Mundo sostenible

ISSN L 3072 998X
Vol.2 Núm.1.
julio 2026 a junio 2027
pp. 144-162

Artículo original

Cadena de suministro del café Geisha: Competitividad e impacto agroindustrial en Panamá

Geisha Coffee Supply Chain: Competitiveness and Agro-industrial Impact in Panama

Keyla Urbina Medina https://orcid.org/0000-0003-3594-7010

Omar de León https://orcid.org/0009-0002-1817-7720

Isaac Rodríguez https://orcid.org/0009-0004-0453-7734

Universidad Latina de Panamá

keylayurbina@gmail.com

Olaca67@gmail.com

Isaacrodriguezsingh@gmail.com

Recibido: 30 junio 2026
Aceptado: 4 Septiembre 2026
DOI: https://doi.org/10.66707/ms.v2i1.251

Resumen

La cadena de suministro del café Geisha en Panamá, desde la producción primaria hasta la comercialización nacional e internacional, incluyendo la logística y la coordinación entre los actores involucrados fortalecen la competitividad del producto que contribuyen al desarrollo económico del país. El café Geisha panameño, cultivado principalmente en las tierras altas de Boquete y Volcán, provincia de Chiriquí, se ha convertido en referencia mundial de los cafés de especialidad al alcanzar precios récord

Mundo sostenible

ISSN L 3072 998X
Vol.2 Núm.1.
julio 2026 a junio 2027
pp. 144-162

en subastas internacionales, entre ellos los 30,204 dólares por kilogramo pagados en la subasta Best of Panama 2025 por un lote de Hacienda La Esmeralda. El estudio adopta un enfoque documental y descriptivo, sustentado en el análisis de fuentes secundarias. La presente investigación presenta como propósito analizar la cadena de suministro del café Geisha en Panamá y la competitividad e impacto agroindustrial en Panamá. Los resultados evidencian que, pese a su prestigio internacional, la cadena de suministro del café Geisha enfrenta limitaciones estructurales en materia de infraestructura vial, trazabilidad, certificación, financiamiento y participación de los pequeños productores en el valor agregado, además de una creciente exposición a los efectos del cambio climático. Dentro de los hallazgos más importantes se encuentran la consolidación de la competitividad del café Geisha panameño requiere de una articulación más eficiente entre producción, beneficiado, logística de exportación y política pública, que permita distribuir de manera más equitativa los beneficios económicos generados a lo largo de la cadena.

Palabras clave: *café Geisha, cadena de suministro, logística agroalimentaria, competitividad, Panamá.*

Abstract

The supply chain for Panamanian Geisha coffee spanning primary production through to domestic and international marketing, including logistics and stakeholder coordination—strengthens the product's competitiveness and contributes to the country's economic development. Cultivated primarily in the highlands of Boquete and Volcán in Chiriquí Province, Panamanian Geisha coffee has become a global benchmark for specialty coffees, achieving record prices at international auctions such as the $30,204 per kilogram paid for a Hacienda La Esmeralda lot at the "Best of Panama 2025" auction. This study employs a documentary and descriptive approach based on the analysis of secondary sources. Its objective is to analyze the Geisha coffee supply chain in Panama, as well as its competitiveness and agro-industrial impact. The results reveal that, despite its international prestige, the Geisha coffee supply chain faces structural limitations regarding road infrastructure, traceability, certification, financing, and small-producer participation in value-added activities, alongside increasing exposure to the effects of climate change. Key findings indicate that consolidating the competitiveness of Panamanian Geisha coffee

Mundo sostenible

ISSN L 3072 998X
Vol.2 Núm.1.
julio 2026 a junio 2027
pp. 144-162

requires more efficient coordination among production, processing, export logistics, and public policy to enable a more equitable distribution of the economic benefits generated throughout the supply chain.

Keywords: *Geisha coffee, supply chain, agri-food logistics, competitiveness, Panama.*

Introducción

El café constituye uno de los productos agrícolas más comercializados en el mundo y una de las principales fuentes de divisas e ingresos rurales en las economías tropicales productoras. Dentro de ese universo, los cafés de especialidad han abierto en las últimas dos décadas un segmento de alto valor agregado, orientado a consumidores dispuestos a pagar precios sustancialmente superiores por atributos sensoriales, origen geográfico y trazabilidad. En este segmento, Panamá ha logrado una posición singular gracias a la variedad Geisha, cultivada principalmente en las tierras altas de Boquete y Volcán, en la provincia de Chiriquí, que desde su redescubrimiento comercial en 2004 ha transformado el perfil competitivo del país en el mercado cafetalero internacional (Cafés El Magnífico, 2026; Xataka, 2024).

El caso más reciente de este posicionamiento se registró en agosto de 2025, cuando un lote de Geisha lavado de Hacienda La Esmeralda alcanzó un precio de 30,204 dólares por kilogramo en la subasta internacional Best of Panama, organizada por la Asociación de Cafés Especiales de Panamá (SCAP), superando todos los récords mundiales previos y consolidando la percepción de Panamá como el país productor de los cafés más finos del mundo (Ministerio de Desarrollo Agropecuario [MIDA], 2025a; Specialty Coffee Association of Panama [SCAP], 2025). En esa misma subasta, treinta de los cincuenta lotes ofertados superaron los 1,000 dólares por kilogramo, un resultado que evidencia no solo el valor de un lote excepcional, sino una tendencia sostenida de apreciación del café panameño de alta gama (La Prensa Panamá, 2025).

