



UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA

La Universidad Católica de Loja

ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

MODALIDAD PRESENCIAL

**“Análisis Sectorial del Café en la Zona 7
del Ecuador”**

Trabajo de fin de carrera previo
a la obtención del título de
ingeniero en administración de
empresas

Autores:

Cumbicus Torres Esthela Marivel

Jiménez Azuero Ruth Mariela

Directora:

Ing. Landacay Torres Mireya del Cisne

LOJA – ECUADOR

2012

CERTIFICACIÓN

Ing. Mireya Landacay

DIRECTORA DE TESIS

CERTIFICA:

Que el presente trabajo de fin de carrera denominado “ANÁLISIS SECTORIAL DEL CAFÉ EN LA ZONA 7 DEL ECUADOR”, elaborado por las egresadas: Esthela Marivel Cumbicus Torres y Ruth Mariela Jiménez Azuero ha sido revisada en cada una de sus etapas de investigación por lo tanto autorizo su presentación.

Loja, marzo del 2012

Ing. Mireya del Cisne Landacay Torres

DIRECTORA DE TESIS

CESIÓN DE DERECHOS

Nosotros. Esthela Marivel Cumbicus Torres y Ruth Mariela Jiménez Azuero, declaramos conocer y aceptar la disposición del artículo 67 del Estatuto Orgánico de la Universidad Técnica Particular de Loja, que en su parte pertinente textualmente dice: "Formaran parte del patrimonio de la universidad, la propiedad intelectual de investigaciones, trabajos científicos o técnicos y tesis de grado que se realicen a través, o con el apoyo financiero, académico o institucional (Operativo) de la Universidad".

Esthela Cumbicus
CI. 0704743376

Ruth Jiménez
CI. 1104446511

AGRADECIMIENTO

En primer lugar queremos agradecer a Dios por haber estado siempre a nuestro lado. A las autoridades y personal docente de la Universidad Técnica Particular de Loja, institución que permitió hacer realidad nuestros sueños, de obtener un título de tercer nivel, a nuestros maestros, quienes con su esfuerzo, especial dedicación y sacrificio, supieron guiarnos por el camino de la ciencia.

A nuestra directora de tesis, Ing. Mireya Landacay. Quien nos 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. Angelino Abad, director técnico del COFENAC de la provincia de Loja y al Dr. José María Salinas, presidente de la Asociación de caficultores “El Colmenar”.

A todas aquellas personas quienes nos apoyaron y contribuyeron de una u otra forma a alcanzar nuestro objetivo; a nuestros padres, hermanos, amigos y compañeros que estuvieron siempre con nosotros, permitiéndonos culminar la presente investigación.

DEDICATORIA

A Dios, quien me dio la vida y las fuerzas necesarias para seguir adelante.

A mis padres y hermanos, en especial a mi padre Florencio, por su apoyo, compañía y ejemplo de lucha en todas las etapas de mi vida, mis hermanas, Eldi, Julissa, Sarita y Mishell.

A toda mi familia y amigos por su comprensión y apoyo en todo momento.

Esthela

A Dios por haber sido el pilar fundamental durante toda mi vida.

A mis padres: Julio Jiménez e Imelda Azuero, a mis Hermanos: Fanny, Faviola, Marco y a mis cuñados: Ángel y Hernán , porque gracias a su comprensión y apoyo incondicional he logrado alcanzar una de las metas más importantes de mi vida, así como también a familiares y amigos por su apoyo durante este trabajo.

Ruth J

AUTORIA

Las ideas, opiniones, análisis y conclusiones expuestos en el presente trabajo de investigación son de exclusiva responsabilidad de las autoras.

Esthela Cumbicus

Ruth Jiménez

RESUMEN EJECUTIVO

La presente investigación se concentra en un análisis del comportamiento del café en la Zona 7 del Ecuador (El Oro, Loja y Zamora Chinchipe), utilizando para su estudio una muestra de 324 caficultores. Esta zona ubicada al sur del país, presenta condiciones agroecológicas y geográficas aptas para producir café de calidad; el 96% del cultivo es café arábigo; el 71% de caficultores sobrepasan los 45 años/edad; prevalecen productores que en promedio tienen de 1 a 2 hectáreas; existe una superficie cafetalera de 45.425 hectáreas y una producción estimada de 115.000 quintales/año, la producción de café orgánico creció en un 80% en el 2011; la zona representa el 0,53% de las exportaciones nacionales de café; los problemas que enfrenta son: falta de infraestructura para beneficio del café, debilidad gremial, falta de financiamiento (63%), frecuentes cambios climáticos, inestabilidad de precios, entre otros; como la demanda supera la oferta, la industria cafetalera ecuatoriana se ha visto obligada a importar materia prima para suplir sus necesidades. Por tanto, el sector cafetalero de esta zona se ve reflejado en un bajo rendimiento de 7 quintales/hectárea.

INTRODUCCIÓN

La producción de café ha jugado un papel muy importante dentro de la economía y cultura del Ecuador por casi dos siglos, constituyendo una fuente de trabajo para un gran porcentaje de la población económicamente activa del país.

El presente estudio tiene como finalidad analizar la situación actual del sector cafetalero de la Zona 7 del Ecuador, el mismo que fue desarrollado en las provincias de El Oro, Loja y Zamora Chinchipe a través de la recopilación de fuentes primarias y secundarias. Los datos primarios fueron obtenidos mediante encuestas aplicadas directamente a una muestra de 324 (anexo 6) caficultores proveniente de una población de 2.067(anexo 1) productores de café y los datos secundarios se recolectaron mediante páginas web y revistas de los diferentes organismos, federaciones y asociaciones relacionadas al sector cafetalero.

Este trabajo se realizó, en base a una planificación por capítulos en los que se ilustran los distintos temas de esta investigación:

En el capítulo uno se da a conocer, la historia y datos generales de la caficultura en el Ecuador y la Zona 7 del país, apareciendo este producto por primera vez en el año 1830 en la provincia de Manabí, el mismo que ha permitido ser una fuente de ingresos para familias de pequeños caficultores del país, generando empleo y promoviendo una mejor biodiversidad; así mismo se presenta los problemas que enfrenta en la actualidad, los organismos de apoyo como: FAPECAFES, COFENAC, ANECAFE, entre otros; también se habla sobre aquellos proyectos realizados para mejorar la producción mediante la aplicación de técnicas apropiadas como es la renovación, podas, recepas; y posteriormente se estudia el ambiente del sector cafetalero a través de la herramienta de análisis FODA.

En el capítulo dos se relata el proceso de cultivo del café, factor que influye en gran manera en el rendimiento de los cafetales; se hace una breve explicación de las variedades que existen en la Zona 7, la misma que presenta una serie de

ventajas competitivas para la producción de cafés especiales, que en la actualidad son mejor demandados, debido a sus características particulares que incluyen sabor, tecnología de producción, apoyo en la conservación de la biodiversidad, precios justos y la zona de cultivación¹. También se hace mención a la época de siembra y cosecha; se presenta los métodos apropiados para la obtención de cafés de buena calidad, mediante el sistema de post cosecha; de la misma manera se muestra los costos de producción en los que incurre el caficultor de esta región con relación a sus ingresos provenientes de la venta del café.

En el capítulo tres se presenta un análisis de la producción de café, enfatizando en el rendimiento, el promedio de hectáreas sembradas y su evolución a nivel nacional y de la Zona 7; también se hace mención a la producción mundial, tomando como referencia a los principales países productores mundiales como: Brasil, Colombia, Vietnam, entre los principales. Además se da a conocer la superficie cafetalera de la zona en estudio, la cual se ve representada por Loja reconocida como la segunda provincia con mayor superficie cafetalera del Ecuador, después de Manabí², posterior a ello se indica la superficie cosechada por regiones y el promedio de hectáreas por caficultor.

En el capítulo cuatro se hace referencia a los factores que influyen en el precio pagado al caficultor, como es el caso de las variaciones de los precios en el mercado internacional y la incidencia de intermediarios en la cadena de valor; adicionalmente se explica el tipo de comercialización adoptada por los caficultores de la zona y los actores involucrados en la misma; así como también, se muestra las normas de calidad que requiere el café para su comercialización.

En el capítulo cinco se analiza la evolución de los precios internacionales cotizados en las bolsas de Nueva York (tasan café arábigo) y Londres (tasan café robusta); las exportaciones de café que ha realizado el Ecuador a diferentes

¹ Participación Potencial En La Producción De Café Orgánico Vía La Alianza De Agricultores Orgánicos (ALIAGRO), 2005. http://digitalcollections.sit.edu/isp_collection/443/

² Nota: Las cifras y porcentajes de la superficie cafetalera a nivel nacional se detallan en el cuadro 10.

países como: Colombia, Polonia, Alemania, Estados Unidos, entre los principales; detallando rubros y destacando las ventajas competitivas frente a otros países exportadores de café; se hace mención a las importaciones que ha realizado el país en materia prima para la industria cafetalera ecuatoriana, como producto de un bajo volumen en la producción, llegando a importar café desde Vietnam, Brasil y otros países.

Finalizando con conclusiones y recomendaciones.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

CERTIFICACIÓN	II
CESIÓN DE DERECHOS	III
AGRADECIMIENTO	IV
DEDICATORIA	V
AUTORIA	VI
RESUMEN EJECUTIVO	VII
INTRODUCCIÓN	VIII
ÍNDICE DE CONTENIDOS	XI
ÍNDICE DE GRÁFICOS	XIV
ÍNDICE DE CUADROS	XVI
ÍNDICE DE ANEXOS	XVII
1. CONTEXTO SITUACIONAL DEL SECTOR CAFETALERO	1
1.1. Antecedentes del café en el Ecuador	1
1.2. El sector cafetalero en el ámbito económico, social y ecológico del país.....	2
1.3. Organismos, gremios e instituciones relacionados con el sector cafetalero a nivel mundial, nacional y regional (Zona 7).....	4
1.4. Análisis FODA del sector cafetalero en la Zona 7 del Ecuador	8
1.5. Problemática del sector cafetalero en Ecuador.....	9
1.5.1.Situación actual nacional	9
1.5.2.Situación actual en la Zona 7 del Ecuador.....	11
1.6. Condiciones de la infraestructura del sector cafetalero en la Zona 7 del Ecuador.	14
1.7. Financiamiento	16
1.8. Acciones encaminadas para mejorar la producción de café.	18
2. PROCESO DEL CULTIVO DE CAFÉ EN LA ZONA 7 DEL ECUADOR	21
2.1. Variedades de café que se cultiva en el país.....	21
2.1.1.Variedades de café que produce la Zona 7 del Ecuador.....	24
2.2. Cultivo del café	25

2.2.1. Propagación del café	25
2.2.2. Época de siembra.....	27
2.2.3. Época de cosecha	28
2.2.4. Post cosecha del café arábigo.....	29
2.2.4.1. Boyado del café	29
2.2.4.2. Beneficio del café	29
2.2.5. Almacenamiento del café	32
2.3. Costos de producción e insumos	32
3. PRODUCCIÓN DEL CAFÉ	35
3.1. Producción mundial	35
3.2. Producción nacional	37
3.2.1. Producción nacional por regiones.....	38
3.2.2. Superficie sembrada.....	41
3.2.3. Superficie cosechada	43
3.3. Producción en la Zona 7 del país.....	44
3.3.1. Superficie sembrada.....	45
3.3.2. Superficie cosechada	47
4. COMERCIALIZACIÓN DEL CAFÉ EN EL ECUADOR.....	48
4.1. Precios del café en el mercado interno.....	48
4.2. Cadena de valor del café.....	49
4.2.1. Cadena de valor del café en el comercio convencional	50
4.2.2. Cadena de valor del café en el comercio justo	51
4.2.3. Incidencia de la cadena de valor convencional y comercio justo en el precio pagado al caficultor	53
4.3. Normas de calidad del café	55
5. COMERCIO EXTERIOR.....	56
5.1. Precios del café en el mercado internacional.....	56
5.2. Exportaciones del café ecuatoriano	57
5.2.1. Destino de las exportaciones del café ecuatoriano	60
5.3. Ventajas competitivas del café ecuatoriano en el comercio exterior	63

5.4. Importaciones del Ecuador	63
CONCLUSIONES	65
RECOMENDACIONES	69
GLOSARIO	72
BIBLIOGRAFÍA	77
ANEXOS.....	82

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico N° 1. Tipos de sombra para el café.....	4
Gráfico N° 2. Asociaciones pertenecientes a FAPECAFES – 2010.....	7
Gráfico N° 3. Causas de la baja productividad de café en los últimos años, desde la perspectiva de los caficultores.....	12
Gráfico N° 4. Plagas y enfermedades en el cultivo de café.....	13
Gráfico N° 5. Infraestructura para el secado de café.....	15
Gráfico N° 6. Financiamiento.....	17
Gráfico N° 7. Créditos otorgados por el BNF a la Zona 7 del Ecuador, 2007- 2011.....	17
Gráfico N° 8. Tipo de café que producen las asociaciones de FAPECAFES, 2010.....	24
Gráfico N° 9. Variedad de café que se produce en la Zona 7 del Ecuador.....	25
Gráfico N° 10. Propagación del café en la Zona7.....	26
Gráfico N° 11. Época de siembra del café.....	27
Gráfico N° 12. Productos asociados al cultivo de café.....	28
Gráfico N° 13. Beneficio del café por la vía seca.....	30
Gráfico N° 14. Beneficio del café por la vía húmeda.....	31
Gráfico N° 15. Almacenamiento del café.....	32
Gráfico N° 16. Ingreso promedio por cosecha, 2006-2010.....	33
Gráfico N° 17. Costo promedio de producción por hectárea, 2006-2010.....	34
Gráfico N° 18. Producción cafetalera nacional, 2000-2010.....	38
Gráfico N° 19. Promedio de quintales producidos por hectárea, 2006 – 2010.....	44
Gráfico N° 20. Promedio de hectáreas sembradas/finca, 2006 – 2010.....	47
Gráfico N° 21. Promedio de precios de café arábigo pagados al caficultor, 2001- 2011 (Referencia: Provincia de Loja).....	48
Gráfico N°22. Precios por saco de café de 56,70 kg, en la Zona 7, 2006- 2010.....	49
Gráfico N° 23. Actores de la cadena de valor del comercio convencional en el mercado nacional e internacional.....	50

Gráfico N° 24. Actores de la cadena de valor de comercio justo en el mercado nacional y mercado internacional.....	52
Gráfico N° 25. Evolución del precio promedio pagado al caficultor, 2006-210....	53
Gráfico N° 26. Evolución de los precios promedios anuales, en la Bolsa de New York y Bolsa de Londres. Periodo 1994 – 2010.....	57

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro N° 1. Edad de los cafetales por finca-2010.	14
Cuadro N° 2. Proyectos de mejoramiento productivo del café.	18
Cuadro N° 3. Principales variedades de café arábigo que se cultiva en Ecuador	21
Cuadro N° 4. Producción mundial por regiones y especie del café, en miles de sacos, 2007-2011.....	36
Cuadro N° 5. Producción cafetalera nacional por región, 2002 - 2010.....	38
Cuadro N° 6. Producción en la región Costa, 2002 – 2010.....	39
Cuadro N° 7. Producción en la región Sierra, 2002 - 2010.	39
Cuadro N° 8. Producción en la región Oriental, 2002 - 2010.	40
Cuadro N° 9. Superficie de café solo y café asociado por provincias, 2010. 41	
Cuadro N° 10. Superficie cafetalera en el Ecuador según el COFENAC, 2010	42
Cuadro N° 11. Superficie cafetalera cosechada, según región y provincia, 2002,2010.....	43
Cuadro N° 12. Producción de la Zona 7, 2007-2010.....	45
Cuadro N° 13. Superficie cafetalera sembrada y área en producción, 2010.46	
Cuadro N° 14. Superficie cosechada de la Zona 7, 2002-2010.	47
Cuadro N° 15. Costo de la cadena de valor de comercio convencional, 2002.	51
Cuadro N° 16. Inventario de Normas INEN vinculadas con la actividad cafetalera.	55
Cuadro N° 17. Exportaciones de café del Ecuador, por tipo de producto, en sacos de 60 kg. Período 1998 – 2010.	58
Cuadro N° 18. Empresas exportadoras ecuatorianas de café, 2011.....	59
Cuadro N° 19. Exportaciones de café del Ecuador, por tipo y país de destino. Año 2010 (Sacos de 60 kg).....	61
Cuadro N° 20. Exportaciones totales de café en grano y procesado por FAPECAFES en sacos de 60 kg, 2011.	62

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo N° 1. Lista de las asociaciones cafetaleras del sur del Ecuador	82
Anexo N° 2. Formato de encuesta aplicada a las asociaciones de café de la Zona 7 del Ecuador	86
Anexo N° 3. Número de encuestas realizadas por asociación	91
Anexo N° 4. Presentación de la investigación de campo en gráficos y cuadros ...	92
Anexo N° 5. Superficie de café solo y café asociado por provincias, 2002.	114
Anexo N° 6. Formula del cálculo de la muestra	115

1. CONTEXTO SITUACIONAL DEL SECTOR CAFETALERO

1.1. Antecedentes del café en el Ecuador

El café en Ecuador se ha constituido durante décadas en un producto tradicional de gran 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 Amazonía³.

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 medioambiental, dando paso a nuevos nichos de mercado para los caficultores como fue el caso de los cafés especiales, 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 aproximadamente⁴.

³ Estudio del café especial ecuatoriano 2010.

http://blogs.funiber.org/saludynutricion/files/2010/12/Coronel_Feijo_Manuel-Alberto_PFM.pdf.

⁴ Análisis estadístico de la producción de café en el Ecuador 2000.

<http://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/2140/1/4220.pdf>

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 Orellana⁵.

Según reportes de la Asociación Nacional de Exportadores de Café (ANECAFE), en el 2002, se cultivó 122.000 hectáreas de café en la región Costa, 62.000 hectáreas en la región Sierra, 55.000 hectáreas en la Amazonia y 1.000 hectáreas en Galápagos.

1.2. El sector cafetalero en el ámbito económico, social y ecológico del país.

La actividad cafetalera en Ecuador posee una notable importancia en los ámbitos: económico, social y ecológico⁶.

- **En el ámbito económico:**

- Genera divisas al Estado, provenientes de las exportaciones cafetaleras. Según datos del Banco Central del Ecuador, para el 2009 el país exportó alrededor de 139,6 millones de dólares de café natural e industrializado, esto representó 10,8 millones de dólares más que en el 2008, que fue de 128,8 millones de dólares⁷.

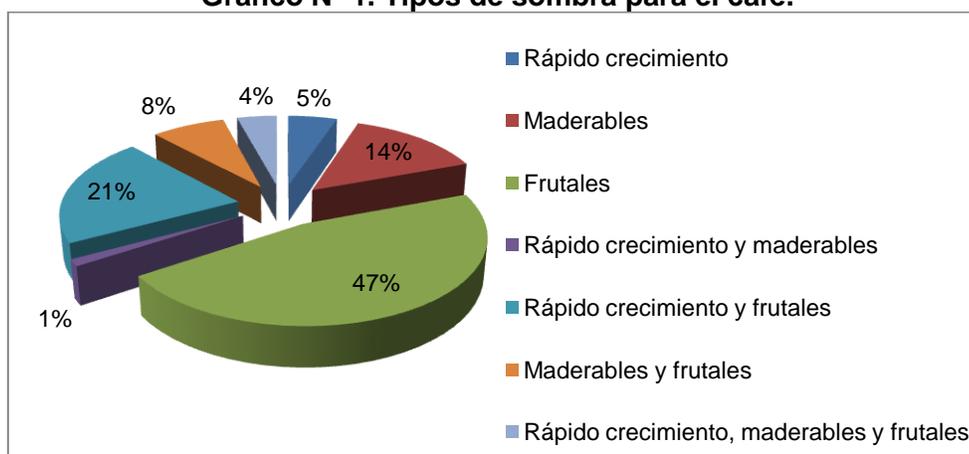
⁵ CORECAF. Historia del café 2010. <http://www.corecaf.org/interna.php?IDPAGINA=26&TIPOPAS=Tips>

⁶ El COFENAC. Sector cafetalero 2010. http://www.cofenac.org/?page_id=5

⁷ AGRYTEC. Mejoran exportaciones del café ecuatoriano 2010. http://agrytec.com/agricola/index.php?option=com_content&view=article&id=2290:mejoran-exportaciones-del-cafe-ecuatoriano&catid=78:noticias-componente-internacional

- Otorga ingresos para las familias cafetaleras, según FAPECAFES, por más de 50 años el café ha sido fuente de ingresos para las familias de pequeños cafetaleros del Ecuador. De acuerdo a la investigación realizada en la Zona 7 del país 2.067(ver anexo 1) familias de productores de café agremiados, para el 2010 se han beneficiado de esta actividad, quienes han obtenido ingresos que en promedio llegan a \$ 1.203 dólares/hectárea anuales.
- **Ámbito social:** La caficultura en el orden social se basa en la generación de empleo directo e indirecto, FAPECAFES quien reúne a siete asociaciones de caficultores de la zona 7, en la actualidad se ha convertido en un soporte muy importante para el desarrollo de estos pequeños productores, generando fuentes de empleo tanto para las familias caficultoras como para aquellas familias vinculadas a la comercialización, industrialización, transporte y exportación del café, reduciendo así la tasa de desempleo. Actualmente por cada hectárea de café un caficultor contrata de 10 a 20 jornaleros aproximadamente, según la investigación realizada.
- **Ámbito ecológico:** La caficultura promueve una mejor biodiversidad por la cantidad de árboles que el café necesita como sombra para protegerse de los rayos solares, es por ello que los caficultores de la Región 7, para proteger sus plantaciones utilizan diferentes tipos de sombra tales como: de rápido crecimiento (el guineo, plátano, faique, etc.), maderables (cedro, almendro, eucalipto, laurel etc.) y frutales (guabo, naranjo, mango, aguacate, etc.) (ver gráfico 1), constituyendo a la vez un hábitat para diferentes especies de plantas y animales, quienes se desarrollan de acuerdo a los diferentes agro ecosistemas que existen en esta zona, de allí su gran importancia y es así que hoy en día la caficultura orgánica se vuelve más indispensable, debido a que contribuye al cuidado del medio ambiente, garantizando calidad en el producto y cuidando la salud de los consumidores.

Gráfico N° 1. Tipos de sombra para el café.



FUENTE: Investigación de campo.

ELABORACIÓN: Esthela Cumbicus y Ruth Jiménez.

1.3. Organismos, gremios e instituciones relacionados con el sector cafetalero a nivel mundial, nacional y regional (Zona 7).

Existen varios organismos que brindan apoyo a las asociaciones cafetaleras a través de créditos, capacitaciones, ayuda técnica, etc. A continuación se da a conocer los organismos y gremios que existen a nivel mundial, nacional y en la Zona 7 (El Oro, Loja y Zamora Chinchipe).

- **Organismos a nivel mundial**

- La **OIC (Organización Internacional del Café)**. Es una organización intergubernamental que agrupa a países dedicados a la exportación e importación del café. Su principal objetivo es mejorar el sector cafetalero mundial consiguiendo financiamientos para proyectos que lo beneficien.

Como parte de su gestión la OIC controla “Los Acuerdos Internacionales del Café”, los mismos que regulan los precios y cuotas de participación de los países miembros. El Acuerdo Internacional del Café mas reciente se realizó en el año 2007, llegando a ser el séptimo tratado cafetalero, este

acuerdo tendrá una vigencia de ocho años, el mismo que está dirigido a fortalecer el sector mundial del café y promover su expansión⁸.

- **Organismos a nivel nacional**

- **El Consejo Cafetalero Nacional (COFENAC).** Es un organismo de derecho privado conformado por 7 miembros, está encargado de impulsar el desarrollo del sector cafetalero ecuatoriano, organizando y armonizando su actividad y dotándolo eficientemente de servicios de crédito, capacitaciones, investigación, transferencia de tecnología y promoción de las exportaciones, constituyéndose de esta manera en la entidad rectora de la caficultura ecuatoriana. El COFENAC, sesiona periódicamente y adopta resoluciones que rigen a toda la cadena cafetalera⁹.
- **Asociación Nacional de Exportadores de Café (ANECAFE).** Es una entidad de derecho civil y privada, sin fines de lucro y con personalidad jurídica reconocida por el Estado ecuatoriano. Su objetivo es agrupar, organizar, apoyar a los exportadores de café y participar activamente colaborando con los órganos del Estado. El 99,9% de las exportaciones de café en grano y el 100% de las exportaciones de café procesado son realizadas por los afiliados de ANECAFE¹⁰.
- **La Corporación Ecuatoriana de Cafetaleros y Cafetaleras (CORECAF).** Es el gremio nacional de productores-as de café de carácter privado sin fines de lucro, este gremio está regido por el Código Civil.

La estructura gremial de la CORECAF se representa con una pirámide cuya base son las asociaciones de comercialización compuestas por cafetaleros

⁸ La OIC. Misión 2010. <http://www.ico.org/es/missionc.asp>

⁹ El COFENAC. Quienes somos 2010. <http://www.cofenac.org/quienes-somos>

¹⁰ ANECAFE. Quienes somos, 2011. <http://www.anecafe.org.ec/cafes-cafetaleros-exportadores-ecuador.php?id=1>

y cafetaleras ceduladas a nivel nacional, en la cúpula de la pirámide la máxima instancia es el Congreso Nacional Cafetalero¹¹.

La intervención de la CORECAF en el sur del país empezó en 1999 con el apoyo del Fondo Ecuatoriano de Cooperación para el Desarrollo (FECD) y la ONG VECO; quienes actuaron fuertemente en la zona, apoyando al desarrollo de PROCAP y en la constitución de otras organizaciones como es el caso de APECAM. El papel principal de la CORECAF se ha orientado al área de asistencia técnica a caficultores¹².

- **Organismos a nivel regional (Zona 7)**¹³

- **Federación Regional de Asociaciones de Pequeños Cafetaleros Ecológicos del Sur (FAPECAFES)**¹⁴. Es una organización de derecho privado con patrimonio propio y sin fines de lucro, funciona al amparo del Título XXX del Libro I del Código Civil, del Estatuto y Reglamento Interno aprobados el 23 de septiembre del año 2002 por el Ministerio de Producción y Competitividad (MIPRO), está conformada por 7 asociaciones: PROCAP, APECAP, PROCAFEQ y APECAM que son las asociaciones fundadoras y posteriormente se sumaron APEOSAE, ACRIM y APECAEL, ubicadas en las principales regiones cafetaleras, en las provincias de El Oro, Loja y Zamora Chinchipe.

Estas asociaciones en la actualidad agrupan aproximadamente a 2.020 productores de café, abarcando una superficie cercana a 24.000 hectáreas, la producción de café promedio anual por asociación está alrededor de los 13.000 quintales.

¹¹ CORECAF. Perfil institucional 2010.

<http://www.corecaf.org/interna.php?IDPAGINA=1&TIPOPAS=Qui%E9nes%20somos>

¹² Estudio de la experiencia de la CORECAF 2005.

[www.alianzasdeaprendizaje.org/salon-delconocimiento/item/.../97](http://wwwalianzasdeaprendizaje.org/salon-delconocimiento/item/.../97)

¹³ Nota: Existen asociaciones cafetaleras de Loja, El Oro Y Zamora Chinchipe que están afiliadas a organismos nacionales.

¹⁴ FAPECAFES 2010. www.fapecafes.org.ec

FAPECAFES facilita a sus socios y socias servicios de comercialización asociativa de café, fortalecimiento organizacional, apoyo financiero, orientación metodológica para la asistencia técnica y capacitación en procesos de calidad en toda la cadena agroproductiva; respetando estándares sociales y ambientales. Además, administra y autogestiona responsablemente los recursos humanos y financieros a su cargo, contribuyendo al desarrollo social y económico de la zona.

El gráfico 2, muestra las provincias donde están localizadas las diferentes asociaciones que agrupa FAPECAFES.

Gráfico Nº 2. Asociaciones pertenecientes a FAPECAFES - 2010.



FUENTE: FAPECAFES e Investigación de campo.

ELABORACIÓN: FAPECAFES – Esthela Cumbicus y Ruth Jiménez.

1.4. Análisis FODA del sector cafetalero en la Zona 7 del Ecuador

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

Fortalezas:

- Cuenta con el café de mejores características organolépticas.
- Mayor producción de café orgánico.
- Cuenta con infraestructura necesaria para el secado de café.
- Disponibilidad de tierras propias.
- Interés y conciencia de socios y socias.

Debilidades:

- Inexistencia de registros de ingresos y egresos en los productores.
- Falta de fortalecimiento gremial en las asociaciones.
- Inexistencia de caficultores jóvenes.
- Bajo rendimiento por hectárea.
- Insuficiente infraestructura para beneficiar el café.
- Poca lealtad de algunos socios y socias a sus respectivas asociaciones.

Oportunidades:

- Áreas con condiciones agroecológicas y geográficas aptas para producir cafés de calidad.
- Apoyo de organismos nacionales e internacionales.
- Facilidad para introducirse en mercados internacionales.
- Creciente demanda de cafés especiales.
- Mercado externo con demanda insatisfecha.
- Café como sustituto de otros productos como el té.

- Gestión del COFENAC.

