

Stefania Venegas Sánchez ^a; Diego Orellana Bueno ^b; Pablo Pérez Jara ^c

La realidad Ecuatoriana en la producción de café

*Revista Científica Mundo de la Investigación y el Conocimiento. Vol. 2 núm.2, mayo,
ISSN: 2588-073X, 2018, pp. 72-91*

DOI: [10.26820/recimundo/2.\(2\).2018.72-91](https://doi.org/10.26820/recimundo/2.(2).2018.72-91)

Editorial Saberes del Conocimiento

Recibido: 05/12/2017

Aceptado: 20/03/2018

a. tifanies_27@hotmail.com

b. dvorellana77@gmail.com

c. perezpjp@gmail.com

RESUMEN

En la presente investigación, se ha hecho un abordaje sobre la producción cafetalera en Ecuador y los procesos que la integran. Ecuador es un país con tradición en el cultivo del café tanto así que es uno de los pocos países que produce dos tipos de café, el Arábico y Robusta, sin embargo la producción de café ha sufrido una vertiginosa caída desde los años 90 que no ha podido ser recuperada hasta la fecha. La metodología de investigación es de tipo documental y no experimental. De entre todas las conclusiones que se pueden mencionar es que la gran baja producción que ha experimentado el café está asociada a factores como: limitada capacidad organizativa de los productores, presencia de intermediarios locales, falta de conocimiento del germoplasma cultivado, una incipiente tecnificación, falta de acceso a crédito, la falta de infraestructura para acceder a las plantaciones de café, infraestructura para riego y condiciones climáticas. Entre algunas de las recomendaciones es que hay que seguir capacitando a los productores de café, de igual manera hay que apoyarlos con financiamiento, semillas y fertilizantes.

Palabras claves: Producción, Cultivo, Productores, Café, Arábico.

La realidad Ecuatoriana en la producción de café

Vol. 2, núm. 2., (2018)

Stefania Venegas Sánchez; Diego Orellana Bueno; Pablo Pérez Jara

ABSTRACT

In the present investigation, an approach has been made about the coffee production in Ecuador and the processes that integrate it. Ecuador is a country with a tradition in the cultivation of coffee so much so that it is one of the few countries that produces two types of coffee, the Arabica and Robusta, however the coffee production has suffered a vertiginous fall since the 90s that has not could be recovered to date. The research methodology is documentary and not experimental. Among all the conclusions that can be mentioned is that the great low production that coffee has experienced is associated to factors such as: limited organizational capacity of the producers, presence of local intermediaries, lack of knowledge of the cultivated germplasm, an incipient technification, lack of access to credit, the lack of infrastructure to access coffee plantations, infrastructure for irrigation and climatic conditions. Among some of the recommendations is that we must continue to train coffee producers, in the same way we must support them with financing, seeds and fertilizers.

Keywords: Production, Cultivation, Producers, Coffee, Arabica.

Introducción.

El café tiene relevante importancia en los órdenes: económico, social, ambiental y salud humana. En lo económico, es una fuente de divisas para el país e ingresos para productores y otros actores de la cadena que en el 2015 representó ingresos por USD 145.354.370,31, según estadísticas del Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca del Ecuador. En lo social, la caficultura involucra a casi todas las etnias como kichwas, Shuaras y Tsáchilas, que se arraigan en un amplio tejido social (PROECUADOR, 2013, p.6). En lo ambiental, el café se cultiva básicamente en sistemas agroforestales y contribuye a la conservación de los recursos naturales y biodiversidad. En lo relacionado a la salud, Gotteland y De Pablo (2007) y Capel et al (2010) indican que el consumo de café muestra correlación inversa con el riesgo de diabetes tipo 2, daño hepático y enfermedades neurodegenerativas como el Parkinson (Guambi, Talledo, & Ávila, 2016, pag. 15 y 16).

El café, en el Ecuador, es un cultivo de gran importancia económica, ya que cuenta con 199. 215 ha cultivadas, el 68% de esta área corresponde a la especie *Coffea arábica* y el 32% a *Coffea canephora* (PRO ECUADOR, 2013). El cultivo de café está distribuido en 23 de las 24 provincias del país, por lo tanto está relacionado con un amplio tejido social. *C. arábica* recibe el nombre de café arábigo y es considerado el de mejor calidad, su producción se concentra en las provincias de Manabí (especialmente en la localidad de Jipijapa), Loja y en las estribaciones de la Cordillera Occidental de los Andes. En cambio, *C. canephora*, llamado café robusta, se cultiva mayormente en la Amazonía, es decir en Sucumbíos y Orellana (Aspiazu & Navarro, 2009) (Santistevan, Julca, Borjas, & Tuesta, 2014, pag. 187)

La realidad Ecuatoriana en la producción de café

Vol. 2, núm. 2., (2018)

Stefania Venegas Sánchez; Diego Orellana Bueno; Pablo Pérez Jara

Según la Organización Internacional del Café (ICO) por sus siglas en inglés, para el año 2015 Ecuador estaba dentro del listado de los principales productores de café en el mundo, para ese año, el país se ubicada en la posición número 19 de un total de 20 países, con una participación del 0,49% de la producción mundial, con un total de 42.000 kilos, muy por debajo de países con tradición cafetalera en Latinoamérica como Brasil (puesto N° 1) y Colombia (puesto N° 3).

