



Fórum Café y Café Mundi en Costa Rica

Proyecto Solidario en Los Santos

Desde hace ya más de una década, la ONG española **Café Mundi** impulsa proyectos encaminados a la mejora de las condiciones de vida de caficultores de todo el mundo. Lo hace mediante la creación de infraestructuras y mecanismos que les ayuden en su tarea y favorezcan su batalla contra la pobreza. **Fórum Café** se suma a estos objetivos

Un año más, este es el tercero, **Fórum Café** colabora con **Café Mundi** en la gestión de un proyecto solidario dirigido a mejorar las condiciones de vida y trabajo de familias caficultoras, concretamente, en esta ocasión, de Costa Rica, más exactamente, del cantón de León Cortés, zona de Los Santos. El objetivo principal de la actuación es habilitar un sistema adecuado de tratamiento de las aguas residuales contaminadas con plaguicidas generadas en las fincas de pequeños y medianos productores de café de esta área, de tal forma que se pueda minimizar, así, el riesgo de generar efectos adversos en la salud y medio ambiente por el inadecuado manejo de estas aguas.

Café Mundi - Fórum Café Universidad Nacional de Costa Rica

Tras el proyecto se encuentra el Equipo Interuniversitario IRET de la Universidad Nacional, Campus Omar Dengo-Heredia de Costa Rica el cual trabajará, paralelamente a la construcción de los equipamientos para el tratamiento de aguas residuales, un completo programa dirigido a fomentar prácticas agrícolas adecuadas para la salud y el medio ambiente, acordes a las necesidades de los pequeños y medianos productores de café beneficiarios de la ayuda. Asimismo es su objetivo, fortalecer e impulsar una cultura responsable social y ambiental a través de acciones en beneficio de un desarrollo agrario sostenible.

Las fincas

Las fincas elegidas para esta actuación han sido la Finca Don Mayo, la Finca Garro y la Finca Monteroga. En el momento de cierre de esta edición, en cada una de ellas ya se han llevado a cabo los trabajos previos de diagnóstico, en los que se ha realizado la delimitación física espacial de las futuras ubicaciones de los sistemas de tratamiento. Estas

áreas deben ser con una pendiente lo más plana posible y donde no se produzcan acumulaciones excesivas de agua cuando llueve, además de fácil acceso para los trabajadores y donde se la mayor generación de descargas de aguas residuales con plaguicidas.

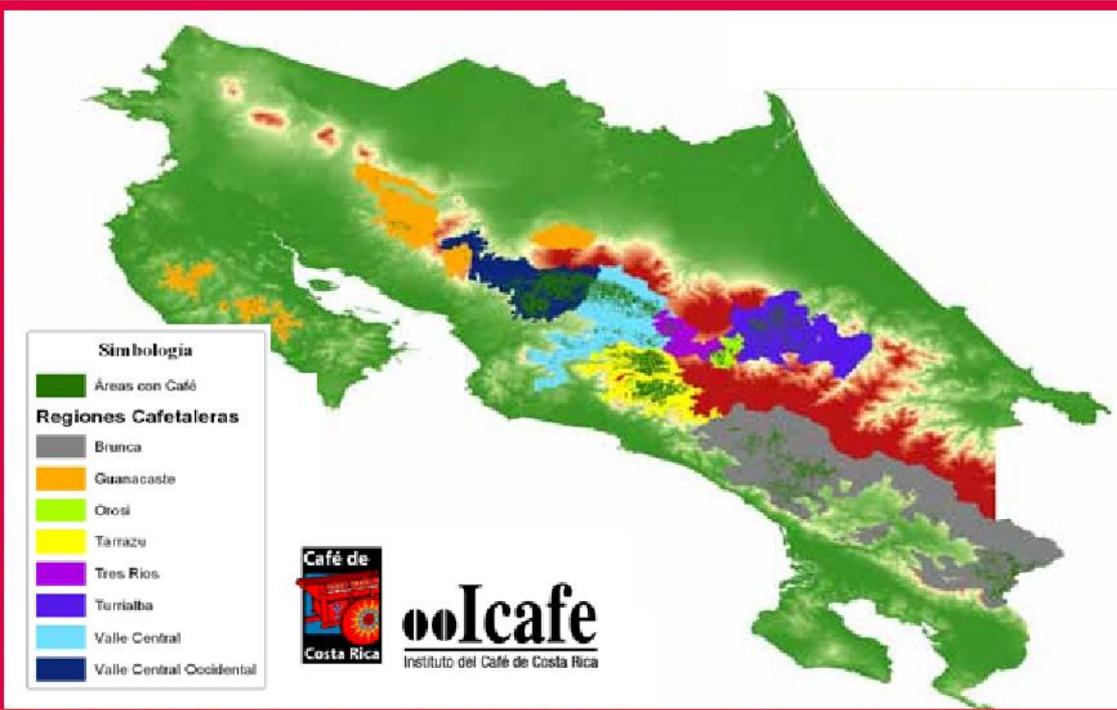
La siguiente fase es la del diseño y delimitación de materiales. Si bien, el sistema consiste en el mismo principio para las tres actuaciones, cada finca posee particularidades diferentes y es por ello que cada caso se abordará de forma individual. El sistema tiene que responder en virtud de ellas para que resulte de forma adecuada, en esto se basa la tecnología limpia.

