

El Sector Cafetalero Ecuatoriano

DIAGNÓSTICO



Portoviejo, enero del 2011

DIRECCIÓN EJECUTIVA

Edificio Delgado Travel Piso 4
Oficinas 411 – 412
Av. 2, entre calles 12 y 13
Manta - Manabí – Ecuador
Telfs.: 593 5 2620-475 / 593 5 2623-983
www.cofenac.org
jvera@cofenac.org

DIVISIÓN TÉCNICA

Calle Ramos Iduarte y 1ra. Transversal
Edificio MAGAP - Piso 3
Telfs.: 593 5 2634-526 / 593 5 2634-530
Apartado Postal: 13-01-239
Portoviejo - Manabí – Ecuador
lduicela@cofenac.org
gcorral@cofenac.org

CONTENIDO

		Página
1.	INTRODUCCIÓN	5
2.	EL MERCADO MUNDIAL DEL CAFÉ	6
3.	PAÍSES PRODUCTORES DE CAFÉ	12
4.	PRECIOS DEL CAFÉ EN EL MERCADO INTERNACIONAL	13
5.	ZONAS CAFETALERAS DEL ECUADOR	15
6.	PROBLEMÁTICA DEL SECTOR CAFETALERO ECUATORIANO	17
7.	SUPERFICIE CAFETALERA	19
8.	UNIDADES DE PRODUCCIÓN CAFETALERA	21
9.	TENENCIA DE TIERRA	23
10.	PRODUCCIÓN NACIONAL DE CAFÉ	23
11.	CONSUMO DE CAFÉ DEL ECUADOR	26
12.	EXPORTACIONES DE CAFÉ DEL ECUADOR	26
13.	INGRESOS POR LAS EXPORTACIONES DE CAFÉ Y ELABORADOS	32
14.	EXPORTADORES DE CAFÉ Y ELABORADOS DEL ECUADOR	33
15.	PRECIOS PAGADOS AL PRODUCTOR EN EL MERCADO INTERNO DE CAFÉ	35
16.	LA ORGANIZACIÓN DE PRODUCTORES DE CAFÉ	36
17.	LA INVESTIGACIÓN CAFETALERA EN EL ECUADOR	43
18.	APTITUD BIOFÍSICA PARA LA PRODUCCIÓN DE CAFÉ ARÁBIGO	44
19.	CARACTERIZACIÓN FÍSICA Y ORGANOLÉPTICA DE LOS CAFÉS ARÁBIGOS	45
20.	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS CAFÉS ROBUSTAS	47
21.	NORMAS INEN PARA EL CAFÉ ECUATORIANO	50
22.	FACTORES DE CONVERSIÓN EN CAFÉ	51
23.	LITERATURA CONSULTADA	52

INDICE DE CUADROS

	Página
1. Países productores según tipos de café	6
2. Producción mundial de café por tipo, en miles de sacos.	7
3. Producción mundial de café por regiones, en miles de sacos.	8
4. Consumo de café por habitante en determinados países exportadores (en kilogramos).	10
5. Consumo de café por habitante en determinados países importadores (en kilogramos).	11
6. Países exportadores de café, según especie.	12
7. Precios promedios mensuales por quintal en el mercado de New York para café arábigo: 2001 - 2010	14
8. Precios promedios mensuales por quintal en el mercado de Londres de café robusta: 2001 - 2010	14
9. Superficie Cafetalera del Ecuador según el COFENAC. 2010.	20
10. Número de UPAs totales, cafetaleras y relación porcentual por provincias	22
11. Superficie cafetalera y producción nacional en el Ecuador: 1958 - 2010	25
12. Exportaciones de café del Ecuador, por tipo de producto, en sacos de 60 kilos. Período 1998 – 2010.	28
13. Exportaciones de café del Ecuador, por tipo y país de destino. Año 2008 (Sacos de 60 kilos)	29
14. Exportaciones de café del Ecuador, por tipo y país de destino. Año 2009 (Sacos de 60 kilos)	30
15. Exportaciones de café del Ecuador, por tipo y país de destino. Año 2010 (Sacos de 60 kilos)	31
16. Participación de las exportaciones cafetaleras en las exportaciones totales del país: 1990 – 2010.	32
17. Exportadores de café y elaborados del Ecuador. Período 2005 – 2010.	33
18. Precios pagados al productor por quintal de café verde en las zonas de arábigo (Referencia: Provincia de Loja)	35
19. Precios pagados al productor por quintal de café verde en las zonas de Robusta (Referencia: Provincia de Orellana)	36
20. Organizaciones de agricultores registradas en el COFENAC, 2010.	37
21. Potencialidad Biofísica para la producción de cafés de altura. MAG, 1994	44
22. Valoración organoléptica de los mejores cafés ecuatorianos con potencial de especialidades. COFENAC – PROMSA, 2003	46
23. Zonas de producción de café robusta, beneficiado por la vía seca, de alta calidad organoléptica. COFENAC-GTZ, 2005	48
24. Zonas de producción de café robusta, beneficiado por la vía húmeda, de alta calidad organoléptica. COFENAC-GTZ, 2005	49
25. Inventario de Normas INEN vinculadas con la actividad cafetalera	50
26. Unidades y factores de conversión en el café	51

INDICE DE FIGURAS

	Página
1. Producción mundial de café. Período 2003 – 2011.	7
2. Producción Mundial de Café por Especie. 2005-2010.	8
3. Consumo Mundial de Café.	9
4. Relación Producción - Consumo mundial de café.	10
5. Evolución de los precios promedios anuales, en las bolsas de New York y Londres. Período 1994 – 2009	13
6. Principales zonas cafetaleras del Ecuador	16
7. Evolución de la superficie cafetalera del Ecuador	19
8. Distribución de la Unidades de Producción Cafetalera por tamaño de la finca	21
9. Formas de Tenencia de la Tierra	23
10. Relación porcentual de la producción exportable de café del Ecuador en relación a la producción mundial. Período 1976 – 2009.	24
11. Consumo de café en el Ecuador. Período 1976 – 2010.	26
12. Exportaciones totales de café del Ecuador.	27
13. Exportaciones de café industrializado del Ecuador. 2000 – 2010.	28

1. INTRODUCCIÓN

El café constituye un importante producto básico de la economía mundial que ha experimentado variaciones amplias en los precios, en los que se han observado ciclos de auge y depresión que han caracterizado al mercado del café.

En el Ecuador, un pequeño país productor de los cafés arábigo y robusta, se presentan varios factores que afectan la producción nacional, como repercusiones por las caídas de precios en el mercado mundial, fenómenos naturales como “El Niño”, reducción del área cultivada y edad avanzada de los cafetales. Todo esto incide en las condiciones de vida de los cafetaleros.

El sector cafetalero para los ecuatorianos tiene relevante importancia en los órdenes económico, social y ecológico.

La importancia **económica** se manifiesta en los siguientes aspectos: a) el aporte de divisas al Estado; b) la generación de ingresos para las familias cafetaleras; y c) fuente de ingresos para los otros actores de la cadena productiva como: transportistas, comerciantes, exportadores, microempresarios, obreros de las industrias de café soluble y exportadoras de café en grano, entre otros.

La importancia **social** se relaciona con: a) generación de empleo directo para 105.000 familias de productores; b) fuente de trabajo para varios miles de familias adicionales vinculadas a las actividades de comercio, agroindustria artesanal, industria de soluble, transporte y exportación; c) ocupación de muchas familias dedicadas a la provisión de bienes y servicios vinculadas del sector; d) participación de diferentes grupos humanos en procesos de colonización principalmente de la región amazónica; e) intervención en los procesos productivos de las distintas etnias como son los kichwas, shuaras, tzáchilas y afroecuatorianos; y f) organización de un importante segmento de los cafetaleros, que forman un amplio tejido social y participan activamente en la vida nacional.

La importancia **ecológica** se manifiesta en: a) la amplia adaptabilidad de los cafetales a los distintos agro ecosistemas de la costa, sierra, Amazonía e islas Galápagos, en una superficie aproximada de 220 000 hectáreas; b) los cafetales, en su mayor parte, están cultivados bajo árboles de alto valor ecológico y económico, en diversos arreglos agroforestales, que constituyen un hábitat apropiado para muchas especies de la fauna y flora nativas; c) contribuyen a la captura de carbono de manera similar a los bosques secundarios; d) regulan el balance hídrico de los ecosistemas; y e) en el manejo tecnificado no requieren de una alta dependencia de agroquímicos.

El presente documento describe de manera objetiva la situación del mercado mundial del café; así como la situación de la caficultura ecuatoriana y tiene el propósito de proporcionar información para la toma de decisiones políticas en la perspectiva de impulsar la reactivación del sector cafetalero.

2. EL MERCADO MUNDIAL DEL CAFÉ

El café es un importante producto básico de la economía mundial, comercializándose cuatro grupos de calidad de café: 1) arábicas colombianos suaves, 2) otros arábicas suaves, 3) arábicas brasileños y 4) robustas¹.

Los países productores según tipos de café se presentan en el Cuadro 1. El Ecuador se incluye dentro de los productores de cafés de los tipos “otros arábicas suaves” y “robustas”.

Cuadro 1. Países productores según tipos de café

Tipos de cafés	Países productores
Arábicas colombianos suaves	Colombia, Kenia y Tanzania.
Otros arábicas suaves	Bolivia, Burundi, Costa Rica, Cuba, Ecuador, El Salvador, Guatemala, Haití, Honduras, India, Jamaica, Malawi, México, Nicaragua, Panamá, Papua Nueva Guinea, Perú, República Dominicana, Rwanda, Venezuela, Zambia y Zimbawe.
Arábicas brasileños	Brasil, Etiopia y Paraguay.
Robustas	Angola, Benín, Camerún, Congo, Cote d'Ivoire, Ecuador, Filipinas, Gabón, Ghana, Guinea, Guinea Ecuatorial, Indonesia, Liberia, Madagascar, Nigeria, República Centroafricana, República democrática del Congo, Sierra Leona, Sri Lanka, Tailandia, Togo, Trinidad y Tobago, Uganda y Vietnam.

La producción mundial para el año cafetalero 2008/2009 (1 de Octubre 2008 al 30 de Septiembre de 2009) fue de 128,587 millones de sacos de 60 kilos, superior a la reportada en el período 2007/2008 que fue de 120,129 millones de sacos de 60 kilos. La producción del año 2009/2010 fue de 122,855 millones de sacos de 60 kilos, mientras que para el año cafetalero 2010/2011 se estima una producción mundial de 134,633 millones de sacos de 60 kilos; según reportes de la Organización Internacional del Café (Figura 1).

La producción mundial de café *por tipo* para el período 2009/2010 es la siguiente: los *cafés suaves colombianos* 9,195 millones de sacos de 60 kilos, los *otros suaves*, entre los que se cuenta el café arábigo ecuatoriano; 27,098 millones de sacos; los *cafés naturales brasileños* 37,011 millones de sacos y los *cafés robustas* 49,551 millones de sacos (Cuadro 2).

¹ Centro de Comercio Internacional, 2002.

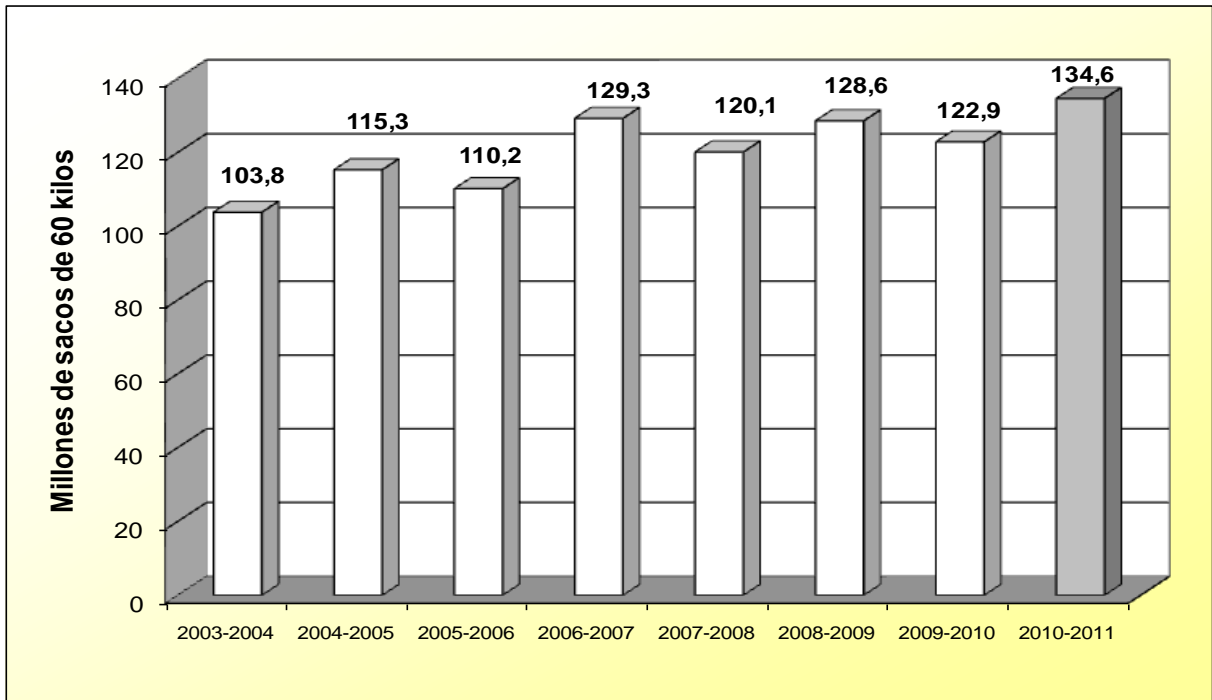


Figura 1. Producción mundial de café. Período 2003 – 2011. Fuente: ICO, diciembre/2010.

Cuadro 2. Producción mundial de café por tipo, en miles de sacos. Fuente ICO, diciembre/2010.

Tipos de cafés	2005-2006	2006-2007	2007-2008	2008-2009	2009-2010
Suaves colombianos	13.487	13.876	13.674	9.964	9.195
Otros suaves	25.264	28.084	28.081	27.281	27.098
Naturales brasileños	29.159	38.880	32.433	41.765	37.011
Robustas	42.271	48.417	45.942	49.577	49.551
Total (en miles de sacos)	110.181	129.257	120.129	128.587	122.855

La composición de la producción mundial de café *por especie*, en los períodos 2005/06 al 2009/10 se presenta en la Figura 2. La producción de café arábigo para la cosecha 2008/2009 fue de 79,010 millones de sacos (61,4%) y la producción de café robusta fue de 49,577 millones de sacos (38,6%). La cosecha del 2009/2010 fue de 73,304 millones de sacos de 60 kilos de café arábigo (59,7%) y 49,551 millones de sacos de 60 kilos de café robusta (40,3%).

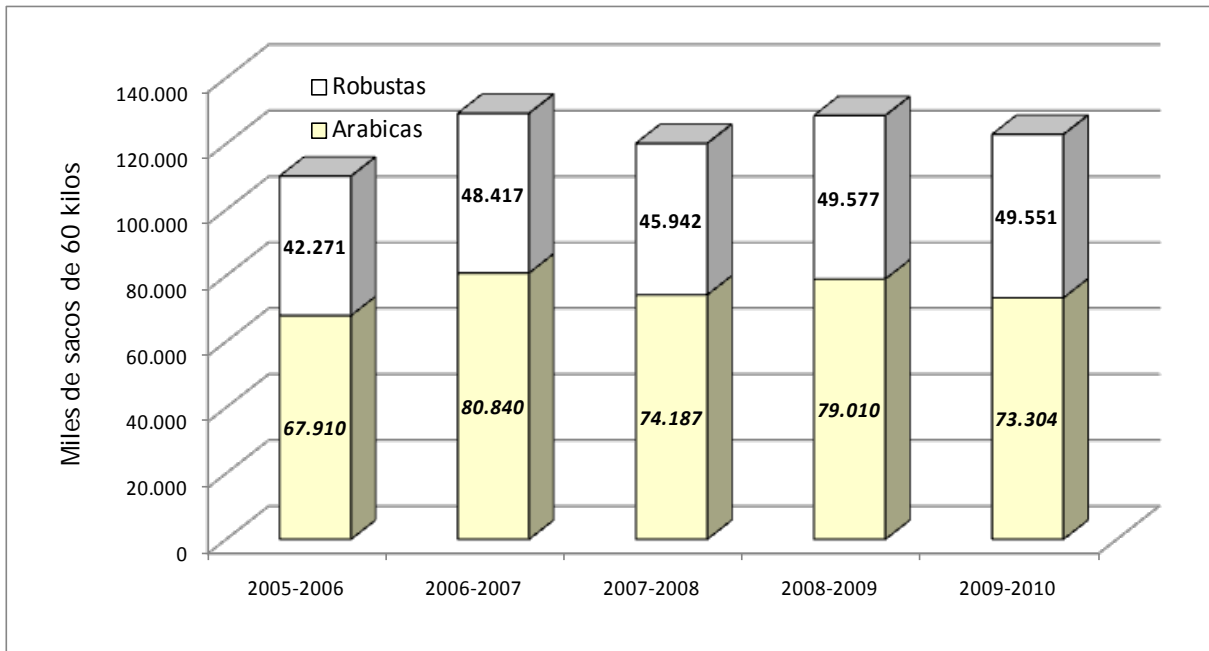


Figura 2. Producción Mundial de Café por Especie. 2005-2010. Fuente ICO, diciembre/2010.

