

¿Qué hace único

EL CAFÉ

de PANAMÁ?






GOBIERNO NACIONAL
★ CON PASO FIRME ★

AUTORIDAD DE
TURISMO DE PANAMÁ



Fundación Circuito del Café



Investigación, diseño, edición y desarrollo:
Cluster Panamá Group, S.A.
Edición 1, Octubre 2024

Introducción

Panamá, con su privilegiada posición entre dos océanos y su topografía volcánica, ofrece un entorno único para el cultivo de café especial.

Aquí, en este pequeño país, la calidad supera a la cantidad, y nuestros caficultores han trabajado incansablemente para crear algunos de los cafés más apreciados del mundo.

Desde los valles fértiles del Distrito de Boquete hasta las alturas de los distritos de Tierras Altas, Renacimiento y Gualaca, cada región aporta características únicas que influyen en el perfil sensorial del café.

Este recorrido te llevará a conocer cómo la combinación de microclimas, suelos volcánicos ricos en minerales, y la pasión de generaciones de caficultores, ha dado lugar a variedades excepcionales, como la variedad Arabica Geisha, que ha conquistado paladares a nivel mundial

¡Gracias por estar aquí!



1. "Breve Contexto Histórico "

La Llegada del Café

El café llegó a Panamá en el siglo XVIII, tomando dos rutas distintas: el Caribe y el Pacífico. Los registros históricos indican que arribó por la ruta del Caribe hacia la fortificada ciudad de Portobelo, proveniente de otras islas del Caribe o de Cartagena. Poco tiempo después, también llegó desde el Pacífico, probablemente desde Lima o Guayaquil, siguiendo el Camino de Cruces, una ruta que conectaba el istmo con Europa.

Primeros Cultivos y Su Expansión

"Los primeros cultivos de café en Panamá se establecieron en el año 1780 cuando el colono Pedro Antonio de Ayarza, plantó los primeros cafetos en Portobelo, expandiéndose luego hacia tierras bajas de la Provincia de Colón y Coclé, donde el clima cálido permitió su desarrollo inicial. Más tarde, el cultivo se expandió hacia Capira, en la provincia de Panamá Oeste, hasta llegar finalmente a las tierras altas de Chiriquí en la década de 1850. La producción comenzó en Boquete, desde donde se extendió al actual distrito de Tierras Altas y, posteriormente, a los distritos de Renacimiento y Gualaca. Las condiciones en Chiriquí resultaron ser óptimas para el cultivo de café de alta calidad, particularmente en estas regiones."

Un Legado Cafetalero en Construcción

Durante el siglo XX, las fincas cafetaleras se especializaron y mejoraron la calidad del grano, destacando a Panamá como productor de café de especialidad.

2. Condiciones Naturales Únicas

Geografía del Istmo:

Un Entorno Privilegiado

Panamá es un país único por su posición geográfica, que conecta a Norteamérica con Sudamérica. Esta característica no solo tiene relevancia histórica, sino que también proporciona condiciones excepcionales para el cultivo del café.

La forma en S del istmo permite la presencia de microclimas distintos, resultado de la interacción de vientos tanto del Océano Pacífico como del Mar Caribe, que nutren las zonas cafetaleras con una combinación perfecta de sol y lluvia.

Suelos Volcánicos Ricos en Nutrientes

"Los suelos de las regiones de Boquete, Tierras Altas, Renacimiento y Gualaca, donde se cultiva la mayor parte del café de especialidad, son ricos en minerales como nitrógeno, fósforo y potasio, gracias a su origen volcánico. La Serranía de Talamanca abarca todas estas áreas de Chiriquí, creando una variabilidad climática que, junto con la fertilidad de los suelos y la diversidad de zonas de vida, favorece el cultivo de café de alta calidad.

Además, la ubicación estratégica de Panamá como el istmo que une los continentes americanos añade una riqueza única a las condiciones ambientales de la región. La altitud de estas plantaciones, entre los 1,200 y 2,100 metros, favorece el crecimiento lento del grano, intensificando su sabor y aroma."

