



UNIVERSIDAD TECNICA DE BABAHOYO  
FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS  
CARRERA DE INGENIERIA AGROPECUARIA



**TRABAJO DE TITULACION**

Componente práctico del Examen de grado de carácter Complexivo  
presentado al H. Consejo Directivo de la Facultad, como requisito a la  
obtención del título de:

**INGENIERA AGROPECUARIA**

**TEMA:**

“Estudio de la producción y comercialización del cultivo de café  
(*Coffea spp.*) en el Ecuador, en los últimos veinte años”

**AUTORA**

Karen Elizabeth Saona Garófalo

**TUTOR**

Ing. Álvaro Pazmiño Pérez. MSc.

Babahoyo – Los Ríos – Ecuador

2021

## **DEDICATORIA**

Dedico esta tesis a Dios y a mi familia.

A Dios por su respaldo y porque me dio las fortalezas para continuar en este arduo camino. A mi familia, quienes con esfuerzos y sacrificios hicieron posible que pueda llegar a cumplir esta meta, mi madre Maricruz Garofalo y mi padre Digno Saona, quienes han estado junto a mi todo el tiempo que duro mi carrera, siempre apoyándome con su amor y recordándome cada día lo felices que se sienten por mí en este camino en donde culmino un largo ciclo de estudios y en donde comienza mi vida como profesional.

## AGRADECIMIENTO

Agradezco principalmente a Dios por ayudarme a cumplir esta meta, también a mi familia quienes siempre han sido mi apoyo con su amor, sacrificios y consejos, motivándome cada día a continuar y no desmayar para lograr mis propósitos. En ellos me inspiro cada día para dar lo mejor de mí en todo lo que hago.

Esta tesina es el producto de una vida como estudiante universitaria con el objetivo de obtener mi título de tercer nivel en la especialidad que siempre fue de mi agrado, por lo cual puse mi mayor esfuerzo para lograrlo, por eso decidí que sea la que me permita desarrollarme como profesional.

También quiero agradecer a los profesores que conocí a lo largo de esta travesía estudiantil, quienes muy acertadamente supieron transmitir sus conocimientos y consejos mediante la exposición de sus materias, a mi tutor el Ing. Álvaro Pazmiño, quien me dirigió en este proceso, a mis amigos quienes fueron la familia que yo escogí y con quienes pudimos compartir anécdotas, emociones, grandes experiencias y a la vez intercambiamos ideas y conocimientos durante este largo camino de aprendizaje que fue enriquecedor para nuestras vidas.

A lo largo de este camino pude conocer a muchas personas que fueron también de gran ayuda, de las cuales aprendí cosas muy interesantes que de seguro me servirán a lo largo de mi profesión. También quiero agradecer a una persona en especial, a la que siempre llevare en mi corazón, mi amigo fraterno Ing. Georgi Campelo Valle.

Gracias infinitas.

## RESUMEN

La producción de café en el Ecuador ha presentado un comportamiento variable en los últimos veinte años. La caficultura para los ecuatorianos es una actividad con una destacada importancia económica, social y ambiental. El café en este país significa generación de ingresos para los caficultores, acopiadores, transportistas y comercializadores. El café se encuentra expuesto a diversos factores negativos como variaciones climáticas, mal desarrollo de labores culturales, bajos rendimientos, competitividad del mercado internacional y la ineficiencia de leyes que faculten y aseguren la comercialización del café ecuatoriano. El método de estudio se basó en la compilación bibliográfica de información proveniente de páginas web, material publicado, e-books, enciclopedias, periódicos, tesis, tesinas, papers, review, artículos y revistas, de acuerdo con el tema de estudio. La información obtenida fue efectuada mediante la técnica de análisis, síntesis, con la finalidad de conocer sobre las generalidades de la producción cafetalera en el Ecuador, en los últimos 20 años. Las conclusiones determinan que la región costera es la que más hectáreas productivas de café posee, al igual que la plantación y cosecha. Se observa de igual manera el descenso continuado y vertiginoso de la cantidad de hectáreas disponibles para producir café; para la gran mayoría de productores la comercialización constituye el problema central que hoy enfrentan porque los precios internos están sujetos a la movilidad del precio internacional, el que a su vez determina los precios que recibe el productor; la mano de obra necesaria para la producción de café ha ido escaseando durante los últimos años y los propietarios de los cultivos han sido perjudicados. Esto ha sido producto de las malas condiciones sociales de aquellas personas que se encuentran involucradas en el proceso.