El cultivo de café en Ecuador posee tanto valor económico, como social y ecológico. La importancia social y económica se basa en la generación de empleo para 105.000 familias de productores; así como para 700.000 familias adicionales vinculadas a los procesos de comercialización, industrialización, transporte y exportación. En el orden ecológico, la importancia del café radica en la amplia adaptabilidad de los cafetales a los distintos agro ecosistemas de las cuatro regiones del país: Costa, Sierra, Amazonía e Islas Galápagos (COFENAC, 2011) (Alarcó, 2011, pag. 1).

La actividad agroproductiva del café presenta varios factores que afectan la productividad y la calidad del grano, por repercusiones como la inestabilidad de los precios en el mercado mundial, fenómenos naturales como «El Niño», reducción del área cultivada y edad avanzada de los cafetales; todo lo cual, incide negativamente en la economía de los productores (Vaca, Suarez, & Velázquez, 2016, pag. 121).

El presente trabajo de investigación busca hacer un abordaje sobre la producción de café en nuestro país, tendientes a identificar cuales son sus potencialidades, y que estrategias se deben emplear para potenciar la producción de este rubro en Ecuador

Materiales y Metodos

La presente investigación es de tipo documental y no experimental. Documental, ya que busca las opiniones de otros autores sobre la materia de estudio, en base a la investigación por medios electrónicos, que luego serán utilizados como referencias bibliográficas. Es no experimental, ya que no se está haciendo un estudio de campo, las opiniones aquí expresadas son de los autores mencionados y en ningún momento se han manipulado sus aseveraciones, lo que se busca más bien es hacer análisis de los resultados presentados para de esta manera presentar las conclusiones y recomendaciones necesarias.

Resultados

Imagen N° 1: Características óptimas para el desarrollo de un cafetal

CARACTERÍSTICAS ÓPTIMAS PARA EL DESARROLLO DE UN CAFETAL	
ALTITUD	La altitud óptima se localiza entre los 1.200 y 1.700 msnm, aunque en Ecuador se han llegado a establecer desde los 300 msnm y por encima de los 1.700 msnm con buenos rendimientos.
TEMPERATURA	Entre los 15 y 24°C
PRECIPITACIONES	El rango de precipitaciones óptimas para el cultivo del café puede variar de 1.000 a 3.000 mm.
HUMEDAD RELATIVA	En torno al 70-85%
VIENTO	El umbral para no producir daños físicos ni fisiológicos al cafeto es de 20 a 30 km/hora.
TOPOGRAFÍA	Se adapta con facilidad a condiciones topográficas desfavorables, aunque los terrenos ligeramente ondulados y planos son mejores para este cultivo.
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Propiedades Físicas: La textura adecuada para el cafetal es media o limosa, con estructura granular. La profundidad efectiva debe ser mayor de 50 cm. Propiedades químicas: El rango de pH óptimo se encuentra entre 5,5 y 6,5. El porcentaje de materia orgánica se debe encontrar en 2-5%, y el de nitrógeno superior al 3% para el adecuado desarrollo del café. Las condiciones óptimas en cuanto a macronutrientes para este cultivo son de 0,2-0,7 (meq/100gr) en el caso del potasio y 6-14 (ppm) en el caso del fósforo.

Fuente: (Alarcó, 2011, pag. 8)

La realidad Ecuatoriana en la producción de café

Vol. 2, núm. 2., (2018)

Stefania Venegas Sánchez; Diego Orellana Bueno; Pablo Pérez Jara

Existen cinco categorías para clasificar a los sistemas cafetales en función de su diversidad y complejidad (Moguel y Toledo, 1999):

- a) Sistema tradicional o rústico: donde los cafetos se insertan dentro de un bosque ya existente.
- b) Sistema de policultivo tradicional: cafetal cultivado bajo sombra menos densa constituida por especies forestales de valor medicinal.
- c) Sistema de policultivo comercial: los cafetos se encuentran bajo sombra de bananeros y frutales.
- d) Sistema bajo sombra especializada y fuertemente controlada: cafetal bajo sombra de una o dos especies forestales, normalmente leguminosas.
- e) Monocultivo: cultivo de café expuesto totalmente a radiación solar (Alarcó, 2011, pag. 9)

Tabla N° 1: Proceso Productivo del Café

Procesos	Descripción
Germinador	La semilla debe estar disponible 8 meses antes del trasplante definitivo en campo, de este período, dos meses corresponden a la etapa de germinador y seis meses al almácigo. En las etapas del proceso productivo de germinador y almácigo se necesitan insumos que se pueden adquirir en la zona, como guaduas o estacones de madera redonda, arena lavada de río, tierra, pulpa descompuesta o materia orgánica, bolsas plásticas, materiales para disponer sombra en viveros, plaguicidas de baja toxicidad, solo si se requieren.