La región con mayor producción de café es Sur América, seguida de Asia & Oceanía y en un tercer nivel con valores aproximados África y México & América Central. Para la cosecha cafetalera 2009/2010, la producción de Sur América fue de 53.520.000 sacos de café, proyectándose un incremento para la cosecha 2010/2011 de 62.584.000 sacos de café (Cuadro 3).

Cuadro 3. Producción mundial de café por regiones, en miles de sacos. Fuente ICO, diciembre/2010.

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

Según la Organización Internacional del Café, el consumo mundial de café para el año cafetalero 2008/09; fue de 132,023 millones de sacos, frente a 129,615 millones del 2007/08. Para el año 2009/10 el consumo mundial fue de 130,160 millones de sacos, mientras que para el año cafetalero 2010 – 2011 se estima que el consumo mundial se incremente a 131 millones de sacos (Figura 3). La tasa de crecimiento anual del consumo mundial de café en el período 2000 – 2010 aumentó cada año a razón de un promedio de 2,0%. Las proyecciones del consumo mundial de café, para el año 2015, según *Neuman Café*, son de 145 millones de sacos; es decir, entre 15 y 20 millones más que la demanda actual.



Figura 3. Consumo Mundial de Café. Fuente ICO, diciembre/2010.

Se prevé, además, que el consumo de café soluble será más acentuado, considerando que el mayor crecimiento se dará en mercados emergentes por su fácil preparación, siendo esta la forma más apropiada de incorporar a nuevos consumidores de café. Se estima que para el 2015, el consumo de café soluble representará un 52% de la demanda frente a un 48% del café tostado y molido. Según *Nescafé*, entre 1999 y el 2004, el consumo de soluble ha sido superior al del tostado y molido en cinco veces.

En la Figura 4, se presenta la relación entre la producción y el consumo mundial de café, para el período 2003 – 2011, en millones de sacos de 60 kilos.

Con respecto al *consumo per cápita país* de café, entre los países exportadores (Cuadro 4), se destaca Brasil (5,64 kilos/persona/año), seguido de Honduras (3,69 kilos/persona/año) y Venezuela (3,46 kilos/persona/año). Mientras que el consumo per capita, en los países importadores (Cuadro 5), lo lidera Luxemburgo con 27,40 kilos, seguido de Finlandia con 11,92 kilos y Noruega con 8,92 kilos de café/año.

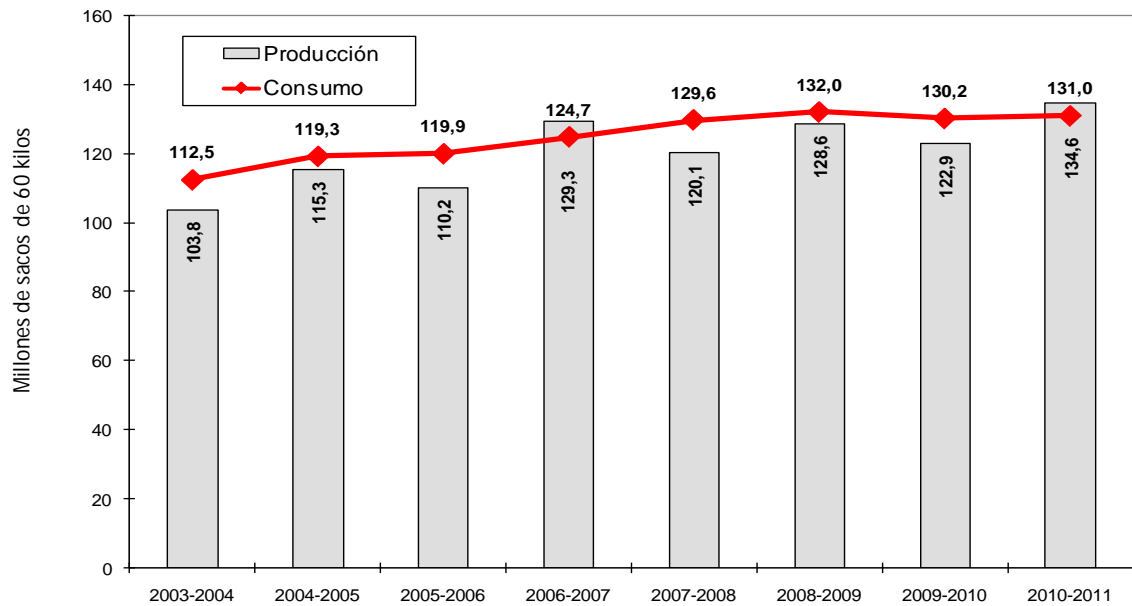


Figura 4. Relación Producción - Consumo mundial de café. Fuente: ICO, diciembre/2010

Cuadro 4. Consumo de café por habitante en determinados países exportadores (en kilogramos). Fuente ICO, diciembre/2010.

País	2006	2007	2008	2009
Brasil	5,14	5,34	5,48	5,64
Honduras	1,96	2,41	3,77	3,69
Venezuela	3,25	3,33	3,41	3,46
Costa Rica	4,77	4,19	3,54	3,16
República Dominicana	2,35	2,31	2,28	2,25
El Salvador	2,05	2,20	2,25	2,24
Etiopía	2,07	2,12	2,18	2,24
Nicaragua	2,06	2,04	2,01	2,19
Haití	2,13	2,10	2,06	2,03
Colombia	1,92	1,89	1,87	1,84
Madagascar	1,55	1,51	1,47	1,43
Guatemala	1,38	1,35	1,35	1,42
México	1,01	1,14	1,22	1,20
Panamá	1,22	1,20	1,18	1,17
Cuba	1,20	1,20	1,16	1,15
Costa de Marfil	0,97	0,94	0,92	0,90
Indonesia	0,74	0,86	0,88	0,87
Vietnam	0,58	0,65	0,70	0,82
Filipinas	0,63	0,67	0,71	0,70
Ecuador	0,68	0,67	0,67	0,66

Cuadro 5. Consumo de café por habitante en determinados países importadores (en kilogramos). Fuente ICO, diciembre/2010.

País	2006	2007	2008	2009
Luxemburgo	29,76	31,66	29,79	27,40
Finlandia	11,93	12,00	12,61	11,92
Noruega	9,25	9,81	8,99	8,92
Dinamarca	9,09	8,75	7,57	7,89
Suiza	7,48	7,90	9,14	7,65
Suecia	8,66	8,15	8,29	7,35
Alemania	6,66	6,29	6,95	6,50
Austria	4,44	6,12	6,53	6,35
Eslovenia	5,26	5,82	5,78	5,89
Canadá	5,64	5,91	5,79	5,88
Italia	5,69	5,89	5,93	5,82
Estonia	7,45	4,52	6,88	5,53
Francia	5,16	5,47	4,98	5,42
Bélgica	8,81	6,28	3,68	5,27
Grecia	4,64	5,48	5,27	5,24
Chipre	3,94	4,87	5,38	5,20
España	4,15	4,36	4,70	4,48
USA	4,06	4,09	4,17	4,09
Portugal	3,80	4,04	3,89	4,04
Lituania	3,78	4,11	3,68	3,83
Serbia	3,71	3,75	4,15	3,59
Argelia	3,30	3,49	3,70	3,55
Nueva Zelanda	3,70	3,66	3,65	3,46
Australia	2,88	2,97	3,26	3,45
Japón	3,42	3,43	3,33	3,36
Bulgaria	3,28	2,86	3,51	3,25
Holanda	7,79	8,36	4,80	3,25
Reino Unido	3,03	2,78	3,01	3,14
República Checa	3,70	3,97	3,61	3,04
Hungría	3,57	3,12	2,96	2,67
Eslovaquia	3,13	3,96	3,79	2,36
Letonia	4,76	3,46	3,06	2,35
Rumania	2,33	2,30	2,27	2,19
Malta	4,27	2,35	3,35	2,07
Corea	1,81	1,78	2,07	1,93
Ucrania	1,25	1,37	2,26	1,92
Irlanda	2,85	3,37	1,56	1,79
Túnez	1,21	1,51	1,87	1,69
Polonia	3,07	2,41	1,87	1,53
Rusia	1,37	1,71	1,58	1,33

3. PAÍSES PRODUCTORES DE CAFÉ

El café es una planta nativa de África que se cultiva ampliamente en todos los trópicos. El café arábigo es originario de Etiopía y el café robusta del Congo y Guinea. Sin embargo, la mayor parte del café del mundo se produce en América Latina, especialmente en Brasil. En el Cuadro 6, se expone la lista de países productores de café por especie. Se incluye a los 45 países exportadores miembros de la Organización Internacional del Café (OIC), más los 7 países exportadores más importantes que no son miembros de la OIC. El Ecuador es uno de los 12 países exportadores que producen las dos especies comerciales de café: arábigo y robusta.

Cuadro 6. Países exportadores de café, según especie. Fuente ICO

Nº	País Exportador	Arábigo	Robusta
1	Angola		X
2	Benin		X
3	Bolivia	X	
4	Brasil	X	X
5	Burundi	X	
6	Camerún	X	X
7	Colombia	X	
8	Congo		X
9	Costa Rica	X	
10	Côte d'Ivoire		X
11	Cuba	X	
12	Ecuador	X	X
13	El Salvador	X	
14	Etiopía	X	
15	Filipinas	X	X
16	Gabón		X
17	Ghana		X
18	Guatemala	X	X
19	Guinea		X
20	Guinea Ecuatorial *		X
21	Haití	X	
22	Honduras	X	
23	India	X	X
24	Indonesia	X	X
25	Jamaica	X	
26	Kenya	X	
27	Liberia*		X
28	Madagascar		X
29	Malawi	X	
30	México	X	
31	Nicaragua	X	
32	Nigeria		X
33	Panamá	X	
34	Papua Nueva Guinea	X	X
35	Paraguay	X	
36	Perú*	X	
37	República Centroafricana		X
38	República Democrática del Congo	X	X
39	República Dominicana	X	
40	República Unidad de Tanzania*	X	X
41	Rwanda	X	
42	Sierra Leona*		X
43	Sri Lanka*		X
44	Tailandia		X
45	Tanzania	X	X
46	Togo		X
47	Trinidad y Tobago*		X
48	Uganda	X	X
49	Venezuela	X	
50	Viet Nam		X
51	Zambia	X	
52	Zimbabwe	X	

* País no miembro de la OIC

4. PRECIOS DEL CAFÉ EN EL MERCADO INTERNACIONAL

El café es un “commodity” cuyo precio referencial se fija a nivel de bolsa. En el caso del café arábigo se lo da en la Bolsa de New York, mientras que el café robusta en la Bolsa de Londres. Los factores que influyen en el precio mundial de café pueden ser de dos tipos: a) Factores fundamentales (producción, exportación, importación, inventarios y existencias, consumo y factores climáticos); y, b) Factores técnicos (posición de participantes, precios de otras materias primas como el petróleo y el comportamiento de las monedas). La evolución de los precios en el mercado internacional, se expone en la Figura 5.

En relación a los precios del café en la bolsa de valores, el sector cafetalero mundial sufrió una caída sostenida de precios, desde 1999 hasta el 2004. A partir del año 2005, se observa una recuperación en los precios de bolsa, que ha motivado la reactivación del sector cafetalero. La evolución de los precios en el mercado mundial ha sido muy volátil. En lo referente a los precios de bolsa de New York para café arábigo. En 1997 presentó un precio promedio anual de 185,1 dólares/quintal; a partir de este año se evidenció un descenso que se hace más agudo en el período 2000 – 2004, llegando a 76,1 dólares/quintal. A partir del 2005, los precios de bolsa del café arábigo han ido incrementándose de 108,7 dólares (año 2005) a 160,5 dólares por quintal (año 2010).

La situación de los precios de bolsa de Londres para café robusta, se presentó más crítica. En 1999 el precio promedio anual fue de 66,5 dólares/quintal, cayendo a 23,8 y 24,9 dólares/quintal en el 2001 y 2002, respectivamente. El repunte de precios es perceptible a nivel de bolsa para café robusta a partir del 2007. En el 2010 el precio promedio llegó a 69,8 dólares/quintal. Los precios promedios mensuales en el mercado de New York para café arábigo y del mercado de Londres para café robusta, entre el 2001 al 2010, se exponen en los Cuadros 7 y 8, respectivamente.

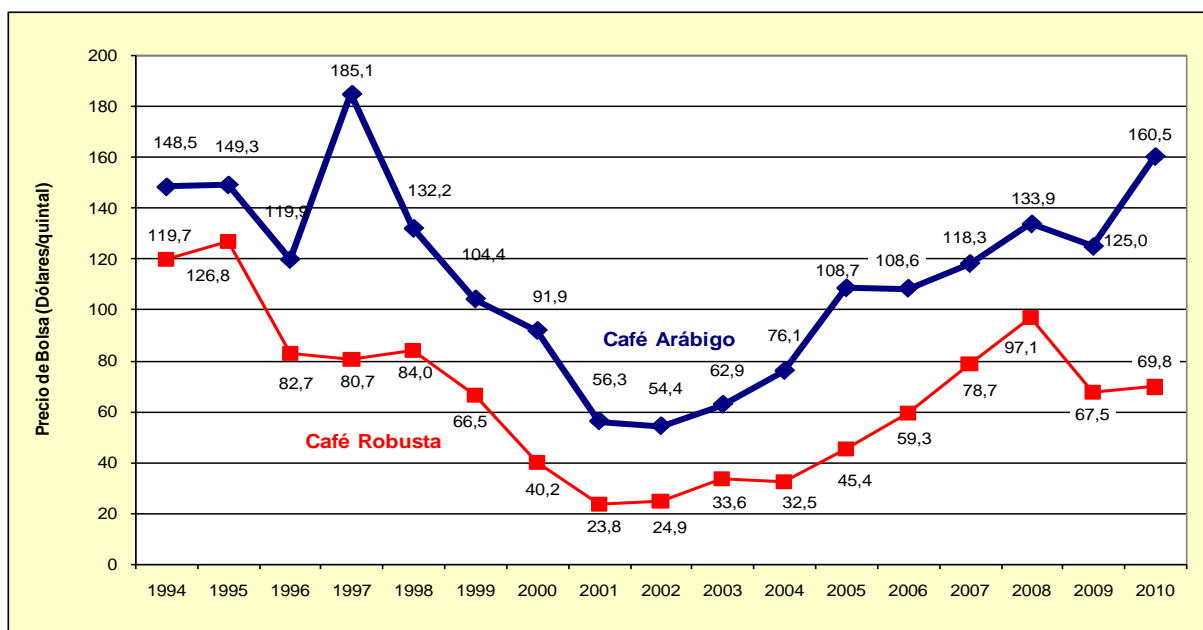


Figura 5. Evolución de los precios promedio anuales, en las bolsas de New York y Londres. Período 1994 – 2009

Cuadro 7. Precios promedios mensuales por quintal en el mercado de New York para café arábigo: 2001 - 2010

MES	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Enero	65,5	48,6	63,8	68,5	101,5	114,6	122,8	137,5	112,3	141,1
Febrero	64,1	45,1	64,2	75,9	110,2	115,5	116,8	142,7	117,0	133,7
Marzo	64,2	50,6	59,6	75,7	127,1	109,3	113,8	155,8	110,8	132,3
Abril	59,2	55,6	59,8	72,5	121,2	108,3	111,1	133,7	115,8	134,6
Mayo	65,4	51,7	66,3	70,5	123,7	106,9	106,9	134,6	123,0	134,1
Junio	59,6	49,6	61,2	78,4	117,6	98,5	114,5	136,5	131,6	140,5
Julio	55,3	49,8	61,7	72,7	105,9	99,0	111,8	143,8	117,7	163,0
Agosto	51,1	47,5	63,7	69,8	103,7	101,7	116,6	136,9	130,0	170,1
Septiembre	52,5	56,4	65,2	74,5	96,5	107,2	119,7	139,7	126,4	184,7
Octubre	46,5	61,8	64,9	78,3	96,2	104,3	133,2	123,3	136,5	183,1
Noviembre	45,4	68,5	60,4	80,6	102,7	112,4	122,9	111,5	137,0	203,8
Diciembre	46,5	67,4	63,3	96,0	98,5	125,1	130,1	111,0	142,6	204,6
PROMEDIO	56,3	54,4	62,9	76,1	108,7	108,6	118,3	133,9	125,0	160,5

Fuente: REUTERS. Elaboración COFENAC

Cuadro 8. Precios promedios mensuales por quintal en el mercado de Londres de café robusta: 2001 - 2010

MES	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Enero	29,2	17,4	37,1	35,2	33,1	56,2	70,7	88,7	75,5	60,6
Febrero	28,6	16,9	39,0	35,0	36,4	55,9	71,3	99,2	74,3	60,3
Marzo	27,9	22,3	34,6	32,3	42,1	53,3	69,0	115,9	69,9	56,9
Abril	26,0	23,6	33,5	32,9	45,0	51,8	70,5	104,2	70,1	60,6
Mayo	26,4	23,3	34,4	32,1	49,4	53,7	74,1	100,6	67,5	60,6
Junio	26,3	23,8	31,7	36,2	54,5	51,8	82,7	101,8	68,5	64,0
Julio	24,6	23,8	31,5	33,5	55,8	55,0	85,4	109,6	62,7	76,2
Agosto	22,4	22,9	32,4	31,1	49,2	60,6	81,2	105,7	66,6	77,9
Septiembre	21,4	26,5	34,3	30,3	43,3	69,1	81,4	99,9	65,7	73,8
Octubre	17,9	29,2	33,0	29,7	41,1	67,6	85,7	85,9	65,4	76,4
Noviembre	17,3	32,9	30,4	27,4	44,9	70,7	89,4	76,4	62,6	86,0
Diciembre	17,7	35,7	31,7	33,8	49,9	66,6	82,5	77,8	61,5	84,7
PROMEDIO	23,8	24,9	33,6	32,5	45,4	59,3	78,7	97,1	67,5	69,8

Fuente: REUTERS. Elaboración COFENAC

5. ZONAS CAFETALERAS DEL ECUADOR

En el Ecuador se produce las especies de café arábigo y robusta, distribuidas en las cuatro regiones geográficas. El café arábigo 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 arábicas cultivadas en el Ecuador son: Típica, Caturra, Bourbon, Pacas, Catuai, Catimor y Sarchimor.