**Palabras claves:** producción, comercialización, caficultores y cadena productiva.

## SUMMARY

Coffee production in Ecuador has presented a variable behavior in the last twenty years. Coffee growing for Ecuadorians is an activity with outstanding economic, social and environmental importance. Coffee in this country means income generation for coffee growers, collectors, transporters and marketers. Coffee is exposed to various negative factors such as climatic variations, poor development of cultural activities, low yields, competitiveness in the international market and the inefficiency of laws that empower and ensure the commercialization of Ecuadorian coffee. The study method was based on the bibliographic compilation of information from web pages, published material, e-books, encyclopedias, newspapers, theses, theses, papers, reviews, articles and magazines, according to the study topic. The information obtained was made through the analysis and synthesis technique, in order to learn about the generalities of coffee production in Ecuador, in the last 20 years. The conclusions determine that the coastal region is the one with the most productive hectares of coffee, as well as the plantation and harvest. In the same way, the continuous and dizzying decline in the amount of hectares available to produce coffee is observed; For the vast majority of producers, marketing constitutes the central problem they face today because domestic prices are subject to the mobility of the international price, which once determines the prices that the producer receives; The labor required for coffee production has been in short supply in recent years and the owners of the crops have been harmed. This has been the product of the bad social conditions of the people who are involved in the process.

**Keywords:** production, commercialization, coffee growers and productive chain.

## INDICE

DEDICATORIA .....	II
AGRADECIMIENTO .....	III
RESUMEN .....	IV
SUMMARY .....	V
INDICE .....	VI
INTRODUCCION .....	1
CAPÍTULO I .....	2
MARCO METODOLÓGICO .....	2
1.1. Definición del tema caso de estudio .....	2
1.2. Planteamiento del problema .....	2
1.3. Justificación .....	2
1.4. Objetivos .....	3
1.4.1. Objetivo general .....	3
1.4.2. Objetivos específicos .....	3
1.5. Fundamentación teórica .....	3
1.5.1. El cultivo de café en el Ecuador .....	3
1.5.2. Variedades de café cultivadas en el ecuador .....	4
1.5.2.1. El café arábigo .....	4
1.5.2.2. El café robusto .....	4
1.5.3. Producción cafetalera en el Ecuador .....	5
1.5.4. Niveles de la producción de café en las diferentes regiones del país .....	6
1.5.5. Comercialización cafetalera .....	8
1.5.6. Problemas de la cadena productiva del cultivo de café .....	9
1.6. Hipótesis .....	10
1.7. Metodología de la investigación .....	10
CAPÍTULO II .....	11
RESULTADOS DE LA INVESTIGACION .....	11
2.1. Desarrollo del caso .....	11
2.2. Situaciones detectadas (hallazgos) .....	12
2.3. Soluciones planteadas .....	13
2.4. Conclusiones .....	13
2.5. Recomendaciones .....	14
BIBLIOGRAFIA .....	15

## INTRODUCCION

El termino café proviene de la forma latina *coffea*, pertenece a la familia rubiácea, la cual tiene más de 500 géneros y 6000 especies de árboles tropicales y arbustos. Este árbol es llamado cafeto mismo que produce frutos carnosos rojos llamados cerezas de café. Los cafetos son árboles y arbustos de las regiones tropicales y subtropicales, dependiendo de las variedades de especies de café pueden llegar a medir hasta 32 pies de alto y las hojas pueden variar en su tonalidad entre púrpura a amarillo, sin embargo, el verde es el color predominante (Pozo 2014).

En el Ecuador, el café es un cultivo de gran importancia económica, ya que cuenta con 199. 215 ha cultivadas, el 68% de esta área corresponde a la especie *Coffea arábica* y el 32% a *Coffea canephora*. El cultivo de café está distribuido en 23 de las 24 provincias del país, por lo tanto, está relacionado con un amplio tejido social. *C. arábica* recibe el nombre de café arábigo y es considerado el de mejor calidad, su producción se concentra en las provincias de Manabí (especialmente en la localidad de Jipijapa), Loja y en las estribaciones de la Cordillera Occidental de los Andes. En cambio, *C. canephora*, llamado café robusta, se cultiva mayormente en la Amazonía, es decir en Sucumbíos y Orellana (Venegas Sánchez *et al.* 2018).

La producción de café es una actividad familiar que demanda mucha mano de obra y genera empleo rural y urbano, pues a las jornadas en el campo se suman aquellas necesarias para los procesos de comercialización, transporte, preparación del grano para la exportación e industrialización(Delgado et al. 2002).

La actividad cafetalera viene afrontando una cadena de problemas en el manejo del cultivo, dando como resultado la pérdida de la capacidad competitiva de nuestro café en el mercado internacional y un detrimento de la estructura socioeconómica en los productores. Por lo cual despierta el interés de conocer y estudiar la producción y comercialización que ha tenido el café durante los últimos 20 años.

