Boletín de Ciencia y Tecnología

Beneficio Cerro Alto obtiene su carbono neutralidad

- *Promueve la trazabilidad del grano y nuevo concepto de negocio sostenible*
- *Café gourmé hacia la cultura del vino*

Silvia Arias
Periodista CONICIT
sarias@conicit.go.cr

El Beneficio Ecológico Cerro Alto, ubicado en Concepción de San Rafael de Heredia, recibió recientemente el certificado de carbono neutralidad (C-neutralidad) Otorgado por la empresa SCS, certificadora internacional. Es uno de los pocos microbeneficios que cuenta con este reconocimiento en nuestro país que además está enfocado en una estrategia integral que promueve el aumento de su competitividad mediante la implementación de la mejora en la calidad del café y la reducción en el uso de la energía.

El interés por la Carbono Neutralidad el beneficio es conocido por visitantes y por colaboradores.

Esta estrategia de competitividad la han desarrollado con la ayuda de los fondos Propyme del Ministerio de Ciencia, Tecnología y Telecomunicaciones que administra el CONICIT y con la colaboración del Centro Nacional de Producción Más Limpia (CNPL) como Unidad de Implementación del Proyecto.

Según la Ing. Silvia Vindas, co-propietaria del micro beneficio (junto con su hermano), existe una "nueva ola de micro beneficios en el país con un concepto amigable. Nosotros creemos que el mundo del negocio de la producción de café se está separando en dos, el café de volumen y el café de calidad, no hay un término medio. Nosotros decidimos irnos por el café de calidad y le estamos dando características diferentes. Queremos un café de calidad pero igualmente sostenible con el ambiente, para esto es que además de la carbono neutralidad, estamos trabajando en la implementación de un sistema de calidad basado en las normas ISO: 9001, que nos permite elevar el tipo de negocio, llevar el beneficio a otro nivel, el café es un alimento que se debe respetar y dignificar", comenta la propietaria quien también es la encargada de la administración del micro beneficio además de esposa y mamá.

Los compañeros del área de Gestión del Financiamiento del CONICIT visitaron el beneficio como parte del seguimiento al proyecto.

En este sentido, con el Fondo Propyme se adquirió un versátil equipo fabricado especialmente para microbeneficios, que les permite cuidar la calidad y reciclar las aguas por medio del uso de una tanqueta. Antes de contar con el equipo el café se lavaba totalmente, lo que implicaba una gran cantidad de agua en el proceso. Actualmente el consumo del líquido se ha disminuido aproximadamente en un 40%. El sistema permite además una selección muy detallada de los granos del café lo que les permite subir los rendimientos de primeras (café de primera calidad).

Este proceso también permite controlar el nivel de miel que se quita al grano, que, dependiendo también del clima, nos permite jugar con los azúcares que se obtienen. Así por ejemplo, se puede vender un café Caturra Villa Sarchí de la Finca La Unión con toda la miel o un café Caturra Villa Sarchí de la Finca La Unión con 50% de miel.

Visión de Negocio

Esta nueva visión de negocio inició hace dos años cuando llegó el momento en el que según sus dueños fue necesario replantearse "el todo o nada". Hubo que decidir entre urbanizar y vender como lotes o quintas agrícolas o aprovechar lo existente. "Lo que tenemos aquí es una apuesta, estamos apostando a no urbanizar".

"Nosotros somos la cuarta generación en este negocio, hace siete años se hizo este beneficio y desarrollamos un concepto completamente diferente al anterior que era básicamente venta por volumen. Nosotros vendemos un café con su trazabilidad y su historia y su identidad. Podemos identificar el lote de procedencia del producto, el día en que fue recolectado, el grado de verde, el grado de azúcares, cómo se procesó, si se secó o no mecánicamente, al final tenemos lotes con sus características propias, que se catan taza por taza y lote por lote, lo que nos permite venderlo mediante exportadores que nos empatan con clientes internacionales" comentó la gerente.

Con mayor área de secado al sol, el mismo viento ayuda a secar y da muy buena calidad cuando se tiene mieles. Y el grano agarra el olor a azúcar el grano huele azucarado, es achocolatado, huele dulce.

"Queremos un café de calidad pero igualmente sostenible con el ambiente".

La tendencia es poder identificar, al igual que lo hace la cultura vinícola la procedencia, el tipo de grano, el proceso y hasta el impacto del clima en una taza de café. Actualmente le venden a clientes muy exigentes especialmente de Japón y Australia quienes se llevan el producto de primera calidad a cafeterías de estos países donde no sólo venden el producto sino toda una experiencia que lleva al cliente incluso a conocer mediante dispositivos tecnológicos y audiovisuales, la finca de donde procede su bebida. Otros clientes de alta exigencia son los noruegos, europeos en general y estadounidenses.

El proyecto ya está completamente listo en lo que se refiere a la transferencia tecnológica, y recientemente se han realizado las auditorías para la certificación del Sistema de Calidad. Se están sembrando nuevas matas y variedades con el fin de renovar las plantaciones. Esperan que a un plazo de cinco años toda la finca esté renovada.