

**PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR
FACULTAD DE COMUNICACIÓN, LINGÜÍSTICA Y LITERATURA
ESCUELA MULTILINGUE DE NEGOCIOS Y RELACIONES INTERNACIONALES**

**TRABAJO DE GRADO PREVIA A LA OBTENCIÓN DEL
TITULO DE LICENCIADA MULTILINGUE EN NEGOCIOS
E INTERCAMBIOS INTERNACIONALES**

**ANÁLISIS DE LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE CAFÉ
ECUATORIANO DURANTE EL PERÍODO 2000-2010**

MARIA ALEXANDRA SUÁREZ COBO

QUITO – ECUADOR

DEDICATORIA

En primer lugar, se la dedico a Dios por haberme brindado fe, fortaleza, salud y esperanza, imprescindibles para el desarrollo de este trabajo.

En segundo lugar, a mi familia, pilar fundamental de mi vida. A mis padres, José y Ximena, quienes con su sabiduría y amor han sabido apoyarme y guiarme en cada momento. A mis hermanos, José y Juan Pablo, por su paciencia y amistad.

Finalmente, a todas las personas que me brindaron su apoyo, no sólo en el desarrollo de este tema, sino a lo largo de mi carrera, especialmente Tomás y Paula.

AGRADECIMIENTOS

Quiero expresar mi agradecimiento:

A mi Director de Tesis, Ms. Juan Carlos Valarezo por su generosidad al brindarme la oportunidad de recurrir a su capacidad y experiencia en un marco de confianza y amistad, fundamentales para la concreción de este trabajo.

A mis lectores, Ms. Jorge Mora y Dr. Gaetano Servidio, por sus valiosas sugerencias y acertados aportes para el desarrollo de este trabajo.

A Lcdo. Diego Caicedo, por sus contribuciones en el transcurso de este tema

A la Escuela Multilingue de Negocios y Relaciones Internacionales.

A Dios, mi familia y amigos.

INDICE

1.	TEMA	1
2.	INTRODUCCIÓN	1
CAPITULO I		
PRODUCCIÓN DE CAFÉ EN EL ECUADOR: TIPOS, POLÍTICAS Y PARTICIPACIÓN INTERNACIONAL		
1.1.	Diferenciación del café	5
1.1.1.	Tipos de café	5
1.1.2.	Características	9
1.1.3.	Zonas de producción de Café en el Ecuador	10
1.1.4.	Países productores e importadores	13
1.1.5.	Commodities: precios del café a nivel nacional e internacional	17
1.2.	La Organización Internacional del Café (OIC)	18
1.2.1.	Acuerdos firmados	18
1.2.2.	Regulación de precios	20
	Cupo o Cuota	20
	Otras medidas coyunturales para la regulación de precios	23
1.2.3.	Punto de quiebre: Posición de EEUU en la OIC	24
1.3.	Políticas Gubernamentales o Estatales	26
1.3.1.	Rol del Ecuador en la OIC	26
	Participación	26
	Ventajas	28
	Desventajas	31
1.3.2.	Participación del sector privado	33
1.3.3.	Consejo Cafetalero Nacional (COFENAC)	35
CAPITULO II		
BALANZA COMERCIAL DEL ECUADOR Y SU CONTRIBUCIÓN EN EL COMERCIO MUNDIAL		
2.1.	Producción Cafetalera	40
2.1.1.	Oferta y Demanda mundial	40
2.1.2.	Porcentaje que representa el Ecuador a nivel mundial	46
2.1.3.	Balanza Comercial Ecuatoriana	50
2.2.	Estructura de exportación desde el COFENAC	53
2.2.1.	En grano	53
2.2.2.	Industrializado	56
2.2.3.	Importaciones bajo regímenes especiales	58
2.3.	Relación Comercial con Colombia	63
2.3.1.	Situación Colombiana	63
2.3.2.	Exportación de café hacia Colombia	65
2.3.3.	Café gourmet colombiano frente al café ecuatoriano	67
CAPITULO III		
EFECTOS ECONÓMICOS Y SOCIALES DE LA PRODUCCIÓN DADO POR EL SECTOR CAFETALERO EN EL ECUADOR		
3.1.	Café en el Ecuador	71
3.1.1.	Distribución de fincas - Unidades de Producción Agropecuaria (UPAs)	71
3.1.2.	Representación del Café en la Economía Nacional	74
3.1.3.	Influencia del Café en la sociedad ecuatoriana	75
3.2.	Competitividad del Café Ecuatoriano	77

3.2.1.	Factores de producción para la competitividad	77
	Costo de Producción	78
	Comercialización del Café	79
	Precio cancelado a los Productores	81
3.2.2.	Parámetros de la producción	84
	Factores negativos en la producción: cafetales viejos	84
	Calidad	88
3.3.	Mejoramiento de la competitividad	92
3.3.1.	Organismos Internacionales	93
	Organización Internacional del Café	93
	Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA)	95
3.3.2.	Instituciones gubernamentales y no gubernamentales	
	Ecuatorianas	97
3.3.3.	Gremios de Caficultores	100
3.	ANALISIS	102
4.	CONCLUSIONES	104
5.	RECOMENDACIONES	108
	BIBLIOGRAFIA	111
	ANEXOS	

INDICE DE TABLAS

Cuadro 1		
Desglose de los exportadores de café arábica y robusta para los países exportadores de volúmenes significativos de ambos tipos de café.		14
Cuadro 2		
Volúmenes en miles de sacos -% producción total		40
Gráfico 1		
Producción Mundial: Años de Cosecha 1989/1990 a 2008/09		41
Cuadro 3		
Exportaciones e Importaciones de Granos de Café		42
Cuadro 4		
Exportaciones de Café Verde		43
Gráfico 2		
Consumo mundial: años civiles 1989 a 2008		44
Cuadro 5		
Consumo estimado en 2009 Los 10 países más grandes en volúmenes de consumo		44
Gráfico 3		
Consumo Mundial del Café		45

Cuadro 6	Exportaciones de café de los principales países productores del mundo	47
Gráfico 4	Producción de café en Asia y Oceanía	47
Gráfico 5	Producción de café en África	48
Gráfico 6	Producción de café en Centro América y el Caribe	48
Gráfico 7	Producción de café en América del Sur	49
Cuadro 7	Producción Total de los Países Exportadores (Miles de sacos)	49
Gráfico 8	Ecuador: Exportaciones Totales de Café (miles de sacos de 60 Kg)	50
Cuadro 8	Ecuador: Exportaciones de Café por país (miles de sacos)	51
Cuadro 9	Ecuador: Importaciones de café en grano a regímenes especiales	52
Gráfico 9	Evolución de las importaciones de café para la industria (sacos 60 Kg)	53
Cuadro 10	Exportaciones de café ecuatoriano	54
Gráfico 10	Ecuador: Exportaciones de café (miles de sacos)	55
Gráfico 11	Repartición de Importaciones entre industriales	56
Cuadro 11	Importaciones de Café 2001 a Mayo 2010	57
Cuadro 12	Exportaciones Industria “El Café”	57
Cuadro 13	Exportaciones “GUSNOBEL”	58
Cuadro 14	Exportaciones “SICA	58
Gráfico 12	Evolución de las exportaciones de café soluble (por empresa)	58

Gráfico 13	
Evolución de la producción de Café en el Ecuador	59
Gráfico 14	
Ecuador: Importaciones de Café en Grano a Regímenes Especiales	60
Gráfico 15	
Ecuador: Importaciones de Café a regímenes especiales. (Sacos de 60Kg)	60
Gráfico 16	
Exportaciones de Café (en miles de US\$)	61
Cuadro 15	
Ecuador Importaciones de Café a Consumo	62
Gráfico 17	
Ecuador: Importaciones de Café Soluble	62
Gráfico 18	
Ecuador Importaciones de Café Industrializado	63
Cuadro 16	
Total de producción de países exportadores (miles de sacos)	63
Gráfico 19	
Distribución de la Unidades de Producción Cafetalera por tamaño de la finca	72
Cuadro 17	
Número de UPAs totales, cafetaleras y relación porcentual por provincia	72
Gráfico 20	
Porcentaje de productores según número de dependientes de la finca	74
Gráfico 21	
Distribución de productores según género	76
Gráfico 22	
Distribución de Caficultores según rango de edades	76
Gráfico 23	
Distribución de productores según nivel de escolaridad	77
Gráfico 24	
Mapa de la Cadena del Café en el Ecuador	80
Cuadro 18	
Precios pagados al productor en el mercado ecuatoriano, en el café arábigo. Referencia Provincia de Loja 2001-2009	82

Cuadro 19	
Precios pagados al productor en el mercado ecuatoriano de café robusta. Referencia provincia de Orellana 2001-2009	83
Gráfico 25	
Evolución de los precios promedio anuales, en las bolsas de Nueva York y Londres. Período 1994-2009	84
Gráfico 26	
Evolución de la superficie cafetalera del Ecuador	85
Gráfico 27	
Relación porcentual de la producción exportable de café del Ecuador en relación a la producción mundial. Período 1975-2009	85
Gráfico 28	
Clasificación de los Cafetales según edad	86
Cuadro 19	
Criterios de Calidad	90

INDICE DE ANEXOS

Anexo 1	
Rubros de siembra de arábigo	1
Anexo 2	
Rubros de siembra de robusta	1
Anexo 3	
Superficie Cafetalera del Ecuador 2010	1
Anexo 4	
Superficie sembrada en el Ecuador	1
Anexo 5	
Empresas exportadoras e industrializadoras de café en el Ecuador	1
Anexo 6	
Proyectos Ejecutados y Administrados por la CORECAF	1

1. TEMA

ANÁLISIS DE LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE CAFÉ ECUATORIANO DURANTE EL PERÍODO 2000-2010

2. INTRODUCCIÓN

El café, dentro del escenario internacional, es uno de los productos con mayores volúmenes de comercialización, por lo que en el año de 1962 se vio la necesidad de crear la Organización Internacional del Café (OIC), la cual estipularía las reglas en el mercado, dado que sus miembros son países exportadores e importadores. Es así que dentro del primer Acuerdo Internacional se planteó como principal objetivo la cooperación entre los asociados en miras de mejorar la economía de los países signatarios a través del incremento del consumo y evitando la fluctuación de precios.

Se produce café en distintas regiones del mundo, siendo Brasil el principal país productor y exportador, seguido por Vietnam el cual remplazó a Colombia después de tener un aumento trascendental, del 25% anual en su volumen de exportación desde el año de 1990. Mientras que el Ecuador se destaca por ser uno de los ocho países que producen las dos variedades de café demandadas en todo el mundo, el arábigo y el robusta.

En el año de 1989, la Organización cambia su filosofía en una promulgada por los Estados Unidos, la cual fue un factor que impidió la aceptación de los países miembros en el manejo del comercio del café, causando la ruptura del Acuerdo Internacional de ese año.

De ahí que, la inestabilidad del café se incrementó en el escenario internacional, por ende, el Ecuador como país productor se vio afectado por los precios internos del café, los cuales repercutían en el pago a los productores, quienes en muchos de los casos preferían tener una siembra de cultivo asociado, reducir su superficie de siembra o por último abandonar sus cafetales en busca de nuevas opciones, también hubieron otros que producían café de baja calidad dado a cafetales de edad avanzada y por la falta de tecnología para la post-cosecha.

Es por esta razón que, el café ecuatoriano, aunque en su momento fue uno de los principales productos de exportación del país, se vio desplazado eventualmente por el banano, petróleo y camarón. Por consiguiente se ha generado secuelas en el ámbito socio-económico de los ecuatorianos que forman parte de la cadena productiva y comercializadora de este sector ya que dependen de las contingencias de producción y precios de este grano en el mercado internacional.

En ese sentido, para no perder el protagonismo que tuvo el Ecuador en la OIC y aumentar la productividad de las siembras en el país, se crea en el año de 1995 la Ley Especial del Café, con la que nace el Consejo Nacional del Café (COFENAC), organismo de carácter privado respaldado por el gobierno. Este tuvo entre sus funciones crear la cooperación entre los distintos eslabones del sector cafetalero, además de establecer políticas que regulen el mercado nacional y promuevan la competitividad del café ecuatoriano en el mercado internacional. Para esto, velaría por los intereses de todos los involucrados en el sector, desde los pequeños caficultores hasta quienes industrializan y comercializan el café.

La producción de café es una actividad, en la mayoría de los casos familiar, que demanda mano de obra generando de esta manera 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. Se infiere, entonces, la alta dependencia del cultivo que tiene cada uno de estos actores.

Aunque existen los recursos y la entidad que los debe administrar, los caficultores comienzan a demandarse el fin que se le da al 2% del FOB que cancelan, ya que si bien es cierto, en la Balanza Comercial del Ecuador se observa un incremento en las exportaciones, esto es por el café industrializado, mas no al grano en sí. De ahí que, los diferentes actores de producción del café mencionaron que esta entidad no está cumpliendo con las funciones para las que se la creó, siendo un obstáculo para el mejoramiento de la competitividad del café ecuatoriano con aquellos provenientes de otros países productores.

Dentro del Ecuador, la producción de café industrializado va en aumento, al mismo tiempo que existe un déficit de producción nacional. Por lo que el COFENAC resolvió permitir las importaciones de esta materia prima bajo regímenes especiales, velando por la economía del país, en otras palabras cuidando de que las divisas del café no mengüen aunque esto sólo refleje las ganancias obtenidas por un cierto grupo, el cual ha utilizado el nombre del café ecuatoriano para aquel que ha sido importado y tratado en el interior del país, siendo esta materia prima de baja calidad, con precios convenientes para los mismos.

Puesto que, la demanda del café va en aumento y las exigencias también, los caficultores ecuatorianos buscaron nuevas formas de entrar en el mercado, y es así que lo hicieron a través de los Cafés Especiales, que pretenden directamente mejorar la calidad de vida de los productores y de las comunidades que emplean esta actividad como fuente de recursos, velando por que la producción del café sea responsable con el medio ambiente, el cual será utilizado por nuevas generaciones. Manejando de esta manera al mercado para ampliar sus capacidades y dejando de ser “pacientes” ante el desarrollo.

El Ecuador al ser miembro de la OIC, ha visto la cooperación de ésta sumado a otros organismos internacionales, en temas de: renovación de cafetales, eliminación de plagas y también estrategias para el mejoramiento de la comunicación entre actores, aunque existen elementos que imposibiliten la ampliación de la cooperación por parte de estas instituciones.

En resumen, la eficacia del COFENAC, responsable de la Política Cafetalera del Ecuador para crear cooperación entre productores y comerciantes, además de administrar los recursos provenientes del presupuesto general del Estado y de Organismos Internacionales de una manera sustentable, ha sido puesta en duda por muchos de los actores involucrados en el sector. Dado que el aumento de la productividad y calidad del cafeto ecuatoriano con el fin de que éste sea competitivo en el comercio mundial, han sido desarrolladas en beneficio de un cierto grupo del sector, lo cual podría crear dependencia de factores que repercuten en la calidad de vida de todos quienes participan en la producción del café.

Es por esto que en la investigación se analizará al sector cafetalero ecuatoriano, basado en la teoría de Desarrollo Sustentable con una visión humanista, dentro del entorno internacional que ha influenciado directa o indirectamente en las tomas de decisiones de la política sectorial del país. Siendo así que en el primer capítulo se exponen los tipos y características del café desde la creación del Primer Acuerdo Internacional, además de las ventajas y pérdidas que ha sobrellevado la producción cafetalera nacional, al ser el Ecuador miembro de la Organización Internacional del Café. Continuando en un segundo capítulo, con información referente a la producción y demanda del café en el escenario mundial y nacional; así como también de las políticas tomadas por el Consejo Cafetalero Nacional referentes tanto a la producción del grano como a su industrialización, en el tercer capítulo se dará a conocer los efectos que ha tenido el sector cafetalero en la vida socio-económica de los ecuatorianos.

CAPITULO I

PRODUCCIÓN DE CAFÉ EN EL ECUADOR: TIPOS, POLÍTICAS Y PARTICIPACIÓN INTERNACIONAL

1.1. Diferenciación del café

1.1.1. Tipos de café

Los Gobiernos, en concordancia a la colaboración internacional de países productores y consumidores, para la comercialización del café en busca del desarrollo social y económico de sus países, acordaron el Convenio Internacional del Café en el año de 1962. Éste fue celebrado en la Sede de la Organización de las Naciones Unidas, en la ciudad de Nueva York, con un texto que consta de un Preámbulo y setenta y cuatro artículos, siendo el Artículo 2, el que define los tipos de café y la forma de medirlos¹.

Para los fines del acuerdo se definió al café de la siguiente manera²:

- Café verde: todo café en forma de grano pelado, antes de tostarse.
- Cereza de café: el fruto completo del cafeto.
- Café pergamino: el grano de café verde contenido dentro de la cáscara
- Café tostado: café verde tostado en cualquier grado, e incluirá al café molido.
- Café descafeinado: café verde tostado o soluble del cual se ha extraído la cafeína.
- Café líquido: las partículas sólidas, solubles en agua, obtenidas del café tostado y puesto en forma líquida.
- Café soluble: las partículas sólidas, secas, solubles en agua, obtenidas del café tostado.

Basándose en el Convenio Internacional del Café la Norma Técnica Ecuatoriana, que tiene por objeto establecer la clasificación y los requisitos para el comercio del café verde en grano en las especies arábigo y robusta, ha

¹ Cfr. *Convenio Internacional del Café 1962*, [http://legislacion.asamblea.gob.ni/Normaweb.nsf/\(\\$All\)/41D3E249AE8BA58106257213005A7A8D?OpenDocument](http://legislacion.asamblea.gob.ni/Normaweb.nsf/($All)/41D3E249AE8BA58106257213005A7A8D?OpenDocument), Acceso: 20 de Febrero de 2011, 13h00

² Id.

definido términos para el entendimiento en la comercialización de este producto agrícola³:

- Saco: Comprende 60 kilogramos ó 132,276 libras de café verde
- Tonelada: Contiene 1,000 kilogramos o 2.204,6 libras, teniendo la libra un equivalente de 453,597 gramos.
- Año cafetero: representa un año, que comienza el 1ro de Octubre y termina el 30 de Septiembre.
- Cosecha actual: período que no excede los seis meses desde el inicio de la cosecha.
- Cosecha vieja: período que excede los seis meses desde el inicio de la cosecha.

Dentro de la familia del café o *rubíaceas*, se identifican 500 géneros y más de 6000 especies, entre las especies que se destacan en el género *Coffea* son: *Arabica* o arábigo, *Canephora* o robusta y *Liberica*, comercializándose cuatro grupos de calidad de café: 1) arábicas colombianos suaves, 2) otros arábicas suaves, 3) arábicas brasileños y 4) robustas⁴.

El Ecuador se incluye dentro de los productores de cafés de los tipos “otros arábicas⁵ suaves” y “robustas⁶”. Dentro de café arábigo se encuentran las variedades siguientes⁷:

- Nacional: La cual tiene una duración de vida de aproximadamente 50 años, aunque baja productividad ya que es susceptible al ataque fúngico. A ésta se la encuentra especialmente en Manabí, El Oro y Loja.
- Caturra: Posee dos variedades, rojo y amarillo; su producción es superior que la Nacional aunque también es susceptible al ataque

³ Cfr. FUNIBER, Coronel Feijó Manuel Alberto, *Estudio del Café especial Ecuatoriano*, Archivo Pdf. p.15

⁴ Cfr. COFENAC, *El Sector Cafetalero Ecuatoriano*, Archivo Pdf. p. 6

⁵ NB. Los granos de *arabica* son considerados superior, mientras que *robusta* es usualmente limitada a grados menores. Además, los frutos de *C. arabica* contienen menos cafeína que otras especies cultivadas comercialmente. EN: INDUSTRIA DE LOS CEREALES Y DERIVADOS, *El Cultivo de Café (1ª parte)*,

<http://www.infoagro.com/herbaceos/industriales/cafe.htm>, Acceso: 28 de Enero del 2011, 9h00

⁶ NB. La *C. robusta* o *Canephora* tiene el doble de cafeína en comparación con el *C. arabica*. Aproximadamente un tercio del café del mundo es de *C. robusta*. Es más fácil de cuidar que *Coffea arabica* y más barato de producir. EN: ABC AGRO, *Cultivo del Café*, <http://www.abcagro.com/herbaceos/industriales/cafe2.asp>, Acceso: 28 de Enero del 2011, 9h00

⁷ Cfr. FUNIBER, Coronel Feijó Manuel Alberto, *Estudio del Café especial Ecuatoriano*, Archivo Pdf. Op. Cit. pp. 8-11

de plagas. Esta es ideal para cultivos orgánicos debido a que sus granos son de mejor calidad.

- Las variedades Pacas, Catuaí y Borbón son las menos cultivadas.

Al café arábigo y robusta se los ha clasificado por grados, siendo así⁸:

- Clasificación del café arábigo:
 - Café grado 1 (*Specialty grade*): café de estricta altura (por encima de 1200 msnm); café de altura (desde 800 a 1200msnm)
 - Café Grado 2 (*Premium Grade*)
 - Café Grado 3 (*Exchange Grade*)
 - Café Grado 4 (*Arábica Natural*)
- Clasificación del café robusta:
 - Café Grado 1 (*Robusta lavado*)
 - Café Grado 2 (*Robusta Natural A*)
 - Café Grado 3 (*Robusta Natural B*)

De acuerdo con el censo agropecuario realizado en el año 2010, en el Ecuador existe 197.000 hectáreas plantadas, en el que el café arábigo representa el 60% con un promedio de producción de 390.000 sacos, mientras que el café robusta produce alrededor de 260.000 sacos lo que corresponde al 40%⁹. Esto se refleja en la composición de las unidades de producción, en las que en su mayoría poseen menos de 5ha, además, existe una tenencia ilegal de la tierra, es decir poseen derechos de propiedad débiles¹⁰.

A partir del año de 1990, los consumidores prefieren un café con características que no afecten su salud ni desequilibren la naturaleza, ya que ha aumentado el crecimiento de la conciencia social y medioambiental, siendo éstos los principales motivos para una evolución de la caficultura orientada hacia los “cafés especiales”, es decir hacia el café *gourmet*, apetecido en los mercados europeos, el “café bajo sombra”, los “cafés amigables con las aves”, el “café de comercio justo” y el “Orgánico”¹¹. Los cafés especiales en Ecuador,

⁸ Cfr. Ibid. p.15

⁹ Cfr. USDA FOREIGN AGRICULTURAL SERVICES, 2010 Ecuador coffee production trade Arabica, Archivo Pdf. p.4

¹⁰ Cfr. COFENAC, Clasificación de las unidades de clasificación cafetalera por tamaño (Hectáreas) EN: FUNDACIÓN ECUADOR LIBRE, *El Sector Agropecuario Ecuatoriano: el Café*, http://www.ecuadorlibre.com/index.php?option=com_content&view=article&id=407:cap-nd162-qel-sector-agropecuario-en-ecuador-el-cafeq&catid=3:capsula-de-entorno-economico&Itemid=12, Acceso: 28 de febrero de 2011, 14h00

¹¹ Cfr. COFENAC, *Café Especiales*, <http://www.cofenac.org/cafes-especiales.html>, Op. Cit.

nacen principalmente en la búsqueda de un precio justo, es decir un precio que abastezca no sólo el pago a los insumos utilizados y la mano de obra empleada, sino también que conceda un mejoramiento en infraestructuras viales y brinde la posibilidad de que nuevas generaciones de las familias productoras tengan acceso a la educación, ya que si bien el nivel de productividad de dichos cafés es en general inferior a los cafés convencionales se logra obtener precios por encima de los cafés tradicionales exportados¹².

En el Ecuador, el café arábigo se encuentra en ecosistemas ubicados en distintas alturas, desde las que están próximas al mar, como aquellas que se encuentran a los 2.000 metros de altitud. De esta manera, en el país se encuentran zonas aptas para la producción de cafés especiales, que representan una oportunidad para aumentar los ingresos de los caficultores, además de proveer una oportunidad para el café ecuatoriano en el mercado internacional¹³.

Según la Norma INEN 283 del Ecuador las definiciones técnicas de los Cafés Especiales son¹⁴:

- Café de estricta altura: El café es producido en zonas de cultivo ubicadas por encima de los 1200m sobre el nivel del mar.
- Café de altura: El café es producido en zonas de cultivo ubicadas entre 800 y 1200m sobre el nivel del mar.
- Café estándar: El café es producido en zonas de cultivo ubicadas por debajo de los 800m sobre el nivel del mar.
- Café especial: Es un café que se distingue de los demás debido a sus características de taza, zonas de cultivo, tecnología de producción y procesamiento, ambiente biodiverso, principios solidarios u otros aspectos, según la demanda o compromisos entre productores, industriales y consumidores.

¹² Cfr. OFI-AGRO, *Análisis de la Coyuntura Internacional del Café y Situación del Mercado Internacional*, Archivo Pdf. p.29

¹³ Cfr. COFENAC, *Café Especiales*, Op. Cit.

¹⁴ Cfr. FUNIBER, Coronel Feijó Manuel Alberto, *Estudio del Café especial Ecuatoriano*, Archivo Pdf. Op. Cit. pp.17-18

1.1.2. Características

En el Ecuador se producen cafés arábigos finos, dado que se lo realiza por vía húmeda y secado al sol. Este tipo de café se caracteriza “por su intenso aroma, chispeante acidez, buen cuerpo y sabor balanceado entre floral y chocolate¹⁵”. A su vez, el café robusta, es de menor precio, da una bebida rica en cafeína, fuerte y ácida por lo que se lo utiliza en la fabricación de café soluble o instantáneo¹⁶.

La altitud es un determinante para las características que el café posee, ya que al estar distante al mar, la calidad de la taza es se aprecia en los mercados internacionales, debido a que su cuerpo, aroma, acidez y sabor se acentúan. La latitud y el régimen de lluvias son también factores trascendentales en el café que se obtendrá¹⁷.

El Ecuador al tener plantaciones de café en la Cordillera de los Andes, posee un café de alta calidad, por lo que se lo puede vender como café especial, beneficiando a la comunidad y permitiendo su desarrollo.

Los cafés especiales dependen de características que los diferencian. El Consejo Cafetalero Nacional (COFENAC) mencionó que en el año 2010, las zonas cafetaleras en el Ecuador aprovecharon su potencial para estar aptas en la producción de cafés arábigos tipo “*Gourmet*”, que es un café fino, suave, de excelente aroma, sabor y acidez, y de mediano cuerpo. Este es obtenido mediante un apropiado manejo de la plantación y de procesamiento post-cosecha, por vía húmeda¹⁸.

El “Café Orgánico”, usualmente, se acompaña de otras denominaciones como: “Café *Gourmet*”, “Café Bajo Sombra” o “Café de Mercado Justo”, debe cumplir con estándares internacionales de producción y procesamiento para orgánicos, utilizando de esta manera: biofertilizantes de estiércol u orina, abonos verdes, humus de lombriz, repelentes naturales, coberturas vegetales y otras prácticas ecológicas¹⁹.

¹⁵ Ibid; p. 4

¹⁶ Cfr. Ibid; pp. 8-11

¹⁷ Cfr. Ibid; pp.19-20

¹⁸ Cfr. Ibid; pp.17-18

¹⁹ Cfr. Id.

El “Café Bajo Sombra” ó también conocido como “Amigable con las Aves”, es un café orgánico certificado, a diferencia del anterior éste es manejado bajo sistemas agroforestales de alta biodiversidad florística con al menos diez especies. De igual forma, el “Café de Conservación” se lo asocia con la preservación de la biodiversidad de flora y fauna en zonas de protección, a través del cuidado de los cafetales²⁰.

En el mismo contexto de cafés especiales, el “Café de Mercado Justo” se basa en la organización de pequeños productores, tratando de que estos mejoren su calidad de vida a través del trabajo y del desarrollo social; los compradores se comprometen a comprar el café a un precio mínimo incluso si los precios mundiales son inferiores a este límite máximo. Dado los precios mínimos de esta etiqueta, además de las cosechas y una garantía de compra sobre varios años ha permitido que pequeños caficultores no se queden en la miseria después de la Crisis del Café en el año de 1997, la cual fue el resultado de sobreproducción mundial, causando la caída de las bolsas²¹.

Los “Cafés de Origen”, por su parte, son aquellos producidos en regiones o localidades con un valor histórico, social o ecológico; en el Ecuador es el caso del café proveniente de la Amazonía y de la Región Insular. También existen “Cafés Sociales” como son los étnicos que desarrollan su caficultura bajo su cosmovisión e identidad cultural, ejemplo de esto son los Cofanes²² en la Amazonía, quiénes dependen del café como una fuente de ingresos²³.

1.1.3. Zonas de producción de Café en el Ecuador

En el año de 1720, desde la isla Martinica se distribuyó el café a México, Brasil y Colombia. Al Ecuador se lo introduce en el año de 1830, empezándose a cultivar café arábigo en los recintos Las Maravillas y El Mamey, del cantón Jipijapa, provincia de Manabí, posteriormente distribuyéndose progresivamente al resto del país. Luego, en el año de 1950

²⁰ Cfr. Ibid; p.19

²¹ Cfr. Ibid. p.17-18

²² NB: Ellos se autodeterminan A'I que significa en su idioma (A'ingae), "la gente" y en la actualidad representan un grupo que superan los mil habitantes que viven en el territorio ecuatoriano y colombiano. En el Ecuador la población Cofán se estima en 800 habitantes distribuidos en las comunidades Duvino, Sinangüé, Dureno, Zábalo y Chandia N'aen. En Colombia hay grupos Cofanes que viven en los ríos Guamés y San Miguel, en las reservas Santa Rosa del Guamés, Santa Rosa de Sucumbios, Yarinal y el Afilador. EN: *Grupo Étnico Cofán*, http://www.viajandox.com/sucumbios/sucu_nuevaloja_cofan.htm, Acceso: 27 de abril de 2011, 21h00

²³ Cfr. FUNIBER, Coronel Feijó Manuel Alberto, *Estudio del Café especial Ecuatoriano*, Archivo Pdf. Op. Cit. p.19

ingresa la especie robusta que alcanzó gran difusión en zonas tropicales húmedas de la costa y en los años 70 la Amazonía²⁴.

El Ecuador tiene producción mixta, a partir de datos proporcionados por el COFENAC las hectáreas sembradas de café en Ecuador en el año 2010, corresponden a 60% de la variedad arábigo y 40% del robusta²⁵.

La variedad de café cultivado depende de la zona en la que se encuentre, así el arábigo lavado se lo encuentra en las provincias de Manabí, El Oro, Loja, Guayas y Zamora Chinchipe, mientras que el arábigo natural lo hallamos en Loja, Manabí, El Oro, Los Ríos y Guayas; y el robusta en Pichincha, Sucumbíos, Guayas, Los Ríos y Napo²⁶.

A partir de datos provistos por el COFENAC del año 2000, existían 272.560 hectáreas sembradas de café en el Ecuador, correspondiendo el 62% al café arábigo y 38% al robusta. Dentro del arábigo, Manabí representaba el 47%, siguiéndole Loja con el 19%, Guayas, El Oro y Los Ríos con 13% entre ellas. En tanto que el robusta era mayormente sembrado en la Amazonía en las provincias de Sucumbíos con 27%, Orellana 25% y Napo el 15%²⁷.

Se estima que en el año 2008, la distribución de la superficie cafetalera se concentraba en: 32,2% en Manabí; 13,5% en Loja; 8,9% en Orellana y 8,8% en Sucumbíos²⁸.

El informe del año 2010 del Departamento de Agricultura de Estados Unidos data que el café arábigo está distribuido, en la región costa: en 48% en Manabí, 8% en Guayas, 7% en el Oro. En la sierra: 20% en Loja; en la Amazonía 4% en Zamora Chinchipe. Y el robusta se encuentra en Los Ríos en

²⁴ Cfr. Ibid; pp. 8-11

²⁵ Cfr. COFENAC, *El Sector Cafetalero Ecuatoriano*, Archivo Pdf. Op. Cit. p.13

²⁶ Cfr. ESPOL, Jonathan Zambrano & Zoila Cárdenas "Estimación de los costos marginales de producción de la industria cafetalera a nivel nacional". EN: FUNDACIÓN ECUADOR LIBRE, *El Sector Agropecuario Ecuatoriano: el Café*, http://www.ecuadorlibre.com/index.php?option=com_content&view=article&id=407:cap-nd162-qel-sector-agropecuario-en-ecuador-el-cafeq&catid=3:capsula-de-entorno-economico&Itemid=12, Acceso:28 de febrero de 2011, 14h00

²⁷ Cfr. FUNIBER, Coronel Feijó Manuel Alberto, *Estudio del Café especial Ecuatoriano*, Archivo Pdf. Op. Cit. pp. 8-11

²⁸ Cfr. ESPOL, Jonathan Zambrano & Zoila Cárdenas "Estimación de los costos marginales de producción de la industria cafetalera a nivel nacional". EN: FUNDACIÓN ECUADOR LIBRE, *El Sector Agropecuario Ecuatoriano: el Café*. Op. Cit.

un 10%, Esmeraldas 9%, la mayoría de las plantaciones provienen de la región amazónica con 30% en Orellana y 26% en Sucumbíos²⁹.

Por la oportunidad de un precio estable en relación a gastos y calidad de vida para los caficultores, nacen en el Ecuador los Cafés Especiales, ya que existen zonas con aptitud para la producción de estos tipos de café³⁰. El café arábigo se encuentra en las zonas del sistema montañoso Chongón – Colonche, desde la parte alta de Olón, Pedro Pablo Gómez, Paján, Jipijapa, 24 de Mayo, Santa Ana, Pichincha, Junín, Chone y Sucre hasta Jama y Pedernales, al norte de Manabí. Además, este café se cultiva y produce en las estribaciones occidentales y orientales de la cordillera de los Andes, donde se destacan las zonas de Intag, en Imbabura; Gualea, Pacto, Mindo y Tandapi, en Pichincha; Moraspungo, en Cotopaxi; Caluma, Echeandía y Balsapamba, en Bolívar; Pallatanga y Multitud en Chimborazo; Piñas, Zaruma, Balsas, Marcabelí y Las Lajas, en El Oro; Alamor, Celica, Chaguarpamba, Olmedo, Paltas y Vilcabamba, en Loja; Yantzatza, El Pangui, Palanda, Nangaritza y Centinela del Cóndor, en Zamora; Gualaquiza, en Morona Santiago; y Archidona en Napo. En una proporción mínima se produce en la provincia insular de Galápagos³¹.

El “Café *Gourmet*” que necesita un manejo de plantación y proceso post-cosecha húmedo, se lo encuentra en Pacto, Gualea, Mindo, Tandapi, Pangua, Caluma, Pallatanga, Puyango, Chaguarpamba, Olmedo, Celica, Pindal, Quilanga y Vilcabamba³².

En el Ecuador, existen alrededor de mil fincas certificadas para la producción de “Café Orgánico” en las provincias de Manabí, Loja, El Oro, Zamora Chinchipe y Morona Santiago³³. El “Café Bajo Sombra” se lo produce ya que existe la certificación *Bird Friendly*, a través de la Asociación Campesina Tierra Viva, de Manabí, la cual cuenta con 152 fincas cafetaleras de sus socios³⁴.

²⁹ Cfr. USDA FOREIGN AGRICULTURAL SERVICES, 2010 *Ecuador coffee production trade Arábica*, Archivo Pdf. Op. Cit. p.4

³⁰ Cfr. FUNIBER, Coronel Feijó Manuel Alberto, *Estudio del Café especial Ecuatoriano*, Archivo Pdf. Op. Cit. p.19

³¹ Cfr. Id.

³² Cfr. Ibid; pp. 17-18

³³ Cfr. Ibid; pp.17-19

³⁴ Cfr. Id.

1.1.4. Países productores e importadores

La producción de café para el comercio mundial se la obtiene principalmente de zonas tropicales y subtropicales, que corresponden en su mayoría a países en vías de desarrollo. La exportación de café es un ingreso significativo para estos países, ya que al ser un generador de empleo, beneficia a sus ciudadanos mejorando su nivel de vida³⁵.

El cafeto es indudablemente uno de los productos vegetales significativos del comercio internacional y en el año 2010 se produjo café en distintas regiones, siendo Brasil el principal país productor y exportador, seguido por Vietnam³⁶. La producción mundial de café correspondía cerca del 65-70% de Arábigo y 35-30% de Robusta³⁷.

En América Central, se cultiva café arábigo, aunque existe un nivel de producción de robusta en Guatemala incipiente. En América del Sur, los países de esta zona priorizan su comercio en el café arábigo lavado³⁸. El café robusta se lo encuentra en el continente africano, en las zonas del centro-oeste, si bien existe café arábigo en las del centro-este. En el continente asiático se produce tanto arábigo como robusta en India, Indonesia y Nueva Guinea, y sólo robusta en Tailandia, Laos, Vietnam y Camboya³⁹.

Los miembros del Organismo Internacional de Café (OIC) son países importadores y exportadores de café. Entre los exportadores se encuentran: Angola, Brasil, Burundi, República Centro Africana, Colombia, Costa Rica, Costa de Marfil, Cuba, Ecuador, El Salvador, Etiopía, Gabón, Ghana, Guatemala, Honduras, India, Indonesia, Kenia, Liberia, México, Nicaragua, Panamá, Papúa Nueva Guinea, Filipinas, Tanzania, Tailandia, Timor-Leste, Togo, Uganda, Vietnam, Yemen⁴⁰.

³⁵ Cfr. OFI-AGRO, *Análisis de la Coyuntura Internacional del Café y Situación del Mercado Internacional*, Archivo Pdf. Op. Cit. p.10

³⁶ NB. Vietnam con una tasa promedio anual de crecimiento de 25% desde 1992, ha llegado a tener una participación del 15% de las exportaciones de café a nivel mundial. EN: Ibid. p.26

³⁷ Cfr. CELLINI CAFFE, *Los países productores*, <http://www-es.cellinispa.com/node/42>, Acceso: 02 de abril de 2011, 11h00

³⁸ Cfr. ASUCA, *Países Productores*, <http://www.asuca.net/ca04.htm>, Acceso: 02 de abril de 2011, 11h00

³⁹ Cfr. CELLINI CAFFE, *Los países productores*, Op. Cit.

⁴⁰ ICO, *Members of International Coffee Agreement, 2007*, http://www.ico.org/members_e.asp?section=About_Us, Acceso: 3 de abril de 2011, 9h00

Los países importadores son: La Unión Europea (Austria, Bélgica, Bulgaria, Chipre, República Checa, Dinamarca, Estonia, Finlandia, Francia, Alemania, Grecia, Hungría, Irlanda, Italia, Letonia, Lituania, Luxemburgo, Malta, Países Bajos, Polonia, Portugal, Rumania, Eslovaquia, Eslovenia, España, Suecia, Reino Unido), Noruega, Suiza, Túnez, Turquía y el principal importador Estados Unidos⁴¹.

Cabe señalar que el Ecuador es uno de los 8 países, con producción mixta.

