



**Pontificia Universidad
Católica del Ecuador**

ESMERALDAS

ESCUELA DE NEGOCIOS Y EMPRESAS

TEMA:

**ANÁLISIS PRODUCTIVO DEL CAFÉ EN EL CANTÓN QUININDE Y
SUS PRINCIPALES DESTINOS PARA EXPORTAR**

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN

DESARROLLO E INTERNACIONALIZACIÓN DE EMPRESAS

PREVIO AL GRADO ACADÉMICO DE:

INGENIERA EN COMERCIO EXTERIOR

AUTORA

PAOLA VERONICA MERA NEVAREZ

ASESORA

Mgt. ANDREA DUEÑAS

ESMERALDAS, 2026

TRIBUNAL DE GRADUACIÓN

Trabajo de tesis aprobado luego de haber dado cumplimiento a los requisitos exigidos por el reglamento de grado de la PUCESE previo a la obtención del título de INGENIERA EN COMERCIO EXTERIOR”

.....
PRESIDENTE TRIBUNAL DE GRADUACIÓN

.....
Magíster Mario Armas

Lector 1

.....
Magíster Francisco Mila

Lector 2

.....
COORDINADORA DE LA CARRERA DE COMERCIO EXTERIOR

Mgt. Andrea Stefanía Dueñas Mendoza

.....
DIRECTORA DE TESIS

Mgt. Andrea Stefanía Dueñas Mendoza

Autoría

Yo, **MERA NEVAREZ PAOLA VERONICA**, declaro que la presente investigación enmarcada en el actual trabajo de tesis es absolutamente original, auténtica y personal.

En virtud de que el contenido de esta investigación es de exclusiva responsabilidad legal y académica de la autora y de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede en Esmeraldas.

.....
MERA NEVAREZ PAOLA VERONICA

C.I. 080323488-9

Dedicatoria

Dedico mi trabajo de investigación a mis padres el **Sr. Jhonny Paul Mera Velasco y Norma Cecilia Nevarez Roa** por su amor incondicional, su apoyo constante y por enseñarme que con esfuerzo, sacrificio y dedicación lograron que me mantenga firme para cumplir este propósito que es para ellos, y es mi mejor herencia.

A mis hijos **Luis Sebastian Lasso Mera y Paula Eduarda Fernández Mera** que son mi mayor inspiración, y deseo que estén junto a mí en el principio y fin de cada etapa de mi vida.

A mi misma por no rendirme, superar cada obstáculo y demostrarme que soy capaz de alcanzar todas mis metas y anhelos

A mis maestros que fueron la guía principal en mi trayectoria universitaria.

Agradecimiento

A Dios porque me ha permitido estar aquí y ha sido mi fortaleza para culminar una de mis metas anheladas.

A mis hijos por ser mi mayor inspiración y mi motor para cada día ser una mejor persona.

A mis padres por ser el pilar fundamental para poder culminar mi carrera de estudios.

A mis lectores por brindarme su colaboración y compartir conmigo sus conocimientos y de esta manera obtener un mejor resultado de mi tesis, fueron una gran aportación para concluir esta etapa.

A mi asesora Mgt. Andrea Dueñas por ser una guía y por la ayuda brindada para la realización de esta investigación.

A mis amigos y demás personas que me brindaron su aporte y apoyo para hacer posible la investigación de este trabajo.

Índice

Resumen ejecutivo	9
Abstract.....	10
INTRODUCCION	11
1.1 Planteamiento del problema	11
1.2 Justificación	13
1.3 Objetivos.....	15
CAPÍTULO I	16
MARCO DE REFERENCIA	16
1.1 Bases teóricas científicas.....	16
1.1.1 El modo de producción como base material de la vida de la sociedad.....	16
1.1.2 Esmeraldas la provincia verde.....	17
1.1.3 El Café	18
1.1.3.1 Proceso productivo del café.....	19
1.1.3.2 Epidemias e impactos de la roya del café en la producción y la economía.	19
1.1.4 El mercado mundial del café	20
1.1.5 Inicios de cultivo de café en el Ecuador	21
1.1.6 Producción de café en el Ecuador.....	21
1.1.7 Tipos de Café en el Ecuador.....	22
1.1.8 La comercialización de café en el Ecuador.....	22
1.1.9 Empresas exportadoras de café.....	22
1.1.10 Internacionalización	23
1.1.11 La Eficiencia y las Fallas de Mercado	24
1.1.12 Las Ganancias y Pérdidas de un país Exportador	24
1.1.13 Principales destinos de las exportaciones de café ecuatoriano.....	25
1.2 Antecedentes	26
1.3 Marco legal	27
1.3.1 Instituto Ecuatoriano de Normalización	27
1.3.2 Consejo Nacional Cafetalero.....	27
1.3.3 Código Orgánico de Producción Comercio e Inversiones	28
1.3.4 Ministerio de Agricultura Ganadería Acuacultura y Pesca	28
CAPÍTULO II	29
MATERIALES Y MÉTODOS	29

2.1 Descripción y caracterización del lugar.....	29
2.2 Tipo de investigación	29
2.3 Métodos de investigación.....	29
2.4 Técnicas utilizadas para la recolección de información.....	30
2.5 Población y muestra	31
CAPÍTULO III.....	32
Resultados.....	32
ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS.....	32
3.1 Zonas productivas y características de cultivo.....	32
3.2 Volúmenes de producción de café	34
3.3 Mercados potenciales para la exportación de café.....	38
3.3.1. ALEMANIA.....	38
3.3.1.1 Balanza comercial de Alemania.....	39
3.3.1.2 Demanda del café en Alemania	39
3.3.1.3 Documentación necesaria para exportar a Alemania	40
3.3.2 RUSIA.....	40
3.3.2.1 Balanza comercial Rusia	40
3.3.2.6 Demanda del café en Rusia	40
3.3.2.7 Documentos para exportar a Rusia	40
3.3.3 POLONIA	41
3.3.3.1 Balanza comercial de Polonia.....	41
3.3.2.4 Demanda de café en Polonia	41
3.3.2.5 Documentación necesaria para exportar a Polonia	42
CAPITULO IV.....	43
4.1 Discusión de resultados.....	43
CAPITULO V.....	44
CONCLUSIONES	44
CAPITULO VI.....	45
RECOMENDACIONES	45
REFERENCIAS.....	46
Bibliografía	46
5.2 Anexos	50

Índice de tablas

Tabla 1 Provincias en la superficie únicamente y asociada de café.	21
Tabla 2 Matrices de las comunidades	32
Tabla 3 Países exportadores de Café según especie.....	50

Índice de figuras

Figura 1 Características del café	33
Figura 2 Hectáreas de café sembradas.....	34
Figura 3 árboles de café sembrados.....	35
Figura 4 quintales de café por año.....	35
Figura 5 abonado y fertilización orgánica	36
Figura 6 control biológico	36
Figura 7 tipos de plagas.....	37
Figura 8 tipos de enfermedades.....	37

Resumen ejecutivo

La presente investigación analizó la producción del café en la provincia de Esmeraldas ya que contiene características agroecológicas óptimas y en años anteriores se cosechaba dicho producto, esta provincia cuenta con siete cantones, en el cual el cantón Quinindé por su mayor capacidad en tierra productiva para la siembra y cosecha de productos agrícolas contiene la creación más grande de café a nivel provincial determinando las zonas específicas productivas y las características del cultivo del café; de esta manera se pudo investigar los volúmenes de producción y los potenciales destinos de exportación.

Los tipos de investigación empleados fueron el estudio descriptivo y de campo, con la aplicación de los métodos deductivos y cualitativos, el apoyo de las técnicas de la entrevista, encuesta y de observación realizada en el lugar donde se presentó dicho problema, la población era pequeña por tal motivo se tomó toda la muestra de 59 agricultores.

La recolección de datos se dio a partir de la aplicación de entrevistas a personas de diferentes instituciones que tienen relación con la producción del café y las encuestas a los agricultores en las zonas involucradas de Quinindé, se logró constatar las circunstancias en que se encuentra la producción del café. Se realizó revisiones documentales de informes de los principales países compradores de café ecuatoriano.

En función de los resultados se concluyó que las características del café son en arábigo tamaño pequeño color verde y en café robusta amargo de tamaño grande color verde, la producción anualmente será más de 100 quintales, y son pocas las plantaciones que se verán afectadas por plagas o por enfermedades.

De esta manera los países potenciales para la exportación del café son: Alemania, Rusia y Polonia los mismos que piden la mercancía con los certificados necesarios teniendo una buena calidad del producto.

Abstract

The present investigation analyzed the production of the coffee in the province of Esmeraldas since it contains optimal agro ecological characteristics and in previous years this product was harvested, this province has seven cantons, in which canton Quinindé canton due to its greater capacity in productive land for the planting and harvesting of agricultural products, contains the largest creation of coffee at the provincial level determining the specific productive areas and the characteristics of coffee cultivation. In this way, it was possible investigate the production volumes and potential export destinations.

The types of research used were the descriptive and the field study, with that application of the deductive methods and qualitative, the support of the interview techniques, survey and observation made at the place where the problem was presented, the population was small for the same reason the whole sample of fifty-nine farmers was taken.

The data collection was based on the application of interviews to people from different institutions that are related to coffee production and farmer's surveys in the areas involved in Quinindé, it was possible to verify the circumstances in which the production of coffee is found.

Documentary reviews of reports of the main Ecuadorian coffee buyers countries are made based on the results, it was concluded that the characteristics of the coffee are in small-sized Arabic green color and large-sized bitter-green robust coffee, production is always more than one hundred quintals, and there are few plantations that will be affected by pests or diseases.

In this way the potential countries for the export of coffee are: Germany, Russia and Poland the same ones that ask for the merchandise with the necessary certificates having a good quality of the product.

INTRODUCCION

1.1 Planteamiento del problema

Esmeraldas es una provincia privilegiada en cuanto a la siembra de productos alimenticios, es indudable que al no utilizar sus fuerzas fértiles ocasiona la salida de materia prima de calidad, para que las mismas sean importadas como un producto terminado.

Sensatos de esta realidad y de la inestabilidad política y económica que ha venido atravesando el país en años anteriores, ha generado que no se incentive la producción de café, lo cual no ha permitido que se generen nuevas fuentes de empleo, e ingreso de dinero.

Los agricultores del cantón Quinindé al no contar con los conocimientos correspondientes sobre la siembra, cosecha y comercialización del café, le dan un valor mínimo de importancia al producto proporcionando como resultado la venta del mismo a precios bajos, sin importar los costos de producción.

No existen estadísticas de la producción de café en el cantón Quinindé, de esta manera los agricultores expulsan cosechas ineficientes y de poca calidad realizando una inversión sin obtener beneficios ni ganancias.

Al no contar con los sectores productivos delimitados, no se ha podido generar un proyecto de inversión dentro de la provincia de Esmeraldas mediante el cual se pueda procesar el grano del café, y de esta manera la materia prima no sea enviada a otras provincias con la misma finalidad.

El café es un producto de consumo masivo, el estado ecuatoriano le está dando prioridad al cacao que es otro de los productos que favorecen al país económicamente, dejando a un lado el beneficio que se puede obtener mediante siembra, cosecha y comercialización del café.

La disminución de exportación de productos no petroleros no está relacionada por la falta de productos para ser comercializados, esta se relaciona a la falta de conocimientos que tienen los productores, así como la falta de estudios técnicos donde se registren los posibles mercados con potencialidad para poder exportar la producción que tiene el Ecuador.

Conforme a lo expuesto anteriormente nacen las siguientes interrogantes:

¿Cuál es la producción de café que existe en el cantón Quinindé?

¿Cuáles son las características de cultivo y las zonas productivas de café que tiene el cantón Quinindé?

¿Cuáles son los volúmenes de producción que existen en el cantón Quinindé?

¿Cuáles son los mercados potenciales para la exportación de café?

1.2 Justificación

El cantón Quinindé tiene un clima húmedo tropical lluvioso, que ayuda a la actividad agraria de la zona, estas tierras son las apropiadas para la agricultura y ganadería siendo el eje principal de la actividad económica del cantón; es por ello que se puede plantear el siguiente análisis productivo que beneficia tanto al estado ecuatoriano como a nuestra costa esmeraldeña.

