

COSECHA

HISTORIA DEL CAFE



Texto y fotos: LUISA GARCIA
Coordinación: MINOR SIBAJA V.

El cultivo del café fue establecido en América por los franceses y luego lo continuaron los ingleses a principios del siglo XVIII. El grano fue cultivado inicialmente en Jamaica, Martinica y Haití; a fines del siglo, después de la revolución haitiana, Cuba se interesó también en este producto. El café de las Antillas competía ventajosamente con el de las regiones de producción más antigua de Asia, especialmente Ceilán y Java, en el lucrativo mercado europeo. Sin embargo, a pesar de que el café era una bebida novedosa y de moda en Europa, la inicial extensión de su cultivo hacia el istmo centroamericano se produjo en forma poco notable, y resulta difícil dar la fecha exacta de su introducción en Costa Rica. González Viquez, en el año 1936, sugirió que las primeras plantas de café fueron traídas en 1808; en ese año, el gobernador Tomás de Acosta, en una carta escrita al comandante de Matina, mencionó haber adquirido café de un zambo mosquito, que vivía en aquel valle; González Viquez, por lo tanto, dedujo que el café probablemente fue introducido a Costa Rica desde Jamaica, pues con ese país comerciaban los zambos mosquitos. Sin embargo, en un folleto recientemente publicado, Echeverría Morales reproduce un documento aún más antiguo, en el cual indica que unas semillas de café fueron enviadas a Costa Rica desde Panamá en 1791.

En realidad no tiene trascendencia establecer con exactitud la fecha en que este cultivo se inició en tierras costarricenses hay factores mucho más importantes que no han sido estimados debidamente en la búsqueda del documento más antiguo que se refiere a este punto. Sea cual fuere la fecha exacta de la introducción del café en el país, el nuevo grano fue por muchos años, sobre todo a principios del siglo XIX, nada más que una curiosidad botánica en los jardines de las casas urbanas. Se veía simplemente como elemento ornamental y como la planta no se podaba, crecía a una altura de doce a catorce pies. Una de las referencias más antiguas al cultivo del café en Costa Rica está en el testamento de un clérigo, el presbítero Félix Velarde, quien en 1816, tuvo un cafetal en San José. Además, un mapa de la época muestra el almázcigo de café que este sacerdote tenía: estaba situado dentro del área urbanizada, a sólo cuatro cuerdas de la plaza central de San José. Muchas décadas pasaron entre la introducción de esta planta a Costa Rica, y su triunfo final como producto de exportación allá por los años 1840. ¿Por qué, en un país recién independizado cuya población pobre estaba tan ansiosa de comerciar para adquirir riqueza, tardó tanto el desarrollo de la exportación del café?

Muchos factores en realidad favorecieron el establecimiento de su cultivo en Costa Rica. El subdesarrollo extremo del país, facilitó en mucho que el grano se estableciera como el producto de exportación más importante, muchos años antes de que éste adquiriera importancia similar en otros países centroamericanos, donde las condiciones ecológicas eran buenas para su cul-

El café y la crisis del subdesarrollo entre 1935-1971

tivo. En Guatemala y El Salvador, el añil y la cochinilla eran los principales productos de exportación en el siglo XIX. Sólo cuando el mercado internacional de estos productos declinó en las décadas de 1860 y 1870, los finqueros de estos países empezaron a cultivar el café. Muchas de las áreas subtropicales que eran aptas para el cultivo del grano estaban ocupadas en Guatemala y El Salvador por comunidades de mestizos e indios, a los cuales tuvieron que quitarles sus tierras los cafetaleros para poder sembrar el nuevo cultivo, y a la vez, disponer de trabajadores agrícolas que carecían de tierras propias. Al contrario, el café en Costa Rica no tuvo que competir con ningún otro producto comercialmente establecido, ni hubo más que unas comunidades indígenas. Muchas de las regiones donde se cultivó el café en Costa Rica durante



Distribución de fincas de café en la Meseta Central. Año 1843.

el siglo XIX, acababan de ser deforestadas, y los agricultores estaban ansiosos tanto de reemplazar el cultivo subsistente en la Meseta Central por un producto comercial, como por abrir nuevas regiones de colonización para el café. El aislamiento del la

Meseta Central le dio al país otra ventaja paradójica sobre las repúblicas vecinas de América Central durante las primeras décadas del siglo XIX. Costa Rica estuvo resguardada por mucho tiempo de violentos disturbios políticos, tanto durante la independencia,

como en las subsiguientes guerras entre los nuevos estados del istmo. Solamente hubo dos períodos cortos de lucha civil, en 1823 y 1835. Con estas excepciones, el cambio de gobierno era tranquilo, aunque no siempre democrático. Cualquiera

que haya sido su pobreza, el hecho de que los costarricenses vivieron en paz durante un período de perturbaciones en la vida política de otros países del istmo debe tomarse en cuenta como otro factor que contribuyó al mejoramiento gradual de su agricultura.

Como feliz coincidencia, la Meseta Central, que era donde vivía la mayoría de la población, era especialmente favorable ecológicamente para el cultivo del café. Fértiles terrenos volcánicos, un clima con estaciones secas y lluviosas bien definidas, y una temperatura anual con un promedio de unos diecinueve grados centígrados, constituían condiciones casi ideales para el nuevo producto. A pesar de que los primeros cafetaleros no se dieron cuenta de ello, estaban experimentando en una región cuyos recursos naturales para el cultivo de grano, probablemente no tenían paralelo en el resto de Costa Rica.

No hubo restricciones coloniales en cuanto al cultivo del café durante los últimos años antes de la independencia. Al contrario de lo que sucedió con el tabaco y la caña de azúcar, el cultivo del café nunca estuvo sujeto al estanco. En 1804, después de que una plaga de langostas dañó una gran parte de la cosecha de añil en Guatemala, la explotación de varios productos, incluyendo el café, fue liberada del pago del diezmo. Después de la independencia, en 1825, el gobierno de Costa Rica restableció esta exención para el café y varios otros productos. Seis años después, la Asamblea Nacional decretó que cualquiera que cultivara café por cinco años en tierras baldías, podría reclamarlas como suyas.

Tal vez aún más importantes que los decretos del gobierno central para estimular el cultivo del café, fueron las órdenes municipales que se aprobaron con el mismo propósito durante los primeros años de la independencia. Las municipalidades demostraron su interés en promover el cultivo del café en particular, e hicieron lo posible para que éste pudiera sembrarse cerca de los centros de población existentes. Un decreto del presidente Braulio Carrillo, en 1840, en el sentido de que las tierras al oeste de San José, en Pavas, fueran sembradas de café, ha citado frecuentemente como uno de los mayores factores que condujeron al establecimiento de este cultivo. En realidad, el gobierno central solamente siguió la política que había sido mantenida por las municipalidades durante casi veinte años. Probablemente la de San José fue la primera municipalidad que apoyó e impulsó el cultivo del café. En 1821 ya había distribuido entre los indigentes, matas de café, gratuitamente. La realización de este proyecto se financió mediante una suscripción voluntaria de los josefinos. La municipalidad consideró, sin embargo, que la distribución de los cafetos no era suficiente para impulsar su cultivo; por lo tanto, se concedieron también terrenos a los que quisieran dedicarse a esta agricultura, con la condición de que cercarían las tierras. Las otras

Editorial

El café, parte de nuestra historia

Ofrecemos a nuestros lectores este suplemento sobre el café.

El café forma parte de la economía nacional. Ha sido su más sólido bastión. Pero, también es parte de nuestra historia.

Desde el Jardín de Plantas, en París, llegó a América el café, cuando Luis XIV, el Rey Sol, deslumbraba al mundo con su grandeza. Martinica acogió este regalo de Europa y, a partir de ella, se difundió por el Continente. Llegó a Cuba en 1748, en manos de José Antonio Gelazaert, y de allí saltó a Santo Domingo. De Santo Domingo pasó a Costa Rica, gracias a la visión y labor del Gobernador, don Tomás de Acosta, en los primeros años del siglo pasado. Cartago fue la ciudad costarricense que le abrió sus brazos, de donde se trasladó luego a San José, cuyo municipio le dio un impulso sin igual.

Don Jorge Stiepel, negociante alemán radicado en Costa Rica, le dio luego al café, en 1832, el espaldarazo internacional, al realizar la primera exportación a Chile. A partir de este momento, el café costarricense hizo su entrada triunfal en los mercados internacionales, en los que se ha mantenido, gracias a su calidad.

España nos descubrió y nos dio su aliento cultural y espiritual. Francia nos brindó las ideas de libertad e independencia y, un siglo antes, el café. Cuba nos enriqueció con la cultura de sus grandes hombres y también fue puente para el cultivo del café. Chile amamantó a grandes educadores costarricenses y en nuestro país se asentaron prominentes intelectuales chilenos, y no contenta esta nación con su aporte espiritual, le abrió sus brazos al café costarricense.

En realidad, nuestra historia y el café se entrelazan.

Podríamos seguir, a partir de estos años pioneros, el curso del café en el campo de la economía, de la política y, en general, del desarrollo económico y social de nuestro país. Mas, esta es una larga historia que los costarricenses conocemos de sobra.

Estos últimos años y, posiblemente, los dos que vienen han sido de recompensa para los productores nacionales. El café ha logrado, gracias al flagelo que sacudió a Angola y a Brasil, precios incomparables en la historia de este producto. El café, como alguien dijo, puede ser nuestro mejor Ministro de Hacienda, así como nuestro mejor Banco Central, o bien, el peor, cuando los precios desciendan.

De aquí la importancia de servirnos de esta coyuntura para proyectar con visión e inteligencia nuestra acción en los años futuros, cuando el precio del café, por motivos de todos conocidos, descienda y llegue entonces una época dura y difícil para nuestra economía.

La abundancia es un bien, pero también puede significar una tragedia. El triunfo entusiasmo, pero puede llevar en su seno el germen de la desgracia y de derrotas en lo futuro.

El estadista, el dirigente, el productor nacional, deben otear el horizonte y seguir con atención los acontecimientos. La historia nos enseña que la abundancia nunca es constante ni permanente, y que, después de un día radiante, puede llegar la tempestad.

Hoy que prepararse para los días de tempestad. Esta es la obligación, en estos momentos, de los actuales dirigentes del país en el campo económico.

El café tiene hundidas sus raíces en lo más profundo de nuestra economía y de nuestra historia. Por ello, cualquier variación hacia arriba o hacia abajo, afecta el curso de nuestra vida nacional.

Nada más placentero que presentarles a los lectores una apretada síntesis sobre la historia del café en Costa Rica. Tomar nota de ella es tomar conciencia de nuestro desarrollo.

Por eso, presentamos hoy a nuestros lectores este suplemento, al mismo tiempo que formulamos votos para que, en época de bonanza o de amenaza, nuestros productores nacionales mantengan firme el timón...

El Café y la crisis del subdesarrollo entre 1935-1971

municipalidades siguieron pronto el ejemplo de la de San José. Muchas especificaron exactamente cuántas matas de café debía de plantar cada ciudadano; el número en realidad era pequeño en muchos casos, pues se reducía a un mínimo de veinte matas por persona. Tal sucedía, por ejemplo, en las municipalidades de Cartago en 1821 y en La Unión en 1825. Posiblemente, las matas fueron distribuidas para áreas muy pequeñas, ya que perduraron las dedicadas a otras cosechas y al pasto. Sin embargo, el creciente interés por el nuevo cultivo en la Meseta Central, se reflejó en los reglamentos que las municipalidades se vieron obligadas de aprobar por los años de 1830, para prevenir el robo de matas de café de los almacigos, y de las cosechas, ya en los patios donde se extendían para secarse al sol. Las municipalidades se vieron forzadas a ordenar que todas las ventas de los cafetos, fueran supervisadas por las autoridades locales; cualquier venta clandestina se castigaba con una multa, o en su defecto, con trabajos en obras públicas. Había verdadera preocupación por evitar el merodeo, y la prensa hacía hincapié en hacer comprender que si los robos no desaparecían, la gente abandonaría ese cultivo, que ya se perfilaba como una nueva fuente de riqueza para el país.

Todos estos factores que finalmente estimularon el desarrollo de la primera industria próspera de exportación en Costa Rica, estaban, sin embargo, contrarrestados por grandes desventajas. Los gobernantes de los primeros años de la República, si bien es cierto que se interesaron en el cultivo del café, no lo hicieron de manera enérgica y específica; la legislación que eximía de impuestos por las cosechas, por ejemplo, y que le daba a los pobres tierras y la cultivaban, se aplicaba no solamente al café, sino también a otros productos. Los primeros gobiernos republicanos, en su mayoría, tenían más interés en los proyectos de colonización en las bajuras tropicales, que en tomar medidas para mejorar la agricultura en la Meseta Central subtropical, promoviendo con entusiasmo el establecimiento del nuevo producto de exportación. Parte del informe de una comisión especial, creada en 1840 para aconsejar al Congreso sobre la necesidad de incrementar la agricultura, dice:

"Ochenta mil almas reducidas a un terreno cultivado de doce a catorce leguas de largo y tres a cuatro de ancho es lo que forma el estado, aunque rodeado de cordilleras y bosques que podrían contener a cualquier nación...Entonces debería unirse, como una conquista, cada manzana de tierra que se ganase para el cultivo, extendiéndose así los límites del estado de una manera efectiva. Se realizaron contratos con varias personas, las cuales se comprometieron a establecer colonias agrícolas en las tierras baldías de las regiones tropicales: John Hale, en 1825, se comprometió a traer a unas cien familias extranjeras a las llanuras de Sarapiquí; Pedro Rohand, en el mismo año, establecería una colonia en el Río Grande de Tarcoles; José Sacasa presentó planes para cuatro

colonias entre los Ríos Matina y Sarapiquí y un francés, Dumatray, en 1829, formó una compañía para cultivar el valle de Sarapiquí con caña de azúcar, maíz y plátanos. Debido a lo remoto de estas zonas, su densa vegetación tropical y sus climas calientes, húmedos e insalubres no sorprende el hecho de que no se realizó ningún asentamiento permanente mediante estos contratos. Aquellos gobiernos estaban empeñados en intentos, inevitablemente fútiles, por colonizar distantes regiones selváticas, cuando en realidad, debieron haberse dedicado a comercializar la agricultura en la principal región habitada del país.

Pero aún cuando la política del gobierno a principios del siglo XIX hubiera sido la de concentrar todos sus esfuerzos dentro del Valle Central, el establecimiento de un cultivo como el café habría tenido que enfrentarse a muchos variados problemas. Los cincuenta mil habitantes de Costa Rica no constituían virtualmente ningún mercado interno. Aún en el caso de que todos se hubieran acostumbrado a tomar café y en lugar de sus bebidas tradicionales, el agua dulce y el cacao, solamente podrían haber consumido una cantidad reducida de la producción. Para que el café tuviera éxito como cosecha comercial, era necesario, por lo tanto, exportarlo.

La nueva república de Costa Rica heredó muy poca infraestructura económica del período colonial, para que sirviera de base a la nueva industria de exportación. Casi ningún costarricense tenía experiencia en la agricultura comercial, y muy pocos tenían contacto con el mercado exterior, o acceso al crédito. Además, si el café debía ser exportado, requería al menos un beneficio parcial. Fue solamente después de muchos años de experimentos que se logró procesarlo de una calidad suficientemente buena para la exportación. Otro problema en un país tan escasamente poblado como lo era Costa Rica fue la falta de mano de obra para la producción del grano. Desde las primeras épocas de su cultivo, ese ha sido uno de sus mayores problemas, especialmente durante la estación de la cosecha. Otro obstáculo para la exportación fue la falta de medios de transporte entre las tierras altas subtropicales y la costa, ya que las vías de comunicación eran poco eficaces y prácticas. El camino de mulas que unía a la Meseta Central con la costa del Pacífico era completamente inadecuado para transportar grandes cantidades de café, y, cuando se llegaba finalmente a la costa, se encontraban con instalaciones portuarias sumamente deficientes.

Por lo tanto, no se exagera el atribuir el desarrollo de la infraestructura económica moderna de Costa Rica en gran parte al único deseo de establecer comercialmente el cultivo del café. En realidad, fue la atracción de este producto de monoexportación la que inició el establecimiento de conexiones con mercados extranjeros, la búsqueda de créditos, el perfeccionamiento de la agroindustria, y el mejoramiento de las vías de comunicación. Tanto la venta del grano en el ex-

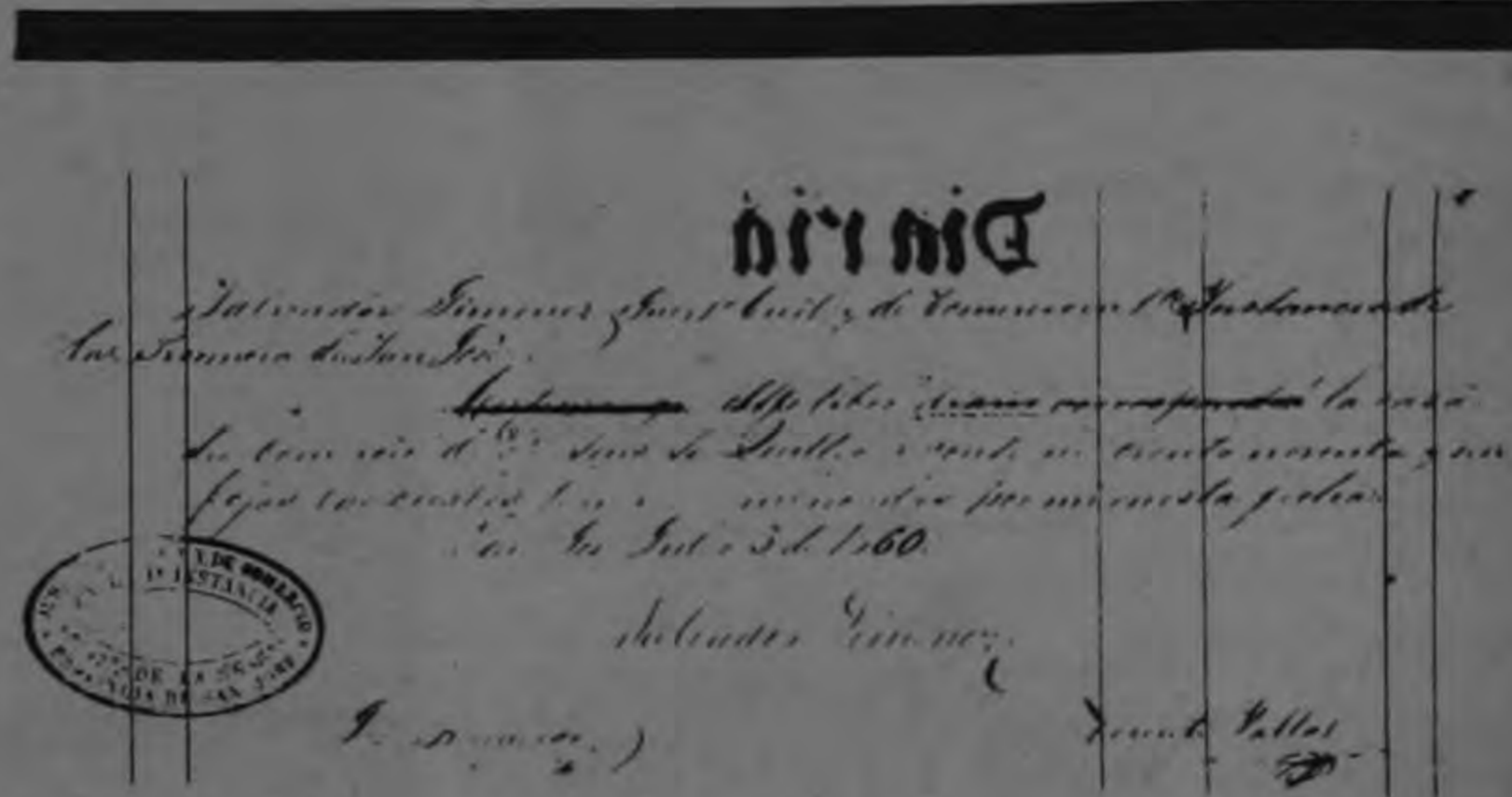
terior como el robustecimiento del crédito y transporte dentro del país, se lograron en gran parte gracias a los lazos que Costa Rica estableció con Inglaterra, la cual reemplazó a España como el principal país metropolitano sobre el cual dependía la nueva República.

A) Mercados

Europa fue el mercado más importante para el café a principios del siglo XIX, y un alemán, Jorge Stiepel, residente en Costa Rica, realizó los primeros intentos de vender café del país en el extranjero. En 1832 envió un primer cargamento del producto por velero, desde un puerto del Pacífico hacia Chile. Allí, lo compraron comerciantes europeos, quienes lo reexportaron como "café chileno de Valparaíso". Este negocio con Europa, sin embargo, por medio de intermediarios en Chile, era muy inseguro. Debido a la escasez de compradores, el grano a menudo tenía que estar embodegado en Costa Rica durante meses, por lo que su calidad se deterioraba enormemente.

En un documento recién descubierto en los Archivos Nacionales se encuentran datos importantes sobre las exportaciones desde Puntarenas, en 1833. El valor total de las exportaciones era menor a los 200.000 pesos anuales. El palo de Brasil produjo unos dos tercios de esta suma, y es claro que el café era todavía un rubro insignificante en el comercio. El documento citado es el primero, sin embargo, que señala el hecho de que el comercio directo de Costa Rica a Inglaterra ya se había establecido por la década de 1830: más de la mitad de las escasas exportaciones de Costa Rica; entre las que se contaba un cargamento de café, iba destinado directamente a los puertos británicos.

No fue sino hasta la siguiente década, sin embargo, que el comercio del café con Europa se consolidó firmemente. En 1843, un inglés, William Le Lacheur, visitó el puerto de Caldera, en la costa del Pacífico de Costa Rica, con su velero "The Monarch". Se dirigía hacia el sur, con sólo un cargamento pequeño, y estaba ansioso de encontrar carga adicional. Mientras esperaba que terminaran las reparaciones de su velero, Le Lacheur hizo un viaje en mula a San José. Ahí negoció la compra de café con don Santiago Fernández, uno de los cafetaleros más importantes de la época. A pesar de que Le Lacheur no disponía del dinero para pagar a Fernández inmediatamente el precio convenido, que fue de ocho pesos por quintal, don Santiago, debido a la escasez de comercio en ese ramo, se arriesgó a darle al extranjero comprador su café, y el que a su vez había comprado a otros varios pequeños productores. La exportación del grano iba a estar en manos de una pequeña minoría de productores, quienes, como don Santiago Fernández podían procesar en sus propios beneficios el café de pe-



DOCUMENTO HISTORICO.- Esta fotocopia del año 1860 corresponde a la autenticación de un libro de la compañía Tournón para exportar café a Suramérica y Europa. La solicitud la hizo en aquel entonces Luis Le Quellec y la autorizó el Alcalde 1° Civil, don Salvador Jiménez. Es un documento que prueba que Tournón fueron de los primeros en enviar el grano de oro a esos países.

queños productores. Así pues, "The Monarch" zarpó en 1843 con 5.505 quintales de café costarricense, entre los que iban 1.250 de don Jorge Stiepel. Por lo menos un veinte por ciento de las exportaciones de este producto en 1843 fueron llevadas directamente a Londres. Le Lacheur volvió a Costa Rica en 1845, después de haber vendido todo el cargamento en Inglaterra, trayendo ahora más barcos. Pagó a los productores en libras esterlinas y dos de sus veleros fueron nuevamente cargados con café en Puntarenas, en la costa del Pacífico. Un total de veintinueve barcos transportaron el grano costarricense durante ese año. Había ya unos treinta y cinco exportadores y más de la mitad de la cosecha se mandaba directamente a Europa. A cambio de esto, Costa Rica comenzó a importar mercancías manufacturadas en Inglaterra, especialmente telas de algodón.

Una vez que Le Lacheur hubo demostrado el potencial del mercado cafetalero inglés, los principales productores costarricenses establecieron rápidamente pequeñas compañías comerciales de exportación-importación. Estas, por lo general, fueron asociaciones formadas por jóvenes, cuyas edades oscilaban entre los veinte y treinta años. Eran pocos los que podían poner un capital en efectivo mayor a los 20.000 pesos por lo que los fondos de las compañías también incluían las fincas, las cuales se administraban como parte del negocio. A veces, las actividades de estas compañías se facilitaban teniendo un representante o socio que residiera en San José y otro en el puerto de Puntarenas. Muchas de las compañías se disolvieron después de pocos años, y el capital y las ganancias se dividieron entre los socios. Los altercados entre los dos socios de una sociedad que se disolvió, la cual había sido fundada en 1842 por don Juan Rafael Mora y don Vicente Aguilar, duraron por muchos años; la final victoria legal de Mora, según la cual él recibió el dinero que le debiera su antiguo socio, llevó a éste, Aguilar, a buscar venganza mediante el golpe de estado que destituyó a don Juan Rafael Mora de la presi-

dencia de la república en 1859. Las actividades de la mayoría de las compañías fueron menos espectaculares, pero todas tuvieron especial importancia, puesto que representaban los inicios de empresas nacionales en el mercadeo del café.

La estabilización del comercio cafetalero con Inglaterra hizo que Costa Rica, con la esperanza de obtener una reducción de impuestos de parte de aquella nación solicitara relaciones diplomáticas entre los dos países. El "Foreign Office" al principio titubeó, basándose en el hecho de que Costa Rica no podía ofrecer "una garantía de su nacionalidad", puesto que no había rechazado aún la Constitución Centroamericana de 1824. El agente británico en Realejo, Nicaragua, sin embargo, reconoció la necesidad de proteger los crecientes intereses del comercio británico. Aconsejó que se mantuviera alguno de los barcos de su Majestad, en la costa del Pacífico entre febrero y junio, cuando el café se cargaba, puesto que las bodegas abiertas en el puerto de Puntarenas "ofrecían grandes tentaciones a los malintencionados". En 1849, se firmó un tratado de amistad, comercio y navegación entre los dos países, cuando Costa Rica ya había roto sus lazos políticos con el resto de América Central. También se ratificaron tratados comerciales con Francia y La Ansa.

Una vez que se establecieron estas bases de acuerdos internacionales entre los gobiernos, y de contactos personales entre exportadores e importadores, Costa Rica se aseguró un mercado europeo para su café por casi tres cuartos de siglo, hasta que estalló la primera guerra mundial. El comercio que se efectuaba por mediación de comerciantes chilenos desapareció rápidamente. Durante muchos años, por lo menos un setenta y cinco por ciento de las exportaciones cafetaleras de Costa Rica se llevaron directamente a Europa. Casi la mitad se vendía en el mercado de Londres, a pesar de que este producto no era consumido en su totalidad en Gran Bretaña; varias firmas alemanas tenían sucursales en Londres,

donde compraban el grano y luego lo reexportaban a Alemania. Además, a este otro país se exportaba directamente el producto desde Costa Rica en cantidad de un veinte por ciento de la cosecha anual.

Entre los años 1840 a 1890, éste fue virtualmente el único producto de exportación del país. Costa Rica se convirtió en uno de los primeros países americanos en donde se desarrolló un floreciente comercio cafetalero; los demás países de la América Central, al igual que Brasil y Colombia, lograron establecerse en mercados cafetaleros internacionales sólo durante la segunda mitad del siglo XIX. Los precios del café costarricense subieron gradualmente en los mercados europeos, a pesar de que, lógicamente, hubo fluctuaciones en las cotizaciones anuales. La crisis económica de 1847-48 y 1873 en Europa, por ejemplo, se reflejaron en una rebaja en el precio del grano y en un descenso en el volumen de las exportaciones de Costa Rica en 1848-9 y luego en 1874 (Fig. 15). La primera de estas crisis económicas, ocurridas poco después de haberse establecido el café como el producto más importante de exportación costarricense, tuvo consecuencias particularmente severas; las restricciones del crédito en Europa ocasionaron una baja en los precios de las tierras en Costa Rica, y hasta la desaparición de algunos cafetaleros.

Afortunadamente, la industria cafetalera se recuperó rápidamente y de un promedio de ocho a diez pesos por fanega en 1850, el precio que se pagaba a los productores subió a un máximo de cuarenta y seis pesos en 1894. Durante el mismo período, el envío de café a Europa desde Java y Ceilán disminuyó debido a que la producción en estos dos países se vio afectada por enfermedades. Durante más de cincuenta años, la facilidad con la cual los exportadores pudieron vender su cosecha a Europa, y los buenos precios que recibían, estimularon un aumento continuo en la producción del café en Costa Rica. El total de la exportación subió de cinco millones de kilos por los



El Ing. Agr. Roberto Sáenz fue el propulsor en la creación de la fábrica Café Volio.

CAFE VOLIO

Toda una época de producir calidad

Entre el excelente café molido de Costa Rica para consumo nacional, sin duda que la pauta la ha implantado Café Volio, ha recibido los calificativos de calidad pura, aroma y sabor.

El origen de la fábrica de Café Volio se remonta en los años veinte, cuando don Federico Volio González, quien tenía un tramo en el mercado y también vendía leche, se le ocurrió un buen día vender café molido el que llamó Café Volio.

Don Federico tuvo la molida y la tostada muy poco tiempo. Luego adquirió la empresa el Ing. Agrónomo don Roberto Sáenz, quien recién se iniciaba en ese entonces en el proceso cafetalero.

Fue en 1933, cuando en un local de un metro y medio y con una jovencita dependiente comenzó la evolución de la que se puede decir hoy en día, una de las mejores fábricas de café de Costa Rica.

Don Roberto con un molino pequeño procesaba el café y con sacos al hombro y montado en los tranvías los distribuía en las pulperías capitalinas.

La empresa comenzó a sentar sus bases y vino la parte importante de desplazamiento. Se trasladó la fábrica fuera del Mercado Central. Considera don Roberto, que fue el verdadero nacimiento de Café Volio. Después de ocho años otro nuevo local para suplir la demanda de los clientes que fue ubicado donde actualmente se encuentra la distribución propia de Café Volio (Mercado de Carnes)

El éxito lo atribuye primero a la calidad del café que siempre se ha procesado. Sin hacer alardes, creo que en Costa Rica, aunque ahora no formo parte de la empresa, somos los mejores en calidad, porque lo que se tuesta y muele es prácticamente café de exportación. Es una condición que prevalece y que los favorecedores exigen, dijo.

La Fábrica de Café Volio fue mi vida, agraga don Roberto, porque en ella forjé mis ideales y mi futuro. Hubo sacrificios personales para levantar la empresa y los frutos los vemos ahora. No todo es eterno en esta vida y por eso decidí vender nombre y compañía a don



Esta fotografía tomada en el año 1938 de la fábrica Café Volio. Con esta fotografía se presentó don Roberto Sáenz al Banco de Costa Rica donde don José Joaquín Alfaro fue a solicitar un préstamo, mostrando la gráfica como único testimonio de que tenía una empresa floreciente. Le concedieron el crédito para comprar café puro.

Carlos Bombardelli Preciado, hombre de empresa, con dinamismo y juventud que ha llevado a Café Volio a una posición de organización envidiable.

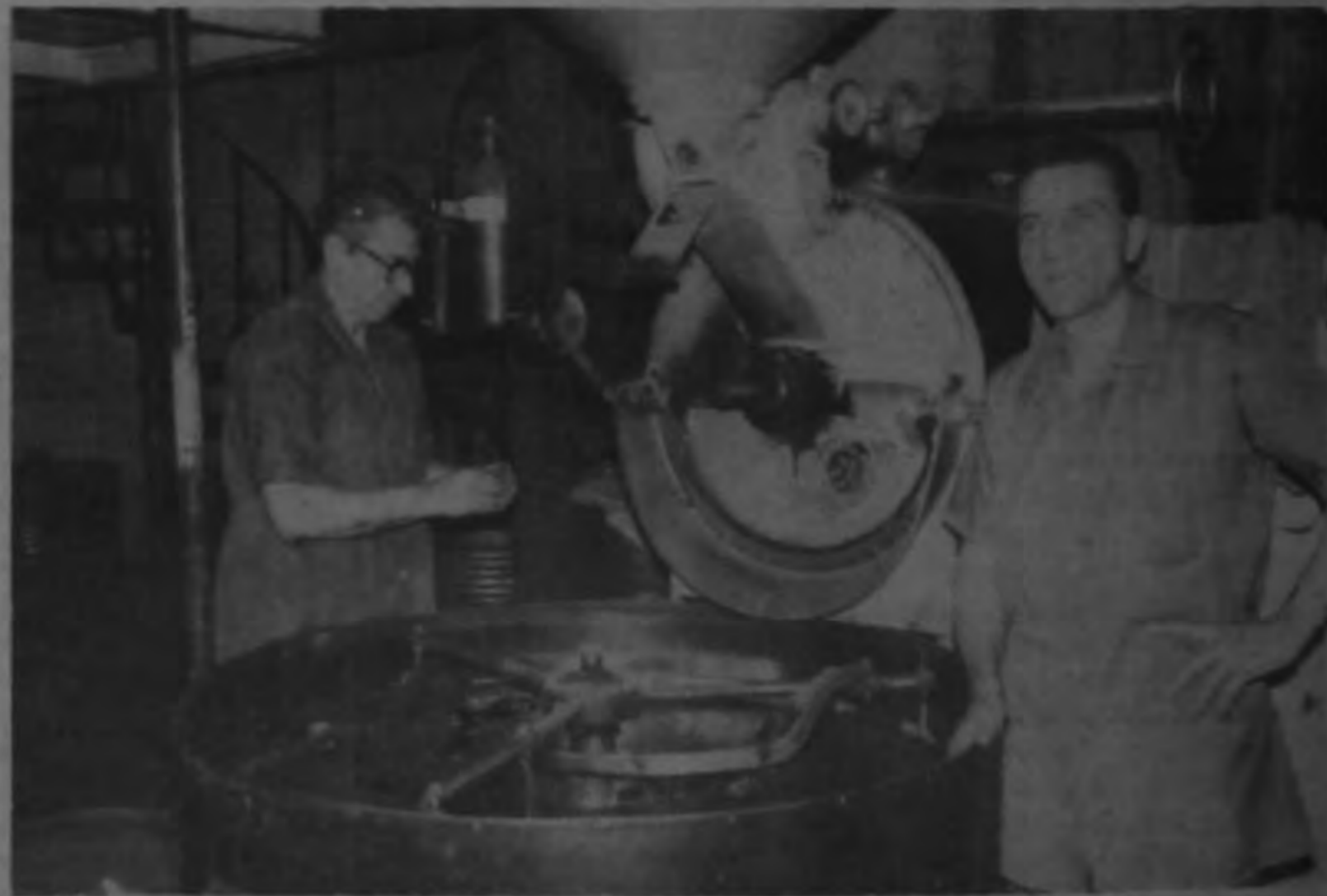
Siempre hay recuerdos durante mi estancia en Café Volio, tales como el esforzado y cumplido personal.

En el caso de Porfirio Brenes Solano, un hombre cabal al máximo que durante 44 años no ha faltado un día a sus labores. También Rafael Quirós Vargas, quien labora en la empresa desde hace treinta y cinco años, que tiene la difícil misión de tostar a punto el café. Son dos ejemplos de trabajadores, que en esta época no se encuentran. Son gentes fuera de serie.

La empresa actual

El actual presidente de la junta directiva de Café

Pasa a la página siguiente



Dos bastiones de Café Volio, son don Rafael Quirós Vargas y Porfirio Brenes Solano, quienes tienen de laborar en la empresa 35 y 44 años, respectivamente.



Hace unos años fue tomada esta fotografía donde vemos a Porfirio Brenes Solano y a Rafael Quirós Vargas, atendiendo en el mostrador.



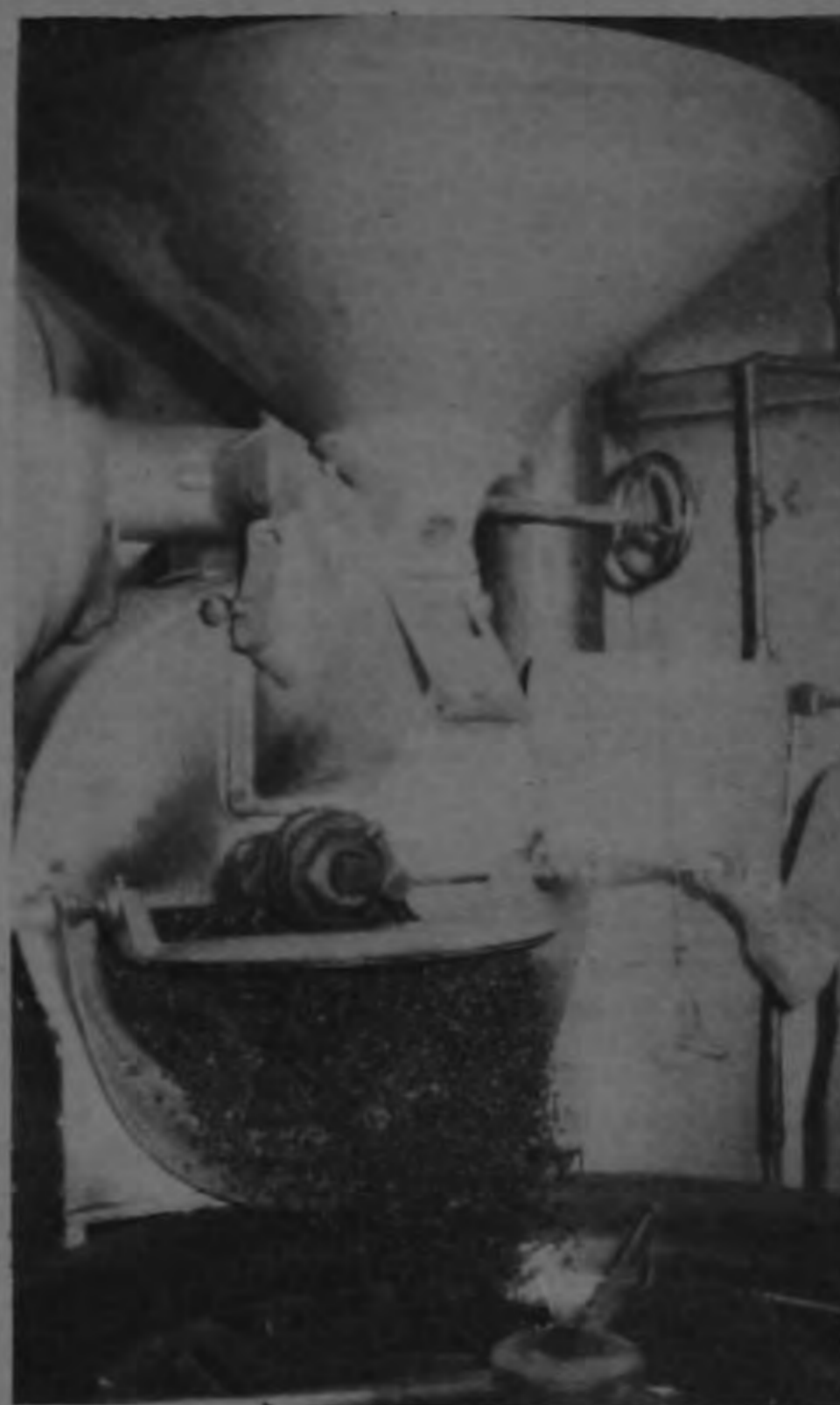
Un aspecto de la fábrica de Café Volio en San Francisco de Dos Ríos. Todo el movimiento de empaque es mecanizado, con equipos totalmente hechos en Costa Rica.



Cuando don Roberto Sáenz comenzó a procesar café en la fábrica Café Dorado, es esta fotografía. Bolsas impresas con el logotipo respectivo que decía "Tome sólo CAFE VOLIO, el único que se ha impuesto por su calidad y pureza".