No obstante, este éxito comercial coexiste con una estructura productiva y logística que presenta limitaciones importantes. El café panameño se produce mayoritariamente en fincas de pequeña y mediana escala, ubicadas en zonas de topografía accidentada y con una infraestructura vial que. Según evaluaciones del Banco Interamericano de Desarrollo, continúa siendo un obstáculo para la integración de las economías rurales del interior del país a las cadenas de valor de exportación (Banco Interamericano de Desarrollo [BID], 2024). A ello se suman los desafíos derivados del cambio climático sobre los

ISSN L 3072 998X
Vol.2 Núm.1.
julio 2026 a junio 2027
pp. 144-162

rendimientos cafetaleros en Centroamérica, ampliamente documentados por la Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL, 2024, 2025), y la persistente concentración del valor agregado en los eslabones de comercialización y tueste, en detrimento de la retribución que reciben los productores primarios.

Frente a este panorama, resulta pertinente preguntarse cómo la eficiencia de la cadena de suministro del café Geisha panameño influye en su competitividad internacional y en el desarrollo del sector agroindustrial del país. Esta interrogante orienta el presente artículo, cuyo objetivo general es analizar la cadena de suministro del café Geisha en Panamá, desde la producción primaria hasta la comercialización nacional e internacional, evaluando cómo la logística, la agroindustria y la coordinación entre los diferentes actores fortalecen la competitividad del producto y contribuyen al desarrollo económico del país.

Desarrollo

La brecha existente entre el reconocimiento internacional del café Geisha panameño y las condiciones estructurales de la cadena de suministro que lo sostiene. Si bien los precios récord alcanzados en subastas internacionales proyectan una imagen de excelencia y sofisticación, la mayor parte del parque cafetalero nacional continúa operando bajo esquemas de producción tradicional, con una participación de productores grandes que ronda apenas el 10 % del total, frente a un 90 % de pequeños y medianos caficultores (MIDA, 2021). Esta asimetría plantea interrogantes sobre la manera en que los beneficios económicos generados por el segmento de especialidad se distribuyen a lo largo de la cadena, y sobre la capacidad del sistema logístico, aduanero e institucional panameño para sostener y expandir esta ventaja competitiva más allá de un número reducido de fincas emblemáticas.

La producción del café Geisha ha adquirido importancia en Panamá en los últimos años, en un contexto en el que el país mantiene una balanza comercial de mercancías deficitaria y una canasta exportadora relativamente concentrada en productos primarios y servicios logísticos vinculados al Canal de Panamá (Infobae, 2026). El café de especialidad representa una oportunidad de diversificación exportadora con alto valor agregado y fuerte identidad territorial, capaz de dinamizar economías rurales en Chiriquí y otras provincias productoras. Comprender los factores logísticos, agroindustriales y de política pública que condicionan su competitividad resulta, por tanto, un aporte relevante tanto para la

ISSN L 3072 998X
Vol.2 Núm.1.
julio 2026 a junio 2027
pp. 144-162

literatura académica sobre cadenas de suministro agroalimentarias como para la formulación de estrategias de desarrollo rural y comercio exterior en Panamá. La siguiente investigación tiene como objetivo analizar la cadena de suministro del café Geisha en Panamá, desde la producción primaria hasta la comercialización nacional e internacional, evaluando cómo la logística, la agroindustria y la coordinación entre los diferentes actores fortalecen la competitividad del producto y contribuyen al desarrollo económico del país. Caracterizando la evolución histórica y productiva del café Geisha panameño y su inserción en el mercado internacional de cafés de especialidad. A si como también conocer los eslabones de la cadena de suministro del café Geisha, desde la producción agrícola hasta la exportación, identificando los actores institucionales y empresariales involucrados. Analizando los factores logísticos, normativos y de sostenibilidad que condicionan la competitividad internacional del café Geisha y su aporte al desarrollo agroindustrial de Panamá.

Dicho análisis permitirá conocer cómo influye la eficiencia de la cadena de suministro del café Geisha panameño en su competitividad internacional y en el desarrollo del sector agroindustrial de Panamá. El análisis de la cadena de suministro del café Geisha panameño se sustentará en tres cuerpos teóricos complementarios: la teoría de cadenas de suministro y de valor agroalimentarias, los enfoques de competitividad internacional aplicados a productos de origen, y la literatura específica sobre cafés especiales y sostenibilidad de la caficultura frente al cambio climático.

Cadena de suministro y cadena de valor agroalimentaria del café en Panamá.

La cadena de suministro agroalimentaria comprende el conjunto de actores, procesos y flujos físicos, de información y financieros que conectan la producción primaria con el consumidor final, e incluye típicamente los eslabones de producción, acopio, beneficiado o transformación, logística de transporte, comercialización y consumo. En el caso de los cafés especiales, diversos estudios latinoamericanos han caracterizado esta cadena identificando desconexiones recurrentes entre los eslabones productivos y los operadores logísticos, así como la necesidad de vincular a la academia y al Estado en la mejora de la coordinación entre asociaciones de productores y mercados internacionales (López Isaza et al., 2021). Esta perspectiva resulta pertinente para Panamá, donde la coexistencia de fincas de alto perfil exportador con un amplio universo de pequeños productores reproduce tensiones similares a las documentadas en otros países cafetaleros de la región.