Amenazas:

- Cambio de las políticas de crédito por parte del Estado.
- Inestabilidad de los precios.
- Frecuentes cambios climáticos.
- Aumento de plagas y enfermedades.
- Mayor incidencia de intermediarios en la cadena comercial.

1.5. Problemática del sector cafetalero en Ecuador

El café ecuatoriano ha venido enfrentando diversos problemas, tanto en la producción, comercialización y a nivel organizativo; trayendo como consecuencia bajo rendimiento en la producción.

A continuación se detalla la problemática actual del sector cafetalero nacional y de la Zona 7 del país.

1.5.1. Situación actual nacional

El café fue uno de los cultivos que se destacó en las exportaciones agrícolas del Ecuador antes del 97, así como el banano y cacao, constituyendo una fuente de empleo y divisas al país; sin embargo en la actualidad este sector se ve amenazado por la prevalencia de limitantes que impiden su progreso, haciéndolo incapaz de convertirse en verdadero generador de valor agregado, de empleo agrícola y de divisas provenientes de exportaciones.

Estas limitantes se agrupan alrededor de las tres grandes áreas estratégicas que son: marco legal, débil asociatividad y reducida producción nacional¹⁵.

¹⁵Diagnóstico del sector cafetalero, enero 2011.

<http://www.cofenac.org/wpcontent/uploads/2010/09/Diagn%C3%B3stico-Sector-Caf%C3%A9-Ecu2011.pdf>

- **Marco Legal del Sector Cafetalero:** Se verifica una dificultad para llegar a consensos entre los actores de la cadena agroindustrial, el predominio del interés de personas y grupos por sobre el interés general, una baja representatividad y debilidad de los gremios e inexistencia de recursos para financiar las actividades de planificación y desarrollo de la caficultura.
- **Débil asociatividad e integración de la cadena agroindustrial del café:** Las limitaciones que impiden la asociatividad y el fortalecimiento de los gremios cafetaleros son la falta de cultura gremial - educación y capacitación, pocos recursos financieros para fortalecimiento gremial, la falta de credibilidad de los líderes, la falta de comunicación entre los gremios, la deficiente capacitación en gestión gremial, la falta de propuestas realizables de los actores, la edad avanzada de los productores y falta de gestión de políticas por organismos vinculados a este sector para promover la asociatividad.
- **Reducida producción cafetalera nacional:** La crisis del sector se expresa en la reducida producción nacional de café a causa de los bajos precios entre el 2000 y el 2005, que no incentivan al mejoramiento tecnológico. Las falencias que resaltan son principalmente la insuficiente infraestructura instalada para beneficio, la no diferenciación de precios por la calidad, la falta de cultura de consumo de café de calidad, el 80% de plantaciones viejas e improductivas, los limitados recursos financieros, la deficiente infraestructura vial y de servicios en las zonas cafetaleras, un elevado comercio informal y de baja calidad en el mercado nacional, la inexistencia de una imagen del café ecuatoriano y la falta de materia prima para la industria ecuatoriana de café soluble.

Según Jorge Salcedo, presidente de la Asociación Nacional de Exportadores de Café (ANECAFE), en el 2010 hubo una producción deficitaria e ineficiente, solamente se producían 5 quintales por hectárea en promedio, a diferencia de otros países productores como Brasil, que producían 31 quintales, y Vietnam 45 quintales por hectárea.

Entre los planteamientos que tiene el sector cafetalero ecuatoriano están: renovar 50.000 hectáreas de café y ejecutar proyectos de reconversión de fincas cafetaleras, para poder mejorar el entorno económico de las familias caficultoras.

1.5.2. Situación actual en la Zona 7 del Ecuador

En la Zona 7 del país, existe una baja producción de café, como lo mencionó: Fulvio Galarza presidente de FAPECAFES, en el 2010 las asociaciones que integran esta federación, tuvieron una producción promedio de 7 quintales por hectárea, su finalidad es producir por lo menos 25 quintales por hectárea; para lograr esto, ellos están gestionando un proyecto dentro del Programa Nacional de Negocios Rurales Inclusivos (PRONERI), mediante el cual se pueda ejercer prácticas: con tecnología en fincas modelo, que puedan ser aplicadas por los pequeños productores de esta zona en sus fincas, llegando a producir de 35 a 40 quintales por hectárea; con toda esta tecnología y sistemas de riego, se estaría asegurando la cosecha y teniendo la garantía en producir sin aplicar químicos, sino solo abonos orgánicos.

- **Causas de la baja productividad del café en la Zona 7**

Según la investigación realizada; el 27,16 % de los caficultores agremiados de las provincias de la Zona 7 del Ecuador, menciono: que la baja productividad de café que han experimentado en los últimos años se relaciona con el aumento de plagas y enfermedades, que impedían al café desarrollarse en su totalidad; además el bajo precio en años anteriores imposibilitaban al caficultor contrarrestar estas plagas por el alto costo en insumos y mano de obra, ya que los costos de producción superaban a los ingresos, por lo que no podían mantener un café de buena calidad y optaban por abandonarlo.

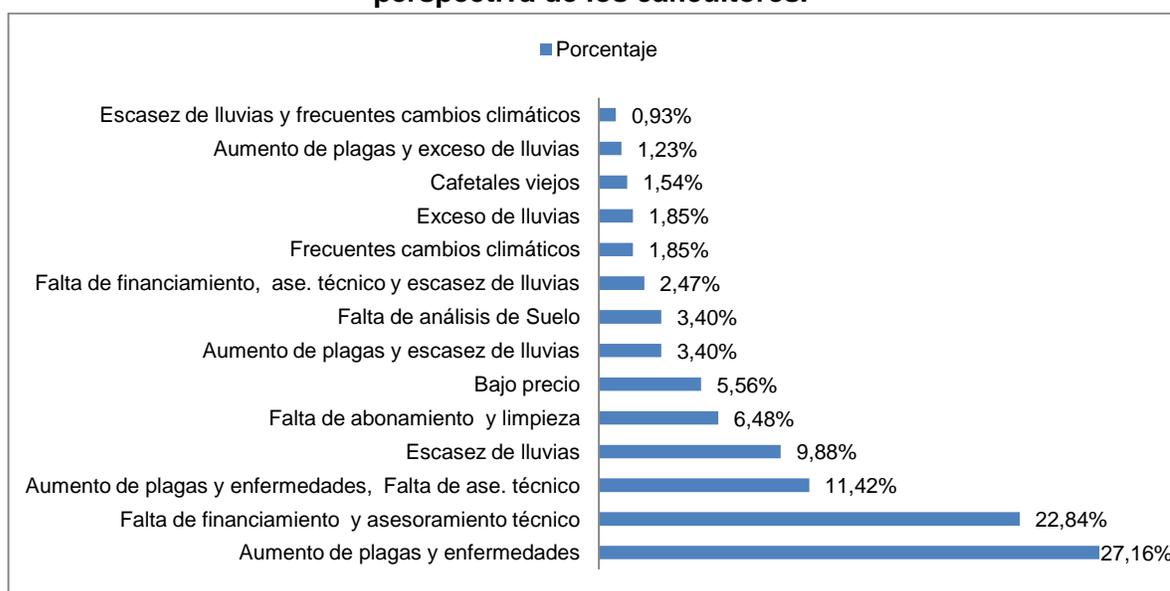
Otra de las causas principales de la baja productividad del café, ha sido la falta de créditos y asesoramiento técnico (22,84%), motivo por el cual los caficultores

desconocían de buenas prácticas de cultivo; asimismo se ha observado la falta de infraestructura para beneficiar el café.

En la actualidad debido al alza de los precios que se ha venido dando desde el 2004 y el apoyo de algunos organismos preocupados por reactivar la producción cafetalera en el Ecuador, ha traído como consecuencia la motivación en la mayoría de los productores en retomar la producción de café en esta zona.

Los datos presentados anteriormente se exponen en el siguiente gráfico.

Gráfico Nº 3. Causas de la baja productividad de café en los últimos años, desde la perspectiva de los caficultores.

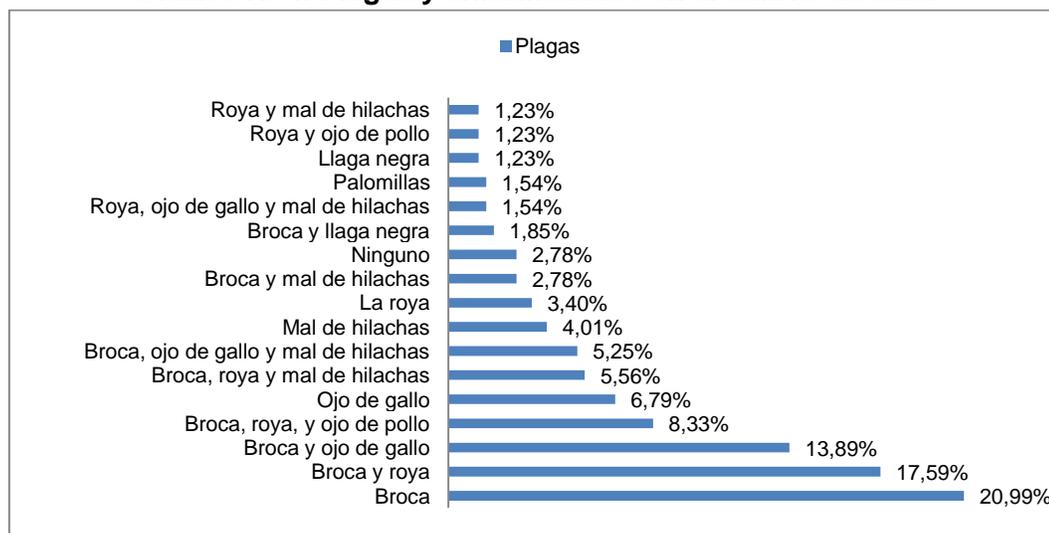


FUENTE: Investigación de campo.

ELABORACIÓN: Esthela Cumbicus y Ruth Jiménez.

Entre las principales plagas y enfermedades que afectan el cultivo de café en la Zona 7, están: la broca, la roya, ojo de gallo y mal de hilachas; de las cuales la broca es la que mayormente se presenta en los cultivos en un 20,99% (gráfico 4); para ello, organismos nacionales como COFENAC y regionales como la Federación Regional de Asociaciones de Pequeños Cafetaleros Ecológicos del Sur (FAPECAFES), han brindado a sus socios capacitaciones de cómo contrarrestarlas mediante métodos orgánicos (ver anexo 4; gráfico 2.15).

Gráfico N° 4. Plagas y enfermedades en el cultivo de café.



FUENTE: Investigación de campo.

ELABORACIÓN: Esthela Cumbicus y Ruth Jiménez.

La edad avanzada de los cafetales ha sido una de las causas principales de la baja productividad de café a nivel nacional, así como también lo ha sido en la Zona 7, aunque en la actualidad es en menor proporción debido al plan de renovación que el COFENAC ha venido impulsando conjuntamente con otros organismos no gubernamentales, quienes además han realizado proyectos y capacitaciones a favor de los caficultores de esta zona; impartiendo conocimientos teóricos y prácticos en podas, recepas, resiembras y preparación de abonos, logrando con ello resultados favorables. Así también FAPECAFES, ha sido un organismo de gran apoyo en esta zona, brindando a sus socios capacitaciones cada año sobre temas relacionados con el mejoramiento de la calidad y productividad del café.

Las razones antes citadas han hecho posible que para el 2010; se encuentren en esta zona, cafetales jóvenes¹⁶ de entre 2 a 13 años de edad, representando el 50,2%; seguido por el 17,6% que están entre 14 a 25 años; mientras que un 5,6%

¹⁶ Nota: El período óptimo de producción de una mata de café es hasta los 15 años, posteriormente la calidad del fruto declinará.

son superiores a los 26 años; cabe indicar que el 26,5% restante, corresponden a la agrupación de los diferentes rangos de edades establecidos en el cuadro 1.

Cuadro N° 1. Edad de los cafetales por finca-2010.

Edad de los cafetales	Frecuencia	Porcentaje
2 a 5 años	61	18,8
6 a 9 años	50	15,4
10 a 13 años	52	16,0
14 a 17 años	22	6,8
18 a 21 años	13	4,0
22 a 25 años	22	6,8
26 años a más	18	5,6
2 a 5 años y de 6 a 9 años	15	4,6
2 a 5 años y de 10 a 13 años	12	3,7
2 a 5 años y de 14 a 17 años	3	,9
2 a 5 años y de 18 a 21 años	9	2,8
2 a 5 años y de 26 años a más	6	1,9
6 a 9 años y de 10 a 13 años	11	3,4
6 a 9 años y de 18 a 21 años	7	2,2
6 a 9 años y de 22 a 25 años	2	,6
10 a 13 años y de 14 a 17 años	8	2,5
14 a 17 años y de 18 a 21 años	4	1,2
18 a 21 años y de 22 a 25 años	4	1,2
2 a 5 años, 6 a 9 años y de 10 a 13 años	5	1,5
Total	324	100,0

FUENTE: Investigación de campo.

ELABORACIÓN: Esthela Cumbicus y Ruth Jiménez.

1.6. Condiciones de la infraestructura del sector cafetalero en la Zona 7 del Ecuador.

Según el COFENAC en su resumen del diagnóstico del proyecto “Reconversión de Fincas Cafetaleras en Unidades Familiares Agropecuarias Autosostenibles” (REFINCA)¹⁷ para el año 2007: En Loja el 51% de las fincas no tiene infraestructura para beneficiar el café y el 41,5% de las fincas no dispone de infraestructura para el secado del grano. En El Oro el 67% de las fincas no tiene

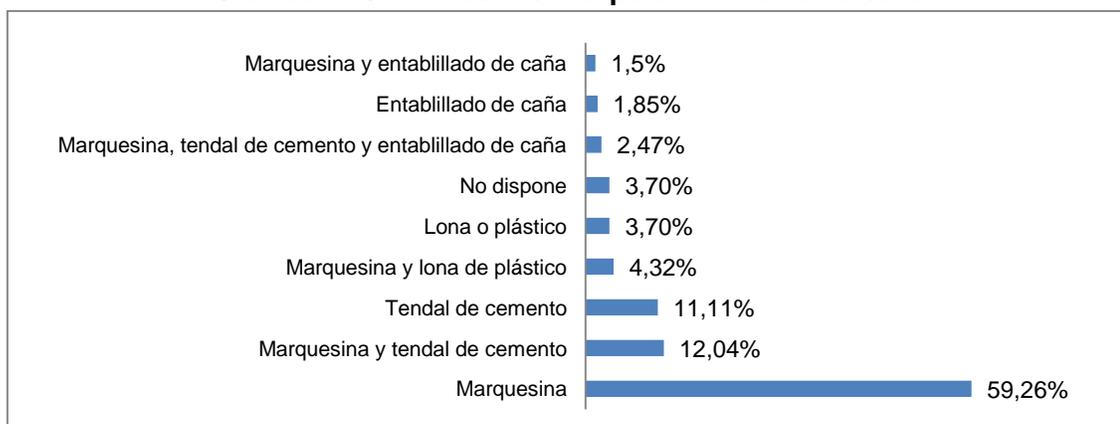
¹⁷ Proyecto “REFINCA” comprendió las provincias de Manabí, Loja y El Oro, por tanto no existen datos de Zamora Chinchipe.

infraestructura para beneficiar el café y el 43% de las fincas no dispone de infraestructura para el secado del grano.

La infraestructura para el secado de café en grano para el año 2010, mejoró en gran proporción de forma asociativa en las provincias de El Oro, Loja y Zamora Chinchipe, siendo la marquesina la que en su mayoría disponen los caficultores de esta zona, representando el 59% (gráfico 5); pese a ello el 3,7% de caficultores no disponen de ninguna infraestructura para secar el café, por lo que se ven obligados a secarlo en el suelo. Cabe indicar que la marquesina es una de las mejores infraestructuras para secar el café debido a que conserva bien las propiedades organolépticas del producto.

Es importante señalar que la asociatividad adoptada por ciertos productores, con el afán de buscar un desarrollo sostenible, les ha permitido tener acceso al apoyo que brindan algunos organismos y ONGs, tal es el caso de la asociación PROCAFEQ, en la que casi todos los socios cuentan con despulpadoras, tanques para lavado, tanques para fermentado y un gran porcentaje de marquesinas, las mismas que han sido donadas por ONGs, como el Grupo Social - FEPP (Fondo Ecuatoriano Populorum Progressio, Regional Loja) complementado con un aporte mínimo de cada socio.

Gráfico Nº 5. Infraestructura para el secado de café.



FUENTE: Investigación de campo.

ELABORACIÓN: Esthela Cumbicus y Ruth Jiménez.

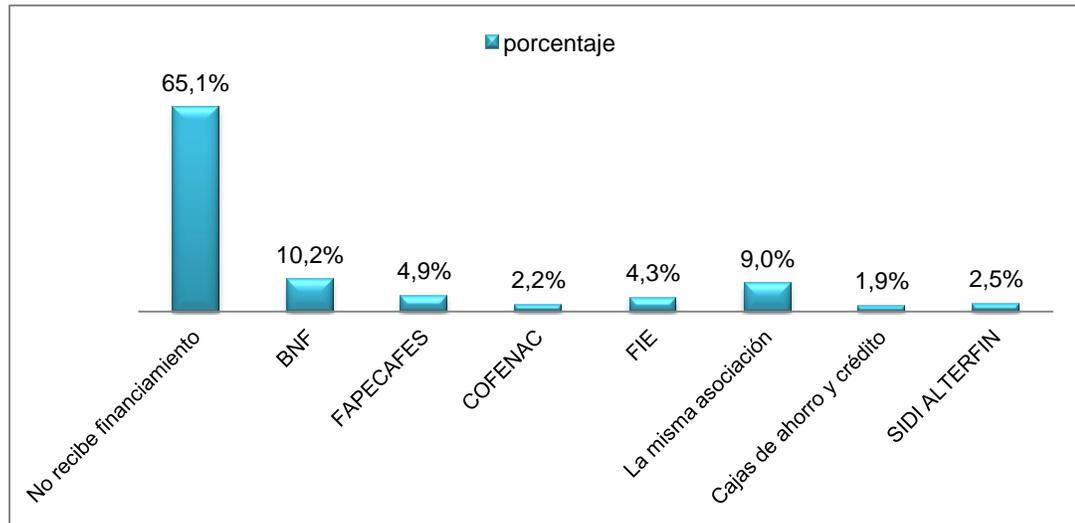
1.7. Financiamiento

El financiamiento que el COFENAC proporciona a los caficultores sigue canalizándose a través del Banco Nacional de Fomento (BNF), quien es la entidad financiera estatal que cumple con la función de administrar los recursos que proporciona el Estado, mientras que el COFENAC se encarga de seleccionar a las personas a quienes se les concederá el crédito, el mismo que es otorgado de acuerdo a la capacidad de producción con la que cuenta el caficultor, lo que garantiza que los valores concedidos a los productores sean cancelados oportunamente.

A pesar de que los precios en la actualidad han sido favorables para el sector cafetalero, cubriendo en parte sus costos de producción, no son suficientes para mejorar el rendimiento y la calidad del café; según la investigación realizada en el 2010, el 65% de los caficultores de la Zona 7 del país, carecieron de financiamiento para mantenimiento de su producción e infraestructura para beneficiar el café; misma situación que conllevó a un bajo volumen en la producción y por ende una disminución de la calidad del café en la post cosecha; existiendo tan solo un 35% de caficultores que se financiaron a través de entidades financieras, organismos y por medio de fondos propios de las asociaciones caficultoras; siendo el BNF el que mayormente a concedido créditos a los caficultores de esta zona. Este financiamiento es otorgado dependiendo del volumen de su producción.

Los datos antes mencionados se presentan en el siguiente grafico.

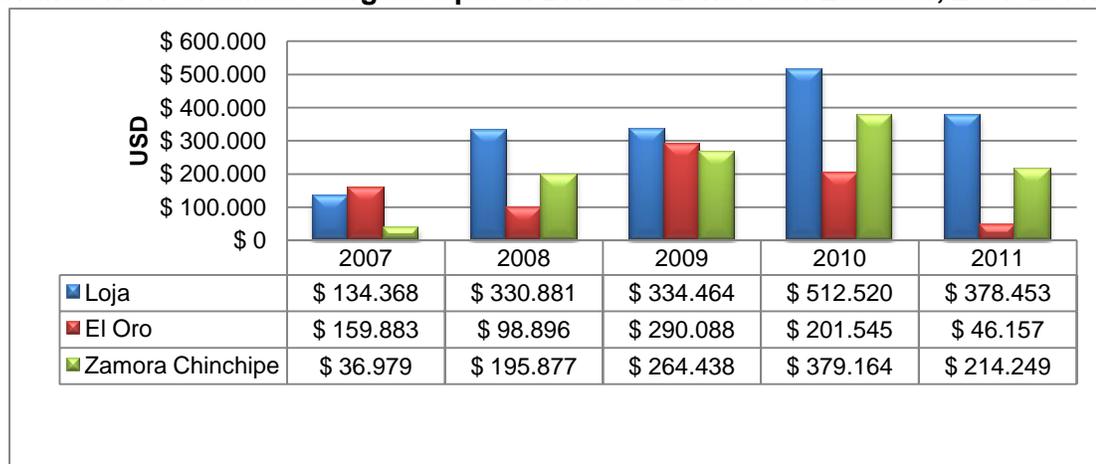
Gráfico N° 6. Financiamiento.



FUENTE: Investigación de campo.
ELABORACIÓN: Esthela Cumbicus y Ruth Jiménez.

Según datos del BNF, para mayo del 2011 los créditos proporcionados al sector cafetalero por esta entidad en la zona 7 (El Oro, Loja y Zamora Chinchipe) fue de \$ 638.859, siendo la provincia de Loja la que obtuvo un monto mayor en créditos de \$378.453 con respecto a las demás provincias (ver gráfico 7). Así mismo esta zona para esta fecha representó el 68% del total de créditos otorgados a nivel nacional que fue de \$ 935.633.

Gráfico N° 7. Créditos otorgados por el BNF a la Zona 7 del Ecuador, 2007-2011.



FUENTE: Banco Nacional de Fomento (BNF).
ELABORACIÓN: Esthela Cumbicus y Ruth Jiménez.

1.8. Acciones encaminadas para mejorar la producción de café.

Una de las causas principales de la baja producción de café en el Ecuador en los últimos años, ha sido la persistencia de cafetales viejos, sumado a esto la poca capacitación proporcionada a los caficultores en cuanto a buenas prácticas agrícolas en el manejo de sus cultivos; con el pasar del tiempo esto se ha hecho cada vez más notorio, originando preocupación en el Estado ecuatoriano así como en diferentes gremios, federaciones y ONGs, quienes en la actualidad están trabajando mediante proyectos de mejoramiento productivo, con el fin de fortalecer e incrementar la producción cafetalera de manera local, regional y nacional (cuadro 2).

Entre los proyectos de mejoramiento están los siguientes:

Cuadro N° 2. Proyectos de mejoramiento productivo del café.

INSTITUCIÓN	NOMBRE DE LA ACCIÓN	COBERTURA	FECHA DE SUSCRIPCIÓN	FECHA DE VENCIMIENTO	OBJETIVOS
Banco Nacional de Fomento (BNF)	Línea de acción: Producción Agropecuaria	Nacional	21/02/1996	Indefinido	Coordinar programas dirigidos a elevar la producción y productividad de los agricultores cafetaleros mediante la adecuada asistencia técnica y el respectivo financiamiento para dicha actividad.
INIAP	Línea de acción: Producción Agropecuaria	Nacional	18/07/1997	indefinido	Establecer las bases de cooperación técnica y financiera entre el INIAP y COFENAC, así como sus obligaciones y responsabilidades recíprocas para la ejecución de proyectos de investigación, transferencia de tecnología y/o capacitación en el cultivo del café.
INIAP, COFENAC, ANECAFE	Proyecto Integral cafetalero ¹⁸ .	Nacional	2000	indefinido	Capacitar a los actores sociales de la cadena productiva del café; trabajando con las fincas para producir plantas y renovar los cafetales.
MAG Chimborazo	Línea de acción: Producción Agropecuaria	Chimborazo	14/05/2003	Indefinido	Optimizar el uso de recursos humanos, económicos y físicos disponibles de las Instituciones. Coordinar acciones de instituciones, organizaciones de productores y otros actores de la cadena productiva de la provincial del Chimborazo.

¹⁸ Análisis sectorial del café 2003.

<http://www.bce.fin.ec/documentos/PublicacionesNotas/Catalogo/Apuntes/ae40.pdf>

INIAP	Línea de acción: Producción Agropecuaria	Orellana	07/07/2003	06/07/2009	Apoyar y asesorar a los caficultores. Fomentar la caficultura, el mejoramiento de la productividad, la calidad de vida y e fortalecer las organizaciones de caficultores.
FAPECAFES, GPL, CORECAF, GTZ	Apoyo a la inserción del café de Vilcabamba en los Mercados Alemanes	Zona 7	2004	2005	Apoyar a la inserción del café de Vilcabamba en los mercados alemanes, a través de la tecnificación en el procesamiento de café por la vía húmeda, capacitación, y comercialización.
INIAP	Línea de acción: Producción Agropecuaria	Orellana	22/06/2004	21/06/2014	Integrar los recursos físicos, tecnológicos y logísticas de las Instituciones intervinientes, para implementar y poner en operación una planta piladora de café, en los predios de la Estación Experimental Napo Payamino del INIAP, localizado en el cantón Orellana.
Fundación Huambusari	Línea de acción: Producción Agropecuaria	Cantón Zaruma	24/11/2004	23/11/2006	Contribuir con el desarrollo sustentable del sector cafetalero del cantón Zaruma, aprovechando los recursos humanos, económicos y físicos disponibles por parte de ambas instituciones. Fortalecer los gremios de productores del cantón Zaruma, para la tecnificación
Municipio de Puyango	Línea de acción: Producción Agropecuaria	Cantón Puyango	23/01/2005	22/01/2007	Contribuir eficientemente con el desarrollo sustentable del sector agropecuario de las zonas cafetaleras de Puyango, aprovechando los recursos humanos, económicos y físicos disponibles tanto en el Municipio de Puyango como en COFENAC. Coordinar acciones.
Asociación Nacional de Exportadores de Café (ANECAFE)	Línea de acción: Producción Agropecuaria	Nacional	08/04/2005	07/04/2010	Establecer un marco legal que permita y facilite a COFENAC y ANECAFE una cooperación interinstitucional para desarrollar e implementar iniciativas, en forma conjunta, como asesorías, proyectos y programas que propendan a mejorar la actividad cafetalera nacional.
Municipio de Yantzaza	Línea de acción: Producción Agropecuaria	Cantón Yantzaza	04/07/2005	03/07/2007	Contribuir eficientemente en el desarrollo sustentable del sector agropecuario de las zonas cafetaleras de la Zona Sur oriental de Zamora Chinchipe, aprovechando los recursos humanos, económicos y físicos disponibles tanto en el Municipio de Yantzaza como en el Cofenac.

Consejo Provincial de Manabí	Línea de acción: Producción Agropecuaria	Provincia de Manabí	01/02/2006	01/02/2009	Establecer un marco legal que permita y facilite al Consejo Provincial de Manabí y al COFENAC, la cooperación interinstitucional para desarrollar e implementar iniciativas, en forma conjunta, como asesorías, proyectos y programas que propendan a mejorar la producción del café.
Manos Unidas y Colinas Verdes	Mejoramiento de la Producción y Comercialización de Café Orgánico¹⁹	Zona 7	2007	2008	Fortalecer la capacidad técnica y organizativa a través de la formación de promotores, inspección de los cultivos de café con visitas periódicas al campo, implementación de infraestructura de beneficiado de café vía húmeda: despulpadoras, tanques de lavado, tanques de fermentado, caseta para despulpar, marquesinas para secado de café.
CFC OIC COFENAC	Reconversión de fincas cafetaleras en unidades familiares agropecuarias auto sostenibles²⁰.	Manabí, El Oro y Loja	01/10/2007	30/09/2011	Aliviar la pobreza de 1,200 familias de caficultores de las provincias de Manabí, El Oro y Loja, a través de la introducción, en las fincas cafetaleras, de nuevas actividades agropecuarias rentables, que garanticen niveles más altos de ingresos, mejor seguridad alimentaria y preservar los recursos naturales.
FAPECAFES	Ejecución de planes de negocios²¹.	Zona 7	2010	2010	Establecer estrategias de comercialización entre los miembros de las asociaciones productoras de café del sur del país.
ANECAFE, COFENAC y CORPEI	Fortalecimiento de la calidad de los cafés producidos en las zonas de mayor potencial cafetalero del Ecuador²².	Nacional	01/03/2010	03/03/2011	Mejorar la calidad de la caficultura ecuatoriana.

FUENTE: COFENAC.

ELABORACIÓN: Esthela Cumbicus y Ruth Jiménez.