Cuadro 1
Desglose de los exportadores de café arábigo y robusta para los países exportadores de volúmenes significativos de ambos tipos de café

		Oct-10	May-10	Oct-09	May-09		
		to	to	to	to		
		Apr-11	Apr-11	Apr-10	Apr-10		
Brazil	Total	2 435 899	19 142 788	30 969 786	2 000 670	15 856 494	26 942 449
	Washed Arabicas (W)	9 952	390 047	598 904	40 994	336 833	521 027
	Dry Arabicas (D)	2 107 349	17 839 501	28 709 954	1 936 822	15 183 375	25 355 978
	Robutas (D/W)	318 598	913 241	1 660 928	22 855	336 286	1 065 444
Cameroon	Total	90 000	361 367	754 353	107 982	428 545	764 880
	Washed Arabicas (W)				11 117	20 001	59 550
	Robutas (D/W)				96 865	408 544	705 330
Congo	Total	12 000	71 747	152 875	13 424	76 922	148 874
	Washed Arabicas (W)				7 653	39 831	75 010
	Robutas (D/W)				5 771	37 091	73 864
Ecuador	Total	20 000	253 298	458 672	13 738	186 208	433 780
	Washed Arabicas (W)				0	16 458	24 858
	Dry Arabicas (D)				0	60 599	117 712
	Robutas (D/W)				13 738	109 151	291 210
India	Total	523 404	2 550 732	3 982 112	273 469	1 393 945	2 204 914
	Washed Arabicas (W)	81 964	680 639	1 007 202	54 058	408 671	552 794
	Robutas (D/W)	441 440	1 870 092	2 974 910	219 410	985 274	1 652 120
Indonesia	Total	395 000	2 890 000	5 485 000	302 354	3 796 735	7 714 506
	Washed Arabicas (W)				0	0	0
	Dry Arabicas (D)				88 642	876 773	1 039 411
Papua New Guinea	Total	43 307	379 069	870 744	52 278	539 011	1 058 468
	Washed Arabicas (W)	42 987	374 699	863 596	51 978	531 941	1 047 705
	Robutas (D/W)	320	4 370	7 148	300	7 070	10 763
Tanzania	Total	94 770	626 933	711 832	32 356	487 575	946 814
	Washed Arabicas (W)	51 023	386 888	438 975	24 601	387 956	661 752
	Robutas (D/W)	43 747	240 045	272 857	7 755	99 619	285 063
Uganda	Total	176 561	1 501 290	2 566 853	152 640	1 603 408	2 801 684
	Washed Arabicas (W)	46 282	390 476	671 552	60 758	430 495	702 630
	Robutas (D/W)	130 279	1 110 814	1 895 301	91 882	1 172 913	2 099 054

A blank indicates that the total volume has not been reported and, therefore, the breakdown by group is not yet known

W = wet processed

D = dry processed

D/W = dry and/or wet processed

Fuente: ICO

Elaboración: ICO⁴²

Recopilado por: María Alexandra Suárez Cobo

⁴¹ Id.

⁴² ICO, *Breakdown Of Exports Of Green Arabica And Green Robusta*, <http://dev.ico.org/prices/m1a.htm>, Acceso: 3 de febrero de 2011, 9h30

Durante la década de 1990, el 49,8% de la producción mundial de café verde era dominado por Brasil, Colombia, Indonesia, México y Etiopía. A partir del año 2000 Vietnam aumentó su producción desplazando a países tradicionalmente productores como Colombia, México e Indonesia, también países como Costa de Marfil, Guatemala, Honduras y Perú mejoraron su nivel de producción, ocupando mejores puestos entre los exportadores de café⁴³.

Brasil se ha especializado en la producción de café arábigo no lavado, en el año 2003, participó con el 32% del total mundial; y con la producción de café robusta produjo el 12% a nivel mundial, en ese mismo año⁴⁴. En lo que respecta al año 2010, tuvo una producción mundial de café de 139,7 millones de sacos, obteniendo un récord de producción de 55,3 millones de sacos de 60Kg⁴⁵.

Entre los años 1990-2000, Brasil se mantuvo estable como cabeza de los exportadores de café, al no tener mayores variaciones en su porcentaje de producción, entre 26,1 y 27,4%, mientras que Colombia entre el período 1991-2000 descendió su producción de 19,4% a 9,4%⁴⁶. El país que se destaca por el gigantesco crecimiento de producción, es Vietnam, el cual aportaba en el año de 1991 con tan solo el 1,7% de la producción mundial, en el año 2000 con el 15,2%, finalizando en el año 2010 con una participación de 13,9% del comercio total⁴⁷.

En otras palabras, Brasil por un largo período controló alrededor del 80% de exportaciones en el mercado internacional, utilizando su poder monopólico para mantener altos los precios, además de la implementación de tecnología en sus cultivos y mecanización de las cosechas, aumentando así su competitividad en el mercado⁴⁸. El manejo de su política con respecto a los precios, le permitieron influir en la participación de los otros países exportadores, haciéndoles que disminuyan sus porcentajes de producción ya

⁴³ Cfr. COFENAC, *Plan Estratégico del Sector Cafetalero Ecuatoriano*, <http://cofenac.org/documentos/Plan-Estrategico-Cafetalero-Ecuatoriano.pdf>, Archivo pdf. Acceso: 8 de febrero de 2011, 15h00

⁴⁴ Cfr. OFI-AGRO, *Análisis de la Coyuntura Internacional del Café y Situación del Mercado Internacional*, Archivo pdf. Op. Cit. p.24

⁴⁵ Cfr. AMERICA ECONOMÍA, Producción mundial de café sumaría 139,7 millones de sacos en 2010/2011, <http://www.americaeconomia.com/economia-mercados/finanzas/produccion-mundial-de-cafe-sumaria-1397-millones-de-sacos-en-20102011>, Acceso: 11 de abril de 2011, 12h30

⁴⁶ Cfr. COFENAC, *Plan Estratégico del Sector Cafetalero Ecuatoriano*, Op. Cit.

⁴⁷ Cfr. AMERICA ECONOMÍA, Producción mundial de café sumaría 139,7 millones de sacos en 2010/2011, Op. Cit.

⁴⁸ Cfr. OFI-AGRO, *Análisis de la Coyuntura Internacional del Café y Situación del Mercado Internacional*, Archivo Pdf. Op. Cit. p.25

que no disponen de recursos para subvencionar su producción, además de no poseer *stocks* suficientemente altos⁴⁹.

Desde finales del año 2000, Vietnam dejó de ser un pequeño país productor con un crecimiento en promedio anual del 25%, superando a Indonesia y Colombia, países destacados por su producción⁵⁰.

Colombia, además de ser uno de los principales proveedores de café del mundo, también es el que tiene una demanda de café superior al resto de miembros de la Comunidad Andina, especializado en café arábigo lavado⁵¹.

Debido a la caída de precios, la estructura cafetalera interna se ha visto modificada.

Colombia ha vivido cambios profundos en su estructura cafetalera. En efecto las fincas cafetaleras de tipo empresarial, superior a 5 hectáreas, se han reducido a menos del 5%, pero siguen produciendo un 45% del café colombiano, mientras que el 64% de fincas, las cuales tienen menos de 1 hectárea, contribuyen con tan solo el 15% de la producción nacional⁵².

En ese contexto, la oferta de la caficultura colombiana se dirigió a cafés especiales. Este país ingresó en un segmento de mercado en auge, principalmente en los Estados Unidos, que tiene un mercado en crecimiento del 15 a 20% anual⁵³.

Entre los países importadores, se encuentra Estados Unidos, el cual tiene un aumento en sus importaciones desde el año 2000 debido a la ampliación del segmento de cafés especiales. Además, muestra un incremento en el ingreso de robusta, dejando de lado un porcentaje de arábigo proveniente especialmente de Brasil y permitiendo la participación de países centroamericanos dentro de su demanda de café⁵⁴.

Alemania, segundo país importador a nivel mundial y re-exportador de café procesado experimentó una disminución trascendental en el consumo debido al cambio de mezclas de café que ofrece a sus mercados⁵⁵.

⁴⁹ Cfr. Ibid; pp.23-24

⁵⁰ Cfr. Ibid; p.26

⁵¹ Cfr. Ibid; p.28

⁵² Id.

⁵³ Cfr. Ibid; p.29

⁵⁴ Cfr. Ibid; p.34

⁵⁵ Cfr. Ibid; p.35

En cuanto a Rusia, ha visto un crecimiento del 75% en su demanda, consumiendo café verde, tostado y soluble. Enfatizándose en este último es lo que lo ha llevado a estar entre los principales importadores del mundo y un socio comercial primordial para el Ecuador⁵⁶.

1.1.5. Commodities: precios del café a nivel nacional e internacional

Los *commodities* hacen referencia a materias primas y productos básicos objeto de negociación ya sea en precios *spot*, en futuros o en opciones en las bolsas de productos, entre las que se destacan la de Nueva York y la de Londres. Este es el caso del café como “*commodity*” que se lo fija a nivel de bolsa.

En el caso del café arábigo se lo da en la Bolsa de New York, mientras que el café robusta en la Bolsa de Londres. Los factores que influyen en el precio mundial de café pueden ser de dos tipos: a) Factores fundamentales (producción, exportación, importación, inventarios y existencias, consumo y factores climáticos en un período determinado)⁵⁷; y b) Factores técnicos (posición de participantes, fondos de inversión, el comportamiento de las monedas y precios de otras materias primas como el petróleo ya que los inversionistas prefieren comprar papeles de este rubro y no de café)⁵⁸.

En lo referente a los precios de bolsa de New York para café arábigo, en el año de 1997 presentó un precio promedio de 185,1 dólares/quintal; a partir de ese ahí se evidenció un descenso que se agudiza en el período 2000–2004, llegando a 45,4 dólares/quintal, en noviembre del año 2001. A partir del año 2005 se observa una recuperación en los precios de bolsa; llegando a 125,0 dólares/quintal en el año 2009, y mejorando aún su precio en el 2010 en 184,26 dólares/quintal, lo que motiva la reactivación del sector cafetalero⁵⁹.

La situación de los precios de bolsa de Londres para café robusta se presentó más crítica que la de Nueva York. En el año de 1999, el precio promedio fue de 66,5 dólares/quintal; cayendo a 23,8 dólares/quintal en el año 2001. En el año 2009 el precio promedio anual fue de 67,5 dólares/quintal.

⁵⁶ Cfr. *Ibid*; pp. 36-37

⁵⁷ Cfr. *Ibid*; p.11

⁵⁸ Cfr. COFENAC, *Plan Estratégico del Sector Cafetalero Ecuatoriano*, Op. Cit.

⁵⁹ Cfr. ICO, *Indicator prices*, <http://www.ico.org/prices/p2.htm>, Acceso: 03 de abril de 2011, 21h00

Terminando en el año 2010 con 94,09 dólares/quintal.⁶⁰ También, la falta de exploración e identificación de nichos de mercado de café especiales, mantiene al café ecuatoriano en dependencia exclusiva de éstos mercados y, por lo tanto, sujeto a sus volubles variaciones de precios⁶¹.

El incremento de precios en el año 2010 tanto de arábica como de robusta, según el analista Shawn Hackett, correspondió al segundo año consecutivo de descenso de cosechas en Colombia, que había sido el segundo productor de arábigo lavado en el mundo. Mientras que el robusta continuó su tendencia al alza, sin existir suministros que intervengan en su aumento⁶².

1.2. La Organización Internacional del Café (OIC)

1.2.1. Historia de los Acuerdos firmados

En el año de 1962, con el apoyo de las Naciones Unidas se crea la Organización Internacional del Café (OIC), la cual estaba conformada tanto por países exportadores como importadores, que en su totalidad contaba con 28 miembros que representaban el 94% del café exportado. El primer Acuerdo Internacional tuvo como principales objetivos: desarrollar la cooperación entre los miembros; obtener un balance de oferta y demanda; diversificar y mejorar la economía de los países signatarios; incrementar el consumo y evitar las fluctuaciones de precios⁶³. En el Capítulo V, Artículo VI de este convenio se formuló la estructura de la organización, teniendo como autoridad suprema al Consejo Internacional del Café⁶⁴ y la localización de su sede, en Londres⁶⁵.

Un segundo Convenio realizado en el año de 1968 estableció el sistema de cuotas, además de la creación de políticas de producción y diversificación

⁶⁰ Cfr. Id.

⁶¹ Cfr. Convenio CFC – OIC - CABI Commodities – ANECAFE, *Café en el Ecuador, manejo de la Broca del fruto*, Archivo Pdf. pp. 11-12

⁶² Cfr. EMOL ECONOMIA, *Precio del café alcanzará los US\$ 4 la libra a fines de 2011* <http://www.emol.com/noticias/economia/detalle/detallenoticias.asp?idnoticia=457108>, Acceso: 3 de abril de 2011, 20h50

⁶³ Cfr. OFI-AGRO, *Análisis de la Coyuntura Internacional del Café y Situación del Mercado Internacional*, Archivo Pdf. Op. Cit.p.6

⁶⁴ NB. El Consejo contará con la asistencia, según resulte apropiado, del Comité de Finanzas y Administración, el Comité de Promoción y Desarrollo del Mercado y el Comité de Proyectos. El Consejo será aconsejado también por la Junta Consultiva del Sector Privado, la Conferencia Mundial del Café y el Foro Consultivo sobre Financiación del Sector Cafetero. EN: LEYES, *Ley nº 4.189/10 que aprueba el Acuerdo Internacional del*

Café, http://www.leyes.com.py/todas_disposiciones/2010/leyes/ley_4189_10.php, Acceso: 15 de marzo de 2011, 11h20,

⁶⁵ Cfr. Id

para limitar la oferta de café y actividades que propicien el aumento de consumo⁶⁶.

Durante el Convenio de 1976, con una crisis de oferta debido a las heladas que afectaron la producción brasileña y por ende el aumento de los precios, los países miembros dejaron de limitarse ante ciertas estipulaciones de la Organización, como por ejemplo, suspensión o restablecimiento del sistema de cuotas dependiendo de los precios en el mercado internacional⁶⁷.

En el cuarto Convenio, con la experiencia obtenida de los acuerdos anteriores, su creación fue sólida ya que el sistema de cuotas se lo usó dependiendo de la estabilidad de precios y con un control anual obligatorio. Se creó también un mecanismo de verificación de existencias de cada uno de los países exportadores; coordinaron políticas nacionales internas de producción y promovieron el consumo a través de un Fondo, que a su vez aportaba para la investigación encaminada a la mejora de la calidad del café. El sistema de cuotas se lo utilizó hasta febrero de 1986, retomándolo en el año de 1987⁶⁸.

En el año 1994, después de años de prórroga, con la ruptura del Acuerdo Internacional debido al constante desacuerdo de los países miembros, se consigue el Convenio Internacional el cual destinaba sus actividades en: crear un foro para tratar temas que afectan la economía cafetalera; mejorar la transparencia del mercado, aumentar actividades que fomenten la gestión sustentable de los recursos cafetaleros y su producción; y se estableció un Grupo de Negociación para redactar el texto de un nuevo Convenio antes del 30 de septiembre de 2000⁶⁹.

El Convenio de 2001, entró en vigor definitivamente en el año 2005 con un enfoque que beneficiaba a todos los agentes que intervienen en la cadena productiva y distributiva del sector cafetalero a través del establecimiento de nuevos objetivos:

Alentar a los Miembros a practicar una economía cafetera sostenible; fomentar el consumo y calidad del café; proporcionar un foro para el sector privado; fomentar programas de capacitación e información encaminados a coadyuvar a la transferencia a

⁶⁶ Cfr. ICO, *History*, http://www.ico.org/history07_e.asp, Acceso: Acceso: 3 de abril de 2011, 22h50

⁶⁷ Cfr. Id.

⁶⁸ Cfr. Id.

⁶⁹ Cfr. Id.

*los países Miembros de tecnología pertinente al café; y analizar y asesorar la elaboración de proyectos beneficiosos para la economía cafetera mundial*⁷⁰.

El séptimo y último acuerdo firmado se dio el 28 de septiembre de 2007, el cual se basa en el fortalecimiento el sector cafetero mundial promoviendo su expansión sostenible en un entorno basado en el mercado que beneficie a todos los participantes del sector. Se elaboraron estrategias que permiten aumentar la capacidad de las comunidades locales y de los pequeños caficultores basados en los Objetivos de Desarrollo del Milenio, en especial el de la erradicación de la pobreza⁷¹. Este Acuerdo fue convenido por los 77 Miembros y tiene una vigencia hasta el año 2014, con la posibilidad de prorrogarlo ocho años más⁷².

1.2.2. Regulación de precios

Cupo o Cuota

Para un mejor acceso a los mercados en el escenario internacional, se crearon términos, en los que los países pueden basar sus relaciones comerciales. Uno de éstos, es el cupo o cuota ya que es la cantidad máxima de mercancía que puede ser importada a un país, por lo que dicha cantidad será dividida entre los productores que deseen comercializar bajo estas condiciones. Éste, al igual que los aranceles, es utilizado en el comercio internacional con el fin de proteger la industria nacional o para reducir el saldo deficitario en la balanza de pagos⁷³.

El equivalente arancelario calculado era elevado en relación a la protección que se pretendía ofrecer al interno de los países, lo que impedía el acceso real de las importaciones, es por esto por lo que se creó el sistema de cuotas el cual permite mantener niveles de acceso estables para las importaciones y ofrece oportunidades de acceso mínimo, o dicho en otras

⁷⁰ Cfr. Id.

⁷¹ Cfr. Id.

⁷² Cfr. MINISTERIO DE FOMENTO INDUSTRIA Y COMERCIO - NICARAGUA, *Acuerdo Internacional del Café de 2007, ventajas de la afiliación*, http://www.mific.gob.ni/LinkClick.aspx?fileticket=HGGw_ilbe4E%3D&tabid=609&language=en-US, Acceso: 31 de enero de 2011, 21h00

⁷³ Cfr. SENSAGENT, *Definiciones*, <http://diccionario.sensagent.com/contingente+arancelario/es-es/>, Acceso: 6 de abril de 2011, 21h00

palabras aranceles bajos en el marco de los cupos y tipos elevados para las cantidades fuera del cupo⁷⁴.

En base al Acuerdo General sobre Aranceles y Comercio (GATT), se prohíbe la utilización de dichos contingentes para proteger el mercado nacional, salvo exista un desequilibrio significativo en la balanza de pagos⁷⁵. Dentro de los acuerdos internacionales, se denomina contingente a la cuota máxima para producir y vender, que se la fija a cada productor miembro del acuerdo.

Las naciones productoras y consumidoras que forman parte de la Organización del Café tratan de estabilizar el mercado y fortalecer la economía cafetalera, por medio de distintos medios. Uno de ellos es el sistema de cuotas de exportación⁷⁶. Tanto en el convenio de 1962 como el de 1968 estipulaban un sistema de cuotas para de esta manera, retirar del mercado internacional café excedente provisto por los países productores, también se crearon políticas para estabilizar la oferta y promover la demanda. Por medio del comercio y de la cooperación internacional se fortalecieron las economías de los miembros⁷⁷.

En el tercer convenio, en medio de un auge de precios, hubo modificaciones a los Acuerdos firmados anteriormente, ya que aunque se mantenía el sistema de cuotas, se suspendían las mismas si los precios sobrepasaban el margen superior de la franja de precios fijados. Además, surge un sistema de cuotas básicas que estaba conformada por una parte fija que representaba hasta un 30% de la cuota básica de cada país, y una parte variable dependiendo de las existencias acumuladas. En ese mismo contexto, los miembros debían declarar el incumplimiento del monto de sus cuotas, para que estas sean repartidas entre los demás países miembros⁷⁸.

⁷⁴ Cfr. YÚFERA Javier, *Contingentes arancelarios y contingentes cuantitativos: rebajas y veda en el comercio internacional*, http://www.comercio-exterior.es/es/action-articulos.articulos+art-78+cat-10+pag-2/Articulos+de+comercio+exterior/Aduanas/Contingentes+arancelarios+y+contingentes+cuantitativos+_+rebajas+y+veda+en+el+comercio+internacional.htm, Acceso: 6 de abril de 2011, 21h30

⁷⁵ Cfr. WTO, *Acceso a los Mercados*, http://www.wto.org/spanish/tratop_s/agric_s/ag_intro02_access_s.htm#and_tariff_quota, Acceso: 6 de abril de 2011, 21h30

⁷⁶ Cfr. EL CAFE NUESTRO DE CADA DIA, pp. 97-103, EN: EXPLORED, Ecuador en el Convenio Internacional del Café, <http://www.explored.com.ec/noticias-ecuador/ecuador-en-el-convenio-internacional-del-cafe-21007-21007.html>, Acceso: 27 de enero de 2011, 13h00

⁷⁷ Cfr. ICO, *History*, Op. Cit.

⁷⁸ Cfr. EL CAFE NUESTRO DE CADA DIA, pp. 97-103, EN: EXPLORED, Ecuador en el Convenio Internacional del Café, Op.Cit.

Desde el año de 1980 se introdujo un sistema de repartición de cuotas trimestrales, lo que quería decir que las cuotas anuales designadas a cada país se las negociaba cada tres meses, permitiendo de esta manera influir sobre los precios de café en el escenario internacional. En el año 1985, a raíz de la baja de producción del 66%, los precios subieron rápidamente, por lo que se decidió suspender el sistema de cuotas si los precios subían por encima de determinados niveles, y restablecerlo en caso de su descenso⁷⁹.

A finales del año 1986, el precio del café pasó por debajo del límite inferior de la franja de precios, lo que implicaba un restablecimiento del sistema de cuotas. Designaron una cuota global de 58 millones de sacos de 60 Kg, para mantener el precio promedio⁸⁰.

Durante este período la cuota del Ecuador subió de 2,15% a 2,24% que correspondía de 1,15 a 1,21 millones de sacos respectivamente, el incremento de la cuota era de importancia para el país ya que hasta ese momento, las estadísticas reflejaban que su cumplimiento había sido constante, mientras otros países habían disminuido su producción. Esto se ve interrumpido en el año 1987 por la filosofía de libre comercio⁸¹.

En el año de 1989, al no existir un consenso sobre el incremento o disminución de cuotas se produce la ruptura del Convenio Internacional, y por ende la suspensión de cuotas⁸².

En el Acuerdo Internacional del 2007, los países Miembros reconocen la importancia del desarrollo sostenible del sector, por lo que en el Artículo 24 se menciona la eliminación de obstáculos al comercio y consumo, y alude que los países integrantes del Convenio tienen derecho a regular e introducir nuevas disposiciones reglamentarias para satisfacer los objetivos nacionales de política de salud y de ambiente⁸³. Los Miembros reconocen que existen disposiciones que no ayudan a la liberalización del comercio, como son:

⁷⁹ Cfr. ICO, *History*, Op. Cit.

⁸⁰ Cfr. EL CAFE NUESTRO DE CADA DIA, pp. 97-103, EN: EXPLORED, *Ecuador en el Convenio Internacional del Café*, Op. Cit.

⁸¹ Cfr. Id.

⁸² Cfr. BIBLIOTECA VIRTUAL EDMET, *La Crisis del Café*,

<http://www.eumed.net/libros/2008b/383/LA%20CRISIS%20DEL%20CAFE.htm>, Acceso: 27 de enero de 2011, 14h00

⁸³ Cfr. LEYES, *ley nº 4.189/10 que aprueba el Acuerdo Internacional del Café*, Op. Cit.

a) Los regímenes de importación aplicables al café, entre los que cabe incluir los aranceles preferenciales o de otra índole, las cuotas, las operaciones de los monopolios estatales y de las entidades oficiales de compra, y otras normas administrativas y prácticas comerciales; b) los regímenes de exportación, en lo relativo a los subsidios directos o indirectos, y otras normas administrativas y prácticas comerciales; y c) las condiciones internas de comercialización y las disposiciones jurídicas y administrativas nacionales y regionales que puedan afectar al consumo⁸⁴.

Otras medidas coyunturales para la regulación de precios

Durante el primer acuerdo firmado por los países miembros de la OIC, en el año de 1962, se sostuvo un “mecanismo de alivio”, el cual permitía liberar existencias al momento de existir una presión al alza en el precio del café, produciendo un precio artificial para el consumidor mientras se creaba un precio piso garantizado para el productor⁸⁵.

A través de los convenios acordados, entre los países miembros, se plantearon límites máximos y mínimos con los que se trataba de estabilizar las fluctuaciones de los precios de café, tomando en cuenta la evolución de la situación monetaria internacional⁸⁶.

Se desarrollaron medidas especiales como la verificación anual de existencias de arrastre de café de cada uno de los países exportadores por medio del sistema de certificados sobre la procedencia de café para eliminar el problema del café turista, lo cual llevaba consigo el cómputo físico de las existencias almacenadas en centenares de bodegas. Esta verificación se llevaba a cabo al final del respectivo año de cosecha de cada país. Los miembros importadores no admitían el ingreso del café si no estaban acompañados del correspondiente certificado validado con estampillas de exportación de café emitidas por la Organización. La verificación dejó de estar en vigencia desde el Convenio de 1983⁸⁷.

El Organismo Internacional de Café ha creado un modelo dinámico que le permite dar las proyecciones del precio de café crudo, para lo cual se toman datos de la oferta, demanda y existencias. El modelo realiza una simulación dinámica sobre el comportamiento futuro del PIB, los índices de precios de

⁸⁴ ICO, *Acuerdo Internacional del Café 2007*, Archivo pdf. p.24, Acceso: 15 de marzo de 2011, 11h20

⁸⁵ Cfr. OFI-AGRO, *Análisis de la Coyuntura Internacional del Café y Situación del Mercado Internacional*, Archivo pdf. Op. Cit. p.6

⁸⁶ Cfr. EL CAFE NUESTRO DE CADA DIA, pp. 97-103, EN: EXPLORED, *Ecuador en el Convenio Internacional del Café*, Op. Cit.

⁸⁷ Cfr. OIC, *Historia*, http://www.ico.org/ES/historyc.asp?section=Qui%E9nes_somos, Acceso: 15 de marzo de 2011, 20h00

consumo y los tipos de cambio de los principales países exportadores e importadores. El precio compuesto creado por la Organización tiene por objeto lograr un equilibrio entre la oferta y la demanda del café crudo⁸⁸.

1.2.3. Punto de quiebre: Posición de EEUU en la OIC

La historia del café empieza a comienzos de siglo con la iniciativa de Brasil y Colombia y sus intentos por estabilizar las políticas de comercialización cafetalera. Es a partir del año de 1940, con el estallido de la Segunda Guerra Mundial que inicia una cooperación continental sobre este producto, firmando un acuerdo entre los principales productores de Latinoamérica y Estados Unidos. Dicho Acuerdo no tuvo el éxito esperado, debido a que Estados Unidos congeló los precios de materias primas importadas. La guerra con la intervención de Estados Unidos y el temor de una sobreproducción hicieron que se disuelva el Organismo a cargo⁸⁹.

Fue a partir del año de 1958, que se retoma la idea de un acuerdo entre productores y consumidores, convocando en Washington a un grupo de estudio que analice la futura participación de sus miembros. En este año, 15 productores fueron los signatarios de un acuerdo que buscaba estabilizar los precios del grano de café, además de establecer contactos con países consumidores en Europa y en sus colonias productoras en el continente africano⁹⁰.

En el año 1961, el Presidente John F. Kennedy realiza una declaración: *“Los Estados Unidos están listos para cooperar con América Latina y con los gobiernos de los otros países productores, para reducir las extremas fluctuaciones en los niveles de precios”*⁹¹.

Es a partir del año 1987 con el presidente Reagan, que se plantea la filosofía para productos básicos, el “Libre Comercio”, cambiando de esta forma la participación política y de cooperación de los Estados Unidos. A partir de esta proposición, en Julio de 1989, en la sede del Consejo Internacional del Café se plantearon dos propuestas: la primera fue presentada por los países que producen el tipo de café “Otros Suaves” entre los cuales se encontraba

⁸⁸ Cfr. FAO, *Café*, <http://www.fao.org/docrep/007/y5143s/y5143s0v.htm>, Acceso: 16 de marzo de 2011, 19h00

⁸⁹ Cfr. EL CAFE NUESTRO DE CADA DIA, pp. 97-103, EN: EXPLORED, *Ecuador en el Convenio Internacional del Café*, Op. Cit.

⁹⁰ Cfr. Id.

⁹¹ Id.

Ecuador, apoyado por los Estados Unidos, que reclamaban un incremento de cuotas; la segunda fue sostenida por Colombia, respaldada por Brasil y la Comunidad Europea que se oponían a tal demanda. Debido a la falta de acuerdo, se generó la ruptura del Acuerdo Internacional del Café y con él, la suspensión de las cuotas⁹².

Desde 1994 se mostró una pérdida superior a los once millones de dólares, que desembocó en una anarquía en la producción, promoviendo la sobre-oferta, la cual fue la causa principal para la caída del precio del café⁹³. De esta manera, provocó un obstáculo al proceso de cambio progresivo en la calidad de vida de quienes estaban involucrados directamente en la cadena productiva del sector cafetalero, dejando de lado al “humano” como centro y sujeto primordial del desarrollo dado que se provocó el descuido de las siembras; repercutiendo asimismo en el deterioro de la calidad del café ofrecida al consumidor. Todo esto, implicando el desequilibrio entre el desarrollo económico con equidad social y el ecológico, los cuales son un soporte vital para del sector⁹⁴.

La filosofía de mercado libre, sigue siendo promulgada, ya que intereses de los países consumidores y sus industrias están mejor atendidos sin restricciones al café⁹⁵. Durante el Acuerdo de Café 2007, los miembros se plantearon entre sus objetivos eliminar los obstáculos al aumento del consumo, para lo cual se los reducirá progresivamente.

Con el fin de coadyuvar a los objetivos del presente Artículo, el Consejo podrá formular recomendaciones a los Miembros y éstos rendirán informe al Consejo, acerca de las medidas adoptadas con miras a poner en práctica dichas recomendaciones⁹⁶.

⁹² Cfr. Id.

⁹³ Cfr. FUNIBER, Coronel Feijó Manuel Alberto, *Estudio del Café especial Ecuatoriano*, Op. Cit. pp. 9-10

⁹⁴ Cfr. MUÑOZ, Galo, *Desarrollo Humano Sostenible*, http://www.ecoportel.net/Temas_Especiales/Energias/El_Desarrollo_Humano_Sostenible, Acceso: 02 de Marzo de 2011, 9H00

⁹⁵ Cfr. EL CAFE NUESTRO DE CADA DIA, pp. 97-103, EN: EXPLORED, *Ecuador en el Convenio Internacional del Café*, Op. Cit.

⁹⁶ NB. ARTICULO 24, numeral 7, EN: ICO, *Acuerdo Internacional del Café de 2007, ventajas de la afiliación*, <http://dev.ico.org/documents/benefits07c.pdf>, Archivo pdf. p.24. Acceso: 12 de abril del 2011, 15h30

1.3. Políticas Gubernamentales o Estatales

1.3.1. Rol del Ecuador en la OIC

Participación

El Ecuador al ser país exportador de café ingresa como miembro de la Organización Internacional del Café (OIC) en el año de 1963 y ha ratificado los siete Acuerdos Internacionales de dicha Organización⁹⁷.

Dada la ruptura del Acuerdo Internacional de Café de 1989, el cual había nacido con el objetivo de estabilizar los precios y asegurar un aprovisionamiento regular del café, a través de un sistema de contingentes de exportación y precios mínimos y máximos concertados, el Ecuador, como los demás países miembros de la OIC, continuó produciendo café si bien la caída de precios afectó su cantidad exportable⁹⁸.

Después de la finalización de las cuotas mundiales que empujaron los precios a la baja, los robustas no se vieron afectados pues, se desarrolló la industria que necesitaba básicamente de este tipo de café. A partir del año de 1994, en el caso del Ecuador, los arábigos mantuvieron su precio, mientras que para los robustas iban cayendo, volviéndose así atractiva su exportación en lugar de la industrialización⁹⁹.

Dicha problemática se magnificó en el año de 1997 con los diferenciales de precio entre ambas especies; se descuidaron las plantaciones de robusta y muchos caficultores se cambiaron a producir arábigos, sobre todo en la costa. Algunos industriales se quejaron por la disminución de robustas; el golpe de gracia fue la gran devaluación del año de 1999 y su posterior dolarización, que dirigieron los precios a niveles reales, particularmente salarios y jornales, elevando los costos de producción de campesinos e industriales; sin rentabilidad por diferenciales cambiarios; y en un escenario de bajos precios, la cosecha se detuvo y hubieron caficultores que abandonaron definitivamente la producción de robustas¹⁰⁰.

⁹⁷ Cfr. ICO, *Membership of International Coffee Agreements*, http://dev.ico.org/projects/cabi_cdrom/PDFFiles/ECUADOR.pdf, Acceso: 08 de abril de 2011, 12h30

⁹⁸ Cfr. SAPPPIENS, *El café y el Acuerdo Internacional del Café*, <http://www.sapppiens.com/sapppiens/comunidades/catearti.nsf/EI%20caf%C3%A9%20y%20el%20Acuerdo%20Internacional%20del%20Caf%C3%A9/B71CB74C49A0DA0C41256A7E003C23A1!opendocument>, Acceso: 27 de Enero del 2011, 12h00

⁹⁹ Cfr. Convenio CFC – OIC - CABI Commodities – ANECAFE, *Café en el Ecuador, manejo de la Broca del fruto*, Archivo pdf. Op. Cit. pp. 6-7

¹⁰⁰ Cfr. Ibid; pp. 11-12

Con el bajo costo del café robusta y su utilización en la industria, países con costos laborables bajos como Tailandia, Vietnam, Indonesia se vieron estimulados para la producción de éstos, teniendo como resultado la sobreoferta, la misma que se verá detallada en el segundo capítulo de este tema.

Los Acuerdos Internacionales del Café son instrumentos que permiten el desarrollo sustentable de sus miembros ya que una tercera parte, corresponde a países menos adelantados con bajos ingresos, que reconocen la importancia del sector cafetalero para la economía de sus países, pudiendo de esta manera mejorar la calidad de vida de sus habitantes, erradicando la pobreza¹⁰¹.

El Ecuador, al ser Miembro de la OIC, es parte de un foro intergubernamental de países productores de café, en el que se intercambia información estadística, técnica y científica relacionada al sector cafetalero, tales como: tendencias y proyecciones del mercado internacional, experiencias de los diferentes países en cuanto a productividad, mejora de la calidad, eliminación de plagas y campañas de consumo. Este le permite al Ecuador, entender mejor la demanda de sus mercados en materia de calidad y producción del café para ser competitivo y aumentar el porcentaje de representación en el comercio mundial total¹⁰².

El Acuerdo Internacional de Café 2007, suscrito por el Ecuador, tiene por objetivos: promover la cooperación internacional sobre el tema de café; crear un foro para consultas entre los gobiernos con el sector privado; incitar a los Miembros a desarrollar en términos sostenibles y ambientales el sector cafetalero; proporcionar un foro para entender las condiciones de los mercados internacionales y las tendencias a largo plazo de la producción y del consumo; eliminar obstáculos al comercio facilitando su expansión y transparencia; promover el consumo de café; tratar de obtener financiación para proyectos que beneficien a los países Miembros, e informar a los productores acerca de instrumentos y servicios financieros; fomentar la calidad del café con miras a aumentar la satisfacción del consumidor y los beneficios para los productores; promover programas de capacitación para transferencia de tecnología,

¹⁰¹ Cfr. MINISTERIO DE FOMENTO INDUSTRIA Y COMERCIO - NICARAGUA, *Acuerdo Internacional del Café de 2007, ventajas de la afiliación*, Op. Cit.

¹⁰² CONSULADO DE ECUADOR EN UK, *Acuerdo Internacional de Café 2007*, http://www.consuladoecuador.org.uk/Embajada_del_Ecuador/cafe.html, Acceso: 31 de enero de 2011, 11h00

además de la creación de estrategias para aumentar la capacidad de producción de las comunidades locales y de los pequeños caficultores, y de esta manera contribuir con la erradicación de la pobreza¹⁰³.

En dicho Acuerdo, se destaca la financiación de proyectos para el desarrollo de las comunidades que dependen de esta materia prima, esto se lo hace por medio del Foro Consultivo sobre Financiación del Sector Cafetero, con el fin de responder a las necesidades de los productores en pequeña y mediana escala¹⁰⁴. Uno de los beneficios que el Ecuador persigue al ser miembro de este Acuerdo es obtener financiamiento a proyectos por parte del Fondo Común para los Productos Básicos (CFC)¹⁰⁵.

Ventajas

A través de su participación como miembro de la Organización Internacional del Café, Ecuador se ha beneficiado de distintos programas, los mismos que se mencionan a continuación:

La cooperación de la Organización Internacional del café no sólo es a través de programas, sino también de desembolso de dinero, en el año 2010 contó con US\$ 85 millones destinados al desarrollo de los países. De manera que países que vieron afectadas sus cosechas a causa de fenómenos naturales, plagas y enfermedades que afectaban al café, como: la broca del fruto del café; la *traqueomicosis*¹⁰⁶ y el perforador blanco del tallo del cafeto, pudieron presentar el problema ante la Organización para que ésta provea de recursos que les permitieran aumentar la calidad de la cosecha y los ingresos de los agricultores en pequeña escala¹⁰⁷.

En el Ecuador ante el fenómeno climático del Niño del año de 1998 que arrasó con 57.000ha de café, principalmente arábigos, desanimó a los caficultores quiénes anteriormente habían descendido su producción por la

¹⁰³ Cfr. LEYES, ley nº 4.189/10 que aprueba el Acuerdo Internacional del Café, Op. Cit.

¹⁰⁴ Cfr. MINISTERIO DE FOMENTO INDUSTRIA Y COMERCIO - NICARAGUA, *Acuerdo Internacional del Café de 2007, ventajas de la afiliación*, Op. Cit.

¹⁰⁵ Cfr. Diario Hoy, *Ecuador se adhiere al Acuerdo Internacional del Café 2007*, <http://www.hoy.com.ec/noticias-ecuador/ecuador-se-adhiere-al-acuerdo-internacional-del-cafe-2007-308920.html>, Acceso: 31 de enero de 2011, 10h00

¹⁰⁶ NB. *Traqueomicosis*: Enfermedad de las plantas producida por hongos que invaden su sistema vascular o región traqueal, marchitándolas o desecándolas. EN: CIENCIA GLOSARIO, *Traqueomicosis*

[http://ciencia.glosario.net/agricultura/hadromicosis-\(traqueomicosis\)-11415.html](http://ciencia.glosario.net/agricultura/hadromicosis-(traqueomicosis)-11415.html), Acceso: 09 de abril de 2011, 11h00

¹⁰⁷ Cfr. MINISTERIO DE FOMENTO INDUSTRIA Y COMERCIO - NICARAGUA, *Acuerdo Internacional del Café de 2007, ventajas de la afiliación*, Op. Cit.

caída de precios, por lo que el país recurrió a la ayuda de la OIC, quién entregó a su vez US\$ 295.000 para la recuperación de los cafetales¹⁰⁸.

El “Proyecto Manejo Integrado de la Broca del Café *Hypothenemus hampei*”, inició en Junio de 1999 y fue ejecutado por la Asociación Nacional de Exportadores de Café (ANECAFE) en convenio con el Instituto Internacional para el Control Biológico (IIBC), con el financiamiento del Fondo Común para los Productos Básicos (CFC) y la supervisión de la Organización Internacional del Café. Este proyecto tuvo una duración de tres años y su finalidad no era solo combatir la plaga que destruía los cafetales, sino aportar bienestar a los productores de café en régimen de minifundio¹⁰⁹; fomentar la producción sostenible de café, usando como estrategia el abastecimiento de tecnologías que permitían aplicar métodos de Manejo Integrado de Plaga (MIP), y así producir café de buena calidad, económicamente viable con un uso mínimo de medios de control químico¹¹⁰. Para la ejecución del programa se construyó el primer laboratorio de cría de *parasitoides*, en Santo Domingo de los Tsachilas. El costo total del proyecto para todo los países participantes del mismo (Ecuador, Colombia, India, México, Honduras, Guatemala y Jamaica) fue de de US\$ 5'467.000, mientras que el costo en Ecuador fue de US\$ 729.900¹¹¹.

A su vez el séptimo Acuerdo Internacional del Café, ha ratificado y desarrollado de una manera amplia los beneficios de los que sus miembros pueden gozar, y que habían sido planteados en convenciones anteriores. El Ecuador por ser miembro de la OIC cuenta con beneficios como¹¹²:

- a) Derecho a nombrar representantes en el Consejo Internacional del Café, el cual se reúne para examinar la situación del mercado cafetero, elaborar políticas cafeteras y decidir prioridades. Éstos están en contacto con la Junta Consultiva del Sector Privado que los

¹⁰⁸ Cfr. Convenio CFC – OIC - CABI Commodities – ANECAFÉ, *Café en el Ecuador, manejo de la Broca del fruto*, Archivo pdf. Op. Cit. pp. 8-9

¹⁰⁹ NB. *Minifundio*: Pequeña Propiedad rural, generalmente en manos de campesinos, que posee una superficie insuficiente para desarrollar una explotación racional. Sus poseedores, que viven cerca del nivel de supervivencia, frecuentemente se ven obligados a repartir la escasa Tierra que poseen entre sus descendientes, agudizando así el problema del escaso tamaño de las parcelas. Cuando esto no es posible surge entonces una fuerte presión demográfica que expulsa los habitantes de las zonas rurales hacia las ciudades. EN: DICCIONARIO DE ECONOMIA, ADMINISTRACION FINANZAS Y MARKETING, *Minifundio*, <http://www.eco-finanzas.com/diccionario/M/MINIFUNDIO.htm>, Acceso: 08 de abril de 2011, 17h30

¹¹⁰ Cfr. ANECAFE, <http://www.anecafe.org.ec/cafes-cafetateros-exportadores-ecuador.php?id=107>, Acceso: 08 de abril de 2011, 17h30

¹¹¹ Cfr. Convenio CFC – OIC - CABI Commodities – ANECAFÉ, *Café en el Ecuador, manejo de la Broca del fruto*, Archivo pdf Op. Cit. pp. 12-13

¹¹² Cfr. MINISTERIO DE FOMENTO INDUSTRIA Y COMERCIO - NICARAGUA, *Acuerdo Internacional del Café de 2007, ventajas de la afiliación*, Op. Cit.

asesora en temas como: inocuidad de los alimentos y la sostenibilidad.

