



CoopeTarrazú: la inversión en investigaciones que hace la diferencia

Expo Café Tarrazú 2019 mostró la capacidad creativa e innovadora de los productores de café en Costa Rica. Fotografía de Otto Vargas, Presidencia de Costa Rica.

Un convenio marco con la Universidad de Costa Rica ha potenciado por cuatro años la capacidad innovadora de la cooperativa y de la zona en la generación de subproductos del café

4 MAR 2019 Innovación

A partir de marzo del 2019, [CoopeTarrazú](#) puso a la venta un nuevo producto: **la harina de pulpa de café**, alta en fibra, proteína y rica en antioxidantes. Una joya para el creciente mercado de bienestar y súper alimentos.

El desarrollo del producto nació de un acompañamiento que realizó el Centro de Investigación en Tecnología de Alimentos (CITA) de la Universidad de Costa Rica, que es parte de un acuerdo marco de cooperación entre la cooperativa y la Universidad, un vínculo que ya suma más de cuatro años y que ha resultado en procesos de investigaciones conjuntas.

Se trata de aportes que según el coordinador de comunicación corporativa y asistente técnico de gerencia de CoopeTarrazú, Gustavo Elizondo Fallas, son una bola de nieve,

porque en general las personas de la comunidad están innovando con barras energéticas y jaleas de pulpa. “La Universidad nos enseñó a innovar”, aseguró.

Aquí se produce pulpa de café secada al sol para crear una infusión de cáscara. “Fénix” es una bebida carbonatada con pulpa de café tostado y café verde. También se produce pulpa deshidratada y molida para alimento de ganado lechero. Este producto, en el que colaboró el CINA de la UCR, logra mejorar la producción y otorga más grasa a la leche.



Harina de pulpa de café, desarrollada en CoopeTarrazú con el apoyo del CITA-UCR.

En total, CoopeTarrazú ha desarrollado 14 productos, el más vendido es las pastillas de café verde que se usa como un activador metabólico y energizante.

Una muestra amplia de ese ambiente creativo se lució durante la Expo Café Tarrazú 2019, que se realizó este 1.º, 2 y 3 de marzo, y que presentó –además de café– licores, cosméticos, infusiones y suplementos alimenticios, todos subproductos del grano de oro.

Investigar como solución

Desde el 2014, la cooperativa cuenta con un Centro para el Desarrollo de Alternativas Orgánicas, donde Jimmy Porras Barrantes y Kevin Quesada Sojo trabajan en dos líneas de investigación: **el desarrollo de productos para control biológico y en los subderivados de la pulpa del café.**

El éxito de la inversión en investigaciones de la cooperativa es evidente e innegable. También, con el apoyo de la UCR, estos jóvenes investigadores graduados del Tecnológico de Costa Rica y de la misma UCR desarrollaron “Fecunda”, productos con cultivos de microorganismos y fertilizantes, que mejoran la raíz del cafeto, aumenta la resistencia de las plantas y la rentabilidad de los productores.



Centro de Desarrollo de Alternativas Orgánicas de CoopeTarrazú. Fotografía de Isaac Umaña Umaña, CoopeTarrazú.

En cuatro años, CoopeTarrazú pasó de producir 1 200 galones de estos fertilizantes biológicos a 12 400. Una muestra de su efectividad.

Ahora trabajan con hongos endófitos para el control de enfermedades e insectos. La calidad de la innovación es sorprendente, pero Jimmy Porras reconoce que son igual un equipo pequeño y que sí necesitan de la vinculación, porque saben muchos aspectos pero no saben cómo ejecutar otros. Actualmente, trabajan entre otras, con la Unidad de Gestión y Transferencia del Conocimiento para la Innovación (Proinnova-UCR) para pronto tener el nuevo producto a disposición de los asociados.

El rector de la Universidad de Costa Rica, el Dr. Henning Jensen Pennington, explicó que en este momento se logra producir de 30 a 35 fanegas por manzana y eso es una eficiencia productiva muy baja, y que debería estar por encima de las 70 fanegas. Por esto, la Universidad puede hacer el estudio de ese rendimiento con una experiencia piloto con micro lotes y lograr aumentar ese rendimiento.

En ese mismo sentido, el actual decano de la Facultad de Agroalimentarias, Luis Felipe Arauz, explicó que los actuales esfuerzos de la cooperativa por producir compost, con la pulpa de café que antes se desechaba, traerá en corto plazo una mejora en la calidad del suelo.



El rector de la Universidad de Costa Rica, Henning Jensen Pennington; el decano de la Facultad de Ciencias Agroalimentarias, Luis Felipe Arauz Cavallini; la directora de la Escuela de Ingeniería de Biosistemas, Marta Montero Calderón; Gustavo Elizondo Fallas, coordinador de comunicación coporativa de CoopeTarrazú; Gloria Meléndez Celis, de la Rectoría y de la Escuela de Agronomía; Kattia Solís Ramírez, subdirectora de la Escuela de Ingeniería de Biosistemas; Jimmy Porras Barrantes y Kevin Quesada Sojo, ambos investigadores del Centro para el Desarrollo de Alternativas Orgánicas de CoopeTarrazú.

¡Treinta mil toneladas de pulpa!

Solo CoopeTarrazú genera cada año unas 30 000 toneladas de pulpa de café, que se convierten en 7 500 metros cúbicos de compost.

El abono se reparte sin costo a los 5 000 asociados de la cooperativa que en un 45% son mujeres. Este producto mejorará la calidad del suelo, y con ello la calidad del grano de café que en el caso de esta cooperativa se vende en un 60% a Estados Unidos.

Las hileras enormes de cáscara se dan vuelta con una maquinaria especial, que supuso una inversión significativa. Tras sumar cerca de 8 semanas de compostaje y vueltas, el abono se empaca y reparte. Se trata de un proceso mejorable en el que Kattia Solís Ramírez, subdirectora de la Escuela de Ingeniería de Biosistemas, es experta. Este mismo semestre, ella y sus estudiantes visitarán el campo.

Con el apoyo técnico se espera que sea posible implementar insumos al proceso de compostaje y mejorarlo, tal vez innovar en bioenergía y bioquímica “algo con más valor energético”.



[Gabriela Mayorga López](#)

Editora digital y periodista, Oficina de Divulgación e Información

Destacada en ciencias económicas, derecho, innovación y emprendimiento

gabriela.mayorgalopez@ucr.ac.cr

Etiquetas: [cafe](#), [innovacion](#), [vinvulacion](#).