La realidad Ecuatoriana en la producción de café

Vol. 2, núm. 2., (2018)

Stefania Venegas Sánchez; Diego Orellana Bueno; Pablo Pérez Jara

Siembra	Se siembra la semilla, la germinación ocurre después de 45-50 días, y se le llaman fósforos, 15 días después empiezan a salir las primeras hojas, el nombre que reciben es chapolas, luego se trasplantan en bolsas negras al almacigo, que consiste en una estructura que protege a los futuros árboles del sol y la lluvia. Entre 150-180 días, los árboles se trasplantan al campo.
Almacigo	Su finalidad es el desarrollo adecuado y la selección de las plántulas para el establecimiento definitivo del cultivo.
Fertilización	Comprende las etapas de instalación, establecimiento, crecimiento y producción. Esta práctica se complementa con adiciones sucesivas de materia orgánica, principalmente por el manejo de subproductos del cultivo. Control de plagas. Dentro de los controles utilizados para el manejo de plagas en café se encuentran el biológico, el cultural, el legal, el mecánico, el natural y el químico.
Manejo de Enfermedades	El manejo integrado de enfermedades requiere la ejecución oportuna de las diferentes prácticas de cultivo. Esto involucra adecuada nutrición, desyerbas a tiempo y un concepto interiorizado en el caficultor de producir un café libre de enfermedades y de calidad, sin que se afecten las relaciones con el medio ambiente.
Floración	Entre los primeros 540-600 días se da la primera floración, y 240-270 días más tarde se da el primer fruto maduro
Recolección	La recolección se hace manualmente, el café esta plantado principalmente en laderas. Con el propósito de mejorar la calidad, los recolectores solo recogen los granos maduros.
Cosecha	Se deben recoger, en su totalidad, sólo los frutos maduros. Esto se traduce en las siguientes ventajas: aumento de ingresos por venta de mayor cantidad de café (mejor conversión de café cereza: café pergamino seco).
Despulpado	Los productores usan la despulpadora para quitar la cereza del grano, el agua es el principal factor usado en esta etapa. Esta máquina clasifica los granos por peso y tamaño.
Fermentación	Este proceso que usualmente tiene un tiempo entre 18-24 horas, se realiza dentro de tanques de agua. Con la fermentación el mucílago o capa viscosa se descompone.

La realidad Ecuatoriana en la producción de café

Vol. 2, núm. 2., (2018)

Stefania Venegas Sánchez; Diego Orellana Bueno; Pablo Pérez Jara

Lavado	Se realiza en los mismos tanques o en canales ubicados en el BENEFICIO, con el lavado se elimina el mucílago.
Remoción del mucílago	Tiene como fin hacer que el mucílago que cubre el pergamino se descomponga y una vez fermentado se disuelva en agua, eliminándose por medio del lavado. Su duración oscila entre 18 y 30 horas, según el clima
Secado	Este proceso se hace al sol. En algunas fincas se usa hornos que trabajan con energía, carbón o madera. La humedad permitida para realizar la compra es de 12%
Trilla	En este paso se elimina el pergamino, y dejando el grano verde listo para ser clasificado por máquinas seleccionadoras que lo hacen por tamaño y peso.

Fuente: (Pozo, 2014, pag. 23,24 y 25)

Tabla N° 2: Ecuador: superficie, producción y rendimiento del café

Años	Superficie Cosechada (ha)	Producción (TM)	Rendimiento (TM/ha)	Producción en quintales	Rendimiento en quintales/ha	Rendimiento en sacos 60Kg/ha	Producción Anual Total en sacos 60Kg
1990	406.880	108.960	0,27	2.179.200	5,28	4,0	1.648.411
1991	403.870	124.850	0,31	2.497.000	6,18	4,7	1.888.805
1992	400.460	118.040	0,29	2.360.800	5,89	4,4	1.785.779
1993	396.770	137.004	0,35	2.740.080	6,90	5,2	2.072.663
1994	399.880	186.797	0,47	3.735.940	9,34	7,0	2.826.976
1995	384.010	148.205	0,39	2.964.100	7,72	5,8	2.242.118
1996	397.283	190.720	0,48	3.814.400	9,60	7,2	2.885.626
1997	348.119	87.350	0,25	1.747.000	5,02	3,8	1.321.483
1998	389.782	48.190	0,12	963.800	2,47	1,8	729.047
1999	374.633	132.939	0,35	2.658.780	7,10	3,2	1.210.287
2000	350.000	76.102	0,22	1.522.040	4,35	3,2	1.149.773
2001	270.110	*77080	0,29	1.541.600	5,70	3,93	1.061.573
2002	231.918	58.557	0,25	1.171.140	5,05	3,82	885.885

* Producción estimada según MAG.

FUENTE: Superficie Cosechada SICA-MAG www.sica.gov.ec.

Producción en TM hasta el 2000. Boletín Anuario N° 23 del Banco Central del Ecuador, excepto años 1990-1992 proporcionados por COFENAC, así como la producción en sacos de 60kg de los años 1990 a 1992.