Mundo sostenible

ISSN L 3072 998X
Vol.2 Núm.1.
julio 2026 a junio 2027
pp. 144-162

Competitividad internacional y cafés de origen

La competitividad de un producto agroalimentario de origen no depende únicamente de sus atributos sensoriales o de la reputación de una finca particular, sino de la capacidad del sistema en su conjunto infraestructura, instituciones, financiamiento, innovación y logística para sostener de manera consistente la calidad, la trazabilidad y los tiempos de entrega exigidos por los mercados internacionales. La innovación dentro de la cadena de suministro cafetalera, entendida como la incorporación de tecnología, prácticas sostenibles y mecanismos de coordinación entre productores y compradores, ha sido señalada como un factor determinante de la sostenibilidad empresarial y de la competitividad de los sistemas de producción de café (Rueda Martínez et al., 2023). En esta línea, la revisión especializada sobre optimización de la sostenibilidad en la cadena de suministro de cafés especiales subraya que la calidad sensorial, las etiquetas de sostenibilidad y la incorporación de tecnologías de monitoreo agrícola influyen directamente en el valor que los compradores internacionales están dispuestos a pagar en subastas y mercados diferenciados.

Sostenibilidad, cambio climático y gestión del riesgo en la caficultura

La producción de café en Centroamérica se desarrolla en altitudes y microclimas específicos, altamente sensibles a variaciones de temperatura y precipitación. La CEPAL, en colaboración con los ministerios de agricultura del Sistema de la Integración Centroamericana, ha documentado que el cambio climático afecta de manera directa los rendimientos cafetaleros de la región y ha identificado entre los principales desafíos del sector los eventos hidrometeorológicos extremos, la volatilidad de los precios internacionales, el incremento de los costos de producción y la baja participación de los productores en el valor agregado generado a lo largo de la cadena (CEPAL, 2024, 2025). Estos hallazgos, aunque referidos principalmente a Costa Rica y Honduras, ofrecen un marco de comparación relevante para interpretar los retos que enfrenta la caficultura panameña, país que comparte con sus vecinos centroamericanos condiciones agroecológicas y estructurales similares.

Historia y evolución del café Geisha en Panamá

La variedad Geisha fue identificada por primera vez en la década de 1930 en el bosque de Gori Gesha, en el suroeste de Etiopía, desde donde fue trasladada a estaciones de investigación en Kenia y Tanzania. En la década de 1950, semillas de esta variedad —registradas bajo el código T-2722 fueron

ISSN L 3072 998X
Vol.2 Núm.1.
julio 2026 a junio 2027
pp. 144-162

enviadas al Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza (CATIE), en Costa Rica, desde donde se distribuyó hacia otros países de la región. En 1963 la variedad llegó a la zona de Boquete, en la provincia panameña de Chiriquí, introducida inicialmente como una alternativa resistente a la roya del café que afectaba a Centroamérica (Cafés El Magnífico, 2026; Xataka, 2024).

Durante varias décadas, el Geisha fue prácticamente olvidado por los productores panameños debido a su bajo rendimiento agronómico en comparación con otras variedades, y sus cerezas se mezclaban con el resto de la cosecha sin diferenciación alguna. La situación cambió radicalmente en 2004, cuando Hacienda La Esmeralda, finca de la familia Peterson ubicada en Boquete, aisló la producción de sus árboles de Geisha y la presentó al concurso Best of Panama, obteniendo un puntaje sin precedentes que catapultó la variedad al reconocimiento internacional (Xataka, 2024). A partir de ese momento, el café Geisha panameño ha protagonizado una sucesión de récords de precio en subastas internacionales, hasta alcanzar en 2025 la cifra de 30,204 dólares por kilogramo, la más alta jamás pagada por un café en la historia (MIDA, 2025a; SCAP, 2025).

Producción agrícola y estructura del sector cafetalero en Panamá

La caficultura panameña se concentra principalmente en las provincias de Chiriquí, particularmente en las localidades de Boquete y Volcán, situadas en las faldas del volcán Barú, cuyos suelos volcánicos y microclimas de altura resultan idóneos para el cultivo de café de alta calidad. Según datos del Ministerio de Desarrollo Agropecuario, el parque cafetalero nacional se aproxima a las 21,000 hectáreas, de las cuales cerca de 12,400 corresponden a variedades arábigas entre ellas el Geisha y el Pacamara y el resto a café robusta, cultivado principalmente en zonas bajas de Colón, Capira y Coclé, que representa aproximadamente el 40 % de la producción nacional. En el ciclo agrícola 2019-2020 se sembraron 16,651 hectáreas con una producción de 205,607 quintales, cifra que se incrementó a 17,548 hectáreas y 222,971 quintales en el ciclo 2020-2021 (MIDA, 2021).

La estructura productiva del sector se caracteriza por una fuerte heterogeneidad: los productores de gran escala representan apenas el 10 % del total, mientras que el 90 % restante corresponde a pequeños y medianos caficultores. Sin embargo, son las fincas de mayor escala y tecnificación las que han liderado históricamente la apertura de mercados de exportación de café de especialidad, incluyendo el Geisha y el Pacamara, alcanzando los precios más altos del mundo (MIDA, 2021). Para la zafra 2023-2024,

Mundo sostenible

ISSN L 3072 998X
Vol.2 Núm.1.
julio 2026 a junio 2027
pp. 144-162

únicamente en la provincia de Chiriquí se proyectó una producción de 110,000 quintales, lo que representó un incremento de entre 15 % y 20 % respecto a los 88,000 quintales recolectados en el ciclo anterior, en un contexto de recuperación tras condiciones climáticas adversas asociadas al fenómeno de El Niño (Revista Estrategia y Negocios, 2024).

