TITULO:

Producción de Café Orgánico de Variedad Selecta de Tipo Gourmet en el Cantón Caluma de la Provincia de Bolívar para Exportación.[1]

AUTOR (ES):

Miguel Alberto Zhagui Quirola[1], Constantino Francisco Tobalina Dito[2]

[1]Economista con Mención en Gestión Empresarial - Especialización: Finanzas 2005; e-mail: mizhaqui2750@hotmail.com.

[2]Director de Proyecto de Graduación, Ingeniero Electrónico, Escuela Superior Politécnica del Litoral (ESPOL), 1989, Postgrado Ecuador, Escuela Superior Politécnica del Litoral (ESPOL), 1994, Profesor de Escuela Superior Politécnica del Litoral (ESPOL) desde 1989, e- mail: ctobalin@goliat.espol.edu.ec

RESUMEN:

La presente investigación tiene por finalidad dar a conocer el potencial que tiene el Ecuador para ser un productor de cafés de variedades selecta o especiales, dado que el mercado de cafés especiales crece rápidamente según la Asociación de Cafés Especiales de los Estados Unidos (SCAA). Lo que representa una oportunidad para el país de incrementar su oferta de productos de exportación.

Esta variedad de cafés puede ser producido en zonas que actualmente producen café corriente y con asesoría técnica y capacitación pueden tener un proceso de reconversión productiva con el fin de dar un valor agregado al café. Este tipo de cultivo es una de soluciones para la crisis de los precios bajos del café en el mercado

mundial y afecta a zonas productoras que están deprimidas económicamente por esta situación del mercado, representando un incentivo para la permanencia de los productores en sus tierras por los altos precios que se pagan por esta variedad de café.

The present investigation has for purpose to give to know the potential that has the Ecuador to be a producer of coffees of varieties : select or special, since the market of special coffees grows quickly according to the Association of Special Coffees of the United States (SCAA). That represents an opportunity for the country of increasing its offer of export products.

This variety of coffees can be produced in areas that at the moment they produce common coffee and with technical consultantship and training they can have a process of productive reconversión with the purpose of giving a value added to the coffee. This cultivation type is one of solutions for the crisis of the low prices of the coffee in the world market and it affects economically to areas producers that are depressed for this situation of the market, representing an incentive for the permanency of the producers in its lands for the high prices that are paid by this variety of coffee.

INTRODUCCION:

El cultivo, producción, comercialización, industrialización y exportación del café, han constituido un sector relevante por su aporte a la economía del país por la generación de divisas y fuentes de empleo, como lo indican las cifras de las exportaciones de café en todas sus variedades (robusta, arábiga natural; arábiga natural; industrializado;

extracto de café y tostado) de los últimos cinco años, proporcionadas por el **SERVICIO DE INFORMACIÓN AGROPECUARIA del MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA DEL ECUADOR (SICA);** en la siguiente Tabla No 1:

Tabla No. 1

AÑO	**1998**	**1999**	**2000**	**2001**	**2002**
SACOS	1,065,737.1	988,024.8	696,026.8	756,371.7	578,541.7
USD (FOB)	103,808,148.20	78,438,633.7	45,481,947.5	44,205,237.9	42,616,922.8

En nuestro país se cultivan las dos especies de café: arábigo y robusta. Aproximadamente, el 55% de la superficie total es de arábigo. La producción de arábigo, considerado de mejor calidad se concentra específicamente en Manabí , la provincia de Loja y las estribaciones de la Cordillera Occidental de los Andes, en tanto que el robusta se cultiva en la Amazonía, es decir en Sucumbíos y Orellana, en su mayor porcentaje. Para el año 2002**,** la producción cafetalera ecuatoriana representó aproximadamente el 2.5% del PIB agrícola y el 0.3% del PIB total.

En los últimos años el precio de café corriente en el mercado internacional ha sufrido un notable descenso debido a la sobreoferta del producto en los mercados internacionales por parte de países asiáticos como: Vietnam (señalado como principal causante de la caída de precios); Indonesia; India, Laos, Angola y Brasil, como consecuencia de la ruptura del Pacto Mundial de Café en 1989 regulado por la Organización Internacional de Café lo que saturó el mercado con un café de mala calidad hasta reducir su precio en más del 50% y sobrepasar la demanda de los consumidores. En el Ecuador la repercusión de la caída de precios se ha reflejado en un abandono de las plantaciones, dado que el precio que reciben por su producto en muchos casos no llega a cubrir los costos de producción.

