



# **UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA**

*La Universidad Católica de Loja*

## **ÁREA ADMINISTRATIVA**

TÍTULO DE ECONOMISTA

**Análisis de la cadena de valor del café en el cantón  
Chaguarpamba, provincia de Loja**

TRABAJO DE TITULACIÓN

**AUTORA:** Uquillas Maldonado, Sonia Edith

**DIRECTOR:** Rojas Ojeda Luis Alfonso, Mgs.

LOJA - ECUADOR

2017



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

*Septiembre, 2017*

## APROBACIÓN DEL DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Mgs.

Luis Rojas

**DOCENTE DE LA TITULACIÓN**

De mi consideración:

El presente trabajo de titulación: “**Análisis de la cadena de valor de la producción del café en el cantón Chaguarpamba**”, realizado por Uquillas Maldonado, Sonia Edith ha sido orientado y revisado durante su ejecución, por cuanto se aprueba la presentación del mismo.

Loja, agosto de 2017

f).....

## DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS

Yo, Uquillas Maldonado Sonia Edith declaro ser autora del presente trabajo de titulación: “Análisis de la cadena de valor de la producción del café en el cantón Chaguarpamba” de la Titulación de Economía, siendo director del presente trabajo el Mgs Luis Rojas; y eximo expresamente a la Universidad Técnica Particular de Loja y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales. Además, certifico que las ideas, conceptos, procedimientos y resultados vertidos en el presente trabajo investigativo, son de mi exclusiva responsabilidad.

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

f .....

Sonia Edith Uquillas Maldonado

**CI. 1104579782**

## DEDICATORIA

Este logro se lo dedico a mi Dios quien supo guiarme por el camino correcto, darme fuerzas para seguir adelante y no desmayar en el camino, enseñándome a enfrentar las adversidades sin perder nunca la dignidad ni desfallecer en el intento.

A mi familia por ellos soy lo que soy.

A mis padres Patricia y Fabián con todo mi cariño y mi amor para las personas que hicieron todo en la vida para que yo pudiera lograr mis sueños, por motivarme y darme la mano cuando sentía que el camino se terminaba, a ustedes por siempre mi corazón y agradecimiento.

A mis hermanos Karla, Fabián y José por siempre estar presentes de principio a fin, disfrutando, apoyando y celebrando cada logro conseguido.

A mis sobrinos Camila, Josué y Valeria que cada logro conseguido es por ellos, quienes han sido y serán mi mayor motivación, inspiración y felicidad.

## **AGRADECIMIENTO**

Doy gracias a Dios por dejarme vivir esta gran experiencia dentro de mi universidad, gracias a mi universidad por permitirme convertir en una profesional en lo que tanto me llena y apasiona, gracias a cada docente que me brindo su conocimiento y experiencia a lo largo de este camino. y que hicieron parte de este proceso integral.

Agradezco al Eco. Luis Rojas por su conocimiento en este trabajo de investigación, a mis revisores de tesis, Eco Daysi García y Eco. Flor Marlene Arévalo, por su paciencia, ayuda y apoyo durante el desarrollo de este tema.

A mi familia por estar siempre presente en todo momento y ser el pilar fundamental en el desarrollo de mi vida.

A mis compañeros, amigos y personas que conocí en esta gran aventura, gracias por sus locuras y momentos vividos que no se repetirán jamás, gracias porque sin ustedes nada sería igual.

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

CARÁTULA.....	i
APROBACIÓN DEL DIRECTOR DE TRABAJO DE FINA DE TITLACIÓN.....	ii
DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS.....	iii
DEDICATORIA.....	iv
AGRADECIMIENTO.....	v
ÍNDICE DE CONTENIDOS.....	vi
RESUMEN.....	1
ABSTRACT.....	2
INTRODUCCIÓN.....	3
<b>CAPÍTULO I: CANTÓN CHAGUARPAMBA .....</b>	<b>5</b>
1.1. Datos Generales .....	6
1.2. Ubicación Geográfica .....	7
1.3. Extensión y Límites .....	8
1.4. Población.....	9
1.5. Clima .....	11
1.6. Temperatura.....	12
1.7. División Política del cantón Chaguarpamba.....	12
1.7.1. Parroquia Buenavista.....	13
1.7.2. Parroquia Santa Rufina.....	17
Los límites de la parroquia rural de Santa Rufina son: .....	17
1.7.3. Parroquia El Rosario .....	18
1.7.4. Parroquia Amarillos.....	20
1.8. Producción .....	22
1.9. Comercialización.....	23
<b>CAPITULO II: ANTECEDENTES Y CARACTERÍSTICAS DE LA CAFICULTURA EN ECUADOR.....</b>	<b>25</b>
2.1. Producción del café a nivel nacional .....	26

2.2. Variedades de grano de café que se produce en Ecuador .....	27
2.4. Organizaciones gremiales de cafetaleros del Ecuador .....	30
2.5. Exportaciones de café .....	30
2.6. Principales destinos de las exportaciones de café.....	31
<b>CAPÍTULO III: ANALISIS DE LA CADENA DE VALOR DEL CAFE EN EL CANTON</b>	
<b>CHAGUARPAMBA .....</b>	<b>34</b>
3.1. Producción de Café en el cantón Chaguarpamba .....	35
3.1.1. Características del café.....	35
3.1.2. Composición del grano de café.....	35
3.1.3. Química del café .....	36
3.2. Tipos de café que se producen en el cantón Chaguarpamba.....	36
3.3. Análisis de la cadena de valor.....	40
3.3.1. Actividades de apoyo a los valores.....	42
3.3.2. Mercado de café en el cantón Chaguarpamba .....	44
3.3.3. Análisis económico del café en el cantón Chaguarpamba .....	45
3.3.4. Análisis de la comercialización del café en el cantón Chaguarpamba .....	47
<b>CAPITULO 4: ANALISIS DE RESUTADOS.....</b>	<b>48</b>
<b>CONCLUSIONES.....</b>	<b>52</b>
<b>RECOMENDACIONES .....</b>	<b>53</b>
<b>BIBLIOGRAFIA.....</b>	<b>54</b>
<b>ANEXOS.....</b>	<b>57</b>
<b>Anexo 1. Encuesta.....</b>	<b>58</b>
<b>Anexo 2. Género .....</b>	<b>62</b>
<b>Anexo 3. Edad .....</b>	<b>62</b>
<b>Anexo 4. Estado civil.....</b>	<b>63</b>
<b>Anexo 5. Nivel de Escolaridad.....</b>	<b>63</b>



<b>Anexo 6. Principal actividad económica a la que se dedica. ....</b>	<b>64</b>
<b>Anexo 7. Tiempo que viven en el lugar. ....</b>	<b>64</b>
<b>Anexo 8. Ingresos económicos.....</b>	<b>65</b>
<b>Anexo 9. Egresos económicos.....</b>	<b>65</b>
<b>Anexo 10. Extensión del terreno dedicado a la producción agrícola.....</b>	<b>66</b>
<b>Anexo 11. Tenencia del terreno.....</b>	<b>66</b>
<b>Anexo 12. Tipo de documento que posee.....</b>	<b>67</b>
<b>Anexo 13. Extensión del terreno dedicado a la producción de café. ....</b>	<b>67</b>
<b>Anexo 14. Tipo de café que siembra.....</b>	<b>68</b>
<b>Anexo 15. Edad de los cafetales. ....</b>	<b>68</b>
<b>Anexo 16. ¿Cuántos quintales de café produce al año? .....</b>	<b>69</b>
<b>Anexo 17. ¿A qué edad los cafetales dan su mejor producción en cantidad y calidad? .....</b>	<b>69</b>
<b>Anexo 18. ¿Hasta qué edad los cafetales son productivos? .....</b>	<b>70</b>
<b>Anexo 19. ¿Cumple con las actividades necesarias para mantener los cafetales en buen estado? .....</b>	<b>70</b>
<b>Anexo 20. Costos por cada actividad realiza en Hectárea: Mano de obra utilizada ..</b>	<b>71</b>
<b>Anexo 21. Costos por cada actividad realiza en Hectárea: Costos por semillas .....</b>	<b>71</b>
<b>Anexo 22. Costos por cada actividad realiza en Hectárea: Limpieza .....</b>	<b>72</b>
<b>Anexo 23. Costos por cada actividad realiza en Hectárea: Preparación de tierra .....</b>	<b>72</b>
<b>Anexo 24. Costos por cada actividad realiza en Hectárea: Gastos de cosecha .....</b>	<b>73</b>
<b>Anexo 25. Costos por cada actividad realiza en Hectárea: Despulpadora .....</b>	<b>73</b>
<b>Anexo 26. Costos por cada actividad realiza en Hectárea: Secado .....</b>	<b>74</b>
<b>Anexo 27. Costos por cada actividad realizada en Hectárea: Producción de cosecha por Ha. ....</b>	<b>74</b>
<b>Anexo 28. ¿Quién le provee la semilla? .....</b>	<b>75</b>
<b>Anexo 29. ¿Cuánto dinero invierte en la compra de la semilla? .....</b>	<b>75</b>

<b>Anexo 30. ¿Con qué dinero adquiere la semilla? .....</b>	<b>76</b>
<b>Anexo 31. Usted compra abono para su cultivo.....</b>	<b>76</b>
<b>Anexo 32. ¿Qué tipo de abono utiliza? .....</b>	<b>77</b>
<b>Anexo 33. ¿Cuánto invierte en la compra de abono y fertilizante? .....</b>	<b>77</b>
<b>Anexo 34. Al momento de comprar abono usted considera: .....</b>	<b>78</b>
<b>Anexo 35. ¿Dónde compra el abono? .....</b>	<b>78</b>
<b>Anexo 36. ¿Cuántas veces al año compra el abono? .....</b>	<b>79</b>
<b>Anexo 37. ¿A quién vende la cosecha del café? .....</b>	<b>79</b>
<b>Anexo 38. ¿En dónde almacena la cosecha del café? .....</b>	<b>80</b>
<b>Anexo 39. ¿En cuánto vende el quintal de la cosecha de café? .....</b>	<b>80</b>
<b>Anexo 40. ¿Se encarga usted de procesar el café? .....</b>	<b>81</b>
<b>Anexo 41. ¿Qué tiempo se demora en procesar el café (secado, pelado y lavado)?</b>	<b>81</b>
<b>Anexo 42. ¿Para el secado, pelado, lavado y despulpado del café usted lo hace en?</b>	<b>82</b>
<b>Anexo 43. Causas de la baja productividad en los últimos años .....</b>	<b>82</b>
<b>Anexo 44. Razones por la cuáles cree usted que el café es competitivo .....</b>	<b>83</b>
<b>Anexo 45. Razones por la cuáles se ha dedicado a la producción del café .....</b>	<b>83</b>
<b>Anexo 46. De contar con los medios: financiamiento-tecnología, intensificaría la producción del café.....</b>	<b>84</b>
<b>Anexo 47. Indique las razones por la cuales no se dedica a la comercialización del café</b>	<b>84</b>
<b>Anexo 48. ¿Los ingresos que genera la producción de café mejora sus condiciones de vida? .....</b>	<b>85</b>

## INDICE DE MAPAS

Mapa 1 Chaguarpamba en relación a Ecuador y a la provincia de Loja .....	8
Mapa 2 Cantón Chaguarpamba parroquia urbana y parroquia rural .....	12
Mapa 3 Parroquia Buenavista .....	15
Mapa 4 Parroquia Santa Rufina .....	18
Mapa 5 Parroquia el Rosario .....	19
Mapa 6 Parroquia Amarillos .....	21

## INDICE DE TABLAS

Tabla 1 Crecimiento poblacional del cantón Chaguarpamba .....	9
Tabla 2: Población total del cantón Chaguarpamba.....	9
Tabla 3 Distribución del trabajo y empleo en el cantón Chaguarpamba .....	10
Tabla 4 Población ocupada por actividad principal del cantón.....	10
Tabla 5 Sectores Económicos .....	11
Tabla 6 Barrios de la parroquia Buenavista.....	15
Tabla 7. Área de producción.....	26
Tabla 8 Exportaciones de café por calidad. Período 2005 – abril 2006. Sacos de 60 kg. .	31
Tabla 9 Principales destinos de las exportaciones de café .....	33
Tabla 10 Composición química del café.....	36
Tabla 11 Requisitos del Café.....	38
Tabla 12 Infraestructura de la empresa.....	41
Tabla 13 Cálculo de costos Chaguarcafe.....	45
Tabla 14 Chaguarcafe precio final.....	45
Tabla 15 Cálculo de costos Chinchacruz .....	46
Tabla 16 Café Chinchacruz precio final.....	46

## ÍNDICE GRAFICOS

Gráfico 1 Exportaciones ecuatorianas de Café y sus derivados. Valor FOB Miles USD ...	32
Gráfico 2 Actividades de la cadena de valor .....	40
Gráfico 3 Producto final .....	47

## RESUMEN

En este trabajo de titulación se realizó un estudio de la producción de café en el cantón Chaguarpamba con el objetivo de analizar los actores de la cadena de valor con el fin de establecer estrategias de mejoras promoviendo: competitividad, productividad y sostenibilidad.

Para el desarrollo de la presente investigación se utilizó la metodología mixta, es decir un estudio explorativo, descriptivo. El método explorativo nos sirvió como base para aplicar el método descriptivo, la investigación explorativa nos permitió familiarizarnos con el problema de estudio y seleccionar, adecuar y perfeccionar los recursos y los procedimientos disponibles para poder desarrollar la investigación.

La metodología descriptiva el objetivo primordial es recolectar datos que describan la situación actual de los cafetaleros del cantón como tal y como es en la actualidad.

Las herramientas que utilizamos para el levantamiento de la información primaria fueron: encuestas (caficultores de la zona, miembros de la asociación APAACH) entrevista con miembros de la directiva.

Lo que se busca es fortalecer sus relaciones con el propósito de que todos tengan el mismo beneficio en la producción y comercialización del café.

**PALABRAS CLAVE:** Café, productividad, cafetalero, asociación, sostenibilidad, comercialización.

## **ABSTRACT**

In this work, a study of the production of coffee in the Chaguarpamba Town was carried out with the aim of analyzing the actors of the value chain, with the purpose of establishing improvement strategies by promoting competence, productivity and sustainability.

To develop this investigation a mixed methodology was applied, it is to say an investigative and descriptive study. The exploring method served us a base to apply the descriptive method. The exploring investigation let us familiarizing with the studied problem and select, adapt and improve the available resources and procedures to develop the investigation.

The main objective the descriptive methodology is to collect data which describe the current situation of the coffee producers of the town just as it is today.

The tools we used to get the primary information were: Surveys (producers of coffee, members of the APAACH association) an interview with the members of the board directors.

What it is looked for is to strengthen their relations with the purpose of all of them have the same benefit in the production and market the coffee.

**KEY WORDS:** Coffee, , Productivity, Farming, Sustainability and Marketing.

## INTRODUCCIÓN

Históricamente la caficultura de Ecuador inició en el año 1830 en la provincia de Manabí con el café arábigo. Después de algunos años ingresa la especie robusta teniendo gran difusión en zonas tropicales húmedas de la Costa y en los años 70 se propagó a la Amazonia. A partir de 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 medioambiental, dando así paso a un nuevo mercado de caficultores como el café especial, que en la actualidad se produce a gran escala, y se ha constituido durante décadas en un producto tradicional de gran importancia dentro de la economía ecuatoriana, siendo una fuente de ingresos generando un aporte de divisas. Según ANECAFE para el año 2014 el país exportó alrededor de \$178.387.941,88 de café, además de generar ingresos para las familias cafetaleras y otros actores de la cadena productiva como: transportistas, obreros vinculados a los procesos productivos y de procesamiento, entre otros que dependen de la producción y precios del café en el mercado.

Las principales provincias cafetaleras son: Manabí con un total de 70.300 hectáreas que representa un 35,7% del total de la superficie, Loja con 31.000 hectáreas que representa un 14% del total de la superficie, Guayas con 12.900 hectáreas que representa un 5,8% del total de la superficie y El Oro con 9.600 hectáreas que representa un 4,3% del total de la superficie. (COFECNAC, Tercer Censo Agropecuario2000).

En lo que respecta al correcto tratamiento pos cosecha se orienta a asegurar un café de buena calidad y el proceso con todos los cuidados, además de fortalecer los gremios de productores con el propósito de construir alternativas de desarrollo sustentable, tecnificar las plantaciones, mejorar la calidad del grano y gestionar la comercialización asociativa, una caficultura sostenible y competitiva que genere bienestar y equidad para los actores de la cadena cafetalera (COFENAC, 2015).

La presente investigación se la desarrollará como un caso de estudio en el cantón Chaguarpamba, porque es uno de los principales cantones productores de café a nivel provincial (Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial, 2009-2014). Chaguarpamba se



encuentra ubicado en el Nor-oeste de la provincia de Loja, región sur del Ecuador, zona de transición entre la costa y la sierra ecuatoriana, entre los flancos o ramales de la cordillera occidental de los Andes. El cantón Chaguarpamba está ubicado a 1.050 m.s.n.m. La altura apropiada para la producción del café es de entre 900 a 1.600 metros sobre el nivel del mar, si se cultiva el café a menor altura, los costos de producción aumentan, ya que se reduce la calidad de los granos de café y si se cultiva a mayor altura de la aconsejada se produce un menor crecimiento de las plantas (Innatia, 2012).

Según el Instituto Nacional de Estadística y Censos en el año 2010 este cantón contaba con 7161 habitantes, de las cuales 3427 son mujeres que representan el 47% y 3734 son hombres que representan el 53%. La población económicamente activa del cantón Chaguarpamba se dedica a la agricultura, ganadería, silvicultura y pesca, siendo estas las principales actividades; en segundo lugar, están las actividades de construcción con el 19%, el comercio al por mayor y menor representan el 8%, administración pública y defensa con el 6%.

**CAPÍTULO I:  
CANTÓN CHAGUARPAMBA**

## 1.1. Datos Generales

Chaguarpamba, el “Vergel de la Patria”, es una tierra agrícola y ganadera, con extensas llanuras en las que su clima veraniego invita al descanso y a disfrutar de una gastronomía que deleita a propios y extraños.

De acuerdo con el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Chaguarpamba (PDOT), “con el sometimiento de las tribus indígenas se estableció el feudalismo apareciendo los grandes hacendados. Para el año 1760 se instauró el primer caserío que da origen a la población de Chaguarpamba entre las haciendas Piedra Blanca y Chaguarpamba”.

Según el PDOT, etimológicamente Chaguarpamba, se deriva de dos vocablos que son: chaguar, que significa chaguarquero, nombre de una planta típica que existió en gran cantidad en esta zona; y, pamba, palabra con que se designa a un llano o pampa. Es decir, una pampa o llano cubierto abundantemente de chaguarqueros.

Don Julio Humberto Hidalgo, uno de los propulsores de la cantonización, relata que los territorios de Chaguarpamba pertenecieron a Zaruma, que en ese tiempo constituía parte de la provincia de Loja. A raíz de la provincialización de El Oro, Zaruma pasa a formar parte de esta provincia; y Chaguarpamba se constituye como parroquia del cantón Paltas, provincia de Loja (PDOT 2015).

Chaguarpamba, fue reconocida como parroquia del Cantón Paltas, desde el 29 de mayo de 1869, siendo presidente el Dr. Gabriel García Moreno (1869-1875). Sin embargo, el proceso de cantonización duró alrededor de 4 años, (febrero de 1982 - 4 de diciembre de 1985), siendo Presidente de la República el Dr. Rodrigo Borja Cevallos, quien eleva a la categoría de cantón el 27 de diciembre de 1985. En este proceso de cantonización se destacaron personajes históricos en calidad de directivos del Comité Pro-cantonización los siguientes: Pbro. Leonardo Macas, como coordinador; Sr. Clotario Hidalgo como presidente; Srta. Celsa Mocha Ordóñez, Prof. Franco Díaz Guerrero como Secretario y Sr. Baltazar Vallejo en calidad de Tesorero (PDOT 2015).

En la tesis de grado sobre el cantón Chaguarpamba en la provincia de Loja de la autoría de Jumbo, C. (2012: 4), quien cita a Valarezo (2009: 62), expone que la ley de creación del

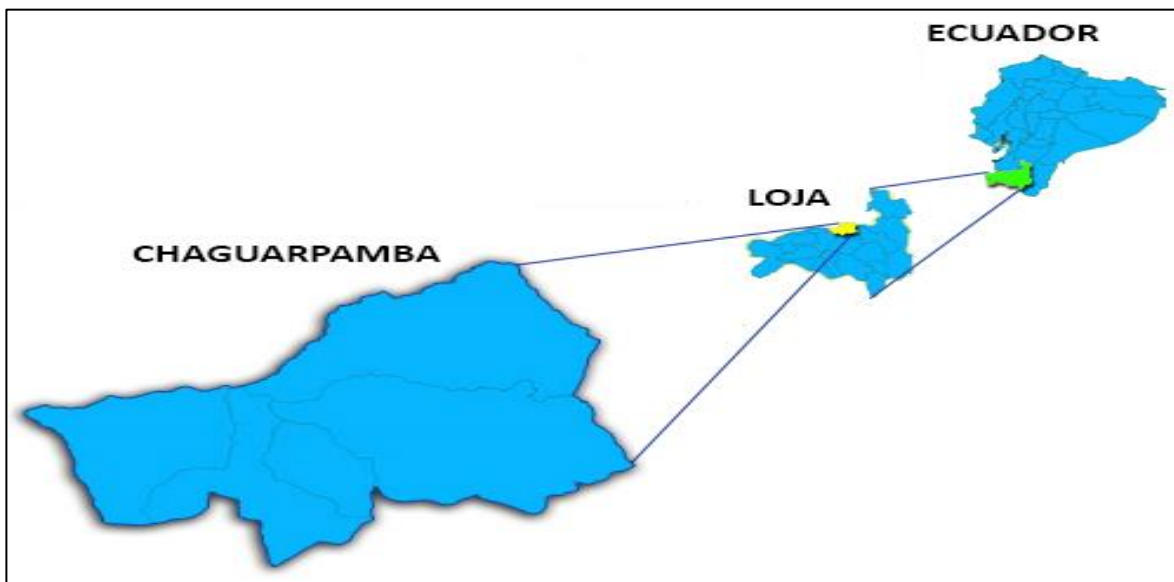
cantón entró en vigencia el 27 de diciembre de 1985, la cual fue publicada en el Registro oficial No. 343, pero el municipio mediante ordenanza dictada en julio de 1990, resolvió fijar la fecha cívica de celebración cantonal el 4 de diciembre de 1985 la misma que se publicó en el registro oficial N° 535 el 3 de octubre de 1990, fecha en que quedó debidamente legalizada. La dignidad de primer Alcalde, recayó en el señor Silverio Sánchez, quien estuvo al frente del Municipio de Chaguarpamba desde 1986 hasta 1988 (Jumbo, C. 2012. p. 16).