La productividad agrícola en la provincia de Esmeraldas es una de la más extensa del territorio ecuatoriano por localizarse en una zona costera y tener un clima cálido para la siembra de cualquier tipo o especie de productos alimenticios.

El Ecuador se caracteriza por ser productor y exportador de materias primas de diversos productos, para luego convertirse en importador y consumidor de productos procesados que han sido elaborados a base de materias prima provenientes del territorio nacional.

Actualmente el país se encuentra promoviendo la producción local con la finalidad de exportar productos con valor agregado, de esta forma se pretende lograr la tecnificación de los productos, incluido en este sector cafetero que busca alcanzar la tecnificación de su producto mediante el empleo de conocimientos y herramientas técnicas. (Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual , 2014)

El país se ha convertido en consumidor del Café que se importa para el consumo en los hogares, es por ello de vital importancia impulsar la producción e incentivar a los agricultores a que lo siembren.

Tomando en consideración el flujo productivo existente dentro de la provincia de Esmeraldas se puede estimar como una vía de producción al café, siendo un producto de consumo masivo en el Ecuador.

Conforme a lo detallado, el presente estudio sirvió como fuente de información estadística de la producción del café en el cantón Quinindé.

Mediante esta investigación se evidenciaron los volúmenes de producción y las zonas de Quinindé con potencial productivo, de esta manera el mismo puede ampliarse de una forma exitosa, e impulsar el desarrollo de planes para el fortalecimiento de la cadena productiva que se genera en el Ecuador.

El estudio también pretendió despertar el interés para incrementar los volúmenes de producción actual del café en el cantón Quinindé, así podría aumentar la capacidad de

distribución a nivel nacional y analizar si los volúmenes productivos otorgan al producto capacidad de comercialización a nivel internacional.

1.3 Objetivos

1.3.1 Objetivo general:

Analizar la producción del café en el cantón Quinindé y sus principales destinos para exportar.

1.3.2 Objetivos específicos

- Identificar las zonas productivas y las características del cultivo de café en el cantón Quinindé.
- Determinar los volúmenes de producción de café que existen en el cantón Quinindé.
- Estudiar los mercados potenciales para la exportación de café desde el cantón Quinindé.

CAPÍTULO I

MARCO DE REFERENCIA

Ecuador es un país rico en biodiversidad y por ende contiene una gran variedad de Flora y Fauna.

El café es un producto estimulante por la cantidad de cafeína que contiene, este se cultiva en distintas provincias del Ecuador, de esta manera se incrementa la economía a nivel nacional.

Los agricultores deben contar con la experiencia para poder cultivar este fruto, de esta manera sembrar, cosechar y comercializar el mismo en las mejores condiciones, sabiendo cuando hacerlo y a quienes venderlo.

El crecimiento económico en los hogares hace que más personas deseen invertir en la cosecha de este producto y poder comercializarlo, es una inversión muy buena ya que este es un fruto apetecido por cada familia que existe en el Ecuador y el mundo obteniendo de esta manera un ingreso muy significativo.

1.1 Bases teóricas científicas

1.1.1 El modo de producción como base material de la vida de la sociedad

El trabajo es una actividad y una necesidad indispensable para la existencia del hombre, según (Marx, s.f.) propuso que, a lo largo de la historia, las sociedades han transitado a través de diferentes modos de producción, desde los más primitivos hasta los más complejos. Enfatizó dos componentes extremadamente importantes: las fuerzas productivas y las relaciones de producción. Las fuerzas productivas incluyen todo lo necesario para producir: trabajo, herramientas y recursos, mientras que las relaciones de producción se refieren a la forma en que las personas interactúan entre sí en el proceso productivo.

La unidad entre las fuerzas de trabajo y las relaciones de producción no excluyeron las contradicciones entre ellas ya que el desarrollo de la una no estaba a la par del crecimiento de la otra, y no fue sino hasta la aparición del socialismo que se buscó reducir dichas

brechas y dar un giro hacia un nuevo modo de producción, pero tal concepto solamente les daba un acercamiento transitorio y provisional.

Tal conflicto entre las relaciones de producción y la fuerza productivas agudizó las contradicciones en las clases sociales, entre quienes mantenían sus intereses arraigados al modelo antiguo y quienes veían su porvenir en nuevas relaciones económicas que empezaban a madurar. Solamente la supresión de dichas relaciones viejas soluciono el conflicto, sustituyéndolas por unas nuevas en concordancia entre las fuerzas de producción y las relaciones de producción a favor de un desarrollo mutuo, dando como resultado un nuevo modelo de producción (URSS, 1960, p. 60-62).

Para hablar sobre un análisis productivo debemos conocer sobre la administración de operaciones y la organización al producir bienes y servicios. Según Pearson (2007, p. 4) dice: la administración de operaciones es el conjunto de actividades que crean valor en forma de bienes y servicios al transformar los insumos en productos terminados. Las actividades que crean bienes y servicios se realizan en todas las organizaciones.

En las empresas de manufactura las actividades de producción que crean bienes suelen ser bastante obvias y podemos ver la creación o generación de un producto tangible mientras que en las organizaciones o empresas que no crean productos físicos, la función de producción puede ser menos evidente. Puede estar “escondida” para el público e incluso para el cliente.

Para crear bienes o servicios, toda organización desarrolla tres funciones que son de vital importancia tanto para la producción como para la organización. Dichas funciones son:

1. **Marketing.** Que genera la demanda o por lo menos toma el pedido de un producto o servicio.
2. **Producción/Operaciones.** Que crea el producto.
3. **Finanzas/Contabilidad.** Que hace un seguimiento de cómo funciona, paga facturas y recauda dinero una organización.

1.1.2 Esmeraldas la provincia verde.

Esmeraldas es una provincia del Ecuador situada en su costa noroccidental, conocida como la provincia verde por su vegetación exuberante. Tiene una extensión de 15.808 km² y una población de 643.654 habitantes, está conformada por siete cantones: San Lorenzo, Eloy Alfaro, Rio verde, Quinindé, Atacames, Muisne y Esmeraldas.

- **Economía de Quinindé**

Las principales actividades económica del cantón Quinindé son a la agricultura y ganadería. En la agricultura se producen gran cantidad de banano, diversidades de frutas, abacá, madera y maracuyá; el ganado que se cría es el bovino, vacuno porcino y la cría de gallinas (avicultura). El 70% del total de su producción se basa en el cultivo de palma aceitera, el 30% restante está dividido en la agricultura, ganadería y el comercio (Estefanía, 2012).

- **Quinindé cantón agricultor**

Es uno de los cantones que está ubicado en el norte de la provincia de Esmeraldas cuenta con 150.000 habitantes, tiene el privilegio de que sus dos grandes ríos, el Blanco y Quinindé al unirse formen el Río Esmeraldas. Quinindé está destacado por la agricultura, los habitantes cosechan diferentes tipos de productos como el cacao, el café, la toronja y la mayor producción es de palma africana (Ecuador, s.f.).

Desde que se tomó en cuenta a la provincia de Esmeraldas como parte del sector estratégico de producción en materia prima muchas de las áreas agrícolas y ganaderas vieron luz hacia el desarrollo a una escala industrial, dentro de ellos los pioneros, productos como el cacao, el banano, y el café como auge en crecimiento, este último se encuentra en un posicionamiento a nivel regional de mucha demanda para su proceso de industrialización el cual se presentara en esta investigación.

1.1.3 El Café

El café es la bebida que se adquiere a partir de las semillas obtenidas de los frutos de la planta. La planta se cultiva en países tropicales y subtropicales. Los granos del café son uno de los principales productos de origen agrícola que se comercializan en los mercados nacionales e internacionales y contribuyen a las exportaciones de las regiones productoras.

El Ecuador cuenta con una agricultura muy rica, se exporta la materia prima en bruto (café en grano) dándoles la oportunidad a otros países de poder procesarla y de esta manera los mismos se enriquecen, perdiendo la oportunidad de que esas divisas se queden dentro del país que lo cultiva y cosecha. Los diferentes ecosistemas del país permiten que los cultivos de café se den en la sierra, costa Amazonía, llegando de esta manera a

cultivarse en las Islas Galápagos, por su ubicación geográfica el café del Ecuador es uno de los mejores cosechados en América del Sur y demandado por Europa y Estados Unidos (Especialista sectorial del café y elaborado, 2013, p. 4).

1.1.3.1 Proceso productivo del café.

El correcto tratamiento del café es asegurar una cosecha de buena calidad, este requiere de un largo proceso en cualquier tipo de café. En este procedimiento se considera la densidad en hectárea que debe tener cada cafetal en robusta o arábigo, su fertilización básica, las respectivas podas de los cafetos, regulación de las sombras y la práctica de conservación de suelos para poder obtener un buen producto (Anecafe, s.f.).

Los agricultores deben de conocer perfectamente en que estacionalidad pueden realizar los sembríos de café para poder obtener una buena producción, de esta manera cuando se realice la post cosecha poder separarlos para evitar que los frutos en diversos estados de madurez generen características indeseables en la taza de café. Se puede utilizar maquinarias en perfecto estado si el caso lo requiere (Cafe de Colombia, s.f.).

La etapa del secado del café es muy importante en el proceso de producción, este busca disminuir el agua que contiene el grano del café, previamente lavado y escurrido de una forma natural o mecánica, el café debe de quedar comercialmente aceptado que de esta manera se pueda almacenarlo, venderlo o trillararlo (Anacafé, s.f.).

1.1.3.2 Epidemias e impactos de la roya del café en la producción y la economía.

Desde la llegada de la roya del café a Brasil en 1970 y su posterior propagación por América la preocupación aumento debido a la posible afectación en la mayoría de variedades de especies cultivadas de café. Las primeras acciones se tomaron en Brasil (Müller 1971, Nicaragua (Schuppener et al 1977) y México Gutiérrez y Carreón 1982), fueron la implementación de medidas para erradicar la enfermedad. Por lo que en 1978 se estableció el Programa Regional para la Protección y Modernización de la Caficultura en Centroamérica y Panamá (Promecafé). Este programa produjo un cambio significativo en la forma de pensar de los investigadores de la región, así se inició una fase de modernización y mejoramiento de la caficultura en Centroamérica.

La llegada de la roya del café a Centroamérica no produjo el impacto que se esperaba se implementaron medidas técnicas para manejar y convivir con la enfermedad y no es hasta

el 2010 cuando empezó a aumentar su incidencia y en la cosecha del 2012-2013 causó grandes pérdidas, la reducción de los ingresos a los productores y el desempleo.

El impacto del ataque de la roya en la región durante la cosecha 2012-2013 fue de un 15% en promedio. Honduras y El Salvador fueron los países con mayores porcentajes de pérdidas. La baja de los precios del café en el mercado internacional fue otro factor que contribuyó al desarrollo de la enfermedad, ya que los productores redujeron las prácticas de manejo, los cafetales superaron la edad de los 25 años y el clima propicio todo un escenario disminuyendo la producción y esto causo el aumento de los efectos colaterales negativos, particularmente mayor impactos socioeconómicos.

Promecafé e IICA (2013) indican que las pérdidas en Centroamérica se estimaron en más de 19%; o sea unos 3.5 millones de sacos de café de 60 kg (USD 499 millones), se estimó 373.584 personas (17,2% de la fuerza laboral del sector) fueron desplazadas a consecuencias del ataque. Para el 2013 se promulgo el “Plan de acción con medidas inmediatas: Programa integrado de combate a la roya del café y recuperación de la capacidad productiva de Centroamérica” con la participación de los institutos del café, los ministerios de agricultura, el IICA, Promecafe y CATIE. Una de las acciones principales fue el proyecto “Control de la roya del café en Mesoamérica” financiado por el gobierno de Noruega (Virginio, 2015, p. 11-15).