El Ministerio de Desarrollo Agropecuario reportó que la producción agrícola nacional que incluye rubros como arroz, maíz, caña de azúcar, café y cacao alcanzó 3.8 millones de toneladas en el ciclo agrícola 2024-2025, frente a 2.5 millones de toneladas en el ciclo anterior, lo que constituye un incremento histórico de 1.3 millones de toneladas y da cuenta de una dinámica de crecimiento agrícola más amplia en la que el café mantiene una participación relevante, aunque minoritaria en volumen frente a otros cultivos de consumo masivo (MIDA, 2025).

Tabla 1. *Récords de precio del café Geisha panameño en subastas internacionales (2024-2025)*

Subasta / año	Lote / variedad	Finca	Precio (US$/kg)	Comprador
Subasta electrónica privada, 2024	Nido San José (Geisha)	Hacienda La Esmeralda	7,532.00	George Howell Coffee Co. (EE. UU.)
Best of Panama, 2025	GW-01, Geisha Lavado	Hacienda La Esmeralda	30,204.00	Julith Coffee (Dubái, EAU)
Best of Panama, 2025	Geisha Natural	Hacienda La Esmeralda	23,608.00	JD.com (China)
Best of Panama, 2025	Varietal Laurina (no Geisha)	Finca El Velo, Alto Quiel	8,040.00	Beijing Specialty Drink Tech. Co. (China)

Mundo sostenible

ISSN L 3072 998X
Vol.2 Núm.1.
julio 2026 a junio 2027
pp. 144-162

Subasta / año	Lote / variedad	Finca	Precio (US$/kg)	Comprador
Precio promedio, Best of Panama 2025	50 lotes (20 kg c/u)	Varias fincas	2,861.20 (inicial)	Compradores internacionales

Fuente: elaboración propia con base en MIDA (2025), SCAP (2025), La Prensa Panamá (2025) y El Economista (2024).

Tabla 2. *Evolución de la superficie sembrada y la producción de café en Panamá*

Ciclo agrícola / referencia	Superficie sembrada (ha)	Producción (quintales)	Variación
2019 - 2020	16,651	205,607	—
2020 - 2021	17,548	222,971	+ 8.4 %
2022 - 2023 (Chiriquí)	n.d.	88,000	—
2023 - 2024 (Chiriquí, proyectado)	n.d.	110,000 (est.)	+ 15 a 20 %
Parque cafetalero nacional (2024)	≈ 21,000 (12,400 arábigo)	n.d.	—

Fuente: elaboración propia con base en MIDA (2021) y Revista Estrategia y Negocios (2024). n.d.: dato no disponible en la fuente consultada.

Cadena de suministro del café Geisha panameño

La cadena de suministro del café Geisha panameño se organiza en torno a varios eslabones interdependientes. El primero corresponde a la producción primaria, que incluye el cultivo bajo sombra

Mundo sostenible

ISSN L 3072 998X
Vol.2 Núm.1.
julio 2026 a junio 2027
pp. 144-162

en altitudes que superan habitualmente los 1,500 metros sobre el nivel del mar, la cosecha selectiva y manual de las cerezas maduras, y el manejo agronómico especializado que exige la variedad Geisha, de crecimiento vigoroso y rendimiento comparativamente bajo. El segundo eslabón corresponde al beneficiado, proceso en el que las cerezas son despulpadas, fermentadas o procesadas en seco según se busque un perfil lavado o natural— y secadas, etapa determinante para la calidad final de la taza y en la que las fincas de especialidad como Hacienda La Esmeralda desarrollan protocolos diferenciados por lote.

En el segmento de café convencional y de consumo masivo, la agroindustria panameña está representada de manera destacada por Café Durán, marca con más de un siglo de trayectoria fundada en 1907 en Gorgona, a orillas del área que años más tarde ocuparía el Canal de Panamá y que forma parte, desde 2012, de la Empresa Panameña de Alimentos (EPA), corporación que agrupa además marcas como Pascual, La Suprema, Super Fry y Gold Mills (Café Durán Panamá, 2024; Empresa Panameña de Alimentos, 2025). Café Durán opera dos beneficios principales: el de Río Colorado, en Chiriquí, que recibe café arábigo proveniente de productores nacionales, y el de Garicín, en Coclé, especializado en café robusta. En 2024 la empresa inauguró una nueva planta de procesamiento en Penonomé, Coclé, con una inversión estimada entre 20 y 25 millones de dólares y tecnología de la firma alemana Probat, siendo la primera planta de la región en incorporar un sistema de control de emisiones de última generación (Revista Ellas, 2024; Café Durán Panamá, 2024).

Este eslabón agroindustrial cumple, además, una función de integración vertical con el sector primario: la Empresa Panameña de Alimentos ha mantenido una política de compra de la cosecha a productores locales a precios que, en algunas zafras recientes, han superado en más del 60 % el costo referencial de las bolsas de café en el mercado internacional, independientemente de las fluctuaciones de los precios globales, lo que constituye un mecanismo de estabilización de ingresos para los caficultores vinculados a la cadena de suministro convencional del país.

Control de calidad, trazabilidad y certificaciones de los cafés especiales en Panamá

La trazabilidad constituye un elemento central en la cadena de suministro de los cafés especiales, en la medida en que los compradores internacionales exigen poder identificar el origen exacto de cada

ISSN L 3072 998X
Vol.2 Núm.1.
julio 2026 a junio 2027
pp. 144-162

lote, desde la finca hasta la taza. En el segmento de especialidad panameño, esta trazabilidad se sostiene mediante la venta de lotes individualizados por finca, variedad y proceso, tal como ocurre en la subasta Best of Panama, donde cada lote se identifica y puntúa de manera independiente (SCAP, 2025).