La fiesta cívica más importante corresponde el 4 de diciembre de cada año, fecha que se conmemora su aniversario de cantonización. En lo que tiene que ver con las fiestas religiosas, el 5 de agosto se rinde homenaje a la Virgen de las Nieves, patrona del cantón; también se celebra las fiestas del Domingo de Ramos; la del 16 de julio en honor a la Virgen del Carmen; la del 12 de noviembre en honor a la Dolorosa; el 24 de noviembre en honor al Sagrado Corazón de Jesús, 24 de junio en honor a San Juan Bautista, entre otras. En lo relacionado al comercio, el segundo domingo de noviembre, tiene lugar la fiesta comercial, conocida también como la feria ganadera, donde los ganaderos tienen la oportunidad de sacar a la venta toda su producción pecuaria. (Valarezo. 2009. pp. 61-62).

## **1.2. Ubicación Geográfica**

En el PDOT(2015: 25), se indica que el cantón Chaguarpamba se encuentra a 111 Km de la ciudad de Loja, latitudinalmente varía desde los 440 msnm hasta los 2160 msnm. Su cabecera cantonal es Chaguarpamba y se encuentra a una altitud de 1320 msnm. Sus coordenadas geográficas son: 79°, 38', 27" de longitud oeste; y, 3°, 52', 23" de latitud sur (PDOT. 2015).

A continuación, se presenta el mapa 1, donde nos da una descripción de la ubicación geográfica del cantón en estudio



Mapa 1 Chaguarpamba en relación a Ecuador y a la provincia de Loja

Fuente: Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Chaguarpamba.  
Elaboración: Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Chaguarpamba (2015)

Está ubicado en el norte de la provincia de Loja y al sur del Ecuador entre la vía Loja – Machala, en los flacos occidentales de la cordillera de los Andes; se caracteriza por ser una tierra eminentemente agrícola y pecuaria; que provee productos hacia la provincia de Loja, el Oro y Guayas. Sus principales productos agrícolas son: café, guineo, cítricos, maíz, maní, arroz, respecto a la producción ganadera sus productos emblemáticos son: bovinos y porcinos (PDOT. 2015).

### 1.3. Extensión y Límites

El cantón Chaguarpamba posee una superficie es de 317,70 Km<sup>2</sup>; la misma que representa el 2,76% de la superficie total de la provincia de Loja. Sus límites son:

**Al norte:** con los cantones, Portovelo y Piñas, provincia de El Oro.

**Al sur:** con los cantones, Olmedo y Paltas, provincia de Loja.

**Al este:** con el cantón Catamayo, provincia de Loja.

**Al oeste:** con el cantón Paltas, provincia de Loja.

## 1.4. Población

Según el VII censo de población y VI de vivienda 2010, este cantón representa el 2% del total de la población de la provincia de Loja que equivale a 7161 habitantes, que se desglosa de la siguiente forma: el área urbana son 1090 habitantes lo que significa el 15,22% de la población total de la cabecera cantonal de Chaguarpamba y la población rural de 6071 habitantes que representan el 84,78% de la población del cantón.

De acuerdo al último censo de población y vivienda realizado en el año 2010 en el cantón Chaguarpamba, se puede observar en la tabla 1 que entre los años 1990 al 2001 la tasa de crecimiento de la población disminuyó 2,01; y, entre los años 2001 al 2010 la tasa de crecimiento poblacional disminuyó 1,09

Tabla 1 Crecimiento poblacional del cantón Chaguarpamba

<b>1990</b>	<b>2001</b>	<b>2010</b>	<b>Años</b>	<b>Tasa de crecimiento</b>
9850	7898	7161	1990-2001	-2,01
			2001-2010	-1,09

Fuente: Censo de población y vivienda 2010  
Elaboración: Equipo Técnico PDOT 2015

A continuación, la tabla 2 hace referencia a la población del cantón Chaguarpamba con sus parroquias, dividido por sexo, de acuerdo a la siguiente tabla:

Tabla 2: Población total del cantón Chaguarpamba

<b>PARROQUIA</b>	<b>HOMBRES</b>	<b>%</b>	<b>MUJERES</b>	<b>%</b>	<b>TOTAL</b>
El Rosario	255	51,52	240	48,48	495
Amarillos	346	52,19	317	47,81	663
Santa Rufina	629	51,98	581	48,01	1210
Buenavista	627	51,65	587	48,35	1214
Chaguarpamba	1877	52,45	1702	47,55	3579
<b>TOTAL</b>	<b>3734</b>		<b>3427</b>		<b>7161</b>

Fuente: Censo de población y vivienda 2010  
Elaboración: Autora

En lo que respecta a la población en edad de trabajar (PET), corresponde al 57,07% del total de la población del cantón Chaguarpamba, lo que equivale a 4087 habitantes que se encuentran en un rango de entre 10 hasta 65 años de edad, de los cuales 66,52% representan la población económicamente activa (PEA) en comparación al 33,48% de la población económicamente inactiva (PEI), que ubica a personas que estando en un rango de edad para trabajar son estudiantes, jubilados o incapacitados permanentes, este porcentaje en la PEI se debe a que existe menor natalidad por lo tanto existe un bajo porcentaje de población joven.

De la población total el 1,76% presenta algún tipo de discapacidad como: auditiva, física, intelectual, lenguaje, psicológico y mental; que de una u otra manera representa una limitante al incremento de la población económicamente activa.

Continuando con la descripción de la población, la tabla 3 explica la distribución del trabajo y empleo en el cantón Chaguarpamba, de acuerdo al siguiente detalle:

Tabla 3 Distribución del trabajo y empleo en el cantón Chaguarpamba

Cantón	Población Total			Población Edad Trabajar PET			Población Económicamente Activa PEA						Total PEA	Población Económicamente Inactiva PEI			Discapacidad
	Urbano	Rural	Total	Urbano	Rural	Total	Ocupados			Desocupados				Urbano	Rural	Total	
Chaguarpamba	1090	6071	7161	622	3465	4087	Urbano	Rural	Total	Urbano	Rural	Total					
TOTAL	1090	6071	7161	822	3465	4087	387	2105	2492	170	57	227	2719	468	2606	3074	
																	221

Fuente: INEC, SIN, SENPLADES, IEE, MAGAP 2014, Censo Económico 2010  
Elaboración: Equipo técnico PDOT 2015

En la tabla 4, se hace una descripción de las principales actividades económicas y el total de la población dedicada en el área urbana y rural, siendo las principales actividades: agricultura, comercio y manufactura.

Tabla 4 Población ocupada por actividad principal del cantón

INDICADOR	TOTAL	URBANO	RURAL
Población ocupada en agricultura, silvicultura, caza y pesca	1636	72	1564
Población ocupada en comercio al por mayor y menor	130	74	56
Población ocupada en manufactura	56	10	46
Población total	1822	156	1666

Fuente: Censo Económico 2010. SIN, SENPLADES, IEE, MAGAP2014

Elaboración: Equipo técnico PDOT 2015

La tabla 5 por su parte indica los sectores económicos del cantón Chaguarpamba, con su valor y porcentajes, de acuerdo al siguiente detalle:

Tabla 5 Sectores Económicos

<b>SECTORES ECONÓMICOS</b>	<b>Número de Personas</b>	<b>%</b>
Ocupados-sector primario	1683	61,27%
Ocupados-sector secundario	58	2,13
Ocupados-sector terciario	761	27,90
Otros	226	8,28
<b>TOTAL</b>	<b>2728</b>	<b>100%</b>

Fuente: Censo económico 2010. SIN, SENPLADES, IEE, MAGAP 2014

Elaboración: equipo técnico PDOT 2015

En el PDOT del cantón Chaguarpamba las actividades económicas representativas según datos del censo INEC 2010, el 61,27% del total de la PEA pertenecen al sector primario. El sector terciario es el segundo en importancia del cantón ya que tiene un vinculación del 27,90% de la PEA y en un menor porcentaje se encuentra el sector secundario con un 2,13%.

El sector rural donde se concentra el mayor porcentaje de PEA del cantón equivale al 54,34% en comparación al sector urbano con el 45,66% , de estos valores se establece que la dinámica económica depende del sector primario, basado en procesos productivos agropecuarios donde se dinamiza los diferentes sistemas de cultivo, siendo el sector rural el de mayor importancia. Por otra parte, la población ocupada en el comercio en el área urbana y rural asciende al 17,24%; y, la actividad manufacturera en los dos sectores es de 12,57%. En consecuencia, la tasa global de ocupación en el cantón Chaguarpamba es de 94,63%.

## **1.5. Clima**

Durante el transcurso del año, en el cantón Chaguarpamba se presentan dos tipos de climas: el clima meso térmico semi-humedo en el periodo lluvioso entre los meses de enero a mayo y el clima tropical mega térmico-seco entre los meses de junio a diciembre.



En el periodo lluvioso se registra un promedio de 1229mm, y en el seco entre los meses de octubre y noviembre alrededor de 220 mm. Los vientos se presentan con dirección oriente a occidente, con una velocidad promedio de 40 Km/h, siendo los más fuertes entre junio y agosto, la nubosidad se presenta en un promedio de 70% a 80% durante los meses lluviosos y un 10% a 20% durante los meses secos (Jumbo, C. 2012. pp. 4-5).

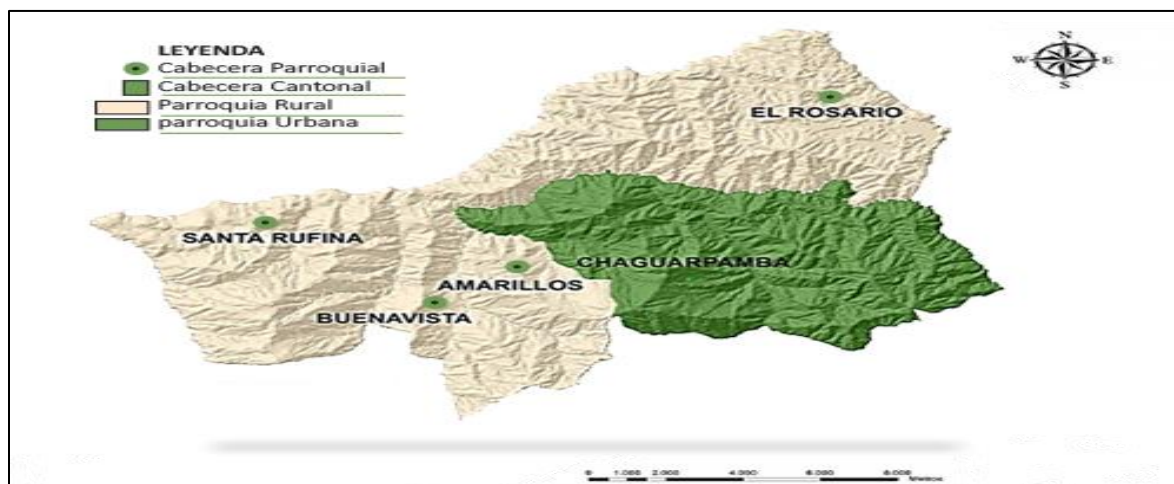
## 1.6. Temperatura

El registro general de temperatura media es de 21° C, con una máxima de 24° C en el verano y una mínima de 18° C en el invierno (PDOT). Esta temperatura brinda beneficios a sus pobladores, ya que permite a sus habitantes mantener buen estado de salud; y, es muy propicia para la agricultura y la ganadería.

## 1.7. División Política del cantón Chaguarpamba

La Municipalidad del cantón Chaguarpamba es una entidad de gobierno seccional. El Alcalde es la máxima autoridad administrativa y política; y, es su representante legal.

El cantón está dividido políticamente por una parroquia urbana que es Chaguarpamba y cuatro parroquias rurales que son: El Rosario, Amarillos, Santa Rufina y Buenavista. En el mapa 2, se puede ver la cabecera cantonal y parroquial; parroquia urbana y parroquias rurales.



Mapa 2 Cantón Chaguarpamba parroquia urbana y parroquia rural

Fuente: Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Chaguarpamba (GAD-Ch)

Elaboración: Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Chaguarpamba (GAD-Ch)

A continuación, se hace una descripción de las parroquias rurales con sus respectivos barrios:

Parroquia Buenavista, con su cabecera parroquial Buenavista. Sus barrios son: Ombomba, Hacienda Nueva, Pan de Azúcar, Reina de El Cisne, La Paica, Las Amapolas, Santa Lucía, Antoncillo, La Merced, Guango, Valle Hermoso, El Palmar, San José, Potrerillos, Lamederos, Centro Parroquial.

Parroquia Santa Rufina, con su cabecera parroquial Santa Rufina. Sus barrios son: La Y del Guineo, Cucula, Moshqueros, Samanga, Pueblo Nuevo, Guineo Alto, Lozumbe, Cucumate, Centro parroquial, El Pindo, Amancayes.

Parroquia El Rosario, con su cabecera parroquial El Rosario y sus barrios: Cordillera de Ramos, Cuatro Lomas, Yuruyuru, Centro Parroquial, El Pindo, El Trapiche.

Parroquia Amarillos, con su cabecera parroquial Amarillos con sus barrios: Puente Guadúas, San Miguel, Miraflores (Piedras, Totumos), Acapulco, Naranjito, cabecera parroquial Amarillos, el Sauce, San Ramón, la Victoria y Arabiscas.

Barrios de la parroquia urbana:

Parroquia de Chaguarpamba, con su cabecera parroquial Chaguarpamba constituida por 6 barrios urbanos y 19 rurales: El Triunfo Bajo, El Triunfo Alto, El Jardín Alto, las Juntas, Los Paches, Ramos, Guadúas Chico, El Achote, Yaguachi, Venecia Bajo, LaPita, La Zhuczho, Mishquillana, El Parco, El Guabo, La Balsa, El Arco, El Progreso, El Castillo, Jorupe, Guadúas Grande, Chaguarpamba, Rojas, El Censo, El Zapote, Arabiscas, Surapo, Limoncillo, El Guato, Rumipamba, El Colorado, Carrizal (PDOT Chaguarpamba. 2009-2015, pp. 4-8).

### **1.7.1. Parroquia Buenavista.**

Reseña Histórica.- De acuerdo con el PDOT de la parroquia rural de Buenavista. (2012-2020), se cree que, en tiempos remotos, quizá hace unos mil años, en lo que hoy es Buenavista, existieron ciertos habitantes con conocimiento bastante desarrollado. Prueba

de ello, es una piedra con dibujos, ubicada muy cerca de la población y otras más ubicadas en toda la zona de Buenavista. También se menciona de otras piedras semejantes a ésta en otros lugares como Zaruma, con la creencia de que estas piedras servían de señales a nuestros antepasados para su orientación y dirigirse a diferentes lugares. Además, existen varios relatos acerca de grandes tesoros enterrados alrededor de esta población.

En la actualidad Buenavista es parroquia eclesiástica cuenta con servicio de registro civil, junta parroquial, servicios telefonitos, casa comunal, colegio agropecuario, jardín de infantes, escuela, cámara de la micro-empresa, destacamento de policía; guardería, centro de salud y junta administradora de agua potable y alcantarillado.

Con acuerdo ministerial 412 firmado el 21 de septiembre de 1944, Buenavista se eleva a categoría de parroquia rural, fue publicado en el registro oficial 128 del 6 de noviembre de 1944.

A partir de 1997 cuenta con un misionero religioso católico. Buenavista es la más poblada de todas las parroquias rurales del cantón Chaguarpamba. La comunidad con mayor población es el barrio urbano o cabecera parroquial. Este último ha logrado un modesto desarrollo tanto urbanístico, pecuario y agrícola en estos últimos años, debido a las efectivas acciones organizadas por la Junta Parroquial, iglesia, maestros, autoridades, grupos juveniles y más líderes barriales (PDOT de la parroquia rural de Buena Vista. 2012-2020. p. 20).

En el PDOT de la parroquia rural de Buenavista (2012-2020: 22-23), la parroquia Buenavista está ubicada al nor-oeste de la cabecera cantonal de Chaguarpamba a una distancia de 24 Km, existiendo una distancia de 18.2Km desde la ciudad de Chaguarpamba hasta la entrada a la parroquia, y 7.5 Km de la carretera principal hasta el centro parroquial.

La parroquia Buenavista tiene una extensión territorial de 46,16 Km<sup>2</sup> de superficie y se encuentra limitada:

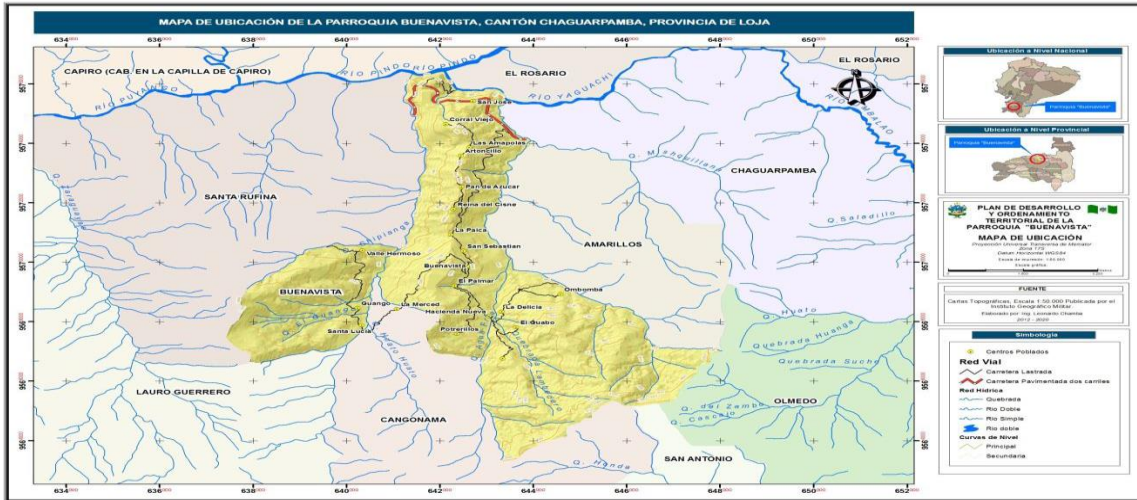
Al norte, con la ciudad de Piñas, cantón de la provincia de El Oro.

Al sur, con la parroquia Cangonamá, del cantón Paltas.

Al oriente, con la parroquia urbana de Olmedo y Chaguarpamba; y,

Al occidente, con el cantón Paltas.

En el mapa 3, se explica la ubicación de la parroquia Buenavista, en relación con el resto de parroquias del cantón Chaguarpamba:



Mapa 3 Parroquia Buenavista

Fuente: PDOT-Parroquia Buena Vista

Elaboración: equipo técnico PDOT 2015

De acuerdo con la normativa vigente, la Junta Parroquial es una entidad de gobierno seccional, que está regida por la municipalidad del cantón Chaguarpamba. El Presidente es la máxima autoridad administrativa. En la tabla 6 se detalla los 19 barrios que conforman la parroquia Buenavista (PDOT-Parroquia BuenaVista. 2012-2020. pp. 23-24):

Tabla 6 Barrios de la parroquia Buenavista

Valle Hermoso	Guango	San José	Santa Lucía
La Merced	Lamederos	San Sebastián	Reina del Cisne
Potrerosillos	El Guabo	Artoncillo	Pan de azúcar
El Palmar	Ombomba	Amapolas	La Delicia
Hacienda Nueva	La Paica	Coral Viejo	

Fuente: PDOT-Parroquia BuenaVista. (2012-2020. p. 23).

Elaboración: Autora

Según el PDOT la principal actividad productiva en la parroquia Buenavista es la agricultura, ya que a esta actividad se dedican gran porcentaje de la población. La producción ganadera

de bovinos y porcinos genera también ingresos a sus habitantes, aunque en menor escala, debido a la falta de pastos en el periodo seco y a la falta de tecnología apropiada para el mejoramiento genético y de manejo de suelos. También se está dando espacio en la producción avícola que se presenta como una alternativa nueva de generación de ingresos, siendo el periodo seco el más apropiado para producir.

La agricultura se realiza de forma tradicional, todavía no han tecnificado su producción, lo cual no permite tener un alto nivel de productividad. Los principales productos que se cultivan en la zona son: café, maní, maíz caña de azúcar y en menor proporción frutas y variedad de hortalizas. La mayoría de la producción sirve para el abastecimiento local y para el autoconsumo mientras que el café, maní y maíz por su calidad y buena producción es comercializado a nivel regional y nacional. La producción agrícola por su buena calidad y producción se comercializa a mercados regionales y nacionales, tales como: Balsas, Piñas, Marcabelí y Chaguarpamba, debido a que los productores no se encuentran organizados no han desarrollado ningún sistema de comercialización adecuado para su producción local, la mayoría lo hacen a través de intermediarios.