¹⁹ Colinas verdes 2008 : http://www.colinasverdes.org/ecuador_organico_cafe_y_agricultura.php

²⁰ Informe Técnico del Cofenac 2011. http://www.cofenac.org/wp-content/uploads/2010/09/Informe_DT-2010_COFENAC.pdf

²¹ Noticias UTPL 2010. <http://www.utpl.edu.ec/noticias/2010/03/10/fapecafes-trabaja-nuevas-estrategias/>

²² ANECAFE. Programa de fortalecimiento de la calidad de los cafés 2010. <http://www.anecafe.org.ec/cafes-cafetaleros-exportadores-ecuador.php?id=84>

2. PROCESO DEL CULTIVO DE CAFÉ EN LA ZONA 7 DEL ECUADOR

2.1. Variedades de café que se cultiva en el país

En Ecuador se cultivan y exportan las dos variedades de café comercial, que son:

- **Café arábigo (Coffe arabica)**

Se cultiva desde alturas cercanas al nivel del mar hasta los 2000 metros de altitud; las plantaciones se encuentran localizadas en los flancos exteriores de las cordilleras andinas occidentales y orientales.

- **Café robusta (coffea canephora)**

Se cultiva a una altura de 400 msnm, en zonas tropicales húmedas como las del oriente ecuatoriano.

De las dos especies, el café arábigo es de mayor importancia económica y produce el grano mejor cotizado, es por ello que en la presente investigación se presta mayor importancia a su cultivo, siendo este el que más se produce a nivel nacional y mundial.

En el siguiente cuadro se presenta a las variedades de café, así como su origen genealógico y características.

Cuadro N° 3. Principales variedades de café arábigo que se cultiva en Ecuador.

VARIEDAD	ORIGEN GENEALÓGICO	PORTE DE LA PLANTA	REACCIÓN FRENTE A LA ROYA	POTENCIAL PRODUCTIVO
Typica	C. arabica var. Typica	Alto	Susceptible	Bajo
Bourbón rojo	C. arabica var. Bourbón	Alto	Susceptible	Mediano – alto
Bourbón amarillo	C. arabica var. Bourbón	Alto	Susceptible	Mediano – alto
Caturra rojo	Mutación de Bourbón	Bajo	Susceptible	Alto
Caturra amarillo	Mutación de Bourbón	Bajo	Susceptible	Alto
Catuái rojo	Mundo Novo x Caturra rojo	Bajo	Susceptible	Alto
Catuái amarillo	Mundo Novo x Caturra amarillo	Bajo	Susceptible	Alto
Pacas	Mutación de Bourbón	Bajo	Susceptible	Alto
Sarchimor	Villa Sarchi x Híbrido de Timor	Bajo	Resistente	Alto
Catimor	Caturra x Híbrido de Timor	Bajo	Resistente	Alto
Cavimor	Catuái x Catimor	Bajo	Resistente	Alto

FUENTE: COFENAC (Manual de producción).

ELABORACIÓN: COFENAC

- **Café industrializado**²³

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.

²³ Ficha Técnica del Café 2009.
http://www.ecuadortrade.org/archivos/documentos/ficha_tecnica_cafe_2009.pdf

- **Cafés de especialidad ecuatorianos**

Un café especial es aquel producto que se distingue de los demás por sus características que le dan mayor valor agregado, entre las que podemos citar:

- Sus particulares características de taza
- Las zonas agro- ecológicas donde se cultiva
- La tecnología de producción y procesamiento que se emplea
- Su aporte en la conservación de la biodiversidad
- Los principios solidarios que garantizan un precio justo para el caficultor.

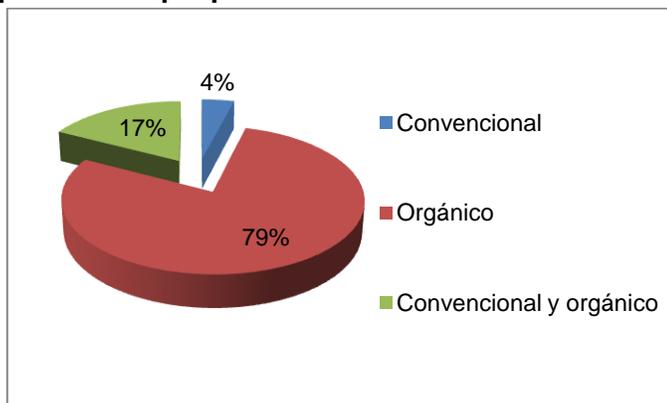
En el país se ofrece cafés de especialidad, para deleitar hasta los paladares más exigentes, en esta gama se cuenta con los: “orgánicos”, “gourmet”, “de sombra”, “de origen”, de “conservación”, “de mercado justo”; todos producidos bajo estrictas normas de calidad y con total dedicación, para brindar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

Según el COFENAC, el sector cafetalero actualmente muestra un índice de crecimiento de los cafés especiales debido a la tendencia de los consumidores a un estilo de vida más sano con alimentos saludables, orgánicos, que no contaminen el medio ambiente.

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, como lo indica el gráfico 8: el 76% produce café orgánico, mientras que un 4% de manera convencional (no orgánico); hay que resaltar que un 17% de los caficultores asociados lo hacen de las dos formas.

Cabe indicar que la conservación del medio ambiente es un requisito indispensable para aquellos productores que deseen entrar al comercio justo.

Gráfico N° 8. Tipo de café que producen las asociaciones de FAPECAFES, 2010.



FUENTE: Investigación de campo.

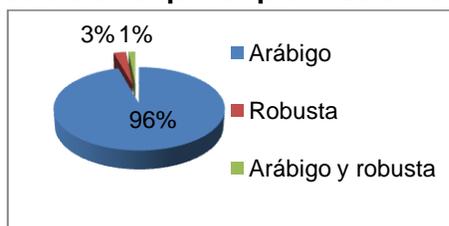
ELABORACIÓN: Esthela Cumbicus y Ruth Jiménez.

Precisamente, para estimular la producción de la calidad del café ecuatoriano con fines de exportación es que ANECAFE, COFENAC y CORPEI, han organizado concursos sobre calidad del café. El café lojano durante el 2007, 2008 y 2011 ganó el primer premio (Concurso–Subasta Taza Dorada), como mejor café del país, quedando en segundo lugar Zamora Chinchipe durante el último concurso realizado en el 2011, lo que significa un gran acontecimiento para los caficultores lojanos asociados.

2.1.1. Variedades de café que produce la Zona 7 del Ecuador

El café arábigo es una de las variedades que posee mayor representatividad en la Zona 7 del país, es así que el 96% (gráfico 9) de los caficultores de esta zona producen café arábigo, del mismo que se derivan otras variedades como: caturra, bourbón y typica; a diferencia del 3% que producen la especie robusta; quedando tan solo un 1% de caficultores que producen las dos variedades de café.

Gráfico N° 9. Variedad de café que se produce en la Zona 7 del Ecuador.



FUENTE: Investigación de campo.

ELABORACIÓN: Esthela Cumbicus y Ruth Jiménez.

Las provincias de la Zona 7 del país, especialmente, poseen condiciones climáticas favorables para que la variedad de café arábigo se propague.

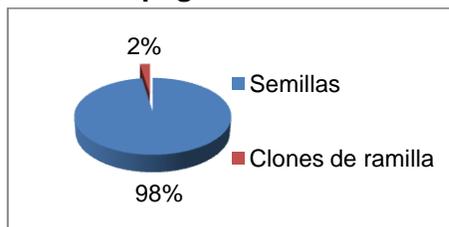
2.2. Cultivo del café

El cultivo de café arábigo y robusta, sigue el mismo patrón general en la mayoría de las áreas donde se lo cultiva, es así que en la parte sur del país por encontrarse en una altitud desde los 700 msnm hasta los 1.800 msnm, ha hecho posible mayormente el cultivo de café arábigo, con una superficie de 45.425 hectáreas y una producción estimada de 115.000 quintales aproximadamente para el 2010, según la CORECAF.

2.2.1. Propagación del café

La manera más recomendada de propagar el café es a través de plantas que se obtienen a base de las semillas, las mismas que deben estar en buenas condiciones para poder garantizar un café de mejor calidad, es por ello que los caficultores del sur han optado por este método de siembra con una representación significativa del 98%. Existe también otra técnica que se lo hace vegetativamente, por medio de injertos o estacas, que también ha sido aplicado por los caficultores de esta zona pero en menor intensidad, representando tan solo un 2%, como lo indica el gráfico 10.

Gráfico N° 10. Propagación del café en la Zona 7.



FUENTE: Investigación de campo.

ELABORACIÓN: Esthela Cumbicus y Ruth Jiménez.

Cabe indicar que las semillas que utilizan los caficultores de esta zona, en gran parte son donadas por el COFENAC, el cual se encarga de buscarlas en diferentes lugares del país, haciendo una selección de las mismas. Éstas también son obtenidas por los propios caficultores escogiendo las mejores de sus cultivos, con la finalidad de conseguir plantas de mejor calidad.

El sistema actual de propagar el café por medio de semillas en las plantaciones cafetaleras, incluye el sembrar las mismas en almácigos especiales, donde las plantas serán cuidadas hasta que se las trasplante en el campo.

El vivero es una plantación típica, que debe estar situado en el mejor terreno disponible, si es posible se utiliza tierra virgen para minimizar las enfermedades; cada almácigo se prepara para ser el sostén del vivero limpiándolo de piedras, nivelándolo, etc. Además se sitúa bajo una ligera sombra de hojas de palma o tira de bambú; dentro del almácigo se disponen hileras espaciadas unos 15 cm, a lo largo de los surcos.

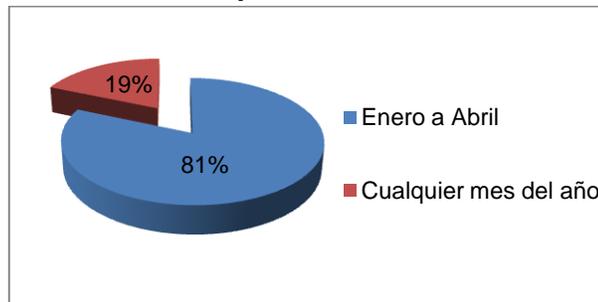
El material de siembra se selecciona cuidadosamente en cuanto a su adaptabilidad a las condiciones locales, por su capacidad de alto rendimiento, resistencia a las enfermedades y demás criterios.

Cuando las plantas alcanzan una altura de 15 a 20 cm, es decir aproximadamente de seis a ocho meses después de la siembra, los cafetos están listos para su trasplante.

2.2.2. Época de siembra

Generalmente la siembra del café en las provincias de Loja y El Oro se las realiza en los meses de época lluviosa, que comprende de enero a abril; mientras que en la provincia de Zamora Chinchipe, se la efectúa en cualquier mes del año (gráfico 11).

Gráfico N° 11. Época de siembra del café.



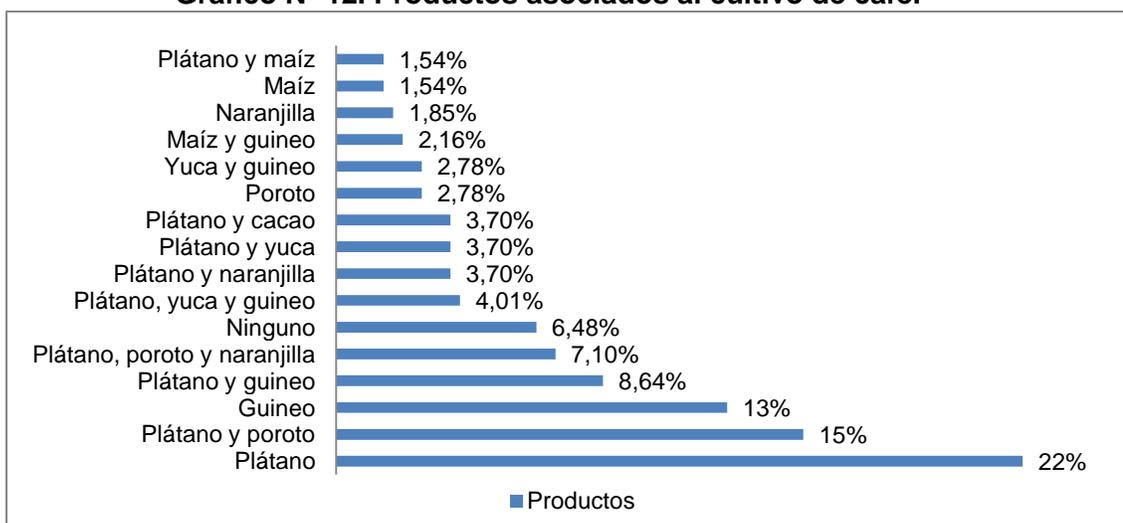
FUENTE: Investigación propia.

ELABORACIÓN: Esthela Cumbicus y Ruth Jiménez.

- **Cultivo del café asociado con otros productos**

Las plantas de café normalmente empiezan a producir a partir de los 18 meses y se desarrollan en su totalidad en los 24 meses, durante esta etapa de crecimiento; los caficultores de la Zona 7 del país, han aprovechado los espacios entre hileras para asociar sus plantaciones de café con cultivos de ciclo corto como: plátano, frejol, guineo entre otros; siendo el plátano con un 22,2%, el producto con el que mayormente asocian sus cultivos de café; estos productos adicionales también contribuyen a la economía de las familias caficultoras de esta zona (gráfico 12)

Gráfico N° 12. Productos asociados al cultivo de café.



FUENTE: Investigación de campo.

ELABORACIÓN: Esthela Cumbicus y Ruth Jiménez.

2.2.3. Época de cosecha

La temporada en la cual los frutos de café maduran y están listos para la cosecha varían de acuerdo a las condiciones del clima y del suelo, las prácticas de cultivo y de acuerdo a la especie de café. La forma más adecuada de recolección es por "pepiteo", es decir, cosechar únicamente las cerezas maduras y sin dañar las yemas ubicadas en los nudos de fructificación.

La cosecha tanto del café arábigo como del café robusta en las provincias de Loja y El Oro, se la realiza generalmente durante los meses de junio a octubre, mientras tanto en las estribaciones orientales (Zamora Chinchipe), donde la precipitación de lluvias es más frecuente, la época de la cosecha empieza en el mes de marzo y termina en agosto.

La primera cosecha de una planta de café se produce alrededor de los 2 años. En la época de cosecha se pueden realizar dos o tres recolecciones, según el estado de madurez de los frutos, desafortunadamente el café arábigo y en cierto grado el

robusta, tiene la desventaja de tirar su fruto después de que ha madurado más allá de cierto punto.

2.2.4. Post cosecha del café arábigo²⁴

Luego de ser cosechado el café, sigue un proceso del que depende en gran parte la calidad y las características de la taza, comúnmente a este proceso se le llama post cosecha, el mismo que consiste en dos pasos:

- Boyado del café
- Beneficio del café

2.2.4.1. Boyado del café

Es una práctica que tiene por objetivo clasificar el fruto una vez cosechado; consiste en sumergir los frutos de café en un recipiente con agua, en donde se puede detectar como aquellos granos con impurezas y secos empiezan a flotar, estos granos vanos son desechados, quedando solo los frutos sanos. Posteriormente se procede a revolver los frutos que quedaron una vez quitada el agua, dando lugar al segundo paso de tratamiento del grano como es el beneficio del café.

2.2.4.2. Beneficio del café

Este proceso consiste en preparar el grano luego de haber sido cosechado y boyado, pudiendo con ello determinar la calidad de la taza. Entre los procesos de beneficio más utilizados están el beneficio por vía seca y el beneficio por vía húmeda.

²⁴ Información proporcionada por el Ing. Angelino Abad. Director Técnico del COFENAC de la provincia de Loja ,2010.

- **Beneficio por vía seca**

Este método consiste en el tratamiento del café cereza para obtener el café pilado natural, el mismo que para llegar a este estado, parte de un proceso de deshidratación, llegando hasta un cierto nivel en el que esté listo para ser llevado a la piladora. El café secado con todas las envolturas se conoce como café bola seca, el mismo que al ser pilado, elimina las envolturas del fruto, pasando a denominarse café natural (gráfico 13).

Cabe mencionar que en éste método de beneficio no se realiza el despulpado ni el lavado.

Gráfico N° 13. Beneficio del café por la vía seca.



FUENTE: El COFENAC: Revista. "Post cosecha y calidad del café arábigo".
ELABORACIÓN: Esthela Cumbicus y Ruth Jiménez.

- **Beneficio por vía húmeda**

El beneficio por la vía húmeda, es el proceso del que se obtiene el café pergamino seco, este método a diferencia del beneficio seco requiere más actividades como es: despulpado, fermentado, lavado y secado (gráfico14).

Una vez obtenido el café pergamino, pasa al descascarillado mediante una piladora, este procedimiento nos permite obtener el café lavado.

Gráfico N° 14. Beneficio del café por la vía húmeda.



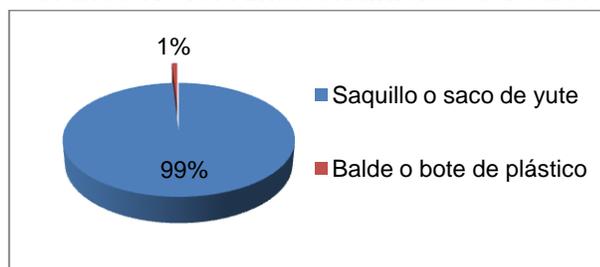
FUENTE: El COFENAC: Revista. "Post cosecha y calidad del café arábigo".
ELABORACIÓN: Esthela Cumbicus y Ruth Jiménez.

2.2.5. Almacenamiento del café

El café verde se caracteriza por ser bastante estable si se almacena de forma correcta. Para un apropiado almacenamiento, el grano de café debe tener entre un 10 a 12% de humedad y condiciones atemperadas (no caliente) al momento de ensacar²⁵. Así mismo es aconsejable guardar en contenedores que transpiren, a menudo algún tipo de saco de fibra, que lo mantengan seco y limpio; por lo general los caficultores de la Zona 7 del país suelen utilizar mayormente los sacos de yute limpios en un 99% (gráfico 15), para colocar el café cosechado y luego ser trasladado al lugar de acopio.

En el transcurso de su almacenamiento se debe evitar el contacto con el suelo y se debe asegurar que la bodega donde se va a almacenar el grano reúna las siguientes condiciones: ambientes secos, ventilados y libres de toda contaminación.

Gráfico N° 15. Almacenamiento del café.



FUENTE: Investigación de campo.

ELABORACIÓN: Esthela Cumbicus y Ruth Jiménez.

2.3. Costos de producción e insumos

La caficultura en la Región 7 del Ecuador al igual que en el resto de regiones, se somete a costos elevados para su producción.

²⁵ Revista: Escuela de liderazgo campesino(cosecha y post-cosecha del café) 2010

Existen varios factores que determinan el costo de producción del café, los mismos que varían en gran proporción por cada agricultor, de acuerdo a la forma en cómo cultiva el café, entre ellos tenemos: disponibilidad de mano de obra, insumos, distancia a los centros poblados, control de malezas, obtención de insumos y fertilizantes (sistema tradicional), métodos de cosecha, modalidad de producción, beneficio seco, beneficio húmedo, limpieza, etc., por lo que no es fácil establecer un promedio representativo para todos los casos.

La cosecha de café es un factor que da gran peso dentro de los costos productivos, debido a que es intensiva en mano de obra, salvo en aquellos casos en que se cosecha toda la cereza madura, verde y seca. Al realizar este proceso, la calidad del grano obtenido es inferior, por tanto el costo de recolección es menor.

Por otro lado, la aplicación de algunos fertilizantes (urea), insecticidas y fungicidas, es otro factor que demanda también mayores costos de producción.

Como consecuencia de la subida del precio pagado al caficultor, los productores de la Zona 7 del país han logrado obtener para el año 2010, un promedio de ingresos razonables de \$ 1.202,85 por hectárea/ anual (gráfico16); donde el 88% es destinado a costos de producción, mismos que en promedio oscilan entre los \$1.061,49 anuales (grafico17), obteniendo a la vez una utilidad del 12%.

Gráfico N° 16. Ingreso promedio por cosecha, 2006-2010.



FUENTE: Investigación de campo.

ELABORACIÓN: Esthela Cumbicus y Ruth Jiménez.

Gráfico N° 17. Costo promedio de producción por hectárea, 2006-2010.



FUENTE: Investigación de campo.

ELABORACIÓN: Esthela Cumbicus y Ruth Jiménez.

3. PRODUCCIÓN DEL CAFÉ

3.1. Producción mundial

De acuerdo a estimaciones de la Organización Internacional del Café (OIC), la producción mundial para el periodo 2011 - 2012 se reduciría a 130 millones de sacos de 60 kg, por debajo de la producción registrada en el 2010 – 2011 que fue de 133,3 millones de sacos de 60 kg.

La producción mundial para el año cafetalero 2008 – 2009 (1 de octubre 2008 al 30 de septiembre de 2009), fue de 128,6 millones de sacos de 60 kg, superior a la reportada en el período 2007 - 2008 que fue de 120,1 millones de sacos de 60 kg. La producción del año 2009 - 2010 fue de 122,9 millones de sacos de 60 kg, mientras que la producción mundial de café en la cosecha 2010 - 2011 creció un 8,2%, a 133,3 millones de sacos, según el COFENAC, tomado de reportes de la Organización Internacional del Café.

En el caso de Suramérica, la producción en el 2010 representó el 47,2% de la producción mundial de café registrando un crecimiento del 17,4% respecto al 2009, indica el Instituto Boliviano de Comercio Exterior (IBCE).

Así mismo para el 2010: Brasil como principal productor mundial de café registró una cosecha aproximada de 48 millones de sacos de 60 kg. Colombia, que tuvo aproximadamente 900.000 hectáreas cultivadas de café, alcanzó una cosecha de 8,9 millones de sacos de 60 kg, con un aumento del 14% a los 7,8 millones que registro en el 2009. Bolivia por su parte, tuvo una producción de 140 mil sacos de 60 kg, que representaron el 0,11% de la producción mundial durante el 2010. De la misma manera las exportaciones de café del grupo de nueve países latinoamericanos productores del grano (Guatemala, El Salvador, Honduras, Nicaragua, Costa Rica, México, República Dominicana, Colombia y Perú), excepto

Brasil, subieron 17,7%, vendiendo 16.121.654 sacos de 60 kg entre octubre del 2010 y abril del 2011²⁶.

La producción de café de Colombia cayó en un 24% en agosto del 2011, alcanzando una producción de 466.000 sacos de 60 kg, a diferencia de los 615.000 sacos cosechados en agosto del 2010, como consecuencia de las fuertes lluvias que se registraron en este país en los meses anteriores al mes de agosto del 2011, según datos de la Federación Nacional de Cafetaleros de Colombia.

En base a un informe realizado por el COFENAC, acerca de la producción mundial del café por regiones y especie para el periodo 2010 - 2011, se pudo observar que Suramérica con un 46,48%, sigue siendo una de las regiones de mayor producción de café a nivel mundial (cuadro 4).

Cuadro Nº 4. Producción mundial por regiones y especie del café, en miles de sacos, 2007-2011.

Regiones	2007-2008	2008-2009	2009-2010	2010-2011
África	15.960	15.933	15.655	18.140
Asia & Oceanía	31.231	34.829	36.768	35.735
México & América Central	18.510	17.519	16.911	18.174
Suramérica	54.429	60.305	53.520	62.584
Total (en miles de sacos)	120.129	128.587	122.855	134.633

FUENTE: COFENAC.

ELABORACIÓN: COFENAC.

²⁶ Altos precios del café impulsan negocio mundial 2010.

http://www.lostiempos.com/diario/actualidad/economia/20110605/altos-precios-del-cafe-impulsan-negocio-mundial_128661_259656.html

3.2. Producción nacional²⁷

La producción cafetalera ecuatoriana a medida que pasan los años, se ha visto amenazada por la permanencia de plantaciones viejas y por un sistema de manejo tradicional del cultivo que representa el 85%, el mismo que se opera mediante deficientes técnicas agronómicas que comprenden poco trabajo, ocasionando con ello, bajos rendimientos en su producción (250 kg de café oro/hectárea), tan solo un 15% se lo hace de manera semitecnificada y tecnificada (750 kg de café oro/hectárea)²⁸.

La situación antes señalada es la razón principal por la que el país presenta actualmente un volumen de producción inferior a 1.513.570 sacos de 60 kg que representó en 1977; comparado con los 633.418 sacos de 60 kg, que se reportó en el 2010, es una pérdida considerable del 58% de producción hasta entonces.

A partir del 2000, el país no ha logrado recuperar la producción que hasta ese año se mantuvo en 1.149.773 sacos de 60 kg; reportando en los años posteriores, una caída de la producción en condiciones desfavorables, tanto así que para el 2008 con 600.238 sacos de 60 kg producidos, es el año que representa la segunda producción más baja que ha tenido el país en su historia luego de la registrada en 1958 que fue de 561.452 sacos de 60 kg; de allí fue variando de a poco, año tras año, teniendo incrementos hasta un año antes del 2001.

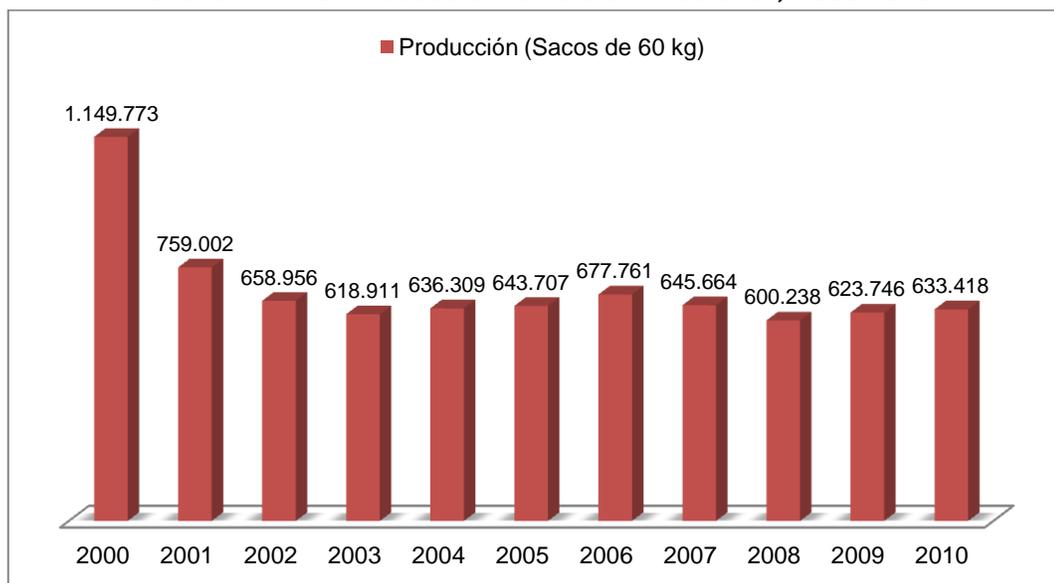
Los datos mencionados anteriormente, desde el año 2000 hasta el 2010, se presentan en el gráfico 18.

²⁷ Nota: Los datos proyectados de la producción y superficie cosechada del 2010 son provisionales, estos han sido calculados considerando el promedio de las variaciones porcentuales observadas durante los 3 últimos años.

²⁸ Diagnóstico del Sector Cafetalero 2011.

<http://www.cofenac.org/wpcontent/uploads/2010/09/Diagn%C3%B3stico-Sector-Caf%C3%A9-Ecu2011.pdf>

Gráfico N° 18. Producción cafetalera nacional, 2000-2010



FUENTE: COFENAC.

ELABORACIÓN: Esthela Cumbicus y Ruth Jiménez.

3.2.1. Producción nacional por regiones

En cuanto a la producción nacional por regiones; la región costa con una aportación del 68% es la que más se dedica a la plantación de este cultivo, registrando para el año 2010, 23.746 TM; seguida por la región sierra con 5.729 TM y finalmente la región oriental con una aportación de 5.720 TM (cuadro 5).

Cuadro N° 5. Producción cafetalera nacional por región, 2002 - 2010.

CAFÉ (Grano oro)									
REGIÓN	PRODUCCIÓN (TM)								
	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Total nacional	23.324	23.579	27.932	40.805	31.462	38.687	32.097	33.624	34.822
Región Sierra	5.400	9.045	6.291	9.474	7.898	8.223	5.793	6.130	5.729
Región Costa	12.050	8.060	14.935	22.354	17.665	21.797	20.580	21.954	23.746
Región Oriental	5.873	6.474	6.706	8.977	5.899	8.667	5.724	5.540	5.720

FUENTE: ESPAC - 2009.

ELABORACIÓN: ESPAC - 2009; Proyección 2010: Esthela Cumbicus y Ruth Jiménez.

- **Producción en la región Costa**

La provincia de Manabí es reconocida a nivel nacional y en la región costa, como la mayor productora de café, debido a la aparición de este producto en la misma, representando en el 2010 una producción de 13.141 TM (cuadro 6) con respecto a las demás provincias de la costa.

Cuadro N° 6. Producción en la región Costa, 2002 – 2010.

CAFÉ (Grano oro)									
PRODUCCIÓN (TM)									
PROVINCIA	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
El Oro	1.227	912	1.608	2.295	1.280	2.750	2.369	2.545	3.465
Esmeraldas	489	296	853	2.136	1.663	2.419	1.503	1.626	1.712
Guayas	726	671	1.339	1.412	1.077	1.501	1.123	1.267	1.381
Los Ríos	3.698	1.407	2.780	4.079	3.235	4.088	3.957	3.997	4.319
Manabí	5.910	4.774	8.356	12.431	10.409	11.039	11.629	12.397	13.141
Santa Elena	-	-	-	-	-	-	-	120	-

FUENTE: ESPAC - 2009.