- b) Acceso al foro de países productores para tratar temas sobre dificultades relativas al comercio internacional del café, y elaborar políticas y soluciones oportunas.
- c) Difunde información acerca de los diversos efectos positivos del consumo de café en la salud, a través del programa “*Positively Coffee*” se difunde información acerca de los diversos efectos positivos del consumo de café en la salud.
- d) Ingreso a reuniones de trabajo y seminarios que se celebran sobre: indicaciones geográficas, *café gourmet*, *café orgánico*, comercio electrónico y comercio.
- e) Asesoramiento relacionado a calidad, control de las plagas y mejora de las estructuras de mercado
- f) Podrá escuchar las opiniones del sector privado a través del “*Coffee Industry and Trade Associations Forum*” (CITAF), la cual permite que los representantes de las asociaciones del sector en los países productores y consumidores se ocupen conjuntamente de las cuestiones de intereses para ambos grupos de países.

Se debe destacar que los Convenios del Café garantizan la cooperación de organismos internacionales, para el desarrollo de distintas actividades tanto de consulta como de colaboración de: Naciones Unidas, organismos especializados, organizaciones intergubernamentales y organizaciones regionales. Además la OIC hace uso de todas las oportunidades que ofrece el Fondo Común para los Productos Básicos y otras fuentes para el financiamiento de los objetivos planteados por cada Acuerdo¹¹³.

La afiliación a los Acuerdos, permite que a través del foro, entre productores y consumidores, se elaboren políticas cafeteras para soluciones oportunas. En ese sentido se manejó un proyecto de cinco años de duración entre la OIC y la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) con un aporte de US\$ 6 millones en contra de la contaminación ocasionada por el moho y la incidencia de *ocratoxina*¹¹⁴ (OTA).

¹¹³ Cfr. Id.

¹¹⁴ NB. *Ocratoxina*: La ocratoxina A. llamada también OTA, es una micotoxina producida por hongos de los géneros *Aspergillus*. y *Penicillium*. Esta micotoxina, en particular, se la encuentra contaminando sustratos como: cereales, café, chocolate, carne, lácteos, especias, vino, jugo de uva y cerveza. La gestión del riesgo de

Este proyecto se lo realizó en África, Asia y Latinoamérica y estuvo encaminado a aumentar tanto la inocuidad del café como los ingresos de los agricultores en los países en desarrollo. La disminución de OTA hizo que la Unión Europea abandone la propuesta de imponer un límite máximo de OTA en el café verde, lo cual ahorro a la industria más de US\$ 100 millones al año¹¹⁵.

Con la crisis de bajos precios del café en el período 2000-2004, la OIC creó proyectos para equilibrar la demanda y oferta del producto por medio de incentivos para el aumento de consumo del mismo, mejorar la calidad y además establecer programas que generen ingresos complementarios para los caficultores, tales como la introducción paralela al café de nuevos cultivos¹¹⁶.

El Ecuador a través del Acuerdo 2007, que brinda colaboración internacional en asuntos políticos, sociales y económicos, busca tener financiamiento a proyectos como el que ya se encuentra en ejecución denominado "Reconversión de Fincas Cafetaleras en Unidades Agropecuarias Autosostenibles", el cual inició en el año 2007 con una duración de cuatro años. Este proyecto fue presentado por el Ecuador ante la OIC y representa recursos por más de un millón de dólares en beneficio de los pequeños productores de café¹¹⁷.

Desventajas

La OIC es el único Organismo Internacional de Producto Básico para el café, por lo que encauza la cooperación entre países productores, consumidores y el sector privado, con el fin de elaborar soluciones políticas cafeteras eficaces. Países con gran consumo o producción del café influyen en

contaminación por ocratoxina A (OTA) en el café supone intervenir en la cadena desde el cafeto hasta el producto terminado. Los factores principales de una gestión eficaz de la OTA requieren utilizar buenas prácticas de higiene todo a lo largo de la cadena, secado rápido y evitar que el café se humedezca de nuevo garantizando un almacenamiento y transporte limpios y secos. El análisis de muestras de café verde de todos los orígenes ha revelado que la contaminación por OTA puede ser más frecuente en algunas zonas que en otras, aunque no en forma uniforme necesariamente. Ningún país productor de café está por completo libre del riesgo de contaminación por OTA. EN: CIATI AC, *Ocratoxina*, <http://www.ciatl.org/ciatlweb/test-ciatl/index.php/novedades/56-ocratoxina>, Acceso: 09 de abril de 2011, 10h00

¹¹⁵ Cfr. ICO, *Acuerdo Internacional del Café de 2007, ventajas de la afiliación*, Archivo pdf. Op. Cit.

¹¹⁶ Cfr. MINISTERIO DE FOMENTO INDUSTRIA Y COMERCIO - NICARAGUA, *Acuerdo Internacional del Café de 2007, ventajas de la afiliación*, Op. Cit.

¹¹⁷ Cfr. CONSULADO DE ECUADOR EN GRAN BRETAÑA, *Acuerdo Internacional de Café 2007*, Op. Cit.

la toma de decisiones de la Organización, como en el año de 1989, en el que se suspendió el sistema de cuotas y se adoptó la filosofía de libre comercio¹¹⁸.

Incluso, la estructura de la Organización con bajos costos de afiliación contribuye a que los miembros elaboren políticas de cuestiones globales que afectan a los sectores cafeteros desde la sostenibilidad hasta la inocuidad de los alimentos, la calidad del café y la transparencia del mercado. Las decisiones al ser tomadas, no sólo por quienes proveen el café sino también por los países importadores y el sector privado, son un impedimento para el desarrollo de los caficultores, en especial de los agricultores en pequeña escala debido a la intervención de los países consumidores en el precio del grano de café¹¹⁹.

Es así que por intereses de ciertos países consumidores, como Estados Unidos, se creó inestabilidad en el sector cafetalero por la falta de compromiso entre éstos y los países proveedores, resultando en un mal funcionamiento de los Acuerdos Internacionales. Desde el año de 1989 hasta el año 2003, no funcionó ningún mecanismo de regulación afectando la economía del sector¹²⁰.

Los efectos que se ven reflejados por la disyuntiva entre países proveedores y consumidores hicieron que aquellos países que exportan el café liquiden sus *stocks* acumulados para aumentar sus cuotas en los Acuerdos y así acrecentar su participación en el comercio total, estos países esperaron aumentar sus divisas aún con los bajos costos del café¹²¹.

En consecuencia a lo anterior, la existencia de café verde se acumula, la oferta del café incrementa y esto se ve reflejado en el aumento de producción de café arábigo no lavado y robusta por parte de Vietnam y Brasil que alcanzan a suplir el 75% de las necesidades de los consumidores, y por consiguiente los precios caen¹²².

¹¹⁸ Cfr. ICO, *History*, Op. Cit.

¹¹⁹ Cfr. MINISTERIO DE FOMENTO INDUSTRIA Y COMERCIO - NICARAGUA, *Acuerdo Internacional del Café de 2007, ventajas de la afiliación*, Op. Cit. ,

¹²⁰ Cfr. OFI-AGRO, *Análisis de la Coyuntura Internacional del Café y Situación del Mercado Internacional* ,Op. Cit. p.8

¹²¹ Cfr. *Ibid*; p.9

¹²² Cfr. *Ibid*; p.8

1.3.2. Participación del sector privado

En el sector cafetalero ecuatoriano existen debilidades en el diálogo entre sectores, por lo que los encuentros formales e informales son escasos entre productores y comercializadores internos y exportadores, o entre productores e industriales¹²³.

El Consejo Cafetalero Nacional (COFENAC) desde su creación incluyó representantes tanto del sector público como privado para así constituir un mecanismo de diálogo y acuerdo entre quienes intervenían en el sector, y en ese sentido, organizar y dirigir la política cafetalera del Ecuador aunque la baja representatividad de los gremios limita la negociación comercial¹²⁴.

La participación de los distintos grupos se lo ha hecho de manera individual y sin una orientación definida en materia de sostenibilidad de la actividad cafetalera. En efecto, la Federación de Cooperativas Cafetaleras del Ecuador (FENACAFE) y la Corporación Ecuatoriana de Cafetaleros (CORECAF) se enfocan en fortalecer al sector productivo a través de procesos de comercialización directa y hacia la exportación¹²⁵.

El sector industrial desarrollado a través de empresas familiares logra encontrar mercados para la exportación de sus productos y se agrupan dentro de la Cámara de Industriales o en el sector alimentario, obedeciendo los intereses de sus empresas¹²⁶.

A su vez, el sector exportador cuenta con la Asociación Nacional de Exportadores de Café (ANECAFE), constituida jurídicamente en el año de 1983 y que tiene por miembros empresas exportadoras e industrializadoras de café, que se dedican al consumo nacional e internacional. En el año 1993, la Asociación suscribió y estuvo presente en la fundación del Acta constitutiva de la Asociación de Países Productores de Café (APPC), realizada en Brasil, y que tenía por fin la recuperación de precios por medio del control de la oferta. Además, ANECAFE fue quién redactó el Proyecto de Ley Especial del Sector Cafetalero en el año de 1994, y lo entregó al Lcdo. Jaime Nebot Saadi, para

¹²³ Cfr. COFENAC, *Plan Estratégico del Sector Cafetalero Ecuatoriano*, Op. Cit.

¹²⁴ Cfr. Id.

¹²⁵ Id.

¹²⁶ Cfr. Id.

luego convertirse mediante el Congreso Nacional en Ley de la República¹²⁷. Dicha asociación ha promovido proyectos relacionados con la producción primaria, como por ejemplo el Proyecto de “Broca del Café” para mejorar la calidad y abastecimiento continuo del café hacia la exportación e industria, y también de ayuda a los pequeños productores de café, siendo la co-ejecutora del Proyecto de “Reconversión de Fincas Cafetaleras en Unidades Familiares Agropecuarias Autosostenibles¹²⁸”.

Entre las empresas miembros de ANECAFE se encuentran: El Café; Solubles Instantáneos C.A.; Gusnobe S.A.; El Café C.A.; Kave Café Ecuatoriano S.A.; Cafecom S.A.; Freddy Bustamante Moran; Mercafé S.A.; Kolnetsa S.A.; Ultramares Corporación; Manexpo; Askley Delgado Flor; Café Minerva Cía. Ltda.; Export Café Cía. Ltda.; Belcet S.A, siendo las tres primeras las que se abastecen prioritariamente del café robusta importado desde Vietnam, suministrando alrededor del 70% a la empresa El Café, a los países socio comerciales debido a su importación del 70% del cupo establecido por el COFENAC¹²⁹.

ANECAFE “es una entidad de derecho civil y privada, sin ánimo de lucro y con personalidad jurídica reconocida por el Estado ecuatoriano¹³⁰”, que tiene una relación estrecha con el sector público, siendo así que en el año 2010 solicitó a los miembros del Consejo de Comercio Exterior e Inversiones (COMEXI) la suspensión del requisito de autorización previa del MAGAP para las importaciones bajo la subpartida 0901.11.90.00 cuando ingresen al país bajo regímenes especiales aduaneros como Depósito Industrial o Importación Temporal para perfeccionamiento Activo¹³¹.

¹²⁷ ANECAFE, *Quiénes Somos*, <http://www.anecafe.org.ec/cafes-cafetaleros-exportadores-ecuador.php?id=1>, Acceso: 10 de abril de 2011, 19h30

¹²⁸ NB. El proyecto se está desarrollando en tres provincias del país, Manabí, El Oro y Loja y es Supervisado por la OIC, con el cofinanciamiento del CFC y la Corporación PL- 80-USDA, y la Ejecución del COFENAC; el proyecto se desarrolla en un transcurso de 4 años terminando el 30 de septiembre del 2011. Este proyecto tiene como meta aliviar la pobreza de las familias de caficultores a través de la introducción en las fincas cafetaleras, de nuevas actividades agropecuarias rentables, que garanticen niveles más altos de ingresos, mejor seguridad alimentaria y preservar los recursos naturales. Sus componentes son: Fortalecimiento Organizacional, Diversificación de los sistemas de Producción, Agro-industria y Comercialización Asociativa, Diseminación del Proyecto. EN: Cfr. ANECAFE, *Reconversión de pequeñas fincas cafetaleras en unidades agropecuarias autosostenibles*, <http://www.anecafe.org.ec/cafes-cafetaleros-exportadores-ecuador.php?id=106>, Acceso: 31 de enero de 2011, 12h00

¹²⁹ Cfr. ENTREVISTA: *Ministerio Coordinador de la Producción, Empleo y Competitividad*, 4 de febrero 2011, 15h00

¹³⁰ ANECAFE, *Quiénes Somos*, Op. Cit.

¹³¹ Cfr. COMERCIO EXTERIOR, *NF-1318--Vigencia De Acuerdo No. 10 506 MIPRO Y MAGAP: Autorizaciones Previas De Café En Importaciones A Regímenes Especiales, Cambio De Régimen A Consumo Y Exportaciones*, <http://comercioexterior.com.ec/qs/content/inf-1318-vigencia-de-acuerdo-no-10-506-mipro-y-magap-autorizaciones-previas-de-caf%C3%A9-en-impor>, Acceso: 12 de abril de 2011, 12h00

Según Registro Oficial N°. 657 de 20 de marzo de 1995¹³²:

Corresponde al Consejo Cafetalero Nacional COFENAC proponer las políticas en cuanto a la producción y comercialización del café, tanto a nivel local como también su vinculación en el mercado internacional, cuyas recomendaciones son el sustento para la definición de políticas por parte del MAGAP¹³³.

Es decir, el MAGAP, como entidad competente, tiene como obligación mantener la Autorización previa para la importación de café bajo la subpartida 0901.11.90.00 para “precautelar la producción nacional”¹³⁴.

1.3.3. Consejo Cafetalero Nacional (COFENAC)

El 20 de marzo de 1995, se publicó en el Registro Oficial 657 la Ley Especial para el Sector Cafetalero, la cual promovía la modernización de la industria para hacer frente a las fluctuaciones de precios¹³⁵. En virtud a esta ley se crea el Consejo Cafetalero Nacional (COFENAC) como máxima instancia, el cual está integrado por: Ministro de Agricultura o su delegado permanente, quien lo presidirá; Ministro de Industria, Comercio Integración y Pesca o su delegado permanente; un delegado de la Asociación Nacional de Exportadores de Café (ANECAFE); un representante de los caficultores independientes; un representante de los industriales de café; un delegado de la Federación Nacional de las Cooperativas Cafetaleras del Ecuador (FENACAFE) y un representante de los caficultores de la Región Amazónica¹³⁶.

El Consejo Cafetalero Nacional es el responsable de organizar y dirigir la Política Cafetalera del Ecuador, además de administrar los recursos provenientes del presupuesto general del Estado y del 2% sobre el valor FOB de contribución agrícola del café en grano, tostado en grano y tostado molido que se exporta por cada unidad de 100 libras¹³⁷.

¹³² COFENAC, *Registros Oficial N° 657*, <http://www.cofenac.org/wp-content/uploads/2010/09/Ley-Especial-del-Sector-Cafetalero.pdf>, Acceso: 01 de abril de 2011, 10h00

¹³³ Cfr. ENTREVISTA: *Ministerio* Coordinador de la Producción, Empleo y Competitividad, 4 de febrero 2011, 15h00

¹³⁴ REVISTA JUDICIAL, *Registro Oficial*,

http://www.derechoecuador.com/index.php?option=com_content&task=view&id=6012&Itemid=602, Acceso: 02 de marzo de 2011, 19h00

¹³⁵ Cfr. USDA FOREIGN AGRICULTURAL SERVICES, *2010 Ecuador coffee production trade Arabica*, Archivo Pdf, Op. Cit. p.6

¹³⁶ Cfr. COFENAC, *Plan Estratégico del Sector Cafetalero Ecuatoriano*, Op. Cit.

¹³⁷ Cfr. OFI-AGRO, *Análisis de la Coyuntura Internacional del Café y Situación del Mercado Internacional*, Op. Cit.p.26

El 80% de sus recursos son destinados a la concesión de créditos¹³⁸ para que los caficultores renueven, rehabiliten y den mantenimiento a los cultivos de café y la promoción de exportaciones. El otro 10% está destinado a programas de investigación cafetalera y lo restante para la administración. La contribución desde el año de 1995 es inferior a aquella recibida en los años de boom de las exportaciones de café lo cual le ocasiona serios inconvenientes para cumplir con sus objetivos. A partir del año 1995 el promedio exportado descendió, contando con 1'080.000 sacos, y continuó con su descenso ya que en el año 2009 se exportaron 650.000 sacos de café en grano de robusta y arábigo¹³⁹.

Una de las funciones del COFENAC es formular políticas de crédito canalizados a través de la banca privada; obteniendo créditos directos del Banco Nacional de Fomento. Dichos préstamos son otorgados para la compra de suministros, nuevas plantaciones e infraestructura; tienen una duración de siete años para ser cancelados, con un período de gracia de dos años¹⁴⁰. El principal objetivo de los préstamos concedidos y su objetivo primordial es incrementar las áreas sembradas de manera que la producción aumente juntamente con la calidad¹⁴¹.

Entre sus funciones también se encuentra promover y apoyar programas y proyectos para la promoción de exportación; asegurar que el mercado cafetalero se desarrolle en un marco de competitividad y eficiencia; y proponer el desarrollo del cultivo en aquellas zonas donde se realizaron inversiones e investigaciones¹⁴².

En el año 2010, la Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo (SENPLADES) y el COFENAC, apoyado por el Ministerio de Agricultura, iniciaron un proyecto de ocho años con el fin de renovar 50.000ha de café para

¹³⁸ NB. Los créditos se concederán a una tasa de interés preferencial equivalente al 50% de la tasa de interés normal establecida por la autoridad monetaria. EN: CORPORACION ECUATORIANA DE CAFETALEROS, *Ley del Café*, <http://www.corecaf.org/interna.php?IDPAGINA=17&TIOPAS=Pol%EDtica%20cafetalera>, Acceso: 2 de Febrero del 2011, 13h00

¹³⁹ Cfr. EL CAFÉ C.A., *Historia del Café en el Ecuador*, <http://www.cafeelcafe.com/es/default2.php?siteid=9&sec=Ecuador%20Cafetero&tit=Historia%20del%20Caf%E9%20en%20Ecuador>, Acceso: 11 de Marzo del 2011, 11h00

¹⁴⁰ Cfr. BNF, *BNF abre sus puertas en el cantón Olmedo*, http://www.bnf.fin.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=303&Itemid=47&phpMyAdmin=c2556564daa21096db69fd064f309bb0&phpMyAdmin=30543bdb39806ab194a6d77087da7cdd, Acceso: 09 de abril de 2011, 16h00

¹⁴¹ Cfr. USDA FOREIGN AGRICULTURAL SERVICES, *2010 Ecuador coffee production trade Arabica*, Archivo pdf, Op. Cit. p.6

¹⁴² Cfr. CORPORACION ECUATORIANA DE CAFETALEROS, *Ley del Café*, <http://www.corecaf.org/interna.php?IDPAGINA=17&TIOPAS=Pol%EDtica%20cafetalera>, Acceso: 28 de febrero de 2011, 13h00

recuperar la capacidad de producción del país que decayó a partir del año 1983, hasta ese año Ecuador contaba con 426.965 ha¹⁴³, mientras que en el año 2010 contó con 197.000 ha¹⁴⁴.

COFENAC diseñó un proyecto que contribuye a impulsar el mejoramiento de la caficultura ecuatoriana a través de la identificación de nuevos mercados para cafés especiales, gourmets y orgánicos, y por consiguiente contribuir a elevar el nivel de vida de las familias productoras de estos tipos de café, articulando la investigación y el desarrollo; fortaleciendo también las organizaciones de los productores de “café orgánico” en las provincias de El Oro, Loja, Manabí, Morona Santiago y Zamora Chinchipe¹⁴⁵.

Se está promoviendo la certificación de café de “Comercio Justo” y “Orgánico”. Exportadores ecuatorianos que comercializan con Estados Unidos y Europa consiguieron certificados del Departamento Agrícola de los Estados Unidos (USDA), y BCS Öko-Garantie respectivamente. La Asociación de Productores Ecológicos de Café Especial de Cantón Loja (APECAEL) ha conseguido certificados de comercio justo¹⁴⁶.

Se impulsaron y apoyaron los procesos de implementación de los Sistemas Internos de Control, como base para la certificación orgánica en nueve organizaciones de las provincias de Bolívar, Cotopaxi, El Oro, Loja, Manabí, Orellana y Zamora Chinchipe¹⁴⁷.

Los diferentes actores de producción del café se refieren al COFENAC como un organismo que no cumple con las funciones para las que se creó, y tampoco constituye un nexo entre los actores, gremios e instituciones que forman parte de su Consejo Superior¹⁴⁸.

Dentro de los cuestionamientos que se le atribuyen se encuentran: Inadecuada representatividad ya que no existe un delegado de los caficultores de la costa, incorrecta distribución de los recursos ya que se destina tan solo el

¹⁴³ Cfr. USDA FOREIGN AGRICULTURAL SERVICES, 2010 Ecuador coffee production trade Arabica, Op. Cit. Archivo pdf, p.6

¹⁴⁴ Cfr. Ibid. p.3

¹⁴⁵ Cfr. COFENAC, *Café Especiales*, Op. Cit

¹⁴⁶ Cfr. USDA FOREIGN AGRICULTURAL SERVICES, 2010 Ecuador coffee production trade Arabica, Archivo pdf, Op. Cit. p.6

¹⁴⁷ Cfr. COFENAC, *Café Especiales*, Op. Cit.

¹⁴⁸ Cfr. COFENAC, *Plan Estratégico del Sector Cafetalero Ecuatoriano*, Op. Cit.

10% a la investigación, escaso número de instituciones financieras nacionales y extranjeras que respalden programas; proyectos para mejorar la calidad del café; intervención del gobierno para sostener a los productores durante las crisis a través de sustentación del precio interno o políticas de cambio favorables, de manera que se aminore la tendencia de contracción en la oferta del grano¹⁴⁹.

Los actores del sector cafetalero proponen cambiar el concepto con el que fue creado el COFENAC creando una figura legal que se adapte a las necesidades de todos los que intervienen en el sector¹⁵⁰.

En el año 2000, durante el gobierno de Gustavo Noboa, se presentó un proyecto de ley reformativa a la ley especial del sector cafetalero para convertirlo en política de Estado, cambiando al COFENAC su naturaleza de privado a público con el fin de dirigir la política cafetalera nacional¹⁵¹.

Durante el año 2005 se efectuó un proyecto de reforma al sector, con miras al año 2015, basado en el Plan Estratégico del Café 2001-2010 el cual localizó los limitantes del desarrollo del sector que impedían la generación de valor agregado en su producción, empleo y por tanto divisas provenientes de la exportación.

Los obstáculos que se encontraron fueron en tres áreas: a) Marco Legal de la actividad cafetalera, sobre todo la Ley del COFENAC; b) Fortalecimiento e integración de la cadena productiva y distributiva del sector; c) Producción y competitividad.

El Marco Legal del Sector Cafetalero, considerado como el conjunto de leyes que regulan la producción y el comercio del café, además de la institución que regula y controla su funcionamiento, tiene inconvenientes. Los representantes de los distintos grupos no llegan a consensos, ya que existe el interés de ciertas industrias exportadoras y/o industrializadoras que predominan sobre el interés general, entre estas: El Café C.A., GUSNOBE, Solubles Instantáneos (SICA) y MERCAFÉ. De ahí que, existen leyes

¹⁴⁹ Cfr. OFI-AGRO, *Análisis de la Coyuntura Internacional del Café y Situación del Mercado Internacional*, Op. Cit.

¹⁵⁰ Cfr. COFENAC, *Plan Estratégico del Sector Cafetalero Ecuatoriano*, Op. Cit.

¹⁵¹ Cfr. COFENAC, *El Sector Cafetalero Ecuatoriano 2010, Diagnóstico*. EN: FUNDACIÓN ECUADOR LIBRE, *El Sector Agropecuario Ecuatoriano: el Café*, Op. Cit.

contrapuestas debido a la politización del COFENAC, así como la negativa injerencia del sector público representado en el Consejo¹⁵².

Según el Registro Oficial N° 657 de 1995, el COFENAC es quien propone políticas en cuanto a producción y comercialización de café. Debido al déficit de producción nacional de robusta para la producción de café industrializado aumentaron las importaciones de café en grano bajo regímenes especiales provenientes de Vietnam. En el año 2009 se importaron 664.224 sacos de 60Kg, por lo que el COFENAC, en el año 2010 definió la política de importación de café, basado en una asignación arbitraria de cupos, aprobando para el año 2010 un cupo de 680.000 sacos de 60Kg, bajo internación temporal, depósito industrial y perfeccionamiento activo. Se designaron los cupos entre tres empresas: el 70% de las cuotas se la atribuyó a la empresa de Elaborados de Café El Café C.A., 15% a la empresa GUSNOBE y 15% a Solubles Instantáneos¹⁵³.

No existe comunicación ni conexión entre los diferentes actores como gremios; falta de propuestas por parte de los miembros que señalan que los recursos financieros del Consejo son escasos, además de la insuficiente toma de decisiones políticas por parte del Gobierno¹⁵⁴.

El incremento de ingresos es necesario para el sector ya que éstos tienen bajos niveles de tecnología agrícola, plantaciones viejas, insuficiente infraestructura vial y de servicios, no hay diferenciación entorno a la calidad del café, falta de política cafetalera coherente y a largo plazo, comercio informal y de baja calidad, materia prima escasa, inexistencia de una imagen del café ecuatoriano y un escaso consumo interno del mismo, lo que resulta en disminución de la producción y baja calidad del café para la comercialización. Por esta razón se busca desarrollar un sistema interno de comercialización que sea eficiente y garantice calidad a sus consumidores tanto en el mercado interno como el internacional, y también promover el consumo de café dentro de la población ecuatoriana¹⁵⁵.

¹⁵² Cfr. COFENAC, *Plan Estratégico del Sector Cafetalero Ecuatoriano*, Archivo Pdf. Op. Cit. p.20

¹⁵³ Cfr. ENTREVISTA: *Ministerio* Coordinador de la Producción, Empleo y Competitividad, 4 de febrero 2011, 15h00, Op.

Cit

¹⁵⁴ Cfr. COFENAC, *Plan Estratégico del Sector Cafetalero Ecuatoriano*, Archivo Pdf, Op. Cit. p. 24

¹⁵⁵ Cfr. Id.

CAPITULO II BALANZA COMERCIAL DEL ECUADOR Y SU CONTRIBUCIÓN EN EL COMERCIO MUNDIAL

2.1. Producción Cafetalera

2.1.1. Oferta y Demanda mundial

El café se produce en más de 50 países y se estima que proporciona un medio de vida a 25 millones de familias caficultoras en el mundo entero. Entre los consumidores, el café es una bebida que goza de popularidad universal, y las ventas suponen más de 70.000 millones de dólares al año¹⁵⁶. Los intereses económicos de ciertos países hacen que aumente su producción, muchas veces a consecuencia del gasto ambiental¹⁵⁷.

Desde los inicios de la Organización Internacional del Café, los países que se destacaban por sus volúmenes de exportación eran los países sudamericanos, con Brasil y Colombia; al pasar tiempo, países como Vietnam e Indonesia se destacan por el aumento de su producción. En el año 2008 los principales productores de café fueron:

Cuadro 2
Volúmenes en miles de sacos -% producción total

Brasil	45 992	36.5%
Viet Nam	16 000	12.7%
Colombia	10 500	8.3%
Etiopia	6 133	4.9%
Indonesia	5 833	4.6%
México	4 650	3.7%
India	4 372	3.5%
Perú	4 102	3.3%
Honduras	3 373	2.7%
Guatemala	3 370	2.7%

Fuente: OIC

Elaboración: Néstor Osorio¹⁵⁸

Recopilado por: María Alexandra Suárez Cobo

Los elementos claves que marcan el comportamiento del mercado de café a nivel mundial son: Potencialidad de crecimiento de la exportación de café con valor agregado, que incluye cafés de calidad y especiales, lo cual

¹⁵⁶ Cfr. RAMIREZ Benjamín, *El Café en el Consumo Humano*, http://www.elportaldelasalud.com/index2.php?option=com_content&do_pdf=1&id=132, Acceso: 17 de abril de 2011, 11h30

¹⁵⁷ Cfr. DGCM, *Sustainability, Brasil and Colombia Reports*, Archivo Power Point

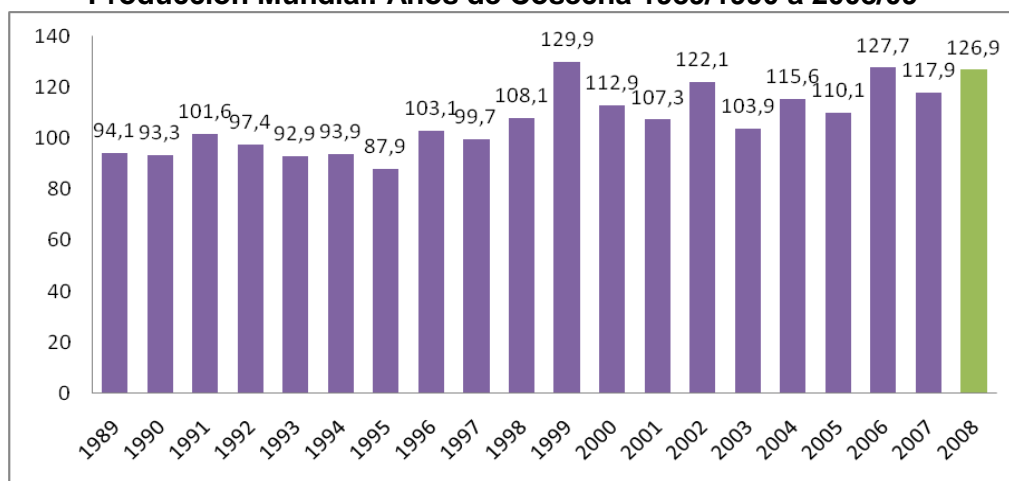
¹⁵⁸ ICO, *Perspectivas del Café en el Marco de la Crisis Económica Mundial*, <http://www.ico.org/news/spain0609c.pdf>, Acceso: 17 de abril de 2011, 14h00, p.5

equilibra la oferta y demanda por lo tanto se favorecen los precios; persistencias de existencias altas; crecimiento del consumo; oferta estable de Vietnam y déficit de café en Colombia¹⁵⁹.

A raíz de la ruptura del Acuerdo Internacional, la filosofía de libre comercio trajo el aumento tanto en la superficie sembrada como en el volumen de café exportado, y ciertos países productores lo usaron a manera de estrategia de para ampliar su participación en el mercado¹⁶⁰.

Durante el período 1992-2001, se produjeron 100 millones de sacos anuales de café, de los que el 60% correspondía a la variedad arábigo. En el año 2009 existe una producción del 65% de este tipo de café; mientras que dentro de los años 2002-2008 éste representaba el 71% del comercio mundial. Las plantaciones extensivas en Vietnam, además de la creciente producción brasilera lograron que la producción de robusta aumente del 30% en el año 1993 a 35% en el 2009¹⁶¹. En el Gráfico N°1, se observa la producción mundial y la consecuencia de los bajos precios en el mercado internacional, lo que dificultó el pago de mano de obra para la producción de café¹⁶².

Gráfico 1
Producción Mundial: Años de Cosecha 1989/1990 a 2008/09



Fuente: OIC
Elaboración: Néstor Osorio¹⁶³
Recopilado por: María Alexandra Suárez Cobo

¹⁵⁹ Cfr. COFENAC, *Plan Estratégico del Sector Cafetalero Ecuatoriano*, Archivo Pdf. p.19

¹⁶⁰ Cfr. OFI-AGRO, *Análisis de la Coyuntura Internacional del Café y Situación del Mercado Internacional* Entrevista: Ministerio de Producción y Competitividad, p.16

¹⁶¹ Cfr. Id.

¹⁶² Cfr. Entrevista: *Ministerio* Coordinador de la Producción, Empleo y Competitividad, 25 de febrero 2011, 15h00, Op. Cit.

¹⁶³ ICO, *Perspectivas del Café en el Marco de la Crisis Económica Mundial*, <http://www.ico.org/news/spain0609c.pdf>, Acceso: 17 de abril de 2011, 14h00, p. 3

Los montos de exportación mundial de café no fueron constantes, debido a los costos de producción (alza continua de precios, insumos y mano de obra), influencia de los tipos de cambio y variación de los tipos de café consumidos¹⁶⁴. A través del Cuadro N°3, se observa que en los años 2006, 2007, 2008 y 2009, los montos exportados fueron de 93.774, 86.084, 89.312, 89.788 respectivamente, de los cuales alrededor del 65% correspondieron a Arábigo y el resto a Robusta¹⁶⁵.

Cuadro 3
Exportaciones e Importaciones de Granos de Café
(en miles, sacos de 60Kg)

	2006/07	2007/08	2008/09	2009/10
Bean Exports				
Brazil	26,185	23,770	28,396	26,580
Vietnam	18,740	15,600	15,430	18,190
Colombia	10,460	10,770	8,160	6,445
Indonesia	6,000	5,510	6,625	7,425
Peru	4,200	2,660	3,830	3,150
Guatemala	3,980	3,890	3,783	3,860
Honduras	3,370	3,440	3,050	3,175
Uganda	1,840	2,160	2,770	2,350
India	2,550	2,620	2,120	2,560
Ethiopia	2,225	2,110	1,850	2,260
Mexico	2,260	1,910	2,125	1,830
Cote d'Ivoire	1,710	1,550	1,180	1,755
El Salvador	1,320	1,580	1,506	1,300
Nicaragua	1,130	1,580	1,425	1,650
Costa Rica	1,582	1,588	1,410	1,170
Other	6,222	5,348	5,652	6,088
Total	93,774	86,086	89,312	89,788

Fuente: OIC

Elaboración: USDA¹⁶⁶

Recopilado por: María Alexandra Suárez Cobo

El Cuadro (*Supra*) indica que la producción cafetalera ecuatoriana no ha sido de una importancia considerable para el comercio mundial en el período 2000-2010, lo que ha hecho que se le considere en el grupo de otros. En el cuadro a continuación se muestra la cantidad de sacos de café de 60 Kg producidos en el Ecuador en el mismo período:

¹⁶⁴ Id.

¹⁶⁵ Cfr. FOREIGN AGRICULTURAL SERVICES – USDA, *Coffee Analysis*, http://www.fas.usda.gov/http/coffee/2010/December%202010/December_coffee.pdf, Acceso: 16 de marzo de 2011, 13h00, p.5

¹⁶⁶ Ibid; p.6

Cuadro 4
Exportaciones de Café Verde

	2006/7	2007/8	2008/9	2009/10	Jun 2010/11	Dec 2010/11
Bean Exporters						
Angola	5	4	4	4	6	4
Bolivia	104	73	74	74	75	75
Brazil	26.185	23.770	28.396	26.580	28.600	28.600
Burundi	240	300	250	290	350	300
Cameroon	790	560	480	715	575	585
Central African Republic	45	50	6	24	5	30
Colombia	10.460	10.770	8.160	6.445	8.000	7.900
Congo (Kinshasa)	78	110	117	107	125	110
Costa Rica	1.582	1.588	1.410	1.170	1.150	1.270
Cote d'Ivoire	1.710	1.550	1.180	1.755	1.600	1.600
Cuba	13	5	6	7	5	5
Dominican Republic	50	41	42	36	35	35
Ecuador	300	180	179	450	450	325
El Salvador	1.320	1.580	1.506	1.300	1.450	1.575
Ethiopia	2.225	2.110	1.850	2.260	2.400	2.600
Ghana	28	26	18	29	20	24
Guatemala	3.980	3.890	3.783	3.860	3.850	3.850
Guinea	390	195	375	460	425	425
Haiti	21	19	17	10	17	10
Honduras	3.370	3.440	3.050	3.175	3.600	3.300
India	2.550	2.620	2.120	2.560	2.200	2.775
Indonesia	6.000	5.110	6.625	7.425	6.950	6.000
Jamaica	20	30	26	24	25	25
Kanya	870	820	980	740	850	950
Laos	280	225	250	290	250	300
Liberia	49	25	7	2	10	5
Madagascar	200	165	115	40	120	145
Malawi	17	25	25	24	24	24
Malayala	21	12	19	16	20	20
Mexico	2.260	1.910	2.125	1.830	2.200	2.200
Nicaragua	1.130	1.580	1.425	1.650	1.550	1.500
Nigeria	9	1	1	3	1	1
Panama	95	96	45	53	45	45
New Guinea	820	900	1.070	1.040	1.000	1.125
Paraguay	10	10	5	5	5	5
Peru	4.200	2.660	3.830	3.150	3.900	3.900
Philippines	1	0	0	0	0	0
Ruanda	400	230	340	240	350	350
Sierra Leone	30	25	70	72	60	75
Sri Lanka	0	0	0	0	0	0
Tanzania	735	720	875	870	875	875
Thailand	200	25	4	4	5	5
Togo	200	250	185	400	250	300
Trinidad and Tobago	0	0	0	0	0	0
Uganda	1.840	2.160	2.770	2.350	2.700	2.600
United States	0	0	0	0	0	0
Venezuela	85	120	0	0	10	0
Vietnam	18.740	15.600	15.430	18.190	16.675	17.200
Yemen	20	20	10	15	10	15
Zambia	55	59	39	27	35	25
Zimbabwe	41	27	18	17	26	10
TOTAL	93774	85686	89312	89788	92884	93098

Fuente: OIC

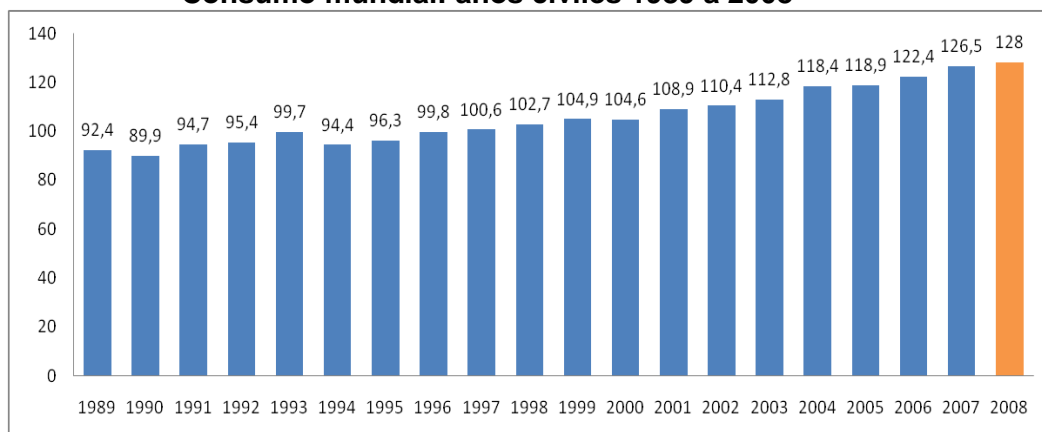
Elaboración: USDA¹⁶⁷

Recopilado por: María Alexandra Suárez Cobo

¹⁶⁷Ibid; p.12

El consumo de café ha ido en aumento (Gráfico N°2), en el período 2006-2007 fueron 127,977 millones de sacos, mientras que en el año cafetalero 2008-2009, el consumo ascendió a 130,004 millones. Durante este último período, el consumo interno de los países productores ha sido de 37,703 millones, en cuanto, el consumo de los países importadores fue de 93,202 millones de sacos¹⁶⁸.

