



**UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA**  
*La Universidad Católica de Loja*

**ÁREA ADMINISTRATIVA**

**TÍTULO DE INGENIERA EN ADMINISTRACIÓN  
EN BANCA Y FINANZAS**

**Análisis Sectorial, Producción y Comercialización de café en el  
cantón Puyango**

**TRABAJO DE TITULACIÓN.**

**AUTOR:** Guachisaca Roblez, Sandra Cecibel.

**DIRECTOR:** Malo Montoya, Pablo Agustín Eco.

**LOJA – ECUADOR**

**2015**



*Esta versión digital, ha sido acreditada bajo la licencia Creative Commons 4.0, CC BY-NY-SA: Reconocimiento-No comercial-Compartir igual; la cual permite copiar, distribuir y comunicar públicamente la obra, mientras se reconozca la autoría original, no se utilice con fines comerciales y se permiten obras derivadas, siempre que mantenga la misma licencia al ser divulgada. <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/deed.es>*

Septiembre, 2015

## APROBACIÓN DEL DIRECTOR DE TRABAJO DE TITULACIÓN

Economista.

Pablo Agustín Malo Montoya

**DOCENTE DE LA TITULACIÓN**

De mi consideración:

El presente trabajo de titulación: Análisis Sectorial, Producción, Comercialización de café en el cantón Puyango, realizado por: Guachisaca Roblez Sandra Cecibel, ha sido orientado y revisado durante su ejecución, por cuanto se aprueba la presentación del mismo.

Loja, octubre del 2015.

f.....

## DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS

“Yo Sandra Cecibel Guachisaca Roblez declaro ser autor (a) del presente trabajo de titulación: Análisis Sectorial, Producción y Comercialización de café en el cantón Puyango, de la Titulación de Administración en Banca y Finanzas, siendo el Economista. Pablo Agustín Malo Montoya director (a) del presente trabajo; y eximo expresamente a la Universidad Técnica Particular de Loja y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales. Además certifico que las ideas, conceptos, procedimientos y resultados vertido en el presente trabajo investigativo, son de mi exclusiva responsabilidad.

Adicionalmente declaro conocer y aceptar la disposición del Art. 88 del Estatuto Orgánico de la Universidad Técnica Particular de Loja que en su parte pertinente textualmente dice: “Forman parte del patrimonio de la Universidad la propiedad intelectual de investigaciones, trabajos científicos o técnicos y tesis de grado o trabajos de titulación que se realicen con el apoyo financiero, académico o institucional (operativo) de la Universidad”

f. ....

Autor: Sandra Cecibel Guachisaca Roblez.

Cédula: 1104726201

## DEDICATORIA

Al creador de todas las cosas que se me presentaron en este tiempo de elaboración, el que me ha dado fortaleza para continuar cuando estado a punto de caer; por ello, con toda la humildad que de mi corazón puede desprenderse, y dedico primeramente mi trabajo a Dios.

De igual forma, dedico esta tesis a mis padres que ha sabido formarme con buenos sentimientos, hábitos y valores, lo cual me ha ayudado a salir adelante en los momentos más difíciles.

De manera especial mi agradecimiento al Economista Pablo Malo, quien dirigió acertadamente el presente trabajo investigativo me ha brindado su apoyo constante.

## **AGRADECIMIENTO**

En primer lugar quiero agradecer a Dios por haber estado siempre a mi lado. A las autoridades y personal docente de la Universidad Técnica Particular de Loja, institución que permitió que se cumpla este sueño y meta, de obtener un título de tercer nivel, a mis apreciados maestros, quienes con su esfuerzo, apoyo, especial dedicación y sacrificio, supieron guiarme por el camino de la ciencia.

A mi director de tesis el Economista Pablo Malo quien me apoyó y orientó con sus valiosos conocimientos durante el desarrollo de la investigación.

El agradecimiento a todos los representantes de las diferentes asociaciones caficultoras por su valiosa colaboración, en especial al Ing. Pablo Soto, director provincial del MAGAP Loja y al Dr. José Mayo, presidente de FAPECAFES y a los Ing. Anabel Yaguache, y al Ing. Diego Rojas técnicos del MAGAP en el cantón Puyango.

A todas aquellas personas quienes me apoyaron con su apoyo y tiempo y contribuyeron de una u otra forma a alcanzar esta meta; a mis padres, hermanos, amigos y compañeros que estuvieron siempre, permitiéndonos culminar el presente trabajo de fin de carrera.

## ÍNDICE DE CONTENIDOS.

APROBACIÓN DEL DIRECTOR DE TRABAJO DE TITULACIÓN.....	II
DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS .....	III
DEDICATORIA.....	IV
AGRADECIMIENTO.....	V
RESUMEN .....	1
ABSTRACT.....	2
CAPÍTULO I.....	5
ANÁLISIS DEL ENTORNO INTERNACIONAL, NACIONAL Y LOCAL DE CAFÉ.	5
1. PANORAMA INTERNACIONAL DEL CAFÉ.....	6
1.1. <i>Antecedentes internacionales del café.</i> .....	6
1.2. <i>Producción internacional del café.</i> .....	6
1.3. <i>Exportaciones e importaciones de café a nivel mundial.</i> .....	7
1.3.1. <i>Exportaciones de café a nivel mundial.</i> .....	7
1.3.2. <i>Importaciones de café a nivel mundial.</i> .....	8
1.4. <i>Precios internacionales del café.</i> .....	9
1.5. <i>Panorama nacional.</i> .....	9
1.6. <i>Antecedentes de café en el Ecuador.</i> .....	9
1.6.1. <i>Ubicación geográfica del sector en el Ecuador.</i> .....	10
1.6.2. <i>Variedades de café más comunes en Ecuador.</i> .....	11
1.6.3. <i>Tipos de café producidos.</i> .....	12
1.6.4. <i>Café industrializado.</i> .....	13
1.6.5. <i>Cafés de especialidad ecuatorianos.</i> .....	14
1.6.6. <i>Normas de calidad del café</i> .....	14
1.7. <i>Producción de café en el Ecuador.</i> .....	15
1.7.1. <i>Exportaciones de café de Ecuador hacia el mundo.</i> .....	16
1.7.2. <i>Importaciones de café de Ecuador al mundo.</i> .....	16
1.8. <i>Precios de café en el Ecuador.</i> .....	17
1.9. <i>Panorama local.</i> .....	18
1.9.1. <i>Antecedentes de Loja del café.</i> .....	18
1.9.2. <i>Producción local.</i> .....	18

1.9.3.	<i>Cantones productores de café.....</i>	19
1.9.4.	<i>Variedades sembradas. ....</i>	19
1.10.	<i>Exportaciones e Importaciones de Loja al mundo. ....</i>	20
1.10.1.	<i>Exportaciones de la provincia de Loja de café al mundo. ....</i>	20
1.10.2.	<i>Importaciones de la provincia de Loja de café al mundo. ....</i>	21
1.11.	<i>Precios del café en la provincia de Loja.....</i>	21
1.12.	<i>Cantón Puyango.....</i>	21
1.12.1.	<i>Producción de café del cantón Puyango. ....</i>	21
1.12.2.	<i>Variedades producidas en el cantón Puyango.....</i>	22
1.13.	<i>Exportaciones e importaciones de café en el cantón Puyango. ....</i>	22
1.13.1.	<i>Exportaciones del cantón Puyango.....</i>	23
1.14.	<i>Precios de café en el cantón Puyango.....</i>	23
<b>CAPÍTULO 2.....</b>		<b>25</b>
<b>PUYANGO CANTÓN BAJO ESTUDIO .....</b>		<b>25</b>
<b>2. UBICACIÓN GEOGRÁFICA DEL CANTÓN PUYANGO. ....</b>		<b>25</b>
2.1.	<i>Actividad agropecuaria.....</i>	27
2.1.1.	<i>Caracterización de la cobertura de la tierra.....</i>	27
2.2.	<i>Producción de café en Puyango. ....</i>	28
2.2.1.	<i>Comercialización de café en el cantón Puyango. ....</i>	28
2.2.2.	<i>Clientes potenciales. ....</i>	29
2.2.3.	<i>Precios de venta. ....</i>	29
2.2.4.	<i>Costos.....</i>	30
2.3.	<i>Factores que afectan la producción.....</i>	33
<b>3. ANÁLISIS DE PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE CAFÉ EN EL CANTÓN PUYANGO.....</b>		<b>35</b>
3.1.	<i>Presentación de resultados. ....</i>	35
3.2.	<i>Metodología. ....</i>	35
3.2.1.	<i>Tipos de metodología.....</i>	36
3.3.	<i>Sección de producción. ....</i>	36
3.2.	<i>Sección comportamiento de la actividad. ....</i>	49
3.3.	<i>Sección facilidades crediticias.....</i>	56
3.4.	<i>Sección tendencia económica de la actividad. ....</i>	58
3.5.	<i>Balance General.....</i>	61
3.6.	<i>Estado de Resultados. ....</i>	62

3.7.	<i>Indicadores de resultados</i> .....	62
3.8.	Índices de actividad.....	63
3.8.1.	<i>Índices de liquidez</i> .....	64
3.8.2.	<i>Índices de endeudamiento</i> .....	64
3.8.3.	<i>Índices de Rentabilidad</i> .....	65
4.	<b>ANÁLISIS FODA Y PORTER</b> .....	67
4.1.	Análisis FODA del sector cafetalero del Cantón Puyango.....	67
4.1.1.	<i>Matriz FODA</i> .....	69
4.2.	<i>Problemática del sector cafetalero en Puyango</i> .....	70
4.2.1.	<i>Situación actual en Puyango</i> .....	70
4.2.2.	<i>Cadena de valor convencional de los productores de café</i> .....	72
4.3.	<i>Análisis de las 5 fuerzas competitivas de PORTER</i> .....	73
4.3.1.	<i>Análisis Externo</i> .....	76
	<b>CONCLUSIONES</b> .....	78
	<b>RECOMENDACIONES</b> .....	80
	<b>BIBLIOGRAFÍA</b> .....	82
	<b>ANEXOS</b> .....	85

## ÍNDICE DE GRÁFICOS.

Grafico 1. <i>Principales países productores de café en el mundo 2012 en porcentajes.</i> .....	7
Grafico 2. <i>Exportaciones de café a nivel mundial en dólares 2009 – 2014.</i> .....	8
Grafico 3. <i>Importaciones de café a nivel mundial en dólares 2009 – 2014.</i> .....	8
Grafico 4. <i>Precios promedios a nivel mundial de café desde el 2004 – 2014.</i> .....	9
Grafico 5. <i>Principales zonas cafetaleras del Ecuador.</i> .....	11
Grafico 6. <i>Imagen variedad de café arábica.</i> .....	12
Grafico 7. <i>Imagen variedad de café robusta.</i> .....	12
Grafico 8. <i>Exportaciones de café del Ecuador por tipo de país de destino 2008 – 2014.</i> .....	16
Grafico 9. <i>Importaciones del Ecuador al mundo 2009 – 2014 (Dólares).</i> .....	17
Grafico 10. <i>Precios de café desde enero del 2013 a Junio del 2014. (Dólares)</i> .....	18
Grafico 11. <i>Participación en porcentajes de la producción de los cantones cafetaleros de la</i> .....	19
Grafico 12. <i>Número de hectáreas sembradas de cultivo de café en la Provincia de Loja.</i> .....	19
Grafico 13. <i>Principales variedades de café cultivadas en la provincia de Loja.</i> .....	20
Grafico 14 <i>Precios de café en la provincia de Loja.</i> .....	21
Grafico 15. <i>Principales variedades de café, cultivado en el cantón Puyango.</i> .....	22
Grafico 16. <i>Exportaciones en el cantón Puyango 2012 – 2014. (Quintales).</i> .....	23
Grafico 17. <i>Precios en el cantón Puyango año 2012 – 2014. (Dólares).</i> .....	23
Grafico 18. <i>Ubicación geográfica del Cantón Puyango en la provincia de Loja.</i> .....	26
Grafico 19. <i>Ubicación geográfica del Cantón Puyango y sus parroquias.</i> .....	26
Grafico 20. <i>Población ocupada por rama de actividad de Puyango.</i> .....	27
Grafico 21. <i>Cobertura de la tierra del cantón Puyango.</i> .....	28
Grafico 22. <i>Precios de venta promedio de café en el cantón Puyango desde el 2012 –</i> .....	29
Grafico 23. <i>Actores de la cadena de valor de los productores de café en Puyango</i> .....	73
Grafico 24. <i>Las 5 fuerzas de PORTER.</i> .....	74

## ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro 1. Inventario de Normas INEN vinculadas con la actividad cafetalera.....	15
Cuadro 2. Producción de Café en Ecuador, en hectáreas y en toneladas producidas desde el 2004 – 2012.....	16
Cuadro 3. Exportaciones totales de café en grano y procesado de FAPECAFES en 60Kg 2011.....	20
Cuadro 4. Producción de cantón Puyango en quintales y precio año 2012-2014...	22
Cuadro 5. Indicadores económicos. ....	26
Cuadro 6. Producción de cantón Puyango en quintales y precio año 2012-2014.	28
Cuadro 7. Cuadro de costos plan de inversión.....	30
Cuadro 8. <i>Índices de actividad.</i> .....	63
Cuadro 9. <i>Índices de liquidez.</i> .....	64
Cuadro 10. <i>Índices de endeudamiento.</i> .....	64
Cuadro 11. <i>Índices de Rentabilidad.</i> .....	65
Cuadro 12. <i>Matriz FODA y estrategias FODA.</i> .....	69

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. <i>Años que lleva en la actividad de siembra de café.</i> .....	36
Figura 2. <i>Hectáreas de terreno de producción agropecuaria.</i> .....	37
Figura 3. <i>La plantación está compuesta por una o más variedades de café.</i> .....	37
Figura 4. <i>Variedades de café que se cultivan.</i> .....	38
Figura 5 <i>Plantación de café asociada con otras especies.</i> .....	38
Figura 6. <i>Superficie no utilizada.</i> .....	39
Figura 7. <i>El terreno de producción es.</i> .....	39
Figura 8. <i>Pertenece Usted alguna Asociación de cafetaleros.</i> .....	40
Figura 9. <i>Edad que tiene el cafetal.</i> .....	40
Figura 10. <i>Renovación del cafetal.</i> .....	41
Figura 11. <i>Cuantos quintales o sacos cosechan por cada siembra.</i> .....	41
Figura 12. <i>Su producción es.</i> .....	42
Figura 13. <i>Dispone de sistema de riego.</i> .....	42
Figura 14. <i>Cuenta con algún tipo de seguro para su actividad.</i> .....	43
Figura 15. <i>Problemas que se puedan suscitar en la siembra, desarrollo del cultivo y cosecha.</i> .....	43
Figura 16. <i>Como enfrenta estos problemas en la siembra, desarrollo del cultivo y</i>	44
Figura 17. <i>Meses a partir de la siembra y en qué meses se cosecha.</i> .....	45
Figura 18. <i>Como almacena su producto y por cuanto tiempo.</i> .....	46
Figura 19. <i>Por cuanto tiempo.</i> .....	46
Figura 20. <i>A nivel nacional en donde comercializa su producción.</i> .....	47
Figura 21. <i>En qué forma o estado vende el producto.</i> .....	47
Figura 22. <i>Principales clientes.</i> .....	48
Figura 23. <i>Proveedores (MAGAP) de los productores.</i> .....	48
Figura 24. <i>Quien establece el precio de venta.</i> .....	49
Figura 25. <i>Como vende su producto.</i> .....	50
Figura 26. <i>Realiza preventa de sus productos.</i> .....	50
Figura 27. <i>Precio de venta por quintal (dólares).</i> .....	50
Figura 28. <i>Que tan frecuente cambia el precio.</i> .....	51
Figura 29. <i>Monto aproximado de sus ingresos y gastos por cada cosecha.</i> .....	51
Figura 30. <i>La mayoría de los gastos por siembra por hectárea.</i> .....	52
Figura 31. <i>Cuenta al momento de la siembra con.</i> .....	53
Figura 32. <i>Factores claves que determinan el éxito de su actividad.</i> .....	53
Figura 33. <i>Estrategia competitiva de su actividad económica.</i> .....	54
Figura 34. <i>Como prepara el terreno para su siembra.</i> .....	54
Figura 35. <i>Existen controles de calidad para su producción o</i> .....	55
Figura 36. <i>Cómo calificaría la competencia que existe en el mercado.</i> .....	56
Figura 37 <i>Existen facilidades necesarias para poder aplicar a un crédito.</i> .....	56
Figura 38. <i>Dificultades para entregar el crédito.</i> .....	57
Figura 39. <i>Los fondos para financiar su actividad económica.</i> .....	57
Figura 40. <i>Con quien realizan su financiamiento.</i> .....	58
Figura 41. <i>Políticas gubernamentales que fomenten la actividad económica.</i> .....	59
Figura 42. <i>Perspectiva a futuro de su actividad económica.</i> .....	59
Figura 43. <i>Principal impedimento para que existan nuevos productores.</i> .....	60
Figura 44. <i>Principales amenaza que pueda experimentar su actividad.</i> .....	60
Figura 45. <i>Principales competidores.</i> .....	61
Figura 46. <i>Considera que requiere un taller de capacitación para su producción.</i> .....	61

## RESUMEN

La elaboración del presente proyecto es para hacer un estudio sectorial donde se analiza la producción y comercialización de café en el cantón Puyango.

El presente tema es de investigación que en un análisis del comportamiento de comercialización y producción de café en el cantón Puyango. Utilizando para su estudio una muestra de 235 productores. Este cantón está ubicado en la Provincia de Loja ubicada al sur del país, cuenta con 15500 habitantes, 5320 ha son sembradas de café, de la zona cafetalera de Loja, el 3% de las exportaciones locales son de Puyango, es decir 250 sacos mensuales de café arábigo.

Los problemas que enfrenta son: falta de infraestructura para el café, debilidad de grupos o agricultores, mejora de créditos de financiamiento, cambios climáticos, inestabilidad de precios, enfermedades y plagas en los cultivos, la industria cafetalera ecuatoriana se ha visto obligada a importar materia prima para suplir sus necesidades. Por tanto, el sector cafetalero de este cantón se ve reflejado en un bajo rendimiento de 6 quintales/hectárea”.

**Palabras claves:** análisis, producción, comercialización, resultados, índices, análisis foda y porter.

## **ABSTRACT**

The development of this project is to study a sector where production and marketing of coffee in the canton of Puyango is analyzed.

This theme is research that focuses on an analysis of the behavior of coffee production and marketing in Puyango. Using for study sample to 279 producers. This county is located in the Province of Loja in the south of the country, has 15,500 inhabitants according to the last census carried out, of which 5320 ha are planted coffee areas, the coffee zone of Loja of its production exported to 85% is say 250 monthly bags of Arabica coffee which Puyango canton accounts for 3% of local exports of coffee.

The problems we face are: lack of infrastructure to benefit coffee farmers groups or weakness, improved financing credits, climate change, price instability, disease and pests in crops of coffee, Ecuador's coffee industry has been forced to import raw materials to meet their needs. Therefore, the coffee sector in this area is reflected in a lower yield of 6 quintals / hectare. "

**Keywords:** analysis, production, marketing, results, indices, SWOT analysis and porter.

## INTRODUCCIÓN

El café constituye uno de los productos más importantes de la producción y comercialización de nuestro país y también a nivel mundial, se cotiza en la bolsa de valores de Londres y Nueva York.

(PROECUADOR, 2013) El Instituto de Promociones de Exportación e Inversión del Ecuador de acuerdo a la información el Ecuador posee una gran capacidad como productor de café, convirtiéndose en uno de los pocos países en el mundo que exporta todas los tipos de café: arábigo lavado, arábigo natural y robusta. Los diferentes ecosistemas permiten que los cultivos de café se den a lo largo y ancho del país, en la Costa, Sierra, Amazonía, llegando a cultivarse en las Islas Galápagos. Debido a la ubicación geográfica del Ecuador, su café es de los mejores producidos en América del Sur y los más demandados en Europa y Estados Unidos. Con relación a la estacionalidad, la producción de café dependerá de la región, sin embargo el café arábigo se produce desde marzo hasta octubre, mientras el café robusta desde junio hasta octubre.

El presente estudio tiene finalidad analizar la situación actual de producción y comercialización de los cafetaleros en el cantón Puyango, el mismo que será desarrollado en la misma ciudad, a través de la recolección de fuentes primarias y secundarias. Los datos primarios son obtenidos a través de encuestas aplicadas directamente a un censo de 235 productores de café en el cantón Puyango, los datos secundarios se obtendrán de libros, páginas web, revistas o artículos de prensa y los diferentes organismos, asociaciones, ministerios y el banco de fomento relacionadas con el café.

El presente trabajo se realizó en base a una planificación que se expone por capítulos en la siguiente explicación: El primer capítulo uno se da a conocer historia, antecedentes, comportamiento descriptivo de la actividad Internacional, Nacional y Local y datos generales de la caficultura ecuatoriana. Apareciendo este producto por primera vez en el año de 1830 en la provincia de Manabí, el mismo que ha proporcionado una fuente de ingresos para las familias de pequeños caficultores del país, fomentando fuentes de empleo y promoviendo una mejor biodiversidad, en la actualidad las organizaciones que ayudan a los caficultores con MAGAP y FAPECAFES y los proyectos que sin dudas ayudaran al regenera miento de las zonas con mayor

producción.

En el capítulo dos se relata producción y comercialización de café en el cantón Puyango, donde se levantara la información, también se menciona en que tiempo cosechan, canales de distribución, también se muestra los costos de producción que incurre en el caficultor a partir de la cosecha.

En el capítulo tres se presenta los resultados del trabajo de campo, con el análisis de cada pregunta, y el análisis de cada índice financiero.

En el capítulo cuatro se presenta un análisis de Porter a través de censo y de la disgregación según información disponible, también así mismo el análisis FODA y PORTER y finalizando con conclusiones y recomendaciones de una manera general.

La metodología utilizada para el desarrollo de la presente investigación fue de tipo bibliográfica y de campo. Para el primer caso se utilizó información brindada por el MAGAP y para el estudio de campo se aplicó la técnica de observación directa y aplicación de una encuesta dirigida a la población objeto del análisis.

Finalmente se concluye la investigación con la presentación de conclusiones y recomendaciones que surgen a partir de la investigación realizada

## **CAPÍTULO I**

### **ANÁLISIS DEL ENTORNO INTERNACIONAL, NACIONAL Y LOCAL DE CAFÉ.**

## **1. Panorama internacional del café.**

### **1.1. Antecedentes internacionales del café.**

El café constituye uno de los productos de mayor consumo a nivel mundial y representa un medio económico global. Según la (Coffe Organization, 2014), el café es uno de los productos primarios más valiosos, segundo en valor durante muchos años (después del petróleo) como fuente de divisas para los países en desarrollo. Para muchos de los países menos adelantados del mundo, las exportaciones de café representan una parte sustancial de sus ingresos en divisas, en algunos casos más del 80%. Uno de los principales mercados de café es Londres y Nueva York.

Lo que representa la demanda de este producto según la organización internacional del café la tasa de crecimiento mundial de café en los años 2003 al 2013 aumento de cada año del 3.3%. Las proyecciones del consumo mundial de café, para el año 2015, según *Neuman Café* (citado por COFENAC, 2013), son de 145 millones de sacos. Por otra parte, la producción u oferta cafetalera ha sido inferior en la mayoría de los años del período de análisis (2003-2012), demostrando la existencia de una brecha entre demanda y oferta que indica la existencia de demanda insatisfecha.

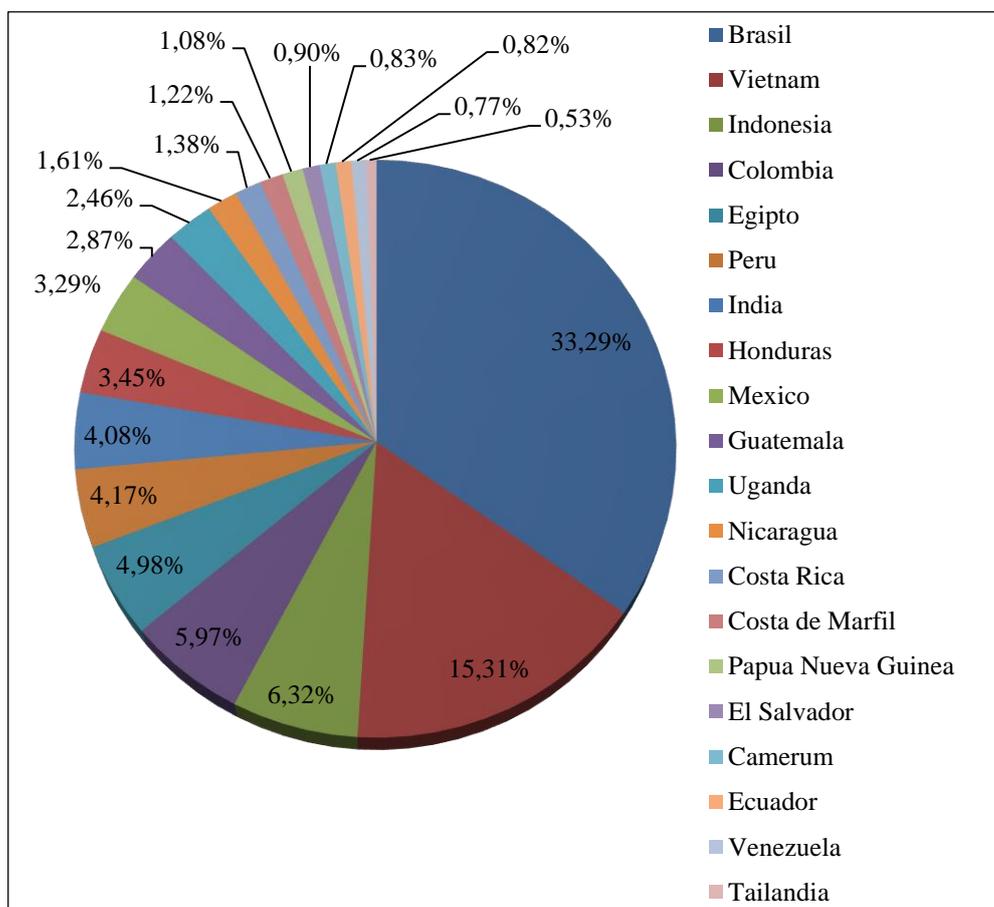
La demanda de café a nivel mundial ha tenido una tendencia creciente ya que año a año la población ha aumentado considerablemente y así otros nuevos países demandan importaciones del mismo. Por otro lado las causas que han provocado la disminución de la oferta son los altos precios para adquirir semillas mejoradas, fertilizantes, insumos, falta de acceso a créditos por diferentes circunstancias, propagación de enfermedades que han destruido cosechas completas, elevados precios de los derivados de petróleo que han ocasionado que los costos de producción sean muy altos.

### **1.2. Producción internacional del café.**

El café en el mundo, países productores el café es un factor fundamental para la economía de más de 20 países productores. En el Grafico 1 se observa que Vietnam ocupa el segundo lugar entre los principales productos de valor comercial, solo superado por el petróleo. Los principales productores de café: Brasil es el primer productor mundial de café, rondando los 20-25 millones de sacos (60 kg por saco) anuales. En este país, 5 millones de personas viven directa o indirectamente del café, seguidos de Vietnam,

Indonesia y Colombia que son los países con más producción en el mundo.

Ecuador es uno de los productores de los tipos de café arábigo y robusta y de muchas variedades más y está en el puesto 18 representando el 0,82% a nivel mundial.