Fábrica de café Volio, en la zona de Curridabat, se observan algunas unidades de distribución.



Tostador de café, factor determinante para la calidad de café Volio.

Moderna fábrica instaló Café Volio para suplir demanda

Vien de página anterior

Volio es don Carlos Bombardelli Preciado quien tiene en su mente la preocupación constante de mantener la línea inicial de la empresa: calidad ante todo.

Uno de los problemas de la empresa es conseguir buen café para consumo nacional a pesar que lo adquieren a cualquier precio.

Café Volio haciendo un enorme sacrificio ha instalado una moderna fábrica fuera de la ciudad y en un área funcional con el fin de aumentar la producción ideal para la demanda de Café Volio, que consideran el 80% del consumo en la Meseta Central. También distribuyen el café puro en Cartago, Alajuela, Heredia y otras zonas aledañas. Tratan de ampliar la cobertura en un futuro cercano y distribuir el Café Volio en Puntarenas, Limón, Guanacaste. Dentro de estos proyectos, uno de los problemas más serios que tienen es conseguir el café de calidad para llevarlo a otras provincias. Por el momento, los distribuidores, vienen a San José a comprar el producto, atención que agradecen.

Veteranos del progreso.

Dos hombres que hace muchos años han luchado por el progreso de Café Volio son Porfirio Brenes Solano y Rafael Quirós Vargas.

Porfirio, oriundo de Tibás, tiene de laborar con la compañía hace 44 años. Empezó cuando tenía 15 años, sin saber nada de café. Hoy día, está capacitado para "catar" café de cualquier clase, como lo haría el mejor catador de nuestro país.

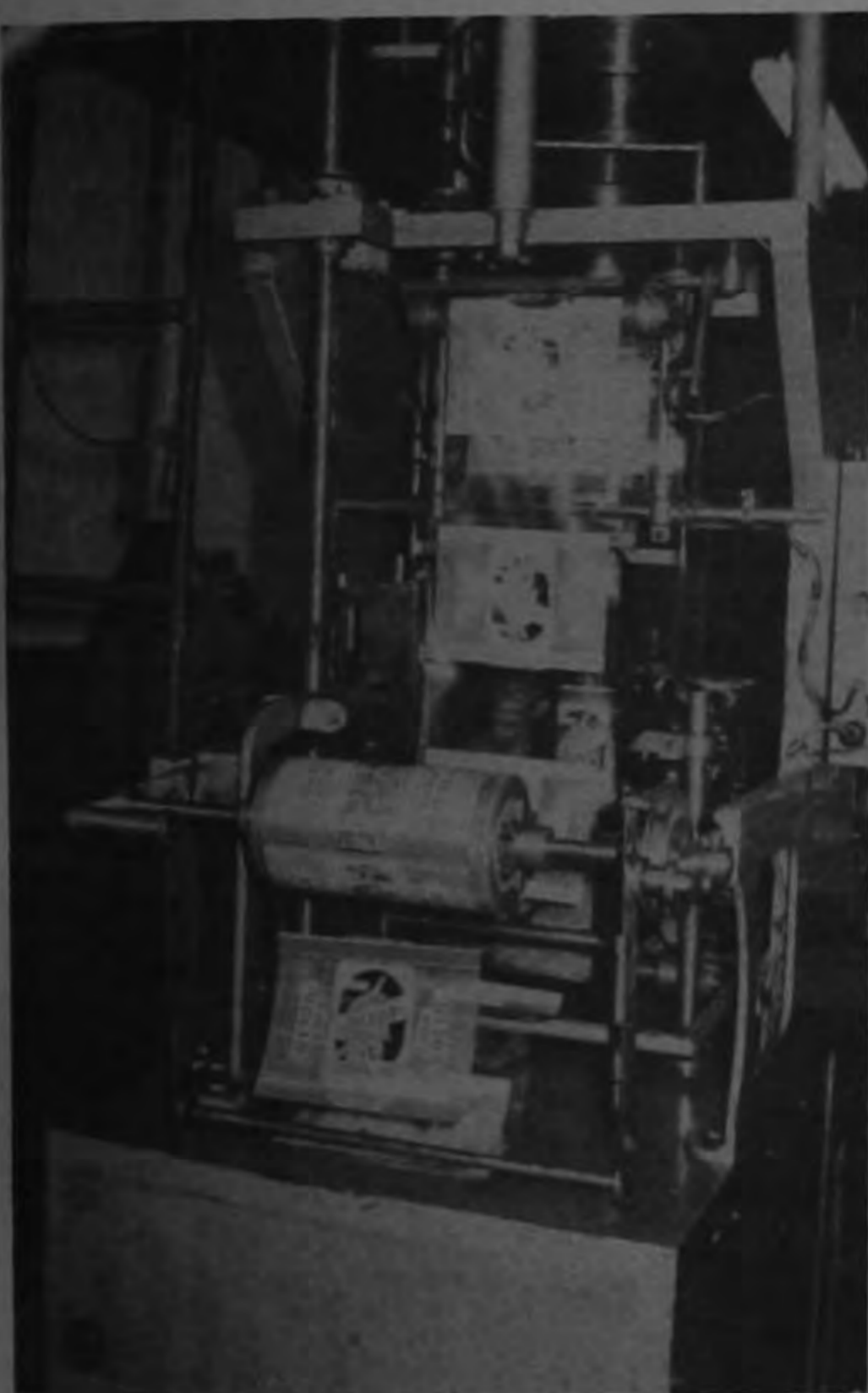
En Café Volio la clientela se ha mantenido y aumenta considerablemente, porque a través de los años se han convencido que Café Volio sí vende buen café, dijo Porfirio.

Y Rafael Quirós Vargas,

no se queda atrás. Trabaja en Café Volio desde hace treinta y cinco años y comenzó cuando la fábrica estaba instalada en bodegas de Manuel Peralta. Es el elemento encargado de tostar café, trabajo delicado en una empresa de calidad como Café Volio. De ninguna manera podemos darle al cliente cafés quemados o de mala calidad. El café se tuesta en un punto especial para preservar la calidad, manifestó Quirós Vargas.



Expertos operarios están al cuidado de la maquinaria



Esta es la maquina para empacar café automáticamente que posee Café Volio. Fue totalmente confeccionada en el país.



Don Carlos Bombardelli Preciado muestra a Minor Sibaja, de LA REPUBLICA, la calidad de café puro que procesan para venta a los costarricenses.



Café tostado listo para moler. Expertos operarios trabajan en esta difícil misión.



En el despacho central de Café Volio (Mercado de Carnes de San José), se atiende diariamente a miles de personas que consumen sólo calidad.



Ing. Alvaro Jiménez Castro, Director de la Oficina del Café y hombre preocupado porque no falte café para el consumo nacional.



Muestras de café para consumo nacional listas para remate.

La Bolsa del Café de Consumo Nacional de la Oficina del Café, abastece a todos los tostadores del país, los cuales pueden participar en los remates que se realizan para la venta del café con ese destino, dijo a LA REPUBLICA, el Ing. Agr. Alvaro Jiménez C., Director Ejecutivo de la Oficina del Café, cuando fue entrevistado por este periódico.

La Oficina del Café vela para que no falte café para el consumo del país, siguiendo el mismo procedimiento, cada año, mediante una estimación temprana de la cosecha y de las necesidades de consumo del país, se fija a los beneficiadores un porcentaje de la cosecha como cuota para consumo nacional; la Oficina del Café va solicitando el café a los beneficiadores, conforme a las necesidades del mercado, el

cual se vende en pública subasta dos veces por mes.

La cosecha de café 1975-76 se estimó en 87.777 toneladas métricas, y de ella se reservó un 11% para el mercado interno, equivalente a 9.655 toneladas se mantienen un 2% como cuota en disponibilidad, sean 1.756 toneladas, para reforzar las necesidades de consumo nacional, si fuera necesario.

Agregó, que, con una población estimada en 1977 de 2.065.704 habitantes, se ha previsto un consumo anual per-cápita de 11,13 libras, equivalente a 5,12 kilogramos.

A continuación se presenta un cuadro que contiene las cantidades de café dedicadas a consumo nacional en los últimos cinco años calendario y el estimado para el año de 1977.

El consumo nacional de café

indican los precios del café de exportación (F.O.B.) y los últimos 21 meses, indicándose el diferencial de consumo nacional para entre ambos.

CONSUMO DE CAFE EN ORO

AÑO CALENDARIO	Total de café en toneladas métricas	Población	Consumo Per-cápita en kilogramos
1972	9 074,37	1 710 083	5,31
1973	9 637,78	1 811 290	5,32
1974	10 270,63	1 900 338	5,39
1975 *	10 712,53	1 945 594	5,51
1976 *	10 396,00	1 993 638	5,22
1977 **	10 380,00	2 065 704	5,12

* Preliminar.

** Estimado.



Todos los torrefactores del país acuden a la Oficina del Café cuando se señala el remate para consumo nacional. El 11 por ciento de la cosecha total se reserva para los costarricenses.

COMPARACION DE LOS PRECIOS PROMEDIO DEL CAFE DE EXPORTACION CON LOS PRECIOS PROMEDIO DEL CAFE PARA CONSUMO NACIONAL EN COLONES POR KILOGRAMO DE CAFE ORO Y PORCENTAJE QUE REPRESENTA EL PRECIO DE CONSUMO NACIONAL DEL PRECIO DE EXPORTACION.

AÑO 1975 y 1976

M E S	Precio de exportación F.O.B.	Precio de consumo nacional	% precio consumo nacional de precio de exportación
1975			
Enero	10,21	4,78	46,4
Febrero	10,00	4,75	47,5
Marzo	9,92	4,72	47,6
Abril	9,71	4,67	48,1
Mayo	9,51	4,74	49,8
Junio	9,33	4,83	51,8
Julio	9,64	4,89	50,7
Agosto	10,87	4,98	45,8
Septiembre	12,18	5,11	42,0
Octubre	13,33	5,32	39,9
Noviembre	13,93	4,75	34,1
Diciembre	14,51	4,97	34,3
1976			
Enero	14,90	5,73	38,5
Febrero	15,5	5,85	37,7
Marzo	16,39	5,80	35,4
Abril	17,46	6,25	35,8
Mayo	18,85	6,28	33,3
Junio	20,61	6,13	29,7
Julio	24,17	6,01	24,9
Agosto	25,44	6,11	24,0
Septiembre	26,18	6,14	23,5

SITUACION DE LOS NIVELES DE PRECIOS DEL CAFE DE EXPORTACION Y DE CONSUMO NACIONAL

Es importante destacar que la Oficina del Café regula la oferta del café, por medio de los remates quincenales, con el objetivo de mantener bajo el precio que paga el consumidor nacional.

La política desarrollada por la Oficina, ha garantizado no sólo un bajo nivel del precio para los consumidores sino también una oferta suficiente para satisfacer las necesidades del consumo nacional.

Hoy por hoy, el precio de nuestro café en los mercados internacionales se ha

elevado a niveles sin precedentes, originados principalmente por la helada ocurrida en Brasil a mediados del año 1975.

A pesar de los buenos precios del café de exportación, la norma nuestra ha sido que los precios del café destinado al consumo nacional, permanezcan a niveles más bajos del precio internacional. De lo anterior se desprende, que la Oficina del Café, tiene implantada una política de subsidio al café de consumo interno.

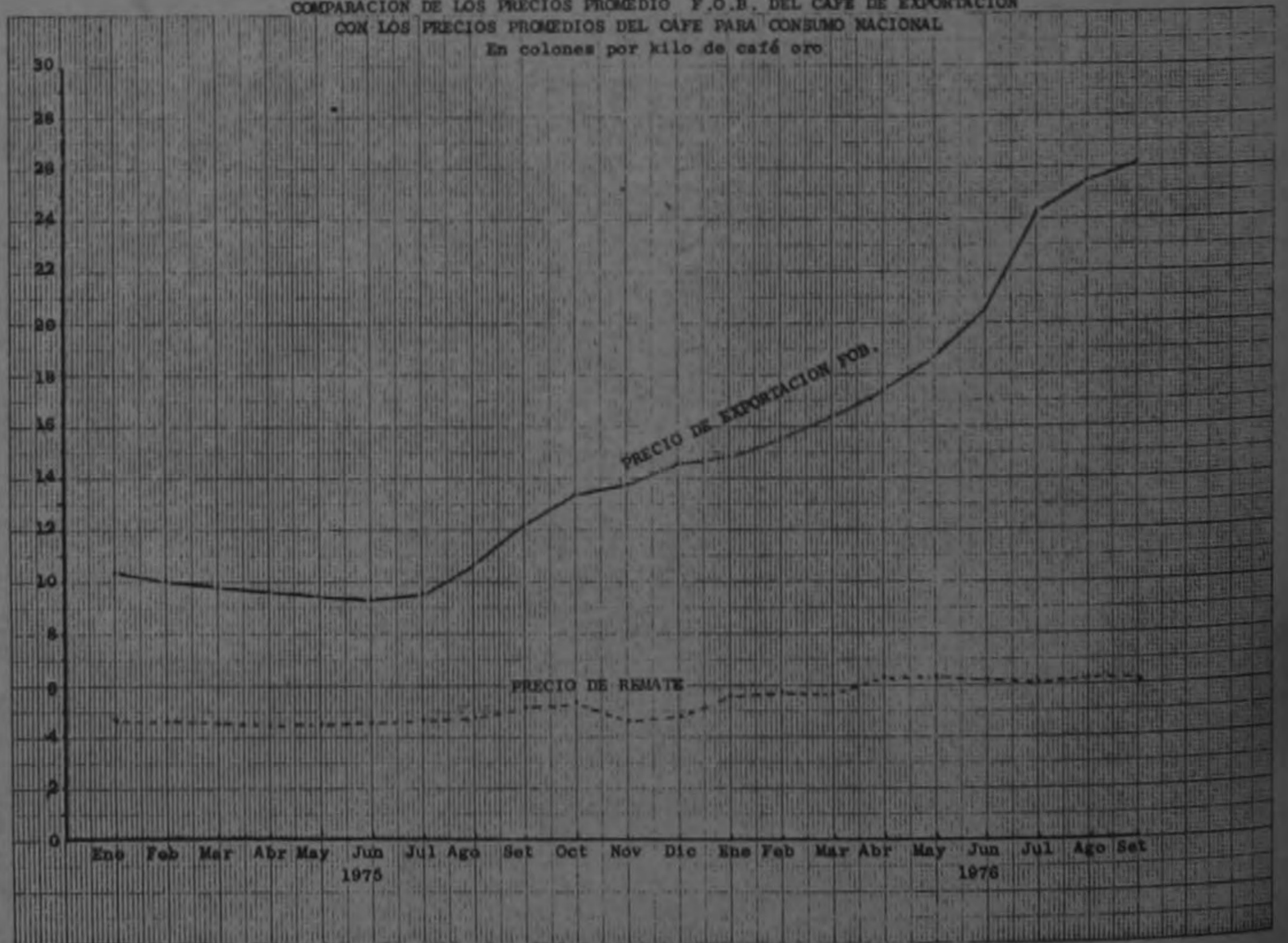
En el siguiente cuadro se

Finalizó diciendo el Ing. Jiménez Castro que tanto en los cuadros anteriores como en el gráfico que se presenta a continuación, puede observarse que en la medida en que los precios de exportación se elevan, la brecha entre estos y los de

consumo local, se abre desproporcionalmente.

A continuación presentamos el gráfico que permite ver el comportamiento de ambos precios del café de Costa Rica, en los últimos 21 meses.

COMPARACION DE LOS PRECIOS PROMEDIO F.O.B. DEL CAFE DE EXPORTACION CON LOS PRECIOS PROMEDIOS DEL CAFE PARA CONSUMO NACIONAL En colones por kilo de café oro



Derecho de exportación ad-valorem sobre la exportación de café

El régimen impositivo al sector cafetero se vio afectado a partir del año de 1974 en virtud de las dis-

posiciones contenidas en la Ley N° 5519 de 24 de abril de 1974; por Decreto Ejecutivo N° 4833-H de 10

de mayo de 1975 se redujo del 5 al 1% el derecho ad-valorem de exportación. Posteriormente, por Decreto

Ejecutivo N° 5118-H de 13 de agosto de 1975 se volvió a elevar a un 5%

Cafetalera Tournón, S.A. fueron los primeros exportadores de café a Suramérica y Europa



Don Jean Martén, quien trabajó en Cafetalera Tournón, Ltda. durante cincuenta años como gerente general.

Cuando los norteamericanos, iniciaban la colonización de Arizona allá en el año 1860, en Costa Rica comenzaba la era de exportación del café hacia Inglaterra y Chile.

Los héroes de esta gran jornada fueron los empresarios Amón y Tournon, quienes montaron uno de los primeros beneficios de este grano en la ciudad de San José.

Datos de la fecha de exportaciones los revelan valiosos libros autenticados por el Juez 1º Civil de aquella época don Salvador Jiménez autorizando a don Luis Le Quellec a enviar el grano hacia Suramérica.

Los beneficiadores Tournon son considerados en nuestro país propulsores de producción y exportación del grano de oro. Este importante detalle en el progreso de Costa Rica inquietó a reporteros de "La República" para conocer la historia de la empresa.

Fue don Jean Martén, persona que durante cincuenta años laboró con la empresa, Tournon ocupando el cargo de Gerente General, quien nos brindó la información al respecto.

El beneficio fue construido por don Amón Fasileau Du Plantier, quien llegó a Costa Rica en 1884. Compró los terrenos donde hoy está ubicado el barrio Amón de la capital, y luego urbanizó la zona, vendiendo terrenos a 25 centavos vara pagaderos a 10 años.

Las instalaciones fueron luego adquiridos por Hipólito Tournon quien se dedicó a la explotación del

café.

Dice don Jean Martén, que el beneficio, por muchos años fue el más grande de Costa Rica y principal en procesamiento del café por el sistema de secado al sol.

La evolución de la empresa fue agigantada. Luego adquirieron un beneficio en Moravia que era propiedad de los Sánchez de Heredia. Otro en San Isidro de Heredia a los Camacho y finalmente el de Santa Rosa de Santo Domingo de Heredia.

Fue cuando decidieron quitar el beneficio Torres de San José y procesar el café en Heredia. De esto hace más de veinte años.

La compra de Santa Rosa fue de vital importancia para la Cafetalera Tournon Ltda. porque el beneficio reunía condiciones ideales para modernizarlo, lo que se hizo de inmediato. Fue uno de los primeros en el país en mecanizar la producción del café.

Recordando las empresas Tournon donde laboró, concretó Jean Martén, que la primera fue Hipólito Tournón, luego una sociedad H. Tournón y Cía, también la Sociedad Tournón, y finalmente Cafetalera Tournón Ltda. que es la que opera en la actualidad.

Cuando comencé a trabajar con los Tournón allá por el año 1927, Costa Rica producía menos de 500 mil quintales. En la actualidad sobrepasa los dos millones de quintales por año. Este aumento se ha debido al interés de los agricultores de sembrar más café, me-

joramiento y abono del cultivo. Por cada manzana bien asistida en la actualidad se producen hasta cuarenta fanegas. Antes no llegaba a ocho fanegas por manzana.

Primera planta eléctrica

Recordó Jean Martén, que en las instalaciones de Tournón en el Torres se instaló la primera planta eléctrica que alumbró la ciudad capital, con 150 caballos de potencia. Era suficiente electricidad para toda la capital.

Calidad del café

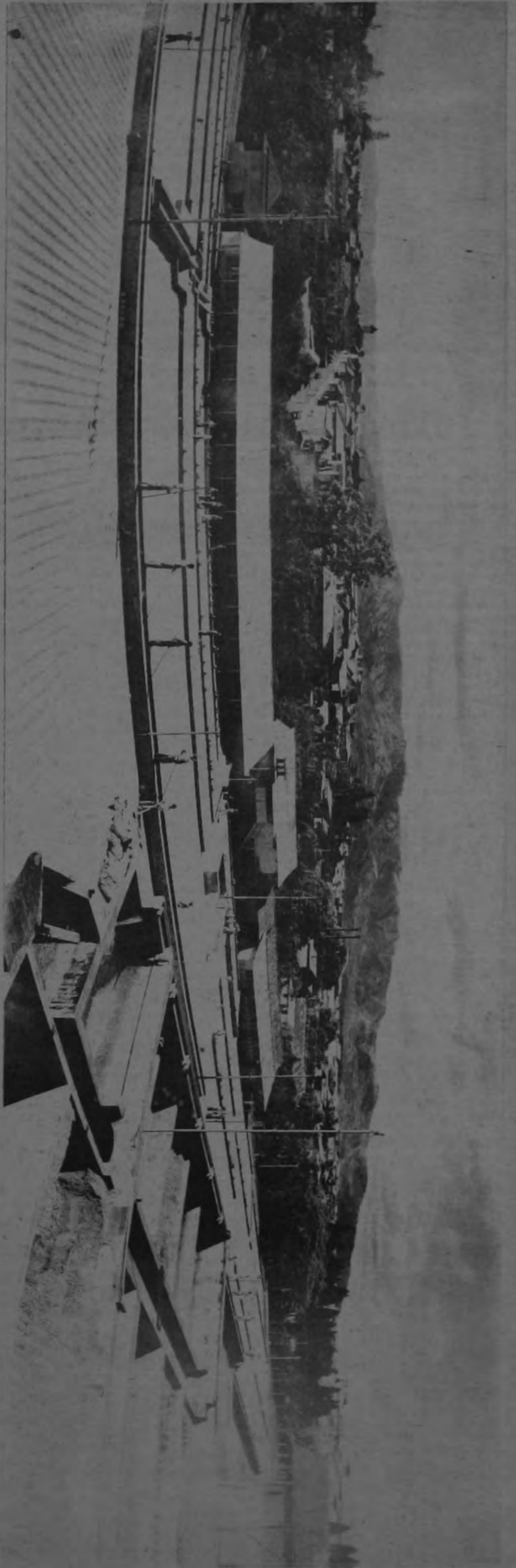
Recalcó que una de las características de la empresa Tournón ha sido esmerarse por la calidad del café. Años atrás, el mercado en Londres exigente en café de primera categoría, tenía preferencia por el grano de la compañía.

En la actualidad, con la evolución de los negocios cafetaleros las marcas de los beneficios no interesan tanto como hace cincuenta años. Tournón destacaba por sus marcas "H.T.", "C.R." y "T. y C.". Fuimos los primeros exportadores de Costa Rica a Europa, en los célebres barcos del capitán Le Lacheur, personaje célebre en la historia costarricense porque fue el primer marino que llevó el grano de oro a los mercados del viejo mundo, abriendo con ello uno de los caminos efectivos del progreso económico. La venta de exportación del café no llegaba en ese entonces a 216 chelines por quintal inglés, que era un récord. Ahora vendemos café oro a 180 dólares quintal. Todo un cambio y toda una época que recordar.

Beneficio de Santa Rosa

El beneficio de Beneficiadora Tournón Ltda., ubicada en Santa Rosa de Santo Domingo de Heredia, está marcando la pauta en producción. Modernizado y mecanizado producimos, dice Jean Martén, hasta sesenta mil fanegas por cosecha.

Finalizó diciendo que los beneficios que ha tenido la firma Tournón, constituyen y han constituido un verdadero centro de enseñanza en materia de preparación de café y de aquí que los productos que salen de ellos merezcan los mejores calificativos de calidad.



La antigua ciudad de San José sirve de marco al imponente beneficio Tournón. Durante muchos años fue considerado el más grande del país. Los Tournón fueron unos de los primeros exportadores de café a Suramérica y Europa.



Un aspecto de los patios del beneficio Santa Rosa, propiedad de Cafetalera Tournón, Ltda. Está totalmente mecanizado.



Sección de empaque de Tostadora Turrialba Ltda. La maquinaria especial permite cumplir con este trabajo con una velocidad asombrosa.



Esta es la planta de Café Dorado en Curridabat de la firma Rojas-Cortés. Es un producto que ha merecido la confianza de los consumidores.

Tostadora Turrialba, una empresa de gran prestigio

La Tostadora Turrialba Ltda. es una de las prestigiosas empresas nacionales fundadas por la firma Rojas-Cortés.

Está instalada en la ciudad de Turrialba desde 1923 y casualmente este año la compañía conmemora sus bodas de oro. Corresponde el establecimiento de esta empresa a los señores don Abelardo Rojas, don Mariano Cortés y a los hermanos Gregorio, Juan Rafael, Alvaro y Carlos Manuel Rojas. Se ha caracterizado esta firma en la amplia cooperación que ha dado siempre a las diversas entidades de Turrialba, centro de operaciones, y a un bien

delineado plan de ahorro y solidarismo, que ha permitido dotar de viviendas a sus trabajadores.

Albores:

En los albores de la Tostadora Turrialba Ltda. se lanzaron al mercado, hace ya varias décadas, diversas marcas de café. Entre ellas, recordamos "La Esmeralda", nombre en honor a la esposa de don Abelardo Rojas; "Turrialba", en honor al cantón y "La Perla"

Estos productos tuvieron aceptación entre los consumidores, precisamente por la calidad del café que se procesaba para su

expendio. Pasaron algunos años, y, finalmente apareció la marca:

Café Triángulo:

Surgió la idea de este nombre, que ha repercutido en todos los ámbitos del país, inspirado en la labor que se hacía de tostar café en un rústico tostador, instalado en un pequeño parque de Turrialba, que tenía forma de triángulo. Este parque estaba situado frente al conocido establecimiento comercial "Caballo Blanco".

La tarea en el tostador significaba siete quintales por semana. "Café Triángulo" salió al mercado y la aceptación que

ha tenido es tan notoria, que años después, de siete quintales por semana, ya no en un rústico tostador, sino en modernas plantas, la cantidad de quintales ha crecido dado a que el "Café Triángulo" ocupa un lugar preponderante en los negocios del café molido en el país. Resulta difícil llegar a cualquier parte del territorio nacional, sea cabecera de cantón, distrito, caseríos o aldea, donde no se consiga la marca Triángulo, cuando se pide en una taza de café; sea en fonda, soda u hotel o cuando se va a comprar este producto en polvo, a cualquier establecimiento comercial.

Con motivo del cincuentenario de la firma Rojas Cortés, de la que forma parte la Tostadora Turrialba Ltda., el "Café Triángulo" comenzó a salir a partir de esta semana, en un moderno y fino empaque.

Cooperación:

Todas las empresas fundadas por la firma Rojas Cortés S.A. se caracterizan, entre sí, por su proyección social, sus programas de diversificación agrícolas, conservación a la fauna, y otros aspectos.

La Tostadora Turrialba S.A., cuyos socios son don Luis y don Rodolfo Cortés, ha mantenido siempre un plan de cooperación hacia diferentes sectores del cantón de Turrialba.

En el campo religioso, ha hecho considerables aportes a la Iglesia Católica y al Colegio de Sión.

En lo concerniente a la educación, diversos planteles son favorecidos con esta política de ayuda desplegada por la firma: la escuela John D. Rockefeller, varones y niñas escuela "Las Américas"; escuela "La Margot"; colegio de Sion, escuela "Mariano Cortés" y los colegios "Clorito Picado", diurno y "Enrique Menzel", nocturno se encuentran entre las instituciones educativas que han recibido el aporte de esta firma, para el desarrollo de sus programas.

Deportes: en este campo, el comité cantonal de deportes ha recibido donaciones, lo mismo que el estadio municipal, municipal; 200 muchachos del cantón de Turrialba, en categorías menores en fútbol, y en basquetbol, reciben la ayuda de la empresa. En fútbol se participa con carácter

nacional. Hay, con el aporte de la firma, en fútbol, dos equipos de mosquitos, uno infantil, uno juvenil y uno en tercera división. Todos tienen su club, facilitado por la empresa y parte de sus gastos corren por cuenta de esta.

También la empresa colaboró en su mayor parte en la construcción del edificio del centro de nutrición, donde más de un centenar de niños reciben alimentos cada día, parte de los cuales son también proporcionados por la firma.

Becas: se dispone de un programa de becas para estudiantes, tanto en secundaria como universitarios, en Turrialba y San José. Dos muchachos turrialbeños disfrutan de becas, financiadas por la firma, en universidades de los Estados Unidos.

Cabe señalar, según se nos manifestó en algunos de los centros educativos favorecidos con la ayuda mencionada, que los respectivos patronatos, juntas de educación y juntas administrativas, mantienen gratitud permanente hacia la firma Rojas Cortés, por la cooperación que se les da, testimonio de gratitud que se les ha hecho llegar, en diferentes ocasiones, por medio de cartas o mensajes.

Dorado:

La firma Rojas Cortés, en el año 1964, adquirió la fábrica de café Dorado, otro producto que ha merecido la confianza de los costarricenses y por medio de cuya empresa, se ha puesto en marcha también un amplio programa de extensión social.

Un total de 128 trabajadores, entre hombres y mujeres, laboran para las dos fábricas de café "Triángulo y Dorado".

Solidarismo en Café Triángulo

La Asociación Solidarista de Ahorro "Café Triángulo" (A.S.A. Café Triángulo) se fundó el 30 de noviembre de 1956, contando con la colaboración de la firma Rojas Cortés, S.A., tanto en el capital inicial dado por la empresa por la suma de 25.000 colones, como por el interés que sus empleados tengan un mejor mañana, dijo a La República Leslie Abad F., gerente de Ventas de Café Triángulo y director de la Asociación Turrialbeña.

Agregó, que la Asociación

tiene como objetivo fomentar la armonía y la cooperación solidarista entre su patrono y su personal, así como constituir con el aporte de ambos un plan de ahorro y capitalización que permita a los trabajadores acumular un patrimonio.

A partir de su constitución, cada asociado comenzó a ahorrar un cinco por ciento de su salario. Aquí, en este punto, resalta de nuevo la sensibilidad social de la empresa, que se aprestó, a aumentar los

sueldos, inmediatamente, en un cinco por ciento, para que los asociados no sintieran el rebajo del tanto por ciento que les corresponde aportar a la asociación.

Aparte de esto, la firma aporta un porcentaje similar al que cotizan los trabajadores. En esta forma, el capital ha logrado un respetable crecimiento y, el monto ahorrado, en la actualidad, asciende a 125 mil colones.

La asociación tiene personería jurídica, ya que

cuenta con sus estatutos debidamente legalizados; tiene reglamentos para conceder préstamos destinados a vivienda; las operaciones que se realizan son para préstamos personales, bienes de capital y vivienda. La mayoría de los asociados tiene su casa propia, muchos ya la terminaron de pagar y actualmente hay construidas nueve viviendas, amuebladas debidamente, con préstamos a corto plazo, que facilita la asociación; aparte del que concede para construir la casa.



Don Rodolfo Cortés, uno de los propulsores de la producción y elaboración del café en Costa Rica. También es cooperador de la diversificación agrícola.



Don Leslie Abad F., Gerente de Ventas de Rojas Cortés, S.A., está empeñado en llevar adelante el programa solidarista con los empleados de Café Triángulo.



El café fresco ayuda a la digestión

El Dr. John A. Killan, director del Departamento de Bioquímica de New York, declaró en la sesión inaugural de la asamblea anual de la Asociación Gastroenterológica, que se reunió en Atlantic City, New Jersey, U. S. A., que el café filtrado y de torrefacción fresca no causa ningún daño a los órganos digestivos de una persona normal.

Las sustancias volátiles y aromáticas del café, recién tostado estimulan la secreción gástrica y ayudan a la digestión.

Es igual tomar café durante o después de las comidas, exceptuando el caso de una comida abundante, en la cual el café tomado con el fin de restaurar las fuerzas puede ser de mayor beneficio para la digestión.

Atribúyese un gran número de virtudes saludables al café, bien preparado es un preservativo contra la debilidad del estómago, al que comunica fuerza, aumentando la energía del fluido vital, facilita la digestión, corrige las crudezas, deseca la humedad del cuerpo, pone término a los cólicos causados por la flatulencia o los vientos.

El café tomado en ayunas produce en la región epigástrica una sensación de vacuidad o tirantez seguida de contracciones y borborismos en la masa intestinal. Su acción digestiva parece poco favorable, pero los efectos del calor y de la cafeína sobre la mucosa estomacal pueden determinar algunas ventajas y legitimar su empleo. En los individuos constipados facilita las deposiciones. Bajo la influencia del café el pulso se acelera, los latidos del corazón se hacen más energéticos y la circulación se activa.

Su influencia diurética es innegable, haciéndose más frecuentes las micciones y aumentando la cantidad de orina. El pensamiento aparece más activo y la inteligencia, más despejada, habiendo mayor movilidad en las ideas. De aquí el nombre de bebida intelectual aplicado al café.

El café disminuye la sensación de fatiga; tiene además la ventaja de comunicar a toda la economía animal un calor favorable; conviene particularmente a las mujeres, cuyo estómago es débil, las preserva del color pálido, de otros inconvenientes a que está expuesto el sexo femenino, provocando las evacuaciones periódicas.

Por sus efectos del calor y de la cafeína en la mucosa estomacal actúa como preservativo en los climas calientes y enfermizos contra toda clase de calenturas, fiebres, etc.

El café conviene particularmente a los temperamentos fríos, a las personas obesas, flemáticas y sedentarias.

El café no es contrario sino a las personas melancólicas, de un temperamento seco, ardiente, bilioso y sanguíneo.

El abuso del café conduce a una intoxicación llamada cafeismo que en muy pocos casos es agudo.

El **cafeismo agudo**, provocado por la ingestión de dosis elevadas de cafeína, ocasiona cefalalgia, temblor generalizado, agustia precordial, colaboración del

semblante. A veces determina angustia intensa, disnea, movimientos coreiformes y diarrea con cólicos.

Bebidas aromáticas. Dr. Francisco Cordero.- El café torreficado y pulverizado da por infusión una bebida aromática que todos tomamos con mucho gusto. El café encierra materias grasas, azucaradas, minerales y un alcaloide que es la cafeína, sustancia azucarada y estimulante del corazón. El abuso del café produce palpitaciones con dolor, vértigos, temblor de las manos y aún ataques te-

tánicos. Tomando en dosis moderadas favorece las funciones cerebrales; tiene un valor alimenticio muy grande: una taza de café con leche, es más alimenticio que un plato de arroz con papa.

El valor del grano se debe a las sustancias que contiene.

Grasas. Estos alimentos parecen destinados preferentemente a conservar el calor animal por su combustión en el organismo, más bien que a reparar las pérdidas materiales de los tejidos.

Los azúcares. Son los alimentos hidrocarbonados, los cuales están compuestos de carbono unido al hidrógeno y al oxígeno combinados en la proporción de (H2O) con la fórmula siguiente (C6 H10 O5) que desempeñan la misión de dar la energía y las calorías al cuerpo.

Materias minerales. Necesarias para reparar las pérdidas diarias de estos elementos. Entre los elementos minerales ejercen un papel importante el fósforo, el calcio, la potasa y el magnesio.

Vitaminas. Son necesarias para el organismo.

La cafeína es un alcaloide estimulante del corazón.

TRI-STATE BREEDERS COOPERATIVE TRI-STATE DE COSTA RICA, S.A.

PRESENTAN OTROS DOS GRANDES TOROS QUE BRINDARAN UN EXCELENTE SERVICIO EN SU HATO.



Arlinda COMMANDER VG-88-GM (1/76)
 USDA -(9-76) PQ (5-76)
 DIFERENCIA PREVISTA - 1094 - 12F
 REPT. 86%
 287 hijas (190 hatos) 16557 3.52 583
 Contemporáneas 15595 3.74 576
 Diferencia actual +962 -0.22 + 7
 DIFERENCIA PREVISTA DE TIPO + 0.24

14 HO-277

COMMANDER TRANSMITE EXCELENTE

PRODUCCION Y TIPO.

LAS PRUEBAS CONFIRMAN LA FILOSOFIA DE TRIS-STATE. DE DOBLE PROPOSITO.:

PRODUCCION Y TIPO.

PARA TRABAJAR CON UN DOBLE PROGRAMA EN SU HATO. USE COMMANDER.



Silverwood Citation ORBIT EX-GM (9/73)
 USDA-(9-76) PQ (5-76)
 DIFERENCIA PREVISTA - 1048 - 33F
 Rept. 73%
 65 hijas (47 hatos) 17247 3.75 644
 Contemporáneas 16171 3.73 604
 DIFERENCIA ACTUAL + 1076 + 0.2 - 38
 DIFERENCIA PREVISTA DE TIPO - 0.59

14 HO-305

ORBIT. MODELA LA INDUSTRIA LECHERA!

CON UNA PROGENIE MAS LUCRATIVA, MAYOR PRODUCCION DE LECHE Y MAS PREMIOS EN LAS PISTAS DE EXPOSICION Y VENTAS.

ES OTRO DE LOS TOROS DE TRI-STATE QUE TRANSMITE PRODUCCION Y TIPO BIEN BALANCEADOS Y DE MANERA POSITIVA.

¡TIENE SENTIDO QUE ORBIT MODELE TAMBIEN SU HATO LECHERO!

TRI-STATE

Lo atenderemos con mucho gusto.
TRI-STATE DE COSTA RICA, S.A.

TELEFONO 23-24-64 APDO. 5642

CONOCIDOS POR LA CALIDAD DE NUESTROS TOROS.

1.- Impuesto ad-valorem sobre la producción de café

La Oficina del Café actúa como dependencia auxiliar del Ministerio de Hacienda en el cálculo y control del cobro del Impuesto ad-valorem sobre la producción de café, establecido por Ley N° 1411 de 19 de enero de 1952, reformada por Leyes N° 2127 de 8 de junio de 1957, N° 2762 de 21 de junio de 1961, N° 2802 de 1° de setiembre de 1961 y N° 4590 de 1° de junio de 1970.

La efectividad de este impuesto en las últimas 10 cosechas puede apreciarse en el siguiente cuadro:

Otros impuestos y tasas

De acuerdo con lo dispuesto por el Decreto Ley N° 200 de 5 de octubre de 1948 los productores de café deben pagar además un impuesto de C0.20 por cada fanega de café que entreguen a los beneficiarios, el cual se paga por medio de los beneficiarios.

Por disposición de la Ley N° 3062 de 14 de noviembre de 1962, cada 46 kilogramos de café que se remate para consumo nacional debe pagar una tasa de Q2.00

Selección de granos

Si los granos han sido comprados en el exterior, hay que estar bien seguro de su origen. En el caso de que el grano haya sido tomado en el sembrío, hay que observar los consejos siguientes:

En un cafetal en producción, el dueño señala las plantas de 8 a 15 años, que llamen su atención por su aspecto sano y vigoroso, su follaje verde y reluciente, su carácter de especie bien determinada y su producción abundante y regular.

En el momento de la cosecha, los frutos de estas plantas serán dejados en la rama, hasta su madurez completa; apenas sean cogidos sufrirán una selección en la cual se conservarán solamente los frutos netos bien formados y de dimensiones medias.



Seleccionar los granos es de gran importancia para la siembra.

recipiente los granos pesados y sanos y sobrenadando todos aquellos que estén vanos.

En seguida se extiende la semilla a la sombra con el fin de que se seque lo suficiente y poderla manipular en la operación de escogencia de granos; luego se procede a escogerla eliminando todos los granos pequeños, raquiticos y deformes, dejando únicamente los de un tamaño grande y uniforme, y que tengan además una buena conformación.

Sobre selección de semilla.— Transcribimos lo que dijo en días pasados un profesor de la Escuela de Agricultura: "Si es un hecho comprobado por las leyes de la herencia que los buenos o malos caracteres

de los padres, tanto en el reino animal como en el vegetal, tienden a transmitirse a los hijos, debe aprovecharse esta circunstancia para obtener, por medio de la selección, las mejores plantas, tanto por su precocidad, gran producción y rusticidad como por la resistencia a las enfermedades. En ésta la razón por la cual el sistema muy generalizado entre los cultivadores de café, de formar semilleros y almácigos con las conocidas "chapolas", que son arbolitos nacidos al pie de los cafetos en la plantación, debe rechazarse, pues en lugar de procurar escoger lo mejor, se toman ejemplares cuya procedencia es desconocida, como desconocida es la causa por la

cual el grano se cayó del árbol, que muy bien pudo haber sido una enfermedad o la debilidad y mala condición del mismo.