Gráfico 2
Consumo mundial: años civiles 1989 a 2008



Fuente: OIC
Elaboración: Néstor Osorio¹⁶⁹
Recopilado por: María Alexandra Suárez Cobo

En el año 2009, los principales países importadores de café en el mundo tuvieron una participación de alrededor del 80% del consumo mundial. Estos fueron:

Cuadro 5
Consumo estimado en 2009
Los 10 países más grandes en volúmenes de consumo

(millones de sacos)	
Estados Unidos	21.9
Brasil	18.8
Alemania	9.7
Japón	7.2
Italia	6.0
Francia	5.2
Federación Rusa	3.7
España	3.5
Indonesia	3.3
Reino Unido	3.1

Fuente: OIC
Elaboración: Néstor Osorio¹⁷⁰
Recopilado por: María Alexandra Suárez Cobo

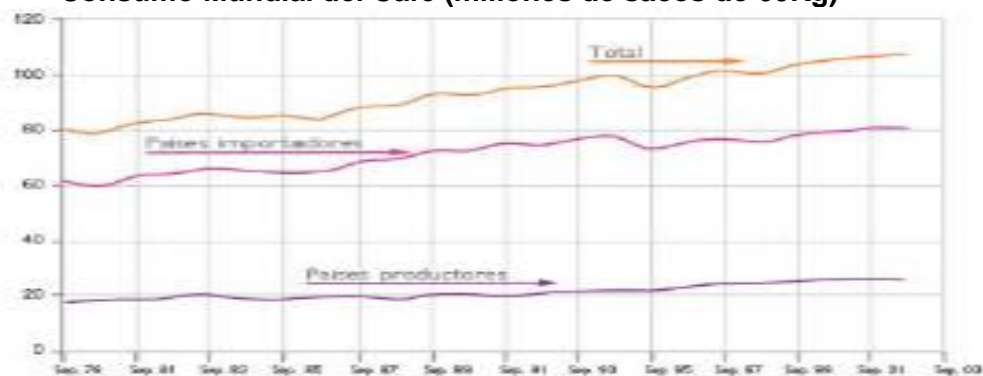
¹⁶⁸ Cfr. COFENAC, *El Sector Cafetalero Ecuatoriano*, Archivo Pdf. pp. 8-9

¹⁶⁹ ICO, *Perspectivas del Café en el Marco de la Crisis Económica Mundial*, Op. Cit. p. 6

¹⁷⁰ Ibid; p.7

El consumo de café en los países importadores incrementó en un 6,6% entre los años de 1990 al 2010; durante el mismo período la producción ha aumentado en 27,5% lo cual resulta en el gran desequilibrio existente entre oferta y demanda, como se demuestra en el gráfico a continuación¹⁷¹.

Gráfico 3
Consumo Mundial del Café (millones de sacos de 60Kg)



Fuente: OFI-AGRO
Elaboración: OFI-AGRO¹⁷²
Recopilado por: María Alexandra Suárez Cobo

La tasa de crecimiento de consumo de este producto a nivel mundial durante el año 2004 al 2009, fue del 2,13% anual, por lo que se prevé que en al año 2015 el consumo sea de 145 millones. El aumento de la demanda se verá reflejado mayormente en el café soluble, representando el 52% de la demanda frente al 48% del café tostado y molido, ya que según datos provistos por Nescafé, los solubles tuvieron una demanda 5 veces mayor que los tostados¹⁷³.

Siguiendo la tendencia mundial, según data la OIC, el Ecuador como país exportador vio un decrecimiento en el consumo interno. En los años 1989-1993 el consumo era de 350.000 sacos, reduciéndose a 150.000 sacos en al año 2002, para llegar en el año 2008 a un consumo per cápita de 0,67 Kilos/año¹⁷⁴. La frecuencia en el consumo de café instantáneo es creciente entre los ecuatorianos, de tal manera, que el 60% del mercado está provisto de una sola empresa “El Café”¹⁷⁵.

¹⁷¹ Cfr. OFI-AGRO, *Análisis de la Coyuntura Internacional del Café y Situación del Mercado Internacional*, Archivo Pdf. Op. Cit.p.32

¹⁷² Id.

¹⁷³ Cfr. COFENAC, *El Sector Cafetalero Ecuatoriano*, Archivo Pdf. pp. 8-9

¹⁷⁴ Cfr. Ibid. p. 24,

¹⁷⁵ Cfr. USDA FOREIGN AGRICULTURAL SERVICES, *2010 Ecuador coffee production trade Arabica*, Archivo pdf, Op. Cit. p.4

Ciertos países importadores europeos disminuyeron su consumo de café, tal es el caso de Alemania, Francia, España y Reino Unido. Según datos de los industriales y de las asociaciones de consumidores en Europa, esta situación podría ser el resultado de una degradación constante en la calidad debido a la colocación de una cantidad de café de deshecho en el mercado¹⁷⁶. Esto se ha dado como consecuencia de los bajos precios, lo cual impide a los productores realizar el cuidado necesario en la producción de un producto de alto perfil organoléptico¹⁷⁷.

Los países miembros de la Asociación de Países Productores de Café (APPC) empezaron a implementar un programa de mejoramiento de calidad con el fin de estimular el consumo. Además iniciaron programas para fomentar el consumo tanto en Rusia como en China, los cuales son grandes mercados y el consumo de café tiene posibilidad de incrementarse¹⁷⁸.

Para mejorar la economía cafetalera mundial equilibrada y sostenible, la OIC desarrolla programas destinados a promover el consumo, como fue la creación de la Red de la OIC, que es una comunidad en Internet en la que los participantes pueden interactuar y elaborar maneras de aumentar el consumo mundial en los mercados tradicionales y en los países productores¹⁷⁹.

2.1.2. Porcentaje que representa el Ecuador a nivel mundial

Los países que se destacan dentro de la producción de café a nivel mundial son Brasil, Vietnam y Colombia, seguido de Indonesia y Perú, teniendo entre todos ellos una producción de alrededor del 68% durante el período 2006-2010¹⁸⁰.

¹⁷⁶ Cfr. Ibid. pp.32-33

¹⁷⁷ NB. *Organoléptico*: Dicho de una propiedad de un cuerpo: Que se puede percibir por los sentidos. EN: DICCIONARIO RAE, *Organoléptico*, <http://www.deperu.com/diccionario/?pal=organol%C3%A9ptico>, Acceso: 17 de abril de 2011, 15h00

¹⁷⁸ Cfr. OFI-AGRO, *Análisis de la Coyuntura Internacional del Café y Situación del Mercado Internacional*, Op. Cit.p.32

¹⁷⁹ Cfr, MINISTERIO DE FOMENTO INDUSTRIA Y COMERCIO - NICARAGUA, *Acuerdo Internacional del Café de 2007, ventajas de la afiliación*, Op. Cit.

¹⁸⁰ Cfr. FOREIGN AGRICULTURAL SERVICES – USDA, *Coffee Analysis*, Op. Cit.

Cuadro 6
Exportaciones de café de los principales
países productores del mundo

Thousand 60-Kilogram Bags

	2006/07	2007/08	2008/09	2009/10
Bean Exports				
Brazil	26,185	23,770	28,396	26,580
Vietnam	18,740	15,600	15,430	18,190
Colombia	10,460	10,770	8,160	6,445
Indonesia	6,000	5,510	6,625	7,425
Peru	4,200	2,660	3,830	3,150

Fuente: OIC

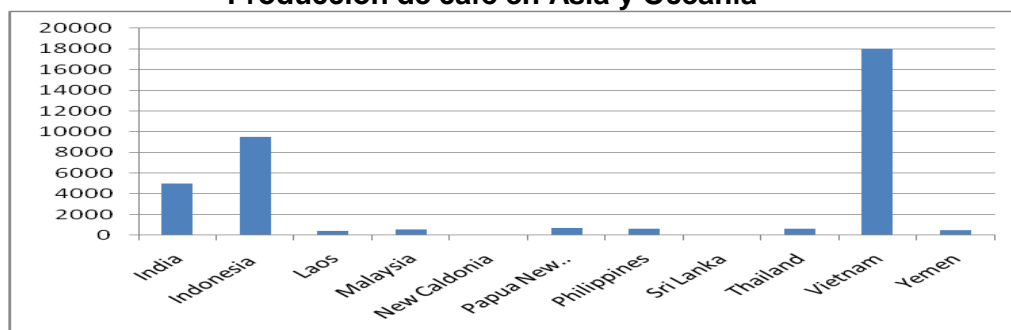
Elaboración: USDA¹⁸¹

Recopilado por: María Alexandra Suárez Cobo

Respecto a la producción total del año cafetero 2009, hubo un incremento del 3,3% de producción en relación al año anterior, mientras que el consumo mundial una caída del 1,2% en relación al año 2008¹⁸². A continuación se muestra la producción a nivel mundial, dividida en continentes:

En el continente asiático se destaca Vietnam e Indonesia con una producción de 18.000 y 9.500 sacos respectivamente.

Gráfico 4
Producción de café en Asia y Oceanía



Fuente: COFENAC

Elaboración: DGCM¹⁸³

Recopilado por: María Alexandra Suárez Cobo

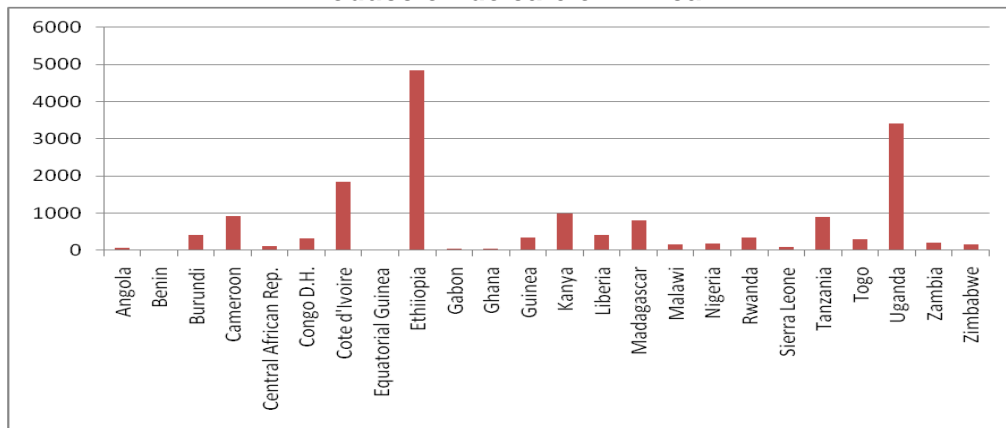
Los países que se destacan en el continente africano son: Etiopía con 4850 sacos, Uganda 3400 sacos y Costa de Marfil con 1850 sacos.

¹⁸¹ Ibid. p.5

¹⁸² Cfr. CONSEJO SALVADOREÑO DEL CAFÉ, OIC mantiene nivel de cosecha mundial para 2010/11, prevé precios firmes, http://www.consejocafe.org/index.php?option=com_content&view=article&id=192:reporte-de-mercado-oic&catid=64:de-mercado&Itemid=75, Acceso: 16 de marzo de 2011, 10h00

¹⁸³ DGCM, *La Caficultura en el Ecuador*, Archivo: Power Point, p. 32

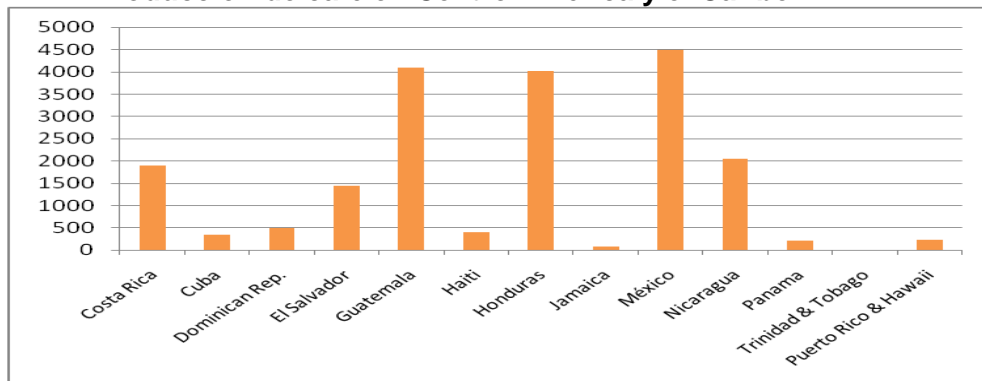
Gráfico 5
Producción de café en África



Fuente: COFENAC
Elaboración: DGCM¹⁸⁴
Recopilado por: María Alexandra Suárez Cobo

América Central tiene uno de los principales países cafetaleros en el mundo, México, el cual exportó 4500 sacos durante el año 2009, mientras que Guatemala lo hizo con 4100.

Gráfico 6
Producción de café en Centro América y el Caribe



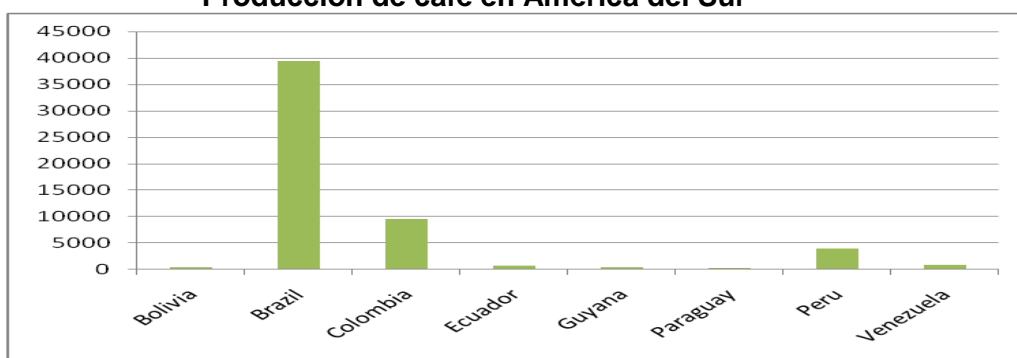
Fuente: COFENAC
Elaboración: DGCM¹⁸⁵
Recopilado por: María Alexandra Suárez Cobo

Sudamérica cuenta con la mayor producción de café a nivel mundial debido a que en ésta se encuentran Brasil y Colombia, los mismos que encabezan la lista de países exportadores. El primero contribuyó con el 31,9% de la producción total, mientras que el segundo con 7,67%.

¹⁸⁴ Id.

¹⁸⁵ Ibid; p.. 33

Gráfico 7
Producción de café en América del Sur



Fuente: COFENAC
Elaboración: DGCM¹⁸⁶
Recopilado por: María Alexandra Suárez Cobo

En relación a la producción total mundial, el Ecuador data reducciones en sus volúmenes de producción exportable, por ejemplo en el año de 1976 el país tenía una participación de 3,7%, mientras que en los años 80 y 90 su producción cayó a 2,25 y 1,8% respectivamente. Siendo que en el período 2000-2009 la producción del país constituyó 0,83% de la producción mundial. Como podemos ver en el Cuadro N°7, países como Vietnam e Indonesia aumentaron la cantidad exportada, mientras el Ecuador ha decaído durante el mismo período¹⁸⁷.

Cuadro 7
Producción Total de los Países Exportadores (Miles de sacos)

PAISES	2004	2005	2006	2007	2008	2009
WORLD PRODUCCIÓN	116.062	111.463	129.138	119.396	128.181	123.713
Brazil	39.272	32.844	42.512	36.070	45.992	39.470
Vietnam	14.370	13.842	19.340	16.467	18.500	18.000
Indonesia	7.536	9.159	7.483	7.777	9.350	9.500
Colombia	11.573	12.564	12.541	12.504	8.664	9.500
Etiopía	4.568	4.003	4.636	4.906	4.350	4.850
India	4.592	4.396	5.159	4.460	4.372	4.827
México	3.867	4.225	4.200	4.150	4.651	4.500
Guatemala	3.703	3.676	3.950	4.100	3.785	4.100
Perú	3.425	2.489	4.319	3.063	3.872	4.000
Honduras	2.575	3.204	3.461	3.842	3.450	3.750
Uganda	2.593	2.159	2.700	3.250	3.200	3.400
Côte d'Ivoire	2.301	1.962	2.847	2.598	2.353	1.850
Costa Rica	1.887	1.778	1.580	1.791	1.318	1.750
Nicaragua	1.130	1.718	1.300	1.700	1.615	1.700
El Salvador	1.437	1.502	1.371	1.621	1.547	1.500
Papua New Guinea	998	1.268	807	968	1.028	1.000
Thailand	884	999	766	653	675	900
Tanzania	763	804	822	810	1.186	875
Kenya	736	660	826	652	572	850
Venezuela	1.327	1.506	1.571	1.520	930	850
Camerún	727	849	836	795	750	845
Ecuador	938	1.120	1.167	1.110	691	624
Otros Países	4.860	4.636	4.944	4.589	5.330	5.046

Fuente: OIC
Elaboración: DGCM¹⁸⁸
Recopilado por: María Alexandra Suárez Cobo

¹⁸⁶ Id.

¹⁸⁷ Cfr. DGCM, Informe técnico 058 café, Archivo: Pdf. Op. Cit. pp.17-30

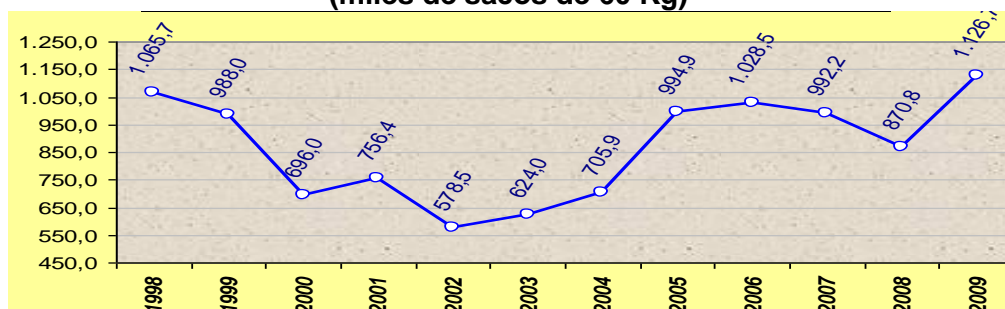
¹⁸⁸ Ibid. p. 17

El Ecuador es un país productor, el cual registra déficit de materia prima para abastecer la industria nacional, con lo que se registran importaciones de café en grano bajo regímenes especiales, depósito industrial y perfeccionamiento activo¹⁸⁹. Este déficit ha sido dado por el envejecimiento de las plantaciones, plagas, altos costos de producción y bajos precios cancelados a los productores, quienes se vieron en la necesidad de tener siembras acompañadas, o abandonar sus tierras, como se lo detallará posteriormente en el Capítulo 3.

2.1.3. Balanza Comercial Ecuatoriana

Durante el periodo 1998-2009, las exportaciones ecuatorianas tuvieron un comportamiento irregular, con reducciones anuales de hasta un 30% y 24% en los años 2000 y 2002. En el año de 1998 se exportaron 1'065.737 sacos, mientras que en el año 2002, descendieron los volúmenes de exportación, contando con 578.541 sacos de 60 Kg. Es a partir del año 2003 al 2006 que se observa un crecimiento, del 8%, 13% y 41%, reduciéndose para el año 2007 y retomando la cantidad exportada en el 2009, en el que se exportó 1'126.121 sacos (Gráfico N° 8)¹⁹⁰.

Gráfico 8
Ecuador: Exportaciones Totales de Café
(miles de sacos de 60 Kg)



Fuente: COFENAC
Elaboración: COFENAC¹⁹¹
Recopilado por: María Alexandra Suárez Cobo

En el Cuadro N°8 se exponen los volúmenes exportables de café. Teniendo en el año 2007 una salida de 992.190 sacos de 60 kilos. Los principales países de destino del café ecuatoriano fueron: Alemania (20,54%); Polonia (13,32%) y Estados Unidos (11,91%). En el año 2008, se reportó la exportación de 870.841 sacos. Los principales destinos de exportación del café

¹⁸⁹ Cfr. Ibid; pp. 17-20

¹⁹⁰ Cfr. Ibid; pp. 25-29

¹⁹¹ Ibid; p. 7

ecuatoriano durante el 2008 fueron Alemania (24,0%); Rusia (18,74%) y Polonia (18,69 %). En el año 2009 se exportaron 1.126.722 sacos, principalmente hacia Colombia (30,94%), Alemania (16,67%), Polonia (14,19%), Rusia (12,06%) e Inglaterra (6,47%). Durante el período 2005-2007 el principal socio comercial para el Ecuador en materia de café es Colombia con el 19.46%, seguido por Alemania con el 18.32% y Polonia con el 14.30%, el resto de países registran porcentajes inferiores al 10%¹⁹².

Cuadro 8
Ecuador: Exportaciones de Café por país (miles de sacos)

PAÍS	2005	2006	2007	2008	2009	2005-2009
Colombia	261,4	231,8	69,3	64,5	348,6	975,6
Alemania	157,1	160,7	203,8	209	187,8	918,4
Polonia	127,6	134,4	132,1	162,8	159,8	716,7
Rusia	30,8	48,6	108,1	163,2	135,9	486,6
Inglaterra	106,2	46,3	75	48,2	72,9	348,7
U.S.A.	78,5	153,6	118,1	25,4	66,1	441,7
Japón	43,4	45,3	38,3	40,4	26,4	193,9
Turquía					24,6	24,6
Holanda	9,5	27,5	34,9	34,2	23,3	129,5
Perú	12,7	14,7	19,2	25,9	17,2	89,7
México	7,6	10	11,4	14,1	10,6	53,7
Otros países	160,1	155,7	181,8	83,2	53,4	634,2
TOTAL	994,9	1.028,50	992,2	870,8	1.126,70	5.013,20

Fuente: CAE

Elaboración: DGCM¹⁹³

Recopilado por: María Alexandra Suárez Cobo

Colombia es un primordial socio comercial para el Ecuador, aumentando su adquisición de café a partir del año 2009, dado a las desfavorables condiciones atmosféricas, bajos salarios y a conflictos laborales por las que atraviesa este país. Según datos de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia desde el año de 1999, el precio del café se redujo por debajo de los costos de producción, por lo que no existió una inversión en fertilizantes, procesos de renovación, y la disminución del uso de plaguicidas. La suma de todos estos factores hizo que muchos caficultores opten por no recoger la cosecha y en su lugar abandonar sus cultivos¹⁹⁴.

¹⁹² Cfr. Ibid; p.26

¹⁹³ Ibid; p. 7

¹⁹⁴ Cfr. OFI-AGRO, *Análisis de la Coyuntura Internacional del Café y Situación del Mercado Internacional*, Archivo Pdf. Op. Cit. pp. 10-13

La industria ecuatoriana produce alrededor del 70% café liofilizado o granulado, tanto para el mercado nacional como para la exportación, es así que necesita alrededor de 1,2 millones de sacos por año. La importación es necesaria para suplir con la demanda¹⁹⁵. Debido a la baja producción de café robusta en el Ecuador, la misma que es empleada en las industrias, ocasionando que las empresas recurran a países como Vietnam, entre otros, para abastecer su demanda.

Por consiguiente, en el año 2009, se registraron importaciones por un valor total de 70 millones de dólares, las cuales provenían de Vietnam en un 63%, Indonesia 16% y Brasil 12%¹⁹⁶.

Cuadro 9
Ecuador: Importaciones de café en grano a regímenes especiales
(sacos de 60 Kg)

PAÍS ORIGEN	2008		2009	
	SACOS	CIF	SACOS	CIF
VIETNAM	308.690	38.942.907	421.004	43.346.524
INDONESIA	89.663	10.220.650	103.560	10.516.721
BRAZIL	5.120	725.195	79.720	9.855.581
UGANDA	46.673	5.173.657	23.990	2.550.183
COTE D'IVOIRE	32.201	2.908.271	22.040	2.547.827
KENYA	0		7.692	713.084
UNITED STATES	91	8.852	3.795	448.555
PERÚ	14.433	2.002.132	2.415	289.463
MÉXICO	328	127.567	9	50.068
BURUNDI	6.013	737.542	0	
GUATEMALA	288	50.117	0	
RWANDA	3.640	442.095	0	
TANZANIA, UNITED REP	2.435	324.508	0	
TOTAL GENERAL	509.573	61.663.493	664.224	70.318.007

Fuente: CAE

Elaboración: DGCM¹⁹⁷

Recopilado por: María Alexandra Suárez Cobo

En el Gráfico N°9, las importaciones entre los años 2001 y 2004 oscilaban entre 175.000 y 190.000, con una caída del 56% en el año 2002. A partir del año 2005, las importaciones de café para la industria aumentaron considerablemente,

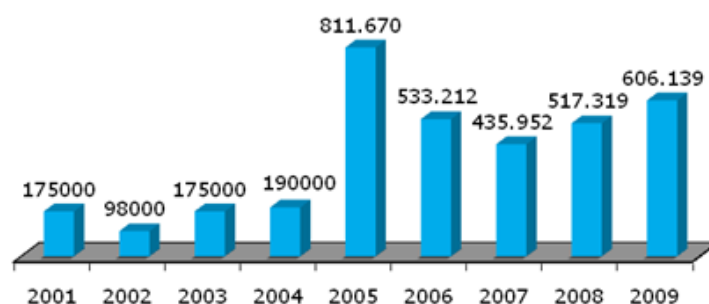
¹⁹⁵ Cfr. USDA FOREIGN AGRICULTURAL SERVICES, 2010 Ecuador coffee production trade Arabica, Archivo pdf, p.4

¹⁹⁶ Cfr. DGCM, Informe técnico 058 café, Archivo: Pdf. Op. Cit. 30-31

¹⁹⁷ Ibid. p.34

destacando en ese año un aumento del 77% en relación al anterior. A partir del año 2006, las importaciones fluctuaron entre los 500 y 600 mil sacos¹⁹⁸.

Gráfico 9
Evolución de las importaciones de café para la industria
(sacos 60 Kg)



Fuente: COFENAC
Elaboración: COMEXI¹⁹⁹
Recopilado por: María Alexandra Suárez Cobo

2.2. Estructura de exportación desde el COFENAC

2.2.1. En grano

Desde el año de 1990, Ecuador ha reportado continuas reducciones tanto en producción como en la exportación del grano de café. A inicios de esa década, el país contaba con una participación de 2,7% del comercio mundial, exportando 148.200Tm, mientras que a partir del año 2000, las exportaciones disminuyeron a 133.300Tm²⁰⁰. Durante el período 2003-2009 existe un decrecimiento del 25%, al pasar de 866.000sacos a 650.000, aportando de esta manera con menos del 1% de la producción mundial de café.

Los fundamentos para la disminución de la exportación de granos de café fueron: el bajo rendimiento de los cafetales, además de la poca capacitación que se da a los pequeños caficultores, el uso reducido de tecnología usada para la post-cosecha y la falta de cooperación entre gremios y asociaciones²⁰¹.

En el año de 1994, antes de la creación del COFENAC, las exportaciones en grano fueron de U.S.\$ 365'709.000, y a partir de la toma de responsabilidad de la política cafetalera por parte del Consejo, dichas

¹⁹⁸ Cfr. COMEXI, *Presentación 12 de abril*, Archivo Power Point, pp.10-12

¹⁹⁹ Ibid; p.12

²⁰⁰ Cfr. COFENAC, *Plan Estratégico del Sector Cafetalero Ecuatoriano*, Op. Cit.

²⁰¹ Cfr. FUNIBER, Coronel Feijó Manuel Alberto, *Estudio del Café especial Ecuatoriano*, Op. Cit.pp.11-12

exportaciones caen en un 50%, llegando al 2009 con una exportación de U.S.\$12'727.000 que representan el 3,48% de la producción ecuatoriana antes de la Ley Especial del Café (Ver Cuadro N°10)²⁰².

A partir de la Ley Especial en el Artículo 8 literal b, se destina el 2% del valor FOB de las exportaciones en grano al Consejo para programas de asistencia técnica y operativa, velando así por el bien equitativo de todos sus actores, aunque ésta sea una entidad de carácter privado respaldada por el gobierno²⁰³. El pago debía ser realizado a través del Banco Central del Ecuador al momento de obtener el formulario único de exportación, por razón de la reformulación en la Ley Orgánica de Aduanas se derogó la facultad que tenía el Banco Central, mediante el Registro Oficial N°196 del 23 de octubre de 2007, para autorizar las exportaciones y en consecuencia la atribución de calcular y retener los valores correspondientes a la contribución agrícola cafetalera²⁰⁴. De ahí que, la obligación del pago de la contribución se hizo inejecutable por falta del ente establecido por la Ley, disminuyendo el capital con el que contaba el COFENAC para el desarrollo de sus funciones.

Cuadro 10
Exportaciones de café ecuatoriano (en miles de dólares)

	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
CAFÉ EN GRANO	385.709	185.317	129.471	91.739	71.997	51.172	24.968	13.760	5.832	11.135	12.425	12.895	24.412	18.779	12.827	12.727
CAFÉ INDUSTRIALIZADO	48.109	58.580	30.072	29.715	33.400	19.879	48.470	22.010	23.623	27.454	12.291	12.031	20.484	36.803	25.504	29.330
TOTAL EXPORTACION DE CAFÉ	413.818	243.897	159.543	121.454	105.067	71.051	73.438	35.770	29.455	38.589	24.716	24.925	44.896	55.583	38.331	42.056
CONTRIBUCION 2% POR AÑO	7.314.18	3.706.34	2.589.42	1.834.78	1.433.34	1.023.44	499.36	275.21	116.64	222.71	248.51	257.89	488.25	375.58	256.54	254.53
POR LAS EXPORTACIONES DE CÍ																
(CAFÉ INDUSTRIALIZADO NO PAGA CONTRIBUCION)																

Fuente: BCE

Elaboración: DGCM²⁰⁵

Recopilado por: María Alexandra Suárez Cobo

La producción en el año 2009 estimada en 650.000 sacos de 60Kg fue distribuida de la siguiente manera: 436.000 fueron de exportación, 143.000 tuvieron como destino el mercado interno, y tan solo 1.000 fueron absorbidos por la industria cafetalera²⁰⁶. Según datos de ANECAFE 2009, el 69% de la

²⁰² Cfr. DGCM, *La Caficultura en el Ecuador*, Archivo: Power Point. Op. Cit. p.15

²⁰³ Cfr. Artículo 8, EN: *Ley Especial del Sector Cafetalero*, http://www.derechoecuador.com/index2.php?option=com_content&do_pdf=1&id=4059

²⁰⁴ PUDELECO, *Registro Oficial N°471*, Archivo Pdf, p. 8

²⁰⁵ DGCM, *La Caficultura en el Ecuador*, Archivo: Power Point, Op. Cit. p.19

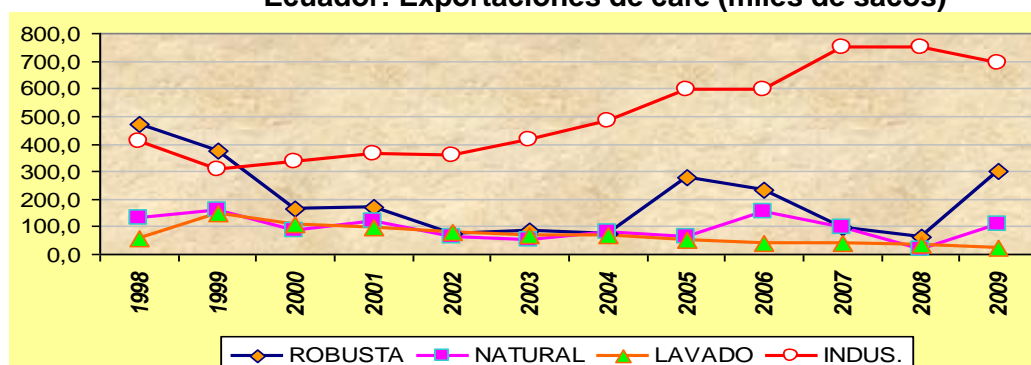
²⁰⁶ Cfr. ENTREVISTA: *Ministerio Coordinador de la Producción, Empleo y Competitividad*, 25 de febrero 2011, 15h00, Op. Cit.

producción exportada era café robusta, teniendo como destino en su 90% Colombia²⁰⁷.

El café robusta, tuvo una reducción progresiva de las exportaciones, entre los años 1998 y 2004, recuperándose en los años 2005 (277.725 sacos de 60 kilos) y 2006 (230.092 sacos de 60 kilos), mientras que en el año 2009 se reporta un repunte en la exportación de este café, teniendo una capacidad instalada de 800.000 sacos²⁰⁸.

Considerando los volúmenes de producción de café y la capacidad instalada de la industria y de los exportadores de grano, como se observa en el Gráfico N°10, la cifra deficitaria se puede incrementar si se considera que la industria tiene un crecimiento sostenido de las exportaciones de café industrializado²⁰⁹.

Gráfico 10
Ecuador: Exportaciones de café (miles de sacos)



Fuente: ANECAFE
Elaboración: ANECAFE²¹⁰
Recopilado por: María Alexandra Suárez Cobo

Se cuestiona el porcentaje de adquisición de café del país vecino, Colombia ya que es uno de los países que encabezan la lista de los principales productores y exportadores a nivel mundial. Con lo que se especula que dado al aumento de los precios del café en el escenario mundial por la escasez de existencia en los países productores, Colombia desea abastecer la demanda internacional con su producción, mientras cubre su déficit en el mercado nacional con café ecuatoriano.

²⁰⁷ Id.

²⁰⁸ Cfr. DGCM, Informe técnico 058 café, Archivo Pdf. pp. 20-26

²⁰⁹ Cfr. Ibid. p. 27

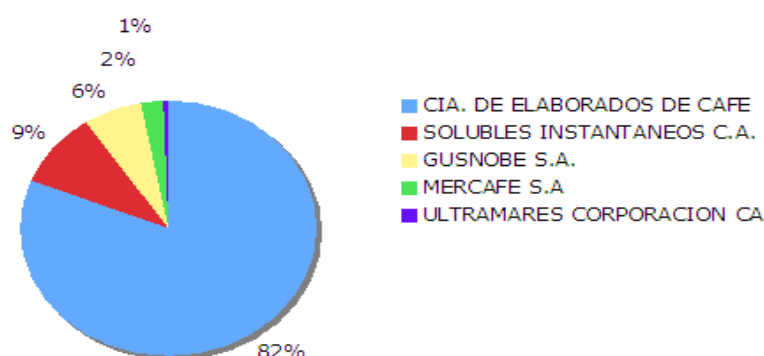
²¹⁰ ANECAFE, *Resumen Exportación según variedad*, <http://www.anecafe.org.ec/cafes-cafetaleros-exportadores-ecuador.php?id=37>, Acceso: 20 de febrero de 2011, 10h00

2.2.2. Industrializado

El consumo de café de los ecuatorianos, desde finales de 1980, ha estado dirigido mayormente al café soluble, en comparación al tostado y molido; esta conducta de consumo fue impulsada por el precio del mismo y la facilidad de su empleo. Es por esto por lo que, empresas de café instantáneo aumentan su producción, por ejemplo, la empresa El Café abastece alrededor del 60% del mercado doméstico²¹¹.

El aumento de la producción de café instantáneo, de 1,2 millones de sacos anual, estimula el aumento de demanda del país y con él las importaciones para suplir el déficit de robusta en el país²¹². En el Gráfico N°11, en la repartición de importaciones, el café fue distribuido entre: El Café, Gusnobe, Solubles Instantáneos, Mercacafé y Ultramares Corporación, si bien existen otras 9 empresas que se dedican a la industrialización del café.

Gráfico 11
Repartición de Importaciones entre industriales



Fuente: CAE
Elaboración: COMEXI²¹³
Recopilado por: María Alexandra Suárez Cobo

De ahí que los volúmenes de importación por empresa, son:

²¹¹ Cfr. USDA FOREIGN AGRICULTURAL SERVICES, 2010 Ecuador coffee production trade Arabica, Archivo pdf ,Op. Cit. p.4

²¹² Id.

²¹³ COMEXI, Presentación 12 de abril, Archivo: Power Point, Op. Cit.p.12

Cuadro 11
Importaciones de Café 2001 a Mayo 2010

EMPRESAS	2007	2008	2009	May-10	TOTAL
GUSNOBE S.A.	\$ 2.625.852,35	\$ 2.661.972,64	\$ 4.595.672,95	\$ 2.891.201,92	\$ 12.774.699,86
MERCAFE S.A.			\$ 2.905.060,98	\$ 1.664.733,91	\$ 4.569.794,89
SOLUBLES INSTANTANEOS COMPAÑIA ANONIMA S.I.C.A.	\$ 5.704.560,32	\$ 6.793.776,29	\$ 5.400.274,15	\$ 2.371.581,02	\$ 20.270.191,78
COMPAÑIA DE ELABORADOS DE CAFE ELCAFE C.A.	\$ 35.301.178,17	\$ 48.149.569,35	\$ 53.316.347,81	\$ 21.810.904,27	\$ 158.577.999,60
TOTAL	\$ 43.631.590,84	\$ 57.605.318,28	\$ 66.217.355,89	\$ 28.738.421,12	\$ 196.192.686,13

Fuente: CAE

Elaboración: DGCM²¹⁴

Recopilado por: María Alexandra Suárez Cobo

Al contrario de las exportaciones en grano, las exportaciones de café industrializado crecieron un 65%. De exportarse 417.000 sacos en el año 2003 se exportó en el 2009, 691.000 sacos, generando aproximadamente durante este último año, 99 millones de dólares²¹⁵.

Los principales destinos para el café soluble ecuatoriano son: Polonia 29,5%, Alemania 24,4%, Rusia 22%, Inglaterra 3,6% y Japón 4,6% siendo el mayor proveedor para todos éstos la empresa el Café con la siguiente producción en toneladas²¹⁶:

Cuadro 12
Exportaciones Industria "El Café"

	2007	2008	2009	2010
Alemania	3.910	4.254	3.802	3.890
Rusia	3.570	3.660	3.090	2.370
Polonia	2.943	3.532	3.652	2.406
Inglaterra	0	30	405	75
Japón	0	61	148	128
Otros	2.668	1.858	1.967	1.579

Fuente: MCPEC

Elaboración: María Alexandra Suárez Cobo

Mientras que las otras empresas competidoras GUSNOBEL y SICA exportaron²¹⁷:

²¹⁴ DGCM, La Caficultura en el Ecuador , Archivo: Power Point, p.15

²¹⁵ Cfr. ENTREVISTA: *Ministerio* Coordinador de la Producción, Empleo y Competitividad, 25 de febrero 2011, 15h00 ,

Op. Cit.

²¹⁶ Id.

²¹⁷ Cfr. Id.

Cuadro 13
Exportaciones “GUSNOBEL”

	2007	2008	2009	2010
Alemania	54	47	75	14
Rusia	0	0	0	0
Polonia	41	61	0	0
Inglaterra	1.529	780	1.233	745
Japón	0	0	0	0
Otros	244	919	528	317

Fuente: MCPEC
Elaboración: María Alexandra Suárez Cobo

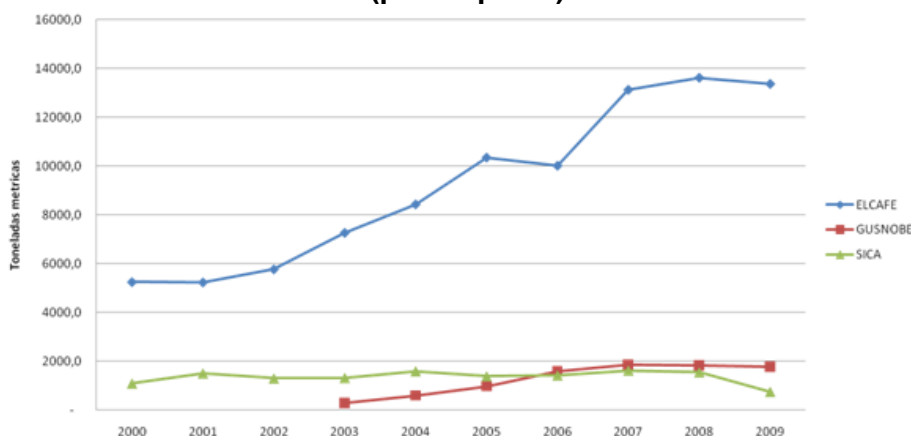
Cuadro 14
Exportaciones “SICA”

	2007	2008	2009	2010
Alemania	137	0	0	0
Rusia	263	106		
Polonia	0	0	0	0
Inglaterra	137	244	47	0
Japón	0	834	408	330
Otros	1.094	372	268	285

Fuente: MCPEC
Elaboración: María Alexandra Suárez Cobo

Teniendo como resultado, el desarrollo mayoritario de la empresa El Café, véase a continuación.