**Gráfico 1. Principales países productores de café en el mundo 2012 en porcentajes.**

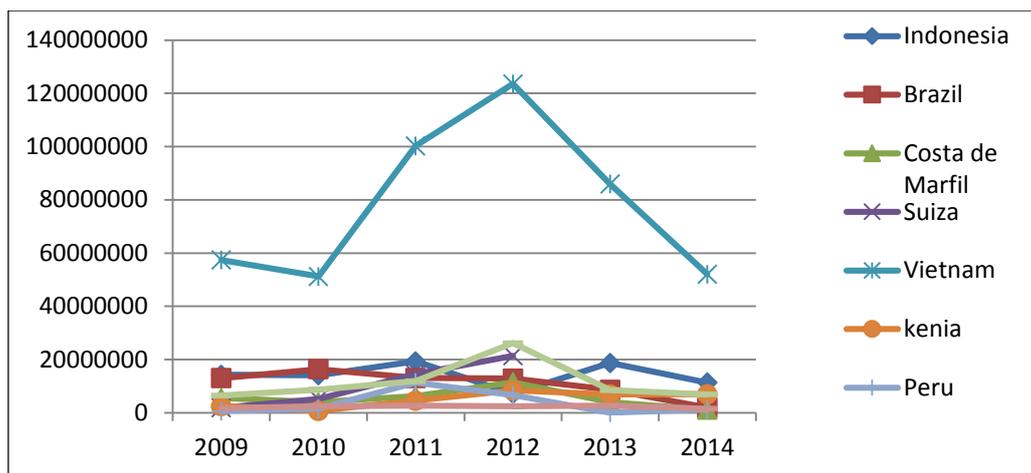
**Fuente:** Organización Internacional de Café (OIC)

**Elaborado:** Autora.

### 1.3. Exportaciones e importaciones de café a nivel mundial.

#### 1.3.1. Exportaciones de café a nivel mundial.

En el Gráfico 2. Se observa que las exportaciones mundiales de café se presentan crecientes, las exportaciones mundiales de café en bruto en el periodo 2008 - 2011 crecieron un 22%, mientras que las exportaciones de los extractos de café un 14%. El café en bruto posee una participación del 85% en el 2011 y los derivados de café el 15% en el mismo año. Para el año del 2012 hasta la actualidad se mantiene en una producción y su crecimiento económico se ha mantenido.



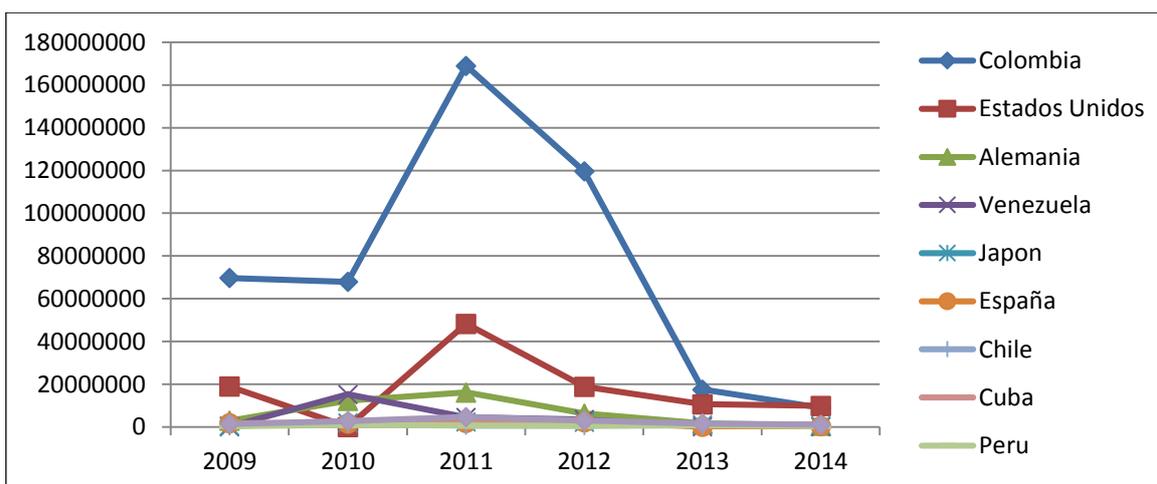
**Grafico 2. Exportaciones de café a nivel mundial en dólares 2009 – 2014.**

**Fuente:** FAOSTAT

**Elaborado:** Autora.

### 1.3.2. Importaciones de café a nivel mundial.

(FAO, 2014) Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación según datos las importaciones mundiales de café se ha desarrollado a la alza, en el Grafico 3 se observa en el periodo 2005 - 2011 se registró una tasa de crecimiento promedio del 17,7%. El mundo mayoritariamente compra el café como tal (no extractos, esencias o elaborados); las importaciones en este rubro crecieron en el 18.6%, mientras que las importaciones de los extractos crecieron en 13.5%. El primero posee una participación del 85% en el 2011 y el segundo en apenas 15%.



**Grafico 3. Importaciones de café a nivel mundial en dólares 2009 – 2014.**

**Fuente:** FAOSTAT

**Elaborado:** Autora

#### 1.4. Precios internacionales del café.

(Cafe, 2014) La Organización Internacional de Café según datos en el Grafico 4 se puede verificar los precios desglosados por mes desde 1994 hasta el 2012. Podemos observar que en los años del 2000 al 2004 sufrió un descenso debido a la crisis económica mundial donde no había apoyo a los pequeños productores y por lo tanto su producción fue alta y hubo bastante demanda por los países exportadores.

En enero del 2010 al 2011 los precios se elevaron para el mercado internacional ya que para Alemania hubo una gran demanda de este producto, se elevaron en un 66% debido a que los países productores no avanzaron a abastecer por plagas en los cultivos y las reservas de cosechas del 2010 no abastecieron a las ventas del 2011 por eso para años posteriores los precios cayeron notablemente.

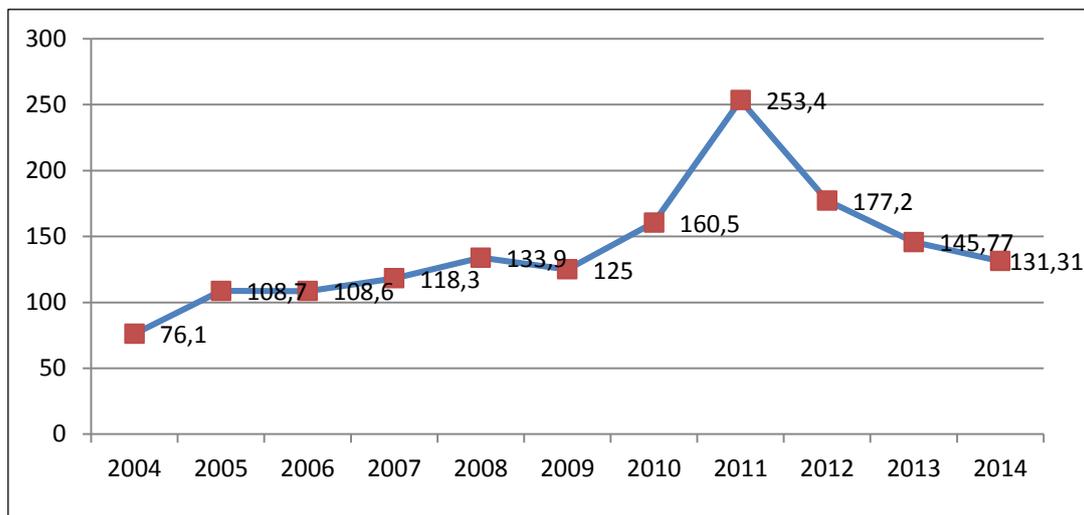


Grafico 4. Precios promedios a nivel mundial de café desde el 2004 – 2014.

Fuente: Organización internacional del café.

Elaborado: Autora.

#### 1.5. Panorama nacional.

#### 1.6. Antecedentes de café en el Ecuador.

El café en Ecuador se ha instaurado durante décadas en un producto tradicional muy importancia dentro de la economía ecuatoriana, siendo una fuente de ingresos para el país y para quienes lo cultivan, originando actividades económicas como el comercio, la industria y sobre todo otorgando empleo a miles de ecuatorianos.

Históricamente la caficultura en Ecuador empezó alrededor de los años 1830 en la provincia de Manabí, con una variedad típica de café arábigo. Luego en los años 50 ingresa la especie robusta, que alcanzó gran difusión en zonas tropicales húmedas de la Costa y en los años 70 se propagó a la Amazonía.

La ruptura del “Acuerdo Internacional del Café” en el año 1989, trajo como consecuencia desconcierto en la producción, promoviendo una sobre oferta en el producto, deterioro de la calidad y caída de los precios a nivel mundial.

En la década de los 90 las exigencias de los consumidores empezaron a incrementarse como reacción a los cafés de mala calidad y por el crecimiento de la conciencia social y medio ambiental, dando paso a nuevos nichos de mercado para los caficultores como fue el de café especial, que hoy en día se producen a gran escala. Posteriormente a comienzos del siglo XX, el sector cafetalero ecuatoriano representó el primer rubro de divisas de 20 millones de dólares aproximadamente.

Ecuador debido a su ubicación geográfica es uno de los 12 países donde se producen las dos variedades de café: arábigo y robusta. Su café es uno de los mejores producidos en América del Sur y de los más demandados en Europa, al igual que el cacao. Aproximadamente, el 68% de la superficie total de café es de arábigo y un 32% robusta. La producción de arábigo considerado de mejor calidad se concentra en Manabí, Loja y las estribaciones de la Cordillera Occidental de los Andes, en tanto que el robusta se cultiva en la Amazonía, mayoritariamente en las provincias de Sucumbíos y Orellana. Según reportes de la Asociación Nacional de Exportadores de Café (ANECAFES, 2012), se cultivó 149411 hectáreas de café en todo el país.

### **1.6.1. Ubicación geográfica del sector en el Ecuador.**

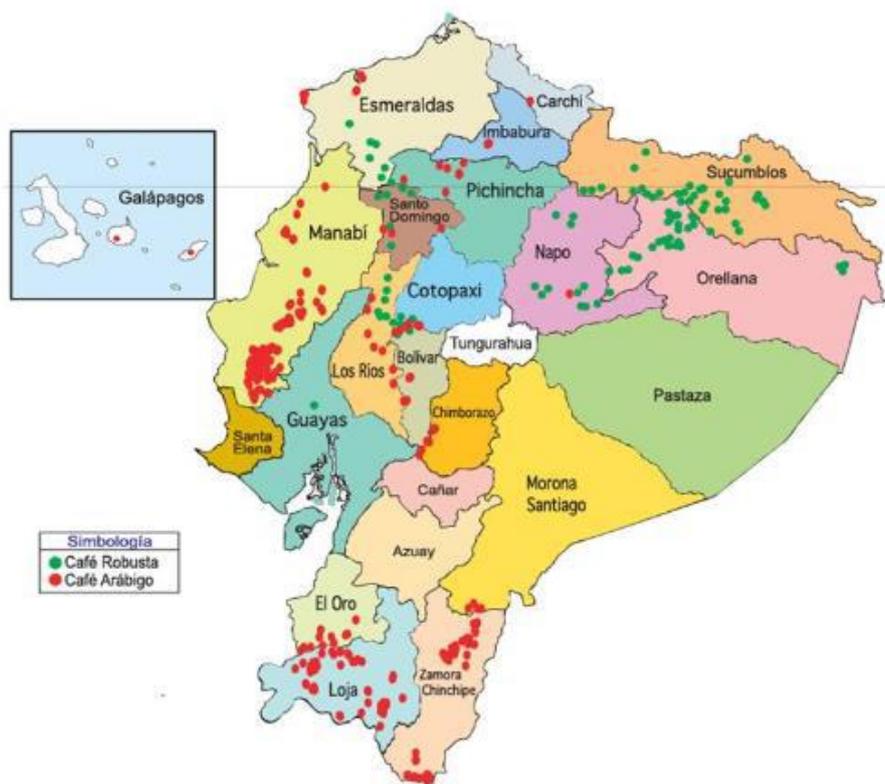
En el Ecuador se produce las especies de café arábigo y robusta, distribuidas en las cuatro regiones geográficas.

A continuación se presentan los tipos de café y sus zonas de producción:

- Arábigo Lavado: Loja, Zamora Chinchipe, Manabí, El Oro, Imbabura, Carchi y Galápagos.
- Arábigo Natural: Loja, Manabí, Zamora Chinchipe, El Oro, Imbabura, Carchi y Galápagos.

- Robusta: Sucumbíos, Orellana, Napo, Pichincha, Los Ríos y Guayas.
- Industrializado (Soluble): Guayas y Manabí

Según datos del (PROECUADOR, 2013) en términos generales se distinguen cuatro zonas de producción de café arábigo. Se presenta un gráfico con el mapa de las zonas productoras de café arábigo y robusta en el Ecuador y la distribución de la superficie cultivada de producción:



**Grafico 5. Principales zonas cafetaleras del Ecuador.**

**Fuente:** Cofenac.

**Elaborado:** Autora.

### 1.6.2. Variedades de café más comunes en Ecuador.

Desde el punto de vista económico, dos son las especies de mayor importancia en el mundo: Coffea arábica y Coffea canephora y liberica de estos tres tipos, solo los dos primeros son importantes:

#### **Café arábica:**

Originaria de Abyssinia, actualmente Etiopia, la arábica es una de las especies más antiguas. Crece en las regiones situadas entre los 700 y 2,000 metros, dentro de las zonas intertropicales, sobretudo en Latinoamérica, América Central y en algunos países de África. A

este tipo de café le gusta un clima tropical (temperatura óptima 17 y 23°C. Entre los países productores de café arábica destacan: Brasil, Camerún, Colombia, Costa Rica, Cuba, Ecuador, Haití, Jamaica, Java, Kenia, México, Perú, Puerto Rico, República Dominicana, Salvador, Tanzania y Venezuela.



**Grafico 6. Imagen variedad de café arábica.**

**Fuente:** Cofenac.

**Elaborado:** Autora.

### **Café robusta:**

El café canefora robusta fue descubierto en el Congo Belga (actualmente Zaire) a finales del siglo XIX. Crecía en un estado salvaje en los bosques de la zona tropical africana. Hoy en día se cultiva sobretodo en África pero también en India, Indonesia, Madagascar, Brasil y Filipinas. La robusta crece en planicies y le gusta el clima tropical húmedo.



**Grafico 7. Imagen variedad de café robusta.**

**Fuente:** Cofenac.

**Elaborado:** Autora.

### **1.6.3. Tipos de café producidos.**

De acuerdo a un estudio realizado el presente año por él (COFENAC), la situación de la caficultura a diciembre del 2012 en la provincia de Loja se describe en los siguientes datos:

- Superficie Total: 199,215 hectáreas.
- Área de café arábigo: 136,385 hectáreas.
- Área de café robusta: 62,830 hectáreas.
- Área cosechada: 149,411 hectáreas.
- Unidades de producción cafetalera: 105,000 UPA's.
- Producción nacional: 650.000 sacos de 60 kilos.
- Producción de café arábigo: 62%.
- Producción de café robusta (%): 38%

En el Ecuador se produce las siguientes presentaciones de café:

- Café verde,
- Café tostado, en grano y/o molido de café
- Café soluble o instantáneo (spray, aglomerado y liofilizado)

#### **1.6.4. Café industrializado.**

(Estela & Ruth, 2012) El sector industrial cafetalero ecuatoriano, cuenta con tecnología de punta para la elaboración de café soluble, lo que garantiza la calidad de los productos a exportar.

Las empresas ecuatorianas que producen café soluble tienen una larga trayectoria a nivel mundial, ofreciendo seriedad y seguridad en sus negociaciones en el exterior. Además de café verde o en grano, Ecuador exporta café soluble en diferentes presentaciones:

**Café atomizado** (spray dried).- el café es tostado y percolado. Luego se somete a secado al calor y posterior pulverización; se lo encuentra en polvo y aglomerado.

**Café liofilizado** (Freeze dried).- el café es tostado y percolado. Se lo congela y somete a un proceso de sublimación; de esta forma se obtiene un soluble que se disuelve fácilmente.

Los elaborados de café ecuatoriano son comercializados al granel y en empaques con diferentes presentaciones comerciales, como sachets, deltapack, envases de hojalata y vidrio. Estas presentaciones se venden tanto con marcas propias, como con marcas privadas dependiendo de los requerimientos del cliente.

El café en forma de grano verde o tostado es exportado en sacos de cabuya de 60 kg, y el café soluble en cajas de 25 a 30 kg o en frascos de vidrio, latas y sobres. También se exporta como extracto congelado en tambores de 55 galones.

Las exportaciones de café industrializado han representado cerca del 62% de las exportaciones totales en los últimos años.

#### **1.6.5. Cafés de especialidad ecuatorianos.**

Un café especial es un producto que se distingue y lo hace exclusivo del resto por sus características que le dan mayor valor agregado, entre las que podemos mencionar:

- Sus particulares características de taza.
- Las zonas agro- ecológicas donde se cultiva.
- La tecnología de producción y procesamiento que se emplea.
- Aporte en la conservación de la biodiversidad.
- Los principios accesibles de los productores a sus comercializadores.

En el país se brinda cafés de calidad y de muchas especialidades, para satisfacer hasta los paladares más exigentes, en esta gama se cuenta con los: “orgánicos”, “gourmet”, “de sombra”, “de origen”, de “conservación”; todos los producidos bajo estrictas normas de calidad y con total dedicación, para brindar al mundo un café de excelentes características y que representan una oportunidad para ser competitivos en el mercado internacional.

A nivel sur del país, FAPECAFES quien se caracteriza por vender principalmente cafés especiales; entre el año 2003 y 2005 incrementó del 65% al 85% las ventas de cafés especiales. En el 2010, los productores agremiados a esta federación, preocupados por mejorar la calidad de sus productos en su mayoría están cultivando orgánicamente y al mismo tiempo promoviendo una caficultura sostenible. Para el (Hora, El 85% del cafe lojano se exporta, 2014) el 85% de café es exportable proveniente de las zonas de Loja, Zamora y El Oro.

#### **1.6.6. Normas de calidad del café**

En el Ecuador, se encuentran activas las Normas del Instituto Ecuatoriano de Normalización INEN, que establecen los requisitos de calidad para la comercialización del café, así como métodos de evaluación y criterios relacionados con la calidad del café. Para vender las diversas variedades de café, se toma en cuenta los estándares internacionales de las

Agencias Certificadoras con reconocimiento en Estados Unidos, la Unión Europea y Japón. En el cuadro 4, se puede observar las diferentes normas INEN que rige para cada variedad de café ya sea en grano o tecnificado.

**Cuadro 1. Inventario de Normas INEN vinculadas con la actividad cafetalera.**

Normas INEN para el café	
INEN 283	Café: terminología
INEN 284	Café en grano: muestreo
INEN 285	Café verde en grano: clasificación y requisitos (Actualizada 2006)
INEN 286	Café en grano: determinación de pérdida por calentamiento (método de rutina)
INEN 287	Café verde en grano: determinación de pérdida por calentamiento (método de arbitraje)
INEN 288	Café en grano: exámenes olfativo y visual
INEN 289	Café en grano: determinación de los defectos del grano y de la materia extraña
INEN 290	Café en grano: determinación del tamaño
INEN 1109	Café soluble: muestreo
INEN 1110	Café tostado y molido: muestreo
INEN 1111	Café en grano: determinación de la masa de 1.000 granos
INEN 1112	Café: determinación de la cafeína (método de rutina)
INEN 1113	Café tostado y molido: determinación del tamaño de la partícula
INEN 1114	Café soluble: determinación de pérdida por calentamiento
INEN 1115	Café: determinación de la cafeína (método de referencia)
INEN 1116	Café tostado y molido: determinación del contenido de grasa
INEN 1117	Café soluble: determinación de cenizas totales
INEN 1118	Café tostado y molido: determinación de las cenizas insolubles en Ácido
INEN 1119	Café tostado y molido: determinación de las cenizas solubles en Agua
INEN 1120	Café tostado y molido: determinación de materia soluble en agua
INEN 1121	Café tostado y molido: ensayo microscópico
INEN 1122	Café soluble: requisitos
INEN 1123	Café tostado y molido: requisitos (Actualizada 2006)

Fuente: COFENAC. Diagnóstico del sector cafetalero 2011.

Elaborado: COFENAC.

### **1.7. Producción de café en el Ecuador.**

(COFENAC) El Consejo Cafetalero Nacional, en el Cuadro 2 se observa que para el 2010, presentó un estimado de 162000 hectáreas, de las cuales 95.575 hectáreas son de la especie arábica (66%) y 67.600 hectáreas de la especie robusta (31%), también siendo significativas otras variedades que se han sembrado en el país.

El café se cultiva en la provincia de Manabí, ocupando el 32,20% del área total, siguiéndole Loja con 13,5%; Orellana 8,9%; Sucumbíos 8,2%; Guayas 6,4%; Los Ríos 6,0%; mientras que el 24,8% restante lo ocupa Esmeraldas, Pichincha, El Oro, Cotopaxi, Azuay, Imbabura, Carchi, Chimborazo, Cañar, Morona Santiago y Zamora Chinchipe.

**Cuadro 2. Producción de Café en Ecuador, en hectáreas y en toneladas producidas desde el 2004 – 2012.**

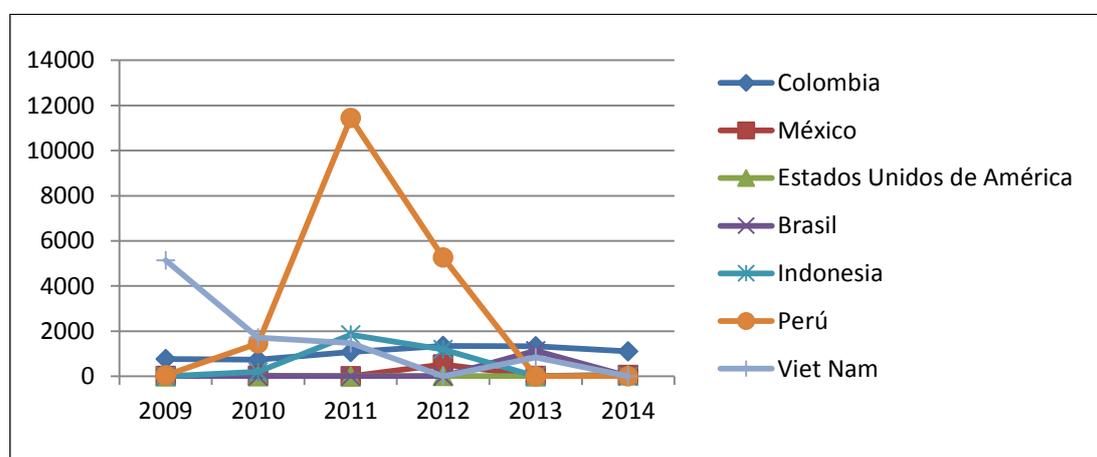
Año	Hectáreas de producción	Toneladas
2004	177463	42060
2005	177311	44800
2006	177300	44800
2007	164709	42678
2008	164709	39620
2009	162000	41171
2010	159881	41810
2011	149411	42525
2012	149411	38218

Fuente: Organización internacional del café.

Elaborado: Autora.

### 1.7.1. Exportaciones de café de Ecuador hacia el mundo.

La (Cafe) en el Grafico 8 se observa que el monto en dólares de las exportaciones cafetaleras de Ecuador al mundo presenta un crecimiento sostenido del 21.78% anual en los últimos del 2001 al 2012, mientras que la cantidad exportada de este sector en el mismo periodo apenas creció el 5.33% anual, con algunas caídas en los años 2002, 2006 y 2010.



**Grafico 8. Exportaciones de café del Ecuador por tipo de país de destino 2008 – 2014.**

(Dólares)

Fuente: ITC, Trademap.

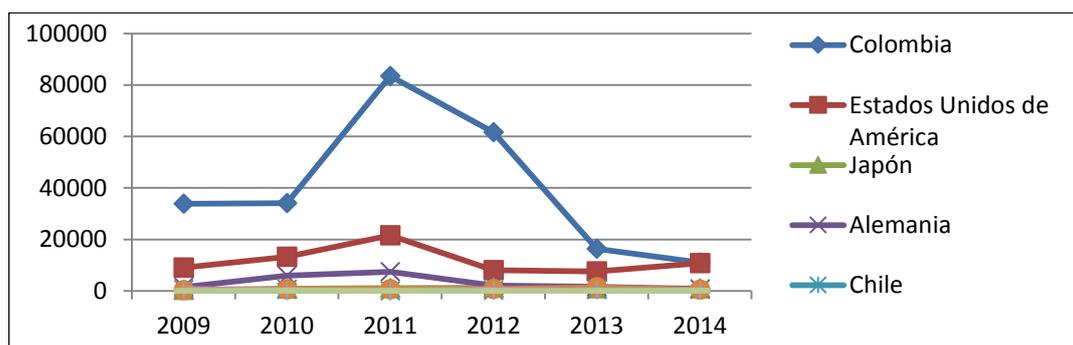
Elaborado: Autora.

### 1.7.2. Importaciones de café de Ecuador al mundo.

En el Grafico 9 observamos las industrias de café ecuatoriano han tenido que importar café bajo regímenes aduaneros especiales como: Depósito aduanero industrial y Administración temporal de perfeccionamiento activo, para suplir las necesidades de materia prima que la producción nacional no alcanza a cubrir.

Desde el año 2007, cuatro empresas han realizado importación de café en grano proveniente de Vietnam, Brasil y otros países productores para suplir las necesidades de la industria nacional cuya capacidad instalada es de aproximadamente un millón doscientos mil sacos de 60 kilos al año, estas industrias son: Compañía de Elaborados el Café, Gusnobe, Mercafe S.A. y Solubles Instantáneos.

Según el Servicio Nacional de Aduana del Ecuador (SENAE, 2012), en el 2007 se importaron 26.885 toneladas de café. Como lo muestra en el Cuadro 2 la tendencia de importaciones ha ido de forma creciente ya que algunos derivados del café son importados por falta de materia prima en el Ecuador.