# CAPÍTULO I

## MARCO METODOLÓGICO

### 1.1. Definición del tema caso de estudio.

El presente documento tiene como finalidad describir las generalidades de la producción y comercialización cafetalera en el Ecuador, en los últimos 20 años.

### 1.2. Planteamiento del problema.

En la actualidad el cultivo de café se encuentra expuesto a diversos factores negativos como variaciones climáticas, mal desarrollo de labores culturales, bajos rendimientos, competitividad del mercado internacional y la ineficiencia de leyes que faculten y aseguren la comercialización del café ecuatoriano.

De igual manera es preciso indicar que el mayor problema que enfrenta la caficultura ecuatoriana es la baja producción nacional cuyas causas son las siguientes: Prevalencia de cafetales viejos, baja productividad, deficiente calidad e inocuidad, reducción del área cultivada, escasos incentivos para la producción, limitada asistencia técnica y capacitación a los productores, débil asociatividad y carencia de un programa de zonificación del cultivo (Ponce Vaca *et al.* 2018).

### 1.3. Justificación.

La caficultura para los ecuatorianos es una actividad con una destacada importancia económica, social y ambiental. El café en los últimos años ha generado ingresos de manera directa e indirecta para los caficultores, acopiadores, transportistas y comercializadores (Fórum Café 2019).

La producción de café en el Ecuador ha presentado un comportamiento variable en los últimos veinte años. La avanzada edad de las plantaciones y su

renovación fueron las principales causas de este declive productivo (El Productor 2017).

Con las nuevas tendencias de consumo de café y el potencial productivo ecuatoriano que permite la diversificación de los bienes para comercializar, el país está impulsando la producción cafetalera para ofertarla a nivel nacional e internacional. Gracias a la ubicación geográfica del país la producción del café es una de las mejores. Lo cual se demuestra en el crecimiento de las exportaciones desde el 2016 (Rikolto 2016).

Con lo antes expuesto, en este trabajo investigativo se pretende detallar sobre la variabilidad en cuanto a producción y comercialización, así como los factores que inciden en los mismos, a lo largo de estos últimos veinte años.

## **1.4. Objetivos**

### **1.4.1. Objetivo general**

- Determinar las generalidades de la producción y comercialización cafetalera en el Ecuador, en los últimos 20 años.

### **1.4.2. Objetivos específicos**

- Caracterizar los niveles de la producción del cultivo de café en las diferentes regiones del país.
- Identificar los principales problemas de la cadena productora del cultivo de café y su incidencia en la producción y comercialización.

## **1.5. Fundamentación teórica**

### **1.5.1. El cultivo de café en el Ecuador**

Vázquez (2011) informa que en el Ecuador existen 305.000 hectáreas de tierras dedicadas al cultivo del café, casi 200.000 ecuatorianos están involucrados

con el sector cafetalero que aporta cerca del 3% al Producto Interno Bruto (PIB Agrícola).

Delgado *et al.* (2002) manifiestan que el café se produce en 20 de las 22 provincias del país lo cual denota la gran importancia socioeconómica del sector. La Asociación Nacional de Exportadores de Café, ANECAFE, estima que en la región costa se siembra 112,000 hectáreas (ha), en la sierra 62,000 ha, en la región amazónica 55.000 ha y en Galápagos 1.000 ha de cafetales.

### **1.5.2. Variedades de café cultivadas en el Ecuador.**

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

#### **1.5.2.1. El café arábigo.**

Gualotuña Ortiz (2016) menciona que éste 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, Catuaí, 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).
- 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.

#### **1.5.2.2. El café robusta.**

Gualotuña Ortiz (2016) indica que esta variedad 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 recomendada para renovar las plantaciones de robusta es el empleo de clones de alta producción. Con este propósito, el INIAP y el COFENAC han seleccionado clones de alta producción que se están evaluando en varios agroecosistemas del oriente y litoral ecuatoriano.

### **1.5.3. Producción cafetalera en el Ecuador.**

González (2009) señala que a inicios de los años 90, el Ecuador representaba la producción mundial en un 2.7%, entre los años 2000 y 2001 cayó al 1.8%. A partir de 1997, la producción de café ecuatoriano empezó con una recaída, recuperándose recién en el año 2004 y 2005.