Gráfico 12
Evolución de las exportaciones ecuatorianas de café soluble (por empresa)



Fuente: MAGAP
Elaboración: COMEXI²¹⁸
Recopilado por: María Alexandra Suárez Cobo

El Ecuador produce 10,2%, de café soluble en América Latina, mientras que Brasil el 53,6%, Colombia 23,9%, México 11,7%, y Chile 0,4%²¹⁹.

2.2.3. Importaciones bajo regímenes especiales

La falta de producción nacional ocasionó que el COFENAC, órgano rector de la política cafetalera en el país conforme a la Ley Especial del Sector Cafetalero, adopte resoluciones de importación para abastecer de este producto a la industria de elaborados. La política establecida por este organismo, estuvo basada en la asignación de cupos²²⁰.

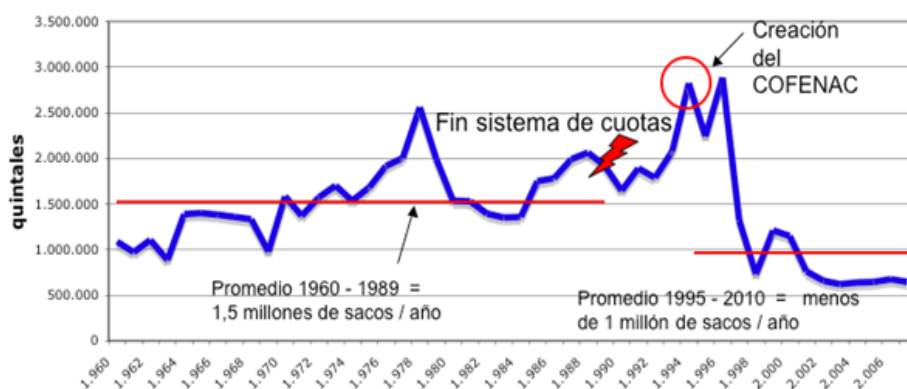
²¹⁸ COMEXI, Presentación 12 de abril, Archivo: Power Point, Op. Cit. p.11

²¹⁹ ENTREVISTA: *Ministerio* Coordinador de la Producción, Empleo y Competitividad, 25 de febrero 2011, 15h00. Op.

Cit.

²²⁰ Cfr. FUNIBER, Coronel Feijó Manuel Alberto, *Estudio del Café especial Ecuatoriano*, Op. Cit. pp.11-12

Gráfico 13
Evolución de la producción de Café en el Ecuador



Fuente: COFENAC
Elaboración: COMEXI²²¹
Recopilado por: María Alexandra Suárez Cobo

A partir del año 2005, se registra una recuperación de las exportaciones de café industrializado en 994.924 sacos de 60 kilos. En los años 2007, 2008 y 2009 señala exportaciones de 992.190, 870.841 y 1'126.722 sacos de 60 kilos, respectivamente²²². El crecimiento de las exportaciones en la balanza comercial fue dado este tipo de procesamiento de café, el mismo que se abastece con materia prima importada²²³.

En el año 2009, las importaciones de café provinieron principalmente de Vietnam en un 63,4% e Indonesia con un 15,6%, dicho café ingresó bajo regímenes especiales²²⁴: el 90% fue a través de internación temporal²²⁵, depósito industrial²²⁶ y perfeccionamiento activo²²⁷, mientras que, en un 10% se lo importó como café soluble o liofilizado, bajo régimen de consumo²²⁸.

²²¹ COMEXI, Presentación 12 de abril, Archivo: Power Point, Op. Cit. p.6

²²² Cfr. COFENAC, *El Sector Cafetalero Ecuatoriano*, Op. Cit.

²²³ Id.

²²⁴ Cfr. ENTREVISTA: Ministerio Coordinador de la Producción, Empleo y Competitividad, 25 de febrero 2011, 15h00

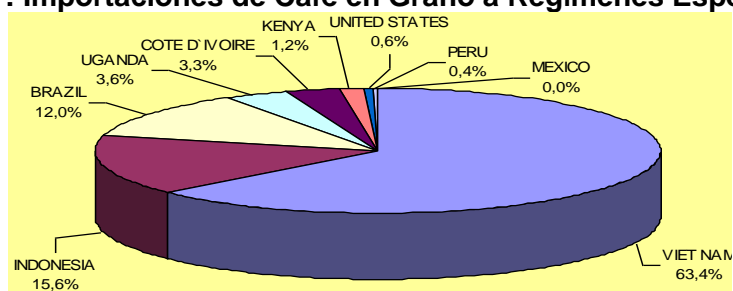
²²⁵ NB. Importación Temporal con Reexportación en el mismo estado. - (Régimen 20): Es el régimen con el cual se suspende temporalmente el pago de impuestos a la importación de mercancías destinadas a un fin específico (Art. 76 RLOA), plazo determinado, y bajo requisitos y fines admisibles dispuestos en la LOA y su Reglamento; para luego ser reexportadas sin modificación alguna. Este tipo de mercancías podrán permanecer en el país hasta por un plazo de ciento ochenta (180) días hábiles, salvo las mercancías para la ejecución de obras y prestación de servicios públicos, el plazo será la duración del contrato. EN: CAE, Procedimientos, <http://www.aduana.gov.ec/contenido/procRegimenes.html>, Acceso: 12 de mayo de 2011, 10h00

²²⁶ NB. *Depósitos Aduaneros Industriales - (Régimen Código 72)*: Para este tipo de depósitos las mercancías importadas, de propiedad del concesionario, se almacenan para su transformación. Es decir, éstas cambian su forma y/o naturaleza, convirtiéndose en un producto diferente al ingresado. EN: Id.

²²⁷ NB. *Importación Temporal para perfeccionamiento Activo - (Régimen 21)*: Es el régimen suspensivo del pago de impuestos que permite recibir mercancías extranjeras en el territorio aduanero, durante un plazo determinado para ser reexportadas, lo cual se hará luego de un proceso de transformación, elaboración o reparación. Las mercancías podrán permanecer en el país por un plazo de hasta noventa (90) días hábiles, prorrogables por una sola vez y por igual periodo. EN: Id.

²²⁸ NB. *Régimen de Consumo*: Es el régimen por el cual las mercancías extranjeras son nacionalizadas y puestas a libre disposición para uso o consumo definitivo, luego de haber pagado los correspondientes tributos de comercio exterior y cumplir con las obligaciones en materia de restricciones arancelarias, así como las demás formalidades establecidas en la Ley Orgánica de Aduanas (LOA). EN: CAE, Procedimientos, Op. Cit.

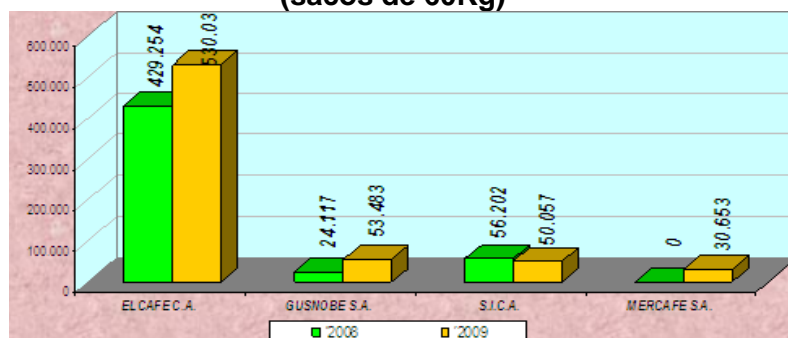
Gráfico 14
Ecuador: Importaciones de Café en Grano a Regímenes Especiales



Fuente: CAE
 Elaboración: COMEXI²²⁹
 Recopilado por: María Alexandra Suárez Cobo

Dentro del país existen empresas que se dedican a la industrialización de este producto, son cuatro las que se destacan por su importación bajo estos regímenes (Gráfico N°15). Siendo así, en el año 2009, la compañía El Café C.A. importó 530.001 sacos, GUSNOBE S.A. 53.483 sacos, Solubles Instantáneos SICA 50.057 sacos y MERCAFÉ 30.653²³⁰.

Gráfico 15
Ecuador: Importaciones de Café a regímenes especiales (sacos de 60Kg)



Fuente: CAE
 Elaboración: COMEXI²³¹
 Recopilado por: María Alexandra Suárez Cobo

Con el propósito de aumentar las exportaciones de café, en el año 2009 se importaron bajo regímenes 721,518 sacos de los cuales la empresa El Café, importó el 80%, que representa a 577.214,4 sacos de 60Kg²³².

El COFENAC mediante resolución, aprobó un cupo para el año 2010 de 680.000 sacos bajo la importación de regímenes especiales, éstos fueron

²²⁹ DGCM, Informe técnico 058 café, Archivo Pdf, Op. Cit. p.30

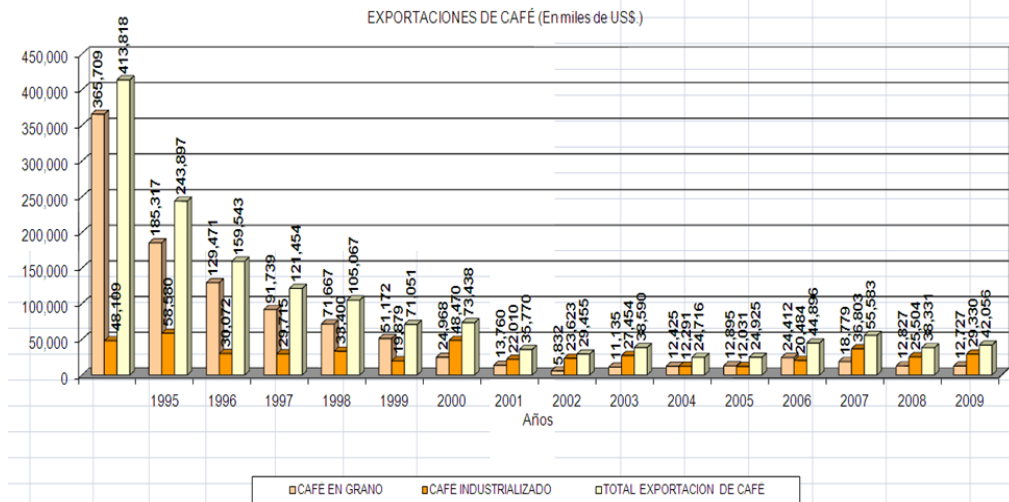
²³⁰ Cfr. ENTREVISTA: *Ministerio* Coordinador de la Producción, Empleo y Competitividad, 25 de febrero 2011, 15h00, Op. Cit.

²³¹ DGCM, Informe técnico 058 café, Archivo Pdf, Op. Cit. p.35

²³² Cfr. ENTREVISTA: *Ministerio* Coordinador de la Producción, Empleo y Competitividad, 25 de febrero 2011, 15h00, Op. Cit.

distribuidos de la manera siguiente: 500.000 sacos para la empresa El Café, 90.000 para GUSNOBE y 90.000 sacos para SICA²³³.

Gráfico 16
Exportaciones de Café (en miles de US\$)



Fuente: BCE
Elaboración: DGCM²³⁴
Recopilado por: María Alexandra Suárez Cobo

Las importaciones bajo el régimen de consumo fueron en aumento ya que en el año 2009 existieron 123.837 sacos en relación a los 56.314 del año anterior. De la producción del año 2009, 59.752 sacos correspondieron a café en grano y 64.085 sacos de café industrializado, como se observó en el Gráfico N°16²³⁵.

Se estima que existen importaciones de café en grano que ingresaron al país bajo régimen de depósito industrial y luego se las nacionalizó para el consumo interno de café soluble²³⁶.

²³³ Id.

²³⁴ DGCM, *La Caficultura en el Ecuador*, Archivo: Power Point, Op. Cit. p.19

²³⁵ Cfr. Id.

²³⁶ Cfr. Ibid. pp. 18-22

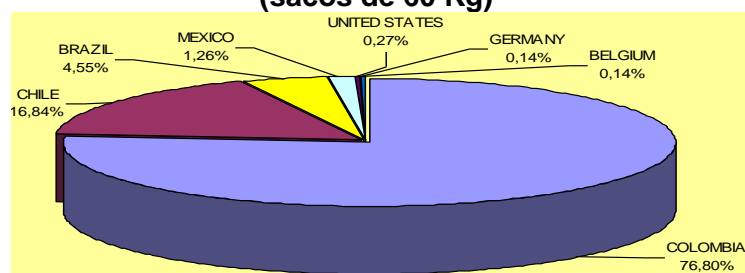
Cuadro 15
Ecuador Importaciones de Café a Consumo

PARTIDA	DESCRIPCIÓN ARANCELARIA	2008		2009	
		SACOS	CIF	SACOS	CIF
0901119000	LOS DEMÁS (EN GRANO)	10.519	690.147	59.718	6.139.736
0901120000	DESCAFEINADO (EN GRANO)	0		33	15.719
0901211000	TOSTADO (EN GRANO)	137	43.304	22	7.640
0901212000	TOSTADO (MOLIDO)	1.813	293.560	2.969	672.412
0901220000	TOSTADO DESCAFEINADO	183	56.230	297	88.989
2101110000	EXTRACTOS, ESENCIAS Y CONCENTRADOS	26.645	8.329.081	44.003	14.490.103
2101120000	PREPARACIONES A BASE DE EXTRACTOS, ESENCIAS O CONCENTRADOS O A BASE DE CAFÉ	17.019	2.697.496	16.794	1.642.161
TOTAL		56.314	12.109.818	123.837	23.056.759

Fuente: CAE
Elaboración: COMEXI²³⁷
Recopilado por: María Alexandra Suárez Cobo

En relación a las importaciones de café soluble, en el año 2009 se importaron bajo el régimen de consumo 60.796 sacos, provenientes en un 77% de Colombia y 17% de Chile, por un valor de 15.343 millones de dólares; se debe destacar que Chile no produce café en grano²³⁸.

Gráfico 17
Ecuador: Importaciones de Café Soluble
(sacos de 60 Kg)



Fuente: CAE
Elaboración: COMEXI²³⁹
Recopilado por: María Alexandra Suárez Cobo

Dichas importaciones ingresaron al país liberados de los derechos advaloren del 30%, lo cual es un sacrificio fiscal de 4,6 millones de dólares aproximadamente. Las empresas que importaron café soluble son: NESTLÉ S.A. con el 56,3%, CORDIAL S.A. 23% y PYDEACO Cía Ltda, el 17,4%²⁴⁰.

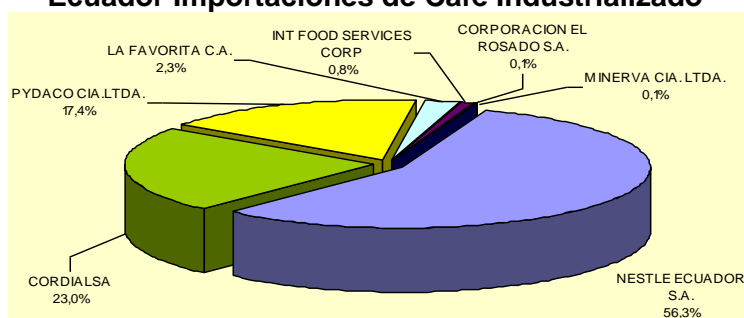
²³⁷ Ibid., p.20

²³⁸ Cfr. DGCM, *Breve diagnóstico del café*, Archivo: Pdf.Op. Cit. p.6

²³⁹ Ibid; p.7

²⁴⁰ Cfr. Ibid; pp.4-5

Gráfico 18
Ecuador Importaciones de Café Industrializado



Fuente: CAE
Elaboración: COMEXI²⁴¹
Recopilado por: María Alexandra Suárez Cobo

2.3. Relación Comercial con Colombia

2.3.1. Situación Colombiana

Colombia había sido el segundo país proveedor de café para el consumo mundial, siendo superado por el nivel de producción de Vietnam el cual tiene una capacidad de exportación que duplica aquella colombiana, asimismo debido al déficit de producción de este país, Indonesia esta siendo un rival esencial para suplantar el tercer puesto a nivel mundial²⁴².

Cuadro 16
Total de producción de países exportadores (miles de sacos)

PAISES	2004	2005	2006	2007	2008	2009
WORLD PRODUCCIÓN	116.062	111.463	129.138	119.396	128.181	123.713
Brasil	39.272	32.944	42.512	36.070	45.992	39.470
Vietnam	14.370	13.842	19.340	16.467	18.500	18.000
Indonesia	7.536	9.159	7.483	7.777	9.350	9.500
Colombia	11.573	12.564	12.541	12.504	8.664	9.500

Fuente: OIC
Elaboración: COMEXI²⁴³
Recopilado por: María Alexandra Suárez Cobo

Colombia es el principal productor de café dentro de la Comunidad Andina, produciendo café arábigo lavado, el mismo que es cotizado en el mercado internacional por su excelente aroma y sabor²⁴⁴.

Debido a los bajos precios internacionales, Colombia ha vivido profundos cambios en su estructura cafetalera.

²⁴¹ Ibid; p.4

²⁴² Cfr. OFI-AGRO, *Análisis de la Coyuntura Internacional del Café y Situación del Mercado Internacional*, Op. Cit. p.28

²⁴³ DGCM, Informe técnico 058 café, Archivo: Pdf. Op. Cit. p. 7

²⁴⁴ Cfr. OFI-AGRO, *Análisis de la Coyuntura Internacional del Café y Situación del Mercado Internacional*, Op. Cit. p.28

En efecto las fincas cafetaleras de tipo empresarial, superior a 5 hectáreas, se han reducido a menos del 5%, pero siguen produciendo un 45% del café colombiano, mientras que el 64% de fincas, las cuales tienen menos de 1 hectárea, contribuyen con tan solo el 15% de la producción nacional²⁴⁵.

Muchas de las fincas optaron por entregar el manejo de sus cafetales a sus empleados, dando a cada uno de ellos lotes pequeños, dada la imposibilidad de las fincas empresariales de mantener empleados asalariados²⁴⁶.

Las fincas que mejor resistieron a la crisis son las de “economía cafetalera campesina”, que representan el 31% del total de fincas y producen el 40% del café colombiano, éstas tienen mano de obra familiar y no dependen de la compra de insumos externos a sus fincas²⁴⁷.

La caficultura colombiana ha evolucionado hacia los cafés especiales²⁴⁸. Para el año 2007, el congreso cafetero colombiano fijó como meta la producción de 2,5 millones de sacos de café especiales, con el objetivo de penetrar agresivamente en el segmento de mercado de mayor crecimiento desde la década de 1990 (un 15 a 20% de crecimiento anual, especialmente en EE.UU.; primer consumidor mundial de café)²⁴⁹.

Desde el año 2004, Colombia observó la disminución de su producción, mejorándolo en el período 2005-2007, como consecuencia de las intensas lluvias por el fenómeno de La Niña que afectaron a las cosechas de café, en el año 2009, Colombia cerró su año con una producción de 9,5 millones sacos, cifra inferior comparada a años anteriores²⁵⁰.

Colombia cuenta con 900.000ha sembradas de café, de las que 300.000 son cultivos envejecidos e infectados por “roya²⁵¹”, por lo que en el año 2010 buscaban mejorar su productividad con la renovación de 80.000ha²⁵².

²⁴⁵ Cfr. Id.

²⁴⁶ Cfr. Id.

²⁴⁷ Cfr. Ibid. pp.28-29

²⁴⁸ Cfr. Ibid. p.29

²⁴⁹ Cfr. Id.

²⁵⁰ Cfr. NOTICIAS 24, *Federación colombiana prevé déficit de café en 2011 si persiste el mal clima*,

<http://economia.noticias24.com/noticia/42064/federacion-colombiana-preve-deficit-de-cafe-en-2011-si-persiste-el-mal-clima/>, Acceso: 23 de abril de 2011, 10h00

²⁵¹ NB. *Roya*: La roya del cafeto es una enfermedad producida por el hongo *Hemileia vastatrix* y está considerada como la más importante de todas las enfermedades que atacan a este cultivo en los países productores del mundo. La enfermedad fue descubierta en el noreste de África en 1861. Los estudios económicos realizados por los investigadores de la E. E. Táchira, señalan que, para convivir con la roya mediante tratamientos preventivos, es necesario producir entre 20 y 25 quintales de café por hectárea (920 a 1150 Kg. de café oro/ha), lo cual arrojaría un margen de utilidad para que el productor pueda subsistir con el cultivo del café (Bs. 6000 a 8000 de rentabilidad

2.3.2. Exportación de café hacia Colombia

La caída de la producción de café colombiano ha puesto en peligro la exportación del café peruano y ecuatoriano, ya que durante el año 2009 Perú exportó 132.000 quintales de café a Colombia, y Ecuador 348.600 sacos de 60Kg. En comparación a la adquisición colombiana del año 2008, aumentaron en 165% desde el Perú y 118% desde el Ecuador²⁵³. Cifras que indican que la exportación de café de primera calidad, por parte de ambos países, ingresó a Colombia como si fuera de descarte para cubrir el déficit de tres millones de sacos que tuvieron durante ese año²⁵⁴.

Debido a la similitud del café colombiano con los otros dos ya mencionados, Colombia aumentó su cantidad demandada de café desde sus países vecinos tratando de cumplir con el compromiso de cuotas que posee ante el mercado internacional²⁵⁵. Además el presidente de la Junta Nacional de Café Peruano, menciona que:

Este problema se suma el de la competencia golondrina desleal “que se está llevando ilegalmente los mejores granos peruanos y puede afectar las exportaciones pactadas pues las organizaciones tendrán problemas para cumplir con los compromisos asumidos con el mercado internacional”²⁵⁶.

La competencia golondrina, ha sido el resultado de la caída de la producción de café de Colombia en el escenario internacional, además de la depreciación del dólar, ya que esto generó una distorsión de precios en el mercado interno que afecta particularmente a los caficultores peruanos, dado que proyectaban sus ventas con un tipo de cambio de 3,3 nuevos soles, ahora en su lugar tienen un promedio de 2,96. Por tanto, al no conseguir el precio justo dentro del mercado doméstico, el café de exportación peruano es vendido al país vecino como rechazo, para poder cubrir con una parte de los costos de producción ya asumidos por los productores de café²⁵⁷.

anual/ha). EN: TAI EE Táchira-Fonaiap, *Sugerencia para el control de la Roya del Cafeto*, <http://riie.com.ve/?a=42722>, Acceso: 12 de mayo de 2011, 11h00

²⁵² Cfr. NOTICIAS 24, *Federación colombiana prevé déficit de café en 2011 si persiste el mal clima*. Op. Cit.

²⁵³ DGCM, Informe técnico 058 café, Archivo: Pdf. pp.14-16

²⁵⁴ Cfr. AGENCIA DE PRENSA AMBIENTAL, <http://www.inforegion.pe/development/28977/caida-de-la-produccion-de-cafe-colombiano-pone-en-peligro-exportacion-del-cafe-peruano/>, Acceso: 23 de abril de 2011, 11h00

²⁵⁵ Cfr. Id.

²⁵⁶ Cfr. Id.

²⁵⁷ Cfr. JUNTA DEL CAFÉ, *Competencia desleal pone en riesgo exportaciones del café peruano*, http://www.juntadelcafe.org.pe/index.php?r=ver_notaprensa&ctg=ndp&idn=633&PHPSESSID=b1303420c4d92d78fa022f9a07ad86aa, Acceso: 12 de mayo de 2011, 12h00

A partir de la política de importación del Consejo Cafetalero ecuatoriano, se generó en el país un desplazamiento del sector productor, debido al uso de café importado de mala calidad para re-exportarlo como café ecuatoriano elaborado y en grano, permitiendo el contrabando de café del oriente hacia la frontera con Colombia²⁵⁸. La robusta del oriente ecuatoriano se la compraba a un precio 30% superior que el mercado internacional, inferior al precio interno de arábica colombiano, utilizándolo en su lugar para consumo interno²⁵⁹.

Vietnam sustituyó a Colombia, a través de un aumento anual del 25%, pasando de esta manera a ser mayor exportador y productor de café robusta que Indonesia y Colombia²⁶⁰. El incremento en los 12 millones de sacos en sus volúmenes de exportación ha hecho que tenga una participación del 15% del total mundial²⁶¹.

Este cambio en los volúmenes de exportación se dio por a una fuerte expansión del área de cosecha, yendo en el año 1995 de 155.000ha a 550.000 en el año 2001²⁶², asimismo en este país existieron bajos costos laborables que son aún menores a la de los brasileños, oscilando entre 25 y 30 centavos por libra²⁶³. Además, el 98% de café cosechado estaba dirigido a la exportación, mientras que su diferencial se consumía domésticamente²⁶⁴.

Países como Brasil y Vietnam lograron obtener un rendimiento de 50 y 100 sacos por hectárea, lo cual les permitió sostenerse durante la crisis en los precios internacionales²⁶⁵.

A partir del año 2007 se planteó la sostenibilidad del sector cafetalero vietnamita, que a partir del 2007 inició un descenso en su producción por el desgaste de sus tierras²⁶⁶.

El Banco Mundial con el apoyo de varios Organismos no gubernamentales, que denominan el comercio de café justo, fueron los responsables de promover la ideología neoliberal dentro de Vietnam,

²⁵⁸ Cfr. DGCM, *DNCM*, Archivo: Power Point, pp.12-13

²⁵⁹ Cfr. COMEXI, PRESENTACION 12 DE ABRIL, Archivo: Power Point, Op. Cit. p.4

²⁶⁰ Cfr. OFI-AGRO, *Análisis de la Coyuntura Internacional del Café y Situación del Mercado Internacional*, Op. Cit. p.26

²⁶¹ Cfr. Id.

²⁶² Cfr. Id.

²⁶³ Cfr. Ibid. p.43

²⁶⁴ Cfr. Ibid., p.26

²⁶⁵ Cfr. Ibid; p.27

²⁶⁶ Cfr. Id.

originando préstamos para la ampliación de su desarrollo social, como también creando una dependencia en las exportaciones²⁶⁷.

Durante el año 2010, la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia (FEDERACAFE) resaltó que se recuperaría el tercer lugar de exportador mundial, después que en el año anterior su puesto fue tomado por Indonesia²⁶⁸. Mencionó, que existieron críticas hacia el café colombiano por la importación del grano y su baja calidad, además de su reexportación hacia sus países consumidores, ya que se estimó que durante el año 2009 ingresaron a Colombia 780 mil sacos de forma legal y el doble de manera ilegal²⁶⁹.

La importación de cafés de otros países al mercado colombiano produjo desconfianza entre sus consumidores. La Federación destacó que el ingreso del producto fue usado para cubrir la demanda nacional, y que por su parte, a las exportaciones del país se realizan inspecciones cafeteras con mandato de muestreo y control de calidad²⁷⁰.

2.3.3. Café gourmet colombiano frente al café ecuatoriano

A partir del año 1990, nace un nuevo nicho de mercado, el de los “cafés especiales”, estos cafés son escogidos por grupos selectos entre los distintos países y dependiendo de sus características van desde el “café *gourmet*”, apetecido en mercados europeos a “café bajo sombra”, “amigable con las aves”, “comercio justo” y “orgánico”²⁷¹.

Los cafés especiales distinguen de los demás por sus particulares características de taza, entre ellas: origen, producción, procesamiento, ambiente, principios solidarios y compromisos tomados, tanto por los actores que intervienen en la cadena cafetalera como por sus consumidores. Para ser considerado “café *gourmet*”, las empresas importadoras reconocen una

²⁶⁷ Cfr. Id.

²⁶⁸ USDA FOREIGN AGRICULTURAL SERVICES, 2010 *Ecuador coffee production trade Arabica*, Archivo pdf, Op. Cit. p.5

²⁶⁹ Cfr. LA PATRIA, *Déficit mundial del café rodeará los 8,8 millones de sacos*, <http://www.lapatria.com/story/d%C3%A9ficit-mundial-de-café-rodeará%C3%A1-los-88-millones-de-sacos-0>, Acceso: 23 de abril 2011, 11h00

²⁷⁰ Cfr. Id.

²⁷¹ FUNIBER, Coronel Feijó Manuel Alberto, *Estudio del Café especial Ecuatoriano*, Op. Cit. pp. 9-11

“prima” en base a criterios de calidad física del grano y organolépticas de la bebida²⁷².

Es así que países como Colombia, que vivieron un déficit de producción, recurrieron a este tipo de comercio. Cabe señalar que este país pasó de 19,4% de producción en 1991 a 9,4% en el año 2000²⁷³.

Los cafés especiales garantizan un precio justo para su producción y así garantiza la sostenibilidad de miles de familias que dependen del café como recurso para subsistir. Desde el año 2007, el Congreso Cafetalero Colombiano resolvió ajustar metas de producción, ya que existía la posibilidad de que la cotización de este tipo de cafés hubiera sido afectada en los años venideros²⁷⁴.

Colombia dispone de una gama extensa de variedades de cafés especiales, dado que dependen de la región de cultivo para que su sabor, color y aroma varíen, considerándose muchos de éstos como “*premium*” dentro del mercado mundial aumentando de esta manera sus precios. Mientras que, otros países como Guatemala, Perú y Ecuador poseen una variedad climática única que les permiten tener cafés especiales, con características de sabor y textura distintas al colombiano²⁷⁵.

Muchas zonas del Ecuador ya están aprovechando su potencial para ser aptas en la producción de cafés arábigos tipo Gourmet. Entre ellos: Pacto, Gualea, Mindo, Tandapi, Pangua, Caluma, Pallatanga, Puyango, Chaguarpamba, Olmedo, Celica, Pindal, Quilanga y Vilcabamba. Otras localidades con aptitud por su excelente geografía, altura y clima, en el futuro próximo se incorporarán a las zonas de producción de cafés gourmet²⁷⁶.

El “café *gourmet*” ofertado en el mercado estadounidense ha evitado la caída del consumo a nivel mundial; este tipo de café está ligado a la creación de los “*coffee bars*”, que ofrecen un sinnúmero de variedades de café y que tienen sus filiales en todo el mundo²⁷⁷.

²⁷² Cfr. Ibid. p.17-18

²⁷³ COFENAC, *Plan Estratégico del Sector Cafetalero Ecuatoriano*, Op. Cit.

²⁷⁴ Cfr. OFI-AGRO, *Análisis de la Coyuntura Internacional del Café y Situación del Mercado Internacional*, Op. Cit. p.29

²⁷⁵ Cfr. Id.

²⁷⁶ FUNIBER, Coronel Feijó Manuel Alberto, *Estudio del Café especial Ecuatoriano*, Op. Cit. p.17-18

²⁷⁷ Cfr. OFI-AGRO, *Análisis de la Coyuntura Internacional del Café y Situación del Mercado Internacional*, Op. Cit. p.38

En Europa se acrecienta la demanda de estos tipos de café, debido a que los consumidores fueron influenciados por los mercados quienes hacen referencia al lugar de origen, su producción y comercialización²⁷⁸.

De este modo, se puede señalar que la diferenciación de los productos se basa en la influencia de las campañas de marketing sobre los consumidores.

1) La diferenciación entre productos terminados se basa exclusivamente en campañas de marketing, sin tener relación alguna con la materia prima en sí; los productos ofrecidos a los consumidores son diferentes pero sus características propias (aromas, condición de producción) son las mismas. 2) La diferenciación está apoyada por una selección expost dentro de una oferta siempre diversificada. Así por ejemplo, la producción mundial presenta desde mucho tiempo cafés orgánicos o cultivados bajo sombra, los cuales antes eran exportados junto con otros cafés; ahora éstos son exportados separadamente; y 3) La diferenciación se apoyaría en la fabricación de un producto cuya especificidad aromática descansa sobre las mezclas, es decir en la asociación de cafés de orígenes variados, los cuáles tomados por separado no tienen un mayor valor. Uno de los retos para los tostadores es conseguir una mezcla cuyo producto terminado sea al mismo tiempo original y que no cambie de un paquete a otro. El precio creciente de este producto final sería entonces una justa remuneración por este "saber hacer"²⁷⁹.

El café ecuatoriano en los años previos a la creación del COFENAC, es decir antes de la década de 1990, tuvo un nivel de producción que le permitía destacarse en el escenario internacional, no obstante, tuvo un decrecimiento considerable en el mismo, llegando a producir menos del 1% del café total mundial, contando con una producción mixta al interior del Ecuador. Lo que conllevó al permiso de importación de café de baja calidad, para ser tratado en el país, y de esta manera abastecer la demanda del sector industrial; el cual posteriormente será vendido como producto nacional.

La caída de un país productor y exportador de café por excelencia, Colombia, llegó a cubrir su déficit con café proveniente de sus países vecinos, el cual no siempre ingresó de una manera legal. Mientras que surgió un competidor, Vietnam, con un crecimiento anual del 25% que le permitió tomar el segundo puesto entre los países productores, dado el bajo costo de producción y tierras vírgenes en las que se ha cultivado el café desde inicios de los noventa.

La diferenciación entre el café ecuatoriano del colombiano, no son solo por las características físicas establecidas, sino también por las medidas

²⁷⁸ Cfr. Id.

²⁷⁹ Cfr. Ibid. p.41

implantadas por los compradores, los cuales imponen las reglas del mercado y las campañas que se realizan con el fin de promover los Cafés Especiales.

CAPITULO III

EFECTOS ECONÓMICOS Y SOCIALES DE LA PRODUCCIÓN DADO POR EL SECTOR CAFETALERO EN EL ECUADOR

3.1. Café en el Ecuador

3.1.1. Distribución de fincas - Unidades de Producción Agropecuaria (UPAs)

Según el MAGAP, durante el III Censo Nacional Agropecuario²⁸⁰ se estipuló que el 40% de la población ecuatoriana que reside en el área rural, las dos terceras partes están conformadas por hogares que se dedican a la agricultura y que viven en sus propias Unidades de Producción Agropecuaria (UPAs). El 24% de los ecuatorianos tienen como oficio la agricultura, ya que el 62% de la población rural ocupada se dedica a esta actividad²⁸¹.

Existe en el país 842.882 UPAs de las que 105.271, es decir, el 12% de entre ellas, tienen al café dentro de su estructura agrícola, conocidas como UPCs (Unidades de Producción Cafetalera). En éstas, el cultivo de café ocupa una proporción de la superficie de las fincas, especialmente en aquellas menores a 5 hectáreas. Entre las provincias que se destacan por su actividad cafetalera en UPAs son: Orellana (89,2%); Sucumbíos (84,5%); Manabí (41,9%); Loja (31,5%) y El Oro (26,7%)²⁸².

En el ámbito nacional el 33,4% de los propietarios de UPCs poseen menos de 5ha; el 17,7% de 5 a 10ha; y el 32,8% restante tienen alrededor de 20ha²⁸³.

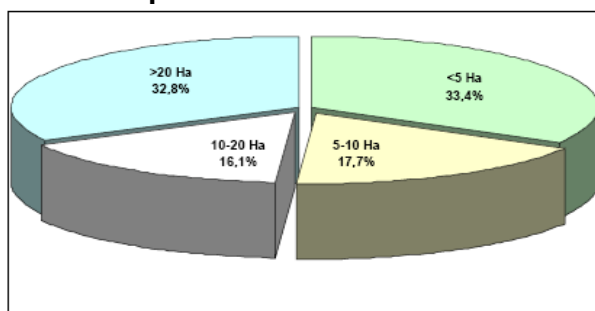
²⁸⁰ NB. La determinación del tamaño, nivel de desarrollo y productividad del sector agropecuario, sobre el trasfondo humano de sus agentes, constituye el cometido fundamental del III Censo Nacional Agropecuario levantado en Ecuador, luego de una dilatada ausencia de información estadística censal. EN: MAGAP, *III Censo Nacional Agropecuario-Presentación*, http://sigagro.flunal.com/index.php?option=com_wrapper&view=wrapper&Itemid=149, Acceso: 27 de abril de 2011, 14h00

²⁸¹ Id.

²⁸² Cfr. COFENAC, *El Sector Cafetalero Ecuatoriano*, Archivo Pdf, Op. Cit. p.20

²⁸³ Cfr. Id.

Gráfico 19
Distribución de la Unidades de Producción Cafetalera
por tamaño de la finca



Elaboración: COFENAC²⁸⁴

Recopilado por: María Alexandra Suárez Cobo

En el Cuadro N°17, se expone el número de UPAs totales, aquellas cafetaleras y su relación porcentual en cada una de las provincias²⁸⁵.

Cuadro 17
Número de UPAs totales, cafetaleras y relación
porcentual por provincia

TOTAL	Número de UPAs		Relación %
	Totales	Cafetaleras	
REGION COSTA	219,809	53,440	24.3
El Oro	22,115	5,904	26.7
Esmeraldas	18,013	3,481	21.7
Guayas	65,292	5,531	8.5
Los Rios	41,712	7,219	17.3
Manabí	74,676	31,305	41.9
REGION SIERRA	567,621	29,839	5.3
Azuay	99,833	913	0.9
Bolívar	38,728	2,268	5.9
Cañar	32,174	205	0.6
Carchi	12,860	-	0.0
Cotopaxi	67,806	1,368	2.0
Chimborazo	81,868	782	1.0
Imbabura	33,768	98	0.3
Loja	65,625	20,681	31.5
Pichincha	64,025	3,526	5.5
Tungurahua	71,317	-	0.0
REGION AMAZONICA	50,381	20,879	41.5
Morona Santiago	17,108	1,599	9.3
Napo	5,116	2,852	55.7
Pastaza	5,282	802	15.2
Zamora Chinchipe	9,006	3,634	40.4
Sucumbios	7,898	6,671	84.5
Orellana	5,983	5,321	89.2
REGION INSULAR	604	256	42.4
Galápagos	604	256	42.4
ZONAS NO ASIGNADAS	4,496	723	16.1
TOTAL	842,882	105,271	12.5

Fuente: III Censo Nacional Agropecuario

Elaboración: COFENAC²⁸⁶

Recopilado por: María Alexandra Suárez Cobo

²⁸⁴ Id.

²⁸⁵ Cfr. Id.

²⁸⁶ Ibid; p. 22

A través del Censo se pudo determinar la legalidad de las tierras; el 68,5% de UPAs son legales, mientras el 31,5% no lo son. No obstante, en relación a las UPCs, tan solo el 59% tienen sus tierras legalizadas, según información del COFENAC 2002²⁸⁷.

El descenso de los precios internacionales entorno al café incidió en un aumento considerable de la pobreza en zonas cafetaleras, haciendo que los productores sean vulnerables ante la instalación de cultivos ilícitos, especialmente en la región amazónica del país, afectada además por el Plan Colombia²⁸⁸.

El Plan Colombia²⁸⁹ fue un factor en la tenencia ilegal de tierras, ya que con el movimiento de personas del país vecino y los precios internacionales del café, se incrementó la pobreza, impidiendo que se ejecuten soluciones para uno de los Objetivos del Milenio planteados por las Naciones Unidas, "Erradicar la Pobreza", el mismo que influye en el desarrollo humano, el cual plantea lograr el empleo pleno y productivo y el trabajo decente para todos, ampliando las capacidades de éstos a través de la cooperación del gobierno; el mercado y organismos internacionales²⁹⁰.

La disminución en las exportaciones estuvo relacionada directamente con el descenso en el potencial de producción, originado, a su vez, por la decreciente productividad de sus cafetales, ya que aumentó la vulnerabilidad de los productores a los precios bajos, desmotivándoles en la cosecha de esta materia prima²⁹¹.

