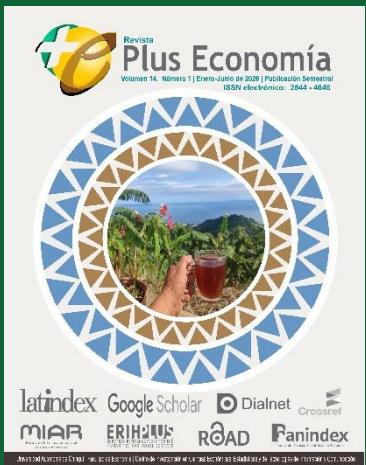




Revista
PLUS ECONOMÍA

República de Panamá
Universidad Autónoma de Chiriquí (UNACHI)
Facultad de Economía
Centro de Investigación en Ciencias Económicas, Estadísticas y de Tecnologías de
Información y Comunicación (CICEETIC)
pluseconomia@unachi.ac.pa



ISSN electrónico: 2644-4046

ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CONSTRUCCIÓN Y EQUIPAMIENTO DEL BENEFICIO DE CAFÉ ORGÁNICO EN SANTA CLARA, DISTRITO DE RENACIMIENTO, PROVINCIA DE CHIRIQUÍ

Feasibility study for the construction and equipment of the organic coffee processing facility in Santa Clara, Renacimiento District, Chiriquí Province

Vol. 14, Núm. 1 | Enero-Junio de 2026 |

pp. 5-11

Yiraluz Guerra Morales

Universidad Autónoma de Chiriquí (UNACHI)



ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CONSTRUCCIÓN Y EQUIPAMIENTO DEL BENEFICIO DE CAFÉ ORGÁNICO EN SANTA CLARA, DISTRITO DE RENACIMIENTO, PROVINCIA DE CHIRIQUÍ.

DOI: <https://doi.org/10.59722/pluseconomia.v14i1.1137>

Fecha de recepción: 07/10/2024

Fecha de aprobación: 02/05/2025

Autor

YIRALUZ GUERRA M.

ID: <https://orcid.org/0009-0001-2317-3997>
yiraluz.guerra
@unachi.ac.pa

Resumen

La economía nacional de Panamá, y en particular la del sector agropecuario, atraviesa un proceso de reorientación impulsado principalmente por la aparición y el creciente potencial de mercados externos, resultado de la intensificación de la inserción actual y futura en la economía mundial.

Afiliación

Departamento de Economía, Universidad Autónoma de Chiriquí (UNACHI)

En este contexto, el sector agropecuario dispone de la oportunidad de aprovechar tanto la expansión hacia grandes mercados como la especialización en nichos específicos. Consciente de ello, la Asociación de Productores de Café Orgánico de Santa Clara, ubicada en el distrito de Renacimiento de la provincia de Chiriquí, ha decidido apostar por la inserción en dichos mercados, con el propósito de convertir este rubro en una actividad económicamente rentable.

Atendiendo a este escenario, el presente estudio se propone cuantificar el costo que implica para la asociación la construcción y el equipamiento de una planta de beneficiado de café orgánico.

Palabras clave

Beneficio, café, economía



Feasibility study for the construction and equipment of the organic coffee processing facility in Santa Clara, Renacimiento District, Chiriquí Province

Abstract: Panama's national economy, and particularly its agricultural sector, is undergoing a process of reorientation driven mainly by the emergence and growing potential of external markets, as a result of the intensification of current and future integration into the global economy.

In this context, the agricultural sector has the opportunity to take advantage of both expansion into large markets and specialization in specific niches. Aware of this, the Organic Coffee Producers Association of Santa Clara, located in the district of Renacimiento in the province of Chiriquí, has decided to pursue entry into these markets with the aim of turning this crop into a profitable activity.

Given this scenario, the present study seeks to quantify the cost incurred by the association for the construction and equipment of an organic coffee processing plant

Keywords: Processing, coffee, economy.

Introducción

Desde el otorgamiento por capitulación del 9 de junio de 1508 a Diego de Nicuesa la gobernación de Veraguas, a la cual más adelante se le denominó Castilla de Oro, la extensión territorial de Chiriquí quedó incluida bajo dicha gobernación que en tiempo colonial se extendió desde la mitad occidental del golfo de Urabá hasta el cabo de Gracias a Dios.

Fueron varios siglos después, luego que Panamá voluntariamente se adhiriera el 28 de noviembre de 1821 a

la Gran Colombia, que la Cámara de Representante de Nueva Granada reunida en Congreso en la ciudad de Bogotá, mediante el decreto del 26 de mayo de 1849, divide en dos la colonial gobernación de Veraguas, creándose la provincia de Chiriquí, gracias a la proposición presentada en el seno de ese Congreso por don José de Obaldía Orejuela.

El distrito de Renacimiento fue fundado mediante el Decreto Ejecutivo # 296, del 20 de septiembre de 1970, efectivo a partir del 18 de octubre de

ese año. Con anterioridad su extensión territorial había pertenecido a los distritos de Bugaba y Barú.