Respecto al clima, actúan la zona de convergencia intertropical (ZCIT), caracterizada por el frente intertropical; el efecto de la interacción océano pacífico-atmósfera (corriente del niño y corriente fría de Humboldt); los vientos alisios y la típica orografía serrana y costanera (PDOT. 2012. p. 44).

Valarezo (1998), sostiene que de enero a abril-mayo se presenta una marcada influencia amazónica, sin presencia de lluvias; el resto del año prevalece la corriente de Humboldt que al producir inversión estacional de la temperatura en las capas bajas de la troposfera, tienen también un efecto inhibitor sobre las lluvias porque transporta aire frío y seco desde el sur, por lo que de mayo a diciembre, se caracteriza por la presencia de nubes y garúa; además de contribuir a la desertificación de los sectores suroccidentales, meridional y central de la provincia. Según los datos de la estación Zaruma, se observa que la máxima temperatura registrada en el periodo (2004-2008) es de 32 °C., que corresponde al mes de septiembre, mientras que el valor mínimo de temperatura se registra en el mes de febrero con 27.4 °C. El valor promedio anual es de 29.5 °C. En cuanto a la temperatura media mensual, presenta una mínima de 21.3 °C., y una máxima de 22.7 °C.

### **1.7.2. Parroquia Santa Rufina**

De acuerdo con el PDOT (2015: 14), la parroquia rural de Santa Rufina se crea el 7 de marzo de 1949, con Decreto Ejecutivo 210 del 25 de octubre 1948 y su publicación en Registro Oficial Nro. 154.

La parroquia Santa Rufina se encuentra a 130 Km de la ciudad de Loja y está localizada a 30 kilómetros de la cabecera cantonal de Chaguarpamba. Se ubica al sur del Ecuador y al noroeste del cantón y provincia de Loja. La altura de la cabecera parroquial es de 910 msnm. La altura mínima es de 440 msnm y la máxima 1.910 m.s.n.m. (PDOT. 2015-2020. p. 14).

Los límites de la parroquia rural de Santa Rufina son:

- Norte: con la provincia de El Oro
- Sur: con la parroquia Cangonamá y Lauro Guerrero (Paltas);
- Este: con la parroquia de Buenavista (Chaguarpamba) y
- Oeste: con la parroquia de Orianga (Paltas)

Su clima es tropical con temperaturas mínimas de 16 °C y máxima de 28,9 °C (PDOT. 2015. p. 14).

La base principal socioeconómica de esta parroquia gira alrededor de la actividad agropecuaria y comercial. En esta zona se cultivan principalmente el café, maní, maíz, yuca, frejol, zapallo, zarandaja, pimiento, plátano, arroz, naranjilla, cacao, mandarina, mango, sandía, etc. que sustentan la economía del sector, así como el ganado, aves, cuyes, cerdos y peces. Su comercialización la realiza con su cabecera cantonal, así como en sus pueblos vecinos de Balsas y Piñas, pertenecientes a la provincia de El Oro,

A continuación, se presenta el mapa base de ubicación de la parroquia rural Santa Rufina.



*Mapa 4 Parroquia Santa Rufina*

Fuente: PDOT. Santa Rufina. 2015. p. 15.

Elaboración: GAD-Santa Rufina

### **1.7.3. Parroquia El Rosario**

De acuerdo con el Gobierno Autónomo Descentralizado de la parroquia rural de El Rosario aparece como una unidad geopolítica de gran producción agropecuaria y maderera. En los sitios se talaron los bosques para abastecer a las compañías mineras de la zona por más de un siglo; a esto se debe que la zona sea la más deforestada de la región.

Con el anhelo de parroquialización muchas fueron las dificultades que tuvieron que soportar en el camino para cristalizar este sueño. Luego de un sinnúmero de trámites, se aprueba el pedido de los habitantes de El Rosario el 10 de julio de 1958 y se publica el Decreto Ejecutivo en el Registro Oficial N. 584 el 8 de agosto de 1958, legalizándose definitivamente la nueva parroquia de El Rosario, perteneciente al cantón Chaguarpamba.

La Parroquia El Rosario se encuentra ubicada al noreste de la cabecera cantonal de Chaguarpamba, a una distancia aproximada de 55 km por la vía que une los barrios Yaguachi y Cordillera de Ramos; la distancia aproximada desde la ciudad de Loja hacia la parroquia es de 132 Km. El territorio de la parroquia El Rosario, se encuentra ubicada en la cuenca del río Puyango, subcuenca del río Luis y río Yaguachi; microcuencas de la

quebrada Usulaca, quebrada Fátima, y río Umbalao (GAD de la parroquia rural de El Rosario. 2015).

Las coordenadas geográficas de la parroquia, son las siguientes:

- **Latitud:** 03° 47'00''N
- **Longitud:** 70°36'00'' E
- **Zona horaria:** UT-5: 00
- **Temperatura:** Oscila de 6 a 18 C
- **Altitud:** 480 -1200 m.s.n.m

A continuación, se presenta el mapa 5, que hace referencia a la ubicación de la parroquia rural de El Rosario



Mapa 5 Parroquia el Rosario

Fuente: GAD El Rosario  
Elaboración: GAD El Rosario

Los límites de la parroquia rural de El Rosario son:

- Al norte: con el cantón Portovelo y parroquia San Roque (Ambrosio Maldonado) Piñas-El Oro.
- Al sur: con la cabecera parroquial de Chaguarpamba.
- Al este: parroquia Guayquichuma (Catamayo-Loja), parroquia Salatí (Portovelo, El Oro).
- Al oeste: Parroquia Capiro (Piñas, El Oro), Parroquia Santa Rufina (Chaguarpamba-Loja).



Las principales actividades económicas a las que se dedica la población de la parroquia son: agricultura, ganadería, y comercio en un porcentaje mínimo (Jumbo, C. 2012. pp. 124-125).

Las familias se dedican a la agricultura como una forma de subsistencia por lo tanto hablamos de productores que ven a esta actividad como una opción de sobrevivencia y de disminución de la dependencia alimentaria. Los principales productos que se cultivan son: café, maní, maíz, arroz, yuca y elaboración de tabaco. Las familias que se dedican a la crianza de animales domésticos lo realizan con fines de autoconsumo y comercialización, siendo de mayor interés el ganado vacuno, gallinas y cuyes. Los lugares de venta son a nivel de finca, cabecera parroquial; el mayor flujo de comercialización es con cantones de la provincia de El Oro como: Piñas, Portovelo y Zaruma. En definitiva, los mercados de comercialización son limitados y los productores venden sin agregar ningún valor agregado al producto, lo que se traduce en precios bajos y en algunos casos significa pérdidas. Otro problema para la comercialización se origina en la desorganización de los productores en esa forma no pueden crear una política de precios, siendo beneficiados los comerciantes asociados en medianas empresas, puesto que ellos imponen las reglas del juego.

#### **1.7.4. Parroquia Amarillos**

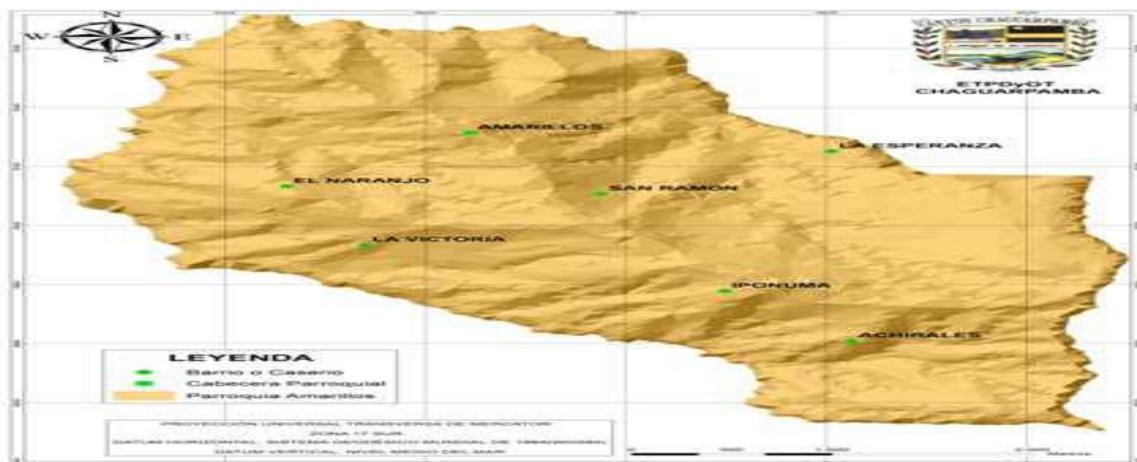
En el año de 1930, tres familias deciden hacer sus viviendas en el lugar llamado la Colina de Bolívar (nombre inicial de la parroquia Amarillos); luego se unen tres familias más, con el fin de seguir poblando y de esa manera formar un barrio; estas tres familias deciden donar parte de sus propiedades a la curia para que se construya la iglesia y de esta forma se comience a delinear sus estrechas calles centrales, plazas y jardines para darle forma al futuro pueblo. En el año de 1940, la colina de Bolívar ya contaba con unas cuarenta viviendas, las primeras casas fueron construidas de adobe y bareque, casas que hasta hoy se conservan (PDOT. 2015. p. 3).

Valarezo (1998), señala que en el año de 1976 se presentó por primera vez un proyecto de parroquialización por parte del Prof. Ángel Fonseca. En el año de 1985 bajo la dirección de la Prof. Hilda Sánchez, directora encargada y personal docente de la escuela Fiscal Mixta 12 de Febrero; consiguiendo su aprobación, en sesiones del 6 y 10 de febrero de 1987.

Con las modificaciones a la ordenanza de parroquialización, el Concejo Municipal de Chaguarpamba, en sesiones del 20 y 22 de marzo de 1992 aprueba la creación de la parroquia de Amarillos cuando ejercía las funciones de Presidente del Concejo, el señor Tobías Carrión Mora, y mediante Acuerdo N° 0567- del 13 de abril de 1992, el Subsecretario de Gobierno aprueba la Ordenanza, publicándose en el Registro Oficial N° 926 del 30 de abril de 1992, en la Presidencia del Dr. Rodrigo Borja Cevallos (Jumbo, C. 2012. pp. 111-112).

La parroquia Amarillos se encuentra a una distancia de 126, 6 Km de la ciudad de Loja, y 13, 98 Km de la cabecera cantonal. Está situado al norte de la provincia de Loja y tiene una extensión 26 km<sup>2</sup> o 2600 Ha de superficie, lo que significa el 8,37% de superficie del cantón Chaguarpamba; sin embargo, el INEC 2010, menciona que la extensión territorial de la parroquia Amarillos es de 21,674km<sup>2</sup>(Jumbo, C. 2012. p. 112).

A continuación, se presenta el mapa 6, que hace referencia a la ubicación de la parroquia rural Amarillos



Mapa 6 Parroquia Amarillos

Elaboración: PDOT Chaguarpamba

Fuente: GADM- Chaguarpamba

La parroquia Amarillos está conformada por los siguientes barrios: Puente Guadúas, San Miguel, Miraflores (Piedras, Totumos), Acapulco, Naranjito (cabecera parroquial Amarillos), el Sauce, San Ramón, la Victoria y Arabiscas (Jumbo, C. 2012. p. 113).

De acuerdo con lo que señala Jumbo, C. (2012: 112-113), los límites de la parroquia rural Amarillos son:

- Al norte con la quebrada de Buenavista y la parroquia urbana Chaguarpamba,
- Al sur con la cordillera de Chinchacruz y la parroquia Buenavista, Al este: la parroquia urbana Chaguarpamba y el Cantón Olmedo,
- Al Oeste: la parroquia Buenavista

Su clima en la parte baja es de 24 °C y en la parte alta de 22 °C (PDOT. 2015. p. 1). El clima de Amarillos es un clima Ecuatorial Meso térmico semi-húmedo: Las Precipitaciones mínimas se da en el mes de agosto con 8mm y la máxima en el mes de febrero con 278mm. Durante el año se diferencian dos épocas, una lluviosa de enero a mayo y una seca de junio a diciembre. La temperatura media oscila entre 22 °C, siendo la más baja de 17.3 °C en el mes de julio y la más alta de 30 °C en el mes de noviembre.

De acuerdo al PDOT las actividades económicas de sus habitantes están relacionadas con la agricultura, ganadería, artesanía y comercio. La producción agrícola se orienta hacia el cultivo de maní, café, guineo, caña de azúcar, arroz, maíz; del total de la producción un aproximado del 75% los destinan para la comercialización. En cuanto a la ganadería, se han dedicado a la cría de ganado vacuno, porcino, caballar, mular, aunque en pequeñas proporciones. Igual lo hacen con la cría de aves de corral, cuyes y otros. Con el mejoramiento de la tecnología agropecuaria han emprendido en la producción avícola a mayor escala.

En cuanto a las actividades artesanales sus habitantes se han dedicado a la fabricación de ladrillo, adobe, tejidos de alforjas, sombreros, canastos. etc. Preferentemente realizan la comercialización de sus productos en Chaguarpamba y Catacocha alimentando los mercados de estas ciudades especialmente en las ferias del domingo.

## **1.8. Producción**

Las condiciones topográficas que existen en el cantón Chaguarpamba como indica el PDOT se observa gran variedad de climas y microclimas con gran variedad de suelos lo cual permite una diversidad de condiciones ecológicas y el desarrollo de un gran número de cultivos agrícolas. El cantón Chaguarpamba tiene un importante papel estratégico en la

comercialización de productos, conservación de los recursos naturales y seguridad alimentaria, el mismo que lo representan las actividades agrícola, pecuaria, forestal, acuícola y minera, el peso específico de la actividad agrícola y pecuaria es muy alto, pues son las tareas más productivas y que debido a su alta relación con otras actividades en la zona, lideran la dinamización productiva en la economía del cantón; lo que no sucede con el sector acuícola, donde la producción del cultivo de organismos acuáticos es mínima; de igual forma sucede con la minería, caracterizada por la extracción de materiales metálicos y de construcción que tiene un rol menor en el cantón.

El mayor volumen de producción corresponde a cuatro cultivos que ocupan el 91,82% del área sembrada en el cantón, desglosados de la siguiente manera: cultivo de café con el 26,74% el cultivo de banano con el 32,46% el cultivo de maní con 11,95% y el cultivo de caña de azúcar con el 10.67% otro cultivo de importancia es el maíz duro el cual se ha incrementado a nivel de todas las parroquias del cantón y que su práctica ayuda a dinamizar la economía de los agricultores.

## **1.9. Comercialización**

El PODT indica que el comercio ha sido la actividad independiente que permite a los inversionistas emprender en diversas líneas de productos y de servicios, a veces con capitales propios; sin embargo, la gran mayoría con el apoyo crediticio para este sector. El comercio se ha desarrollado de manera marginal con alta dependencia de los grandes centros de producción, que han incrementado los precios al consumidor final en forma exagerada teniendo mucho que ver los intermediarios. El área comercial de la cabecera Chaguarpamba está conformada por: tiendas, restaurantes, negocios de ropa y artículos de bisutería, cabinas telefónicas, etc., que se ubican en las residencias ya sea en la panamericana (barrio La Alborada) o en el área céntrica de la ciudad como lo es la calle 10 de agosto, además cuenta con un centro comercial y una feria libre que de algún modo permite a los habitantes que se abastezcan de los productos básicos que conforman la canasta familiar.

De acuerdo al PDOT el sistema de comercialización se desarrolla en dos formas: la primera interna y se refiere a los pequeños productores de los diferentes barrios quienes

comercializan su producción directamente en la feria dominical y en el centro comercial, productos como: café, maní, maíz, guineo, plátano futas tropicales (naranja, aguacate, mandarina, sapote, mango) productos semielaborados: bocadillos, panela, huevos de faldiguera, manichos, maní confitado, derivado de la leche queso, quesillo, que son comprados por los intermediarios y estos a su vez lo comercializan en gran volumen a las provincias de El Oro y Guayas, todos estos productores se convierten en consumidores ya que además de vender su producción también compran productos locales de primera necesidad.

Una segunda forma de comercializar es la externa, lugares como San José y del Guineo, Lozumbey, Buenavista, sus productores comercializan su producción pecuaria y agrícola, principalmente el pollo y el maíz a los mercados de Machala, Guayaquil y Cuenca a esto se suma pequeños productores artesanales del barrio el Huato que expenden sus productos derivados de la caña a mercados de otros cantones y parroquias de la provincia de Loja como son: Catacocha, El Cisne y Loja.

Algunos emprendedores del cantón, para poder comercializar de manera organizada y tener mejores posibilidades, crearon la Asociación de productores agropecuarios de Chaguarpamba (APACCH), que realiza el acopio de café y que adquieren este producto a grupos de interés en sectores específicos del cantón Chaguarpamba, anualmente entregan 400 quintales de café despulpado a la Asociación de productores de Marcabelí.

**CAPITULO II:**  
**ANTECEDENTES Y CARACTERÍSTICAS DE LA CAFICULTURA EN**  
**ECUADOR**

## 2.1. Producción del café a nivel nacional

Ecuador posee una tradición importante en su caficultura que inicia cuando fue introducido al país en los años “1830, empezándose a cultivar en los recintos Las Maravillas y El Mamey, del cantón Jipijapa, provincia de Manabí, con el pasar del tiempo, progresivamente se fue introduciendo al resto de las regiones del país” (Duicela, L. Corral, R, Rendón, M y Fruft, J. 2004: 24). Hasta mediados del siglo pasado fue considerado como el principal producto de exportación ecuatoriano. Duicela, L., et al. 2004. p. 9).

De acuerdo con el Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones (2013: 4),

Ecuador tiene un gran volumen de producción de café, lo que lo convierte en uno de los pocos países en el mundo que exporta todos los tipos de café: arábigo y robusta. Debido a la ubicación geográfica del Ecuador, su café es de los mejores producidos en América del Sur y los más demandados en Europa y Estados Unidos.

En la siguiente tabla se presenta la distribución de la superficie cultivada de producción de café por hectáreas en el Ecuador:

*Tabla 7. Área de producción*

Provincias	Café arábigo		Café robusta		Área cafetalera nacional	
	Superficie total	Área en producción	Superficie total	Área en producción	Superficie total	Área en producción
<b>Datos en hectáreas</b>						
Manabí	70.050	52.538	0	0	<b>70.050</b>	52.538
Loja	29.345	22.009	0	0	<b>29.345</b>	22.009
Orellana	0	0	20.000	15.000	<b>20.000</b>	15.000
Sucumbíos	0	0	17.320	12.990	<b>17.320</b>	12.990
Los Ríos	3.520	2.640	6.610	4.958	<b>10.130</b>	7.598
El Oro	9.730	7.298	0	0	<b>9.730</b>	7.298
Esmeraldas	900	675	6.345	4.759	<b>7.245</b>	5.434
Guayas	6.355	4.766	425	319	<b>6.780</b>	5.085
Zamora Chinchipe	6.350	4.763	0	0	<b>6.350</b>	4.763
Bolívar	3.410	2.558	2.580	1.935	<b>5.990</b>	4.493

**Fuente:** COFENAC

**Elaboración:** Dirección de Inteligencia Comercial e Inversiones, PRO ECUADOR (Disponible en Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones. 2013. p. 8)

Según el Banco Central del Ecuador la superficie cafetalera en el Ecuador (2012), es de 199,215 hectáreas y se distribuye de la siguiente manera: 136,385 hectáreas por cultivo de café arábigo y 62,830 hectáreas para el cultivo de café robusta. En la distribución de la superficie de café estimada por el Consejo Cafetalero Nacional (COFENAC), por provincia se determina que la mayor superficie cafetalera la tiene Manabí con 70,050 hectáreas (35,16%) seguida por Loja con 29,345 hectáreas (14.73%) Orellana con 20000hectareas (10.03%), Sucumbíos con 17,320hectareas (8,69%), Los Ríos con 10,130hectareas (5.08%), El Oro con 9,730 hectáreas (3,40%), Zamora Chinchipe con 6,350 hectáreas (3.18%), Bolívar con 5,990 hectáreas (3%) y Napo con 4800 hectáreas (2,41%) entre las más importantes.

De acuerdo con PRO Ecuador (2013: 8) En el 2011 la producción total de café en el Ecuador fue de 23,829 toneladas métricas (Tm.) y las ventas fueron de 20,191 Tm. Las hectáreas plantadas fueron de 110,474 y las cosechadas es de 98,347. Esta cifra presenta la disminución en la producción y ventas del producto en comparación con años anteriores.

## **2.2. Variedades de grano de café que se produce en Ecuador**

En Ecuador se produce las siguientes variedades de café de acuerdo con lo que plantea el Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones. (2013: 6),

**El Café Arábigo:** Al ser un cultivo estacional requiere de 180 – 200 días de lluvia (6 meses) para un óptimo desarrollo, aunque el cafeto presenta cierta tolerancia a la sequía su producción declina considerablemente cuando las precipitaciones disminuyen. La especie arábiga requiere un periodo seco de alrededor de tres meses, tiene una amplia adaptabilidad a los distintos ecosistemas de las cuatro regiones del Ecuador (Costa, Sierra, Amazonía e Islas Galápagos). Se cultiva desde altitudes cercanas al nivel del mar hasta los 2.000 metros. Las principales variedades arábigas cultivadas en el Ecuador son: Típica, Caturra, Bourbon, Pacas, Catuai, Catimor y Sarchimor.

**El Café especial:** En nuestro país, el café especial actualmente está inspirando a miles de productores y varias empresas comercializadoras como Kavecafé, Expigo, Marco Loor.



Maquipucuna, Escoffee y Fapecafés. Un café especial es aquel producto que se distingue de los demás por sus características especiales que le dan mayor valor agregado, como:

- Sus particulares característicos 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.