Este incremento de la productividad del café corriente conllevó al uso indiscriminado de altas dosificaciones de fertilizantes químicos, que repercuten con la contaminación de los ríos y mantos de agua subterráneos de los que se surten los habitantes de las zonas productoras. Por otra parte, la inapropiada utilización de plaguicidas químicos que dejan residuos que el cafeto no puede desechar y se conservan en la semilla, lo que ponen en riesgo la salud de los campesinos y consumidores, afecta la vida de organismos benéficos que son controladores de plagas, contamina el ambiente (agua, suelo y aire) al igual que la flora y la fauna; las mismas plantas de café tienen una vida muy corta y finalmente crea resistencia en los insectos y otras plagas obligando a los agricultores a usar productos más tóxicos o en mayores dosificaciones.

Este panorama ha incrementado el desempleo en las áreas rurales de los países productores, colocando al productor en una situación difícil proclive al sembrío de cultivos ilícitos y a desechar cafés de baja calidad mediante la destrucción o quema. Con esta medida se proyecta elevar los precios y la calidad del café en el mundo.

El precio internacional del café corriente se fija en las bolsas de comercio como todo producto básico, el comercio internacional de café es sumamente inestable con alteraciones que pueden producirse en el transcurso de unos meses, unas semanas o unos días e incluso el mismo día de la contratación. La oferta y la demanda equilibran los precios; siendo importantes las influencias de factores externos de tipo climáticos y fitosanitario tales como: las heladas, las sequías y la extensión de la roya, una plaga que ataca las hojas produciendo grandes pérdidas.

Es necesario plantear soluciones para la crisis de precios del café, ciertas ONG como la Agencia de Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (USAID) propone la producción y comercialización de cafés especiales tipo Gourmet con certificación ecológica por sus ventajas comerciales como son: en el sistema comercial de cafés especiales los precios son establecidos entre el productor y el tostador tomando como criterio referencial los precios de café de la Bolsa de New York. Para los cafés especiales o de alta calidad, el diferencial de precios oscila entre US$ 20 - 40 por quintal sobre la cotización de los otros suaves en la Bolsa de New York permitiendo a productores y exportadores reducir los riesgos de las fluctuaciones de la bolsa.

CONTENIDO:

La crisis internacional del café y sus alternativas de solución

Con la ruptura del convenio de la Organización Internacional de Café (OIC), la actividad cafetalera ha sido afectada severamente por la inestabilidad de precios ocurrida en 1989. Esta crisis de precios bajos es diferente a las del pasado por varios aspectos:

Ciertos países productores como Brasil han hecho innovaciones productivas que le han permitido abaratar costos de producción y en igual forma Vietnam, el desarrollo de técnicas con el fin de reducir la acidez de las semillas de café Robusta e incrementando su uso en mezclas y en los crecientemente populares cafés de “sabores” que ocultan el fuerte sabor , siendo su producción más barata que el café Arábico y su consumo se esta incrementando entre los consumidores de países con conciencia de precios , ocasionando una disminución del segmento del mercado de Arábica. Las bajas ganancias están obligando al despidos de trabajadores y el cambio hacia otras otras actividades productivas como ganadería, sembrío de cultivos de ciclo corto.[2]

Sin embargo ONG’S y empresas comercializadoras han financiados estudios para afrontar esta crisis de los precios bajos y señalan tres alternativas de solución: El incremento del consumo de café en los países productores y en los países con un mercado emergente. El cambio de la producción de café Arábica de alta calidad a la producción de cafés especiales de alto precio en el mercado. Y al cambio de los países productores de cafés “marginales” que no pueden especializar su producto o competir con los precios a diversificarse con otros productos e industrias. [3]

¿Qué es un café de tipo especial?

Es aquel que se distingue de los demás tipos de cafés por sus particulares características organolépticas o de taza (aroma, sabor, acidez y cuerpo), por las zonas donde se cultiva, por la tecnología aplicada en su producción y procesamiento que se emplea, por su aporte en la conservación de la biodiversidad, por los principios solidarios que lo sustentan o por la preferencia de la demanda especializada. [4]

Entre los tipos de cafés especiales están los: cafés gourmet, orgánico, bajo sombra, solidario, de origen y de conservación.