En paralelo, el sector ha comenzado a incorporar certificaciones internacionales de sostenibilidad como mecanismo adicional de diferenciación y acceso a mercados. En 2026, Café de Eleta, finca ubicada en las tierras altas de Chiriquí, se convirtió en la primera finca cafetalera panameña en obtener el sello Rainforest Alliance, certificación que exige trazabilidad detallada desde la siembra hasta el consumo y verifica el cumplimiento de estándares de sostenibilidad ambiental y social (Preferred by Nature, 2023). Este logro permitió a la marca Café Amistad, producida por Café de Eleta, convertirse en proveedora de McDonald's Panamá, en el marco de una alianza con Arcos Dorados que elevó al 55 % la proporción de proveedores panameños de esa cadena de restaurantes. La certificación de origen denominaciones e indicaciones geográficas constituye otro mecanismo relevante para el café panameño, en la medida en que permite garantizar al consumidor que el producto proviene de una región geográfica específica con atributos de calidad distintivos.

Logística de exportación y transporte interno del café en Panamá

La exportación de café panameño está sujeta a un conjunto de trámites administrados por el Ministerio de Comercio e Industrias y la Autoridad Nacional de Aduanas, entre ellos la declaración de exportación, la factura comercial jurada, el documento de transporte y, según el mercado de destino, el certificado de origen correspondiente a los tratados de libre comercio suscritos por Panamá con países como Estados Unidos, Canadá, Chile, Corea del Sur y Singapur, además de los acuerdos regionales en el marco de la Asociación Latinoamericana de Integración (Ministerio de Comercio e Industrias [MICI], 2023).

Pese a la posición estratégica de Panamá como plataforma logística interoceánica y a que por el Canal de Panamá transita aproximadamente el 8 % del comercio mundial, la conectividad de transporte terrestre entre las zonas cafetaleras del interior del país y los puertos y aeropuertos de exportación continúa siendo un factor limitante. El Banco Interamericano de Desarrollo ha señalado que la falta de conectividad vial constituye una barrera para integrar las economías rurales, entre ellas el sector agropecuario de Chiriquí, a las actividades comerciales que se desarrollan en torno al Canal, y ha

Mundo sostenible

ISSN L 3072 998X
Vol.2 Núm.1.
julio 2026 a junio 2027
pp. 144-162

respaldado técnicamente al Gobierno de Panamá en la formulación de una Estrategia Nacional de Logística orientada, entre otros objetivos, a mejorar las condiciones logísticas de las principales cadenas de valor exportadoras y a fortalecer las capacidades institucionales responsables de dichas cadenas (BID, 2024).

Logística y exportación del café geisha en Panamá

En este contexto, la logística del café Geisha de alta gama producido en volúmenes reducidos y de altísimo valor unitario sigue canales distintos a los del café convencional de exportación masiva: los lotes premiados suelen trasladarse por vía aérea, con protocolos de manejo especializados para preservar sus atributos sensoriales, mientras que el café convencional se transporta con mayor frecuencia por vía terrestre y marítima hacia los puertos del país. La modernización de la gestión aduanera y la ampliación de la plataforma de carga aérea figuran entre las líneas de trabajo identificadas en la estrategia logística nacional como condiciones necesarias para sostener la competitividad exportadora del sector agroalimentario panameño en su conjunto.

Competitividad internacional y posicionamiento de mercado del café geisha en Panamá

El comportamiento reciente de los precios internacionales del café ofrece un marco relevante para interpretar el fenómeno del Geisha panameño. De acuerdo con la Organización Internacional del Café (ICO), el precio indicador compuesto (I-CIP), que sintetiza la cotización promedio de los principales grupos de café a nivel mundial, ha mostrado una tendencia alcista sostenida en los últimos años, situándose por encima de los 260 centavos de dólar por libra durante 2026, en un contexto de reducción de las exportaciones mundiales y de presiones asociadas a costos logísticos y energéticos (Organización Internacional del Café, 2026). En este escenario de precios de referencia ya elevados para el café convencional, la brecha que separa al Geisha panameño cuyos lotes más cotizados superan ampliamente los 10,000 dólares por libra resulta aún más significativa, y confirma que el producto compite en un segmento de mercado completamente distinto al del café commodity, gobernado por lógicas de coleccionismo, prestigio y escasez más que por la oferta y la demanda agregadas.

Este posicionamiento ha sido reforzado por el propio discurso institucional del sector: la Asociación de Cafés Especiales de Panamá ha subrayado que el resultado de la subasta 2025, en la que

ISSN L 3072 998X
Vol.2 Núm.1.
julio 2026 a junio 2027
pp. 144-162

treinta de los cincuenta lotes superaron los 1,000 dólares por kilogramo, posiciona a Panamá como el país productor de los cafés más finos del mundo, un logro que sus dirigentes atribuyen a la combinación de terroir, trabajo de varias generaciones de familias caficultoras y una curva de aprendizaje de dos décadas desde el redescubrimiento del Geisha en 2004 (SCAP, 2025). Sin embargo, este liderazgo se sostiene sobre un número reducido de fincas de referencia, lo que plantea el reto de ampliar la base de productores capaces de acceder a estos mercados de alto valor sin comprometer los estándares de calidad y trazabilidad que sustentan la reputación del país.