Así, los cafés se identifican con sus características respectivas, tales como “gourmet”, “orgánico”, “de sombra”. “de conservación; y, “de origen”. Se debe indicar que éstos cafés especiales son derivados del café arábigo.

**Café Gourmet:** Como cafés “gourmet”, se identifican a los cafés arábigos finos de excelente aroma, sabor, acidez: y cuerpo. Un café gourmet, se lo obtiene cultivándolo en una apropiada altura, buen manejo de la plantación, correcta cosecha y procesamiento post-cosecha por la vía húmeda. Después de la más estricta selección para eliminar todos los defectos, el café gourmet, es calificado directamente por las empresas importadoras que prueban el café –la catación– y que recompensan a sus proveedores con una “prima” por la calidad física del grano y organoléptica de la bebida.

Muchas zonas en el Ecuador actualmente ya están produciendo cafés arábigos tipo gourmet. Entre ellos: Pacto, Gualea, Mindo, Tandapi, Pangua, Caluma, Pallatanga, Puyango, Chaguarpamba, Olmedo, Celica Pindal, Quilanga, y Vilcabamba (Duicela, L. et al. 2004. pp. 117-18).

**Café Orgánico:** El café orgánico es producido sobre la base de estándares y normas internacionales reconocidos, orientado a proteger la salud humana y promover la ecología de un agro-sistema sostenible.

Sostiene Duicela, L. et al. (2004: 18), que en los procesos de producción de este tipo de café se excluye el uso de agroquímicos de síntesis. En cambio, se utiliza prácticas ecológicas que pueden ser biofertilizantes de estiércol u orina, abonos verdes, humus de

lombriz, repelentes naturales, coberturas vegetales, entre otras. Alrededor de mil fincas cafetaleras orgánicas certificadas existen en Manabí, Loja, El Oro, Zamora Chinchipe y Morona Santiago. Importante resulta señalar que el café de conservación puede ser adicionalmente certificado como orgánico.

**El “Café Robusta:** Es nativo de los bosques ecuatoriales del África, en elevaciones desde el nivel del mar hasta aproximadamente los 1000 metros de altura. Se trata de un árbol o arbusto liso, con hojas anchas que a veces adquieren una apariencia corrugada u ondulante, en su base de 15-30 cm de largo y 5-15 cm de ancho; los tipos robusta demostraron estar mucho mejor adaptados para las tierras bajas, cálidas y húmedas requiere un clima tropical con altas precipitaciones o en su defecto riego. En la Amazonía ecuatoriana, han cultivado café robusto y en períodos de bonanza fue un cultivo que dinamizó la economía” (Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones. 2013. p. 6).

### **2.3. Las regiones de cafés del Ecuador**

Según Federación regional de asociaciones de pequeños cafetaleros ecológicos del sur del Ecuador Fapecafes en nuestro país se cultiva el café, principalmente el arábigo y robusta, cada uno con características propias; a continuación, se detallan las regiones donde se cultiva café en el Ecuador:

**Región 1:** Esmeraldas (café arábigo y robusta) Carchi (café arábigo), Imbabura (café arábigo) y Sucumbíos (café robusto)

**Región 2:** Pichincha (café arábigo y robusta) Napo (café robusto) y Orellana (café robusto)

**Región 3:** Chimborazo (café arábigo), Tungurahua, Pastaza y Cotopaxi (café arábigo y robusta)

**Región 4:** Manabí (café arábigo), Galapagos (café arábigo), y Santo Domingo de los Tsáchilas (café robusto)

**Región 5:** Santa Elena (café arábigo), Guayas (café arábigo y robusta) Los Ríos (café arábigo y robusta) y Bolívar (café arábigo y robusta)

**Región 6:** Cañar (café arábigo), Azuay (café arábigo) y Morona Santiago (café arábigo y robusta)

**Región 7:** El Oro (café arábigo), Loja (café arábigo) y Zamora (café arábigo),

## **2.4. Organizaciones gremiales de cafetaleros del Ecuador**

Las organizaciones gremiales son entidades de derecho civil y privada sin ánimo de lucro y con personalidad jurídica reconocida por el estado ecuatoriano, es apolítica y no participa en asuntos religiosos, sus principales objetivos son agrupar, organizar y apoyar a las exportadores y asociaciones de productores de café legalmente constituidos y debidamente registradas, participar de todas las actividades de estudios y operaciones financieras que incluyan la producción, comercialización y exportación de café.

De acuerdo con la citado por Pro Ecuador, Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones. (2013: 10), los principales Gremios Cafetaleros en Ecuador son:

- Asociación Nacional de Exportadores ANECAFE
- Asociación de Cafés Especiales del Ecuador, ACEDE
- El café C.A. compañía de elaborados de café EL CAFÉ C.A

También existen Federaciones y Asociaciones de Productores de Café que exportan, como:

- Federación Regional de Asociaciones de Pequeños Productores Ecológicos del Sur, FAPECAFES,
- Federación de Asociaciones Artesanales de Producción Cafetalera Ecológica Manabí, FECAFEM
- Asociación Cafetaleros de Santa Cruz, Galápagos
- Asociación Agroartesanal de Caficultores Rio Intag, ImbaburaCafé de Loja. CADECOM CAFÉ LOJA
- Asociación de productores de café de Chaguarpamba APACCHE

## **2.5. Exportaciones de café**

A continuación, se presenta en la siguiente tabla las exportaciones de café por calidad tanto en sacos como en dólares para el periodo 2005-2016

Tabla 8 Exportaciones de café por calidad. Período 2005 – abril 2006. Sacos de 60 kg.

AÑO	ARABIGO		ROBUSTA		INDUSTRIALIZADO		TOTAL	
	SACOS	DOLARES	SACOS	DOLARES	SACOS	DOLARES	SACOS	DOLARES
2005	120000,63	13799101,1	277724,72	15278426,6	587072,19	59417476,9	994797,54	88495004,7
2006	196956,8	24342126,9	230091,63	16856509,6	601483,15	53574714,1	1028531,58	104776351
2007	147375,71	19186477,2	95625,02	10238466,5	749189,18	93971782,9	992189,91	123396727
2008	59575,46	9705292,79	65894,82	758265,35	748608,86	108292972	874079,14	125580530
2009	136064,08	20821332,1	300014,94	26168767	690642,66	99036730,4	1126721,68	146026829
2010	184398,41	39852130,6	210903,44	20900801,4	806048,49	111983813	1201350,34	172736745
2011	19937,7	61029322,7	407789,06	57464642,9	939111,51	151427867	1546338,27	269921832
2012	114180,55	24901241,6	359311,63	50558417,8	1097452,18	198440132	1570944,36	273899791
2013	78587,22	12466720,1	122656,39	15844505,2	1060447,35	189759310	1261690,96	218070535
2014	62591,8	13307345,1	87467,65	10778071,4	980578,74	154412078	1131638,19	178497494
2015	58973,91	13455901,1	46728,45	4890175,89	764267,9	126953936	869970,26	145300013
2016	21062,38	4929390,25	5217,43	506612,86	243797,54	33471892,9	270077,35	38907896

Fuente: ANECAFE

Elaboración: Autora

De acuerdo a lo citado por Asociación nacional de exportadores de café ANECAFE, el año con mayor producción fue el año 2012 y su producción total fue de 1'570944,36 sacos de café y las ventas fueron de 273899791 dólares, el segundo año con mayor producción fue el año 2011 y su producción total fue de 269'921832 sacos y la venta fueron de 269921832 dólares. Por otra parte, el año que presenta menor producción es el año 2005 con una producción de 994.797,54 sacos y la venta de 88'495004,7 dólares, entre las razones principales de este nivel de producción es en gran parte el envejecimiento de la plantación en gran porcentaje de las plantaciones de la superficie cultivada además la falta de capacitación y tecnología, falta de apoyo de entidades financieras, falta de organización y fortalecimiento gremial entre otros.

## 2.6. Principales destinos de las exportaciones de café

“Las exportaciones cafetaleras de Ecuador presentan un crecimiento del 21,78% anual en los últimos 4 años, y la cantidad en toneladas exportada fue del 5,33% anual. A continuación, se presenta un gráfico de las exportaciones de café en el periodo 2001-2012” (Pro Ecuador. 2013: 11).

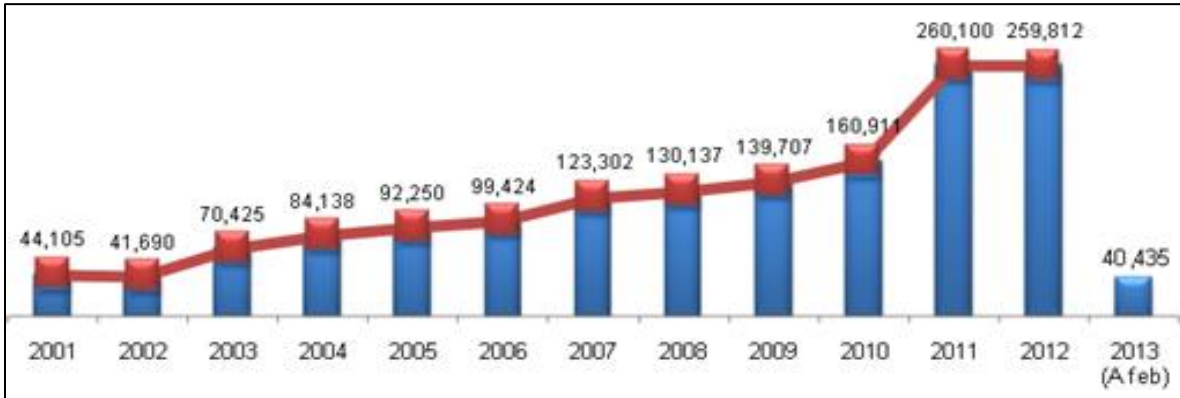


Gráfico 1 Exportaciones ecuatorianas de Café y sus derivados. Valor FOB Miles USD

**Elaboración:** Dirección de Inteligencia Comercial e Inversiones, PRO ECUADOR  
**Fuente:** PRO ECUADOR

Según ProEcuador el café en bruto posee un crecimiento armónico entre cantidad y monto exportado, desde el 2008 el volumen histórico de exportaciones creció a una tasa promedio anual de 29%, lo que significa que en estos 5 años la variación absoluta fue de 178%, el monto de exportación en dólares y creció a una tasa anual promedio de 34% lo que se traduce en una variación absoluta del 225% desde el 2008 al 2012.

“Los derivados del café presentan un crecimiento promedio anual del 14% en dólares exportado y la variación absoluta en los 4 años fue de 73%. Su volumen de exportación decreció desde el 2008 al 2012 en el 8%” (Pro Ecuador. 2013: 12).

### 2.6.1. Destino de las exportaciones de café

Según ProEcuador los principales países destino de las exportaciones de café y sus derivados en orden descendiente considerando la participación en el año 2013 son: Colombia con un 23.52%, Alemania con 22.38%, Polonia 20.31% Rusia 14.51% y en menor proporción Estados Unidos 3.38%, Japón y Holanda con un 2% como se puede observar en la tabla detallada a continuación:

Tabla 9 Principales destinos de las exportaciones de café

PAIS	AÑO					PORCENTAJE
	2008	2009	2010	2011	2012	Participación
<b>TONELADAS</b>						
<b>COLOMBIA</b>	10628	33985	34162	83519	61578	23,52%
<b>ALEMANIA</b>	28668	24179	37012	52992	58595	22,38%
<b>POLONIA</b>	27223	27368	27289	36933	53172	20,31%
<b>RUSIA</b>	22890	20368	21713	34610	37981	14,51%
<b>USA</b>	5974	9582	13726	22837	8838	3,38%
<b>JAPON</b>	7569	4807	6549	5035	5486	2,10%
<b>HOLANDA</b>	4681	2024	3765	4362	5704	2,18%
<b>REINO UNIDO</b>	5837	3417	965	729	6083	2,32%
<b>TURQUIA</b>	2823	3184	3674	3171	4852	1,85%
<b>PERU</b>	3849	3262	3458	3399	3513	1,34%

Fuente: Banco Central del Ecuador (BCE)

Elaboración: Autora

**CAPÍTULO III:**  
**ANALISIS DE LA CADENA DE VALOR DEL CAFE EN EL CANTON**  
**CHAGUARPAMBA**

### **3.1. Producción de Café en el cantón Chaguarpamba**

#### **3.1.1. Características del café**

Se realizó la visita al cantón Chaguarpamba con la finalidad de entrevistar a los dirigentes de la asociación de estudio APACCH y lo que nos supieron manifestar fue que ellos siembran dos tipos de café es decir el arábigo y caturro o criollo, ya que el café robusta no se siembra por los diferentes factores tanto climáticos como económicos. Se realizó una entrevista y encuesta con los cafetaleros miembros de la asociación y la mayoría nos brindó la información para poder realizar el estudio.

#### **3.1.2. Composición del grano de café**

Del resultado de la unión del grano de polen con el óvulo se forma el fruto. El fruto que nace del ovario de la flor fertilizada es una drupa conocida como cereza de una forma elipsoidal, ligeramente aplanado con un diámetro de unos 15cm. Verde al principio luego cambia de color a amarillo y por último toma un color rojo vivo uniforme cuando alcanza su plena madurez (COFENAC, 2011).

La estructura del café es la siguiente:

**Piel.-** Es la cubierta exterior del café. También conocida epicarpio y está constituido por una sola capa de células de paredes finas, en la cual existen numerosas estomas.

**Mucílago.-** Capa de cerca de 2mm., de una pulpa interna gelatinosa y azucarada a la que se la denomina también mesocarpio. El mucílago se compone de parénquimas rico en azúcares y sustancias colorantes.

**Pergamino o cáscara.-** Es la parte interna del fruto, se denomina endocarpio y consiste en una envoltura de celulosa de color amarillo pálido. Es una cubierta dura.

**Piel plateada.-**Es una más delgada y fina.



**Grano o almendra.-** Es la parte del fruto que tostada y molida es utilizada para la producción del café bebida (Santiana, G. 2013. pp. 22-23).

### 3.1.3. Química del café

El café “contiene componentes químicos de diferentes características de otras plantas”. Indica la Santiana que estos componentes químicos siguen en estudio, pero que coadyuvan “a la vida del ser humano”, puesto que la química del café que genera este fruto “contiene muchos minerales, grasas naturales, azúcares, y por su naturaleza agua, almidones, ácidos”, entre otros.

La siguiente tabla se explica la composición química del café.

Tabla 10 Composición química del café

<b>Componentes</b>	<b>%</b>	<b>Observaciones</b>
Agua	11,5	
Azúcares	50	De la materia seca del café
Grasas	20	Aproximadamente 10% a 20%
Proteínas	11	De la materia prima seca del café
Aminoácidos libres	0,8	Aproximadamente 0,2% a 0,8%
Minerales, vitaminas y ácidos	7	Minerales: potasio, magnesio, calcio, fósforo, sodio. El grano verde tiene vitaminas: B1, B2, B3, B5, B12 y C.
Componentes nutritivos no	1,5	Depende de la variedad botánica.

Elaboración: Autora

Fuente: COFENAC 2011 (disponible en: <http://www.cofenac.org/wp-content/uploads/2010/11/5-Diagnostico-Sector.pdf>).

## 3.2. Tipos de café que se producen en el cantón Chaguarpamba

### Café Arábigo

Santiana, G. (2013: 24), sostiene que esta planta de café “es nativa de Etiopía, tostado su semilla desde la antigüedad. Tiene un crecimiento de 8 a 12m de altitud en estado normal, hojas grandes y ovaladas de color verde, sus frutos de color rojo brillante, donde se encuentra la semilla del café”.

Indica la autora, que dentro de la variedad del café arábigo se encuentra el **caturre**, que es de mayor calidad, pero que es sensible a los fungicidas.

### **Cosecha y proceso de los granos de café.**

Los frutos llegan a su madurez a partir de los 6 a 8 meses en la cual se puede cosechar el café. Su recolección se realiza de forma manual y, es muy importante conocer que el “fruto es de color rojo cuando se encuentra maduro y es ideal para realizar el corte en su semilla y extraer el café”

### **Estándares de calidad**

Las calificaciones de acuerdo a los estándares de calidad son muy importantes dentro del tipo de café desde su sembrío hasta su cosecha, sostiene

- ✓ **Cosecha actual:** es aquella que no va sobrepasar los 4 a 6 meses.
- ✓ **Cosecha vieja:** es aquella que excede los 6 hasta los 9 meses.

Depende el método que se aplica; es decir, si lavado o seco, esto determinará la calidad del producto. Los estándares permiten identificar los excesos de fungicidas, o si el café es muy tierno, su hidratación debe estar entre un 10 al 15% de agua para tener un buen estándar de calidad.

### **Clasificación del café arábigo**

De acuerdo con lo planteado por CONEFAC (2011), la clasificación del café arábigo es la siguiente:

Tabla 11 Requisitos del Café

Requisito	Grado 1	Grado 2	Grado 3	Grado 4
	Specialty Grade	Premium Grade	Exchange Grade	Arábica Natural
Altitud	De estricta altura: (arriba de 1200msnm)	De zona baja o alta	De zona baja o alta	De zona baja o alta
	De altura: Entre 800 y 1200 msnm			
Tipo de Beneficio	Vía húmeda	Vía húmeda	Vía húmeda	Vía húmeda
Humedad	11% mínimo, 12,5% máximo			
Estado fitosanitario	Libre de todo insecto vivo y/o muerto, hongos y contaminantes sensoriales perceptibles.			
Forma	Grano normal			
Color	Verde gris azulado	Verde gris azulado	Verde gris azulado	Verde a verde pálido
Número de defectos (en muestra de 300 gramos).	Máximo 10 defectos secundarios	Máximo 15 defectos secundarios y sin defectos primarios	Máximo 23 defectos secundarios y sin defectos primario	Máximo 45 defectos
Tamaño del grano	Mínimo 95% arriba de la zaranda #15. Máximo 5% debajo de la zaranda #15.	Mínimo 85% arriba de la zaranda #15. 0% debajo de la zaranda #15.	Mínimo 95% arriba de la zaranda #15. Máximo 5% debajo de la zaranda #15.	Mínimo 95% arriba de la zaranda #14. Máximo 5% debajo de la zaranda #14.

Elaboración: Autora

Fuente: COFENAC 2011

### Beneficios que genera el café

El café presenta beneficios y propiedades que pueden ayudar en algunas enfermedades patológicas, sustentado esto en estudios que lo demuestran, así lo sostiene Santiana, G. (2013: 28).

- **El café estimulante.-** el café presenta una gran composición química, su principal la cafeína que actúa como estimulante, de ahí su consumo por muchas personas en horas de la mañana u horas laborables en el día. En la noche aquellas personas que desean permanecer despiertos; sin embargo, se corre el riesgo de volverse dependiente del café.

- **Reducción del riesgo de padecer Alzheimer.-** Dentro de los avances científicos se ha determinado que ingerir dos tazas diarias de café ayudan a mejorar el Alzheimer.
- **Reducción del riesgo de padecer Parkinson.-** Las personas que toman de 3 de 4 tazas de café diario reduce el riesgo de contraer Parkinson.
- **Reducción del riesgo de padecer gota.-** El café ayuda a reducir en su gran parte el padecer de gota. Estudios realizados en los años 80 y 90 de salud y nutrición en Estados Unidos, demuestran que quienes han consumido café no padecen de la gota.
- **Metabolismo.-** La cafeína aumenta las calorías que necesita el sujeto en las tres horas siguientes al consumo por el aumento del metabolismo energético.
- **Sistema digestivo.-** La composición química del café estimula la acción ácida del estómago. La cafeína afecta las secreciones exocrinas del páncreas favoreciendo la digestión pero a su vez puede traer consecuencias, el exceso de café puede generar demasiada producción de jugos gástricos y tener una irritación del estómago.
- **Hígado.-** El café estimula el hígado en ciertas actividades de encimas facilitan ciertos medicamentos. También los científicos descubrieron que el 45% de las personas que beben café no desarrollan cálculos de vesícula.
- **Pulmones.-** El café ayuda a provocar la dilatación de los bronquios de los pulmones, esto ayuda a las personas que tienen alguna infección pulmonar o asma.
- **Corazón.-** No tiene ningún efecto nocivo para el corazón ni afecta las funciones cardiovasculares ni presión arterial.
- **Músculos.-** La cafeína provoca al sistema nervioso central, permitiéndole aumentar la resistencia de los músculos retardando el cansancio físico

#### **Cualidades del café de Chaguarpamba:**

- **Aroma.-** Es la característica principal, su aroma emana al tostarlo y en su infusión los expertos pueden descifrar si es buen café o no; es decir, el aroma está directamente relacionado con la calidad del café.

- **Acidez.-** El café como cualquier otro fruto tiene acidez, este refleja un PH que está en el rango de 4,9 a 5,4; dando un sabor muy atrayente al paladar.
- **El amargo.-** Por la composición química del café, este tiende a ser amargo, su intensidad depende del grado que permanece en una zona más húmeda.
- **EL gusto.-** Tiene el mismo componente como para degustar un vino. Este permite determinar su amargura, aroma y olor.

### 3.3. Análisis de la cadena de valor

Se aplicó el esquema de la cadena de valor de Porter para el funcionamiento y desarrollo como se muestra en la siguiente figura.

Ahora una representación de la cadena de valor de Porter.