Condiciones para el cultivo de cafés de tipo especiales

El éxito de la producción y calidad del café de tipo especial dependen de ciertos factores que inciden en la calidad del producto. Algunos de los cuales no pueden ser manejables pero sí se pueden aprovechar y sumarlos a los que el hombre controla o realiza en la agro-industrialización del grano. Estas son: condiciones climatológicas y altitudinales, tipo de suelo, variedad de grano, densidad de sombra, fertilización adecuada, control de plagas y enfermedades, control de sombra, sequías, exceso de lluvias, mezcla de variedades, mezcla de variedades de cafés de diferentes altitudes, falta de capacidad de beneficio, secamiento y almacenamiento. Estos factores están dados por las condiciones del campo donde el café obtiene principalmente sus características organolépticas (cuerpo, aroma, acidez y fragancia) que nos permitirán obtener la calidad intrínseca del grano. La calidad en el proceso de beneficiado mantendrá intactas estas cualidades sin alteración o también estás se pueden manifestar de mejor forma. [5]

Determinación de la calidad del café

La determinación de la calidad del café está definida por sus características organolépticas y físicas que son importantes para la comercialización del grano, para lo cual el grano es sometido a una serie de pruebas, que son realizadas por expertos denominados catadores quienes, a través de su experiencia y entrenamiento determinan las características que presentan tanto el grano y la bebida.

Cotización de los cafés especiales en el mercado

El precio que reciben los productores por su producción es menor a los que pertenecen a asociaciones que mantengan nexos con comercializadoras que favorezcan el comercio justo (Fairtrade Labelling Organizations International), que pagan mejores precios por la producción de productos. Este tipo de comercio busca mejorar las condiciones de comercio consiguiendo que los pequeños agricultores reciban precios más equitativos y estables por su producción. El comercio justo garantiza al productor un precio que cubra sus costos de producción sino también la prestación de necesidades básicas de agua, salud, educación y el costo de los sistemas agrícolas favorables al medio ambiente. Esto significa que los precios altos que el consumidor paga por los productos de Comercio Justo llegan al cultivador mediante una combinación de precios mínimos garantizados y primas.[6]

El precio de los cafés especiales se fija en función de la calidad de la taza pero también de la calidad física del grano. En el sistema comercial de cafés especiales los precios son establecidos entre el productor y el tostador, tomando como criterio referencial los precios de la Bolsa de New York permitiendo a productores y exportadores reducir los riesgos de las fluctuaciones de la bolsa.

Los mercados de futuro son ampliamente utilizados en el comercio de café como instrumento para manejar los riesgos de los precios. Otra manera de reducir el riesgo, aunque limita a los nichos de mercado son los cafés de origen único, los cafés especiales y gourmet.

Los cafés sin características especiales son generalmente menos susceptibles al concepto de cafés de “comercio justo”.

CONCLUSIONES:

1. La mayoría de los productores de café del Ecuador se han enfocado en la producción de café corriente. A pesar de que desde inicios de la década de los noventa hasta ahora la variación de los ingresos recibidos son negativos.
2. La crisis de precios ha ocasionando grandes problemas socio-económicos en las familias que dependen de la producción de café. Por lo que es necesario alternativas que corrijan esta situación que corrija esta situación que afecta a los productores a nivel mundial.
3. El Ecuador posee zonas con excelentes agro-sistemas para el cultivo de cafés especiales que tienen un valor agregado (calidad del producto) y reciben los productores una excelente remuneración.
4. La falta de una capacitación técnica adecuada a los productores ha incidido que nuestro café no alcance altos estándares de calidad.
5. No, solamente producir de manera ecológica genera un valor agregado al producto. Es necesario considerar todos los factores que garantizan un excelente producto final , que debe estar respaldado por una certificación que asegure la calidad del producto.

6. La evaluación económica de los flujos del inversionista determinan una rentabilidad favorable del proyecto.
7. La capacitación técnica en el manejo de nuevas técnicas de producción traerá beneficios como: evitar el deterioro del suelo, la calidad del café mejorará y el precio del producto recibe mayor valoración.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS:

1. [1]Zhagui Quirola Miguel y Tobalina Dito Constantino. "Producción de Café Orgánico de Variedad Selecta de Tipo Gourmet en el Cantón Caluma de la Provincia de Bolívar para Exportación". (Proyecto de Graduación, Instituto de Ciencias Humanísticas y Económicas,2005)

2.[2,3]http: // **www.technoserve.org.** La crisis del café : Análisis factual de la industria y propone soluciones empresariales para ayudar a productores y trabajadores en crisis.

3.[4]Duicela Luis, Corral Rubén y otros, Tecnologías para la producción de café arábigo orgánico. (Manta: Gráficos Colón, 2003) pp. 87 – 339

4.[5]Asociación del Café de Guatemala, Manual de Beneficiado Húmedo. (Guatemala: Guatemala), pp. 153 – 157

5.[6]http:// **www.intracen.org.** Café: Guía del Exportador. Centro de Comercio Internacional de las Naciones Unidas