1.1.4 El mercado mundial del café

El café es un producto básico de la economía mundial, el café arábigo es originario de Etiopía y el café robusta es del Congo y Guinea, sin embargo la mayor parte del café del mundo se produce en América Latina se puede apreciar cuales son los tipos de café que se cultiva y se comercializa a nivel mundial, que países específicamente cosechan ese café. El Ecuador está incluido entre los productores de las dos especies de café arábicas suaves y café robusta (Consejo Cafetalero Ecuatoriano, 2012, p. 2).

Tipos de café que se comercializan a nivel internacional: Arábicas colombianas suaves se producen en países como Colombia, Kenia y Tanzania; países como 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 producen el tipo de café otras arábicas suaves; los estados de Brasil, Etiopía y Paraguay tienen el café tipo arábicas

brasileños y por último el café robusto lo cosechan los siguientes países 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 (Consejo Cafetalero Ecuatoriano, 2012, p. 2).

1.1.5 Inicios de cultivo de café en el Ecuador

El cultivo del café en el Ecuador inicio en la provincia de Manabí en el año 1860, ha sido uno de los lugares importantes en los cuales se ha cultivado este producto dentro del país. La producción de café arábigo, considerado de mejor calidad se cosecha en Manabí y la provincia de Loja, el robusta se cultiva en la Amazonía, es decir en Sucumbíos y Orellana. En los siguientes cuadros se presenta el porcentaje que produce cada provincia en la superficie únicamente de café y en la superficie asociada de café respectivamente (Especialista sectorial del café y elaborado, 2013, p. 4).

Tabla 1 Provincias en la superficie únicamente y asociada de café.

Provincias en la superficie únicamente de café	Porcentajes
Manabí	38.6%
Sucumbíos	17.36%
Orellana	11.89%
El Oro	7.67%
Loja	4.01%
Otras provincias	20.47%

Fuente: Pro ecuador

Provincias en la superficie asociada de café	Porcentajes
Manabí	24.25%
Los Ríos	17.9%
Guayas	9.22%
Esmeraldas	7.94%
Pichincha	13.90%
Bolívar	7.05%
Otras provincias	19.74%

Fuente: Pro ecuador

1.1.6 Producción de café en el Ecuador

Mediante la producción de café el Ecuador obtiene muchos beneficios que vendrían a ser desde el productor hasta el consumidor final, el cultivo del café aporta divisas al país y genera ingresos para las familias cafetaleras, si se aplican buenos proyectos se capacita e incentiva a los agricultores se generaría empleos directos o indirectos para distintas

familias que están vinculadas en el proceso de comercialización industrialización y exportación del café. Los cafetales se relacionan con la amplia adaptabilidad a los ecosistemas de las cuatro regiones que tiene el país (Cofenac , s.f.).

1.1.7 Tipos de Café en el Ecuador

En las diferentes regiones del Ecuador por sus condiciones climáticas y las características de sus suelos produce dos tipos de café los mismos que se detallan a continuación.

Café arábigo: al ser cultivo estacional requiere de 180-200 días de lluvia (6 meses). El café arábigo requiere de un periodo seco de tres meses, se adapta a los distintos ecosistemas de los cuatros regiones del Ecuador. Las principales variedades arábigas cultivadas son: Típica, Caturra, Bourbon, Pacas, Catuaí, Catimor y Sachimor. De los tipos de arábigas cultivadas el Ecuador produce café verde, tostado y soluble (Especialista sectorial del café y elaborado, 2013, p. 6).

Café robusta: requiere de un clima tropical con altas precipitaciones. En las provincias del norte amazónico se han cultivado café robusta en periodos de bonanzas. En el Ecuador se produce presentaciones de café como café verde, café tostado y molido, café soluble o instantáneo (Especialista sectorial del café y elaborado, 2013, p. 6)

1.1.8 La comercialización de café en el Ecuador

El Ecuador sigue con proyectos de un café de calidad, brindando un mejor producto a los consumidores de una manera mejor organizada, un intermediario se encarga de comprar el café en grano al agricultor, posteriormente el mismo la lleva a las empresas o asociaciones de café que existe en cada provincia y de esta manera tratarla para que se dé consumo interno y de exportación (Especialista sectorial del café y elaborado, 2013).

1.1.9 Empresas exportadoras de café

Industrializado

El Ecuador cuenta con empresas exportadoras de café tostado, molido, soluble, liofilizado, spray, freeze, aglomerado a diferentes partes del mundo. Las empresas exportadoras de café son las siguientes; Café Minerva Cía. Ltda. Tiene Café tostado y molido, café tostado en grano, café tostado y molido descafeinado: El café C.A.-Montecristi cuenta con Café soluble: atomizado (Spray Dried), aglomerado, liofilizado:

Gusnobe S.A. cuenta solo con Café soluble y por último Don Café, Café ORO Solubles Instantáneos C.A. Café Soluble, Liofilizado, Spray, Freeze, Extracto de Café (Anecafe, s.f.).

Grano

Además de tener empresas que exportan café industrializado el Ecuador también cuenta con empresas que comercializan café en grano a diferentes partes del mundo. A continuación se detallan las empresas: Asociación Artesanal de Productores Agroindustriales con un tipo de café tostado y/o molido; Belcet S.A. negocios de café cuenta con un café verde; Exporcafé Cía.Ltda. exporta el café verde: en el tipo robusta y arábigo lavado; la Ing. Ashley Delgado Flor es exportadora del café verde; Ultramares corporación tiene el café verde lavado extra-superior y el café robusta; Kolnetsa S.A. posee el café verde extra-superior y el café lavado; Mercacafé S.A. posee el café robusta y el café extra superior; Cafecom S.A. exporta un café verde lavado y natural, COFEE TRESS este es tostado en grano y tostado molido, café de Loja el mismo que es tostado en grano y tostado molido, CHOKAFÉ; Kave café Ecuatoriana S.A. tiene café lavado y café lavado orgánico, cabe recalcar que estos tipos de café son obtenidos del café arábigo o robusta (Anecafe, s.f.).

1.1.10 Internacionalización

La internacionalización empresarial es el proceso por el cual la compañía crea las condiciones necesarias para salir al mercado internacional. Las empresas tienden, cada vez más, a la deslocalización y a dirigir su estrategia hacia el exterior. (Empresarial, s.f.). En búsqueda de beneficios y aceptación de productos, bienes y servicios.

Procesos de internacionalización

Dentro de los pasos a tomar en cuenta se debe mencionar según la (Empresarial, s.f.). Los siguientes:

- Análisis FODA, (Fortaleza, Oportunidades, Debilidades, Amenazas).
- Definir estrategias metodológicas y filosofía de trabajo.
- Tomar en cuenta los costes de introducción al mercado y consolidación de contactos.
- Tomar en cuenta la logística de producción.

1.1.11 La Eficiencia y las Fallas de Mercado

Analíticamente se establece a los mercados como eficientes debido a la correcta asignación de recursos a la parte de la oferta y demanda en un equilibrio que maximiza el beneficio mutuo entre compradores y vendedores, definiéndolos generalmente como mercados altamente competitivos, sin embargo, en el mundo real la competitividad en ciertas ocasiones dista bastante de ser perfecta. En algunos de ellos un solo comprador o vendedor (o un pequeño grupo de ellos) controla el precio del mercado. A esta capacidad para influir en los precios se le llama *poder de mercado*.

Este poder puede causar que los mercados sean ineficientes, porque mantienen tanto el precio como la cantidad lejos del equilibrio entre la oferta y la demanda. A más de eso se estima que dicha ineficiencia existente en los mercados afecta únicamente a los compradores y vendedores inmersos en los mismos, aspecto que en el entorno real no es del todo cierto, demostrándose afectaciones a terceros cuyos efectos se denominan externalidades.

El poder de mercado y las externalidades son algunos ejemplos de un fenómeno llamado *falla de mercado*. Este fenómeno es la incapacidad que tienen algunos mercados sin regulación de asignar recursos de una manera eficiente. Cuando los mercados fallan, las políticas públicas pueden remediar el problema e incrementar la eficiencia económica. (ISSUU, p. 151)

(Gonzalez Gomez , 2022, pág. 8) Las externalidades del mercado es cuando las acciones de un agente afectan directamente al entorno de otro. Externalidad en el consumo; la utilidad de un consumidor es afectada directamente por las acciones de otro.

La competencia perfecta es un escenario de mercado donde ninguno de los participantes tanto vendedores como compradores, tienen la capacidad de afectar en el precio del producto o servicio. (GRUPO)

1.1.12 Las Ganancias y Pérdidas de un país Exportador

Para obtener el precio mundial de un producto, los economistas comparan el precio nacional con el precio del mismo en otros países, el precio que prevalece en el mercado mundial se le denomina *precio mundial*.

El acercar el precio nacional de un producto al precio mundial genera beneficios para los productores nacionales al abrir las puertas a un mercado mucho mayor, con gran demanda y variedad de oportunidades, sin embargo, este alcance afecta a los consumidores nacionales que deberán adquirir dicho producto ahora a un precio mundial.

Cuando un país permite el comercio y se convierte en exportador de un bien, los productores nacionales del bien están mejor y los consumidores nacionales de dicho bien están peor.

El comercio mejora el bienestar económico de una nación en el sentido de que las ganancias de los ganadores son mayores que las pérdidas de los perdedores. Sin embargo, el argumento favor del libre comercio se extiende debido a mayores beneficios como:

- **Mayor variedad de bienes.** Productos con diversas características para elegir.
- **Menor costo gracias a las economías de escala.** Algunos productos tienen un costo de producción menor al fabricarlos a gran escala.
- **Más Competencia.** Mayor probabilidad de ser una empresa líder y alcanzar el poder de mercado que le permita incrementar el precio y manejar el comercio a su beneficio.
- **Mejor flujo de ideas.** Mayor adquisición de avances tecnológicos a favor de alcanzar una productividad de mayor calidad y de forma más eficiente. (ISSUU, p. 171-191)

1.1.13 Principales destinos de las exportaciones de café ecuatoriano

Los principales países al cual van destinado las cosechas de café son Alemania, Rusia, Polonia entre otros demostrando así que la mayor demanda del producto ecuatoriano la mantienen los países inmersos en el continente europeo.

1.2 Antecedentes

Estudios previos

El café se produce en un 90% de territorio ecuatoriano, gracias a la capacidad de adaptabilidad a los diferentes entornos regionales le permite cultivarse casi en cualquier época del año ajustándose al grado de humedad y resistencia a ciertas plagas que podrían afectarle. Debido a la falta de tecnificación, asesoramiento a ciertos factores externos no se ha podido obtener una producción considerable que han vuelto ineficiente su comercialización, afectado la exportación, retribuciones al sector agrario y por ende a la generación de divisa para el país.

En el estudio denominado “Caracterizar la producción y el comercio en la región de Puebla”, Benítez, (2015) manifiesto que pudo identificar ventajas productivas que permitan proponer estrategias de intervención para una mejor comercialización del productor, pudo verificar las características y el proceso de la unidad de producción y su respectivo ingreso, la tecnología y la comercialización del grano. La superficie promedio sembrada por productor fue de 1.57 hectáreas obteniendo un rendimiento que daba 2.06 toneladas. Los sistemas de producción en esta región no son especializados, este se caracteriza por estar en un ambiente natural.

De esta manera Mancilla (2016) dio a conocer que la comercialización del café en la provincia de Ichilo del país de Bolivia, estaba dividida por tendencias; la empresa AGRICABV S.A. aceptaba dicho café en bruto o procesado con un 12% de humedad, mientras las torradoras de café de Santa Cruz de la Sierra predisponían la compra de café exclusivamente pergamino o post cosecha. Mediante el análisis FODA se pudo conocer que no contaban con una red de acopio y comercialización del café, los suelos no eran muy fértiles para cosechar dicho producto y las empresas privadas no estaban aptas para determinar precios razonables con los caficultores campesinos.

En el Ecuador el café se produce en 20 de las 22 provincias del país expreso Xiomara Raiza Galindo Veliz (2011), este es un producto de mucho provecho agrícola, cumple un papel muy importante para las familias ecuatorianas, tenemos algunos tipos de café que se exportan a nivel mundial, se debe de explotar al máximo el suelo agrícola con el que cuenta en sus diferentes regiones y de esta manera generar divisas para el país.