En términos generales se distinguen cuatro zonas de producción de café arábigo: 1) Manabí-Guayas, de 300 a 700 msnm (las partes altas del sistema montañosos Chongón Colonche); 2) la zona sur, de 500 a 2.000 msnm (El Oro-Loja); 3) las estribaciones occidentales, de 500 a 1.750 msnm (vertiente occidental de Los Andes); y, 4) las estribaciones orientales, de 500 a 1.500 metros de altura, en la parte centro-norte, y de 1.000 a 1.800 msnm, en la parte suroriental.

El café robusta se adapta en las zonas tropicales húmedas de la costa y la Amazonía ecuatoriana, cultivándose principalmente en las provincias de Los Ríos, Santo Domingo de los Tsáchilas, Esmeraldas, Sucumbíos, Napo y Orellana; desde alturas cercanas al nivel del mar hasta los 600 msnm. En los últimos años se está evaluando la posibilidad de producir café robusta usando irrigación en las zonas tropicales secas de Guayas y Santa Elena.

La mayor parte de cafetales robusta se han establecido a partir de “lechuguines” (plantas que emergen bajo los cafetos en producción) y que, debido a la naturaleza alogámica de la especie, muestran una elevada variabilidad fenotípica y baja productividad. La opción tecnológica apropiada para renovar las plantaciones de robusta es el empleo de clones de alta producción. Con este propósito, el INIAP y COFENAC han seleccionado clones de alta producción que se están evaluando en varios agro ecosistemas del oriente y litoral ecuatoriano. En la Figura 6 se puede observar las principales zonas productoras del Ecuador.

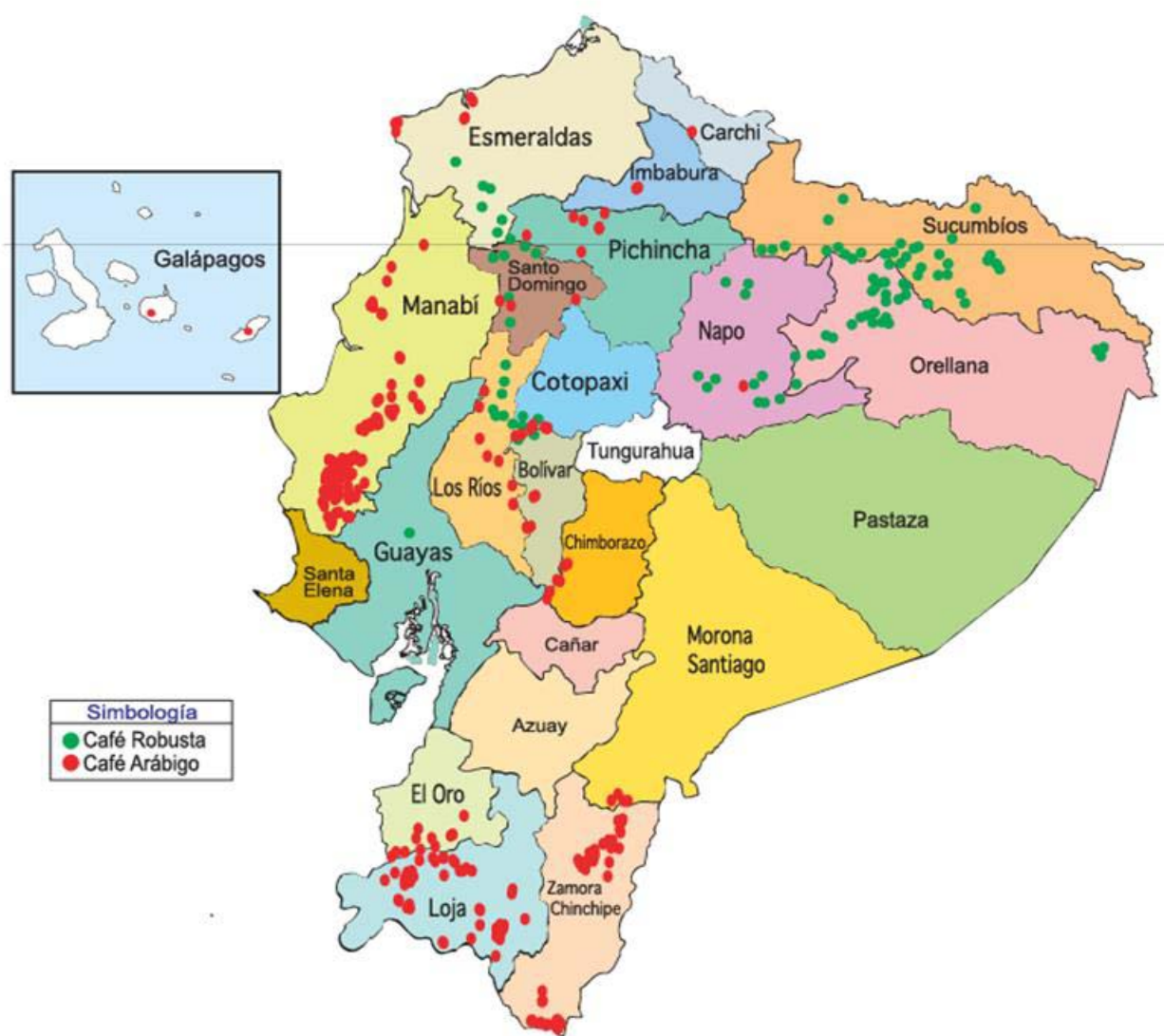


Figura 6. Principales zonas cafetaleras del Ecuador

6. PROBLEMÁTICA DEL SECTOR CAFETALERO ECUATORIANO

El sector cafetalero se caracteriza por la prevalencia de fuertes limitantes que impiden su desarrollo, haciéndolo incapaz de convertirse en verdadero generador de valor agregado, de empleo agrícola y de divisas provenientes de exportaciones. Estas limitantes se agrupan alrededor de las tres grandes áreas estratégicas que son: Marco legal, débil asociatividad y reducida producción nacional.

Marco Legal del Sector Cafetalero: Se constata una dificultad para llegar a consensos entre los actores de la cadena agroindustrial, el predominio del interés de personas y grupos por sobre el interés general, una baja representatividad y debilidad de los gremios, la existencia de leyes contrapuestas e inexistencia de recursos para financiar las actividades de planificación y desarrollo de la caficultura.

Asociatividad e Integración de la Cadena Agroindustrial del Café: Las limitaciones que impiden la asociatividad y el fortalecimiento de los gremios cafetaleros son la falta de cultura gremial - educación y capacitación, pocos recursos financieros para fortalecimiento gremial, la falta de credibilidad de los líderes, la falta de comunicación entre los gremios, la deficiente capacitación en gestión gremial, la falta de propuestas realizables de los actores, la edad avanzada de los productores y falta de decisión política del gobierno para promover la asociatividad.

Producción Cafetalera: La crisis del sector se expresa en la reducida producción nacional de café a causa de los bajos precios entre el 2000 y el 2005, que no incentivan al mejoramiento tecnológico. Las falencias que resaltan son principalmente la insuficiente infraestructura instalada para beneficio, la no diferenciación de precios por la calidad, la falta de cultura de consumo de café de calidad, el 80% de plantaciones viejas e improductivas, los limitados recursos financieros, la deficiente infraestructura vial y de servicios en las zonas cafetaleras, un elevado comercio informal y de baja calidad en el mercado nacional, la inexistencia de una imagen del café ecuatoriano y la falta de materia prima para la industria ecuatoriana de café soluble.

Los cafetales viejos, con edades que oscilan de 15 a 80 años, en la actualidad prácticamente son improductivos. Estas plantaciones deberían ser renovadas usando semilla de variedades mejoradas y tecnología apropiada. Las plantaciones con edades menores de 15 años, de acuerdo con su estado fenológico, pueden ser sometidos a rehabilitación con el propósito de recuperar su capacidad productiva, a partir de la recepa, protección de los cortes, selección de los mejores brotes y la posterior aplicación de las recomendaciones técnicas de manejo.

El inapropiado manejo agronómico del cultivo se refiere a la errada, poca o ninguna implementación de labores culturales como: densidad adecuada (3.000 a 4.000 plantas/ hectárea en cafetales arábigos y 1.111 plantas /hectárea en plantaciones de robusta); fertilización básica (al momento de plantar los cafetos) usando fuentes fosfatadas y abono orgánico; fertilización permanente durante toda la vida productiva del cafetal (compost al suelo, biol o caldo microbiológico al follaje); podas de los cafetos (deschuponamiento, limpieza fitosanitaria y descope de las plantas); regulación de sombra (podas de los árboles cuando hay excesiva sombra o siembra

de árboles, arbustos y musáceas cuando hay una falta de sombrero); prácticas de conservación de suelos (uso de coberturas nobles o de mantillo, siembra en curvas a nivel y uso de abonos verdes).

Las plagas que afectan a la caficultura son las siguientes: broca del fruto (*Hypothenemus hampei*), taladrador de la ramilla (*Xylosandrus morigerus*), minador de las hojas (*Perileuoptera coffeella*), nematodos (*Meloidogyne spp.*), cochinillas de las raíces (*Planococcus sp.*) y escamas de los brotes (*Coccus viridis*). Entre las principales enfermedades del cafeto se encuentran: roya anaranjada (*Hemileia vastatrix*), mal de hilachas (*Corticium koleroga*), ojo de gallo (*Mycena citricolor*) mancha de hierro (*Cercospora coffeicola*), mal de machete (*Ceratocystis fimbriata*) y viruela del cafeto (*Colletotrichum gloeosporioides*). Se recomienda el manejo integrado de problemas fitosanitarios, con el propósito de favorecer el desarrollo vegetativo de los cafetos, incrementar la presencia de enemigos naturales, crear condiciones adversas para las plagas y patógenos mediante una modificación controlada del micro ambiente (podas, regulación de sombra, deshieras y abonaduras) y el uso de insumos apropiados.

El correcto tratamiento post-cosecha se orienta a asegurar un café de buena calidad y comprende desde la cosecha selectiva de los frutos maduros, el proceso de despulpado, fermentado, lavado, secado, almacenado y transporte interno, hasta las unidades en el transporte del café en grano a los diferentes países de destino.

7. SUPERFICIE CAFETALERA

Según el Censo Cafetalero de 1983, existían 246.667 hectáreas de café arábigo y 180.302 hectáreas de café robusta, o sea una superficie cafetalera total de 426.969 hectáreas. Los resultados del III Censo Nacional Agropecuario del 2002 señalan una superficie de 151.941 hectáreas de cafetales “solos” y de 168.969 hectáreas de cafetales “asociados” a otras especies vegetales, dando un total nacional de 320.910 hectáreas.

El COFENAC, ha estimado en el 2010, una superficie cafetalera nacional de 213.175 hectáreas, de las cuales; 145.575 hectáreas son de la especie arábigo (68,3%) y 67.600 hectáreas de la especie robusta (31,7%). En consecuencia, se evidencia una reducción del área cafetalera total (Figura 7).

La distribución de la superficie de café por provincia, estimada por el COFENAC, se expone en el Cuadro 9, en el que se observa que la mayor superficie cafetalera la tiene la provincia de Manabí (32,9%); seguida por Loja (13,8%); Orellana (9,4%) y Sucumbíos (8,1%).

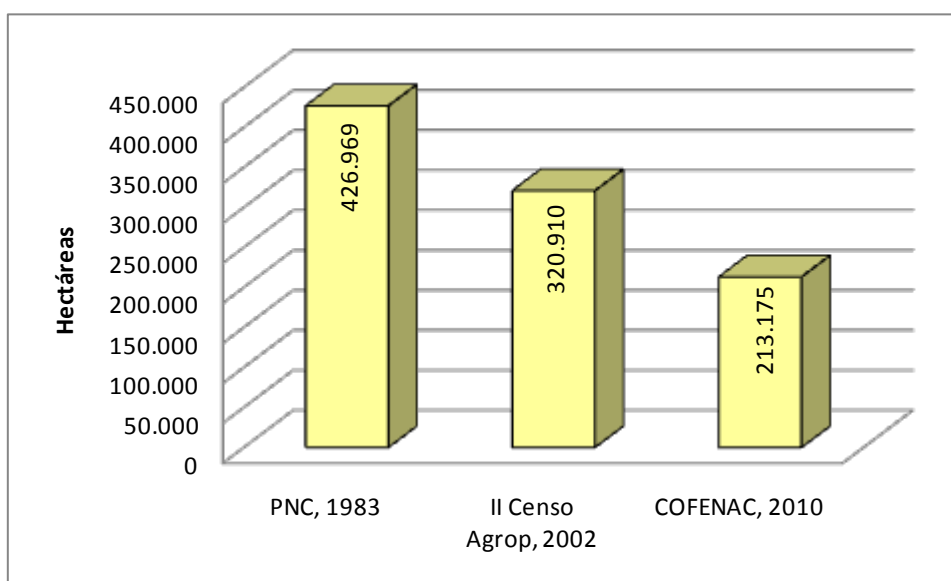


Figura 7. Evolución de la superficie cafetalera del Ecuador

Cuadro 9. Superficie Cafetalera del Ecuador según el COFENAC. 2010.

PROVINCIAS	CAFÉ ARÁBIGO (Hectáreas)		CAFÉ ROBUSTA (Hectáreas)		ÁREA CAFETALERA NACIONAL (Hectáreas)	
	Superficie Total	Área en Producción	Superficie Total	Área en Producción	Superficie Total	Área en Producción
Esmeraldas	1.800	1.350	6.345	4.759	8.145	6.109
Manabí	70.050	52.538	0	0	70.050	52.538
Santa Elena	1.800	1.350	0	0	1.800	1.350
Guayas	11.195	8.396	425	319	11.620	8.715
Los Ríos	4.770	3.578	6.610	4.958	11.380	8.535
El Oro	9.730	7.298	0	0	9.730	7.298
Carchi	195	146	0	0	195	146
Imbabura	300	225	0	0	300	225
Pichincha	1.300	975	1.300	975	2.600	1.950
Santo Domingo	0	0	5.300	3.975	5.300	3.975
Cotopaxi	2.000	1.500	1.600	1.200	3.600	2.700
Bolívar	3.410	2.558	3.780	2.835	7.190	5.393
Chimborazo	880	660	0	0	880	660
Cañar	370	278	0	0	370	278
Azuay	420	315	0	0	420	315
Loja	29.345	22.009	0	0	29.345	22.009
Sucumbíos	0	0	17.320	12.990	17.320	12.990
Orellana	0	0	20.000	15.000	20.000	15.000
Napo	120	90	4.800	3.600	4.920	3.690
Pastaza	150	113	0	0	150	113
Morona Santiago	290	218	120	90	410	308
Zamora Chinchipe	6.350	4.763	0	0	6.350	4.763
Galápagos	1.100	825	0	0	1.100	825
TOTAL (Hectáreas)	145.575	109.181	67.600	50.700	213.175	159.881

8. UNIDADES DE PRODUCCIÓN CAFETALERA

Según el III Censo Agropecuario, en el Ecuador existe un total de 842.882 unidades de producción agropecuarias (UPAs), de las cuales 105.271 UPAs tienen al cultivo de café dentro de su estructura agrícola; es decir el 12,5% de las UPAs nacionales están vinculadas a la actividad cafetalera.

Las provincias con mayor relación de UPAs que vinculan la actividad cafetalera en función de los totales provinciales son: Orellana (89,2%); Sucumbíos (84,5%); Manabí (41,9%); Loja (31,5%) y El Oro (26,7%). En el Cuadro 10, se expone el número de UPAs totales, el número de UPAs cafetaleras y su relación porcentual, en cada una de las provincias.

A nivel nacional prevalecen los pequeños propietarios; el 33,4% tiene UPAs menores a 5 hectáreas; el 17,7% de 5 a 10 hectáreas; el 16,1% de 10 a 20 hectáreas y el 32,8% restante más de 20 hectáreas (Figura 8). El cultivo de café ocupa una proporción importante de la superficie de la finca, especialmente en aquellas menores a 5 hectáreas.