En el distrito de Renacimiento se encuentra el corregimiento de Santa Clara, en el cual se centra esta investigación sobre café orgánico que aborda aspectos tales como planteamiento del problema, antecedentes, justificación, hipótesis, objetivos, cronograma de actividades y análisis de literatura.

Materiales y métodos

El tipo de estudio es exploratorio, la población de estudio es la Asociación de Productores de Café Orgánico, la muestra es la misma cantidad de la población objeto de estudio, ya que son pocos los asociados. El instrumento para la recolección de la información fue la entrevista.

Resultados

El corregimiento de Santa Clara se creó mediante la Ley 41 del 30 de abril de 2003, distrito de Renacimiento, provincia de Chiriquí, en la cual el

cafeto llegó a mediados de este siglo; debido a la fertilidad de sus suelos representando una importante fuente de ingresos para esta región. En ese mismo año, en Santa Clara, se inició un proyecto binacional entre dos grupos agro ecologistas. La Fundación Agroecológica Cotobruseña ubicada en el país de Costa Rica y el Grupo Ecologista de Renacimiento para la Protección del Parque Internacional La Amistad (GERPROPILA) ubicada en el país de Panamá. El grupo conformado por cinco(5) santaclarenses, participó en la actividad por dos(2) años consecutivos con la idea de producir un café que fuese apreciado en el mercado internacional, por ser obtenido bajo prácticas de manejo sustentable, se crea la asociación de productores APAASAC; el 10 de junio del 2005, bajo la asesoría de La Fundación Agroecológica Cotobruseña.

La actividad cafetalera involucra a productores(cafetaleros), procesadores de materia prima (beneficiadores de café), exportadores (comercializadores).

Según el Ministerio de Desarrollo Agropecuario (MIDA), en Chiriquí, existen unos 29 (veintinueve) beneficios



de Café, los cuales se dedican a darle manejo pos cosecha a la producción de materia prima, donde todo el café es procesado por vía húmeda, mediante el cual los frutos maduros recién recolectados en los cafetos son sometidos a un despulpado para la eliminación de la pulpa, luego por un proceso de fermentación, lavado y eliminarle el mucílago, con la finalidad mantenerle la calidad intrínseca del grano y mejorar la presentación del café pilado. La Asociación APAASAC, cultiva café orgánico, por lo cual los cuidados que se deben tener son más rigurosos que del café tradicional con el uso de agroquímicos, donde las labores que se llevan a cabo hacen que el café tenga las mejores condiciones óptimas para que sea un café de calidad.

Al no contar con un beneficio se ven obligados a llevar su café para que se lo procesen hasta el secado, es decir hasta el café pergamino. Algunas empresas beneficiadoras de café que prestan el servicio de maquila, en un acuerdo silencioso se dispuso que en 20 latas de cerezas maduras de café deben dar un rendimiento de 100 libras de café pilado, para lo cual cobran entre B/. 28.00 a 30.00 por quintal procesado.

Una vez procesado el café su peso disminuye a 80 libras y se les cobra como si fuesen las 100 libras.

Los productores de café arábica de Chiriquí que no tienen plantas para procesar el café (beneficios de café), mantienen una estrecha relación con los dueños de los beneficios, Santa Fe de Veraguas, quienes les compran directamente del campo la materia prima (café maduro) por unidad de volumen (lata de unos 20 litros de capacidad) para procesarlos por la vía húmeda (despulpado, fermentación, lavado y secado), a precios ofertados que pueden evolucionar con el progreso del ciclo de la cosecha y el precio internacional del café.

Ante esta realidad, la asociación, anhela la construcción y equipamiento de un beneficio, para ser reconocidos como café orgánico y competir en el mercado internacional, con tecnología apropiada en el manejo pos cosecha y así lograr sostenibilidad, productividad y competitividad en el sector productor de café. De acuerdo con Méndez, la justificación de una investigación puede ser de carácter teórico, práctico o metodológico (Méndez, 1995). En este caso la justificación se considera

práctica, ya que se busca resolver un problema y por lo menos, proponer estrategias que puedan aplicarse y logren solucionar el problema.



Discusión

Esta asociación ha vendido la mayor parte de su producción hasta el 2014, en Panamá, comentan que venden hasta 50(cincuenta) libras de café. No tienen gastos en el transporte debido a que un familiar se los lleva y se lo entrega al comprador directamente.

Para el grupo APAASAC, asistir a las ferias a nivel nacional le ha servido de mucho para darse a conocer, promocionando su café en estos lugares, donde llegan personas de casi todo el país. En este sentido se elaboró un logo para la Asociación, donde se destaca las tierras de Santa Clara, granos de café orgánico en pergaminio y las manos reflejando el duro trabajo que llevan a cabo los miembros, hasta su producto final.