Cubicus Esthela, Jiménez Ruth, (2012) manifestaron que la producción de café en el Ecuador no ha tenido un crecimiento considerable por las plantaciones viejas que contaba el país y el manejo del cultivo no había sido actualizado, ocasionando bajos rendimientos en dicha producción, solo un 15% se lo hacía de manera semitecnificada y tecnificada. Esta situación señalada era la razón por la cual el país presentaba un volumen de producción inferior en comparación con años anteriores, obteniendo grandes pérdidas de cafetales ecuatorianos.

1.3 Marco legal

1.3.1 Instituto Ecuatoriano de Normalización

Para que se pueda comercializar el café el Instituto Ecuatoriano de Normalización da a conocer los requisitos que deberán cumplir el café tostado y molido, también el café soluble, para dar un producto de buena calidad a los consumidores (Instituto Ecuatoriano de normalización, 2013).

El café tostado y molido no deberá presentar olores o sabores diferentes al característico propio, ni deberá tener más del 10% de granos carbonizados. Estos productos deben procesarse en condiciones sanitarias que aseguren inocuidad, deben de ser 100% granos de café (Instituto Ecuatoriano de Normalización, 2014, p. 3).

Café soluble, deberá presentarse de forma en polvo granulado o en escamas u hojuelas, al producto final se le podrá añadir aromas y aceites provenientes exclusivamente del café tostado y molido. Deberá estar libre de toda materia extraña, el sabor y olor del café soluble deberá ser típicos del producto fresco, sin sabor amargo y el color deberá ser castaño oscuro homogéneo. No deberá de comercializarse por ningún concepto bajo la denominación de café descafeinado, pobre, agotado restos de café y sucedáneos (Instituto Ecuatoriano de normalización, 2013, p. 2).

1.3.2 Consejo Nacional Cafetalero

La ley especial del sector cafetalero le faculta al COFENAC la organización, dirección y definición de la política cafetalera nacional, siendo una entidad rectora de la caficultura ecuatoriana, en la que realiza actividades de investigación, desarrollo, capacitación, asistencia técnica, crédito y todas las actividades relacionadas con el café a los agricultores y en las exportaciones (Cofenac, s.f.).

1.3.3 Código Orgánico de Producción Comercio e Inversiones

En el Código Orgánico de Producción Comercio e Inversiones en el título preliminar del objetivo y ámbito de aplicación están los siguientes artículos:

El artículo 2 hace referencia a la actividad productiva, que se considerara al proceso mediante el cual la actividad humana transforma insumos en bienes y servicios lícitos.

El artículo 3 hace referencia a que el código tiene por objeto regular el proceso productivo en las etapas de producción, distribución, intercambio, comercio, consumo. Que se potencie impulse e incentive la producción de mayor valor agregado, para incrementar productividad y de esta manera proveer la transformación de la matriz productiva (Código Orgánico de la Producción Comercio e Inversiones, 2010).

1.3.4 Ministerio de Agricultura Ganadería Acuacultura y Pesca

En el artículo 7 hace referencia a la Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la Calidad del Agro-AGROCALIDAD, es la Autoridad Nacional Competente responsable del control de los procesos de certificación de productos orgánicos de origen agropecuario incluido la acuacultura y del control de los actores de la cadena de producción orgánica en el Ecuador, como productores, procesadores, comercializadores, importadores, exportadores, inspectores orgánicos y agencias certificadoras de productos orgánicos.

CAPÍTULO II

MATERIALES Y MÉTODOS

2.1 Descripción y caracterización del lugar

El lugar en el cual se realizó la investigación fue en las parroquias del cantón Quinindé de la provincia de Esmeraldas, en las hectáreas de cada agricultor que tiene la cosecha del café, conociendo cada descripción y cada característica del producto que se siembra y se cosecha en dicho cantón.

2.2 Tipo de investigación

Investigación descriptiva

La presente investigación estuvo realizada por el estudio descriptivo, porque comprendió el análisis productivo del café en el cantón Quinindé. Este estudio es para analizar las características de cultivo y volúmenes de café que hay en el cantón Quinindé y de esta manera verificar la factibilidad de la industrialización del mismo para poder comercializarlo.

Investigación de campo

Esta investigación estuvo realizada por el estudio de campo recolectando los datos donde ocurren los hechos, permitió investigar en los sectores donde se encuentran a los agricultores del Cantón Quinindé para conocer el tamaño de la plantación, las características del café.

2.3 Métodos de investigación

Esta investigación es cualitativa y cuantitativa. Es cualitativa porque establece características fundamentales y volúmenes de producción del café, y de esta manera definir los mercados potenciales para su exportación. Es cuantitativa por el uso de instrumentos como las encuestas, entrevistas, técnicas de observación y revisión documental.

En esta investigación se aplicó el método deductivo “La deducción va de lo general a lo particular. Es aquél que parte los datos generales aceptados como valederos, para deducir

por medio del razonamiento lógico.” (Garcia, 2008). Mediante esta investigación se analiza las características y volúmenes de producción del café en el cantón Quinindé y su determinar la proyección de exportación, posterior poder elaborar el marco teórico y llegar a las conclusiones del estudio.

Hernández (2010) expresa:

El método cualitativo es el que desarrolla preguntas e hipótesis, antes, durante o después de la recolección y el análisis de datos. Para descubrir cuáles son las preguntas más importantes, para después refinarlas y responderla, permitiendo que la indagatoria se mueva de forma dinámica entre los hechos y la interpretación. (p.7).

Este método permitió describir, comprender e interpretar la situación actual de los agricultores de café en el Cantón Quinindé mediante datos reales.

2.4 Técnicas utilizadas para la recolección de información

La aplicación de instrumentos de investigación ofreció de manera inmediata la recolección de información, obteniendo un análisis más preciso y factible. La presente investigación utilizó técnicas que se describen a continuación:

Encuestas: se utilizó la técnica de la encuesta, y como instrumento el cuestionario, dirigido a los agricultores de café del cantón Quinindé con preguntas cerradas, que facilitarían la recolección de información y su posterior interpretación y análisis.

Entrevista: dirigida a profesionales y funcionarios que se destaquen en cada área referente al tema como; ingenieros del Ministerio de Agricultura, presidentes de las Asociaciones, ministerios, organismos de control y todos quienes manejen la suficiente información para la recolección de datos.

Técnicas de observación: recurriendo a cada sector del cantón Quinindé donde se pudo visualizar las plantaciones que cada agricultor tiene en sus hectáreas y de esta manera recolectar información inmediata sobre la cosecha del café.

Revisión documental: se utilizó un profundo análisis documental de indicadores de la situación política, social y económica sin desistir la evolución de las variables más importantes de cada país, conociendo el nivel de aceptación que tienen por el café.

2.5 Población y muestra

2.4.1 Población

La población y muestra del estudio fueron 59 agricultores dedicados al cultivo de café en el Cantón Quinindé siendo estos el 100% de la población para la obtención de la información, de esta manera fue identificada por sus conocimientos específicos respecto al café, tales como: donde se cosecha, características del producto, ciclo productivo, tipos, entre otras condiciones de esta semilla. La otra parte de la población considerada para la investigación fueron ingenieros del Ministerio de Agricultura, presidentes de las Asociaciones, ministerios y organismos de control.

2.4.2 La muestra

Para la investigación se definió como muestra a 59 agricultores del cantón de Quinindé, esta información fue proporcionada por el MAGAP, además de indicar los sectores específicos en donde se encuentran concentrados los cultivos de café como son: Nuevo Azuay, Naranjal de Cube, La yecita, Morube, El limón, El silencio, El descanso y Andes1.

CAPÍTULO III

Resultados

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

Para identificar la producción del café en el cantón Quinindé fue necesario obtener información del origen que sea más verídica. Se evidencio que las zonas productivas y las características del café en el cantón Quinindé son las siguientes.

3.1 Zonas productivas y características de cultivo

3.1.1 Zonas productivas en el cantón Quinindé

Quinindé se inicia en el río Esmeraldas al unirse los ríos Blanco y río Quinindé, por tener un clima tropical lluvioso y estar ubicado en un terreno sumamente llano dichas características hacen que sus tierras sean muy apropiadas para la agricultura y ganadería.

Actualmente en el cantón Quinindé existen alrededor de 8 zonas productivas, las mismas que se describen en la tabla 8, de acuerdo a la información proporcionada por el Ministerio De Agricultura Ganadería Acuacultura y Pesca (MAGAP), la parroquia que mayor producción cafetalera tiene es La Unión, con un total aproximado a 64 hectáreas que se encuentran distribuidas en varios sectores.

Tabla 2 Matrices de las comunidades

Matriz de Comunidades

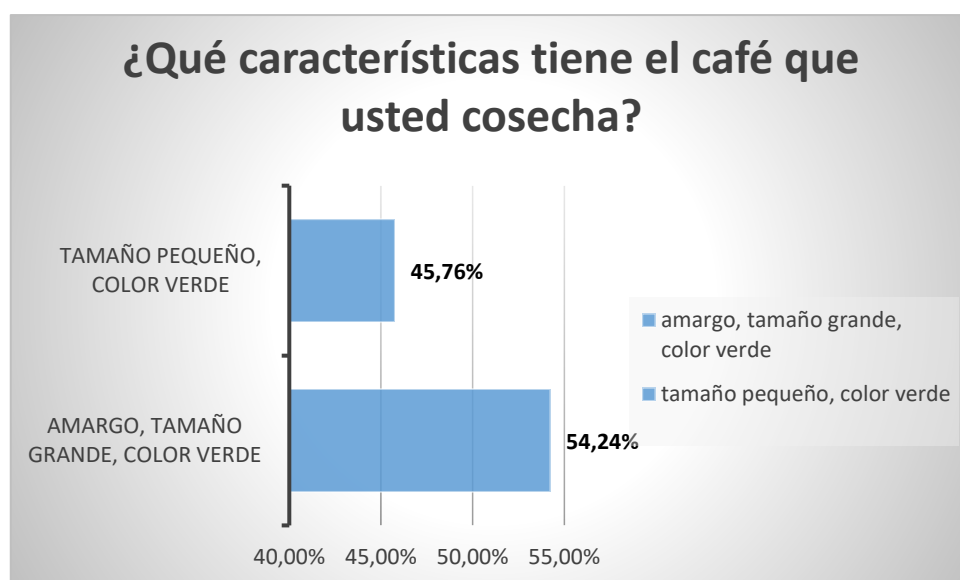
Cantón	Parroquia	Sector	Hectáreas de café
Quinindé	La unión	Nuevo Azuay	50 ha
Quinindé	Cube	Naranjal de Cube	30ha
Quinindé	Rosa Zarate	La Yecita	8ha
Quinindé	Chura	Morube	6ha
Quinindé	La Unión	El limón	6ha
Quinindé	La Unión	El silencio	6ha
Quinindé	Rosa Zarate	El descanso	3ha
Quinindé	La Unión	Andes 1	2ha
	TOTAL		111ha

3.1.2 Características de cultivo

Los agricultores del cantón Quinindé en años anteriores tenían sembríos de café por fenómenos naturales y por el bajo precio que tenían decidieron dejar de cultivar y se dedicaron al sembrío de un producto que este bien remunerado. El cultivo de café en el cantón Quinindé actualmente se encuentra en crecimiento.

El café que se siembra y se cosecha en el cantón de Quinindé, es de los dos tipos como son arábigo y robusta en la figura 1 se evidencia que el 54% del café que se cultiva es de sabor amargo, su tamaño es grande según criterios definidos en el café y la semilla es de color verde y el 46% cosechan café de tamaño pequeño color verde.

