Ecuador

Café por los cuatro costados

Ecuador es uno de los pocos países productores de café donde es posible cultivar el aromático en toda su geografía. Nadie sabe con exactitud cómo llegó el grano al país, aunque la mayoría de historiadores concuerdan que su presencia data de 1800. Gracias a su posición geográfica, Ecuador forma parte del ranking mundial de productores con mayor potencial de crecimiento en cafés especiales.

El café ecuatoriano

En Ecuador se producen las especies arábica y robusta que ocupan respectivamente, el 62% y 38% del área cultivada. En el caso de la primera variedad, la densidad de cafetos por hectárea se estima entre 1.000 a 1200 plantas, mientras que la concentración de cafetos robusta es de 500 a 700 plantas/ha. Mayoritariamente el grano crece bajo la sombra temporal del plátano, o la permanente del guabo (un árbol corpulento y frondoso que produce unas cápsulas alargadas dentro de las cuales están las semillas cubiertas por una pulpa blanca de sabor muy agradable). También existen asociaciones con especies maderables, como el laurel o el pachaco (una especie de olivo silvestre), entre otros.

La principal variedad de grano arábico que se cultiva en el Ecuador es la típica. Otras variedades importantes son la Caturra y la Bourbon. En los últimos años, se han estado difundiendo nuevas variedades arábigas, como Pacas, Catuaí y Catimor.

Ecuador

INFORMACIÓN GENERAL

Datos generales

Nombre oficial: República del Ecuador
Capital: Quito
Superficie total: 283.560 km² (276.840 Km² en tierra y 6.720 Km² en aguas)
Situación: noroeste de América del Sur. Limita al norte con Colombia, al sur y al este con Perú, y al oeste con el Océano Pacífico.
Moneda: Dólar USA
Principales ciudades: Quito (1.800.000 hab.), Guayaquil (2.300.000 hab.), Cuenca (350.000 hab.). Otras ciudades importantes con más de 150.000 habitantes son: Machala, Santo Domingo, Ambato, Manta, Esmeraldas, Portoviejo, Quevedo, Riobamba y Loja.
Divisiones administrativas: 21 provincias, Azuay, Bolívar, Canar, Carchi, Chimborazo, Cotopaxi, El Oro, Esmeraldas, Galápagos, Guayas, Imbabura, Loja, Los Ríos, Manabi, Morona-Santiago, Napo, Pastaza, Pichincha, Sucumbios, Tungurahua, Zamora-Chinchipe.

Población

Población: 13.030.000 (2003)
Densidad de población: 46,5 habitantes por km²
Crecimiento de la población: 2,2 %
Expectativa de vida: 71 años
Grupos étnicos: Awa Kuaiker, Chachis, Tsáchilas, Quichuas, Cotopaxi, Chimborazo, Bolívar, Napo, Pastaza, Salasacas, Cañaris, Signas, Secoyas, Cofanes, Huaoranis, Shuaras/Achuaras, Saraguros y Záparos
Tasa de alfabetización: 92% de la población
Religiones: Más del 80% de la población es Católica Romana
Idioma: El español es el idioma oficial. También se hablan dialectos indígenas como el quechua o quichua y el shuar, que son reconocidos por la constitución

Economía

Ingreso Nacional Bruto (per cápita): 1.790 US$
Productos de exportación: plátanos, camarones / langostinos, atún (fresco y/o en conserva), pescado fresco y/o congelado, café, cacao, flores (rosas, ghypsophylas, claveles, statices, crisantemos, astromelias y orquídeas). El país también extrae y exporta petróleo, y produce sus derivados.
Tasa media anual de inflación (1990-2003): 4 %