Microclimas y Elevación: Factores Claves del Sabor

"La combinación de altitud y variabilidad climática contribuye a la creación de microclimas específicos dentro de cada finca. Estas diferencias sutiles permiten que el café panameño desarrolle características únicas, las cuales son acentuadas por el cuidado post cosecha — que desarrolla a su óptima expresión las características organolépticas de cada variedad— realizado por los productores de café. Las temperaturas, que varían entre los 8 °C y 25 °C, generan un ambiente donde los granos pueden madurar lentamente, acumulando más compuestos aromáticos y sabores complejos. Este proceso resulta en un perfil sensorial más brillante, algo que los catadores internacionales reconocen como una cualidad sobresaliente del café panameño."

Un Tesoro Natural que Define al Café de Panamá

A lo largo de las zonas de cultivo, desde el distrito de Boquete hasta Renacimiento, los cafetales se ven beneficiados por una confluencia de factores naturales que difícilmente se encuentra en otro lugar del mundo.

La combinación de altitud, suelo volcánico fértil, temperaturas ideales, y la influencia de dos océanos, hace que el café panameño se destaque y ofrezca un perfil sensorial complejo y memorable.

3. Variedades de Café Cultivados en Panamá



Geisha: La Joya de Panamá

La variedad Arabica Geisha es sin duda el mayor orgullo del café panameño y la que ha posicionado al país en la élite del café de especialidad. Originario de Etiopía, el Geisha fue introducido en Panamá y, gracias a nuestras condiciones únicas de altitud y clima, su cultivo alcanzó un nivel de calidad que no se había visto antes.

Los granos de Geisha se distinguen por su perfil aromático complejo, con notas florales, cítricas, y afrutadas, características que han cautivado a los catadores más exigentes alrededor del mundo.

En subastas internacionales, el Geisha panameño ha logrado precios récord, superando incluso los 6,000 dólares por libra en algunos casos. Estos precios reflejan la exclusividad de la variedad y el compromiso de los caficultores por mantener estándares de calidad excepcionales. Los lotes pequeños y bien cuidados que se subastan pasan por un riguroso proceso de evaluación que garantiza su excelencia.

Otras Variedades Destacadas

Aunque el Geisha se lleva mucha atención, Panamá también cultiva otras variedades que han logrado reconocimiento por su alta calidad. Entre ellas se encuentran:

- **Typica:** Esta es la variedad más antigua cultivada en Panamá, conocida localmente como Criollo. Su resistencia y adaptabilidad la han hecho popular entre los caficultores, y ha ganado competencias internacionales por su equilibrio en sabor y acidez.
- **Caturra y Catuai:** Estas variedades son conocidas por su buen rendimiento y perfiles de sabor que combinan notas dulces y cítricas. Se cultivan principalmente en las tierras altas de Chiriquí, donde el clima fresco les permite desarrollar características de sabor muy definidas.
- **Pacamara y Bourbon:** Son variedades apreciadas por sus granos grandes y densos, lo cual resulta en una taza con cuerpo notable y matices complejos. Los catadores valoran estas variedades por sus características sensoriales consistentes.

Café de Tierras Bajas: Diversidad en Altitudes Más Bajas

Además del prestigioso café de tierras altas, Panamá también produce café en las tierras bajas, lo cual añade otra dimensión a la oferta del país. En estas regiones de menor altitud, el café robusta es cultivado debido a su capacidad para prosperar en climas más cálidos y a altitudes más bajas. El robusta, conocido por su mayor contenido de cafeína y su resistencia a plagas, aporta un perfil de sabor fuerte, ideal para mezclas y productos con mayor intensidad.

Diversidad que Enriquece el Café de Panamá

Además de las variedades más conocidas, en Panamá se cultivan otras menos comunes pero igualmente importantes, como Mokkita, Chicho Gallo, y Laurina. Estas contribuyen a una amplia diversidad de perfiles de sabor que se encuentran en las distintas fincas del país. La riqueza de variedades cultivadas en Panamá, tanto en tierras altas como en tierras bajas, es un elemento esencial de lo que hace único al café panameño.