En cuanto a la siembra de semillas, se acostumbra hacerla sin despulparlas en el semillero y aun hasta en el campo firme; otros acostumbra la siembra de semillas después de la fermentación; uno y otro sistema no deben ser seguidos por los inconvenientes que presentan.

El sistema de usar semillas sin despulpar no permite la selección de los cotiledones, y en el segundo sistema, la semilla sometida a un largo proceso de fermentación, probablemente disminuye el poder germinativo de la semilla y aún hasta la



La figura N° 1 representa una buena selección de semilla de café, en cambio la figura N° 2 representa una mala clase de semilla.

muerte del germen puede sobrevenir.

Cuando la siembra de la semilla se ha hecho bien y ha sido bien seleccionada desde un principio, se puede calcular una pérdida de 200 semillas por cada mil, tanto en el semillero como en el almácigo, debido a que no han germinado o a

que si germinaron es necesario desecharlas, ya sea del semillero o del almácigo, por cualquier anomalía. De tal modo que un cultivador que tiene 12.000 semillas debidamente seleccionadas, sembradas y cuidadas, hace de cuenta que sólo 10.000 le sirven para llevar al campo.



Jovencitas, aprovechando la temporada de vacaciones laboran en los beneficios escogiendo café. La fotografía fue tomada en la Cooperativa Agrícola Industrial Aragón, R.L. de Turrialba.

Tiempo de recolección del fruto

Cuando los frutos principian a tomar el color rojo carmesí es señal de que ha llegado el tiempo de recolectarlos; solamente deben recogerse los frutos que estén en plena sazón, desechando todos los demás, y la operación debe realizarse con cuidado, no arracándolos violentamente para no dañar a la planta ni a los frutos mismos; si no se

tienen en cuenta estas reglas el café resulta de inferior calidad. Esto es lo que ocurre en Ceylán, donde los indígenas no hacen la recolección con las debidas precauciones mezclando los frutos maduros con los que no lo son, y así resulta un café llamado "Native Coffee", poco apreciado, siendo así que el mismo producto, operando bien,

constituye uno de los mejores cafés del comercio.

Los árabes dejan en el árbol los frutos maduros hasta que caen por sí mismo o sacudiendo suavemente las ramas que lo llevan; parece que a esto se deben en buena parte las excelentes calidades que tiene el café de Moka.

Sin embargo, este método no es aplicable en las comarcas donde llueve mucho como acontece en Java, porque entonces la carne del fruto entra pronto en putrefacción y una fuerte lluvia destruye la cosecha.

Frutos recolectados tiernos por descuido o mala fe de las personas encargadas de tal operación.

Esta clase de frutos al pasar por la despulpadora, son despojados no sólo de su parte carnosa, sino de la cascarilla o cubierta que envuelve la almendra. En tales frutos una vez despulpados, sus almendras resaltan entre las otras por un marcado color blanco, que más tarde, por efecto de las desecación, se transforma en negro ligeramente brillante.

Las chuchas o cacotas.— Frutos incompletos que generalmente han sufrido una madurez prematura llegando a secarse en la misma planta; son muy comunes en las lomas o partes altas de los cafetales, de preferencia en regiones áridas o poco sombreadas. Estos frutos que suelen aparecer en los primeros pepeos o pequeñas recolecciones que anteceden a la gran cosecha, no

representan valor alguno pues generalmente lo que encierran en sí son pasillas de pésima calidad. Tales granos nunca se deben recolectar junto con los frutos sanos a los cuales perjudica en la operación de la despulpada, trastornando además el funcionamiento correcto de la máquina. Siempre que los frutos sanos se presenten mezclados con chuchas, habrá necesidad de seleccionarlos para la operación de la despulpada.



Los frutos que presentan cierto color anaranjado tendiente a rosáceo, primer indicio de madurez, al ser despulpados en tal estado, muchos de ellos por la dureza y rigidez de su corteza, no alcanzan a ser desligados y desprovistos de la parte carnosa, pasando enteros y por consiguiente demasiado oprimidos entre las paredes de los respectivos conductos de salida, resultando naturalmente averiados o mordidos por el rayo de la despulpadora

Ornografía del cafeto

Las plantas productoras de café pertenecen al género Coffea (Hexepta Raf) de la familia de las rubiáceas, sub-familia de las cafeteas, tribu de las ixóreas. Está representada por un pequeño árbol o arbusto siempre verde que crece bastante de prisa.

1º Raíz.— Es perpendicular, fibrosa, rojiza, se hunde profundamente en el suelo, particularidad que se debe tener presente para la elección del terreno cuando se forma un cafetal.

2º El tronco.— Brota de espacio en espacio, dando origen a ramas redondas o comprimidas, nudosas de trecho, algo horizontales, opuestas y alternas dos a dos en forma de cruz. Estas ramas casi cilíndricas, son nudosas a intervalos, cubiertas, así como el tronco de una corteza fina, parduzca o de color oscuro que se resquebraja al desecarse.

3º Ramas.— La epidermis es blanquecina y algo áspera; la cubierta celular es de un verde ligero, las ramas inferiores son

simples y se extienden más horizontalmente que las superiores.

4º Hojas.— Opuestas, pecioladas, ovaladas, enteras, alargadas, atenuadas en la base y en el ápice, lampiñas, lustrosas en la haz, con los bordes algo sinuosos, estipulas interpeciolares.

5º Flores.— Regulares y hermafroditas, blancas, de olor semejante al del jazmín, casi sentadas, agrupadas en la axila de las hojas superiores.

a) Cáliz turbinado con el limbo quinquidentado.

b) Corola de tubo cilíndrico y limbo dividido en cinco lóbulos iguales lanceolados, cinco estambres, insertados en el tubo de la corola, con los filamentos cortos terminados por anteras biloculares, introrsas y dehiscentes por dos hendiduras longitudinales.

c) Ovario coronado por un estilo simple, delgado, terminado por un estigma fido.



OFICINA NACIONAL DE INGENIERIA

TELEFONOS:

25-96-11 Oficina en Moravia

23-11-67

Oficina Central

21-15-13

**MARIO JIMENEZ ROIG
RAFAEL ROIG VARGAS
OFRECE**

Sus servicios en:

**MEDICION DE FINCAS-LOTES
Y TERRENOS EN GENERAL.**

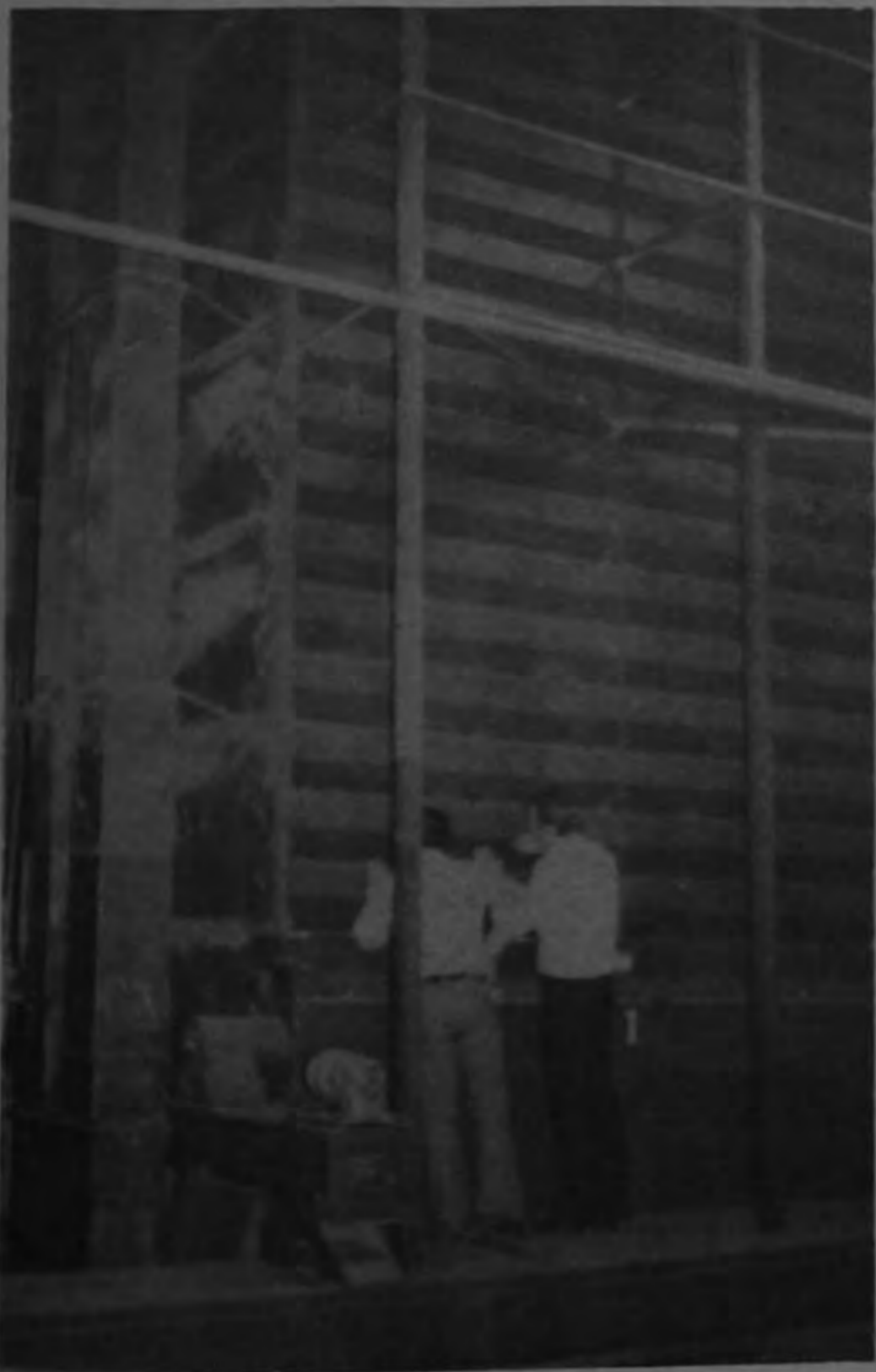
Direcciones: Oficina en Moravia: Barrio Saprissa,
Santa Rita, 50 Mts. al sur

Oficina Central: Av. 8 y 10 calle 9
A y A 50 Mts. norte



Panorámica del beneficio La Ribera, en la Ribera de Belén.

Diez por ciento de la producción nacional de café se procesa en los beneficios Peters, S.A.



Modernas preseadoras instaladas en La Ribera con una capacidad aproximada de 250 sacos cada una. Hay cinco iguales.

Ocho beneficios repartidos en todo el país y que pertenecen al grupo de cafetaleros Peters, S.A. son los que procesan el diez por ciento de la producción nacional según se desprende de las estadísticas de exportación y consumo nacional.

Los beneficios están ubicados en San Carlos, Turrialba, Sarchí, Alajuelita, San Pedro de Montes de Oca, Heredia y Puriscal. Cada empresa se maneja con sus propios gerentes.

Uno de estos beneficios es La Ribera, ubicado en La Ribera de Belén, que operan conjuntamente con los cafetaleros Sánchez, que se puede considerar el beneficio más grande del país y el mejor instalado.

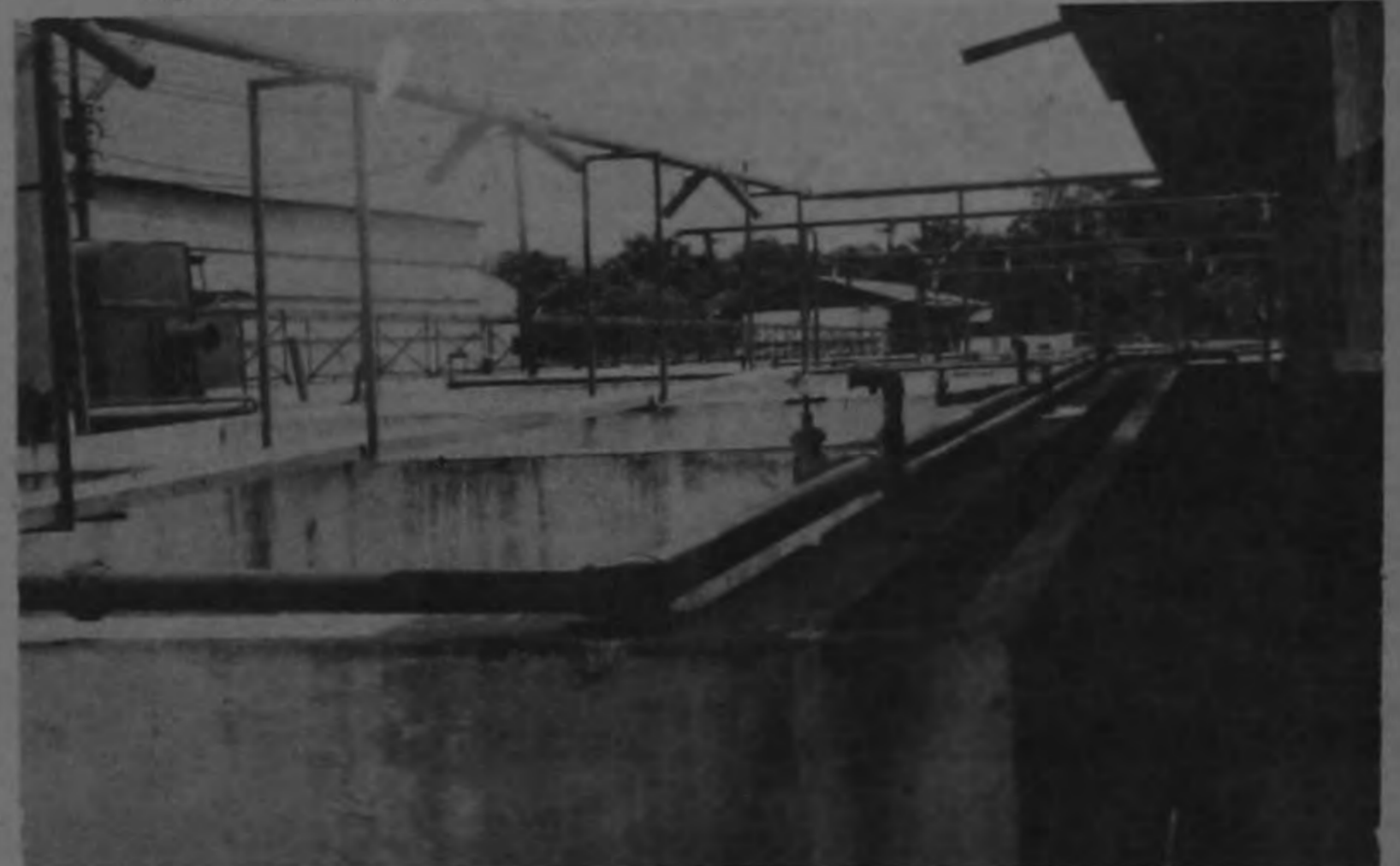
También cuentan con plantaciones propias en fincas La Luisa y La Eva con más de 750 manzanas, lugares donde existen poblaciones con todos los servicios, que requieren.

Otro aspecto importante es que Peters y Compañía cuenta con su propio departamento de ex-

Pasa a la página siguiente



Treinta secadoras horizontales instaladas en La Ribera con una capacidad total de 2.700 sacos.



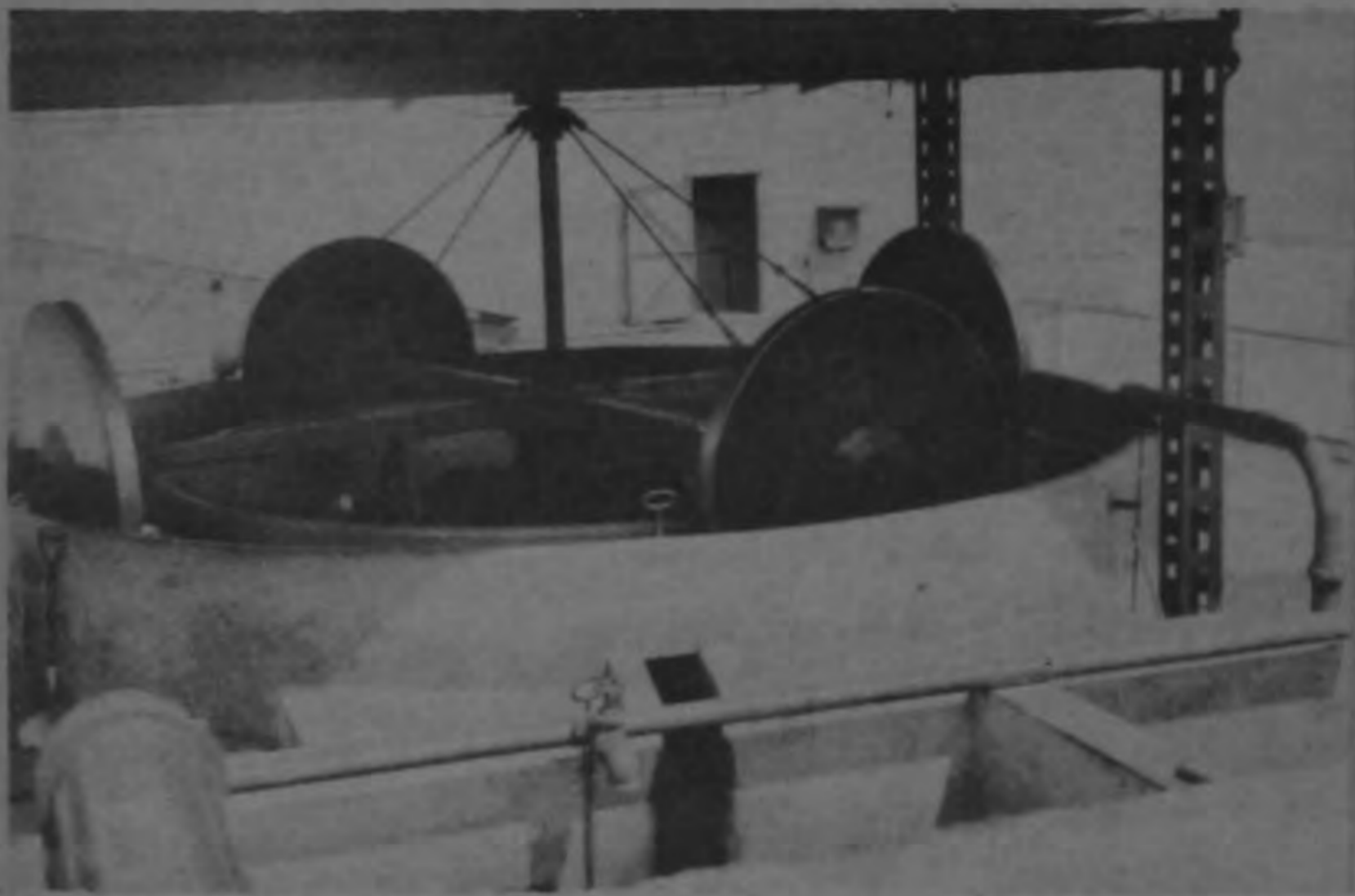
Dos aspectos de las pilas de fermentación.



En la zona de El Coco de Alajuela hay sembrados almacigales de café para suplir la demanda de los clientes.



Almacigal sembrado por la Cia. Cafetalera La Marta Ltda., conjuntamente con un productor, cliente del beneficio. Los almacigales están ubicados en Río Segundo de Alajuela. Este año se obtendrá una producción de 170.000 matas que se pondrán a la venta a precio de costo a los productores como un servicio adicional del beneficio La Marta y el beneficio La Ribera.



Trilla que se usa para chancar café verde en La Ribera.



El señor Anulfo Fernández, experto operario encargado de maniobrar el sistema electrónico para seleccionar café. Es un sistema moderno que se introduce con mucho auge en Costa Rica.



Clasificador que se encarga de ordenar el café por su tamaño. El grano es transportado a la tolva por medio de montacargas.

La empresa la forma un grupo de ocho beneficiadores

Vien de página anterior portaciones a cargo de don Miguel Eppe, quien negocia la producción de los beneficios del grupo y también de otros beneficiadores.

En vista que el mercado internacional ha cambiado, hoy en día, no se compra a los beneficiadores ni se despacha con marcas propias, sino que la mayoría del café lo reciben en beneficios secos para darle una segunda preparación, ya sea para mezclar y exportar tipos puros en considerables cantidades.

Uno de los beneficios secos de más importancia en la Meseta Central es La Marta, instalada en San Pedro de Montes de Oca. Tiene maquinaria moderna como catadores, equipo electrónico para escoger café para exportación y complacer las exigencias de los clientes del exterior.

Se puede asegurar que Peters S.A. exporta anualmente trescientos setenta mil quintales a Estados Unidos y Europa principalmente.

La calidad de grano de oro es incomparable y preferida por los más exigentes hombres de empresas cafetaleras del mundo, aseguran los expertos en la materia.

Historia del héroe de la jornada

A don Guillermo Peters se le consideró como a uno de los padres de la industria cafetalera, reconociendo con esta expresión sus esfuerzos eficientes y continuos aportes de conocimiento en pro del mejoramiento de la referida industria.

Por sus conocimientos científicos y su larga experiencia se le honró en vida como miembro del recordado Instituto Nacional de Café. Sus plantaciones que las llamó "Virillas" fueron un modelo de cultivos y producción.

El ejemplo de don Guillermo Pteres

Dice la historia que don

Guillermo Peters en 1916 fue el que inició la primera carretera pavimentada en Costa Rica, aprovechando para ello reos de la Penitenciaría y el tajo de piedra del río Virilla.

Dice textualmente un artículo publicado por don Joaquín Fernández Montúfar en el año 1934.

"Al sobrevenir la guerra mundial, que todo lo trastornaba, la Administración Pública se halló con las necesidades acrecidas y los recursos aminorados, y, ante la urgencia de los pueblos, que clamaron por los caminos, decidió el Gobierno sacar los reos y ponerlos a trabajar en la carretera de La Uruca." "Los reos, y aún los detenidos —dijo el Presidente González Flores en su mensaje de 1916— son un capital latente de potencia trabajadora tan grande, que

no podemos continuar con el sistema antiguo de dejarlo paralizado, con perjuicio para el Estado que los tiene que mantener y con grave daño físico y moral para ellos mismos". Un alemán que había formado una finca modelo en las márgenes del Virilla y que conocía las riquezas de aquel tajo que hay allí y la gran cantidad de piedra que ofrece el río, se acercó al Gobierno y con ejemplar desinterés y amor, le manifestó su deseo de dirigir aquellos trabajos en una forma científica y conveniente y casi sin ningún costo, desde luego que contaba con la materia prima y con el brazo de los reos.

El señor González Flores y su muy hábil Ministro don Enrique Pinto Fernández acogieron con beneplácito la

Pasa a la página siguiente



Expertos operarios se observan en el momento de cargar las tolvas.



Vista parcial del moderno equipo instalado en La Marta, donde observamos las tolvas que tienen una capacidad total de 600 qq.



Bodega de almacenamiento del beneficio La Ribera.



Máquina para seleccionar café por medio de gravedad.

Don Guillermo Peters, un ejemplo de hombre de empresa

Vien de página anterior
sugestión, y, a la vuelta de
cortas semanas era de verse
cómo don Guillermo Peters,
al frente de 250 reos,

dinamitaba los peñones del
Virilla y horadaba las minas
de ripio que allí se
encuentran, para macadamizar
la carretera en una

forma novedosa y excelente,
que, a despecho de los más
recios temporales, permitió
a los vehículos transitar
muellemente como en la
mejor avenida europea. El
ensayo resultó magnífico y
no sólo los presos y reclu-
idos, sino obreros honorables
y otras personas, aprendie-
ron entonces a pavimen-
tar con "la fórmula Peters",
que en seguida fue propaga-
ndose hasta convertirse en una
necesidad nacional. El turismo
de automóviles sólo buscaba
"la pavimentada de Heredia"
y a la ciudad herediana iba
a gastar sus monedas; y, como
los fletes de Heredia vinieron
a rebajarse, los productos
heredianos lograban aquí
mejor demanda. Las otras
ciudades y demás cabeceras
contonales comprendieron
la conveniencia de macadamizar
sus rúas, y a la vuelta de los
años ese afán se trocó en fiebre".

Por eso decimos nosotros
ahora, don Guillermo Peters
tendrá siempre un sitio de
honor en la historia del
pogreso cafetalero y vial de
Costa Rica.



Vista parcial del patio del beneficio La Marta.



Un aspecto de la bodega de almacenamiento.



Planta de chancar del beneficio La Ribera.



La cereza del café se está utilizando en la actualidad para alimento de ganado. En algunos beneficios se procesa para la venta.

La especie de baya que reemplaza la flor en un fruto de un color verde claro, llevando una pequeña cola muy pegada al nudo de su rama. Estos frutos se hallan algunas veces muy apretados unos contra otros, tal es el número que está pegado en cada nudo; de ahí proviene que no pueden madurar todos juntos y que siempre conviene dividir la cosecha en varios tiempos a fin de no coger más que las cerezas maduras, para obtener una calidad buena a la par que homogénea.

Estas frutas blanquecen, después se ponen amarillas, rojizas de un rojo vivo y en seguida de un color oscuro, indicio de su perfecta madurez.

Adquieren el grueso de una guinda mediana, presentan en su parte superior un pequeño umbilico; su pulpa, que está cubierta por una piel muy delgada y blanda, está llena de jugo como la cereza; es mucilaginoso, blanquecino, viscoso de un sabor soso y dulzado. Este sabor se cambia en el de la cereza cuando la pulpa está desecada.

La pulpa nueva del café es dañina y cuando se come en gran cantidad causa la disentería, y se refiere que algunas personas han muerto de haber hecho un uso excesivo de esta fruta.

La materia carnuda que forma el fruto llamado cereza de café sirve de cubierta a dos cápsulas delgadas, duras y ovaladas, unidas una en la otra por el lado plano.

Estas cápsulas son las que forman lo que se llama el pergamino. Despojado el pergamino, o café en grano, es ovalado o redondeado,

convexo encima, plano por dentro, surcado en el medio por una raya bastante honda, y posee, a más de su cáscara o membrana coriácea, una segunda cubierta o túnica formada por una película muy ligera.

Primera fase de su desarrollo.—A partir del momento de la fecundación el ovario se desarrolla para formar la fruta o baya llamada comúnmente cereza. En realidad el desarrollo del fruto es bastante lento, y no es, sino después de transcurrido un período de cuatro meses, que se logran distinguir a simple vista los elementos ya diferenciados del fruto. En efecto, en ese estado el fruto es una masa dura, ovoide, del tamaño de un guisante y de color verdusco, en la cual pueden observarse dos elementos bien marcados: una envoltura o pared y las semillas o granos.

La envoltura se halla formada por el saco ovárico, pudiendo distinguirse en la parte superior, las trazas del estilo y de la corola.

La semilla o grano, que no tiene aún perfume y es todavía impropia para geminar comprende: 1º La membrana que cubra la cavidad del óvulo; 2º El albumen constituido por dos hojas de forma especial, enrolladas una contra otra de modo de ocupar el menor espacio y adaptadas a su papel de reserva de sustancias alimenticias, por hipertrofia de sus tejidos; 3º El embrión alojado en el punto de unión de las dos hojas del albumen y en el cual pueden, desde ese momento, distinguirse los primeros elementos del café a que podrá dar origen

o sean la raizcica del embrión, el tallito del embrión y la yema terminal.

Segunda fase de su desarrollo.—Para que el fruto sea apto para poder desempeñar su papel natural, que es el de reproductor del café, o su papel comercial de producto aromático, es necesario que, en sus elementos constitutivos, se verifiquen ciertas modificaciones, las cuales se operan durante el período de madurez.

Durante esta segunda fase del desarrollo de la cereza, los tejidos del saco ovárico se hinchan y se acumula en ellos gran cantidad de agua, de materias mucilaginosas, de azúcar y de sustancias fragantes, adquiriendo finalmente una consistencia particular, por lo que le ha dado el nombre de pulpa. Al mismo tiempo la membrana externa no tarda en volverse de un color rojo más o menos subido, para ir adquiriendo más tarde un tinte negruzco cuando la maduración es completa.

La pulpa es para la semilla del café un órgano de diseminación; pues, debido a su color llamativo y a su sabor azucarado, es perseguida de los pájaros y estos esparcen intactas las semillas en sus deyecciones.

La pulpa desempeña también otro papel importante y es el siguiente cuando el fruto, completamente maduro, se desprende de su pedúnculo, la pulpa favorece o detiene la germinación, según sean o no favorables las condiciones atmosféricas. Si las condiciones son favorables la pulpa se descompone y se transforma en una capa húmeda, que provoca la germinación debido a la humedad que mantiene alrededor de la semilla. Si por el contrario, las condiciones atmosféricas no son favorables, la pulpa se seca y forma una envoltura rígida que protege la semilla contra la desecación.

Al mismo tiempo que se forma la pulpa, se observa que las células de las membranas de la cavidad del óvulo engruesan y se vuelven cada vez más ricas en elementos cilicosos para constituir, finalmente, una película flexible, llamada pergamino. Este pergamino tiene una resistencia tan marcada a los agentes químicos que puede atravesar el tubo digestivo de las aves.

Tal es en resumen, la morfología de la cereza desde el punto de vista botánico. Si estudiamos esta misma cereza, para comprender el por qué de las distintas operaciones cuyo objeto es preparar el café para la venta, llegamos a las

siguientes conclusiones:

La cereza consta de dos partes esenciales: 1º Una pared; 2º Granos envueltos por esa pared.

La pared de la cereza comprende tres envolturas distintas, las que, yendo del exterior al interior, son la epidermis, la pulpa y el pergamino. La epidermis se halla constituida por una película fina, cuyas células adquieren distintos colores según el grado de desarrollo a que ha llegado el fruto.

La pulpa se halla formada por la aglomeración de las células de un tejido compacto, poco resistentes, carnoso, ligeramente azucarado, que se desprende fácilmente. Al abandonar en montones el fruto del café, esta pulpa se desprende fácilmente. Al abandonar en montones el fruto del café, esta pulpa no tarda en fermentar y las modificaciones químicas que sufre entonces, tienen una influencia nociva sobre la calidad comercial del café. (Véase beneficio)

El pergamino es una envoltura resistente, relativamente delgada y de color amarillento. Para cada grano, el pergamino constituye un verdadero alveolo, aplanado hacia el interior del fruto y convexo al exterior.

Los granos contenidos en el fruto, son convexos del lado externo y marcados de un surco longitudinal, del lado interno.

Cada grano consta de dos partes. Una película y una almendra.

La película es muy delgada y plateada; cubre la almendra y hace defecto generalmente en los cafés comerciales.

La almendra es el grano de café propiamente dicho y se compone de un albumen córneo en los cafés comerciales.

La almendra es el grano de café propiamente dicho y se compone de un albumen córneo que envuelve un embrión.

Se deduce de lo dicho anteriormente, que el grano de café se compone únicamente de la semilla del café, semilla enteramente desprovista de las envolturas que la rodean; pues la única que permanece, algunas veces, es la película plateada. Sin embargo, veremos al tratar del modo de beneficiar el café que a veces se conserva al grano, no sólo la película plateada sino también el pergamino, en cuyo caso se califica el café de café en pergamino.

A veces, uno de los granos aborta: el que queda se desarrolla más y penetra en el alveolo que queda vacío. A consecuencia de este mayor desarrollo, en lugar de quedar plano del lado interior, el grano toma una forma más o menos convexa conservando siempre su surco longitudinal.

El grano de café obtenido así, será casi esférico y a consecuencia de esta forma particular, le dan el nombre de Caracolillo en los países de habla española y de Moka en los de habla francesa, Peaberry en los de habla inglesa.

Este aborto es más común en los cafés de la Arabia que en los americanos.

El grano limpio de café es amarillo, verde o blanco;

Las cerezas

su color, su forma y su olor difieren según los países que lo han producido, su cultivo, el modo según el cual ha sido preparado y los diversos accidentes que ha podido sufrir.

Se compone de dos partes: una carnosa, blanda líquida, llamada pericarpio, envolviendo unos cuerpos llamados semillas.

La reembrana que cubre el pericarpio, se llama en botánica endocarpio y es lo que comúnmente se conoce con el nombre de cáscara. En la clasificación de los frutos el café pertenece a los carnosos. Los frutos tienen por única función proteger las semillas y conservarlas hasta que se encuentren en condiciones

de suficiente robustez para poder salir al aire libre.

Las semillas de café corresponden al grupo de semillas algo raras en las cuales las sustancias que han de servir de alimento de reserva del embrión, no forman parte del contenido celular, sino que existen principalmente en forma de membranas celulares; por esta razón es que son tan duras. Las células del endosperma de paredes gruesas con singulares nudosidades estando unidas entre sí y careciendo de espacios intercelulares, el estudio de las células en su investigación microscópica es muy importante en la alteración por medio de sucedáneos.

Efecto de la cafeína en el organismo

Por el Doctor Victor Londoño A.,

Prestigioso y distinguido médico de Líbano

Gubler dice que la cafeína es un fulminante medicamentoso. No es hiperbólica esta frase, pues adelante veremos que la cafeína estimula y facilita el funcionamiento de todos los órganos y tejidos de la economía del cuerpo humano.

Cerebro. Desde la antigüedad se reconoce como axiomática la acción estimulante del café sobre las funciones cerebrales. La frase que cita el señor de Narváez como de un intelectual francés, expresa mejor que muchos discursos cuál es esta acción: "Una taza de café me desbestializa". De modo, pues, que sin llegar hasta adquirir frase elegante, ni maravillosa rapidez, si es evidente el auxilio del café a las facultades mentales, razón ésta por la cual el café ha sido, es y será la bebida de los intelectuales.

Sistema muscular. Experiencias practicadas en músculos aislados a los que les hacían irrigación artificial con líquidos que contenían cafeína han probado la mayor aptitud para el trabajo en tales músculos. En sus experimentos Messe ha llegado a la misma conclusión.

Corazón Según Jacoud, regulariza y aumenta el impulso cardíaco; Dujardin Beaumont dice que regulariza las contracciones cardíacas; Germán Soe y Lácpique, concluyen en sus experimentos que después de la ingestión de 0.30 centigramos de cafeína, el esfuerzo no provoca ni palpitaciones, ni el aceleramiento del corazón. Finalmente a Parissot le conducen sus experimentos a afirmar que la cafeína impide el ahogo y las palpitaciones.

Pulmón. La cafeína aumenta la amplitud y la frecuencia de los movimientos respiratorios. Suministra así al organismo mayor cantidad de oxígeno y facilita las funciones de los tejidos en actividad.

Riñón. La cafeína tiene una acción diurética ad-

mitida por todos los que la han estudiado. Por medio de experimentos se ha probado que esta acción es independiente del sistema circulatorio y del sistema nervioso, pues se ejerce lo mismo en animales anestesiados que en animales cuyos riñones se han privado de inervación.

Esta acción ordenada y armónica de la cafeína sobre todos los órganos y tejidos la ejerce sobre tejidos en reposo y estado fisiológico, sobre tejidos lesionados por algún estado patológico y sobre tejidos fatigados por un exceso de trabajo. A estos últimos los desintoxica por su acción diurética y les comunica nuevas energías. Fonsagrives sintetiza esta acción de la cafeína diciendo que "desfatiga".

Desprendiéndose de los experimentos que hemos citado, la benéfica acción del café sobre el sistema nervioso, tanto central como periférico, sobre el corazón, el pulmón, el sistema muscular, y siendo éstos trabajo intelectual y material, se deduce que es la bebida que debería aconsejarse al estudiante, al viejo, al convaleciente, al labriego, en fin, a todo aquel que requiera un mayor dinamismo.

Contrasta la acción benéfica del café con las excitaciones morbosas que producen las bebidas alcohólicas. A tiempo que el café estimula para el trabajo, sea intelectual o físico, el alcohol embrutece, excita las malas pasiones, deteriora el organismo y lleva de la mano al presidio y al manicomio. Las naciones civilizadas parece que se dan cuenta de esta verdad, pues a la vez que luchan por reducir el consumo del alcohol se esfuerzan por acreditar el uso del café como alimento de gran valor y como bebida estimulante.

A lo anterior podría agregarse que la cafeína, según los experimentos de la señora Desgres, presentados en su tesis en 1925, es un alcaloide poco tóxico. Por nuestra parte, podemos aseverar que ni en nuestras personales experiencias ni en las colegas nuestros, se ha dado el caso de tener que atender a paciente alguno víctima de la toxicidad de cafeína.

 Fertica

Costarricense:
Contribuye a la
prosperidad del país...
¡La cosecha de café
te necesita!

CAFESA, una compañía de agricultores al servicio de la agricultura

La Compañía Costarricense del Café, S. A. (CAFESA) se fundó exclusivamente para ayudar al agro costarricense. Su misión más importante es determinar cuáles métodos y prácticas deben emplearse para obtener en forma efectiva un aumento de nuestros rendimientos por área.

Concretamente, CAFESA se fundó con el propósito de mejorar la producción agrícola y la industrialización del café, mediante la aplicación coordinada de normas técnicas modernas que permitan aumentar el rendimiento agrícola mediante importantes volúmenes de venta.

Cabe destacar, que varios productores de caña conociendo las inquietudes de CAFESA se asociaron.

El por qué de Cafesa

La producción cafetalera de Costa Rica, como lo indica su historia, se inició en forma imprecisa en el primer tercio del siglo pasado cuando gobernantes visionarios como el Gobernador don Tomás de Acosta y los Jefes de Estado don Juan Mora Fernández, don José Rafael de Gallegos y principalmente don Braulio Carrillo, impulsaron su cultivo para que fuese fuente de ocupación y prosperidad y amortiguar así un poco la indigencia general que reinaba en nuestro territorio en las primeras décadas del siglo pasado.

El desarrollo económico del país, a partir de las primeras exportaciones de café, se vio indisolublemente ligado a la producción agrícola cafetalera. Desde ese entonces nuestras crisis y bonanzas han respondido siempre a las altas y bajas de precios y cosechas de nuestro grano de oro y, no sin razón, dijo una vez el presidente Jiménez Oreamuno que el mejor Ministro de Hacienda era "una buena cosecha de café".

Se notó desde el principio que ciertos terrenos fértiles de las principales zonas cafetaleras, como el Valle Central, producían abundantes cosechas durante cortos períodos para disminuir sensiblemente con el tiempo, a pesar de los esfuerzos de muchos agricultores en la aplicación de algunos a algunos abonos orgánicos y, en las primeras décadas de este siglo, de ciertas fórmulas de fertilizantes y

elementos químicos.

A pesar de tanta experiencia, lógicamente empírica, y del esfuerzo de nuestros cafetaleros, el promedio de producción alrededor de 1950 era apenas de 6 a 7 fanegas, al igual que sucedía en casi todos los países productores de café.

"Sabido es que el promedio de producción de los cafetos en Costa Rica es de aproximadamente siete fanegas por manzanas."

"Sin embargo, es noción aceptada que la producción de los cafetales en la Meseta Central de Costa Rica, fue en los primeros años de su establecimiento de 20 ó más fanegas por manzana. Producciones semejantes pudieron ser apreciadas entre 1930 y 1940 por quien escribe, en cafetales establecidos en potreros fértiles o en potreros de montaña y hoy en día se puede apreciar este fenómeno en los terrenos aledaños a la frontera sur de Costa Rica: Sabalito, La Unión y San Vito de Java, que están dando producciones superiores a las 20 fanegas por manzana".