ELABORACIÓN: ESPAC - 2009; Proyección 2010: Esthela Cumbicus y Ruth Jiménez.

- **Producción en la región Sierra**

En la región sierra, la provincia de Loja representa la producción más alta en el 2010 con 2.621 TM, en comparación con las demás provincias de dicha región, siguiéndole cerca la provincia de Bolívar con 886 TM, como lo muestra el cuadro 7.

Cuadro N° 7. Producción en la región Sierra, 2002 - 2010.

CAFÉ (Grano oro)									
PRODUCCIÓN (TM)									
PROVINCIA	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Azuay	15	63	131	98	62	-	-	1	0.50
Bolívar	601	5.822	1.009	1.694	1.714	1.495	1.264	1.045	886
Cañar	-	16	6	9	6	1	2	3	4
Carchi	24	80	40	72	58	40	19	113	268
Cotopaxi	221	204	474	434	524	502	392	306	257
Chimborazo	34	34	68	38	35	45	57	51	59
Imbabura	3	25	24	24	30	21	14	11	8
Loja	3.737	1.968	3.199	5.114	4.113	4.384	2.884	2.886	2.621
Pichincha	764	845	1.342	1.99	1.357	1.735	1.162	790	692
Tungurahua	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Santo Domingo Tsch.	-	-	-	-	-	-	-	922	-

FUENTE: ESPAC - 2009.

ELABORACIÓN: ESPAC - 2009; Proyección 2010: Esthela Cumbicus y Ruth Jiménez.

- **Producción en la región Oriental**

En la región oriental, las provincias que pertenecen a la zona nororiente (Sucumbíos, Napo, Orellana) con una aportación del 97% es la que tiene mayor producción, en relación a la zona centro-suroriente (Zamora Chinchipe, Morona Santiago) que tan solo representó el 3% de su aportación en esta región durante el año 2010 (ver cuadro 8).

Cuadro N° 8. Producción en la región Oriental, 2002 - 2010.

CAFÉ (Grano oro)									
PRODUCCIÓN (TM)									
PROVINCIA	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Nororiente	4.582	5.947	5.913	7.210	4.428	7.681	5.166	5.215	5.939
Centro-Suroriente	1.292	527	793	1.767	1.471	985	559	325	197

FUENTE: ESPAC - 2009.

ELABORACIÓN: ESPAC - 2009; Proyección 2010: Esthela Cumbicus y Ruth Jiménez.

La producción para el año 2011, se estima en 180 mil quintales. De este rubro el 95% se exporta y el restante queda para consumo nacional²⁹.

A pesar que la producción en Ecuador ha crecido en un 21%, los primeros cuatro meses de este año (412.562 sacos en el 2011 y 314.316 sacos en el 2010); el país tiene un déficit de producción de más de 400 mil quintales de café. La necesidad actual es de más de un millón de sacos considerando la demanda de la industria nacional y de los exportadores según Ashley Delgado, presidente de la Asociación Nacional de Exportadores de Café (ANECAFE).

²⁹ El diario. La producción del café subió un 21% 2011.
<http://www.eldiario.com.ec/noticiasmanabiecuador/192979-la-produccion-del-cafe-subio-un-21-este-ano/>

3.2.2. Superficie sembrada

Según el III Censo Agropecuario 2002, indicó una superficie total de 320.911 hectáreas de café, de las cuales 151.941 hectáreas son de café solo y 168.970 hectáreas de café asociado (ver anexo 5). De acuerdo a la Encuesta de Superficie y Producción Agropecuaria Continua (ESPAC), la superficie cafetalera ecuatoriana para el año 2010 fue de 191.080 de las que 99.528 hectáreas son de café solo y 91.552 son de café asociado. Dentro de la superficie de café solo: Manabí representa el 40,3%, Nororiente (Sucumbíos, Napo, Orellana) el 26,3%, El Oro el 9,9%, Loja el 9,5% y la diferencia en otras provincias. En lo que corresponde a la superficie de café asociado: Manabí ocupa un 39,5%, Los Ríos el 20,1%, Loja el 14,8%, Esmeraldas el 6,2% y el resto en otras provincias productoras. En el cuadro 9, se puede observar las principales provincias productoras de café de acuerdo con su superficie plantada para el 2010.

Cuadro Nº 9. Superficie de café solo y café asociado por provincias, 2010.

SUPERFICIE CULTIVADA DE CAFÉ	CAFÉ SOLO	CAFÉ ASOCIADO	TOTAL SUPERFICIE PLANTADA
	SUPERFICIE PLANTADA	SUPERFICIE PLANTADA	
NACIONAL	99.528	91.552	191.080
REGIÓN COSTA	57.286	65.862	123.148
El Oro	9.891	508	10.399
Esmeraldas	1.544	5.710	7.254
Guayas	3.486	5.134	8.620
Los Ríos	1.910	18.395	20.305
Manabí	40.126	36.114	76.240
REGIÓN SIERRA	15.325	22.382	37.707
Azuay	2	13	15
Bolívar	306	3.951	4.257
Cañar	7	27	34
Carchi	96	11	107
Cotopaxi	291	1.215	1.506
Chimborazo	59	315	374
Imbabura	147	201	348
Loja	9.475	13.516	22.991
Pichincha	2.479	1.293	3.772
Tungurahua	*	*	*
ORIENTE	26917	3309	30.226
Nororiente	26.166	2.276	28.442
Centro-Suroriente	751	1.032	3.308

FUENTE: ESPAC - 2010.

ELABORACIÓN: Esthela Cumbicus y Ruth Jiménez.

EL COFENAC para el 2010, hace referencia a una superficie cafetalera nacional de 213.175 hectáreas, de las que, 159.881 hectáreas están en producción. La distribución de la superficie de café por provincia, se expone en el cuadro 10; en el que se observa que la mayor superficie cafetalera la tiene la provincia de Manabí (32,9%), seguida por Loja (13,8%), Orellana (9,4%) y Sucumbíos (8,1%)³⁰.

Cuadro N° 10. Superficie cafetalera en el Ecuador según el COFENAC, 2010.

PROVINCIAS	CAFÉ ARÁBIGO (HECTÁREAS)	CAFÉ ROBUSTA (HECTÁREAS)	TOTAL DE HECTÁREAS	% DEL TOTAL DE HECTAREAS
Esmeraldas	1.800	6.345	8.145	3,8
Manabí	70.050	0	70.050	32,9
Santa Elena	1.800	0	1.800	0,8
Guayas	11.195	425	11.620	5,5
Los Ríos	4.770	6.610	11.380	5,3
El Oro	9.730	0	9.730	4,6
Carchi	195	0	195	0,1
Imbabura	300	0	300	0,1
Pichincha	1.300	1.300	2.600	1,2
Santo Domingo	0	5.300	5.300	2,5
Cotopaxi	2.000	1.600	3.600	1,7
Tungurahua	0	0	0	0
Bolívar	3.410	3.780	7.190	3,4
Chimborazo	880	0	880	0,4
Cañar	370	0	370	0,2
Azuay	420	0	420	0,2
Loja	29.345	0	29.345	13,8
Sucumbíos	0	17.320	17.320	8,1
Orellana	0	20.000	20.000	9,4
Napo	120	4.800	4.920	2,3
Pastaza	150	0	150	0,1
Morona Santiago	290	120	410	0,2
Zamora Chinchipe	6.350	0	6.350	3
Galápagos	1.100	0	1.100	0,5
TOTAL	145.575	67.600	213.175	100

FUENTE: COFENAC.

ELABORACIÓN: COFENAC.

³⁰ Informe técnico del COFENAC 2010. http://www.cofenac.org/wp-content/uploads/2010/09/Informe_DT-2010_COFENAC.pdf

3.2.3. Superficie cosechada

La superficie cafetalera cosechada a nivel nacional ha ido decreciendo paulatinamente contando para el año 2010 con 169.178 hectáreas³¹, inferior a la registrada en el 2009 que fue de 171.923 hectáreas.

Las provincias que se destacaron por tener un incremento en su superficie cosechada en el 2010 son: la provincia de Manabí con 70.193 has; Loja con 26.056 has y Chimborazo con 419 has; a diferencia del año 2009, en la que Manabí registró 67.635 has; Loja 23.861 has y Chimborazo 316 has. Siendo Manabí y Loja las provincias con mayor superficie cafetalera a nivel nacional (ver cuadro 11).

Cuadro N° 11. Superficie cafetalera cosechada, según región y provincia, 2002 – 2010.

REGIÓN Y PROVINCIA	CAFÉ (Grano oro)								
	SUPERFICIE COSECHADA (Has)								
	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Total nacional	225.45	215.979	216.279	205.544	180.676	177.805	168.479	171.923	169.178
Región Sierra	40.080	38.127	42.595	42.735	36.408	35.150	31.567	36.570	36.838
Región Costa	149.318	140.455	137.069	126.238	111.406	107.669	111.768	109.975	109.553
Región Oriental	36.052	37.397	36.615	36.571	32.862	34.986	25.143	25.377	23.623
REGIÓN COSTA									
El Oro	12.189	11.809	12.047	11.824	8.686	9.438	8.396	8.273	8.167
Esmeraldas	8.748	6.129	8.566	8.816	8.371	7.947	6.974	7.614	7.408
Guayas	13.046	11.949	12.046	9.714	10.496	9.256	7.007	6.932	6.073
Los Ríos	26.896	31.103	29.258	24.096	22.600	22.521	20.853	19.182	18.174
Manabí	88.44	79.464	75.153	71.789	61.251	58.507	68.539	67.635	70.193
Santa Elena	-	-	-	-	-	-	-	340	-
REGIÓN SIERRA									
Azuay	502	497	509	518	472	-	12	19	16
Bolívar	9.913	8.781	8.897	7.985	6.823	6.059	5.284	4.249	3.632
Cañar		31	41	99	121	30	40	27	20
Carchi	75	175	250	250	190	175	176	178	174
Cotopaxi	3.580	2.879	3.208	2.267	2.467	2.189	1.741	1.146	894
Chimborazo	539	448	532	151	151	200	350	316	419
Imbabura	68	203	135	170	254	143	146	57	38
Loja	18.806	18.074	21.229	23.175	18.783	18.824	18.220	23.861	26.086
Pichincha	6.596	7.039	7.794	8.119	7.149	7.529	5.599	2.808	2.151
Tungurahua	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Santo Domingo Tsch.	-	-	-	-	-	-	-	3.911	-
REGIÓN ORIENTAL									
Nororienté	31.014	32.171	32.104	30.886	29.168	31.529	22.906	23.396	22.061
Centro-Surorienté	5.038	5.226	4.510	5.685	3.695	3.458	2.238	1.982	1.631

FUENTE: ESPAC – 2009.

ELABORACIÓN: ESPAC - 2009; Proyección 2010: Esthela Cumbicus y Ruth Jiménez.

³¹Café: superficie, producción y rendimiento a nivel nacional, serie histórica 2000 – 2010. http://www.magap.gob.ec/sinagap/spr/spr_cafe.htm

3.3. Producción en la Zona 7 del país

Según proyecciones de ANECAFE, la Zona 7 del país, para el año 2010 tuvo una producción de 158.216 sacos de 60 kg; de las cuales: 94.966 sacos de 60 kg corresponden a la provincia de Loja, 33.875 sacos de 60 kg a la provincia de El Oro y 29.375 sacos de 60 kg a la provincia de Zamora Chinchipe; si comparamos estas cifras con las del año anterior donde Loja tuvo 76.399 sacos de 60 kg, El Oro 38.182 sacos de 60 kg y Zamora Chinchipe 28.125 sacos de 60 kg, dando un total de 142.076 sacos de 60 kg, se observa claramente que las provincias de Loja y Zamora Chinchipe han incrementado sus volúmenes de producción a excepción de la provincia de El Oro quien para el año 2010 redujo su producción. La producción de esta zona para el año 2010, representó el 25% de la producción nacional, superior a la reportada en el año 2009 que fue de 23% (ver cuadro 12).

A pesar de que esta zona ha elevado su volumen productivo en un 10,20% en el año 2010, aún se observa un bajo rendimiento de 7 quintales por hectárea (gráfico 19), debiéndose en gran parte a la falta de capacitación y transferencia de tecnología, la falta de crédito para beneficio en la post cosecha, ausencia de organización y fortalecimiento gremial, entre otros factores.

Gráfico N° 19. Promedio de quintales producidos por hectárea, 2006 - 2010.



FUENTE: Investigación de campo.

ELABORACIÓN: Esthela Cumbicus y Ruth Jiménez.

Cuadro N° 12. Producción de la Zona 7, 2007-2010.

PRODUCCIÓN (sacos de 60 kg)				
PROVINCIAS	2007	2008	2009	2010
Loja	99.096	67.164	76.399	94.966
El Oro	35.269	32.727	38.182	33.875
Zamora Chinchipe	24.998	28.125	28.125	29.375
Total Zona 7	159.363	128.016	142.706	158.216
Total nacional	645.664	600.238	623.746	633.418

FUENTE: ANECAFE.

ELABORACIÓN: Esthela Cumbicus y Ruth Jiménez.

La producción ecuatoriana de café orgánico de altura creció este año un 80% en relación con el período anterior. Se pasó de producir 7.800 quintales en 2010 a 12.130 durante los tres primeros trimestres de 2011. El clima y la lluvia han sido factores favorables para el rendimiento de este grano aromático, que en el país se cultiva hasta los 2.000 metros de altura sobre el nivel del mar, en las provincias de El Oro, Loja y Zamora Chinchipe. Sin embargo, la abundante producción ha traído preocupación en los caficultores debido a la carencia de recursos para acopiar la totalidad de la cosecha³².

Según reportes del diario “El Telégrafo”, la sobreproducción ha ocasionado un déficit de más de un millón de dólares para almacenar el fruto de los 2.020 productores que agrupa la Federación Regional de Asociaciones de Pequeños Cafetaleros Ecológicos del Sur (FAPECAFES). El déficit se originó porque la organización tiene dificultades para acceder a créditos de instituciones bancarias tanto privadas como públicas. Esta es una asociación sin fines de lucro y esto hace que a veces no esté sujeta de créditos.

3.3.1. Superficie sembrada

Según reportes del COFENAC, la superficie cafetalera de la Zona 7 para el año 2010 fue de 45.425 hectáreas de café, de las cuales: el 65% corresponden a la

³² La producción orgánica de café se duplica en el país, 2011.
http://www.telegrafo.com.ec/index.php?option=com_zoo&task=item&item_id=21000&Itemid=2

provincia de Loja, el 21% a la provincia de El Oro y apenas un 14% a la provincia de Zamora Chinchipe. Del total de la superficie sembrada en esta zona durante el 2010, 34.070 hectáreas se encuentran en producción, como se muestra en el cuadro 13.

La superficie sembrada de café en esta zona en el 2010, represento un aporte del 21,3% a la superficie cafetalera nacional, estimada por el COFENAC.

Cuadro N° 13. Superficie cafetalera sembrada y área en producción, 2010.

PROVINCIAS	ÁREA CAFETALERA (Hectáreas)		
	Superficie total	Área en producción	% Superficie total
Loja	29.345	22.009	65%
El Oro	9.730	7.298	21%
Zamora Chinchipe	6.350	4.763	14%
Total Zona 7	45.425	34.070	100%

FUENTE: COFENAC.

ELABORACIÓN: Esthela Cumbicus y Ruth Jiménez.

Según la investigación realizada, la producción de café en esta zona, está concentrada en pequeños productores, reportando desde el 2006 al 2010 un promedio entre 1 a 2 hectáreas de café sembradas por productor (gráfico 20); mientras que a nivel del país, el 33,4% de los caficultores tienen un área que fluctúa entre 2 a 4 hectáreas, el 32,8% más de 20 hectáreas; seguido de los productores con áreas entre 5 a 10 hectáreas que comprende el 17,7 y entre 10 a 20 hectáreas, el 16,1%³³.

³³ Diagnóstico del Sector cafetalero, Portoviejo, enero del 2011. <http://www.cofenac.org/wp-content/uploads/2010/09/Diagn%C3%B3stico-Sector-Caf%C3%A9-Ecu2011.pdf>

Gráfico N° 20. Promedio de hectáreas sembradas/finca, 2006 - 2010.



FUENTE: Investigación de campo.

ELABORACIÓN: Esthela Cumbicus y Ruth Jiménez.

3.3.2. Superficie cosechada

Respecto a la superficie cosechada de café en la Zona 7, la ESPAC indicó para el año 2010 un total de 35.884 hectáreas (cuadro 14), superior a la que se registró el año anterior, el mismo que fue de 34.116 hectáreas.

Cuadro N° 14. Superficie cosechada de la Zona 7, 2002-2010.

PROVINCIA	SUPERFICIE COSECHADA (hectáreas)				
	2006	2007	2008	2009	2010
Loja	8.686	18.824	18.220	23.861	23.480
El Oro	18.783	9.438	8.396	8.273	8.141
Zamora Chinchipe	2.622	2.454	1.588	1.407	1.384
Total Zona 7	30.091	30.716	28.204	33.541	33.005

FUENTE: MAGAP – SIGAGRO.

ELABORACIÓN: Esthela Cumbicus y Ruth Jiménez.

4. COMERCIALIZACIÓN DEL CAFÉ EN EL ECUADOR

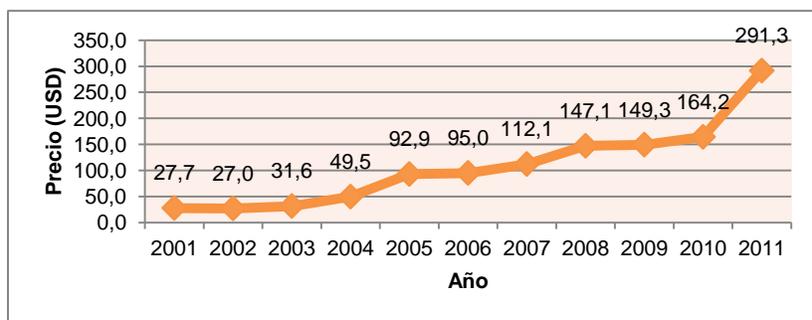
4.1. Precios del café en el mercado interno

El sector cafetalero ecuatoriano se vio afectado por la caída de los precios en el mercado internacional generados desde el año 1999 hasta el 2004, situación que se reflejó en el bajo precio pagado al caficultor en el mercado interno. Desde el 2001 hasta el 2004 los precios estuvieron por debajo de los \$ 50, causando desmotivación en los caficultores para seguir cultivando este producto, sustituyendo esta tarea por otras actividades agrícolas, debido a que el precio que les pagaban no les alcanzaba a cubrir los costos de producción.

A partir del año 2005 se registró un repunte en los precios del café pagados al productor, tanto para el café de especie arábica y robusta, el mismo que se mantiene sumamente alto hasta el mes de septiembre del 2011 con \$289 el quintal de café arábigo. El promedio anual de los precios pagados al productor durante el 2010 para el café arábigo fue de US\$ 164,20 mientras que para el café de especie robusta fue de \$ 81,70. Se observa una recuperación de los precios que ha motivado la reactivación del sector cafetalero ecuatoriano.

Los precios pagados al caficultor desde el 2001 hasta el 2011 se presentan en el siguiente gráfico.

Gráfico N° 21. Promedio de precios de café arábigo pagados al caficultor, 2001-2011 (Referencia: Provincia de Loja).

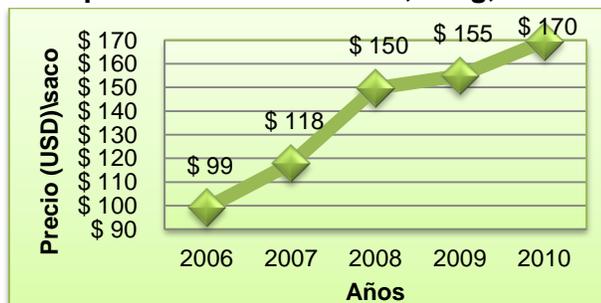


FUENTE: COFENAC.

ELABORACIÓN: Esthela Cumbicus y Ruth Jiménez.

De acuerdo a la investigación realizada, en la Zona 7 del país existe un incremento en el precio pagado al caficultor desde el año 2006, reportando para el año 2010 un precio promedio de \$170, como consecuencia de un mejoramiento en los precios internacionales. El promedio de precios pagados al caficultor desde el año 2006 hasta el 2010, se presenta en el gráfico 22.

Gráfico N°22. Precios por saco de café de 56,70 kg, en la Zona 7, 2006-2010.



FUENTE: Investigación de campo.

ELABORACIÓN: Esthela Cumbicus y Ruth Jiménez.

4.2. Cadena de valor del café

En la Zona 7 del Ecuador el caficultor canaliza sus ventas a través de dos cadenas de valor: cadena de valor de comercio convencional y cadena de valor de comercio justo, estas cadenas integran un sistema de conocimientos y una secuencia de procesos productivos; desde la provisión de insumos, para la producción del café, hasta la comercialización y su consumo final, mediante la combinación de información, tecnología apropiada así como habilidades para coordinar los diferentes procesos de la cadena productiva, tomando en cuenta la participación de actores involucrados, de manera que permite agregar o disminuir su valor a lo largo de los diferentes eslabones de la cadena, hasta llegar al consumidor final.

La forma de comercialización convencional también ha sido uno de los mayores problemas por la cual ha tenido que enfrentar el sector cafetalero de esta zona, debido a los abusos por parte de los intermediarios en el precio pagado, los

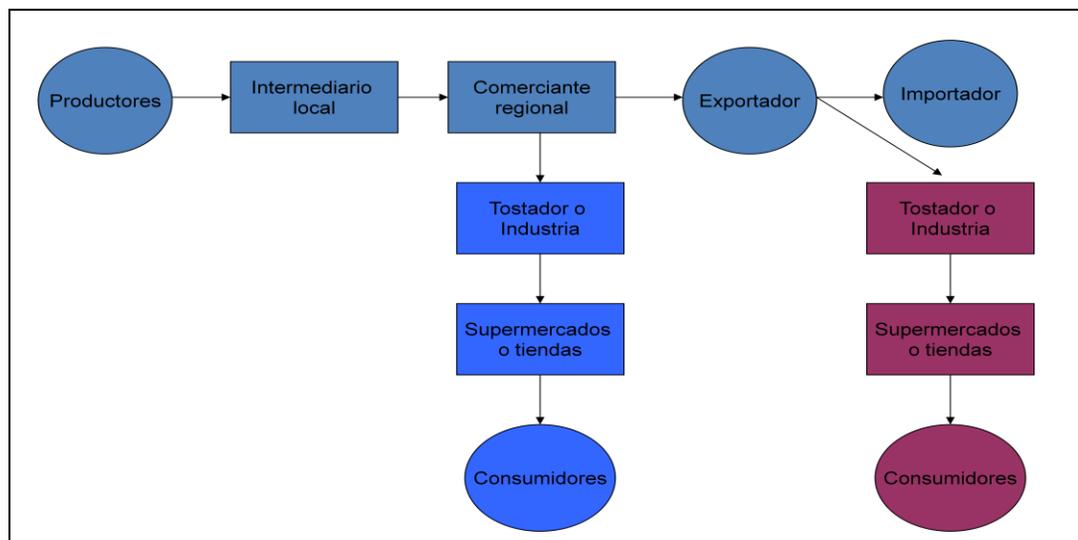
mismos que obtienen una gran parte de las ganancias de la producción cafetalera, disminuyendo así las utilidades de los productores, quienes son los más afectados.

Dada esta situación, se crearon las asociaciones de comercio justo, las mismas que son una alternativa al comercio convencional, que tiene la finalidad de disminuir intermediarios generando equidad entre los actores de esta cadena productiva.

4.2.1. Cadena de valor del café en el comercio convencional

Normalmente en esta cadena participan productores individuales, que generalmente son vulnerables a los precios extremadamente bajos que pagan los intermediarios fruto de la extensa cadena productiva que llevan a cabo, quienes se aprovechan de la situación del productor; en el gráfico 23, se expone la serie de actores que propician esta cadena, los mismos que van desde los acopiadores rurales, acopiadores cantonales, plantas de beneficio, hasta los empresarios artesanales e industriales de café molido-tostado y exportadores.

Gráfico N° 23. Actores de la cadena de valor del comercio convencional en el mercado nacional e internacional.



FUENTE: FAPECAFES.

ELABORACIÓN: FAPECAFES.

En el cuadro 15, se puede observar los costos de la cadena de valor, en la venta de 1 libra de café al mercado internacional. Normalmente se puede apreciar que de los 103 centavos de dólar que cuesta la libra de café en el mercado exterior, el productor solo recibe el 46,60% y el 53,40% restante lo llevan los intermediarios que participan en esta cadena productiva.

Cuadro N° 15. Costo de la cadena de valor de comercio convencional, 2002.

	Costo por etapas	US \$ Centavos / libra
1	Precio internacional	103
2	Castigo por calidad	16
3	Subtotal	87
	(-) costos fijos exportados	12
4	Subtotal	75
	Utilidad exportador	3
5	Subtotal	72
	(-) 1 intermediario	8
	(-) 2 intermediario	8
	(-) 3 intermediario	8
6	Precio a nivel de finca	48

FUENTE: ESPOL. Adrián Morocho, Fernando Sandoya.

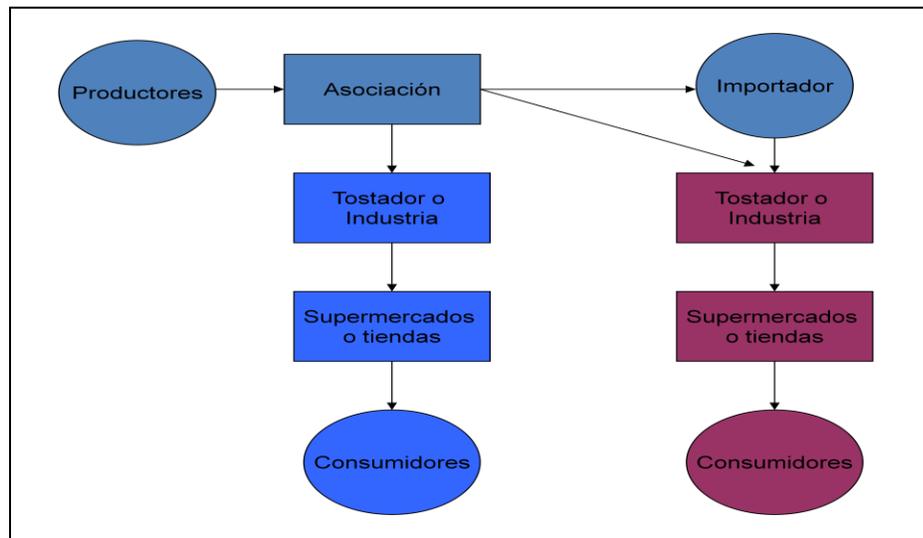
ELABORACIÓN: ESPOL. Adrián Morocho, Fernando Sandoya.

4.2.2. Cadena de valor del café en el comercio justo

En esta cadena de comercialización participan caficultores que pertenecen a asociaciones, los mismos que consiguen un precio justo para su café a diferencia de aquellos que venden individualmente, mejorando de esta manera sus ingresos y elevando su producción, así como lo hacen actualmente las 7 asociaciones que pertenecen a FAPECAFES, ya que al unirse pueden mejorar canales de comercialización al igual que favorecer un desarrollo sostenible en beneficio de todos, obteniendo precios justos y siendo más competitivos.

Las asociaciones pertenecientes a FAPECAFES, venden su café a través de la Federación al mercado externo, obteniendo así una comercialización directa entre exportador e importador (ver gráfico 24).

Gráfico N° 24. Actores de la cadena de valor de comercio justo en el mercado nacional y mercado internacional



FUENTE: FAPECAFES.

ELABORACIÓN: FAPECAFES.

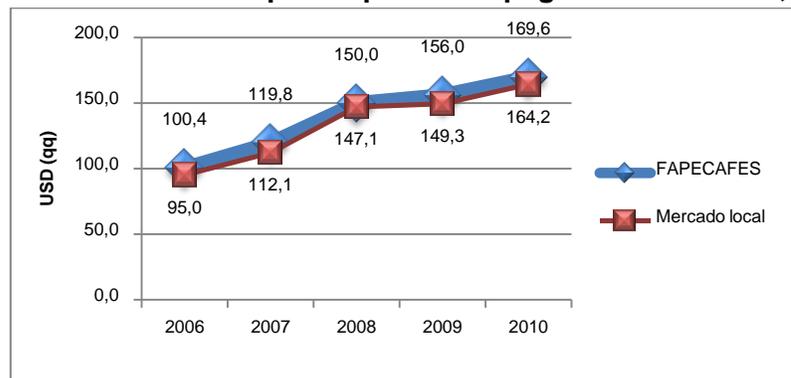
La Asociatividad es muy importante para los pequeños y medianos productores porque les ayuda a:

- Mejorar su eficiencia productiva.
- Incrementar su poder de negociación.
- Establecer relaciones de mediano plazo con compradores.
- Contar con un fondo proveniente del premio de comercio justo para actividades de desarrollo organizativo.
- Disminuir el riesgo de las organizaciones frente a las variaciones de bolsa.