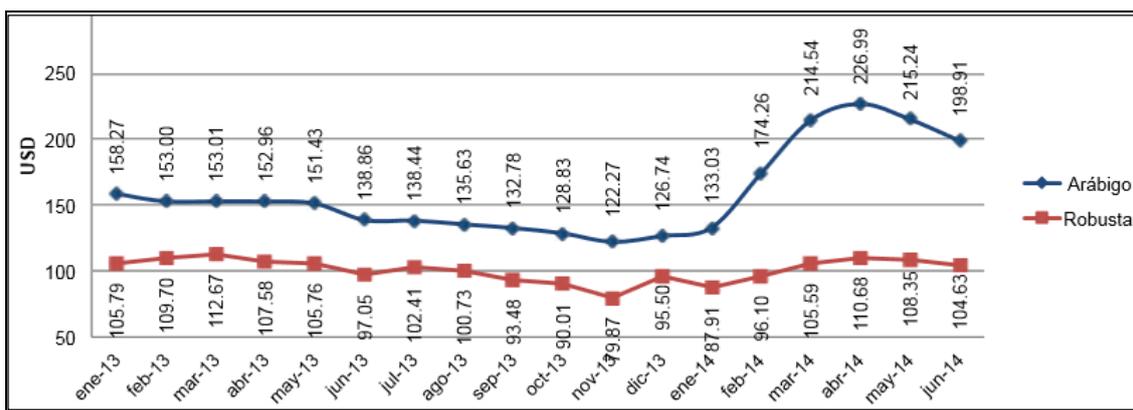
**Grafico 9. Importaciones del Ecuador al mundo 2009 – 2014 (Dólares)**

**Fuente:** ITC, Trademap.

**Elaborado:** Autora.

### **1.8. Precios de café en el Ecuador.**

De acuerdo a (PROECUADOR, 2013) en el Grafico 10, el precio referencial del café arábigo para Ecuador a Abril del 2013, es de USD 152,96 por libra y de robusta de USD 107,58 por libra. En la tabla a continuación se presentará los precios mínimos referenciales por semana desde inicios del año 2013, mientras que el precio promedio del café robusta fue USD 184,60 en el 2012 y USD 109.38



**Grafico 10. Precios de café desde enero del 2013 a Junio del 2014. (Dólares)**

**Fuente:** Global Economic Monitor (GEM) Commodities Banco Mundial.

**Elaborado:** Dirección de Ingeniería Comercial e Inversiones de PROECUADOR.

## 1.9. Panorama local.

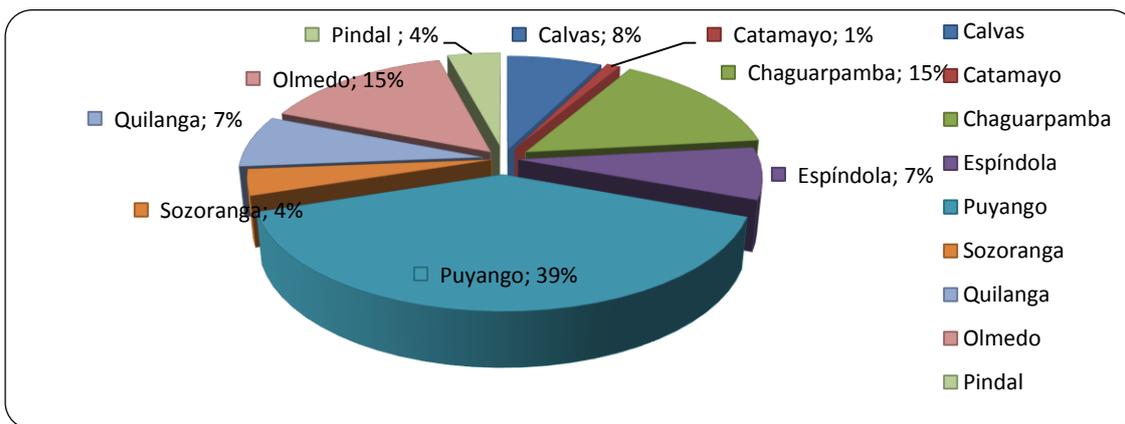
### 1.9.1. Antecedentes de Loja del café.

Con los antecedentes antes mencionados acerca del café se puede decir que en la provincia de Loja ha incrementado su capacidad productiva y combatiendo las causas de la baja producción cafetalera, la provincia de Loja tiene la capacidad de cubrir esa demanda insatisfecha del resto del mundo, teniendo en cuenta que tiene una superficie de producción de 22009 hectáreas de producción para café según COFENAC 2013, con el objetivo de llegar a los 60 quintales por hectárea.

Además de ello, gracias a su potencial productivo en café (reconocido en todo el mundo), por la situación geográfica en la que se encuentra y, por las bondades que la naturaleza le otorga, Loja está en capacidad de introducirse en mayor medida en varios de los nuevos mercados de café, en especial en aquellos de especialidad o “mercados refinados” como lo sostiene José Vélez, entrevistado por el Instituto Ecuatoriano de la Propiedad Intelectual (2014).

### 1.9.2. Producción local.

De acuerdo al Grafico 11 se encuentra la participación de los cantones cafetaleros de la provincia de Loja. (Magap, 2011) Entre los principales cantones productores de café de la provincia de Loja podemos citar a Puyango que significa 39% de la producción provincial, Chaguarpamba 15%, Olmedo 15%, Quilanga 7%, Espíndola 7%. Mientras que el resto de cantones representan el 17% de la producción de Café en la Provincia de Loja.



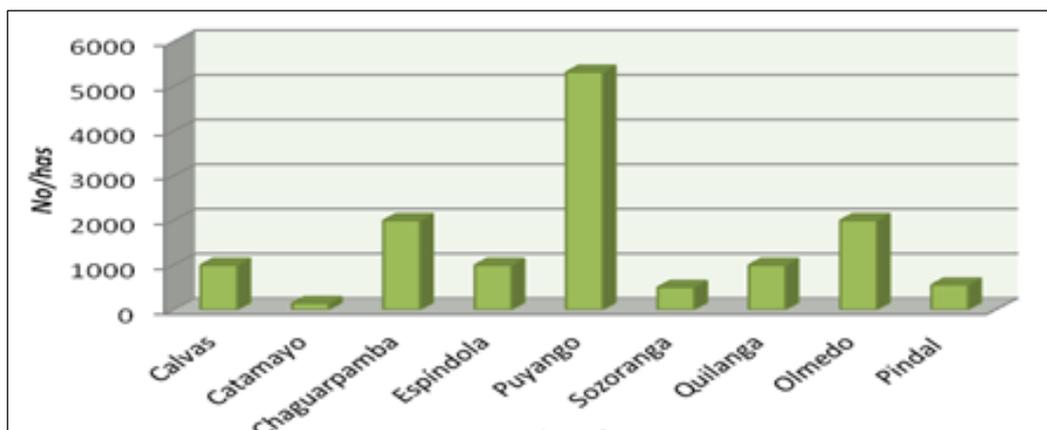
**Gráfico 11. Participación en porcentajes de la producción de los cantones cafetaleros de la Provincia de Loja.**

**Fuente:** USI- Loja. SINAGAP – MAGAP. 2011

**Elaborado:** Autora

### 1.9.3. Cantones productores de café.

El Gráfico 12, demuestra los principales cantones cafetaleros de la provincia donde el cantón Puyango está entre zonas de mayor superficie sembrada y producción de Café por tener una superficie de 5320 ha y el cantón con la superficie más pequeña es Catamayo con 142 ha, Según el grado de tecnificación y más condiciones agroecológicas, el rendimiento varía de 5 a 20q por hectárea y por año.



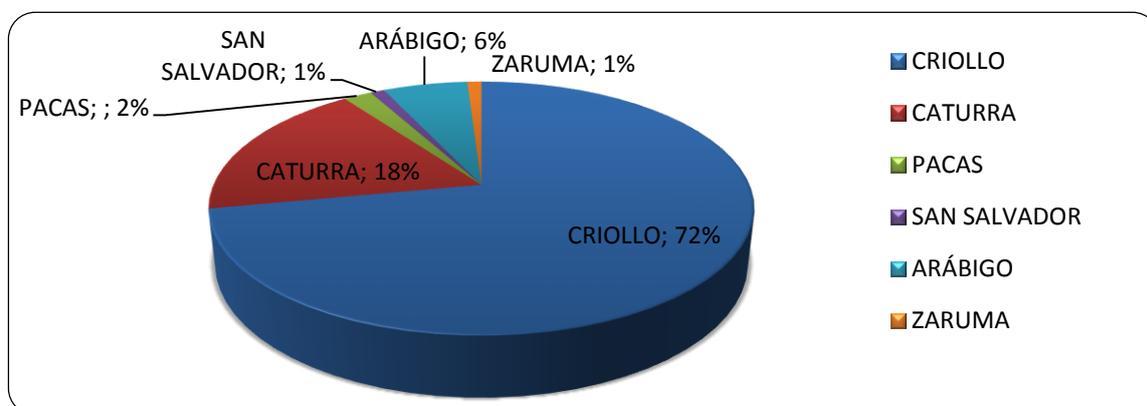
**Gráfico 12. Número de hectáreas sembradas de cultivo de café en la Provincia de Loja.**

**Fuente:** USI- Loja. SINAGAP – MAGAP. 2011

**Elaborado:** Autora.

### 1.9.4. Variedades sembradas.

En el Grafico 13 se observa que dentro de las variedades de café sembradas encontramos: café criollo (72%), Caturra (18%), Arábigo (16%) y otros que representan el (4%).



**Grafico 13. Principales variedades de café cultivadas en la provincia de Loja.**

Fuente: USI- Loja. SINAGAP – MAGAP. 2011

Elaborado: Autora.

### 1.10. Exportaciones e Importaciones de Loja al mundo.

#### 1.10.1. Exportaciones de la provincia de Loja de café al mundo.

Las exportaciones que realiza la provincia de Loja de los diferentes cantones es a través de las asociaciones vinculadas con FAPECAFES que están asociada, las asociaciones de los diferentes cantones venden a esta asociación y ellos a través de un proceso de selección y un riguroso y estrictas medidas de calidad seleccionan el mejor fruto que es almacenado en sacos de 60kg y luego es transportado en contenedores para ser exportados al extranjero, FAPECAFES realiza de 2 a 5 embarques por mes.

Los principales destinos donde se exporta el café de la provincia de Loja son: Alemania, Bélgica, Canadá, Francia y estados Unidos como se observa en el Cuadro 3.

**Cuadro 3. Exportaciones totales de café en grano y procesado de FAPECAFES en 60Kg 2011.**

Destino	Lavado	Lavado orgánico	Robusta	Solubles	TOTAL	
	Sacos 60 Kg	Sacos 60 Kg	Sacos 60 Kg	Sacos 60 Kg	Sacos 60 Kg	%
ALEMANIA	264.5	948.75	48.3		1261.55	10.16
BELGICA		2167.75		15.47	2183.22	17.58
CANADA	174.8				174.8	1.41
FRANCIA		460		4282.69	4742.69	38.18
ESTADOS UNIDOS		4059.50			4059.50	32.68
TOTAL	439.3	7636	48.3	4298.16	12421.76	100.00

Fuente: COFENAC. Diagnóstico del sector cafetalero 2011.

Elaborado: COFENAC.

### 1.10.2. Importaciones de la provincia de Loja de café al mundo.

Para la provincia de Loja no existen datos sobre las importaciones de café.

### 1.11. Precios del café en la provincia de Loja.

Los precios promedio del café arábigo de la que se deriva la variedad nacional y entre otras como se observa en el Grafico 14 cabe indicar que ha sufrido caídas estrepitosamente llegando al 2002 con un precio 51,94 USD esta caída se prolongó por casi 9 años hasta que en el año 2011 llegó el precio a 303,95 USD y cayó hasta noviembre del 2013 en 122,75 por incidencias de plagas y falta de acceso a financiamiento externo y para el 2014 el precio llegó a 227,06; en el año 2000 se cotizó a un precio de 109,17 USD y para el 2014 de 222,17 USD en 15 años ha tenido un crecimiento de 107%. Donde se estima que para fines del año 2029 su precio llegue a los 472,25.

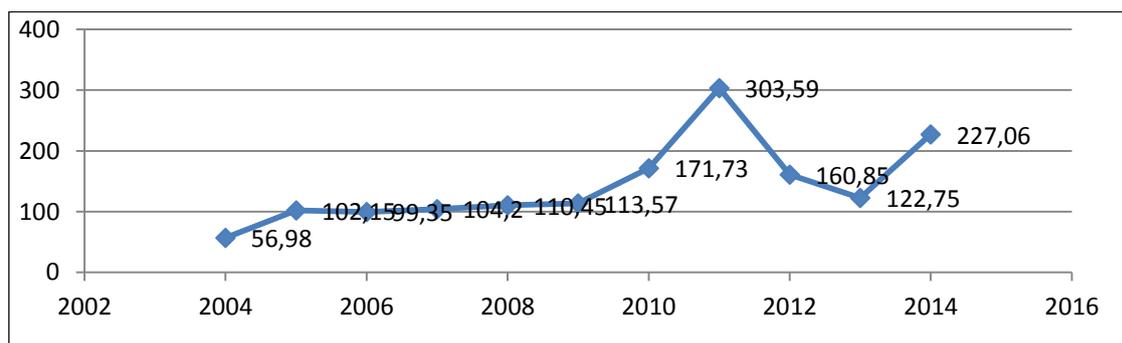


Grafico 14 Precios de café en la provincia de Loja.

Fuente: Plan económico y Financiero de Alternativas Tecnológicas para el sector cafetalero de la Provincia de Loja.

Elaborado: Autora.

### 1.12. Cantón Puyango.

#### 1.12.1. Producción de café del cantón Puyango.

De acuerdo a la información del (Magap, 2011) En el Cuadro 4 En Puyango cuenta con 680 miembros activos de productores de café distribuidos en las parroquias de Ciano, Mercadillo y Arenal. Las parroquias rurales con mayor producción cafetalera son las parroquias de Ciano, Mercadillo, Limo y seguida de Vicentino y Alamor.

Con todas las variedades producidas en el cantón Puyango, la producción ha incrementado desde el 2012 hasta el 2014 en un 22%, según estimaciones se espera que con la nueva renovación de cafetales que aplicado el MAGAP junto con los caficultores la producción aumente y su precio de la misma forma.

**Cuadro 4. Producción de cantón Puyango en quintales y precio año 2012-2014**

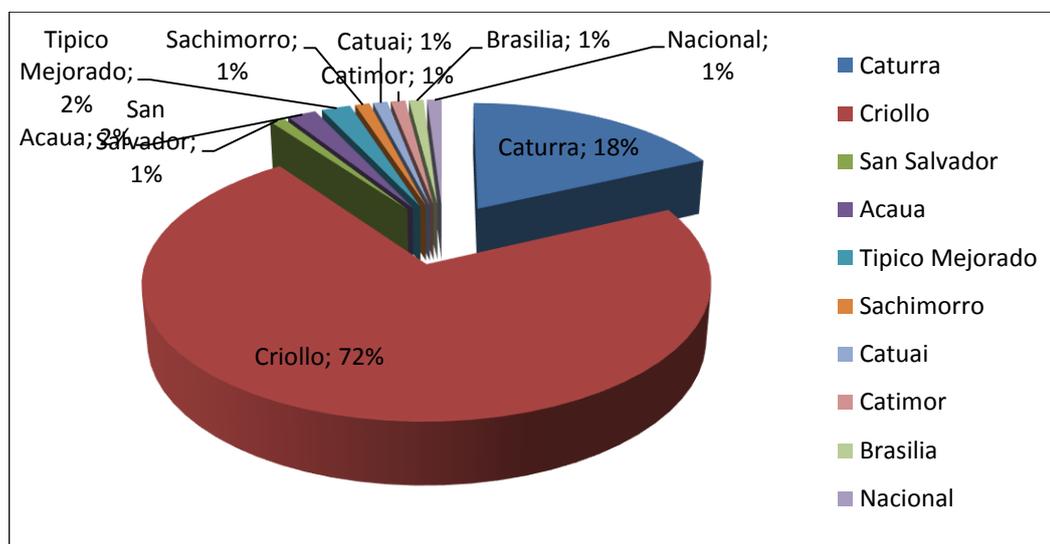
**Investigación y Seguimiento de cultivos - precio productor.**

Cantón	Cultivo	Años	Libras
Puyango	Café	2012	2100
Puyango	Café	2013	3300
Puyango	Café	2014	5130
<b>Total</b>			<b>1050</b>

Fuente: MAGAP.  
Elaborado: Autora.

### 1.12.2. Variedades producidas en el cantón Puyango.

Las variedades de arábigos producidos en el cantón Puyango como se indican en el Grafico 15 son variedades como caturra, criollo, san salvador, acaua, típico mejorado, sachimor, catuai, catimor, Brasilia, nacional. Donde la variedad criollo es la que se produce en Puyango.



**Grafico 15. Principales variedades de café, cultivado en el cantón Puyango.**

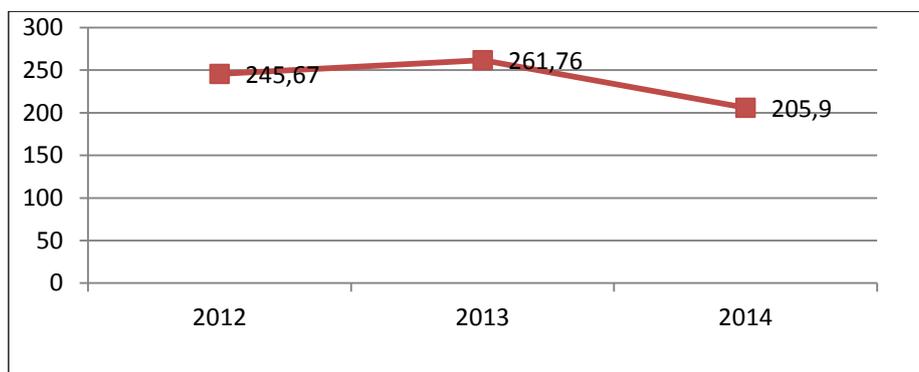
Fuente: USI- Loja. SINAGAP – MAGAP. 2011

Elaborado: Autora.

### 1.13. Exportaciones e importaciones de café en el cantón Puyango.

### 1.13.1. Exportaciones del cantón Puyango.

La forma que exporta el cantón Puyango es a través de la Asociación de PROCAP Asociación Agroartesanal de Productores de Café en el Cantón Puyango, a través de sus socios afiliados ellos entregan a esta asociación, y estos a su vez entregan a FAPECAFES quienes son los encargados de exportarlo al extranjero. En el Grafico 16 se observa las cantidades en quintales que la Asociación entrega a Fapecafes. Del año 2013 ha el año 2014 se observa una disminución a 205,9 quintales, siendo un aporte de la exportaciones de la parte sur del país un 3,9% por parte de Puyango.



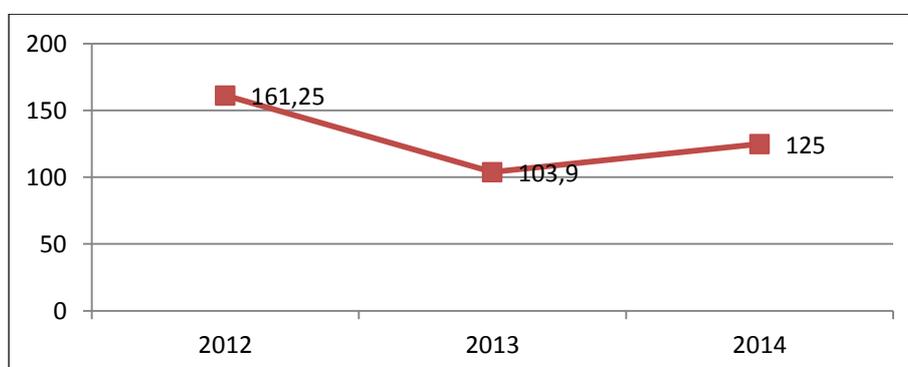
**Grafico 16. Exportaciones en el cantón Puyango 2012 – 2014. (Quintales)**

**Fuente:** USI- Loja. SINAGAP – MAGAP. 2011

**Elaborado:** Autora.

### 1.14. Precios de café en el cantón Puyango.

Se puede observar en el Grafico 17 que los precios a partir del 2000 los precios fueron bajos luego a partir del 2012 se colocó en 245,67; llegando en el 2013 a 261,67 en un punto sobresaliente para luego descender y tener un precio de 205,90



**Grafico 17. Precios en el cantón Puyango año 2012 – 2014. (Dólares)**

**Fuente:** USI- Loja. SINAGAP – MAGAP. 2011

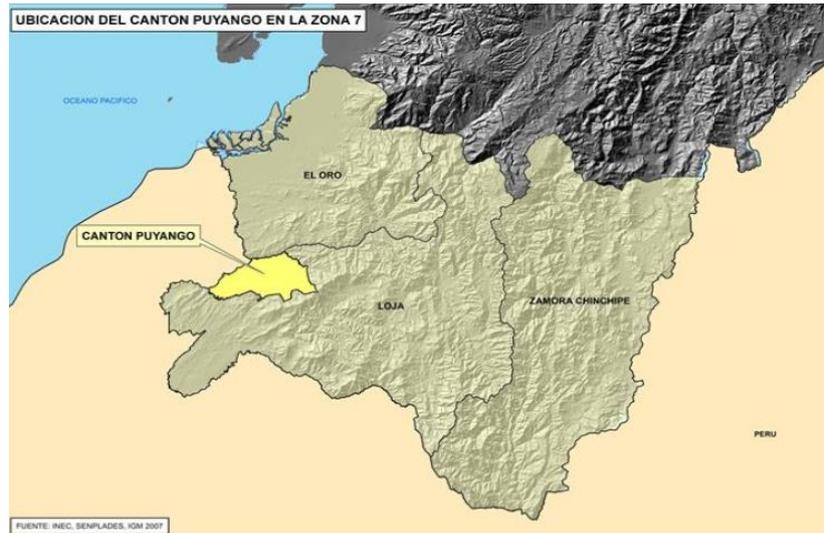
**Elaborado:** Autor.

## **CAPÍTULO 2**

### **PUYANGO CANTÓN BAJO ESTUDIO**

#### **2. Ubicación geográfica del cantón Puyango.**

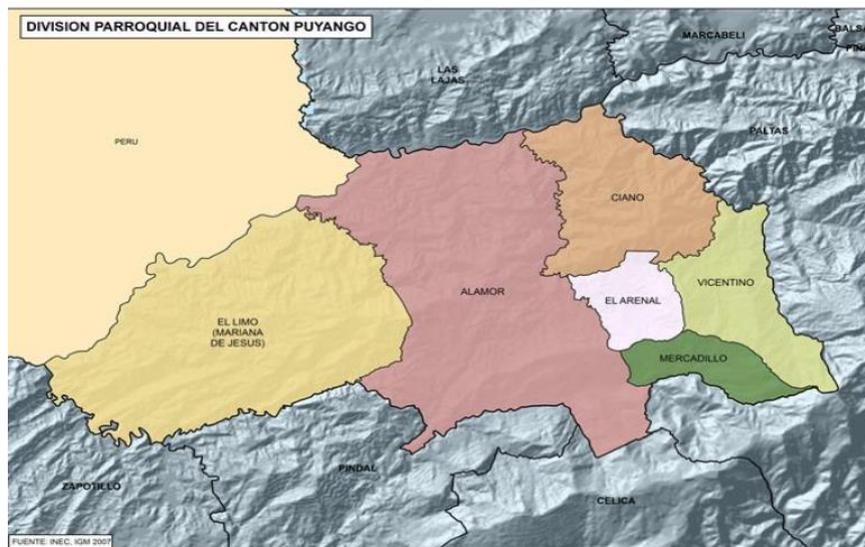
Puyango está ubicado al suroccidente de la provincia y sus límites son: al Norte, con la provincia de El Oro; al Sur, con el cantón Pindal y Céllica; al Este, con Paltas; y, al Oeste, con Zapotillo. Tiene una población de 16804 habitantes. Posee una temperatura media anual de 20°C, con una altitud de 1150 msnm. Tiene una división política de 1 parroquia urbana y 5 parroquias rurales y 99 barrios, sus parroquias rurales son Vicentino, Mercadillo, Ciano, Arenal, Limo y una rural Alamor como se explica en el Grafico 18.



**Grafico 18. Ubicación geográfica del Cantón Puyango en la provincia de Loja.**

**Fuente:** (SENPLADES, 2014)

**Elaborado:** INEC



**Grafico 19. Ubicación geográfica del Cantón Puyango y sus parroquias.**

**Fuente:** (SENPLADES, 2014)

**Elaborado:** INEC

**Cuadro 5. Indicadores económicos.**

El Cantón Puyango cuenta con 6 parroquias	
Representa el 5.8% del territorio de la Provincia de Loja (aproximadamente 0.6 mil km <sup>2</sup> )	
Población	15.5 mil habitantes (3.5% respecto a la provincia de Loja)
Urbana	28.9%
Rural	71.1%
Mujeres	49.2%
Hombres	50.8%
PEA	45.1% (3.2% de la PEA de la provincia de Loja)

Fuente: (SENPLADES, 2014)

Elaborado: Autor.

## 2.1. Actividad agropecuaria

La principal actividad económica a la que se dedica el cantón Puyango es a la agricultura, ganadería, silvicultura y pesca. En segundo lugar el comercio al por mayor y menor como se observa en el Grafico 19 Población ocupada por rama de actividad.



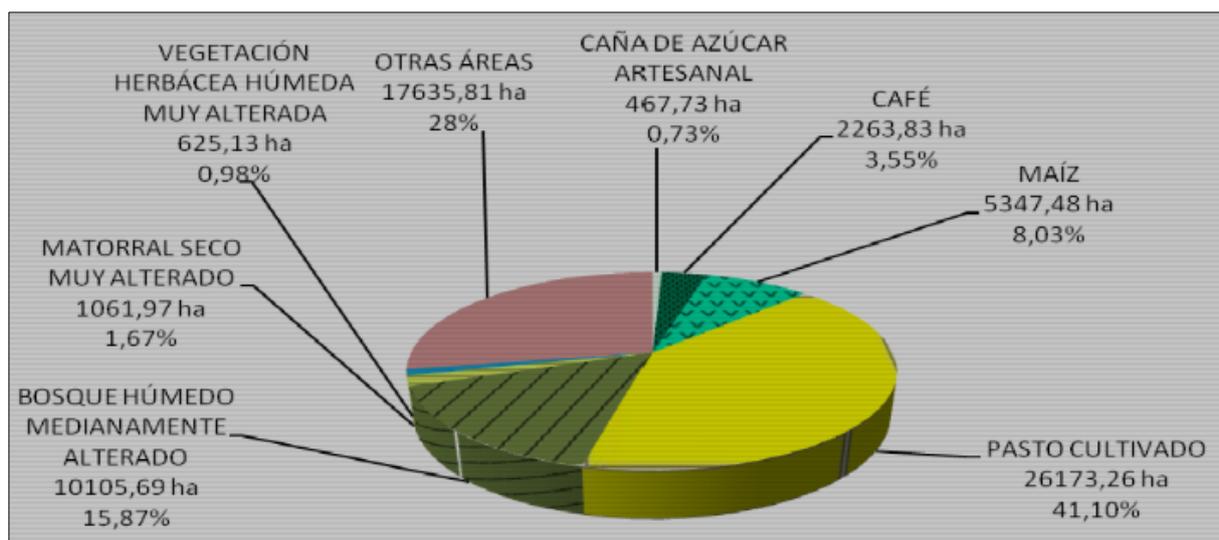
Gráfico 20. Población ocupada por rama de actividad de Puyango.

Fuente: (SENPLADES, 2014)

Elaborado: Autor.

### 2.1.1. Caracterización de la cobertura de la tierra.

El cantón Puyango tiene una extensión de terreno de 63580,76 de las cuales el 43.70% se refiere a cobertura vegetal natural. Los cultivos que mayor se producen son maíz, café, caña de azúcar, frejol, banano, y actividades pecuarias. El resto comprende áreas improductivas como se muestra en el Grafico 20.



**Gráfico 21. Cobertura de la tierra del cantón Puyango.**

**Fuente:** (SINAGAP Ministerio de Agricultura, 2013)

**Elaborado:** SIN Sistema Nacional de Información.

## 2.2. Producción de café en Puyango.

De acuerdo a la información del (Magap, 2011) En el Cuadro 4 En Puyango cuenta con 680 miembros activos de productores de café distribuidos en las parroquias de Ciano, Mercadillo, Vicentino, Alamor. El limo.

Los rendimientos alcanzados en esta zona cafetalera en los últimos años han sido bajas llegando a 6qq por ha siendo lo normal y más bajo 10 qq por hectárea.