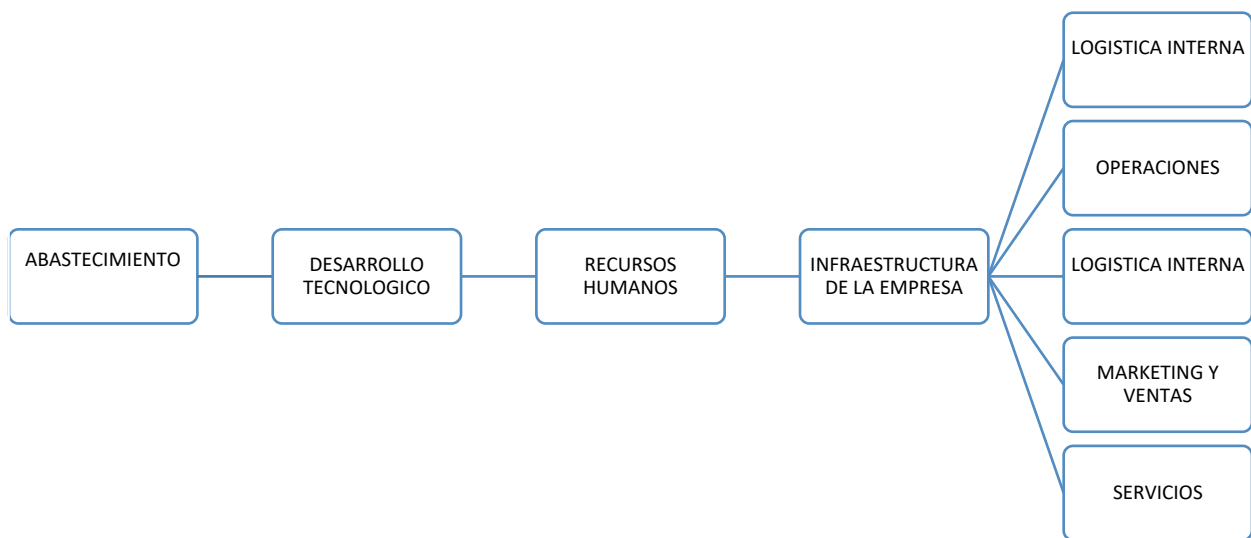


Gráfico 2 Actividades de la cadena de valor

Fuente: Técnicas para el análisis de los sectores industriales y de la competencia. M. Porter (1985)

La cadena de valor descubre la existencia de un conjunto de procesos de negocio que son ejecutados a lo largo de la organización para generar el valor, bien sea en los productos o servicios. Por otra parte, la cadena de valor muestra como los procesos del negocio se relacionan uno con otro para generar el valor de la organización, así como quienes participan en cada proceso de negocio.

Porter, M. (2012: 33-34), señala que “la cadena de valor está integrada a un flujo más grande de actividades al que la denomina sistema de valores”. Sostiene el autor “que los proveedores cuentan con cadenas de valores (valor ascendente) que crea y entrega los insumos utilizados en ellas”.

Los productos pasan por las cadenas de los canales (valor de canal) antes de llegar al comprador o consumidor final, que con el tiempo el producto se vuelve parte de la cadena de valor del comprador.

Sin embargo, para entender de mejor manera, se describe la definición “una cadena de valor en una empresa que permita competir en un sector industrial, comienza con la cadena genérica, se identifican sus actividades individuales. Cada categoría genérica puede subdividirse en actividades discretas” Porter, M. (pp. 44-45). Veamos el siguiente ejemplo en la tabla 12:

Tabla 12 Infraestructura de la empresa

INFRAESTRUCTURA DE LA EMPRESA							
Administración de Recursos Humanos		Reclutamiento Capacitación			Reclutamiento	Reclutamiento	M A R G E N
DESARROLLO TECNOLÓGICO	Diseño de un sistema automatizado	Diseño de componentes. Diseño de la línea de ensamblado	Diseño de maquinaria Procedimiento de pruebas Administración de la energía	Desarrollo de un sistema de información	Investigación de mercado Ventas Ayudas y literatura técnica	Servicio manuales y procedimientos	
ADQUISICIÓN	Servicios de transporte	Materiales Energía Partes eléctricas/electrónicas	Otras partes Suministros	Servicio de computación Servicio de transporte	Servicios y medios y agencias Suministros Viaje y subsistencia	Relaciones  Viajes y subsistencia	M A R G E N
	Manejo de materiales de entrada	Fabricación de componentes  Ensamblado		Procedimiento de pedidos  Envíos	Publicidad  Promoción	Representantes de servicio  Sistema de relaciones	

	Inspección de entrada  Recepción y entrega de pates	Perfeccionamiento y pruebas Mantenimiento Operación de instalaciones		Fuerza de ventas		
	LOGÍSTICA DE ENTRADA	OPERACIONES	LOGÍSTICA DE SALIDA	MERCADOTECNIA Y VENTAS	MANTENIMIENTO	

Fuente: Cadena de Valor de un fabricante de copiadoras.  
 Disponible en: (Porter, M. 2012. p. 47).

En este contexto, la empresa es un conjunto de actividades cuyo fin es diseñar, fabricar, comercializar, entregar y apoyar su producto, tal como se observa. En conclusión, las categorías anteriores son indispensables para lograrla ventaja competitiva en las diversas empresas. Estas categorías de actividades primarias estarán presentes en cierto modo en ella.

### 3.3.1. Actividades de apoyo a los valores

De acuerdo con Porter, M. (2012), estas actividades, presentes cuando se compete en una industria, se dividen en cuatro categorías.

- **Abastecimiento.-** Función de comprar los insumos que se emplearán en la cadena de valor, no a ellos en sí. He aquí algunos de ellos: materias primas, suministros y otros componentes consumibles, lo mismo que activos como maquinaria, equipo de laboratorio, equipo de oficina y edificios. Aunque estos insumos suelen asociarse a las actividades primarias, se les encuentra relacionados con los valores, entre ellos los de apoyo. Por ejemplo, los suministros de laboratorio y los servicios independientes de pruebas son insumos comunes en el desarrollo tecnológico, mientras que un despacho contable es un insumo común comprado en la infraestructura de una organización (Porter, M. 2012. pp. 40-41) La materia principal para la asociación es la compra de café a granel que se adquiere de los diferentes cafetaleros que son socios de la asociación, en esta actividad les falta el respaldo de las organizaciones ya que venden sus cosechas al mejor postor porque no poseen transporte o un sistema de logística completo que permita llevar la cosecha total de café.

- **Desarrollo tecnológico.** La asociación cuenta con maquinaria respectiva para almacenar, procesar, pesar, empaquetar etc., lo que no tienen es la capacitación respectiva para poder operar maquinarias, y en si cursos que les permita mejorar su nivel de producción.
- **Recursos humanos.** Son actividades relacionadas directamente con la búsqueda, contratación, entrenamiento de personal, apaach como asociación debería manejar un manual con las diferentes funciones para cada miembro. La directiva de la asociación es la única que se encarga de la contabilidad, aspectos legales, finanzas, planeación, administración en general para lo cual debería tener personal capacitado y especializado para cada área y así una administración de calidad.
- **Infraestructura de la empresa:** De acuerdo con lo que plantea Porter, la infraestructura se subdivide en las siguientes partes:
  - ✓ **Logística de interna.-** Incluye las actividades relacionadas con la recepción, el almacenamiento y la distribución de los insumos del producto: manejo de materiales, almacenaje, control de inventario, programación de vehículo y devoluciones a los proveedores. En esta actividad los cafetaleros de la zona llevan el café a la Asociación pero no cuentan con transporte propio, lo que pone a disposición de los intermediarios la compra directa ya que les resulta más rentable venderles a ellos que llevar los sacos de café hasta la asociación.
  - ✓ **Operaciones.-** Actividades mediante las cuales se transforman los insumos en el producto final: maquinado, empaquetado, ensamblaje, mantenimiento de equipo, realización de pruebas, impresión y operaciones de la planta. La Asociación cuenta con la maquinaria para procesar el café y poderla vender el café molido a través de un laboratorio con el fin de mejorar la calidad del producto.



- ✓ **Logística de externa.**- Actividades por las que se obtiene, almacena y distribuye el producto entre los clientes: almacenamiento de productos terminados, manejo de materiales, operación de vehículos de reparto, procesamiento de pedidos y programación. El almacenamiento se lo realiza directo en la asociación ya con materias terminadas, materiales y tienen un vehículo para poder entregar el café ya listo para la venta y el consumo, a pesar de que los recursos son limitados la asociación tiene gran potencial.
  
- ✓ **Marketing y ventas.** Actividades mediante las cuales se crean los medios que permiten al cliente comprar el producto y a la compañía inducirlo a ello: publicidad, promoción, fuerza de ventas, cotizaciones, selección de canales, relaciones entre canales y fijación de precios. La promoción del café APACCH se debe utilizar la estrategia de comunicación con el fin de impulsar la imagen tanto del producto como de la asociación a nivel local, nacional e internacional.
  
- ✓ **Servicios.** Dentro de la APACCH se encuentran algunos servicios como los siguientes: secado, pelado, lavado y despulpado; así como, la venta de producto terminado, lo cual genera ingresos económicos.

### **3.3.2. Mercado de café en el cantón Chaguarpamba**

El café es un producto tradicional del cantón Chaguarpamba y a nivel nacional es de los principales productos que se exporta ya sea a granel o ya elaborado, esta producción se ve afectada por la inestabilidad de precios. Lo que determina el volumen de la cosecha es la demanda, ya que cuando la oferta es alta a nivel nacional disminuye la producción y los precios bajan lo que genera que los agricultores bajen los niveles de cosecha. En ciertas ocasiones los costos de producción son más altos que la venta del café y el cafetalero prefiere no cosechar y así evitar gastos adicionales que serán difíciles de recuperar

### 3.3.3. Análisis económico del café en el cantón Chaguarpamba

En el análisis económico del café en el cantón Chaguarpamba se realizó el cálculo de costos del café, para las dos presentaciones de café molido que vende la asociación, el café chaguarcafe y el café chinchacruz, esta información se la obtuvo de la entrevista que se realizó a los miembros de la directiva y los costos de producción son realizados todos dentro del cantón.

Tabla 13 Cálculo de costos Chaguarcafe

<b>CHAGUARCAFE 200 GRAMOS</b>			
N°	Costos de producción del café	VALOR	SUBTOTAL
<b>1</b>	<b>materia prima x 1 quintal de café</b>	\$	\$
	1 quintal de café 150 dólares	150	
	funda interna y empaque	0,2	<b>150,2</b>
<b>2</b>	<b>mano de obra directa</b>		
	2 jornaleros x 2 días 1 quintal	47,2	<b>47,2</b>
<b>3</b>	<b>mano de obra indirecta</b>		
	tostada y molida	25	
	transporte	60	
	escogida de café	15	
	servicios básicos	5	<b>105</b>
<b>4</b>	<b>costos de producción</b>		<b>302,4</b>
	costo producción 302,40/180 fundas 200 gr	1,68	
	valor incluido utilidad	1,85	

Fuente: APAACH  
Elaboración: Autora

Tabla 14 Chaguarcafe preciofinal

<b>CHAGUARCAFE TRADICIONAL –PRECIO (dólares)</b>						
CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	PRECIO	SUBTOTAL	IVA	TOTAL	PVP
1	chaguarcafe tradicional 200 gramos	1,85	1,85	0,22	2,07	2,6
1	chaguarcafe tradicional 400 gramos	3,7	3,7	0,44	4,14	4,75

Fuente: APAACH  
Elaboración: Autora

Tabla 15 Cálculo de costos Chinchacruz

<b>CHINCHACRUZ 200 GRAMOS</b>			
N°	Costos de producción del café	VALOR	SUBTOTAL
<b>1</b>	<b>materia prima x 1 quintal de café</b>	\$	\$
	1 quintal de café 150 dólares	250	
	funda interna y empaque	0,3	<b>250,3</b>
<b>2</b>	<b>mano de obra directa</b>		
	2 jornaleros x 2 días 1 quintal	47,2	<b>47,2</b>
<b>3</b>	<b>mano de obra indirecta</b>		
	tostada y molida	25	
	transporte	60	
	escogida de café	15	
	servicios básicos	5	
	gastos de embalaje	5	<b>110</b>
<b>4</b>	<b>costos de producción</b>		<b>407,5</b>
	costo producción 302,40/180 fundas 200 gr	2,26	
	valor incluido utilidad	2,41	

Fuente: APAACH  
Elaboración: Autora

Tabla 16 Café Chinchacruz precio final

<b>CHINCHACRUZ –PRECIO (dólares)</b>						
CANTIDA D	DESCRIPCIÓN	PRECI O	SUBTOTA L	IVA	TOTA L	PV P
1	chinchacruz especial 200 gramos	2,41	2,41	0,2 9	2,7	3,25
1	chinchacruz especial 400 gramos	4,81	4,81	0,5 8	5,39	6,25

Fuente: APAACH  
Elaboración: Autora

### 3.3.4. Análisis de la comercialización del café en el cantón Chaguarpamba

La Asociación no posee un plan de marketing ni publicidad, trabajan bajo pedido, ferias locales y a nivel nacional.

La Asociación trabaja para vender el café ya procesado es decir con valor agregado y su principales destinos son las diferentes provincias vecinas, tienen dos presentaciones de café molido; Chaguarcafe y Chinchacruz ; el primero destinado a un mercado minorista es decir bodegas, mercados, etc. y la segunda presentación está destinado a centros comerciales como Supermaxi, Tia, Zerimar, en quito con espiga de oro. Etc



Gráfico 3 Producto final

Elaboración: ASO APAACH  
Fuente: ASO APAACH 2017

## **CAPITULO 4: ANALISIS DE RESULTADOS**

El Análisis de la cadena de valor del café en el cantón Chaguarpamba se basó en la encuesta que se aplicó a los cafetaleros que forman parte de la Asociación APACCH, y la entrevista que nos brindaron los miembros de la directiva de dicha asociación.

La Asociación APACCH está conformada por 30 miembros que en su mayoría son hombres, y que están en un rango de edad entre los 50 y 59 años, con años de escolaridad de bachillerato; ya que la mayoría de los cafetaleros solo poseen estudios secundarios (ver anexo 5).

El 84% de los cafetaleros encuestados se dedica a la agricultura percibiendo un ingreso que oscila entre 301 dólares a 900 dólares que son obtenidos de la venta del café, y la otra parte de los encuestados que generan más de 900 dólares de ingreso es porque se dedican a otra actividad, ya sea trabajo de oficina como empleados públicos o en sus propios locales de manera independiente (ver anexo 8).

Todos los cafetaleros de la Asociación son dueños del terreno con títulos de propiedad o escrituras y de los cuales destinan un promedio de 2 a 5 Ha dedicado a la producción de café (ver anexo 12).

La asociación se dedica a la producción de café arábigo y caturro, ya que las condiciones del clima y otros factores como costo, cuidado, altura, etc., no permite dedicarse a la producción de café robusta, la edad de los cafetales para su mejor producción es de 4 a 8 años y de 8 a 11 años dando un total de 5 quintales de café al año (ver anexo 18).

Las actividades necesarias para mantener los cafetales en buen estado; es decir, que cumplen con las normas internas para la agricultura ecológica, estable y cumplen un plan de mejoramiento de los cafetales, asisten a eventos de capacitación promovidos por la Asociación, desinfecta los sustratos para semilleros y viveros mediante la solarización o usos de agua hirviendo, proporciona los cuidados necesarios para obtener plántulas sanas, preparan el terreno donde se va a establecer la nueva plantación eliminando el cafetal viejo, deshierbando, adecuando o plantando la sombra temporal y/definitiva, realizando las obras de conservación de suelos y organizando la nueva distribución, preparando los hoyos por lo menos de 30 cm de diámetro x 30 cm de profundidad, elabora y aplica abonos orgánicos, fermentados, sólidos y líquidos en los cafetales de crecimiento y producción al menos dos

veces al año y aplican sistemáticamente la tecnología orgánica de manejo del cultivo, regula la sombra del cafetal, lo que representa el 60% del total de los cafetaleros (ver anexo 19).

En lo que se refiere a la costos por actividad realizada gran parte de la población encuestada manifestó que invierten alrededor de 500 dólares en mano de obra, las instituciones públicas como el MAGAP o el GAD de Chaguarpamba brindan las semillas sin costo a diferentes zonas del cantón entre ellos algunos cafetaleros de la Asociación pero a pesar de eso el 36% de los encuestados invierte más de 300 dólares en compra de semillas (ver anexo 21).

El 32% de los cafetaleros invierte de 100 a 200 dólares en la limpieza y preparación del terreno, no utilizan abono químico puro para la producción, sino orgánico o abono mixto, que se lo obtiene en los diferentes almacenes agropecuarios de la ciudad de Loja, invirtiendo un aproximado de 100 a 200 dólares (ver anexo 33).

La cosecha del café la venden netamente a la asociación APACCH en el cantón Chaguarpamba y este se encarga de almacenar el café en sacos ya que es un centro de acopio para todos sus miembros. El saco de café se encuentra en un rango de 101 a 200 dólares (ver anexo 39).

Todo el proceso del café lo realizan algunos cafetaleros en sus hogares y otros directamente en la Asociación (ver anexo 42); ya que se encargan cada quien de secar, pelar y lavar el café con un tiempo aproximado de 3 días en este proceso (ver anexo 41).

Entre algunas causas de la baja productividad es el aumento de plagas, enfermedades, falta de financiamiento y apoyo del gobierno a través del Banco de Fomento, Corporación Financiera Nacional y asesoramiento técnico por parte de instituciones públicas como MAGAP, GAD Municipal, entre otras (ver anexo 43).

La mayoría de los encuestados manifestaron entre otras las razones por las que se dedican a la producción de café, es por ser el producto que mayor producción tiene la zona, por tradición, a pesar de ser muy rentable pero lo utilizan como medio para subsistir; sin embargo, sostienen que con el apoyo de financiamiento, tecnología etc., se intensificaría en un 100% la producción de café ya que se tendría los recursos suficientes como para

incrementar la producción y generar alta rentabilidad para de esta manera poder competir con los demás productores sin necesidad de intermediarios (ver anexo 47).



## CONCLUSIONES

- La principal actividad económica a la que se dedica la gente de esta zona es la agricultura, ya sea porque es lo que más se comercializa en el cantón, reciben como herencia los terrenos o como tradición
- El principal tipo de café que siembra es el café arábigo o caturro, no se dedican a sembrar el café robusto por diferentes factores tanto climáticos, económicos etc.
- Entre los problemas que presentan la comercialización por parte de la asociación son: costos elevados, falta de fidelidad de los cafetaleros de la zona, precios no competitivos ya que no poseen un buen plan de cosecha y así una inoportuna asignación de los diferentes procesos en beneficio del café.
- Los niveles de productividad no son los óptimos, la cosecha, despulpado, movilización generan pérdidas tanto a los cafetaleros como a la asociación.
- La mayoría de los cafetaleros cumplen con las actividades necesarias para mantener los cafetales en buen estado, es decir cumplen con las normas internas para la agricultura ecológica con el fin de mejorar los cafetales, pero por falta de apoyo no se puede aprovechar de mejor manera estos beneficios
- La falta de capacitación recibida a los cafetaleros de la zona por parte de entidades públicas y privadas esta entre los mayores problemas ya que se están realizando prácticas ancestrales de cultivo dando como resultado baja productividad y no se está generando las ganancias respectivas ni el cuidado para los cafetales de tal manera que los intermediarios se aprovechan de esto ofreciendo precios muy bajos.
- No poseen un plan de marketing ni publicidad ya que se han dedicado únicamente a la venta bajo pedido lo que limita a la producción y el mercado al que se está llegando es muy bajo.

## RECOMENDACIONES

- Se debería realizar un plan a mediano plazo para implementar las mejoras tanto en infraestructura para los socios, transporte, capacitación, etc. con el fin de evitar pérdidas de eficiencia y mentalidad en la producción y venta de café.
- La Directiva de la asociación debería buscar el apoyo de instituciones tanto públicas como privadas con el fin de mejorar las diferentes prácticas de cultivo para obtener alta productividad y las ganancias respectivas para que de esta manera no se dé lugar a los intermediarios.
- Se debería buscar formar fincas integrales con el apoyo del gobierno por medio de Banco de Fomento, Corporación Financiera Nacional brindando créditos a pagos accesibles para el sector y el MAGAP, COFENAC, ANECAFE, GAD MUNICIPAL brindar las semillas en los diferentes proyectos productivos, capacitando a los cafetaleros.
- Debería funcionar como empresa privada con el fin de maximizar rentabilidad y beneficios y así se minimizaría costos, y así sería más rentable y se podría incrementar y mejorar los precios para los cafetaleros.
- Implementar un plan de marketing y publicidad con el fin de llegar a nuevos consumidores, elevando así su producción para obtener mejores ganancias.

## BIBLIOGRAFIA

- Alonso, G. (2008). *Marketing de servicios: reinterpretando la cadena de valor*. Palermo Business Review I, (2) 83.96.
- ANECAFE. (2002). *Historia del Café en Ecuador*. Recuperado el 24 de mayo de 2015, desde: [http://dev.ico.org/projects/cabi\\_cdrom/PDFFiles/ECUADOR.pdf](http://dev.ico.org/projects/cabi_cdrom/PDFFiles/ECUADOR.pdf)
- COFENAC. (2015). *Plan de Investigación y Desarrollo Tecnológico Cafetalero con Enfoque Participativo 2006-2015*. Recuperado el 24 de mayo de 2015 de Cafés Especiales. Disponible en: <https://issuu.com/telandweb/docs/plan-investigacion-desarrollo>.
- COFENAC (2011). Descargado el 31 de marzo de 2017. Disponible en: <http://www.cofenac.org/wp-content/uploads/2010/11/5-Diagnostico-Sector.pdf>.
- COFENAC. (2011). *Cafés especiales*. Recuperado el 24 de mayo de 2015 de Cafés Especiales. Disponible en: <http://cofenac.org/documentos/cafes-especiales.pdf>
- DEFINICION DE CAFÉ. (2015). Recuperado el 24 de mayo de 2015. Disponible en: <http://definicion.de/cafe/>
- Díaz, I. A., de Saá, P., & Díaz, N. (2006). *El conocimiento organizativo tecnológico y la capacidad de innovación: evidencia para la empresa industrial española. Cuadernos de Economía y Dirección de la Empresa*. Recuperado el 31 de mayo de 2015. Disponible en: [https://scholar.google.com/citations?view\\_op=view\\_citation&hl=es&user=zulfMQoAAAAJ&citation\\_for\\_view=zulfMQoAAAAJ:3fE2CSJlrI8C](https://scholar.google.com/citations?view_op=view_citation&hl=es&user=zulfMQoAAAAJ&citation_for_view=zulfMQoAAAAJ:3fE2CSJlrI8C)
- Duicela, L., Castillo R, Fontaine, M., y Kruft, J. (2004). *Cafés Especiales del Ecuador*. (Primera Edición) COFENAC, Escofee, Chantal Fontaine y PROMSA. Guayaquil, Ecuador: POLIGRÁFICA C. A.