Geografía y climatología

Territorio: Hay tres zonas geográficas bien diferenciadas. La primera es la Sierra o tierras altas de los Andes, que van desde la frontera colombiana, en el norte, hasta Perú en el sur. En esta región hay dos cordilleras: la Oriental y la Occidental. La segunda región es la Costa, una llanura costera entre los Andes y el Pacífico. En esta región se encuentran las grandes plantaciones de plátanos, cacao, café y azúcar. La tercera es el Oriente, formada por la cuenca alta del río Amazonas, y que tiene grandes extensiones de selva rodeada de ríos. Esta zona, si bien es aproximadamente el 36% del territorio ecuatoriano, sólo está habitada por el 3% de la población. El Archipiélago de las Islas Galápagos situado a 1000 Km. del continente en el Océano Pacífico también pertenece a Ecuador.
Islas: Galápagos (superficie total aproximada 8.000 km².) formada por 13 principales islas, 6 islas pequeñas y 42 islotes.
Punto más alto: Chimborazo con 6.310 m. y el Cotopaxi con 5.897 m., el volcán activo más alto del mundo.
Clima: Por la presencia de la Cordillera de los Andes que divide al país en tres zonas naturales completamente diferenciadas, el clima es muy variado. En la Sierra Andina oscila entre los 7ºC. y 24ºC.; en la Costa de 22ºC. a 35ºC.; en la Amazonía de 24ºC. a 30ºC.; y en las Islas Galápagos entre 22ºC. a 32ºC. El Ecuador tiene dos estaciones marcadas, la lluviosa de diciembre a mayo y la seca de junio a septiembre.

Los cafés arábicos ecuatorianos se cultivan principalmente en el área de Manabí, en la zona sur del país, provincias de El Oro y Loja, y en las estribaciones occidentales y orientales de la cordillera de los Andes.

Manabí

En Manabí se cultivan los denominados cafés bajo sombra. La lobreguez de los árboles protege el cultivo de los fuertes rayos del sol y, gracias a la caída de las hojas de las copas, los cafetos gozan de una fertilización totalmente natural.

La taza de café manabita, como el de Jipijapa y Paján, se caracteriza por ser suave, aunque con gran sabor y aroma. Su cuerpo y acidez es media, en consonancia con las características típicas de los cafés cultivados en zonas situadas por debajo de los 800 metros sobre el nivel del mar.

Loja

Por su ubicación, en Loja se encuentran los llamados cafés de altura, producidos entre los 800 y 1.200 metros sobre el nivel del mar y los de estricta altura, que se cultivan cerca de los 2.000 m.

En esta provincia existen 30.000 hectáreas productivas. Los de Chaguarpamba, Olmedo, Vilcabamba y Puyango, son considerados por los expertos como de intensa fragancia floral, excelente acidez, aroma, sabor y cuerpo. Comparados con los de Manabí, estos tienen mayor potencia en su composición.

El Oro

En la provincia de El Oro hay cinco sectores básicos de producción. Cada uno ofrece un grano con características propias. El café de Lajas, por ejemplo, tiene mejor sabor que el de Balsas. El de Zaruma tiene buena acidez y buen sabor. En cualquier caso todos estos cafés son cultivados entre los 800 y los 2.000 metros de altura.

Galápagos

En las islas Galápagos se produce excelente grano de la variedad arábica. En su mayor parte se trata de café orgánico.

En las zonas de Manabí, sur del país y estribaciones occidentales de la Cordillera de los Andes, los cafetos florecen 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 más distribuida a lo largo del año, la época de cosecha empieza en marzo y concluye en agosto.

En el caso de los cafés robusta, estos se cultivan en las zonas tropicales húmedas de la Costa -provincias de Los Ríos, Pichincha y Esmeraldas- , y del Oriente -Orellana, Sucumbíos y el Napo-, siempre por debajo de los 600 m.

Al crecer 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 anual), la menor producción se constata entre diciembre y febrero, que coincide con una relativa menor precipitación.

Por su parte, las zonas de mayor aptitud agroecológica para producir cafés "gourmet", "gourmet orgánico" y "orgánico bajo sombra", han sido identificadas en Celica, Vilcabamba, Paltas, Gonzanamá, Quilanga, Chaguarpamba, Marcabelí (provincia de Loja) Mindo,

Tandapi, Puerto Quito (provincia de Pichincha), Caluma, Bolívar, Chito (provincia de Bolívar), Pallatanga (Provincia de Chimborazo), Cascol, Pichincha (provincia de Manabí) y Yantzaza (provincia de Zamora Chinchipe).

Producción

El aporte de la producción de café al PIB agropecuario ha ido disminuyendo durante los últimos años como consecuencia de la reducción de la producción nacional y la caída de los precios en el mercado internacional, los mismos que repercuten directamente en los precios internos. En estos momentos el café representa poco menos del3 % del PIB agropecuario y el 0,32% del PIB nacional.

