



El café de Costa Rica tiene aroma a UCR

22 ABR 2024 Ciencia y Tecnología

Investigaciones de la UCR aportan valor al café nacional

En ya algunas ocasiones, el [papa Francisco](#) ha dicho con emoción que “[Costa Rica tiene el mejor café del mundo](#)”, una opinión avalada por la [inversión en el país de una de las tiendas de café más reconocidas en el mundo](#), la cual tiene en suelo tico su propia finca cafetalera. Así, entre personajes y entidades influyentes, se mueve **el café costarricense como uno de los granos más cotizados del orbe.**

Lo que tal vez no es tan conocido es **el papel que la Universidad de Costa Rica (UCR) juega dentro de este engranaje**, que impacta no solo el sabor o la producción del grano, sino también la sostenibilidad de la actividad.

Lo anterior quedó muy claro en el [Café World Summit 2024](#) (CSW), un evento que reunió a **expertos de diferentes áreas del conocimiento** que impactan en la calidad, la preservación, la producción y el consumo del café en el mundo.

En el CWS, la UCR **presentó 11 de sus más de 30 proyectos de investigación** vinculados con esta actividad. Además, aportó la experiencia y el conocimiento de **13 personas expertas en el área**, en temáticas tan variadas como la calidad de la bebida, el uso de subproductos, las mejoras genéticas, la resistencia al cambio climático, entre otras.

El CWS, en el que la UCR participó como entidad asociada, fue **organizado por el Organismo Internacional Regional de Sanidad Agropecuaria ([Oirsa](#))**, el Instituto del Café de Costa Rica ([Icafe](#)), el Ministerio de Agricultura y Ganadería ([MAG](#)), la marca país [Esencial Costa Rica](#) y la Promotora de Comercio Exterior ([Procomer](#)).

Esta cita internacional tuvo por objetivo **generar conexiones entre profesionales ligados a este sector**, fomentar el intercambio de conocimientos, impulsar la innovación y promover prácticas sostenibles en la industria.

Aporte UCR impacta el sector cafetalero

Gracias al trabajo de diversos centros e institutos de investigación y por medio de la Dirección de Promoción de la Innovación y Vínculo para el Desarrollo ([Diprovid](#)), la UCR tiene injerencia en cada uno de los objetivos citados. Su fin: contribuir con el desarrollo de **relaciones entre el personal de investigación universitario y el sector productivo**, las

personas consumidoras y la población en general, para potenciar estrategias de cooperación en el futuro.

De acuerdo con una integrante del comité científico de este evento, la Dra. [Cristina Chinchilla Soto](#), quien es también investigadora del Centro de Investigación en Contaminación Ambiental ([CICA](#)) y profesora de la [Escuela de Agronomía](#) (ambas de la UCR), esta participación fue fundamental para **transmitir el conocimiento generado gracias a la investigación de punta.**

La profesional del CICA recalcó que, para plantear los estudios científicos, el **personal universitario primero sostiene conversaciones con los grupos productores de café.** El objetivo es entender las necesidades expresadas por este sector o las amenazas que se vislumbran, como las afectaciones que sufren estas plantaciones a raíz del calentamiento global.



El café de Costa Rica en pocos números

Entre el 2022 y el 2023, Costa Rica exportó al mundo \$350,7 millones (un 0,09 % del producto interno bruto), sobre todo a países como Estados Unidos, Bélgica, Alemania, Corea del Sur, Italia y Japón.

Esto significa casi el 2 % del total de las exportaciones nacionales y casi un 10 % del total de divisas generadas por el agro costarricense. Todo esto gracias al trabajo de 307 empresas beneficiadoras, de las cuales 98 exportan su producto.

Fuente: Instituto del Café de Costa Rica.

Ella, junto con la Dra. [Ana María Durán](#), profesora de la [Escuela de Física](#) e investigadora del CICA; y el Dr. [Marco Vinicio Gutiérrez Soto](#), docente catedrático de la [Escuela de Agronomía](#) e investigador del [Programa de Ecofisiología de las Plantas Tropicales](#) de la [Estación Experimental Fabio Baudrit](#), integraron el **comité científico del Foro al Grano.**

Este espacio abarcó una serie de conferencias que se impartieron en tal evento, en el cual se **difundieron los resultados de los estudios de la UCR realizados en los grupos cafetaleros** para fomentar el intercambio con este sector y los individuos tomadores de decisiones.

Además, Durán comentó que el Foro al Grano le permitió a la Universidad evidenciar el valor agregado que generan las investigaciones en la producción, incluso a escala internacional.

“La transferencia e intercambio de conocimiento con el sector **da un valor adicional al café de nuestro país**. Es importante también para nosotros que se conozcan estas estrategias de cooperación internacionalmente, porque además tenemos muchos años de desarrollarlas”, justificó la experta.

Ejemplos de investigación

Sería imposible en este espacio citar los 11 proyectos de investigación presentados por la UCR en el CWS. No obstante, “para muestra, un botón” (o dos): la Licda. [Mayela Monge Muñoz](#), también investigadora del Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos ([CITA-UCR](#)), comentó que su estudio analiza cómo los **terrenos de los cafetales almacenan carbono con actividad microbiológica**, lo cual permite disponer de suelos más sanos.

“Analizamos las coberturas biológicas vivas y muertas y los sistemas agroforestales. **Sembrar árboles es una buena idea para los cafetales**, porque aportan hojarasca y el reciclaje de nutrientes. La idea es que la plantación tenga prácticas sostenibles, que vayan más allá del típico cafetal bajo el sol, donde solo tenemos el aporte de las plantas de café. **Buscamos una biodiversidad equilibrada y generar un agroecosistema**, algo más integral”, justificó Monge.

Más orientado hacia el mercadeo, el proyecto del **uso de isótopos estables y otras técnicas para la identificación del origen del café** en Costa Rica, liderado por la M. Sc. [Susana Briceño Guevara](#), investigadora del CICA, tiene por objetivo certificar la procedencia del café por medio de técnicas químicas.

“Una técnica isotópica es una **huella dactilar única** que tienen los elementos en la naturaleza. Así **trazamos el origen del café**, porque una región tiene características específicas únicas. Lo que buscamos es evitar el fraude alimentario y certificar el café del país como cien por ciento original de la región exacta”, explicó Briceño.

Colaboración indispensable

Para el Ing. [Mariano Vargas Chinchilla](#), fundador y coorganizador del CWS 2024 y productor de café, la presencia de la UCR en este evento tuvo una gran importancia debido al **aporte que esta institución hace en materia de estudios** — a los cuales calificó como “objetivos y transparentes” —, a la profesionalidad de su recurso humano para generar información y la colaboración que significa para el sector privado sus aportes en investigaciones y desarrollo.

“Por ejemplo, los insumos que da la **investigación de la UCR** en sostenibilidad ayudan a **asegurar la producción del café en el país por los próximos tres o cuatro años**. La información que nos provee la Universidad es de primera clase, pues mejora el proceso de toma de decisiones, lo que es vital para la sobrevivencia y la rentabilidad del sector”, enfatizó Chinchilla.

Además, el coorganizador del CWS concluyó que la presencia de la UCR en este evento **permite reafirmar su liderazgo en investigación**, así como mejorar la coordinación y

cooperación entre diversas escuelas académicas y grupos de trabajo.



[Pablo Mora Vargas](#)
Periodista Oficina de Comunicación Institucional
pablo.moravargas@ucr.ac.cr

Etiquetas: [cafe](#), [cafetal](#), [caficultores](#), [agricultura](#), [agrosistemas](#), [biodiversidad](#), [diprovid](#), [cica](#), [cita](#).