Gobierno Autónomo Descentralizado de Chaguarpamba, (2015). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial*. Recuperado el 31 de mayo de 2015. Disponible en: <http://chaguarpamba.gob.ec/documents/LOTAIP%202015/DOCUMENTOS%20INSTITUCIONALES/PLAN%20DE%20DESARROLLO%20Y%20ORDENAMIENTO%20TERRITORIAL%20ACTUAL%20CHAGUARPAMBA.pdf>

Gobierno Autónomo Descentralizado de Santa Rufina. (2015). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la Parroquia Santa Rufina*. 2015-2020. Recuperado el 30 de mayo de 2015. Disponible en: [http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL\\_SNI/data\\_sigad\\_plus/sigadplusdocumentofinal/1160034730001\\_PD OT%20SANTA%20RUFINA\\_30-10-2015\\_23-50-40.pdf](http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdocumentofinal/1160034730001_PD OT%20SANTA%20RUFINA_30-10-2015_23-50-40.pdf).

Gobierno Autónomo Descentralizado de Buena Vista. (2015). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la Parroquia Buenavista*. Recuperado el 30 de mayo de 2015. Disponible en: [http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL\\_SNI/data\\_sigad\\_plus/sigadplusdocumentofinal/1160026550001\\_PD OT%20GAD%20BUENAVISTA\\_30-10-2015\\_23-46-29.pdf](http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdocumentofinal/1160026550001_PD OT%20GAD%20BUENAVISTA_30-10-2015_23-46-29.pdf).

INEC. (2010). Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. Recuperado el 31 de mayo de 2015. Disponible en: <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/censo-de-poblacion-y-vivienda/>

Porter, M. (2012). *Ventaja Competitiva. Creación y sostenimiento de un desempeño superior*. (2 ed. Décima reimpresión). México: Grupo Editorial Patria.

Porter, M. E., Campos, E. B., Moreno, C. M., & Sánchez, M. P. S. (2010). *Ventaja competitiva: creación y sostenibilidad de un rendimiento superior*. Madrid: Pirámide

Santiana, G. (2013). Proyecto de Factibilidad para creación de una microempresa dedicada a la producción y comercialización de café molido lojano en la ciudad de Quito. Tesis de Grado de Ingeniero Comercial. Universidad Politécnica Salesiana. Sede Quito.

Disponible en: <http://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/5237/1/UPS-QT03693.pdf>

Valarezo, Miguel (2009). Chaguarpamba y sus parroquias-vision geopolítica. Loja: Miguel Gonzalez-Junior Sánchez

Jumbo, C. (2012). *Monografía del cantón Chaguarpamba de la provincia de Loja*. Tesis de grado. Universidad Técnica Particular de Loja. Loja, Ecuador. Recuperado el 31 de marzo de 2015. Desde: <http://dspace.utpl.edu.ec/handle/123456789/2976>

PRO ECUADOR. (2013). *Análisis Sectorial del Café. Inteligencia Comercial e Inversiones*. Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones. Dirección de Inteligencia Comercial / PRO ECUADOR Abril 2013. Recuperado el 31 de marzo de 2015. Desde de:[http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2013/05/PROEC\\_AS2013\\_CAFE.pdf](http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2013/05/PROEC_AS2013_CAFE.pdf)

## **ANEXOS**

## Anexo 1. Encuesta



UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA  
La Universidad Católica de Loja

Titulación de Economía

### ENCUESTA A CAFICULTORES DE LA ASOCIACIÓN APACH – CANTÓN CHAGUARPAMBA

#### Señor (a) Caficultor (a):

La encuesta que se presenta a continuación es un inventario de tareas y actividades que realizan los caficultores de la Asociación APACH del cantón Chaguarpamba. Desde esta perspectiva, le solicito que responda desde el conocimiento de esta realidad.

La información que se obtenga será de gran ayuda para:  
Obtener información para la elaboración del Trabajo de Fin de Titulación de la Carrera de Economía; y determinar si los caficultores del cantón Chaguarpamba son los principales beneficiarios en la cadena de valor de comercialización del café.

El tiempo aproximado que va a requerir para contestar la encuesta es de 30 minutos.

#### Indicaciones:

- Marque con una X y/o complete en el recuadro según corresponda
- Su criterio es muy importante, para lograr el objetivo de esta investigación. Por favor, no deje ítems sin responder.

A) DATOS INFORMATIVOS						
1. Nombre del Encuestador			Sonia Edith Uquillas Maldonado.			
2. Fecha:			Día		Mes	Año
3. Lugar						
B) INFORMACIÓN SOCIODEMOGRÁFICA						
4. Nombres y apellidos del encuestado:						
5. Género			Hombre		Mujer	
6. Edad				Años		Meses
7. Estado civil	Soltero		Casado		Viudo	
		Unión libre			Divorciado	
8. Nivel de educación(años de escolaridad)			Educación Básica		Bachillerato	
			Superior		Tecnología	
			Postgrado			
9. Principal actividad económica a la que se dedica						
Agricultura	Café	Maní	Frutales	Otros		

<b>Ganadería</b>	<b>Vacuno</b>	<b>Porcino</b>	<b>Caballar</b>	<b>Otros</b>
<b>Empleado público Especifique</b>				
<b>Negocio propio. Especifique.</b>				
<b>Otros. Especifique</b>				
<b>10. Tiempo que vive en el lugar:</b>	<b>0-5 años</b>	<b>6-10 años</b>	<b>11-15años</b>	<b>15 o + años</b>
<b>11. Ingresos económicos</b>	100 a 300	301 a 600	601 a 900	Mayor a \$901
<b>12. Gastos(mensuales)</b>	100 a 300	301 a 600	601 a 900	Mayor a \$901
<b>C) PLANTACIÓN AGRÍCOLA</b>				
<b>13. Extensión del terreno dedicada a la producción agrícola (Hectáreas)</b>				
<b>14. Tenencia del terreno</b>	Propia	Alquilada	Prestada	Derecho comunal
	Esquilmo	Familiar	Otros	
<b>15. Tipo de documento que posee del terreno.</b>				
<b>D) PLANTACIONES DE CAFÉ</b>				
<b>16. Extensión de terreno dedicada a la producción de café(Hectáreas)</b>	Menos de 1 hectáreas	2 a 5 hectáreas	6 a 9 hectáreas	10 o mas hectáreas
<b>17. Tipo de café que siembra</b>	<b>Arábigo</b>	<b>Robusta</b>	<b>Caturro</b>	<b>Otros</b>
<b>18. Edad de los cafetales</b>	<b>1ª 3años</b>	<b>4ª8años</b>	<b>8ª11años</b>	<b>+ de 12 años</b>
<b>19. cuantos quintales de café produce al año?</b>				
<b>20. A que edad los cafetales dan su mejor producción (cantidad y calidad)</b>	<b>1ª 3años</b>	<b>4ª8años</b>	<b>8ª11años</b>	<b>+ de 12 años</b>
<b>21. Hasta que edad los cafetales son productivos</b>	<b>1ª 3años</b>	<b>4ª8años</b>	<b>8ª11años</b>	<b>+ de 12 años</b>



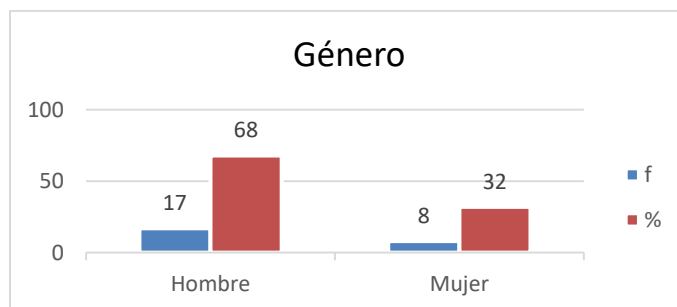
<b>22. Actividades realizadas en los cafetales para mantenerlos en buen estado:</b>				Si	No
22.1 Cumple con las normas internas para la agricultura ecológica					
22.2 Establece y cumple un plan de mejoramiento de los cafetales					
22.3 Asiste a eventos de capacitación promovidos por la Asociación					
22.4 Desinfecta los substratos para semilleros y viveros					
22.5 Proporciona los cuidados necesarios para obtener plántulas sanas					
22.6 Prepara el terreno donde se va a establecer la nueva plantación eliminando el cafetal viejo, deshierbando, adecuando o plantando la sombra temporal y/ definitiva, realizando las obras de conservación de suelos y organizando la nueva distribución					
22.7 Prepara los hoyos de, por lo menos 30 cm de diámetro x 30 cm de profundidad					
22.8 Elabora y aplica abonos orgánicos fermentados, sólidos y líquidos, en los cafetales en crecimiento y producción, al menos dos veces al año.					
22.9 Regula la sombra del cafetal					
22.10 Aplica sistemáticamente la tecnología orgánica de manejo del cultivo					
<b>23. Costos por cada actividad realizada (hectáreas)</b>				<b>USD</b>	
23.1 Mano de obra utilizada					
23.2 Costos por semillas					
23.3 Limpieza					
23.4 Preparación de tierra					
23.5 Gastos de cosecha					
23.6 Despulpadora					
23.7 Secado					
23.8Otros:					
23.9 Producción de cosecha por hectárea					
<b>E) CANALES DE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN</b>					
24. quien le provee la semillas?					
25. ¿Cuánto dinero invierte en la compra de semillas?					
Menos de 100	101 a 200	201 a 300	301 a 400	Más de 400	
26. ¿Con qué dinero adquiere las semillas?					
Capital	Préstamo bancario	Préstamo IESS	Otro tipo de préstamo		
27. Usted compra abono para su cultivo? SI ( ) NO( )					
28. Que tipo de abono utiliza? Químico( ) Orgánico( ) Mixto( )					
29. ¿Cuánto invierte en la compra de abono y fertilizante?					
Menos de 100	101 a 200	201 a 300	301 a 400	Más de 400	
30. Al momento de comprar abono usted considera: precio( ) calidad( ) presentación( ) cantidad ( ) disponibilidad( ) marca ( )					
31. Donde compra el abono? camiones( ) almacenes agropecuarios( ) lugares de distribución ( ) otros( ) explique cuales					

<b>32. ¿Cuántas veces al año compra el abono</b>				
Una	Dos	Tres	Cuatro	
<b>33. ¿A quién vende la cosecha del café?</b>				
Empresa privada	Empresa pública	Personas naturales	Otros. ¿Cuáles?	
<b>34. ¿En donde almacena la cosecha del café?</b>				
APACCH	Vivienda Propia	Arrienda bodega	Otros. ¿Cuáles?	
<b>35. ¿En cuánto vende el quintal de la cosecha de café?</b>				
Menos de 100	101 a 200	201 a 300	301 a 400	Más de 400
<b>36. ¿Se encarga usted de procesar el café (secado, pelado y lavado)?</b> SI( ) NO( )				
<b>37. ¿Qué tiempo se demora en procesar el café (secado, pelado y lavado)?</b>				
Uno a tres días	Cuatro a seis días		Siete a diez días	
<b>38. Para el secado, pelado, lavado y despulpado del café usted lo hace en:</b>				
Vivienda Propia	APACCH		Otro lugar:	
<b>39. causas de la baja productividad en los últimos años.</b> Aumento de plagas y enfermedades ( ) falta de financiamiento ( ) falta de asesoramiento técnico( ) falta de tecnología ( ) factores climáticos ( ) otros( )				
<b>40. Razones por las cuáles cree usted que el café es competitivo:</b>				
Aroma	Tamaño	Calidad	Otros. ¿Cuáles?	
<b>41. Razones por las cuales se ha dedicado a la producción de café</b> es el único medio que genera ingresos ( ) es más rentable que otro producto ( ) es lo que más produce en el cantón ( ) tradición ( ) otros ( ) indique				
<b>42. De contar con los medios: financiamiento-tecnología, intensificaría la producción del café SI ( ) NO( )</b>				
<b>43. Indique las razones por las cuáles no se dedica a la comercialización de café molido</b>				
Financiamiento	Asesoría tecnológica	Falta de agua	Otras:	

<b>44. ¿Los ingresos que genera la producción de café mejora sus condiciones de vida?</b>		
Si	No	A veces
<b>¡Gracias por su colaboración!</b>		