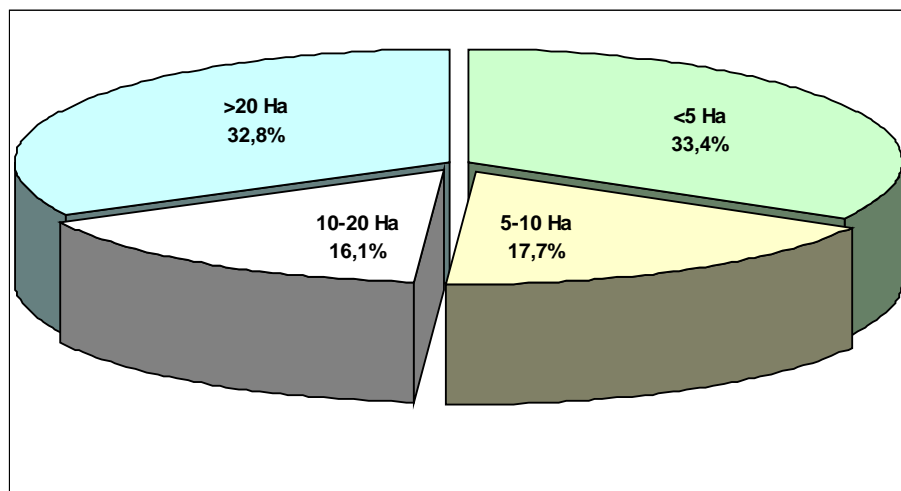


Figura 8. Distribución de la Unidades de Producción Cafetalera por tamaño de la finca

Cuadro 10. Número de UPAs totales, cafetaleras y relación porcentual por provincias

TOTAL	Número de UPAs		Relación %
	Totales	Cafetaleras	
REGION COSTA	219,809	53,440	24.3
El Oro	22,115	5,904	26.7
Esmeraldas	16,013	3,481	21.7
Guayas	65,292	5,531	8.5
Los Ríos	41,712	7,219	17.3
Manabí	74,676	31,305	41.9
REGION SIERRA	567,621	29,839	5.3
Azuay	99,633	913	0.9
Bolívar	38,728	2,268	5.9
Cañar	32,174	205	0.6
Carchi	12,860	-	0.0
Cotopaxi	67,806	1,368	2.0
Chimborazo	81,668	782	1.0
Imbabura	33,786	96	0.3
Loja	65,625	20,681	31.5
Pichincha	64,025	3,526	5.5
Tungurahua	71,317	-	0.0
REGION AMAZONICA	50,351	20,879	41.5
Morona Santiago	17,106	1,599	9.3
Napo	5,116	2,852	55.7
Pastaza	5,262	802	15.2
Zamora Chinchipe	9,006	3,634	40.4
Sucumbíos	7,898	6,671	84.5
Orellana	5,963	5,321	89.2
REGION INSULAR	604	256	42.4
Galápagos	604	256	42.4
ZONAS NO ASIGNADAS	4,496	723	16.1
TOTAL	842,882	105,271	12.5

FUENTE: III Censo Nacional Agropecuario. 2002

9. TENENCIA DE TIERRA

Respecto a la tenencia de la tierra, el III Censo Nacional Agropecuario (2002) determinó que un 68,5% de UPAs tienen legalizada su propiedad, mientras que el 31,5% no la tiene legalizada. Con relación a las UPAs cafetaleras, según el COFENAC (2002), un 59% de las UPAs tienen legalizada la tenencia de la tierra y el restante 40% no las tienen legalizadas (Figura 9).

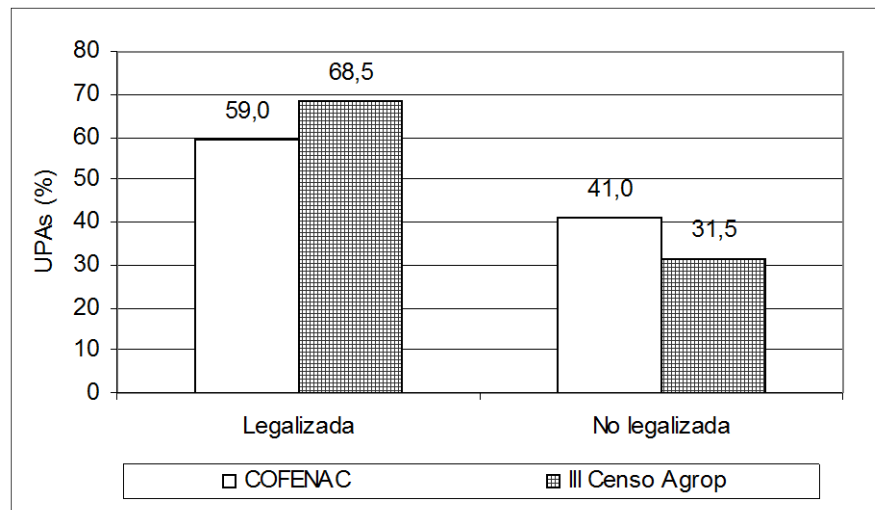


Figura 9. Formas de Tenencia de la Tierra

10. PRODUCCIÓN NACIONAL DE CAFÉ

En el Ecuador prevalecen los cafetales de edad avanzada con deficiente manejo agronómico y consecuentemente de baja producción, situación que es agravada por la presencia de plagas (broca del fruto y minador de las hojas) y enfermedades (mal de hilachas, roya, ojo de gallo y mancha de hierro). Errores en la cosecha y el deficiente beneficio del grano han provocado que el Ecuador no sea considerado como un productor de café de calidad.

En la caficultura ecuatoriana prevalece el sistema de manejo tradicional del cultivo; pues, el 85% de los cafetales se maneja con bajo uso de insumos y poco trabajo, lo que lo vuelve ineficiente obteniendo rendimientos muy bajos (250 kilos de café oro /hectárea).

Un 15% de la superficie cafetalera ecuatoriana se estima que está manejado de manera tecnificada y semitecnificada, donde se obtienen rendimientos promedios de aproximadamente 750 kilos de café oro /hectárea.

El Ecuador registra continuas reducciones en sus volúmenes de producción exportable de café. En 1976 la producción ecuatoriana representaba el 3,7% de la producción mundial. En la década de los 80 la participación porcentual se redujo a 2,2 y en los 90 cayó a 1,8. En el período 2000 – 2009 la producción exportable de café del país representó apenas el 0,9% de la producción mundial (Figura 10). La evolución de producción de los cafetales ecuatorianos y la superficie cultivada se exponen en el Cuadro 11.

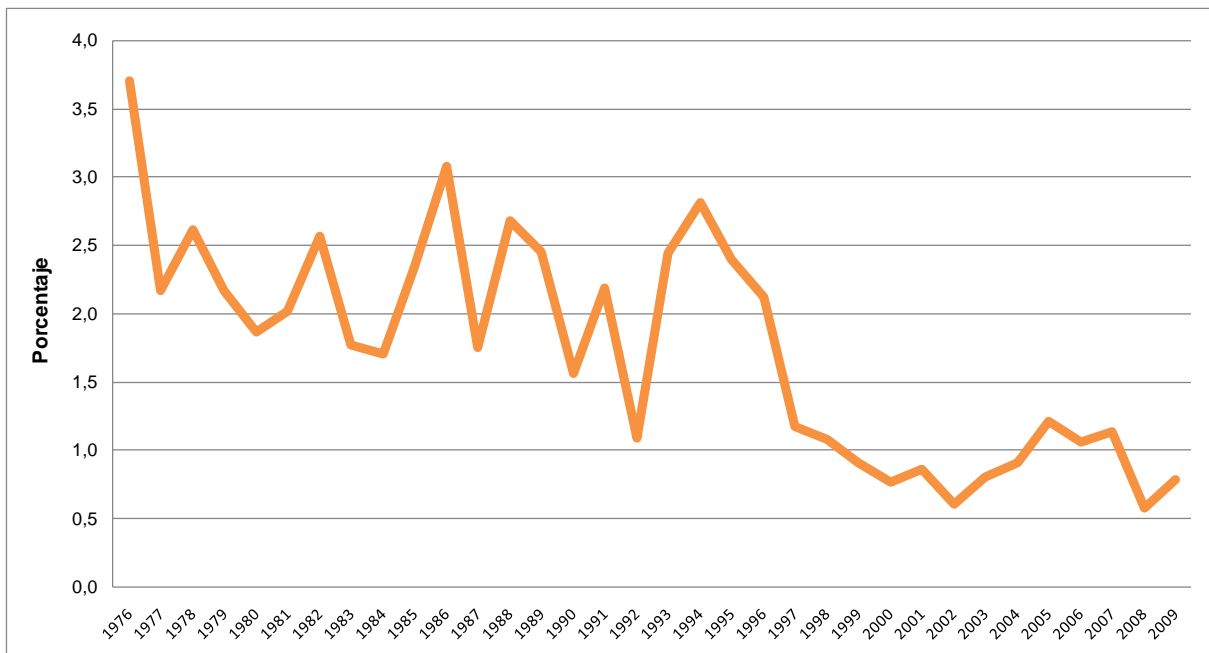


Figura 10. Relación porcentual de la producción exportable de café del Ecuador en relación a la producción mundial. Período 1976 – 2009. Fuente ICO

Cuadro 11. Superficie cafetalera y producción nacional en el Ecuador: 1958 - 2010

Año	Hectáreas en producción	Toneladas	Quintales	Sacos 60 kilos	Rendimiento kilos/ha	Rendimiento quintales/ha
1958	137.000	37.112	742.240	561.452	246	5,42
1959	140.000	48.787	975.740	738.079	316	6,97
1960	142.000	54.259	1.085.180	820.862	347	7,64
1961	143.000	48.477	969.540	733.389	308	6,78
1962	144.000	55.342	1.106.840	837.247	349	7,69
1963	144.000	44.260	885.200	669.592	279	6,15
1964	145.000	69.457	1.389.140	1.050.787	435	9,58
1965	145.000	69.973	1.399.460	1.058.593	438	9,65
1966	150.000	69.001	1.380.020	1.043.888	418	9,20
1967	160.000	67.754	1.355.080	1.025.023	384	8,47
1968	188.400	66.502	1.330.040	1.006.082	320	7,06
1969	190.000	48.779	975.580	737.958	233	5,13
1970	200.000	79.258	1.585.160	1.199.062	360	7,93
1971	200.000	68.477	1.369.540	1.035.961	311	6,85
1972	210.000	78.524	1.570.480	1.187.958	339	7,48
1973	215.000	84.978	1.699.560	1.285.598	359	7,90
1974	249.500	76.601	1.532.020	1.158.865	279	6,14
1975	250.000	84.080	1.681.600	1.272.012	305	6,73
1976	268.000	95.811	1.916.220	1.449.486	325	7,15
1977	270.000	100.047	2.000.940	1.513.570	336	7,41
1978	283.058	128.024	2.560.480	1.936.823	411	9,05
1979	288.406	99.388	1.987.760	1.503.601	313	6,89
1980	320.945	76.642	1.532.840	1.159.486	217	4,78
1981	332.213	100.997	2.019.940	1.527.943	276	6,08
1982	332.141	92.029	1.840.580	1.392.269	252	5,54
1983	346.971	89.371	1.787.420	1.352.057	234	5,15
1984	354.240	89.515	1.790.300	1.354.236	229	5,05
1985	346.971	115.754	2.315.080	1.751.195	303	6,67
1986	451.918	117.797	2.355.940	1.782.103	237	5,21
1987	466.292	131.668	2.633.360	1.991.952	256	5,65
1988	481.516	136.200	2.724.000	2.060.514	257	5,66
1989	500.681	127.120	2.542.400	1.923.147	230	5,08
1990	517.709	108.960	2.179.200	1.648.411	191	4,21
1991	524.668	124.850	2.497.000	1.888.805	216	4,76
1992	476.692	118.040	2.360.800	1.785.779	225	4,95
1993	396.770	137.003	2.740.060	2.072.663	313	6,91
1994	399.880	186.797	3.735.940	2.825.976	424	9,34
1995	384.010	148.204	2.964.080	2.242.118	350	7,72
1996	397.283	190.720	3.814.400	2.885.325	436	9,60
1997	348.119	87.350	1.747.000	1.321.483	228	5,02
1998	389.782	48.190	963.800	729.047	112	2,47
1999	374.633	80.000	1.600.000	1.210.287	194	4,27
2000	350.000	76.000	1.520.000	1.149.773	197	4,34
2001	209.680	50.170	1.003.400	759.002	217	4,79
2002	185.534	43.557	871.140	658.956	213	4,70
2003	177.222	40.910	818.200	618.911	210	4,62
2004	177.463	42.060	841.200	636.309	215	4,74
2005	177.311	42.549	850.980	643.707	218	4,80
2006	177.300	44.800	896.000	677.761	229	5,05
2007	164.709	42.678	853.568	645.664	235	5,18
2008	164.709	39.620	792.394	600.238	219	4,81
2009	162.000	41.171	823.427	623.746	231	5,08
2010	166.632	41.810	836.196	633.418	228	5,02

11. CONSUMO DE CAFÉ DEL ECUADOR

En el Ecuador, según la ICO, contrario a la tendencia mundial de crecimiento en cuanto al consumo de café, se observa un decrecimiento en el hábito de consumo. De 350.000 sacos de 60 kilos/año consumidos anualmente, en promedio, en el período 1989 – 1995, se redujo a 300.000 entre 1996 – 1998. A partir del año 2002, se estima un consumo de café de alrededor de 150.000 sacos de 60 kilos/año (Figura 11). La Organización Internacional del Café estimó para el 2010 un consumo per cápita de 0,66 kilos/año, nivel inferior al de otros países exportadores e importadores de café. El sector cafetalero ecuatoriano, se ha propuesto impulsar el consumo a través de campañas de difusión de las bondades del café en la salud.

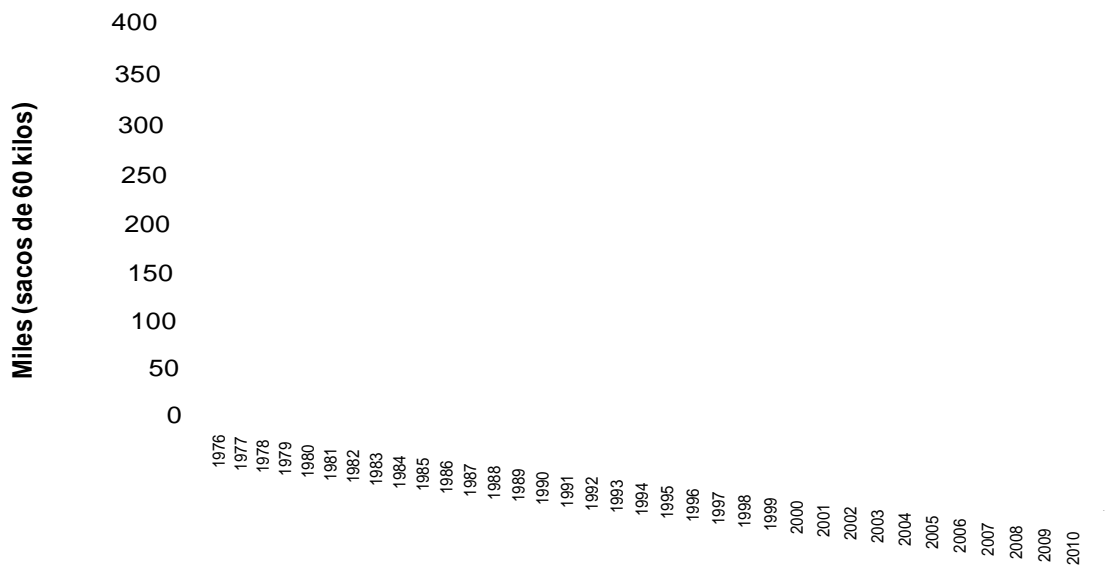


Figura 11. Consumo de café en el Ecuador. Período 1976 – 2010. Fuente: ICO

12. EXPORTACIONES DE CAFÉ DEL ECUADOR

Las exportaciones de café del Ecuador han ido disminuyendo paulatinamente desde 1998. Para ese año se exportaron 1.065.737 sacos de 60 kilos, reduciéndose a 578.542 en el 2002. A partir del año 2005, se registra una leve recuperación de las exportaciones de café (994.924 sacos de 60 kilos), motivada por la recuperación de los precios en el mercado mundial. En los años 2007, 2008, 2009 y 2010 se registran exportaciones de 992.190, 870.841, 1.126.722 y 1.201.350 sacos de 60 kilos, respectivamente (Figura 12). Las estadísticas de exportaciones por tipo de café, en el período 1998 al 2010, en sacos de 60 kilos, se exponen en el Cuadro 12.

Las exportaciones de café industrializado son las que registran un crecimiento sostenido; pues, en 1998 se exportaron 408.058 sacos de 60 kilos y en el 2010 fue de 805.280 sacos (Figura 13). Cabe indicar que la industria cafetalera ha realizado internación temporal de café proveniente de Vietnam, Brasil y otros países

productores para suplir las necesidades de la industria nacional cuya capacidad instalada es de aproximadamente un millón doscientos mil sacos de 60 kilos al año.