Osorio (2015) indica que en el Ecuador prevalecen cafetales de edad avanzada, los cuales mantienen un deficiente manejo agronómico y consecuentemente una baja productividad. Esta situación, se encuentra agravada por la presencia de plagas como broca del fruto y enfermedades como la roya, ya que han mermado fuertemente a los cafetales. Los errores en la cosecha y el deficiente beneficio del grano de café han provocado que el Ecuador no sea considerado como un productor de café de calidad. En la caficultura ecuatoriana, el sistema de manejo tradicional es recurrente, ya que según datos del COFENAC, el 85% de cafetales tienen este manejo, con rendimientos muy por debajo de 4,17 sacos de 60 kg de café oro/hectárea. El 15% de la superficie cafetalera de nuestro país se estima que está manejado de manera tecnificada y

semi tecnificada, en donde se llegan a rendimientos promedio de 12,5 sacos de 60 kg de café oro /hectárea.

Paulina y Luna (2018) argumentan que el Ministerio de Agricultura y Ganadería, a través de su programa Rendimientos de Café en grano seco en el Ecuador 2016, en el cual establece que el nivel de productividad de las especies de café Arábigo y Robusta en el país, se han obtenido resultados que indican que durante ese año la producción alcanzó: café Arábigo el 63% a nivel nacional con un rendimiento de 0.22 t/ha, mientras que el café Robusta constituyó el 37% del total producido con una productividad de 0.48 t/ha. Además, se observó que el 85% de los agricultores cultivan café Arábigo y el 15% produce café Robusta.

Banco Central del Ecuador (2019) manifiesta que la producción de café registra cifras negativas, debido a las malas condiciones de las plantaciones por la afectación que sufrieron por la presencia de la “roya”; en consecuencia, el 54% de los entrevistados señaló que los plantíos están mal, mientras que el 46% señaló que son normales; por lo tanto, los rendimientos durante el período en estudio fueron menores, según lo indicado por el 73% de los entrevistados, el 18% manifestó que esta variable se mantiene y el 9% señaló que son buenas. Dadas estas consideraciones, el volumen de producción presenta los mismos porcentajes que los rendimientos, razón por lo cual a finales de 2019 la variable decreció 6%.

#### 1.5.4. Niveles de la producción de café en las diferentes regiones del país.

##### *Producción, hectáreas plantadas y cosechadas de Café 2004 - 2013 por Regiones*

PRODUCCION EN TN DE CAFÉ 2003 - 2013 POR REGIONES										
Descripción	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Región Costa	307.073	304.623	278.490	265.425	251.056	254.420	246.296	155.525	127.422	56.123
Región Oriental	13.412	17.953	11.797	17.335	11.447	11.080	10.776	9.353	3.836	2.211
Región Sierra	12.583	18.947	15.796	16.445	11.585	12.259	12.514	10.240	5.252	2.178
<b>Total</b>	<b>335.073</b>	<b>343.528</b>	<b>308.090</b>	<b>301.212</b>	<b>276.096</b>	<b>279.769</b>	<b>271.596</b>	<b>177.129</b>	<b>138.522</b>	<b>62.525</b>
HECTAREAS PLANTADAS DE CAFÉ 2003 - 2013 POR REGIONES										
Descripción	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Región Costa	307.073	304.623	278.490	265.425	251.056	254.420	246.296	155.525	127.422	56.123

Región Sierra	93.438	92.995	77.371	74.573	66.539	78.261	75.413	54.707	61.028	25.550
<b>Total</b>	<b>493.857</b>	<b>494.770</b>	<b>436.157</b>	<b>426.567</b>	<b>384.387</b>	<b>399.032</b>	<b>384.170</b>	<b>247.723</b>	<b>228.030</b>	<b>99.697</b>
<b>HECTAREAS COSECHADAS DE CAFÉ 2003 - 2013 POR REGIONES</b>										
<b>Descripción</b>	<b>2004</b>	<b>2005</b>	<b>2006</b>	<b>2007</b>	<b>2008</b>	<b>2009</b>	<b>2010</b>	<b>2011</b>	<b>2012</b>	<b>2013</b>
Región Costa	274.139	252.476	222.811	215.338	223.537	219.950	184.364	117.070	86.730	33.721
Región Oriental	73.230	73.143	65.724	69.972	50.287	50.755	46.593	28.889	29.602	11.825
Región Sierra	85.190	85.469	72.816	70.300	63.135	73.141	58.906	50.736	41.056	16.081
<b>Total</b>	<b>434.563</b>	<b>413.093</b>	<b>363.357</b>	<b>357.616</b>	<b>338.966</b>	<b>345.855</b>	<b>291.873</b>	<b>198.706</b>	<b>159.400</b>	<b>63.640</b>

**Fuente:** (Venegas Sánchez *et al.* 2018).

En la tabla se puede observar que la región costera es la que más hectáreas productivas de café posee, al igual que la plantación y cosecha. Se observa de igual manera el descenso continuado y vertiginoso de la cantidad de hectáreas disponibles para producir café.