ELABORACIÓN: Jaime Ortega Bardellini

Fuente: (Ortega, 2003, pag 29)

La realidad Ecuatoriana en la producción de café

Vol. 2, núm. 2., (2018)

Stefania Venegas Sánchez; Diego Orellana Bueno; Pablo Pérez Jara

Como se puede observar en el siguiente cuadro se presenta la producción en un periodo de 12 años de café en Ecuador, se destacan dos momentos, el primero desde 1990 hasta 1996 con una aumento sostenido de la producción de un 75,05% con una tasa de crecimiento de esos 6 años de un 9,78%. El segundo momento es a partir del 1997 hasta el año 2002 donde empieza una caída de la producción de un 32,96%. El mismo comportamiento se observa en la cantidad de superficies cosechadas en hectareas en esos 12 años disminuyeron las hectareas en un 43%, con una tasa de decrecimiento de un 5,04%.

Ortega (2003), indica las causas posibles de ese decrecimiento sostenido, cuando afirma: “Esta disminución en el área cosechada se debe a que para cada una de las actividades culturales que comprende el proceso productivo del café, se han presentado dificultades que han impedido a los precios locales cubrir los costos. Otra explicación es la caída de precios a nivel internacional, por la cual los caficultores han optado por sustituir sus cafetales por otro tipo de cultivos que les resulten más rentables. (p. 29).

Tabla N° 3: Ecuador: superficie cafetalera y proyección de cosecha al año 2002

Provincias	ARÁBIGO				ROBUSTA		TOTAL		
	Superficie		Producción		Superficie	Producción			
	Hectáreas	Lavado	Natural	Subtotal	Hectáreas	Pilado	Superficie	Producción	Producción
		qq	qq	qq		qq	Hectáreas	qq	%
Esmeraldas	5.000	15.000	5.000	20.000	4.800	33.600	9.800	53.600	5%
Manabí	70.000	110.000	120.000	230.000	300	1.800	70.300	231.800	20%
Guayas	15.000	25.000	35.000	60.000	1.000	5.000	16.000	65.000	6%
Los Ríos	6.500	4.000	25.000	29.000	5.000	39.000	11.500	68.000	6%
El Oro	10.000	11.000	40.000	51.000	0	0	10.000	51.000	4%
Carchi	50	100	100	200	0	0	50	200	0%
Imbabura	450	1.300	1.200	2.500	1.500	10.000	1.950	12.500	1%
Pichincha	2.000	2.800	6.500	9.300	8.000	50.000	10.000	59.300	5%
Cotopaxi	1.500	1.000	7.000	8.000	3.700	27.000	5.200	35.000	3%
Tungurahua	0	0	0	0	0	0	0	0	0%
Bolívar	4.000	4.500	18.000	22.500	2.700	19.000	6.700	41.500	4%

La realidad Ecuatoriana en la producción de café

Vol. 2, núm. 2., (2018)

Stefania Venegas Sánchez; Diego Orellana Bueno; Pablo Pérez Jara

Chimborazo	500	1.300	1.500	2.800	0	0	500	2.800	0%
Cañar	700	1.000	2.200	3.200	150	600	850	3.800	0%
Azuay	400	700	1.200	1.900	20	90	420	1.990	0%
Loja	31.200	13.500	172.000	185.500	0	0	31.200	185.500	16%
Sucumbios	60	0	300	300	21.000	126.000	21.060	126.300	11%
Orellana	38	0	190	190	19.500	117.000	19.538	117.190	10%
Napo	120	0	600	600	11.250	67.200	11.370	67.800	6%
Pastaza	150	0	750	750	400	2.600	550	3.350	0%
Morona Santiago	90	80	360	440	600	3.600	690	4.040	0%
Zamora	3.500	28.000	9.000	37.000	40	270	3.800	37.270	3%
Galápagos	700	1.200	2.000	3.200	0	0	700	3.200	0%
TOTAL QUINTALES	151.958	220.480	447.900	668.380	79.960	502.760	231.918	1.171.140	100%
Total Sacos 60Kg		166.778	338.805	505.582		380.303		885.885	

FUENTE: Proyecto MAG SICA-Ecuador www.sica.gov.ec.

NOTA: Hasta la actualidad SICA MAG mantiene el título como "Potencial de Producción".

Fuente: (Ortega, 2003, pag. 35)

Se observa para el momento del trabajo realizado por Ortega (2003), que Manabi y Loja son las provincias que mas hectareas tienen para la producción de café en Ecuador. Manabi con una concentración del 46,06% y Loja con un 20,53% es decir, ambas provincias poseían 66,59% del total de hectareas con capacidad productiva.