En cuanto al café robusta, se evidencia una reducción progresiva de las exportaciones, entre 1998 y el 2004, y solo se recupera en los años 2005 (277.725 sacos de 60 kilos) y 2006 (230.092 sacos de 60 kilos), volviendo a bajar en el 2007 (95.625 sacos de 60 kilos) y en el 2008 (65.245 sacos de 60 kilos). En el 2009 se reporta un repunte en la exportación de café robusta de 300.015 sacos de 60 kilos. En el 2010 se reportó la exportación de 210.903 sacos de 60 kilos de café robusta. Cabe indicar que los exportadores de café en grano del Ecuador tienen una capacidad instalada de 800.000 sacos.

Considerando los volúmenes de producción de café y la capacidad instalada de la industria y de los exportadores de grano se estima que en el Ecuador existe un déficit de materia prima local de alrededor de 650.000 sacos de 60 kilos, cifra que se puede incrementar si se considera que la industria tiene un crecimiento sostenido de las exportaciones de café procesado (soluble y/o liofilizado).

En el 2008, se reportó la exportación de 870.841 sacos de café de 60 kilos, siendo los principales destinos de exportación del café ecuatoriano: Alemania (24,0%); Rusia (18,74%) y Polonia (18,69 %) (Cuadro 13). En el 2009 se exportaron 1.126.722 sacos de 60 kilos (Cuadro 14), principalmente hacia Colombia (30,94%); Alemania (16,67%), Polonia (14,19%), Rusia (12,06%) e Inglaterra (6,47%). El volumen exportable de café del año 2010 fue 1.201.350 sacos de 60 kilos (Cuadro 15). Los principales países de destino del café ecuatoriano fueron: Colombia (24,6%), Alemania (22,0%), Polonia (13,8%), Rusia (13,7%) y Estados Unidos (5,9%).

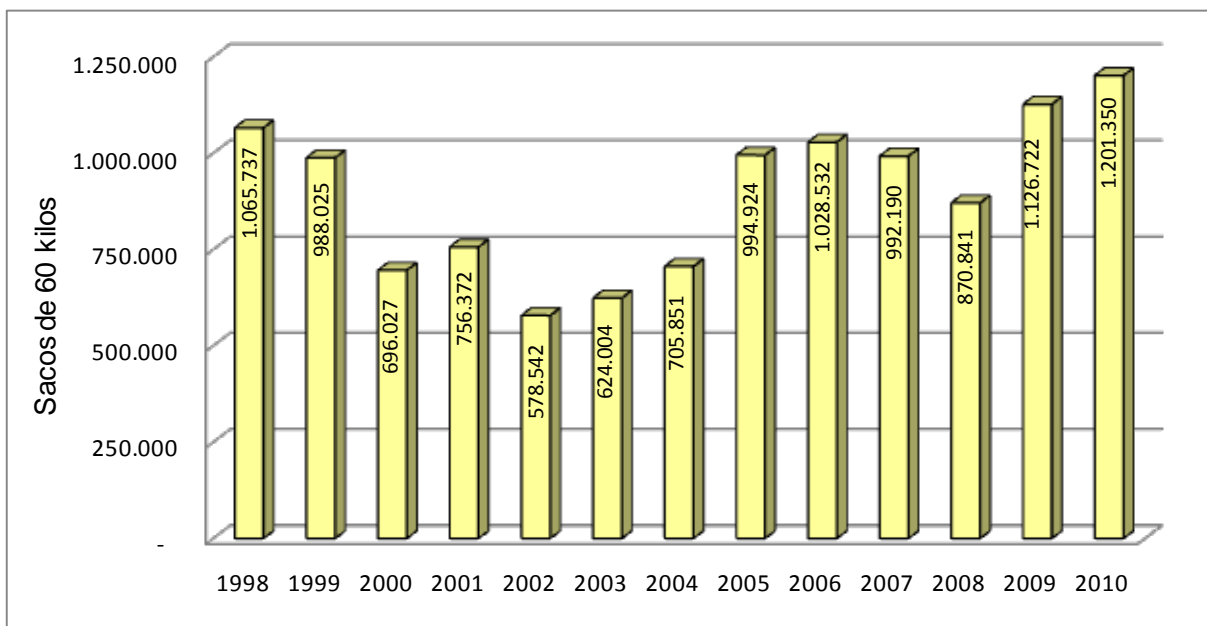


Figura 12. Exportaciones totales de café del Ecuador. Fuente: Certificados de origen

Cuadro 12. Exportaciones de café del Ecuador, por tipo de producto, en sacos de 60 kilos. Período 1998 – 2010. Fuente: Certificados de origen

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

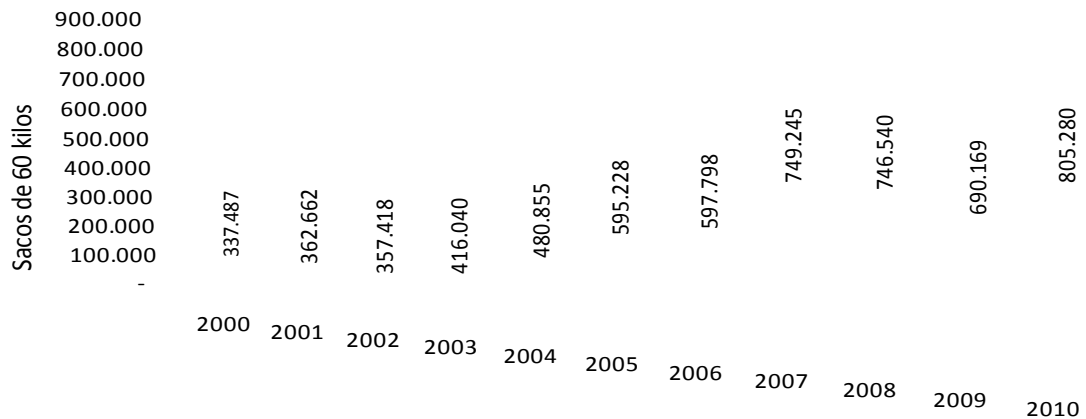


Figura 13. Exportaciones de café industrializado del Ecuador. 2000 – 2010. Fuente: Certificados de origen

Cuadro 13. Exportaciones de café del Ecuador, por tipo y país de destino. Año 2008 (Sacos de 60 kilos)

País de Destino	ROBUSTA		NATURAL		LAVADO		LAVADO ORGÁNICO		INDUSTRIALIZADO		EXT-CAFÉ		TOS. Y MOLIDO		TOTAL		
	Sacos	Dólares	Sacos	Dólares	Sacos	Dólares	Sacos	Dólares	Sacos	Dólares	Sacos	Dólares	Sacos	Dólares	Sacos	Por ciento	Dólares
Alemania					23.116	3.950.962	1.403	205.482	184.451	24.453.148					208.969	24,00	28.609.592
Rusia									163.177	23.113.902					163.177	18,74	23.113.902
Polonia					316	43.953			162.457	27.683.548					162.773	18,69	27.727.501
Colombia	63.676	7.285.169							780	46.529					64.456	7,40	7.331.698
Inglaterra							322	54.153	47.887	6.318.679					48.209	5,54	6.372.831
Japón					1.163	222.033	1.372	306.069	37.458	6.944.762	442	104.060			40.434	4,64	7.576.924
Holanda									34.244	4.626.154					34.244	3,93	4.626.154
Perú									25.909	3.674.280					25.909	2,98	3.674.280
U.S.A.			11.701	1.641.298	6.103	924.230	2.812	453.623	4.779	468.055					25.395	2,92	3.487.206
Turkey									20.867	2.822.344					20.867	2,40	2.822.344
México									14.092	1.510.770					14.092	1,62	1.510.770
Syria									9.960	1.000.475					9.960	1,14	1.000.475
Taiwán									9.947	926.762					9.947	1,14	926.762
Chile	1.570	226.896	4.399	673.862					1.735	313.340					7.704	0,88	1.214.098
Finlandia									6.123	842.113					6.123	0,70	842.113
Singapore									5.241	590.186					5.241	0,60	590.186
Indonesia									4.680	764.100					4.680	0,54	764.100
Bélgica					794	142.527	955	150.795	1.583	298.249					3.331	0,38	591.571
Cuba					2.471	494.319			157	21.773					2.628	0,30	516.092
Malasia									2.537	268.078					2.537	0,29	268.078
China									2.040	281.710					2.040	0,23	281.710
Letonia									1.950	311.150					1.950	0,22	311.150
Francia					60	6.654			1.757	229.988					1.817	0,21	236.642
Austria							633	107.526	650	82.500					1.283	0,15	190.026
Italia									1.131	202.928					1.131	0,13	202.928
Jordania					642	119.295									642	0,07	119.295
Korea									587	27.100					587	0,07	27.100
Australia							316	55.846	65	9.750					381	0,04	65.596
Egipto									283	47.167					283	0,03	47.167
España					23	5.520			13	1.991			15	4.852	50	0,01	12.363
Total	65.245	7.512.065	16.100	2.315.160	34.686	5.909.493	7.812	1.333.494	746.540	107.881.530	442	104.060	15	4.852	870.840	100,00	125.060.654

Cuadro 14. Exportaciones de café del Ecuador, por tipo y país de destino. Año 2009 (Sacos de 60 kilos)

País de Destino	ROBUSTA		NATURAL		LAVADO		LAVADO ORGÁNICO		INDUSTRIALIZADO		EXT- CAFÉ		TOS. Y MOLIDO		TOTAL		
	Sacos	Dólares	Sacos	Dólares	Sacos	Dólares	Sacos	Dólares	Sacos	Dólares	Sacos	Dólares	Sacos	Dólares	Sacos	Por ciento	Dólares
Colombia	298.021	26.002.289	50.059	7.328.756					566	80.916					348.645	30,94	33.411.961
Alemania					8.738	1.570.810	2.352	432.854	176.745	22.966.390					187.835	16,67	24.970.054
Polonia					52	7.737	265	39.546	159.533	27.476.421					159.849	14,19	27.523.704
Rusia									135.850	20.247.516					135.850	12,06	20.247.516
Inglaterra					845	131.808	391	72.495	71.697	8.101.776					72.933	6,47	8.306.078
U.S.A.			54.836	7.949.588	4.428	780.427	3.076	522.360	3.667	333.844			78	11.881	66.084	5,87	9.598.100
Japón			75	15.345	1.014	191.857	1.001	242.203	23.837	4.246.583	488	126.585			26.414	2,34	4.822.573
Turquia									24.616	3.197.572					24.616	2,18	3.197.572
Holanda									23.343	2.748.418					23.343	2,07	2.748.418
Perú									17.228	3.355.763					17.228	1,53	3.355.763
México									10.569	1.099.226					10.569	0,94	1.099.226
Taiwán									9.118	999.353					9.118	0,81	999.353
Syria									9.100	752.400					9.100	0,81	752.400
Chile	1.986	165.763	2.055	293.701					2.128	297.998					6.169	0,55	757.462
Singapore									6.154	818.136					6.154	0,55	818.136
Finlandia									5.012	782.225					5.012	0,44	782.225
Francia	8	715							3.525	441.187					3.533	0,31	441.902
España			21	4.475	3.240	587.564							2	198	3.263	0,29	592.237
Bélgica							322	58.071	2.233	381.150					2.555	0,23	439.221
Austria							949	145.271	650	57.000					1.599	0,14	202.271
Malasia									1.300	121.073					1.300	0,12	121.073
Cuba					1.296	274.288									1.296	0,12	274.288
Ucrania									1.216	129.408					1.216	0,11	129.408
Italia									933	98.854					933	0,08	98.854
Canadá					316	58.176	316	58.561					6	3.024	638	0,06	119.761
China									587	76.452					587	0,05	76.452
Egipto									566	85.383					566	0,05	85.383
Australia							316	54.779							316	0,03	54.779
Rep. Checa					2	658									2	0,0002	658
Total	300.015	26.168.767	107.046	15.591.866	19.931	3.603.326	8.987	1.626.140	690.169	98.895.042	488	126.585	85	15.103	1.126.722	100,00	146.026.829

Cuadro 15. Exportaciones de café del Ecuador, por tipo y país de destino. Año 2010 (Sacos de 60 kilos)

País de Destino	ROBUSTA		NATURAL		LAVADO		LAVADO ORGÁNICO		INDUSTRIALIZADO		EXT- CAFÉ		TOS. Y MOLIDO		TOTAL		
	Sacos	Dólares	Sacos	Dólares	Sacos	Dólares	Sacos	Dólares	Sacos	Dólares	Sacos	Dólares	Sacos	Dólares	Sacos	Por ciento	Dólares
Colombia	209.431	20.697.496	85.655	17.053.657											295.086	24,6	37.751.153
Alemania					23.408	5.868.846	1.338	344.902	239.141	30.665.988					263.888	22,0	36.879.736
Polonia									165.292	27.563.040					165.292	13,8	27.563.040
Rusia									165.100	22.401.455					165.100	13,7	22.401.455
USA			57.431	12.488.165	651	178.074	3.225	795.196	9.749	1.184.976					71.056	5,9	14.846.411
Inglaterra									56.179	6.236.089					56.179	4,7	6.236.089
Holanda			5	1.278	7	3.345			36.207	4.133.778					36.219	3,0	4.138.401
Japón	0	34	0	38	1.688	476.305	975	355.538	32.357	5.563.631	732	153.205			35.753	3,0	6.548.750
Turquía									26.780	3.673.704					26.780	2,2	3.673.704
Perú	1.083	164.000	533	112.320					13.556	3.293.515					15.173	1,3	3.569.835
México									11.785	1.108.654					11.785	1,0	1.108.654
Taiwán									11.760	1.383.123					11.760	1,0	1.383.123
Syria									8.387	654.275					8.387	0,7	654.275
Finlandia									8.199	1.273.339					8.199	0,7	1.273.339
Singapore									7.046	807.634					7.046	0,6	807.634
Chile	381	38.472	3.095	634.348	13	3.795			2.869	383.320			16	8.542	6.373	0,5	1.068.477
Francia	8	800	103	32.111	34	8.328	268	56.968	2.899	394.551					3.312	0,3	492.759
Bélgica							837	78.354	1.803	264.832					2.640	0,2	343.186
Cuba					2.159	600.894									2.159	0,2	600.894
España			51	12.059	1.310	319.941			296	54.169			6	2.520	1.662	0,1	388.688
Austria							316	81.887	1.300	129.750					1.616	0,1	211.637
Malasia									1.583	170.334					1.583	0,1	170.334
Italia									1.520	245.838					1.520	0,1	245.838
Ucrania							316	82.226	566	84.956					882	0,1	167.181
Israel					642	176.120									642	0,1	176.120
Egipto									566	80.388					566	0,05	80.388
Canadá					333	84.802							9	3.885	342	0,03	88.687
China									333	60.713			5	1.929	338	0,03	62.642
Rep. Dominicana									9	1.682					9	0,001	1.682
Rep. Checa							3	1.124							3	0,0003	1.124
Noruega					3	1.232									3	0,0002	1.232
TOTAL	210.903	20.900.801	146.872	30.333.977	30.247	7.721.681	7.280	1.796.194	805.280	111.813.732	732	153.205	36	16.876	1.201.350	100,0	172.736.466

13. INGRESOS POR LAS EXPORTACIONES DE CAFÉ Y ELABORADOS

En el Cuadro 16 se indica los ingresos de divisas por las exportaciones de café en grano y elaborados entre los años 1990 al 2010 (corte a septiembre/2010); así como su participación en relación con los ingresos por exportaciones no petroleras. En el referido cuadro se observa que el aporte por la exportación de café y elaborados pasa de 9,08% en 1990 a 14,53% en 1994, a partir de este año se da una reducción progresiva hasta llegar a 1,40% en el año 2009. Esta situación se debe a la reducción de la producción nacional, a la drástica caída de los precios en el mercado internacional entre 1999 y 2004) y a la diversificación de las exportaciones de productos no tradicionales.

Cuadro 16. Participación de las exportaciones cafetaleras en las exportaciones totales del país: 1990 – 2010. Fuente: Banco Central del Ecuador

Años	Valor FOB (miles USD)			Participación en relación a las Exportaciones NO Petroleras (%)
	Exportaciones Totales	Exportaciones NO Petroleras	Café y Elaborados	
1990	2.724.132,63	1.305.748,09	118.528,58	9,08
1991	2.851.012,89	1.699.293,03	98.456,10	5,79
1992	3.101.588,43	1.756.268,63	63.840,24	3,63
1993	3.065.759,34	1.809.146,10	89.840,30	4,97
1994	3.842.709,57	2.537.913,91	368.764,47	14,53
1995	4.380.883,13	2.850.996,05	185.718,10	6,51
1996	4.872.711,35	3.124.064,81	143.817,61	4,60
1997	5.264.427,12	3.707.204,65	121.455,21	3,28
1998	4.203.111,96	3.280.238,44	105.068,53	3,20
1999	4.451.126,28	2.971.490,48	78.103,53	2,63
2000	4.926.711,66	2.484.360,56	45.584,88	1,83
2001	4.678.527,36	2.778.672,48	44.105,04	1,59
2002	5.036.209,51	2.981.359,62	41.689,87	1,40
2003	6.222.789,76	3.616.093,47	70.424,53	1,95
2004	7.753.001,24	3.519.138,35	84.137,82	2,39
2005	10.100.148,64	4.230.504,00	92.250,38	2,18
2006	12.728.370,74	5.184.134,05	99.424,28	1,92
2007	14.321.447,10	5.993.306,82	123.301,54	2,06
2008	18.510.722,29	6.838.377,19	128.823,81	1,88
2009	13.765.711,14	6.801.804,48	94.956,08	1,40
* 2010	12.328.729,70	5.459.732,16	112.413,61	2,06

* Reporte con corte a septiembre/2010. http://sim.ecuadorexporta.org/cgi-bin/corpei2/exportaciones/exporta1_resul.cgi

14. EXPORTADORES DE CAFÉ Y ELABORADOS DEL ECUADOR

El café es comercializado a través de los comerciantes locales, hasta llegar a las industrias y/o a los exportadores. Las industrias que procesan el café están situadas en Guayaquil, Quito y Manta, principalmente. Existen, además, algunas micro empresas que tuestan el café de forma artesanal. El exportador es el comprador interno y el vendedor del producto en el mercado internacional, entendiéndose por éste a las empresas ubicadas en el extranjero que compran el café y sus diferentes elaborados.