Elaborado por: La autora

Los consumidores esperan que el café sea de buena calidad. Buscan que no lleve pesticidas, fertilizantes o agregados sintéticos. Cada vez más la población se preocupa por su salud. La agricultura orgánica es una forma de producir alimentos con técnicas más saludables para la familia productora, la comunidad y los consumidores, ella permite mejorar el suelo, ser más independientes económicamente, manejar correctamente los recursos naturales, producir mejores alimentos, vender los alimentos más fácilmente y con un mejor precio.

APAASAC, tiene pensado producir café orgánico, asignar 10 hectáreas entre los socios y en base a eso ellos calculan una proyección, la cual se muestra en el siguiente cuadro:



Tabla 1

Proyección de producción de café orgánico

Años	Proyección de la producción
2015	200qq.
2016	210qq.
2017	220qq.
2018	230qq.
2019	240qq.
2020	250qq.
2021	250qq.
2022	250qq.
2023	250qq.
2024	259qq.

Fuente: Asociación de Productores Agro Ambientalistas de Santa Clara (APAASAC), 2024.

Con esta proyección la asociación pretende mantenerse en el mercado, y generar rentabilidad. Están dispuestos a destinar más tierras para la producción y que se unan más productores de café de áreas aledañas. Cabe destacar que en los últimos años Panamá se ha logrado posicionar en el mercado mundial como productor de cafés de especialidad, que en términos simples es “aquel café de alta calidad, que no se puede encontrar en todas

partes y que cuando se localiza es en pequeñas cantidades, siendo su sabor muy diferente al habitual”.

En este aspecto los beneficios ecológicos de café y manejos de subproductos (Beneficio Ecológico del Café Sub- BECOLSUB) consisten en despulpar sin el uso del agua, transportar mecánicamente la pulpa, desprender el mucilago en desmucilaginadores mecánicos con bajo consumo de agua y mezclar el mucílago con la pulpa por medio del tornillo sifín.

Conclusiones

El estudio de factibilidad demuestra que la construcción y el equipamiento de una planta de beneficio de café orgánico en el corregimiento de Santa Clara es técnica, económica y socialmente viable. Este proyecto responde a las necesidades de la Asociación de Productores Agroambientalistas, al brindarles la oportunidad de agregar valor a su producción de manera rentable, fomentando el desarrollo rural y promoviendo mejores condiciones de vida para la comunidad.



Asimismo, incorpora tecnologías de beneficiado ecológico caracterizadas por su bajo consumo de agua y por el cumplimiento de los requisitos exigidos para la certificación orgánica, lo que incrementa la competitividad del producto y fortalece su posicionamiento en el mercado.

Referencias

- Alvares, F. N. (1994). La Tierra viva. Manual de Agricultura Ecológica. Impresos Araya.
- Asociación Nacional del Café. (2005). Manual de Beneficiado Húmedo. Guatemala.
- Asociación Nacional del Café. (1998/1999). Manual de Caficultura Orgánica. Guatemala.
- Baires, Luis E., Evangelista, Roberto. Pleitez, Carlos A. Fundación Salvadoreña para Investigaciones del Café. Manual del Caficultor Tomo II. PROCAFE.
- Bernal, C. (2010). Metodología de la investigación, Administración, Economía, Humanidades y Educación. (3^a ed.). Colombia: Pearson Education.
- Cantarero, Víctor. Guía Técnica de Café Orgánico. Programa de campesino a campesino UNAG. Jinoteca.
- Cléves, R (1995). Tecnología en beneficiado de café (1^a ed.). San José. Impresora Tica, S.A.
- Federación Internacional de Movimientos de Agricultura Orgánica. (1995). Memorias. Primera Conferencia
- Internacional IFOM sobre Café Orgánico. México.
- Panamá, Ministerio de Desarrollo Agropecuario (1994). Caracterización de la producción de café en Boquete y Renacimiento. Chiriquí: Autor.
- Panamá, Ministerio de Desarrollo Agropecuario (1986). Caracterización Edafoclimática de los cultivos de café y cacao. Chiriquí: Autor.
- Panamá, Ministerio de Desarrollo Agropecuario (1982). Estudio de Factibilidad de un proyecto de Beneficio de café. Veraguas.: Autor.
- Panamá, Ministerio de Desarrollo Agropecuario (2007-2016). Plan Estratégico para el Café: 2007-2016 Chiriquí.: Gobierno Nacional.
- Revista:Caficultura Campesina. Algunas experiencias para su aplicación
- Revista ISTMO. Café Orgánico. Un cambio en los cafetaleros centroamericanos.(2004). Octubre/Noviembre Vol.I /N° 2.
- Rodríguez, R. (1985).Estudio de Factibilidad para un proyecto de torrefacción de café. Memoria para optar al Título de Licenciado en Economía, Escuela de Economía, Universidad de Panamá, Veraguas, Panamá.
- Sánchez, P. M. (2013). Renacimiento Fortaleza de Talamanca. Culturama (Semanario Educativo). David, Chiriquí.: Impresos Modernos.
- Secretaría General del Frente Solidario. “Taller: Orientación para la Transición a un Cafetal orgánico”. Costa Rica 1998.