Situación producción de café hasta hoy

Tabla N° 4: Producción, hectáreas plantadas y cosechadas de Café 2004 - 2013 por Regiones

PRODUCCION EN TN DE CAFÉ 2003 - 2013 POR REGIONES										
Descripción	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Región Costa	307.073	304.623	278.490	265.425	251.056	254.420	246.296	155.525	127.422	56.123
Región Oriental	13.412	17.953	11.797	17.335	11.447	11.080	10.776	9.353	3.836	2.211
Región Sierra	12.583	18.947	15.796	16.445	11.585	12.259	12.514	10.240	5.252	2.178
Total	335.073	343.528	308.090	301.212	276.096	279.769	271.596	177.129	138.522	62.525
HECTAREAS PLANTADAS DE CAFÉ 2003 - 2013 POR REGIONES										
Descripción	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Región Costa	307.073	304.623	278.490	265.425	251.056	254.420	246.296	155.525	127.422	56.123
Región Oriental	91.342	95.148	78.289	84.562	64.784	64.342	60.451	35.480	37.568	16.011

La realidad Ecuatoriana en la producción de café

Vol. 2, núm. 2., (2018)

Stefania Venegas Sánchez; Diego Orellana Bueno; Pablo Pérez Jara

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

Fuente: (Sistema Nacional de Información)

En la Tabla N° 4 se puede observar que la región costera es la que más hectáreas productivas de café posee, al igual que la plantación y cosecha. Se observa de igual manera el descenso continuado y vertiginoso de la cantidad de hectáreas disponibles para producir café, desde 1996 que ha sido el año con mayor cantidad de hectáreas disponibles hasta el año 2013 ha habido una disminución de un **2.794%**

Tabla N° 5: Hectáreas por provincias disponibles hasta el año 2013

Hectáreas por Provincias Disponibles hasta el año 2013				
Provincias	Hectáreas Plantadas	Hectáreas Cosechadas	%	Producción (TN)
Azuay	43,06	43,06	100,00	6,66
Bolívar	3.129,42	2.823,82	90,23	448,49
Cañar	0,00	0,00	0,00	0,00
Carchi	186,91	100,41	53,72	8,60
Chimborazo	21,27	8,44	39,68	2,22
Cotopaxi	1.117,15	1.094,31	97,96	252,00
El Oro	5.667,71	2.021,24	35,66	204,16
Esmeralda	37,16	20,43	54,98	3,90
Guayas	1.799,15	1.069,47	59,44	85,21
Imbabura	11,42	8,80	77,06	2,21
Loja	17.910,59	9.719,09	54,26	1.154,21
Los Ríos	3.609,64	2.917,03	80,81	161,61
Manabí	44.607,76	27.607,37	61,89	2.910,66
Morona Santiago	0,00	0,00	0,00	0,00
Napo	2.658,00	1.562,00	58,77	150,00

La realidad Ecuatoriana en la producción de café

Vol. 2, núm. 2., (2018)

Stefania Venegas Sánchez; Diego Orellana Bueno; Pablo Pérez Jara

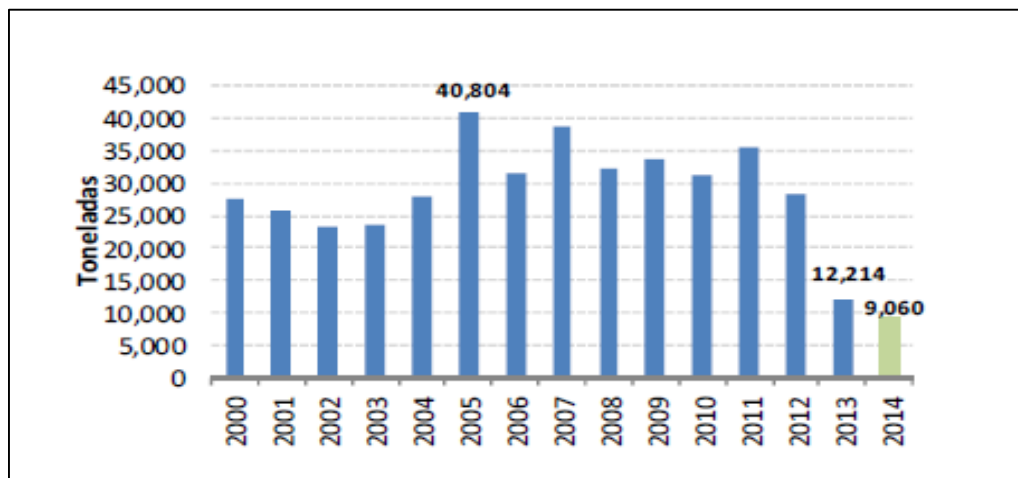
Orellana	14.324,00	11.850,00	82,73	1.514,00
Pastaza	0,00	0,00	0,00	0,00
Pichincha	1.511,94	828,10	54,77	73,42
Santa Elena	401,29	85,12	21,21	4,76
Santo Domingo Tsáchilas	1.618,34	1.455,16	89,92	230,35
*Sucumbíos	13.666,00	11.990,00	87,74	1.536,00
Tungurahua	0,00	0,00	0,00	0,00
*Zamora Chinchipe	6.920,00	4.200,00	60,69	636,00

* Los datos reflejados son hasta el año 2012

Fuente: (Sistema Nacional de Información).

En la tabla N° 5, se puede observar que Manabí, Orellana y Sucumbíos poseen hasta la fecha de la data la mayor cantidad de hectáreas disponibles para el cultivo de café, destaca particularmente la provincia de Manabí que siendo la provincia con mayor cantidad de hectáreas disponibles tiene solo un 61,89% de sus hectáreas productivas, a diferencia de Sucumbíos y Orellana que tienen más del 80% de sus hectáreas productivas.