La diversidad varietal permite a cada finca desarrollar un perfil específico, adaptado a las condiciones climáticas locales y a las prácticas agrícolas empleadas. De este modo, se generan experiencias sensoriales que van desde lo floral y delicado del Geisha hasta lo robusto y fuerte de los cafés de tierras bajas.

Adaptación al Entorno: Balance entre Productividad y Calidad

Las variedades de café cultivadas en Panamá se seleccionan por su adaptación a las condiciones específicas de cada región. En las tierras altas, como Boquete y Tierras Altas, las variedades Geisha y Typica prosperan en climas frescos que favorecen una maduración lenta y perfiles complejos.

En las tierras bajas, variedades más resistentes y productivas, como Catuai y Robusta, se cultivan para maximizar la eficiencia sin comprometer la calidad.

Este enfoque asegura una diversidad excepcional, que abarca tanto los cafés de especialidad de renombre mundial como las opciones con mayor cuerpo y carácter, cultivadas en distintas altitudes..



4. Cultura Cafetalera y Legado Familiar

El Legado de las Fincas de Panamá

El cultivo de café en Panamá es mucho más que una actividad económica: es un legado familiar que se ha transmitido de generación en generación.


En varios puntos de la Serranía del Talamanca, a más de 1000 metros sobre el nivel del mar, las fincas cafetaleras tienen una historia que se remonta a más de 100 años. Estas fincas no solo han cultivado café, sino que también han cultivado una tradición de excelencia y pasión que se refleja en cada taza.

Muchas de estas fincas fueron establecidas por familias inmigrantes que trajeron consigo conocimientos sobre el cultivo del café y los adaptaron a las condiciones únicas de Panamá.

Con el paso del tiempo, estos conocimientos fueron perfeccionados y, gracias a la capacidad de innovación, se logró el reconocimiento internacional del café de Panamá.

Transmisión de Conocimiento de Generación en Generación

Una de las principales características que define la cultura cafetalera de Panamá es la transmisión del conocimiento. Cada generación ha aprendido de la anterior, incorporando tanto las técnicas tradicionales como las innovaciones necesarias para mejorar la calidad del café.



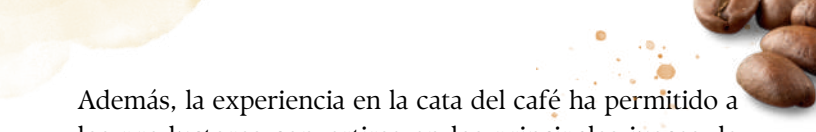
Los caficultores panameños conocen a fondo sus tierras, y este conocimiento íntimo ha permitido que cada finca desarrolle prácticas de cultivo perfectamente adaptadas a sus microclimas y condiciones específicas.

Las nuevas generaciones no solo mantienen el conocimiento que heredan, sino que también lo enriquecen con nuevos métodos y tecnologías. Esto ha sido clave para que el café de Panamá continúe evolucionando y mejorando, adaptándose a las demandas del mercado internacional sin perder su esencia.

La Experticia de los Caficultores: Cuidando Cada Detalle

Los caficultores panameños son más que agricultores; son verdaderos expertos en cada etapa del proceso, desde la siembra hasta la exportación y tostado del café. Este conocimiento especializado se traduce en una calidad superior que ha sido reconocida a nivel mundial. A principios de los 80, se inició en Boquete el camino a la especialización al establecer selecciones en base a características físicas durante el manejo post cosecha (conocido como beneficiado). A finales de los 80, se inicia el desarrollo de la experticia gustativa a través de la evaluación organoléptica o catación a nivel de productor. El camino hacia la alta especialización había iniciado.

Los productores panameños de café son catadores de café. También son catadores su personal de trabajo de finca, de proceso, de control de calidad, de tostación y de preparación.



Además, la experiencia en la cata del café ha permitido a los productores convertirse en los principales jueces de su propio trabajo, asegurando que cada grano cumpla con los estándares de calidad que caracterizan al café panameño. Este enfoque basado en la calidad es lo que ha impulsado el éxito de Panamá en competencias y subastas internacionales.