Según datos facilitados por el Consejo Cafetalero Nacional (Cofenac), en Ecuador hay registrados 138 fincas cafetalera o lo que es lo mismo, 278.617 hectáreas productivas, prácticamente la mitad que una década atrás. El cultivo del aromático emplea en el país a 130.000 caficultores, aunque si tenemos en cuenta que en cada finca trabajan un mínimo de cinco personas, el número de ecuatorianos vinculados directamente a esta actividad supera los 600.000 ciudadanos. El jornal medio en la actividad cafetalera del Ecuador es de 4$ en las zonas donde se produce café arábica y entre 5 y 6 $ en las zonas del robusta.

El 80% de las fincas cafetaleras ecuatorianas no llegan a las 5 hectáreas de superficie, el 13%, tienen entre 5 y 10 hectáreas y sólo un 7% de los cafetales superan las 10 hectáreas de terreno. Destacar el hecho que cerca del 20% de las unidades de producción de café no tienen legalizada la propiedad de la tierra.

Desde 1997 existe una clara tendencia hacia la disminución del área cafetalera, así como de la producción como consecuencia del fenómeno climático El Niño, el envejecimiento de los cafetos -el 80%

Principales destinos del café verde ecuatoriano (2003)

País	Tm
Estados Unidos	7.003
Alemania	2.348
Chile	1.070
Japón	207
Cuba	183
España	490
Italia	152
Bélgica	105
Canadá	91
Holanda	77
Jordania	76
Rumania	76
Bulgaria	58
Rusia	39
Siria	38
Israel	36
Eslovenia	17

Fuente: ITC

otro estilo.*

* El síndrome del "yo también..." ha conducido a uniformizar las ofertas de productos o servicios, con la evidente confusión del mercado y por medio de un talante avasallador por llegar antes o llegar a más. El otro estilo de Cafés Cornellà es la determinación de expresar, contribuir y presentar con transparencia y rigor. Nuestro otro estilo es una forma de transmitir desde el respeto y con imaginación. En fin, nuestro otro estilo nos lleva a afirmar que **no tenemos el mejor café del mundo**,...

¿Le tranquiliza?

CAFÈS Cornellà

C/ Llevant, 4-6 . Tel. +34 972 476 300 . Fax +34 972 476 617 . 17458 Fornells de la Selva . GIRONA . (Spain)
www. cafescornella.es

deberían haber sido renovados hace 20 años- y el desinterés de los productores por la baja rentabilidad de la actividad.

Así, una gran cantidad de productores de café arábica están optando por la sustitución de cafetales por otros cultivos como maracuyá, maíz, arroz, maní, gandul, caña de azúcar y especies forestales, especialmente pachaco, mientras que los cafetales robustas están siendo remplazados por pastos, palmito, palma africana, ...

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 han vuelto vulnerables al establecimiento de cultivos ilícitos, como la coca y amapola.

Ante esta situación, y en el mejor de los casos, se estima que la producción nacional se mantendrá en 750.000 sacos este 2005, 122.000 menos que en el año 2000.

El grado de tecnificación de los cafetales ecuatorianos es relativamente bajo. Sólo un 5% de las explotaciones se pueden considerar tecnificadas. Otro 15% están semitecnificadas, mientras que en el 80% restante emplean métodos tradicionales para el control de malezas, podas, y cosecha.

Industria y comercio del café

Además de los caficultores, en Ecuador existe aproximadamente medio millar de comerciantes de café. La industria, por su parte, ocupa alrededor de 850 personas dedicadas a labores de transformación del café. Según el Consejo Cafetalero Nacional, existen 167 intermediarios (grandes acopiadores),

Superficie, Producción y Rendimiento

1995-2004

Años	**Ha. Cultivadas**	**Producción** (Sacos 60 kg.)	**Rendimiento** Sacos 60kg/ha
1995	420.000	2.000.000	4,76
1996	420.000	1.550.000	3,69
1997	400.000	1.100.000	2,75
1998	380.000	1.300.000	3,42
1999	330.000	1.200.000	3,64
2000	280.000	872.000	3,75
2001	-	893.000	-
2002	-	732.000	-
2003	-	767.000	-
2004	278.617	750.000	2,69

Fuente: Consejo Cafetalero Nacional

distribuidos en 13 provincias productoras. El sector se completa con 45 entidades exportadoras de café, operativas la mayor parte de ellas desde las ciudades de Guayaquil, Manta, Jipijapa y Santo Domingo. Además, existen dos asociaciones de productores, PROCAP y AACRI que exportan directamente Cafés Especiales, hacia mercados orgánicos, gourmet y solidarios. Finalmente, añadir a este cómputo general del empleo en el sector, al personal que se ocupa de la movilización, acopio y manipuleo del producto en este último proceso.