Sánchez *et al.* (2019) mencionan que la producción de café en el país ha disminuido paulatinamente, según datos de La Asociación Nacional de Exportadores de Café - ANECAFE para el año 2019 la producción se dio únicamente en 60.000 hectáreas. El MAGAP y ANECAFE lanzaron el proyecto “Taza dorada” premiando al mejor café ecuatoriano, cuyo objetivo es incentivar la producción cafetera y mejorar la competitividad en el mercado.

Venegas Sánchez *et al.* (2018) informan que la baja productividad que caracteriza a los sistemas productivos de café en Ecuador se debe principalmente a la falta de conocimiento del germoplasma cultivado, a una mezcla de variedades o cultivares en las fincas productoras y a una incipiente tecnificación, que generalmente no considera una oportuna fertilización, aplicación del riego,

prevención y control de enfermedades, desarrollo de podas sanitarias y de formación, renovación de cafetales que en la actualidad presentan una edad promedio de 25 años, etc. (COFENAC, 2011). A lo que hay que sumarle la gran crisis mundial del café de los años 1999 al 2002, que provocó el abandono del campo de muchos caficultores en busca de mejores condiciones de vida. Por otra parte, la limitada capacidad organizativa de los productores (sólo el 5% pertenecen a asociaciones de productores de café) y la gran presencia de intermediarios locales, que en muchas ocasiones introducen cascara de café para obtener mayores volúmenes, provocan grandes problemas en la comercialización e imagen externa del producto.

Banco Central del Ecuador (2019) informa que los cantones productores de café en el 2019, en BanEcuador del cantón Jipijapa de la provincia de Manabí se resaltó que la producción fue menor, debido a la época de sequía que dañó las plantaciones. En consecuencia, los rendimientos fueron menores en el segundo semestre, por ser un período seco, por tanto, el volumen de producción decreció en 20%. Por su parte, en la región sur del país, específicamente en la provincia de Loja, el panorama cafetalero fue más alentador, es así que los entrevistados en los cantones Loja (Olmedo, Quilanga), Calvas, Espíndola y Puyango coincidieron en manifestar que las plantaciones se encuentran en condiciones normales.

#### **1.5.5. Comercialización cafetalera**

Santillán (2011) sostiene que existen una gran variedad de formas de comercialización del café, que se determinan según el lugar de producción y el grado de transformación al que es sometido el grano. El café se puede comercializar bajo las siguientes modalidades: cereza, pergamino y café oro. La modalidad en que vende cada productor está estrechamente relacionada con las características de desarrollo y tradiciones regionales. Por ejemplo, el café del productor directo puede comercializar el café en cereza o pergamino, la decisión dependerá de que tan alejado o cercano este el productor de la zona de mercadeo, si está muy alejado dada la naturaleza del café cereza generalmente optan por comercializarlo como cereza y en caso de contar con la tecnología necesaria lo convierten en pergamino.

Cumbicus y Jiménez (2012) informan que el caficultor canaliza sus ventas a través de dos cadenas de valor: cadena de valor de comercio convencional y cadena de valor de comercio justo, estas cadenas integran un sistema de conocimientos y una secuencia de procesos productivos; desde la provisión de insumos, para la producción del café, hasta la comercialización y su consumo final, mediante la combinación de información, tecnología apropiada así como habilidades para coordinar los diferentes procesos de la cadena productiva, tomando en cuenta la participación de actores involucrados, de manera que permite agregar o disminuir su valor a lo largo de los diferentes eslabones de la cadena, hasta llegar al consumidor final.

Alarcón (2011) señala que, en Ecuador, la comercialización está marcada por un gran número de intermediarios locales que compran el café a los productores en todas sus formas (en cereza, pergamino, etc.), antes de que este se exporte o llegue a las industrias transformadoras. Los intermediarios van pasando por las fincas cafetaleras en busca de comprar la próxima cosecha, e incluso pagan antes de la misma, proporcionando al agricultor un medio de subsistencia antes del acopio. Por norma general, la forma de pago es al contado, y en el caso de la compra anticipada, el acuerdo agricultor-intermediario es totalmente informal.

Ponce Vaca *et al.* (2016) argumentan que durante el periodo 2001-2013, las exportaciones de café arábigo disminuyeron paulatinamente, excepto los cambios bruscos experimentados en los años 2006 y 2009 donde se observa un despunte en las exportaciones, atribuido a los efectos del proceso de renovación de cafetales arábigos, impulsado por el Consejo Nacional Cafetalero (COFENAC) y al repunte de los precios en el mercado internacional.