## Anexo 2. Género

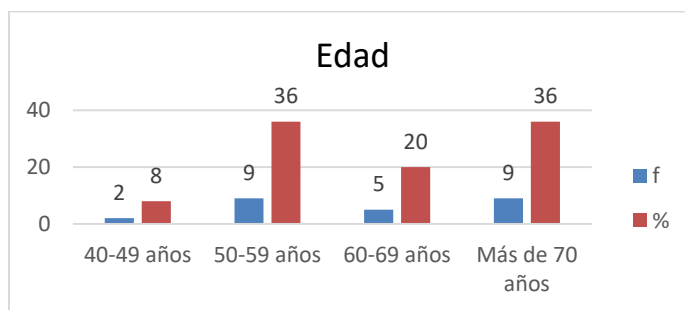
*Grafico 1*



Elaboración: Autora  
Fuente: Encuesta a caficultores APAACH-2017

## Anexo 3. Edad

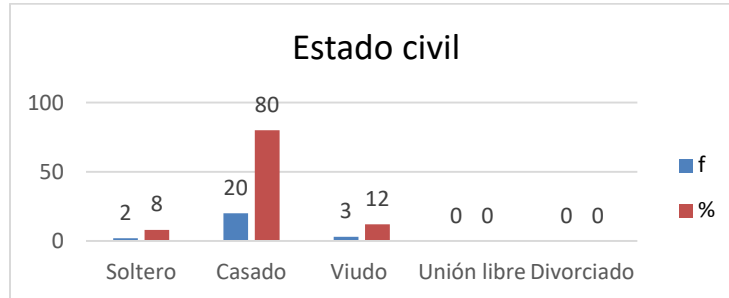
*Grafico 2*



Elaboración: Autora  
Fuente: Encuesta a caficultores APAACH-2017

## Anexo 4. Estado civil

Grafico 3

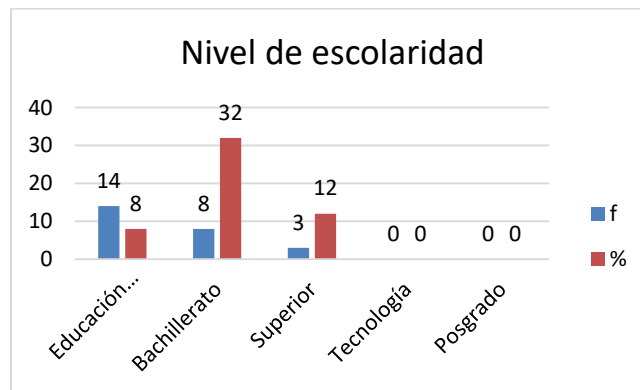


Elaboración: Autora

Fuente: Encuesta a caficultores APAACH-2017

## Anexo 5. Nivel de Escolaridad

Grafico 4

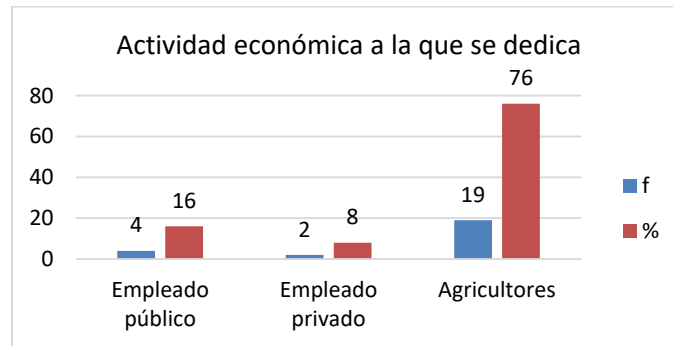


Elaboración: Autora

Fuente: Encuesta a caficultores APAACH-2017

## Anexo 6. Principal actividad económica a la que se dedica.

Grafico 5

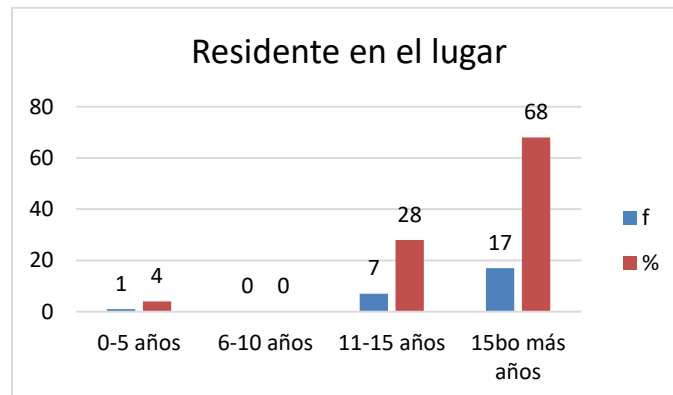


Elaboración: Autora

Fuente: Encuesta a caficultores APAACH-2017

## Anexo 7. Tiempo que viven en el lugar.

Grafico 6

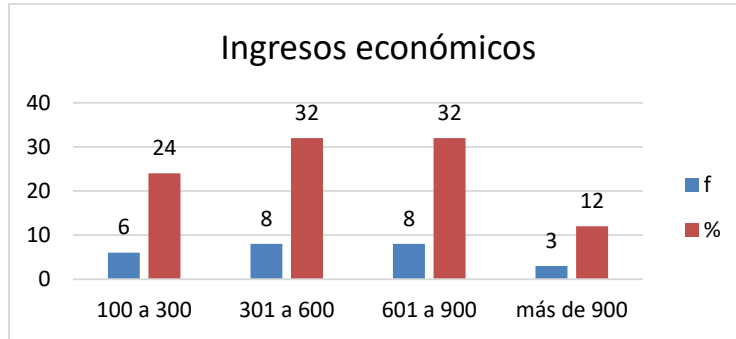


Elaboración: Autora

Fuente: Encuesta a caficultores APAACH-2017

## Anexo 8. Ingresos económicos.

Grafico 7

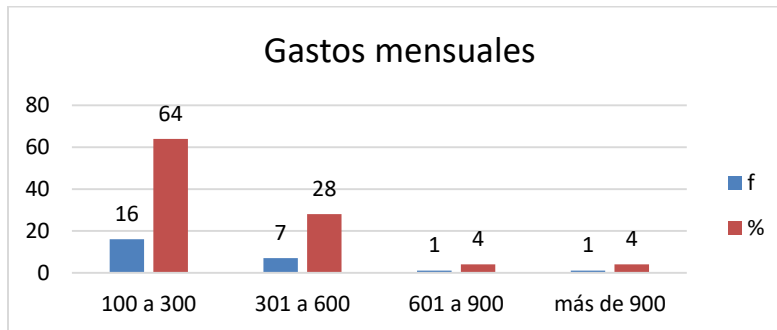


Elaboración: Autora

Fuente: Encuesta a caficultores APAACH-2017

## Anexo 9. Egresos económicos.

Grafico 8

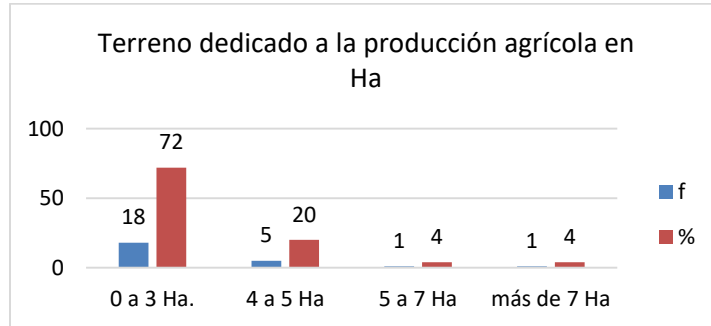


Elaboración: Autora

Fuente: Encuesta a caficultores APAACH-2017

## Anexo 10. Extensión del terreno dedicado a la producción agrícola.

Grafico 9

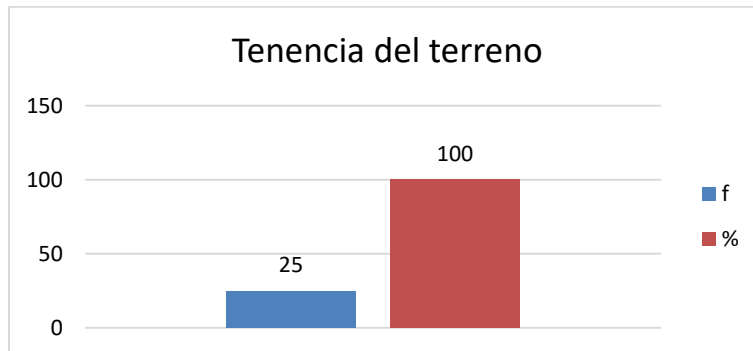


Elaboración: Autora

Fuente: Encuesta a caficultores APAACH-2017

## Anexo 11. Tenencia del terreno.

Grafico 10

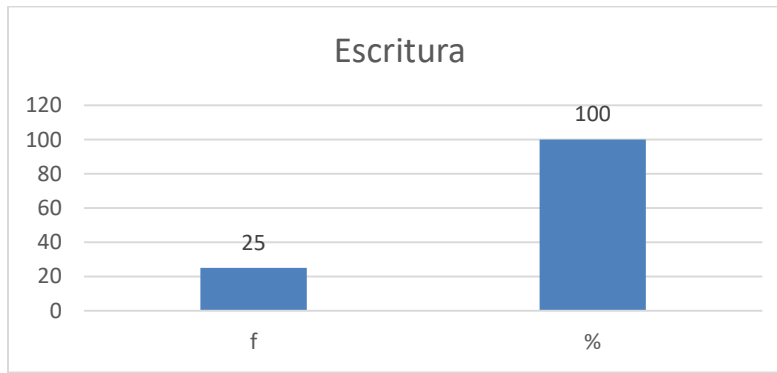


Elaboración: Autora

Fuente: Encuesta a caficultores APAACH-2017

## Anexo 12. Tipo de documento que posee.

Grafico 11

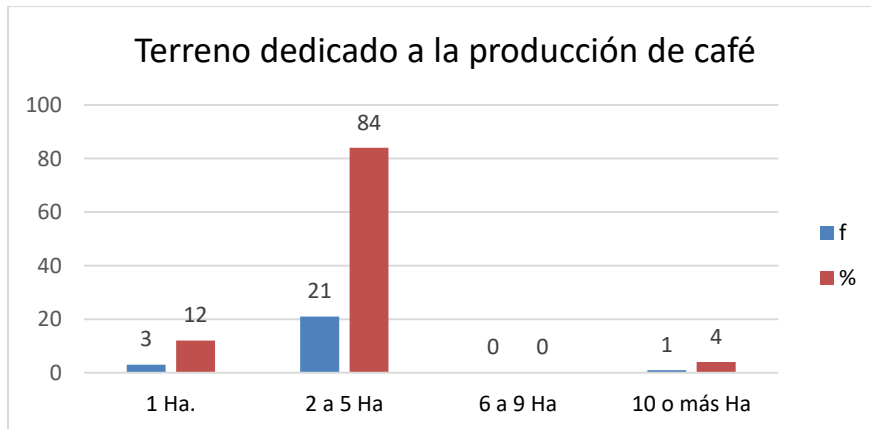


Elaboración: Autora

Fuente: Encuesta a caficultores APAACH-2017

## Anexo 13. Extensión del terreno dedicado a la producción de café.

Grafico 12



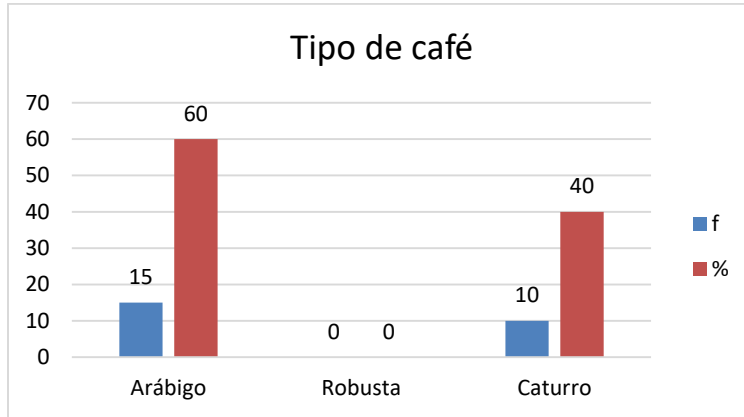
Elaboración: Autora

Fuente: Encuesta a caficultores APAACH-2017



## Anexo 14. Tipo de café que siembra

Grafico 13

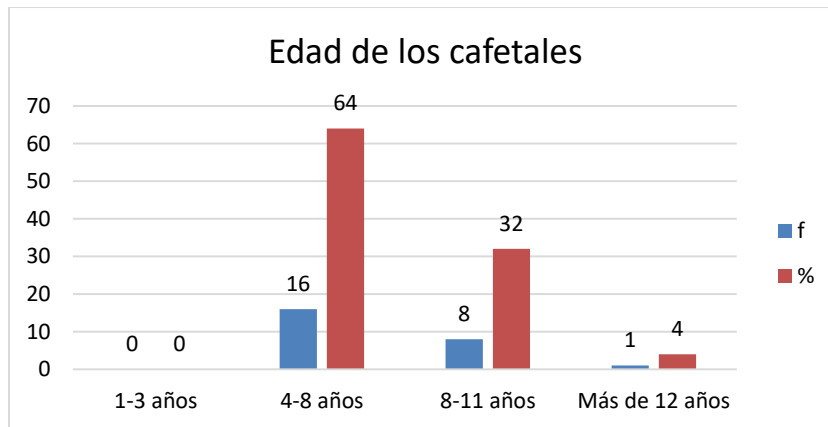


Elaboración: Autora

Fuente: Encuesta a caficultores APAACH-2017

## Anexo 15. Edad de los cafetales.

Grafico 14

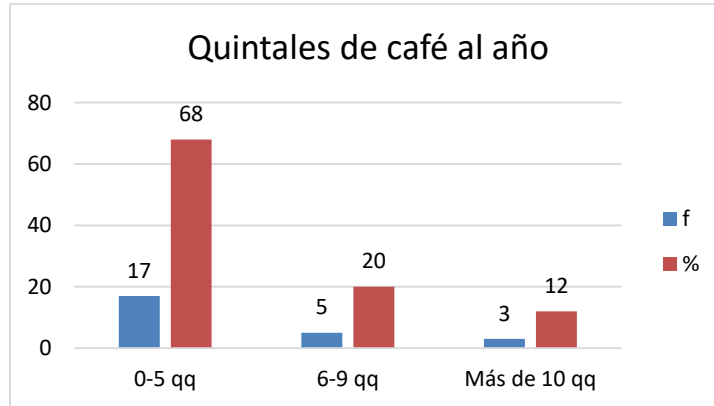


Elaboración: Autora

Fuente: Encuesta a caficultores APAACH-2017

## Anexo 16. ¿Cuántos quintales de café produce al año?

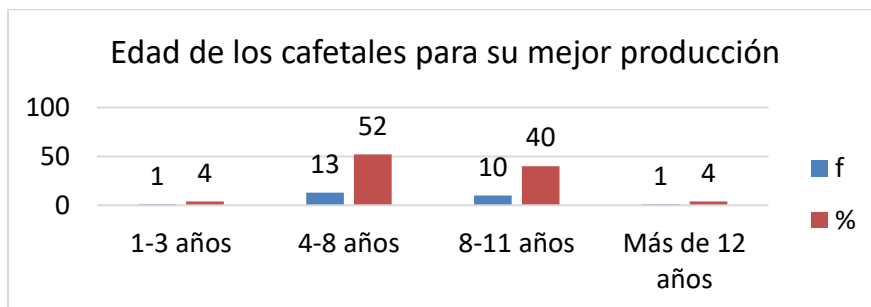
Grafico 15



Elaboración: Autora  
Fuente: Encuesta a caficultores APAACH-2017

## Anexo 17. ¿A qué edad los cafetales dan su mejor producción en cantidad y calidad?

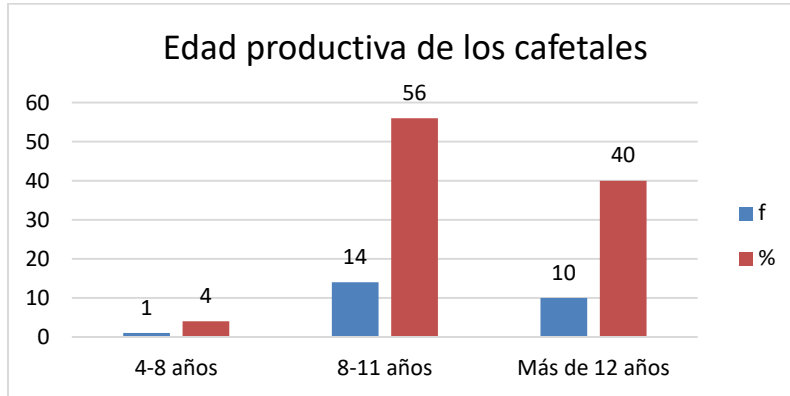
Grafico 16



Elaboración: Autora  
Fuente: Encuesta a caficultores APAACH-2017

## Anexo 18. ¿Hasta qué edad los cafetales son productivos?

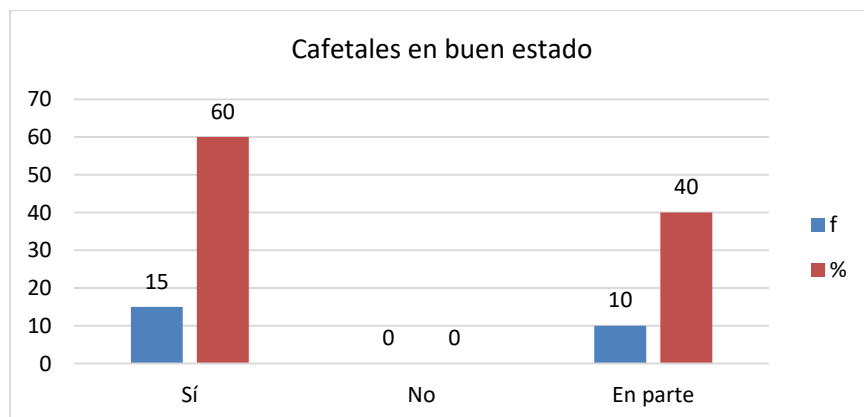
Grafico 17



Elaboración: Autora  
Fuente: Encuesta a caficultores APAACH-2017

## Anexo 19. ¿Cumple con las actividades necesarias para mantener los cafetales en buen estado?

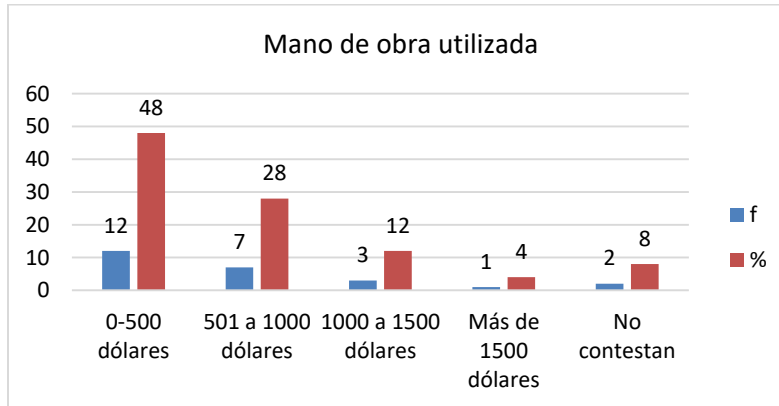
Grafico 18



Elaboración: Autora  
Fuente: Encuesta a caficultores APAACH.2017

## Anexo 20. Costos por cada actividad realiza en Hectárea: Mano de obra utilizada

Grafico 19

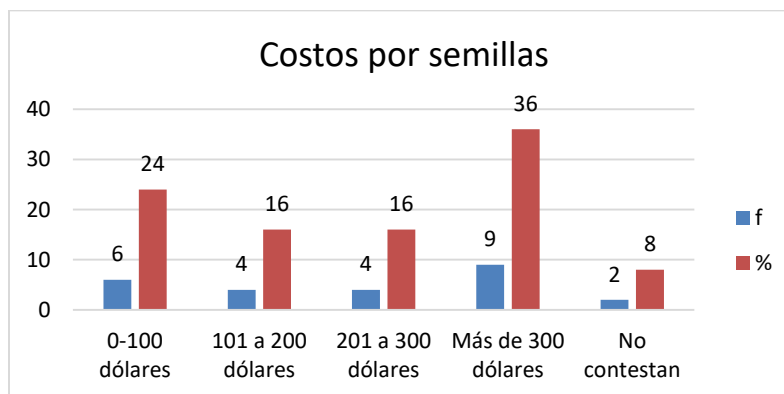


Elaboración: Autora

Fuente: Encuesta a caficultores APAACH.2017

## Anexo 21. Costos por cada actividad realiza en Hectárea: Costos por semillas

Grafico 20

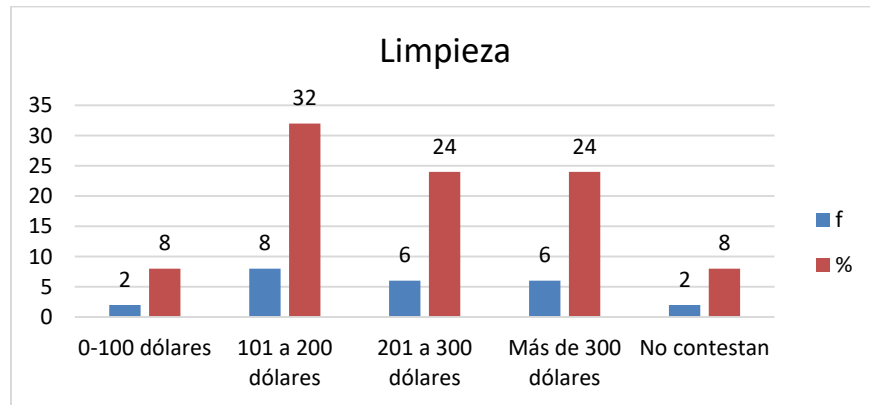


Elaboración: Autora

Fuente: Encuesta a caficultores APAACH-2017

## Anexo 22. Costos por cada actividad realiza en Hectárea: Limpieza

Grafico 21



Elaboración: Autora

Fuente: Encuesta a caficultores APAACH.2017

## Anexo 23. Costos por cada actividad realiza en Hectárea: Preparación de tierra

Grafico 22

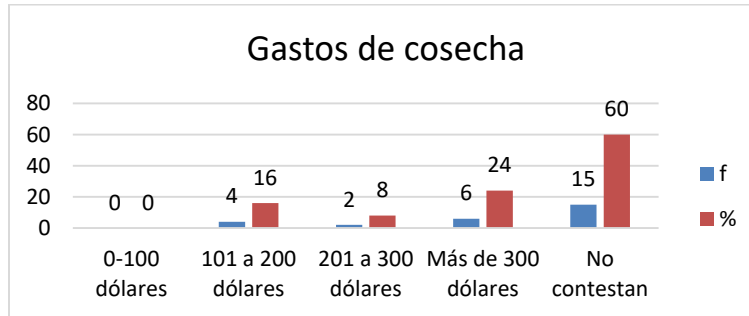


Elaboración: Autora

Fuente: Encuesta a caficultores APAACH.2017

## Anexo 24. Costos por cada actividad realiza en Hectárea: Gastos de cosecha

Grafico 23

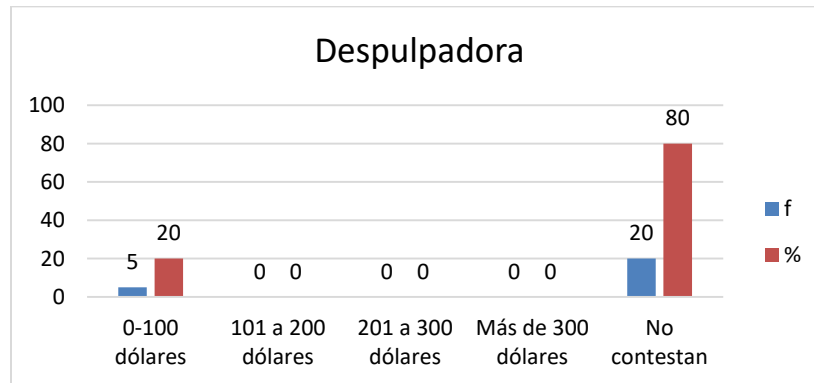


Elaboración: Autora

Fuente: Encuesta a caficultores APAACH-2017

## Anexo 25. Costos por cada actividad realiza en Hectárea: Despulpadora

Grafico 24

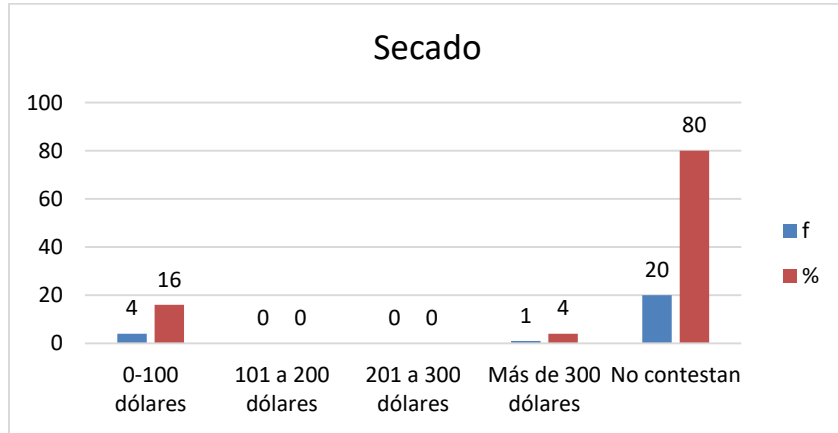


Elaboración: Autora

Fuente: Encuesta a caficultores APAACH-2017