**Cuadro 6. Producción de cantón Puyango en quintales y precio año 2012-2014.**

### Investigación y Seguimiento de cultivos en libras.

Cantón	Cultivo	Años	Libras
Puyango	Café	2012	2100
Puyango	Café	2013	3300
Puyango	Café	2014	5130
<b>Total</b>			<b>1050</b>

**Fuente:** Magap.

**Elaborado:** Autora.

### 2.2.1. Comercialización de café en el cantón Puyango.

Para la comercialización de café en el cantón Puyango su mayor producción está en el área pecuaria seguida de los cultivos de maíz, café, frejol, caña de azúcar, por lo que es necesario saber los canales de distribución que esta posee, el flujo de circulación desde su producción hasta su consumo o su destino.

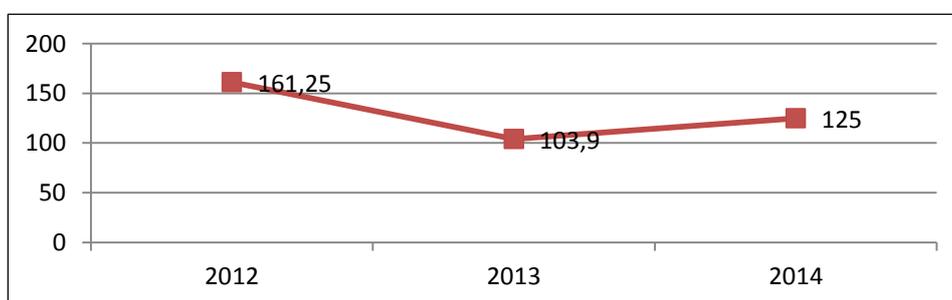
En este canal intervienen, productores, intermediarios y consumidores y agentes que cumplen un doble propósito de beneficio propio o de agregarle un valor a la producción. Si bien las etapas del proceso de comercialización se reconocen cuatro etapas que son: producción, procesamiento, comercialización y consumidor, actualmente este cantón no cumple las cuatro etapas, por lo que solo comercialización ya en fruto seco que consiste en la recolección del fruto maduro esta es la única etapa que cumple el productor.

### 2.2.2. Clientes potenciales.

Los principales clientes de los productores de café en Alamor son los comerciantes locales, y en el caso de los productores que pertenecen a la Asociación de PROCAP ellos lo entregan ahí para luego entregar a FAPECAFES.

### 2.2.3. Precios de venta.

El cantón Puyango a partir del 2012 experimentó una producción negativa, así las condiciones de plantaciones no fueron adecuadas y también una causa fundamental fue la plaga de roya que acabó con la mayoría de las plantaciones, llegando a una producción de 6qq por hectárea siendo lo normal 10qq. El precio de venta del producto fue de USD 120, lo que permitió a los agricultores obtener ingresos por USD 720, los que no alcanzaron a cubrir los costos de producción fijados en USD 3,500/ha para formación y de USD 2,000 para mantenimiento según (Ecuador, 2013)



**Grafico 22. Precios de venta promedio de café en el cantón Puyango desde el 2012 –**

2014 (dólares)

Fuente: USI- Loja. SINAGAP – MAGAP. 2011

Elaborado: Autor.

## 2.2.4. Costos.

En el Cuadro 7 se puede observar los costos de producción en un plan de inversión para la siembra de café.

Cuadro 7. Cuadro de costos plan de inversión.

<b>PLAN DE INVERSIÓN</b>				
<b>1. Producto</b>	Café			
Formación	X			
Variedad de semilla	Plántulas caturra			
Nivel tecnológico	Semitecnificado			
<b>2. Aspectos de mercado</b>				
Principales productores nacionales	Loja, Guayas, El Oro, Los Ríos, Zamora Chinchipe			
Demanda del producto en el país (industrias y mercados)	Mercado local, industria			
Principales importadores	Francia, Alemania, Bélgica, Estados Unidos,			
<b>3. Aspectos técnicos (nombre del mes)</b>				
Época de siembra	Enero – Febrero			
Ciclo de producción (vegetativo)	7 años (recomendable)			
Inicio de la cosecha	A partir del 2 año			
<b>4. Zona ecológica</b>	Bosque húmedo tropical			
<b>Rangos de Altitud</b>	800-1200	Suelos, textura	Franco – arcilloso	
Temperatura anual promedio	28	PH	5 a 6,5	
Precipitación anual	500 a 1800 mm	Topografías	Ondulada	
Requerimiento hídrico	Regular	Pendiente	20 - 50 %	
frecuencia/turno de riego	SI	Profundidad	25 cm	
Luminosidad	8 horas luz día	Humedad	40 - 60%	
<b>Extensión mínima requerida para lograr rentabilidad</b>	1 ha			
	Al 9 de noviembre de 2012			
<b>6. Aspectos Productivos y requerimientos financieros</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Costo</b>	<b>Total</b>
<b>LABORES PRECULTURALES</b>				

<b>ANALISIS DEL SUELO</b>				<b>38,00</b>
análisis del suelo	1,0	análisis	38,00	38,00
<b>PREPARACION DEL SUELO</b>				<b>171,63</b>
Limpieza (roza manual)	10,0	jornales	15,00	150,00
Elaboración de semillero	1,0	jornal	15,00	15,00
Desinfección	0,5	kg	13,26	6,63
<b>SIEMBRA</b>				<b>692,20</b>
Semilla	1,5	kg	10,00	15,00
Acarreo de tierra-sustrato	5,0	jornales	15,00	75,00
Fundas 5 x 9"	4400,0	Unidades	0,01	39,60
Llenado de fundas	8,0	jornales	15,00	120,00
Siembra (Germinador)	0,5	jornal	15,20	7,60
Vivero (Repique)	7,0	jornal	15,00	105,00
Trasplante (Lugar definitivo)	20,0	jornal	15,00	300,00
Resiembra	2,0	jornal	15,00	30,00
<b>FERTILIZANTES</b>				<b>991,50</b>
Urea (sacos de 50 kg)	12,0	sacos	12,00	144,00
DAP	7,5	sacos	35,00	262,50
Compuesto	12,0	sacos	30,00	360,00
Mano de obra	15,0	Jornales	15,00	225,00
<b>CONTROL FITOSANITARIO</b>				<b>660,00</b>
Fungicidas - Insecticidas	3,0	Aplicaciones	100,00	300,00
Mano de obra	24,0	Jornales	15,00	360,00
<b>LABORES CULTURALES</b>				
<b>MANTENIMIENTO</b>				<b>555,00</b>
Limpieza (roza manual)	33,0	jornal	15,00	495,00
Podas	4,0	jornal	15,00	60,00

<b>COSECHA</b>				<b>225,00</b>
Mano de obra	15,0	jornal	15,00	225,00
<b>I COSTO DIRECTO</b>				<b>3.333,33</b>
<b>POSCOSECHA</b>		jornal		-
Mano de obra		jornal		-
Clasificación del producto		jornal		-
Sacos (embalaje)		unidad		-
Imprevisto (5.00%)	5,0%			-
<b>III COSTO FINANCIERO</b>				<b>166,67</b>

<b>TOTAL COSTO PRODUCCION</b>				<b>3.500,00</b>
-------------------------------	--	--	--	-----------------

**Inversión Total**

3.500,00

**Inversión Mínima**

666,67

Nota Técnica: la mano de obra valorada en 15 dólares por 8 horas trabajo-Salario Digno; Se Homologa la densidad de siembra de 4.000 plántulas por hectárea y se ha considerado pos cosecha.

<b>Rendimiento por Ha. (café cereza)</b>	110 qq a partir del 3er año
--	-----------------------------

<b>Precios de mercado (café cereza)</b>	\$ 25
---	-------

#### RANGOS

Rubro	Unidad	Mínimo	Máximo
<b>Rendimiento/Ha.</b>	qq	110,00	165
<b>Precio (café cereza)</b>	USD/qq	25,00	25
<b>Costo directo/Ha.</b>	USD	2750,00	4.125

Fuente: MAGAP Agencia Loja 2014

Elaborado: Autor.

### **2.3. Factores que afectan la producción.**

La falta de mano de obra en su mayoría es familiar y donde es mediana, donde los cultivos son tradicionales y donde las tierras no son legales y por tanto las personas se ven obligadas a abandonar sus tierras para emigrar a ciudades como Loja y el resto y provincias del país. La falta de crédito para comprar semillas, insumos, fertilizantes, que hace que no puedan renovar sus cafetales. La presencia de cafetos viejos y enfermedades como la roya han desmotivado para que se siga con esta actividad.

## **CAPÍTULO 3**

### **RESULTADOS E INDICADORES**

### **3. Análisis de producción y comercialización de café en el cantón Puyango.**

#### **3.1. *Presentación de resultados.***

En este capítulo se presentan los resultados del estudio de Sectorización de Producción y Comercialización de café en el cantón Puyango el cual para resolver la incógnita se realizó un censo a la base de datos proporcionada por el MAGAP donde maneja un número de 279 caficultores activos en los programas de mismo, en los meses de marzo y abril en todas las parroquias donde se levantó aproximadamente 235 encuestas. El 84,23% de los caficultores fueron encuestados mientras que el 15,77% no fueron encuestados por el acceso a la comunicación para informar a todos los caficultores ya que algunos de ellos viven en los pueblos no en sus fincas, el resto de información para inferencia se contempló líderes de información como los técnicos del MAGAP y el gerente del Banco de Fomento. Estos datos son significativos para indicarnos como se encuentra la situación de producción y comercialización de los productores de café. La encuesta está diseñada por 50 preguntas las cuales se separan en cuatro secciones:

- Datos demográficos,
- Sección producción,
- Comportamiento de la sección,
- Sección de facilidades crediticias,
- Sección tendencia económica de la actividad.

También se puede utilizar recursos como la opinión de los productores sobre la percepción del medio natural, potencialidades o carencias del sector. (Anexo 1)

#### **3.2. *Metodología.***

Para desarrollar la metodología para el trabajo de investigación donde se centra el problema en que se vase el tema de Investigación, la descripción de cada uno de los problemas y la contribución a la tesis.

### 3.2.1. Tipos de metodología.

Para el trabajo de investigación se basó en la siguiente metodología:

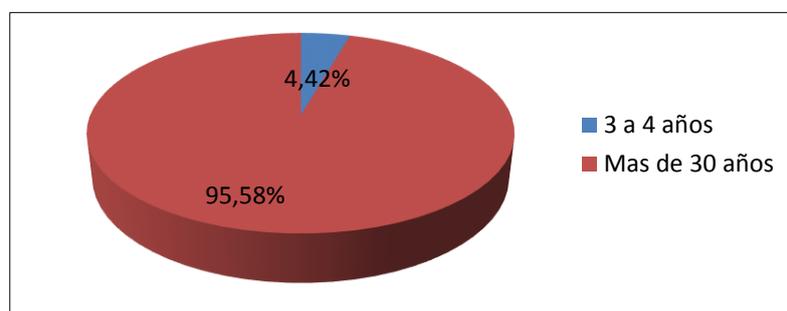
**Metodología cuantitativa.**\_ Se trata de lograr mayor objetividad, sujeta a hechos, incluyen medición sistemática y se emplea un análisis estadístico.

**Metodología cualitativa.**\_ Se basa en el análisis subjetivo e individual y se hace una investigación interpretativa que sirve para el objetivo de la encuesta.

### 3.3. Sección de producción.

El cantón Puyango se caracteriza por ser cafetalero tienen una extensión de 2263,83 ha de producción de café, el 43,70% de vegetación se encuentran cultivos de maíz, café, caña de azúcar, frejol banano. Los productores han dedicado toda su vida a la producción de los mismos siendo un aporte a la economía local y por tanto de la provincia de Loja. Se encuentran preguntas en esta sección que ayudaran a resolver incógnitas como el tiempo que llevan en la producción, hectáreas de producción, variedades y que cultivos se asociación al café.

#### Pregunta 1: ¿Cuántos años lleva en la siembra de café?



**Figura 1. Años que lleva en la actividad de siembra de café.**

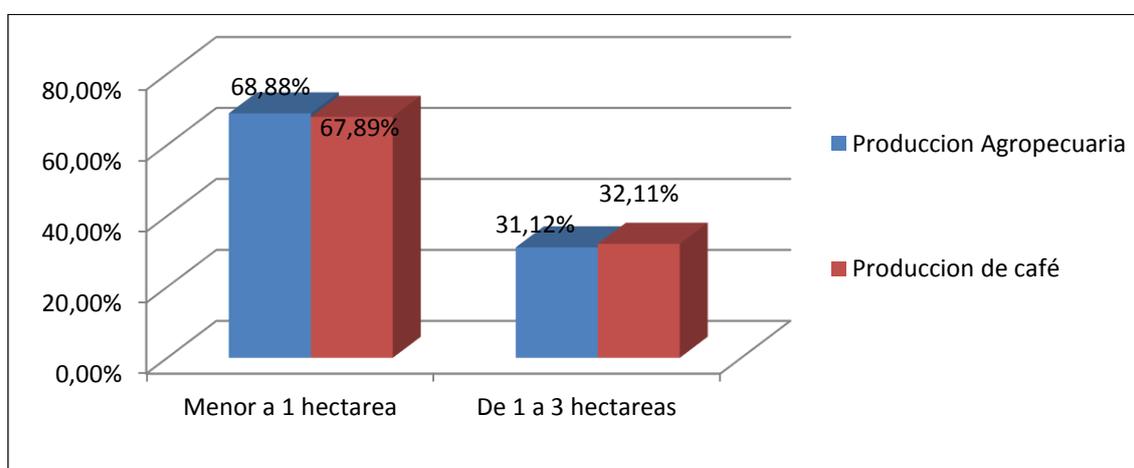
**Fuente:** Investigación de campo marzo, abril 2015

**Elaborado:** Autor.

Se aprecia que el 95,58% de agricultores se dedican hace más de 30 años o toda su vida a la producción de café, como se mencionó en el capítulo 2 Puyango es una zona de producción cafetalera, y es la principal fuente de subsistencia de muchas familias. El 4,42% son personas que tienen a 3 a 4 años en la producción de café son productores nuevos que están empezando con el proyecto de Reactivación del cultivo de café que lleva adelante el MAGAP.

#### Pregunta 2: ¿Cuántas hectáreas de producción agropecuaria y cuántas de estas están

### destinadas a la siembra de café y la superficie no utilizada?



**Figura 2. Hectáreas de terreno de producción agropecuaria.**

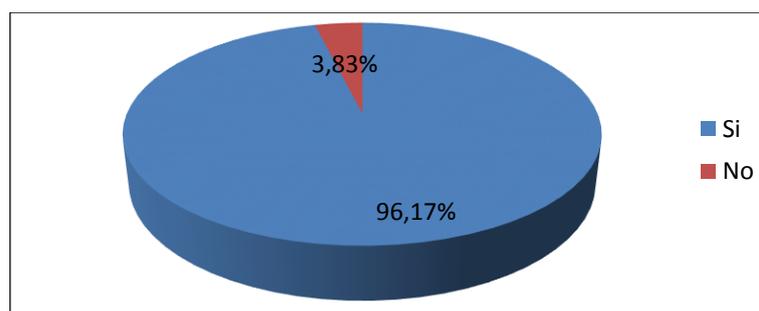
**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaborado:** Autor.

El área de producción agropecuaria del 68,88% posee menos de una hectárea de guineo, plátano, árboles frutales, hortalizas y una parte de esta destinado a la ganadería, seguida de estos el 31,12% poseen de 1 a 3 hectáreas de producción agropecuaria.

Mientras que el 67.89% de cafetaleros tiene menos de una hectárea de producción de café; mientras que el 32,11% de cafetaleros tienen una extensión de terreno de 1 a 3 hectáreas.

### Pregunta 3: ¿La plantación está compuesta por una o más variedades de café?



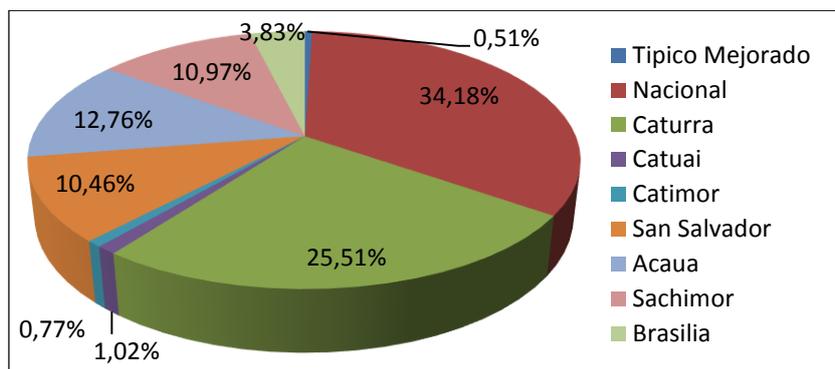
**Figura 3. La plantación está compuesta por una o más variedades de café.**

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaborado:** Autor.

La mayoría de la producción el 96,17% está compuesta por una o más variedades de café como son: típico mejorado, nacional, caturra, catuai, catimor, san salvador, acaua, sachimor y brasilia, mientras que el 3,83% solo se encuentra plantaciones con una sola variedad.

**Pregunta 4: ¿Que variedades de café cultiva?**



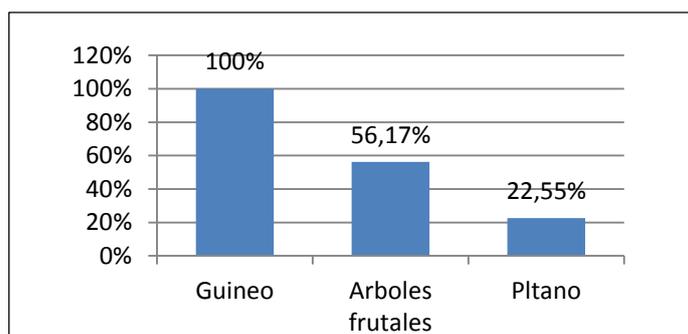
**Figura 4. Variedades de café que se cultivan.**

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaborado:** Autor.

Las variedades más cultivadas en el cantón Puyango son la Nacional con el 34,18%, seguida de la Caturra con 25,51% son plantaciones de cafetales antiguos y la variedad Acaua y Sachimor con 12,76% y 10,97% que son las variedades de arábigos que están en renovación, acabando las variedades antiguas para sembrar las que han sido entregadas por el MAGAP en el nuevo plan de renovación de cultivos de café, la zonal 7 donde se encuentra ubicado Puyango se caracteriza porque sus plantaciones representan el 96% son arábigos que del mismo se derivan las variedades sembradas: nacional, caturra, san salvador, etc.

**Pregunta 5: ¿La plantación de café está asociada con otras especies?**



**Figura 5 Plantación de café asociada con otras especies.**

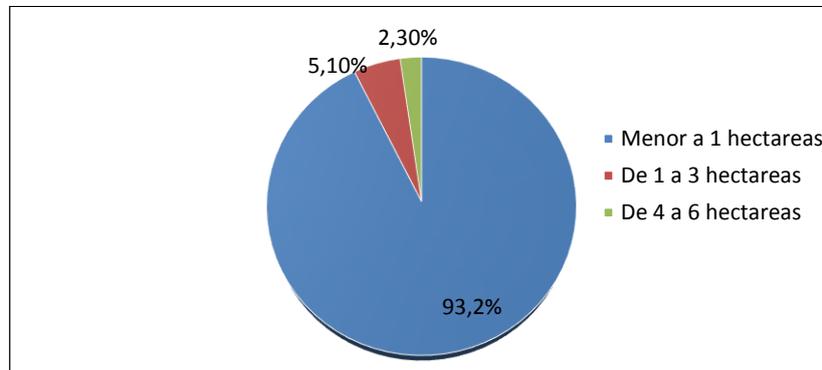
**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaborado:** Autor.

Las plantaciones de café según bajo estudio el 100% están asociados con guineo, 56,7% por árboles frutales y el 22,55% es por plátano, ya que sirven para consumo familiar y también se comercializan estas en el mercado local. Las plantaciones de café por lo general empiezan

a producir a los 18 meses y en su totalidad a los 24 meses, los agricultores han sacado provecho en las hileras que quedan vacías para sembrar cultivos de ciclo corto.

**Pregunta 6: ¿Cuál es la superficie de producción no utilizada? (en hectáreas)**



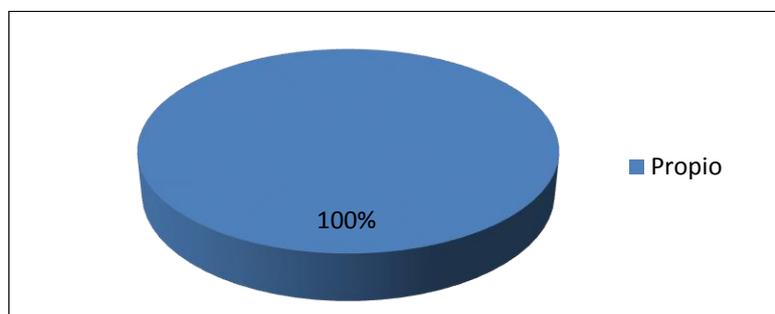
**Figura 6. Superficie no utilizada.**

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaborado:** Autor.

La superficie de producción no utilizada en la producción de café es del 93,2% son menor a una hectárea, el 5,10% de 1 a 3 hectáreas y el 2,30% es de 4 a 6 hectáreas de terreno.

**Pregunta 7: ¿El terreno de producción es?**



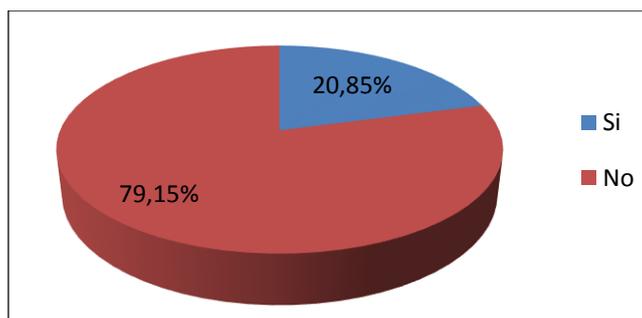
**Figura 7. El terreno de producción es.**

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaborado:** Autor.

Los terrenos de producción de café son 100% propios, las familias de este cantón viven de la producción agropecuaria, y algunos de ellos arriendan para la ganadería.

**Pregunta 8: ¿Pertenece alguna asociación de cafetaleros?**



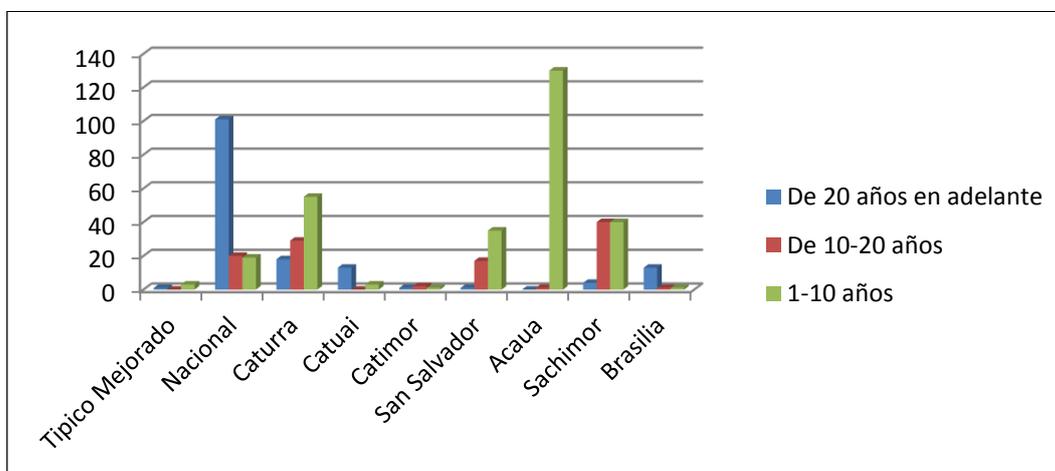
**Figura 8. Pertenece Usted alguna Asociación de cafetaleros.**

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaborado:** Autor.

El 79,15% no pertenecen a ninguna asociación de cafetaleros, mientras que el 20,85% pertenecen a una asociación de PROCAP que es la única asociación que se encuentra en este cantón, en su mayoría han decidido dejar esta asociación ya que los precios de compra de su producto no era la más conveniente, consiguiendo vender a los comerciantes locales a un precio más alto es por esta razón que algunos de ellos decidieron dejar la asociación para vender directamente al comerciante.

**Pregunta 9: ¿Qué edad tiene el cafetal?**



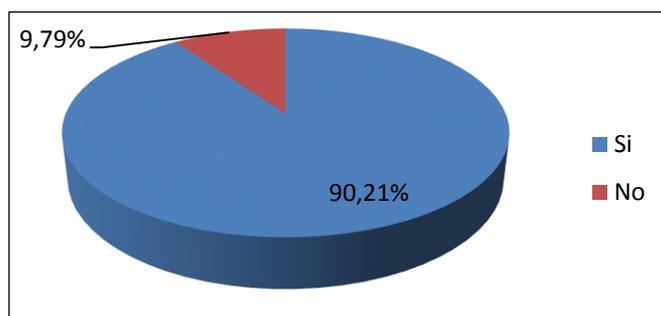
**Figura 9. Edad que tiene el cafetal.**

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaborado:** Autor.

Los cafetales con más antigüedad son las variedades nacional y caturra con más de 20 años donde toda la vida de los productores que se han dedicado a la producción de café mientras que las variedades más nuevas como Acaua y Sachimor tienen un promedio de 1 a 10 años ya que son variedades nuevas de arábigos que son parte del Proyecto de Renovación de cafetales del MAGAP.

**Pregunta 10: ¿Realiza en la parcela del café renovación del cafetal?**



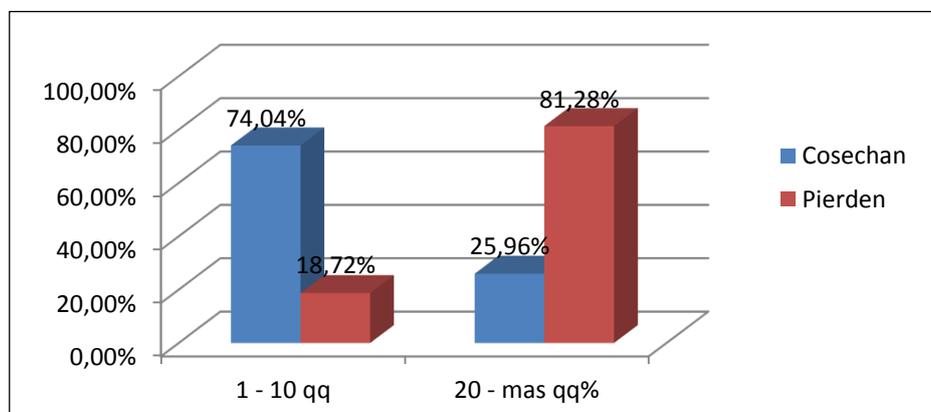
**Figura 10. Renovación del cafetal.**

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaborado:** Autor.

El 90,21% de los productores realizan renovación de cafetales ya que el MAGAP les entregó las semillas o plántulas por el Proyecto de Reactivación del café y cacao, que ahora están en desarrollo, mientras que el 9,79% no realizan renovación de cafetales porque han decidido acabar las pocas plantas que tienen sembradas para dedicar la superficie de terreno a siembra de otras especies o también la siembra de pastizales para la ganadería.