"Qué causas pueden haber influido en que la producción de los cafetales de la Meseta Central haya declinado tanto? ¿Es posible que en los lugares donde no se obtienen las 20 fanegas, el suelo, por causas de la erosión, por la extracción continua de fertilidad, por las continuas cosechas sin que exista la reposición de los elementos correspondientes, y por el desgaste de la materia orgánica que tenía la selva natural, se encuentre ahora agotado o desbalanceado en elementos disponibles esenciales, que necesita la planta de café para una buena producción?"

"Además, entre otras causas importantes de la baja producción, pueden mencionarse las siguientes: presencia de enfermedades fúngicas, falta renovación de los cafetales agotados, falta de buen manejo del suelo y de la planta, ausencia de lluvias en el momento oportuno, etc".

"Como es fácil comprender, el problema de las bajas producciones por por manzana no puede solucionarse con medidas aisladas; es necesario coordinar varias prácticas, que no son generales a todas las condiciones del país, para alcanzar la meta

deseada. El problema más importante consiste en determinar cuáles métodos y prácticas se deben emplear para obtener en forma efectiva un aumento de nuestros rendimientos por área".

Sembraron una semilla de Revolución cafetalera.

En 1933, por Ley N° 121 de 20 de julio de ese año, se funda el Instituto de Defensa del Café de Costa Rica, quien realiza una magnífica labor estimulando a todos los que se dedican a fomentar el cultivo del grano y regulando las relaciones entre productores y beneficiadores, como ejecutor de la Ley del 8 de agosto de 1933, dictada para ese fin. El Instituto se proyectó al campo a través de su Sección Técnica a cargo de los ingenieros agrónomos don Luis Hogg Turpin, hoy funcionario del Banco Nacional de Costa Rica y don Carlos Enrique Alfaro Flores, dedicado hoy a sus negocios particulares. Esta Sección trabajó durante los años que corren de 1933 a 1948, cuando la Junta de Gobierno reorganizó al Instituto encomendando la parte económica a la Oficina del Café, creación de la Junta, y la parte técnica al Ministerio de Agricultura.

La Sección Técnica del Instituto se preocupó bastante por la mejora de la condición de los cafetales, cuya producción promedio era de apenas 6 quintales por manzana, de acuerdo con el primer censo cafetalero llevado a cabo por el Instituto en el año de 1935 que arrojó una extensión sembrada de café de 68760 manzanas distribuidas entre 22.000 propietarios con una producción de unas 400.000 fanegas, sea el promedio dicho de poco menos de 6 fanegas por manzanas (una fanega produce como promedio 102 a 103 libras de café oro).

Se llevó a cabo una importante siembra de almacigales de café arábido con semilla seleccionada y se importaron variedades como el Híbrido Salvadoreño, Villalobos y otras variedades de más alta producción. Se llevaron a cabo experimentos con fertilizantes a base de Nitrógeno, Fósforo y Potasio solamente y la Sección Técnica hizo notar las deficiencias de otros elementos pero sin llegar a precisarlos,



Estas son las instalaciones de CAFESA, S.A. ubicadas al final de la autopista Wilson. La misión de la compañía consiste en ayudar al agricultor para aumentar las cosechas.

lo que hizo imposible obtener cosechas abundantes en aquellos años.

Es de notar que en el año 1950 se hizo el último censo completo que fijó una de área sembrada de 68.234 manzanas con rendimiento de 412.824 fanegas.

El Ministerio de Agricultura y el Consejo Nacional de Producción.

El año 1950 cuando el Ing. don Claudio A. Volio G. era Ministro de Agricultura y Ganadería, marca una nueva época en la producción y atención de los cafetales cuando los técnicos agrónomos del Ministerio de Agricultura, Stica y del Consejo Nacional de Producción, inician trascendentales experiencias en el abonamiento y conservación de las plantaciones y se determina la importancia vital para obtener altas cosechas de los elementos mayores Nitrógeno, Fósforo y Potasio, de los secundarios Calcio, magnesio y azufre y de los llamados elementos menores boro, manganeso, zinc, hierro, cobre y molibdeno. En esa labor que llevó varios años descuellan los Ingenieros Agrónomos don Víctor M. Pérez S., actual Jefe del Departamento Agrícola de CAFESA, don Carlos González O. de la firma Abonos Superior S.A., don Gilberto Gutiérrez Zamora actual Jefe del Departamento de Café del MAG, don Jorge Bonilla Carboni y don Belarmino Soto A., Carlos F. Campos G., Juan Pérez G., José L. Avendaño J., Hugo Mata P., Carlos León Camacho, Luis Guzmán P., José M. Guzmán, José Montero Gómez, Antonio Marín y Jesús Jiménez que laboran en programas como el Proyecto 23 de Stica bajo la dirección del Dr. Harold Mowry; y del Profesor José María Orozco Casola (Parte Botánica) y del Consejo Nacional de Producción en ese entonces administrado por Ernesto Lara Bustamante y el Ing. don Arturo Lizano Rojas, actuales Gerente y Subgerente de CAFESA.

En esa década se llevó a cabo una verdadera revolución en el campo técnico cafetalero y en 1956, un grupo de cafetaleros fundan la Compañía Costarricense del Café S.A., (CAFESA).

Los objetivos fundamentales.

Determinación de las fórmulas químicas de fertilizantes más apropiadas

para el abonamiento de los cafetales de todos los asociados y de los cafetaleros en general.

Asistencia técnica gratuita a todos los socios, libre de presiones comerciales.

Abaratar los precios de todos los productos de uso agrícola a base de volumen de ventas para beneficio de todos los socios y de la agricultura en general.

Importación, compra local y distribución de toda clase de productos para la agricultura que se emplean en los cultivos de café, caña de azúcar, arroz y otros cultivos menores.

Importación y distribución de maquinaria y sus repuestos para beneficios de café e ingenios de azúcar para suplir necesidades de los socios.

Exportación de café de sus asociados a los mercados consumidores mundiales.

Defensa como entidad privada de los intereses de los productores de café.

Beneficio Seco al servicio de sus asociados y de la propia compañía.

Colaboración con entidades públicas y privadas para beneficio de la agricultura en general.

Medios para lograr propósitos.

Para lograr los propósitos anteriores CAFESA cuenta en la actualidad con bodegas propias y un beneficio seco, así como un moderno edificio donde se alojan sus oficinas sitios en el distrito de La Uruca, San José, con una organización eficiente de asistencia agrícola a todos los asociados; con un Departamento de Café de Consumo Local; con un laboratorio de catación de café y con una organización internacional de representantes y agentes en los principales mercados de café del mundo tales como Hamburgo, Bremen, Londres, New York, New Orleans, San Francisco, Le Havre, Amsterdam, Rotterdam Amberes, Turin, Milán, Roma, Génova, Trieste, Viena, Copenhague, Estocolmo, Helsinki, Oslo, Ginebra, Berna, Lausana, Lucerna (Ebikon), Zurich, Lugano, Sidney y otros.

Efectivamente CAFESA fue organizada según escritura pública otorgada ante el Notario Lic. Edgar Odio González a las 15 horas del día 12 de julio del 1956, figurando como fundadores los señores don José Joaquín Peralta Esquivel (fallecido), Lic. Manuel Jiménez de la Guardia, don Alberto Dent Martínez, don Federico

Rohmoser Lahmann (fallecido), don Carlos Salazar Chavarría, Lic. Ferrando Ortuño Sobrado, don Alfonso Madriz Zamora, don Carlos Aubert Gólcher, don Roberto Montero Castro, don Florentino Castro Monge (fallecido), don Werner Peters Scheider, don Edgar Sanchez Cortés, don Antonio Orlich Bolmarcich, don Oscar Pacheco Ortiz, don Oscar Merino Escalante, don Alvaro Esquivel Bonilla (fallecido) don Carlos Manuel Rojas Quirós, don Joaquín Tinoco Lara, don Braulio Odio Herrera y don Alexander Pirie Bertram (fallecido).

La compañía fue fundada con un capital de ₡100.000.00 y su primer gerente fue el Lic. Fernando Ortuño Sobrado, quien desempeñó el puesto del 12 de julio de 1956 hasta el 2 de diciembre de 1957, fecha en que se reorganizó la compañía aumentando su capital a ₡2.500.000.00 y nombrándose gerente al CPA don Ernesto Lara Bustamante. Actualmente su capital social pagado monta a la suma de ₡10.000.000, dividido en 10.000 acciones con un valor de ₡10.000 c/u, el número de socios aumentó de 20 fundadores a más de 500 accionistas, según los registros respectivos a la fecha de hoy.

Los propósitos de CAFESA, se han logrado porque también cuenta con: Bodegas propias y un beneficio seco, sitios en el distrito de La Uruca. Asistencia agrícola y gratuita para todos los asociados. Un Departamento de Ventas que manipula cientos de productos. Un Departamento de Café de Consumo Local. Un moderno laboratorio de catación de café. Representantes y agentes en los principales mercados mundiales. Nos honramos en tener entre nuestros asociados a los más importantes agricultores del país dedicados a producir la riqueza agrícola de Costa Rica en campos como el del café, la caña de azúcar, el arroz, el algodón, los pastos y todos los cultivos de positivo rendimiento económico-agrícola.

El arroz y el algodón son también dos fuentes dinámicas en el auge nacional y por ello damos apoyo a quienes les siembra en Guanacaste, Parrita, Quepos, Palmar Sur y resto de la Zona Sur.



Un almacén de suministros para suplir la demanda de los agricultores asociados a CAFESA, S.A.



En algunas fincas de Costa Rica todavía existe la tradicional carreta en las recolectas de café. Los pequeños productores también han sido

halagados por los precios altos de compra para exportación, que han llegado hasta 180 dólares el quintal. (Foto cortesía de The Tico Times)

Las actuales regiones cafetaleras de Costa Rica pueden relacionarse con factores ecológicos, con las vías de comunicación y con la densidad y la forma en que está distribuida la población rural del país. Pero en contraste con el otro producto principal de exportación costarricense, el banano, que se siembra casi exclusivamente como una monocultura en grandes plantaciones, el café se combina con una variedad de otros productos, no sólo en las regiones donde se produce, sino también dentro de cada finca individualmente. Se puede hacer una clasificación básica de tres economías en las cuales interviene el cultivo del café: son aproximadamente las mismas que fueron analizadas en cuanto a las fincas cafetaleras de 1935, pero su ubicación dentro del país, ha cambiado considerablemente en décadas recientes, debido tanto a la expansión del café dentro del Valle Central, como al desarrollo de regiones cafetaleras secundarias en otras partes. La presentación por cantones de las estadísticas del censo agrícola de 1963, no nos permite definir con mucha exactitud en cuanto a espacio, el uso que se hace de la tierra; la mayoría de los cantones situados fuera de la Meseta Central, abarcan una amplia variedad de altitud, y sus linderos no coinciden con los de las regiones cafetaleras. Los datos del censo, sin embargo, pueden complementarse con la observación en el campo, para apreciar en forma

más real el impacto del café sobre el paisaje costarricense hoy en día.

Existe casi la monocultura del café, no sólo en el oeste de la Meseta Central, sino también alrededor de Sarchi, Palmares y San Ramón, en la provincia de Alajuela. Este rasgo se ha intensificado desde 1935, cuando, aunque había regiones donde el café dominaba completamente el paisaje, algunas pequeñas áreas dentro de las fincas, todavía se utilizaban para otros cultivos y para pasto. Actualmente los cafetales se interrumpen sólo por los asentamientos y por las vías de comunicación. Todas las regiones de monocultura cafetalera están sobre los 100 metros de altitud; producen grano de alta calidad, y las utilidades por manzana están entre las más del país.

El cultivo del café contribuye a un paisaje de agricultura mixta en muchas diferentes regiones del país, por ejemplo el resto del Valle Central, el valle de El General, y los cantones de Puriscal, Acosta y Tarrazú. Ninguna de esas regiones es tan favorable, ecológicamente, al cultivo del café como las regiones de monocultura. Varias de las zonas de agricultura mixta están bajo los 100 metros donde la calidad del café es mediocre; pocas de esas áreas tienen suelos tan fértiles como los de los depósitos

volcánicos en las regiones de monocultura. El rendimiento económico por manzanas de café es generalmente inferior al de la Meseta Central, o al de la región Sarchi-San Ramón. En altitudes superiores, entre los 1000 metros, la agricultura mixta todavía incluye principalmente el café, los pastos y los alimentos básicos, tales como el maíz y los frijoles. La mayoría de las fincas tienen varios productos diferentes, pero también, hay otras propiedades individuales dedicadas enteramente al cultivo del café. Bajo los 1000 metros, sobre todo en el Valle Central, el café se combina frecuentemente no sólo con pastos y granos, sino también con la caña de azúcar. En el este del Valle Central, donde todavía predominan las haciendas grandes, los cafetales y cañales se extienden por varios kilómetros cada uno; en cambio, en el oeste del Valle Central, donde hay muchas fincas pequeñas de café y caña, la utilización de la tierra es más fragmentada.

Todavía hay varias regiones en Costa Rica, donde el café tiene un lugar, muy modesto dentro de su economía, ya que predominan la ganadería o el cultivo de alimentos básicos. En San Carlos, Guanacaste y Coto Brus, la utilización por manzana de café es baja, y los cafetales están muy esparcidos. Hay cierta concentración de café érea

de pueblos como Venecia y Florencia en San Carlos, Tronadora en la región de Tilarán, y San Vito y Sabalito en Coto Brus, donde las propiedades son generalmente más pequeñas y donde hay más agricultura campesina. Pero aún dentro de fincas cultivadas intensivamente, es raro que el café sea el único cultivo; se combina con el maíz y frijoles, lo mismo que con pastos. Más lejos de los pueblos predominan haciendas grandes con algunos aislados cafetales esparcidos entre las pastos en Guanacaste, entre la caña de azúcar y los pastos en San Carlos, y entre la selva en Coto Brus.

Sería completamente erróneo, por lo tanto, decir que el café domina el paisaje actual de Costa Rica. La república tiene muchas zonas de colonización y la selva todavía cubre la mitad del territorio nacional. Pero dentro de las regiones colonizadas y asentadas en el centro del país, no queda duda de que el cultivo del café ha tenido un impacto decisivo sobre la evolución del paisaje.

Paradójicamente, sin embargo, ese mismo cultivo, que ha permitido a Costa Rica los últimos ciento cincuenta años, evolucionar desde una pobre y aislada colonia hasta llegar a ser una de las repúblicas más prósperas de América Latina, también ha sido en parte responsable de la subutilización de los

recursos nacionales para satisfacer las necesidades materiales y culturales de la creciente población. El café y el banano todavía constituyen más del setenta y cinco por ciento del valor de todas las exportaciones de

Costa Rica, y esos dos productos continúan sufriendo fluctuaciones en los precios mundiales, por la crisis de sobreproducción, y por problemas de comercio adversos a los países en vías de desarrollo.



La mayoría de los beneficios de café de Costa Rica están mecanizados totalmente.

Formación del árbol del café

En Costa Rica es costumbre podar o cortar el extremo del tallo, cuando este tiene unos 60 ó 70 centímetros de altura. Esta poda o capa que ordinariamente se hace simplemente pellizcando la extremidad tierna del tallo, tiene por efecto hacerlo bifurcar, produciendo dos ramas en vez de una. Las dos nuevas ramas se pellizcan a su vez y así se obtienen cuatro ramas principales y si esas se pellizcan de nuevo se obtienen ocho. Raramente se

hace, sin embargo, esta tercera capa. Después se deja crecer y nuestra variedad arábica raramente alcanza 3 metros de altura, de modo que no se necesita ninguna poda, terminal o topping para detener el crecimiento, como es necesario con las variedades grandes. La producción

normal del café se obtiene de las ramas laterales primarias. El árbol está, además, produciendo constantemente nuevos tallos verticales, sobre los cuales se producen las laterales primarias. Si el árbol es descabezado y estos verticales o chupones se

suprimen, se estimula la producción de laterales secundarios, en vez de los primarios, con el efecto de una disminución de cosecha. El desarrollo constante de nuevos verticales es esencial para la producción de una cosecha máxima. En cuanto a la formación de árbol véase tronco y rama y diferentes podas que en la práctica le corresponde, para la formación perfecta del árbol. En la Estación Experimental de Mayaguez, en donde se experimenta con árboles podados y sin podar en un período de 10 años se observó que los árboles sin podar dieron siempre la mayor producción. De esto no debe deducirse, sin embargo, que no debe podarse, sino que a veces, los verticales o chupones se producen en tal número que a veces su supresión es ventajosa. La idea dominante en el modo de conducir el café ha de ser el tener mayor número de verticales bien colocados, sobre los cuales se desarrollan laterales primarios. Siguiendo este plan se está ensayando en

algunas partes, la siembra de cuatro granos directamente en la tierra, para obtener, en vez de una, cua-

tro matas juntas, que dan, según parece, un producto mayor que una mata sola.

En la zona de Turrialba en el litoral del Atlántico de Costa Rica, la siembra de 2 y hasta 3 matas en un mismo hoyo es una práctica muy usada, lográndose muy buenos resultados.

Para ser catador se necesita experiencia

Uno de los excelentes catadores de café que tiene Costa Rica es el señor Miguel Eppe, gerente de Peters y Co. Ltda. elemento que dentro de sus obligaciones tiene la difícil misión de saborear diariamente diferentes clases de calidades para exportación y consumo local.

Dijo que el café tiene que catarse con mucha delicadeza, principalmente los denominados ácidos, los cuales en ocasiones tienden a buscar agrio desagradable.

Hay que localizar en la prueba sabores a fermento, tierra, moho, etc. Son



consideradas razones para que un importador rechace el producto.

Otra de las delicadezas de catar café, es lograr los tipos standar de mezcla que exigen los compradores.

Esta es una prueba que obliga a probar todas las clases de café para lograr la calidad de los clientes. Unos prefieren acidez, otros cuerpo.

Recalcó, que desde el momento de tostar el café se puede dar cuenta si el café es de altura o bajura. Cuando es de bajura se tuesta rápido y tiene cierto sonido cuando se muele. El café de altura, que es más puro, en el tostado toma más tiempo y suena diferente cuando se muele. Otro aspecto para diferenciar las calidades excelentes es que se forma una espuma blanca cuando se revuelve con agua.



Costarricense:
Contribuye a la
prosperidad del país...
¡La cosecha de café
te necesita!



Nunca en la historia de las cogidas de café se ha pagado a siete colones cincuenta la cajuela. Este año, los trabajadores en este ramo perciben salarios hasta de cien colones diarios. Cuando una familia envía a sus

hijos a las cogidas, se puede asegurar que reciben entre todos un promedio mensual de nueve mil colones. Esta linda joven será millonaria en esta cosecha.

El uso de los boletos fue una necesidad de la época

por su escasez no podía llenar las necesidades de la época que aumentaron con la aparición de la industria cafetalera. Otra circunstancia que facilitó la presencia de los boletos fue la variedad de las monedas existentes que no se relacionaban entre sí en forma oficial.

Según refiere la tradición, nuestros abuelos se podían dar el lujo de hacer operaciones con diferentes clases de monedas, y que siempre era de acuerdo con la que tenía el oferente, desde escudos y reales hasta monedas de veinticinco y cincuenta centavos.

Los boletos fueron usados indistintamente por grandes, medianos y pequeños caficultores, como se demuestra por la cantidad de boletos de tipo anónimo que se encuentran formando parte de este trabajo.

No se ha podido establecer con exactitud en qué fecha aparecieron en circulación los primeros boletos. Don Mariano, fundador de la familia Montealegre, a su muerte en 1843 ya tenía en uso boletos con su propio nombre. La esposa de don Mariano Montealegre, doña Gerónima, a su muerte en 1857, deja en circulación boletos con su nombre. Aurelia y María Montealegre, como herederas de la hacienda El Desengaño unen sus nombres en un boleto.

Gordiano y Santiago Fernández también fueron de los primeros cafetaleros que acuñaron boletos. Don Juan Rafael Mora y su hermano don José Joaquín se consideran como fundadores de la acuñación de boletos para la solución de sus problemas monetarios.

Don Vicente Aguilar y otros más que ya en el año de 1861 habían fallecido, dejaron constancia por medio de boletos con sus nombres impresos de haber participado en la organización monetaria de la época. Esta participación tuvo la venia de los gobiernos que permitieron a la empresa privada acuñar sus propias monedas; y no se crea que éstas fueron de uso exclusivo de los cafetaleros. Los boletos que hablan de lecherías, ferrocarriles, ganaderías y otras actividades en todo el país, reflejan su uso con carácter nacional.

Los valores declarados en estos boletos van desde un centavo hasta llegar a la

suma de doscientos colones que usaron los señores Lindo en la zona atlántica.

Ya en este siglo, muchos boletos llegaron a las ventanillas de los teatros que proyectaban películas de Charles Chaplin; los comerciantes que siempre estaban al día con el precio de la cajuela los recibían gran complacencia para el día de pago hacerlos efectivos. Los que tenían valor declarado se guardaban como si fueran escudos o reales pues en cualquier momento se compraba con ellos en los negocios de sus propietarios o en las haciendas de sus emisores.

ADAPTACION DE MONEDAS A BOLETOS

La adaptación de monedas a boletos se practicó bastante en el siglo pasado. La moneda preferentemente usada para esta conversión fue el centavo de Costa Rica de 1865, que mediante un sello, iniciales o habilitación tomaba su valor particular para pagar en la recolección del café.

Los centavos de los Estados Unidos también fueron adaptados como boletos. Hay uno que dice: "Habilitado por F. Pinto" (Francisco Pinto). Pedazos de material de bronce o cobre, monedas de España, Alemania, Méjico y monedas de dos centavos de Costa Rica sufrieron alteraciones para que hicieran las veces de boletos. Había que pagar con algo, y en aquellos tiempos, cualquier prenda era buena.

MONEDAS EMITIDAS POR LOS GOBIERNOS DE COSTA RICA

Para fortalecer la afirmación de que el uso de los boletos fue una necesidad de la época, motivada por la escasez de circulante y por el deficiente sistema bancario que sólo tenía residencia en la ciudad capital, se incluyen en este trabajo algunas referencias sobre monedas oficiales, con preferencia sobre los reales, por haber tenido éstas una íntima relación con el desarrollo de la caficultura en Costa Rica, en razón de que los sueldos siempre se acordaron en base a reales.

El idioma de monedas es totalmente desconocido, lo practicaron nuestros abuelos en el siglo pasado y en los primeros años del presente.



La cantidad de monedas existentes en los primeros años de nuestra vida colonial y republicana no respondía al violento cambio provocado por el advenimiento de la caficultura. Esta nueva actividad dejó atrás los moldes establecidos por los gobiernos de la colonia que significaron una vida pacífica, carente de incentivos y sumisa al papel de cenicienta que le habían asignado las autoridades españolas y el gobierno de Guatemala.

La pasividad y aceptación de las cosas sin proyecciones

ni esperanzas para el futuro, fueron motivos que hicieron que los gobiernos no establecieran un patrón de nuestras monedas. En realidad, casi se vivía sin ellas porque no había muchas cosas que comprar; la tierra, que era abundante y fecunda, no estaba sujeta a los efectos de la ley de "la oferta y la demanda". Si alguna dificultad se presentaba en la sencilla economía hogareña para la adquisición de algo que no fuera parte de su particular producción, no faltaban por ahí unos granos de cacao o algunas moneditas de un cuarto de real que se em-

pleaban los sábados y los domingos en la Plaza Mayor, centro de las operaciones de trueque.

Por estas razones, la aparición de los boletos vino a convertirse en un sistema más ordenado de comercialización, que a la vez permitía la formación de pequeños capitales y una mejor regulación de las actividades de compra y venta en la época.

LOS BOLETOS REFLEJAN EL PODER ECONOMICO DE LOS PRODUCTORES

De acuerdo a su capaci-

dad o poder económico los productores se dieron a la tarea de acuñar boletos de diferente valor. En base a este aspecto de la actividad cafetalera se puede establecer una división de clases económicas.

LOS GRANDES CAFICULTORES Y SUS BOLETOS MONEDAS

Los mayores productores, que también tenían otros tipos de negocios, imprimen verdaderas monedas con valor permanente. Algunos se dieron el lujo de imprimir su nombre y el de sus haciendas en los boletos. Muchos de los boletos de los grandes productores son verdaderas obras de arte en material de bronce hechos en Alemania e Inglaterra.

LOS BOLETOS DE LA CLASE MEDIA

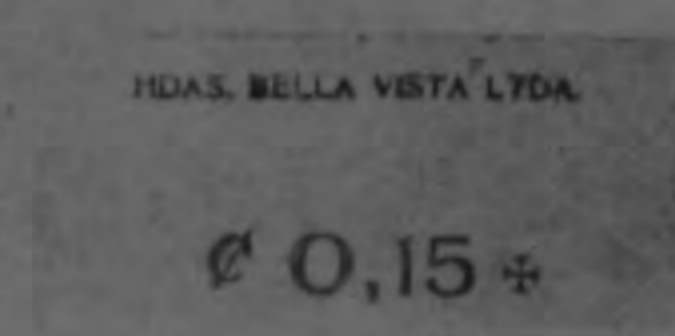
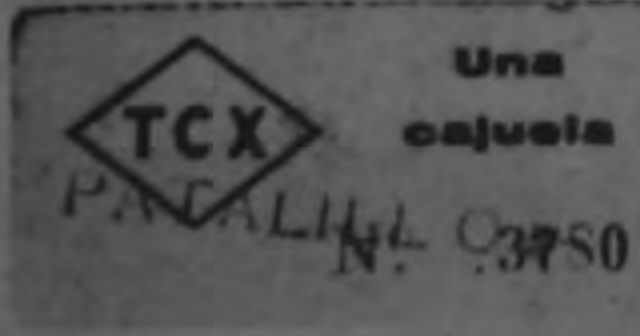
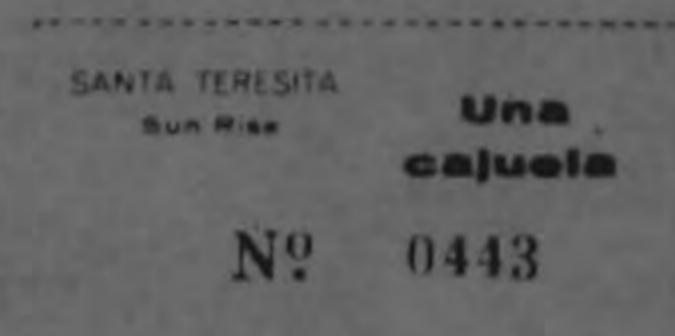
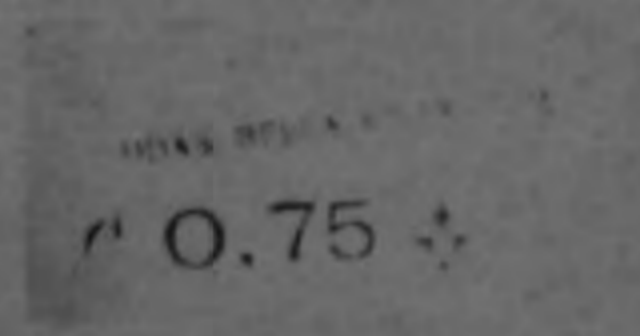
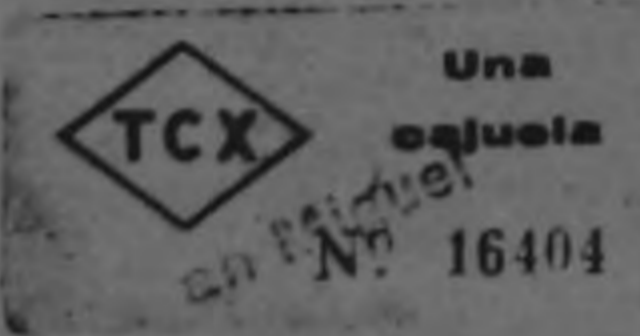
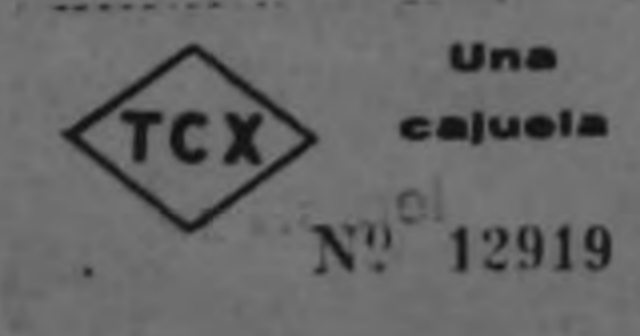
Fueron monedas menos valiosas en las que se acuñaba solamente el nombre de su dueño y su valor. En muchos casos el único distintivo de estos boletos fueron motivos animales o árboles.

LOS BOLETOS ANONIMOS DE LOS PEQUEÑOS CAFICULTORES

Se cuentan por centenares los boletos que sólo para sus dueños tuvieron valor. Algunos tienen iniciales, otros están numerados del 1 al 100. Muchos dicen "Café de Costa Rica" y otros no tienen ninguna inscripción. La calidad del material en algunos casos descendió al plomo y se puede conjeturar que algunos fueron hechos por sus propios dueños.

LOS BOLETOS Y SU FUNCION SOCIAL Y ECONOMICA

Los boletos tuvieron como finalidad sustituir o hacer las veces de moneda, que



Los tickets tuvieron uso en muchas fincas en tiempos cercanos a nuestros días.





Vista aérea de las modernas instalaciones del Beneficio de San Pablo.

Cafetalera Industrial La Meseta

Una ciudadela circunda el beneficio San Pablo

La "Cafetalera Industrial La Meseta Ltda" empezó sus actividades en el mes de octubre del año 1961 en el viejo patio de San Pablo de Heredia que en aquel entonces estaba cerrado y sin actividad.

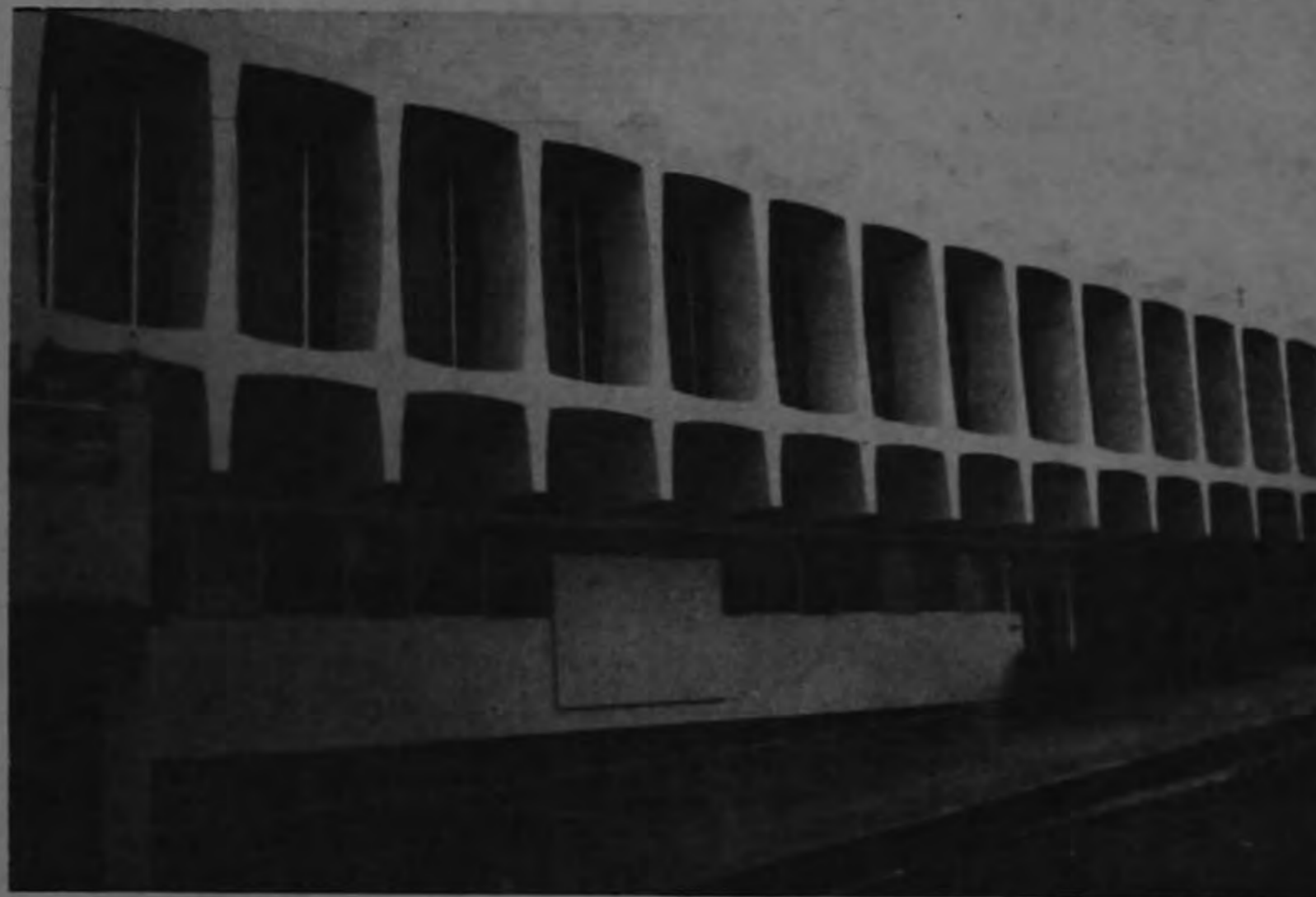
Se beneficiaron cafés que llegaban de la zona de San Juan de Santa Bárbara y del cantón de Puriscal, en el cual muchos productores no sabían adónde entregar su producto, porque en la zona casi todo el café era comprado por comerciantes e intermediarios.

En el transcurso de los años el patio más que modificarse, se puede decir que se construyó nuevo, y hoy solamente la estructura del galerón del húmedo y la del galerón del taller mecánico, son las construcciones que quedan del viejo beneficio.

Pasa a la página siguiente



Los canales para lavar y clasificar el café en el patio de San Juan de Santa Bárbara.



Moderno edificio donde están ubicadas las oficinas de Cafetalera Industrial La Meseta Ltda.



Secadoras horizontales en el beneficio de San Isidro de El General



El patio de las medidas de café con el nuevo sifón del patio de San Juan de Santa Bárbara de Heredia.



Equipo de las máquinas electrónicas para escoger café en el Beneficio San Pablo de Cafetalera Industrial La Meseta Ltda.



Se carga el café ya listo para la exportación, en las instalaciones de San Pablo de Heredia.



Horno grande para siete secadoras de café, totalmente construido en el país.

Equipo electrónico para escoger café en el Beneficio San Pablo

Vien de página anterior

El beneficio de San Pablo de Heredia es hoy el más grande del país y además de recibir 80.000 fanegas de los cantones de San Pablo de Heredia, San Isidro de Heredia, Barva, Heredia, Santa Bárbara, Flores, Alajuela, Poás, San Rafael de Heredia, Belén Mora, Puriscal, Cartago, Paraíso, El Guarco, Alajuelita, Aserri, Desaparados, recibe también 70.000 quintales de café de otros beneficios de la compañía o de compañías asociadas, para el trabajo final de escogida.

En este beneficio la escogida del café se hace con nueve máquinas electrónicas únicas en el país, instaladas en la forma más moderna, permitiendo un trabajo continuo de hasta 1200 sacos de café oro en las 24 horas.

También en este beneficio se encuentra instalada la peladora más grande del país, de construcción colombiana, y que puede pelar 95 quintales por hora. El café pelado por esta máquina, es inmediatamente llevado mecánicamente a cuatro vibradoras de café oro, que dividen el café en los varios tipos de exportación y consumo nacional.

El beneficio de San Pablo de Heredia, con excepción de las máquinas electrónicas de escoger café y de

Pasa a la página siguiente



La torre con las secadoras verticales del Beneficio de San Pablo

Las más modernas instalaciones del país

Vien de página anterior

la peladora, tiene todas sus instalaciones construidas en Costa Rica, desde las ocho altas secadoras verticales de 250 sacos cu, a las tres lavadoras de café, a las diez secadoras de tipo guardíola, a los trece chancadores, a todos los sistemas de transportes de café en pergamino o en oro.

La nueva planta de Santa Bárbara de Heredia, trabaja desde un año como beneficio auxiliar del beneficio de San Pablo, y es hoy el beneficio de más recién construcción en Costa Rica, en el cual está trabajando uno de los primeros sistemas de tratamiento de las aguas de miel, para que su fermentación no afecte la salubridad de los ríos del país.

Otro beneficio de la compañía es el de San Isidro de El General, que trabaja alrededor de 50,000 fanegas de café y en el cual se instalaron trece secadoras de tipo guardíola y cinco verticales para recibir los cafés de esta importante zona del país.

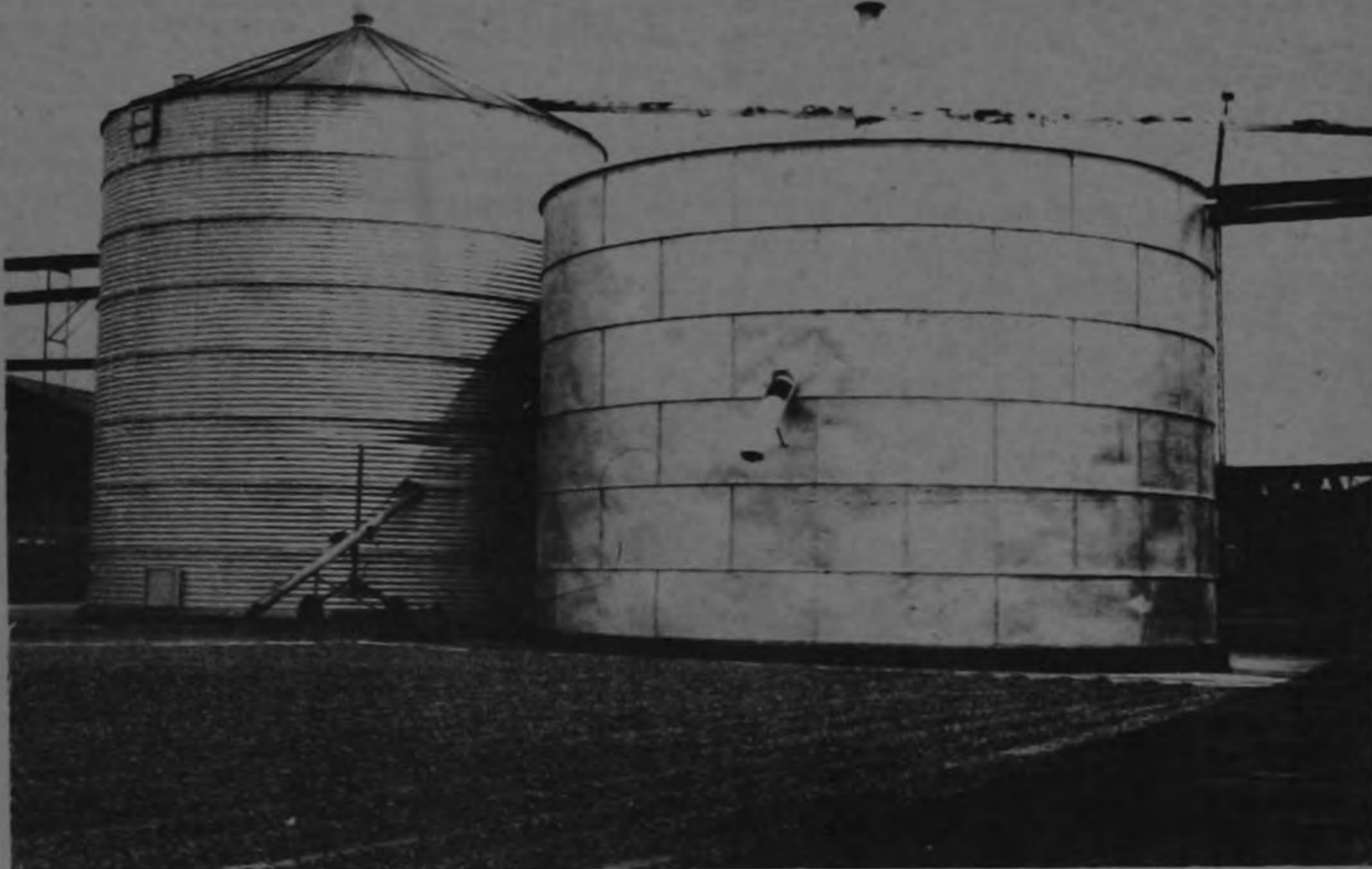
Casi diez mil clientes de café son atendidos en cuatro oficinas en San Pablo de Heredia, en San José, en

Alajuela y en Santiago de Puriscal.