Imagen N° 2: Producción nacional del café desde el año 2000 al 2014



Fuente: (MAGAP, 2014, pag. 4)

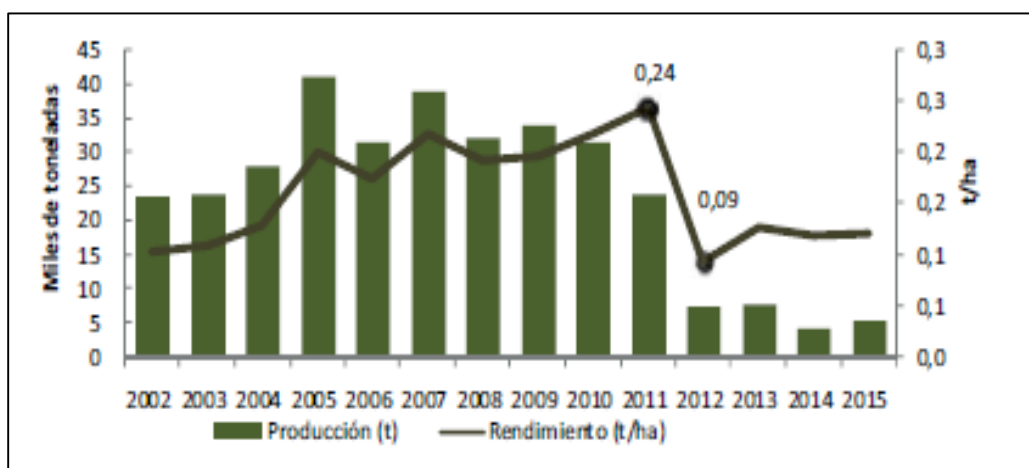
La realidad Ecuatoriana en la producción de café

Vol. 2, núm. 2., (2018)

Stefania Venegas Sánchez; Diego Orellana Bueno; Pablo Pérez Jara

La producción nacional del año 2014*, presentó similar comportamiento a la producción internacional, disminuyendo en 25.82% con respecto al año 2013. Debido a la reducción de la superficie cosechada. Esta variación negativa superó a la tasa promedio de crecimiento registrada en el periodo 2000-2013 (-2.58%) (MAGAP, 2014, pag. 3)

Imagen N° 3: Rendimiento Café 2015



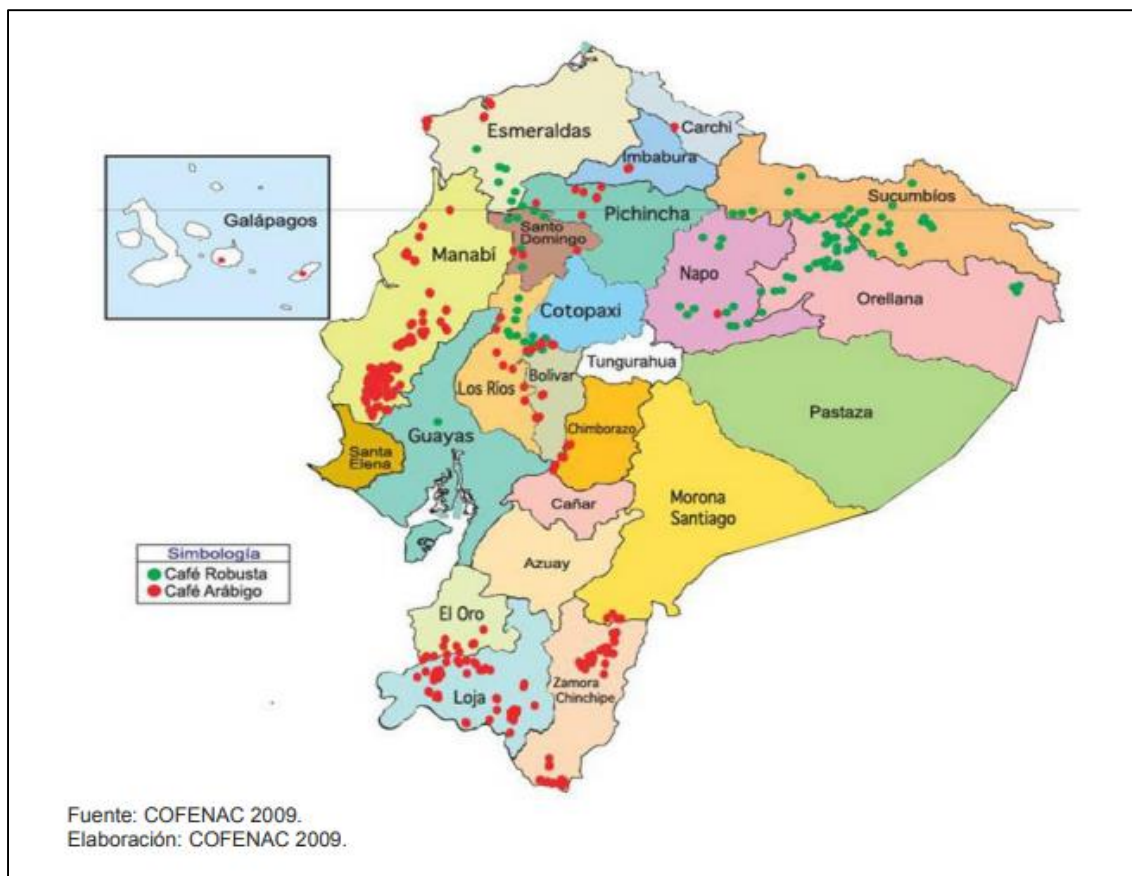
Fuente: (Monteros, 2016, pag. 1)