**Pregunta 11: ¿Cuántos quintales o sacos cosechan por cada siembra? ¿Cuántos pierden por cada cosecha?**



**Figura 11. Cuántos quintales o sacos cosechan por cada siembra.**

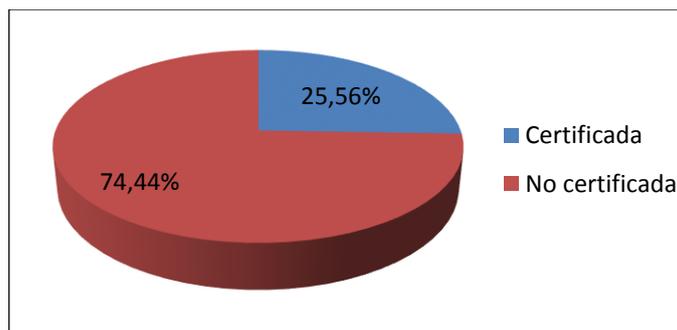
**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaborado:** Autor.

En Puyango los productores hacen una sola cosecha al año de todas las variedades que producen, en los últimos años las cosechas han sido de 1 a 10 qq ha sido del 74,04% y otros productores el 25,96% cosechan de 2 a 20 qq promedio, la baja producción se debe a enfermedades como la roya que han acabado con la mayoría de cultivos y también aún esperan las cosechas de la renovación de cafetales que han efectuado.

También podemos observar que el 81,28% de producción se pierde en una cosecha de 2 a 20qq promedio y el 18,27% pierden por cada cosecha de 1 a 10qq promedio, los productores pierden el doble de lo que deberían cosechar. Actualmente la producción de café se encuentra en auge debido a múltiples inconvenientes que se presenta en el momento de la producción como son: la semilla o plántula no se adapta al clima ni al suelo, las enfermedades o plagas que matan a todo el cultivo y por lo tanto las cosechas son bajas.

**Pregunta 12 ¿Su producción es?**



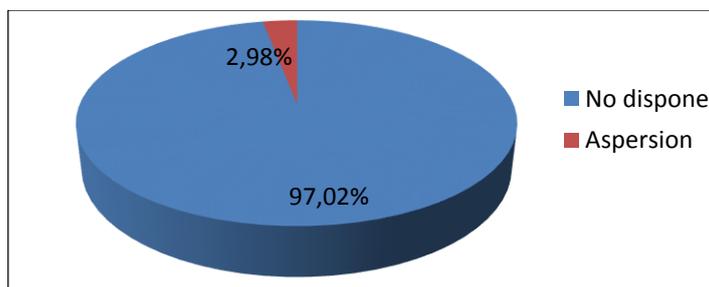
**Figura 12. Su producción es.**

**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaborado:** Autor.

En el cantón Puyango el 74,44% no posee una certificación orgánica, preocupados por mejorar la calidad del producto utilizan fertilizantes e insumos naturales para la producción del mismo, mientras que el 25,56% si poseen una certificación orgánica los productores que utilizan insumos, fertilizantes químicos para su producción.

**Pregunta 13: ¿Dispone de sistema de riego?**



**Figura 13. Dispone de sistema de riego.**

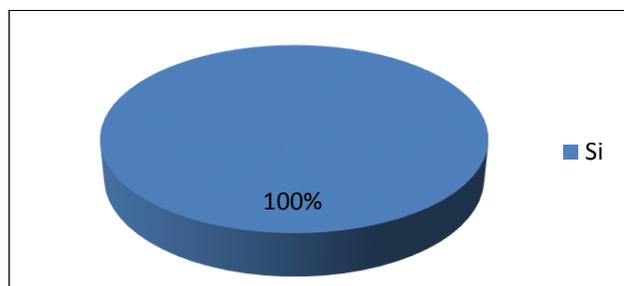
**Fuente:** Investigación de campo.

**Elaborado:** Autor.

En Puyango el 97,02% no disponen de un sistema de riego la mayoría esperan habitualmente las lluvias de la época invernal para lograr que el suelo tenga la humedad que requiere para

las siembras y el desarrollo del café, mientras que el 2.98% de los encuestados poseen sistemas de riego como es el de aspersión.

**Pregunta 14: ¿Cuenta con algún tipo de seguro para su actividad?**



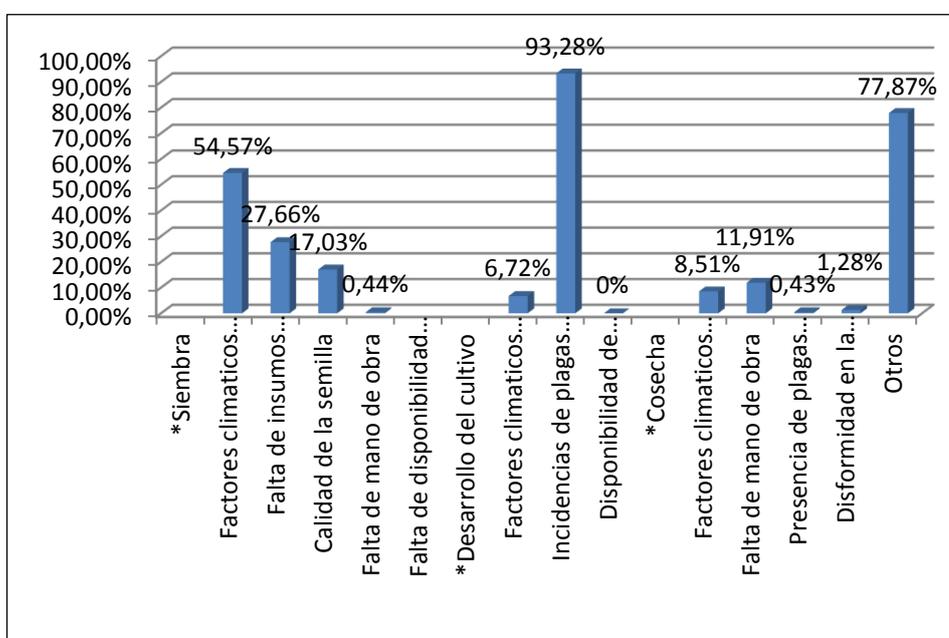
**Figura 14. Cuenta con algún tipo de seguro para su actividad.**

**Fuente:** Investigación de campo marzo, abril 2015.

**Elaborado:** Autor.

El 100% de los productores bajo estudio, no cuenta con ningún tipo de seguro para su actividad, ellos afrontan directamente las consecuencias de la pérdida de sus cosechas o cualquier problema que se presente en el transcurso del desarrollo del cultivo.

**Pregunta 15: ¿Aquellos problemas que se puedan suscitar en la siembra y posteriormente en la cosecha se debe a? Siembra, Desarrollo del cultivo, Cosecha.**



**Figura 15. Problemas que se puedan suscitar en la siembra, desarrollo del cultivo y cosecha.**

**Fuente:** Investigación de campo marzo, abril 2015.

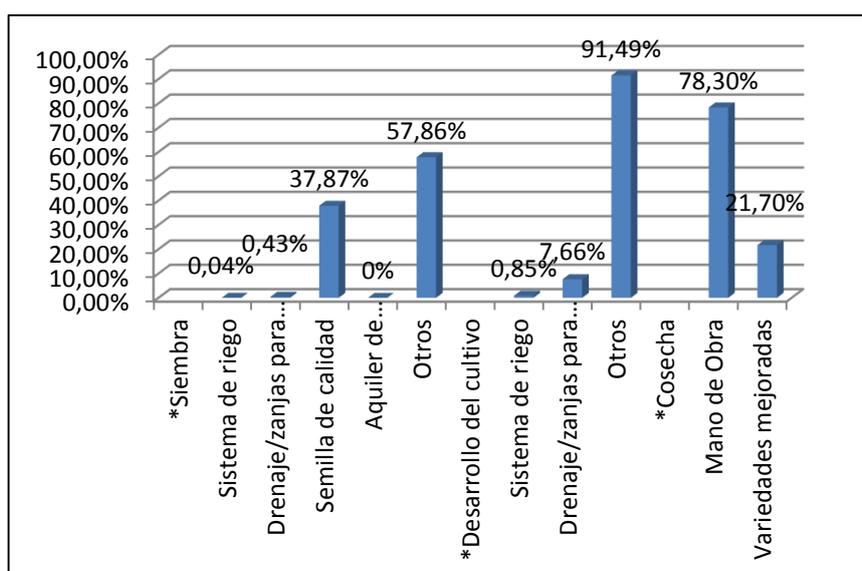
**Elaborado:** Autor.

Los principales problemas que se presentan al momento **de la siembra** tenemos factores climáticos, como excesos de lluvias o sequías con el 54,57%; la mayoría de caficultores no poseen ningún sistema de riego y por eso esperan las lluvias para humedecer el suelo. El 27,66% posee problemas por falta de insumos como semillas o plántulas, insecticidas, algunos de ellos no retiran los kits que entrega el MAGAP a cada productor y otros no lo compran; finalmente el 17,03% tienen problemas por la calidad de la semilla, las semillas que recibieron del MAGAP no sobrevivieron al clima y el estado en que fueron entregadas no soportaron y por eso no se desarrollaron.

Dentro de los problemas durante **el desarrollo del cultivo** los más comunes son incidencias de plagas (insectos, enfermedades principalmente como la roya, malezas, etc.) representan el 93,28%, en el cantón Puyango el principal problema para la baja producción en los últimos años ha sido por la enfermedad de la roya que acabado prácticamente con todos los cultivos provocando que la producción descienda considerablemente y el 6.72% por factores climáticos como sequías o excesos de lluvias, ya que como se hablado anteriormente los caficultores esperan las lluvias para humedecer el suelo y en algunas parroquias como el limo necesitan un sistema de riego para sus cultivos.

**Al momento de la cosecha** el 77,87% de los caficultores manifiesta no tener inconvenientes; el 11,91% de los productores considera que su principal inconveniente es la falta de mano de obra; el 8,51% los factores climáticos que en época de verano dificultan el trabajo y el 1,28% la baja madurez del fruto, obteniéndose un fruto muy pequeño.

**Pregunta 16: ¿Cómo enfrentaría aquellos problemas?**



**Figura 16. Como enfrenta estos problemas en la siembra, desarrollo del cultivo y cosecha.**

**Fuente:** Investigación de campo marzo, abril 2015.

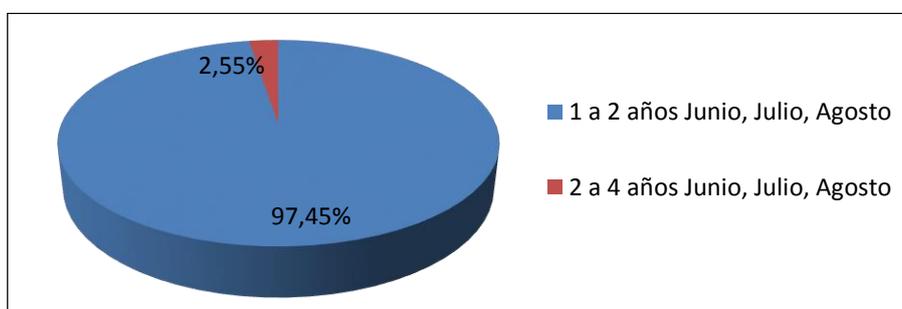
**Elaborado:** Autor.

En la figura 38 podemos observar como los problemas anteriormente indicados en **la siembra**, son enfrentados por los productores, en un 57,86% esperan que las condiciones climáticas cambien; el 37,87% adquieren semillas de calidad; el 0,43% realizan sistemas de drenaje o zanjas para que el agua fluya y no dañe los sembríos en la época invernal; y el 0,04% emplean sistemas de riego.

En el **desarrollo del cultivo** el 91,49% de los productores hacen frente a la incidencia de plagas y enfermedades en el cultivo, con kits que les entregaron el MAGAP donde hay insumos e insecticidas y plaguicidas y el 7,66% realiza drenaje y zanjas para la evacuación del agua en la época invernal y el 0,85% hacen frente como sistemas de riego en la época de verano donde el cultivo necesita agua como son sistemas de aperción en pocos casos o esperan las precipitaciones de lluvias.

En la cosecha frente a **la cosecha** el 78,3% de caficultores contrata mano de obra o trabajan miembros de la familia; el 21,7% realiza la siembra de variedades mejoradas.

**Pregunta 17: ¿Cuántos meses a partir de la siembra, le toma al cultivo para la primera cosecha y en qué meses se cosecha?**



**Figura 17. Meses a partir de la siembra y en qué meses se cosecha.**

**Fuente:** Investigación de campo marzo, abril 2015.

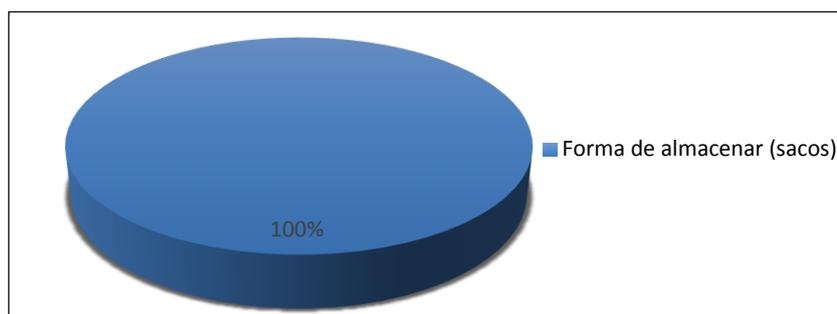
**Elaborado:** Autor.

Del total de encuestados el 97,45% le toma un tiempo de 1 a 2 años en los meses de Julio y Agosto para la cosecha, le toma al cultivo 18 meses a dos años para la primera cosecha donde se realiza una vez al año en los meses de Julio, Agosto máximo octubre, después de la primera siembra o renovación de cafetales.

Y el 2,55% le toma para la primera cosecha de 2 a 4 años en los meses igual de Julio Agosto esto se debe a los diferentes tipos de variedades que tienen una diferente forma de

desarrollarse y el tiempo que toma para que se pueda cosechar.

**Pregunta 18: ¿Cómo almacena su producto?**



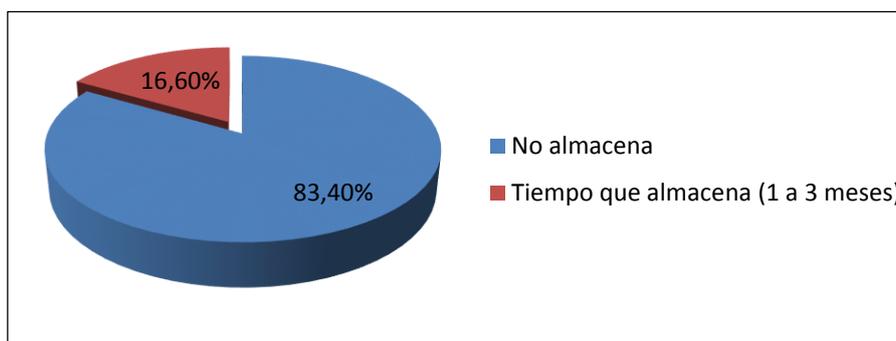
**Figura 18. Como almacena su producto y por cuanto tiempo.**

**Fuente:** Investigación de campo marzo, abril 2015.

**Elaborado:** Autor

El 100% de producción es almacenada en sacos de yute, o sacos de plástico. Para un mejor almacenamiento del grano, se debe tener una humedad del 10 a 12% no se puede almacenar con demasiado calor, lo cual deteriora al producto.

**Pregunta 19. ¿Por cuánto tiempo almacena su producto?**



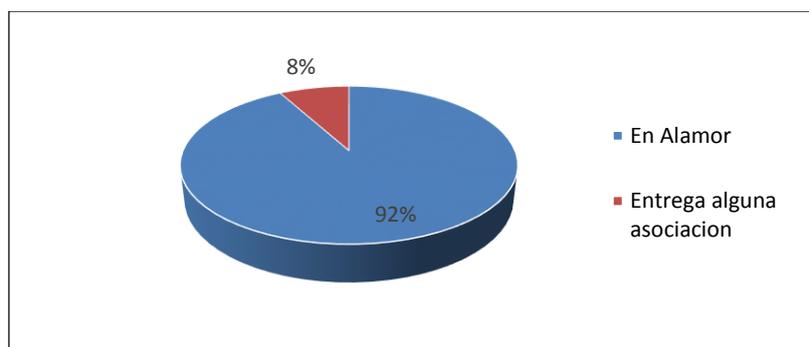
**Figura 19. Por cuanto tiempo.**

**Fuente:** Investigación de campo marzo, abril 2015.

**Elaborado:** Autor.

El 83,40% contestó que no almacenan el producto, dado que su única fuente de ingresos familiar corresponde a la venta del café, por lo que una vez seco el grano lo venden directamente al comerciante, o en algunos de los casos lo entregan a la Asociación de PROCAP. El 16,60% lo almacenan en un tiempo de 1 a 3 meses hasta ser vendido o en muchos de los casos lo almacenan para consumo propio. En el tiempo de almacenamiento debe estar en un lugar seco y por seguridad la bodega tiene que tener las siguientes características: seco, ventilado, libre de toda contaminación.

**Pregunta 20: ¿A nivel nacional en donde se comercializa su producto?**



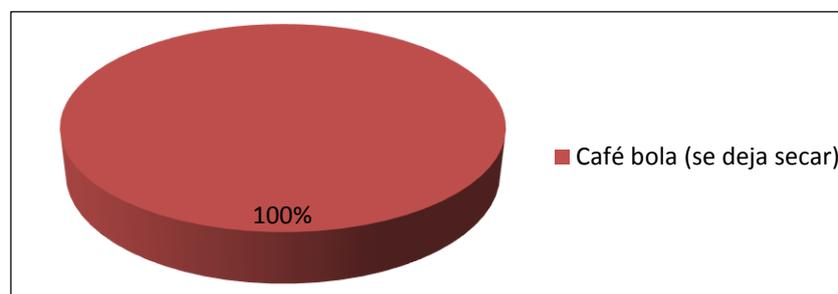
**Figura 20. A nivel nacional en donde comercializa su producción.**

**Fuente:** Investigación de campo marzo, abril 2015.

**Elaborado:** Autor.

El 92% de productores vende de manera directa a los comerciantes en Alamor, mientras que el 8% lo venden a los centros de acopio como la Asociación de PROCAP para luego ser vendido a la Asociación de FAPECAFES quienes son los encargados de pasar el grano por procesos de selección para luego ser exportado.

**Pregunta 21: ¿En qué forma o estado vende el producto?**



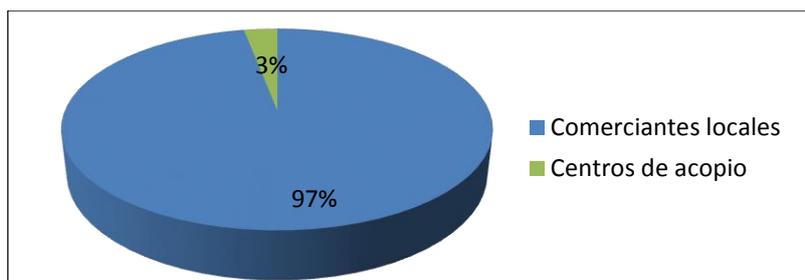
**Figura 21. En qué forma o estado vende el producto.**

**Fuente:** Investigación de campo marzo, abril 2015.

**Elaborado:** Autor.

El 100% de los productores de este cantón venden en estado seco directamente al comerciante o también lo entregan al centro de acopio como es la Asociación de PROCAP. Un beneficio por vía seca para llegar a ese estado tiene un proceso que consiste en la deshidratación del grano, después este pasa a la piladora. El café con la corteza se denomina café bola el mismo que pasa a la piladora para eliminarse la corteza y pasar a hacer el café natural, cabe recalcar que no pasa por procesos de despulpado ni lavado.

**Pregunta 22: ¿Quiénes son sus principales clientes?**



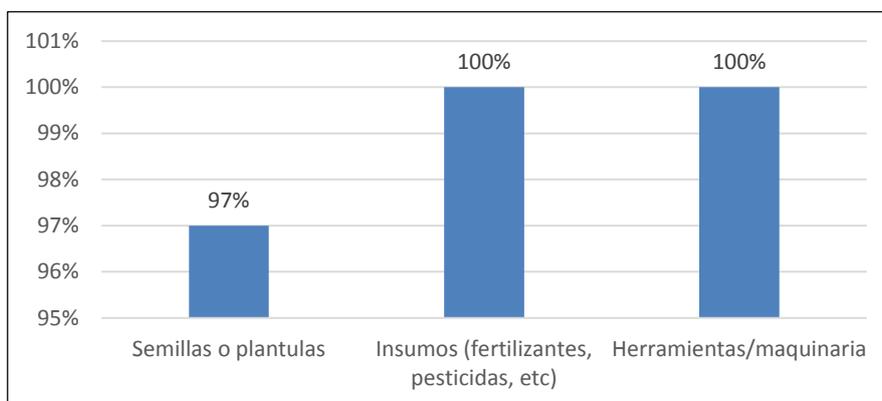
**Figura 22. Principales clientes.**

**Fuente:** Investigación de campo marzo, abril 2015.

**Elaborado:** Autor.

En el cantón Puyango los principales clientes de los productores son los comerciantes locales en un 97%, y el 3% es entregado a los centros de acopio como son la Asociación de PROCAP. En el cantón Puyango los productores no cumplen las 4 etapas de comercialización sino solo dos etapas que son de producción y comercialización. Son pocos los caficultores que pertenecen a Asociaciones como PROCAP ya que el precio que les pagan por quintales es muy bajo para lo que ellos esperan.

**Pregunta 23: ¿Quiénes son sus proveedores?**



**Figura 23. Proveedores (MAGAP) de los productores.**

**Fuente:** Investigación de campo marzo, abril 2015.

**Elaborado:** Autor.

El MAGAP es el único proveedor de los insumos, fertilizantes e Insecticidas, y pesticidas, subsidiando a los agricultores con un 40% del valor de los insumos entregándoles un kit.

Respecto a la adquisición de semillas o plántulas su mayor proveedor es el MAGAP con el 97%, institución que les proporciona a los caficultores en época de siembra las semillas y plántulas, el 3% son proveedores locales, y también los caficultores realizan almacigos con las mejores semillas obtenidas en cosechas anteriores.

Respecto a las herramientas, estas son adquiridas en un 100% a los proveedores locales.

### Pregunta 24: ¿Quién establece el precio de venta?

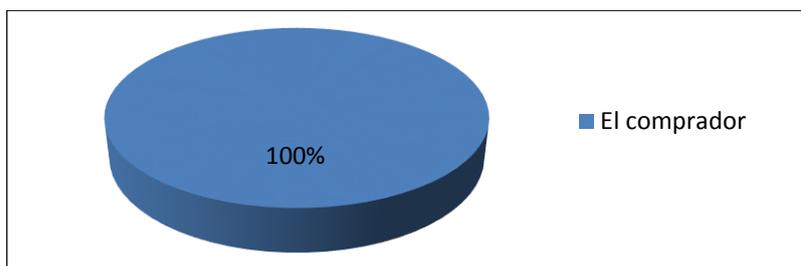


Figura 24. *Quien establece el precio de venta.*

Fuente: Investigación de campo marzo, abril 2015.

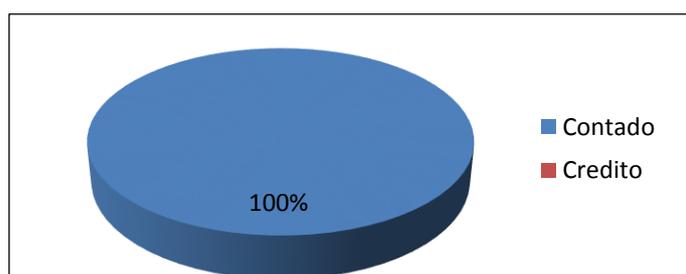
Elaborado: Autor.

Los productores en el cantón Puyango el 100% quien establece el precio de venta es el comprador ya que el poder de decisión de cuánto van a pagar por el producto lo tienen los comerciantes locales o también la Asociación de cafetaleros PROCAP. La forma convencional de comercialización ha sido un gran problema por el cual enfrenta el sector cafetalero ya que los intermediarios pagan el precio que ellos establecen, obteniendo mayores ganancias y así disminuyendo las utilidades de los productores que son los más afectados.

### 3.2. Sección comportamiento de la actividad.

Esta sección se presenta el comportamiento económico de la actividad, si se vende el producto al contado, se realiza preventa, precio de venta por quintal, que tan frecuente puede cambiar el precio en el mercado local, ingresos, gastos, gastos desglosados o individuales, que problemas puede tener, estrategias competitivas, calificación de la competencia, colocando así mismo un análisis de cada pregunta. Donde la mayoría de productores necesitan la ayuda del gobierno para sacar adelante una mejor producción y mejorando la calidad del producto ya que el 85% es exportado y el 15% queda para consumo interno del país.

### Pregunta 25: ¿Cómo vende su producto?



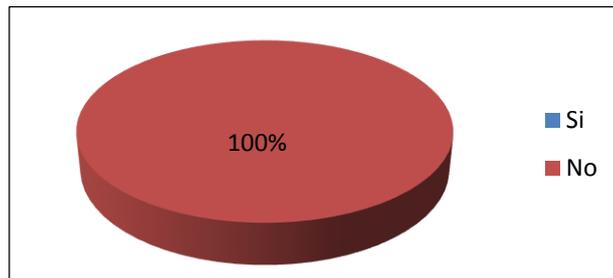
**Figura 25. Como vende su producto.**

**Fuente:** Investigación de campo marzo, abril 2015.

**Elaborado:** Autor.

En Puyango el 100% de productores realizan sus ventas al contado, sus principales compradores son: la Asociación de PROCAP quien a su vez vende a FAPECAFES. Los comerciantes de la localidad adquieren el producto para luego revenderlo en ciudades de Guayaquil y Machala que son los principales destinos.

**Pregunta 26: ¿Realiza preventa de sus productos?**



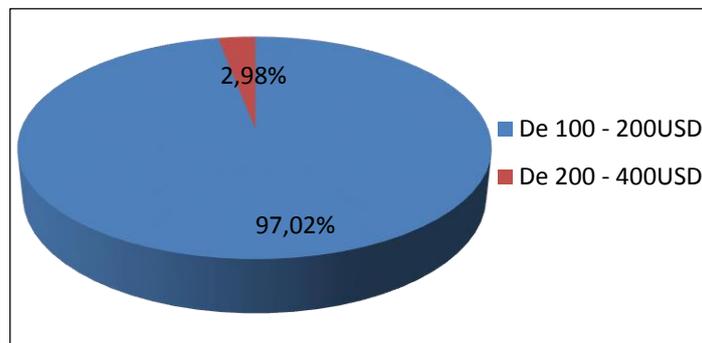
**Figura 26. Realiza preventa de sus productos.**

**Fuente:** Investigación de campo marzo, abril 2015.

**Elaborado:** Autor.

En el cantón Puyango el 100% de los agricultores y encuestados no realizan ninguna preventa de su producto, ellos vende directamente al contado a los comerciantes locales y a la Asociación de PROCAP, su producto no puede estar vendido antes ya que al momento de la producción del mismo puede presentar algún problema y no existe ningún seguro que garantice toda la actividad hasta obtener el producto final.