#### **1.5.6. Problemas de la cadena productiva del cultivo de café**

Energy (2017) describe que la mano de obra necesaria para la producción de café ha ido escaseando durante los últimos años y los propietarios de los

cultivos han sido perjudicados. Esto ha sucedido debido a las malas condiciones sociales de aquellos que están involucrados en el proceso. Teniendo en cuenta que estas personas son fundamentales para una producción exitosa, se deben hacer grandes esfuerzos para reducir la brecha entre productor-intermediario y comercializador, lo que ayudará a mejorar las condiciones de quienes contribuyen con su trabajo y en general de toda la cadena productiva (productor, intermediario y comercializador). Otro problema y uno de los más importantes y significativos para la industria son los altos costos de producción y mano de obra, como se mencionó anteriormente. La diferencia de precio entre el productor, el intermediario y el comercializador es un factor muy preocupante para la industria, ya que el consumidor final paga el precio correcto, pero este valor es muy superior al que recibe el productor.

Santillán (2011) indica que para la gran mayoría de productores la comercialización constituye el problema central que hoy enfrentan porque los precios internos están sujetos a la movilidad del precio internacional, el que a su vez determina los precios que recibe el productor, precio que están muy por debajo del precio final. Cuando el productor vende su grano localmente, es posible observar que existe una gran diferencia en la ganancia que recibe dependiendo del grado de procesamiento que haya dado al café.

## **1.6. Hipótesis**

Ho= No es importante realizar un estudio de la producción y comercialización del cultivo de café (*Coffea spp.*) En el Ecuador, en los últimos veinte años”.

Ha= Es importante realizar un estudio de la producción y comercialización del cultivo de café (*Coffea spp.*) En el Ecuador, en los últimos veinte años”.

## **1.7. Metodología de la investigación**

El método de estudio se basó en la compilación bibliográfica de información proveniente de páginas web, material publicado, e-books, enciclopedias,

periódicos, tesis, tesinas, papers, review, artículos y revistas, de acuerdo al tema de estudio.

La información obtenida fue efectuada mediante la técnica de análisis, síntesis, con la finalidad de conocer sobre las generalidades de la producción cafetalera en el Ecuador, en los últimos 20 años.

## **CAPÍTULO II**

### **RESULTADOS DE LA INVESTIGACION**

#### **2.1. Desarrollo del caso**

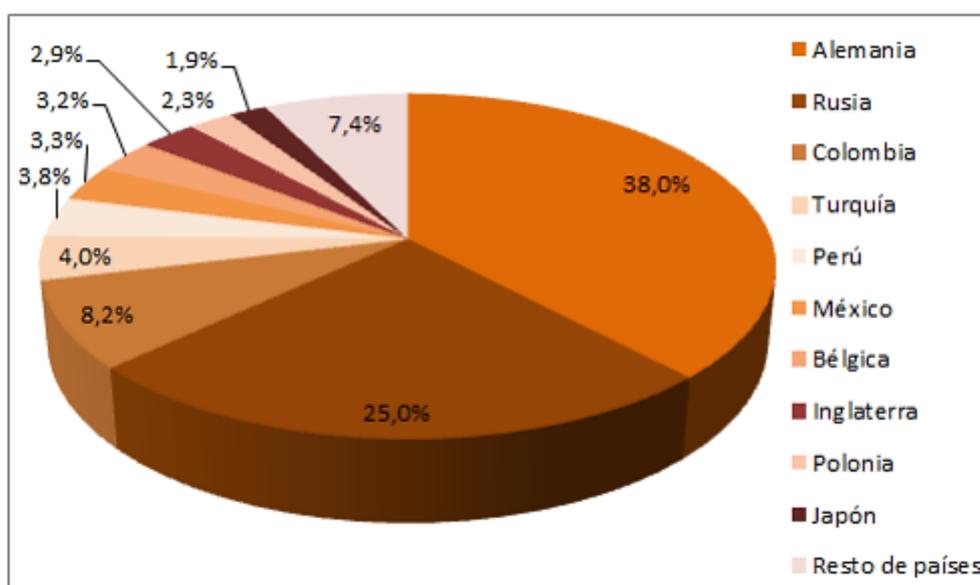
El propósito de este documento fue recolectar información referente a la importancia de la producción y comercialización cafetalera en el Ecuador, en los últimos 20 años. Siendo la caficultura una actividad con una destacada importancia económica, la cual significa generación de ingresos para los caficultores, acopiadores, transportistas y comercializadores.