Innovación y tecnología aplicada al café Geisha

La incorporación de tecnología constituye un factor cada vez más relevante en la cadena de suministro cafetalera panameña, tanto en la fase agroindustrial como en la de campo. En el eslabón de procesamiento, la nueva planta de Café Durán en Penonomé incorporó tecnología alemana de tueste de última generación y un sistema de control de emisiones pionero en la región centroamericana, lo que ilustra una tendencia de modernización industrial orientada a mejorar la eficiencia y reducir el impacto ambiental del procesamiento del café (Café Durán Panamá, 2024). En el plano agrícola, la literatura especializada sobre cadenas de suministro de cafés especiales ha documentado el uso creciente de herramientas de monitoreo remoto y análisis de imágenes para optimizar la gestión de plantaciones, así como técnicas de extracción y procesamiento que inciden directamente en la calidad y el valor comercial del grano, tendencias que resultan aplicables al segmento de especialidad panameño en la medida en que sus fincas de referencia compiten por diferenciarse mediante innovación en el procesamiento post-cosecha.

Sostenibilidad, cambio climático y gestión del riesgo del café Geisha

La caficultura panameña, al igual que la del resto de Centroamérica, se desarrolla en ecosistemas de montaña particularmente sensibles a la variabilidad climática. Funcionarios del Ministerio de Desarrollo Agropecuario han señalado la necesidad de que los caficultores incrementen la cobertura de sombra permanente o temporal en sus plantaciones mediante especies como la higuerilla, el guandú, el poró o el bala como estrategia de adaptación frente a la intensificación de los períodos secos asociados a fenómenos como El Niño, que han afectado de manera directa los rendimientos en zonas cafetaleras de Chiriquí (MIDA, 2021; Revista Estrategia y Negocios, 2024). A escala regional, la CEPAL ha identificado

ISSN L 3072 998X
Vol.2 Núm.1.
julio 2026 a junio 2027
pp. 144-162

a los eventos hidrometeorológicos extremos y al cambio climático como uno de los principales desafíos que enfrenta la industria cafetalera centroamericana, junto con la volatilidad de los precios internacionales, el incremento de los costos de producción y la limitada participación de los productores en el valor agregado de la cadena (CEPAL, 2025).

Estos hallazgos, referidos principalmente a los casos de Costa Rica y Honduras, resultan extrapolables en gran medida al contexto panameño, dado que comparten con sus vecinos centroamericanos zonas de montaña con climas y suelos similares, así como una estructura productiva dominada por pequeños y medianos caficultores. La adopción de prácticas agroecológicas, la diversificación productiva y el fortalecimiento de los sistemas de alerta y asistencia técnica del Instituto de Innovación Agropecuaria de Panamá (IDIAP) se perfilan, en este sentido, como componentes necesarios de cualquier estrategia orientada a sostener en el tiempo la competitividad del café Geisha frente a un clima cada vez más variable.

Desarrollo rural, valor agregado y seguridad alimentaria del café Geisha

Más allá de su valor simbólico como producto de exportación de prestigio, la cadena de suministro del café genera efectos económicos y sociales significativos en las comunidades rurales de las zonas productoras. La operación de plantas agroindustriales como la de Café Durán en Penonomé, que emplea a más de medio centenar de personas entre personal operativo y administrativo, y la política de compra de cosecha a precios superiores al costo internacional de referencia, ilustran mecanismos mediante los cuales la agroindustria formal contribuye a la retención de valor en las zonas productoras y a la generación de empleo fuera de la capital del país (Revista Ellas, 2024). En Boquete y Volcán, la caficultura de especialidad sostiene además una economía local vinculada al turismo agroalimentario y a la prestación de servicios asociados a las fincas de referencia, cuya reputación internacional atrae compradores, catadores y visitantes de distintas partes del mundo.

Sin embargo, la concentración del segmento de mayor valor en un número limitado de fincas de gran escala plantea interrogantes sobre la equidad de la distribución de estos beneficios entre el conjunto de la población rural vinculada a la caficultura, incluidos los trabajadores estacionales que participan en la cosecha selectiva del café Geisha. El fortalecimiento de esquemas de certificación, capacitación técnica y acceso a financiamiento para pequeños productores aparece, en este sentido, como una condición

ISSN L 3072 998X
Vol.2 Núm.1.
julio 2026 a junio 2027
pp. 144-162

necesaria para que el desarrollo rural asociado al café de especialidad se extienda más allá de las fincas emblemáticas que hoy concentran los precios récord.

Comercio exterior y economía agrícola del café Geisha

En el contexto macroeconómico panameño, el café ocupa un lugar relativamente modesto dentro de una canasta exportadora concentrada en productos como el banano, los cables eléctricos, los envases de aluminio y la madera de teca, en un país que mantiene un marcado déficit comercial de mercancías: entre enero y junio de 2026, las importaciones panameñas totalizaron 7,882.2 millones de dólares en valor CIF frente a exportaciones de apenas 923.8 millones de dólares en valor FOB, lo que representa un déficit comercial de 6,958.4 millones de dólares (Infobae, 2026). En este marco, el café de especialidad y en particular el Geisha representa una de las escasas líneas de exportación panameña capaces de competir por valor unitario más que por volumen, lo que refuerza el argumento de que su desarrollo estratégico podría contribuir a diversificar y fortalecer la posición de Panamá en el comercio exterior agroalimentario, en un país cuya economía depende en gran medida de los servicios logísticos y financieros vinculados al Canal (Banco Mundial, 2026).