Figura 1 Características del café



Fuente: Agricultores del cantón Quinindé

El Ing. Ricardo Legarda técnico de campo del MAGAP manifestó que la entidad está capacitando a los agricultores, desde la siembra hasta la comercialización del café, por consiguiente, obtener una mejor producción y de excelente calidad. Jhonny Intriago presidente de la Asociación Rivera del Río Quinindé manifiesta que los agricultores conocen las características del café que producen gracias a la experiencia de trabajar en el cultivo de esta semilla por varios años, los agricultores son conscientes de la importancia que implica la siembra y cultivo de café; el tratamiento pre germinativo posterior al que se realice al sembrar la planta en el sitio definitivo; de este proceso dependerán los volúmenes de producción.

3.2 Volúmenes de producción de café

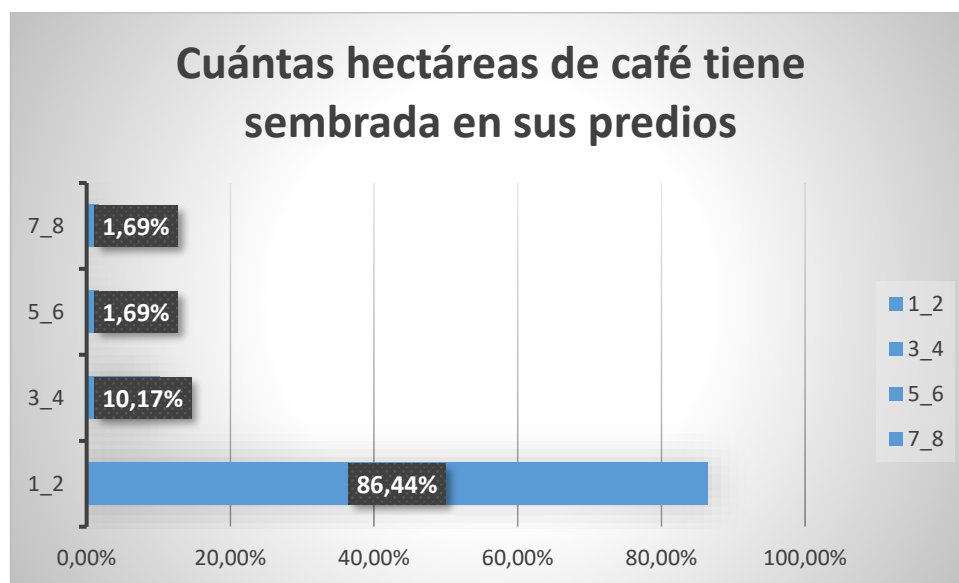
Para determinar los volúmenes de producción de café que existe en el cantón Quinindé, se manejó las encuestas elaboradas a los agricultores y la entrevista al técnico de campo del MAGAP.

El cultivo de café en el cantón Quinindé actualmente se encuentra en crecimiento, en promedio se tienen sembradas dos hectáreas de café por cada agricultor, en las mismas que se está cultivando entre 1000 y 3000 árboles por cada hectárea.

Ricardo Legarda técnico de campo del MAGAP, expresa que en el cantón existen al momento plantaciones de unos 18 meses de haberse establecido, puesto que no pueden medir el rendimiento productivo por hectárea. Están trabajando con Agricultores comprometidos en realizar un excelente manejo técnico a sus plantaciones e incrementar más hectáreas de café en los próximos años. Jhonny Intriago indicó que se tiene reportado alrededor de 115 hectáreas de café arábigo y robusto, no tienen un dato específico de producción porque recién se han establecido las plantaciones, pero de acuerdo a una ficha técnica el rendimiento de producción es de 80-100 quintales anuales.

Aproximadamente el 86,44% de los agricultores de Quinindé actualmente poseen entre 1 y 2 hectáreas de cultivos de café, mientras que el 10,17% es entre 3 y 4 hectáreas de cultivos y el 3,38 corresponde entre 5 y 8 hectáreas de cultivo.

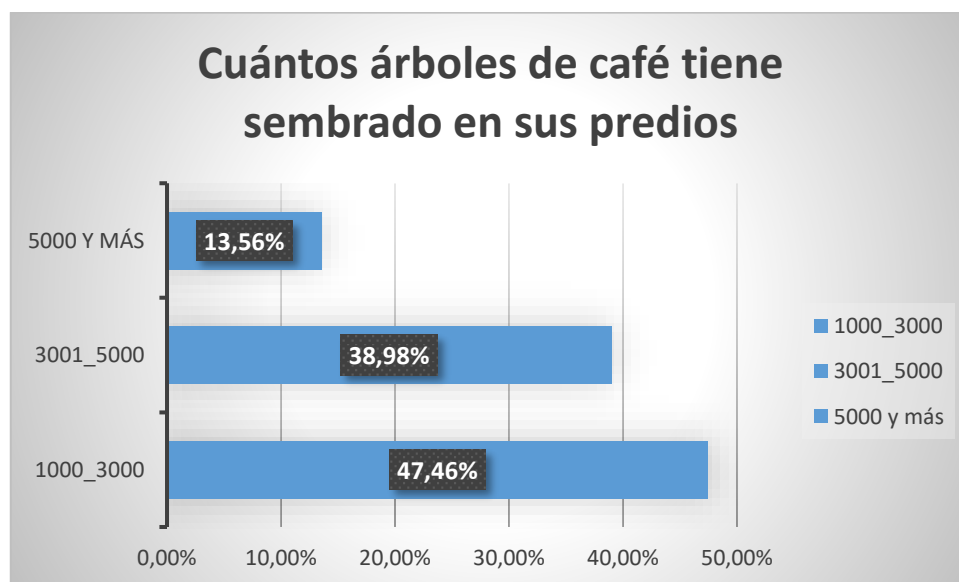
Figura 2 Hectáreas de café sembradas



Fuente: Agricultores del cantón Quinindé

Mediante el grafico se puede evidenciar que el 86% de los agricultores tienen sembrados entre una y dos hectáreas de café en sus predios, y tan solo el 2% tiene entre cinco y ocho hectáreas. Se pudo conocer que tienen ese mínimo de hectáreas sembradas porque tienen otros productos en sus predios.

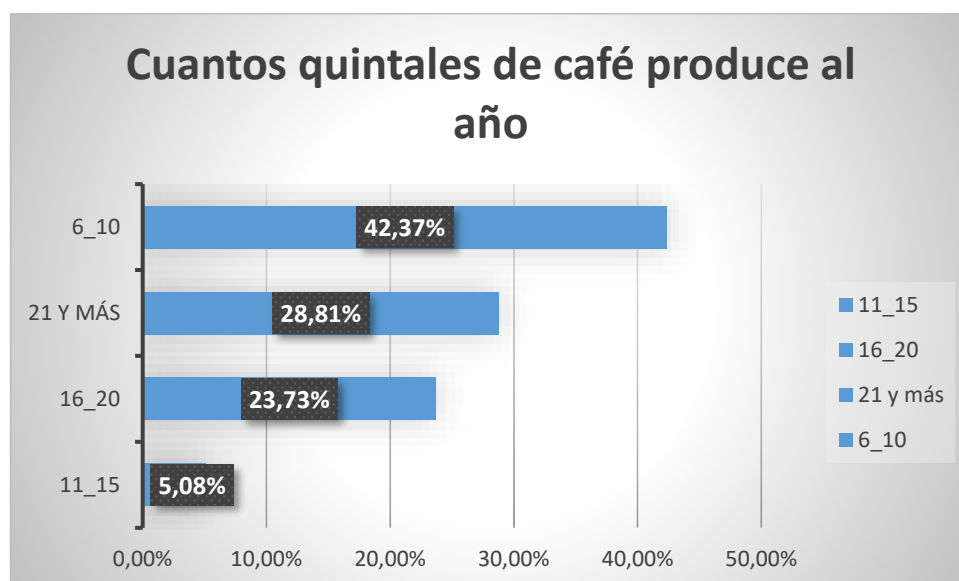
Figura 3 árboles de café sembrados



Fuente: Agricultores del cantón Quindé

Como se presenta el 47% de los agricultores tiene alrededor de 1000 a 3000 árboles sembrados en sus predios y tan solo el 14% tiene más de 5000 árboles sembrados.

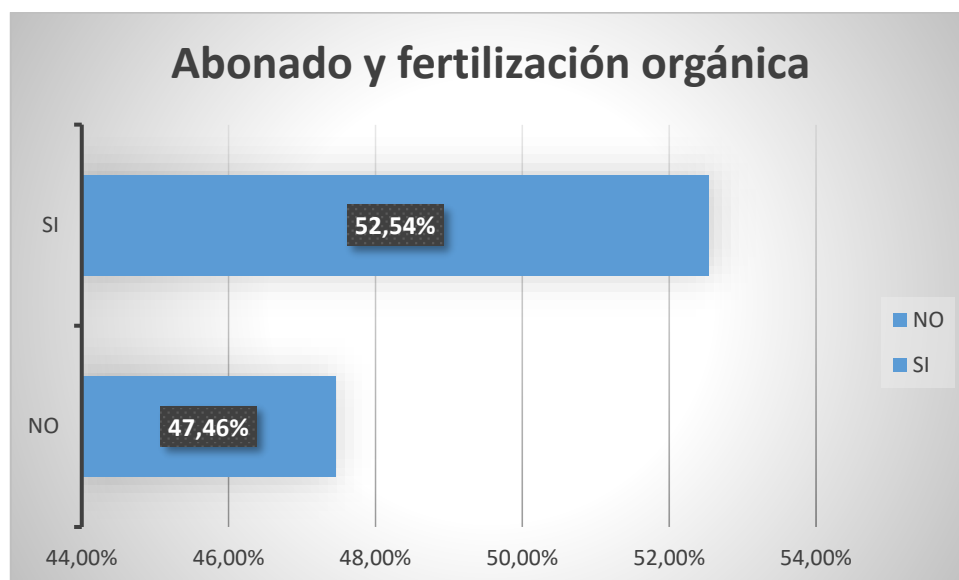
Figura 4 quintales de café por año



Fuente: Agricultores del cantón Quindé

El 42% de los agricultores obtienen de su producción entre 6 y 10 quintales anualmente de café, mientras que el 5% obtiene entre 11 y 15 quintales, esto es debido a las posibles sequías durante la cosecha, algún tipo de plaga o enfermedad que pueda afectar a la producción.

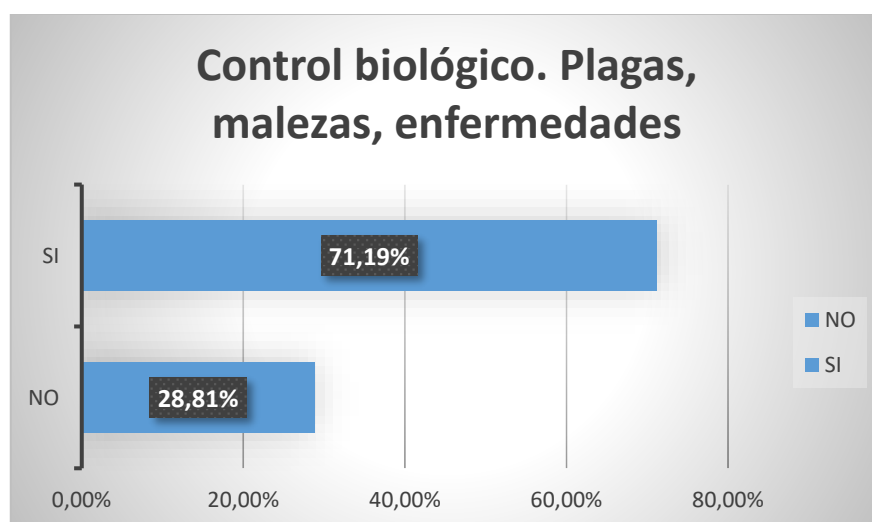
Figura 5 abonado y fertilización orgánica



Fuente: Agricultores del cantón Quindé

Para que los agricultores puedan obtener una buena cosecha es necesario que realicen abonados y fertilización orgánica a sus plantaciones, es por esto que el 53% de los agricultores si cuentan con la misma, mientras que el 47 % no han podido recibirla por falta de recursos o tiempo.