4.2.3. Incidencia de la cadena de valor convencional y comercio justo en el precio pagado al caficultor

Como ya se menciono anteriormente el precio pagado al caficultor en el mercado interno se ha visto influenciado en gran manera por la especulación proveniente de intermediarios, quienes obtienen ventaja de las necesidades que tiene el productor: de vender su producto, de la imposibilidad que se le hace al mismo llevar el producto directamente a las exportadoras, de la falta de conocimiento del mercado, relaciones con los compradores potenciales, distancia, recursos financieros, entre otras. Dado este problema, ha surgido la iniciativa de algunos productores de mejorar esta cadena mediante la asociatividad de los mismos, para que los costos de transporte del producto disminuyan y los precios pagados sean los más adecuados. En el gráfico 25, se muestra la diferencia que existe entre los precios pagados por FAPECAFES quien agrupa a 7 asociaciones de la Zona 7 y el mercado local; pudiendo observar como los precios obtenidos por esta federación superan a los precios que logran los productores individuales.

Gráfico N° 25. Evolución del precio promedio pagado al caficultor, 2006-2010.



FUENTE: COFENAC - Investigación de campo.
ELABORACIÓN: Esthela Cumbicus y Ruth Jiménez.

A continuación se explica las diferencias y beneficios que existen entre la comercialización de productores agremiados y productores individuales:

El precio del café pagado a los caficultores en el comercio convencional para el 2010 fue de \$164 el quintal de café, mismo que es pactado entre el vendedor y

comprador producto de una negociación, efectivamente nada buena, debido a que hay un desequilibrio en el beneficio, llevando el mejor precio una parte (comprador), dejando a la otra parte (vendedor) un mínimo de ganancia, privándole de llevar una vida digna.

Es necesario indicar que estos precios pagados al caficultor en el comercio convencional tienden a ser muy bajos, establecidos en la bolsa de New York y Londres, los cuales a su vez, son empeorados por el alto número de intermediarios quienes van añadiendo su margen de beneficio en cada proceso de la cadena de valor.

En el caso de las asociaciones que tienen certificación de comercio justo, el precio mínimo FAIRTRADE, pagado al caficultor fue de \$ 170 para el 2010, el cual es un precio convenido que pretende cubrir los costos de producción³⁴, generando en los caficultores igualdad, además este sistema comercial de desarrollo sustentable proclama el comercio local e internacional de forma solidaria y eficiente, respetando a los trabajadores, consumidores y el medio ambiente.

Del mismo modo el comercio justo se desarrolla en un ambiente de dinamismo en el que cada actor de la cadena de valor está comprometido al cumplimiento de los requisitos económicos, sociales, ambientales y laborales, con el fin de poder llegar hacia los consumidores responsables, conscientes, que desean contribuir a hacer realidad un comercio justo.

Cabe mencionar que además de los beneficios antes mencionados, los productores de comercio justo cuentan con un premio, el mismo que se recibe por cada quintal de café producido, que se distribuye en la asociación para la realización de obras que beneficien a todos los socios miembros y sus comunidades, a su vez tienen la oportunidad de contar con un “precio refugio” establecido para aplicarse cuando el precio del mercado convencional baje su nivel.

³⁴ Nota: Los costos de producción con relación al ingreso se lo explica en la pág. 35.

4.3. Normas de calidad del café

En el Ecuador, se encuentran vigentes las Normas del Instituto Ecuatoriano de Normalización INEN, que establecen los requisitos de calidad para la comercialización del café, así como también métodos de evaluación y otros criterios relacionados con la calidad del café. Para vender las diferentes 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 16, se puede apreciar las diferentes normas INEN que rige para cada variedad de café ya sea en grano o tecnificado.

Cuadro N° 16. 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.

5. COMERCIO EXTERIOR

5.1. Precios del café en el mercado internacional

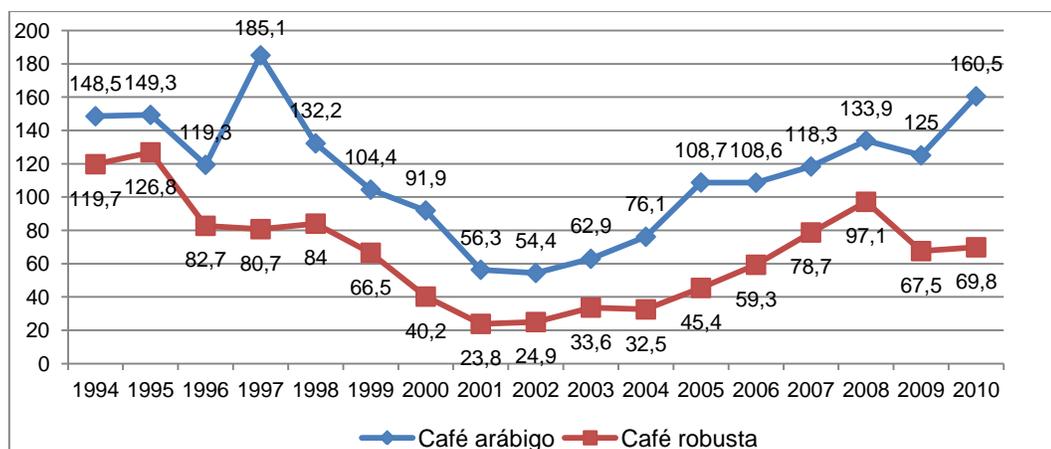
A nivel internacional los precios para el café arábigo se cotizan en la Bolsa de Nueva York y los precios del café robusta en la Bolsa de Londres.

Los bajos precios internacionales del sector cafetalero, fueron originados por un exceso de oferta de café en el mercado mundial. Desde 1999 hasta el 2004 los precios bajaron considerablemente, con respecto al año 1997 en el que se presentó un precio promedio anual de 185,1 dólares/quintal; a partir de este año se evidenció un descenso que se hace más agudo en el período 2000 – 2004, llegando a 76,1 dólares/quintal, teniendo el precio más bajo en el año 2002 en el que se reportó un precio de \$ 54,4 el quintal. A partir del año 2005, se observa una recuperación en los precios de bolsa, llegando a \$160,5 el quintal en el 2010.

Por otra parte, el precio para el café robusta en la Bolsa de Londres fue para el año 1999 de \$ 66,5 dólares/quintal, cayendo a \$23,8 y \$24,9 dólares/quintal en el 2001 y 2002, respectivamente. El repunte de precios es perceptible a nivel de bolsa para café robusta a partir del 2005. Para julio del 2011 el precio promedio del café robusta llegó a \$ 95 dólares/quintal.

Los datos que se señalo anteriormente se ilustran en el siguiente gráfico.

Gráfico N° 26. Evolución de los precios promedio anuales, en la Bolsa de New York y Bolsa de Londres. Periodo 1994 – 2010.



FUENTE: COFENAC.

ELABORACION: Esthela Cumbicus y Ruth Jiménez.

A sí mismo es necesario tener presente que la subida de los precios internacionales a más de favorecer al sector cafetalero ha tenido cierta influencia negativa, ya que ha constituido un reto para las organizaciones caficultoras que han firmado contratos con anterioridad con el fin de obtener un pre-financiamiento para realizar las respectivas cosechas, esto les implicaría una pérdida porque ellos tendrán que vender al precio acordado en los contratos. Así mismo, el volumen de las cosechas de café ha disminuido más de lo normal, lo que ocasionaría que exista una disminución de la producción cafetalera en el país, causando que algunas organizaciones tengan problemas para cumplir con sus contratos³⁵.

5.2. Exportaciones del café ecuatoriano

El Ecuador es un país pequeño en territorio, pero posee una gran biodiversidad, razón por la cual se ha convertido en uno de los pocos países en el mundo que exporta todas las variedades de café: arábigo lavado, arábigo natural y robusta.

³⁵ FAIRTRADE, sello de comercio justo 2010, <http://www.sellocomerciojusto.org/news/2011./03/16/0001>

Las exportaciones de café en el Ecuador han disminuido paulatinamente desde el año 1998 (1.065.737 sacos de 60 kg) hasta el año 2002 en el que sufrió una caída significativa exportando 578.542 sacos de 60 kg; reflejándose una recuperación a partir del año 2005 en el que se registro exportaciones de 994.924 sacos de 60 kg, como consecuencia de la subida de los precios en el mercado mundial.

Según el COFENAC, para el año 2010, Ecuador exporto 1.201.350 sacos de café de 60 kg, de los cuales el 38% fue en grano y el 62% industrializado (lío-filizado, extracto, tostado y molido). Es necesario indicar que las exportaciones de café industrializado (lío-filizado) ha tenido un crecimiento sostenido desde 1998 en el que se registro 408.058 sacos de 60 kg, llegando en el 2010 a exportar 805.280 sacos de 60 kg.

Los datos antes mencionados se presentan en el cuadro 17.

Cuadro Nº 17. Exportaciones de café del Ecuador, por tipo de producto, en sacos de 60 kg. Período 1998 – 2010.

Año	Sacos de 60 kg							Total	
	Robusta	Natural	Lavado	Orgánico	Industrializado	Ext-Café	Tostado	Sacos	Dólares
1998	472.786	127.879	56.770		408.058	244		1.065.737	103.808.147
1999	375.333	157.456	146.895		303.903	4.330	107	988.025	78.438.634
2000	164.077	84.078	105.764		337.487	4.618	3	696.027	45.481.947
2001	171.156	120.624	96.439		362.662	3.918	1.574	756.372	44.205.238
2002	74.304	62.932	81.924		357.418	1.464	500	578.542	42.616.923
2003	85.406	52.468	69.177		416.040		913	624.004	48.041.604
2004	72.959	79.978	70.047		480.855	1.220	793	705.851	59.234.622
2005	277.725	61.094	52.643	6.391	595.228	1.484	360	994.924	88.459.948
2006	230.092	153.321	36.887	6.744	597.798	2.584	1.105	1.028.532	104.774.732
2007	95.625	98.613	40.041	8.090	749.245	244	333	992.190	123.515.190
2008	65.245	16.100	34.686	7.812	746.540	442	15	870.841	125.060.654
2009	300.015	107.046	19.931	8.987	690.169	488	85	1.126.722	146.026.829
2010	210.903	146.872	30.247	7.280	805.280	732	36	1.201.350	172.736.466

FUENTE: COFENAC.

ELABORACIÓN: COFENAC.

Para mejorar las exportaciones en el país, la CORPEI junto con la Asociación Nacional de Exportadores de Café (ANECAFÉ) han promovido programas de capacitación, destinado a la preparación de pequeños productores de distintas

partes del país en el manejo del cultivo de café, para de esta manera lograr incrementar el volumen de producción y que el grano se encuentre bajo los estándares de calidad que requiere para ser exportado.

- **Empresas exportadoras de café y elaborados**

El café ecuatoriano es comercializado a través de los comerciantes locales quienes compran al pequeño productor, hasta llegar a las industrias y/o a los exportadores.

En el Ecuador existen empresas dedicadas a la exportación de café y elaborados. Las principales industrias que procesan el café están situadas en Guayaquil, Quito y Manta. La mayoría de estas empresas cuentan con certificaciones ISO 9000, Rainforest Alliance, Eurepgap, Comercio Justo, entre otras (cuadro 18).

Cuadro N° 18. Empresas exportadoras ecuatorianas de café, 2011.

Empresas exportadoras	
1	ASKLEY DELGADO FLOR
2	CAFÉ CONQUISTADOR S.A
3	CAFÉ MINERVA CIA. LTDA.
4	CAFECOM S.A.
5	CAMARI
6	COREMANABA S.A.
7	CORP. LOGISTICA INTEGRAL S.A.
8	ELCAFE C.A.
9	ESCOFFEE
10	EXP. E IMP. GONZALEZ
11	FANNY JESSICA FLORES MAIRONGO
12	FAPECAFES
13	FREDDY BUSTAMANTE
14	GUSNOBE S.A.
15	INTERCAFE S.A.
16	KAVE CAFÉ ECATORIANA
17	KOLNETSA S.A.
18	MANAEXPO
19	MERCAFE S.A.
20	MILTON ULISES OBANDO
21	PAUCAR DIEGO FERNANDO
22	PORTILLA SANTIAGO FERNANDO
23	REDCOMEX S.A.
24	SANTA FE JAVA
25	SERVIEXPORT
26	SOLUBLES INSTANTANEOS
27	ULTRAMARES CORPORATION

FUENTE: COFENAC.

ELABORACIÓN: COFENAC.

5.2.1. Destino de las exportaciones del café ecuatoriano³⁶

El café ecuatoriano gracias a sus características especiales, se exporta actualmente a cerca de cuarenta países; según el COFENAC, El volumen exportable de café del año 2007 fue de 992.190 sacos de 60 kg; los principales países de destino del café ecuatoriano fueron: Alemania (20,54%); Polonia (13,32%) y Estados Unidos (11,91%). En el 2008, se reportó la exportación de 870.841 sacos de 60 kg; los principales destinos fueron: Alemania (24,0%); Rusia (18,74%) y Polonia (18,69 %). En el 2009 se exportaron 1.126.722 sacos de 60 kg principalmente hacia Colombia (30,94%); Alemania (16,67%), Polonia (14,19%), Rusia (12,06%) e Inglaterra (6,47%).

Las exportaciones totales de café ecuatoriano en el 2010 fue de 1.201.350 y estuvo dirigida a 31 países de entre los cuales: Colombia fue el principal importador de café ecuatoriano con un 24%; siguiéndolo muy cerca Alemania con 22%, luego Polonia con 13,8 %, Rusia con 13,7% y finalmente Estados Unidos con 5,9 % (cuadro 19).

Colombia en el 2009 y 2010 incremento su volumen de importación de café ecuatoriano debido a la baja producción que ha registrado en los últimos años por un programa de renovación de cultivos, una disminución en la fertilización y porque en el 2010 su cultivo fue afectado por el fenómeno climático de La Niña que provocó deslaves e inundaciones.

³⁶ Diagnóstico del sector cafetalero ecuatoriano, enero 2011.
<http://www.cofenac.org/wpcontent/uploads/2010/09/Diagn%C3%B3stico-Sector-Caf%C3%A9-Ecu2011.pdf>

Cuadro N° 19. Exportaciones de café del Ecuador, por tipo y país de destino. Año 2010 (Sacos de 60 kg).

País de Destino	ROBUSTA		NATURAL		LAVADO		LAVADO ORGÁNICO		INDUSTRIALIZADO		EXT- CAFÉ		TOS. Y MOLIDO		TOTAL		
	Sacos	Dólares	Sacos	Dólares	Sacos	Dólares	Sacos	Dólares	Sacos	Dólares	Sacos	Dólares	Sacos	Dólares	Sacos	Por ciento	Dólares
Colombia	2 09.431	20.697.496	8 5.655	17.053.657											295.086	24,6	37.751.153
Alemania					23.408	5.868.846	1 .338	344.902	239.141	30.665.988					263.888	22	36.879.736
Polonia									1 65.292	27.563.040					165.292	13,8	27.563.040
Rusia									1 65.100	22.401.455					165.100	13,7	22.401.455
USA			5 7.431	12.488.165	6 51	178.074	3 .225	795.196	9 .749	1.184.976					71.056	5,9	14.646.411
Inglaterra									5 6.179	6 .236.089					56.179	4,7	6.236.089
Holanda			5	1 .278	7	3.345			36.207	4 .133.778					36.219	3	4.138.401
Japón	0	34	0	38	1.688	476.305	9 75	355.538	3 2.357	5 .563.631	7 32	153.205			35.753	3	6.548.750
Turquía									2 6.780	3 .673.704					26.780	2,2	3.673.704
Perú	1 .083	164.000	5 33	112.320					1 3.556	3 .293.515					15.173	1,3	3.569.835
México									1 1.785	1 .108.654					11.785	1	1.108.654
Taiwán									1 1.760	1 .383.123					11.760	1	1.383.123
Syria									8 .387	6 54.275					8.387	0,7	654.275
Finlandia									8 .199	1.273.339					8.199	0,7	1.273.339
Singapur									7 .046	8 07.634					7.046	0,6	807.634
Chile	3 81	3 8.472	3.095	6 34.348	13	3.795			2.869	383.320			1 6	8 .542	6.373	0,5	1.068.477
Francia	8	8 00	103	32.111	34	8.328	268	56.968	2.899	3 94.551					3.312	0,3	492.759
Bélgica							8 37	78.354	1.803	2 64.832					2.640	0,2	343.186
Cuba					2.159	600.894									2.159	0,2	600.894
España			5 1	1 2.059	1.310	319.941			2 96	5 4.169			6	2.520	1.662	0,1	388.688
Austria							3 16	81.887	1.300	1 29.750					1.616	0,1	211.637
Malasia									1 .583	1 70.334					1.583	0,1	170.334
Italia									1 .520	2 45.838					1.520	0,1	245.838
Ucrania							3 16	82.226	566	8 4.956					882	0,1	167.181
Israel					642	176.120									642	0,1	176.120
Egipto									5 66	8 0.388					566	0,05	80.388
Canadá					333	84.802							9	3.885	342	0,03	88.687
China									3 33	6 0.713			5	1.929	338	0,03	62.642
Rep. Dominicana									9	1 .682					9	0,001	1.682
Rep. Checa							3	1.124							3	0,0003	1.124
Noruega					3	1.232									3	0,0002	1.232
TOTAL	210.903	20.900.801	146.872	30.333.977	30.247	7.721.681	7.280	1.796.194	805.280	111.813.732	732	153.205	36	16.876	1.201.350	100	172.736.466

FUENTE COFENAC.

ELABORACION: COFENAC.

- **Destino de las exportaciones de FAPECAFES**

En la Zona 7 del país FAPECAFES, exporta café a diferentes tipos de mercado:

- Mercado Convencional
 - Mercado Orgánico
 - Mercado de Comercio Justo
 - Mercado Gourmet
- } Cafés especiales

FAPECAFES para el 2011 exporto 12.421,76 sacos de 60 kg; de las cuales el 65,3% fue café en grano y el 34,6% fue café industrializado; el principal importador de esta federación fue Francia con un 38,18% seguido por, Estados Unidos con un 32,68%; Bélgica con un 17,58%, Alemania con un 10,16% y finalmente Canadá con un 1,41% (cuadro 20).

Cuadro N° 20. Exportaciones totales de café en grano y procesado por FAPECAFES en sacos de 60 kg, 2011.

DESTINO	LAVADO	LAVADO ORGÁNICO	ROBUSTA	SOLUBLES	TOTAL	
	Sacos 60 kg	Sacos 60 kg	Sacos 60 kg	Sacos 60 kg	Sacos 60 kg	Por ciento
ALEMANIA	264,5	948,75	48,3		1.261,55	10,16
BELGICA		2.167,75		15,47	2.183,22	17,58
CANADA	174,8				174,8	1,41
FRANCIA		460		4.282,69	4.742,69	38,18
ESTADOS UNIDOS		4.059,50			4.059,50	32,68
TOTAL	439,3	7636	48,3	4298,16	12421,76	100,00

FUENTE: ANECAFE- Estadísticas.

ELABORACION: Esthela Cumbicus y Ruth Jiménez.

Cabe indicar que esta federación desde el 2002, cuenta con la certificación orgánica BCS y flocert, certificaciones que también cumplen sus productos comercializados, razón por la cual sus exportaciones especialmente se dirigen hacia mercados exigentes como es caso de cafés especiales, exportando para el 2011, 7.636 sacos de 60 kg de café lavado orgánico; seguido por 4.298,16 sacos

de 60 kg de café industrializado (soluble) y la diferencia entre café lavado y robusta como se indico en el cuadro anterior.

El 85% de la producción que FAPECAFES compra a los productores de las siete asociaciones que la conforman, se exporta hacia el mercado extranjero; mientras que el 15% restante es para consumo nacional³⁷.

5.3. Ventajas competitivas del café ecuatoriano en el comercio exterior

El Ecuador en el sector cafetalero cuenta con algunas ventajas con respecto a los demás países exportadores de café las mismas que son:

- Ofrecer las dos variedades de café arábigo y robusta debido a su ubicación geográfica
- Precios altamente competitivos a nivel internacional.
- Disponibilidad del producto durante la mayor parte del año.
- Infraestructura de punta instalada para el procesamiento de los cafés.
- El café especial y extractos de café son productos con aroma y sabor especiales.
- Ecuador está entre los 5 países de mayor y mejor producción de liofilizados.

5.4. Importaciones del Ecuador

La baja producción ecuatoriana de café en los últimos años ha traído como consecuencia un déficit de materia prima local. Considerando el volumen de la producción nacional (633.418 sacos de 60 kg) en el 2010 y la capacidad instalada de la industria (1.200.000) y de los exportadores (800.000 sacos); al país le hace falta 1.366.582 sacos de 60 kg; como la producción es inferior a la demanda local

³⁷ La producción orgánica de café se duplica en el país, 2011.

http://www.telegrafo.com.ec/index.php?option=com_zoo&task=item&item_id=21000&Itemid=2

de materia prima, la industria ha importado café desde Vietnam, Brasil y otros países productores para suplir las necesidades de la industria nacional.

Según reportes del MAGAP, para el año 2011 Ecuador está importando alrededor de 6.397 TM de café en grano verde y tostado, superior a las 2.795 TM que importó en el 2010.

CONCLUSIONES

- El café es el segundo producto, después del petróleo, que mueve más millones en el mundo³⁸, de allí su gran importancia en la economía de cualquier país. En Ecuador, país netamente agropecuario, este producto tiene un alto grado de incidencia en las exportaciones no petroleras, debido a que genera divisas al Estado, constituyendo una participación del 2,03%³⁹ de los bienes de exportación del Ecuador de enero a marzo del 2011.
- La problemática que aborda en la actualidad el sector cafetalero de la Zona 7 del Ecuador radica en el bajo rendimiento por hectárea, como consecuencia de la falta de financiamiento, infraestructura para beneficiado del café, cambios drásticos del clima, debilidad gremial y aumento de plagas y enfermedades; factores que limitan su desarrollo; la organización fuerte en esta zona es la Federación Regional de Asociaciones de Pequeños Cafetaleros Ecológicos del Sur (FAPECAFES) quién agrupa caficultores agremiados de El Oro, Loja y Zamora Chinchipe; en el transcurso de su administración ha gestionado y elaborado proyectos con programas del gobierno ecuatoriano y numerosas organizaciones no gubernamentales nacionales e internacionales para fortalecimiento de la caficultura en la Zona 7 del país, asimismo ha beneficiado cada año a sus socios brindando: Asesoramiento técnico (capacitaciones en lo productivo, entrega de maquinaria, construcción de centro de acopio), Fortalecimiento socio-organizativo (capacitaciones, elaboración de herramientas de comunicación, implementación de nuevas tecnologías de información y comunicación) y comercialización del producto al mercado extranjero.
- La Región 7 del país posee altos potenciales en cuanto a clima y altitud, que le permiten competir en el mercado internacional; por ejemplo Loja, posee

³⁸ Mundo negro, 2011. <http://www.mundonegro.com/?q=content/oro-negro>

³⁹ Producción Ecuatoriana de Café, 2011. <http://www.ratingspcr.com/boletin/main.php?K=3931&id=176>

lugares altamente favorables, en donde se desarrolla un café de excelente calidad, destacándose por poseer mejores características organolépticas frente a otros países.

- El proceso del cultivo de café aplicado por los caficultores de esta zona, parte de: la provisión de materia prima, cosecha, métodos de beneficio aplicados y por ende su comercialización; reflejándose sus mayores costos en la demanda de mano de obra, ya que la cosecha es realizada por pepiteo para garantizar un café de calidad.
- La producción cafetalera en la Zona 7 del Ecuador, en los últimos años se ha visto afectada por la alta volatilidad en los precios y la permanencia de cafetales viejos lo que ha generado cambios drásticos en la economía de caficultores de esta zona, trayendo como consecuencia una baja producción, de 7 quintales por hectárea; además el 71% de los caficultores de esta zona sobrepasan los 45 años de edad, lo que los hace reacios a la adopción de nuevas prácticas de manejo del café.
- A pesar de las labores que ha venido emprendiendo el COFENAC en esta zona; renovando 1.205 hectáreas de café arábigo en el año 2010; lo que sumado al gran apoyo que han tenido las 7 asociaciones pertenecientes a FAPECAFES en la reactivación cafetalera, mediante capacitaciones continuas a sus socios con el fin de incrementar la producción, aún existen en esta zona cafetales que superan su vida útil (más de 15 años), dificultando tener un mayor volumen de producción; situación que ha llevado a disminuir la capacidad productiva frente a otros países, quienes lo hacen en mayor proporción.
- Cabe recalcar que los productores que pertenecen a asociaciones, federaciones o cooperativas de comercio justo, están alcanzando grandes resultados al comercializar su producto asociativamente, vendiéndolo bajo

estándares de calidad, de certificación orgánica y comercio justo, obteniendo precios altos, ingresos mejorados y desarrollando capacidades de negociación, que permiten a los caficultores vivir con dignidad y ser beneficiados directamente de su esfuerzo por cultivar la tierra. No pasa lo mismo con aquellos productores individuales quienes vienen a ser la parte débil de varios actores de la cadena productiva del café, los cuales tienen que someterse a explotación de minoristas, mayoristas, obteniendo precios muy por debajo del precio final del producto.

- De acuerdo al estudio realizado, las asociaciones agremiadas a federaciones y cooperativas de comercio justo como es el caso de FAPECAFES, que agrupa a siete asociaciones de las tres provincias que conforman la Zona 7 del Ecuador, gracias a la unión y acuerdos con exportadores de comercio justo, están experimentando cambios en cuanto a precios mejorados, apoyo para capacitación y asesoramiento en lo que concierne a buenas prácticas en el cultivo de café, produciéndolo orgánicamente y haciendo presencia en mercados internacionales mediante canales de comercialización directa.
- Las exportaciones de café en Ecuador son: en grano y café industrializado, el grano procesado cubre el 62% del total de las exportaciones; en los últimos 5 años se ha evidenciado un progreso en las exportaciones de café industrializado, tanto que la producción nacional no satisface la demanda de materia prima local para la industria, la misma que tiene una capacidad instalada de 1.200.000 sacos de 60 kg aproximadamente; para cubrir esta necesidad la industria tiene que importar desde otros países productores; es por ello que a pesar de existir una baja producción (633.418 sacos de 60 kg) de café en el país, se reportan exportaciones de 1.201.350 sacos de 60 kg, que superan a la producción nacional.
- Ecuador es pequeño como país productor de café verde, pero es el único país productor de café que exporta más café soluble, convirtiéndose en el quinto

país exportador de café soluble a nivel mundial. El destino de las exportaciones ecuatorianas de café en el 2010 estuvo dirigido principalmente a Polonia, Alemania, Colombia, Inglaterra, Estados Unidos y Japón. En la Zona 7 del país, el 85% de la producción que FAPECAFES compra a las siete asociaciones que agrupa, se exporta directamente hacia Estados Unidos, Canadá, Francia, Alemania, Bélgica; mientras que el 15% restante es para consumo nacional. Las exportaciones de esta zona en el 2010, constituyo un aporte del 0,53% al total de exportaciones ecuatorianas de café, las mismas que no permiten cubrir la demanda, debido a la baja producción. De Enero – Agosto del 2011, exporto 6.734 sacos de 60 kg, donde el 37% fue de café en grano y el 63% de café industrializado⁴⁰.

⁴⁰ Estadísticas de ANECAFE, 2011 www.anecafe.org.ec / exportaciones

RECOMENDACIONES

- Es fundamental que el Estado corrija la deficiente formación, la desorganización y la escasa capacitación que poseen los caficultores, a través de un sistema de educación rural eficiente que capacite y forme agricultores capaces de solucionar y corregir problemas en sus actividades agrícolas y en sus comunidades.
- El Gobierno debe desarrollar mejores políticas crediticias en el país que permitan la disposición de créditos accesibles a los productores para mantenimiento e infraestructura, ya que el alto costo de la producción no permite mejorar la calidad cafetalera y por ende impide un mayor rendimiento productivo.
- Los caficultores de la Zona 7 del Ecuador deben aprovechar las potencialidades que poseen para la producción cafetalera y desarrollar ventajas competitivas, a través del apoyo y compromiso entre caficultores, organismos nacionales, sectoriales y autoridades involucradas en su desarrollo; fomentando una cultura cafetalera de calidad que asegure una caficultura sostenible.
- Es necesario que organismos como el COFENAC amplíen la diversificación productiva de los caficultores, con la finalidad de generar unidades agropecuarias autosostenibles, que permitan al caficultor no depender únicamente del cultivo del café si no que pueda tener acceso a otras fuentes de ingresos, como es el caso de la apicultura y cultivos de ciclo corto, mismos que pueden ser asociados al cultivo de café; pudiendo con ello mejorar la calidad de vida de estas familias caficultoras.
- Resulta importante que las asociaciones incentiven a los caficultores a llevar registros de ingresos y gastos de su producción cafetalera (gastos de siembra,

renovación de cafetales, abonamiento, limpiezas, cosechas y transporte), para que puedan verificar si sus ingresos cubren los costos de producción.