En cuanto a la comercialización del café en grano en el Ecuador, se vehicula básicamente a través de cuatro canales diferentes:

- Productores - acopiadores rurales - acopiadores cantonales - plantas de beneficio y exportadores de café en grano.
- Productores- acopiadores rurales-, acopiadores cantonales- plantas de beneficio e industriales.
- Productores- plantas de beneficio y exportadores.
- Productores- empresas artesanales de café tostado y molido y distribuidores.

Exportación

Consecuencia directa de la disminución de la producción de café en Ecuador son las cifras sobre exportación que denotan, también, una clara recesión, a pesar que este año las expectativas no son malas teniendo en cuenta el excelente comportamiento de las ventas a terceros, estimadas por el ICO en 101.360 sacos este pasado mes de mayo, frente a los 40.572 acumulados de mayo de 2004.

Para satisfacer sus compromisos con países terceros, la industria cafetera ecuatoriana, sin embargo, se ha visto obligada en varias ocasiones a importar café de otros países productores. En el año mercantil 2002/03, esta cantidad superó los 130.000 sacos.

Los Estados Unidos es el principal comprador de café ecuatoriano, seguido por Alemania, Chile y Japón.

Consumo interno

El consumo interno del país se estima en 2.400 toneladas, tanto de producto nacional como importado, del cual el 90% es soluble y la diferencia tostado y molido.

Instituciones del Sector Cafetero

Consejo Cafetalero Nacional (COFENAC)

El Consejo Cafetalero Nacional COFENAC es un organismo de derecho privado con finalidad social, encargado de organizar y dirigir la política cafetalera ecuatoriana. La máxima instancia del COFENAC es el Consejo Superior, compuesto de 7 miembros, el Ministro de Agricultura y Ganadería, o su delegado (Presidente), el Ministro de Comercio Exterior o su delegado (Vicepresidente), un representante de la Asociación Nacional de Exportadores de café -ANECAFE-, otro de los industriales del café y de la Federación de Cooperativas Cafetaleras del Ecuador -FENACAFE-, y dos delegados, uno de los caficultores independientes, y otro de los caficultores de la Región Amazónica

Federación Nacional de Cooperativas Cafetaleras del Ecuador (FENACAFE)

Este organismo gremial fue creado mediante Acuerdo Ministerial de abril de 1967 con el propósito de representar a las cooperativas cafetaleras dedicadas a la producción y comercialización del grano.

COSTO DE ESTABLECIMIENTO DE UNA HECTAREA TECNIFICADA DE CAFÉ ARÁBICA EN ECUADOR

Primer año

MATERIAL DE SIEMBRA	$404,00
Plantas de café	
Plantas de guabo u otras	
ELIMINACION DEL CAFETAL VIEJO	$80,00
Jornales	
TRAZADO Y VALIZADO	$32,00
Jornales	
HUEQUEADO	$100,00
jornales	
ESTABLECIMIENTO (café y guabo)	$80,00
Jornales	
CONTROL DE MALEZAS	$120,00
Jornales	
PODAS	$8,00
Jornales	
CONTROL FITOSANITARIO	$21,00
Fungicida cúprico	
Adherente	
Jornales	
MUESTREO Y ANALISIS DE SUELO	$15,00
Toma de muestra y análisis completo	
FERTILIZACION	$155,00
Abono 10-30-10	
Abono orgánico	
Urea	
Superfosfato triple	
Muriato de potasio	
Jornales	
EQUIPO Y HERRAMIENTAS	$12,00
Bomba de mochila	
COSTO TOTAL	$1.027,00

Fuente y elaboración: COFENAC