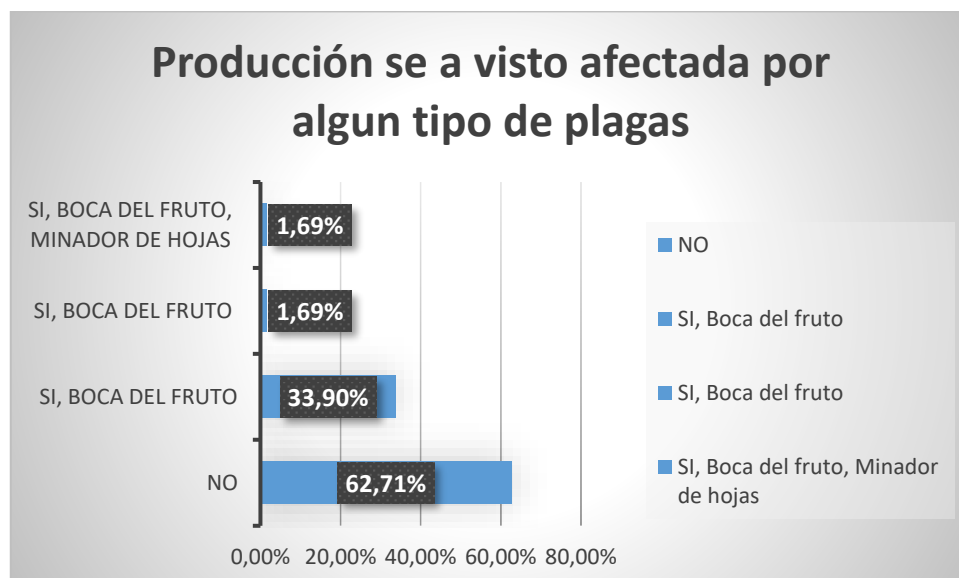
Figura 6 control biológico



Fuente: Agricultores del cantón Quindé

Los agricultores del cantón Quinindé para que sus plantaciones no se vean afectadas todos deberían de llevar un control biológico más sin embargo solo el 71% de ellos lo llevan y el 29% no lo tienen porque dicen que no es necesario.

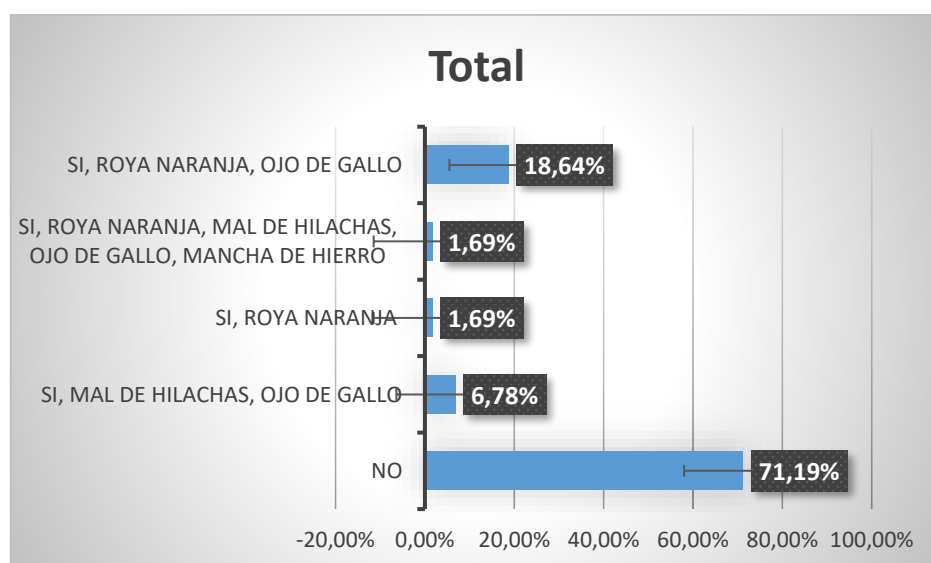
Figura 7 tipos de plagas



Fuente: Agricultores del cantón Quinindé

En la actualidad existen algunos tipos de plagas que pueden afectar a las plantaciones si no se toma el debido control de las mismas, es por esto que el 63 % de los agricultores llevan un control de plagas para no tener pérdidas en grandes cantidades. La plaga que más suele atacar a los sembríos es la boca del fruto que ha afectado a un 34%.

Figura 8 tipos de enfermedades



Fuente: Agricultores del cantón Quinindé

De la misma manera que se lleva un monitoreo en cuestión de plagas, se debe de controlar los diferentes tipos de enfermedades que hay en los sembríos de café. El MAGAP brinda capacitaciones y controles a los agricultores que tienen cafetales en Quinindé para reducir las pérdidas por enfermedades, es por ellos que el 71% de las plantaciones no se ha visto aquejada por las mismas, mas sin embargo existe un 2% que ha sido afectada por la roya naranja, mal de hilachas, ojo de gallo y mancha de hierro.

3.3 Mercados potenciales para la exportación de café

El crecimiento económico enfocado en la adquisición de nuevos mercados demanda del estudio y análisis en post de ventajas de producción y desarrollo para los países exportadores basándose en el movimiento de los indicadores económicos de los estados que exigen un mayor consumo de materias primas, razón por la cual se tomaron en cuenta los siguientes mercados potenciales: Alemania, Rusia y Polonia siendo estos los principales importadores de materias primas del Ecuador.

CAFÈ	Y	TM	FOB	PART. (%)
ELABORADOS		4,069.07	23,653.89	
ALEMANIA		1,004.27	5,550.68	23.5%
RUSIA		847.04	4,760.69	20.1%
POLONIA		710.25	3,171.31	13.4%
PERÙ		130.92	2,111.06	8.9%
JAPÒN		148.25	1,425.75	6.0%
COLOMBIA		273.42	996.27	4.2%
BÈLGICA		143.75	886.79	3.7%
FRANCIA		102.88	624.07	2.6%
TURQUÌA		138.71	569.41	2.4%
ESTADOS UNIDOS		58.66	416.49	1.8%
OTRAS		510.92	3,141.37	13.3%

Fuente: Banco Central del Ecuador

3.3.1. ALEMANIA

Indicadores económicos de Alemania:

- Balanza Comercial de Alemania.
- Demanda histórica de la importación de café.
- Documentación para exportar.

La república federal de Alemania está situada en el centro de Europa, su capital es Berlín tiene como superficie 357.380 km². Su idioma es el alemán, es un país muy poblado cuenta con 89.919,846 habitantes, tiene una tasa de crecimiento anual (-0.16) Su moneda oficial es el Euro.

3.3.1.1 Balanza comercial de Alemania

(Datos, s.f.) Expresa que Alemania en el 2023 registro un superávit en su Balanza Comercial de 217.995,1 millones de euros, obteniendo de esta manera un 5,21% de su PIB, superior al del 2022. La variación de la balanza comercial se a debido a que se a producido un descenso en las exportaciones en el que la disminución de la demanda interna ha provocado también una disminución de las importaciones.

De esta manera se demuestra que este país ha tenido un crecimiento exponencial basada en la productividad en los últimos años convirtiéndolo en uno de los estados con mayor aumento del producto interno bruto.

3.3.1.2 Demanda del café en Alemania

Estados unidos y Brasil ocupan los primeros lugares en consumir café, Alemania ocupa el tercer lugar. Se consumen 570.000 toneladas de café, este es del 6% del consumo a nivel mundial, los alemanes consumen siete kilos al año el café es la bebida preferible de los alemanes quedando atrás el agua embotellada y la cerveza.

América Latina exporta aproximadamente setenta millones de sacos, de los ochenta y dos millones que se producen, es más o menos el 60% de las exportaciones a nivel mundial de café. De esta manera América Latina en conjunto con Brasil siendo el pionero son los principales productores de café arábico. La mitad está destinada hacia Europa seguido de Estados Unidos y otros mercados. Alemania consume 9,6 millones de sacos de café de los cuales 6 millones vienen desde Latinoamérica (Luis García Casas, 2015).

3.3.1.3 Documentación necesaria para exportar a Alemania

(Santander trade portal, s.f.) Manifestó que los documentos necesarios para exportar a Alemania son: una declaración aduanera por escrito, una factura en ciertas ocasiones un certificado de origen.

3.3.2 RUSIA

Indicadores económicos de Rusia:

- Balanza Comercial de Rusia.
- Demanda histórica de la importación de café.
- Documentación necesaria para exportar a Rusia

El país de Rusia tiene como capital a Moscú la moneda oficial utilizada en esta nación es rublo ruso (RUB) su idioma es el ruso, cuenta con una población de 146.208,310 habitantes. Esta nación tiene un PIB de 1.3 billones de dólares americanos, un PIB per cápita de 26.500 dólares, de esta manera el crecimiento del PIB es -0.60%, su crecimiento económico en la agricultura es de 4,70% (Pro ecuador, s.f.).

3.3.2.1 Balanza comercial Rusia

Desde el 2016 Rusia tiene un margen positiva de \$102 miles de millones en exportaciones netas en comparacion a su balanza de hace 20 años cuando tenia tan solo \$11 miles de millones de exportacion neta demostrando un desarrollo exponencial durante este período (Observatory of economic complexity, s.f.).

3.3.2.6 Demanda del café en Rusia

Esta nación es el octavo país consumidor de café a nivel mundial, siendo uno de los mayores mercados demandantes de café soluble. Durante el año 2014 importo 4,7 millones de sacos de 60kg y reexporto cerca de 700.000 a países vecinos. El mercado local esta doblegado por bebidas de café soluble (Organización internacional del café, 2015).

3.3.2.7 Documentos para exportar a Rusia

La documentación que exige Rusia para poder exportar un producto son las siguientes: declaración aduanera, declaración del valor aduanero, documento de transporte, factura

comercial, packing list, certificado de origen, certificado de conformidad y un documento que acredite la normativa de control de divisas (Cámara de comercio Hispano-Bielorrusa, 2015).

3.3.3 POLONIA

Indicadores económicos de Polonia:

- Balanza Comercial de Polonia.
- Demanda histórica de la importación de café.
- Documentación para exportar.

La república de Polonia se encuentra situada en Europa central, Varsovia es su capital cuenta con una superficie de 311.888 km². Tiene 38 millones 200 mil habitantes, el zloty es la moneda oficial de los polacos tienen como idioma nativo el polaco. Según los datos de Observatory of economic complexity, s.f. el PIB per cápita es de 27,8 miles de millones de dólares determinando un producto interno bruto de 469 mil millones de dólares. La economía polaca es muy rentable dentro de la Unión Europea prueba de ella es el incremento de los índices económicos durante los últimos años demostrando un desarrollo importante del PIB y un intercambio comercial con una inflación y un riesgo de inversión en disminución (Embajada de la república de Polonia en México, s.f.).

3.3.3.1 Balanza comercial de Polonia

En 2021 Polonia registró un déficit en su Balanza comercial de 1.443,7 millones de euros, un 0,25% de su PIB, lo que supone un cambio importante en su balanza comercial, que el año anterior registró un superávit que fue de 10.562,2 millones de euros, el 1,99% del PIB (Datos macro).

3.3.2.4 Demanda de café en Polonia

Son 80.000 toneladas las que consume actualmente Polonia. (Forum del café) añade que el café tostado refleja un 79% en el volumen de venta representando el sector más importante, el resto del mercado se encuentra dividido en café instantáneo con un 10% de venta y el café instantáneo especial el 10.5% en ventas. Durante los dos últimos años, impulsados por las dificultades económicas, los consumidores han desviado su atención hacia las marcas blancas, unos cafés muy baratos de ajustada calidad.

3.3.2.5 Documentación necesaria para exportar a Polonia

Procedimientos de la exportación

Cuando se introducen productos procedentes de la UE en Polonia, el exportador está obligado a llenar, a final de mes, una Declaración de Intercambio de Productos o Declaración Intrastat. La declaración de Aduanas (SAD) está aún vigente entre Polonia y terceros países. En el marco de las normas "SAFE" preconizadas por la Organización Mundial de Aduanas (OMA), la UE implementó un nuevo sistema de control de importaciones, el "Import Control System" (ICS), para volver más seguros los flujos de mercancías al momento de su ingreso en el territorio aduanero de la UE. Este sistema de control, que se inscribe en el programa comunitario eCUSTOMS, entró en vigor el 1 de enero de 2011. Desde esta fecha, los operadores deben obligatoriamente transmitir una declaración sumaria de ingreso (ENS, Entry Summary Declaration) a la oficina de aduana del país de llegada, antes del ingreso de mercancías en el territorio aduanero de la Unión Europea.