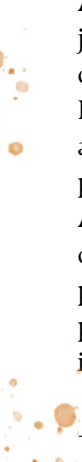
Compromiso y Comunidad:

La Base del Éxito

El éxito del café de Panamá no sería posible sin el espíritu de colaboración que existe entre las familias cafetaleras. Más allá de la competencia, existe una comunidad unida que comparte conocimientos y se apoya mutuamente para mejorar continuamente. Este enfoque comunitario es evidente en eventos como el Best of Panama, creado por la Asociación de Cafés Especiales de Panamá (SCAP). En este evento, los productores muestran lo mejor de sus cosechas, pero también se inspiran unos a otros para alcanzar nuevos niveles de calidad.

Además de SCAP, existen otras organizaciones que han jugado un papel fundamental en el desarrollo del sector cafetalero de Panamá.

La Asociación de Productores de Renacimiento (APRE) apoya a los caficultores locales con capacitaciones y promoción de técnicas mejoradas. También está la Asociación Nacional de Beneficiadores y Exportadores de Café de Panamá (Anbec), que se enfoca en el procesamiento y exportación, contribuyendo al posicionamiento del café panameño en mercados internacionales.



Fundación de Cafetaleros de Tierras Altas y Renacimiento(FUNCATARE) que tiene como objetivos entre otros. fomenta el agro-turismo y el turismo gastronómico, lo cual genera ingresos adicionales. También cuentan con el apoyo de la Asociación de Productores Agroecológicos y Turísticos de Hornito APAETH, en el distrito de Gualaca.



Este sentido de comunidad, reforzado por la colaboración de diversas asociaciones, es una de las razones por las que el café de Panamá sigue destacándose en el escenario mundial. Cada taza cuenta con el esfuerzo colectivo de muchas personas que, con su trabajo, mantienen viva una tradición que se ha transmitido por generaciones.



5. Prácticas de Cultivo Especializadas

Adaptación al Microclima y Suelo: Un Cultivo a Medida

En Panamá, la producción de café especial se ha perfeccionado a través de la adaptación al microclima y al suelo específico de cada finca. Cada caficultor trabaja con el entendimiento profundo de sus tierras, lo cual les permite utilizar las mejores técnicas para garantizar la calidad del grano.

Los caficultores panameños seleccionan con cuidado las parcelas de cultivo según su altitud, para garantizar que cada variedad de café tenga el entorno óptimo para su desarrollo.

Sostenibilidad como Pilar de la Calidad

Las prácticas de cultivo en Panamá no solo buscan la calidad del grano, sino que también se enfocan en la sostenibilidad.

La conservación del suelo, el uso responsable del agua, y el respeto por la biodiversidad local son aspectos esenciales en el manejo de las fincas cafetaleras.

Esto no solo garantiza la calidad constante del café, sino que también asegura que las tierras cafetaleras puedan seguir siendo productivas para las generaciones futuras.

6. Best of Panama y Reconocimiento Internacional



El Evento que Puso al Café Panameño en el Escenario Mundial

El Best of Panama (BOP), organizado por la Asociación de Cafés Especiales de Panamá (SCAP) desde 1997, ha sido un evento clave para posicionar al café de Panamá en la élite del mercado de cafés especiales.


Este evento anual nació con el propósito de mostrar la calidad del café panameño y elevar sus estándares de producción. Gracias a BOP, el café de Panamá pasó de ser un secreto local a un producto reconocido a nivel global.

Evaluación de Calidad y Subastas Exclusivas

"Durante el 'Best of Panama', los mejores lotes de café son evaluados inicialmente por un grupo de jueces (productores de café) nacionales, quienes, a ciegas, seleccionan los mejores lotes para ser presentados a un grupo invitado de jueces internacionales, quienes realizarán la calificación final, igualmente a ciegas.

Los resultados de esta competencia son revelados cuando los códigos al azar son conocidos y cotejados con la lista de los productores participantes. Solo los lotes más excepcionales logran llegar a las subastas, donde compradores de todo el mundo adquieren pequeñas cantidades a precios elevados.