**Pregunta 27: ¿Cuál es el precio de venta por quintal?**



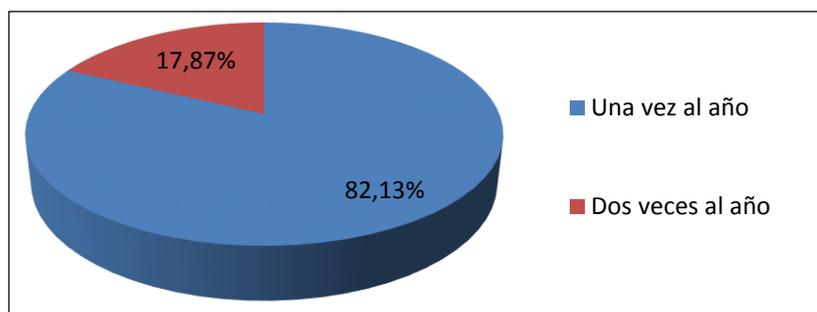
**Figura 27. Precio de venta por quintal (dólares).**

**Fuente:** Investigación de campo marzo, abril 2015.

**Elaborado:** Autor.

El 97,02% de los productores venden el quintal de café a un precio promedio anual es de 150 USD, y el 2,98% ha logrado venderlo a un precio promedio anual de 255 USD, esto en temporadas altas, cuando hay una alta demanda.

**Pregunta 28: ¿Qué tan frecuente cambia el precio?**



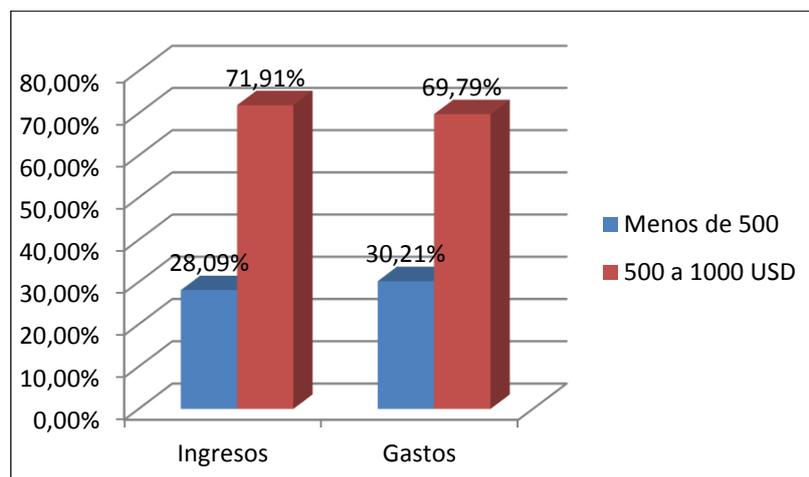
**Figura 28. Que tan frecuente cambia el precio.**

**Fuente:** Investigación de campo marzo, abril 2015.

**Elaborado:** Autor.

El 82,13% de los productores consideran que los precios cambian una vez al año, mientras que el 17,87% opina que cambia dos veces al año.

**Pregunta 29: ¿Cuál es el monto de ingresos por cosecha? Vs ¿Cuál es el monto de gastos por cosecha?**



**Figura 29. Monto aproximado de sus ingresos y gastos por cada cosecha.**

**Fuente:** Investigación de campo marzo, abril 2015.

**Elaborado:** Autor.

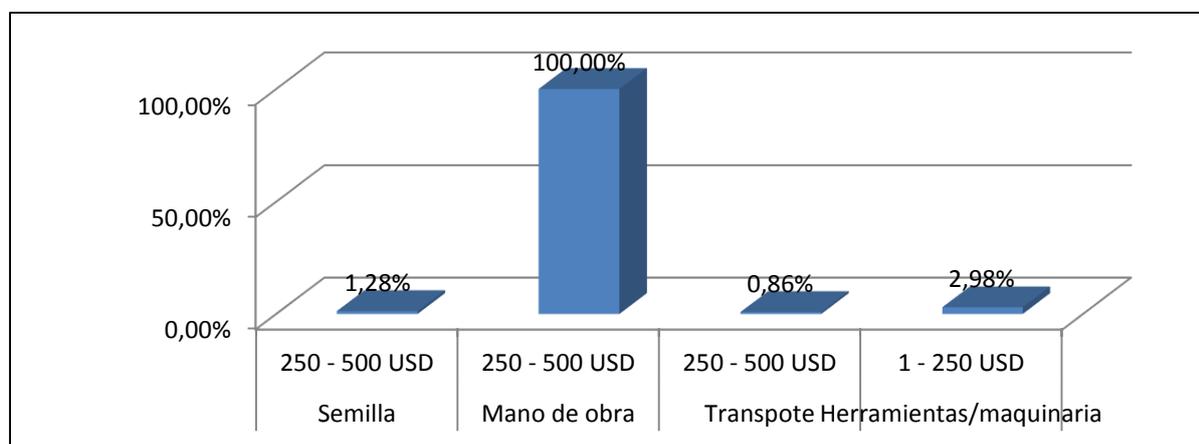
El 71,91% de los caficultores tiene un ingreso que oscila entre de \$500 a \$1.000, por cosecha;

mientras que el 28,09% tiene un ingreso menor de \$500 por cada cosecha.

Cabe recalcar que según información brindada por los caficultores en el cantón Puyango en el 2014 por segundo periodo consecutivo experimento una producción negativa, alcanzando una producción mínima de 6qq por hectárea y siendo lo máximo 10qq por hectárea Los rendimientos han sido bajos por lo tanto el volumen de producción decreciente de un 40%, ocasionando que los caficultores tengan ingresos bajos.

Respecto a los gastos como se observa en la figura 27 el 69,79%, gasta en promedio \$500 por siembra y cosecha, mientras que el 30,21% de los productores alcanza un gasto promedio a \$250. Esto se debe a que los productores no tienen las mismas extensiones de hectáreas de producción y los gastos son diversos.

**Pregunta 30: ¿La mayoría de los gastos por siembra por hectáreas se centran en?**



**Figura 30. La mayoría de los gastos por siembra por hectárea.**

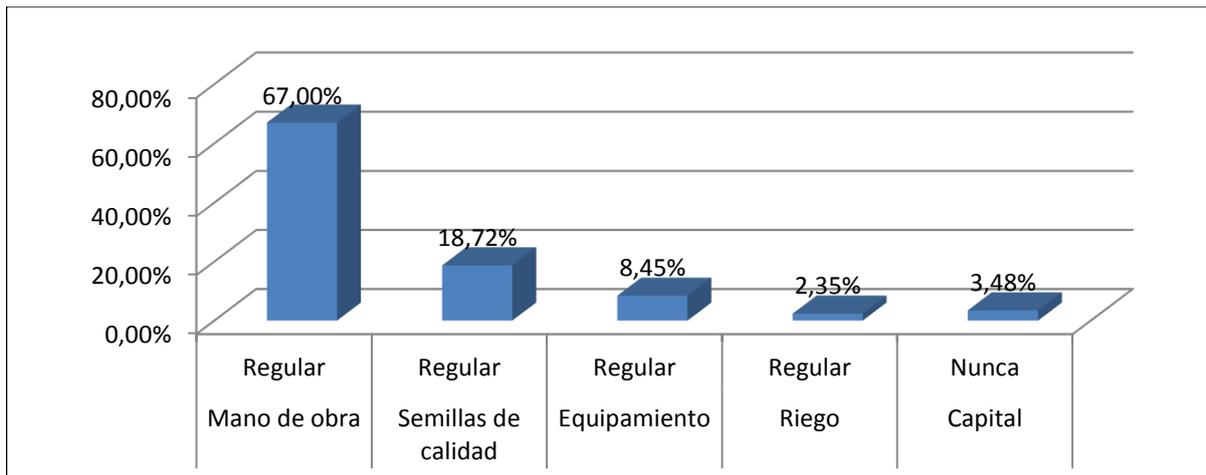
**Fuente:** Investigación de campo marzo, abril 2015.

**Elaborado:** Autor.

El 100% corresponde al rubro de mano de obra, obteniéndose un gasto promedio de \$375 por cada siembra, esto en razón de que las hectáreas de producción son bastante extenso y se debe contratar trabajadores para siembra, deshierba, abonar y fertilizar el suelo posteriormente para cosecha.

El 2,98% en herramientas un gasto promedio de 125 USD en herramientas que las adquieren a comerciantes de la localidad, el 1,28% rubro para semilla, tiene un gasto promedio de 375 USD y el 0,85% en un rango de 250 a 500 USD un promedio de 325 USD de gastos en semillas o plántulas que adquieren comprando a proveedores locales.

**Pregunta 31: ¿Cuenta al momento de su siembra con?**



**Figura 31. Cuenta al momento de la siembra con.**

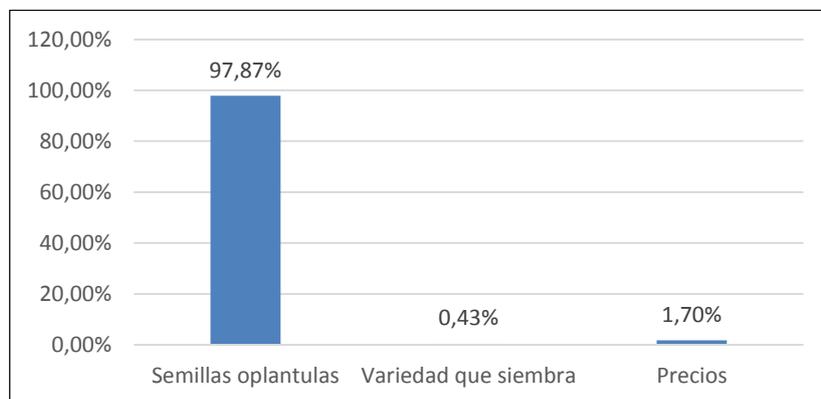
**Fuente:** Investigación de campo marzo, abril 2015.

**Elaborado:** Autor.

Los agricultores al momento de su siembra cuentan con el 67% en forma regular con mano de obra calificada, esto es por los ingenieros ambientales, agrónomos que ayudan por lo regular una vez al mes con capacitaciones y visitas a fincas. Cuentan con semilla de calidad con el 18,72%, parte de la semilla es entregada por el MAGAP, o en otros casos ellos la compran, y también ellos hacen sus propios almácigos para tener plántulas para el siguiente año. En equipamiento el 8,45% regularmente cuentan con esto.

En riego los caficultores cuentan con el 2,35% regularmente con agua ya que ellos esperan más las lluvias de la época invernal o algunos de ellos poseen sistemas de riego de aspersión. Dentro del capital de trabajo para invertir en la producción los caficultores el 3,48% nunca cuentan con financiamiento, la mayoría de los productores requieren de préstamos al Banco Nacional de Fomento o algunos de ellos también se manejan con recursos propios.

**Pregunta 32: ¿Cuáles son los factores claves que determinan el éxito de su actividad?**



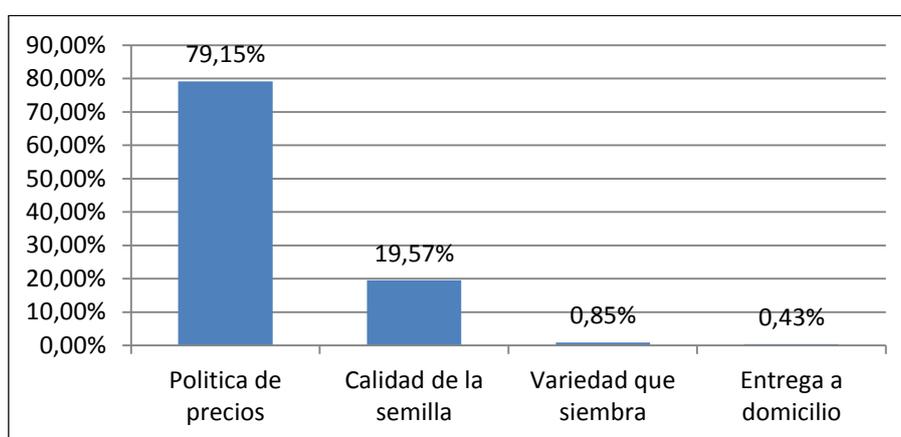
**Figura 32. Factores claves que determinan el éxito de su actividad.**

**Fuente:** Investigación de campo marzo, abril 2015.

**Elaborado:** Autor.

El 97,87% de los productores consideran que el factor clave de éxito de su actividad, es la semilla o plántulas; el 1,70% considera que los precios a los que se comercializa el producto son importantes para su producción y el 0,43% de las variedades de café que siembra, influyen para dar mayor aporte a la actividad.

**Pregunta 33: ¿Cuál cree usted que es la estrategia competitiva de su actividad económica?**



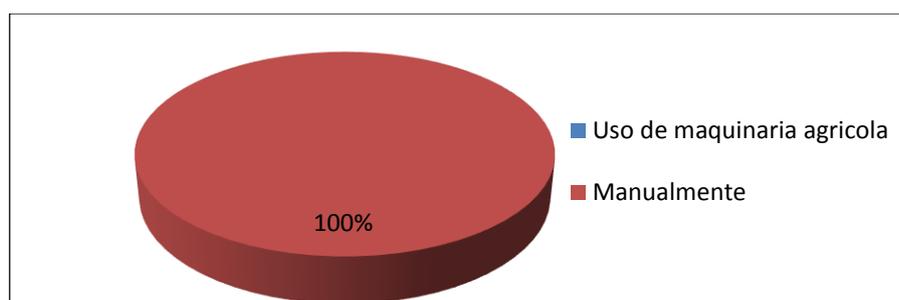
**Figura 33. Estrategia competitiva de su actividad económica.**

**Fuente:** Investigación de campo marzo, abril 2015.

**Elaborado:** Autor.

En toda actividad económica es fundamental las estrategias que le permitan competir y mantenerse en el mercado de manera competitiva, en el caso de los productores del cantón Puyango el 79,15% considera su principal estrategia para competir es una política de precios bajos, el 19,57% a la calidad de las semillas o plántulas, y el 1,28% a la variedad que siembran y entrega a domicilio.

**Pregunta 34: ¿Cómo prepara el terreno para su siembra?**



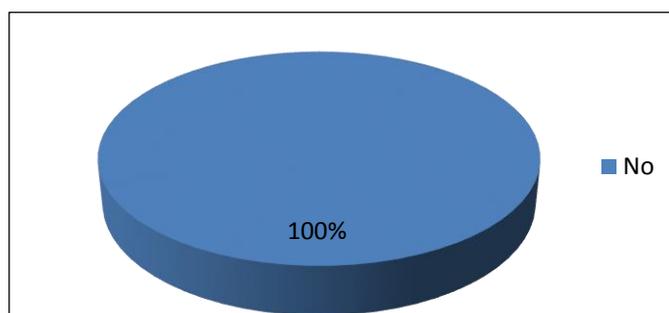
**Figura 34. Como prepara el terreno para su siembra.**

**Fuente:** Investigación de campo marzo, abril 2015.

**Elaborado:** Autor.

Los agricultores en Puyango el 100% de ellos realizan manualmente la preparación del terreno desde la siembra, desarrollo del cultivo, y cosecha a través de herramientas, o al colocar fertilizantes o insumos o la cosecha que la realizan ellos mismos o también contratan mano de obra para esta labor. Siendo un país bajo comparado con otros países productores de café y países subdesarrollados esto se imputa por la falta de capacitación y transferencia de tecnología, no accesos a créditos, falta de capital propio, escasez de variedades mejoradas, bajos precios en la localidad y el país, la ausencia de organización o gremios, en Ecuador el 90% se maneja por el método tradicional.

**Pregunta 35: ¿Existen controles de calidad para su producción o comercialización de sus productores?**



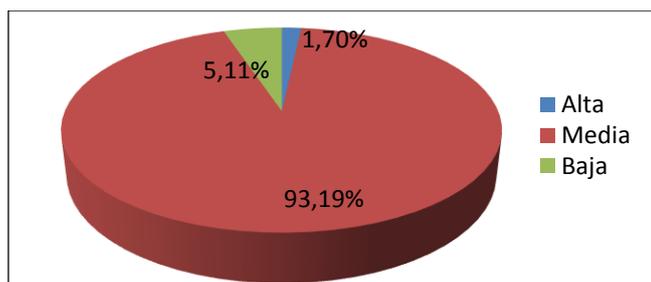
**Figura 35. Existen controles de calidad para su producción o comercialización de sus productos.**

**Fuente:** Investigación de campo marzo, abril 2015.

**Elaborado:** Autor.

Los productores no poseen controles de calidad para su producción ni aun para su comercialización. Ellos venden directamente el grano en estado seco donde pasa a la piladora para convertirse en café natural pasa al comprador o también a los centros de acopio como son la Asociación de PROCAP. En Puyango no pasa por un sistema de gestión de calidad, al momento para comercializarse en Guayaquil y Machala Agrocalidad emite un permiso fitosanitario que el producto está apto para consumo humano, este certificado sirve al momento de pasar controles y el momento que llega al comprador.

**Pregunta 36: ¿Cómo calificaría la competencia que existe en el mercado, en el cual se desempeña para su producto?**



**Figura 36. Cómo calificaría la competencia que existe en el mercado.**

**Fuente:** Investigación de campo marzo, abril 2015.

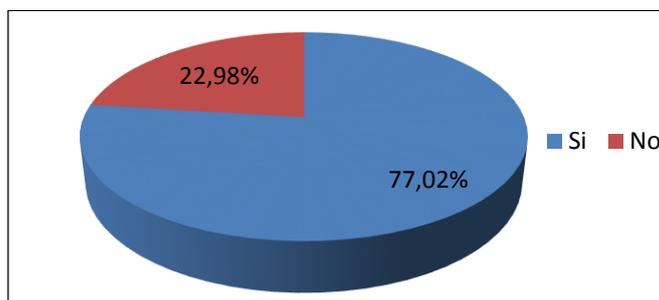
**Elaborado:** Autor.

Los productores califican a la competencia que existe en el mercado local como media en un 93,91%; el 5,11% como baja y el 1,70% como alta.

### 3.3. Sección facilidades crediticias.

En Puyango los productores tienen acceso a financiamientos crediticios ya que cuentan con el Banco Nacional de Fomento, Banco de Loja, Cooperativas como la Coopmego, Cooperativa 23 de Enero, Cooperativa Santa Rosa y la CACPE Loja. Las facilidades que tengan a acceder a un crédito dependen del agricultor de su solvencia económica, su bajo patrimonio, pocas garantías u otros inconvenientes, o ellos posean financiamiento propios, o necesitan de financiamiento de terceros.

**Pregunta 37: ¿Considera que existe facilidades necesarias para poder aplicar a un crédito?**



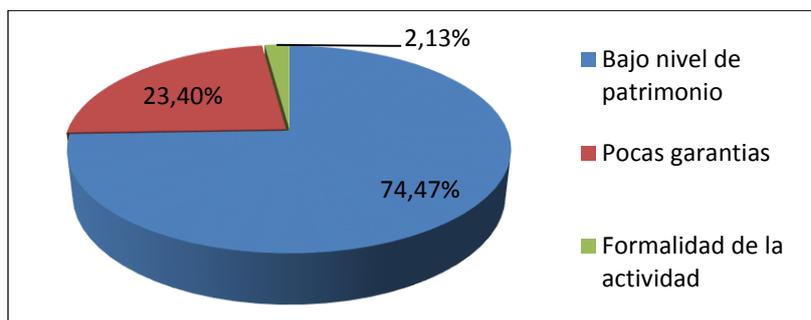
**Figura 37 Existen facilidades necesarias para poder aplicar a un crédito.**

**Fuente:** Investigación de campo marzo, abril 2015.

**Elaborado:** Autor.

El 77,02% de encuestados considera que hay facilidades crediticias mientras que el 22,98% cree que existe complicaciones para acceder a un crédito.

**Pregunta 38: ¿Cuáles con las dificultades para acceder el crédito?**



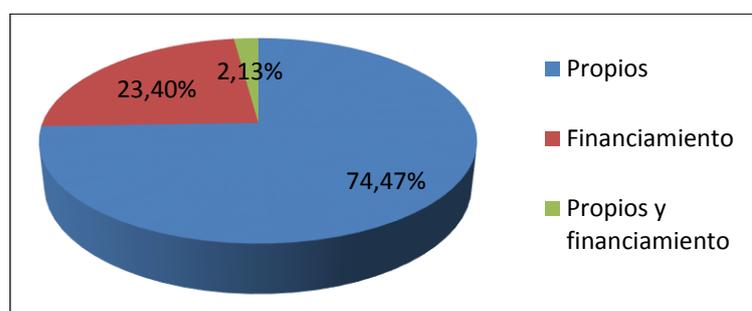
**Figura 38. Dificultades para entregar el crédito.**

**Fuente:** Investigación de campo marzo, abril 2015.

**Elaborado:** Autor.

Las dificultades que poseen los caficultores en Puyango el 74,47% es por el bajo nivel de patrimonio, en este caso las propiedades que tiene cada agricultor tienen un valor bajo para cubrir el crédito que se desea adquirir, el 23,40% por pocas garantías pasa porque los productores no poseen garantías para adquirir un crédito, o no encuentran una persona que les garantice. Y el 2,13% por formalidades de la actividad prefieren no pasar tiempo en trámites y papeleos algunos de ellos poseen un nivel de educación bajo donde muchas de las veces se les complica la tramitación.

**Pregunta 39: ¿Los fondos para financiar su actividad económica, son?**



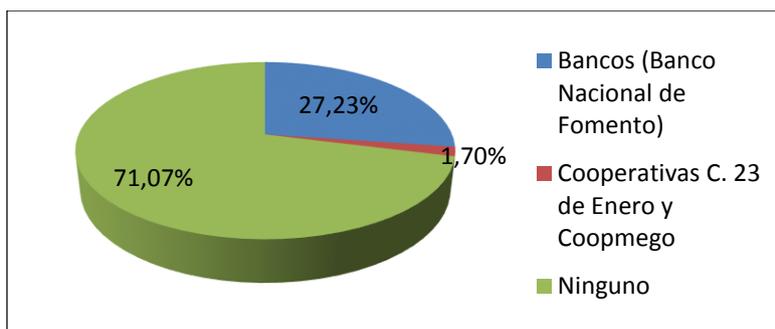
**Figura 39. Los fondos para financiar su actividad económica.**

**Fuente:** Investigación de campo marzo, abril 2015.

**Elaborado:** Autor.

El 74,47% financian su actividad con fondos propios; el 23,40% financian su actividad a través de entidades financieras como bancos o cooperativas de la localidad y el 2,13% financian su actividad en un 50% con recursos propios y el 50% a través de una institución financiera.

**Pregunta 40: ¿Con quién realiza su financiamiento?**



**Figura 40. Con quien realizan su financiamiento.**

**Fuente:** Investigación de campo marzo, abril 2015.

**Elaborado:** Autor.

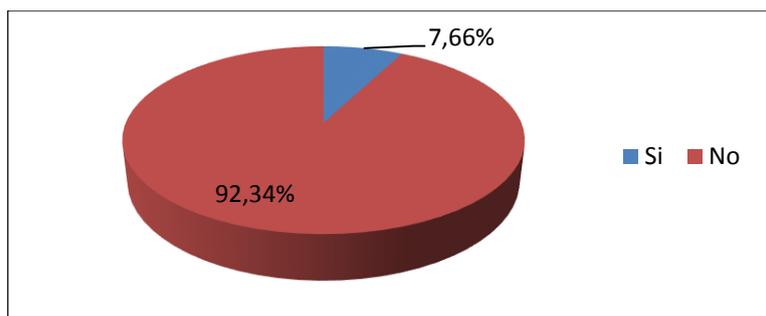
El 27,23% se financia su actividad a través del Banco Nacional de Fomento, institución tiene como misión prestar servicios financieros que promuevan las actividades productivas, y el 1,70% lo realiza en Cooperativas como la Cooperativa 23 de Enero y la Cooperativa de Ahorro y Crédito Manuel Estaban Godoy.

### **3.4. Sección tendencia económica de la actividad.**

Según datos del INEC en el censo del 2010 la población económicamente activa de este cantón es de 1892 personas que representan el 52,25% de la población económicamente activa, de los cuales 1972 habitantes realizan otras actividades como siembra de cultivos de maíz, café, caña de azúcar, cultivos de ciclo corto. El 47,75% es población económicamente inactiva como son los estudiantes, personas que realizan quehaceres domésticos, discapacitados, rentistas, jubilados y otros.

Esta sección tiene preguntas donde se resolverán dudas de políticas gubernamentales que afectan directamente a los caficultores, perspectivas a futuro sobre la actividad, impedimentos para la entrada al mercado de nuevos productores, amenazas que experimenta la producción, competidores y talleres de capacitación que requieren.

**Pregunta 41: ¿existen políticas gubernamentales que fomenten su actividad económica?**



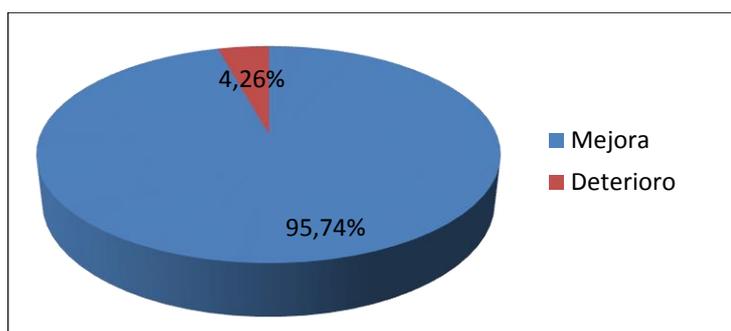
**Figura 41. Políticas gubernamentales que fomenten la actividad económica.**

**Fuente:** Investigación de campo marzo, abril 2015.

**Elaborado:** Autor.

El 92,34% de caficultores considera que no existen políticas de gobierno que fomenten la producción de café; el 7,66% de encuestados opina que si hay políticas del gobierno que han ayudado a mejorar sus cultivos y su producción, como el apoyo recibido por el MAGAP.

**Pregunta 42: ¿A su criterio, cual es la perspectiva a futuro de su actividad económica?**



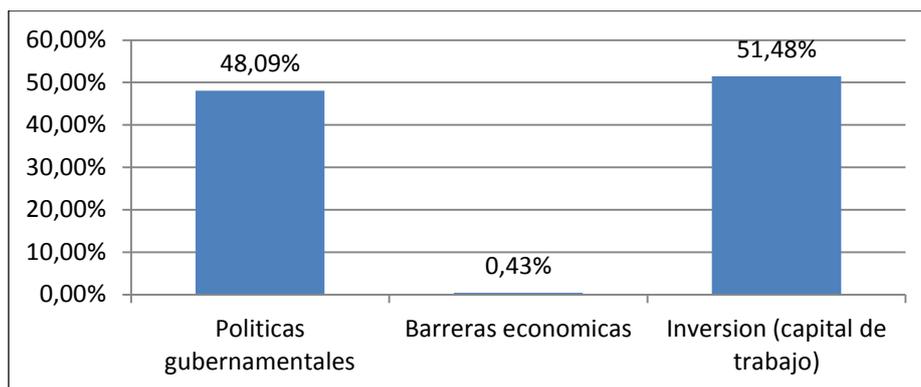
**Figura 42. Perspectiva a futuro de su actividad económica.**

**Fuente:** Investigación de campo marzo, abril 2015.

**Elaborado:** Autor.

De acuerdo al criterio y perspectiva de los productores como se observa el 95,74% cree que exista una mejora de su actividad económica una gran motivación para así mejorar su producción, mientras que el 4,26% cree que su actividad ira a deterioro por las múltiples consecuencias de la baja producción que acarreo en los anteriores años y en el 2014 donde la producción tuvo un rendimiento del 60%, se cree que para años posteriores el precio del café aumente de acuerdo a proyecciones del MAGAP y Banco Central del Ecuador motivando a los productores a sembrar.