- Se debe extender la cobertura de renovación de cafetales, mediante capacitación en recepas, podas, resiembras, para que se eliminen cafetales viejos improductivos. Es importante incentivar a los jóvenes para que se integren a la actividad cafetalera realizando programas o cursos específicos de operación, con el fin de evitar el abandono de las plantaciones de café en las sucesiones.
- Es necesario que entidades vinculadas al sector cafetalero promuevan la cultura gremial, que la capacitación a más de centrarse en aspectos productivos, se dirija también a la capacitación administrativa, gerencial y comercial, con el fin de fortalecer la cadena productiva de los caficultores, desarrollando proyectos con diferentes organismos de apoyo para la construcción de procesadoras en las cuales los productores puedan beneficiarse directamente dando mayor valor agregado a su producto, a través de un canal de comercialización directo.
- El proceso de capacitación se debe desarrollar en un ambiente dinámico donde interactúen productores y promotores para una mejor comunicación e identificación de problemas que permitan visualizar y proponer alternativas de desarrollo.
- El Ecuador debe establecer acuerdos comerciales a largo plazo, para atraer la inversión extranjera al sector cafetalero del país, permitiendo el desarrollo de la industria, donde se pueda exportar un producto de alta calidad, que sea competitivo, que genere mayor valor agregado, fuentes de empleo y a la vez promueva el desarrollo de otros sectores.

- Se debe enfatizar en promover las exportaciones de café industrializado debido a que es menos vulnerable a la variación de los precios, mediante estrategias de mejoramiento productivo para obtener mayores volúmenes de producción de café de calidad que permita satisfacer la demanda interna y por ende se estaría reduciendo las importaciones, que representan un alto costo al país.

GLOSARIO

ACDI/VOCA. - (Cooperativa Agrícola de Desarrollo Internacional / Voluntarios en Asistencia Cooperativa de Ultramar).- Es una organización privada de desarrollo internacional sin fines de lucro con sede en Washington, su misión es promover las oportunidades económicas de las cooperativas , empresas y comunidades a través de la aplicación innovadora de la práctica empresarial.

Almácigos.- Lugar donde se siembran distintos tipos de semillas bajo condiciones controladas y se cuida su desarrollo hasta que las plantitas alcanzan el tamaño adecuado para ser trasplantadas a otro lugar.

Alterfin. Es una cooperativa belga que realiza inversiones en las instituciones de microcrédito y en las organizaciones de productores del comercio justo en África, Asia y América Latina. Esta institución otorga créditos a más de diez mil pequeños campesinos y empresarios en suramérica.

CFC (Fondo Común para los Productos Básicos).- Es una institución financiera intergubernamental creada bajo los auspicios de las Naciones Unidas cuyo objetivo es el desarrollo socioeconómico del sector de los productos básicos.

Comercio Justo.- Es una forma alternativa de comercio promovida por varias organizaciones no gubernamentales, por la Organización de las Naciones Unidas y por movimientos sociales y políticos (como el pacifismo y el ecologismo) que promueven una relación comercial voluntaria y justa entre productores y consumidores.

CORPEI.- (Corporación de Promoción de Exportaciones e Inversiones). Es una institución sin fines de lucro, encargada de la promoción privada de las exportaciones e inversiones en el desarrollo económico y competitivo.

Despulpado de café.- Consiste en eliminar la pulpa del grano, usando máquinas despulpadoras. Esta operación debe realizarse el mismo día de la cosecha, cuando la despulpadora no se ha ajustado adecuadamente, los granos se quiebran, dando como resultado granos mordidos.

Divisas.- Es moneda, billete o efecto mercantil (letras, pagaré, cartas de crédito, etc.), que se usa básicamente fuera del país de emisión.

ESPAC (Encuesta de Superficie y Producción Agropecuaria Continua).- Muestra Resultados a nivel Nacional con Resumen Provincial sobre: superficie por categoría de uso del suelo; superficie plantada o sembrada, cosechada, producción y ventas de los principales productos agrícolas; existencia y movimiento de ganado vacuno.

EUREPGAP.- Es un programa privado de certificación voluntaria relativamente nuevo, creado por 24 grandes cadenas de supermercados que operan en diferentes países de Europa Occidental y que han organizado el Grupo Europeo de Minoristas (Euro-Retail Produce Working Group - EUREP). El propósito de EUREP es aumentar la confianza del consumidor en la sanidad de los alimentos, desarrollando “buenas prácticas agrícolas” (GAP) que deben adoptar los productores., EUREP ha desarrollado un conjunto de buenas prácticas agrícolas para la producción de frutas y vegetales frescos.

FACES (Fundación de Apoyo Comunitario y Social del Ecuador).- Es una ONG de desarrollo que fue creada en 1991. Es un organismo de derecho privado, sin fines de lucro, ajeno a actividades político, partidista y religioso, que contribuye al mejoramiento social y económico de la zona sur del país, concentrándose en la actualidad en las provincias de Loja y Zamora Chinchipe, respuesta al desgaste de las condiciones socio económicas de las provincias del Sur de país, debido a las pocas oportunidades de desarrollo en la zona y a la escasa intervención estatal

para solucionar la generación de empleo, recursos económicos, salud y educación.

FECD (Fondo Ecuatoriano de Cooperación para el desarrollo).- Se orienta a mejorar, de manera sustentable, las condiciones de vida de los grupos vulnerables del Ecuador, a través de propuestas integrales de desarrollo, basadas en un modelo de gestión humano y creativo, que se fundamenta en la práctica permanente de la escucha.

FEPP (Fondo Ecuatoriano Populorum Progressio).- Es una fundación privada con finalidad social, sin fines de lucro y ecuménica, auspiciada por la Conferencia Episcopal Ecuatoriana. Nació de la intención común de un grupo de laicos, sacerdotes y obispos, liderado por Mons. Cándido Rada, que buscaba dar respuesta al llamado de Pablo VI en la encíclica Populorum Progressio de crear un “fondo común” para la “asistencia a los más desheredados” en la perspectiva de un “desarrollo solidario de la humanidad”.

Fermentación del café Es el proceso por el cual el mucílago adherido al café es degradado por enzimas que ocurren naturalmente en el café cereza y elaborados por la microbiota del producto natural. Después de la fermentación, el mucílago es removido mediante lavado, permitiendo un secado rápido de los granos y una mejora en la apariencia de los mismos.

Granel.- Es la comercialización de los productos sin envasar.

ISO 9000.- La norma ISO 9000 es un estándar para sistemas de administración de la calidad. La norma es publicada y mantenida por la ISO (Organización Internacional para la estandarización).

MAG (Ministerio de Agricultura y Ganadería).- Es el responsable de promover la competitividad y el desarrollo de las actividades agropecuarias y del ámbito rural, en armonía con la protección del ambiente y los recursos productivos.

Pepiteo.- Es la recolección solo de las cerezas maduras, deben realizarse sobre árboles altamente productivos y de un tamaño proporcionado con el alcance del cosechador.

Percolación.- Se refiere al paso lento de las aguas a través de los materiales porosos, un ejemplo de este proceso es la filtración.

PRONERI (Programa Nacional de Negocios Rurales Inclusivos).- tiene como objetivo general fomentar iniciativas de articulación productiva y comercial entre pequeños productores y empresas agroindustriales que contribuyan al "Buen Vivir Rural", a través de alianzas de beneficio mutuo que garantizan el acceso al mercado en condiciones equitativas, el acceso al crédito, a la transferencia de tecnología, al riego tecnificado, y que permitan el fortalecimiento de la asociatividad.

Rainforest Alliance.- Es una asociación mundial comprometida con la conservación de los ecosistemas y del medio ambiente.

Reactivación.- Consiste en la reanimación de las actividades económicas, aumenta el empleo, la producción, la inversión y las ventas.

SICA.- (Servicio de Información y Censo Agropecuario). Es Un Proyecto Del Gobierno Del Ecuador, Perteneciente Al Despacho Del Ministro De Agricultura Y Ganadería. Este Servicio De Información Del MAG Provee Información nacional e internacional.

SIDI. Por sus siglas en francés (Solidarité Internationale pour le Développement et l'Investissement). Es la sociedad internacional francesa para el desarrollo y la inversión quien proporciona financiamiento especialmente al sector rural.

SIDI/ Alterfin. Estas organizaciones para el 2009 lanzaron en América Latina el primer fondo de inversión social especializado en finanzas rurales, llamado FOPEPRO. Este fondo proporciono financiamiento adecuado a organizaciones de pequeños productores agrícolas y a PYMEs que procesan y comercializan sus productos, en 4 países andinos (Perú, Bolivia, Ecuador y Colombia) y en 4 países centroamericanos (Guatemala, Honduras, Nicaragua y El Salvador).

Trillado de Café.- Consiste en separar o descascarillar el grano del pergamino. Hay diferentes aparatos diseñados para esta tarea, muchos basados en fricción por medio de tambores, discos, rotores y cuchillas, pero todos cumplen la misma la función: decorticar el grano. Dependiendo del tipo de grano y su humedad de utilizan diferentes aparatos.

VECO.- Es la fusión de tres ONG belgas (VREDESEILANDEN, COOPIBO y FADO , independiente y pluralista, que trabaja en la cooperación para el desarrollo, orienta sus acciones a contribuir al mejoramiento de la calidad de vida de los campesinos familiares organizados, hombres y mujeres tanto en el Norte como en el Sur. Para ello promueve la agricultura sustentable con enfoques de equidad de género, participación e interculturalidad.

Vestigio.- Procede del vocablo latino vestigium. El término tiene varios significados y se utiliza para nombrar la ruina o el resto que queda de algo, ya sea material o inmaterial.

BIBLIOGRAFÍA

- **APEOSAE.** (2010, mayo). Institucionalidad de APEOSAE. Cartilla N°1, Ecuador.
- **DÍAZ C.** (2010, junio). Manguaré pequeños productores por un comercio justo, primera edición.
- **DUICELA L. et al.** (2009, mayo). Post cosecha y calidad del café arábigo, primera edición.
- **DUICELA L. et al.** (2010, junio). Métodos de beneficio del café arábigo. Boletín divulgativo N° 07.
- **DUICELA L. et al.** (2006, diciembre). Defectos físicos del café, primera edición.
- **JANY J.** (2005). “**Investigación integral de mercados**”. McGraw-Hill. (Tercera edición). Bogotá – Colombia.
- **LIND.et al.** (2004). “**Estadística para Administración y Economía**”. Alfaomega. (11^a edición). México.

Web grafía

- **América Economía.** Producción mundial de café (en línea). Consultado el 5 de Octubre del 2010. Disponible en:
<http://www.americaeconomia.com/economiamercados/finanzas/produccion-mundial-de-cafe-sumaria-1397-millones-de-sacos-en-20102011>
- **Alianzas de aprendizaje.** Estudio de la experiencia del corecaf (en línea). Consultado el 29 de septiembre del 2010. Disponible en:
www.alianzasdeaprendizaje.org/salon-del-conocimiento/item/.../97
- **Artículo.** CAFÉ ECUATORIANO UNA VARIEDAD PARA CADA GUSTO FICHA TECNICA DEL CAFÉ 2009(en línea). Consultado el 1 de octubre del 2010. Disponible en: <http://www.bidnetwork.org/download?id=169770>

- **Artículo del diario el telégrafo del 2007.** Producción cafetalera del país baja por vejez de las plantas (en línea). Consultado el 29 de septiembre del 2010. Disponible en:
http://www.ecuadorinmediato.com/Noticias/news_user_view/ecuadorinmediato_noticias--56953
- **Asamblea Nacional.** Proyecto de reforma a la ley del sector cafetalero (en línea). Consultado el 29 de septiembre del 2010. Disponible en:
<http://www.asambleanacional.gov.ec/201006253579/noticias/boletines/presidenta-de-la-comision-de-desarrollo-economico-presenta-proyecto-de-reforma-a-ley-especial-del-sector-cafetalero.html>
- **Asociación Nacional De Exportadores De Café – ANECAFE. Quienes Somos (en línea).** Consultado el 26 de Septiembre del 2010. Disponible en: <http://www.anecafe.org.ec/quienes-somos>
- **Asociación Nacional De Exportadores De Café – ANECAFE.** Programa de fortalecimiento de la calidad de los cafés (en línea). Consultado el 1 de octubre del 2010. Disponible en: <http://www.anecafe.org.ec/cafes-cafetaleros-exportadores-ecuador.php?id=84>
- **Asociación Nacional De Exportadores De Café – ANECAFE.** Proyectos con organismos internacionales (en Línea). Consultado el 1 de octubre del 2010. Disponible en: <http://www.anecafe.org.ec/cafes-cafetaleros-exportadores-ecuador.php?id=106>
- **Banco Central del Ecuador- BCE.** Análisis Sectorial del café (en línea). Consultado el 13 de diciembre del 2010. Disponible en:
<http://www.bce.fin.ec/documentos/PublicacionesNotas/Catalogo/Apuntes/ae40.pdf>

- **Consejo Cafetalero Nacional – COFENAC.** División Técnica (en línea). Consultado el 24 de septiembre del 2010. Disponible en: http://www.cofenac.org/wpcontent/uploads/2010/09/Informe_DT2010_COFENAC.pdf
- **Consejo Cafetalero Nacional – COFENAC.** Sector cafetalero (en línea). Consultado el 24 de septiembre del 2010. Disponible en: http://www.cofenac.org/?page_id=5
- **Consejo Cafetalero Nacional – COFENAC.** Diagnostico del Sector cafetalero Ecuatoriano 2011 (en línea). Consultado 26 de Septiembre del 2010. Disponible en: <http://www.cofenac.org/wp-content/uploads/2010/09/Diagn%C3%B3stico-Sector-Caf%C3%A9-Ecu2011.pdf>
- **Consejo Cafetalero Nacional – COFENAC.** Resumen Diagnostico Refinca (en línea). Consultado el 29 de Septiembre del 2010. Disponible en: <http://issuu.com/telandweb/docs/resu-refinca>
- **Consejo Cafetalero Nacional – COFENAC.** Quienes somos (en línea). Consultado el 26 de septiembre del 2010. Disponible en: <http://www.cofenac.org/quienes-somos>
- **Colinas verdes.** Mejoramiento de la Producción y Comercialización de Café Orgánico (en línea). Consultado el 29 de septiembre del 2010. Disponible en: http://www.colinasverdes.org/ecuador_organico_cafe_y_agricultura.php
- **Corporación Ecuatoriana de Cafetaleros – CORECAF.** Historia del café en el Ecuador (en línea). Consultado el 24 de Septiembre del 2010. Disponible en

http://www.cofenac.org/wp-content/uploads/2010/09/Diagn%C3%B3stico-Sector-Caf%C3%A9-Ecu_enero2011.pdf

- **Corporación Ecuatoriana de Cafetaleros y Cafetaleras – CORECAF.** Perfil Institucional (en línea). Consultado el 26 de septiembre del 2010. Disponible en:
<http://www.corecaf.org/interna.php?IDPAGINA=1&TIPOPAS=Qui%E9nes%20somos>
- **Diario los tiempos.** Altos precios del café impulsan negocios (en línea). Consultado el 13 de diciembre del 2010. Disponible en:
http://www.lostiempos.com/diario/actualidad/economia/20110605/altos-precios-del-cafe-impulsan-negocio-mundial_128661_259656.html
- **Ecuador trade.** Ficha técnica (en línea). Consultado el 13 de diciembre del 2010. disponible en:
http://www.ecuadortrade.org/archivos/documentos/ficha_tecnica_cafe_2009.pdf
- **FAIRTRADE.** Sube la prima para caficultores Fairtrade (en línea). Consultado el 3 de enero del 2011. Disponible en:
<http://www.sellocomerciojusto.org/news/2011/03/16/0001>
- **Federación Regional de Asociaciones de Pequeños Cafetaleros Ecológicos del Sur – fapecafes.** Quienes somos (en línea). Consultado el 26 de Septiembre del 2010. Disponible en: <http://www.fapecafes.org.ec/>
- **Jipijapa.** Historia del café en el Ecuador (en Línea). Consultado el 24 de septiembre del 2010. Disponible en:
http://www.jipijapa.org/index.php?option=com_content&task=view&id=124&Itemid=9

- **Ministerio de Industrias y productividad.** Precios de café y cacao (en línea). consultado el 3 de enero del 2011. Disponible en: http://www.mipro.gob.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=231&Itemid=103
- **Organización Internacional del café-OIC.** Acuerdo Internacional del Café de 2007 (en línea). Consultado el 26 de septiembre del 2010. Disponible en: <http://www.ico.org/ES/ica2007c.asp>
- **Organización Internacional del café-OIC.** Misión (en línea). Consultado el 26 de septiembre del 2010. Disponible en: <http://www.ico.org/es/missionc.asp>
- **Universidad Técnica Particular de Loja – UTPL.** Fapecafes Trabaja nuevas estrategias (en línea). Consultado el 1 de octubre del 2010. Disponible en: <http://www.utpl.edu.ec/noticias/2010/03/10/fapecafes-trabaja-nuevas-estrategias/>

Anexo N° 1.
Lista de las asociaciones cafetaleras del sur del Ecuador

PROVINCIA	CANTÓN	ORGANIZACIONES PRINCIPALES	PARROQUIA	ORGANIZACIÓN	NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	CONTACTOS	TOTAL DE SOCIOS
LOJA	Olmedo	Asociación de Productores Agropecuarios "Reina del Cisne"	Olmedo	Asociación de Productores Agropecuarios "Reina del Cisne"	Sr. Máximo Moncada	Olmedo 2650012, Casa -Loja 2582657/ 099532117	31
	Chaguarpamba	Asociación de Caficultores Olmedo, Chaguarpamba, Paltas, ACOPOC	Sta Rufina	Asociación de Caficultores "Santa Rufina"			58
			Chaguarpamba	Organización Scoffe Chaguarpamba	Sr. Manuel Sánchez	91530073	
			Buena Vista	Microempresa "Buena Vista"			
		OBC. Asociación Agro Artesanal MASGEM	Chaguarpamba	OBC. Asociación Agro Artesanal MASGEM	Roberth Capa	93080666	23
	Puyango	Asociación de Productores de Café de Altura de Puyango- PROCAP	Arenal	Asociación de Productores Orgánicos de Puyango - APOP	Sr. Ulbio Elizalde/Manuel Sánchez	2680423/091064251/085 177732	300
			Ciano	Asociación " Unidad gestión y Trabajo"			
	Calvas	Asociación de Productores de Café Especial de Cariamanga - "APCEC"	Chile	Asociación de Productores de Café Especial de Cariamanga - "APCEC"	Sr. Luis Sánchez	2687474/099960991	46
	Gonzanam a	Cooperativa de Producción Cafetalera "San Felipe"	Changaimina	Cooperativa de Producción Cafetalera "San Felipe"	Luis Soto	86703950	25
	Quilanga	Union de Artesanos "El Colmenar"	San Antonio de las Aradas	Union de Artesanos "El Colmenar"	Sr. José María Salinas	2580179/093910973/Jos alinas57@hotmail.com	42
Loja	APECAEL	San pedro de Vilcabamba	APECAEL	Carlos Lapo /Sandra R	091910819/2640316	66	

	Espinola	Asociación de Productores Orgánicos APROCAIRO	El Airo	Asociación de Productores Orgánicos APROCAIRO	Ing. Yony Maribel Vélez	93568994	106
		PROCAFEQ	El ingenio	Asociación de Productores de Café de Consaguana	Sr. Segundo Rimaquina	97384953	380
				Grupo de Interés de Productores de Café El Guabo	Sr. Teófilo Jiménez	93419957	
			Sta. Teresita	Asociación de Productores de café de Collingora	Sr. Homer Ordoñez	9020971	
				Grupo de Interés de Productores de Café Potrerillos	Sr. Rodrigo Torres	94683877	
				Asociación de Productores de Café del Sango	Sr. Serbio Guayanay	97756036	
				Asociación de Productores de Café de Tundurama	Sr. Gregorio Reyes	85160430	
			Changaimina	Asociación de Productores de Café de Changaimina	Sr. Belisario Paz	099362711	
			San Antonio de las Aradas	Productores de Café de Santa Rosa	Sr. Aureliano Troya	86069391	
				Asociación de Productores de Café Las Aradas	Sra. María Bessave Calva	92062643	
	Quilanga		Asociación de cafetaleros La Libertad	Sr. Joaquín Cueva Jirón	92095974		
	Fundochamba		Asociación de Productores de Café de Huancocolla	Sr. Vicente Chamba	97418340		
			Asociación Artesanal de Productores de Café de Altura Fundochamba "AAPCAF"	Sr. Bartolomé Merino/ Sr. Héctor Cueva	92133540		
	Espindola		El Airo	Asociación de Productores de Café La Huaca	Sr. Silvio Castillo	2580757	

				Asociación de Productores de Café El Batán	Sr. Valentín Chinchay	86784186	
				Asociación de Cultivadores de Café El Tambo	Sr. Pedro Girón	2580758	
				Asociación Mercedes de Jesús Molina	Valentín Sinchay	86784186	
			Santa Terecita	Productores y Cultivadores de Café de Cochecorral	Sr. Manuel Gonzaga	2653273/094205697	
	Sozoranga	Sozoranga	Asociación de Productores de Café de Sozoranga	Sr. José Armijos	91614656		
ZAMORA CHINCHIPE	Centinela del Cóndor	APEOSAE	Centinela del Cóndor	Asociación Agro artesanalComercial de Café y CacaoCentinela del Cóndor 2A5C	Félix Sarango	2310179/097953878	420
	Yantzaza		Yantzaza	Centro Agrícola Yantzaza CA	Luis Tapia/ Jorge Castillo	2300153/090691049 secretaria	
			Los Encuentros	APPOPE	Mónica Guamán / Yoder Jiménez	23034784/092066122/08 6850120	
			El Pangui	Aso. Caficultores el Pangui	Félix Sarango	80139899	
	Nangaritza		Nangaritza	Asoc. Valle de Nangaritza	Stalin Merino	73038638	
	Gualaquiza			Asociación de pequeños productores orgánicos de Gualaquiza "APOG"	Leonor Fernández	72290788/2780040	
	Zumba	ACRIM		ACRIM	Walter Castillo	84361592	120
	Palanda	APECAP		APECAP	Cosmel Merino	97710580/ cmerino_@fapecafes.org.ec	100

EL ORO	Balsas	APECAM	Balsas	San Francisco de Balsas			350
	La Bocana		La Bocana	Pre Asociación La Bocana			
	Lajas			Asociación las Lajas			
	Piñas		Moromoro	Asociación Manuel Ignacio Romero			
			Piñas	Centro Agrícola Piñas			
	Zaruma		Zaruma	Pre asociación Zaruma			
TOTAL							2067

Anexo N° 2

Formato de encuesta aplicada a las asociaciones de café de la Zona 7 del Ecuador

Universidad Técnica Particular de Loja

La universidad católica de Loja

Estimado productor, la presente encuesta es un instrumento para el “Análisis Sectorial del Café y Comercio Justo en la zona sur del Ecuador”, previo a la obtención del título de Ing. en Administración de Empresas, por tal motivo solicitamos su colaboración.

1. DATOS GENERALES						
1.1. Nombres:						1.4. Provincia: Loja() El Oro() Zamora Ch()
1.2. Género:	Masculino () Femenino ()					
1.3. Edad(años):	15 - 19 ()	20 - 24 ()	1.5. Cantón:			
	25 - 29 ()	30 - 34 ()				
	35 - 39 ()	40 - 44 ()				
	45 - 49 ()	50 - 54 ()				
	55 - 59 ()	60 - 64 ()				
	65 - 69 ()	70 o más ()	1.6. Parroquia :			
1.7. Nombre de la asociación a la que pertenece: _____						
2. SISTEMA PRODUCTIVO DEL CAFÉ						
2.1. ¿Qué variedades de café usted cultiva?	Arábigo () Otros () Especifique: _____ Robusta ()					
2.2. ¿El café que usted produce es?	Convencional () Orgánico ()					
2.3. ¿Las instalaciones con las que cuenta son?	Propias () Arrendadas ()					
2.4. ¿Con que productos usted Asocia el cultivo de café?	Plátano () Poroto () Otros () ¿Cuáles? _____ Naranjilla () Ninguno ()					
2.5. ¿De cuantos kilogramos es el saco de café que usted vende? _____						
2.6. Producción del café						
Años	# de hectáreas sembradas	# de sacos cosechados por hectárea	Precio por saco de café (USD)	Rendimiento promedio de producción	Ingresos por ventas (USD)	Costo de producción por hectárea(USD)
2006						
2007						
2008						
2009						
2010						

2.7. ¿El café que usted produce lo vende a: ?	Minoristas () Exportadores () Mayoristas () Asociaciones () ¿Cuál? _____ Comerciantes del pueblo ()
2.8. ¿Vende bajo un esquema de calidad?	Si () ¿Cuál? _____ No ()
2.9. ¿La Infraestructura que tiene para el secado del café es?	Marquesina () Entablillado de caña () No dispone ()
	Tendal de cemento () Lona o plástico () Otros () Especifique: _____
2.10. ¿Cuál es la edad de sus cafetales?	
2 - 5 años () 6 - 9 años () 10 - 13 años () 14 - 17 años () 18 - 21 años () 22 - 25 años () 26 años a más ()	
2.11. ¿En qué mes y estación del año, realiza la siembra del café?	

2.12. ¿Para la siembra del café utiliza?	
Semillas () Otros () Especifique: _____ Clones de ramilla ()	
2.13. ¿Ha aplicado algún método de renovación a su cultivo?	
Si () Indique que método es _____ y cada qué tiempo lo aplica _____ No ()	
2.14. ¿Qué tipo de plagas y enfermedades se presentan en su cultivo?	
Palomillas () Broca () Escamas () Cortadores () Taladradores () La roya, () Minador () Llagas negras () Ojo de gallo () Mal de hilachas () Otros () Especifique: _____	
2.15. ¿Para controlar las plagas y enfermedades en el cultivo de café utiliza?	
Pesticidas () Plaguicidas () Herbicidas () Otros () Especifique: _____	
2.16. ¿Utiliza abonos y fertilizantes para cultivar el café?	
Si () ¿Cuáles? _____ No ()	
2.17. ¿Utiliza algún tipo de sombra para su cultivo?	
Si () ¿Qué tipo de sombra? _____ No ()	
2.18. ¿Dónde almacena usted el café cosechado?	
Saquillos o sacos de yute () Balde o botes de plástico () Latas de metal () Otros () Especifique: _____	
2.19. ¿En que invierte los ingresos de la cosecha de café?	
Gastos Básicos (Comida, Salud) () Educación de los hijos () Mejora de la Vivienda () Inversiones para Agricultura () Otros usos () Especifique: _____	
2.20. ¿Cuáles cree que son las causas de la baja productividad de café en los últimos años?	