Delgado *et al.* (2002) indican que el Ecuador exporta café según la especie (arábigo o robusta) y según su procesamiento (lavado, natural, soluble, liofilizado o tostado y molido). Durante los últimos 20 años, el promedio anual de exportaciones bordeó 1´900,000 quintales (qq) (sacos de 45.45 kg) equivalentes a US\$ 160´000.000 en divisas. Luego del fenómeno climático en 97-98, el promedio ha sido de 1´000.000 qq con ingresos por US\$ 35´000.000 anuales. Venegas *et al.* (2018) mencionan que para el año 2015 representó ingresos por USD 145.354.370,31, según estadísticas del Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca del Ecuador.

Sánchez *et al.* (2020) mencionan que en el periodo 2017-2018, según el Informe del Servicio Agrícola Exterior del Departamento de Agricultura de los

Estados Unidos – USDA, en Ecuador se cosecharon únicamente 87.000 hectáreas a pesar que se cultivaron 200.000 hectáreas. Con respecto a la comercialización en el periodo 2010-2019 las exportaciones de café arábigo registraron un decrecimiento promedio anual de 26%, mientras que del café robusta disminuyeron 27,4%, es importante recalcar que hasta el año 2017 las exportaciones de estos dos tipos de café eran superiores a 25.000 sacos de 60 kilos y es en el año 2018 donde las exportaciones disminuyeron a menos de 10.000 sacos cada uno.

***Principales destinos de exportación de café ecuatoriano y sus derivados. Año 2019***



Fuente: *Banco central del Ecuador.*

**2.2. Situaciones detectadas (hallazgos).**

El cultivo de café puede ser cultivado en Ecuador debido a las condiciones climáticas que presenta y los tipos de suelos que posee le permite producir a los cafetales. El pH más adecuado para este cultivo se ubica en el rango a medianamente ácido y al igual que otros cultivos, requiere de una nutrición equilibrada de macronutrientes (N, P, K) y micronutrientes, (Zn, B, Mn).

Por lo tanto, podemos decir que el decrecimiento en la producción del café se debe especialmente por el uso de genotipo de origen genético desconocido, con cierta susceptibilidad a enfermedades, nutrición y adaptabilidad. A su vez se suma la falta de información técnica sobre el comportamiento productivo, sensibilidad y estabilidad de los clones e híbridos usados en la renovación y nuevas siembras. Llegando a generar inconvenientes en el mercado al existir una limitada información técnica sobre las características físicas del grano y organolépticas de la bebida del café robustas, obstruyendo el mercado.

Finalmente, los productores no cuentan con entes reguladores que apoyen a los proyectos e investigaciones cafetaleras viéndose vulnerables a los factores mencionado anteriormente.

### **2.3. Soluciones planteadas**

Es fundamental que se establezcan leyes en el país que favorezcan al sector cafetero, donde los productores puedan invertir y obtener ganancias. Desarrollar proyectos que beneficien a los sectores productivos del Ecuador, capacitar a los grandes y pequeños productores sobre el manejo agrícola del cultivo, tecnificación, cosecha, postcosecha y la calidad que requiere el café robusta para que sea comercializada. Esto debería llevarse a cabo con la ayuda de exposiciones o charlas de carácter técnico para así garantizar mejores resultados en cuanto a la producción cafetalera del país.

Desarrollar proyectos de comercialización asociadas con la ayuda del gobierno para que así puedan vender su producto directamente a las exportadoras y posteriormente obtengan mayores ingresos y su producto no se vea afectado por la intervención de los intermediarios ya que estos pueden alterar el producto para obtener mayor beneficio.

### **2.4. Conclusiones**

Por lo anteriormente expuesto se concluye:

- La región costa se caracteriza por tener mayor número de hectáreas productivas de café. En la cual se ha observado un descenso continuado y vertiginoso de la cantidad de hectáreas disponibles para producir café.
- Los principales problemas de la caficultura ecuatoriana son la baja productividad de sus plantaciones, el cual se debe a la avanzada edad de sus cultivos, la carencia de conocimiento y su deficiente manejo técnico.
- Para la gran mayoría de productores la comercialización constituye el problema central que hoy enfrentan porque los precios internos están sujetos a la movilidad del precio internacional, el que a su vez determina los precios que recibe el productor.
- Los entes reguladores que participan en el control y producción del café se encuentra el MAGAP y ANECAFE, mismos que han planteados proyectos con la finalidad de incentivar la producción cafetera y mejorar la competitividad en el mercado.

## **2.5. Recomendaciones**

Dadas las siguientes conclusiones se recomienda:

- Continuar capacitando a los productores de café y brindarles las facilidades como financiamiento, semillas y fertilizantes. Y determinar alternativas que beneficien a la comercialización de la materia prima y derivados obtenidos del café.
- Renovar las plantaciones de cafetales con edad avanzada en áreas con aptitud agroecológica, usando variedades mejoradas de café, adaptadas a los distintos agroecosistemas cafetaleros.
- Brindar soluciones oportunas a los problemas de la cadena productora del cultivo de café que incidan en la producción y comercialización.