Conjuntamente, fenómenos naturales, como el de El Niño empujaron a muchos productores a desatender el cultivo, abandonar el campo y emigrar

²⁸⁷ Cfr. Ibid; p.22

²⁸⁸ Cfr. FUNIBER, Coronel Feijó Manuel Alberto, *Estudio del Café especial Ecuatoriano*, Archivo Pdf. Op. Cit. p. 13

²⁸⁹ NB. El Plan Ecuador, una contraofensiva al Plan Colombia, atenderá las necesidades de unos 250.000 colombianos desplazados por la violencia en su país que están ilegalmente en territorio ecuatoriano."El desafío que tenemos no es solo con la población fronteriza sino también con los colombianos", expresó la ministra de Relaciones Exteriores, María Fernanda Espinosa, antes de la presentación de la estrategia internacional para contrarrestar los efectos del Plan Colombia financiado por Washington. EN: EL UNIVERSO, *Plan Ecuador atenderá a 250.000 desplazados colombianos*, <http://www.eluniverso.com/2007/04/24/0001/8/A28FB0B415E541ABB61E3DB52BCBA4A9.html>, Acceso: 27 de abril de 2011, 20h00

²⁹⁰ ONU, *Objetivo 1: Erradicar la Pobreza Extrema y el Hambre*,

<http://www.un.org/spanish/millenniumgoals/poverty.shtml>, Acceso: 12 de mayo de 2011, 14h00

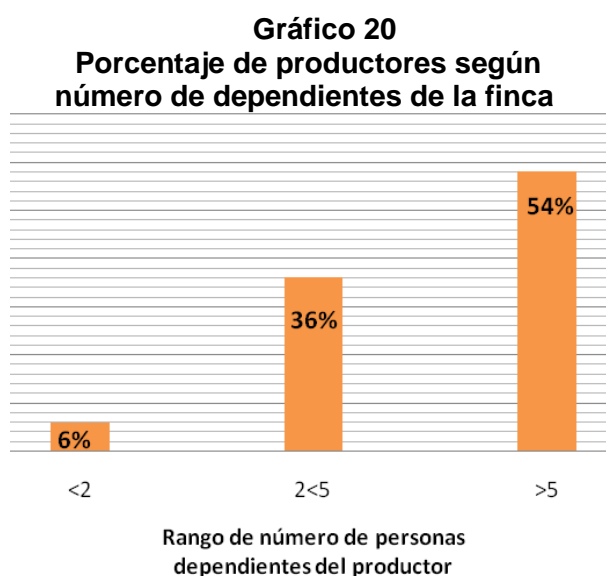
²⁹¹ Convenio CFC – OIC - CABI Commodities – ANECAFE, *Café en el Ecuador, manejo de la Broca del fruto*, Op. Cit. p. 11

hacia los centros urbanos donde, coincidentemente, se inician enormes obras públicas del gobierno, como se dio durante el período de Sixto Durán Ballén²⁹².

3.1.2. Representación del Café en la Economía Nacional

La producción de café es una actividad familiar que genera empleo tanto rural como urbano. La adaptabilidad del cafeto a climas y suelos distintos ha permitido su establecimiento en terrenos marginales que poseen limitadas alternativas de producción. Se infiere, entonces, la alta dependencia del cultivo que tienen los productores²⁹³.

Dentro de las familias productoras de café se considera que en promedio 4 miembros dependen de esta actividad para su manutención.



Fuente: ANECAFE
Elaboración: Convenio CFC – OIC - CABI Commodities – ANECAFE²⁹⁴
Recopilado por: María Alexandra Suárez Cobo

El sector cafetalero en el Ecuador es la fuente de trabajo para el 12% de la población económicamente activa agrícola y aproximadamente el 4% de la activa total, lo que representa el 8% de la población nacional²⁹⁵. Considerando que en el país existen 105.271 UPAs y que en cada una de ellas existen al

²⁹² Cfr. IICA, *Competitividad con equidad en cadenas agroalimentarias*, http://webiica.iica.ac.cr/comuniica/n_15/art.asp?art=6, Acceso: 10 de Febrero del 2011, 23h00

²⁹³ Cfr. Convenio CFC – OIC - CABI Commodities – ANECAFE, *Café en el Ecuador, manejo de la Broca del fruto*, Op. Cit. pp. 9-10

²⁹⁴ Ibid. p. 23

²⁹⁵ Id.

menos 5 miembros, el número de productores vinculados a esta actividad supera las quinientas mil personas²⁹⁶.

En el Ecuador existen aproximadamente 500 comerciantes, mientras que las industrias ocupan alrededor de 850 personas para la transformación del café. En lo que se refiere al número de exportadores, la Asociación Nacional de Exportadores de Café (ANECAFE) data que existen 40 de aquellos relacionados al grano de café y 5 son los que los industrializan, debiendo añadir al personal que se ocupa de la movilización, acopio y manipuleo del producto en este último proceso²⁹⁷.

En lo que se refiere a las industrias del café, su actividad es dinámica para la economía del país, generando fuerza laboral al interior de éstas; además como insumos, utiliza materia prima: café, cartón, plásticos, latas vidrios necesarios para el envasado y empaquetado, generando aún puestos de trabajo y por ende divisas²⁹⁸.

Dadas las características de las zonas de producción cafetalera dentro del Ecuador con condiciones climáticas y geográficas distintas, ya que los cultivos se hallan desde el mar, en San Lorenzo, Manabí hasta las estribaciones de la cordillera, pasando por la Amazonía, se dificulta la agremiación de los productores, lo que es un factor que imposibilita la elaboración de planes y políticas que se ajusten a las necesidades de todos estos²⁹⁹.

3.1.3. Influencia del Café en la sociedad ecuatoriana

Dentro del sector cafetalero ecuatoriano se distinguen algunos inconvenientes para el desarrollo humano de las comunidades y productores que ejercen esta actividad.

En lo que respecta a la producción, la mayoría de los productores son varones con edad promedio de 50 años de edad. Tan solo el 5% de caficultores son mujeres y se encuentran en la Amazonía.

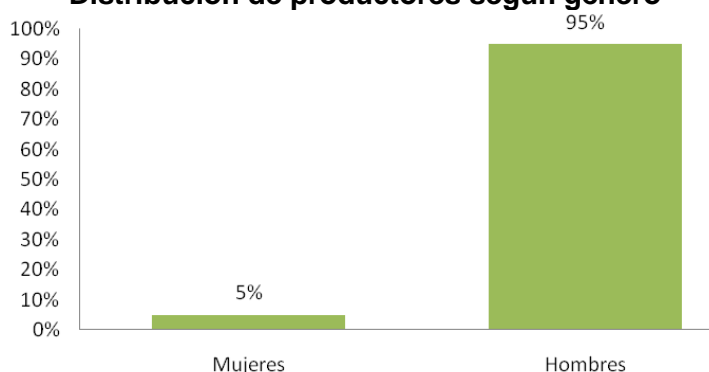
²⁹⁶ Cfr. COFENAC, *El Sector Cafetalero Ecuatoriano*, Archivo Pdf. Op. Cit.

²⁹⁷ *Diagnostico del Sector Cafetalero*, Archivo. Pdf, p.2

²⁹⁸ Cfr. Ibid. pp.11-12

²⁹⁹ Cfr. Convenio CFC – OIC - CABI Commodities – ANECAFÉ, *Café en el Ecuador, manejo de la Broca del fruto*, Op. Cit. p. 18

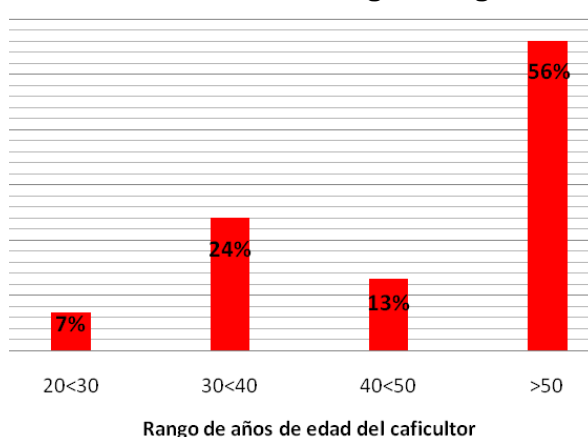
Gráfico 21
Distribución de productores según género



Fuente: ANECAFE
 Elaboración: Convenio CFC – OIC - CABI Commodities – ANECAFE³⁰⁰
 Recopilado por: María Alexandra Suárez Cobo

No existe generaciones de caficultores jóvenes, los mismos que son prescindibles para realizar adopciones y adaptaciones de tecnología³⁰¹.

Gráfico 22
Distribución de Caficultores según rango de edades



Fuente: ANECAFE
 Elaboración: Convenio CFC – OIC - CABI Commodities – ANECAFE³⁰²
 Recopilado por: María Alexandra Suárez Cobo

Casi todos los relacionados a esta actividad no terminaron la educación primaria o se encuentran cursándola. Esto indica que en las fincas hay muchos abuelos dueños de las parcelas, con sus nietos que les ayudan³⁰³.

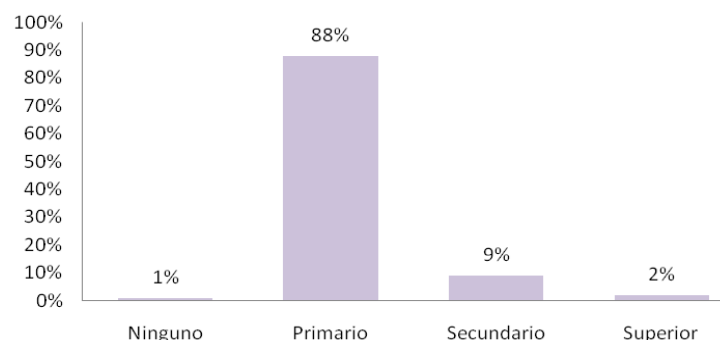
³⁰⁰ Cfr. Ibid; p. 22

³⁰¹ Cfr. Ibid; p. 21

³⁰² Ibid; p. 22

³⁰³ Cfr. Id.

Gráfico 23
Distribución de productores según nivel de escolaridad



Fuente: ANECAFE
Elaboración: Convenio CFC – OIC - CABI Commodities – ANECAFE³⁰⁴
Recopilado por: María Alexandra Suárez Cobo

Dado que alrededor del 70% del café mundial lo producen 25 millones de pequeños agricultores y sus familias, los países signatarios del Acuerdo Internacional del Café, reconocieron la importancia de esta materia prima para sus economías y el cumplimiento de sus objetivos de desarrollo socio-económico³⁰⁵. Por esto, buscan apoyar al sector para el aumento de empleo e ingresos, y de esta forma mejorar el nivel de vida y condiciones de trabajo en los países Miembros³⁰⁶. Recalaron que, al tener un sector cafetalero sostenible se podría erradicar la pobreza de muchas zonas, como parte del cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo del Milenio implementados por los países miembros de las Naciones Unidas³⁰⁷.

3.2. Competitividad del Café Ecuatoriano

3.2.1. Factores de producción para la competitividad

El Ecuador, como país productor y miembro de la Organización del café, tiene por fin mejorar su participación dentro del mercado, para esto es imprescindible aumentar su producción, no sólo en volumen sino también en calidad.

Dentro de los países exportadores de café, los factores involucrados para la obtención de un tipo de grano de café satisfactorio, depende de costos de los sembríos, tecnificación de la producción, comercialización ya que está

³⁰⁴ Ibid; p. 23

³⁰⁵ Cfr. MINISTERIO DE FOMENTO INDUSTRIA Y COMERCIO - NICARAGUA, *Acuerdo Internacional del Café de 2007, ventajas de la afiliación*, Op. Cit.

³⁰⁶ Cfr. LEYES, ley nº 4.189/10 que aprueba el Acuerdo Internacional del Café, Op. Cit.

³⁰⁷ Id.

influye en el precio del café en el mercado doméstico, y en los precios que recibe el productor el cuál es el actor que se relaciona directamente con la calidad del cafeto.

A partir de la ruptura del Acuerdo Internacional y por tanto los bajos precios del café en el escenario mundial, en el Ecuador no se podían cubrir los costos del cultivo, como son; salarios a los caficultores, fungicidas y renovación de sembríos, lo que repercutió en el déficit de producción del grano de café. Como se vio en el capítulo anterior, a partir del cambio del sucre al dólar, el precio de los sacos de café fue significativamente estable en el mercado doméstico, lo cual benefició a esta parte de la cadena cafetalera, atrayéndola nuevamente a la producción del cafeto aunque en volúmenes inferiores en comparación a aquellos obtenidos previa la ruptura del año 1989, dado el incremento de los insumos importados para el cultivo y el aumento de la mano de obra, por los salarios impuestos por el Gobierno en función al incremento del PIB, además de la prohibición de las tercerizadoras.

Costo de Producción

La producción de café se genera en función a dos variables: el precio a ser pagado y los costos de producción. Para este segundo, se debe considerar los elementos que intervienen en el mismo siendo estos³⁰⁸:

- Mano de obra: la cual se encuentra relacionada con el PIB per cápita. En los países productores, este costo representa el 70% del valor total de la producción.
- Tasa de Cambio: éste es un instrumento que sirve para medir la competitividad del café nacional frente al mercado internacional.
- Costo del Capital: Se relaciona a la tasa de interés y al costo de oportunidad de la moneda ante el mercado demandante.

Dentro de los países productores, sobre todo los de producción de arábigo, tuvieron un incremento en sus PIB per cápita, lo que hizo que la mano de obra se encarezca en comparación al valor anterior a la ruptura de 1989³⁰⁹.

³⁰⁸ Cfr. Id.

³⁰⁹ Cfr. OFI-AGRO, *Análisis de la Coyuntura Internacional del Café y Situación del Mercado Internacional*, Archivo Pdf, Op. Cit. pp.21-22

Existe una tendencia de reevaluar las monedas en los países productores, lo que hace que los insumos importados aumenten sus precios en valores constantes. Así también, con respecto al costo de capital, estos países tienen una misma tendencia de la tasa de interés, repercutiendo así en su aumento³¹⁰.

Los costos de producción se incrementaron, influyendo en la cantidad y calidad de la producción ofertada ya que un factor que también se debe tomar en consideración dentro del mercado internacional, es el deterioro en los mecanismos tradicionales de calificación, tales como los estándares nacionales³¹¹.

Los rubros de siembra tanto de arábigo como robusta pueden reducirse, si el productor establece su propio vivero, además de utilizar la mano de obra familiar.

Existe una diferencia en el costo del establecimiento de una hectárea de café arábigo con respecto al robusta, dado a la cantidad de plantas que se instala de cada una de ellas³¹². Se puede observar los diferentes rubros del costo de establecimiento de una hectárea de café arábigo y robusta en los Anexos 1 y 2.

Comercialización del Café

El Ecuador, como otros países productores del café, atraviesa por una cadena de intermediación entre quién lo produce y el consumidor. El finquero, rara vez vende directamente el café al exportador, es así que la recolección inicia con el intermediario quién fija el precio con el productor antes de la cosecha, brindándole préstamos para la misma, causando que el caficultor, al depender de un precio ya concertado por el comerciante no mejore la calidad del producto³¹³.

A su vez estos intermediarios, que pueden ser acopiadores rurales, trabajan con compradores medianos que acuerdan volúmenes de entrega, con

³¹⁰ Id.

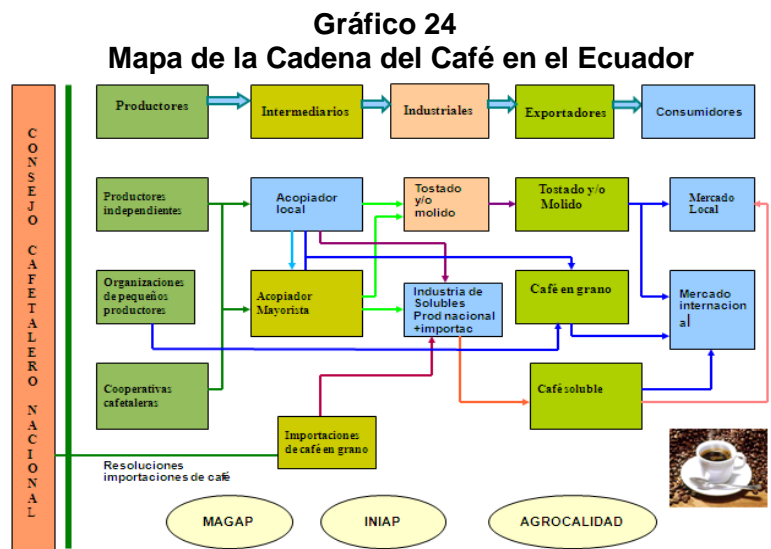
³¹¹ Cfr. Ibid. pp. 36-37

³¹² *Diagnostico del Sector Cafetalero*, Op. Cit, p. 6

³¹³ Cfr. DGCM, Breve diagnostico, Archivo Pdf. p.6

precios previamente negociados, con exportadores e industriales³¹⁴, (en el Anexo 3 se incluye la lista de empresas o firmas comercializadoras que realizan exportaciones de café y elaborados). Estos últimos son los encargados de mejorar la calidad del cafeto por medio del secado y de la selección³¹⁵.

En el gráfico a continuación se proyecta la cadena de café en el Ecuador.



Fuente: COFENAC
Elaboración: DGCM³¹⁶
Recopilado por: María Alexandra Suárez Cobo

El comerciante cuenta con dos aspectos que ponen en desventaja a los finqueros y a las cooperativas cafetaleras: Primero, cuentan con el dinero suficiente que los convierte en una fuente de créditos, poniendo su capital para beneficiarse de las ventajas del comercio al por mayor; y segundo, poseen infraestructura adecuada para el almacenamiento del café, lo que le permite esperar a que las condiciones de éste en el mercado sean favorables³¹⁷.

El finquero depende de la calificación del grano cultivado dado por el comerciante, mas no por el precio oficial consignado en la Organización Internacional del Café³¹⁸.

³¹⁴ Cfr. EL CAFE NUESTRO DE CADA DIA, pp. 97-103, EN: EXPLORED, Ecuador en el Convenio Internacional del Café, Op. Cit.

³¹⁵ Cfr. DGCM, Breve diagnostico, Archivo Pdf. Op. Cit. p. 8

³¹⁶ DGCM, DNCM, Archivo. Power Point, p. 10

³¹⁷ Cfr. EL CAFE NUESTRO DE CADA DIA, pp. 97-103, EN: EXPLORED, Ecuador en el Convenio Internacional del Café, Op. Cit.

³¹⁸ Id.

El precio mínimo interno de café que se pagará al productor es dispuesto por una comisión especial {...} mediante un complicada metodología cuyos resultados nadie respeta. Los precios que paga el exportador al intermediario está en función de la cotización internacional y que el intermediario paga al productor depende de la dosis personal para la especulación y el abuso o en raros caso, de su honestidad³¹⁹.

Un indicador macro dentro del sector es la falta de consensos entre los actores involucrados para establecer políticas que regulen el comercio interno, muchas veces por la poca representatividad de los gremios existentes, sobre todo a nivel de productores ya que se estima que solo el 10% de éstos están agremiados, con lo que no se llega a una negociación comercial que beneficie a todas las partes, además de que impide potenciar el apoyo de instituciones del sector agropecuario³²⁰.

Dentro del sistema cafetalero ecuatoriano se indica una carencia de asociación entre productores, un elevado comercio informal, inexistencia de una imagen de café ecuatoriano (debido a las mezclas que se realizan con el café importado para la industrialización), además de la falta de políticas comerciales nacionales en temas como calidad y precio, que estandaricen al café no solo para consumo doméstico sino para mercados externos, obligando a que los productores se tecnifiquen y busquen nuevas opciones para mejorar el cafeto con el fin no solo de garantizar una equidad dentro del sector, sino de expandir los mercados demandantes³²¹.

Organizaciones regionales de productores promueven la oferta de café especial ecuatoriano, a través del pago justo a los caficultores por la obtención de su café, lo cual motiva a una siembra y cosecha de café de calidad, introduciéndose cada vez más en mercados europeos, norteamericanos y asiáticos³²².

Precio cancelado a los Productores

El sector cafetalero ecuatoriano ha atravesado momentos críticos debido a aspectos como: la reducida producción nacional, cultivos viejos, precios del mercado internacional, sobreoferta e inestabilidad de las políticas

³¹⁹ Id.

³²⁰ COFENAC, *El Sector Cafetalero Ecuatoriano*, Op. Cit.

³²¹ Cfr. DGCM, *Breve diagnóstico*, Archivo Pdf. Op. Cit.p.9

³²² Cfr. Id.

empleadas por sus gobernantes; todo esto viéndose reflejado en los bajos precios percibidos por los productores en el mercado interno³²³.

Muchos de los productores de café arábigo empezaron a sustituir sus cafetales por otros cultivos como maracuyá, maíz, arroz, maní, gandul, caña de azúcar y especies forestales, especialmente pachaco. Mientras que los que producían robusta los reemplazaban por pastos, palmito, palma africana, entre otros³²⁴. En las provincias del Nororiente del Ecuador, Sucumbíos, Orellana y Napo, a raíz de la implementación del Plan Colombia y como consecuencia de los bajos precios del café, se volvieron vulnerables al establecimiento de cultivos ilícitos, como la coca y amapola³²⁵.

A partir del año 2000, después de que el sector sufrió los estragos de la eliminación del sistema de cuotas con la ruptura del Acuerdo de 1989, y luego la dolarización, empieza un aumento en el precio del café arábigo en el mercado nacional siendo bajo en los primeros años y atractivo desde el año 2005, motivando a la reactivación del sector³²⁶. En el Cuadro N°18 se incluye los precios pagados al productor a nivel de los intermediarios tomando como referencia la provincia de Loja.

Cuadro 18
Precios pagados al productor en el mercado ecuatoriano,
en el café arábigo. Referencia Provincia de Loja 2001-2009

MESES	CAFÉ ARABIGO (quintal café verde)								
	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
Enero	32,0	24,0	32,0	32,0	90,0	80,0	100,0	120,0	150,0
Febrero	32,0	23,0	32,0	35,0	100,0	80,0	100,0	120,0	150,0
Marzo	32,0	25,0	30,0	38,0	115,0	80,0	100,0	150,0	150,0
Abril	29,0	27,0	30,0	43,0	85,0	85,0	100,0	150,0	150,0
Mayo	32,0	25,0	33,0	44,0	90,0	90,0	115,0	140,0	150,0
Junio	29,0	25,0	31,0	51,0	100,0	85,0	120,0	140,0	150,0
Julio	27,0	25,0	31,0	60,0	95,0	105,0	115,0	145,0	150,0
Agosto	25,0	23,0	32,0	50,0	95,0	110,0	115,0	150,0	150,0
Septiembre	26,0	28,0	33,0	60,0	85,0	105,0	120,0	160,0	141,0
Octubre	23,0	31,0	32,0	50,0	80,0	105,0	120,0	150,0	150,0
Noviembre	22,0	34,0	31,0	60,0	90,0	100,0	120,0	190,0	150,0
Diciembre	23,0	34,0	32,0	71,0	90,0	100,0	120,0	150,0	150,0
Promedio	27,7	27,0	31,6	49,5	92,9	93,8	112,1	147,1	149,3

Fuente: COFENAC³²⁷
Recopilado por: María Alexandra Suárez Cobo

³²³ Cfr. COFENAC, *El Sector Cafetalero Ecuatoriano*, Op. Cit.

³²⁴ Cfr. *Diagnostico del Sector Cafetalero*, Archivo Pdf. Op. Cit. p 12

³²⁵ Cfr. Id.

³²⁶ Cfr. Id.

³²⁷ Cfr. Ibid. p.35

El café robusta en los primeros años del período 2000-2010 presentaba precios entre 11 y 30 dólares/quintal, siendo valores que no cubrían ni siquiera los costos de los jornaleros para la cosecha. Así pues, los productores dejaron de cosechar y muchos de entre ellos eliminaron o abandonaron los cafetales. No obstante, desde el año 2005 hubo un incremento en los precios pagados al productor de acuerdo a la tendencia mundial. En el Cuadro N°19 se presentan los precios para el productor de café robusta, teniendo como referencia el mercado de la provincia de Orellana³²⁸.

Cuadro 19
Precios pagados al productor en el mercado ecuatoriano de café robusta
Referencia provincia de Orellana 2001-2009

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

Fuente: COFENAC³²⁹
Recopilado por: María Alexandra Suárez Cobo

Los precios internos del mercado ecuatoriano para el café arábigo se diferencian de la bolsa de Nueva York, dado que durante el período 2001-2003 los precios de ésta eran 50% más altos, a partir del año 2004, decrece esta diferencia llegando a tener durante los años 2008 y 2009 mejores precios en el mercado doméstico que aquel expuesto en bolsa³³⁰. Según la OIC, los precios del 2009 a nivel internacional se vieron afectados debido al descenso de la producción de Colombia y América Central³³¹.

En el caso café robusta se disminuye la diferencia del valor de bolsa con el mercado interno a partir del año 2003, llegando en el 2005 y el 2009, a tener un valor superior al de la Bolsa de Londres, con una diferencia del 13,87% y 17,18% respectivamente.

³²⁸ Cfr. Ibid. pp.32-33

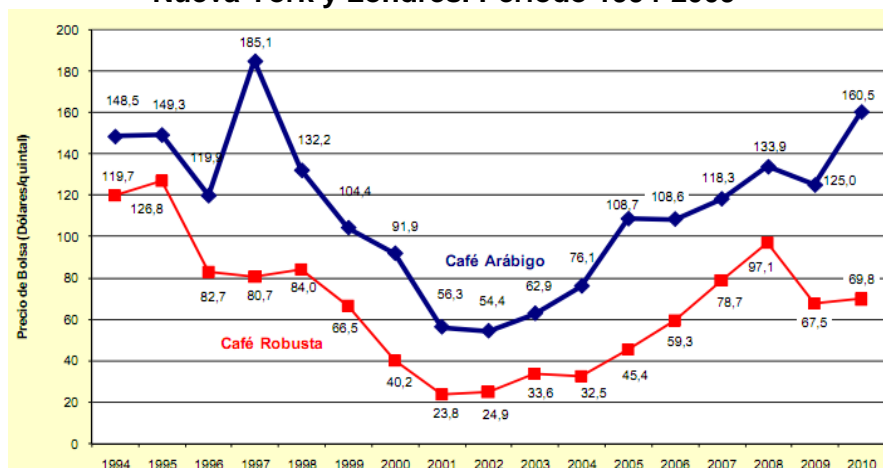
³²⁹ Id. p.36

³³⁰ Cfr. Ibid. pp. 12-33

³³¹ ICO, *Perspectivas del café en el marco de la crisis económica mundial*, <http://www.ico.org/news/spain0609c.pdf>, Acceso: 26 de abril 2011, p.14

En el Gráfico N°25 se nota claramente la fluctuación de precios en bolsas de los dos tipos de café más comercializados en el mundo

Gráfico 25
Evolución de los precios promedio anuales, en las bolsas de Nueva York y Londres. Período 1994-2009



Fuente: COFENAC³³²
Recopilado por: María Alexandra Suárez Cobo

El negocio del cafeto se sostiene con los costos de producción que se cancelan en el mercado local. Por tanto, aún con una tendencia de recuperación de los precios, si los costos de producción siguen siendo elevados, la rentabilidad del café se ve afectada, impidiendo el desarrollo de las comunidades y pequeños caficultores que se sostienen de esta materia prima³³³.

3.2.2. Parámetros de la producción

Factores negativos en la producción: cafetales viejos

De acuerdo con las estadísticas del Censo Cafetalero, en el año de 1983, en el país existían 246.667ha de arábigo y 180.302 ha de robusta, es decir una superficie total de 426.969ha. Los resultados del III Censo Nacional Agropecuario señalan que en el Ecuador existen 320.910ha con cafetales, de las cuales 151.941ha son “solos” y 168.969 ha están asociados a otras especies vegetales³³⁴.

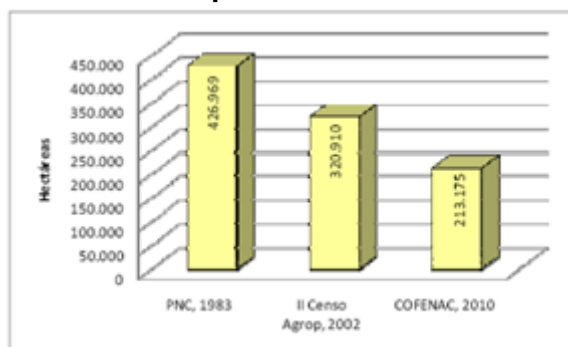
³³² COFENAC, *El Sector Cafetalero Ecuatoriano*, Op. Cit. p.13

³³³ Cfr. OFI-AGRO, *Análisis de la Coyuntura Internacional del Café y Situación del Mercado Internacional*, Archivo Pdf, Op. Cit. p.20

³³⁴ Cfr. CORECAF, *Historia del Café en el Ecuador*, <http://www.corecaf.org/interna.php?IDPAGINA=26&TIPOPAS=Tips>, Acceso: 27 de abril de 2011, 10h00

En el año 2010, el COFENAC estimó que existía una superficie cafetalera nacional de 213.175ha, correspondiente a 145.575ha de arábigo (68,3%) y por su parte el robusta comprendía una extensión de 67.600ha (31,7%)³³⁵.

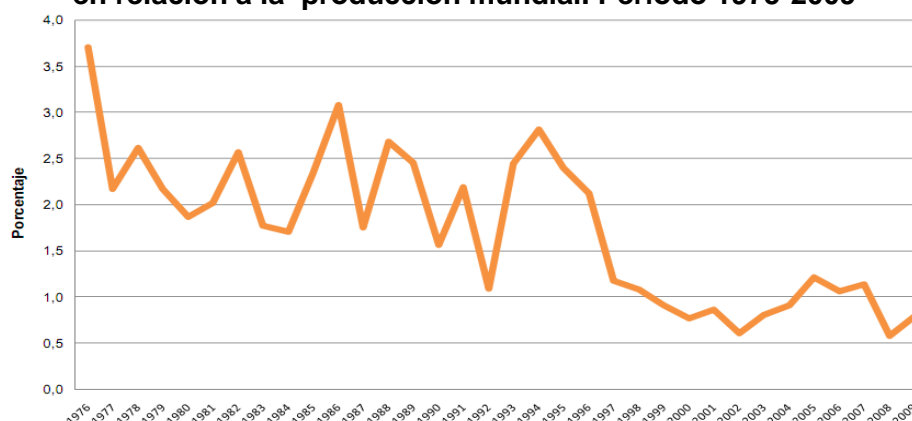
Gráfico 26
Evolución de la superficie cafetalera del Ecuador



Fuente: COFENAC³³⁶
Recopilado por: María Alexandra Suárez Cobo

La producción ha ido disminuyendo desde el año de 1997, con un nivel inferior al millón de sacos de 60Kg, aportando de esta forma con cerca del 1% de la producción mundial, comparado al 3,7% del año 1976, al 2,2% de los años 80 y al 1,8% de los primeros años de la década de los 90³³⁷. La evolución de producción de los cafetales ecuatorianos y la superficie cultivada se exponen en el siguiente gráfico.

Gráfico 27
Relación porcentual de la producción exportable de café del Ecuador en relación a la producción mundial. Período 1975-2009



Fuente: ICO
Elaboración: COFENAC³³⁸
Recopilado por: María Alexandra Suárez Cobo

³³⁵ Cfr. COFENAC, *El Sector Cafetalero Ecuatoriano*, Op. Cit. p.19

³³⁶ Id.

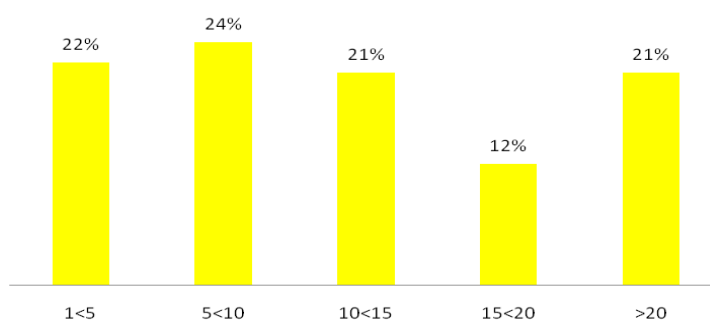
³³⁷ Cfr. Ibid. p. 30

³³⁸ Ibid; p.23

Uno de los problemas es el bajo rendimiento de los cafetales, produciendo entre 5 y 6 quintales por hectárea al año, comparado a otros países productores que tienen rendimientos superiores a 50 y 100 sacos de arábigo, llegando en algunos casos a 150 sacos de café robusta por hectárea³³⁹.

En cuanto a producción, en el Ecuador prevalecen los cafetales de edad avanzada con deficiente manejo agrónomo y consecuentemente de baja producción, se estima que del 15 al 25% de las plantaciones existentes, tienen que ser cambiadas³⁴⁰. De acuerdo con un informe realizado por la OIC en el año 2002, existieron proporciones relativamente iguales de la edad de los cultivos (Gráfico N°28)³⁴¹.

Gráfico 28
Clasificación de los Cafetales según edad (en años)



Fuente: ICO
Elaboración: ANECAFE³⁴²
Recopilado por: María Alexandra Suárez Cobo

Entre los testimonios recolectados por la OIC se menciona la existencia de arbustos con cerca de 80 años³⁴³. La producción depende de las densidades de siembra por hectárea, que en el Ecuador son 2.500 plantas de arábigos y menos de 700 de robustas, teniendo un equivalente menor al mundial, el cual señala como límite inferior a los 8qq exportables por superficie³⁴⁴. (En el Anexo 4 se señala la producción por superficie sembrada en el Ecuador).

³³⁹ DGCM, *Informe técnico 058*, Archivo Pdf.p.40

³⁴⁰ USDA FOREIGN AGRICULTURAL SERVICES, *2010 Ecuador coffee production trade Arabica*, Archivo pdf, Op. Cit. p.3

³⁴¹ Cfr. Convenio CFC – OIC - CABI Commodities – ANECAFE, *Café en el Ecuador, manejo de la Broca del fruto*, Archivo pdf. Op. Cit. pp.19-21

³⁴² COFENAC, *El Sector Cafetalero Ecuatoriano*, Op. Cit. p.19

³⁴³ Cfr. *Ibid.* pp. 17-20

³⁴⁴ Cfr. *Id.*

La situación se agravada por la presencia de plagas³⁴⁵ y enfermedades³⁴⁶. En el Ecuador prevalece el sistema de manejo tradicional del cultivo; pues, el 90% obtiene rendimientos bajos (250 kilos de café oro/ha) y el 10% de la superficie cafetalera ecuatoriana restante está manejada de manera tecnificada y semi-tecnificada, con lo que alcanza rendimientos promedios de aproximadamente 750 kilos de café oro/ha³⁴⁷. Errores en la cosecha y el deficiente beneficio del grano provocaron que el Ecuador no sea considerado como un productor de café de calidad³⁴⁸. En el Anexo 5, se observa la superficie Cafetalera del Ecuador según regiones y variedad de café.

La falta de capacitación y transferencia de tecnología; la no disponibilidad de créditos, la cultura gremial y organizacional están inmersos también en los deficientes niveles de producción del período analizado (2000-2010)³⁴⁹.

En aquellos casos en que existió financiamiento para adopción de tecnología y la productividad fue alta, la competitividad no tuvo cabida por los diferenciales negativos en el precio por café ecuatoriano. Esto obedece a una imagen de mala calidad, creada a nivel internacional y alimentada en parte por los malos procesos post-cosecha a que se somete el café; las pocas tecnologías aplicadas, falta de mercados financieros y la ausencia de certificados de calidad nacionales no aportan al mejoramiento de esa imagen³⁵⁰.

Es menester la intervención del Gobierno a través de proyectos y financiamientos destinados a los caficultores para que renueven sus plantaciones, amplíen las hectáreas de cultivo y se tecnifiquen, aumentando no sólo el volumen exportable sino también mejorando la imagen del cafeto

³⁴⁵ NB. En el Ecuador, el insecto plaga broca del fruto del café *Hypothenemus hampei* Ferrari, es sin duda el problema sanitario de mayor importancia económica. Su presencia se registra a partir de 1981 y en la actualidad su dispersión abarca a todas las zonas cafetaleras del país, ocasionado estragos al atacar directamente el fruto, haciéndole perder peso y desmejorando la calidad del grano, pues las impurezas dejadas que, además, permiten la formación de hongos, traducen un mal sabor de la bebida. EN: Cfr. *Ibid.* p. 24

³⁴⁶ NB. Las plagas que afectan a la caficultura son las siguientes: broca del fruto (*Hypothenemus hampei*), taladrador de la ramilla (*Xylosandrus morigerus*), Minador de las hojas (*Perileucoptera coffeella*), nematodos (*Meloidogyne* spp.), cochinillas de las raíces (*Planococcus* sp.) y escamas de los brotes (*Coccus viridis*). Entre las principales enfermedades del cafeto, se encuentran: Roya anaranjada (*Hemileia vastatrix*), Mal de hilachas (*Corticium koleroga*), Ojo de gallo (*Mycena citricolor*) Mancha de hierro (*Cercospora coffeicola*), Mal de machete (*Ceratocystis fimbriata*) y viruela del cafeto (*Colletotrichum gloeosporioides*) EN: COFENAC, *Sector Cafetalero*, Op. Cit.

³⁴⁷ Cfr. *Ibid.*; pp.17-21

³⁴⁸ Cfr. *Id.*

³⁴⁹ Cfr. CORECAF, *Historia del Café en el Ecuador*, Op. Cit.

³⁵⁰ Cfr. Convenio CFC – OIC - CABI Commodities – ANECAFE, *Café en el Ecuador, manejo de la Broca del fruto*, Op. Cit. pp. 11-12

ecuatoriano a nivel internacional, ya que se mejoraría la calidad del mismo. El Gobierno debería controlar los fondos que COFENAC ha percibido con el propósito de impulsar al sector, además de vigilar los proyectos de organismos internacionales que estén relacionados con el Consejo Superior para la ejecución de los mismos, ya que como se verá en la parte final de este capítulo, existen proyectos para reactivar el desarrollo de quienes están relacionados directamente a la actividad cafetalera. El COFENAC al no impulsar la representatividad de los diferentes grupos y también la cooperación entre los distintos eslabones, las ventajas que podrían ser percibidas por el sector gracias a estos proyectos fueron limitadas.

Calidad

Para hablar de calidad del café se debe destacar que es en la primera etapa, en el cafetal, es donde adquiere sus características, a partir de esto se debe dar una apropiada cosecha, tratamiento y post-cosecha, que depende básicamente de los productores³⁵¹.

Existen dos variables, empleadas a nivel mundial, para determinar la calidad del café: la primera es la altura; la segunda el beneficio que se da al café, es decir, el proceso de transformación proporcionado al grano³⁵².

Para que el café, robusta o arábigo, sea considerado de calidad no debe estar invadido por insectos, roedores y mohos; además de materias ajenas como: fibras, maderas, piedras, vidrio o piezas metálicas. Los granos deben tener un tratamiento adecuado en la limpieza, secado y al momento de quitar sus envolturas. Luego debe estar debidamente apilado en pallets de madera o plástico, sin dejar de conservar un ambiente ventilado y con la humedad adecuada. La bodega de almacenamiento debe estar consignada al café por lo que debe estar limpia y libre de olores o productos contaminantes³⁵³.

Para ser transportado, la utilización de sacos de materiales apropiados es necesaria para que no afecten o alteren características organolépticas del café. Los rótulos y etiquetas deben constar de: nombre del producto, grado del

³⁵¹ Cfr. FUNIBER, Coronel Feijó Manuel Alberto, *Estudio del Café especial Ecuatoriano*, Op. Cit. p.22

³⁵² Id.

³⁵³ Cfr. Ibid. pp.16-22

café, número del lote, marca comercial registrada, contenido neto nominal, en kilogramos, nombre o razón social de la entidad comercial bajo cuya marca se expende el producto, y la leyenda “Producto Ecuatoriano”. Para el embalaje se debe cumplir con las regulaciones y resoluciones dadas por la Ley de Pesas y Medidas³⁵⁴.

Los estándares nacionales de calificación del producto se deterioraron en muchos de los países exportadores, debido a la desaparición de organismos estatales, como marketing *boards* y cajas de estabilización, y en otros casos dado a la renovación de pedidos por calidad³⁵⁵.

Según B. Daviron y Reardon, durante la Conferencia del Café en Francia, febrero 2003, mencionaron que las transformaciones en cuanto a experiencia de calidad son el resultado de 4 factores:

1. La puesta en marcha de una estrategia de diferenciación de calidad en los productos terminados (café tostados y molidos); 2. La implementación de múltiples innovaciones tecnológicas en los procesos de fabricación que implican limitaciones (aceleración de la velocidad del trabajo, automatización, procesos continuos, etc.) en la materia prima; 3. Cambios en los métodos de gestión (funcionamiento con cero stock), lo que limita la posibilidad de estabilizar las características de la materia prima con las mezclas; 4. Crecientes preocupaciones sanitarias³⁵⁶.