El prestigio internacional y las brechas estructurales del café Geisha

Los resultados obtenidos permiten sostener que la competitividad internacional del café Geisha panameño descansa, en gran medida, sobre un conjunto reducido de fincas de referencia encabezadas por Hacienda La Esmeralda que han logrado consolidar protocolos de calidad, trazabilidad y comercialización de talla mundial. Este hallazgo coincide con la literatura sobre cadenas de suministro de cafés especiales en América Latina, que ha documentado de manera recurrente la existencia de desconexiones entre los eslabones productivos de base y los operadores logísticos y comerciales de mayor escala (López Isaza et al., 2021), así como la relevancia de la innovación y la coordinación institucional para sostener la competitividad de estos sistemas productivos (Rueda Martínez et al., 2023).

Al mismo tiempo, la evidencia analizada sugiere que la fortaleza de la marca país en torno al café Geisha no se traduce automáticamente en una transformación estructural de toda la cadena de suministro cafetalera panameña. Persisten limitaciones en materia de infraestructura vial hacia las zonas productoras, brechas de financiamiento y tecnificación entre pequeños y grandes productores, y una exposición creciente a los riesgos climáticos que, según la CEPAL, amenaza la sostenibilidad de la caficultura

ISSN L 3072 998X
Vol.2 Núm.1.
julio 2026 a junio 2027
pp. 144-162

centroamericana en su conjunto (CEPAL, 2024, 2025). En este sentido, el caso panameño ilustra una paradoja común a varias cadenas de valor agroalimentarias latinoamericanas: la coexistencia de segmentos de altísimo valor agregado y proyección internacional con una base productiva que continúa enfrentando restricciones estructurales similares a las de la caficultura convencional.

La novedad que aporta este estudio radica en integrar, en un mismo análisis, la dimensión de prestigio y competitividad internacional del café Geisha habitualmente abordada desde una perspectiva comercial o periodística con la dimensión logística, agroindustrial y de política pública que sostiene, o limita, su desarrollo como cadena de suministro completa. Esta mirada integradora permite trascender la narrativa de los precios récord para identificar los factores estructurales transporte interno, trazabilidad, certificación, financiamiento y adaptación climática que determinarán la sostenibilidad de esta ventaja competitiva en el mediano y largo plazo.

Conclusiones

La cadena de suministro del café Geisha en Panamá constituye un caso singular de competitividad internacional basada en la diferenciación por calidad, origen y trazabilidad, capaz de generar precios sin precedentes en el mercado mundial del café, como lo demuestran los 30,204 dólares por kilogramo alcanzados en la subasta Best of Panama 2025. Este logro es el resultado de un proceso histórico iniciado con la introducción de la variedad en 1963 y consolidado a partir de su redescubrimiento comercial en 2004, sostenido por un número limitado de fincas de alta tecnificación en las tierras altas de Boquete y Volcán.

Los resultados evidencian, asimismo, que la cadena de suministro del café panameño opera de manera segmentada, con un circuito de especialidad orientado a la exportación de alto valor unitario y un circuito convencional, liderado por agroindustrias como Café Durán y la Empresa Panameña de Alimentos, orientado principalmente al mercado interno y a la exportación de café tostado y procesado. Ambos circuitos comparten, sin embargo, desafíos comunes en materia de infraestructura logística, financiamiento para pequeños productores y adaptación al cambio climático, cuya resolución resulta determinante para sostener la competitividad del sector en su conjunto.

Mundo sostenible

ISSN L 3072 998X
Vol.2 Núm.1.
julio 2026 a junio 2027
pp. 144-162

El café Geisha panameño representa una oportunidad estratégica de desarrollo agroindustrial y de diversificación del comercio exterior del país, en un contexto de marcado déficit comercial de mercancías, pero que su consolidación como motor de desarrollo económico nacional y no únicamente como fenómeno de prestigio concentrado en pocas fincas requiere de una articulación más eficiente entre los actores públicos y privados de la cadena de suministro, así como de políticas específicas orientadas a ampliar la base de productores capaces de acceder a los beneficios del segmento de especialidad.

Recomendaciones

Fortalecer la infraestructura vial y logística de las zonas cafetaleras de Chiriquí, en coordinación con la Estrategia Nacional de Logística impulsada con apoyo del Banco Interamericano de Desarrollo, priorizando la conectividad entre las fincas productoras, los centros de beneficiado y los puntos de salida aérea y marítima del país.

Diseñar mecanismos de financiamiento y asistencia técnica diferenciados para pequeños y medianos caficultores, que faciliten su acceso a certificaciones de sostenibilidad y trazabilidad como Rainforest Alliance y, con ello, a mercados de mayor valor agregado.

Impulsar programas de adaptación al cambio climático en las zonas cafetaleras de altura, con el acompañamiento técnico del Instituto de Innovación Agropecuaria de Panamá, orientados a la diversificación de sombra, el manejo eficiente del agua y el monitoreo de riesgos climáticos.

Promover la articulación entre el Ministerio de Desarrollo Agropecuario, el Ministerio de Comercio e Industrias, la Asociación de Cafés Especiales de Panamá y la academia, con el fin de generar información estadística actualizada y de acceso público sobre la producción, el beneficiado y la exportación del café Geisha, que permita dar seguimiento sistemático a la evolución de la cadena de suministro.

Desarrollar futuras investigaciones empíricas, de carácter cuantitativo y cualitativo, que recojan directamente las experiencias de productores, beneficiadores, exportadores y trabajadores estacionales vinculados a la cadena de suministro del café Geisha, con el propósito de profundizar en las implicaciones sociales y territoriales de su desarrollo.