**Pregunta 43: ¿Cuál cree usted que sería el principal impedimento para que existan nuevos productores?**



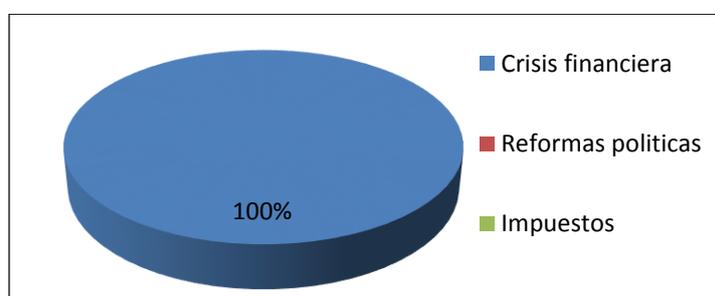
**Figura 43. Principal impedimento para que existan nuevos productores.**

**Fuente:** Investigación de campo marzo, abril 2015.

**Elaborado:** Autor.

El 51,48% cree que el principal impedimento, para que se incorporen nuevos productores es por la inversión o capital de trabajo, ya que en su mayoría financian su actividad con préstamos. El 48,09% considera que la falta de políticas gubernamentales que apoyen a la actividad productiva, y el 0,43% considera que el costo de producción de café es muy alto y el margen de utilidad es mínimo.

**Pregunta 44: ¿Cuáles son las principales amenazas que puede experimentar su actividad?**



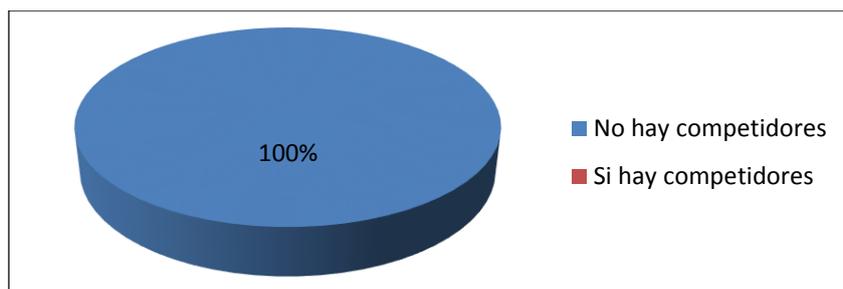
**Figura 44. Principales amenaza que pueda experimentar su actividad.**

**Fuente:** Investigación de campo marzo, abril 2015.

**Elaborado:** Autor.

Como se puede observar en la figura 64 la principal amenaza que pueden experimentar los caficultores para su actividad es la crisis financiera que se vive en los actuales momentos con un 100%, lo que conlleva a la falta de capacidad de pago dada por baja liquidez, así como la falta de garantías para respaldar un crédito.

**Pregunta 45: ¿Cuáles son sus principales competidores?**



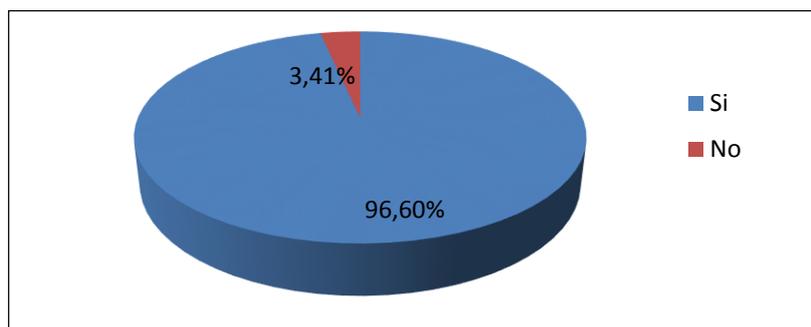
**Figura 45. Principales competidores.**

**Fuente:** Investigación de campo marzo, abril 2015.

**Elaborado:** Autor.

En el cantón Puyango los productores no consideran competencia al resto de productores y hay una igualdad y se da oportunidad a cada caficultor de producir lo que ellos crean conveniente ya que es un mercado pequeño donde no hay rivalidad y cada quien produce de acuerdo a su necesidad.

**Pregunta 46: ¿Considera Usted, que requiere un taller de capacitación para su producción?**



**Figura 46. Considera que requiere un taller de capacitación para su producción.**

**Fuente:** Investigación de campo marzo, abril 2015.

**Elaborado:** Autor.

La derivaciones de los resultados el 96,60% de los productores requieren de una capacitación de métodos de sembrar, fertilización y aplicación de insumos durante siembra, desarrollo del cultivo y cosecha, a diferencia del 4,41% que creen que no requieren de una capacitación ya que ellos a través del tiempo y de llevar toda su vida prácticamente sembrando tienen más experiencia y no lo requiere.

### **3.5. Balance General.**

**Activos.**\_ El valor correspondiente para activos corrientes se lo realizo de la siguiente manera: Con ayuda de la pregunta 7, el terreno de producción es propio, casa, y

herramientas. El valor de los activos no corrientes con la ayuda de la pregunta 39 se determinó por el valor de los créditos que poseen los caficultores.

**Pasivos.**\_ El valor que corresponde a pasivos no corrientes se obtuvo de la pregunta 39 quienes respondieron si era con financiamiento o propio.

**Patrimonio.**\_ La cuenta patrimonio fue trasladada del estado de resultados y el capital social de se ha tomado en consideración las opiniones de los caficultores.

### **3.6. Estado de Resultados.**

**Ingresos.**\_ Primeramente se sacó la media aritmética de los ingresos anuales de los caficultores. Con el fin de determinar el costo de ventas se realizó una diferencia entre los ingresos y gastos para obtener este valor promedio.

**Gastos.**\_ Tomando en consideración la pregunta 29 la misma que hace referencia a los gastos se realizó un promedio con todos los valores anuales tomados de las respuestas de los encuestados, se calculó tomando en cuenta ese valor todos los gastos de mano de obra, herramientas, insecticidas, plaguicidas y transporte. Así mismo debido a la deuda que se mantiene con instituciones financieras se ha aumentado la cuenta gastos por intereses financieros.

**Utilidad neta.**\_ Este rubro se obtuvo del cálculo de ingresos menos todos los gastos y adicionalmente otros ingresos como son por las ganancias que obtienen de venta de hortalizas, frutas, guineos o plátanos y en algunos casos por venta de animales en el caso de los ganaderos.

### **3.7. Indicadores de resultados.**

Un estudio de relaciones y tendencias que ayudara a determinar la situación actual de los productores y realizar operaciones, avance económico para ver si es satisfactorio o no y consigo efectuar proyecciones financieras. El análisis de índices financieros es una base fundamental para un análisis, son primordiales para medir el riesgo que puede sufrir en este caso el agricultor, y el objetivo es fortalecer la gestión financiera. Las principales fuentes de información utilizadas son datos de la encuesta, datos promedio de las 235 encuestas realizadas como son estados financieros como balance general y estado de resultados ver Anexo (2).

**Objetivo.**

Tiene como objetivo general informar sobre la situación financiera a una fecha determinada y los resultados económicos alcanzados, sin embargo los objetivos difieren de acuerdo a lo que con la información brindada se desee conseguir. El activo no corriente se determinó a través de los préstamos que poseen.

### 3.8. Índices de actividad.

Los índices de actividad miden la velocidad, movimientos entradas y salidas que tienen los recursos económicos y financieros de un productor, a mayor rotación de recursos mayor productividad y ganancias.

**Cuadro 8. Índices de actividad.**

INDICES DE ACTIVIDAD			
	Productores	Promedio del sector	
Rotación del activo fijo	0,49	61,06	dólares
Rotación de ventas	0,49	3,44	dólares

**Fuente:** Investigación de campo marzo, abril 2015.

**Elaborado:** Autor.

En rotación de activos fijos se debe podemos decir que los productores 0,49 veces roto su activo fijo durante ese año. Las ventas deben estar en proporción a lo invertido. La rotación de ventas se puede decir que los productores durante un año rotan 0,49 veces aproximadamente. Mientras mayor sea el volumen de ventas con más inversión más eficiente será la dirección del negocio y mejores ganancias de los caficultores. El resultado de los índices de actividad en el caso activos fijos los agricultores el terreno que por lo general es de su propiedad, y herramientas de trabajo son activos fijos que ya poseen. Las ventas en los últimos años son bajas ya que como se ha mencionado anteriormente Puyango sufrió una caída bastante fuerte en su producción por causas de enfermedades como la roya que arrasó con casi todos los cultivos, y por tanto ha ocasionado que la producción disminuya abasteciendo al mercado local con bajas cantidades, es por todo esto que se observa que los

índices obtenidos son inferiores a los de la Superintendencia de Compañías (SC) para el sector comercio al por mayor y menor año 2010.

### 3.8.1. Índices de liquidez.

Estos indicadores servirán para ver la necesidad de medir la capacidad que en esta caso los productores cancelen sus obligaciones a corto plazo. Se trata en este caso de determinar si los productores pueden hacer frente a sus obligaciones de una manera inmediata a corto plazo.

**Cuadro 9. Índices de liquidez.**

INDICES DE LIQUIDEZ			
	Productores	Promedio del sector	
Liquidez Corriente.	2,40	2,08	dólares
Prueba acida.	2,06	1,92	dólares

**Fuente:** Investigación de campo marzo, abril 2015.

**Elaborado:** Autor.

Los productores tienen una capacidad de pago o de liquides corriente de 239,81USD frente a las obligaciones a corto plazo con terceros, es decir que tiene una capacidad baja de pago para adquirir un crédito y por lo tanto tendrían que ofrecer en garantías su tierras para hacerse frente a terceros. El caficultor con el resultado de la prueba acida indica que por cada dólar que deba el caficultor es de 206,48 USD para pagarlo lo que quiere decir que si estaría en capacidad de hacerse frente a sus obligaciones a corto plazo. Se observa que los índices obtenidos son mayores a los de la Superintendencia de Compañías (SC) para el sector comercio al por mayor y menor año 2010.

### 3.8.2. Índices de endeudamiento.

Este indicador ayuda al productor a ejercer un control sobre el endeudamiento que maneja el productor, en este caso las obligaciones que puede hacer frente los activos totales. El porcentaje de inversión de inversión de los activos que han sido financiados por terceros.

**Cuadro 10. Índices de endeudamiento.**

ENDEUDAMIENTO			
	Productores	Promedio del sector	
Endeudamiento a Patrimonio.	0,42	2,5	%
Deuda total de activos.	0,42	0,58	%

**Fuente:** Investigación de campo marzo, abril 2015.

**Elaborado:** Autor.

El endeudamiento del patrimonio de los productores es del 41,70% está comprometido con acreedores en este caso por terceros, como prestamos de producción en el Banco Nacional de Fomento. En este caso el valor está por debajo del 50% pues indica que tiene bajas deudas a las que hace frente.

En endeudamiento sobre activos fijos podemos interpretar que la participación de los acreedores es del 41,70% sobre el total de los activos que posee cada agricultor el cual no tiene riesgos, si un ratio es elevado tiene una mayor rentabilidad ya que a mayor endeudamiento mayor rentabilidad. Los caficultores no tienen problema para cubrir su obligación con terceros ya que pueden poner como garantía sus tierras a través de la producción de café y otros cultivos asociados.

Se observa que los índices obtenidos son mayores a los de la Superintendencia de Compañías (SC) para el sector comercio al por mayor y menor año 2010.

### 3.8.3. Índices de Rentabilidad.

Los indicadores de rentabilidad o lucrativitas sirven para medir la efectividad de los productores para controlar los costos y gastos y de esta manera convertir las ventas en utilidades.

**Cuadro 11. Índices de Rentabilidad.**

RENTABILIDAD			
	Productores	Promedio del sector	
Rentabilidad neta del activo.	0,14	0,17	%
Margen neto.	0,12	0,12	%

**Fuente:** Investigación de campo marzo, abril 2015.

**Elaborado:** Autor.

Se puede decir que a través del indicador de rentabilidad neta del activo, que los activos durante un año de un productor generan una rentabilidad del 14%. La evolución de este indicador determina que el rendimiento de los activos tiene un decremento debido al bajo precio de venta por quintal. Como se indica en el cuadro el margen neto de la actividad en este caso es de 12% de utilidad en un año. Este valor tan bajo significa que no se ha invertido

en los costos de producción por lo tanto el margen es bajo causando bajos ingresos y precios bajos. Las ventas han sido bajas por eso ha dado una rentabilidad muy baja y además el aumento de los costos de ventas que han provocado que los caficultores tengan ganancias bajas. Se observa que los índices obtenidos están casi similares a los de la Superintendencia de Compañías (SC) para el sector comercio al por mayor y menor año 2010.

## **CAITULO 4**

### **ANALISIS FODA Y PORTER, CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

#### **4. Análisis FODA y PORTER.**

##### **4.1. Análisis FODA del sector cafetalero del Cantón Puyango.**

En esta parte se analiza varios aspectos de los productores de café conocer la situación actual frente al mercado lo cual se realiza a través de herramientas y matrices. La *matriz de fortalezas-debilidades-oportunidades-amenazas (FODA o SWOT, siglas en inglés de strengths-weaknesses-opportunities-threats)* es una importante herramienta de conciliación que ayuda a los gerentes a desarrollar cuatro tipos de estrategias: las estrategias FO (fortalezas-oportunidades), las estrategias DO (debilidades-oportunidades), las estrategias FA (fortalezas-amenazas) y las estrategias DA (debilidades-amenazas). Conciliar los factores externos e internos clave es la parte más difícil del desarrollo de una matriz FODA y exige muy buen juicio; y no hay una serie de conciliaciones que sea la mejor de todas. (David, 2008)

Conforme a la investigación se ha podido observar aspectos positivos y negativos que rodean el ambiente de este sector, pasando a realizar el siguiente análisis FODA:

##### **Fortalezas:**

- Actividad ancestral.
- Rendimiento de producción por hectárea de 6 a 8 qq/ha.

- Variedades de café de excelente calidad fácilmente adaptables a la zona.
- Mayor producción orgánica.
- Suelos adecuados para la siembra.
- Empleo de semilla híbrida.
- Cuenta con tierras propias.
- No existe rivalidad entre los productores.
- Capacitaciones constantes por técnicos del MAGAP.
- Agricultores con experiencia en el cultivo.

**Debilidades:**

- No llevan un registro de los ingresos y gastos que poseen.
- Poco fortalecimiento gremial en las asociaciones.
- Déficit hídrico.
- Costos elevados de producción.
- Alta tasa de financiamiento.
- Pocos productores nuevos.
- Mano de obra no calificada – técnica.
- Bajo nivel asociativo.
- Poca infraestructura que poseen los productores de café para sacar un producto directo al consumidor.

**Oportunidades:**

- Áreas con condiciones agroecológicas y geográficas para producir café de excelente calidad.
- Plan semilla – kit tecnológico, Asistencia técnica MAGAP - BNF
- Expectativa de crecimiento del mercado.
- Progresivamente demanda de cafés especiales.
- Café con sustitutos como aguas aromáticas y te.
- Parte del mercado local y nacional insatisfechos.

**Amenazas:**

- No se respeta el precio oficial.
- Factor climático.
- Existencia de plagas y enfermedades.
- Bajo desarrollo vial.
- Nueva estructura en las políticas de crédito por parte del gobierno.

- Mayor número de intermediarios en la cadena comercial.

#### 4.1.1. Matriz FODA.

Cuadro 12. Matriz FODA y estrategias FODA.

		Análisis Interno		
		Fortalezas	Debilidades	
<b>MATRÍZ FODA</b>		Actividad ancestral	No llevan un registro de los ingresos y gastos que poseen.	
		Rendimiento de producción por hectárea 6 a 8 qq/ha.	Poco fortalecimiento gremial en las asociaciones.	
		Variedades de café de excelente calidad fácilmente adaptables a la zona.	Déficit hídrico	
		Mayor producción orgánica.	Costo elevado de producción	
		Suelos adecuados para la siembra	Alta tasa de financiamiento	
		Empleo de semilla híbrida	Pocos productores nuevos.	
		Cuentan con tierras propias.	Mano de obra no calificada- Técnica	
		No existe rivalidad entre los productores.	Bajo nivel asociativo	
		Capacitaciones constantes por técnicos del Magap.	Poca infraestructura para sacar un producto directo al consumidor.	
		Agricultores con experiencia en el cultivo.	Injusticia en aspectos de precios de la Asociación.	
				Estrategias Ofensivas - FO (Maxi-maxi)
<b>Análisis del Entorno</b>	<b>Oportunidades</b>	Áreas con condiciones agroecológicas y geográficas para producir café de excelente calidad.	Excelente clima y condiciones de suelo para sembrar variedades de arábigos, países productores como Brasil posee climas tropicales.	Fortalecer las Asociaciones por medio de capacitaciones
	Plan semilla – Kit tecnológico ,Asistencia técnica - MAGAP y BNF	Trabajar asociativamente durante la comercialización para obtener mayores beneficios.	Potenciar un eco turismo en la ruta del café.	
	Expectativa de crecimiento del mercado	Atraer inversión extranjera para dar un mayor valor al producto y al productor	Incentivar a personas jóvenes a formar parte de la producción de café.	
	Progresivamente demanda de cafés especiales.	Infraestructura y propiedades y recursos que hace que tengan mayor posibilidades de dar un productos de excelente calidad..	Renovación total con plantaciones nuevas dejando atrás todas las antiguas.	
	Café con sustitutos como aguas aromáticas y te.	Promocionar el consumo interno de café.	Mejorar la infraestructura tecnológica para el secado, despulpado, tostado y empaçado.	
	Parte del mercado local y nacional insatisfechos.	Cada productor se desenvuelve en su producción individualmente no existe competencia.	Establecer un comercio justo para productores y comercializadores.	
	<b>Amenazas</b>	<b>Estrategias Adaptativas - FA (Mini-maxi)</b>	<b>Estrategias de Supervivencia- DA (Mini-mini)</b>	
	No se respeta el precio oficial	Mantener el nivel de calidad que permita	Aumento de tostadoras de café en la localidad.	
	Factor climático	Acceso a fuentes financieras a través de mecanismos de cobertura de riego y protección de riesgo en pérdida de la producción.	Mejorar las vías de acceso a las comunidades donde están los productores de café.	

Existencias de plagas y enfermedades	Bajos precios en los centros de acopio.	Erradicar por completo intermediarios para que los productores puedan vender su producto a un precio justo y haya una cadena directa hasta llegar al consumidor.
Bajo desarrollo Vial	Programa de calidad de café con miras a educar al consumidor y al productor capacitando en aroma, producción y sabor.	Nuevas variedades importadas más resistentes a enfermedades traídas de países como Brasil y Colombia donde se caracterizan por ser países con mayor producción de café
Nueva estructura en las políticas de crédito por parte del gobierno.	Mayor apoyo del MAGAP por parte del gobierno	
Mayor número de intermediarios en la cadena comercial		

**Fuente:** Investigación de campo marzo, abril 2015.

**Elaborado:** Autor.

#### **4.2. Problemática del sector cafetalero en Puyango.**

El café ecuatoriano ha venido enfrentando serios problemas como la baja producción, comercialización, nivel organizativo, enfermedades y plagas que han acabado con los cafetales ocasionando baja rentabilidad y mínimos ingresos desmotivando a los productores. Más adelante se detalla la problemática que posee el café en este sector.

##### **4.2.1. Situación actual en Puyango.**

Ecuador antes del año de 1997 se destacaba por la exportaciones de café, constituyendo una fuente de ingreso a más de 105.000 familia que dependen de la producción, sin embargo en la actualidad este sector se ve amenazado por limitantes que no permiten su progreso ocasionando que no se le pueda dar un verdadero valor agregado, de empleo, y proveniente de divisas. En Puyango la producción de café en los últimos años ha disminuido considerablemente bajando su productividad en un 40% por causas como enfermedades a los cultivos, siendo Puyango un cantón donde años atrás se vendía al mercado nacional una producción de 10000qq al año, mientras que ahora solo alcanzan a vender a 2000qq. Pero está retomando su productividad, mediante la Reactivación de cultivos con nuevas variedades de arábigos del MAGAP que son variedades con alta adaptabilidad a climas como el de esta zona y bastante resistentes a este suelo.

#### **Marco legal del sector cafetalero.**

Llegar a un consenso con las personas del sector, el poco interés de personas o grupos para mejorar dicha situación, una baja representación de sociedades y un bajo financiamiento bajo para financiar la actividades de control y desarrollo de la caficultura.

De acuerdo al **artículo 5** de la Ley Reformatoria a la Ley Constitutiva del Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (INIAP) y Derogatoria de la Ley Especial del Sector Cafetalero.

#### **DISPOSICIONES TRANSITORIAS:**

**PRIMERA.-** Las competencias que ha venido ejerciendo el Consejo Cafetalero Nacional (COFENAC) con sujeción a la Ley que se deroga, serán asumidas por el ministerio rector de la política agraria, en el plazo de ciento veinte días contado desde la fecha de vigencia de esta Ley. Durante este período de transición, el Consejo Cafetalero Nacional (COFENAC), no podrá adquirir nuevas obligaciones, salvo las que tengan por objeto el cumplimiento de aquellas contraídas con anterioridad a esta

Ley que tengan relación con la emisión de las certificaciones de origen o liquidación de personal. En ningún caso estas obligaciones podrán tener un plazo superior al período de transición. El ministerio rector de la política agraria supervisará la ejecución de estas actividades.

**SEGUNDA.-** Las competencias relacionadas con la promoción de exportaciones e inversiones extranjeras del Consejo Cafetalero Nacional (COFENAC), serán asumidas por el Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones Extranjeras (PRO ECUADOR).

**TERCERA.-** Las labores de investigación que venía realizando el Consejo Cafetalero Nacional (COFENAC), serán asumidas por el Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (INIAP).

**CUARTA.-** En el plazo de noventa días, contado a partir de la fecha de promulgación de esta Ley, el ministerio rector de la política agraria, constituirá un Consejo Consultivo del Café con integración plural, que propondrá lineamientos estratégicos en materia de café y toda su cadena productiva, observará la ejecución de los proyectos de inversión relacionados con el café y asesorará e informará al ministerio rector de la política agraria, sobre las actividades realizadas por otras instituciones en materia de crédito público, investigación, capacitación y fomento agropecuario.

**QUINTA.-** Las partidas presupuestarias y todos los bienes muebles e inmuebles, activos y pasivos, derechos y obligaciones constantes en convenios, contratos u otros instrumentos jurídicos, nacionales o internacionales que le correspondían al Consejo Cafetalero Nacional (COFENAC), serán asumidos por el ministerio rector de la política agraria, previo inventario.

Los contratos laborales que estuvieren vigentes, terminarán de inmediato, a partir de la fecha de promulgación de esta reforma legal, en virtud de la extinción de la persona jurídica patronal del Consejo Cafetalero Nacional (COFENAC), de conformidad con la Ley.

**SEXTA.-** El personal que viene prestando sus servicios en el Consejo Cafetalero Nacional (COFENAC) será liquidado con sujeción a la Ley laboral, en el transcurso del periodo de transición por este Consejo, con fondos y bienes propios.

**SÉPTIMA.-** En el plazo de ciento veinte días, contado a partir de la fecha de vigencia de la presente Ley, el ministerio rector de la política agraria implementará las acciones de carácter administrativo que se requieran, a fin de asegurar la correcta aplicación de su modelo de gestión en materia de café y de la investigación del sector agropecuario, así como dictará la normativa técnica necesaria. (Ing, 2015)

### **Débil asociación e integración de la cadena agroindustrial.**

Falta de asociaciones entre productores, bajo nivel de educación, capacitación, pocos recursos financieros para fortalecer a los caficultores, la edad avanzada de los productores, la falta de gestión de políticas por organismos relacionados para promover la asociatividad.

### **Reducida producción cafetalera en Puyango.**

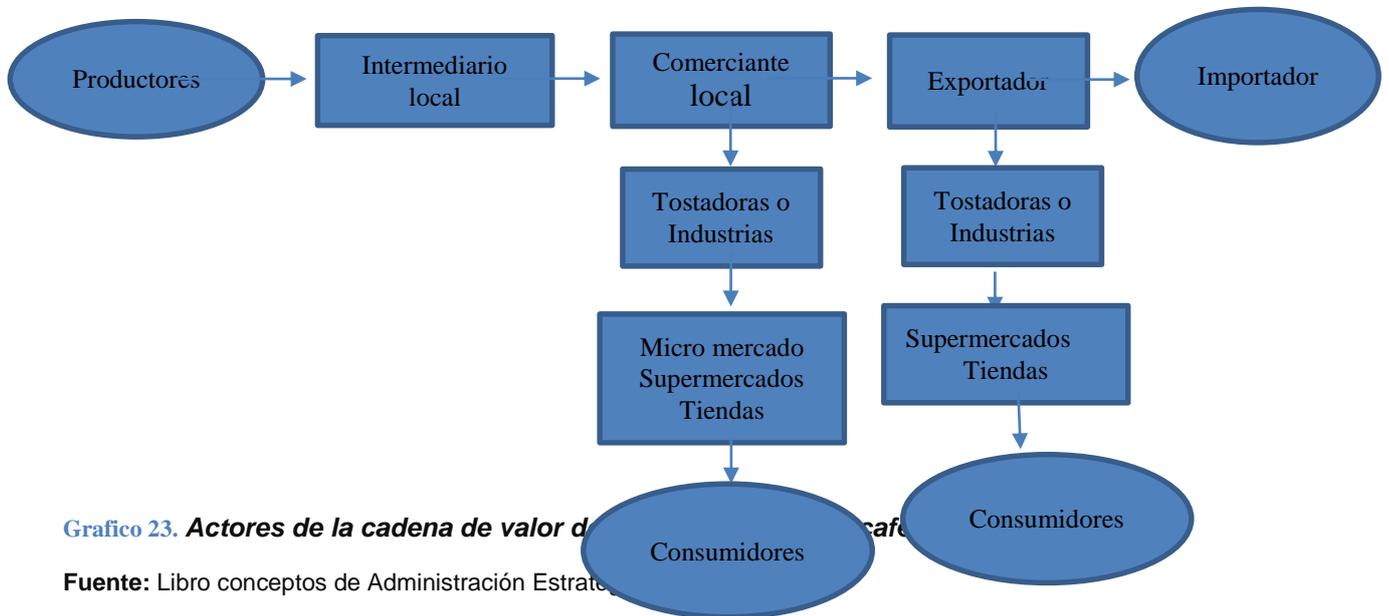
La crisis del sector cafetalero según (Estela & Ruth, 2012) se ve reflejada a nivel nacional causa de los bajos precios en el 2000 y 2006, las desventajas que sobresalen son la infraestructura para el beneficio de los productores, no se diferencia la calidad de los granos de café, la falta de cultura para consumir café de calidad en el mercado nacional, el 60% de las plantaciones son plantaciones antiguas, y recientemente se realizó la renovación de cafetales con variedades nuevas. Limitados recursos financieros, acceso a vías y servicios deficientes, elevado comercio informal, y de baja calidad en el mercado nacional, la inexistencia de una imagen de café de calidad para la industria ecuatoriana.

#### **4.2.2. Cadena de valor convencional de los productores de café.**

La forma convencional en el cantón Puyango representa un gran problema debido al abuso en el precio que establece los intermediarios obteniendo grandes ganancias y provocando la disminución de las utilidades de los productores quienes son los más afectados.