Aumento de plagas y enfermedades	()	
Falta de financiamiento y de asesoramiento técnico	()	
Exceso de lluvias	()	
Otros () Especifique: _____		
2.21. ¿Ha recibido asistencia técnica y capacitación de alguna institución con respecto al cultivo de café?		
Si () ¿Qué institución le proporciona? _____		
No ()		
2.22. ¿La zona donde tiene su cultivo es adecuada para la producción de café orgánico?		
Si ()		
No () ¿Porqué? _____		
2.23. ¿Cree que la producción de café ayuda a mejorar las condiciones de vida de su familia?		
Totalmente en acuerdo	()	
Medianamente en acuerdo	()	
Ni en acuerdo ni en desacuerdo	()	
Medianamente en desacuerdo	()	
Totalmente en desacuerdo	()	
2.24. ¿Indique las razones, por la cual usted se ha dedicado a la producción de café?		
Es el único medio de ingreso que posee	()	
Es más rentable que otro producto	()	
Es lo que más se produce en esa zona	()	
Por tradición	()	
3. INSTITUCIONALIDAD DE LOS PRODUCTORES DE CAFÉ		
3.1. ¿La asociación a la cual pertenece está conformada por?:		
Presidente	()	
Secretaria	()	
Tesorero	()	
Director	()	
Otros () Especifique: _____		
3.2. ¿Piensa usted que la asociación a la que pertenece tiene reglamento y normas claramente establecidos?		
Totalmente en acuerdo	()	
Medianamente en acuerdo	()	
Ni en acuerdo ni en desacuerdo	()	
Medianamente en desacuerdo	()	
Totalmente en desacuerdo	()	
3.3. ¿La asociación a la cual pertenece, con qué frecuencia realiza reuniones?		
Semanales ()	Quincenales ()	Mensuales ()
Trimestrales ()	Semestrales ()	Anuales ()
3.4. ¿La asociación a la que usted está afiliado pertenece algún organismo de apoyo a cafetaleros como son: ?	CORECAF ()	COFENAC ()
	FAPECAFES ()	ANECAFE ()
	Ningún Organismo ()	
	Otros ()	
)Especifique: _____	
3.5. ¿El organismo al cual pertenece está desarrollando estrategias nuevas para mejorar la		

producción del café?					
Si () ¿Qué Estrategias? _____					
No ()					
3.6. ¿Recibe financiamiento de alguna Institución?					
Si ()					
No () Pase a la pregunta 3.10					
3.7. ¿Qué institución le proporcionó el financiamiento?					
Financiera privada		Financiera Publica		Organismo o Federaciones	
B. de Loja ()		B.N.F ()		FAPECAFES()	
B. Pichincha ()		CFN ()		CORECAF ()	
Otros () ¿Cuáles? _____		Otros () ¿Cuáles? _____		COFENAC ()	
				Otros () ¿Cuáles? _____	
3.8. ¿En que emplea el crédito recibido?					
Infraestructura ()		Control de plagas ()		Otros () Especifique: _____	
Material de siembra ()		Abono ()			
3.9. ¿El financiamiento que le otorgan, contribuye al mejoramiento de la producción?					
Totalmente en acuerdo ()					
Medianamente en acuerdo ()					
Ni en acuerdo ni en desacuerdo ()					
Medianamente en desacuerdo ()					
Totalmente en desacuerdo ()					
3.10. ¿La infraestructura vial con la que cuenta es la más adecuada para poder transportar su producto?					
Totalmente en acuerdo ()					
Medianamente en acuerdo ()					
Ni en acuerdo ni en desacuerdo ()					
Medianamente en desacuerdo ()					
Totalmente en desacuerdo ()					
3.11. ¿Cuenta usted con las siguientes instalaciones básicas?					
Agua potable ()					
Luz eléctrica ()					
Servicio telefónico ()					
Servicio de telefonía celular ()					
Servicio de internet ()					
Servicio de seguridad privada ()					
Otros ()		Especifique: _____			
3.12. ¿Cuántos son los miembros de su familia?					
Número	Edad	Sexo	Parentesco	Posee alguna discapacidad	Trabajan en la producción de café

3.13. ¿De qué forma contribuye usted con el medio ambiente?	
Reciclaje ()	No uso químicos para cultivar la tierra ()
No uso de pesticidas ()	Ninguna de las anteriores ()
Otros () Especifique: _____	
3.14. ¿Tiene conocimiento de lo que es el comercio justo?	
Si ()	
No ()	
3.15. ¿Pertenece a alguna asociación de comercio justo?	
Si () ¿Cuál? _____	
No ()	
3.16. ¿Cree usted que el café que usted produce, está dentro de un comercio justo?	
Si () ¿Porqué? _____	
No ()	
3.17. ¿Tiene conocimiento del premio al comercio justo?	
Si () ¿Cuál es el premio? _____	
No ()	
3.18. ¿Recibe algún tipo de capacitación por parte de las asociaciones de comercio justo?	
Si () ¿Cuál? _____	
No ()	
3.19. ¿Posee Certificación Orgánica?	
Si () ¿Cuál? _____	
No ()	

Nro. _____

Gracias por su colaboración

Anexo N°. 3
Número de encuestas realizadas por asociación

ASOCIACIONES	Nro. caficultores	Porcentaje	Encuestas
LOJA			
REINA DEL CISNE	31	1,50%	5
ACOPOC	58	2,81%	9
MASGEM	23	1,11%	4
PROCAP	300	14,51%	47
APCEC	46	2,23%	7
SAN FELIPE	25	1,21%	4
EL COLMENAR	42	2,03%	7
APECAEL	66	3,19%	10
APROCAIRO	106	5,13%	17
PROCAFEQ	380	18,38%	59
SUBTOTAL	1077	52,10%	169
ZAMORA CHINCHIPE			
APEOSAE	420	20,32%	65
ACRIM	120	5,81%	19
APECAP	100	4,84%	16
SUBTOTAL	640	30,96%	100
EL ORO			
APECAM	350	16,93%	55
SUBTOTAL	350	16,93%	55
TOTAL	2067	100,00%	324

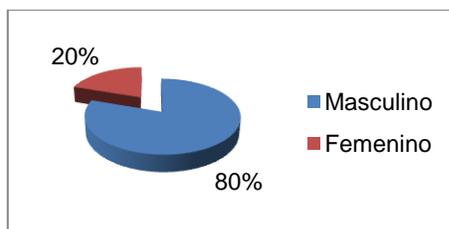
FUENTE: GPL - FAPECAFES.

ELABORACIÓN: Esthela Cumbicus y Ruth Jiménez.

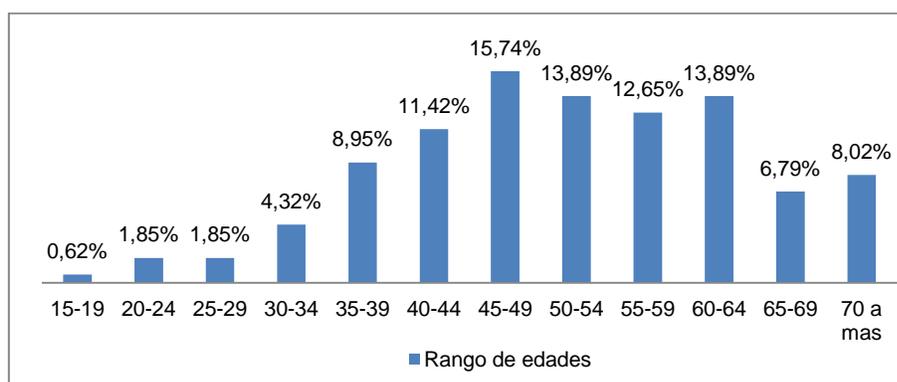
Anexo N° 4

Presentación de la investigación de campo en gráficos y cuadros

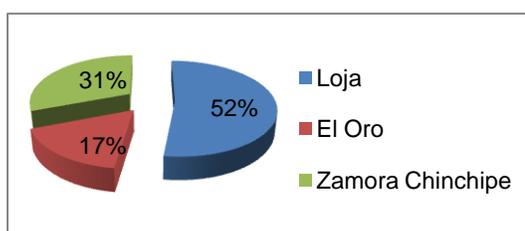
1.2. Género



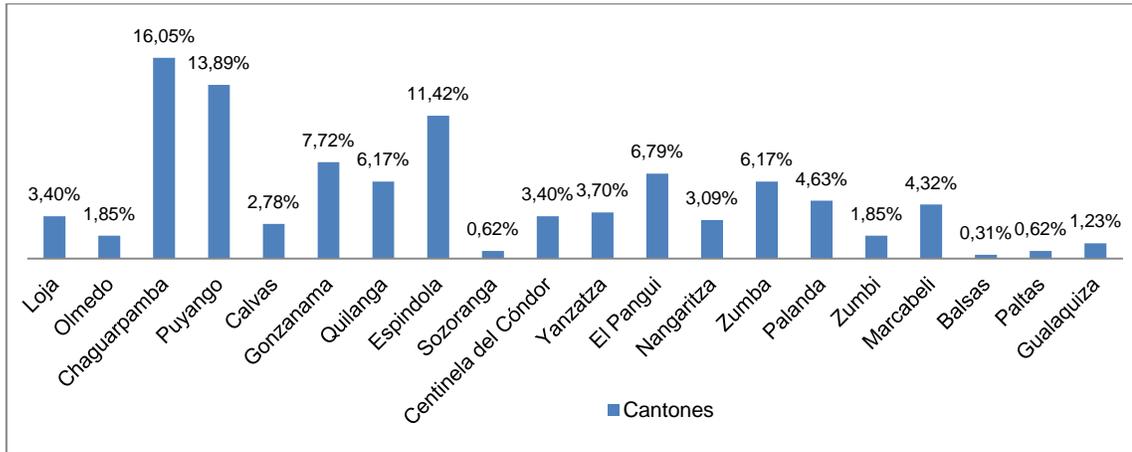
1.3. Edad



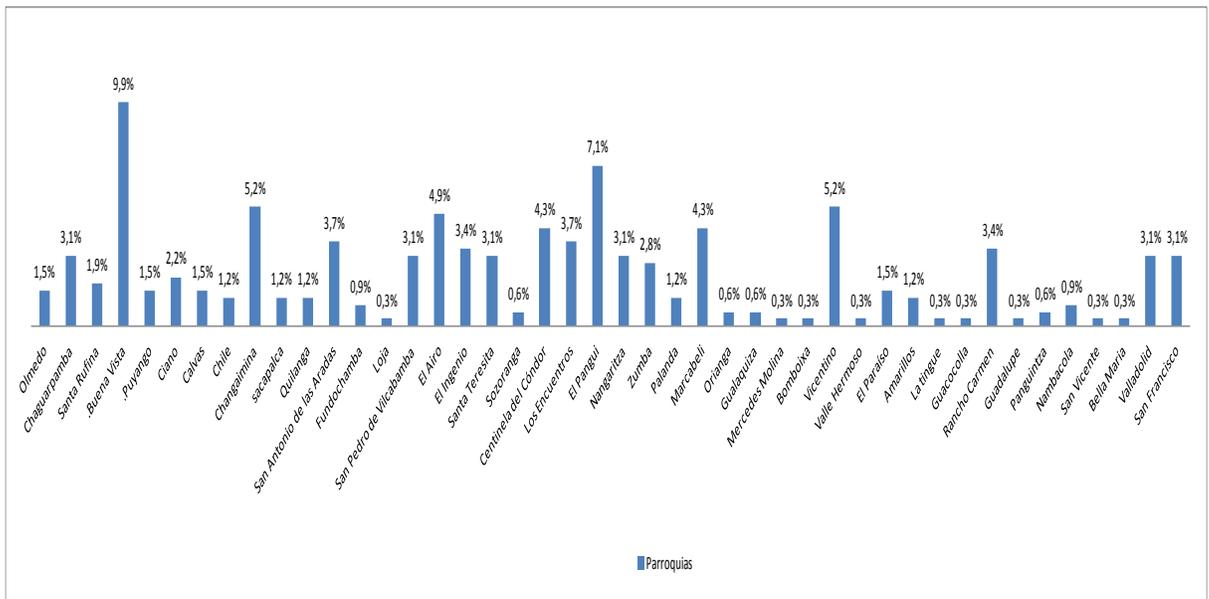
1.4. Provincia



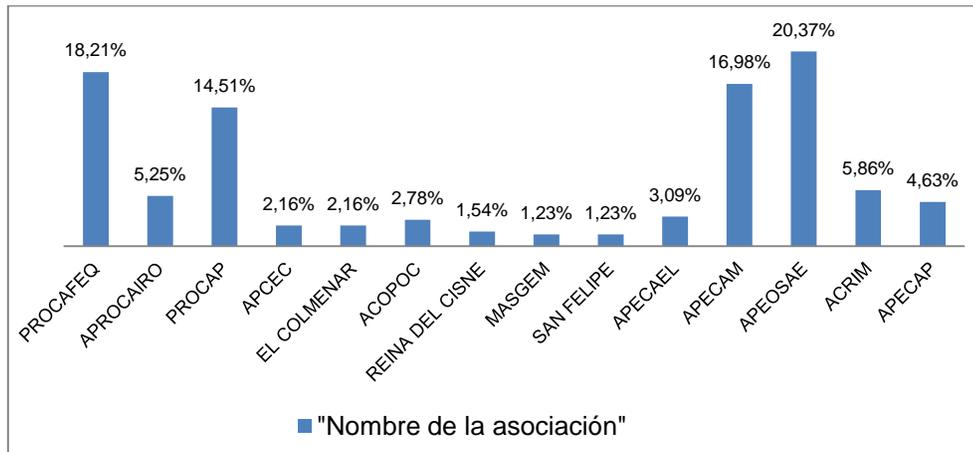
1.5. Cantón



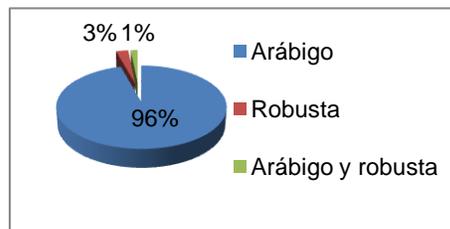
1.6. Parroquia



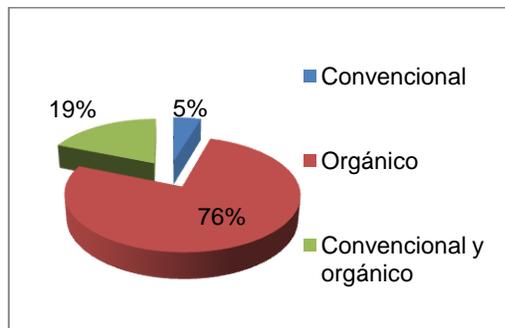
1.7. ¿Nombre de la asociación a la que pertenece?



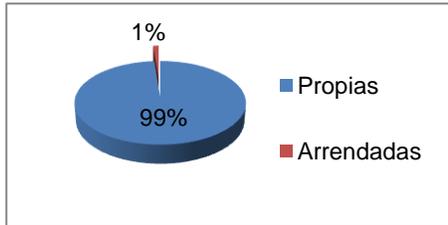
2.1. ¿Qué variedades de café usted cultiva?



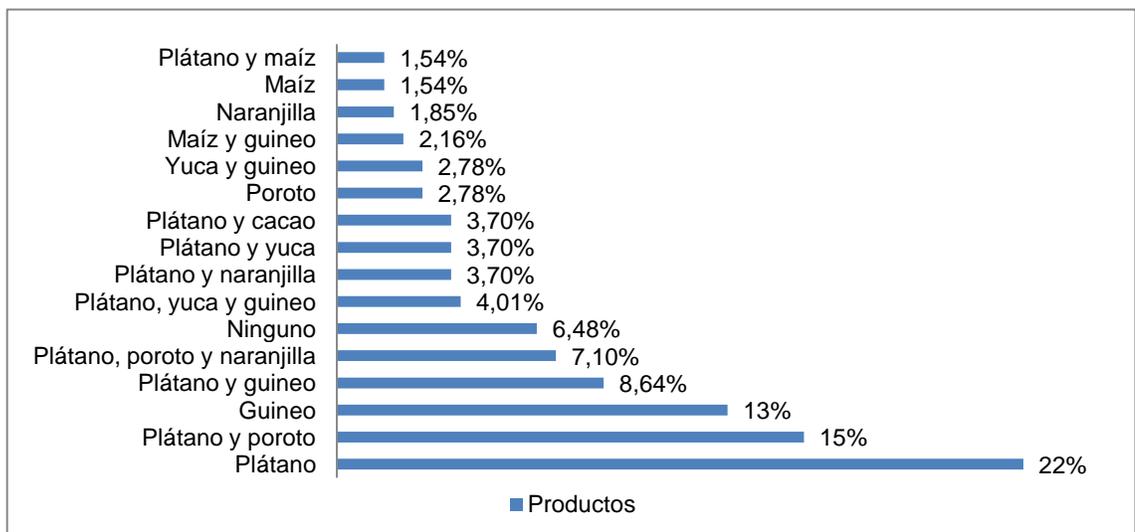
2.2. ¿El café que usted produce es?



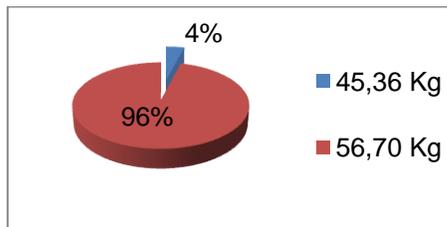
2.3. ¿Las instalaciones con las que cuenta son?



2.4. ¿Con que productos usted asocia el cultivo de café?

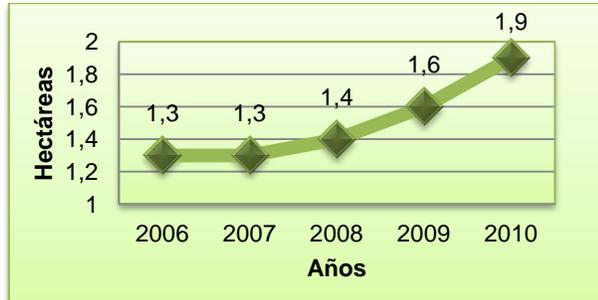


2.5. ¿De cuantos kilogramos es el saco de café que usted vende?

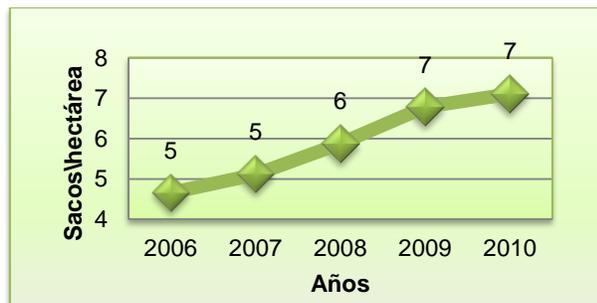


2.6. Producción promedio

2.6.1. Número de hectáreas sembradas



2.6.2. Número de sacos cosechados por hectárea



2.6.3. Precio por quintal de café



2.6.4. Ingresos de la cosecha de café (USD)



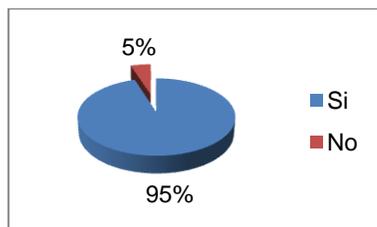
2.6.5. Costo de producción por hectárea



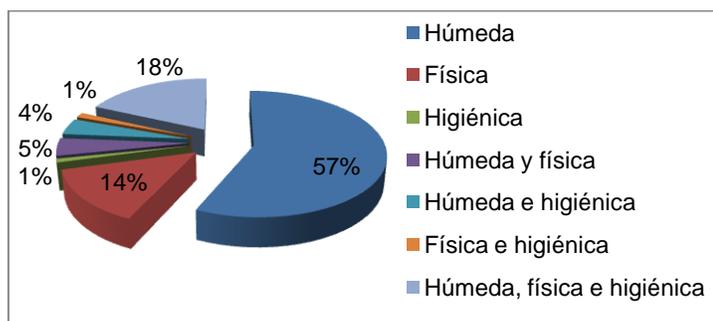
2.7. ¿El café que usted produce lo vende a?



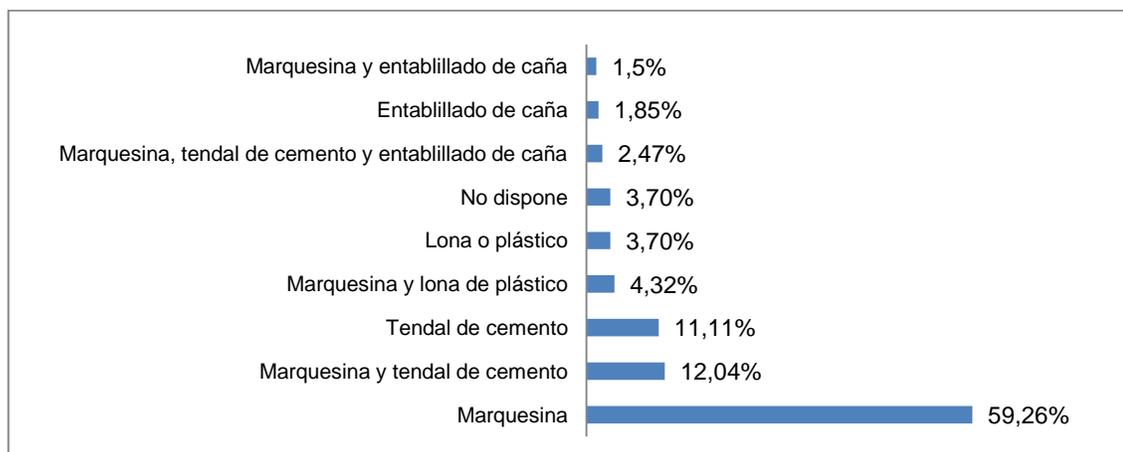
2.8. ¿Vende bajo un esquema de calidad?



2.8.1. En caso de que su respuesta sea si: ¿Qué esquema de calidad aplica?



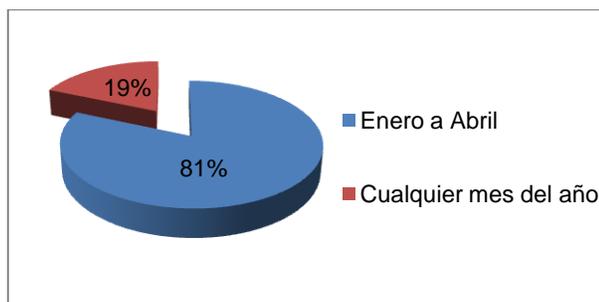
2.9. ¿La infraestructura que tiene para el secado de café es?



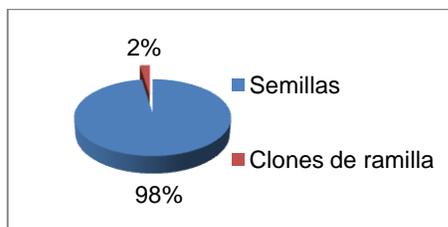
2.10. ¿Cuál es la edad de los cafetales?

Edad de los cafetales	Frecuencia	Porcentaje
2 a 5 años	61	18,8
6 a 9 años	50	15,4
10 a 13 años	52	16
14 a 17 años	22	6,8
18 a 21 años	13	4
22 a 25 años	22	6,8
26 años a más	18	5,6
2 a 5 años y de 6 a 9 años	15	4,6
2 a 5 años y de 10 a 13 años	12	3,7
2 a 5 años y de 14 a 17 años	3	0,9
2 a 5 años y de 18 a 21 años	9	2,8
2 a 5 años y de 26 años a más	6	1,9
6 a 9 años y de 10 a 13 años	11	3,4
6 a 9 años y de 18 a 21 años	7	2,2
6 a 9 años y de 22 a 25 años	2	0,6
10 a 13 años y de 14 a 17 años	8	2,5
14 a 17 años y de 18 a 21 años	4	1,2
18 a 21 años y de 22 a 25 años	4	1,2
2 a 5 años, 6 a 9 años y de 10 a 13 años	5	1,5
Total	324	100

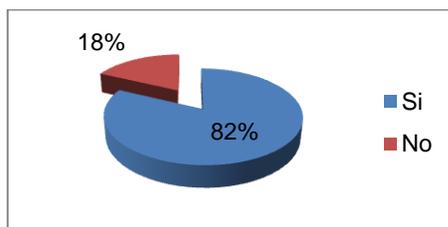
2.11. ¿En qué mes y estación del año realiza la siembra de café?



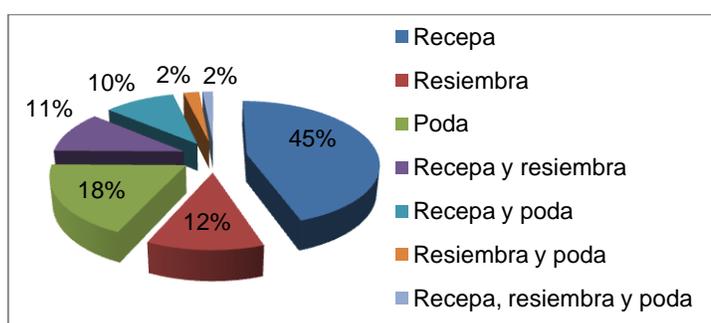
2.12. ¿Para la siembra del café utiliza?



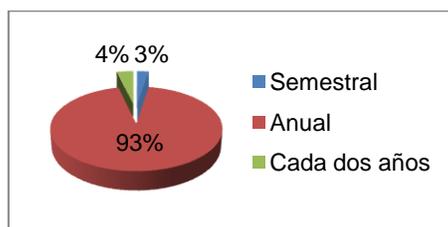
2.13. ¿Ha aplicado algún método de renovación a su cultivo?



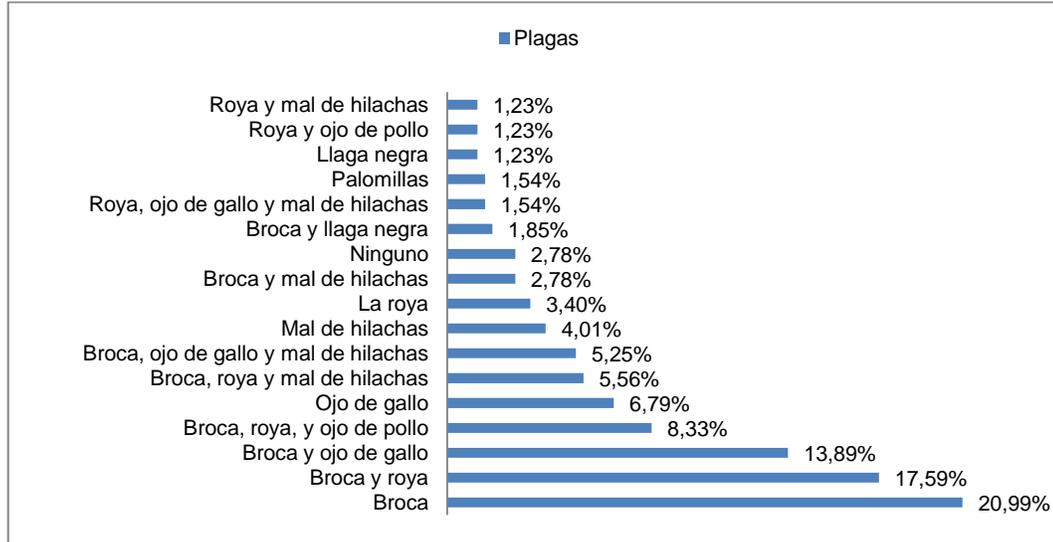
2.13.1. En caso de que su respuesta sea si: ¿Indique que método es?



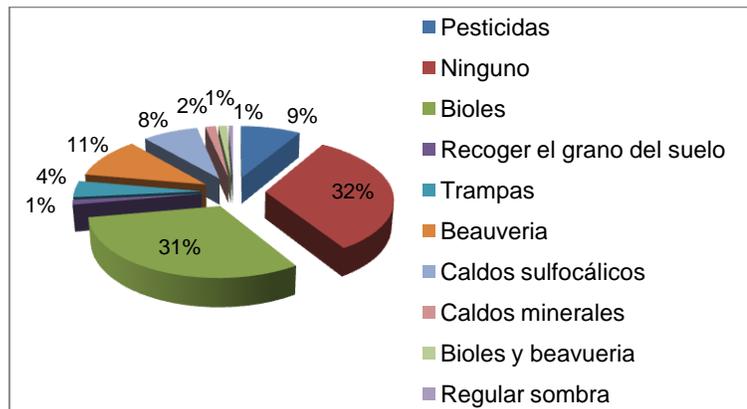
2.13.2. ¿Cada qué tiempo lo aplica?



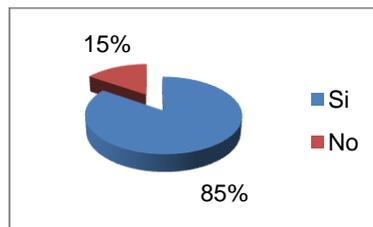
2.14. ¿Qué tipo de plagas se presentan en su cultivo?



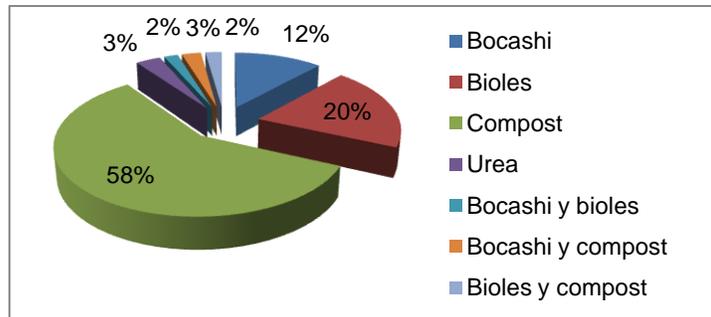
2.15. ¿Para controlar las plagas y enfermedades en el cultivo de café utiliza?



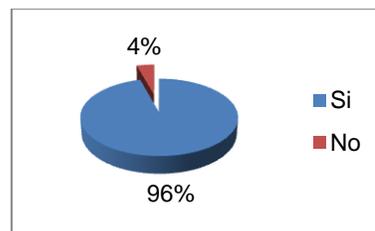
2.16. ¿Utiliza abonos y fertilizantes para cultivar el café?



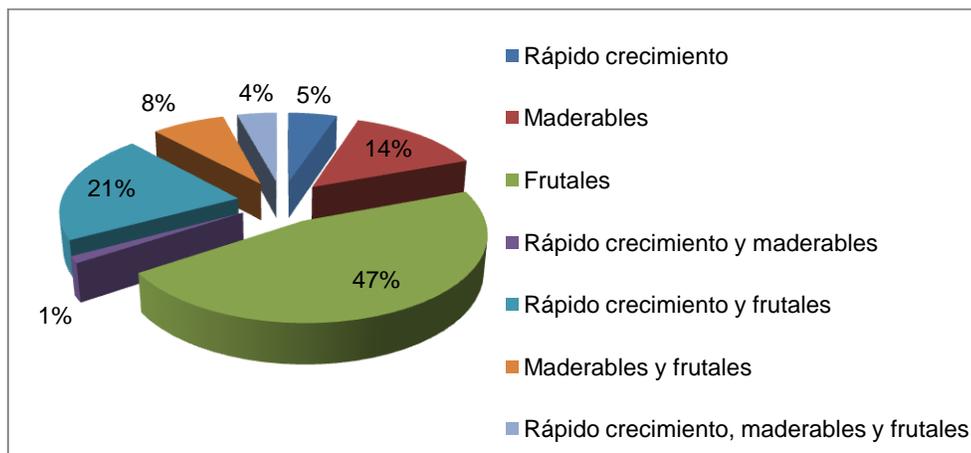
2.16.1. En caso de que su respuesta sea si: ¿Qué abono aplica?