En el Cuadro 17, se incluye la lista de empresas o firmas comercializadoras que han realizado exportaciones de café y elaborados en el período 2005 – 2010.

Cuadro 17. Exportadores de café y elaborados del Ecuador. Período 2005 – 2010.

EXPORTADORES	2005	2006	2007	2008	2009	2010
AGROCO. FELFORT	X	X				
AGROEXPORT	X					
AGROINDUSTRIA TOMARDIE						X
AGROSERMIN CIA. LTDA.					X	X
ALEX FABIAN GUERRA						X
ALEXANDRA PATRICIA NARVAEZ					X	X
ARCO POLIBIO GILBERTO		X				
ASKLEY DELGADO FLOR					X	X
BELCET S.A.					X	
CAFECOM S.A.	X	X	X	X	X	X
CEBALLOS MEDICIS						X
CEZAMO S.A						X
CHAVEZ BENAVIDES EDILMA					X	
COEXEL CIA. LTDA.		X				
COPR. RATINPARK				X		
COREMANABA		X	X	X	X	
CORP. GRUPO SALINAS						X
CORP. LOGISTICA INTEGRAL			X			
CUASQUER OLIVA	X	X				
ELCAFE C.A.	X	X	X	X	X	X
ESCOFFEE	X	X	X			
EXPOGRANOS C.A.						X
EXPORCAFE CIA. LTDA.				X		
EXPORTADORA AYUTA S.A.	X					
EXPORTADORA GONZALEZ	X	X	X			
EXPOSERRANITA						X
FANNY JESICA FLORES			X			
FAPECAFES	X	X	X	X	X	X
FECAFEM	X			X		X
FLORES MAIRONGO JESSICA		X				
FONDO ECUATORIANO CAMARI			X	X	X	X
FONDO ECUATORIANO POPULORUM PROGRESSIO						X
FREDDY BUSTAMANTE MORAN	X	X	X	X	X	X

...continúa

...continuación

EXPORTADORES	2005	2006	2007	2008	2009	2010
FUNDACION MAQUIPUCUNA		X		X		X
GRUPO SALINAS				X		
GUERRERO TUPE BLANCA						X
GUSNOBE S. A.	X	X	X	X	X	X
HUGO HERNANDO LOMBANA						X
IGNACIO HIDROVO SOLORZANO						X
INCOMER S. A.	X	X				
INTERCAFÉ S.A.	X	X	X	X		
ITAMAREX/ PORTILLA Z. SANTIAGO				X		
JATIVA MONTENEGRO EULER					X	
JOHNNY MARCHAN PIN						X
JOSE BENJAMIN MEZA						X
JOSE NICOLAS VELIZ						X
KAVE CAFÉ ECUATORIANA	X	X	X	X	X	X
KOLNETSA	X	X	X	X	X	
LIMA VIVEROS MONICA						X
LIOTTA					X	X
LOMBANA GERRON HUGO						X
LUZ ADELMAR INAGAN						X
MANAEXPO				X	X	X
MARIA CRISTINA ZAVALA LOOR					X	
MENDEZ H. HUMBERTO		X				
MERCAFE		X			X	X
MILTON ULISES O.	X	X	X			
NANCY PIEDAD TERAN						X
NARVAEZ MORENO ALEXANDRA					X	
NESTLÉ ECUADOR				X	X	X
NOCION CAFÉ SALAZAR					X	
OPRTEL S.A.	X	X				
ORECAO S.A.		X				X
PANTOJA PANTOJA PEDRO				X	X	X
PAPERTRUST S. A.	X					
PAUCAR DIEGO FERNANDO			X			
PORTILLA SANTIAGO FERNANDO			X	X		
PROCAFÉ S. A.	X	X				
PRODUCTOS MINERVA CIA. LTDA.			X			X
PROGRANZA	X					
REDCOMEX S.A.			X	X	X	
RIO INTAG	X	X		X		
SANCHEZ NARVAEZ JENNY					X	X
SANTA FE DE JAVA	X	X	X		X	
SERVIEXPORT		X	X			
SOLUBLES INSTANTANEOS	X	X	X	X	X	X
TERAN PINEDA NANCY						X
TRIARI S.A.					X	
ULTRAMARES CORPORATION	X	X	X	X	X	X
YOFRE RENE RUIZ						X
TOTAL EXPORTADORES DE CAFÉ	25	29	23	24	29	42

Fuente: Certificados de Origen

15. PRECIOS PAGADOS AL PRODUCTOR EN EL MERCADO INTERNO DE CAFÉ

El sector cafetalero del Ecuador, a pesar de ser un importante rubro para el Producto Interno Bruto (PIB), atraviesa por una situación muy crítica, debido entre otros aspectos a la reducida producción nacional. La crisis del sector cafetalero se agravó por la caída sostenida de los precios en el mercado internacional, desde el año 1999 hasta el 2004.

La crisis de precios internacionales se reflejó en los bajos precios pagados al productor en el mercado interno. En el Cuadro 18, se incluye los precios pagados al productor a nivel de los intermediarios tomando como referencia la provincia de Loja, para el caso de café arábigo. En el período 2001 al 2004, los precios estuvieron por debajo de 50 dólares/quintal café verde y solo a partir del año 2005 se observa una recuperación de los precios que ha motivado la reactivación del sector cafetalero ecuatoriano.

La situación de bajos precios del café robusta, en el período 2001 – 2004, fue aún más crítica, llegándose a pagar entre 11 y 30 dólares/quintal, valores que no llegaban a cubrir ni el costo de los jornales de cosecha; por lo que los productores dejaron de cosechar y eliminaron o abandonaron los cafetales. A partir del 2005 los precios pagados al productor se incrementaron acorde con la tendencia mundial. En el Cuadro 19, se exponen los precios pagados al productor de café robusta, teniendo como referencia el mercado de la provincia de Orellana.

Cuadro 18. Precios pagados al productor por quintal de café verde en las zonas de arábigo (Referencia: Provincia de Loja)

MESES	CAFÉ ARABIGO (quintal café verde)									
	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Enero	32,0	24,0	32,0	32,0	90,0	80,0	100,0	120,0	150,0	150,0
Febrero	32,0	23,0	32,0	35,0	100,0	80,0	100,0	120,0	150,0	160,0
Marzo	32,0	25,0	30,0	38,0	115,0	80,0	100,0	150,0	150,0	160,0
Abril	29,0	27,0	30,0	43,0	85,0	85,0	100,0	150,0	150,0	160,0
Mayo	32,0	25,0	33,0	44,0	90,0	90,0	115,0	140,0	150,0	160,0
Junio	29,0	25,0	31,0	51,0	100,0	85,0	120,0	140,0	150,0	150,0
Julio	27,0	25,0	31,0	60,0	95,0	105,0	115,0	145,0	150,0	170,0
Agosto	25,0	23,0	32,0	50,0	95,0	110,0	115,0	150,0	150,0	170,0
Septiembre	26,0	28,0	33,0	60,0	85,0	105,0	120,0	160,0	141,0	180,0
Octubre	23,0	31,0	32,0	50,0	80,0	105,0	120,0	150,0	150,0	170,0
Noviembre	22,0	34,0	31,0	60,0	90,0	100,0	120,0	190,0	150,0	170,0
Diciembre	23,0	34,0	32,0	71,0	90,0	100,0	120,0	150,0	150,0	170,0
Promedio	27,7	27,0	31,6	49,5	92,9	95,0	112,1	147,1	149,3	164,2

Cuadro 19. Precios pagados al productor por quintal de café verde en las zonas de Robusta (Referencia: Provincia de Orellana)

MESES	CAFÉ ROBUSTA (quintal café verde)									
	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Enero	14,0	8,0	20,0	29,0	52,0	51,6	64,8	70,7	84,2	85,0
Febrero	14,0	8,0	21,0	29,0	59,0	55,0	66,0	73,3	86,6	85,5
Marzo	13,0	11,0	21,0	30,0	65,0	54,4	65,0	74,8	86,8	85,8
Abril	13,0	12,0	21,0	30,0	58,0	52,5	60,3	75,3	88,4	82,5
Mayo	13,0	12,0	22,0	30,0	64,0	53,5	57,4	78,1	91,2	79,7
Junio	13,0	12,0	21,0	30,0	60,0	54,7	63,1	81,5	81,0	81,0
Julio	12,0	12,0	21,0	30,0	53,0	53,7	62,5	85,0	80,0	81,0
Agosto	11,0	11,0	23,0	28,0	49,0	53,8	64,8	88,5	68,4	80,9
Septiembre	10,0	13,0	25,0	30,0	35,0	55,5	71,1	85,8	68,4	76,0
Octubre	8,0	14,0	27,0	31,0	38,6	56,0	71,2	84,4	70,0	77,4
Noviembre	8,0	16,0	28,0	30,0	41,6	55,9	71,7	82,3	72,1	82,9
Diciembre	8,0	17,0	27,0	36,0	45,1	57,3	72,0	85,0	72,1	82,6
Promedio	11,4	12,2	23,1	30,3	51,7	54,5	65,8	80,4	79,1	81,7

16. LA ORGANIZACIÓN DE PRODUCTORES DE CAFÉ

Uno de los principales problemas dentro de la cadena del café es la falta de voluntad para llegar a consensos en asuntos de definiciones de políticas para el sector. El diálogo entre los actores involucrados en la actividad se ha reducido a la realización de encuentros formales, en pocos casos, e informales en la casi generalidad de negocios entre productores y comercializadores internos y exportadores, o entre productores e industriales. La ausencia o baja representatividad de los gremios existentes, sobre todo a nivel de productores y comerciantes, ha limitado que los diálogos superen el ámbito de la negociación comercial.

Un segmento de los caficultores, especialmente los pequeños productores, se encuentran organizados en cooperativas, corporaciones, centros agrícolas, comunas y asociaciones de productores. Se estima que apenas un 10% de caficultores se encuentran agremiados, aspecto que impide potenciar las acciones de las instituciones de apoyo al sector agropecuario, por lo que es importante la promoción para el fortalecimiento de la organización campesina.

El COFENAC inició en el año 2006, un proceso de registro de las organizaciones de productores vinculadas a la actividad cafetalera. En este contexto se han inscrito hasta diciembre/2010 un total de 88 organizaciones de trece provincias. En el Cuadro 20, se indican las organizaciones inscritas por sede de trabajo.

Cuadro 20. Organizaciones de agricultores registradas en el COFENAC, 2010.

Nº	Provincia	Cantón	Parroquia	Sede	Organizaciones	Acuerdo Ministerial	Ministerio	Presidente	Teléfonos	Nº de socios
1	Bolívar	Guaranda	San Luis de Pambil	Barrios Los Negritos	Asociación Agroartesanal de Producción Agrícola y Pecuaria "Barrio Los Negritos"	02 283	MIPRO	Luis Alarcón		23
2	Bolívar	Las Naves	Las Naves	Las Naves	Unión Cantonal de Organizaciones de Participación Social por la Justicia del cantón "Las Naves"	0000050	MIES	Lizardo Monar	032658157 032658321	150
3	Chimborazo	Pallatanga	Pallatanga	San Jorge Bajo	Corporación Agropecuaria San Jorge Bajo	0 15	MAGAP	José Heredia		16
4	Chimborazo	Pallatanga	Pallatanga	Sillagoto	Comuna Sillagoto	0 12	MAGAP	Luis Romero		15
5	Chimborazo	Pallatanga	Pallatanga	Guangashi	Corporación Agropecuaria Guangashi	0 13	MAGAP	José Domingo Yuquilema		15
6	Chimborazo	Pallatanga	Pallatanga	Pallatanga	Corporación de Producción y Comercialización Agropecuaria "Pallatanga"	263	MAGAP	Rosario Fiallos	032919442	15
7	Cotopaxi	Pangua	Moraspungo	Moraspungo	Comité de Desarrollo Comunitario "Estero Hondo"	639	MIES	Pablo Vera		13
8	Cotopaxi	Pangua	Moraspungo	Guaparita	Asociación de Trabajadores Agropecuarios "Guaparita"	062-06	MIES	Luis Pambaba		18
9	Cotopaxi	Pangua	Moraspungo	Estero de Damas	Asociación de Trabajadores Autónomos Recinto "Estero de Damas"		MIES	Miguel Villacís		14
10	Cotopaxi	Pangua	Moraspungo	La Providencia Baja	Asociación de Trabajadores Agropecuarios "Miradores de Sillagua"	145-05	MIES	Luis Alfonso Arcos		25
11	Cotopaxi	Pangua	Moraspungo	Catazacón	Asociación de Trabajadores Autónomos Agropecuarios "Catazacón"	061	MIES	Marcelo Gaibor		29
12	Cotopaxi	Pangua	Moraspungo	San Francisco Sillagua	Comité de Desarrollo Comunitario "MOPALIT" (Moraspungo - Pangua - Litoral.	00972	MIES	Hugo Galeas		34
13	El Oro	Piñas	La Bocana	La Bocana	Asociación de Productores Agropecuario la Bocana	188	MAGAP	Luis Aguilar Román		20
14	El Oro	Las Lajas	La Victoria	La Victoria	Asociación de Caficultores Orgánicos Las Lajas "ACOLL"	0 28	MIPRO	Víctor Estrada	072953222 072953133	27
15	El Oro	Piñas	Moromoro	Moromoro	Asociación de Trabajadores Agropecuarios "Monseñor Manuel Ignacio Romero"	032	MIPRO	Drausin Robles Ochoa.		14

16	El Oro	Balsas	Balsas	Balsas	Asociación de Producción y Comercialización de Café Orgánico San Francisco de Balsas. "APCCOB"	067	MIPRO	Ulvio Galarza		29
17	Imbabura	Cotacachi	Apuela		Asociación Agroartesanal de Caficultores "Río Intag"	980150	MIPRO	Edmundo Varela	062648480 085559582	320
18	Loja	Calvas	Cariamanga	Cariamanga	Asociación de Productores de Café especial de Cariamanga- APCEC	284	MAGAP	Luis Alfonso Sánchez	089271474	33
19	Loja	Chaguarpamba	Sta. Rufina	Sta. Rufina	Asociación de Caficultores "Santa Rufina"	242	MIES	Elvia Calderón	092459408	25
20	Loja	Gonzanamá	Changaymina	Changaimina	Cooperativa Agrícola Cafetalera de Mercado "San Felipe"	0993	MAGAP	Luis Soto Araujo	086703950	45
21	Loja	Gonzanamá	Changaimina	Changaimina	Asociación de Producción Agrícola y Ganadera "El Laurel"	1667	MIES	Wilson Alberto Santorum Díaz	091944353 085302158	19
22	Loja	Quilanga	Fundochamba	Fundochamba	Asociación Artesanal de Productores de café de Altura Fundochamba "AAPCAF"	008 110	MIPRO	Héctor Cueva Rojas	092133540	20
23	Loja	Quilanga	San Antonio de las Aradas	San Antonio de Las Aradas	Unión de Artesanos "EL COLMENAR".	729	MIPRO	José Salinas Jaramillo	072580179 093910973	56
24	Loja	Puyango	Ciano	Ciano	Asociación de Productores Agropecuarios "Unidad Gestión y Trabajo"	113	MAGAP	José Prado R.		21
25	Loja	Puyango	Alamor	Alamor	Asociación Agroartesanal de Productores Orgánicos de Puyango. "APOP"	712	MIPRO	Juan Celvino Cueva Robles		14
26	Loja	Puyango	Alamor	Alamor	Cooperativa de Producción Agrícola Cafetalera "GRAN PUYANGO LTDA".	1491	MIES	José Elizalde	072680134	20
27	Loja	Puyango	Alamor	Alamor	Asociación Agroartesanal de Productores de Café de Altura Puyango - PROCAP	2000266	MIPRO	Ángel Modesto		273
28	Loja	Cariamanga	Calvas		Asociación de cafetaleros Bio- Orgánicos del Centro Agrícola Cantonal de Calvas	334	MAGAP	Manuel Narváez		90
29	Loja	Chaguarpamba	Chaguarpamba	Chaguarpamba	Asociación de Producción Comercialización Agropecuaria Orgánica del Cantón Chaguarpamba	06-0232	MIPRO	Gustavo Mora	072600070	16
30	Loja	Chaguarpamba	Amarillos	San Ramón	Asociación Agroartesanal "MASGEM"	08 142	MIC	Robert Alfonso Capa		
31	Loja	Paltas	Orianga	Orianga	Asociación de Campesinos Orgánicos de Productos Agrícolas, Artesanales y Comerciales "ACOPAC-O"	06 0175	MIPRO	Cristobal Yaguachi Tandazo		