Un nuevo sistema, el Código de Aduanas Modernizado de la Unión Europea, entró en vigor en octubre de 2013 dentro del marco de la modernización de aduanas, y será válido a partir del 1º de mayo de 2016. (Santander trade portal , s.f.)

CAPITULO IV

4.1 Discusión de resultados

En la presente investigación se analizó la producción de café en el Cantón Quinindé conociendo las características del mismo y sus respectivos volúmenes, teniendo la parroquia La Unión la mayor cultivación de café siendo este de 50 hectáreas.

La asociación Rivera del Río Quinindé tiene registrado que son 115 hectáreas cultivadas de café entre robusta y arábica, no obstante, el Ministerio de Agricultura Acuicultura Ganadería y Pesca dicen que son 111 hectáreas cultivadas ya que ellos llevan un control por las visitas técnicas que se les efectúa a los agricultores. Mediante la investigación realizada se comprueba que son 111 las hectáreas que están cultivadas.

Según el Sr. Jhonny Intriago supo manifestar que de acuerdo a la ficha técnica del rendimiento de producción es de 80-100 quintales anualmente, sin embargo, desde el punto de vista analizado mediante las encuestas dicha producción sería entre 6-10 quintales anuales por agricultores, presentando un rendimiento más alto de lo planificado.

Según Cubicus, Jiménez la producción cafetalera ecuatoriana se ha visto amenazada por la permanencia de plantaciones viejas y un sistema tradicional de cultivo, contrariamente el MAGAP afirma que a nivel nacional ya no se tiene plantaciones viejas que puedan perjudicar a los cultivos.

El café ecuatoriano es exportado a varios Países del mundo entre los principales son Alemania Polonia y Rusia, los consumidores valoran la calidad del café como son liofilizado, soluble, arábica robusta y tostado.

CAPITULO V

CONCLUSIONES

- Se concluye que las características del café dependen del tipo que se cultive, siendo arábigo de tamaño pequeño con color verde y robusta siendo amargo con un tamaño grande de color verde, teniendo las zonas de producción bien definidas y detalladas en el cantón Quinindé; la producción obtenida por los agricultores normalmente es vendida a intermediarios, quienes fijan precios por quintales, el Ministerio de Agricultura Acuicultura Ganadería y Pesca lleva un control de las producciones realizando las visitas técnicas necesarias a los agricultores y así disminuir afectaciones a los cafetales por enfermedades o plagas.
- Con los controles que efectúa el MAGAP anualmente se alcanzaría a más de 100 quintales de producción en el cantón Quinindé y de esta forma se pueda generar un mayor ingreso al proyectado para este cantón.
- Para que la producción de café del cantón Quinindé se pueda exportar se debe de tener las certificaciones necesarias que se requieran en dicha exportación, con el embalaje necesario, la logística aplicada y así asegurar una buena calidad.
- Los mercados internacionales han demostrado una muy buena aceptación del café y sus elaborados como producto y esto se demuestra en el alto grado de alcance por demanda reflejado en este estudio lo que lo convierte en uno de los mayores productos que genera divisas y atractivo productivo hacia el país.

CAPITULO VI

RECOMENDACIONES

- Los agricultores del cantón Quinindé se deben asesorar de mejor manera para no vender su producto a un intermediario y evitar la retribución de las ganancias que estos obtienen, vender a las empresas procesadoras directamente y recibir el pago justo por los quintales de café es lo más favorable.
- El Ministerio de Agricultura Acuicultura y Pesca, debe de seguir manteniendo las visitas y controles en los cafetales del cantón Quinindé, y motivar a los agricultores a que no se desanimen en continuar todo el proceso de producción del café por consiguiente percibir un ingreso sustentable para sus familias.
- Las empresas procesadoras de café deberían empaparse de los requisitos necesarios para que puedan gestionar y garantizar las exportaciones a nivel mundial, tener completo conocimiento y asesoramiento de las exigencias del consumidor final del producto, promoviendo el desarrollo por un café que sea muy demandado, conocido y aceptado a nivel mundial.

REFERENCIAS

Bibliografía

- Anacafé*. (s.f.). Obtenido de http://www.anacafe.org/glifos/index.php?title=Secadoras_Proceso
- Anecafe*. (s.f.). Obtenido de <http://www.anecafe.org.ec/cafe-ecuador/nuestros-asociados/exportadores-cafe-industrializado>
- Anecafe*. (s.f.). Obtenido de <http://www.cofenac.org/sector-cafetalero>
- Anecafe*. (s.f.). Obtenido de <http://www.anecafe.org.ec/>
- Benítez, J. E. (2015). Caracterización de la producción y del comercio de café en el municipio de Cuetzalan, Puebla. *Scielo*. Obtenido de <http://www.scielo.org.mx/pdf/asd/v12n2/v12n2a4.pdf>
- Cafe de Colombia*. (s.f.). Obtenido de http://www.cafedecolombia.com/particulares/es/sobre_el_cafe/el_cafe/el_cultivo/
- Cámara de comercio Hispano-Bielorrusa. (2015). *Cámara de comercio Hispano-Bielorrusa*. Obtenido de camarahispanobiellorrusa.com/documentacion-exigible-para-exportar-a-la-union-aduanera/
- Código Orgánico de la Producción Comercio e Inversiones*. (2010). Obtenido de <http://www.cancilleria.gob.ec/wp-content/uploads/2013/10/codigo-organico-produccion-comercio-inversiones.pdf>
- Cofenac*. (s.f.). Obtenido de <http://www.cofenac.org/quienes-somos>
- Cofenac*. (s.f.). Obtenido de <http://www.cofenac.org/sector-cafetalero>
- Consejo Cafetalero Ecuatoriano*. (31 de Enero de 2012). Obtenido de <http://www.cofenac.org/wp-content/uploads/2010/09/Diagnostico-2012.pdf>
- Cubicus Esthela, Jiménez Ruth. (2012). *Universidad Técnica Particular de Loja*. Obtenido de <http://dspace.utpl.edu.ec/bitstream/123456789/2703/1/338X1227.pdf>
- Datos, M. (s.f.). *Datos macro*. Obtenido de Expansión/Datos macro: <https://datosmacro.expansion.com/comercio/balanza/alemania>
- Ecuador*. (s.f.). Obtenido de Ecuador: <http://www.ecuale.com/esmeraldas/quininde.php>
- Embajada de la república de Polonia en México. (s.f.). *Economía de Polonia*. Obtenido de http://www.meksyk.msz.gov.pl/es/cooperacion_bilateral/economia/
- Empresarial, E. d. (s.f.). *UNIVERSIDAD CAMILO JOSE CELA*. Obtenido de <https://www.escueladeestrategia.com/que-es-la-internacionalizacion-de-empresas/>

- Especialista sectorial del café y elaborado. (2013). *Proecuador*. Obtenido de http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2013/05/PROEC_AS2013_CAFE.pdf
- Estefanía, B. A. (2012). *Repositorio PUCE*. Obtenido de [http://repositorio.puce.edu.ec/bitstream/handle/22000/4868/merged%20\(58\).pdf?sequence=3](http://repositorio.puce.edu.ec/bitstream/handle/22000/4868/merged%20(58).pdf?sequence=3)
- Forum del café. (s.f.). El café en Polonia. Obtenido de http://www.forumdelcafe.com/sites/default/files/biblioteca/f-27_cafe_polonia.pdf
- García, C. (2008). *metodo deductivo y metodo inductivo*. peru.
- Gonzalez Gomez , D. X. (2022). *Fallas del mercado: externalidades y bienes públicos*.
- GRUPO, A. (s.f.). *GRUPO ATICO 34*. Obtenido de <https://protecciondatos-lopd.com/empresas/competencia-perfecta/>
- INEN. (2000). Obtenido de <https://law.resource.org/pub/ec/ibr/ec.nte.1122.2000.pdf>
- INEN. (2006). Obtenido de <https://law.resource.org/pub/ec/ibr/ec.nte.1123.2006.pdf>
- Instituto Ecuatoriano de normalización. (2013). *Norma Técnica Ecuatoriana*. Obtenido de http://www.normalizacion.gob.ec/wp-content/uploads/2014/04/1122_3r.pdf
- Instituto Ecuatoriano de Normalización. (2014). *Instituto Ecuatoriano de Normalización*. Obtenido de http://www.normalizacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2015/07/nte_inen_1123.pdf
- Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual* . (2014). Obtenido de <http://www.propiedadintelectual.gob.ec/ecuador-con-aroma-de-cafe/>
- ISSUU. (s.f.). Obtenido de https://issuu.com/ignaciomaldonado/docs/principios_de_economia_parte_i
- Luis García Casas. (2015). El café significa vínculos únicos entre Alemania y América Latina. *Made for minds*. Obtenido de <http://www.dw.com/es/el-caf%C3%A9-significa-v%C3%ADnculos-%C3%BA%C3%9Anicos-entre-alemania-y-am%C3%A9rica-latina/a-18817127>
- Mancilla, W. M. (2016). Estudio de cadena productiva del cultivo de café (*Coffea arabica*) en la provincia Ichilo del departamento de Santa Cruz. *Revista de la Carrera de Ingeniería Agronómica - UMSA*.
- Marx, K. (s.f.). *La clase de apoyo*. Obtenido de <https://laclasedeapoyo.es/los-modos-de-produccion-segun-karl-marx/>
- Ministerio de asuntos exteriores y de cooperación. (s.f.). *Ficha técnica de Alemania*. Obtenido de http://www.exteriores.gob.es/documents/fichaspais/alemania_ficha%20pais.pdf
- Observatory of economic complexity*. (s.f.). Obtenido de <https://atlas.media.mit.edu/es/profile/country/pol/>

- Observatory of economic complexity. (s.f.). Obtenido de <https://atlas.media.mit.edu/es/profile/country/rus/>
- Observatory of economic complexity. (s.f.). *Observatory of economic complexity*. Obtenido de <https://atlas.media.mit.edu/es/profile/country/pol/>
- Organización internacional del café. (2015). *El café en la federación de Rusia*. Obtenido de <http://www.ico.org/documents/cy2014-15/icc-115-8c-study-russian-federation.pdf>
- ORGANIZACIÓN.MUNDIAL.DEL.COMERCIO. (2015). *Información técnica sobre salvaguardias*. Obtenido de https://www.wto.org/spanish/tratop_s/safeg_s/safeg_info_s.htm
- Pearson, E. (2007). *Administración de la producción*. Obtenido de https://issuu.com/ivanss3/docs/administraci_n_de_la_producci_n__1933c7d6447f7c
- Posada, G. V. (13 de SEPTIEMBRE de 2015). *El comercio en Ipiales y Nariño ha crecido el 50% gracias al dólar ecuatoriano*. Obtenido de <http://www.telegrafo.com.ec/economia/item/el-comercio-en-ipiales-y-narino-ha-crecido-el-50-gracias-al-dolar-ecuatoriano.html>
- Pro Ecuador . (2016). *Fichas técnicas*. Obtenido de http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2016/12/PROEC_FT2016_ALEMANIA_DICIEMBRE.pdf
- Pro Ecuador. (2016). *Ficha tecnica*. Obtenido de http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2016/06/PROEC_FT2016_POLONIA_JUNIO.pdf
- Pro ecuador. (s.f.). *Pro ecuador*. Obtenido de <http://www.proecuador.gob.ec/exportadores/publicaciones/ficha-pais-online/>
- Pro ecuador. (s.f.). *Pro ecuador*. Obtenido de <http://www.proecuador.gob.ec/exportadores/publicaciones/ficha-pais-online/>
- Pro ecuador. (s.f.). *Pro ecuador* . Obtenido de <http://www.proecuador.gob.ec/exportadores/publicaciones/ficha-pais-online/>
- Santander trade portal*. (s.f.). Obtenido de <https://es.portal.santandertrade.com/gestionar-embarques/alemania/tramites-aduaneros-importacion>
- Santander trade portal* . (s.f.). Obtenido de <https://es.portal.santandertrade.com/gestionar-embarques/polonia/tramites-aduaneros-importacion>
- The observatory of economic complexity. (s.f.). Obtenido de <https://atlas.media.mit.edu/es/visualize/line/hs92/show/deu/all/all/1995.2016/>
- URSS, A. d. (1960). *Manual del marxismo-leninismo*. Obtenido de https://issuu.com/alvarosandoval4/docs/academia_ciencias_de_la_urss_-_manu
- Virginio, E. y. (Noviembre de 2015). *Prevención y control de la roya de café*. Obtenido de

https://issuu.com/revistaelcafetalero/docs/manual_completo_de_la_roya_de_cati

Xiomara Raiza Galindo Veliz . (2011). *Infocafes*. Obtenido de <http://infocafes.com/portal/wp-content/uploads/2017/01/Galindo-Veliz-Xiomara-Raiza.pdf>

5.2 Anexos

Tabla 3 Países exportadores de Café según especie

Países exportadores de Café según especie. Fuente ICO, 2013.