## Anexo 26. Costos por cada actividad realiza en Hectárea: Secado

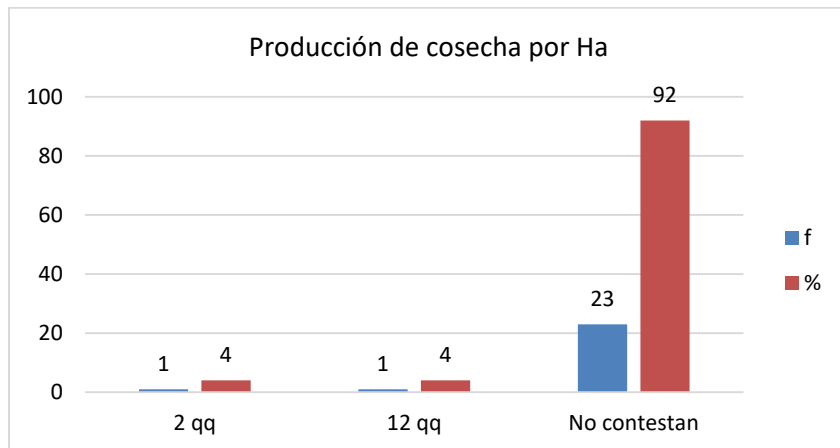
Grafico 25



Elaboración: Autora  
Fuente: Encuesta a caficultores APAACH-2017

## Anexo 27. Costos por cada actividad realizada en Hectárea: Producción de cosecha por Ha.

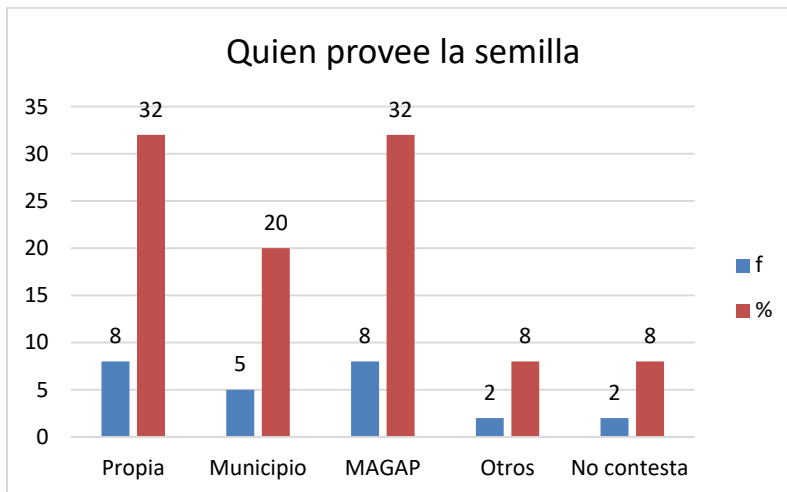
Grafico 26



Elaboración: Autora  
Fuente: Encuesta a caficultores APAACH-2017

## Anexo 28. ¿Quién le provee la semilla?

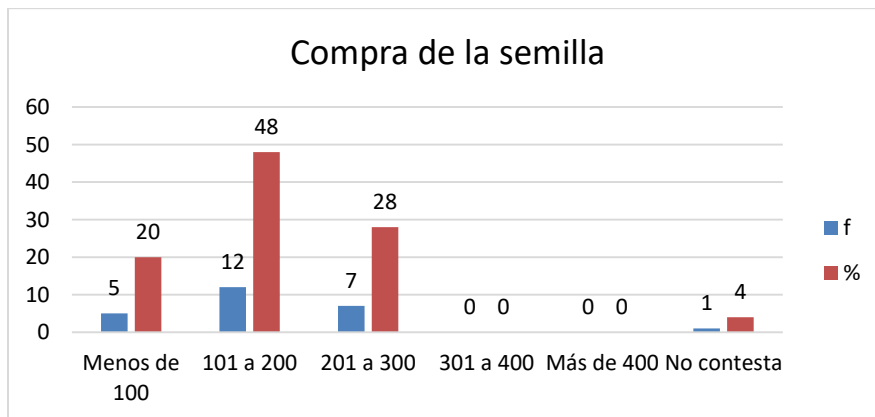
Grafico 27



Elaboración: Autora  
Fuente: Encuesta a caficultores APAACH-2017

## Anexo 29. ¿Cuánto dinero invierte en la compra de la semilla?

Grafico 28

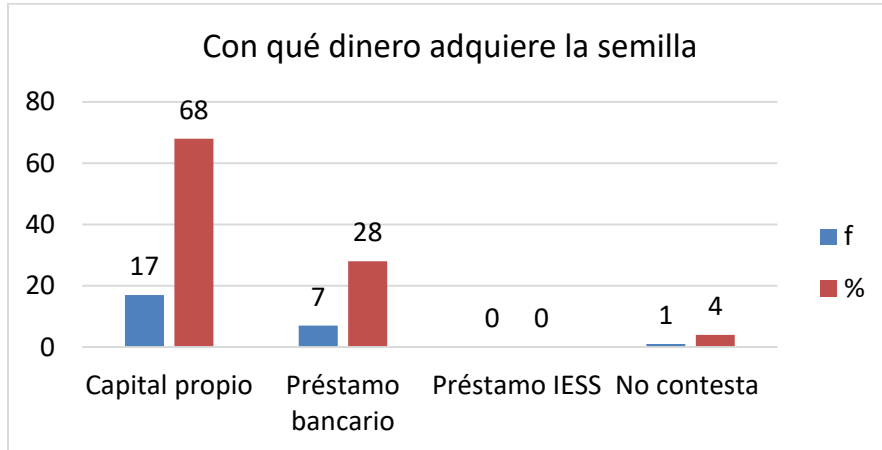


Elaboración: Autora  
Fuente: Encuesta a caficultores APAACH-2017



### Anexo 30. ¿Con qué dinero adquiere la semilla?

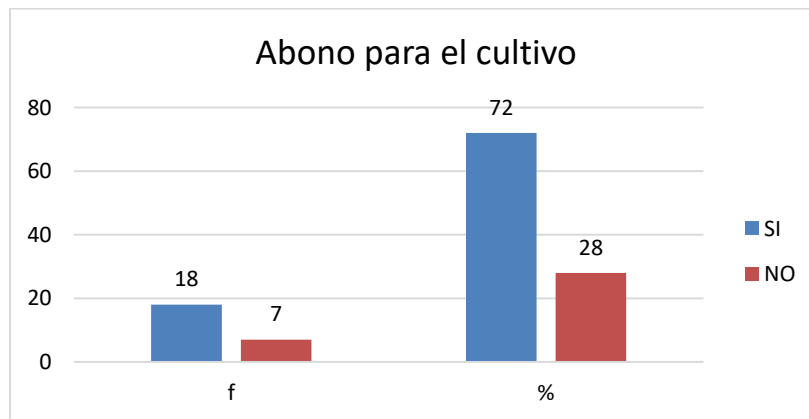
Grafico 29



Elaboración: Autora  
Fuente: Encuesta a caficultores APAACH-2017

### Anexo 31. Usted compra abono para su cultivo

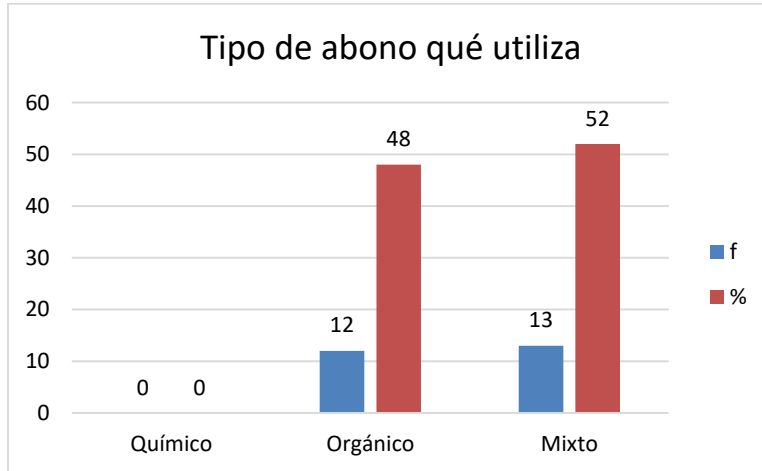
Grafico 30



Elaboración: Autora  
Fuente: Encuesta a caficultores APAACH-2017

### Anexo 32. ¿Qué tipo de abono utiliza?

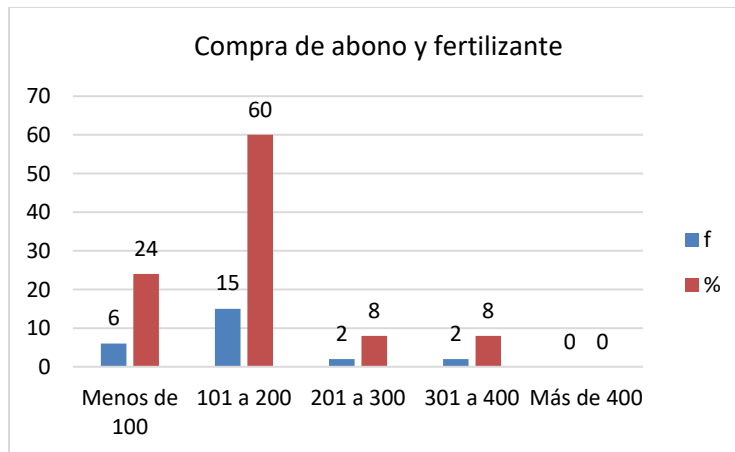
Grafico 31



Elaboración: Autora  
Fuente: Encuesta a caficultores APAACH-2017

### Anexo 33. ¿Cuánto invierte en la compra de abono y fertilizante?

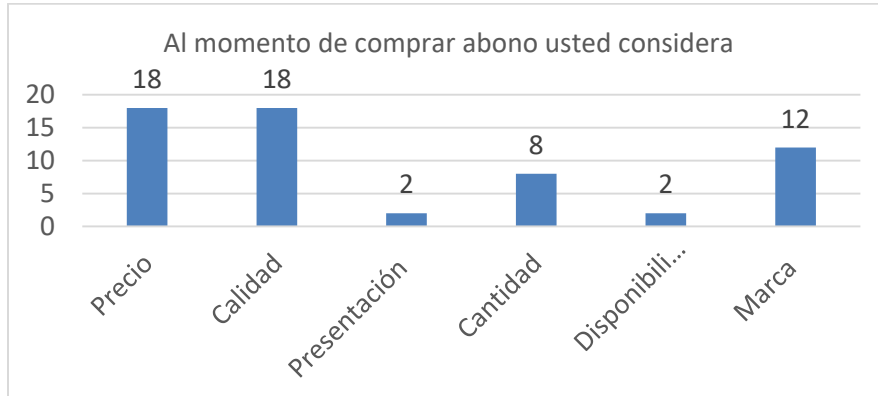
Grafico 32



Elaboración: Autora  
Fuente: Encuesta a caficultores APAACH-2017

### Anexo 34. Al momento de comprar abono usted considera:

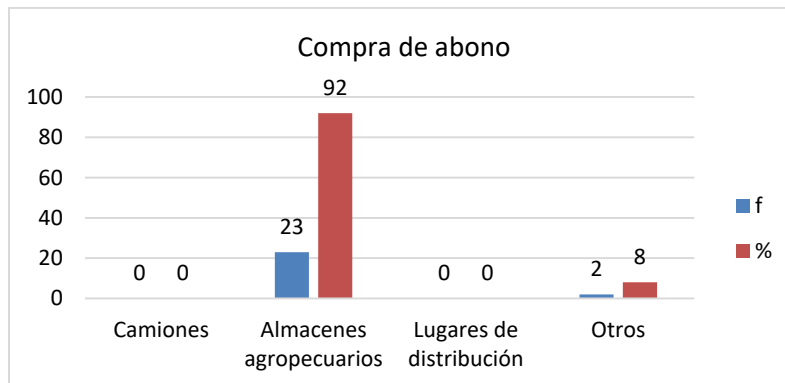
Grafico 33



Elaboración: Autora  
Fuente: Encuesta a caficultores APAACH-2017

### Anexo 35. ¿Dónde compra el abono?

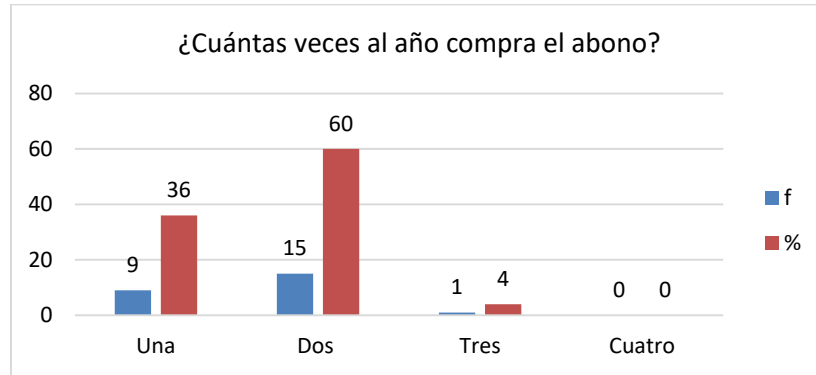
Grafico 34



Elaboración: Autora  
Fuente: Encuesta a caficultores APAACH-2017

### Anexo 36. ¿Cuántas veces al año compra el abono?

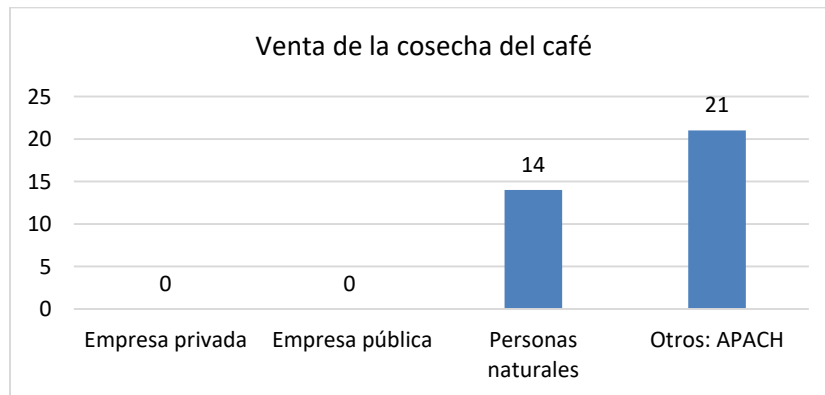
Grafico 35



Elaboración: Autora  
Fuente: Encuesta a caficultores APAACH-2017

### Anexo 37. ¿A quién vende la cosecha del café?

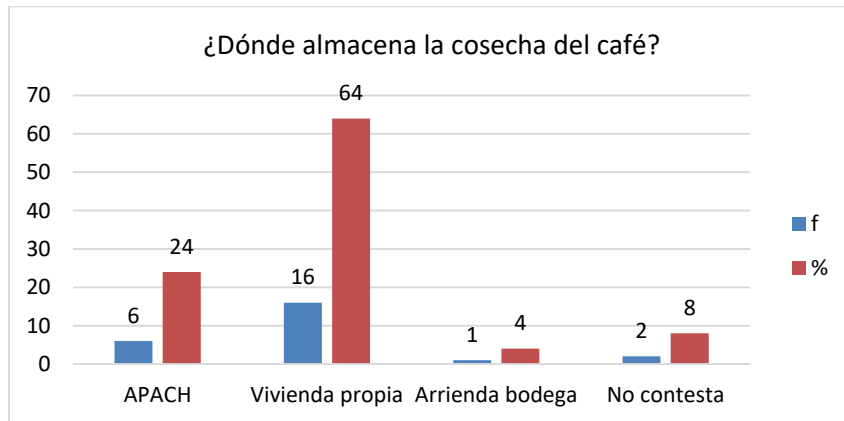
Grafico 36



Elaboración: Autora  
Fuente: Encuesta a caficultores APAACH-2017

### Anexo 38. ¿En dónde almacena la cosecha del café?

Grafico 37

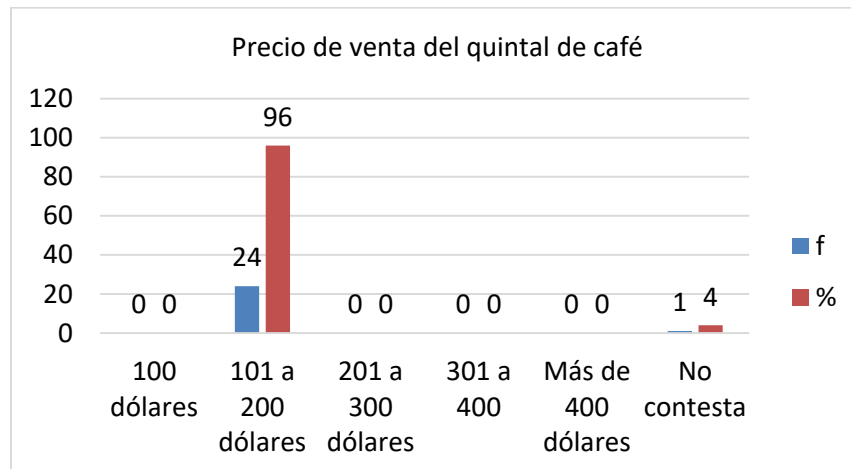


Elaboración: Autora

Fuente: Encuesta a caficultores APAACH-2017

### Anexo 39. ¿En cuánto vende el quintal de la cosecha de café?

Grafico 38

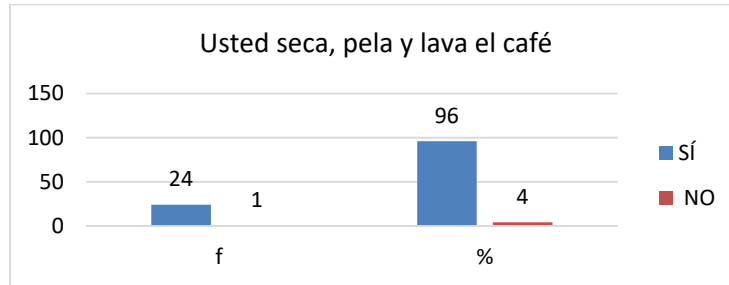


Elaboración: Autora

Fuente: Encuesta a caficultores APAACH-2017

## Anexo 40. ¿Se encarga usted de procesar el café?

Grafico 39

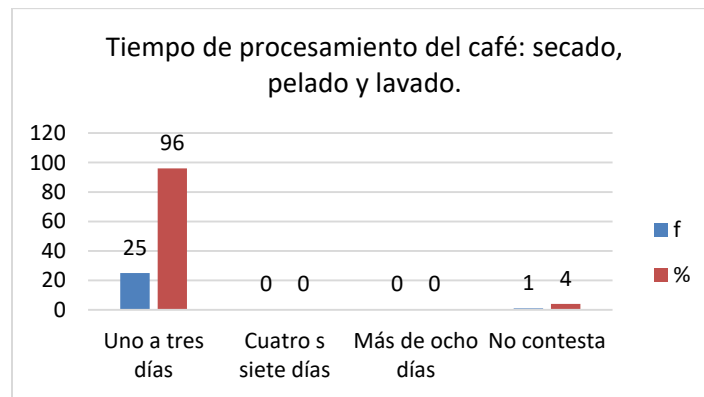


Elaboración: Autora

Fuente: Encuesta a caficultores APAACH-2017

## Anexo 41. ¿Qué tiempo se demora en procesar el café (secado, pelado y lavado)?

Grafico 40

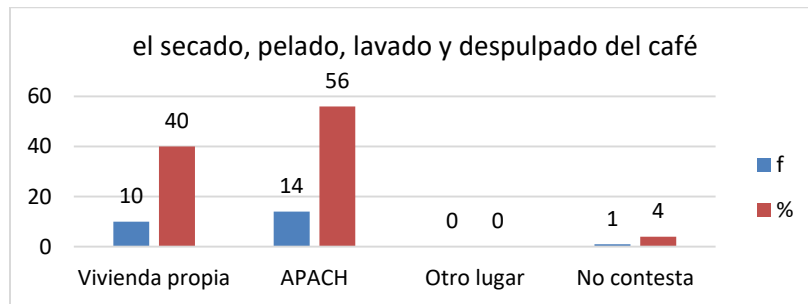


Elaboración: Autora

Fuente: Encuesta a caficultores APAACH-2017

**Anexo 42. ¿Para el secado, pelado, lavado y despulpado del café usted lo hace en?**

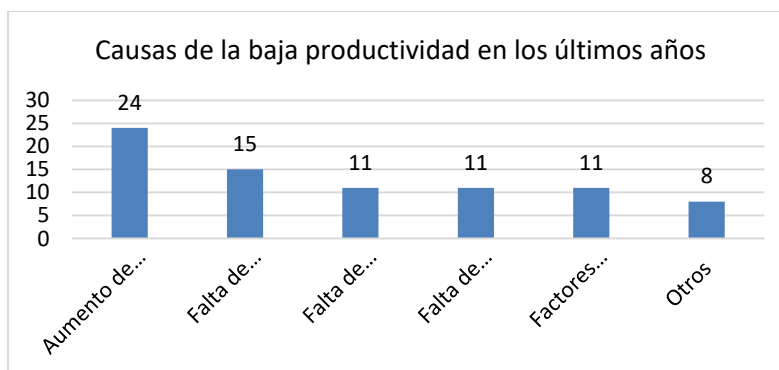
*Grafico 41*



Elaboración: Autora  
Fuente: Encuesta a caficultores APAACH-2017

**Anexo 43. Causas de la baja productividad en los últimos años**

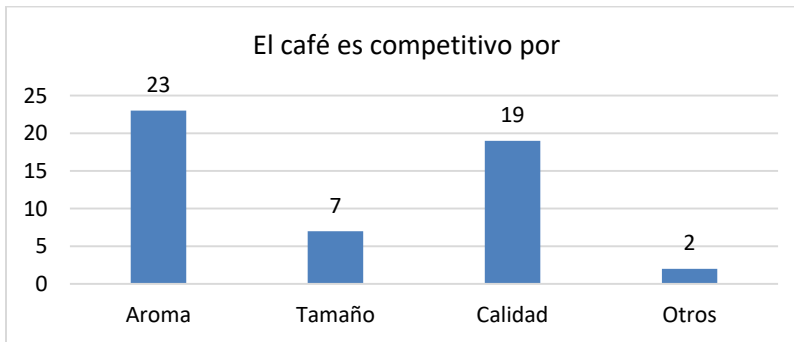
*Grafico 42*



Elaboración: Autora  
Fuente: Encuesta a caficultores APAACH-2017

## Anexo 44. Razones por la cuáles cree usted que el café es competitivo

Grafico 43

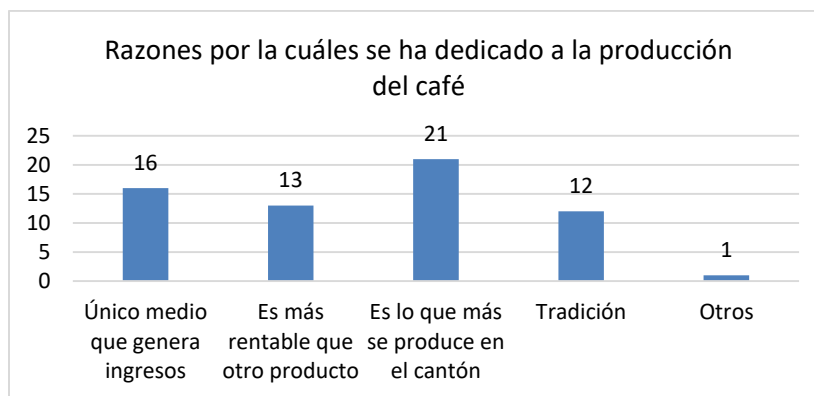


Elaboración: Autora

Fuente: Encuesta a caficultores APAACH-2017

## Anexo 45. Razones por la cuáles se ha dedicado a la producción del café

Grafico 44



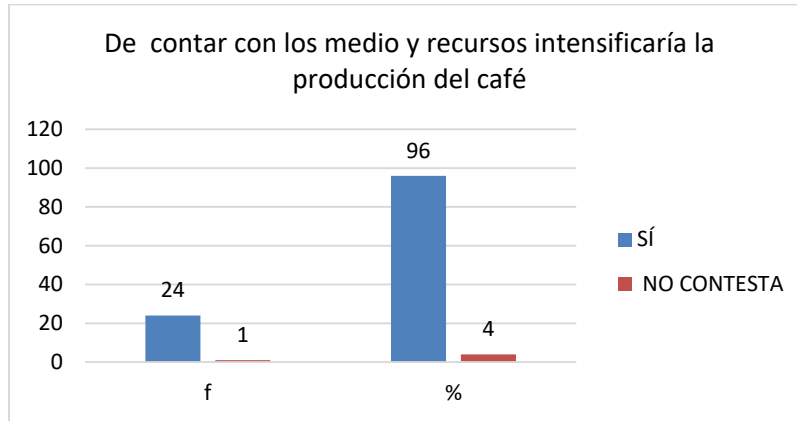
Elaboración: Autora

Fuente: Encuesta a caficultores APAACH-2017



**Anexo 46. De contar con los medios: financiamiento-tecnología, intensificaría la producción del café**

*Grafico 45*

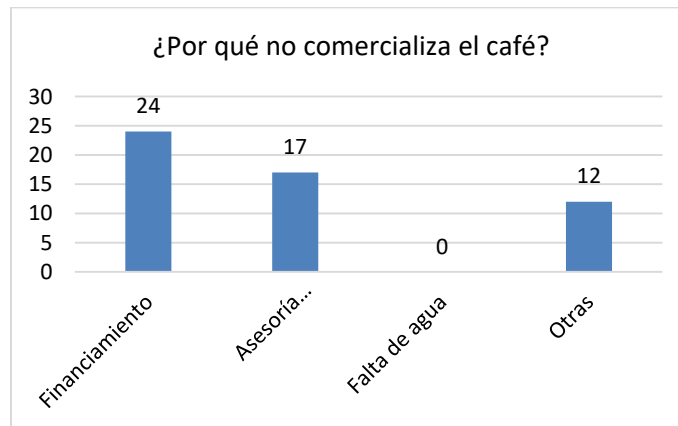


Elaboración: Autora

Fuente: Encuesta a caficultores APAACH-2017

**Anexo 47. Indique las razones por la cuales no se dedica a la comercialización del café**

*Grafico 46*



Elaboración: Autora

### Anexo 48. ¿Los ingresos que genera la producción de café mejora sus condiciones de vida?

Grafico 47



Elaboración: Autora

Fuente: Encuesta a caficultores APACH-2017