Habitualmente en esta cadena intervienen los productores y los intermediarios quienes

abusan pagando precios bajos a los productores fruto de la extensa cadena que se lleva a cabo, se expone varios actores que intervienen como productores, intermediarios, comerciantes locales, centros de acopio, planta de beneficio, tostadoras y exportadores



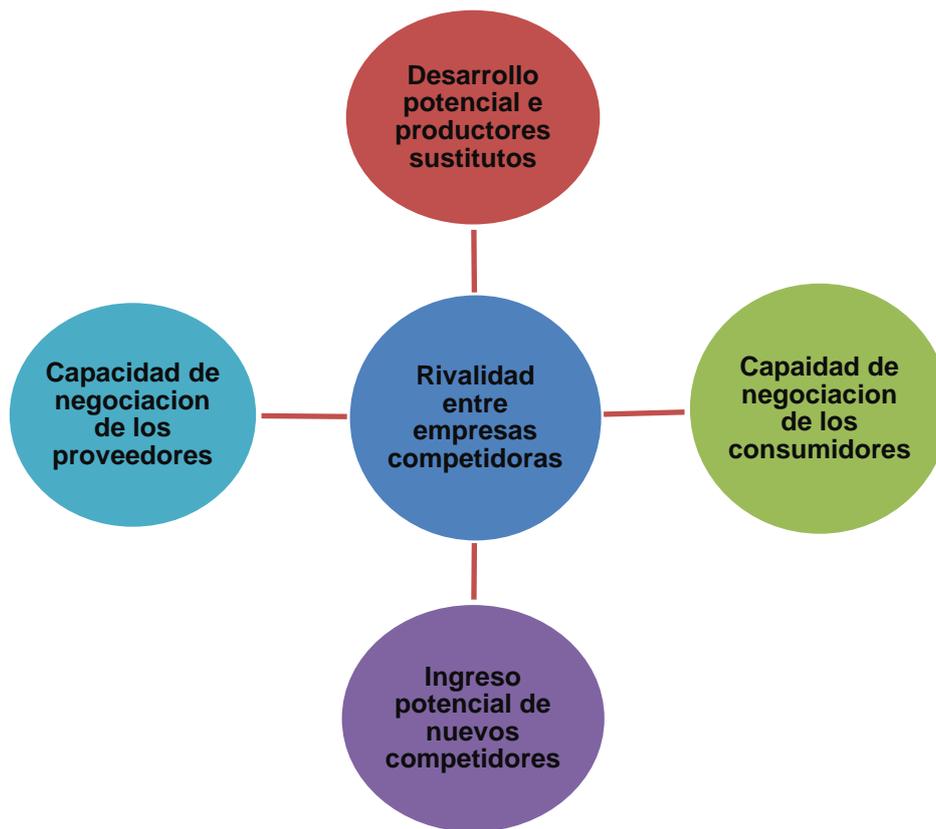
**Grafico 23. Actores de la cadena de valor de los productos de café**

**Fuente:** Libro conceptos de Administración Estratégica

**Elaborado:** Autor.

### 4.3. Análisis de las 5 fuerzas competitivas de PORTER

El modelo de las cinco fuerzas de POTER del análisis competitivo es un enfoque muy usado para desarrollar estrategias en muchas industrias. La intensidad de la competencia entre las empresas varía bastante de una industria a otra. (David, 2008)



**Grafico 24. Las 5 fuerzas de PORTER.**

**Fuente:** Libro conceptos de Administración Estratégica.

**Elaborado:** Autor.

- **Desarrollo potencial de productos sustitutos:**

Existen varias empresas en Ecuador que se encargan de exportar los productos sustitutos, existe una mayor amenaza por parte de estos ya que algunas de estas empresas son organizaciones con un gran posicionamiento en el mercado y el consumidor esta guiado a un consumo de café instantáneo como son: NESTLE, DOLCA, BUEN DIA, SI CAFÉ, COLCAFE y la UNIVERSAL, las únicas empresas que exportan en el país. Empresas productoras de café tostado, molido que lo presentan en diferentes formas como son: MINERVA, ES COFFEE, JUAN VALDEZ, COFFEE HOUSE, MOCA, SELLO ROJO. La rivalidad que en estas marcas se puede observar de las múltiples promociones que les hacen.

En el cantón Puyango en cuanto a la demanda de productos sustitutos no es fuerte ya que la presencian de sustitutos son aguas aromáticas, en cuanto a empresas antes mencionadas no afectan directamente al mercado local, por tradición y costumbre se consume el café de la localidad. Y las empresas exportadoras del mundo son

Colombia, Costa Rica, México, no afectan a las exportaciones en cantidades mínimas que hace Puyango a través de la Asociación de PROCAP.

- **Capacidad de negociación de los proveedores.**

Los proveedores de grano de café en Puyango y en la provincia de Loja son comerciantes locales, y el MAGAP que a través de su plan de reactivación de cafetales, han entregado kits de ayuda a cada caficultor para la siembra, desarrollo y cosecha de café. No existe una rivalidad entre los proveedores locales y de otros lugares y el MAGAP. Es conveniente en un futuro próximo sean ellos mismos quienes se conviertan en sus proveedores vendiendo semillas o plántulas con mayores beneficios para los agricultores, y el MAGAP siga con este plan para que a futuro Puyango mejore su producción.

- **Ingreso potencial de nuevos competidores.**

Nuevos competidores que lleguen con nuevos recursos y capacidades para apoderarse de una parte del mercado. Si la intensidad de la competencia aumenta provocara que el margen de ganancias disminuya. Los productores consideran una competencia en el mercado al resto de productores en un promedio de 93,19 % según datos proporcionados de encuestas en un nivel medio donde cada quien tiene la posibilidad de producir más o en menor cantidad y un café de calidad. Los clientes en el mercado son comerciantes locales que tratan como intermediarios para vender el café en Guayaquil, restaurantes y cafés y al centro de Acopio como es la Asociación PROCAP

- **Rivalidad entre empresas competidoras.**

Dentro de los puntos a considerarse no existen barreras de entrada para nuevos productores de Puyango. Existen pocos exportadores de café en el cantón Puyango donde solo se considera a esta localidad. La evaluación económica que se debe considerar en cuanto a la maquinaria y todos los procesos para sacar un producto final al consumidor, no se requiere de mucha inversión ya que también es de fácil acceso de conseguir. El problema radica en que no todos son productores de café arábigo, el tipo de tierra, clima, altura, factores que pueden influir en el crecimiento de la plántula. Se debe considerar como ventaja que los productores se encuentran

establecidos y donde poco de ellos sacan un producto final donde ya está enfundado con su respectiva etiqueta para ser comercializado y pasar a la última etapa que es el consumidor final.

- **Capacidad de negociación de los consumidores.**

Los consumidores en Puyango al considerar un café orgánico, un excelente aroma y sabor y más que nada por tradición pagan el precio concerniente por libras tostado, o el que el productor entrega directamente al comerciante local en estado seco donde se comercializa en la localidad o el que se entrega a las asociación de PROCAP.

#### **4.3.1. Análisis Externo.**

##### **Factores político legales.**

Para la investigación los factores políticos durante su desarrollo pueden afectar tanto directa como indirectamente según el artículo 2 la Ley Especial del Sector Cafetalero, mediante la cual se creó un Consejo Cafetalero Nacional (Cofenac) con sede en Manta y entre cuyas funciones está definir la política nacional para el sector, designar delegados a eventos internacionales, formular políticas de crédito, entre otras.

Dicha ley especial también señala que el COFENAC se alimentará con recursos del Presupuesto General del Estado y contará con una contribución del 2% sobre el valor FOB por cada 100 libras de café exportado, recursos que servirán, por ejemplo, para investigación (Telegrafo, 2014)

##### **Factores económicos.**

La producción de café en Puyango ha venido decreciendo en los últimos años siendo su producción muy baja por múltiples casos como son principalmente por la plaga de la roya que acabo con la mayoría de cultivos según información de encuestas, bastantes plantaciones antiguas de café, y aún falta que se renueve la mayoría de plantaciones. La mayoría de la producción de café ocupa de 1 a 3 hectáreas y los productores se han mantenido en la actividad más de 30 año es decir toda su vida.

También se carece de estudios agro socioeconómico de las principales zonas cafetaleras del país, y actualizar la información de la producción, costos de producción y beneficios económicos y sociales y ambientales del sector cafetalero.

### **Factores tecnológicos.**

Los factores tecnológicos en la producción los conocimientos actualizados sobre el mercado internacional de café, permitirá una mejor producción y comercialización. Con este propósito Ecuador se encuentra actualizando información con una base de datos, así como el acceso a la información en centros de Latinoamérica permita un sistema de transferencia tecnológica y una mayor capacitación a los productores tomando como ejemplo a países como Brasil y Colombia que son los primeros países exportadores de café.

### **Factores sociales.**

Desde los principios de la historia es una actividad más practicada en la economía nacional, donde empresas y grupos han dado plazas de trabajo a muchas personas aumentando la población económicamente activa y disminuyendo la tasa de desempleo.

Ecuador y el cantón Puyango tienen una riqueza en recursos productivos y de la riqueza que poseen son obstáculos estructurales para el desarrollo del país, la poca generación de empleos, y el poco esfuerzo por mejorar los sectores productivos, a educación, la salud, la dotación de infraestructura para este sector confabulan para el desarrollo social. Lo que se pretende es ofrecer al consumidor local, nacional e internacional un café de altura con aroma, sabor y excelente calidad. El factor social es de vital importancia para los productores de café, a las familias, y a los que comercializan, generando trabajo de manera directa o indirecta.

## **CONCLUSIONES**

- El café después del petróleo es el segundo producto con mayores exportaciones en el mundo y posee una gran importancia para la economía de los países que la producen y exportan, representa a Ecuador hasta Febrero del 2014 según un boletín emitido por el Ministerio de Comercio Exterior donde la participación de exportaciones de café es de un 2%, dando Puyango un aporte a las exportaciones del 3,9% por medio de PROCAP en el 2014.
- La problemática que aborda el cantón Puyango radica en la baja productividad y el bajo rendimiento por hectárea a partir de esto consecuencias como la falta de financiamiento, infraestructura para el beneficiado del café, cambios drásticos, descoordinación en grupos u organizaciones, aumento de plagas y enfermedades factores que limitan el desarrollo.

- En cuanto a Puyango cuenta con excelentes climas que permiten competir con el mercado local, nacional e internacional, en donde se da un café de excelente calidad, aroma y sabor caracterizándose para formar parte de las exportaciones que realiza el país.
- En las etapas del cultivo de café como siembra, desarrollo, y cosecha ya que se realiza por pepiteo es decir manualmente donde se garantiza la calidad del grano, la provisión de materias primas, métodos para la comercialización, se ven reflejados así mayores costos en mano de obra y mayores costos de producción.
- La producción de café en Puyango se ha visto afectada en los últimos años por la volatilidad de los precios, y por cafetales antiguos, y enfermedades como la roya que han ocasionado consecuencias graves a la economía de este cantón, trayendo como consecuencia una baja producción y un rendimiento de 8qq promedio de 1,15 hectáreas de café y los caficultores sobrepasan los 45 años de edad.
- A pesar de las labores que ha mantenido el MAGAP en el 2010 existía 1025 hectáreas renovadas mientras que en el 2014 hay 1000 hectáreas más sembradas de café. Para el 2015 la meta en la provincia de Loja es de 12 millones y medio de plantas de café en 2500 hectáreas. (Mercurio, 2015)
- La cadena productiva de café se ha debilitado por que la Asociación de PROCAP ya no paga a los productores un precio alto por su café, sino más bien los comerciantes locales lo pagan a un poco más lo cual se debilita la cadena de valor habiendo precios bajos por quintal de café.
- La producción del 85% que compra FAPECAFES como ACRIM, APECAM, APECAP, APEOSAE, PROCAFEQ, PROCAP, están dirigidas a mercados como Alemania, Polonia, Colombia, Inglaterra, Estados Unidos y Japón y el 15% restante es para consumo nacional. Las exportaciones de esta zona representaban en el 2010 el 0,53% de todo el país donde no satisface la demanda.
- En algunas parroquias tienen problemas para acceder a un riego y a través de las juntas parroquiales el MAGAP se gestiona para obtener una solución a este inconveniente, la Prefectura Provincial está habilitando el Sistema de Riego para las parroquias de Alamor (Hora, Canal de Riego se rehabilita en Puyango, 2015)

## **RECOMENDACIONES**

- Es primordial que en el cantón Puyango organizaciones y ministerios como el MAGAP corrija la deficiente desorganización, y la poca capacitación que poseen los agricultores a través de talleres y forme caficultores capaces de corregir y solucionar problemas agrícolas en sus comunidades.
- El gobierno debe ofrecer mejores políticas crediticias que ayuden a mejorar el mantenimiento y la infraestructura, ya que los costos de producción son altos impidiendo mejorar la calidad del café y por tanto un mayor rendimiento de la producción.
- Se debe aprovechar las potencialidades que tienen las tierras en esta zona de producción y desarrollar ventaja competitiva a través del apoyo de organizaciones, ministerios, y autoridades comprendidas al desarrollo de una cultura cafetalera de

calidad que ayude a una caficultura sostenible.

- El gobierno debe fomentar ayuda para la siembra de otros cultivos de ciclo corto, también la avicultura, acuicultura, avicultura que den un aporte económico a los agricultores de esta zona para así mejorar la calidad de vida y no depender únicamente de ingresos como la producción de café.
- Los caficultores deberían llevar un registro de sus ingresos y gastos de todo aquello que implica pagar mano de obra, compra de herramientas, fertilizantes o insumos para así comparar si sus utilidades son mayores a los costos de producción.
- Incentivar a personas jóvenes a la siembra de cultivos de café y así dando capacitación desde la siembra, desarrollo y durante la cosecha para así evitar que se abandone esta actividad de tradición.
- Las asociaciones vinculadas al sector cafetalero a formar a través de los productores en la producción, administración, comercialización para vender un producto terminado al mercado directo al consumidor.
- Ecuador también debe llegar a compromisos donde permita acuerdos comerciales a largo plazo, para atraer inversión extranjera, permitiendo el desarrollo de la industria, dando así un mayor valor agregado a la producción y fomentando fuentes de trabajo y promover el desarrollo de otros sectores.
- Dar un apoyo por parte de autoridades y de gobierno a que se conserve un precio estable en el año donde le permita un valor justo del precio de quintal de café y así el productor se le pague por lo justo y se le dé un valor al producto del caficultor.

## BIBLIOGRAFÍA

- ANECAFES. (02 de MARZO de 2012). *ANECAFES*. Recuperado el 20 de Diciembre de 2014, de ANECAFES: <http://www.anecafe.org.ec/>
- Anecafes. (10 de Octubre de 2014). *Anecafes, taza dorada*. Recuperado el 30 de Mayo de 2015, de Anecafes, taza dorada: <http://www.anecafe.org.ec/1470-resultados-finales-taza-dorada-2014-vilcabamba-loja.html>
- Cafe, O. I. (Noviembre de 2014). *America Economia*. Recuperado el 10 de Noviembre de 2014, de Organizacion internacional del Cafe.: <http://www.americaeconomia.com/entidades/organizacion-internacional-del-cafe-oic>
- Coffe Organization, 2. (28 de Abril de 2014). *International Organization Coffe*.
- David, F. R. (2008). *Conceptos de Administracion Estrategica*. Mexico: Mexico.
- Ecuador, B. B. (1 de Junio de 2013). *Anuncion del Banco Central del Ecuador*. Recuperado el 08 de mayo de 2015, de Anuncion del Banco Central del Ecuador: <http://contenido.bce.fin.ec/documentos/PublicacionesNotas/Catalogo/Encuestas/Coyuntura/Integradas/etc201304.pdf>
- Eras, L. (23 de Diciembre de 2014). FAPECAFES. Catamayo, Loja, ecuador.
- Eras, L. (05 de Enero de 2015). Produccion y Comercializacion de Cafe. (S. Guachisaca, Entrevistador)
- Estela, C., & Ruth, J. (Marzo de 2012). *repositorioutpl*. Recuperado el 20 de Diciembre de 2014, de repositorioutpl: <http://dspace.utpl.edu.ec/bitstream/123456789/2703/1/338X1227.pdf>

- FAO. (5 de noviembre de 2014). *Organizacion de las Naciones Unidad para la Alimentacion y la Agricultura*. Recuperado el 5 de Noviembre de 2014, de Organizacion de las Naciones Unidad para la Alimentacion y la Agricultura: <http://www.fao.org>
- Hora, L. (02 de Diciembre de 2014). El 85% del cafe lojano se exporta. *El 85% del cafe lojano se exporta*, pág. Pag A2.
- Hora, L. (30 de Mayo de 2015). Canal de Riego se rehabilita en Puyango. *Canal de Riego se rehabilita en Puyango*, pág. 1.
- Ing, H. E. (26 de Febrero de 2015). *Asamblea Nacional de la Republica del Ecuador*. Recuperado el 20 de Junio de 2015, de Asamblea Nacional de la Republica del Ecuador: <http://www.asambleanacional.gob.ec/es/leyes-aprobadas?leyes-aprobadas=485&title=sector+cafetalero&fecha=>
- Magap. (2011). *Pronostico Provincial de Loja*. Loja.
- Mercurio, E. (04 de Junio de 2015). 80% de cafe en Loja afectado por la roya. *El Mercurio*, pág. 02.
- Nacional, C. C. (10 de Julio de 2013). *COFENAC*. Recuperado el 06 de Noviembre de 2014, de Consejo Cafetalero Nacional: [www.cofenac.org](http://www.cofenac.org)
- PROECUADOR. (15 de Julio de 2013). Recuperado el 6 de Noviembre de 2014, de Instituto de Promociones de Exportacion e Inversiones del Ecuador: <http://www.proecuador.gob.ec>
- SENAE. (12 de Diciembre de 2012). *SENAE*. Recuperado el 05 de Noviembre de 2014, de Aduana del Ecuador: [www.aduana.gob.ec](http://www.aduana.gob.ec)
- SENPLADES, S. d. (21 de Febrero de 2014). *Sistema de Informacion Nacional*. Recuperado el 08 de Mayo de 2015, de Sistema de Informacion Nacional: [http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/Portal%20SNI%202014/FICHAS%20F/1110\\_PUYANGO\\_LOJA.pdf](http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/Portal%20SNI%202014/FICHAS%20F/1110_PUYANGO_LOJA.pdf)
- SINAGAP Ministerio de Agricultura, G. A. (01 de Junio de 2013). *Sistema de Indformacion Nacional*. Recuperado el 08 de mayo de 2015, de Sistema de Indformacion Nacional: [http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/%23recycle/PDOT/IEE%202014/PUYANGO/MEMORIAS\\_TECNICAS/mt\\_puyango\\_sistemas\\_productivos.pdf](http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/%23recycle/PDOT/IEE%202014/PUYANGO/MEMORIAS_TECNICAS/mt_puyango_sistemas_productivos.pdf)
- Telegrafo, E. (16 de Julio de 2014). La politica cafetalera se reforma con un proyecto. *La politica cafetalera se reforma con un proyecto*, pág. 2.



## ANEXOS



**UNIVERSIDAD TÉCNICA  
PARTICULAR DE LOJA**  
*La Universidad Católica de Loja*

### ANEXO (1)

#### ENCUESTA - ESTUDIOS SECTORIALES

*La encuesta va dirigida a los agricultores productores de café, y tiene como objetivo identificar aquellos factores críticos de la actividad a la que se dedica con fines académicos y de investigación.*

#### A. DATOS DEMOGRÁFICOS

<b>1. Datos personales del encuestado</b>	
Nombres y Apellidos:	Nacionalidad:
Edad:	Sexo:
Profesión:	Dirección:
Cantón:	Correo electrónico (en caso de tener):
Teléfono de contacto:	Actividad a la que se dedica:



- Orgánica
- Convencional
- En caso de ser orgánica es certificada? .....
- Por cuál es la certificación:.....

**14. ¿Dispone de sistemas de riego?**

- Si:       Por gravedad (surcos)       Aspersión.       Goteo
- No

**15. ¿Cuenta con algún tipo de seguro para su actividad?**

- Si
- No

**16. En caso de responder si, en la pregunta anterior ¿Qué tipo de seguro posee su actividad?**

- Seguro de Incendio
- Seguro Agrícola (MAGAP)
- Seguro Agrícola (BNF)
- Otro: ..... Qué riesgo cubre.....% de cobertura.....

**17. ¿Aquellos problemas que se puedan suscitar en la siembra y posteriormente en la cosechas se deben a?**

Siembra	Desarrollo del cultivo	Cosecha
<input type="checkbox"/> Factores climáticos como: sequías, exceso de lluvias <input type="checkbox"/> Falta de insumos (semillas o plántula, insecticidas, etc.) <input type="checkbox"/> Calidad de la semilla <input type="checkbox"/> Falta de mano de obra <input type="checkbox"/> Falta de disponibilidad de maquinaria agrícola.	<input type="checkbox"/> Factores climáticos como: sequías, exceso de lluvias <input type="checkbox"/> Incidencia de plagas (insectos, enfermedades, malezas, etc.) <input type="checkbox"/> Disponibilidad de mano de obra.	<input type="checkbox"/> Factores climáticos como: excesos de lluvias. <input type="checkbox"/> Falta de mano de obra. <input type="checkbox"/> Falta de maquinaria agrícola <input type="checkbox"/> Presencia de plagas (insectos o enfermedades) <input type="checkbox"/> Disformidad en la madurez de la cereza o fruto, en caso de tener diferentes variedades..... <input type="checkbox"/> Otros.....

**18. ¿Cómo enfrentaría aquellos problemas?**

Siembra	Desarrollo del cultivo	Cosecha
<input type="checkbox"/> Sistema de riego <input type="checkbox"/> Drenaje/ zanjias para la evacuación del agua. <input type="checkbox"/> Semilla de calidad <input type="checkbox"/> Alquiler de maquinaria agrícola <input type="checkbox"/> Otros.....	<input type="checkbox"/> Sistema de riego <input type="checkbox"/> Drenaje/ zanjias para la evacuación del agua. <input type="checkbox"/> Otros.....	<input type="checkbox"/> Sistema de riego <input type="checkbox"/> Drenaje/ zanjias para la evacuación del agua. <input type="checkbox"/> Alquiler de maquinaria agrícola <input type="checkbox"/> Siembra de variedad por separado <input type="checkbox"/> Otros.....

**19. ¿Cuántos meses a partir de la siembra, le toma al cultivo para la primera cosecha, y en qué mes o meses se cosecha?**

- Julio..... tiempo.....
- Agosto.....tiempo.....

**20. ¿Cómo almacena su producto y por cuánto tiempo?**

- Forma de almacenar .....
- Tiempo que almacena .....

**21. ¿A nivel nacional en dónde comercializa su producción?**

- En Alamor
- Entrega o vende a una asociación
- En la provincia de Loja.
- En otras provincias. Cuáles:.....

**22. ¿En qué forma o estado vende el producto?**

- Cereza (fruto fresco)
- Café bola (se deja secar)
- Lavado (pergamino)
- Tostado (molido)
- Otro:.....

**23. ¿Quiénes son sus principales clientes?**

- Comerciantes locales: Si  No

- MAGAP: Si  No   
 Centros de Acopio: Si  No   
 Otros.....

**24. ¿Quiénes son sus proveedores?**

Semillas o plántulas                      Insumos y fertilizantes                      Herramientas maquinaria  
 Proveedores.....                      Proveedor 1.....                      Proveedor 1.....

**25. Tiene problemas en el abastecimiento de materia prima (entiéndase, insumos, productos terminados y materia prima para la siembra y cosecha.**

- Si  
 No

**26. ¿Quién establece el precio de venta?**

- El comprador  
 Usted como productor  
 La asociación  
 Otro.....

**C. SECCIÓN COMPORTAMIENTO DE LA ACTIVIDAD**

**27. ¿Cómo vende su producto?**

- Contado: Si  No   
 Crédito: Si  No  a cuántos días.....

**28. ¿Realiza Preventa de sus productos?**

- Si  
 No

**29. ¿Cuál es el precio de venta por quintal? (dólares)**

.....

**30. ¿Qué tan frecuente cambia el precio?**

- Una vez al año  
 Dos veces al año  
 Una vez cada dos años  
 Otros:.....

**31. ¿Cuál es el monto aproximado de sus ingresos por cada cosecha? (dólares)**

- Menos de \$500  
 \$501 a \$1.000  
 \$1.001 a \$2000  
 \$2.001 a \$3000  
 \$3.001 en adelante

**32. ¿Cuánto gasta por cada siembra, por hectárea? (por siembra total por cada hectárea)**

- Menos de \$500  
 \$501 a \$1.000  
 \$1.001 a \$2000  
 \$2.001 a \$3000  
 \$3.001 en adelante

Otro:.....

**33. ¿La mayoría de los gastos por siembra por hectárea se centran en?**

- Semilla o plántula; valor:.....  
 Insumos; valor:.....  
 Mano de obra; valor.....  
 Transporte; valor.....  
 Herramientas/maquinarias; valor.....  
 Otros.....valor.....

**34. ¿Cuenta en el momento de su siembra con?**

- Mano de obra calificada     Siempre  Regular  Nunca. ¿La requiere?  Si  No  
 Mano de obra no calificada  Siempre  Regular  Nunca. ¿La requiere?  Si  No  
 Semilla o plántula de calidad     Siempre  Regular  Nunca. ¿La requiere?  Si  No  
 Equipamiento                       Siempre  Regular  Nunca. ¿La requiere?  Si  No  
 Riego                                       Siempre  Regular  Nunca. ¿La requiere?  Si  No  
 Capital                                       Siempre  Regular  Nunca. ¿La requiere?  Si  No  
 Asesoramiento técnico               Siempre  Regular  Nunca. ¿La requiere?  Si  No  
 Otro:.....                                   Siempre  Regular  Nunca. ¿La requiere?  Si  No

**35. ¿Cuáles son los factores claves que determinan el éxito de su actividad?**



**47. ¿Cuál cree usted que sería el principal impedimento para que existan nuevos Productores?**

- Políticas gubernamentales.
- Barreras económicas.
- Inversión (capital de trabajo).
- Monopolio de materia prima o insumos.
- Falta o mejora de la Asociatividad
- Otro.....

**48. ¿Cuáles son las principales amenazas que puede experimentar su actividad?**

- Crisis Financiera.
- Reformas políticas.
- Impuestos
- Restricción del crédito
- Otros:.....

**49. ¿Cuáles son sus principales competidores dentro de la localidad?**

- .....
- .....
- .....
- .....

**50. Considera Usted, que requiere un taller de capacitación para su producción.**

- Si
- No
- En qué tema.....

GRACIAS POR SU AMABLE ATENCIÓN

**ANEXO (2)**

**Balance General (anual)**

<b>ACTIVO</b>		
Activo corriente		
Banco	80	
Cajas	20	
Inventarios	1000	
Herramientas	118	
Depreciación	94,4	
Terreno	6000	
Total activo corriente	7194,4	
Préstamos a largo plazo		3000
Total Activo no corriente		3000
<b>TOTAL ACTIVOS</b>	<b>7194,4</b>	<b>3000</b>
<b>PASIVO</b>		
Pasivo corriente		
Pasivo no corriente		
Préstamos a largo plazo		3000
<b>TOTAL PASIVOS</b>	<b>0</b>	<b>3000</b>
Patrimonio		
Capital	6766,84	

Utilidades retenidas	427,56	
<b>TOTAL PATRIMONIO</b>	<b>7194,4</b>	
<b>TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO</b>	<b>7194,4</b>	<b>3000</b>

**Fuente:** Trabajo de campo.

**Elaborado:** autora.

### **ANEXO (3)**

#### **Estado de Resultados (anual)**

Ingresos por ventas	652,03
Gastos generales	424,47
Resultados de operaciones	227,56
Otros ingresos	200
Otros gastos	0
Utilidad antes de impuestos	427,56
Impuestos (0%)	
Utilidad neta	427,56