Nº	País Exportador	Arábigo	Robusta
1	Angola		X
2	Benín		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	Costa de Marfil		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	Rep. Centroafricana		X
38	República del Congo	X	X
39	República Dominicana	X	
40	Rep. Unidad de Tanzania*	X	X
41	Ruanda	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	Vietnam		X
51	Zambia	X	
52	Zimbabwe	X	

Fuente: Consejo Cafetalero Nacional

Formato de encuesta dirigida a los agricultores del cantón Quinindé.



LA SIGUIENTE ES UNA ENCUESTA CON FINES ACADÉMICOS REALIZADA POR PAOLA VERONICA MERA NEVAREZ ESTUDIANTE DE LA PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE ESMERALDAS COMO PARTE DE SU PROYECTO DE GRADO PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERA EN COMERCIO EXTERIOR, ESTA ENCUESTA SE REALIZA CON LA FINALIDAD DE OBTENER INFORMACIÓN IMPORTANTE LA QUE SERÁ MANEJADA EN LA RESPONSABILIDAD QUE REQUIERE EL CASO.

_____ Agradecemos de antemano su colaboración. _____

1.- ¿Cuántas hectáreas de café tiene usted sembrada en sus predios?

1-2 3-4 5-6 7-8

2.- ¿Cuántos árboles siembra de café en cada hectárea que tiene?

1000-3000 3001-5000 5001 y más

3.- ¿Qué características tiene el café que usted cosecha?

Amargo tamaño grande tamaño pequeño

Color verde

4.- ¿Cuántos quintales de café produce al año?

1-5 6-10 11-15 16-20 21 y más

5.- ¿Cuenta usted con abonado y fertilización orgánica: abonos verdes, composteo, incorporación de materia orgánica, lombricultura?

SI NO

6.- ¿Tiene un control biológico: control de plagas, enfermedades, malezas, podado del cafetal?

SI NO

7.- ¿Su producción se ha visto afectada por algún tipo de plagas?

SI NO

Boca del fruto Taladrador de la ranilla Nematodos

Minador de las hojas Cochinillas de las raíces Escamas del brote

8.- ¿Su producción se ha visto afectada por algún tipo de enfermedades?

SI NO

Roya naranja Mal de hilachas Ojo de gallo

Mancha de hierro Mal de machete Viruela de cafeto

9.- ¿Usted principalmente a quien le vende su cosecha?

Asociaciones de productores o cooperativas

Intermediarios o comerciantes locales

Grandes firmas comercializadoras

Exportadores

Trilladoras, tostadoras o centrales de beneficios

Otros ¿Cuáles? _____

10.- ¿Que factor considera como el más perjudicial para el acceso a su lugar de comercialización?

Costo de transporte

Distancia

Seguridad

Ninguno

Otros ¿Cuál? _____

Formato de preguntas para entrevistas



Entrevistas a profesionales y funcionarios como ingenieros del ministerio de Agricultura, Acuicultura y Pesca, presidentes de las Asociaciones, PRO ECUADOR

ENTREVISTAS

Nombre del entrevistado: Ander Ricardo Legarda Quintero

Institución: MAGAP

Cargo: Técnico de Campo

Nombre del entrevistador:

1.- ¿Existe un mecanismo específico o conocido para determinar el precio de compra y venta del café con relación a su calidad? Si, No ¿Cuál es?

No existe una única fórmula para determinar el precio de compra y venta del café. Nuestro País de acuerdo a la ubicación geográfica, posee uno de los mejores cafés tanto en aroma como sabor que es muy apetecido tanto en el mercado nacional e internacional. No obstante, pueden tenerse en cuenta varias consideraciones estratégicas y técnicas que permitirán elegir una estructura de precios apropiada para un mercado objetivo, la fijación de precios externos debe concebirse como una decisión estratégica que cada empresa exportadora debe manejar eficazmente para incrementar su competitividad, además debemos utilizar variedades de café mejoradas resistentes al ataque de plagas y enfermedades y con un alto rendimiento por hectárea.

2.- ¿Se socializa con los productores la importancia de la obtención y tratamientos o mejoras para lograr un café con mejores características o de mejor calidad?

El Proyecto de Reactivación de Café y Cacao que impulsa el Gobierno a través del MAGAP, está capacitando a los agricultores a nivel nacional, desde la siembra hasta la comercialización del café, ya que esto permite tener mayor producción de café y de excelente calidad.

3.- ¿Se está buscando o se ejecutan estrategias para lograr que el café tenga mayor aceptación a nivel regional, nacional? Si, No ¿Qué tipo de estrategias?

Se ha realizado trabajos de selección de frutos, despulpado, captación en café tanto robusta como arábigo, donde hemos tenido gran acogida, además estamos trabajando con Asociaciones emprendedoras donde forman su microempresa dando una presentación innovadora al producto.

4.- En qué nivel considera Usted. ¿Se encuentran los procesos de producción en el cantón en la actualidad, se puede garantizar una mejora o un crecimiento gradual en los últimos años con relación a otras zonas de la región?

En el cantón existen al momento plantaciones de unos 18 meses de haberse establecido, puesto que no podemos medir el rendimiento productivo por hectárea, cabe recalcar que estamos trabajando con Asociaciones y Agricultores donde están comprometidos en realizar un excelente manejo técnico a sus plantaciones en incrementar más hectáreas de café en los próximos años.

5.- ¿Cuál es el tipo de plagas o enfermedades que normalmente afecta la producción de café?

La principal plaga que ataca y acaba con plantaciones es la (Broca) *Hypothenemus hampei*, además tenemos otras plagas y enfermedades que causan grandes daños en plantaciones, (Mal de hilacha) *Corticium koleroga* ; (Roya) *Hemileia vastatrix*; (Ojo de gallo) *Mycena citricolor* ; (Mancha de hierro) *Cercospora coffeicola* y (Minador de la hoja) *Perileucoptera coffeela*.

6.- ¿Qué alternativas se están aplicando o se tiene planeado utilizar para volver más atractivo el mercado interno y lograr una mayor promoción y aceptación del café?

Mejorar el rendimiento por hectárea, utilizando semillas de alta calidad, buenos precios por quintal y asesoría técnica son los factores que inciden para que muchos agricultores retomen la siembra del café como una opción económica viable

7.- ¿Qué beneficios y facilidades crediticias el MAGAP brinda a los caficultores?

El MAGAP, tiene un convenio con BANECUADOR, donde se otorga créditos quirografarios a los agricultores que deseen sembrar o dar mantenimiento a sus plantaciones donde van de 1 hectárea a 2 hectáreas por agricultor y los montos van desde \$2500 por hectárea para mantenimiento y \$3500 por hectárea para establecimiento, con 3 años de gracia, (Pagan solo interés) a 7 años plazo en 3 desembolsos anuales.

Formato de preguntas para entrevistas



dirigidas a profesionales y funcionarios como ingenieros del ministerio de Agricultura Ganadería Acuacultura y Pesca, presidentes de las Asociaciones, PRO ECUADOR

ENTREVISTAS

Nombre del entrevistado: Jhonny Intriago

Institución: Presidente de la Asociación Rivera del Rio Quinindé

Cargo:

Nombre del entrevistador:

1.- ¿Los agricultores tiene claro cuáles son las características del café que están cosechando? Menciónelas

Los agricultores si conocen las características que tiene el café robusta que están sembrando; dentro de ellas están:

La forma del grano: debe tener forma uniforme, los granos normales tienen forma plana convexa. El tamaño debe ser uniformes si presenta diferencias estas pueden ser un problema fisiológico de la planta, genético o nutrición. El color está relacionado con las zonas del cultivo, la fertilidad de los suelos, el estado de los frutos y el tiempo de almacenamiento.

2.- ¿Los agricultores conocen la importancia del tratamiento necesario para lograr un café con mejores características o de mejor calidad?

Es muy importante el tratamiento de un cultivo desde sus inicios:

Tratamientos pres-germinativos, ya que de este depende la germinación de dicha semilla. Posterior a el tratamiento que realice al sembrar la planta de café en el sitio definitivo. El manejo adecuado en el cual se vea reflejado las labores fitosanitarias y la fertilización, de acuerdo a esto se verá reflejado la calidad producto y por ende la producción

3.- ¿Cuántas hectáreas son destinadas exclusivamente al cultivo de café en el cantón Quinindé?

En el cantón Quinindé se tiene reportado alrededor de unas 115 hectáreas de café robustas y arábigas

4.- ¿Tienen un control anual del volumen de producción de café?

Hasta el momento no se cuenta con un dato específico de producción porque recién se han establecido las plantaciones. Pero el dato de acuerdo a la ficha técnica el rendimiento en producción es de 80-100 quintales anualmente

5.- ¿Cuál es el porcentaje anual en pérdidas por fenómenos naturales o agentes biológicos (plagas)?

El porcentaje de pérdida anual en la actualidad es del 20%; pero esto es más debido al mal manejo que se lleva en la plantación.

Formato de preguntas para entrevistas



dirigidas a profesionales y funcionarios como ingenieros del ministerio de Agricultura Ganadería Acuacultura y Pesca, presidentes de las Asociaciones, PRO ECUADOR

ENTREVISTAS

Nombre del entrevistado: Ing. Marcos Gallardo

Institución: PRO ECUADOR

Cargo: Analista de asesorías del exportador

Nombre del entrevistador:

1.- ¿Cuál es el país al que más se exporta el café ecuatoriano?

Las exportaciones que realiza el Ecuador de café son principalmente Colombia seguido de Alemania Polonia y Rusia

2.- ¿Cuáles son los elementos importantes que el comprador considera al momento de realizar la compra?

Los compradores no solamente se basan en el precio más bajo, si no en la calidad que tiene el producto, el tipo de embalaje en que se lo envía, el tiempo en que se va a demorar para llegar. Hay algunos compradores que le piden a su vendedor algunos tipos de certificados para dicho producto, si este comprador requiere dichos certificados al vendedor le tocara contratar certificadoras privadas que cumplan las exigencias que ha pedido el comprador, pero esencialmente es el certificado fitosanitario

3.- ¿Cuál es la mayor exigencia que tiene el mercado que compra el café ecuatoriano?

No es la exigencia del mercado al cual se va a exportar es la exigencia del comprador que va a adquirir el producto.

4.- ¿Qué tipos de embalaje utilizan para comercializar las exportaciones de café?

La comercialización para las exportaciones de café se la realiza en sacos o quintales

5.- Según las normas internacionales para las exportaciones de café, ¿Cuál es la exigencia que debe tener el mercado nacional para poder comercializar este producto?

Para que el café ecuatoriano pueda ser comercializado debe de ser inspeccionado por Agro calidad, para aprobar o rechazar el producto. Verificar si el cultivo cumple con los estándares del país de destino y las normas sanitarias emitidas por el Ecuador. Debe de tener un certificado de fitosanitario.