La realidad Ecuatoriana en la producción de café

Vol. 2, núm. 2., (2018)

Stefania Venegas Sánchez; Diego Orellana Bueno; Pablo Pérez Jara

Imagen N° 4: Producción de Café en Ecuador por provincias.



Fuente: (Pozo, 2014, pag. 34)

La baja productividad que caracteriza a los sistemas productivos de café en Ecuador se debe principalmente a la falta de conocimiento del germoplasma cultivado, a una mezcla de variedades o cultivares en las fincas productoras y a una incipiente tecnificación, que generalmente no considera una oportuna fertilización, aplicación del riego, prevención y control de enfermedades, desarrollo de podas sanitarias y de formación, renovación de cafetales que en la actualidad presentan una edad promedio de 25 años, etc. (COFENAC, 2011). A lo que hay que sumarle la gran crisis mundial del café de los años 1999 al 2002, que provocó el abandono del campo de muchos caficultores en busca de mejores condiciones de vida (Alarcó, 2011, pag. 15)

Por otra parte, la limitada capacidad organizativa de los productores (sólo el 5% pertenecen a asociaciones de productores de café) y la gran presencia de intermediarios locales, que en muchas ocasiones introducen cascara de café para obtener mayores volúmenes, provocan grandes problemas en la comercialización e imagen externa del producto (Alarcó, 2011, pag. 15).

Durante el periodo 2001-2013, las exportaciones de café arábigo disminuyeron paulatinamente, excepto los cambios bruscos experimentados en los años 2006 y 2009 donde se observa un despunte en las exportaciones, atribuido a los efectos del proceso de renovación de cafetales arábigos, impulsado por el Consejo Nacional Cafetalero (COFENAC) y al repunte de los precios en el mercado internacional. Las exportaciones de café Robusta muestran variaciones significativas en los años 2005, 2009 y 2011, comportamiento inusual, originado, probablemente, por las crecientes importaciones de café Robusta provenientes de Vietnam (Vaca, Suarez, & Velázquez, 2016, pag. 5).

En cuanto a la disminución tan vertiginosa de la producción de café Pozo (2014) también hace el siguiente comentario: La disminución de la producción de café está asociada según COFENAC a la falta de acceso a crédito, la falta de infraestructura para acceder a las plantaciones de café, infraestructura para riego, condiciones climáticas. Otra razón importante de la disminución de la producción se asocia al desincentivo causado por el aumento de las importaciones de café consecuencia del régimen especial aduanero. A pesar de que el rendimiento del café ecuatoriano ha aumentado la producción ha disminuido. La producción de café se concentra en su mayoría en la Provincia de Manabí, seguida de la Provincia de Loja. (pág. 63).

La realidad Ecuatoriana en la producción de café

Vol. 2, núm. 2., (2018)

Stefania Venegas Sánchez; Diego Orellana Bueno; Pablo Pérez Jara

Por otra parte, las exportaciones de café industrializado (Soluble y liofilizado) revelan un crecimiento sostenido durante el mismo período, además, se evidencia una tendencia hacia la baja de las exportaciones de café en grano y el despunte vertiginoso de las exportaciones de café industrializado en el período 2012-2014. En criterio del autor, las importaciones de café robusta sirven para cubrir la creciente demanda del sector industrial, toda vez que la producción nacional es deficitaria (Vaca, Suarez, & Velázquez, 2016, pag. 5).

A partir del año 2013, la productividad del cultivo ha presentado signos de recuperación gracias a las políticas ejecutadas en su beneficio y de los agricultores. Es así, que para el año 2015 la producción de café se ubicó en 5 mil toneladas, con un rendimiento de 0.12 toneladas por hectárea (grano oro) (Monteros, 2016, pag. 1)

Conclusiones.