La variedad Arábica Geisha, en particular, ha alcanzado precios récord, posicionándose como uno de los cafés más caros y valorados del mundo.



Estas subastas han permitido a pequeñas fincas de Panamá obtener reconocimiento internacional, mientras que la venta directa a tostadores y compradores ha mejorado las condiciones económicas de los productores y ha puesto a Panamá en la lista de los mejores países productores de café especial.

Cultura de Innovación y Excelencia

Más allá del mercado, el impacto del Best of Panama ha fomentado una verdadera cultura de innovación y excelencia entre los caficultores.

Cada año, los productores compiten para llegar a ser “Lo Mejor de Panamá” (Best of Panama), mejorar la calidad de sus lotes, innovando con nuevos métodos de procesamiento como la fermentación controlada y técnicas experimentales de beneficiado.

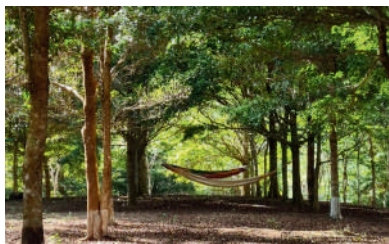
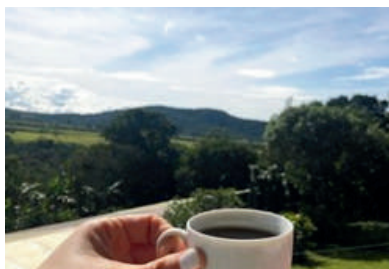
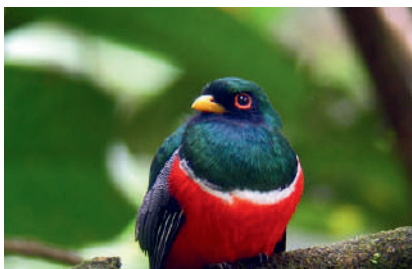
El evento BOP también ha servido como un espacio de aprendizaje, permitiéndoles ajustar sus prácticas y mantenerse a la vanguardia. Esto ha hecho que Panamá sea no solo conocido por sus variedades de café, sino también por la constante evolución y mejora de sus técnicas de cultivo.

El evento Best of Panama es una actividad organizada por los caficultores, con los caficultores y para los caficultores y sus clientes. Es un espacio de evaluación, aprendizaje y retroalimentación entre los productores y su mercado objetivo.



Reconocimiento Internacional y Promoción del Turismo

El éxito del Best of Panama ha sido un impulsor del turismo cafetalero. Visitantes de todo el mundo llegan a Panamá para conocer las fincas ganadoras y ver de cerca cómo se produce el café que ha encantado a los catadores internacionales. Este turismo contribuye no solo a la economía local visibilizando sus atractivos naturales, sino que también aumenta el prestigio del país como destino de café de alta calidad.



7. El Circuito del Café: Una Experiencia Inolvidable con Naturaleza y Tradición

El Circuito del Café en Panamá incluye cuatro principales destinos en la provincia de Chiriquí: Boquete, Tierras Altas, Hornito, y Renacimiento, los cuales ya hemos mencionado como las mismas áreas productoras de café de especialidad en la Cordillera de Talamanca. Estas zonas, que destacan por sus condiciones climáticas y suelos volcánicos ideales, son también los lugares donde se desarrollan las actividades turísticas del circuito.

En estas regiones, los visitantes pueden disfrutar de:

- **Tours de Café:** Recorridos por las fincas para conocer el proceso de producción del café, desde la siembra hasta el tostado, incluyendo catas guiadas.
- **Senderismo y Ecoturismo:** Caminatas entre los cafetales y exploración de las zonas montañosas, con la oportunidad de conocer el bosque nuboso y la biodiversidad de la región.
- **Avistamiento de Aves:** La biodiversidad de la Cordillera de Talamanca permite observar una gran variedad de aves locales.
- **Actividades de Aventura:** Como canopy y otras experiencias al aire libre para apreciar los paisajes desde lo alto.
- **Gastronomía Local:** Degustación de la gastronomía típica de la región, acompañada por el célebre café panameño.