32	Loja	Chaguarpamba	Buena Vista	Chaguarpamba	Asociación Agroindustrial de la parroquia Buenavista	0 031	MIES	Álvaro René Montesino Loaiza		15
33	Loja	Gonzanamá	Changaimina	San Felipe	Cooperativa de Producción cafetalera "San Felipe"	0993	MIES	Luis Antonio Soto Araujo	086703950	25
34	Loja	Espíndola	El Airo	El Airo	Asociación de Productores Orgánicos de café de Altura del Airo "APROCAIRO"	136	MIPRO	Ing. Maribel Vélez Ramos		88
35	Loja	Olmedo	Olmedo	El Laurel	Asociación de Productores Agropecuarios "Reina del Cisne"	139	MAGAP	Máximo Maza	072650012 072650048	15
36	Los Ríos	Ventanas	Zapotal	Recinto Guineo de Adentro	Asociación de Desarrollo Comunitario "Guineo de Adentro"	01436	MIES	Liber Solarte		28
37	Los Ríos	Ventanas	Zapotal	La Ercilia	Asociación de Agricultores "La Ercilia"	01132	MIES	Fanny González	085190564	16
38	Los Ríos	Ventanas	Quinsaloma	Nueva Industria	Asociación de Productores Agropecuarios y Ayuda Mutua "Primero de Noviembre"	0135	MIES	Armando Arguello	098144618	19
39	Los Ríos	Ventanas	Quinsaloma	Cerritos	Asociación Agroartesanal "Cerritos"	02283	MIPRO	Gardel Riquero		30
40	Los Ríos	Ventanas	Quinsaloma	Quinsaloma	Asociación Central de Productores Agrícolas "Río Umbe"	01532	MIES	Oswaldo Antonio Ana Mora	052907311 091371280	17
41	Los Ríos	Ventanas	Quinsaloma	Estero de Piedras	Comité Promejoras "San Jacinto"	000258	MIES	Héctor Zapata		18
42	Los Ríos	Ventanas	Quinsaloma	Loma de Coco	Asociación de Campesinos "Señor de la Salud"	5143	MIES	Gustavo Monar		31
43	Los Ríos	Ventanas	Quinsaloma	El Mamey	Asociación Agroartesanal "San Pedro" AASP	1536	MIES	Laura González Vásquez		41
44	Los Ríos	Ventanas	Quinsaloma	La Ercilla	Corporación de Productores Agropecuarios de Quinsaloma "COPAQ"	01642	MIES	Laura González		122
45	Manabí	Jipijapa	Jipijapa	Jipijapa	Federación Nacional de Cooperativas Cafetaleras del Ecuador.	8728	MAGAP	Luciano Ponce		
46	Manabí	Jama	Jama	La Mocora	Asociación de Trabajadores Campesinos "Sol de Oro"	0621	MIES	Cecilio Mendoza		144
47	Manabí	Santa Ana	Ayacucho	Ayacucho	Cooperativa de Producción y Comercialización Cafetalera "4 de Agosto"	382	MAGAP	Diomedes Cuenca		16
48	Manabí	Jipijapa	Jipijapa	Jipijapa	Cooperativa Agrícola Cafetalera "Cabo de Hacha"	6588	MIES	Pablo Elías Lazcano		52
49	Manabí	Jipijapa	P.P. Gómez	San Jacinto	Asociación Agropecuaria "Pedro Pablo Gómez"	0 06	MAGAP	Julio Chancay		25

50	Manabí	Jipijapa	P.P. Gómez	P.P. Gómez	Asociación Campesina de Productores Agropecuarios de Pedro Pablo Gómez		MIES	Janet Cruz Pihuave		15
51	Manabí	Jipijapa	La Unión	San Eloy	Asociación de Campesinos "Juntos Lucharemos"	004032	MIES	Fernando Parrales		16
52	Manabí	Jipijapa	El Anegado	La Trinidad	Asociación de Desarrollo Integral Campesino "La Trinidad"	003699	MIES	Gerardo Hugo Chóez	052615733 094266344	25
53	Manabí	Jipijapa	Jipijapa	Jipijapa	Asociación de Campesinos para el Desarrollo Integral de Manabí "Tierra Viva"	0223	MIES	Roberto Jaime Yoza	094348386	21
54	Manabí	Jipijapa	El Anegado	Comuna Sucre	Asociación de Ayuda Mutua "15 de Agosto"	3519	MIES	Vicente Marcillo Plúa	080989843	180
55	Manabí	Jipijapa	La América	América vía principal	Asociación de Caficultores "La América"	0649	MIES	Mártires Chompol		103
56	Manabí	Paján	Cascol	Las Pajitas	Asociación Campesina Bienestar y Progreso	0169	MIES	Jorge Ponce	086810025	20
57	Manabí	Paján	Campezano	Pueblo Nuevo	Asociación Campesina de Trabajadores "San Ramón"	3330	MIES	Máximo Peñafiel	092035360	23
58	Manabí	Paján	Paján	San Antonio de Colimes	Asociación Campesina "San Antonio"	002203	MIES	Agustín Sánchez		15
59	Manabí	Paján	Lazcano	Naranjito	Asociación Campesina "Nuevo Amanecer"	0264	MIES	Oswaldo Tubay	094550901	33
60	Manabí	Paján	Paján	Río Chico de Arriba	Asociación Campesina "Paz y Progreso"	01667	MIES	Vicente Cevallos	092105992	26
61	Manabí	Paján	Paján	San Lorenzo	Asociación de Montubios San Lorenzo	0118	MIES	René Lino Segura		28
62	Manabí	Paján	Campezano	Poza de Agua	Unión de Organizaciones Campesinas de Paján	0221	MIES	Mercedes Andrés Choez		
63	Manabí	Paján	Cascol	Las Maravillas	Asociación de Campesinos "Las Maravillas de Cascol"	0633	MIES	Gustavo Holguín Plúa	092246416	57
64	Manabí	Paján	Campezano	Tierra Amarilla	Asociación Campesina "San Ignacio"	3307	MIES	Julia Moran		20
65	Manabí	Paján	Campezano	El Progreso	Asociación Campesina "San Antonio"	000 55	MIES	Luis Antonio Quinde		18
66	Manabí	Paján	Paján	Las Maravillas	Asociación de Campesinos "Santa Marianita"	03 07	MIES	Nelly Sánchez		20
67	Manabí	Paján	Paján	Agua Fría	Comité de Bienestar y desarrollo Social "San Antonio"	2639	MIES	Stalín Lino Choez		25
68	Manabí	Portoviejo	Portoviejo	Portoviejo	Federación de Asociaciones Artesanales de Producción Cafetalera Ecológica de Manabí (FECAFEM)	04154	MIPRO	Dúval Valeriano	052654638 052654639	

69	Manabí	Pichincha	San Sebastián	La Azucena	Asociación de Cafetaleros Ecológicos La Azucena AZUCAFE	080	MIPRO	Agapito Rengifo Loor	86726045	100
70	Manabí	24 de Mayo	Bellavista	Jaboncillo	Unión de Organizaciones Campesinas del Sureste de Manabí UOCSEM	0890	MIES	Evaristo Valeriano		600
71	Manabí	24 de Mayo	Noboa	Noboa	Unión de Organizaciones Campesinas Progresistas Multisectoriales Manabí - Ecuador "UNOCAPROM"	0012	MIES	Carlos Jhon Pin Silva	052615864 052615861	1200
72	Manabí	El Carmen	Recinto: Santa María	Santa María	Corporación Agropecuaria de Pequeños Agricultores "Manga del Cura"	027	MAGAP	Lizardo Mesías Chavarria		70
73	Napo	Tena	Archidona	Rukullakta	Cooperativa de Producción Agropecuaria "San Pedro Ltda. de Rukullakta"	0689	MAGAP	Nelson Chimbo	062889592	59
74	Napo	Archidona	Archidona	Archidona	Unión de Comunidades Kichwas Amarun Rumi "UCKAR"	54	CODENPE	Edgar Tapuy	084836174	127
75	Orellana	Orellana	Fco. Orellana	Fco. Orellana	Cooperativa de Colonización "Virgen del Cisne"	17-82	MIES	Juan Rosillo		13
76	Orellana	Orellana	Fco. Orellana	Fco. Orellana	Cooperativa de Producción y Comercialización de Café "Alma Lojana"	0081	MAGAP	Amable Cuenca	062880486 092390421	12
77	Orellana	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas	San Carlos	Fundación para el Desarrollo Agro Empresarial Rural (FUNDAR)	126	MIES	Fausto Bustos		21
78	Orellana	La Joya de los Sachas	La Joya de los Sachas		Asociación de Productores de Cacao "San Carlos"	007	MAGAP	Elías Erraez S.		30
79	Orellana	La Joya de los Sachas	3 de Noviembre	3 de Noviembre	Asociación de Productores de Cacao "3 de Noviembre"	217	MAGAP	Miguel Macas		14
80	Orellana	Loreto	Loreto		Asociación de Producción Agropecuaria "ALTAMIRA"	331	MAGAP	Edgar Freire		21
81	Orellana	Joya de los Sachas			Asociación de Campesinos "16 de Julio"	000216	MIES	Marco Correa		9
82	Pichincha	Quito	Quito	Quito	Corporación Ecuatoriana de Cafetaleros "CORECAF"	337	MAGAP	Víctor Salinas	022550671 022237897	
83	Pichincha	Quito	Pacto	Pacto	Asociación Agroartesanal de Productores y Comercializadores de Café del Noroccidente de Pichincha	7342	MIPRO	Pietro Salvestroni	022868045 099442384	30
84	Pichincha	Quito	Pacto	Pacto	Asociación de Productores Agropecuarios "ASIPA"	09 165	MIPRO	Segundo Macas		20
85	Pichincha	Quito	Pacto	Paraguas	Asociación Artesanal "AAPROP"	08604	MIPRO	Nicolás Álvarez		17
86	Chimborazo	Pallatanga	Pallatanga	San Jorge Bajo	Corporación Agropecuaria San Jorge Bajo	015	MAGAP	José Heredia		16

87	Chimborazo	Pallatanga	Pallatanga	Sillagoto	Comuna Sillagoto	012	MAGAP	Luis Romero		15
88	Chimborazo	Pallatanga	Pallatanga	Guangashi	Corporación Agropecuaria Guangashi	013	MAGAP	José Domingo Yuquilema		15
89	Sucumbíos	Cuyabeno	Aguas Negras	Aguas Negras	Asociación Artesanal de Productores de Café Aguas Negras Cuyabeno "APANEC"	639	MIPRO	Alfonso Valenzuela		19
90	Sucumbíos	Cuyabeno	Aguas Negras	Aguas Negras	Asociación Agropecuaria "ESPRESSO DE ORIENTE"	4291	MAGAP	Pedro Ruíz	099169711	15
91	Sucumbíos	Putumayo	Palma Roja	La "Y" de Tipishca	Asociación Artesanal de Productores de Café del Cantón Putumayo "AGROCANPU"	054197	MIPRO	Fidel Vera	094138271	21
92	Zamora Chinchipe	El Pangui	El Pangui	Los Hachales	Asociación de Trabajadores Autónomos, Ganaderos, Agricultores, Pecuarios y Forestales "Valle de los Hachales"	000219	MIES	Manuel Rosendo		16
93	Zamora Chinchipe	Centinela del Cóndor	Centinela del Cóndor	Zumbi	Asociación Agroartesanal y Comercial de Café y Cacao "Centinela del Cóndor"	050244	MIPRO	Amable Soto		45
94	Zamora Chinchipe	Nangaritza	Guayzimi	Guayzimi	Asociación de Pequeños Exportadores Agropecuarios Orgánicos "El Valle de Nangaritza"	749	MIPRO	José Vega	042527010	99
95	Zamora Chinchipe	El Pangui	El Pangui	El Pangui	Asociación de Caficultores "El Pangui"	4201	MIES	Víctor Pardo		28
96	Zamora Chinchipe	Yantzaza	Los Encuentros	Los Encuentros	Asociación de Participación Social Pequeños Productores Orgánicos de los Encuentros "APPOPE"	00002-2006	MIES	Yoder Jiménez	042527096	32
97	Zamora Chinchipe	Chinchipe	Zumba	Zumba	Asociación de Producción Agropecuaria Orgánica "Alternativa" de Chinchipe	024 4302	MAGAP	Wilson Jaramillo		69
98	Zamora Chinchipe	Yantzaza	Yantzaza	Yantzaza	Centro Agrícola Cantonal de Yanzatza	134	MAGAP	Jorge Castillo	042300153	16
99	Zamora Chinchipe	Palanda	Palanda	Palanda	Cooperativa de Producción y Comercialización Cafetalera "Justicia y Progreso" de Palanda	196	MAGAP	Alcides Valencia	042640001	27
100	Zamora Chinchipe	Yantzaza	Los Encuentros	El Pincho	Asociación de Trabajadores Autónomos "Voluntad de Dios"	000216	MIES	Manuel Obelencio		45
101	Zamora Chinchipe	Chinchipe	Chito	Chito	Asociación de Productores Ecológicos de Café Orgánico "Cuencas del Río Mayo"	050105	MIPRO	Ángel Peña G		34

17. LA INVESTIGACIÓN CAFETALERA EN EL ECUADOR

La investigación cafetalera en el Ecuador ha sido realizada, fundamentalmente, por el Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias, a través de las Estaciones Experimentales de Pichilingue, Portoviejo y Napo Payamino. Además, se reconoce una importantes contribución en investigación cafetalera de los centros de educación superior como: Universidad Agraria del Ecuador, Universidad Técnica de Manabí, Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, Universidad Nacional de Loja, Universidad Técnica Estatal de Quevedo, Universidad Técnica de Babahoyo, Escuela Politécnica de Chimborazo y Universidad Técnica Particular de Loja.

En la ejecución de proyectos de investigación y desarrollo cafetalero, también han participado la Fundación para el Desarrollo Agropecuario, la Federación de Cooperativas Cafetaleras, el Consejo Cafetalero Nacional, la Asociación Nacional de Exportadores de Café, la Corporación Ecuatoriana de Cafetaleros, la Fundación de Desarrollo Agropecuario, el Ministerio de Agricultura y Ganadería a través del Programa de Modernización de los Servicios Agropecuarios. La contribución técnica y financiera de la Cooperación Internacional ha sido muy significativa, especialmente de la Cooperación Técnica Alemana, Cooperación Técnica Suiza, Banco Internacional de Desarrollo y Banco Mundial.

La investigación cafetalera también ha contado con la participación de varias empresas como Nestlé, Ultramares – El Café, Representaciones Ecuador S.A., Solubles Instantáneos, Dublinsa, entre otras.

La información técnica generada, en las áreas de mejoramiento genético, agronomía y manejo, sanidad vegetal, post cosecha, calidad física y organoléptica, agricultura orgánica, socio economía y otras, ha sido sistematizada en publicaciones técnicas y divulgativas; y transferida, de manera limitada, a los investigadores, extensionistas, asistentes técnicos, capacitadores, asesores técnicos y líderes de las organizaciones de productores.

En el 2006, los diferentes actores de la cadena cafetalera del Ecuador, con el liderazgo del COFENAC e INIAP, elaboraron el “Plan de investigación y desarrollo tecnológico con enfoque participativo: 2006-2015”, donde están definidas como prioritarias las siguientes áreas:

- Mejoramiento genético y Productividad del café
- Calidad integral del café e Inocuidad alimentaria
- Sistemas agroforestales y Servicios ambientales
- Transformación y Comercialización de café
- Organización social y Economía rural
- Transferencia de tecnologías y Capacitación

18. APTITUD BIOFÍSICA PARA LA PRODUCCIÓN DE CAFÉ ARÁBIGO

La zonificación del cultivo de café consiste en la determinación de las áreas que presenten condiciones biofísicas óptimas y/o aceptables para el establecimiento del cultivo; así como para la obtención de calidades organolépticas que satisfagan los requerimientos de la demanda especializada.

El Ministerio de Agricultura y Ganadería, a través del Ex Programa Nacional del Café, realizó un estudio orientado a identificar las áreas con potencialidad biofísica para la producción de café arábigo. En el referido estudio se indica que en el Ecuador existen 278.817 hectáreas con aptitud para la producción de café arábigo. Las provincias con mayor superficie apta, en términos biofísicos, para la actividad cafetalera son: Zamora Chinchipe con 57.968 hectáreas (20,8%); Bolívar con 41.482 hectáreas (14,9%); Morona Santiago con 38.130 hectáreas (13,7%); Loja con 29.746 hectáreas (10,7%); Pichincha con 29.961 hectáreas (10,4%) y Manabí con 23.097 hectáreas (8,3%), como se indica en el Cuadro 21.