Es por esto por lo que, los industriales demandan diversidad en la oferta de café, además de tomar en cuenta un mayor número de variables para definir la calidad de la materia prima en relación a las condiciones de producción.

Según datos provistos por el Ministerio Coordinador de la Producción, Empleo y Competitividad (MCPEC), los términos para determinar la calidad fluctúan entre los distintos actores del sector cafetalero³⁵⁷.

³⁵⁴ Cfr. Ibid. p.16

³⁵⁵ Cfr. OFI-AGRO, *Análisis de la Coyuntura Internacional del Café y Situación del Mercado Internacional*, Archivo Pdf Op. Cit. pp. 36-37

³⁵⁶ Ibid. p. 38

³⁵⁷ Cfr. ENTREVISTA: *Ministerio* Coordinador de la Producción, Empleo y Competitividad, 4de febrero 2011, 15h00, Op. Cit.

Cuadro 19
Criterios de Calidad

Criterios de calidad	Productor	Exportador	Importador	Tostador	Consumidor
Criterios económicos	+++	+++	+++	+++	+++
Cantidad		+++	+++	++	
Características físicas		+++	+++	++	
Caracte organol		+	++	+++	+++
Características tecnológicas				++	
			++	+++	++
Criterio social y ambiental	++			+	++

Fuente: MCPEC

Elaboración: MCPEC³⁵⁸

Recopilado por: María Alexandra Suárez Cobo

Como se observa en el Cuadro N°19, el precio es una variable común en todos los eslabones del sector, mientras que la cantidad o abastecimiento y características físicas interesan a los agentes intermediarios³⁵⁹. En cambio las particulares organolépticas se acercan a lo demandado por el consumidor, ya que al tostador le interesa por los resultados que obtendrá del café con el uso de tecnología³⁶⁰.

En las zonas donde se cultiva café es imprescindible determinar el tipo del área de cultivo para obtener condiciones biofísicas óptimas para el café, así como para obtener cualidades organolépticas o sensoriales³⁶¹ que satisfagan los requerimientos de la demanda³⁶².

Entre las características organolépticas tenemos³⁶³:

- La fragancia: es el aroma del café tostado y molido.
- El aroma indica: la calidad del café, frescura, condiciones de cultivo, beneficio y procesos para la obtención del producto. El tipo puede ser: tostado, dulce, herbal, frutal, terroso, químico, cereal, a especias.
- La acidez: es una de las características más apreciadas en el café.
- El amargor: es deseable en grado moderado en el café. Su intensidad depende del grado de torrefacción³⁶⁴ y de la preparación

³⁵⁸ Cfr. OFI-AGRO, *Análisis de la Coyuntura Internacional del Café y Situación del Mercado Internacional*, Archivo Pdf Op. Cit. p. 37

³⁵⁹ Cfr. Id.

³⁶⁰ Cfr. Ibid. pp. 37-38

³⁶¹ NB. Las características organolépticas o sensoriales del café se refieren a la acidez, el amargo, el cuerpo, el aroma, el dulzor y el sabor del café, percibidas por el consumidor al probar la bebida de café. EN: Cfr. FUNIBER, Coronel Feijó Manuel Alberto, *Estudio del Café especial Ecuatoriano*, Op. Cit. p.33

³⁶² Cfr. COFENAC, *El Sector Cafetalero Ecuatoriano*, Op. Cit. p.38

³⁶³ NB. FUNIBER, Coronel Feijó Manuel Alberto, *Estudio del Café especial Ecuatoriano*, Op. Cit. p.33

de la bebida. La especie *Coffea canephora* o Robusta presenta un amargo más fuerte que el café de la especie *C. arabica*.

- El cuerpo: puede ser completo, moderado y balanceado.
- El dulzor: es una cualidad propia del café arábigo debido a su composición química y suavidad. Los cafés Robusta son poco dulces.
- La impresión global se refiere a la calificación general y clasificación de una bebida de café según su calidad.

La fenología³⁶⁵ del café depende de los factores climáticos, especialmente de la precipitación, por lo tanto, un adelanto o retraso de la época de lluvia influye en el período de cosecha³⁶⁶. Es así que:

Para el café arábigo en las zonas de Manabí, sur del país y estribaciones occidentales de la Cordillera de los Andes, florece entre octubre y diciembre, en consecuencia, la época de cosecha se desarrolla entre junio y agosto de cada año, mientras que en las estribaciones orientales, donde la precipitación está distribuida en el año, la época de cosecha empieza en marzo y concluye en agosto. El café robusta, en cambio, por estar cultivado en las zonas de mayor precipitación, su producción se reparte durante todo el año. En el caso particular del Oriente (3.000 mm de precipitación repartida todo el año), la menor producción se constata entre diciembre y febrero, que coincide con una relativa menor precipitación³⁶⁷.

En el Ecuador, a nivel de las zonas de cultivo, se distingue una limitada infraestructura como “tendales, plantas de beneficio, piladoras y procesadoras de café, situación que no posibilita un mejoramiento sustancial de la calidad del grano”³⁶⁸. Asimismo, dichas zonas no cuentan con apropiadas vías de acceso y servicios básicos como electricidad, atención médica o telefonía, los cuales impiden el desarrollo de éstos³⁶⁹.

En el Ecuador, los cafetales se manejan a través de sistemas forestales³⁷⁰, sobre todo en la especie robusta. Al asociar el cafeto con cultivos

³⁶⁴ NB. *Torrefacción*: La torrefacción es la operación en la cual son formados, bajo la acción del calor, los principios aromáticos que no existen previamente, en su mayoría, en la semilla del café. Consiste en calentar los granos a una temperatura que provoque modificaciones químicas, físicas y físico-químicas que hace que de éstos se pueda obtener una infusión cuyas cualidades sean satisfactorias. EN: ECOS DEL CAFÉ, *La Torrefacción del Café*, <http://academic.uprm.edu/mmonroig/id49.htm>, Acceso: 2 de mayo de 2011, 22h00

³⁶⁵ NB: Entendemos por FENOLOGIA al estudio de los cambios visibles de los procesos vitales básicos que se producen en un vegetal, en el transcurso de un ciclo o período, que abarcan la foliación, floración, fructificación, colorido otoñal del follaje y su caída con la consecuente exhibición de la estructura de tronco y ramas. EN: UCES, *Fenología*, <http://www.uces.edu.ar/programaglobe/archivos/Fenologia%20Argentina.pdf>, Acceso: 29 de abril de 2011, 20h00

³⁶⁶ *Diagnostico del Sector Cafetalero*, Op. Cit. pp.5-6

³⁶⁷ *Id.*

³⁶⁸ NB.Cfr. *Ibid.* p.19

³⁶⁹ *Id.*

³⁷⁰ NB. La creciente presión sobre el suelo debido a la explotación demográfica registrada en muchos lugares del trópico, puede conducir a la degradación del mismo, disminuir el rendimiento de los cultivos y a la invasión de hierbas difíciles de controlar (...). Los sistemas agroforestales son una forma de uso de la tierra en donde plantas leñosas

como el plátano para obtener sombra temporal, y guabo como sombra permanente, o a su vez especies madereras como el laurel o el pachaco, se obtiene un desarrollo sustentable del área. Al usar un sistema de manejo tradicional, se limita el control de malezas, algunas podas, con lo cual se obtiene un rendimiento de producción inferior por unidad superficie³⁷¹.

En el Ecuador, como también en otros países exportadores, existen tostadores que modifican la composición del café incorporando un porcentaje significativo de café robusta en sus mezclas³⁷² y así bajar el precio de la materia prima³⁷³.

Los cafés especiales se desarrollan viendo un incremento en las variedades ofertadas, lo cual permite rescatar la actividad cafetalera en muchas de las zonas agrícolas ecuatorianas³⁷⁴. Este tipo de café debe cumplir con los requisitos del sello, provisto por agencias certificadoras internacionales debidamente acreditadas, que se desea obtener para ingresar en un nuevo mercado³⁷⁵.

En ese sentido, en el Artículo 27 del último Acuerdo Internacional del café se manifestó que:

1) Los Miembros no mantendrán en vigor ninguna disposición que exija la mezcla, elaboración o utilización de otros productos con café para su venta en el comercio con el nombre de café. Los Miembros se esforzarán por prohibir la publicidad y la venta, con el nombre de café, de productos que contengan como materia prima básica menos del equivalente de un 95% de café verde³⁷⁶.

perennes interactúan biológicamente en un área con cultivos y/o animales; el propósito fundamental es diversificar y optimizar la producción para un manejo sostenido. EN: SAGARPA, *Sistemas Agroforestales*, <http://www.sagarpa.gob.mx/ desarrolloRural/Documents/fichasCOUSSA/Sistemas%20Agroforestales.pdf>, Acceso: 30 de abril, 22h00, p. 2

³⁷¹ *Diagnostico del Sector Cafetalero*, Op. Cit. pp.5-6

³⁷² NB. Recepción del fruto: lo ideal es recibir solo fruto maduro y no mezclarse con partidas de diferentes días de corte porque el café retenido se fermenta y daña la partida más fresca. El café debe procesarse el mismo día del corte para evitar fermentación y que la cáscara se pegue al grano. EN: Cfr. FUNIBER, Coronel Feijó Manuel Alberto, *Estudio del Café especial Ecuatoriano*, Op. Cit. p.25

³⁷³ Cfr. OFI-AGRO, *Análisis de la Coyuntura Internacional del Café y Situación del Mercado Internacional*. Archivo Pdf. Op. Cit. p.32

³⁷⁴ Cfr. *Ibid.* p.38

³⁷⁵ Cfr. FUNIBER, Coronel Feijó Manuel Alberto, *Estudio del Café especial Ecuatoriano*, Op. Cit. p.16

³⁷⁶ LEYES, ley nº 4.189/10 que aprueba el Acuerdo Internacional del Café, Op. Cit.

3.3. Mejoramiento de la competitividad

Con el fin de definir la sustentabilidad del desarrollo dentro del sector cafetalero ecuatoriano, a continuación se dará a conocer la ayuda que recibe el mismo a través de entidades públicas, privadas, nacionales e internacionales. Todas estas buscando seguir lo que un día estipuló Robert Solow, hacer todo lo que sea necesario “*para lograr un nivel de vida al menos igual de bueno que el propio y para cuidar a la generación que la siga de manera similar*”³⁷⁷.

De distintas maneras, estas asociaciones, entidades, organismos, tratan de asistir a quienes vieron limitadas sus capacidades de desarrollo no solo por factores de producción, sino por los medios necesarios para llegar a obtener un mejor producto, como son: el mejoramiento de infraestructura vial, cubrir con las necesidades básicas de éstos, ampliar sus conocimientos en el cuidado y protección de sus cafetales, mejorar la cooperación entre los actores inmersos en la cadena productora y comercializadora del café, para así, no sólo generar un producto de optimas características sino también mejorar la calidad de vida del personal “humano” inmerso, cuidando a su vez de los recursos naturales que son su sustento de vida, y él que en mucho de los casos será utilizado por las generaciones futuras como también su soporte diario.

3.3.1. Organismos Internacionales

Organización Internacional del Café

La Organización Internacional del Café, a través del Acuerdo 2007 que considera la cooperación internacional en asuntos cafetaleros, puso en marcha un proyecto que se encuentra en ejecución “Reconversión de Fincas Cafetaleras en Unidades Agropecuarias Autosostenibles”, teniendo 4 años de duración y provee más de un millón de dólares en beneficio de los pequeños caficultores³⁷⁸.

Este proyecto culmina en Septiembre del 2011, cofinanciado por el Fondo Común de Productos Básicos³⁷⁹, por sus siglas en inglés CFC, y la

³⁷⁷ AMBIENTAL.NET, *Libres, Justos, Sustentables*, Op. Cit.

³⁷⁸ Cfr. CONSULADO DE ECUADOR EN GRAN BRETAÑA, *Acuerdo Internacional de Café 2007*, Op. Cit.

³⁷⁹NB. El Fondo Común para los Productos Básicos fue concebido y creado con el objetivo de mejorar los términos de intercambio de los países en desarrollo que dependen de los productos básicos (PDDPB) y con el fin de ayudar a los países en desarrollo a expandir y diversificar su comercio, mejorar y diversificar su capacidad productiva y su productividad y aumentar sus ingresos de exportación mediante medidas de desarrollo de los productos básicos ejecutadas principalmente por medio de la facilitación de financiación de proyectos en forma de donaciones, préstamos

Corporación PL- 80-USDA, además de la ejecución brindada por el COFENAC, tiene como fin aliviar la pobreza de las familias caficultoras ecuatorianas y se lo desarrolla en Manabí, El Oro y Loja. A través de éste, se busca dar una opción de nuevas actividades agropecuarias rentables, que garanticen un nivel de ingresos, mejoren su seguridad alimentaria y preserven los recursos naturales. Sus componentes son: fortalecimiento organizacional; diversificación de los sistemas de producción; agro-industria y comercialización asociativa; diseminación del Proyecto³⁸⁰.

La OIC, en este acuerdo, busca la financiación del sector cafetalero por lo que crea un nuevo Foro Constitutivo sobre el tema, en el que se harán consultas a cerca de la financiación y gestión de riesgos dentro del sector, dedicando atención especial a los pequeños productores y a las comunidades que producen café³⁸¹.

Con el fin de promover el consumo del cafeto, la OIC ofrece una guía con directrices básicas para aumentar la demanda de café; y en ese mismo sentido creó una red en el internet de la Organización, en la que los participantes pueden interactuar y elaborar estrategias para aumentar la demanda tanto en mercados tradicionales como en los propios países productores³⁸². No obstante, dentro de los caficultores ecuatorianos se presenta una problemática, ya que como se mencionó en páginas anteriores, la mayoría de ellos son de edad avanzada y no tuvieron educación, con lo que se puede pensar, que los productores no harán uso de esta herramienta creada por la OIC para propiciar la producción y exportación directa del cafeto.

Los Miembros de la OIC se ven beneficiados por la movilización de ésta para obtener colaboración del sector privado en países importadores y exportadores. Ejemplos de lo anteriormente mencionado es el programa “Positively Coffee” y el programa de “Educación Cafetera” para profesionales que trabajan en el sector de la salud, difundiendo los beneficios del cafeto³⁸³.

favorables y asistencia técnica. EN: ICO, *Discurso del Embajador Ali Mchumo – Tercera Conferencia Mundial del Café*, http://dev.ico.org/event_pdfs/wcc2010/presentations/wcc2010-mchumo-c.pdf, Acceso: 2 de mayo de 2011, 14h00

³⁸⁰ ANECAFE, *Reconversión de pequeñas fincas cafetaleras en unidades agropecuarias autosostenibles*, <http://www.anecafe.org.ec/cafes-cafetaderos-exportadores-ecuador.php?id=106>, Acceso: 31 de enero de 2011, 12h00

³⁸¹ Cfr. MINISTERIO DE FOMENTO INDUSTRIA Y COMERCIO - NICARAGUA, *Acuerdo Internacional del Café de 2007, ventajas de la afiliación*, Op. Cit.

³⁸² Id.

³⁸³ Cfr. Id.

La OIC a su vez brinda capacitación a sus miembros sobre temas como: indicaciones geográficas, café gourmet, café orgánico, comercio electrónico y comercio equitativo, en los que se reúnen algunas de las principales figuras en esos campos³⁸⁴. Además, dichos miembros tienen acceso a la información concerniente al mundo del café a través de su sitio en Internet, cabe señalar que el COFENAC al ser el representante del Ecuador en el seno de este Organismo es quién recibe de forma directa la información sobre las estrategias en busca de mejoras del sector, mas no el productor que es quién cultiva el cafeto³⁸⁵.

Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA)

En el ámbito de las políticas, pocos esfuerzos analíticos puros conducen a cambios socioeconómicos si no se acompañan de toda una dinámica de acción social. Recíprocamente, en ausencia de un marco analítico apropiado y de información de calidad, los procesos de concertación pueden resultar estériles³⁸⁶.

A partir de la década de 1960 se planteó el concepto de “agronegocios”, el cual reunía a todas las operaciones de elaboración, distribución y almacenaje de productos agrícolas que tenían como fin alimentar a un grupo de la humanidad³⁸⁷. Aportando con esta definición, el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) junto a la Agencia de Cooperación Francesa, crearon procesos de definición de políticas y de toma de decisiones con el fin de obtener un desarrollo sustentable de los sistemas agroalimentarios (SAA) a través del diálogo y acuerdos³⁸⁸.

Se crean las Cadenas y Diálogo para la Acción³⁸⁹ (CADIAC) en las que los actores sociales intervienen con el fin de mejorar la competitividad de los SAA sin perjudicar al hombre y a su ambiente, mas bien, busca la contribución de los actores sociales como un medio para generar una mayor competitividad y evitar que los beneficios queden solo en manos de algunos. Como resultado,

³⁸⁴ Cfr. Id.

³⁸⁵ Cfr. Id.

³⁸⁶ Cfr. IICA, CADIAC, http://webiica.iica.ac.cr/comuniica/n_3/espanol/x_cadiac.htm, Acceso: 10 de abril de 2011, 20h00

³⁸⁷ Id.

³⁸⁸ Id.

³⁸⁹ NB. CADIAC (*Competitividad con equidad en cadenas agroalimentarias*). El porqué de CADIAC: Primero porque la apertura comercial obliga a los países a buscar formas y caminos para que la producción tenga capacidad de participar en los mercados en forma duradera; segundo, porque el crecimiento económico, está demostrado, es una condición necesaria insuficiente para garantizar un mejoramiento generalizado de la población y se requiere de mecanismos que promuevan una distribución razonablemente equitativa de las rentas; y en tercer lugar, la competencia por los mercados y los cada vez más exigentes estándares de calidad plantean la necesidad de considerar el logro de la competitividad no sólo en el sector primario sino que también en los distintos eslabones de la cadena productiva. EN: IICA, *Competitividad con equidad en cadenas agroalimentarias*, http://webiica.iica.ac.cr/comuniica/n_15/art.asp?art=6, Acceso: 10 de febrero de 2011, 23h00

las condiciones socioeconómicas de los actores inmersos en la cadena mejoran, lo que promueve la protección del medio ambiente a través de un uso racional de los recursos naturales³⁹⁰.

De acuerdo con este proyecto, se busca resolver problemas entre los sectores, privado y público; al momento de tomar decisiones que generen cambios; problemas tecnológicos y de infraestructura; imperfecciones que existen en el funcionamiento de los mercados y desequilibrios en el entorno macroeconómico. Para lo cual existe la fase 1³⁹¹ o de análisis de la cadena para identificar problemas y buscar posibles soluciones, y la fase 2³⁹² de diálogo que tiene por fin convertir las posibles soluciones en propuestas concretas³⁹³.

En el Ecuador, con el objetivo de promover la competitividad del café, a través del CADIAC se promueve la generación de acuerdos entre los distintos actores involucrados³⁹⁴.

Este proyecto origina la generación de acuerdos entre los actores, primeramente los analiza y evalúa dentro de la cadena agroalimentaria o agroindustrial, como conjunto de circuitos o sistemas de relacionamiento económico entre actores, para diseñar políticas, mejorar la definición de objetivos y estrategias a largo plazo que beneficien la posición del café en los mercados regionales y mundiales³⁹⁵.

³⁹⁰ Cfr. IICA, *CADIAC*, Op. Cit.

³⁹¹ NB, Cinco niveles constituyen la fase de análisis de cadena. El nivel 1 está relacionado con los nexos entre el SAA y la economía internacional, el nivel 2 tiene que ver con sus vinculaciones a la economía nacional, el nivel 3, relativo a la estructura del sistema agroalimentario, corresponde a la identificación y caracterización técnica y económica de los actores del SAA, el nivel 4 trata del funcionamiento del SAA y comprende la identificación y caracterización de las relaciones técnicas y económicas entre los distintos tipos de actores; y, el nivel 5 de interpretación de los resultados articula los elementos anteriores para determinar cuáles son las fortalezas, debilidades y potencialidades del SAA, e identificar acciones para mejorar su competitividad de manera sostenible y equitativa. EN: Cfr. Id.

³⁹² NB. Su implementación se sustenta en un conjunto de mecanismos surgidos a partir del estudio de casos y que se van aplicando de manera secuencial. El primero de esos mecanismos consiste en la realización de consultas institucionales a fin de evaluar su interés de utilizar el enfoque, el segundo lo constituye una reunión preliminar con las instituciones, donde se establecen compromisos y responsabilidades a lo largo de la aplicación del enfoque, el tercero es la constitución de un grupo de apoyo público/privado, encargado de apoyar permanentemente la investigación en sus aspectos técnicos y logísticos, el siguiente mecanismo es un taller técnico, cuyo objetivo es hacer una crítica técnica al documento y asegurar su calidad y aptitud para alimentar un debate nacional, le sigue un taller nacional que define acciones prioritarias para una agenda nacional comprometida con las transformaciones productivas del SAA y el último mecanismo se trata de la constitución de un grupo de seguimiento, cuya responsabilidad es poner en marcha las acciones identificadas. EN: Id.

³⁹³ Id.

³⁹⁴ COFENAC, *Plan Estratégico del Sector Cafetalero Ecuatoriano*, Op. Cit.

³⁹⁵ Id.

3.3.2. Instituciones gubernamentales y no gubernamentales

Como se mencionó en capítulos anteriores, en el sector cafetalero prevalecen factores que impiden su desarrollo, tanto en lo que respecta a empleo como a producción que se ve reflejado en las divisas provenientes de las exportaciones³⁹⁶.

Con el fin de solventar algunos de los limitantes que se vieron en el sector como es la falta de diálogo entre los diferentes eslabones de la cadena, muchas veces debido a la poca agremiación y representatividad de los caficultores, en el año 2005 el Consejo inició un proceso de registro de las organizaciones de productores vinculadas a la actividad cafetalera, teniendo como resultado en el año 2009, ochenta y ocho organizaciones distribuidas en trece provincias³⁹⁷.

En el aspecto tecnología, que es un factor que limita la competitividad del sector cafetalero ecuatoriano con el resto del mundo, el COFENAC brinda capacitación y asistencia técnica a aquellos productores organizados en los Grupos de Emprendedores de una Nueva Caficultura (GEN café)³⁹⁸.

La Federación Nacional de Cooperativas Cafetaleras del Ecuador (FENACAFE³⁹⁹); y la Corporación Ecuatoriana de Cafetaleros (CORECAF⁴⁰⁰), brindan los servicios de capacitación y extensión a sus miembros a través de sus departamentos técnicos. Asimismo, la Asociación Nacional de Exportadores de Café (ANECAFE), concede este tipo de servicios a los caficultores dentro de la ejecución de proyectos internacionales⁴⁰¹.

CORECAF ha realizado algunos proyectos (ver Anexo 6) en beneficio de sus miembros tanto en los financiero y administrativo a través de auditorías

³⁹⁶ Cfr. Id.

³⁹⁷ Cfr. Id.

³⁹⁸ Cfr. *Diagnostico del Sector Cafetalero*, Op. Cit. pp.10-11

³⁹⁹ NB. FENACAFE: En lo que concierne a las cooperativas cafetaleras, a mayo del 2001 (Programa Andino, 2001:3), no se dispone de información sobre la situación actual, con respecto de su funcionamiento a nivel organizativo y productivo. En opinión de algunos directivos de otras organizaciones cafetaleras, de las 44 organizaciones solamente unas 7 seguirían reportando sus balances al Ministerio de Agricultura y, por ende, podrían considerarse activas. EN: NETICOOP, *Coperativismo en el Ecuador*, <http://www.neticoop.org.uy/article245.html>, Acceso: 26 de abril de 2011, 13h00

⁴⁰⁰ NB. CORECAF: La Corporación Ecuatoriana de Cafetaleros y Cafetaleras - CORECAF, es el Gremio Nacional de productores-as de café. Es una corporación privada sin fines de lucro y regida por el Código Civil. EN: CORECAF, <http://www.corecaf.org/interna.php?IDPAGINA=1&TIPOPAS=Qui%E9nes%20somos>, *Perfil Institucional*, Acceso: 27 de abril, 14h00

⁴⁰¹ NB. *Diagnostico del Sector Cafetalero*, Op. Cit., pp.10-11

externas periódicas, como desde el punto de vista técnico con la realización de varias evaluaciones y auditorías técnicas externas⁴⁰².

ANECAFE en un trabajo mancomunado con organismos internacionales como la FAO, presentan programas de prevención de la salud de las personas y animales como “Evite la OTA⁴⁰³ en su café” con el fin de reducir la contaminación de los granos crudos por una nociva toxina fúngica⁴⁰⁴.

La Corporación para la Promoción de Exportaciones e Inversiones (CORPEI) apoya al Consejo Cafetalero en la ejecución de proyectos de producción y comercialización de café orgánico en las provincias de Manabí y Loja. Asimismo, el Consejo con el apoyo del Instituto para el Eco-desarrollo de la Región Amazónica Ecuatoriana (ECORAE), ejecuta proyectos de producción y comercialización de café orgánico, en las provincias de Morona Santiago y Zamora Chinchipe⁴⁰⁵.

La Corporación Ecuatoriana de Cafetaleros (CORECAF), con el apoyo del Fondo Canadiense y algunos organismos no gubernamentales, promueve la producción y comercialización de café orgánico en varias provincias del país. Existen empresas privadas, como EXPIGO⁴⁰⁶ y KAVECAFE⁴⁰⁷, que proporcionan asistencia técnica, promueven la organización y capacitan a los caficultores para la producción de café, interviniendo en la comercialización del café orgánico certificado⁴⁰⁸.

A esto hay que sumar que, el Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (INIAP), la CORECAF, el COFENAC, ANECAFE y algunas

⁴⁰² Cfr. CORECAF, *Histórico de Proyectos*, <http://www.corecaf.org/interna.php?IDPAGINA=28&TIPOPAS=Proyectos>, Acceso: 10 de mayo de 2011, 15h00

⁴⁰³ NB. OTA: La ocratoxina A es producida por especies de dos géneros de hongos: los *Aspergillus* y los *Penicillium*, que se producen naturalmente en los cereales, las uvas, el café y el cacao. En el café, los hongos más importantes en la producción de OTA son los *Aspergillus ochraceus* (imagen superior), *A. carbonarius* y algunas cepas de los *A. niger*. La OTA es tan peligrosa que expertos de la FAO y la OMS han establecido un límite máximo tolerable para los humanos de 100 milmillonésimos de gramo por kilogramo de peso corporal a la semana. En 2004, la Unión Europea estableció límites máximos admisibles para la OTA de 5 ppb en el café tostado y molido, y 10 ppb en el café instantáneo. No se han anunciado límites para el café verde. EN: FAO, *Datos sobre la OTA*, <http://www.fao.org/ag/esp/revista/0607sp1.htm>, Acceso: 14 de mayo de 2011, 9h00

⁴⁰⁴ Cfr. ANECAFE, *Proyectos*, <http://www.anecafe.org.ec/36-evite-la-ota-en-su-cafe.html>, Acceso: 14 de mayo de 2011, 9h00

⁴⁰⁵ NB. *Diagnostico del Sector Cafetalero*, Op. Cit., pp.10-11

⁴⁰⁶ NB. EXPIGO: es una corporación privada dueña de: Exportadora e Importadora Gonzales, Productores de Cafés Especiales (PROCAFE S.A.), y elaborados de Café Intercafé S.A. EN: EXPIGO, *Our Company*, <http://www.expigo.com/company.htm>, Acceso: 2 de mayo de 2011, 15h00

⁴⁰⁷ NB. Kave Café produce cerca del 20% de la producción nacional de café orgánico, que en 2006 llegó a captar 1'020.066 dólares. Esta compañía, por ejemplo, agrupa a 94 familias dedicadas a la producción de café orgánico. EN: HOY, *La Cosecha de Café no satisface*, <http://www.hoy.com.ec/noticias-ecuador/la-cosecha-de-cafe-no-satisface-271810-271810.html>, Acceso: 2 de Mayo de 2011, 2011, 15h00

⁴⁰⁸ NB. *Diagnostico del Sector Cafetalero*, Op. Cit. pp. 10-11

universidades desarrollan proyectos de investigación cafetalera en diferentes tópicos, algunos de ellos con financiamiento internacional⁴⁰⁹.

El COFENAC con el apoyo del Programa de Modernización de los Servicios Agropecuarios (PROMSA) y organizaciones de productores ejecuta el Proyecto “Desarrollo de Tecnologías para la Producción de Café Orgánico”, y con el apoyo de NESTLE y la empresa EL CAFÉ ejecuta el Proyecto “Caracterización Física y Organoléptica de los Cafés Ecuatorianos”⁴¹⁰.

El INIAP y el COFENAC, ejecutan el Proyecto “Selección y Difusión de Variedades Mejoradas de Café Arábigo en diferentes agroecosistemas del Ecuador”. La CORECAF, ejecuta el Proyecto Mejoramiento agronómico y selección genética del café robusta en la Amazonía Ecuatoriana”. El COFENAC, el INIAP y la GTZ⁴¹¹ se encuentran implementando el Proyecto “Desarrollo de Alternativas Agroforestales, asociadas al cultivo de Café”⁴¹².

El rol tanto del MAGAP y del MIPRO, representantes del Gobierno dentro del sector, ha sido limitado. Según el Acuerdo N°10 506 MIPRO y MAGAP, en el MIPRO se registran todas las empresas ecuatorianas que se dedican a la fabricación de elaborados de café, además éste emite el Certificado de Origen No Preferencial, para precautelar el cumplimiento de los compromisos adquiridos en materia de origen en Acuerdos Subregionales y regionales de Integración, de los cuales el Ecuador forma parte. Mientras que el MAGAP da las licencias previas y/o autorizaciones previas para la importación de café verde en grano, clasificado en la subparticla arancelaria 0901.11.90.00, o a su vez el cambio en el tipo de régimen especial a utilizarse en la importación⁴¹³.

⁴⁰⁹ NB. Id.

⁴¹⁰ NB. Id.

⁴¹¹ NB. GTZ: En el transcurso de los 25 años de cooperación técnica entre Alemania y Ecuador, la GTZ ha brindado sus servicios de asistencia técnica por encargo del ministerio alemán de desarrollo y cooperación (BMZ) en la ejecución de proyectos en los más diversos campos. El aporte de la GTZ se concentra en el apoyo a la definición de políticas estatales coherentes y sostenibles, una redistribución de funciones entre instituciones públicas y privadas con un fortalecimiento de las instituciones, una mayor cooperación interinstitucional y la eficiente prestación de servicios básicos en ambos programas. EN: AGROECUADOR, GTZ, <http://www.agroecuador.com/web/index.php/sector-agricola-privado/fundaciones-organizaciones-de-cooperacion/241-gtz>, Acceso: 2 de mayo de 2011, 23h00

⁴¹² *Diagnostico del Sector Cafetalero*, Op. Cit. pp. 10-11

⁴¹³ Cfr. COMERCIO EXTERIOR, *INF-1318--Vigencia De Acuerdo No. 10 506 MIPRO Y MAGAP: Autorizaciones Previas De Café En Importaciones A Regímenes Especiales, Cambio De Régimen A Consumo Y Exportaciones* <http://comercioexterior.com.ec/qs/content/inf-1318-vigencia-de-acuerdo-no-10-506-mipro-y-magap-autorizaciones-previas-de-caf%C3%A9-en-import>, Acceso: 09 de abril de 2011, 20h00.

3.3.3. Gremios de Caficultores

Con el fin de fortalecer el sector de los productores, los productores cafetaleros ecuatorianos, cerca de 400 que pertenecen a más de 40 organizaciones, presentaron ante el MAGAP el pedido de una acción inmediata en la derogación de la Ley Especial del Sector Cafetero, por ende la eliminación del COFENAC. Éstos basaron su pedido en que el Consejo Nacional es un organismo de derecho privado que cobra el impuesto del 2% sobre el valor del grano de café que es cobrado a los caficultores, mas no a los que lo procesan y lo exportan. A su vez, señalan que este no ha ejercido sus funciones en beneficio de las más de 100 mil familias ecuatorianas que dependen del cultivo del café y que viven en situación de pobreza⁴¹⁴.

Se pidió también: la creación de un Fondo Nacional del Café para reactivar la caficultura en el país financiado mediante un impuesto a la importación de café para la industrialización y otro gravado a la exportación de café en grano, además de fondos fiscales; la implementación de un Programa de Reactivación de la Caficultura Ecuatoriana, que promueva una caficultura social, económica y ambientalmente sustentable, que genere un desarrollo armónico de la cadena agroproductiva del café y garantice el buen vivir de las familias productoras, ejecutándola a través de los gremios regionales de caficultores, quienes recibirán asistencia técnica, crédito productivo, investigación, apoyo a los sistemas de comercialización asociativa, fortalecimiento organizativo, cuyas metas están previstas concretarlas en menos de 10 años⁴¹⁵.

El Ministro se comprometió en entregar al Presidente de la República las propuestas recibidas de manos de los verdaderos productores de café. *“El Presidente está perfectamente informado sobre la grave situación que ha enfrentado este sector, por ello estoy seguro que brindará todo su apoyo para la reactivación de la caficultura del Ecuador⁴¹⁶”*. Se comprometió en tomar la rectoría de la Política Cafetalera, posicionando primeramente a los actores directos de la producción cafetalera, es decir los pequeños productores⁴¹⁷.

⁴¹⁴ NB. CORECAF. *En Encuentro con cafetaleros, MAGAP retoma rectoría café*, <http://www.corecaf.org/interna.php?IDPAGINA=160&TIPOPAS=Noticias>, Acceso: 30 de abril, 15h00

⁴¹⁵ NB. Id.

⁴¹⁶ NB. Id.

⁴¹⁷ NB. Id.

Con el fin de apoyar a un sector que brinda puestos de trabajo a miles de ecuatorianos, además de que es una actividad económica de las que subsisten familias que se encuentran en zonas alejadas a la ciudad y en condiciones de vida que no satisfacen ni siquiera las necesidades básicas de sus pobladores, el Gobierno debería poner interés en el asunto y asumir el rol para el cual se había creado el COFENAC, con el fin de administrar de una forma adecuada los fondos del mismo, para promover el desarrollo de la caficultura ecuatoriana y la economía del país, que se ha visto desplazada por otros bienes petroleros y no petroleros, debido a las erróneas decisiones de quienes estaban a su cargo.

Los factores que impidieron el desarrollo del sector cafetalero no solo fueron externos, dados por las fluctuaciones de precios, la sobre producción de café a nivel mundial el descenso de su demanda, sino por la ejecución de la toma de decisiones de un organismo creado para velar por el mejoramiento del sector, el cual tenía el apoyo del Estado para su funcionamiento aunque este fuera de carácter privado. El Consejo, no promovió el desarrollo de los caficultores para que sus volúmenes de producción aumenten olvidando el déficit existente, sino más bien ha aprobado las importaciones de café de baja calidad y precios para suplir las necesidades de los elaboradores del café. Todo esto, dando como resultado, el empobrecimiento de los pequeños agrónomos y comunidades que se ha visto reflejado en la disminución de la superficie de café sembrada, así como el envejecimiento de sus cafetales y el desuso de tecnología que los permita ser eficientes y competitivos en el mercado internacional.

3. ANALISIS

En la búsqueda de mejoras para el sector cafetalero a través de la cooperación por parte del Gobierno ecuatoriano, se creó el Consejo Nacional COFENAC que velaría por los intereses de todos los involucrados en el sector cafetalero, partiendo desde los pequeños caficultores y comunidades que dependen económicamente de esta materia prima para su desarrollo y así ofrecer una gama de oportunidades optimas a las futuras generaciones; como también a las asociaciones y gremios que se dedican a la transformación y comercialización del cafeto y que brindan puestos de trabajo a muchos ecuatorianos.

La producción ecuatoriana se vio afectada en sus volúmenes de producción y la calidad del cafeto, influida por factores diversos como son: la suspensión del sistema de cuotas en el seno de la OIC; la caída de los precios del café en el mercado internacional; los altos costos de producción, el envejecimiento y descuido de los cafetales en consecuencia a los dos antes mencionados; y sobre todo, las políticas establecidas por el Consejo Nacional. Los productores al no recibir un precio que abastezca sus jornadas en el campo desatendieron sus siembras, por lo que el 80% de éstos están envejecidos, produciendo por cafetal, tan solo el 10% en comparación a otros países productores.

En el Ecuador existe dos variedades de café: robusta y arábigo, sin embargo, los caficultores ecuatorianos se enfocaron en la siembra de café arábigo, el cual tiene un valor superior al robusta en el mercado internacional, de ahí que, la materia prima no abastece a los industriales, quienes necesitan de este tipo de café de menor calidad con un precio inferior al arábigo para la creación de cafés solubles.

El COFENAC, ante la reducción de las exportaciones por la escasez de la producción nacional adoptó resoluciones que permiten, bajo regímenes especiales aduaneros, importaciones de café para el abastecimiento de la industria de elaborados de este producto. La repartición de cuotas de importación se ha dirigido en beneficio de tres empresas, una de las cuales, "El Café" abastece el 60% del consumo de café instantáneo de los ecuatorianos. Con lo que se puede inferir en que el Consejo toma sus decisiones en función

de un segmento del sector, lo cual tiene como consecuencias en la venta (muchas veces ilegal) de la producción ecuatoriana del grano de café al país vecino, Colombia, para obtener mejores precios y, a su vez, ellos cubrir su déficit. De ahí que a partir del año 2005, existe un aumento en las exportaciones totales de café en la balanza comercial ecuatoriana, siendo que este crecimiento fue por el incremento del café industrializado, el mismo que se abastece con materia prima importada.

Tomando como base lo expuesto, se puede llegar a la conclusión de que la hipótesis planteada no se ha cumplido ya que el Consejo Cafetalero Nacional, no impulsa la cooperación entre productores y comerciantes, lo cual les impide ser competitivos en el comercio mundial. Además, la administración de fondos provenientes de los productores, el Estado y Organismos Internacionales se maneja en favor de quienes lo crearon, es decir de los industriales y exportadores. Con lo que no se vela por el desarrollo sustentable del sector en el que existe la necesidad de participación de todos los involucrados para ampliar las capacidades del capital humano inmerso en el mismo.

La teoría de Desarrollo Sustentable, nos permite ser testigos de que el COFENAC, por ende el Estado, al no haber impulsado el aumento de la producción a través de la renovación de cafetales y el uso de nuevas tecnologías por medio de financiamientos, repercutió en el abandono de sembríos, creando desempleo, aumentando de esta manera la pobreza de miles de familias ecuatorianas que dependen del café para poder sobrevivir y así evitar la extrema pobreza en sus hogares. Así pues, la suma de factores como: precios bajos del café en el mercado internacional y nacional, las pérdidas de áreas sembradas y de cosecha debido a fenómenos naturales y plagas, y el casi nulo acceso a servicios básicos, hicieron que quienes intervienen en la cadena productiva no sean “agentes del desarrollo” y sean “pacientes” ante la formulación de políticas económicas en su beneficio.

Por consiguiente, es imprescindible que el sector, basado en los principios de desarrollo sustentable con un enfoque humanista, es decir, bajo un desarrollo socioeconómico asentado en la valoración de los recursos endógenos, y en la participación y cooperación entre los agentes con la instrucción efectiva de la responsabilidad social empresarial acompañada por el

Estado, sea partícipe de proyectos socialmente eficientes, que contengan políticas sectoriales y ambientales que promuevan la interacción y cooperación de los distintos actores que intervienen en el sector cafetalero, potenciando a estos sujetos sociales como capital humano para una producción que sea de buena calidad. Para lo que, se crearían nuevas fuentes de trabajo, impidiendo la migración rural-urbana y aumentando las capacidades de los actores como su eje de libertad.