Estas mismas zonas que producen el café de especialidad permiten a los turistas disfrutar de experiencias integrales que combinan el cultivo de café, la naturaleza y la cultura local, promoviendo un turismo sostenible y de calidad.

El Circuito del Café ofrece a los visitantes la oportunidad de descubrir de primera mano el proceso detrás de uno de los mejores cafés del mundo. Sin embargo, este circuito va mucho más allá del café.

El recorrido por el Circuito del Café incluye experiencias vivenciales en medio de la exuberante naturaleza panameña, donde se puede disfrutar de caminatas por senderos, visita al Volcán Barú el punto más alto de Panamá donde puedes ver (si las condiciones climáticas te favorecen) los dos océanos, avistamiento de aves, e incluso explorar los ríos y bosques que rodean las plantaciones.

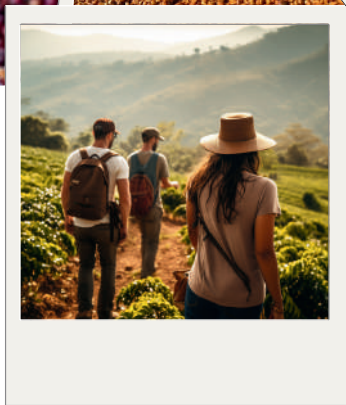
Además, los visitantes tienen la oportunidad de conocer las tradiciones locales, participar en actividades culturales, y experimentar la auténtica hospitalidad de las familias cafetaleras.

Este tipo de experiencia permite que quienes eligen el café de Panamá no solo disfruten de un sabor excepcional, sino también se conecten con la tierra, la gente, y las historias que hacen único al café panameño.

El café de Panamá no es solo un producto; es una experiencia construida sobre la calidad, la tradición, la innovación, y el respeto por la naturaleza. Cada taza de café panameño lleva consigo la historia de una comunidad que trabaja junta, un legado de generaciones y un compromiso por ofrecer lo mejor al mundo.



A través del Circuito del Café, los visitantes pueden conocer las fincas, participar en actividades relacionadas con el cultivo y disfrutar de la naturaleza. Esta inmersión en la vida cafetalera es una oportunidad para entender la pasión y el esfuerzo detrás de cada taza.



8. Datos importantes de Contexto Panamá, el Mundo y el Café

1492 – Cristóbal Colón llega a la isla de "San Salvador" (actualmente parte de las Bahamas).

1501 – Rodrigo de Bastidas, escribano de Triana, llega a la costa Caribeña de Panamá (actual provincia de Colón y las Islas de la Comarca Guna Yala).

1502 – Cristóbal Colón llega a la Costa Atlántica de Panamá (actual provincias de Bocas del Toro y Veraguas) y luego llega a la bahía que bautizó como Portobelo (en Colón).

1513 – Vasco Núñez de Balboa descubre el Océano Pacífico.

1519 – Llegan los españoles a la actual provincia de Chiriquí.

1597 – Fundación del Puerto de Portobelo. Su construcción duró varias décadas durante inicios del siglo XVII. Fue un puerto clave para el comercio del oro y la plata desde las colonias de América del Sur hacia España, además de los diversos productos que se exportaban hacia Europa y los que se importaban desde Europa hacia las colonias.

1606 – Se inician las Ferias de Portobelo que se llevan a cabo hasta alrededor de 1737, convirtiéndose en un centro de comercio internacional entre Europa y las Américas.

Llegada del café a las Américas

Inicio de las plantaciones de café y notas sobre su comercio:

1720 – El café llega a Martinica.



1727 – Brasil inicia su producción de café. En 1830, el café se convierte en el principal producto de exportación del país.

1730 – Colombia inicia la siembra de café, y el café comienza a sembrarse esporádicamente en Panamá.

1748 – En Cuba, se inician las siembras de cafetos y para 1827 comienzan a exportar a Europa.