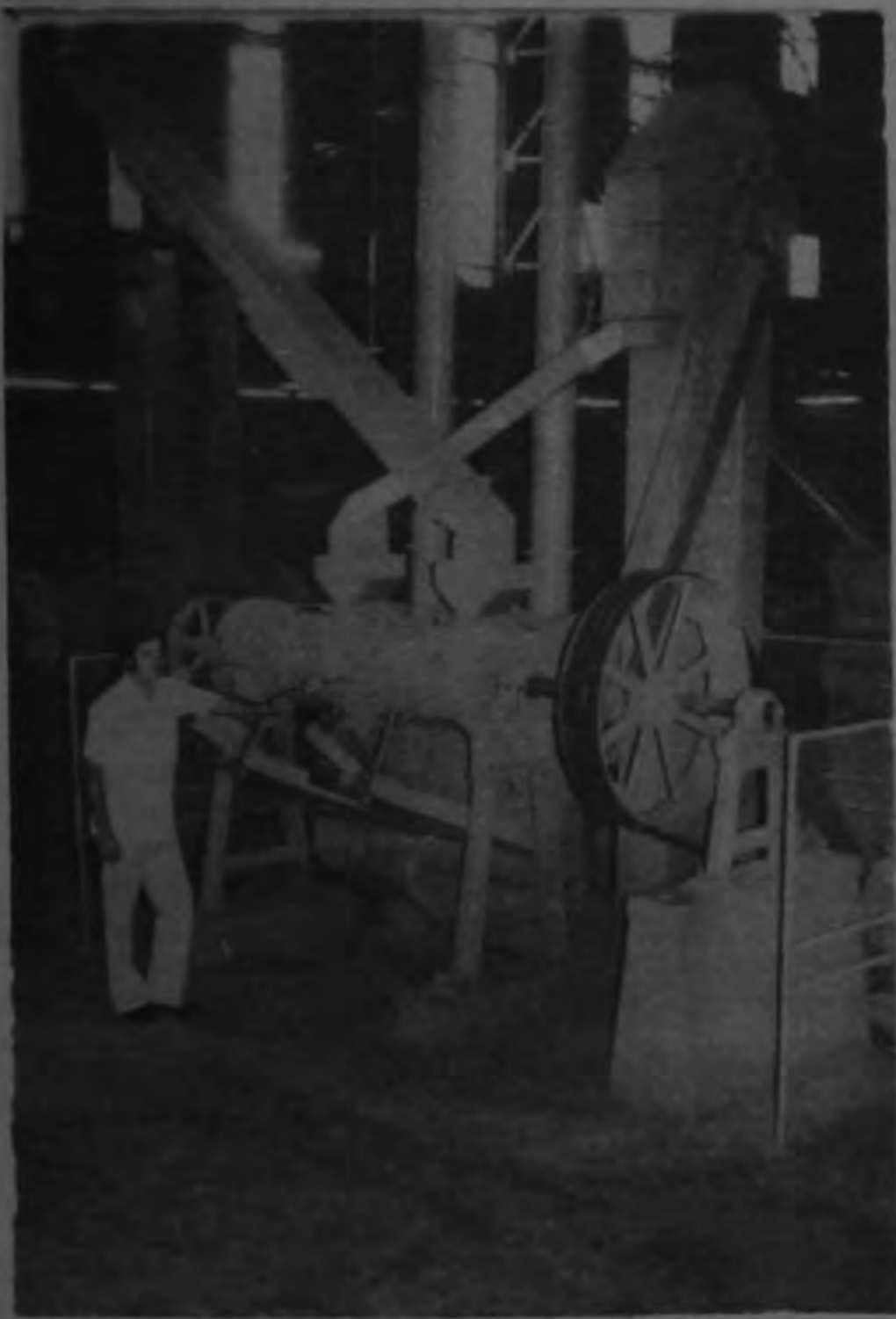
El transporte de la fruta y del café oro se hace por medio de doce camiones de propiedad de la compañía y de muchos otros alquilados en el transcurso de la temporada de cosecha.

A la par del Beneficio de San Pablo de Heredia acaba de empezar su trabajos la primera planta procesadora de la cáscara del café, para transformar este desecho de la beneficiada del café en un alimento valioso para el ganado.

Esta planta también fue construida totalmente en Costa Rica y todas sus instalaciones son hechas en el país, dentro de un plan hecho con la ayuda y colaboración de CODESA. En estos días fue visitada por don Daniel Oduber, Presidente de la República, junto con los ministros Alvaro Jenkins, Jorge Sánchez Méndez y Rodolfo Quirós Guardia y los directores de CODESA y de Oficina del Café, y muchos beneficiadores, que se interesaron a este importante proyecto que mucho beneficiará a la ganadería de Costa Rica.



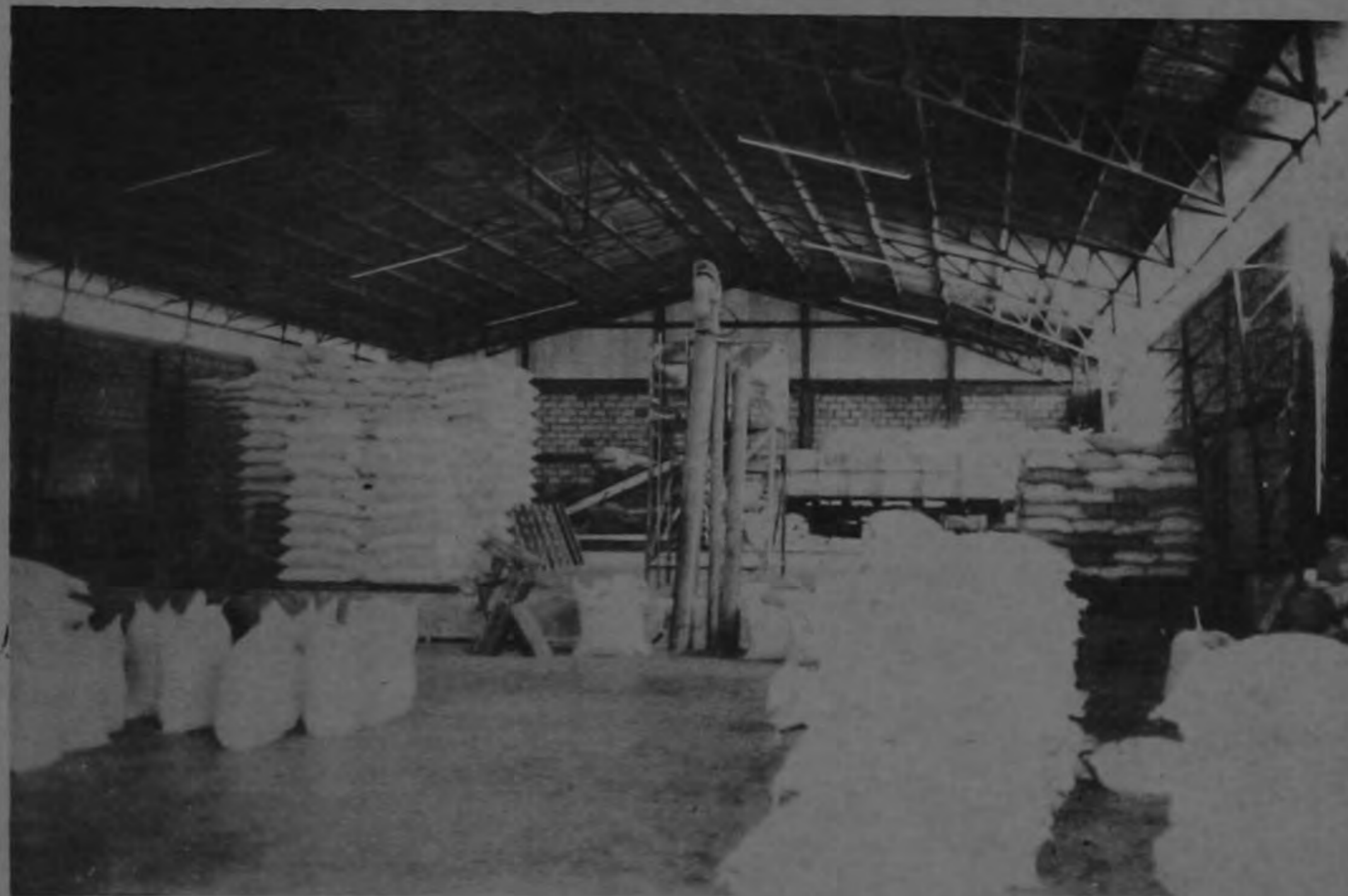
Silos para la broza de pergamino, que se usa como combustible en los hornos, ahorrando diesel.



Peladora Apolo de construcción colombiana, puede pelar casi 100 quintales por hora y es la más grande en Costa Rica.



Almacenamiento del café pergamino ya lavado para ser llevado a las secadoras.



Una de las bodegas de café "oro", para el despacho de café de exportación.



Vista parcial de las instalaciones del patio de San Isidro de El General.

Germinación

(Ing. Agr. Félix Choussy)



Almácigo en El Coco. Raqueta para deshierba

La germinación es el paso del embrión, del estado de vida latente en que se encuentra la semilla, al estado de vida activa.

Es interesante notar las particularidades de la germinación de la semilla de café, puesto que de ella se desprenden las medidas que habremos de adoptar para la formación de los semilleros. Bajo este punto de vista puramente utilitario, la germinación puede muy bien definirse como el desarrollo del embrión de la semilla, hasta convertirse en una nueva planta. Si se observa una semilla de café puesta en germinación en musgo húmedo, se nota que el agua va penetrando lentamente por el micropilo preferentemente, y por efecto de esta absorción la almendra se hincha y determina la rotura de los

tegumentos en el punto de menor resistencia, y por esta rotura sale un pequeño eje cónico que, sea cual fuere la posición de la semilla, se dirige siempre hacia abajo; este eje corresponde a la raicilla del embrión, que más tarde será la raíz primaria o principal de la planta.

Al mismo tiempo, el tallo del embrión o tallito, crece hacia arriba, sale fuera de la tierra y arrastra en su crecimiento al resto de la semilla, es decir, los tegumentos, los cotiledones y el almúmen: este tallo ha alcanzado una longitud de varios centímetros fuera de la tierra los tegumentos y la semilla se desprenden y los cotiledones se separan: la plantita en esa fase de su desarrollo es designada con el nombre de Concha.

1ª Observación: Durante este primer período, el meristemo ha permanecido inactivo, y la planta vive exclusivamente a expensas de las sustancias que le proporcionan los cotiledones. Por consiguiente, es posible obtener "concha" perfectamente normal sembrando la semilla en el suelo estéril, por ejemplo arena, musgo, etc. y trasplantar esta concha de ese medio inactivo a las almacigueras. (este método es conocido con el nombre de soterros) Desde luego, este método no es de aconsejarse, pues al agotarse las reservas alimenticias de los cotiledones, las conchitas comienzan a marchitarse y las plantitas a morirse; si el trasplante no se verifica antes.

Dedúcese sin embargo de esta primera observación, que no es necesario abonar la tierra destinada al semillero siempre que se haga con la intención de trasplantar las plantitas del semillero a la almaciguera, cuando estas están en concha. Esto permite prestar más atención a las propiedades físicas del suelo, que para el caso, antes que fértil, deberá ser mueble, permeable, etc.

2ª Observación: Una vez que los cotiledones se abren, es decir una vez formada la concha, ha terminado el período de germinación propiamente dicho. En efecto, una vez formada la concha, los cotiledones ya verdes entran a desempeñar las funciones de respiración y de nutrición aérea que son características de las hojas; al mismo tiempo, se nota que sobre las raicillas aparecen los primeros pelos absorbentes que son los que pueden tomar del suelo los elementos minerales indispensables para el desarrollo del tallo y es por ello que, desde ese momento, cesa el crecimiento del tallito, y comienza a originarse el tallo adulto, por la división de las células del meristemo de la yemita, que, hasta entonces, había permanecido inactivo. El tallo correspondiente del tallito del embrión queda por debajo de los cotiledones y por ello, en la terminología botánica, recibe el nombre de tallo hipocotileo o hipocotiledoneo mientras que el formado por la yema queda por encima de los cotiledones y recibe el nombre de tallo epicotiledoneo o hepocotileo.

Entre nosotros, la plantita de café ya provista de un tallo hepocotileo, recibe el nombre de naranjito. En este período el árbol se alimenta, no ya a expensas de los cotiledones, sino con sustancias alimenticias del suelo, quedando sin embargo verdes y persistentes los cotiledones por un tiempo más o menos largo. Por consiguiente, si se tiene la intención de pasar las plantas del semillero a las almaciguera en forma de naranjito, podrá ser útil abonar el terreno antes de hacer la siembra o mejor aún, cuando todos los arbolitos hayan llegado al estado de cocha, para que el abono sobre todo si es un abono concentrado como es el caso de las sustancias

químicas, no perjudique los fenómenos de la germinación.

Para que la semilla de café pueda germinar, son necesarias determinadas condiciones tanto por parte de la semilla o condiciones intrínsecas. Las principales condiciones intrínsecas son: que la semilla esté normalmente constituida; que su madurez sea completa y que el embrión se encuentre vivo.

Cuando el cafetalero selecciona con cuidado sus semillas, éstas, generalmente, llenan las dos primeras de estas condiciones y sólo queremos llamar la atención sobre la tercera de estas condiciones, que puede expresarse diciendo que la semilla no debe de haber perdido su facultad germinativa, en el momento de sembrarla. En efecto, en el café la potencia de esta facultad disminuye fácilmente a medida que se alarga el período comprendido entre la madurez del fruto y el momento de la germinación, siendo factor importante, que influye en este fenómeno, las condiciones del medio en que están colocadas las semillas;

en especial, parece demostrado que entre estas condiciones del medio exterior, la humedad es nociva porque enrancia las materias grasas, o aceites esenciales del café, desarrollándose sustancias que matan el embrión. De ahí la práctica, corriente entre los cafetaleros, de revolver la semilla de café en polvo de carbón de leña que, además de ser un buen fungicida, absorbe la humedad.

Como dato ilustrativo agregaremos que de cien semillas colocadas en condiciones favorables: a los cuatro meses de cosechadas germina 85; al año de cosechadas germinan 63, a los dos años de cosechadas germinan 38. También son tres las principales condiciones extrínsecas para que germine la semilla de café; el aire, el agua y la temperatura.

El aire es necesario para que el embrión pueda respirar en todas las épocas de su vida; cuando la semilla se halla en estado de vida latente, le hace falta muy poco oxígeno; pero cuando se verifica la germinación, se transforma en un organismo de gran potencia vital que consume mucho oxígeno. Por esto se observa: 1º, que el café germina mejor en tierra suave y bien removida; 2º que se obtienen mejores resultados no enterrando las semillas a más de medio centímetro en tierra barrealosas y a centímetro y medio en tierras livianas, arenosas o humíferas.

El agua es indispensable por dos razones: 1ª, por servir para humedecer, hinchar y romper los tegumentos de la semilla, con objeto de dar paso a los órganos del embrión; 2ª, porque sin el agua no podrían verificarse las reacciones químicas que tienen lugar en la semilla durante la germinación, reacciones que son todas a base de hidratación. Pero debe entenderse que esta humedad debe ser suficiente sin exceso; pues si la semilla se halla to-

talmente rodeada de agua estagnante, la oxidación no se verifica y los tejidos se descomponen.

En cuanto a la temperatura, es fácil averiguar que el café en germinación cuando la medida es de unos 15 grados centígrados, con un mínimum que no baje a menos de 7 grados sobre cero.

Conservación de las facultades germinativas

Como las facultades germinativas del café se pierden fácilmente, es necesario hacer la cogida de granos para semilla en el momento en que el almácigo está listo.

En el caso de que se estuviera obligado a conservar los granos un tiempo bastante largo, habría que estratificarlos. Para hacer esto se emplea una caja de madera, de paredes gruesas, con arena fina, ni húmeda ni seca.

La caja debe ser de un contenido igual a 5 a 10 veces el volumen de los granos por conservarse.

Al fondo de la caja se coloca una capa de arena de 1 a 2 cms. encima una capa de granos tan delgada como sea posible, después otra capa de arena de 1 a 2 cms., y así hasta que todos los granos hayan sido colocados.

Se termina con una capa de arena, se acaba de rellenar con musgo o fibra de coco (estopa), se cierra la caja con una tapa gruesa y se la coloca en un lugar fresco, abrigado del sol.

Si al momento de emplear los granos, se nota que han sufrido un principio de germinación, bastará colocarlos delicadamente entre las dos capas de tierra suelta del surco, en el almácigo, y asegurar la compactación del suelo por medio de un reguío copioso.

Brote. El brote caracterizado por la aparición de las hojas cotiledonarias de la planta sobre la superficie del suelo, es muy irregular en lo que concierne al tiempo.

Puede suceder 30 a 60 días y aún más después del momento en que el grano ha sido confiado al suelo. Este tiempo depende de los cuidados otorgados, particularmente bajo el punto de vista de la conservación de la frescura del suelo, pero depende sobretodo de la sombra. (Sistemas de techumbre para el semillero). Se ha observado, en varios almácigos bien cuidados, que los granos primeramente brotados eran aquellos que habían sido colocados en lugares sombreados más o menos de 9 a 10 de la mañana hasta cerca de las tres de la tarde.

Después del brote, el suelo debe conservarse limpio y fresco.

Muchas semillas germinan bien cuando son frescas, y recién recogidas; pero si son algo viejas duran en el suelo hasta muchos meses sin germinar expuestas a mil causas de destrucción. Otras clases, aún nuevas, germina difícilmente.

Es pues de importancia conocer medios bien experimentados para hacer germinar más fácilmente las semillas, que por cualquier causa no germinan con rapidez. El mejor medio es el empleo del alcanfor.

Esta droga no es de fácil solución en el agua y por consiguiente para preparar agua alcanforada destinada a servir de baño a las semillas que se tratan de sembrar, o de agua de riego par las mismas, es preciso prepararla con 8 días por lo menos de anticipación, dejando el tanto del volumen de un huevo de gallina en dos o tres litros de agua de lluvia.

Es mejor quebrar el alcanfor en pedazos menudos. También se puede disolver el alcanfor en alcohol y después mezclarlo con agua.

En esta solución se introducen las semillas durante media hora dejándolas secar después a la sombra antes de sembrarlas, o también se puede usar el agua alcanforada en riego.



El café sigue siendo el rey de la producción nacional.

Impuesto sobre exportación

Por Ley N° 3062 de 14 de noviembre de 1962 se estableció un impuesto a favor de la Oficina del Café de U.S. \$0.45 por cada 46 kilogramos de café que se exporta.

La Oficina del Café debe aplicar dicho impuesto al pago de las obligaciones internacionales y a sufragar sus gastos. Los ingresos por este concepto se indican en el siguiente cuadro:

A partir de la independencia, Costa Rica ha sido un país productor de café; a fines del siglo pasado este producto representó más del 80% del total de los ingresos por concepto de exportaciones; esta participación se mantuvo por mucho tiempo sobre el 50%; no obstante, en base a las políticas nacionales de desarrollo agro-industrial al ingreso de divisas por otros

productos ha hecho disminuir la participación del café a un 27.3% en 1973 y a un 35.5% en 1974.

Como generador de divisas el café ha ocupado el primero o segundo lugar, alternando con el banano; en el cuadro que se presenta a continuación, puede observarse el aporte de los principales productos de exportación en el período 1971 a 1974.

El valor total de las cosechas de café, al nivel de ingreso bruto de los beneficiadores, en los últimos años ha sobrepasado los 500 millones de colones, como se indica a continuación

Cosecha 1971-72 millones	CS11
Cosecha 1972-73 millones	631
Cosecha 1973-74 millones	955
Cosecha 1974-75 millones	779



Fertica

Costarricense:
Contribuye a la prosperidad del país...
¡La cosecha de café te necesita!

La Cooperativa Agrícola Industrial Aragón, R.L. procesa café de excelente calidad para exportación

Don Alvaro Monge Sánchez es el gerente general de la Cooperativa Agrícola Industrial Aragón, R.L. de Turrialba, cargo que ocupa hace tres años. Tiene de trabajar en la empresa más de 16 años.

En su propia oficina y con una gentileza envidiable atendió a los reporteros de **La República** para relatar el avance de la Cooperativa Agrícola Industrial Aragón R.L. logrado en los últimos años.

Comenzó diciendo que en 1960 dada la escasez de beneficios donde entregar el café y la caña, unas sesenta y cuatro personas nos reunimos con el fin de montar una cooperativa.

Pusimos énfasis en adquirir las actuales instalaciones, que eran propiedad de don

socios, pertenecientes a la zona norte de Turrialba.

Dos años después, en vista que los socios tenían sembrados de caña y café, se decidió habilitar el beneficio para el proceso del café.

Cabe destacar, que la calidad de café que se produce en Turrialba es considerado de una excelente calidad, prueba de ello es que es la zona donde mejor se liquida la cosecha.

Desde hace dos años beneficiamos el café a la cooperativa de Cimarrón. La Cooperativa Agrícola Industrial Aragón, R. L. beneficia en la actualidad doce mil fanegas y de Cimarrón unas seis mil fanegas.

Comentando el alza que se ha producido en los precios de café en el



Los chancadores de la Cooperativa Agrícola Industrial Aragón R.L. son custodiados minuciosamente por un experto en café. También la empresa cuenta con un ingenio de azúcar de gran capacidad de producción.



Don Alvaro Monge Sánchez, Gerente General de la Cooperativa Agrícola Industrial Aragón, R.L., satisfecho dijo que la cosecha de este año será de una producción de unas 18 mil toneladas. En la cosecha anterior liquidó la Cooperativa a seiscientos veintiséis colones fanega.



Más de ochenta empleados laboran en la Cooperativa Agrícola Industrial Aragón, R.L. en la cosecha de café. Muchas mujeres expertas en la escogida del grano son utilizadas en esta época.

Florentino Castro. Después de varias conversaciones logramos el codiciado anhelo, que nos vendría a ayudar a progresar en el agro.

En ese entonces existía únicamente para entrega de caña La Florencia y para café La Margot, Santa Rosa y el de don Tomás Guardia.

No existía entonces el INFOCOP, sino el Departamento de Cooperativas del Banco Nacional de Costa Rica, quienes vieron con buenos ojos la inquietud de los turrialbeños. En las instalaciones funcionaba el ingenio de azúcar y del beneficio solamente patios había para proceso húmedo.

Después de veinte años de compañerismo de trabajo inigualable, contamos con quinientos cincuenta

mercado internacional, enfatizó, que existe mucha satisfacción entre los productores, quienes se muestran entusiasmados por producir cada día más cantidad y mejor calidad.

Sobre precios agregó, en la cosecha anterior se liquidó a seiscientos veintiséis colones fanega.

En calidades de café, después del "arábigo" se ha introducido poco a poco el denominado "caturra", que está dando mayor producción por área.

Finalizó diciendo Monge Sánchez que en la Cooperativa Agrícola Industrial laboran cuarenta empleados fijos, pero en tiempos de la zafra llegan a más de 80.



Jovencitas, aprovechando la temporada de vacaciones laboran en los beneficios escogiendo café. La fotografía fue tomada en la Cooperativa Agrícola Industrial Aragón, R.L. de Turrialba.

Beneficiadora Cachí, S.A.

empresa totalmente mecanizada

La Beneficiadora Cachí, S.A. y Beneficio El Molino de Cartago, son dos empresas que procesan una gran parte del café de exportación y consumo local. Sus propietarios son don Ramón Aguilar Facio, don Ramón Aguilar Castro, don Antonio Rodríguez, socio exportador y don Fernando Terán Alvarado. Entrevistado por "La República" don Jerome Pollock Martín, Subgerente, concretó que tiene ocho años de ocupar este cargo.

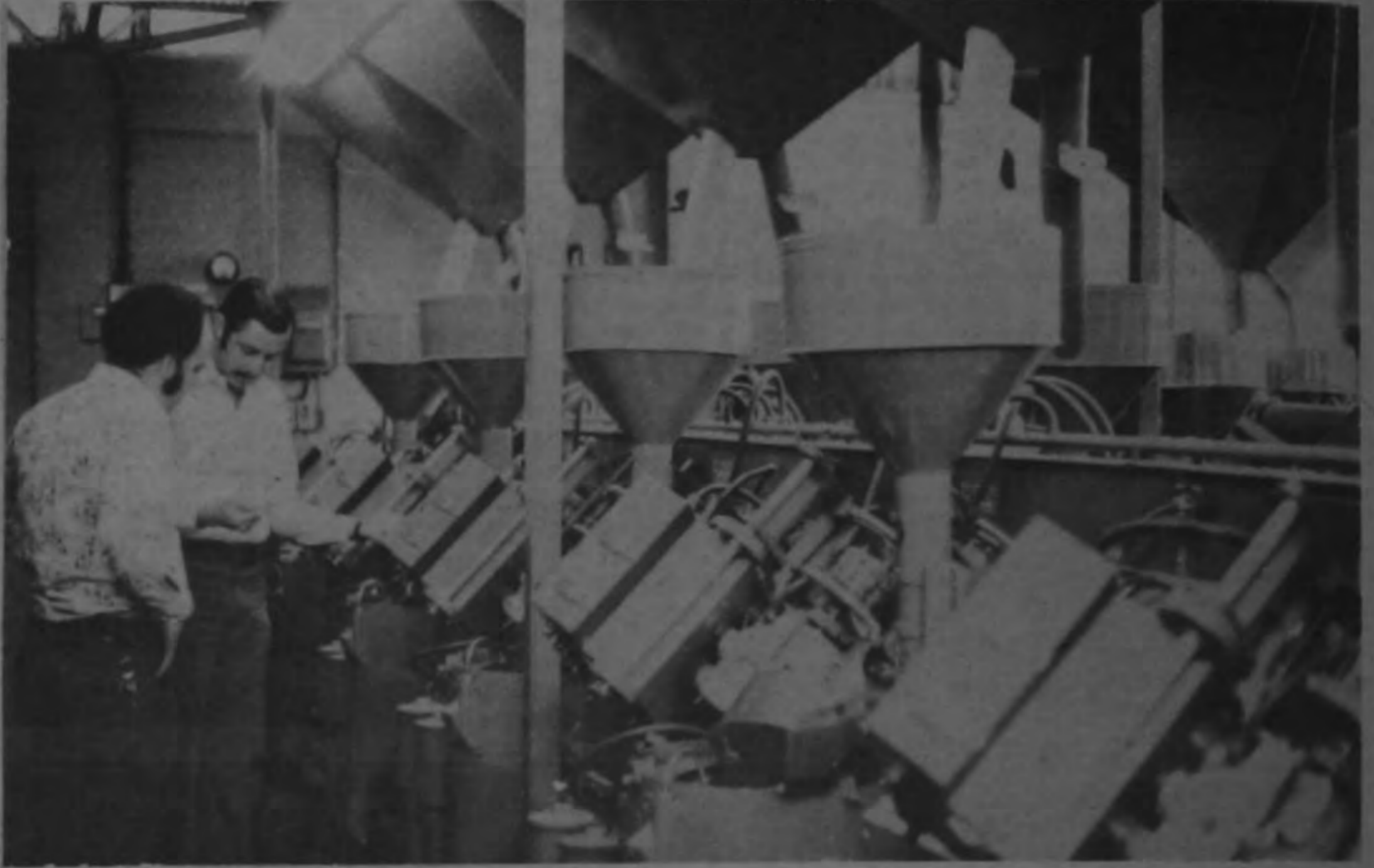
Sobre Beneficiadora El Molino, manifestó que la adquirieron de don José Joaquín Peralta. Al comprarlo únicamente procesaban seis mil fanegas. Hoy en día en El Molino se procesan veinticinco mil fanegas y en Cachí más de cincuenta mil fanegas por cosecha. El año anterior se produjeron setenta y cinco mil fanegas en total.

Agregó que Beneficiadora Cachí se dedica exclusivamente a café proveniente de la zona atlántica. Se recibe grano desde Santa Teresita de Peralta, Pavones, La Suiza, Florencia, Santa Rosa, El Recreo, Pavas de Turrialba, Cachí, Orosí y otros. En El Molino nos dedicamos a beneficiar el café de altura, transportado por nosotros desde Alajuela, Heredia, Tres Ríos y los cerros Jorco, Los Angeles, San Cristóbal Norte y Sur, Santa Elena y otras regiones cartaginesas de altura.

Refiriéndose a cosechas, enfatizó, que se recibe café de Turrialba en junio y se termina en enero. En El Molino se recibe en noviembre hasta abril. Mejor dicho, durante todo el año estamos en actividad.

Sobre beneficios, dijo que en Cachí está totalmente mecanizado el proceso.

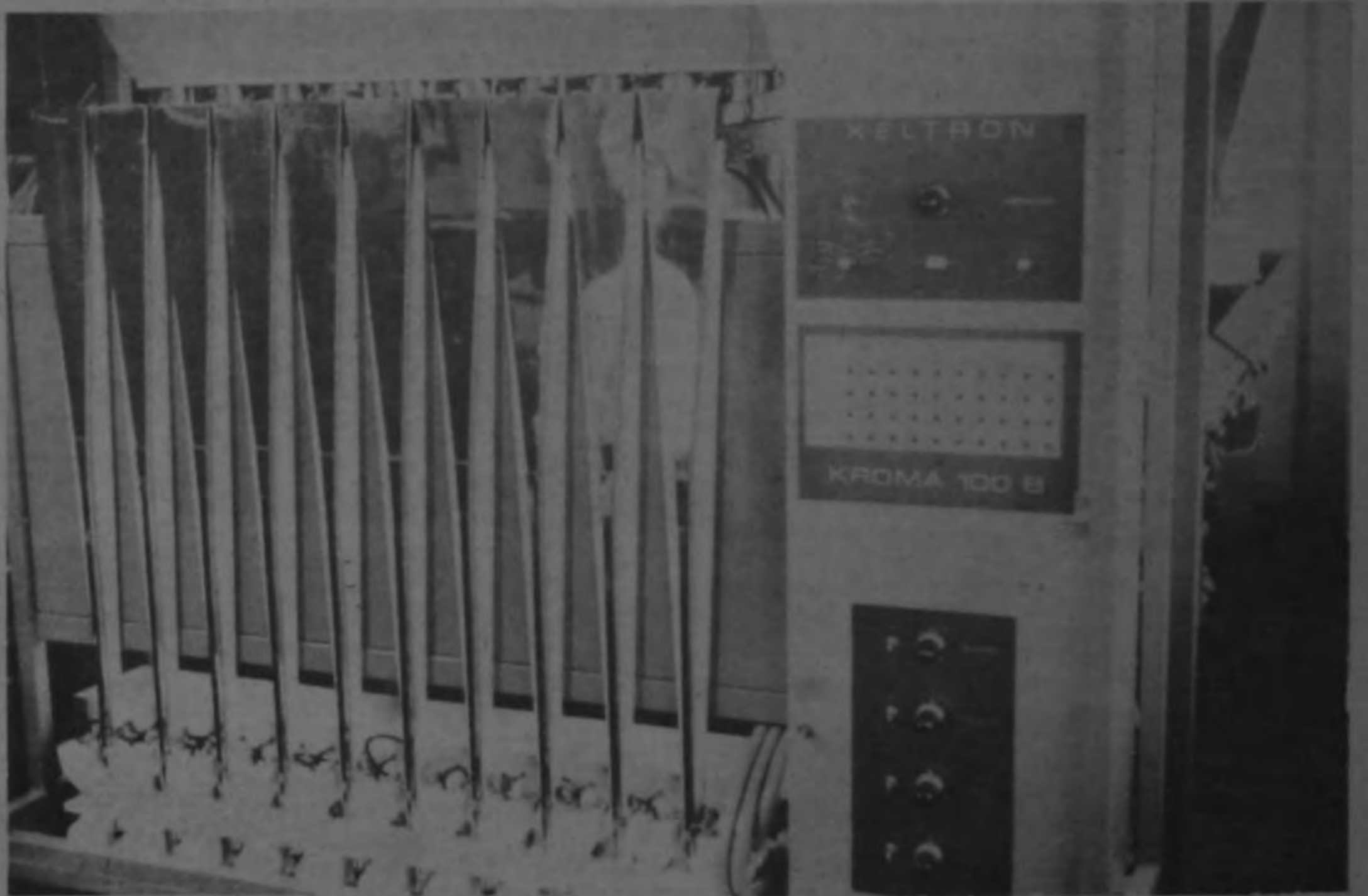
Es importante recalcar, pasa a la página siguiente



Algunas de las máquinas electrónicas para escoger café en el beneficio El Molino.



Patio del beneficio El Molino en Cartago centro.



Máquina electrónica escogedora de café construida totalmente en Costa Rica.



Bodega de mezcla en el beneficio El Molino, Cartago.



En la gráfica, algunas de las peladoras de beneficio El Molino

Setenta y cinco mil fanegas por cosecha

Vien de página anterior

que el noventa por ciento de la maquinaria instalada en Cachi y El Molino es fabricada en los propios talleres de la empresa. Unicamente las secadoras son importadas de Inglaterra y algunas confeccionadas aquí.

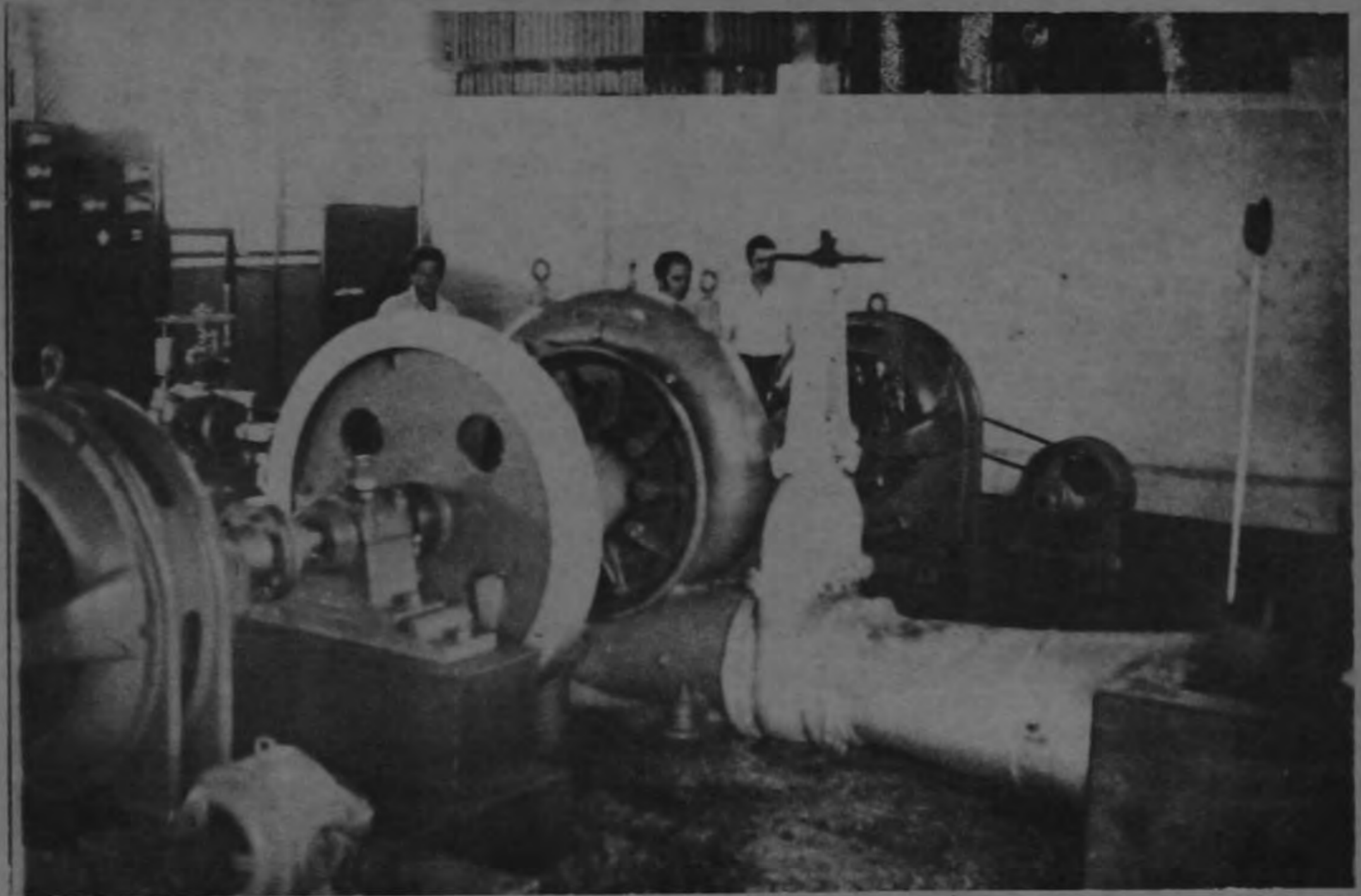
Lo que se refiere a presecadoras, transportadoras, elevadores, etc. son hechos en el país. Destaca dentro de este equipo la mezcladora de El Molino que tiene una capacidad de trescientos sacos por hora, lo que se considera un récord.

Sobre la cosecha actual, concretó, que se ha registrado una merma en la zona de Turrialba y un atraso de entrega en Cachi. En lo que comprende zona de altura, Heredia está regular. Alajuela, Santa Elena, San Cristóbal, excelente.