Antes de la construcción debe haber una etapa previa de preparación del terreno, con el fin de que este quede adecuado a la nueva instalación. Esta fase conllevará toda la labor de remoción de terreno y la adecuada disposición de la tierra. En esta fase se da la preparación de la biomasa, composición fundamental de la cama y mesa biológica del futuro sistema de tratamiento de aguas residuales.

Adeguado el terreno, la previsión es que durante el mes de abril se puedan realizar los trabajos propiamente dichos de construcción. Paralelamente, los integrantes del Equipo Interuniversitario IRET ofrecerán formación al personal de las fincas sobre el funcionamiento de las nuevas instalaciones, así como les darán a conocer las prácticas que se tienen que mejorar para el adecuado funcionamiento y mantenimiento de las mismas.

Con la implementación del sistema propuesto en el proyecto, los productores tendrán un sitio adecuado donde disponer las aguas que resultan del lavado de equipos de protección personal, el triple lavado de los envases vacíos, limpieza de equipos para la aplicación de plaguicidas, etc.

Rocío Loria Bolaños



El Café de Los Santos - Región Cafetalera de Tarrazú

A mediados del siglo XIX pobladores del Valle Central emigraron a la región suroeste, hoy conocida como Los Santos por los nombres de los tres cantones que acoge: San Pablo de León Cortés, San Marcos de Tarrazú y Santa María de Dota.

Protegida por cordilleras en la vertiente del Pacífico, esta región es santuario de aves únicas y de bosque y productora de uno de los mejores cafés de Costa Rica. La caficultura es la actividad fundamental para el desarrollo socioeconómico de Los Santos.

Sus tierras producen alrededor de 700.000 fanegas de café en fruta con características de maduración uniforme. Produce café Arábica con características de porte bajo, grano pequeño, plano de color azulado, buena apariencia, estrictamente duro (S.H.B./SUR).

Las principales variedades producidas son la Caturra y Catuai. Se trata de granos con un grado muy suave de cafeína, una característica muy apreciada por los mercados más exigentes del mundo.

Características

En cuanto al clima, se caracteriza por una época lluviosa de siete meses (mayo a noviembre) y seca (diciembre a abril) bien definidas, situación que favorece la floración del café. En promedio la precipitación es de 2.400 milímetros por año, con una temperatura promedio anual de 19°C.

En Los Santos se cultiva en alrededor de 22.000 hectáreas compuestas por pequeñas fincas con un tamaño promedio de 2,5 hectáreas. La producción de café promedio es de 780 mil fanegas por año. Se estima que cerca del 95% del grano es del tipo SHB (Strictly Hard Bean).

Altura y suelos

La producción cafetalera está ubicada entre los 1.200 y 1.900 metros de altitud, condiciones ideales para el culti-

vo, en suelos en su gran mayoría de origen sedimentario, que por sus componentes son ácidos. La mayor parte de las plantaciones está bajo sombra, con diferentes árboles de la zona y foráneos.

Cosecha

La recolección comprende un período de cinco meses, de noviembre a marzo. Coincide con la época seca, que permite una maduración uniforme y fruta de alta calidad. También facilita la utilización del sol para un adecuado secado del café.

Subregiones

En Acosta y Aserrí se caracteriza por zonas de alturas entre 800 y 1.200 metros, con veranos muy marcados, suelos pedregosos y de fuertes pendientes.

La subregión Desamparados y Cartago, con alturas entre 1.200 metros y 1.700 metros, se caracteriza por veranos marcados, temperaturas promedio de 20°C. Pendientes fuertes combinados con pequeños valles ondulados, con suelos de mejor calidad.

Dota, Tarrazú y León Cortés tienen alturas que llegan hasta los 1.900 metros. Se caracterizan por estaciones bien definidas (7 meses de lluvia y 5 veranos), con temperaturas inferiores a las anteriores. En su gran mayoría los suelos son de regular calidad, caracterizados por su alta acidez y bajo contenido de bases; con fuertes pendientes.

Características organolépticas del café de Los Santos

La combinación de altitud, clima y variedades cultivadas imprime a este café características organolépticas muy apreciadas por los mercados más exigentes del mundo: buen cuerpo, con una taza de alta acidez, fina y no punzante, excelente aroma, caracterizado por un sabor intenso y levemente achocolatado.



Café Mundi es una entidad sin ánimo de lucro, creada por un grupo de empresas del sector cafetero español en 2004, y tiene como misión mejorar las condiciones de vida de comunidades cafeteras, mediante la creación de infraestructuras y mecanismos que ayuden a combatir la pobreza.

La entidad proporciona su ayuda a través de la realización de Micro-Proyectos, con la certeza, aseverada por los resultados obtenidos a lo largo de los años, que este sistema posibilita llegar a un mayor número de lugares, consiguiendo, además, mayores garantías en la ejecución de los proyectos y mejor control en la realización de los mismos.

Desde su creación, Café Mundi ha colaborado con más de 16 proyectos, en países como Colombia, República Dominicana, Uganda, Etiopía, Vietnam, Brasil, Kenia y Bolivia.