Cuadro 21. Potencialidad Biofísica para la producción de cafés de altura. MAG, 1994

DIVISION POLITICA ADMINISTRATIVA	POTENCIALIDAD BIO - FISICA (Ha)					TOTAL	Porcentaje
	OPTIMO (OP)	MUY BUENO (MB)	BUENO (B)	BUENO CON LIMITACIONES (BL)			
AZUAY	360	2.186	1.474			4.020	1,4
BOLIVAR	6.006	23.050	12.426			41.482	14,9
CAÑAR		2.607	3.274			5.881	2,1
CARCHI		2.000	344			2.344	0,8
COTOPAXI	1.208	7.706	6.136			15.050	5,4
CHIMBORAZO		1.988	1.208			3.196	1,1
EL ORO	92	7.044	5.522			12.658	4,5
ESMERALDAS			1.213	1.708		2.921	1,0
GUAYAS		322	870			1.192	0,4
IMBABURA		2.517	552			3.069	1,1
LOJA	3.040	7.698	18.290	718		29.746	10,7
LOS RIOS		4.190	3.348			7.538	2,7
MANABI		12.938	9.277	882		23.097	8,3
MORONA SANTIAGO		28.690	9.440			38.130	13,7
PICHINCHA		18.461	10.500			28.961	10,4
ZAMORA CHINCHIPE		39.220	18.748			57.968	20,8
ZONA EN LITIGIO (EL PIEDRERO)			1.564			1.564	0,6
TOTAL	10.706	160.617	104.186	3.308		278.817	100,0

19. CARACTERIZACIÓN FÍSICA Y ORGANOLÉPTICA DE LOS CAFÉS ARÁBIGOS

La calidad del café depende de las características físicas y organolépticas, del valor nutritivo, de la apariencia visual y del estado sanitario. En el café, las características físicas se refieren al tamaño, color y forma de los granos; las características organolépticas se relacionan a las propiedades intrínsecas como aroma, sabor, acidez y cuerpo de la bebida; el valor nutritivo tiene que ver con el contenido de antioxidantes, cafeína y otras sustancias químicas que contribuyen a la buena salud de los consumidores; la apariencia visual se basa en la presentación del grano y del elaborado; y el estado sanitario se relaciona con la ausencia de contaminantes químicos y microbianos.

Las zonas apropiadas para el cultivo de café arábigo en las provincias de Manabí y Guayas se localizan en el sistema montañoso Chongón Colonche, de los 300 a los 700 metros de altitud. La parte alta de Olón y La Entrada, en Guayas; Pedro Pablo Gómez, Cascol, El Anegado y La América, en Jipijapa; San José, Noboa y Bellavista, en 24 de Mayo, conforman las principales zonas con aptitud cafetalera del litoral.

En las estribaciones occidentales, incluyendo las provincias de Loja y El Oro, las altitudes más apropiadas se localizan de 500 a 1.800 metros de altura. Las zonas de Puyango, Célica, Chaguarpamba, Olmedo, Paltas y Vilcabamba, en Loja; las zonas de Piñas, Las Lajas, Balsas, Marcabelí, Zaruma, Portovelo y Ayapamba, en El Oro; Pallatanga en Chimborazo; Balsapamba, Caluma y Echeandía, en Bolívar; Pangua, en Cotopaxi; Tandapi, Mindo, Puerto Quito, San Miguel de los Bancos, Pedro Vicente Maldonado, Pacto, Guallea y Nanegal, en Pichincha; Intag, en Imbabura, representan las localidades con condiciones climáticas favorables para la producción de café arábigo.

En las estribaciones orientales, las zonas de Chito y Zumba, en la sur oriental del país, con altitudes de 1.000 a 1.800 msnm, son muy apropiadas para café arábigo. Hacia el norte, las zonas de las estribaciones tienen restricciones por la humedad ambiental. Las zonas con aptitud climática para producir cafés arábigos, en las estribaciones orientales se localizan entre 500 y 1.300 metros de altura, especialmente en las partes altas de los cantones Zamora, Yantzatza, El Pangui y Centinela del Cóndor, en Zamora Chinchipe; y Gualaquiza, en Morona Santiago.

En el Cuadro 22 se presenta la valoración organoléptica de los mejores cafés arábigos ecuatorianos con potencial para insertarse en los mercados de especialidades.

Cuadro 22. Valoración organoléptica de los mejores cafés ecuatorianos con potencial de especialidades. COFENAC – PROMSA, 2003

Cantón	Parroquia	Altitud (msnm)	Temperatura media °C	Precipitación (mm)	Aroma	Sabor	Acidez	Cuerpo	Global
					Escala 0-5				
Celica	Pózul	1718	19,55	1125	3,6	3,7	3,7	3,7	3,7
Loja	Vilcabamba	1610	19,91	900	3,5	3,7	3,3	3,7	3,6
Paltas	Lauro Guerrero	1010	21,89	1875	3,3	3,3	3,2	3,5	3,3
Quilanga	San Antonio	1772	19,37	1125	3,3	3,3	3,3	3,4	3,3
Gonzanamá	Changaimina	1856	19,10	1125	3,4	3,3	3,1	3,4	3,3
Pallatanga	Pallatanga	1434	20,49	900	3,4	3,4	3,0	2,9	3,2
Paján	Cascol	588	23,47	1300	3,1	3,3	3,4	2,9	3,2
Chaguarpamba	Amarillo	1140	21,46	1600	3,3	3,0	3,3	3,1	3,2
Marcabelí	Marcabelí	620	23,17	1100	3,1	3,1	3,0	3,4	3,2
Caluma	Caluma	1110	22,31	1625	2,8	3,2	3,2	3,3	3,1
Quito	Mindo	1350	20,77	2700	3,0	3,0	3,4	3,1	3,1
Mejía	Tandapi	1600	21,08	2250	3,0	3,2	3,0	3,2	3,1
Puerto Quito	Puerto Quito	323	24,15	3000	3,0	3,3	2,9	3,1	3,1
Chinchiipe	Chito	1270	20,43	1600	3,0	3,1	3,0	3,1	3,1
Quilanga	Quilanga	1854	19,10	1125	2,7	2,9	3,4	3,1	3,0
Olmedo	Olmedo	1241	21,12	1125	3,3	2,7	3,1	2,7	3,0
Baños	Baños	1640	17,90	1625	3,1	2,6	3,1	3,0	3,0
Yanzatza	Los Encuentros	888	22,30	2250	3,0	2,9	2,9	3,0	3,0

20. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS CAFÉS ROBUSTAS

Los cafés de las parroquias 10 de Agosto y Archidona del cantón Archidona, en la provincia del Napo, sobresalen en las características organolépticas aroma, sabor y cuerpo, principalmente cuando se trata de cafés beneficiados por la vía húmeda. Otros cafés de alta potencialidad son producidos en las parroquias Loreto, San José de Payamino y San José de Dahuano, en el cantón Loreto; las parroquias El Dorado y Orellana, en el cantón Orellana; las parroquias Sachas y San Sebastián del Coca en el cantón La Joya de los Sachas (Orellana).

En las parroquias 7 de Julio y San Pedro de los Cofanes del cantón Shushufindi, en la provincia de Sucumbíos, se cultivan cafés del ecotipo “pepón” que presentan excelentes características físicas del grano y buenas calidades de taza.

Los cafés de la parroquia Moraspungo del cantón Pangua, provincia de Cotopaxi, y del cantón Guaranda, provincia de Bolívar, se destacaron entre los cafés de la región litoral, por su aroma, sabor y cuerpo.

Algunos cafés del cantón Aguarico (Orellana), Puerto Quito (Pichincha), y Quinindé (Esmeraldas) mostraron un nivel alto de aroma de la bebida; el café del Tena (Napo) se destacó por su sabor particular y los cafés del cantón Ventanas, de la provincia de Los Ríos, mostraron un buen cuerpo.

En las provincias de Napo, Orellana y Sucumbíos prevalecen las zonas agro ecológicas con elevado potencial para la producción de cafés robustas de alta calidad física y organoléptica. Esta situación constituye una interesante ventaja comparativa del Ecuador para incursionar en el mercado internacional con los cafés robustas de especialidades.

En los Cuadros 23 y 24, se presentan los resultados de la valoración sensorial de los mejores cafés robustas, beneficiados por la “vía seca” y por la “vía húmeda”.

Cuadro 23. Zonas de producción de café robusta, beneficiado por la vía seca, de alta calidad organoléptica. COFENAC-GTZ, 2005

N°	PROVINCIA	CANTON	PARROQUIA	CAFICULTOR	ALTITUD msnm	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (Escala 0-5)			
						AROMA	SABOR	CUERPO	GLOBAL
1	Sucumbíos	Shushufindi	San Pedro de Los Cofanes	Reinaldo Segundo Piña	298	4.4	3.6	3.9	11.9
2	Sucumbíos	Shushufindi	7 de Julio	Víctor David Quijije	272	4.1	3.8	3.8	11.6
3	Orellana	Loreto	San José de Payamino	David Tanguila Grefa	519	3.8	3.4	4.1	11.3
4	Orellana	Loreto	San José de Dahuano	Elena Antonia Grefa	600	3.9	3.8	3.4	11.1
5	Napo	Archidona	10 de Agosto	Gonzalo Grefa Avilés	975	4.4	3.3	3.3	10.9
6	Napo	Archidona	Archidona	Luis Yumbo Grefa	531	3.4	3.8	3.6	10.8
7	Orellana	Loreto	San José de Payamino	Alcides Papa Grefa	522	3.9	3.4	3.4	10.8
8	Orellana	Sacha	San Sebastián del Coca	José Numa Coquinche	284	3.9	3.6	3.3	10.8
9	Orellana	Sacha	San Sebastián del Coca	Miguel Grefa Aguinda	306	3.9	3.3	3.3	10.5
10	Cotopaxi	Pangua	Moraspungo	Gabriel Vargas Ponce	480	3.1	3.8	3.3	10.2
11	Orellana	Loreto	San José de Dahuano	Gabriel Huatatoca Chongo	428	3.1	3.6	3.3	10.0
12	Orellana	Loreto	San José de Dahuano	Oliver Grefa	443	3.0	3.3	3.1	9.4
13	Orellana	Loreto	Loreto	Marcos Papa Noa	434	3.0	2.5	2.8	8.3
14	Orellana	Loreto	San José de Dahuano	Jorge Grefa	453	3.1	1.9	1.9	6.9

Cuadro 24. Zonas de producción de café robusta, beneficiado por la vía húmeda, de alta calidad organoléptica. COFENAC-GTZ, 2005

N°	PROVINCIA	CANTON	PARROQUIA	CAFICULTOR	ALTITUD msnm	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (0-5)			
						AROMA	SABOR	CUERPO	GLOBAL
1	Napo	Archidona	10 de Agosto	Cristina Yumbo Grefa	953	4.7	3.9	3.9	12.5
2	Orellana	Loreto	San José de Payamino	Alcides Papa Grefa	522	4.4	3.8	3.8	11.9
3	Napo	Archidona	10 de Agosto	Gonzalo Grefa Avilés	975	3.8	4.1	3.8	11.6
4	Orellana	Loreto	Loreto	Marcos Papa Noa	434	4.1	3.8	3.8	11.6
5	Sucumbíos	Shushufindi	Shushufindi	Jesús Gómez Romero	266	4.4	3.4	3.8	11.6
6	Orellana	Loreto	San José de Dahuano	Gabriel Huatatoca Chongo	428	3.8	3.8	3.8	11.3
7	Orellana	Loreto	San José de Dahuano	Elena Antonia Grefa	600	4.1	3.1	3.8	10.9
8	Orellana	Sacha	San Sebastián del Coca	Fernando Cerda Andy	277	3.6	3.6	3.6	10.8
9	Orellana	Loreto	San José de Payamino	David Tanguila Grefa	519	3.8	3.4	3.6	10.8
10	Orellana	Sacha	Sacha	César Rigoberto Mastián	274	3.1	3.6	3.6	10.3
11	Sucumbíos	Shushufindi	San Pedro de Los Cofanes	Ramiro Piña Tamayo	296	3.8	3.1	3.4	10.3
12	Napo	Archidona	Archidona	Luis Yumbo Grefa	531	3.1	3.1	3.1	9.4

21. NORMAS INEN PARA EL CAFÉ ECUATORIANO

En el Ecuador, se encuentran vigentes las normas y/o estándares del Instituto Ecuatoriano de Normalización (INEN), que establecen los requisitos, métodos de evaluación y otros criterios relacionados con las calidades de los cafés. Cabe señalar que estas normas tienen el carácter de “obligatorias” (Cuadro 25).

Cuadro 25. Inventario de Normas INEN vinculadas con la actividad cafetalera

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

22. FACTORES DE CONVERSIÓN EN CAFÉ

Los factores de conversión se refieren a una serie de valores que sirven para facilitar la transformación entre cantidades de un estado a otro. Los factores de conversión no dan cifras exactas; los resultados que se obtienen son aproximados y varían en función de las zonas agras ecológicas donde se cultiva el café y del nivel tecnológico aplicado en su manejo.

En el Cuadro 26, se exponen los factores de conversión que se usan en la actividad cafetalera.

Cuadro 26. Unidades y factores de conversión en el café

UNIDAD	FACTOR DE CONVERSION	RELACION
210 libras de café pergamino oreado	100 libras de café oro	2.10 : 1
125 libras de café pergamino seco	100 libras de café oro	1.25 : 1
180 libras de café bola seca	100 libras de café oro	1.80 : 1
500 libras de café cereza madura	100 libras de café oro	5.00 : 1
1 m ³ de café pergamino seco	680 libras de café oro	
1 m ³ de café pilado lavado	1.400 libras de café oro	
1 m ³ de café pilado corriente	1.400 libras de café oro	
45.35 Kilos de café oro	100 libras de café oro	
60 kilos de café oro	132,28 libras de café oro	
69 kilos de café oro	152,12 libras de café oro	
1 Tonelada métrica de café oro	2.204,6 libras de café oro	
60 kilos de café tostado	71,4 kilos de café oro	0,84: 1
60 kilos de café soluble	156 kilos de café oro	0,39: 1

23. LITERATURA CONSULTADA

- Centro de Comercio Internacional - UNCTA/OMC. 2002. Café: Guía del exportador. Centro de Comercio Internacional - UNCTA/OMC. Ginebra, CH. 344 p.
- Consejo Cafetalero Nacional - COFENAC. 2006. Manejo integrado de los problemas fitosanitarios del café en el Ecuador. Consejo Cafetalero Nacional – COFENAC. Portoviejo, EC. 18 p.
- Consejo Cafetalero Nacional – COFENAC. y, Asociación Nacional de Exportadores de Café – ANECAFE. 2005. Avances y alcances al plan estratégico del café: 2005 – 2015. Manta, EC. 25 p.
- Corporación de promoción de exportaciones e inversiones del Ecuador (CORPEI). Exportaciones ecuatorianas (en línea). Guayaquil, EC. Consultado 15 sep. 2009. Disponible en <http://www.ecuadorexporta.org/productos/index.htm>
- Duicela, L. y Corral, R. Eds. 2004. Caficultura orgánica: Alternativa de desarrollo sostenible. Consejo Cafetalero Nacional - COFENAC, Cooperación Técnica República Federal de Alemania - GTZ, Programa de Modernización de los Servicios Agropecuarios - PROMSA. Manta, EC. 111 p.
- Duicela, L.; Corral, R.; Farfán, D.; Cedeño, L.; Palma, R.; Sánchez, J. y Villacís, J. 2003. Caracterización física y organoléptica de cafés arábigos en los principales agroecosistemas del Ecuador. Primera edición. Consejo Cafetalero Nacional - COFENAC. Manta, EC. 249 p.
- Duicela, L.; Corral, R.; Farfán, D.; Cedeño, R.; Bravo, J. 2002. Sistemas de producción de las zonas cafetaleras del Ecuador. Consejo Cafetalero Nacional - COFENAC, Ultramares Corp. El Café, Programa de Modernización de los Servicios Agropecuarios – PROMSA. Portoviejo, EC, 43 p.
- Duicela, L.; García, J.; Corral, R.; Farfán, D.; Fernández, F. 2005. Calidad física y organoléptica de los cafés robustas ecuatorianos. Consejo Cafetalero Nacional – COFENAC. Portoviejo, EC. 71 p.
- Estación Experimental Tropical Pichilingue. 1.993. Manual del Cultivo del café. INIAP, FUNDAGRO, GTZ. Quevedo, EC. 224 p.
- Instituto Ecuatoriano de Normalización (INEN). Catálogo de normas técnicas ecuatorianas. (en línea). Quito, EC. Consultado 15 sep/09. Disponible en http://www.inen.gov.ec/web_sp/Catalogo/catalogo.htm
- Ministerio de Agricultura y Ganadería. 1994. Zonificación potencial del cultivo de café de altura. Dirección de Regionalización Agraria. EC. 62 p.
- Ministerio de Agricultura y Ganadería. 2002. Tercer censo nacional agropecuario. Resultados nacionales y provinciales. INEC-MAG-SICA. Vol. 1. Quito, EC. 255 p.
- Organización Internacional del Café (ICO). Datos históricos (en línea). Londres. Consultado 26 ene. 2011. Disponible en <http://www.ico.org/ES/historicalc.asp>
- Sotomayor, I. y Duicela, L. 1995. Inventario tecnológico del cultivo de café. Estación Experimental Tropical Pichilingue. Programa Nacional de Cacao y Café. INIAP-GTZ. Quevedo, EC. 106 p.