1750 – Se introducen los cafetos en México, Guatemala, y Perú (entre 1740 y 1760, sin una fecha exacta). En **1887** se empieza a exportar café a Alemania e Inglaterra.

1770 – El Salvador comienza su producción.

1779 – Costa Rica realiza su primera exportación de café en 1820 hacia Panamá, enviando 200 libras (90.7 kg).

1780 – Bolivia comienza con su producción de café, iniciando exportaciones hacia Europa en 1850. **En el mismo año, se establece la primera plantación de café en Panamá.**

1784 – En Venezuela se cultivan cafetos.

1790 – Honduras y Nicaragua inician su producción.

1820 – Ecuador comienza a cultivar café.



9. En resumen

¿Qué Hace Único al Café de Panamá?

El café de Panamá es único por la convergencia de varias características fundamentales:

1. Condiciones Naturales Excepcionales:

Las tierras altas de Chiriquí, con su altitud, suelos volcánicos y microclimas, ofrecen el entorno perfecto para desarrollar perfiles sensoriales complejos y atractivos.

2. Diversidad de Variedades y Complejidad de Sabor:

La riqueza de variedades como Arabica Geisha, Typica y Borbón entre otras, cada una adaptada a diferentes condiciones locales, genera una diversidad de perfiles de sabor que van desde lo floral y afrutado hasta lo achocolatado y complejo.

3. Compromiso Familiar y Comunitario:

La participación de generaciones de caficultores y la colaboración entre fincas aseguran que el conocimiento sea compartido y que la calidad siga mejorando. El trabajo comunitario es la columna vertebral que sostiene la caficultura en Panamá.

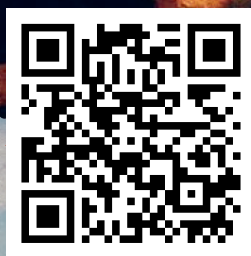
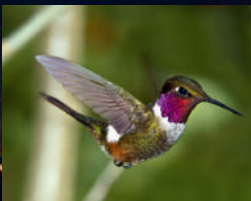
4. Innovación y Sostenibilidad:

La capacidad de innovar, tanto en técnicas de cultivo como en prácticas sostenibles, garantiza que el café panameño sea respetuoso con el medio ambiente y siga evolucionando para satisfacer las demandas del mercado internacional.

10. Bibliografía

1. Ruíz, María & Serracín, Francisco (2024). Entrevistas personales realizadas en Boquete, Panamá. Desarrolladas por el consultor Daniel Libiedzievich.
2. Sánchez Pinzón, Milagros (2015). La Ruta del Café de Boquete: Historia y Evolución. Boquete: Editorial Istmo. Este libro ofrece una perspectiva sobre la historia y evolución del cultivo del café en Boquete, destacando su impacto cultural y económico.
3. Asociación de Cafés Especiales de Panamá (SCAP) (2024). Best of Panama Reports. Boquete: SCAP. Informes anuales sobre las variedades cultivadas, resultados de subastas, y el impacto del evento en el café de especialidad. Disponible en: <https://www.scap-panama.com>.
4. Ukers, William H. (1950). All About Coffee. Nueva York: Tea and Coffee Trade Journal Company. Proporciona un contexto histórico sobre el desarrollo del café en Panamá y su reconocimiento a nivel mundial.
5. Caficultura Panamá. "Producción". Caficultura Panamá. Disponible en: caficulturadepanama.org.
6. FAO. (2023). "The hands behind a cup of coffee in Panama". FAO. Disponible en: fao.org.
7. World Coffee Research. "Variedades de café arábica y robusta". World Coffee Research. Disponible en: varieties.worldcoffeeresearch.org.
8. CEPAL. (2001). "Estudios y perspectivas sobre la crisis del café". CEPAL
9. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España. Costa Rica, de la agricultura al café. Disponible en: https://www.mapa.gob.es/images/en/bne45620costaricaag-al-cafca_tcm38-544596.pdf
10. Foro del Café. Café de Panamá. Disponible en: <https://forumdelcafe.com/cafe-de-panama/>





www.circuitodelcafe.com