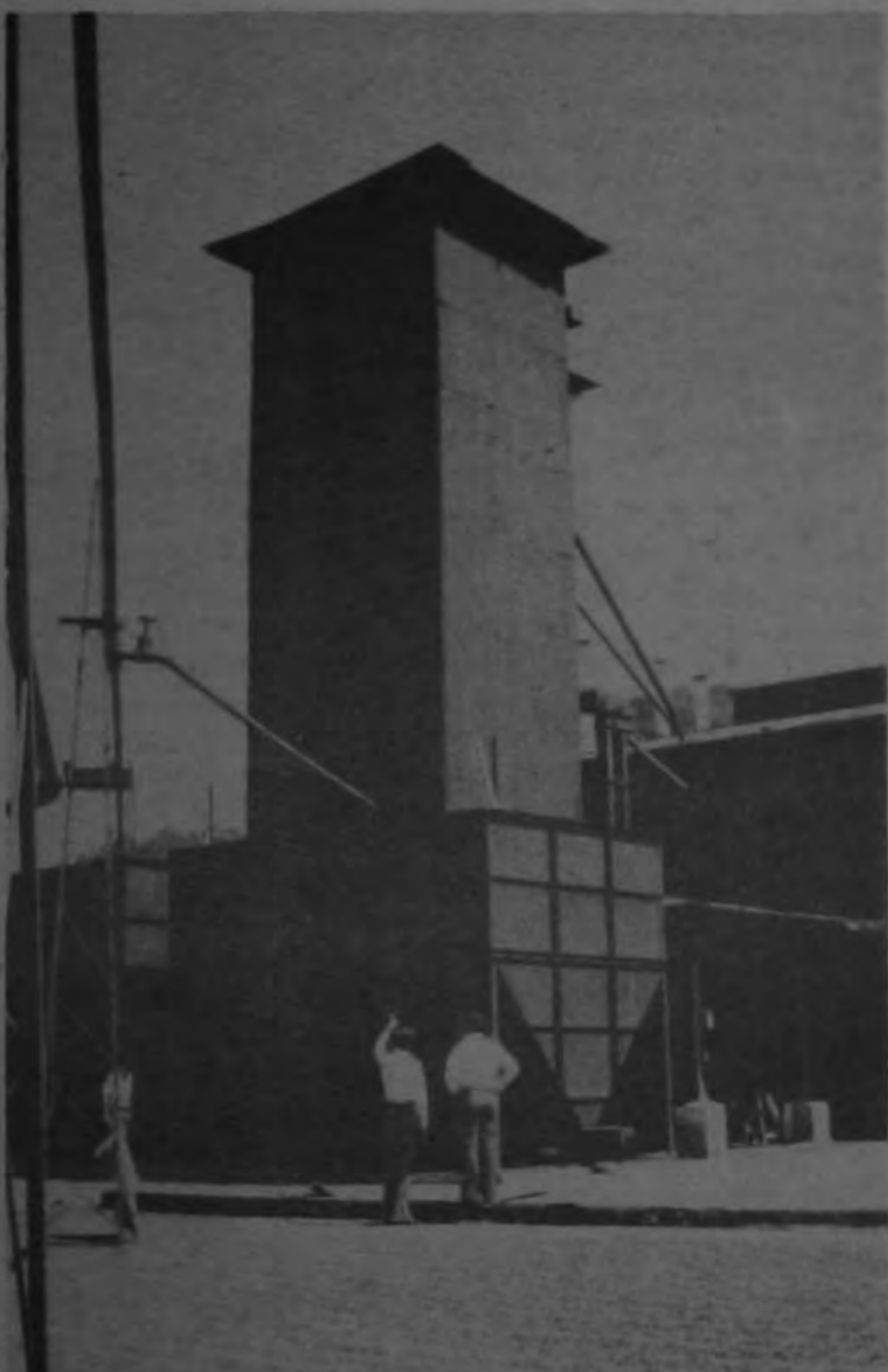
Merece renglón aparte la calidad de café que se beneficia. En El Molino el de altura es catalogado como primera. El café Atlántico se presta para mezclas y tipos para ofrecer mayores cantidades en el mercado internacional.

Finalizó diciendo que los precios actuales han dado aliento a los productores, que son los que más se benefician. También para el país es de gran beneficio en lo que se refiere a economía de divisas.

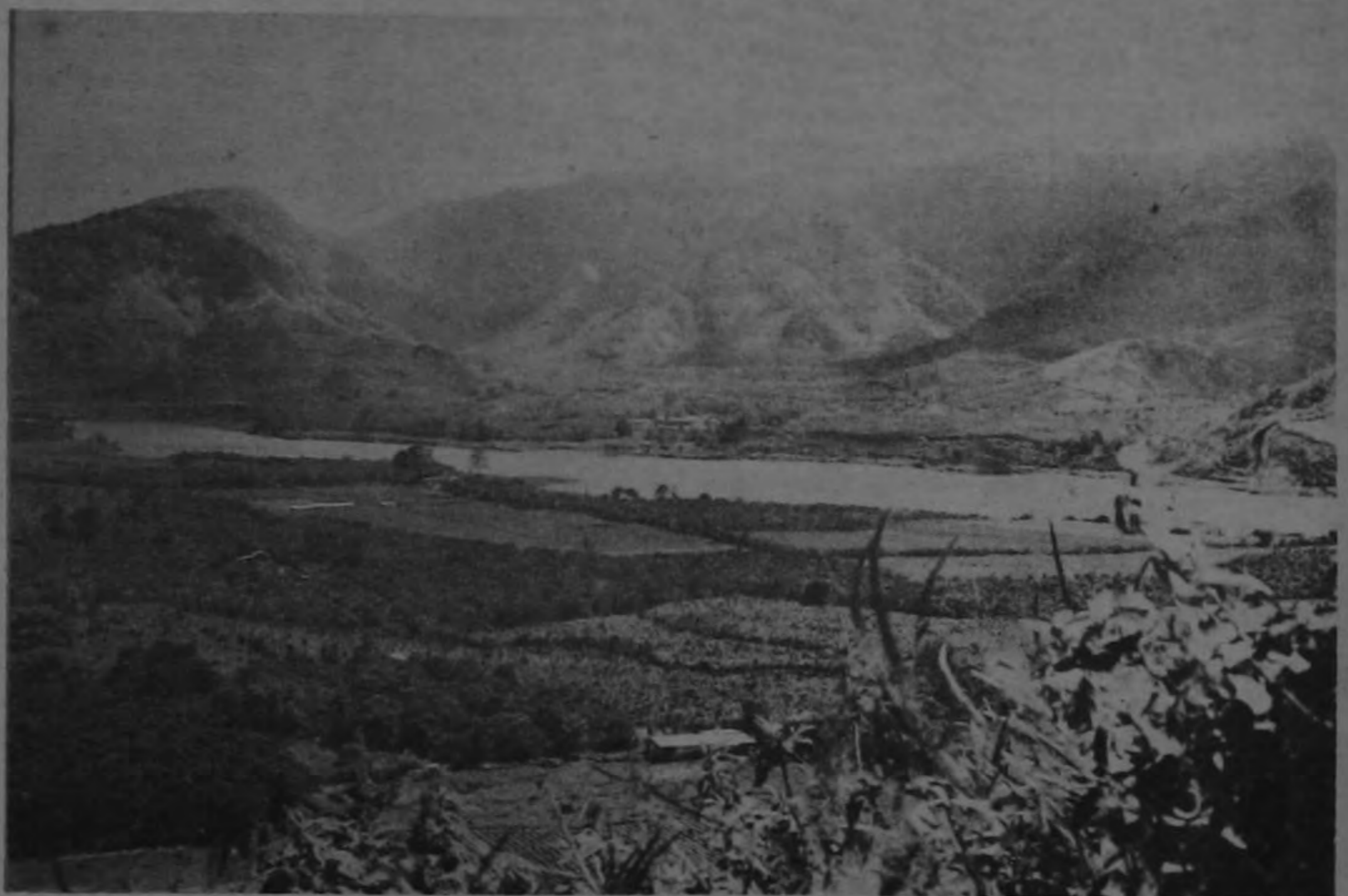
También el recolector de café está obteniendo utilidades que nunca habían soñado. En el caso de Turrialba hay peones que cogen más de quince cajuelas diarias (100 colones diarios). Cuando el precio al productor es justo también es justo que al cogedor se le pague buen precio.



Planta hidroeléctrica de turbina con capacidad de 200 kilowatts de beneficiadora Cachi.



Tanques de almacenamiento y pre-secadoras de beneficiadora Cachi.



Vista parcial del hermoso Valle de Cachi.



Trabajador en el patio del beneficio de Cachi.



Sección de uno de los patios de beneficio El Molino.



Bodega para café de consumo nacional de la Oficina del Café.

Funciones de la Oficina del Café

Básicamente la función de la Oficina del Café es propiciar un régimen equitativo de relaciones entre los copartícipes de la actividad cafetera, dando especial protección al productor, declaró a LA REPUBLICA el Ing. Agr. Carlos L. Lizano P., Jefe del Departamento de Estudios Técnicos y Diversificación.

En efecto, la Ley dispone que el productor de café de Costa Rica no venda su café en firme sino que lo entrega en consignación de venta al beneficiador, sujeto a una liquidación final del precio que deberá aprobar la Junta de Liquidaciones. Así el productor es partícipe del negocio con beneficiadores y exportadores.

Control

La Oficina del Café, por disposición legal debe llevar el control de la producción y el mercadeo del café de Costa Rica.

Se inicia ese control al registrar el ingreso de fruta a cada beneficio mediante el reporte quincenal obligatorio.

Cuotas distributivas

La Oficina del Café fija en cada cosecha, cuotas obligatorias distributivas para todos los beneficios para el café que se destina a exportación, consumo nacional y/o retención.

Exportación

La Oficina del Café registra y autoriza todo contrato entre Beneficiador y Exportador y tiene facultad suficiente por Ley para adquirir o sacar a remate cualquier partida cuyo precio sea inferior a los normales en el mercado, con el fin de proteger al productor.

Posteriormente la Oficina del Café concede un permiso de exportación para todas las partidas de café a que se refieren los contratos. Sin ese requisito el Banco Central de Costa Rica no autoriza la Licencia de Exportación.

Consumo nacional

El café de consumo nacional lo controla la Oficina del Café mediante los remates o subastas públicas que se llevan a ca-

bo periódicamente en la Bblsa del Café de Consumo Nacional, dependencia de la Oficina del Café. A esos remates concurren los tostadores para adquirir el café al precio de mercado que fija la oferta y la demanda local. La Oficina del Café, en beneficio del consumidor nacional, ha seguido la política de que en ningún momento haya escasez de café para consumo interno, ni que su precio se eleve desproporcionadamente.

Precio mínimo de liquidación

La Oficina del Café fija en cada cosecha el precio mínimo de liquidación, que es el mismo que le debe pagar el beneficiador al productor por el café en fruta que éste le entregó. Los beneficiadores presentan su liquidación y la Junta de Liquidaciones fija el precio mínimo, tomando en cuenta la ganancia o utilidad del beneficiador y demás gastos del proceso.

Otros Servicios

La Oficina del Café compra café de zonas alejadas donde no existen beneficios para que el productor no se vea obligado a venderlo a precios inferiores.

La Oficina del Café coopera con la Guardia de Asistencia Rural en el control del merodeo de café.

Brinda asistencia técnica a los productores de café mediante un plan cooperativo con el Ministerio de Agricultura y Ganadería. Los resultados obtenidos se difunden por medio de publicaciones y por medio de parcelas demostrativas y labor de extensión agrícola.

También se preparan y venden a precio menor del costo, semillas seleccionadas de café de variedades de alta capacidad de producción, tales como: Híbrido Tico, Caturra, Mundo Novo, Geisha, etc.

Presta la Oficina del Café soporte técnico y económico a programas que tienden a prevenir la propagación en el país de enfermedades como la Roya y de plagas como la Broca, que podrían tener consecuencias desastrosas para nuestra caficultura.

Existen también otros programas cooperativos para investigación, con miras a la diversificación agrícola, con la Universidad de Costa Rica y con la Unión Nacional de Cooperativas (UNACOO) para el fomento de la producción hortícola a través de las Cooperativas Agrícolas y organiza el mercadeo de esos productos.

La Oficina del Café tiene también encomendado el aspecto de las relaciones con organismos internacionales para el mercadeo del café, la preparación y divulgación de estadísticas y lo referente a la propaganda para incrementar el consumo en los diferentes mercados, manteniendo el prestigio bien ganado, del café de Costa Rica.

Constituye el organismo de enlace entre el Gobierno de Costa Rica y la Organización Internacional del Café para todo lo relativo al Convenio Internacional del Café de 1976.

CULTIVO Y MERCADEO DEL CAFE

1) Especies y variedades del café sembrado en Costa Rica:

Especie: solamente: Coffea arábica L.

Variedades o cultivares:

Principalmente:

Typica (criollo o arábigo regional)
Híbrido Tico
Caturra
Mundo Novo
Villa Sarchi

En menor grado:

Villalobos
San Ramón
Geisha (resistente a algunas variedades de roya).

Según datos del Censo Agropecuario de 1973:

Superficie cultivada en el país: 83.406 hectáreas

Número de fincas 32.350

Densidad de plantación: promedio: Se estima en 2.861 plantas por hectárea.

Pasa a la página siguiente



Vista parcial de la moderna bodega de almacenamiento de la Oficina del Café.



Máquina Aqua-Pulpa para achancar café o desmucilaginar en el proceso húmedo, beneficio experimental en San Pedro de Barva de Heredia.



Diferentes cultivares de café, que sirven como banco de germe plasma.



Otro aspecto de la bodega de café para consumo nacional de la Oficina del Café.

La actividad cafetalera genera ingresos a un tercio de la población

Vien de página anterior

La actividad cafetalera genera ingresos aproximadamente a un tercio de la población.

En cuanto al origen se estima que el café fue introducido en Cuba en el año 1779 y hasta el año 1808 se establece como actividad agrícola organizada. La primera exportación se produce en el año 1820.

El rendimiento como promedio nacional se estima en 1260 kilogramos por hectárea. En parcelas experimentales se ha logrado, cifras expresadas en café oro.

Las principales regiones cafetaleras del país son:

1. **Valle Central**, secciones Oriental y Occidental con el más alto porcentaje de área cultivada y desde luego de importancia.

2. **Pacífico Central**, (Intermedio) de importancia por la calidad del café (Cantones de Dota, Tarrazú, León Cortés).

3. **Pacífico Sur**: Valle de El General y Cantón de Coito Brus.

4. **Zona Norte**: Estribaciones y pie de monte de la Cordillera Central.

5. **Pacífico Seco**: Península de Nicoya (cultivo disperso); Sierra de Tilarán, vertiente Pacífica.

En cuanto al beneficiado del café éste se realiza por **VIA HUMEDA**.

ALGUNAS CIFRAS ESTADISTICAS

Las siguientes cifras se refieren a la cosecha 1975-76.

Producción: 1.700.178.7375 fanegas (aproximadamente 434.055.631 kilogramos café en fruta).

Exportación: 1.517.658 unidades de 47 kilogramos (quintales)

Valor de la Exportación: \$14.679.100, C1.209.939.00. Precio

promedio de exportación \$93.35 rieles.

Consumo Nacional: 227.217.42 unidades de 46 kilogramos (quintales) a un precio promedio de Q277.50 cada unidad de 46 kilogramos.

ALGUNAS EQUIVALENCIAS DE INTERES

Peso promedio de 1 fanega de café en fruta: 255,3 kilogramos

1 Fanega: 0,400 m3.

1 Cajuela: 0,020 m3 : (4 cuartillos)

1 Cuartillo: 0,005 m3

CENTRO DE INVESTIGACIONES EN CAFE (CICAFE)

Agregó el Ing. Lizano que sin lugar a dudas la mejor y más generosa contribución que la Oficina del Café está haciendo para la investigación de todas las técnicas relacionadas con el beneficiado, preparación de semilla, utilización de los subproductos y tratamiento de los materiales de desecho del café, lo constituye el Beneficio Experimental de CICAFE.

Esta modernísima instalación, forma parte del Centro de Investigaciones en Café, cuyo costo total se aproxima ya a los dos y medio millones de colones. Está dotada con el mejor equipo para el beneficiado del café e investigación de aspectos conexos. Su característica principal la constituye la flexibilidad del diseño, que permite comparar las bondades del sistema tradicional de procesamiento con las más recientes innovaciones en ese campo. El laboratorio para análisis físico del café es un valioso auxiliar para los trabajos de investigación.

Como no es el propósito de esta publicación detallar

todo lo relativo a CICAFE, nos limitaremos a mencionar los equipos que se emplearán directamente para ensayos sobre la utilización de los subproductos y el tratamiento de los materiales de desecho. En el Anexo 1 se encuentra una lista de todas las máquinas, con sus especificaciones de construcción y funcionamiento.

Aquapulpa. Separa mecánicamente el mucilago o mesocarpio, sin necesidad del proceso de fermentación que degrada las sustancias pécticas. De esta manera nos proporcionará el material necesario para la investigación que está llevando a cabo la firma KATIVO S.A., por sugerencia nuestra, para obtener pectina del café.

Prensa para pulpa.

Nos referimos a ella al comienzo de este informe. Nos permitió hacer los ensayos preliminares sobre el prensado de pulpa, con resultados muy satisfactorios. Gracias al éxito obtenido se hizo la importación de la prensa Bentall grande, que está funcionando en Beneficiadora San Pablo a instancias de Subproductos de Café S.A.

Silos para pulpa.

Con el propósito de estudiar los cambios físico-químicos que pueda experimentar la pulpa ensilada, se adquirieron 4 pequeños silos de concreto. Si los resultados fueran satisfactorios se recomendaría a los beneficiadores ensilar la pulpa después del prensado, para terminar de deshidratarla a los 2 ó 3 meses, en pleno verano, cuando se cuenta con más horas diarias de sol, y después de que la cosecha ha empezado a declinar. En esas condiciones habría más disponibilidad de mano de obra y de patios.

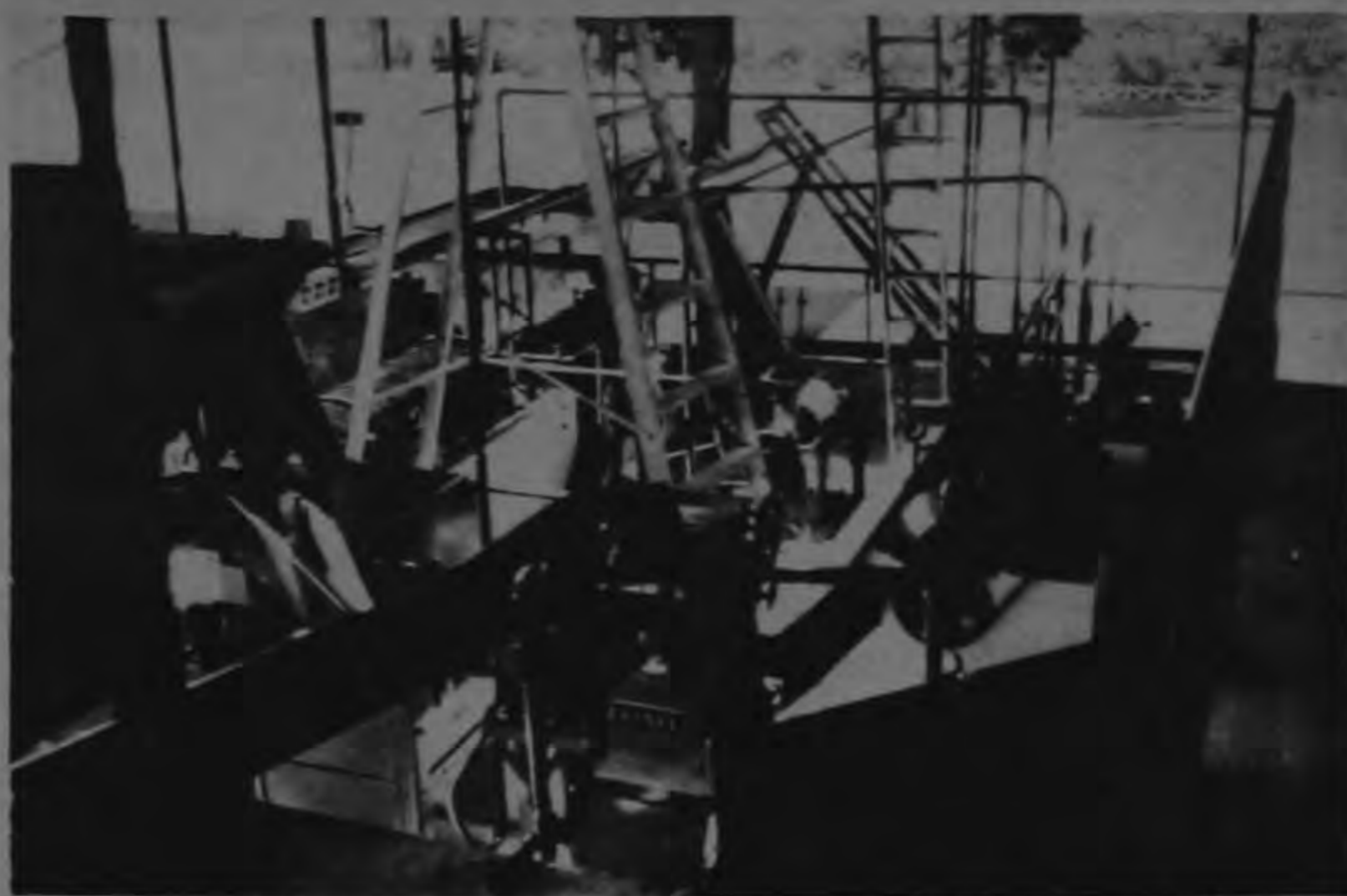
Centrifuga.

Se importó de la República Federal de Alemania una supercentrifuga que alcanza hasta 50.000 r.p.m., para las pruebas de separación de la pectina precipitada, y otras similares.

Planta piloto generadora de ozono.

La firma española INTER-OZONO obsequió a la Oficina del Café una planta piloto generadora de ozono, que se utilizará en pruebas para el tratamiento de las aguas residuales del beneficiado. Recientemente se nos informó que suministrarán también el equipo adicional necesario, que incluye un serpentín para la toma continua de muestras, y un equipo colorimétrico para la determinación de D.B.O., D.Q.O. y P.H.

Se está considerando también la venida de un especialista para la conducción de las pruebas, por cuenta de INTER-OZONO.



Equipo del beneficio Experimental que la Oficina del Café instaló en Barva de Heredia. La inauguración está programada para principios del año entrante con participación del presidente Oduber.

Planta piloto para el tratamiento de aguas residuales con Calcio.

De parte de la empresa nacional ASC (Aguilar, Sánchez y Cía.) se nos ha ofrecido una pequeña planta piloto para el tratamiento de las aguas mieles con óxido de calcio, con lo que se logra elevar el pH a 12 y precipitar el pectato de calcio.

El tratamiento descrito ya ha sido probado o está por probarse en diferentes plantas de beneficio del país. Entendemos que está en discusión el uso de la patente, por lo que existen diferencias en cuanto a los detalles de construcción de acuerdo con la firma constructora.

La Oficina del Café ha pretendido evaluar los diferentes sistemas instalados en el país, todos a base de calcio con excepción de uno que usa canales de oxidación con rotores. Sin embargo, como no hay todavía obligatoriedad legal de tratar las aguas residuales, los beneficiadores no operan sus sistemas porque agregarían un costo adicional al beneficiado.

Será, pues la propia Oficina en sus instalaciones en el Beneficio Experimental, la que deberá evaluar todos los métodos.

Planta Piloto de Degrémont.

La firma francesa, quizá la más especializada del mundo en el tratamiento de materiales de desecho y aguas contaminadas, ofreció inicialmente una planta piloto libre de costo para la investigación, en el caso específico del café.

Posteriormente nos han manifestado que el sistema más recomendable y probable sería el de tratamiento de lodos, en cuyo caso ellos tendrían poco interés porque cualquier firma nacional podría construir tal sistema, y el asesoramiento por parte de Degrémont saldría en forma gratuita.

En vista de lo anterior se está considerando la posibilidad de someter a la consideración de la Oficina del Café una oferta para el suministro e instalación de la planta piloto, que incluye también el pago del técnico francés que haría la investigación. De esa manera la Oficina tendría todos los derechos sobre los resultados obtenidos, sin compromiso posterior alguno con la firma Degrémont. La planta piloto pasaría a ser propiedad de esta Oficina.

Perspectivas del sector auguran excelentes precios para próximas cosechas

Por considerarlo de interés incluimos algunos de los comentarios formulados por el Director Ejecutivo de la Oficina del Café en el informe que rindiera al señor Ministro de Economía, Industria y Comercio, con motivo de una gira al Brasil a observar los efectos de la fuerte helada que azotó una importante mesa cafetalera de este país. El ingeniero Alvaro Jiménez Castro, Director Ejecutivo de la Oficina del Café, en el citado informe expresaba:

"De todo lo expuesto fácilmente puede deducirse que habrá buenos precios para el café de los siguientes años 1975-76, 1976-77 y 1977-78. Existen bastantes probabilidades de que aún para el año 1978-79 hayan buenos precios para el café, pues aunque la producción se haya normalizado, los principales países productores estarán formando sus "existencias de reserva", las existencias normales de

reserva pueden estimarse en 15 millones de sacos como consecuencia de los buenos precios que habrá en los próximos 4 a 5 años, es posible que en muchos países se incremente la siembra de café y a fines de la década del 70 se inicie un nuevo periodo de sobreproducción y de acumulación de grandes excedentes, que ocasionará un nuevo colapso en los precios".

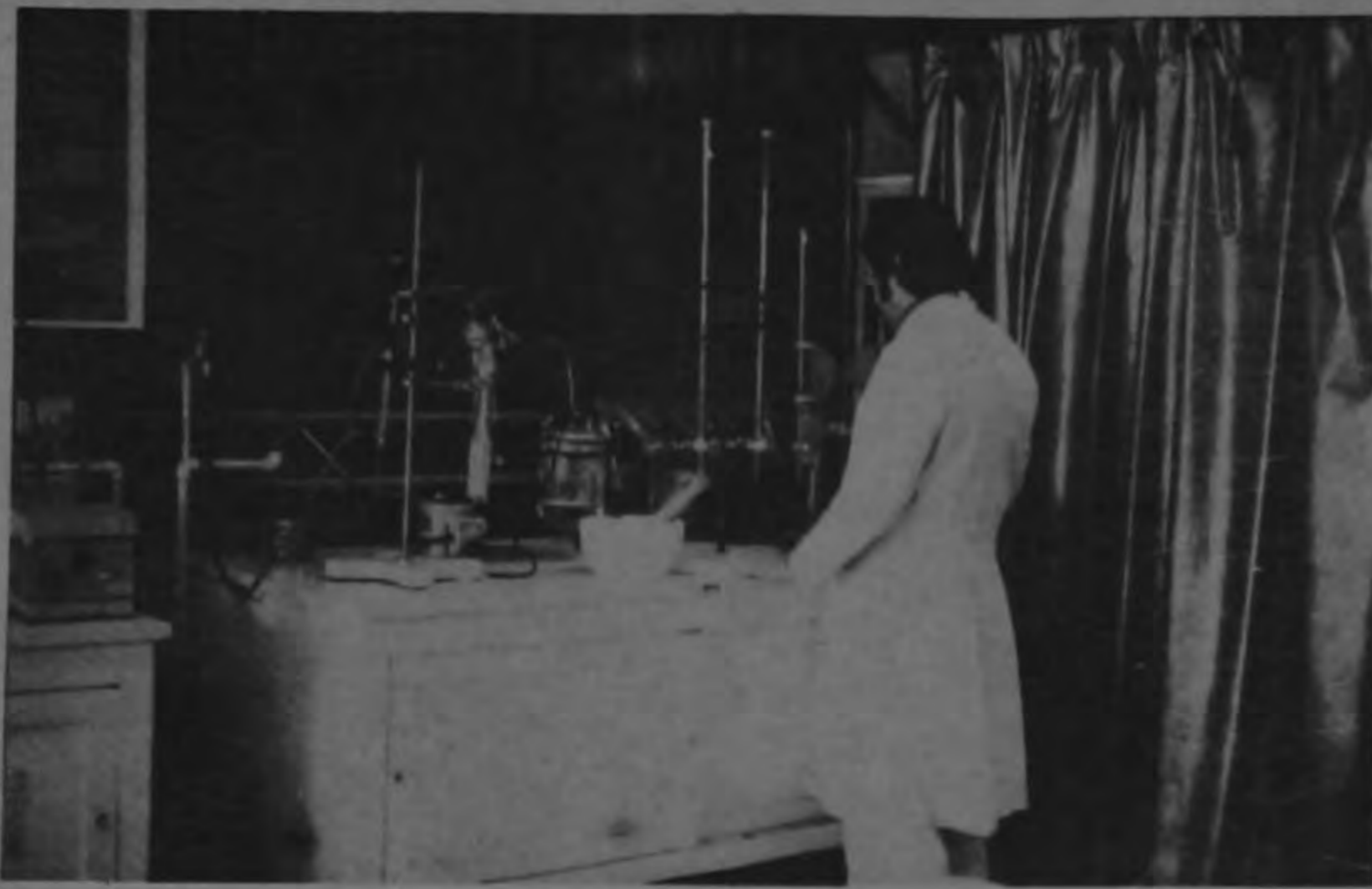
"No parece conveniente establecer un programa nacional para la siembra de nuevas áreas cafetaleras, dada la limitación de mano de obra que existe para la recolección del café. Debe tomarse en cuenta que hoy nuestra producción se encuentra en más de una fanega de café por habitante, y que tradicionalmente con una producción en fanegas igual al número de habitantes ya se presentan serios problemas para la recolección.



Planta para desnaturalizar (teñir) el café para consumo interno.



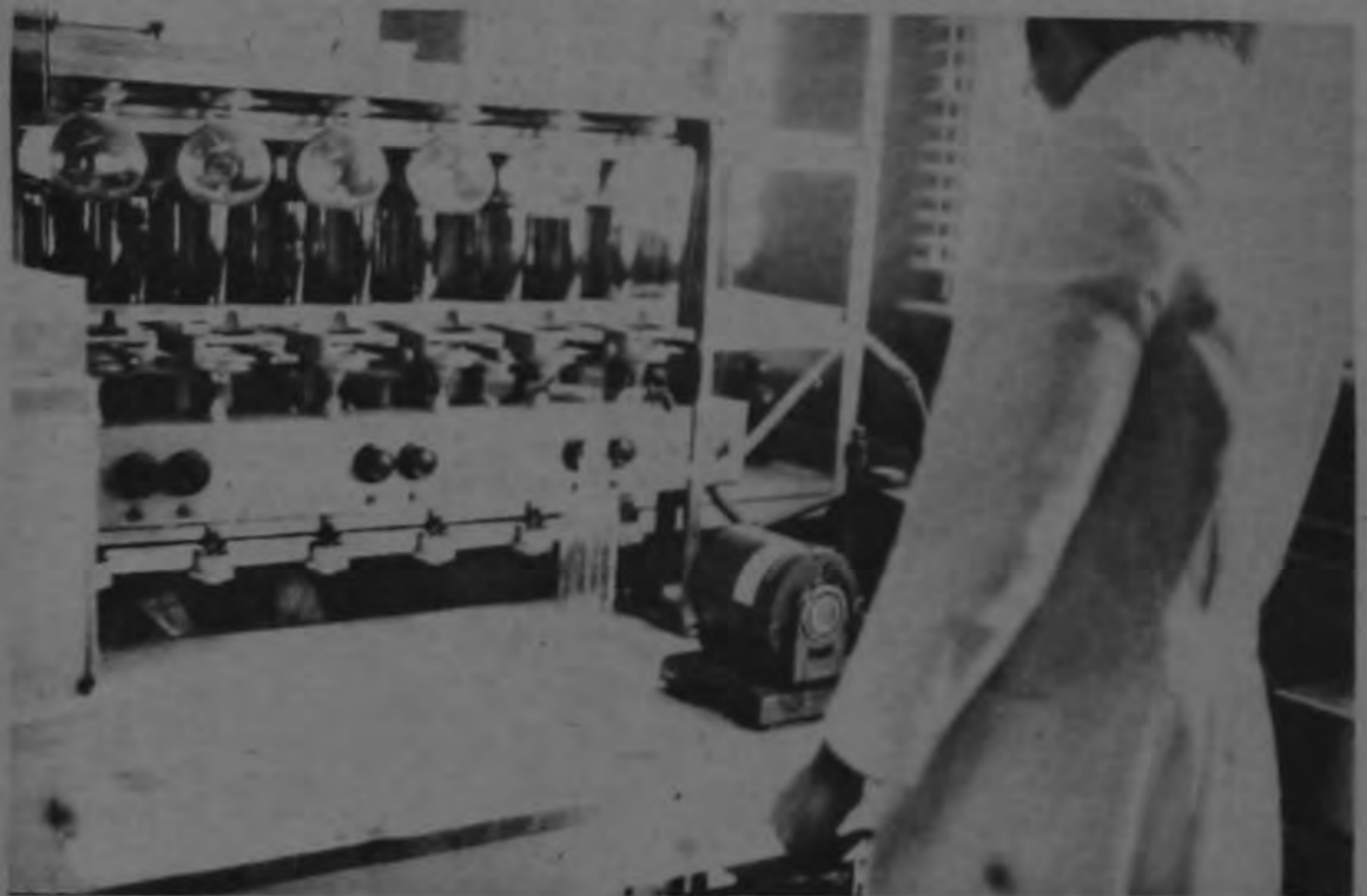
Moderno edificio de cinco pisos construye la Oficina del Café para alojar sus oficinas centrales.



El Lic. Mario E. Fernández Urpi, encargado del laboratorio químico y control de calidad de la Oficina del Café, cuando preparaba muestras.



El Ing. Agr. Carlos Lizano P., jefe del Departamento de Estudios Técnicos y Diversificación de la Oficina del Café, muestra a nuestro compañero de labores Minor Sibaja, instrumentales del nuevo laboratorio instalado en Barva de Heredia.



En este laboratorio se estudian detenidamente los colorantes del café para consumo nacional.



Moderno instrumental adquirió la Oficina de Café para el laboratorio de Barva de Heredia. Esta es una peladora catadora y homogenizadora de muestras.

Laboratorio Químico y Control de Calidad instala la Oficina del Café

La Ley N° 1616 de 3 de agosto de 1953, en su artículo 3° establece la necesidad de que exista en la Oficina del Café un químico oficial y por ende, un laboratorio químico, en el cual se analicen muestras de café tostado y molido de consumo nacional, procurando evitar posibles adulteraciones con otras sustancias diferentes al azúcar blanco de primera calidad, el cual es permitido su adición hasta un determinado porcentaje sobre el producto terminado, fueron las primeras palabras de M. Sc. Mario E. Fernández Urpi, alto funcionario del Laboratorio Químico y Control de Calidades de la Oficina del Café cuando fue entrevistado por "La República".

Este control se efectúa en coordinación con el Departamento de Liquidaciones, en su sección de Inspectores, los cuales durante ciertos días a la semana continuamente, recolectan muestras de café tostado y molido en las diferentes tostaderías del país, hasta completar un determinado número. Cada muestra de café elaborado o en proceso de elaboración, recogida por los inspectores en las fábricas, expendios o bodegas, será dividida en tres partes iguales, de las que en el momento de la inspección, se entregará una debidamente lacrada y sellada, al fabricante o expendedor dueño del negocio, y las otras dos al Director Ejecutivo de la Oficina del Café, después de terminada la inspección, quien guardará una de ellas y entregará otra al Laboratorio Químico de la Oficina, para su análisis, la cual llevará el número clave que solo el Director debe conocer, eliminado el número de constancia o boleta de inspección. Si el dictamen evidencia adulteración, se presumirá responsable por infracción de la ley al fabricante, el cual puede pedir que se verifique una revisión del análisis, que se llevará a cabo por el Laboratorio Químico del Ministerio de Salud, aportando la muestra que fue dejada en su poder. Si resulta disparidad de criterios entre este Laboratorio y el de la Oficina del Café, se enviará la tercera muestra en poder del Director Ejecutivo de la Oficina, al Laboratorio Químico de la Fábrica Nacional de Licores, quien

emitirá el veredicto final. Esta es la forma a través de la cual se controla, como medida de protección al consumidor, el café tostado y molido que se elabora en Costa Rica. Agregó el licenciado Fernández actualmente el laboratorio químico está incorporado al Departamento de Estudios Técnicos y Diversificación. Siendo el área disponible para el equipo reducida, el muestreo de café tostado y molido constante, así como el poco personal, requiere utilizar la mayoría del tiempo en el tipo de análisis mencionado. Sin embargo, se han desarrollado paralelamente, investigaciones en conjunto con otros programas o estudios, por ejemplo:

Revisión de la Norma Oficial de Métodos de Análisis de Café Tostado y molido, elaborándose un estudio publicado como "La Torrefacción de Café en Costa Rica". Utilización de subproductos de café, pulpa del café, aguas mieles, etc. Estudios de colorantes usados en la tinción del café de consumo nacional, esto se efectúa con la finalidad de evitar exportaciones de café que es para consumo nacional. Actualmente la diferencia en precios por quintal es muy marcada. Es necesario mencionar que los colorantes que se usan son debidamente autorizados por el Ministerio de Salud, para ser usados en alimentos;

Estudio de trazadores de café teñido.

Esto se efectúa con la finalidad de detectar si el café ha sido teñido en la Planta de Tinción de la Oficina del Café o en otro lugar. Es muy importante en épocas donde los precios en el café de exportación son bajos o bien, cuando se usan colorantes cuya tinción produzca en el grano una coloración muy similar a la del producto en forma natural, entonces se podría producir recirculación del café, lo que es fácilmente detectado y posteriormente, castigado el infractor;

Residuos tóxicos

Durante la época de crecimiento y producción del café son usados una serie de productos, tales como: herbicidas, fungicidas, insecticidas, etc., que en conjunto reciben el nombre de plaguicidas y que, cuando son usados anormalmente, podrían dejar residuos, los cuales son

tóxicos en ciertas concentraciones. Actualmente existe en los países industrializados y por naturaleza, consumidores de este producto, medidas de estricta vigilancia. Se muestrean y analizan todos los productos alimenticios en los puertos de entrada, no permitiendo el ingreso de productos con contenidos de estas sustancias que sobrepase el límite permisible fijado por normas de control establecidas en esos países.

Estas medidas han implicado que nuestro país, se prevenga de posibles anomalías en el comercio exterior debido a esa causa. Recientemente se ha adquirido equipo que permitirá investigar y controlar las exportaciones de café, pudiéndose elaborar una política de planificación en cuanto a la utilización de plaguicidas. Este equipo, cromatógrafo de gases, y espectrofotómetro de absorción atómica se establecerá en el edificio de la Oficina del Café, donde se contará con un laboratorio moderno, lo que permitirá desarrollar diferentes investigaciones en el café y sus subproductos.

Catación. Actualmente se encuentra dentro del Laboratorio Químico, el equipo básico de catación: tostador, molino, mesa de catación etc., esto ha permitido que la Oficina del Café, después de haber entrenado personal en el exterior, haya desarrollado un estricto control, no sólo químico y físico, sino también sensorial, tanto en el café de consumo nacional como de exportación. De esta manera, se detectan en el café una serie de defectos, tales como la pila, tierra, moho, etc., que de otra forma sería imposible muy difícil, además de lento.

De esta forma, se controlan posibles infracciones, como por ejemplo, tratar de exportar o bien introducir a consumo nacional, partidas de café de cosecha nueva como si fuera cosecha vieja, tratando de evadirse impuestos, produciéndose infracción de la Ley.

Finalizó diciendo Fernández Urpi, que la Oficina del Café tiene actualmente integrado el control químico, físico y sensorial del café de consumo nacional y de exportación, permitiendo la aplicación estricta de la reglamentación correspondiente, en toda la actividad cafetalera.



Matas de la variedad Caturra super seleccionada sembradas en campos experimentales de la Oficina del Café.



Los canastos son indispensables para las cogidas de café.



Con bejuco especial se construyen los canastos.

El café agente de la actividad cerebral y física

El café ocupa un lugar eminente entre los estimulantes de la alimentación. Numerosos y famosos experimentos permiten formular enérgicamente esta afirmación, ciertas publicaciones interesadas tratan de probar la acción funesta del café sobre los nervios o sobre el corazón. Es necesario aceptarlas con todas las reservas del caso y estudiar con las celebridades médicas los efectos de esa bebida en el organismo. Y en seguida se llega a esta convicción que es la única exacta, el café no hace ningún daño, el café hace mucho bien. El café no es solamente una bebida de un gusto agradable, sino que además contiene ciertas sustancias que favorecen la actividad de los diversos órganos; eso dice el doctor Emilio Burgui, profesor de química médica y de farmacología de la Universidad de Berna, y el doctor K. Kottmann, profesor de fisiología patológica en la misma Universidad.

Entre esas sustancias la cafeína es la de mayor importancia.

La cafeína pertenece a un grupo de elementos, los methylxanthinos, que han dado y siguen rindiendo a la humanidad sus servicios inestimables como remedios y como estimulantes.