Mundo sostenible

ISSN L 3072 998X
Vol.2 Núm.1.
julio 2026 a junio 2027
pp. 144-162

Referencias

Autoridad de Turismo de Panamá. (2025). Récord histórico del café Panamá Geisha en la subasta anual "The Best of Panama Auction 2025". https://www.atp.gob.pa/record-historico-del-cafe-panama-geisha-en-la-subasta-anual-the-best-of-panama-auction2025/

Banco Interamericano de Desarrollo. (2024). Apoyo a la consolidación de la Estrategia Nacional de Logística en Panamá. https://www.iadb.org/es/proyecto/PN-T1348

Banco Mundial. (2026). Panamá: panorama general. https://www.bancomundial.org/ext/es/country/panama

Cafés El Magnífico. (2026). Café Geisha: historia, cultivo y preparación. https://cafeselmagnifico.com/cafe-geisha-historia-cultivo-como-prepararlo/

Café Durán Panamá. (2024a). Nosotros. https://cafeduran.com/nosotros/

Café Durán Panamá. (2024b). Planta de Café Durán: avance sostenible en la región de Panamá. https://cafeduran.com/planta-de-cafe-duran/

Comisión Económica para América Latina y el Caribe. (2024). La CEPAL hace propuestas para fortalecer la industria cafetalera a lo largo de su cadena de valor. https://www.cepal.org/es/notas/la-cepal-hace-propuestas-fortalecer-la-industria-cafetalera-lo-largo-su-cadena-valor

Comisión Económica para América Latina y el Caribe. (2025). El comercio sostenible, la economía circular y la bioeconomía abren nuevas oportunidades para el futuro del café en Costa Rica y Honduras. https://www.cepal.org/es/notas/comercio-sostenible-la-economia-circular-la-bioeconomia-abren-nuevas-oportunidades-futuro-cafe

El Economista. (2024). Un café de lujo panameño se impone en subasta privada a un precio de 7,532 dólares el kilo. https://www.eleconomista.es/retail-consumo/noticias/12959100/08/24/un-cafe-de-lujo-panameno-se-impone-en-subasta-privada-a-un-precio-de-7532-dolares-el-kilo.html

Empresa Panameña de Alimentos. (2025). Marcas líderes en Panamá. https://epa.com.pa/

Infobae. (2026). Panamá compró ocho veces más de lo que vendió al mundo en el primer semestre. https://www.infobae.com/panama/2026/07/07/panama-compro-ocho-veces-mas-de-lo-que-vendio-al-mundo-en-el-primer-semestre/

La Prensa Panamá. (2025). Café geisha panameño rompió récord al venderse en más de $30 mil por kilo. https://www.prensa.com/economia/cafe-geisha-panameno-rompio-record-al-venderse-en-mas-de-30-mil-dolares-por-kilo/

ISSN L 3072 998X
Vol.2 Núm.1.
julio 2026 a junio 2027
pp. 144-162

López Isaza, G. A., Correa Vallejo, M. J., & Estrada-Márquez, M. L. (2021). Caracterización de la cadena de suministro de los cafés especiales de Belén de Umbría, Risaralda, Colombia. Scientia et Technica, 26(4), 449-460. https://doi.org/10.22517/23447214.23911

Ministerio de Comercio e Industrias. (2023). Requisitos de exportaciones: productos café - Panamá. https://mici.gob.pa/wp-content/uploads/2023/03/REQUISITOS-DE-EXPORTACION-PRODUCTOS-CAFE%CC%81.pdf

Ministerio de Desarrollo Agropecuario. (2021). El café de Panamá mantiene su crecimiento y su buen sabor. https://mida.gob.pa/2021/10/01/el-cafe-de-panama-mantiene-su-crecimiento-y-su-buen-sabor/

Ministerio de Desarrollo Agropecuario. (2025a). Panamá rompe récord mundial en subasta de café. https://mida.gob.pa/2025/08/07/panama-rompe-record-mundial-en-subasta-de-cafe/

Ministerio de Desarrollo Agropecuario. (2025b). Hacia un agro más competitivo, Panamá alcanza incremento histórico a la producción nacional.

Organización Internacional del Café. (2026). Organización Internacional del Café [sitio institucional]. https://ico.org/es/

Preferred by Nature. (2023). Certificación de la cadena de suministro de Rainforest Alliance. https://www.preferredbynature.org/es/certification/ra-supply-chain

Revista Ellas. (2024). El equipo detrás de la nueva planta de Café Durán en Penonomé. https://www.ellas.pa/contenido-patrocinado/el-equipo-detras-de-la-nueva-planta-de-cafe-duran-en-penonome/

Revista Estrategia y Negocios. (2024). Producción de zafra cafetalera de Panamá 2023/2024 aumentaría un 20 %. https://www.revistaeyn.com/centroamericaymundo/produccion-de-zafra-cafetalera-de-panama-2023-2024-aumentaria-un-20-KH19789164

Rueda Martínez, H. L., Buelvas Mora, M., & Rocha Lona, L. (2023). Innovación dentro de la cadena de suministro en los sistemas de producción del café para la sostenibilidad empresarial. Repositorio de la Red Internacional de Investigadores en Competitividad, 16(16), 130-148. https://www.riico.net/index.php/riico/article/view/2109

Specialty Coffee Association of Panama. (2025). Café Geisha de Panamá sacude al mundo con impresionantes récords mundiales. https://scap-panama.com/cafe-geisha-de-panama-sacude-al-mundo-con-impresionantes-records-mundiales/

Xataka. (2024). El café más exclusivo del mundo se cultiva en un pequeño país sin gran tradición cafetera: el Geisha. https://www.xataka.com/magnet/cafe-exclusivo-mundo-se-cultiva-pequeno-pais-gran-tradicion-cafetera-geisha