

Historia económica del azúcar

Del trapiche al ingenio



Foto: Gabriel Britton

Elizabeth Rojas Arias <elizabeth.rojas@ucr.ac.cr>

Para un costarricense, ponerle dos cucharaditas de azúcar al café del desayuno, comprar un refresco para el almuerzo, merendar con un trozo de queque elaborado con azúcar moreno y por la noche entrar en calor, ya sea con un agua dulce o con un "güarito", puede ser parte de su cotidianidad.

Detrás de estos alimentos y bebidas está una de las plantas que Cristóbal Colón trajo a América: la caña de azúcar. Los economistas agrícolas Jorge León Sáenz y Nelson Arroyo Blanco, del Instituto de Investigaciones en Ciencias Económicas (IICE) de la Universidad de Costa Rica (UCR), presentaron los resultados de un estudio denominado *Desarrollo histórico del sector agroindustrial de la caña de azúcar en el siglo XX*.

Si bien la investigación enfatiza en aspectos económicos y en las relaciones de producción que se dan en la agricultura, el transporte, la distribución, la materia prima, la comercialización, la exportación y la generación de empleo, también hace un recorrido por la historia nacional y toca facetas de la idiosincrasia nacional, analiza el papel de las políticas estatales para incentivar el cultivo y la producción de dulce, azúcar, alcohol, licores y combustibles alternativos.

Asimismo, aborda el desarrollo tecnológico y aspectos ambientales ligados al cultivo de la caña de azúcar y a sus derivados.

El director del IICE, M.Sc. Max Soto Jiménez, explicó que al ser el azúcar un alimento que se produce tanto en países desarrollados (en los climas templados con base en la remolacha), como menos desarrollados de América Latina, y al exportar los excedentes (entre un 25 por ciento y un 30 por ciento de la producción, el resto es para consumo interno), hace que el precio sea muy susceptible a las variaciones del mercado internacional.

Detalló que estas variaciones han fluctuado entre los dos centavos de dólar y los 58 centavos de dólar la libra de azúcar. Por esta razón, el Estado ha intervenido en la regulación de los precios, el consumidor ha pagado un costo muy alto para estimular la producción y se han creado instituciones que permitieron a esta agroindustria estar protegida y contar con instancias como la Liga Agrícola Industrial de la Caña de Azúcar (Laica) y la Dirección de Investigación y Extensión en Caña de Azúcar (Dieca), que realiza estudios en los cultivos para aumentar la productividad agrícola.

El precio del azúcar ha fluctuado entre los dos y los 58 centavos de dólar la libra, razón por la que el Estado ha intervenido para regular los precios de este producto.

Soto añadió que ello condujo a que se obtenga mayor proporción de azúcar por hectárea sembrada, porque en promedio se debe procesar diez toneladas de caña para obtener una tonelada de azúcar.

Tapa de dulce y azúcar

Los investigadores León y Arroyo consideran que si bien la producción de caña y la elaboración de dulce, azúcar y alcohol tienen antecedentes en la época colonial de Costa Rica, fue a partir de la segunda mitad del siglo XIX cuando comenzó el proceso industrial-artesanal ligado a la caña; es decir, los trapiches.

A inicios del siglo XX se registraron las primeras fábricas o ingenios de azúcar blanca. Las primeras exportaciones también se dieron en esa época, pero únicamente cuando había excedentes, ya que primero se debía satisfacer la demanda interna.

El Estado fomentó la siembra de la caña para asegurar el abastecimiento de panela y dulce, con el fin de proteger en esa época una de las principales fuentes de ingresos del Gobierno, que provenían del monopolio estatal en la producción y venta de alcohol desde 1854, por parte de la Fábrica Nacional de Licores.



Foto: Gabriel Britton

Más del 90 por ciento de los agricultores que entregan caña a los ingenios son pequeños productores.

La demanda internacional durante la I Guerra Mundial y la consolidación de algunos trapiches grandes permitió la aparición de nuevos ingenios que se beneficiaron de las políticas proteccionistas tendientes a bajar los derechos de importación de maquinaria para fabricar azúcar y regularon la importación de esos productos, que ya para entonces eran de uso más frecuente, sobre todo en el Valle Central.

Posteriormente, la depresión económica de los años 30 provocó una crisis institucional, económica, social y técnica en el sector azucarero, por lo que el Estado tuvo que intervenir. En 1940 se estableció la Junta de Protección de la Agricultura de la Caña para el fomento de este cultivo y la regulación de las relaciones entre productores e industriales.

Cambios tecnológicos y política

A partir de la década de los años 50, la producción agrícola de caña tuvo un cambio importante en aspectos como el uso de tractores para preparar el terreno de siembra que en otras épocas se hacía únicamente con la fuerza de los bueyes. También se introdujo, aunque en menor escala, el uso de fertilizantes y productos químicos para el control de plagas y enfermedades, así como nuevas variedades de caña y de prácticas de conservación de suelos y se instalaron los primeros sistemas de riego.

La introducción de variedades distintas permitió obtener mayor uniformidad en la madurez de la caña y facilitó la zafra total en la caña destinada a los ingenios, al dejar de lado la cosecha mediante el "entresaque", el cual era utilizado por los trapiches en la producción de dulce. También algunos productores empezaron a usar tractores y camiones para transportar la caña, lo que les permitió reducir los tiempos de traslado, aumentar las distancias y el volumen que podían transportar.

El estudio incluye también la evolución de la producción de caña de azúcar en varias zonas del país, los principales ingenios; la producción de nuevos productos derivados de la caña, como el alcohol anhidro y el etanol, la creación de la Central Azucarera del Tempisque y las perspectivas futuras del mercado de este producto.

En sus comentarios sobre el trabajo del IICE, el gerente de Dieca, M.Sc. Marco Chaves Solera, destacó la importancia de la gran cantidad de pequeños productores (menos de 500 toneladas) que viven de este producto y que representan el 94 por ciento de quienes entregan caña a los ingenios.

Además, informó sobre los nuevos productos que tiene el sector, entre los que resaltó el azúcar líquido, el cual se emplea para endulzar refrescos embotellados, se produce con una tecnología francesa y Costa Rica es el único país del área que la elabora.

Chaves dijo que diferenciar los productos y mejorar la calidad ha llevado al sector azucarero a obtener dos certificaciones internacionales, que "nos coloca en el más alto nivel mundial" en este campo.

También se mostró satisfecho de que poco a poco los productores nacionales vuelvan a la agricultura biológica y que hasta la fecha se haya logrado que un 50 por ciento de las fincas ya no utilicen las quemadas antes de la zafra.