Todos los pueblos de la tierra preparan cada uno a su manera, sus bebidas agradables y tónicas. Los methylxanthinos se cuentan entre los alimentos más útiles, en ese género, y los más inofensivos a la vez, porque tienen cierta semejanza con la nucleoproteína, que es la parte esencial del conjunto celular.

Se ha hablado de envenamiento crónico por el café. Nada más inexacto; solamente el abuso irreflexivo puede ocasionar una sobreexcitación, y nada más.

Mr. Ralph H. Cheney, profesor de biología de la Universidad de New York, declara que el café no solamente es inofensivo, sino que es bueno para la salud.

Los experimentos que he hecho, nos dice ese sabio ilustre, a fin de conocer los efectos del café en los animales y en el hombre, dan el resultado cierto de que la infusión de café puede consumirse con provecho para la salud por noventa personas normales sobre cada cien. De ahí, que el uso del café sea recomendado por la medicina.

Pero se nos dirá: ¿y los cardiacos?

El doctor Marx Herty ha dicho en una conferencia muy apreciada sobre el café y la higiene del corazón: "Un ruido del corazón no es una condena a muerte. Fácilmente se ha demostrado que la naturaleza no estaba dispuesta a ejecutar una sentencia de muerte debido a un ruido en el corazón o a un diagnóstico de palpitación y de auscultación. La mayoría de los condenados ha vivido y sigue viviendo bien o mal, como la generalidad de los mortales. La ciencia ha reconocido el funesto error de su punto de vista y ha tomado otra dirección.

"Se sabe ya que un corazón cuyas válvulas no sean bastante fuertes, que un corazón que se dilata o varía de forma, puede a pesar de eso tener la duración en una vida normal, sirviendo de manera satisfactoria. Y eso sucede y conviene que se sepa qué sucede en la mayoría de los casos, a pesar de la dilatación cardíaca, a pesar de las esclerosis y aún a pesar de la presión sanguínea elevada".

El doctor Marx Herty recomienda a los cardiacos la alegría, en el sentido de despojarse de la hipocondría y del fastidio, la vida variada, pues la variedad provoca la alegría y quien dice alegría dice salud.

Es indiscutible que el médico que lucha por la buena salud de su enfermo encuentra serios inconvenientes a veces en las ideas preconcebidas del paciente. Porque este último considera con una aprensión especial todos los estimulantes, y tal vez, particularmente el café a causa de su reputación de ser nocivo a los cardiacos.

El citado doctor Herty afirma estar fuera de duda que el café no sólo no causa perjuicio al corazón enfermo, sino que representa, debido a la cafeína que contiene, un remedio de primera clase para el corazón.

Sin lugar a duda, nos dice el profesor Ralph H. Cheney, la cafeína es un alcaloide que podría ser dañino si se abusara de él pero la proporción de cafeína contenida en una taza de café es tan mínima que no se le debe tomar en cuenta. Para que la cafeína pudiera perjudicar sería preciso absorber una después de otra y seguidas ciento cincuenta tazas de café.

Los productos de la torrefacción son los dañinos y no el alcaloide cafeína, dicen

los profesores Von Noorden y Salomón en el manual de alimentación.

Y el médico y profesor Kerschtnier, de Berlín, dice: "El hecho de que los turcos toman hasta treinta tazas de café por día y café muy fuerte, es un apoyo para la afirmación de que el café no tiene influencias nocivas".

El café reconforta el organismo, desarrolla las ideas. Aumentará las capacidades corporales e intelectuales, por su acción sobre el sistema cerebral

centr. y por su influencia favorable sobre la actividad del corazón, dice el profesor Preskroet, de Boston, donde es director del Instituto Biológico.

Otra propiedad del café es la de hacer soportable por un tiempo el hambre y la fatiga, como también la de calmar los dolores de cabeza provocados por los desarreglos gástricos, agrega el ya citado profesor de biología, Cheney, de la Universidad de New York. Actúa como estimulante

delicioso del corazón, del cerebro y de los músculos y da mayor vigor y coordinación a los esfuerzos intelectuales y físicos.

Otro hecho que debe notarse en favor del café es que no precipita a los abusos como el alcohol. La excitación agradable que provoca no tiene como este último por consecuencia un abuso. Ninguna otra bebida excitante está como él exenta de todo resultado pernicioso.



A Maria Traverso, le gusta el buen café.

ASEGURE SU GANADO FINO



La Póliza de Ganado cubre contra pérdidas por muerte producida por enfermedad, accidente, incendio o rayo.

Con esta póliza usted puede asegurar la vida de su ganado caballar, vacuno o porcino debidamente identificado, de raza pura o de alta gradación.

Pida toda clase de informaciones sobre esta importante protección para la industria ganadera.



El café y la crisis del subdesarrollo entre 1935-1971

años de 1850 a casi veinte millones a finales del siglo.

En esta época, sin embargo, Brasil producía más de la cantidad del café que se vendía en el mercado mundial. Los buenos precios entre 1885 y 1896 habían provocado una rápida expansión de su cultivo en aquel país, y en 1897, la producción excedió al consumo en escala mundial. Por primera vez, Costa Rica sintió el impacto de una gran crisis internacional en esa industria y sufrió los reveses del mercado mundial que han afectado a casi todos los países subdesarrollados que dependen de exportaciones primarias. Los precios pagados por el producto costarricense en 1901 fueron del cincuenta por ciento menos que los de 1894, y, al mismo tiempo, Costa Rica experimentó su primera crisis monetaria. La acumulación de la deuda extranjera desde 1871, (cuando se obtuvieron préstamos para la construcción de un ferrocarril), la emisión de billetes, y la disminución en el valor de la plata, a la que el peso costarricense estaba atado, se aunaron para desvalorizar la moneda nacional. La crisis en la industria cafetalera obligó al gobierno a reconsiderar el proyecto que se había discutido en 1896 de abandonar la plata como respaldo para el peso. El "colón" como nueva unidad monetaria, reemplazó al "peso" en 1900, y su valor fue respaldado por el oro. Esta rehabilitación del sistema monetario, junto con las medidas que el Brasil tomó para controlar la cantidad de café que exportaba al mercado mundial, salvaron a la industria cafetalera costarricense de una crisis prolongada a principios del siglo XX.

Los precios para el grano por los años de 1920 fueron los más altos hasta esa fecha. Se continuó sembrando nuevos cafetales, pero debido a que la productividad en las primeras regiones había bajado, el volumen total de exportación no excedió sino hasta 1930, al nivel más alto que había alcanzado en 1898. Cuando la gran depresión económica finalmente causó una rápida caída sin precedentes en los precios mundiales para este producto, Costa Rica estaba en una posición sumamente vulnerable. El café representaba más de la mitad de todas sus exportaciones, y en las 25.000 fincas donde se le cultivaba, vivía un veinticinco por ciento de la población total del país. Los precios del producto empezaron a bajar en 1928, y hubo un déficit en la balanza de pagos en 1929. El pleno impacto de la depresión mundial golpeó a Costa Rica en 1932, cuando Gran Bretaña, su principal mercado para el grano, abandonó el patrón de oro. Los precios durante ese año bajaron a menos de la mitad que los obtenidos en 1927. Muchos cafetaleros se arruinaron. Sus plantaciones e instalaciones pasaron a manos de los bancos, y como para estos era muy difícil administrarlos, no se pudo impedir su mayor deterioro.

Apenas se había recuperado la industria cafetalera de la gran depresión, estalló la segunda guerra mundial produciendo una nueva crisis en los mercados mundiales. Al igual que durante la primera, esta

industria fue salvada por el mercado de los Estados Unidos. La exportación del café hacia América del Norte se había desarrollado inicialmente por los años de 1860, cuando se especulaba con la posibilidad de que California podría convertirse en un nuevo y gran mercado cafetalero. Las remesas vendidas en San Francisco, Nueva York y Nueva Orleans habían fluctuado considerablemente año con año, y hasta 1914, rara vez excedieron a más del veinticinco por ciento del total exportado por Costa Rica. Gran Bretaña y Alemania fueron siempre los mercados más importantes para el grano de buena calidad, y pagaron los más altos precios por el producto costarricense. En estos dos países, el café de Costa Rica se vendía puro; en los Estados Unidos, en cambio, se ofrecía mezclado y por tanto los precios eran inferiores. Los exportadores costarricenses, enviaban el café de más baja calidad a este país norteamericano y rehuían efectuar contratos con sus casas importadoras. Sin embargo, los lazos comerciales que se habían establecido con Norte América fueron beneficiosos para Costa Rica, especialmente durante las dos guerras mundiales, cuando se cerró el mercado europeo. En 1918, y de nuevo en 1940, un noventa por ciento del producto exportado por Costa Rica se vendió a los Estados Unidos. Una vez terminadas las guerras se reanudó rápidamente el comercio con el mercado europeo, y la proporción del café que se envió a los Estados Unidos volvió a ser otra vez de un veinticinco por ciento aproximadamente, durante los siguientes años.

b. Crédito.

La apertura de mercados de exportación para el café dio a Costa Rica sus principales fuentes de crédito para esta industria. A mediados del siglo XIX, no contaba virtualmente con ningún recurso económico para su desarrollo. Costa Rica no había tenido nunca florecientes negocios con naciones extranjeras que pudieran haberle producido divisas, y la posible acumulación de capital que se había logrado con la actividad minera en los cerros del Aguacate, era tan dudosa que todavía queda por demostrarse. La moneda nacional, el peso, tenía una circulación muy limitada, y el país no tenía bancos.

Desde un principio, la industria cafetalera, por tanto, tuvo que apoyarse en créditos del extranjero. A pesar de que en 1843, Le Lacheur no pudo pagarle a los productores costarricenses la cosecha que les compró, en transacciones siguientes, en cambio, los compradores pagaron a los exportadores costarricenses sus cosechas con varios meses de anticipación a su venta en Europa. Sin este arreglo, el desarrollo de la industria cafetalera hubiera sido indudablemente más lento; sin embargo, los exportadores protestaron del sistema, puesto que se dieron cuenta de que

perdían dinero si los precios del café subían después de haber recibido sus pagos adelantados, y antes de venderlo en Europa. Sobre decir, por supuesto, que cuando sucedía lo contrario y los precios bajaban en este período, los exportadores costarricenses obtenían pingües ganancias a expensas de los importadores. En realidad los cafetaleros quizás tenían más razón, de lamentarse, en sus transacciones con las casas londinenses, por las comisiones y altos intereses que ellos siempre tenían que pagar sobre el dinero adelantado antes de la cosecha.

La necesidad de establecer un banco en Costa Rica era urgente, más pasaron veinte años entre la visita inicial de Le Lacheur, y la fundación del primer banco en 1863. El apoyo del Presidente Mora, en 1858, para el establecimiento de un banco fundado por su amigo, don Crisanto Medina, provocó fuertes críticas. Los principales productores de café, quienes controlaban la única fuente importante de crédito rural, temieron que el gobierno, Mora y Medina fuesen los tres únicos beneficiarios del banco, y que todos los negocios del país, incluyendo el café caerían en sus manos. Debe tomarse en cuenta que cuando Mora llegó al poder en 1850, era posiblemente el productor de café más poderoso del país. El banco de Medina, sin embargo, pronto tuvo que enfrentarse a los problemas que le causó la bancarrota de una firma de Liverpool, con la cual estaba asociada, y con este contrato, el temor de los exportadores desapareció.

Cuatro años después de la caída de Mora, se fundó el Banco Anglo Costarricense, con un capital inicial de 100.000 pesos. En su primera junta directiva fungió don Mariano Montealegre, eminente cafetalero y hermano del nuevo presidente, don José María Montealegre, pero por ese tiempo, 1863, ningún costarricense tenía experiencia en la dirección de bancos. La administración de la casa bancaria fue encomendada a uno de sus directores ingleses, Mr. Allan Wallis, quien a la vez era cónsul británico en Costa Rica. El temor de que el Banco Anglo no estuviera operando "enteramente en el interés de Costa Rica", condujo al gobierno, en 1867, a fundar otra institución similar, el Banco Nacional, con un capital inicial de 500.000 pesos. Este tuvo mucho menos éxito que el Anglo, y se liquidó diez años después. Los bancos gubernamentales que luego se fundaron tuvieron una existencia efímera. Además del Banco Anglo, el único que sobrevivió hasta el siglo XX fue el Banco de La Unión, luego llamado Banco de Costa Rica, el cual fue fundado en 1877, con un capital de dos millones de pesos.

La contribución de estos bancos, y del Banco Internacional ya en el siglo XX, al desarrollo de la industria cafetalera, fue no obstante muy limitada. No reemplazaron a las casas

importadoras en el extranjero como fuentes de crédito a corto plazo para los exportadores costarricenses. En 1929, en el curso de un largo debate que se produjo al respecto, don Mariano Montealegre, descendiente de quien fuera socio fundador del Banco Anglo, sostuvo que el Banco Internacional (en ese entonces el banco más importante del país), tenía fondos suficientes para hacer adelantos a los exportadores. Sugirió que los 600.000 colones que se pagaban cada año por intereses a las casas importadoras extranjeras, deberían pagarse a un banco costarricense, para evitar fuga de divisas e invertir este dinero en proyectos de beneficio para el país. Estas proposiciones, sin embargo, pronto las refutó el Banco, negando que tuviera los recursos necesarios para hacerse responsable de la financiación anual de la industria cafetalera.

Como entidades comerciales, el Banco Anglo, el Banco de Costa Rica y el Banco Internacional, pudieron quizá haber hecho préstamos a corto plazo para financiar la cosecha anual. No fueron establecidos, sin embargo, como fuentes de crédito a largo plazo para la agricultura. El sector cafetalero sintió severamente en el primer siglo de su existencia, la falta de un banco de crédito agrícola. Varios gobiernos intentaron establecer un banco rural de crédito hipotecario, mediante contratos con costarricenses y extranjeros, pero no tuvieron éxito, aparentemente por falta de capital. Hasta que los bancos existentes establecieron sus propios departamentos de crédito agrícola en las décadas 1930-1940, solamente se logró un proyecto para prestar dinero a los cafetaleros a largo plazo. Este sistema fue organizado por el Banco Internacional, el cual abrió un departamento de amortización en 1924, con un capital de 500.000 colones. Los precios del café en el mercado mundial eran muy altos por este tiempo, y la actuación del banco ayudó a los pequeños agricultores a aumentar su área de cultivo. Se hicieron préstamos por un plazo de cinco años, para que se sembraran hasta diez hectáreas más de café por finca. No se han encontrado estadísticas que indiquen cuánto terreno se sembró mediante este plan, pero posiblemente fue una cantidad considerable, puesto que se invirtió más de un millón y medio de colones entre 1924 y 1927.

Tanto los créditos a corto plazo, como los de largo plazo para la industria cafetalera, no estaban organizados en forma satisfactoria en el siglo XIX ni a principios del XX. Es de notar, sin embargo, que los otros sectores agrícolas no disfrutaban de ningún crédito, a excepción de los prestamistas particulares, los cuales generalmente cobraban intereses usuarios, excesivamente altos. Así, pues, los cafetaleros gozaban por lo menos, de ciertas ventajas de crédito a base del mercado europeo, y esto, sin duda fue uno de los

factores decisivos que condujeron al café a un sitio de preponderante importancia en Costa Rica.

Los beneficiadores y exportadores, cuando recibían pagos adelantados de las casas importadoras de Europa, proveían, a su vez, el crédito necesario a los pequeños productores. Varios meses antes de que la cosecha empezara, cada campesino hacía un contrato con un beneficiador, con el compromiso de entregar determinado número de fanegas en pago de la suma recibida como adelanto. Con este dinero sufragaba todos los gastos de su finca durante el año, tales como poda, deshierba, cosecha, etc. Generalmente, sin embargo, el precio completo que el agricultor debía recibir no lo definía el beneficiador sino hasta que casi toda la cosecha había sido llevada al beneficio, y cuando una buena cantidad de la misma había sido vendida ya en Europa. A veces, los beneficiadores empezaban a pagar por adelantado, la cosecha del año siguiente, aún antes de haber terminado de liquidar la anterior. Tomando en cuenta que muchos de los beneficios estaban a pocos kilómetros uno de otro, es curioso observar que los pequeños agricultores no se aprovecharan de la competencia que esta cercanía podía ofrecerles. Parece, sin embargo, que en general, los beneficiadores se ponían de acuerdo en cuanto a los precios, manteniéndolos invariables en cada zona, para evitar rivalidades que pudieran perjudicarles. Por otra parte, los pequeños agricultores también sufrieron pérdidas al menos durante las primeras décadas de la industria, porque la capacidad de los beneficios en la Meseta Central no era suficiente para recibir a todo el café cuando la cosecha era muy buena. Entonces, a pesar de que la maquinaria trabajaba día y noche en un sistema rotativo, resultaba insuficiente, y los beneficiadores en esos años aceptaban únicamente el producto de los agricultores con quienes ya habían hecho arreglos anteriores.

A principios del siglo XX, los miles de pequeños cafetaleros estaban descontentos con los arreglos de mercadeo y crédito en la industria, y con lo que ellos consideraban una explotación de parte de los beneficiadores, a quienes comparaban con un "trust" norteamericano. Por los años de 1920, los pequeños cafetaleros de la zona comprendida entre Turrialba y San Ramón empezaron a formar asociaciones para defenderse. Tenían tres quejas básicas. La primera y más razonable, tenía que ver con los métodos que se empleaban para pagarles su producción. Con justicia, señalaban que los beneficiadores les transferían las bajas imprevistas en los precios mundiales, y que en consecuencia la incertidumbre en cuanto a ganancias netas permanecía mucho tiempo después de haber entregado su cosecha al beneficiador. Producían, pues, una cosecha que era

"grano de oro" para los exportadores, pero que para ellos, pequeños agricultores, se convertía en "grano de cobre" ya que era el único producto sobre el cual el agricultor no podía poner su precio. La segunda queja que fue más difícil de ventilar, consistía en afirmar que ellos recibían un porcentaje injusto del precio obtenido por los beneficiadores cuando exportaban la cosecha. La tercera queja, especialmente de los pequeños agricultores de la provincia de Alajuela y la región de Turrialba, era menos justificada que las otras dos. Estaban bastante contentos porque cada año se les pagaba un precio más bajo que el que recibían los agricultores de la Meseta Central. Esto, sin embargo, era consecuencia inevitable de haber extendido el cultivo del café a regiones más cercanas al nivel del mar donde por razones ecológicas la calidad era inferior; los cafetaleros de estas áreas, en cierta medida, debieron haber sido compensados por la mayor cantidad del grano que producía cada mata a esa altitud. Los bajos precios que obtenía el productor de las regiones de Alajuela, San Ramón y Turrialba, afectaban a los beneficiadores y a los cultivadores por igual. Los beneficiadores tuvieron razón en pagar diferentes precios por los distintos tipos de café, aunque esto debía haberse regulado en tal forma que los agricultores supieran exactamente el precio que recibirían por cada calidad de grano que produjeran.

Mientras los precios del café permanecieron altos, por los años de 1920, los pequeños agricultores no lograron hacer triunfar su campaña. El gobierno tomó una actitud ostensiblemente neutral. En una reunión con pequeños cafetaleros en 1922, el presidente Julio Acosta admitió su gran desconocimiento en cuanto a los problemas específicos de la agricultura; la declaró una noble profesión, y añadió que esperaba que los pequeños agricultores y los beneficiadores se pusieran de acuerdo pacíficamente. Durante esos años de prosperidad, los beneficiadores se sintieron en posiciones suficientemente fuertes como para condenar en la forma más severa a quienes se les enfrentaban; en una publicación declaró:

"...algunos espíritus inquietos, saturados de ese ambiente de bolchevismo que se ha esparcido por toda la tierra como consecuencia de la guerra europea, están levantando banderas contra los beneficiadores de café..."

El catastrófico descenso de los precios durante la depresión, sin embargo, obligó finalmente al gobierno a intervenir para proteger las fuentes de crédito de los pequeños cafetaleros. Muchos de los beneficiadores dejaron de pagar por adelantado una vez que los precios empezaron a bajar, con el resultado lógico de que sus clientes no tuvieron medios económicos para trabajar. Los planes de los pequeños agricultores, dirigidos a organizarse en una gran cooperativa nacional, tuvieron éxito.

El café rey de la Meseta Central

(Artículo literario.- Resúmen de uno de JOAQUIN VARGAS COTO)

Fue a mediados del siglo pasado que el café empezó a sobreponerse como un emperador triunfante sobre los demás productos nacionales para adquirir en muy pocos años y sin esfuerzo alguno, el dominio total sobre ellos.

Ante su avance todo fue cediendo: la montaña cayó al filo del hacha, el jaul desapareció, y la Meseta Central se pobló de uno a otro lado de cafetos. El café constituye para Costa Rica el eje alrededor del cual ha girado toda la vida nacional.

Apenas si se da cuenta quien ve un cafetal en producción lo que significa haberlo hecho llegar a este estado: los cuidados, los desvelos, los trabajos y las inquietudes que proporciona cada uno de estos arbustos a su dueño.

Desde que se siembra la semilla empieza la preocupación del cultivador, el cual antes de la siembra ya había pensado en la elección del terreno para el semillero, luego viene la preparación de las eras; ya sembrado cuando apenas asoma un tallito débil, coronados con dos como caracolutos que son las hojas arrolladas, es preciso que ni un solo día falten los ojos vigilantes sobre los tiernos brotes para defenderlos contra numerosos enemigos que los persiguen ávidamente, como el pulgón y el gusano que encuentran delicioso manjar en ellos. Pocos meses después estos brotes se trasplantan a los llamados almacigales, donde en eras y sembrados en surcos simétricos se van plantando miles de pies que van creciendo y desarrollándose convertidos en arbustos completos bajo la inspección constante del agricultor. Una serie de labores y de problemas se presentan: el mucho sol, la abundancia de agua, el viento y la humedad de la atmósfera son factores que

es preciso, tener muy en cuenta.

El riego de las plantas en épocas secas, la sombra que la protegen de los ardores del sol, las corrientes aéreas, los desagües que no dejan emposarse el agua de las lluvias, las continuas deshierbas y muchos otros pormenores que no deben olvidarse atendiendo al buen desarrollo de las plantas; al año, o a los dos años, se trasplantan al lugar definitivo. El almacigo de un año es generalmente usado para hacer los cafetales nuevos; el de dos se prefiere para repoblar o reponer las fallas, para cerrar los claros abiertos en las filas de este ejército por la metralla del tiempo y de la ruina que al fin llega, por un medio o por otro, a las plantas, lo mismo que a los seres animados.

Formados en hilera, perfectos en su formación como un ejército de numerosos miles, los cafetos pueblan nuestros valles fecundos o trepan como alineada tropa al asalto de la loma. La línea de soldados escalonados en una extensión se mueven acompasadamente a impulsos de las brisas, las hojas siempre verdes, en verano tanto como en invierno, siempre lavadas, parecen diminutos espejos en que se refleja la luz de la luna en que las noches despejadas y pone en ellas su suave reflejo de verduzca luz de fuego fatuo. A fines de marzo o a principios de abril los cafetales están blancos de flor; en junio y en agosto se ven verdes; el fruto cuajado es de un verde más claro que el de las hojas. En octubre, en diciembre, entre lo verde de la rama, luchando con las hojas y quitándole su lugar las bayas rojas, se apelo-tonan, se estrujan en las ramas. Y para que esta vida no se interrumpa y para que al llegar a cada fin de año arbustos carguen sus flexibles ramas de frutos cuyo peso las hace curvarse graciosamente hacia el suelo, al que muchas veces llegan a rozar con las puntas

de sus hojas. El agricultor no debe de dejar un segundo en interminable guardia al pie de las matas. Pasada la cogida viene la poda, los cuchillos con filo de navaja de barba cortan las ramas inútiles, las que se han reventado y amenazan podrirse, las ramas veteranas, las que han cumplido su misión de buenas cosecheras; es preciso que el viejo tronco no tenga que atender a muchos hijos y distraiga su sangre alimentando ramas ociosas o improductivas; es preciso darle lugar a los retoños jóvenes que se crían viciosos y que prometen abundantes cosechas. Los podadores son verdaderos artistas: con sus cuchillos en las manos saben hacer cortes tan lisos, tan pulidos, que se dijera que es una máquina de finos cepillos la que lo ha hecho; luego la variedad de cortes; en esta región debe hacerse el corte de cara hacia donde nace el sol; allí al contrario, en este otro lugar debe quedar en punta, esto lo determina la abundancia de lluvia, el sombrío del cafetal, la abundancia o la escasez de los días de sol. Se podan los cafetos, se des-cubren las cercas y los árboles que dan sombra; luego viene la raspa que se hace con machete o con pala y de las que hay dos clases: raspa tapada y raspa corriente. Las aporcas, las hoyadas, las desyerbas, las chapias, la abonada, la resiembra, en fin, una serie de operaciones continuas, enlazadas unas con las otras de tal modo que el año entero demandan los cafetales el constante cuidado de los hombres. Por fin llega la cogida a la que sigue otro capítulo: el beneficio. De las trojes va el café a los quebradores, de aquí a la despulpadora, luego a las pilas, a los patios, a las estufas y clasificadores y por último a las mesas de escogida, donde de una vez se van colocando en sacos para ser llevados a la estación ferroviaria que lo conduce al puerto donde es embarcado para los mercados consumidores de Norte América y Europa. Son cientos, miles de hombres, los ocupados en esta labor, hombres que a fuerza de práctica se hacen sabios en su oficio. Hay que ver un almacigador cómo cuida y ería doscientos o trescientos mil pies de almacigo; hay que ver un arrancador de almacigo cómo hace sus adobes de modo que no pierda la mata trasplantada, y cómo la saca en escoba con todas sus raíces principales completas; hay que ver a un podador, a un sembrador o a un hábil capador de café, con qué perfección y aseo ejecutan sus trabajos; hay que ver a un orillero cuando se dobla a las seis de la mañana en su calle y en cada palada, —unas palas enormes que el hombre de la ciudad no podría manejar por su peso,— se llevan hasta diez libras de tierra, pálos, hojas y hierbas en una aporca; hay que oír cómo cantan como campanas de plata los cuchillos afiladísimos en los días de poda, o el chas-chas de las palas volcadoras cuando la cuadrilla de 20 y más peones está doblada en la faena y todos, desde el orillero hasta el que hace de cola, trabajan con esa

vergüenza y esa decisión de los trabajadores campesinos de Costa Rica.

Valientes anónimos trabajadores, héroes de nuestro bienestar y de nuestra riqueza que en las calles de los cafetales sudan durante un día entero inclinados sobre la tierra negra de la que salen vahos fecundos, olores agrestes, penetrantes y mareadores, porque están llenos de fuerza vital. Yo siento por estos peones una admiración sincera y franca, un cariño fraternal que me hace desear para ellos toda la felicidad que mercen por su esfuerzo constante y valiente. Yo deseo una pronta regeneración, que el problema de la vida de estos hombres, el único problema social existente entre nosotros, se solucione del mejor modo, en medio de la paz y en medio del advenimiento de todos, para que las condiciones morales y materiales de estos trabajadores mejoren y se sientan más satisfechos de ser quienes son y tengan conciencia de su gran papel en los destinos de la patria; para que desaparezcan hasta donde sea posible sus tristezas, sus inquietudes y sus ayunos; para que sientan la alegría del vivir, y cuando por las tardes emprendan desde el cafetal el regreso a sus hogares por sus caminos rurales y por los callejones de la hacienda, vuelvan contentos, satisfechos, como ejército de paz y de verdadera victoria, sabiendo que en su casa hay comida y hay abrigo y que a la puerta de su hogar esperan sus hijos felices, los niños que cantan, y la esposa, su buena y sufrida compañera, tiene para el soldado del trabajo ya una dulce y cariñosa sonrisa de bienvenida.

Acaba el tren de salvar el collado de Ochomogo, viniendo de Cartago hacia la capital, y por la pendiente se precipita hacia el valle. En un momento, entre frondas y entre colinas, por una brecha abierta a la mirada desde la ventanilla se distingue la extensión hacia la que avanzamos, bañada por el sol de la mañana luminosa del primer día de abril. Allá en la lejanía el sol pone reflejos aéreos sobre la ciudad de San José, conglomerado de casas y de techos, masa informe de ciudad distante,

dentro de la cual emergen las flechas de las iglesias y la cúpula rojiza e inconfundible del Teatro Nacional. Hacia el sur, sobre un collado verde, se distingue el hermoso edificio del lazareto de Las Mercedes; detrás de él, siempre subiendo la vista por la cordillera de Aserri, las cintas rojas de los caminos que van hacia Santa María y hacia San Ignacio, y acá, a nuestros pies, las dos torres de la iglesia de Tres Ríos, blancas y deslumbrantes a los rayos del sol, señorean un conjunto de casitas en cuyos techos de cinc la luz solar se quiebra como en espejos. Aquí terminan los terrenos destinados a pastizales, donde se ven rebaños de vacas y de bueyes que pastan pacientemente y que vuelven la cabeza para mirar largamente el tren que pasa. Ahora empiezan los cafetales que bordearán la vía hasta San José, diez kilómetros más allá de este punto y hasta Alajuela, a veintidós kilómetros al oeste de San José.

No puede darse una visión más bella y más fragante que la de este extenso valle cubierto de cafetos floridos; con las lluvias que cayeron a fines de marzo los cafetales florecieron y hoy, primero de abril, la Meseta Central parece un interminable jardín donde estas estrellitas blancas, de una albura de nieve, perfuman y embalsaman el aire con su aroma fuerte y mareante como el de los azahares.

Ya estamos en medio de los cafetales. A uno y otro lado de la vía férrea los cafetos en hileras parecen regimientos alineados, blancos de flores desde los pies hasta la cabeza. En las estaciones de tránsito donde el tren se detiene breves momentos, se aspira el agradable perfume mareante y fuerte de estas flores que en millones de millones están prendidas de los arbustos en extensiones de centenares de hectáreas. Esta florescencia dura unos pocos días, al cabo de los cuales empiezan a caer mustios y amarillentos los pétalos. Durante este tiempo la campiña parece como nevada. Por la noche a la luz de la luna los cafetales parecen cortejos de blancas desposadas que esperan

balanceadas sus cendales por una brisa tibia y cargada de perfumes enervantes, la llegada de un escuadrón de caballeros que son sus prometidos. A ratos, cuando la luna se vela con la gasa transparente de una nube y su luz se opaca, pareciera que del cielo hubiesen caído sobre los arbustos de café del valle, todos los millones de estrellas de la vía láctea y se hubiesen quedado prendidas en las ramas, entre las hojas verdes. Contemplando esta extensión de cafetos floridos vienen a nuestro recuerdo las páginas en que Blasco Ibáñez hace la descripción del florecimiento de los naranjos en la huerta valenciana, o la de los viajeros que han visitado las tierras del Japón en las épocas en que bajo el conjuro de la primavera las grandes extensiones de duraznos reventan en flores. Muy bello debe de ser el levante valenciano, la campiña fragante de azahares que caen como lluvias perfumadas y obsesionantes sobre la tierra negra, cerca de las barracas a cuyas puertas asoman sus lindas caras las huertanicas que cantan las alegres jotas; muy bellos deben de ser los bosques de duraznos, los regatos de agua cantor, y sembradas de casitas claras, papel de seda, en cuyos umbrales una musmé de fina y transparente piel sueña, mientras aspira el ambiente florido, mirando con sus ojos oblicuos el vuelo de una cigüeña en la azulidad del cielo.

Este blanco valle de la Meseta Central de Costa Rica, bajo el milagro de la luz de la mañana que dora las sierras de las cumbres lejanas, que espejan sobre los techos de las ciudades y pueblos, que irisa con todos los colores del espectro solar las casitas que saltan en cascadas, que se meten por los ojos hasta el alma en un deslumbramiento de claridades, no es menos bello que la huerta levantina del florido paisaje nipón.

En vez de barracas tenemos aquí las lindas casitas campesinas en cuyos patios, frente a los corredores claros, florecen los nardos y reventan las rosas primeras del año, donde sobre los troncos abren las guarías sus finas y grandes flores moradas





CAFÉ TRIANGULO DE ORO es café de exportación

ROJAS CORTES S.A.
COSTA RICA



LA REPUBLICA

Año XXVII — N° 8478 — San José, Costa Rica, domingo 28 de noviembre de 1976 — Precio: ₡ 1.00

Reunión cumbre de la oposición en España

Madrid (AP) — Los líderes de los grupos de oposición iniciaron aquí una conferencia cumbre en busca de una posición común para las posibles negociaciones con el gobierno del primer ministro Adolfo Suárez sobre el Referéndum Nacional sobre reformas políticas convocado para el 15 de diciembre.

En el Referéndum, los españoles deberán pronunciarse sobre el plan de Suárez de realizar elecciones parlamentarias libres el año próximo. Esa elección es la

base del programa de democratización en que está empeñado el Gobierno.

Hay 23 millones de ciudadanos habilitados para votar, y el Gobierno ha expresado confianza en que el plan será aprobado.

Socialistas y comunistas han pedido a sus seguidores que no voten y dijeron que la oposición no fue consultada sobre el proyecto.

(Pasa a la página 26)

Socialismo no existe si no hay democracia

"La democracia nueva, agresiva y justa que ustedes representan poco se conoce. Esta es otra tarea de la Internacional Socialista: no dejar a nuestros jóvenes una sola alternativa: dictadura capitalista, o dictadura socialista. Para nosotros, aquí, no puede haber socialismo si no es con democracia".

Lo anterior es un párrafo del discurso que pronunciará hoy el Presidente de la República, licenciado Daniel Oduber, en el Congreso de la Internacional Socialista, que se celebra en Ginebra.

Del discurso del Primer Mandatario costarricense, que contiene una reseña de lo que es nuestro país, abarcando aspectos económicos, sociales y políticos, publicamos algunos párrafos que consideramos de interés para el público.

"Nos preocupa que

muchos gobiernos caigan en la simpleza de establecer sus políticas internacionales sobre generalizaciones de grandes bloques geográficos, singularizando sólo a los países que tienen un potencial económico superior. Si realmente deseamos alcanzar la solidaridad

internacional, debemos ser capaces de singularizar a los pueblos no sólo por el interés económico que tengamos en ellos, sino también por sus valores políticos, culturales y sociales. La política de la generalización perezosa y de

(Pasa la página 26)

Reingreso de Viet-Nam a la ONU vuelve a debate

Naciones Unidas, N.Y., (AP) — Tanto rivales como aliados se unieron para votar 124 a favor, uno en contra, y tres abstenciones, una moción de censura a los Estados Unidos por su repetida negativa de permitir la admisión de Viet Nam a las Naciones Unidas.

Solamente Gran Bretaña, Alemania Occidental e Israel se abstuvieron de votar ayer. Y Estados Unidos emitió el único voto contrario a una resolución de la Asamblea General, que rechazó por triviales los argumentos estadounidenses de oposición

el ingreso de Viet Nam al organismo mundial. La medida de la Asamblea declaró a Viet Nam país

plenamente capacitado para ser admitido y exigió al Consejo de Seguridad que volviera a considerar la

solicitud de ingreso de la nación del sudeste de Asia. Pero el embajador estadounidense William

Scranton dejó bien en claro que cualquier nuevo intento de Viet Nam de ser admitido...

(Pasa a la página 26)

Control sobre lotería

La Cooperativa Nacional de Revendedores de Lotería R.L., anunció ayer que controlará al máximo la especulación con los sobrepagos en los billetes de Navidad.

"Este año la nueva Junta de Protección Social de San José, acordó aumentar la cuota de billetes de Navidad. Dentro del excedente

(Pasa a la página 26)

Lancha de Nicaragua hundió a nave de CR

Pescadores costarricenses acusaron a una lancha patrullera de Nicaragua de haber embestido y hundido, en aguas costarricenses, a un

bote pesquero propiedad de Omar Allan, un pescador vecino de La Cruz.

Un reporte primario enviado por el Delegado

Rural de La Cruz, Abigail Rodríguez, indicó que desde el pasado jueves se había producido este hecho anómalo en aguas cos-

tarricenses de Puerto Soley, frente a la costa de la Colonia Gil Tablada.

El barquito costarricense, (Pasa a la página 26)

No somos culpables nosotros

La Cámara de Industrias de Costa Rica dijo ayer que "no son los grupos dominantes, los empresarios o los sectores de ingresos más elevados, los causantes del deterioro económico y social del país".

Don Max Koberg Van Patten, en una declaración

(Pasa a la página 26)

Nuevas citas médicas

Hoy a las siete de la noche se inaugura en el Teatro Nacional el V Congreso Panamericano y I Costarricense de Cirujía Infantil y el XII Congreso Centroamericano de pediatría.

La ceremonia de inauguración estará a cargo

(Pasa a la página 26)



Un nutrida marcha en pro de la paz en Irlanda del Norte fue celebrada ayer sin los acostumbrados incidentes. La paz es ya una obsesión para los desangrados Irlandeses. (AP)



Luces y sombras en la Avenida Central. Cada atardecer para padres e hijos supone, ineludiblemente, el deber de mirar a través de las vitrinas iluminadas. Los niños han comenzado a hacer sus pedidos para que la Nochebuena llegue colmada de aguinaldos. (Castillo)

Semana Médica fue un éxito

La Primera Semana Médica Nacional, que se clausuró ayer luego de una serie de actividades culturales, sociales y científicas, con la participación de destacados médicos extranjeros, fue todo un éxito, dijo el doctor Jorge Francisco Suárez Loaiza, presidente del Colegio de Médicos.

"Lo hemos hecho! Un sueño de varios años en la mente, se ha convertido en realidad y si hay que esperar el final de las empresas para juzgarlas, en esta clausura de la Primera Semana Médica de Costa Rica, yo puedo decir, ha sido un brillante éxito", afirmó el doctor Suárez Loaiza.

Hizo ver cómo esta semana, los diferentes hospitales de la Meseta Central y de las provincias, se han visto colmados de médicos en busca de proyección ya sea ésta

científica, cultural o deportiva.

Finalmente el doctor Suárez Loaiza dijo que "sabíamos que la semilla germinaría, no en vano han sido dos años de reconquista absoluta de los valores más grandiosos del cuerpo médico, los espirituales y morales, por lo que hoy que hemos comprendido que



Dr. Jorge Fco. Suárez L

nadie nos sirve mejor que nosotros mismos, debemos convertirnos en sembradores de ideales".

CAPACIDAD CIENTÍFICA

El doctor Ralph Sánchez, decano de Educación Médica de la Universidad de Lousiana, Estados Unidos, que tomó parte como conferencista en el Congreso Médico Nacional, estima que el solo hecho de la complejidad de este congreso demuestra la capacidad científica de los médicos costarricenses y su preocupación por mantenerse actualizados en los avances de la medicina.

En cuanto a su especialidad, que es la medicina continuada, dice que la realización de congresos como éste, es una forma de educación continuada, pues se permite un intercambio

científico importante no sólo para los médicos generales sino para los especialistas.

El propósito de la medicina continuada, es mantener al médico actualizado con los avances de la ciencia por medio de cursos en sus respectivas especialidades, lo que les hace prestar un servicio



Dr. Ralph Sánchez

eficiente en la práctica de la medicina.

A NIVEL MUNDIAL

Por su parte, el doctor G.F. Joplin, endocrinólogo del Mammersmith Hospital de Londres, quien también asistió como invitado especial para dictar conferencias en esta semana de jornadas científicas, estima que la endocrinología en general satisface las necesidades internacionales en cuanto a medios de controlar ese tipo de enfermedad.

En cuanto a Costa Rica, dice que evidentemente se está progresando en esa especialidad de la medicina y que no hay ninguna razón para decir que los servicios endocrinológicos sean inferiores a cualquier parte del mundo.