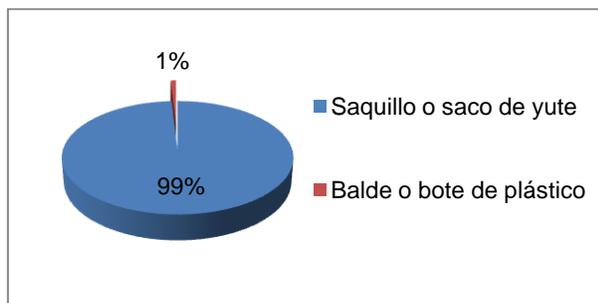
2.17. ¿Utiliza algún tipo de sombra para su cultivo?



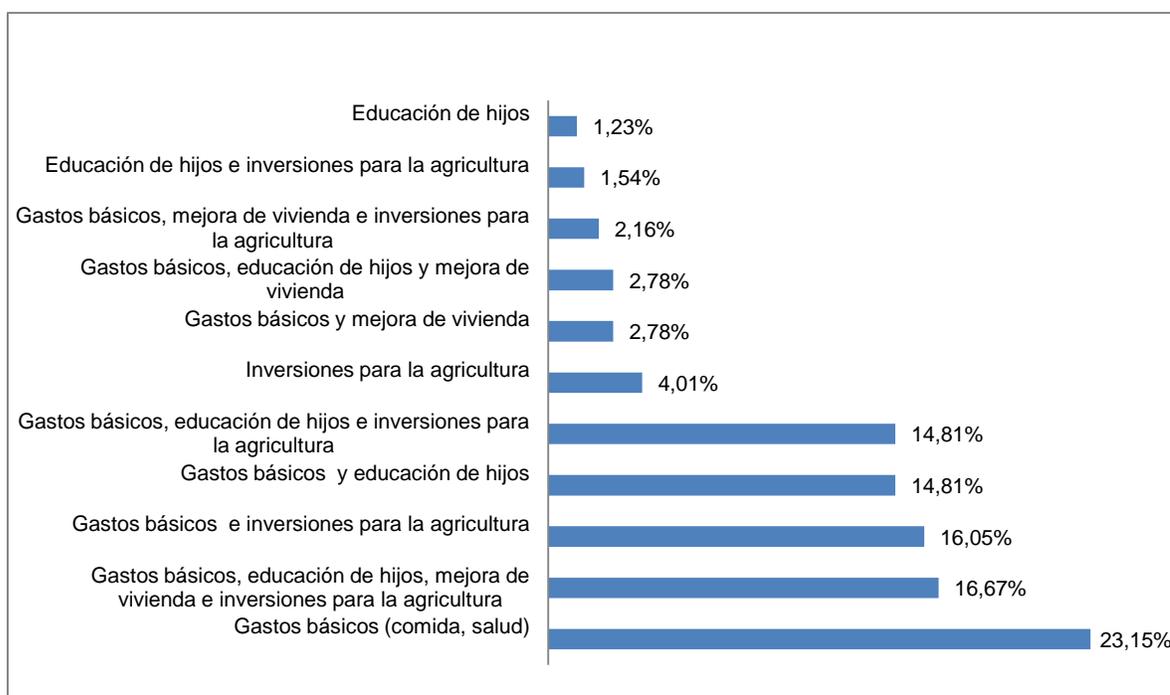
2.17.1. En caso de que su respuesta sea si: ¿Qué tipo de sombra?



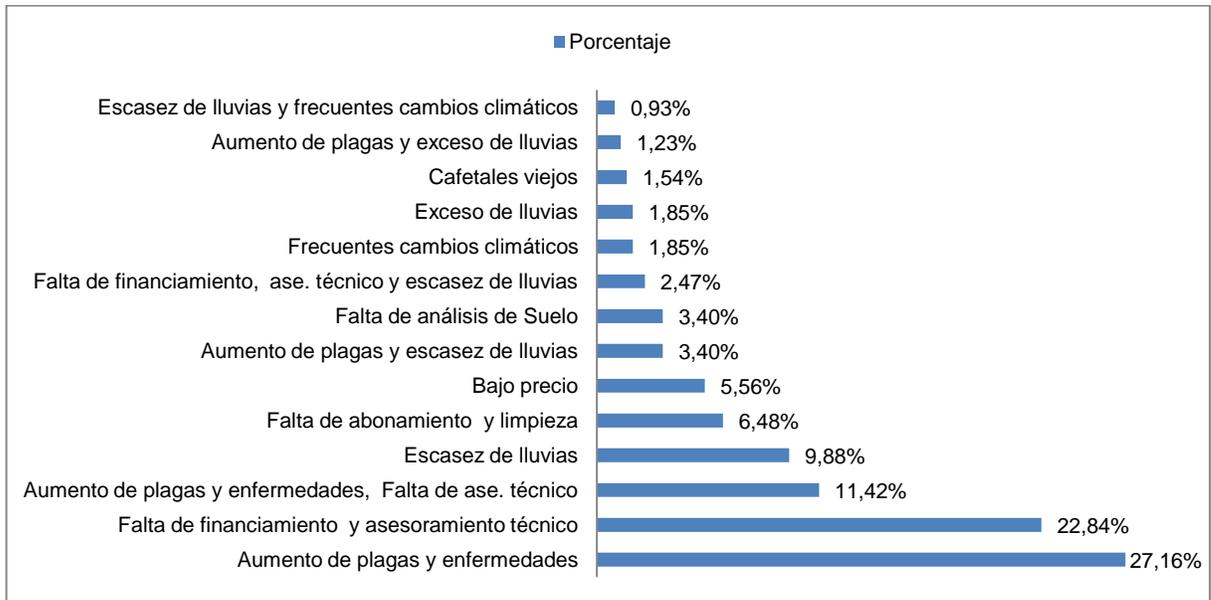
2.18. ¿Dónde almacena usted el café cosechado?



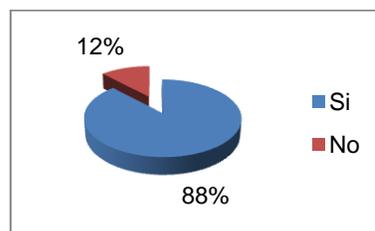
2.19. ¿En que invierte los ingresos de la cosecha de café?



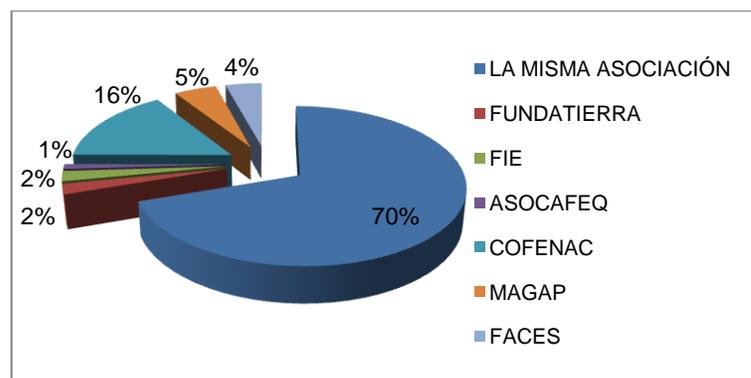
2.20. ¿Cuáles cree que son las causas de la baja productividad de café en los últimos años?



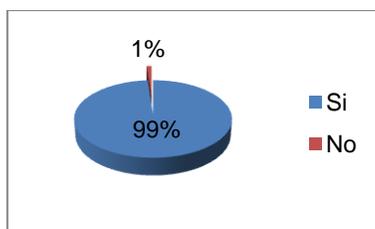
2.21. ¿Ha recibido asistencia técnica y capacitación de alguna institución con respecto al cultivo de café?



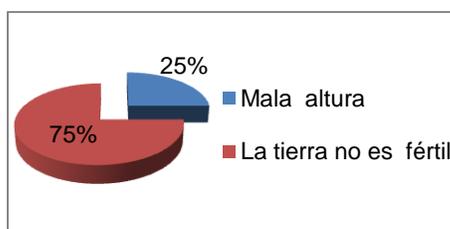
2.21.1. En caso de que su respuesta sea si: ¿Qué institución le proporciona?



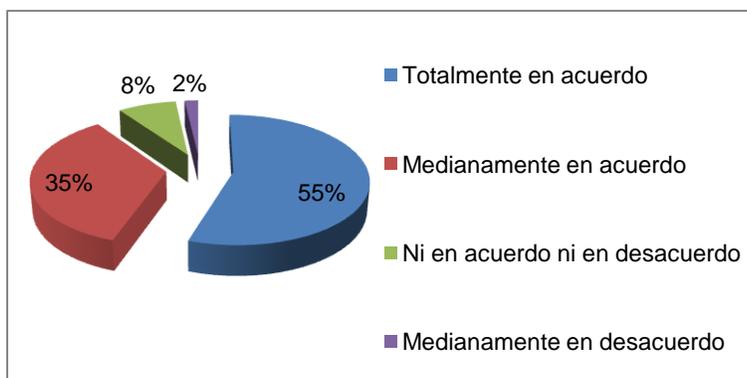
2.22. ¿La zona donde tiene su cultivo es adecuada para la producción de café orgánico?



2.22.1. En caso de que su respuesta sea no: ¿Por qué?



2.23. ¿Cree que la producción de café ayuda a mejorar las condiciones de vida de su familia?



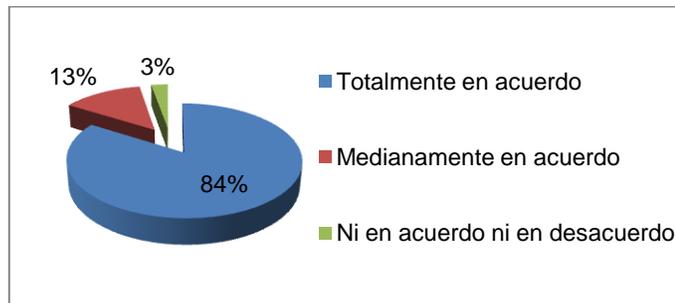
2.24. ¿Indique las razones por la cual usted se ha dedicado a la producción de café?



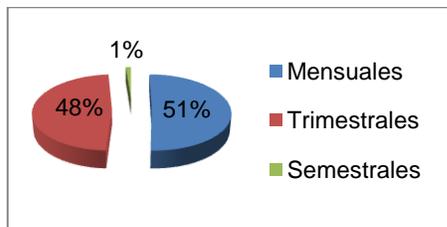
3.1. ¿La asociación a la cual pertenece está conformada por?



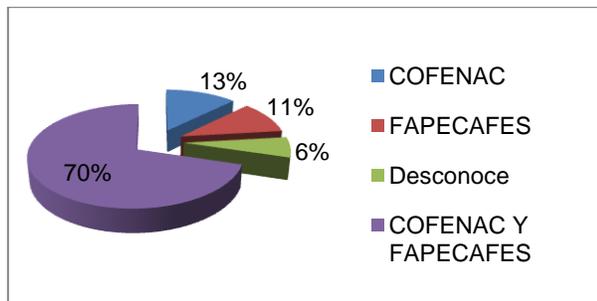
3.2. ¿Piensa usted que la asociación a la que pertenece tiene reglamento y normas claramente establecidos?



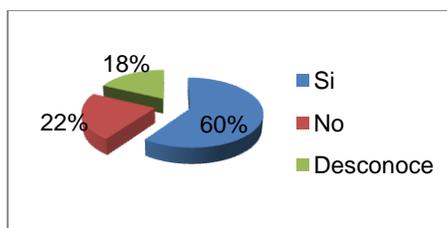
3.3. ¿La asociación a la cual pertenece, con qué frecuencia realiza reuniones?



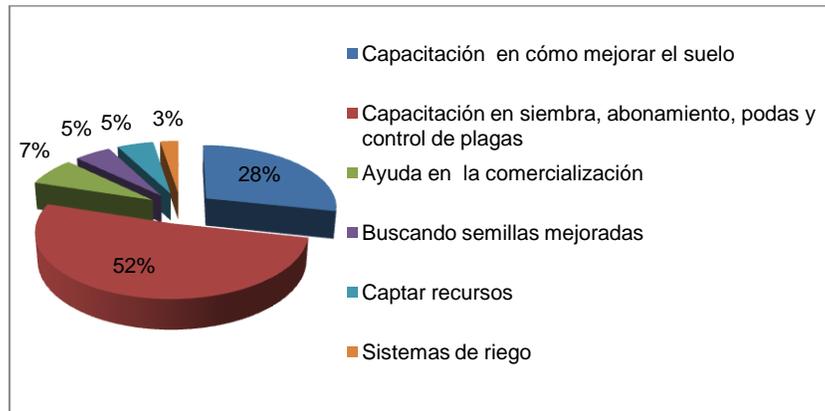
3.4. ¿La asociación a la que usted está afiliado pertenece algún organismo de apoyo a cafetaleros como son?



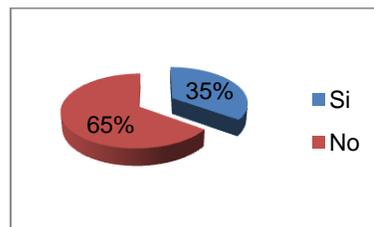
3.5. ¿El organismo al cual pertenece está desarrollando estrategias nuevas para mejorar la producción?



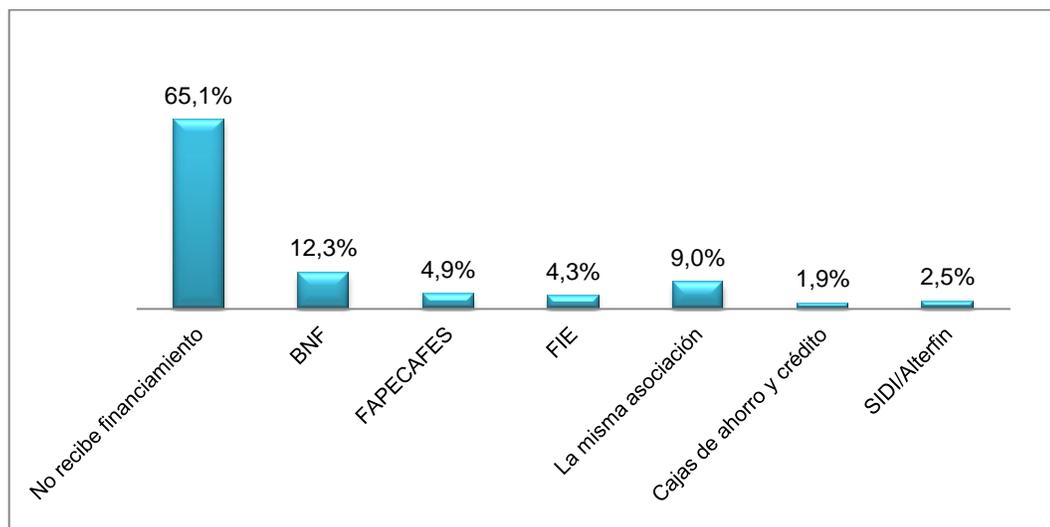
3.5.1. En caso de que su respuesta sea si: ¿Qué estrategias?



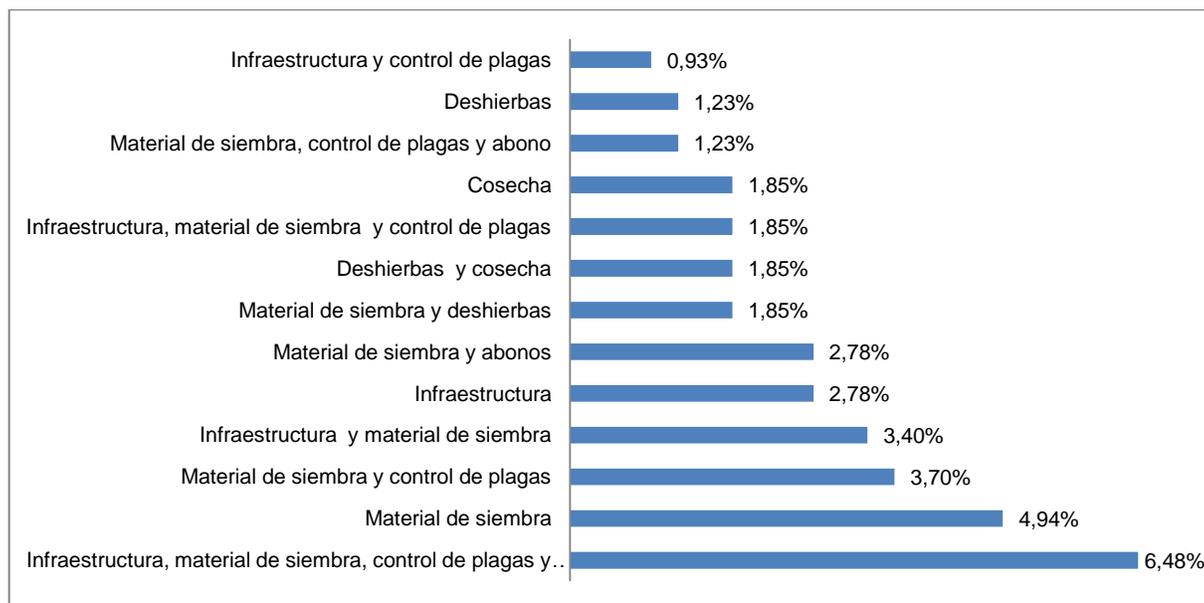
3.6. ¿Recibe financiamiento de alguna institución?



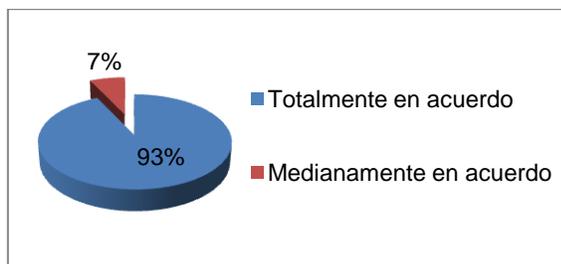
3.7. En caso de que su respuesta sea si: ¿Qué institución le proporciona el financiamiento?



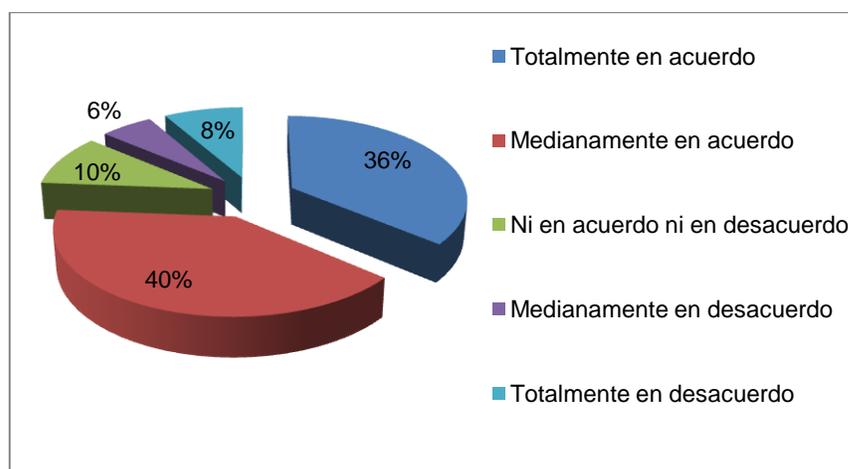
3.8. ¿En que emplea el crédito recibido?



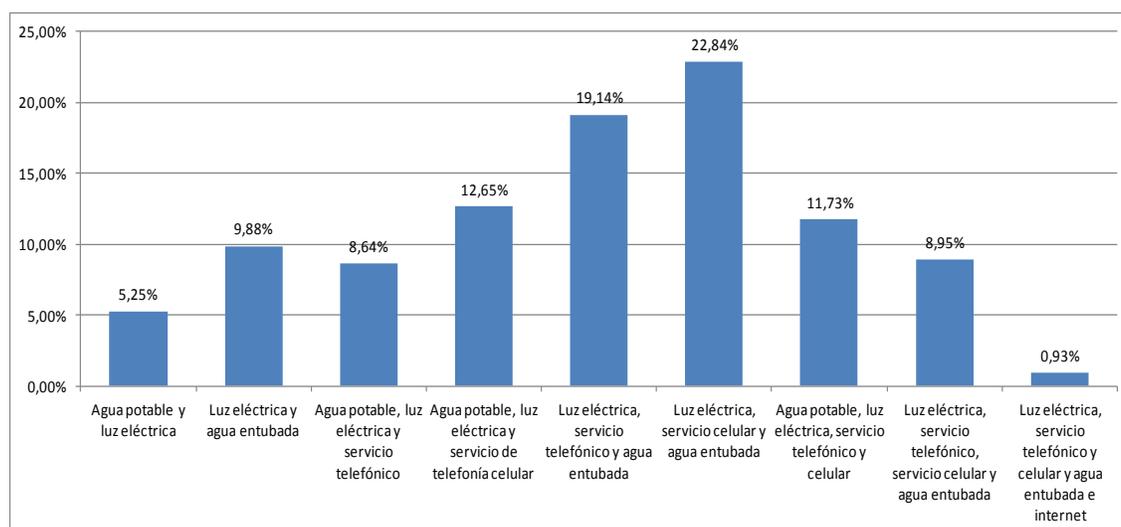
3.9. ¿El financiamiento que le otorgan, contribuye al mejoramiento de la producción?



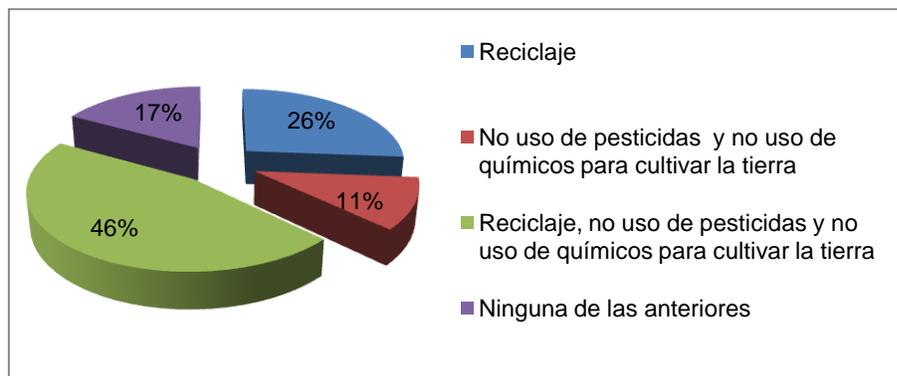
3.10. ¿La infraestructura vial con la que cuenta es la más adecuada para poder transportar su producto?



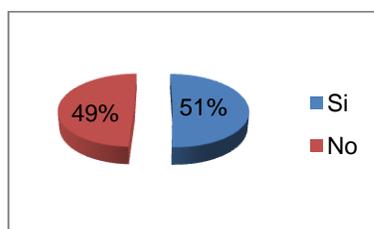
3.11. ¿Cuenta usted con las siguientes instalaciones básicas?



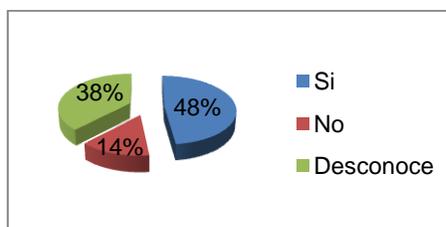
3.13. ¿De qué forma contribuye usted con el medio ambiente?



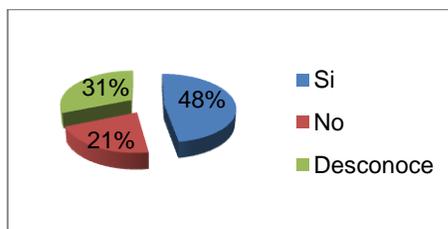
3.14. ¿Tiene conocimiento de lo que es el comercio justo?



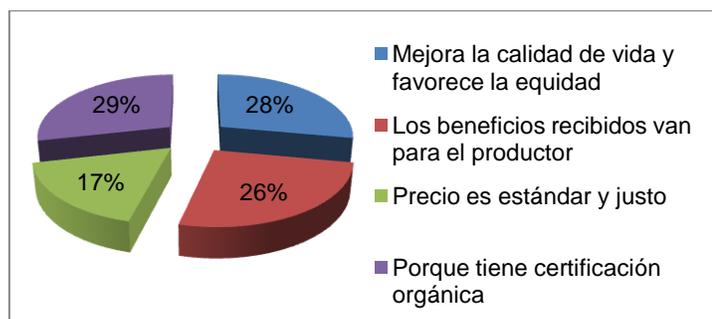
3.15. ¿Pertenece a alguna asociación de comercio justo?



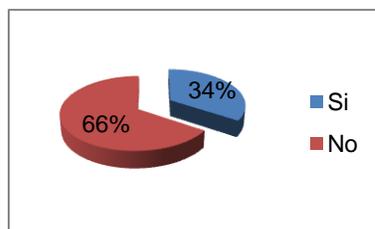
3.16. ¿Cree usted que el café que usted produce está dentro de un comercio Justo?



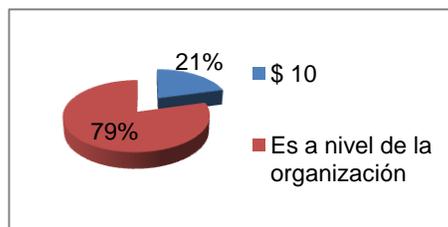
3.16.1. ¿Por qué está dentro de un comercio justo?



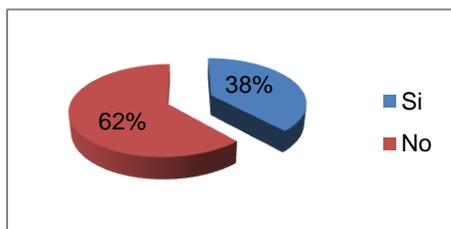
3.17. ¿Tiene conocimiento del premio al comercio justo?



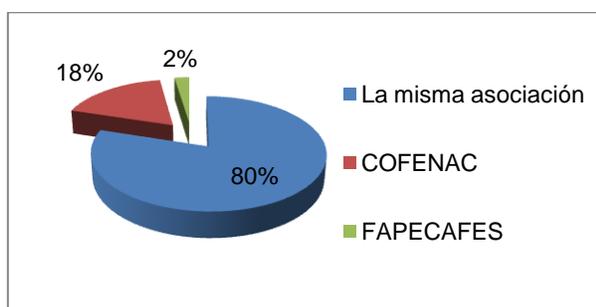
3.17.1. ¿Cuál es el premio?



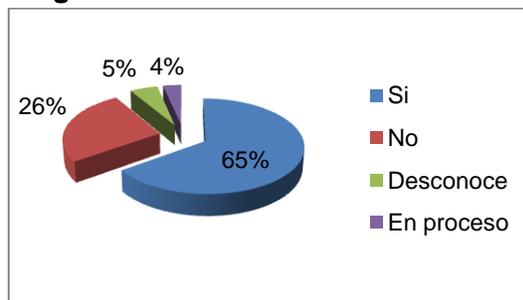
3.18. ¿Recibe algún tipo de capacitación por parte de las asociaciones de comercio justo?



3.18.1. En caso de que su respuesta sea si: ¿Indique cuál asociación de comercio justo le brindo capacitación?



3.19. ¿Posee certificación orgánica?



Anexo N° 5
Superficie de café solo y café asociado por provincias, 2002.

SUPERFICIE CULTIVADA DE CAFÉ	CAFÉ SOLO	CAFÉ ASOCIADO
	SUPERFICIE PLANTADA	SUPERFICIE PLANTADA
NACIONAL	151.941	168.970
REGIÓN COSTA	83.447	103.230
El Oro	11.650	3.126
Esmeraldas	2.933	13.399
Guayas	5.518	15.562
Los Ríos	4.709	30.213
Manabí	58.637	40.930
REGIÓN SIERRA	11.353	52.008
Azuay	89	567
Bolívar	487	11.900
Cañar	124	329
Carchi	*	*
Cotopaxi	780	6.079
Chimborazo	141	994
Imbabura	220	*
Loja	6.088	23.464
Pichincha	3.381	8.592
Tungurahua	*	*
ORIENTE	15,3	1,5
Morona Santiago	1.552	578
Napo	3.943	1.556
Pastaza	610	545
Zamora Chinchipe	4.450	3.604
Sucumbíos	26.381	3.050
Orellana	18.051	1.927
INSULAR	57.141	13.731
Las Golondrinas	*	*
La Concordia	123	774
Manga del Cura	313	1.504
El Piedrero	*	*

FUENTE: MAG-DIA-Direcciones Provinciales.
ELABORACIÓN: Proyecto SICA/MAG-Ecuador.

Anexo N° 6
Formula del cálculo de la muestra

$$n = \frac{z^2 PQN}{e^2 (N - 1) + z^2 PQ}$$

$$n = \frac{1,96^2 * 0,5 * 0,5 * 2067}{0,05^2 * (2067 - 1) + (1,96^2 * 0,50 * 0,50)}$$

$$n = \frac{3,84 * (0,5 * 0,5 * 2067)}{0,0025 * 2066 + (3,84 * 0,50 * 0,50)}$$

$$n = \frac{1985,15}{5,165 + 0,96}$$

$$n = \frac{1985,15}{6,125}$$

$$n = 324$$

n= Número de encuesta

z^2 = Margen de confiabilidad 95 %

e^2 = Margen de error 5%

P= Probabilidad de que ocurra el evento

Q= Probabilidad de que no ocurra el evento

N= Número de cañicultores