## BIBLIOGRAFIA

- Alarcón, A. 2011. Modelo De Gestión Productiva Para El Cultivo De Café (Coffea Arábica L.) En El Sur De Ecuador. :228.
- Banco Central del Ecuador. 2019. Reporte de Coyuntura. :50.
- Cumbicus, E; Jiménez, R. 2012. “ Análisis Sectorial del Café en la Zona 7 del Ecuador ”. La Universidad Católica de Loja .
- Delgado, P; Larco, A; García, C; Alcívar, R. 2002. Cafe en Ecuador: Manejo de la Broca del Fruto (Hypothenemus hampei) (en línea). s.l., s.e. Consultado 24 abr. 2021. Disponible en [http://www.ico.org/projects/cabi\\_cdrom/PDFFiles/ECUADOR.pdf](http://www.ico.org/projects/cabi_cdrom/PDFFiles/ECUADOR.pdf).
- Delgado, P; Larco, A; García, C; Alcívar, R; Patiño, M; Chilán, W. 2002. Café en Ecuador: Manejo de la Broca del Fruto. Anacafé :77.
- Energy, K. 2017. Grandes Problemas de La Industria del Café.
- Fórum Café. 2019. Café de Ecuador — Revista Fórum Café. Fórum Café .
- Gonzalez, M. 2009. EVALUACION DE FACTORES DE LA COMPETITIVIDAD DEL CAFÉ ECUATORIANO EN EL MERCADO MUNDIAL. :0-80.

- Gualotuña Ortiz, C. 2016. universidad central del ecuador adaptación de dos variedades de café robusta ( Coffea canephora pierre ex froehner ) con tres distancias de plantación:63.
- Osorio, LL. 2015. Denominaciones de origen en productos primarios: caso café. Universidad Andina Simón Bolívar.
- Paulina, R; Luna, A. 2018. Plan de Negocios para la Producción y Exportación de Café Orgánico a Finlandia. Universidad internacional del Ecuador.
- Ponce Vaca, LA; Orellana Suarez, KD; Acuña Velásquez, IR; Alfonso Alemán, JL; Fuentes Figueroa, T. 2018. Situación de la caficultura ecuatoriana: perspectivas. Revista Estudios del Desarrollo Social: Cuba y América Latina 6(1):307-325.
- Ponce Vaca, LA; Orellana Suárez, KD; Acuña Velásquez, IR. 2016. Diagnóstico y propuesta de un sistema de innovación tecnológica cafetalera en Ecuador. Revista Cubana de Ciencias Forestales 4(2):120-129.
- Pozo, AC. 2014. Análisis de los factores que inciden en la producción de café en el Ecuador 2000 – 2011. Facultad De Economía :80.
- El Productor. 2017. Rendimiento de café en el Ecuador. | Noticias Agropecuarias.
- Rikolto. 2016. Café ecuatoriano, aromatizando la economía nacional.
- Sánchez, AM; Vayas, T; Mayorga, F. 2020. Sector cafetero Ecuatoriano - Panorama general (en línea). s.l., s.e. Consultado 24 abr. 2021. Disponible en <https://blogs.cedia.org.ec/obest/wp-content/uploads/sites/7/2020/10/Analisis-del-sector-cafetero-ecuatoriano-final-tres.pdf>.
- Sánchez, AM; Vayas, T; Mayorga, F; Freire, C. 2019. Sector Cafetero Ecuatoriano: Panorama general. Universidad Técnica de Ambato :1-4.
- Santillan, A. 2011. “Los niveles de exportación de café en el ecuador por variedades 2009-2010”. universidad de Guayaquil .

Vázquez, A. 2011. "ELCAFE: NUEVAS APLICACIONES EN 15 RECETAS DE SAL Y DULCE". Universidad de Cuenca :1-123.

Venegas, S; Orellana, D; Pérez, P. 2018. La realidad Ecuatoriana en la producción de café. Investigación (en línea, sitio web). Consultado 24 abr. 2021. Disponible en <https://www.recimundo.com/index.php/es/article/download/218/html?inline=1>.

Venegas Sánchez, S; Orellana Bueno, D; Pérez Jara, P. 2018. La realidad Ecuatoriana en la producción de café. Recimundo 2(2):72-91. DOI: [https://doi.org/10.26820/recimundo/2.\(2\).2018.72-91](https://doi.org/10.26820/recimundo/2.(2).2018.72-91).