1. Los principales problemas de la caficultura ecuatoriana son la baja productividad de sus plantaciones, la deficiente calidad del grano y la falta del beneficio del grano por la vía húmeda (Vaca, Suarez, & Velázquez, 2016, pag. 8).
2. La implementación de un Sistema Nacional de Innovación Tecnológica Cafetalera contribuirá al fortalecimiento del Plan Nacional de Reactivación de la Caficultura y ayudará a impulsar la transformación de la Matriz Productiva, expuesta en el objetivo N°10 del Plan Nacional para el Buen Vivir 2013 -2017 (Vaca, Suarez, & Velázquez, 2016, pag. 8).
3. El rendimiento objetivo promedio nacional de café Arábigo para el año 2016 fue de 0.22 toneladas por hectárea (Monteros, 2016, pag. 8)

-
4. El rendimiento objetivo promedio nacional de café Robusta para el año 2016 fue de 0.48 toneladas por hectárea. La provincia del Guayas fue la zona productora de mayor rendimiento (1.87 t/ha); mientras que, Napo fue la de menor productividad (0.08 t/ha) (Monteros, 2016, pag. 8).
 5. La información estadística publicada por el Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC), esta muy desagregada para el tema de la producción de café, las tablas presentadas contienen mucha información, pero en lo que respecta a esta investigación no fue de gran utilidad, ya que no se encontró la información buscada.
 6. La página del Sistema Nacional de Información (SNI) solo presenta datos estadísticos hasta el año 2013.
 7. No hay mucha información oficial de la producción de café del año 2017, la página oficial del Consejo Nacional Cafetero (COFENAC) no tiene ningún tipo de estadísticas que se puedan visualizar o descargar.
 8. En la página de la Asociación Nacional de Exportadores de Café (ANECAFE) como su función lo indica solo arroja datos de exportación, pero no muestra estadísticas de producción.
 9. Se buscaron series estadísticas que tuvieran un período desde el año 1990 hasta el año 2017 para observar el comportamiento real de la producción de café en Ecuador, pero al momento de esta investigación no se encontró, publicándose tablas separadas y haciéndoles los análisis correspondientes.

La realidad Ecuatoriana en la producción de café

Vol. 2, núm. 2., (2018)

Stefania Venegas Sánchez; Diego Orellana Bueno; Pablo Pérez Jara

10. Hay mucha información de producción pero no es muy confiable, ya que en varios trabajos leídos presentan cifras de un mismo año totalmente diferentes, lo que en dado caso le resta seriedad a cualquier investigación por que tiende a confundir a otros investigadores, en ese sentido hay que hacer una profunda investigación y escoger las mas confiables que en este sentido son las cifras oficiales.

Recomendaciones.

1. Se deben actualizar todos los portales que suministren información agroindustrial del Ecuador, hacer una investigación con datos no actualizados la limita, ya que no se pueden dar las conclusiones y recomendaciones en base a un real contexto de la situación del tema de estudio.
2. Se debe retomar el sendero del cultivo del café de los años 90, y mas cuando existen varias provincias con un potencial enorme de producción, dentro de las investigaciones para la realización de este trabajo se ha podido observar que Ecuador es un exportador de café y se debe seguir estimulando esa capacidad exportadora pero la unica manera es aumentando los niveles de producción.
3. Hay que seguir capacitando a los productores de café, de igual maera hay que apoyarlos con financiamiento, semillas y fertilizantes. La calidad del café es importante, todos los entes cafetaleros junto con el Estado Ecuatoriano deben emplear los procesos tecnicos que tengan a la mano para lograr en conjunto el objetivo de producir el mejor grano de café.
4. El Gobierno debe seguir impulsando la recuperacion de la producción cafetera en el Ecuador, este país tiene tradición cafetalera desde los siglos XVII y XVIII.

5. Es necesaria la renovación masiva y nuevas siembras de cafetales en las áreas con mayor aptitud agroecológica. La renovación y nuevas siembras de cafetales debe realizarse usando variedades mejoradas de café arábigo, adaptados a los distintos agroecosistemas cafetaleros, que tengan el aval de instituciones de investigación y desarrollo cafetalero (Pozo, 2014, pag. 65).

Bibliografía.

- Alarcó, A. (2011). *Modelo de gestión productiva para el cultivo de café (COFFEA ARABICA L.) en el sur de Ecuador*.
- Guambi, L., Talledo, D., & Ávila, E. (2016). Calidad organoléptica del café (*Coffea arabica* L.) en las zonas centro y sur de la provincia de Manabí, Ecuador. *Revista española de estudios agrosociales y pesqueros*, 15-34.
- MAGAP. (2014). *Boletín Situacional Café*. Coordinación General del Sistema de Información Nacional (CGSIN).
- Monteros, A. (2016). *Rendimientos de café grano seco en el Ecuador 2016*. Quito: MAGAP. Obtenido de http://sinagap.agricultura.gob.ec/pdf/estudios_agroeconomicos/rendimiento_cafe_grano_seco2016.pdf.
- Ortega, J. (2003). Análisis sectorial del café. *Apuntes de Economía*, 1-79.
- Pozo, M. (2014). *Análisis de los factores que inciden en la producción de café en el Ecuador 2000-2011*.
- Santistevan, M., Julca, A., Borjas, R., & Tuesta, O. (2014). Caracterización de fincas cafetaleras en la localidad de Jipijapa (Manabí, Ecuador). *Ecología Aplicada*, 187-192.
- Sistema Nacional de Información. (s.f.). *Encuesta de Superficie y Producción Agropecuaria 2003-2014*.
- Vaca, L., Suarez, K., & Velázquez, I. (2016). Diagnóstico y propuesta de un sistema de innovación tecnológica cafetalera en Ecuador. *Revista Cubana de Ciencias Forestales*, 120-129.