Finalmente le preguntamos sobre la opinión que le merece la realización de este tipo de congresos y dijo que, está impresionado por el interés de los médicos costarricenses en conocer los avances de la ciencia médica, agregando que actividades así deben realizarse en todos los países por lo menos una vez al año.



Dr. G.F. Joplin

JAPDEVA informó sobre crisis

La Junta de Administración Portuaria y de Desarrollo Económico de la Vertiente Atlántica (JAPDEVA) convocó a todas las fuerzas vivas de la provincia y al Comité de Unidad Sindical a una reunión el pasado jueves, con el propósito de dar a conocer la situación actual por la que atraviesa la institución en cuanto a las negociaciones con los sindicatos SINTRAJAP Y SITRAFENAT.

A dicha reunión no asistieron los secretarios generales de esos sindicatos; delegando su representación en el dirigente Ronald Esna Williams, miembro del Comité de Unidad Sindical.



Dr. Domingo Argüello N.

Antes de esa reunión, las fuerzas vivas y el Comité de Unidad Sindical, se habían reunido con los representantes de SINTRAJAP Y SITRAFENAT, en la sede del primero, donde escucharon las quejas de los dirigentes sindicales, referentes a un rumor de despido masivo por parte de la institución, así como a

la suspensión de trenes de pasajeros.

También se habló de represalias hacia los dirigentes que participaron en la última huelga, con lo que incumple el documento firmado el 7 de noviembre entre la institución, las fuerzas vivas de la provincia y los miembros del Comité de Unidad Sindical para levantar la huelga.

En esa reunión el doctor Domingo Argüello Noguera, presidente ejecutivo de JAPDEVA, hizo una amplia exposición sobre la crítica situación económica de la institución. La institución, según las explicaciones del Dr. Argüello Noguera no está en posibilidades de conceder el aumento en lo que resta del año. El gerente de JAPDEVA, Eliseo Joseph, expuso el problema que ha significado para la institución la compra de las máquinas rumanas, y otros problemas superados en las negociaciones actuales, de los convenios colectivos de ambos sindicatos.

Una de las conclusiones a que se llegó fue permitir la participación de un grupo dirigente limonense en la planificación y organización, para buscarle solución a los problemas de JAPDEVA, ya que el Dr. Argüello se comprometió a gestionar ante el Poder Ejecutivo que los limonenses participaran en esas reuniones a alto nivel.

La República ofrece parte de las opiniones de cada sector representando en esa reunión.

COMANDANTE DE PLAZA

Debe de tomarse mi opinión como la de un ciudadano común y corriente, ya que no pertenecemos a JAPDEVA, ni tengo arte ni parte en este

conflicto, a no ser la responsabilidad como autoridad, manifestó el Comandante de Plaza, mayor Alvaro Valverde.

El mayor Valverde, agregó que, en torno a todo ese problema según su punto de vista, lógico que hay que hacer un reajuste de presupuesto y de personal si una empresa se encuentra al borde de la quiebra. "Es mi criterio que es muy fácil



Mayor Alvaro Valverde

criticar la acción de una empresa, sin embargo, considero, que es necesario un estudio y nombrar a todos los empleados que estén capacitados para administrar la empresa en una sociedad en la cual los mismos empleados serían copropietarios".

MUY POSITIVA

La reunión sirvió para en una forma detallada explicar a las fuerzas vivas de la provincia la situación actual de la institución y creo que desde el punto de vista ilustrativo fue muy positivo", dijo el gerente de JAPDEVA, Eliseo Joseph.

"En cuanto a lo que eso significa para la provincia de Limón, para su futuro, creo que tiene una trascendencia muy grande porque hay conciencia dentro de las personas sobre lo que realmente está pasando en JAPDEVA. Los problemas, los motivos de lo que actualmente pasa en el ferrocarril, cuáles son los planes que tiene el Poder Ejecutivo a plazo mediano y largo para JAPDEVA, y lo que eso vendría a beneficiar directamente a la colectividad limonense. En términos generales yo diría que los resultados de la reunión, o las conclusiones a que se llegaron esa noche fueron muy valiosas", concluyó Eliseo Joseph.

SATISFECHOS

La profesora Marjorie Esna, representante de las fuerzas vivas de la provincia, que asistió también a la reunión, dijo que "salimos satisfechos por la información", agregando que el principal motivo de la organización denominada Comité Cívico, fue la preocupación de un rumor sobre un despido masivo por



Prof. Marjorie Esna

parte de JAPDEVA, pero aclarada esa duda, nos limitamos a escuchar las explicaciones de los personeros de JAPDEVA, y abogamos hasta conseguir que el doctor Argüello, presidente ejecutivo de la institución portuaria, gestione en días venideros, a fin de que las fuerzas vivas de la provincia tengan una reunión con el Presidente o los representantes del Poder Ejecutivo, que tienen en sus manos la organización y planificación de las posibles soluciones de JAPDEVA.

UNIDAD SINDICAL

El representante del Comité de Unidad Sindical, Rolando E. Williams, manifestó que la preocupación de mayor importancia para el sector sindical, era el temor de represalias hacia los trabajadores que participaron en la última huelga contra JAPDEVA, pero a Dios gracias todo eso se aclaró esa noche, por lo que podemos decir que el documento firmado por las fuerzas vivas de la provincia y los representantes sindicales aún está vigente, es decir no se ha incumplido.

Por otra parte, las explicaciones sobre la situación de JAPDEVA que ya todos conocemos no nos satisfizo completamente. Sin embargo, se podrá seguir negociando, sabiendo que no se va a despedir a nadie, lo que es toda una garantía para las negociaciones, terminó diciendo Williams.

EL GOBERNADOR

El Gobernador de la provincia de Limón, don Asis Esna Miguel, dijo que "se

ha adelantado bastante con la reunión de esa noche, ya que se aclararon muchas dudas. Lo bueno de todo esto es que se logró que el doctor Argüello gestionará en estos días una reunión con las fuerzas vivas de la provincia y el Comité de Unidad Sindical, en las conversaciones que se están celebrando en San José a nivel del Ejecutivo.

"En cuanto a la suspensión de los trenes, estoy de acuerdo en que se elimine el tren de las tres de la mañana, sugiero que se confeccione un nuevo



Asis Esna Miguel

horario de trenes y que corran los indispensables, todos nos beneficiamos, ya que se economiza por todos lados.

"Ahora está la alternativa de que existen carreteras por todos lados y eso descongestiona el transporte de pasajeros en gran número, por eso soy de la idea de que se corran los trenes indispensables", concluyó el Sr. Esna Miguel.

LA REPUBLICA

un diario independiente al servicio del pueblo
Publicado por Editorial La Razón, S.A.

Director - Rodrigo Madrigal Nieto
Subdirector - Julio Rodríguez Bolaños
Jefe de Redacción - Yehudi Monestel Arce
Gerente - Luis F. Hoffman Cortin
Publicidad: Gerardo Sibaja V.
Circulación: Róger Mora Ch.

Miembro de la Sociedad Interamericana de Prensa
Planta y oficinas centrales, Tournón Norte.
Teléfonos: 23-02-66 - 22-28-14 - 21-04-29
Telex: 2538/
Tels: 23-51-12 - 23-51-24. Apartado: 2130.
Suscripción a domicilio: ₡ 18.00 al mes.



Fernando Milanés, técnico en administración del INA, imparte las lecciones del curso a los mandos medios e intermedios de la Caja Costarricense del Seguro Social.

CCSS mejora sus métodos

En la sede de los Laboratorios de Soluciones Parenterales de la Caja Costarricense de Seguro Social, se impartió a los mandos medios e intermedios del Seguro Social, un curso sobre mejoras de métodos de trabajo, organización y estructura, relaciones en el trabajo y adiestramiento, con el fin de facilitar las relaciones entre jefes y subalternos y procurar así un mayor rendimiento en las labores.

El curso se logró gracias a un convenio firmado entre el Seguro Social y el Instituto Nacional de Aprendizaje.

Las lecciones fueron impartidas por el señor Fernando Milanés, técnico en administración del INA.

Guía académica a toda la UCR

"Magníficos resultados se obtuvieron con el plan piloto de Guía Académica para los estudiantes", dijo el Dr. Edgar González, Jefe de la Oficina de Salud de la Universidad de Costa Rica.

ferentes unidades, académicas o administrativas, con el propósito de buscar soluciones racionalizando los recursos y el tiempo con que se cuenta, dijo el Dr. González.

Por medio de cuestionarios, que se entregaron a una muestra de estudiantes, logró detectarse a algunos con bajo rendimiento académico. La mayoría de estos fueron a una entrevista personal, de la cual se sacaron datos muy interesantes a juicio de las autoridades universitarias. Posteriormente, se procedió a visitar Decanos, Directores de Escuela y Jefes de Departamento, con el propósito de redondear la información brindada por los alumnos.

Actualmente, se está preparando un informe con la evaluación que abarca esta primera parte del plan y que será base para la segunda etapa del proyecto, en la cual se incluirá a todos los alumnos de la Institución.

Los cuestionarios con que se ha trabajado miden, entre otras cosas, la adaptación al plan de estudios; madurez de metas y nivel de adaptación; eficiencia personal en el planeamiento y uso del tiempo; salud mental; relaciones personales y otros parámetros que dan a los evaluadores una visión completa de las causas que provocan el bajo rendimiento académico en unos cuantos estudiantes universitarios.

Una vez detectados los alumnos y sus problemas, se trabajará en forma interdisciplinaria con las di-

Este proyecto de Guía Académica puede catalogarse como un paso importante en la atención a grupos numerosos de alumnos que, en alguna forma podrían desplazar en parte a la medicina puramente asistencial, individual, que se ha venido efectuando en la Institución.

Sin dejar por supuesto, la atención a los casos especiales que requieran siempre de esa atención individual. Además, según informó el Dr. González se ha notado un mayor interés de parte de los alumnos que cada vez buscan más orientación en la Oficina de Salud, al punto de que apenas puede cumplirse con el trabajo cotidiano.

La Oficina de Salud pertenece a la Vicerrectoría de Vida Estudiantil de la Universidad de Costa Rica, en la que periódicamente se efectúan reuniones con el propósito de analizar y planificar las actividades que, en beneficio de los estudiantes, se llevan a cabo en la Institución.

Además, se elevan los niveles de información entre las oficinas que componen esa Vicerrectoría, a la vez que se estudian, analizan y evalúan los distintos programas que realiza cada una de las unidades administrativas que la componen.

Productores de papaya enfrentados a crisis

Don Carlos Alberto Segura Morales denunció al presidente Oduber una crítica situación a la que están enfrentados los productores de papaya en las regiones de Quepos, Parrita y Paquera de Puntarenas.

Debido a la falta de una procesadora industrial, que consuma la producción de las zonas indicadas y que pague regularmente los precios de compra sin fluctuaciones escandalosas, los productores se ven obligados a entregar la fruta con pérdidas enormes y algunas veces a botarla.

Los productores piden al Presidente la instalación de la procesadora, posibilidades de prórrogas bancarias y que CODESA evalúe lo que se hace para garantizarles el futuro.

Las municipalidades instalarán mercados

De acuerdo con proyecto de ley que acaba de aprobar la Asamblea Legislativa, las municipalidades podrán establecer, en las cabeceras de cantón, un mercado libre para uso exclusivo de los productores agropecuarios y artesanos, o de las cooperativas de esas actividades, con el objeto de abaratar los costos para el consumidor sin intervención del in-

termediario.

Según informó el diputado unificacionista Luis Alberto Salas Corrales, quien presentó el proyecto, se declara de interés público el establecimiento de mercados libres y declaran de utilidad pública los terrenos o edificios que sean necesarios para su ubicación, los cuales podrán ser expropiados de acuerdo

con los trámites que al respecto establece el Código Municipal.

Los productores agropecuarios, los artesanos y las cooperativas de éstos, que deseen usar las instalaciones del mercado deberán acreditar su condición de tales, presentando al ejecutivo municipal los documentos respectivos. Las ventas serán fun-

damentalmente al detalle y solo en caso muy especial se permitirán ventas al por mayor. Asimismo, se prohíbe la reventa de productos.

El establecimiento de estos mercados no percibe ninguna finalidad lucrativa, sino tan solo dar facilidades para que los productores agropecuarios y artesanos vendan directamente sus productos al consumidor.

Se permitirá la venta, además de los productos agrícolas, de toda clase de artículos alimenticios indispensables para el hogar, siempre que el precio de los mismos esté de acuerdo con la finalidad de abaratar el costo de la vida.

Estudio en isla S. Lucas

Puntarenas (Walter Rodríguez G.) Corresponsal. La municipalidad de este puerto solicitará un nuevo empréstito al Instituto de Fomento y Asesoría Municipal (IFAM), para financiar estudios de carácter turístico en la isla de San Lucas.

Una fuente municipal indicó que el ingeniero Gonzalo Lizano Ramírez, presidente de la misma, había presentado una moción para que el municipio local gestionara un nuevo empréstito por cerca de 60 mil colones con el IFAM, para poder financiar los estudios que un grupo de estudiantes de la Escuela de Arquitectura de la Universidad de Costa Rica, desean realizar en la isla de San Lucas con fines de un desarrollo turístico, tal como tiene proyectado este municipio.

De concretarse el empréstito, los estudios para un desarrollo turístico en dicha isla, serían dirigidos por el profesor universitario arquitecto Jorge Bertheau Odio con la participación de varios estudiantes de arquitectura.

Por su parte, el ingeniero Lizano Ramírez declaró que su preocupación es dejar realizados los estudios concernientes a un desarrollo turístico en la isla de San Lucas, para que en lo futuro una nueva municipalidad "no tenga nada más que trabajar".

Exportadores de C.R. a discusión en Lima

La Asociación Costarricense de Exportadores, entidad que agrupa al sector exportador no tradicional de nuestro país, ha sido invitada a la ciudad de Lima para una reunión del Consejo Directivo y de Asamblea General de FELACEX, Federación Latinoamericana y del Caribe de Asociaciones de Exportadores, organización a la cual pertenece ACEX y que tiene su sede actualmente en dicha ciudad.

FELACEX, como entidad rectora de todas las organizaciones que agrupan a los exportadores de América Latina y el Caribe fue formada en el año 1970 aproximadamente por gestiones realizadas por AVEX, Asociación Venezolana de Exportadores y por ADEX, Asociación de Exportadores

del Perú, donde hoy se encuentra la Secretaría General de la Federación.

Especial participación tuvo FELACEX en cuestiones como la promulgación de la Ley de Comercio Exterior de los Estados Unidos, manifestada en protestas a través de los distintos medios de publicidad en toda América Latina.

Entre otros, los objetivos de la Federación son: Reunir al sector privado exportador con el fin de promover el desarrollo armónico e integral del sector externo de las economías de los países miembros.

Establecer y fortalecer los vínculos de solidaridad y asistencia recíproca respecto a aquellos problemas comunes que puedan afectar sus planes de desarrollo.

La Asociación Costarricense de Exportadores está desde hace varios años afiliada a FELACEX, por tanto en esta oportunidad nuestra Asociación participará en las sesiones que se efectuarán en la ciudad de Lima los días 30 de noviembre, hasta el 2 de diciembre, continuando posteriormente con la participación, como invitados de honor, en la Segunda Convención Nacional de Comercio Exterior del Perú, evento este que contará con la participación de algunos Ministros de Estado de esa nación.

Nuestra organización hará los esfuerzos necesarios para participar en este magno evento, representando al sector exportador no tradicional y llevando la voz de Costa Rica en este certamen latinoamericano.

Guzmán Mata inaugura hoy Centro de Rehabilitación

El Centro Nacional de Rehabilitación, doctor Humberto Araya Rojas, será inaugurado a las diez de la mañana de hoy por el Presidente de la República en ejercicio, doctor Fernando Guzmán Mata.

Los actos tendrán lugar en el nuevo y moderno edificio, que ocupará el centro, ubicado en la parte posterior del Hospital México.

Entre los funcionarios gubernamentales de jerarquía, asistirá también el doctor Herman Weinstok, quien pronunciará un discurso antes del Primer Mandatario, para referirse a la importancia de este centro en la vida costarricense.

El Centro Nacional de Rehabilitación, que comenzará la prestación de servicios en el tratamiento de las enfermedades neuromúsculoqueléticas, está dotado del más moderno equipo, con instalaciones completamente adecuadas a los más avanzados adelantos de la medicina en materia de rehabilitación.

La obra tiene un valor de veinticinco millones de colones, incluyendo edificios y equipos, y cuenta con un terreno de cinco manzanas en el cual se han contruido once mil metros cuadrados de edificios para las diferentes secciones.

Este centro tiene capacidad para prestar atención a setecientos pacientes diarios y cuenta con disponibilidad para hospitalizar a noventa y dos personas.

De acuerdo con los diseños, se trata del más moderno centro de prestación de servicios de rehabilitación y fisioterapia a nivel centroamericano y uno de los primeros en América Latina.

En cuanto a la prestación de servicios, el centro está adecuado para atender a niños y adultos, sin que ello signifique interferencia de ninguna clase a los diferentes tratamientos.

Detenido avance de tropas sirias

Beirut, (AP) —Las tropas sirias "no avanzarán al sur de el Líbano porque la situación allí es demasiado delicada", dijo hoy Bashir Gemayel, comandante de las fuerzas cristianas libanesas.

Gemayel es el líder cristiano más próximo al gobierno sirio, pero no se sabe con certeza si sus palabras reflejan una decisión adoptada por los dirigentes sirios.

El proyectado avance de las fuerzas sirias hasta el sur de el Líbano para desarmar a los cristianos y musulmanes libaneses allí fue pospuesto anteriormente esta semana cuando Israel concentró tropas a lo largo de la frontera con el Líbano.

Los israelíes amenazaron con tomar medidas militares si los sirios se aproximaban a la frontera o si los guerrilleros palestinos trataban de volver a sus bases allí que utilizaron antes de la guerra civil para lanzar incursiones contra Israel.

Fuentes del Gobierno dijeron en Tel Aviv que Israel estaba aguardando los resultados de consultas diplomáticas secretas con participación de el Líbano, los Estados Unidos y otros países árabes respecto a un plan ofrecido por el Presidente libanés, Elías Sarkis.

Se informó que Sarkis

propuso autorizar el avance de las fuerzas sirias hasta el puerto de Tiro y la población de Nabatiye. No hubo comentarios oficiales

sobre el plan, pero fuentes israelíes expresaron: "Tiro y Nabatiye están más al sur de lo que nosotros hubiéramos querido".

Sobre Rodesia

Etapa crucial en conferencia

Ginebra, (AP) —La conferencia sobre el futuro de Rodesia, ahora que parece haberse solucionado el problema del plazo para la independencia, parece entrar esta semana en otra fase crucial.

Max Chiguida, vocero del obispo Abel Muzorewa y de su delegación del Consejo Nacional Africano, dijo hoy que las conversaciones podrían tratar finalmente sobre cuestiones directamente relacionadas con la transición de poder. Las negociaciones "entran ahora en la etapa difícil", dijo el vocero.

El informante pareció restar importancia a las dificultades que han durado todo el mes pasado, relativas a concertar un plazo definitivo para la transición. Es en las negociaciones de fondo, dijo Chiguida, donde vamos a "encallar o a superar los obstáculos".

El obispo Mozorewa había acusado ayer a su rival

rodesiano, el Jefe Africano Joshua Nkomo, de disfrutar una vida elegante en Ginebra sin lograr resultados en sus conversaciones.

Pocas horas después, Nkomo y su aliado del "Frente Patriótico", Robert Mugabe, anunciaron formalmente que el Presidente británico de la Conferencia, Ivor Richard, había aceptado sus sugerencias sobre el plazo para la concesión de la independencia al territorio. Richard confirmó esta versión y dijo que las reuniones continuarían el lunes.

El frente patriótico insistía en la independencia a más tardar el 7 de diciembre del próximo año. Los rodesianos blancos han dicho que la transición de poderes requeriría por lo menos 23 meses. Los británicos lograron como fórmula de transacción el primero de marzo de 1978.

En Turquía:

Continúa el rescate de víctimas del terremoto

Muradiye, Turquía, (AP) —Mientras prosigue hoy lentamente la penosa y difícil labor de rescate de las víctimas y damnificados del devastador terremoto del miércoles en la zona oriental del país, funcionarios de Gobierno expresaron el temor de que el número de muertos sobrepase los 5.000.

Vecinos de localidades asoladas dicen que muchas personas que sobrevivieron al sismo perecieron luego porque las brigadas de rescate no pudieron llegar a tiempo a desenredarlos de entre los escombros.

Los informantes dijeron que ya se han contabilizado 3.626 cadáveres en las aldeas de Muradiye, Cildirán, Ercis y Diyadin, al Sur del Monte Ararat, cerca

de las fronteras con Irán y la Unión Soviética.

Además, los informes oficiales indican que hay alrededor de 4.000 heridos.

Los daños materiales son enormes. Se cree que unos 8.000 viviendas y edificios fueron destruidos.

A medida que se van restableciendo las comunicaciones y despejando caminos, surgen nuevos detalles del terremoto, el peor desde el de 1939 que causó la muerte de 30.000 personas en Erzincan.

Por ejemplo, en la aldea de Ucozlu, cerca de Cildirán, 44 niños murieron sepultados bajo los escombros de su escuela.

En Alikelle, una casa se derrumbó y sepultó a 80

personas que celebraban una fiesta con motivo de una boda.

Las condiciones meteorológicas empeoraron desde que se produjo el primer terremoto el miércoles pasado registrado con el grado 7,6 de la escala de Richter.

Una espesa capa de nieve rodea a Ercis y otras poblaciones y algunos tramos de camino que unen poblaciones montañosas alejadas están impracticables. La escasez de gasolina en la zona impidió la comunicación terrestre con muchas regiones. Un funcionario del Ministerio de Energía dijo que este problema fue superado al acudir a las reservas acumuladas en otras partes del país.



El árbol de Navidad posiblemente más caro del mundo se exhibe en la famosa Kurfuerstendamm. El árbol, adornado por el peletero Udo Heller con unas 1.000 colas de zorro plateado tiene un valor aproximado de 12.600 dólares. (AP)

Miles en manifestación pro paz en Irlanda del Norte

Londres, (AP) —Millares de hombres, mujeres y niños marcharon hoy coreando consignas de paz para Irlanda del Norte en la plaza de Trafalgar.

Movidos por idealismo o por desesperación, los manifestantes llegaron de la propia Ulster, de la república irlandesa, de toda Gran Bretaña y de media docena más de países.

Es la manifestación hasta ahora más impresionante en las 15 semanas de existencia

del movimiento pacifista, fundado por la doña Betty Williams.

Mirando el cielo despejado, cosa desusada en Londres, la señora Williams, de 32 años, exclamó alborozada: "esta es una prueba de que Dios está con nosotros".

La policía calculó en diez mil a los participantes.

"Esto no es simplemente una manifestación, esto es vida", dijo Margaret

Doherty, de Londonderry. "Apenas anoche recibimos una llamada de casa. Un individuo había muerto como resultado de una patada. En represalia, dos jóvenes fueron balaceados."

"Tres personas en una sola noche. Por evitar eso es por lo que luchamos", dijo la católica Doherty.

"Nueve muertos en los últimos diez días", dijo su amiga y colaboradora Joyce Kelly, protestante.

Internacional socialista

Pérez se entrevistará con líderes en Ginebra

Ginebra, (AP) — El Presidente venezolano Carlos Andrés Pérez llegó hoy desde Moscú, tras su visita oficial a la Unión Soviética, en la continuación de su gira por varios países.

"Pienso entrevistarme con los líderes de los gobiernos de Europa que están aquí en el Congreso de la Internacional Socialista; con los Secretarios Generales de los Partidos Socialistas y otras personalidades, como el Presidente (Leopold) Senghor, (De Senegal), a quien he invitado a Venezuela", declaró Pérez al llegar esta noche aquí.

"Esta reunión es importante porque estamos empeñados en crear canales más eficientes de comunicación con Europa y hemos encontrado que la identidad o afinidad con la Social Democracia Europea

nos facilita este camino para que se nos conozca mejor y para que haya en Europa un mayor interés por los problemas de la América La-

tina, y que se le dé la importancia que tiene nuestra región", añadió, comentando la reunión de la Internacional Socialista.

Poderoso grupo de Alemania cae

Bonn, Alemania Occidental, (AP) —La alianza conservadora, que una vez fue poderosa en Alemania Occidental, cayó hoy en profundo desorden cuando el líder de la Alianza, Helmut Kohl atacó como "estúpida y fatal" la estrategia de su rival Franz Josef Strauss de Bavaria.

Ante estruendosos aplausos, Kohl dijo hoy a los delegados de la Unión Demócrata Cristiana ante la conferencia del partido

estatal de Renania, que únicamente una reconsideración por parte de la Unión Social Cristiana, ultra-conservadora, de Strauss, puede impedir una división entre la Unión Demócrata Cristiana (UDC) y la Unión Social Cristiana (USC). Advirtió que dichas divisiones del partido constituyeron el "comienzo del fin" para la democracia Weimar de pre-guerra cuando finalmente fue absorbida por los nazis de Hitler.



El Secretario General del Partido Comunista soviético, Leonid Brezhnev, y el Presidente de Venezuela, Carlos Andrés Pérez, antes de sus conversaciones en el Kremlin. A la derecha, aparece el Ministro de Relaciones Exteriores soviético, Andrei Gromyko. (AP)

MOTORIZADA DE COSTA RICA, S.A. Y AMERICAN MOTORS CORPORATION


Felicitan al Campeón y Sub-Campeón Nacionales de las competencias de AUTO-CROSS, en sus categorías Stock y Libre Modificada.

**Campeón
Enrique Saborío**



**Sub-Campeón
Elio Espinar**

Enrique Saborío, Campeón Nacional, logró un total de 24 puntos y Elio Espinar, Sub-Campeón Nacional, un total de 15 puntos. Este resultado fue obtenido durante las tres pruebas que se realizaron en esta modalidad de competencia en las diversas categorías en que ellos participaron en sus vehículos marca JEEP de la AMERICAN MOTORS CORP.

el único  **Jeep...** el original
Pioneros en vehículos de doble tracción.

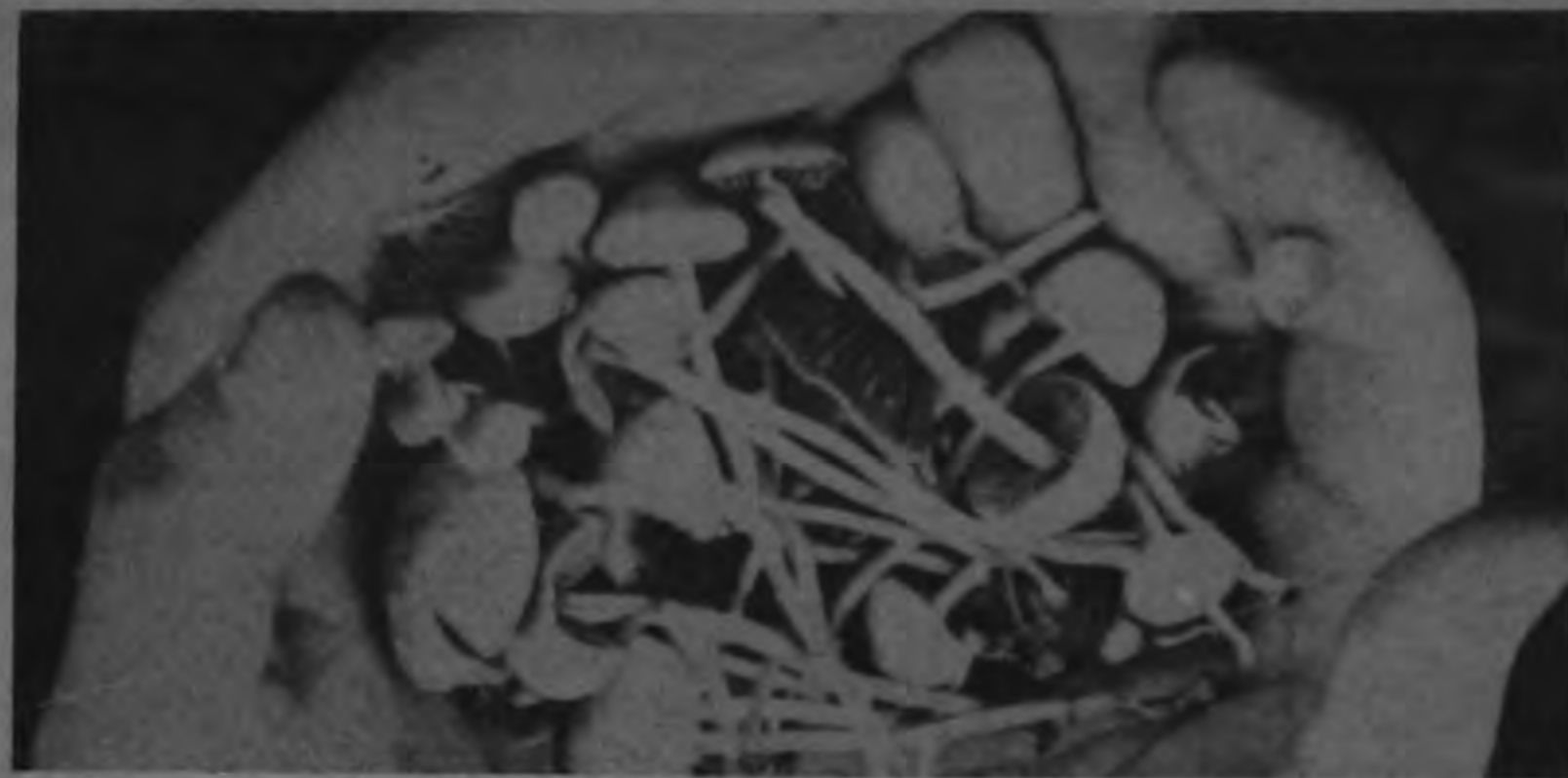
Atentamente suya!



MOTORIZADA

DE COSTA RICA, S. A.

Autopista General Cañas
Teléfonos. 32-23-44 - 32-26-66 - 32-29-77



Estos son los hongos alucinógenos que centenares de personas buscaron en el campo en el noroeste del estado de Washington. La búsqueda de estos hongos se ha convertido en un acontecimiento anual en la región. (AP)

Sobre medios de comunicación

Unesco archivará polémicas

Nairobi (AP)— La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) archivará probablemente el lunes las polémicas propuestas acerca de los medios de difusión que sus opositores habían calificado de amenazas contra la libertad de la prensa mundial.

Un comité especial

negociador en la conferencia de la UNESCO convino ayer en que la declaración inspirada por los soviéticos sobre los "principios fundamentales que gobiernan el uso de los medios de difusión" debe ser engavetada debido a la fuerte oposición de las delegaciones occidentales.

En lugar de ella, se pide a la plenaria que apruebe la

preparación de un nuevo documento antes de la próxima conferencia, de aquí a dos años, en consultas con expertos gubernamentales y no gubernamentales —incluso periodistas profesionales.

Se esperaba que la plenaria aprobase las propuestas el sábado, pero sus sesiones fueron sus-

pendidas hoy sin que se llegara a tomar en consideración las recomendaciones.

Opositores de la declaración original objetaron a una sección que declara a los estados "responsables en la esfera internacional por las actividades de todos los órganos de difusión bajo su jurisdicción".

Para toma presidencial

Comenzaron a llegar delegaciones a México

México, (AP) Delegaciones de más de cien países comenzaron a llegar para asistir a la toma de posesión del Presidente Electo José López Portillo, quien asume su cargo el miércoles en medio de un tenso enfrentamiento entre el sector privado y el gobierno por la política oficial de reforma agraria.

A fin de asegurar una transferencia pacífica de poderes, el presidente Luis Echeverría negoció ayer una

tregua temporal entre los terratenientes y los campesinos en el estado de Sinaloa, en el noroeste.

Echeverría suspendió la expropiación cuando ambas partes aceptaron la oferta de los terratenientes de redistribuir inmediatamente 13.500 hectáreas a los campesinos y dejar lo referente al resto de las tierras al gobierno de López Portillo.

La cancillería informó hoy que 101 de los 131 países

con que México tiene relaciones diplomáticas estarán representados en la ceremonia de toma de posesión en el auditorio inaugural.

Agregó que han comenzado a llegar ya delegaciones de Costa Rica, los Estados Unidos, Uruguay, Zaire, Venezuela, Colombia, Italia, Gran Bretaña y del Gobierno Republicano Español en el exilio. México no tiene relaciones con España.

Protestan por medidas de austeridad

Lisboa (AP)— Decenas de millares de obreros acudieron hoy en masa al estadio Primero de Mayo de la capital para protestar contra las medidas de austeridad implantadas por el gobierno del primer ministro socialista, Mario Soares.

La protesta fue organizada por la Confederación Laboral Intersindical dirigida por los comunistas y por otros sindicatos izquierdistas de las zonas industriales de los alrededores de Lisboa.

Kissinger podría ser un enviado especial de Carter

Plains, Georgia, (AP) — Los colaboradores del Presidente electo Jimmy Carter le informaron hoy de los avances efectuados en la selección de los candidatos a integrar su gabinete, pero se mantiene el hermetismo sobre cuando se decidirán las designaciones.

Mientras tanto, un vocero de Carter no descartó la posibilidad de que el futuro presidente pida al Secretario de Estado, Henry A.

Kissinger, que actúe como enviado especial diplomático.

Carter recibió informes escritos sobre el proceso del que saldrán los nombramientos, preparados por sus colaboradores en los últimos días. Hamilton Jordan, Director de la campaña electoral de Carter, iba a informar al

Presidente Electo sobre los esfuerzos para concentrar la lista en los candidatos con más posibilidades, pero canceló la reunión por encontrarse enfermo.

Un vocero dijo que el FBI efectuará las investigaciones habituales sobre cada candidato a integrar el gabinete pero que no se harán las comprobaciones sin

permiso de los interesados. Carter indicó que la negativa a tal investigación influirá, junto con otros factores, en el momento de tomar la decisión final.

Hasta ahora solo se anunció la designación de Jody Powell como Secretario de prensa de la Casa Blanca.

En Italia

Peligran privilegios de Iglesia Católica

Roma (AP)— La Iglesia Católica perdería privilegios especiales en Italia según una nueva propuesta de concordato redactada por funcionarios vaticanos y negociadores italianos, que ahora se somete a debate parlamentario.

Comunistas, socialistas y varios partidos menores han emitido comentarios cautelosos con vistas al debate parlamentario señalado para el martes, pero parecían contemplar la propuesta como por lo menos un punto de partida para negociaciones.

La nueva redacción, dada a la publicidad el jueves por el primer ministro Giulio Andreotti, revisa a fondo el

concordato de 1929, el tratado que gobierna las relaciones entre la Iglesia y el Estado durante la era del dictador fascista Benito Mussolini.

Andreotti, que es católico practicante y pertenece a la democracia cristiana apoyada por la Iglesia, dijo que los 45 artículos del concordato original fueron reducidos a 15.

He aquí los principales cambios:

—El catolicismo dejará de ser la religión oficial del Estado italiano.

—Quedará eliminada la prohibición de que sacerdotes expulsados ocupen cargos eclesiásticos.

—Continuará la enseñanza religiosa en las escuelas públicas, pero dejará de ser virtualmente obligatoria.

—El pequeño partido liberal, de orientación conservadora, y el partido radical, de tendencia izquierdista, han pedido la abrogación del concordato, con el argumento de que el Estado italiano no debe suscribir acuerdo especial con ninguna iglesia.

—Pero el Partido Comunista parecía favorecer una fórmula de transacción para evitar antagonismos entre sus electores católicos y la jerarquía eclesiástica, cuya influencia es considerable.

Pacto de Varsovia da a conocer su propuesta

Bucarest (AP)— El siguiente es el texto del tratado que el Pacto de Varsovia propone a las Naciones de Occidente para prevenir un ataque nuclear, según lo transmitió hoy la Agencia Oficial Rumana Agerpress:

"Los estados participantes en la conferencia sobre seguridad y cooperación en Europa (en Helsinki), llamados en adelante las partes contratantes, inspirados por los objetivos y las disposiciones del acta final de la esa conferencia queriendo adoptar una nueva acción común destinada a fortalecer la confianza entre ellas, para evitar el debilitador enfrentamiento militar y para contribuir al desarme, expresando su voluntad de trabajar conforme a los propósitos y principios de la Carta de las Naciones Unidas,

Decididos a no permitir el uso o la amenaza del uso de armas nucleares los unos contra los otros,

Con el propósito de contribuir a disminuir el riesgo de una guerra nuclear en Europa y en el mundo, se comprometen a:

Artículo I— No ser los primeros en usar armas nucleares unos contra otros, ya sea en tierra, en el mar, en el aire o en el espacio exterior.

Artículo II— El compromiso descrito en el artículo I se refiere no sólo a los territorios de los estados sino también a sus fuerzas

armadas, sin importar en qué región de la tierra se encuentren.

Artículo III— El presente tratado se suscribe por una duración indefinida.

Artículo IV— El tratado queda abierto para la firma de cualquier estado que el primero de agosto de 1975 firmó en Helsinki el acta final de la conferencia sobre seguridad y cooperación en Europa.

Artículo V— El presente tratado será sometido a los estados signatarios para ratificación. Los instrumentos de ratificación son depositados ante el gobierno... que es designado depositario.

2— El tratado entra en vigor para cada una de las partes contratantes en el momento mismo en que los instrumentos de ratificación son depositados.

Artículo VI— 1— El presente tratado, cuyos textos en ruso, inglés, español, italiano, francés, y alemán son igualmente válidos, será depositado ante los gobiernos...

2— El tratado será registrado de conformidad al artículo 102 de la carta de la Organización de las Naciones Unidas".

MUNDO

Banco Interamericano en Teherán

Teherán (AP)— El ministro brasileño de Finanzas, Mario Henrique Simonsen, inauguró esta noche la sucursal en Teherán del Banco do Brasil, el décimo en importancia del mundo.

En una ceremonia a la que asistieron banqueros iraníes y hombres de negocios, el Presidente del Banco do Brasil, Angelo Calmou de Sa, declaró que el principal objetivo de la oficina aquí será suministrar "información al día sobre productos brasileños de exportación, así como la política de buena acogida a las inversiones extranjeras y al capital que puede ser empleado para financiar los proyectos brasileños de inversión pública y privada".

El presidente invitó cordialmente a su colega del Banco Melli-Irán, Ousef Khoshkish, a abrir "sin dificultad alguna", una sucursal en Brasil.

Mujer consagró vino y pan

Londres (AP) — La reverenda Alison Palmer consagró ayer pan y vino ante un centenar de personas congregadas en una pequeña iglesia londinense, y se constituyó así en la primera mujer que ha celebrado públicamente la ceremonia de la comunión en Gran Bretaña.

La reverenda Palmer, nativa de Estados Unidos y de religión episcopal, efectuó su servicio el viernes en una iglesia unitaria porque los obispos de la Iglesia de Inglaterra sólo permiten la ordenación de hombres como sacerdotes.

Más tarde, la pastora dijo que, en su opinión, su ceremonia podría ser un hito importante en la historia eclesiástica de Gran Bretaña.

Mono fue llevado al tribunal

Addis Abeba, Etiopia (AP)— Un mono fue llevado ante un tribunal acusado de robo, ataque y destrucción de propiedad. Pero murió antes que finalizaran los trámites procesales, aparentemente envenenado por alguno de los demandantes.

La información del caso presentado ante una corte vecinal apareció ayer en un diario policial etíope que indica que el mono vivía en los árboles del centro de Addis Abeba.

Entre los denunciantes figuran un lechero, que dijo que el mono golpeaba constantemente sus recipientes; un verdulero, que lo acusó de devastar sus existencias de zanahorias y niños que dijeron que el animal les robó sus ateojes, señala.