso, ni siquiera el cambio de banano Gross Michel a Cavendish, con calidades muy diferentes, hace que los precios varíen sustancialmente en el mercado internacional.



CONCLUSIONES

- Los autores cierran el libro con dos páginas de conclusiones que resumen mencionando que “... *la calidad de un producto alimenticio debe ser comprendida como una construcción socioeconómica, que cambia en el espacio y en el tiempo, y que debe ser analizada a partir de una serie de variables, para comprenderla de forma integral.*”



EL CONCEPTO MODERNO DE CALIDAD

- El **concepto moderno de calidad** se refiere al conjunto de características de un bien o servicio que cumple con las expectativas y deseos del usuario final, o visto de otra forma que le produce satisfacción, ya sea sensorial o económica.



PROTOCOLOS O NORMAS DE CALIDAD

- Las condiciones actuales de mercado internacional exigen **protocolos o normas de calidad** que se definen como el punto medio entre las posibilidades técnicas de producción y los requerimientos máximos del mercado. Se emplean como referencia para la negociación de precios e incluso decisiones de compra.



CAMBIO DE CONCEPTOS RELACIONADOS CON CALIDAD

- El concepto de altura cambia para considerar como de buena calidad altitudes superiores a 1200 msnm (**del documento 900 msnm**).
- Debido a problemas de erosión química y física, los suelos óptimos para café, no son de > 2 m (**del documento**) sino de 0,5 a 1,0 m; el uso de fertilizantes y enmiendas es una constante actual para lograr rendimientos rentables .



CAMBIO DE CONCEPTOS RELACIONADOS CON CALIDAD

- **Del documento**, sobresale que la sombra es necesaria (un bando) o no necesaria (otro bando) en relación a la calidad del café y el manejo del cafetal.
- Hoy en día, el manejo de coberturas con otros fines (Rojas *et al.* 2004) *“Desde la introducción del café a nuestro país, el caficultor se ha interesado en incorporar árboles u otros tipos de planta en el cafetal, en el fin de lograr entre otros beneficios: sombra, abono orgánico, leña y productos alimenticios (frutos principalmente).*



CAMBIO DE CONCEPTOS RELACIONADOS CON CALIDAD

- Además, se ha comprobado que la sombra es necesaria para alargar la vida del cafetal, sobre todo en suelos pobres y con la idea de lograr cafetales diversos, con el fin de:
- *“Alcanzar nuevos mercados internacionales con producción ecológica o amigable con el ambiente*
- *Mejorar las condiciones de suelos degradados*
- *Prevenir la extinción de árboles, arbustos y recuperar la fauna silvestre*
- *Mantener y recuperar las cuencas de los principales ríos*
- *Para diferenciar nuestro café en nichos de mercados reducidos y altamente competitivos”.*

ALGUNA LITERATURA RECIENTE

- Astúa G, Aguilar GJ, Echeverri J, Mora O, Zamora LE. (comp.). 1997. Prueba comparativa de las cualidades organolépticas de la bebida del Catimor T5175, variedad Costa Rica 95, Caturra y Catuaí, en ocho regiones cafetaleras de Costa Rica. *In.* Serie Ponencias, Resultados y Recomendaciones de Eventos Técnicos A1/SC (IICA). no. 97-05. Simposio Latinoamericano de Caficultura. 18. Memorias. San José. CR. 16-19 Set 1997. pp. 263-267. San José. IICA-PROMECAFE / ICAFE. CR. 1997.



ALGUNA LITERATURA RECIENTE

- Avelino J, Barbosa B, Araya JC, Fonseca C, Davrieux F, Guyot B, Cilas, Ch. 2005. Effects of slope exposure, altitude and yield on coffee quality in two altitude terroirs of Costa Rica, Orosi and Santa María de Dota. J.of the Sc. of Food and Agr.. 85:1869-1876.
- Muschler RG. 2001. Shade improves coffee quality in a sub.optimal coffee-zone of Costa Rica. Agroforestry Systems. 85:131-139.
- Sancho J, Bota E, de Castro JJ. 1999. Introducción AL análisis sensorial de los alimentos. Estudi General 4. Edicions de la Universitat de Barcelona. Barcelona, España. 336 p.

RECOMENDACIONES

- El libro es recomendable como lectura adicional para estudiantes de los cursos del cultivo del café y del banano en a Escuela de Agronomía,
- También como lectura obligatoria para aquellos que se dedican a los aspectos históricos de la agricultura costarricense
- No dejen por fuera a los lectores “comunes” que buscan literatura nacional de fácil comprensión y educativa.