4. CONCLUSIONES

En la investigación se encontró que la hipótesis no se cumplió, por las razones a continuación expuestas:

- Existieron dos causas para la ruptura del Acuerdo Internacional del café en el año 1987: la primera fue dada por el desarrollo de un mercado paralelo al que existía por los miembros y no miembros de la OIC, lo cual influyó en las disparidades del precio del grano, ya que esta materia prima se vendía con grandes descuentos por los países no miembros. La segunda, el sistema de cuotas no se modificaba de acuerdo con la demanda de café de calidad por los países importadores, sino se lo planteó de una manera estática perdiendo de esta manera su relevancia.
- El COFENAC es una institución de derecho privado con finalidad social y pública, que se creó a partir de la Ley Especial del Café, cuya propuesta fue presentada por la Asociación Nacional de Exportadores de Café (ANECAFE) y aceptada por el Gobierno.
- En las negociaciones de la Organización Internacional del Café, el país ha tenido una participación “limitada”, ya que el Ecuador es representado por delegados de COFENAC, entidad rectora de la política cafetalera del país la cual no define políticas coherentes para el desarrollo de todo el sector.
- A nivel mundial, los precios de café fueron influenciados por diversos factores como: el déficit de producción de café por parte de Colombia, la sobre-producción, o a su vez el almacenamiento del café que crea una escasez de oferta.
- Uno de los factores que influyó en el aumento de los volúmenes de exportación de Vietnam, es el déficit por el que atraviesa Colombia debido a fenómenos naturales que dañan su producción.

- El Ecuador tiene las dos variedades de café apetecidas en el escenario internacional; no obstante, las políticas que se ejecutaron para el aumento de producción no fueron óptimas, además existe un bajo consumo de café per cápita en el mercado ecuatoriano que no exige un café de calidad, resultando en un precio sensible para el café.
- En el mercado nacional, los compradores intermediarios son quienes modifican el precio del café ya que éstos negocian directamente con los productores, sometiéndoles a bajos precios en razón a los créditos brindados para la producción del café.
- Aunque el finquero está al tanto del precio oficial del café, esto no es una ventaja, porque en la negociación el precio dependerá de la calificación del grano, con lo que el productor queda sujeto a la voluntad del comerciante.
- Asimismo, empresas multinacionales influyen en el precio del café en las bolsas dependiendo de la demanda de las mismas, dado que el precio está negociado previo al envío del grano.
- Los costos de producción como la mano de obra repercuten en el abandono de los cafetales por parte de los productores, influyendo así en la disminución de producción y calidad. En el Ecuador, las tasas altas, poca accesibilidad a créditos, además de la dolarización fueron factores que influyeron en el alto costo de producción dentro del país y que perjudican a los pequeños caficultores y comunidades que se dedican a esta actividad.
- La edad de los cafetales puede interferir en el precio del café tanto a nivel mundial como en el marco nacional. Debido a su calidad, los industriales lo mezclan para hacer café instantáneo, o en otros casos, por medio de tecnología mejoran las características del mismo, aumentando así los costos de producción.
- No sólo el envejecimiento de las siembras influyó en la disminución de la producción ecuatoriana sino también el deficiente manejo agrónomo, cultivos en zonas marginales ya que las propiedades no son legales; la falta de recursos financieros para la tecnificación de los procesos de producción y post cosecha; y la limitada asistencia técnica y capacitación a los actores de la cadena cafetalera, principalmente a los productores.
- Dentro del marco político se puede ver que no se da importancia al costo social que produce la falta de toma de decisiones para aumentar la cooperación entre los actores involucrados en la producción y comercialización del café, además de crear programas que reactiven la

producción nacional con el fin de beneficiar a todo el sector cafetalero ecuatoriano.

- La ruptura del Acuerdo Internacional del Café en el año 1989, trajo inestabilidad a los países productores, ya que los precios del café descendieron y esto benefició a los países productores, a su vez, en el Ecuador se creó una Institución que velaría por el sector para mejorar su rendimiento, como se ha visto, a través de los años, no ha incentivado a la producción del café ecuatoriano, sino más bien al aumento de la industrialización del mismo.
- Aunque otros países sufrieron por la baja de precios, estos aplicaron políticas oficiales adecuadas mejorando así su competitividad en el mercado, mientras que el Ecuador optó por continuar con la precariedad tecnológica, productiva y comercial. Además se forjó un oligopolio al interior del COFENAC, generando un desplazamiento del sector productor y favoreciendo posiciones políticas de grupos económicos vinculados. Esta lamentable situación ha llevado a la necesidad de importar la materia prima para abastecer las necesidades de la industria.
- La concentración del mercado cafetalero en el Ecuador se encuentra en manos de tres empresas que importan el café con la venia –aprobación- del Consejo Nacional del Café, el cual estableció el número de cuotas por empresa, para de esta manera no perjudicar la Balanza Comercial del Ecuador y que el café no pierda su protagonismo dentro de los bienes no petroleros.
- La industria cafetalera ha incrementado sus exportaciones en un 48%, en lo que la industria El Café ha absorbido el 49% de la cosecha nacional no exportada ya que la cuota de importación asignada por el COFENAC no abastece su producción. Las otras dos empresas GUSNOBE y SICA solo utilizaron el 3% y 14% respectivamente de la producción ecuatoriana.
- Mientras que el sector industrial es favorecido, los productores, especialmente los pequeños caficultores y comunidades que se dedican al café como actividad principal de sus economías están en serios problemas, debido al precio que se les cancela no cubren muchas veces los costos de producción, impulsando de esta manera una producción de café de baja calidad para el consumidor, reemplazo de sus cosechas, o a su vez la migración a zonas urbanas; por su parte los exportadores tradicionales, prácticamente han desaparecido y los productores, en especial los

pequeños, solo sobreviven por su propia iniciativa al organizarse para la producción y la comercialización.

- Las empresas que importan el café bajo regímenes especiales, tienen residuos de su producción y éstos son penetrados en el mercado nacional, corrompiendo el precio del café en el país lo que hace que los productores reciban bajos precios por sus granos.
- El insuficiente apoyo por el Consejo Nacional hacia los productores, ya que sus decisiones fueron en beneficio de quienes industrializan al café, hicieron que estos prefieran cubrir el déficit de café colombiano, muchas veces a través de una venta ilegal del mismo en las fronteras, para así tener un mejor precio por su producción.
- El COFENAC administra un impuesto parafiscal del 2% del valor FOB sobre las exportaciones en grano para proveer crédito productivo, brindar asistencia técnica y realizar investigación. Desde el año 1995 la producción nacional, las exportaciones, la asociatividad, la productividad y la calidad del café ecuatoriano en general, disminuyeron drásticamente al punto de estar casi cerca de la desaparición del sector.
- Al ver el incremento del consumo de cafés especiales, Ecuador y Colombia, tratan de ingresar en este segmento del mercado, el cual demanda menor producción, mientras vela por el medio ambiente y por quienes lo producen, obteniendo rubros mayores. Mientras que, Colombia lo hizo para no perder el monto de divisas dado a su déficit.
- El Gobierno, por su parte, no tomó medidas en beneficio de un sector que por un período fue substancial para la economía de los ecuatorianos y que dado su descuido ha empezado a mermar. Éste dejó la creación de políticas en manos de quienes tienen un interés en bajar costos para la industrialización y exportación del café, mas no, por quienes lo producen dentro del país.
- Aunque el Gobierno tenga dos representantes, uno del Ministerio de Industrias y Productividad y el otro del Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca, dentro del Consejo Superior, la toma final de las decisiones que regulan al sector es del COFENAC como entidad “privada”.
- El Gobierno permite que el COFENAC esté financiado por las exportaciones en grano, apoyándole además con un presupuesto destinado al sector con el fin de impulsar el desarrollo del mismo, si bien le ha otorgado esta función al Consejo, no ha sabido controlar el fin que le ha dado a dichos recursos, además no ha promovido una igualdad entre

productores e industriales, ya que estos últimos no cancelan impuestos al COFENAC por sus exportaciones.

- Dadas las peticiones de los cafetaleros, el Ministro de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca se comprometió en retomar la Política Cafetalera, aunque sin establecer el modo en la que lo haría, ya que depende de las decisiones del Ejecutivo para tomar resoluciones en favor de un sector que se ha desarrollado por más de 50 años en el marco internacional.
- Dado el escaso desarrollo armónico de la cadena agroproductiva del café de manera sustentable, por la falta de convenios y cooperación entre los distintos actores que garanticen el buen vivir de todos, se ve la necesidad de implementar el Programa de Reactivación de la Caficultura Ecuatoriana el cual brindaría asistencia técnica, crédito productivo, investigación, apoyo a los sistemas de comercialización asociativa y fortalecimiento organizativo.

5. RECOMENDACIONES

En vista al incumplimiento de la hipótesis planteada, se cree pertinente recomendar lo siguiente:

- Asumir el rol de planificación, ejecución y evaluación de la política del sector cafetalero, bajo la dirección de una institución gubernamental, como el MAGAP o MIPRO, mas no de una privada que vele por los intereses de quienes la conformaron.
- Emitir el Certificado de Origen, a través de una entidad gubernamental, para eliminar la mala imagen del café ecuatoriano en el escenario internacional por el uso de cafeto importado y transformado en el país.
- Fijar contingentes, cuotas o cupos para las importaciones, conforme a lo que se estipule en convenios y tratados internacionales y esto hacerlo bajo la dirección del COMEXI.
- Promover la producción nacional al poner un límite en los cupos de importación del café bajo regímenes especiales. En ese sentido, proponer un aumento de aranceles graduales para las importaciones de café robusta al país, basada en la utilización de la producción ecuatoriana.
- Derogar la Ley Especial del Sector Cafetalero para eliminar el Consejo Superior y así aumentar la competitividad del café ecuatoriano dentro del escenario internacional.

- Utilizar los fondos parafiscales, como es el caso del 2% del FOB de exportación de los granos de café, para el mejoramiento del sector, renovación de sembríos e implementar nueva tecnología. Además intervenir en el desarrollo del sector mediante mecanismos de carácter financiero, a través de créditos con un Fondo Nacional del Café.
- Aprobar el Fondo Nacional del Café pedido por las asociaciones, el cual estaría fundamentado en el cobro de impuestos a las importaciones de café que tienen por fin la industrialización y el pago de un impuesto por parte de los exportadores de café en grano. Todo esto con el propósito de influir en un trabajo mancomunado de los actores del sector, ya que al tener un fondo común, se propicia la cooperación en temas de tecnología y capacitación que cumplan con los intereses tanto de quienes producen el café como de los que lo elaboran y exportan
- Negociar con el Ministerio de Finanzas, para que el valor de los aranceles pagados por las importaciones de café se dirijan al Fondo Nacional del Café que tiene como fin el Programa de Reactivación Productiva.
- Promover las exportaciones con énfasis en la productividad y calidad para garantizar la reactivación del sector.
- Promover el consumo del café en el mercado interno mediante el uso de herramientas de marketing, precedidas de estudios estadísticos que analicen las preferencias de las demandas locales.
- Impulsar a los productores en la siembra de nuevos cafetales que abastezcan el sector industrial y de esta manera evitar la importación del producto desde países como Vietnam.
- Reactivar la caficultura ecuatoriana a través de la renovación de cafetales tanto de arábigos como de robustas, mediante un sistema de asistencia técnica y capacitación, además de un aumento de sistemas productivos tecnificados y sostenibles y nuevas políticas públicas, la producción y calidad del cafeto mejorarían.
- Fortalecer la representatividad de los gremios y asociaciones para obtener alianzas público-privadas, además de atraer la cooperación internacional
- Incentivar la participación de todos los actores en la formulación de políticas y propuestas, aumentando de esta manera acuerdos y alianzas específicas desde el intercambio de información hasta convenios comerciales y posiciones conjuntas para las negociaciones bilaterales o multilaterales en las que intervenga el sector.

- Mejorar la comunicación y cooperación entre los distintos eslabones de la cadena e impulsar la comercialización asociativa, para repartir los beneficios de una manera más equitativa entre todos los actores, beneficiándose de nuevos segmentos del mercado.
- Invertir en tecnología ecológica de producción y post-cosecha. Y de esta manera el Ecuador sería el ofertante ideal para el segmento de mercado de Cafés Especiales.
- Mejorar la calidad de vida de las comunidades y pequeños caficultores, a través de nuevas políticas sectoriales que aumenten la producción de café de calidad y un uso adecuado de tecnología que cuide de los sembríos, generando recursos que apoyaren el Plan Nacional del Buen Vivir, el cual busca dar acceso a servicios básicos, transportación, mejorar infraestructuras viales, centros de salud y educación para extender las libertades fundamentales de los ecuatorianos dentro del desarrollo social.
- Velar por el desarrollo productivo de los miembros exportadores de la OIC, controlando que esto se lo realice bajo medidas que cuiden de los recursos naturales, puesto que estos son necesarios para el bienestar de futuras generaciones.
- Crear un Acuerdo Internacional en el que no sólo se impulse la eliminación de obstáculos al comercio, sino también propiciar un sistema de cuotas que se modifique de acuerdo a la demanda de café de calidad y no de una manera estática como se lo ha hecho anteriormente.
- Impulsar la tecnificación de la siembra de café a través de financiamientos al sector, no solo con la intermediación y aval de los gobiernos, porque como se ha observado estos no siempre representan la necesidad de los afectados, sino de una agencia del Fondo Común para los Productos Básicos que trabaje directamente con los involucrados del sector.

Todas las recomendaciones planteadas en este tema deben no solo ejecutarse, sino también basarse en la teoría de Desarrollo sustentable, el cual busca que el ser humano se desarrolle en un ambiente adecuado para que amplíe sus capacidades y haga buen uso de los recursos de la naturaleza, incrementando su economía y la del país, además de ser un instrumento para obtener una mejora social, evitando el empobrecimiento y siendo una fuente de oportunidades para nuevas generaciones.

BIBLIOGRAFÍA

Libros

BEDER, Sharon, *Global Spin: The Corporate Assault on Environmentalism*, Green Books, Devon, 1997

PROAÑO C., María, *Modelo Socioeconómico de Desarrollo Sustentable*, ABYA-YALA, Quito, 2000

SEN, Amartya, *Desarrollo y Libertad*, Editorial Planeta Colombia S.A., Bogota, Mayo de 2000

Archivos en Pdf

BERMEO, Alejandro, *Desarrollo Sustentable en el Ecuador*

Convenio CFC – OIC - CABI Commodities – ANECAFE, *Café en el Ecuador, manejo de la Broca del fruto*

COFENAC, *El Sector Cafetalero Ecuatoriano*

Diagnostico del Sector Cafetalero

DGCM, Informe técnico 058 café, Archivo: Pdf.

EDO, María, Amartya Sen y el Desarrollo como Libertad

FUNIBER, Coronel Feijó Manuel Alberto, *Estudio del Café especial Ecuatoriano*,

LOPEZ Isabel y MACHÍN Alejandra, *La relación entre el Estado de Bienestar y el Índice de Desarrollo Humano*, Enero 2008, Madrid

ICO, *Acuerdo Internacional del Café 2007*, Archivo pdf.

OFI-AGRO, *Análisis de la Coyuntura Internacional del Café y Situación del Mercado Internacional*

PUDELECO, *Registro Oficial N°471*, Archivo Pdf.

USDA FOREIGN AGRICULTURAL SERVICES, *2010 Ecuador coffee production trade Arabica*

VALCARCEL, Marcel, *Génesis y Evolución del concepto y enfoques sobre el Desarrollo*, Pontificia Universidad Católica del Perú, Lima, 2006

Archivos en Power Point

COMEXI, *Presentación 12 de abril*, Archivo Power Point

DGCM, *La Caficultura en el Ecuador*, Archivo: Power Point,

DGCM, Sustainability, Brasil and Colombia Reports, Archivo: Power Point

DGCM, *DNCM*, Archivo. Power Point

Web

ABC AGRO, *Cultivo del Café*,
<http://www.abcagro.com/herbaceos/industriales/cafe2.asp>

AGROECUADOR, *GTZ*, <http://www.agroecuador.com/web/index.php/sector-agricola-privado/fundaciones-organizaciones-de-cooperacion/241-gtz>

AGENCIA DE PRENSA AMBIENTAL,
<http://www.inforegion.pe/desarrollo/28977/caida-de-la-produccion-de-cafe-colombiano-pone-en-peligro-exportacion-del-cafe-peruano/>

AMBIENTAL.NET, *Libres, Justos, Sustentables*,
<http://www.ambiental.net/noticias/politicas/JohannesburgoSen.htm>

AMERICA ECONOMÍA, Producción mundial de café sumaría 139,7 millones de sacos en 2010/2011, <http://www.americaeconomia.com/economia-mercados/finanzas/produccion-mundial-de-cafe-sumaria-1397-millones-de-sacos-en-20102011>

ANECAFE, *Manejo Integrado de la Broca del Café*,
<http://www.anecafe.org.ec/cafes-cafetaleros-exportadores-ecuador.php?id=107>

ANECAFE, *Proyectos*, <http://www.anecafe.org.ec/36-evite-la-ota-en-su-cafe.html>

ANECAFE, *Quiénes Somos*, <http://www.anecafe.org.ec/cafes-cafetaleros-exportadores-ecuador.php?id=1>

ANECAFE, *Reconversión de pequeñas fincas cafetaleras en unidades agropecuarias autosostenibles*, <http://www.anecafe.org.ec/cafes-cafetaleros-exportadores-ecuador.php?id=106>

ANECAFE, *Resumen Exportación según variedad*,
<http://www.anecafe.org.ec/cafes-cafetaleros-exportadores-ecuador.php?id=37>

ASUCA, *Países Productores*, <http://www.asuca.net/ca04.htm>

BIBLIOTECA VIRTUAL EDMET, *La Crisis del Café*,
<http://www.eumed.net/libros/2008b/383/LA%20CRISIS%20DEL%20CAFE.htm>

BNF, *BNF abre sus puertas en el cantón Olmedo*,
http://www.bnf.fin.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=303&Itemid=47&phpMyAdmin=c2556564daa21096db69fd064f309bb0&phpMyAdmin=30543bdb39806ab194a6d77087da7cdd

CAE, Procedimientos,
<http://www.aduana.gov.ec/contenido/procRegimenes.html>

CIENCIA GLOSARIO, *Traqueomicosis*
[http://ciencia.glosario.net/agricultura/hadromicosis-\(traqueomicosis\)-11415.html](http://ciencia.glosario.net/agricultura/hadromicosis-(traqueomicosis)-11415.html)

CIATI AC, *Ocratoxina*, <http://www.ciati.org/ciatiweb/test-ciati/index.php/novedades/56-ocratoxina>

CELLINI CAFFE, *Los países productores*, <http://www-es.cellinisp.com/node/42>

COFENAC, *Café Especiales*, <http://www.cofenac.org/cafes-especiales.html>

COFENAC, Clasificación de las unidades de clasificación cafetalera por tamaño (Hectáreas) EN: FUNDACIÓN ECUADOR LIBRE, *El Sector Agropecuario Ecuatoriano: el Café*,
http://www.ecuadorlibre.com/index.php?option=com_content&view=article&id=407:cap-nd162-qel-sector-agropecuario-en-ecuador-el-cafeq&catid=3:capsula-de-entorno-economico&Itemid=12

COFENAC, *Plan Estratégico del Sector Cafetalero Ecuatoriano*,
<http://cofenac.org/documentos/Plan-Estrategico-Cafetalero-Ecuatoriano.pdf>

COFENAC, *Quienes somos*, <http://www.cofenac.org/quienes-somos>

COFENAC, *Registros Oficial Nº 657*, <http://www.cofenac.org/wp-content/uploads/2010/09/Ley-Especial-del-Sector-Cafetalero.pdf>

COMERCIO EXTERIOR, *NF-1318--Vigencia De Acuerdo No. 10 506 MIPRO Y MAGAP: Autorizaciones Previas De Café En Importaciones A Regímenes Especiales, Cambio De Régimen A Consumo Y Exportaciones*,
<http://comercioexterior.com.ec/qs/content/inf-1318-vigencia-de-acuerdo-no-10-506-mipro-y-magap-autorizaciones-previas-de-caf%C3%A9-en-impor>

COMERCIO EXTERIOR, *INF-1318--Vigencia De Acuerdo No. 10 506 MIPRO Y MAGAP: Autorizaciones Previas De Café En Importaciones A Regímenes Especiales, Cambio De Régimen A Consumo Y Exportaciones*,
<http://comercioexterior.com.ec/qs/content/inf-1318-vigencia-de-acuerdo-no-10-506-mipro-y-magap-autorizaciones-previas-de-caf%C3%A9-en-impor>

CONSEJO SALVADOREÑO DEL CAFÉ, OIC mantiene nivel de cosecha mundial para 2010/11, prevé precios firmes,
http://www.consejocafe.org/index.php?option=com_content&view=article&id=192:reporte-de-mercado-oic&catid=64:de-mercado&Itemid=75

CONSULADO DE ECUADOR EN UK, *Acuerdo Internacional de Café 2007*,
http://www.consuladoecuador.org.uk/Embajada_del_Ecuador/caffe.html

Convenio Internacional del Café 1962,
[http://legislacion.asamblea.gob.ni/Normaweb.nsf/\(\\$All\)/41D3E249AE8BA58106257213005A7A8D?OpenDocument](http://legislacion.asamblea.gob.ni/Normaweb.nsf/($All)/41D3E249AE8BA58106257213005A7A8D?OpenDocument)

CORECAF, *Historia del Café en el Ecuador*,
<http://www.corecaf.org/interna.php?IDPAGINA=26&TIPOPAS=Tips>

CORECAF, *Histórico de Proyectos*,
<http://www.corecaf.org/interna.php?IDPAGINA=28&TIPOPAS=Proyectos>

CORECAF. *En Encuentro con cafetaleros, MAGAP retoma rectoría café*,
<http://www.corecaf.org/interna.php?IDPAGINA=160&TIPOPAS=Noticias>

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

CORPORACION ECUATORIANA DE CAFETALEROS, *Ley del Café*,
<http://www.corecaf.org/interna.php?IDPAGINA=17&TIPOPAS=Pol%EDtica%20cafetalera>

Diagnostico del Sector Cafetalero,
<http://www.infobosques.com/descargas/biblioteca/10.pdf>

Diario Hoy, *Ecuador se adhiere al Acuerdo Internacional del Café 2007*,
<http://www.hoy.com.ec/noticias-ecuador/ecuador-se-adhiere-al-acuerdo-internacional-del-cafe-2007-308920.html>

DICCIONARIO DE ECONOMIA, ADMINISTRACION FINANZAS Y
MARKETING, *Minifundio*, <http://www.eco-finanzas.com/diccionario/M/MINIFUNDIO.htm>

DICCIONARIO DE INVERSIONES, *Commodities*,
<http://www.cuentabancariaenusa.com.ar/diccionariodeinversionesc.htm>

DICCIONARIO RAE, *Organoléptico*,
<http://www.deperu.com/diccionario/?pal=organol%C3%A9ptico>

ECOS DEL CAFÉ, *La Torrefacción del Café*,
<http://academic.uprm.edu/mmonroig/id49.htm>

EL UNIVERSO, *Plan Ecuador atenderá a 250.000 desplazados colombianos*,
<http://www.eluniverso.com/2007/04/24/0001/8/A28FB0B415E541ABB61E3DB52BCBA4A9.html>

EL CAFE NUESTRO DE CADA DIA, pp. 97-103, EN: EXPLORED, Ecuador en el Convenio Internacional del Café, <http://www.explored.com.ec/noticias-ecuador/ecuador-en-el-convenio-internacional-del-cafe-21007-21007.html>

EL CAFÉ C.A., *Historia del Café en el Ecuador*,
<http://www.cafeelcafe.com/es/default2.php?siteid=9&sec=Ecuador%20Cafetero&tit=Historia%20del%20Caf%E9%20en%20Ecuador>

ESPOL, Jonathan Zambrano & Zoila Cárdenas "Estimación de los costos marginales de producción de la industria cafetalera a nivel nacional". EN: FUNDACIÓN ECUADOR LIBRE, *El Sector Agropecuario Ecuatoriano: el Café*, http://www.ecuadorlibre.com/index.php?option=com_content&view=article&id=407:cap-nd162-qel-sector-agropecuario-en-ecuador-el-cafeq&catid=3:capsula-de-entorno-economico&Itemid=12

EXPIGO, *Our Company*, <http://www.expigo.com/company.htm>

FAO, *Datos sobre la OTA*, <http://www.fao.org/ag/esp/revista/0607sp1.htm>

FAO, *Café*, <http://www.fao.org/docrep/007/y5143s/y5143s0v.htm>

FOREIGN AGRICULTURAL SERVICES – USDA, *Coffee Analysis*,
http://www.fas.usda.gov/http/coffee/2010/December%202010/December_coffee.pdf

GONZÁLEZ, Francisco, *Desarrollo sustentable local*, <http://www.find-docs.com/libro-desarrollo-y-libertad-amartya-sen-planeta.html>

Grupo Étnico Cofán,
http://www.viajandox.com/sucumbios/sucu_nuevaloja_cofan.htm

HOY, *La Cosecha de Café no satisface*, <http://www.hoy.com.ec/noticias-ecuador/la-cosecha-de-cafe-no-satisface-271810-271810.html>

IICA, *CADIAC*, http://webiica.iica.ac.cr/comuniica/n_3/espanol/x_cadiac.htm

IICA, *Competitividad con equidad en cadenas agroalimentarias*,
http://webiica.iica.ac.cr/comuniica/n_15/art.asp?art=6

IICA, *Competitividad con equidad en cadenas agroalimentarias*,
http://webiica.iica.ac.cr/comuniica/n_15/art.asp?art=6

ICO, *Acuerdo Internacional del Café de 2007, ventajas de la afiliación*,
<http://dev.ico.org/documents/benefits07c.pdf>

ICO, *Breakdown Of Exports Of Green Arabica And Green Robusta*,
<http://dev.ico.org/prices/m1a.htm>

ICO, *History*, http://www.ico.org/history07_e.asp

ICO, *Indicator prices*, <http://www.ico.org/prices/p2.htm>

ICO, *Members of International Coffee Agreement, 2007*,
http://www.ico.org/members_e.asp?section=About_Us

ICO, *Membership of International Coffee Agreements*,
http://dev.ico.org/projects/cabi_cdrom/PDFFiles/ECUADOR.pdf

ICO, *Perspectivas del Café en el Marco de la Crisis Económica Mundial*,
<http://www.ico.org/news/spain0609c.pdf>

ICO, *Discurso del Embajador Ali Mchumo – Tercera Conferencia Mundial del Café*, http://dev.ico.org/event_pdfs/wcc2010/presentations/wcc2010-mchumo-c.pdf

INDUSTRIA DE LOS CEREALES Y DERIVADOS, *El Cultivo de Café (1ª parte)*,
<http://www.infoagro.com/herbaceos/industriales/cafe.htm>

JUNTA DEL CAFÉ, *Competencia desleal pone en riesgo exportaciones del café peruano*,
http://www.juntadelcafe.org.pe/index.php?r=ver_notaprensa&ctg=ndp&idn=633&PHPSESSID=b1303420c4d92d78fa022f9a07ad86aa

LA PATRIA, *Déficit mundial del café rodeará los 8,8 millones de sacos*,
<http://www.lapatria.com/story/d%C3%A9ficit-mundial-de-caf%C3%A9-rodear%C3%A1-los-88-millones-de-sacos-0>

Ley Especial del Sector Cafetalero,
http://www.derechoecuador.com/index2.php?option=com_content&do_pdf=1&id=4059

LEYES, *Ley nº 4.189/10 que aprueba el Acuerdo Internacional del Café*,
http://www.leyes.com.py/todas_disposiciones/2010/leyes/ley_4189_10.php

MAGAP, *III Censo Nacional Agropecuario-Presentación*,
http://sigagro.flunal.com/index.php?option=com_wrapper&view=wrapper&Itemid=149

MINISTERIO DE FOMENTO INDUSTRIA Y COMERCIO - NICARAGUA,
Acuerdo Internacional del Café de 2007, ventajas de la afiliación,
http://www.mific.gob.ni/LinkClick.aspx?fileticket=HGGw_ilbe4E%3D&tabid=609&language=en-US

MUÑOZ, Galo, *Desarrollo Humano Sostenible*,
http://www.ecoportel.net/Temas_Especiales/Energias/El_Desarrollo_Humano_Sostenible

NETICOOP, *Coperativismo en el Ecuador*,
<http://www.neticoop.org.uy/article245.html>

NOTICIAS 24, *Federación colombiana prevé déficit de café en 2011 si persiste el mal clima*,
<http://economia.noticias24.com/noticia/42064/federacion-colombiana-preve-deficit-de-cafe-en-2011-si-persiste-el-mal-clima/>, Acceso: 23 de abril de 2011, 10h0 EN: TAI EE Táchira-Fonaiap, Sugerencia para el control de la Roya del Cafeto, <http://riie.com.ve/?a=42722>

OIC, *Historia*, http://www.ico.org/ES/historyc.asp?section=Qui%E9nes_somos

ONU, *Objetivo 1: Erradicar la Pobreza Extrema y el Hambre*,
<http://www.un.org/spanish/millenniumgoals/poverty.shtml>

ONU, *Documentación de las Naciones Unidas, Medio Ambiente*,
<http://www.un.org/depts/dhl/spanish/resguids/specenvsp.htm>

PEREZ, Miguel Angel, *Las contribuciones de Amartya Sen al estudio sobre la pobreza*, <http://sincronia.cucsh.udg.mx/sen.htm>

RAMIREZ Benjamín, *El Café en el Consumo Humano*,
http://www.elportaldelasalud.com/index2.php?option=com_content&do_pdf=1&id=132

REVISTA JUDICIAL, *Registro Oficial*,
http://www.derechoecuador.com/index.php?option=com_content&task=view&id=6012&Itemid=602

REVISTA FUTURO, ALMAGUER Carmen y CHAVEZ Miguel, *Desarrollo Humano Sustentable*, http://www.revistafuturos.info/futuros17/des_local.htm

SAPPIENS, El café y el Acuerdo Internacional del Café,
<http://www.sappiens.com/sappiens/comunidades/catearti.nsf/EI%20caf%C3%A9%20y%20el%20Acuerdo%20Internacional%20del%20Caf%C3%A9/B71CB74C49A0DA0C41256A7E003C23A1!opendocument>

SENSAGENT, *Definiciones*,
<http://diccionario.sensagent.com/contingente+arancelario/es-es/>

SAGARPA, *Sistemas Agroforestales*,
<http://www.sagarpa.gob.mx/ desarrolloRural/Documents/fichasCOUSSA/Sistemas%20Agroforestales.pdf>

TRADEMAP, *Comercio Bilateral entre Ecuador y Vietnam*,
http://www.trademap.org/Bilateral_10D_TS.aspx

UCES, *Fenología*,
<http://www.uces.edu.ar/programaglobe/archivos/Fenologia%20Argentina.pdf>

WTO, *Acceso a los Mercados*,
http://www.wto.org/spanish/tratop_s/agric_s/ag_intro02_access_s.htm#and_tariff_quota

YÚFERA Javier, *Contingentes arancelarios y contingentes cuantitativos: rebajas y veda en el comercio internacional*, http://www.comercio-exterior.es/es/action-articulos.articulos+art-78+cat-10+pag-2/Articulos+de+comercio+exterior/Aduanas/Contingentes+arancelarios+y+contingentes+cuantitativos+_+rebajas+y+veda+en+el+comercio+internacional.htm,

Entrevistas

ENTREVISTA: *Ministerio* Coordinador de la Producción, Empleo y Competitividad, 4 de febrero 2011, 15h00

ENTREVISTA: *Ministerio* Coordinador de la Producción, Empleo y Competitividad, 25 de febrero 2011, 15h00

ENTREVISTA: *Ministerio de Relaciones Exteriores, Comercio e Integración*, 9 de marzo de 2011, 16h00

ENTREVISTA: *Ministerio de Relaciones Exteriores, Comercio e Integración*, 21 de marzo de 2011, 16h00

ANEXOS

Anexo 1 Rubros de siembra de arábigo en el Ecuador

COMPONENTE	US.\$ (Primer año)
Material de Siembra	404
Plantas de Café	
Plantas de Guabo u otras	
Eliminación del Cafetal Viejo	80
Jornales	
Regulación de Sombra	0
Jornales	
Trazado y Valizado	32
Jornales	
Huequero	100
Jornales	
Establecimiento (café y guabo)	80
Jornales	
Control de malezas	120
Jornales	
Podas	8
Jornales	
Control Fitosanitario	21
Fungicida cúprico	
Adherente	
Jornales	
Muestreo y Análisis de Suelo	15
Toma de muestra y análisis completo	
Fertilización	155
Abono 10-30-10	
Abono orgánico	
Urea	
Superfosfato triple	
Muriato de potasio	
Jornales	
Equipo y Herramientas	12
Bomba de mochila	
COSTO TOTAL DEL CAMPO	1027

Fuente: COFENAC¹

Elaboración: María Alexandra Suárez Cobo

¹ Diagnóstico del Sector Cafetalero, Op. Cit. p.7

Anexo 2
Rubros de siembra de robusta en el Ecuador

COMPONENTE	US.\$ (Primer año)
Material de Siembra	118
Plantas de Café	
Plantas de Guabo u otras	
Eliminación del Cafetal Viejo	100
Jornales	
Regulación de Sombra	0
Jornales	
Trazado y Valizado	30
Jornales	
Huequero	35
Jornales	
Establecimiento (café y guabo)	40
Jornales	
Control de malezas	150
Jornales	
Podas	0
Jornales	
Control Fitosanitario	23
Fungicida cúprico	
Adherente	
Jornales	
Muestreo y Análisis de Suelo	8
Toma de muestra y análisis completo	
Fertilización	83
Abono 10-30-10	
Abono orgánico	
Urea	
Superfosfato triple	
Muriato de potasio	
Jornales	
Equipo y Herramientas	51
Bomba de mochila	
COSTO TOTAL DEL CAMPO	638

Fuente: COFENAC¹

Elaboración: María Alexandra Suárez Cobo

¹ Diagnóstico del Sector Cafetalero, Op. Cit, p. 8

Anexo 3
Superficie Cafetalera del Ecuador 2010

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

Fuente: COFENAC
Elaboración: COFENAC¹
Recopilado por: María Alexandra Suárez Cobo

¹ COFENAC, *El Sector Cafetalero Ecuatoriano*, Op. Cit. p.19

Anexo 4
Superficie sembrada en el Ecuador y Producción de Café

PROVINCIAS	SUPERFICIE SEMBRADA (HECT)			PRODUCCIÓN SACOS DE 60 Kg				RENDIMIENTO sacos/Ha	
	ARÁ	ROB	TOTAL	ARÁ	ROB	TOTAL	PART.	ARÁ	ROB
Manabí	70.050	0	70.050	187.230	0	187.230	29,56%	2,7	
Loja	29.345	0	29.345	94.966	0	94.966	14,99%	3,2	
Orellana	0	20.000	20.000	0	66.966	66.966	10,57%		3,3
Sucumbios	0	17.320	17.320	0	57.227	57.227	9,03%		3,3
Los Ríos	4.770	6.610	11.380	12.330	28.330	40.660	6,42%	2,6	4,3
El Oro	9.730	0	9.730	33.875	0	33.875	5,35%	3,5	
Zamora Chunchi	6.350	0	6.350	29.375	0	29.375	4,64%	4,6	
Bolívar	3.410	3.780	7.190	11.188	15.472	26.660	4,21%	3,3	4,1
Santo Domingo	0	5.300	5.300	0	21.381	21.381	3,38%		4
Napo	120	4.800	4.920	190	13.875	14.065	2,22%	1,6	2,9
Guayas	11.195	425	11.620	13.358	507	13.865	2,19%	1,2	1,2
Cotopaxi	2.000	1.600	3.600	5.682	7.080	12.762	2,01%	2,8	4,4
Esmeraldas	1.800	6.345	8.145	2.761	9.734	12.495	1,97%	1,5	1,5
Pichincha	1.300	1.300	2.600	2.537	3.693	6.230	0,98%	2	2,8
Galápagos	1.100	0	1.100	5.688	0	5.688	0,90%	5,2	
Chimborazo	880	0	880	2.642	0	2.642	0,42%	3	
Santa Elena	1.800	0	1.800	2.191	0	2.191	0,35%	1,2	
Morona Santiag	290	120	410	1.091	403	1.494	0,24%	3,8	3,4
Carchi	195	0	195	1.108	0	1.108	0,17%	5,7	
Azuay	420	0	420	835	0	835	0,13%	2	
Imbabura	300	0	300	631	0	631	0,10%	2,1	
Pastaza	150	0	150	571	0	571	0,09%	3,8	
Cañar	370	0	370	568	0	568	0,09%	1,5	
Tungurahua	0	0	0	0	0	0	0,00%		
TOTAL	145.575	67.600	213.175	408.817	224.668	633.485	100%	2,9	3,2

Fuente: COFENAC

Elaboración: COFENAC¹

Recopilado por: María Alexandra Suárez Cobo

¹ DGCM, Informe técnico 058 café final, Op. Cit.

Anexo 5
Empresas exportadoras e industrializadoras de café en el Ecuador

Nº	EXPORTADOR
1	ASKLEY DELGADO FLOR
2	CAFÉ CONQUISTADOR S.A.
3	CAFÉ MINERVA CIA. LTDA.
4	CAFECOM S.A.
5	CAMARI
6	COREMANABA S.A.
7	CORP. LOGISTICA INTEGRAL S.A.
8	ELCAFE C.A.
9	ESCOFFEE
10	EXP. E IMP. GONZALEZ
11	FANNY JESSICA FLORES MAIRONGO
12	FAPECAFES
13	FREDDY BUSTAMANTE
14	GUSNOBE S.A.
15	INTERCAFE S.A.
16	KAVE CAFÉ ECATORIANA
17	KOLNETSA S.A.
18	MANAEXPO
19	MERCAFE S.A.
20	MILTON ULISES OBANDO
21	PAUCAR DIEGO FERNANDO
22	PORTILLA SANTIAGO FERNANDO
23	REDCOMEX S.A.
24	SANTA FE JAVA
25	SERVIEXPORT
26	SOLUBLES INSTANTANEOS
27	ULTRAMARES CORPORATION

Fuente: COFENAC
 Elaboración: COFENAC¹
 Recopilado por: María Alexandra Suárez Cobo

¹ COFENAC, *El Sector Cafetalero Ecuatoriano*, Op. Cit. p.32

Anexo 6
Proyectos Ejecutados y Administrados por la CORECAF

Periodo de Ejecución	Financiadores Nacionales e Internacionales	Objeto
2005	INCCA	Contrato de Asistencia Técnica, PROERA 3ra Etapa, fase 1
2005	INCCA	Contrato de Asistencia Técnica, PROERA 2da Etapa, fase 1, 2 y 3
2004-2008	Reino Unido de Bélgica	Proyecto Café Manabí (Coejecución)
2004-2006	UDENOR	Proyecto Café Amaznor
2004	INCCA	Contrato de Asistencia Técnica, PROERA 1ra Etapa, fase 1, 2 y 3
2003	INCCA	Contrato de Asistencia Técnica, PROERA 1ra Etapa, fase 1 y 2
2002	UDENOR	Proyecto de amortiguación de la crisis cafetalera
2002	SICA	Programa de fortalecimiento gremial
2002	PROMSA	Programa de asistencia técnica 2da Etapa
2001	PROMSA	Programa de asistencia técnica 1ra Etapa
2000-2002	FECD	Proyecto de Apoyo a los Cafetaleros de Intag (Cotacachi)
2.000-2002	FECD	Proyecto de Apoyo a los Cafetaleros del cantón Sacha
2.000	CORPEI	Programa de Promoción para la Exportación de café Ecuatoriano
2.000	MAG/BID	Apoyo al fortalecimiento gremial de la Corporación Ecuatoriana de Cafetaleros CORECAF
1999-2001	PROMSA/Banco Mundial	Programa de investigación participativa para el sector cafetalero de la Región Amazónica
1999	MAG/BID	Apoyo al fortalecimiento gremial de la Corporación Amazónica de Cafetaleros CORACAF
1998-2001	Fondo Ecuatoriano canadiense para el Desarrollo FECD	Proyecto de Apoyo a los Cafetaleros de los cantones de Shushufindi y Orellana
1998	MAG/BID	Apoyo al fortalecimiento gremial de los cafetaleros de la RAE
1997-2000	Gobierno de Bélgica	Programa de Apoyo a la Producción Poscosecha y Comercialización de café de altura de puyando (Loja)
1995-1999	Unión Europea	Apoyo a la producción, poscosecha y comercialización de café en la Región Amazónica del Ecuador

Fuente: CORECAF

Elaboración: CORECAF¹

Recopilado por: María Alexandra Suárez Cobo

¹ CORECAF, *Histórico de Proyectos*, Op. Cit.