UNIVERSIDAD ESTATAL DEL SUR DE MANABÍ

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS

CARRERA INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIA

PROYECTO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE

INGENIERO EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIA

TEMA:

ESTABLECIMIENTO DE NUEVAS PLANTACIONES DE CAFÉ Y LA PERSPECTIVA DE DESARROLLO ECONÓMICO EN LA PARROQUIA LA UNIÓN

AUTOR:

PINCAY SALVATIERRA ROCIO DEL PILAR

TUTOR:

ING. CHRISTIAN ROGELIO CAÑARTE VÉLEZ

JIPIJAPA – MANABÍ – ECUADOR

2017

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

Ing. Chistian Rogelio Cañarte Vélez como Docente Tutor y catedratico de la Universidad Estatal del Sur de Manabi, de la Facultad de Ciencias Economicas Certifico:

Que la Sra. Rocio del Pilar Pincay Salvatierra quien ha realizado el Proyecto de Investigacion titulado: ''Establecimiento de nuevas plantaciones de café y la perspectiva de desarrollo económico en la parroquia La Unión'' bajo la dirección de quien suscribe; habiendo la egresada cumplido con las disposiciones establecidas para el efecto puede continuar con los tramites a seguir para su Titulación como Ingeniera en Administración de Empresas Agroprcuarias.

Jipijapa, Diciembre del 2017

Ing. Christian Cañarte Vélez
Docente Titular Unesum

CERTIFICACIÓN DEL TRIBUNAL

UNIVERSIDAD ESTATAL DEL SUR DE MANABÍ

Facultad de Ciencias Económicas

Carrera Administración de Empresas Agropecuarias

Carrera de Administración de Empresas Agropecuarias

El tribunal asignado para la aprobación del Proyecto de Investigación titulado: ''Establecimiento de nuevas plantaciones de café y la perspectiva de desarrollo económico en la parroquia La Unión'' cuya autora es la señora Rocio del Pilar Pincay Salvatierra, emite el siguiente criterio.

Jipijapa, 8 De Diciembre Del 2017

Ing. Miguel Baque Cantos
PRESIDENTE DEL TRIBUNAL

F_____

Dr. Freddy Marcillo Merino
MIEMBRO DEL TRIBUNAL

F_____

Ing. Viviana Saltos Buri
MIEMBRO DEL TRIBUNAL

F_____

DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD

Yo, Rocío del Pilar Pincay Salvatierra Egresado de la Carrera de Administración de Empresas Agropecuarias declaro que el trabajo descrito es de mi autoría; que no ha sido previamente presentado para ningún grado o calificación profesional; y consultadas las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.

La Universidad Estatal del Sur de Manabí, puede hacer uso de los derechos correspondiente a este trabajo según lo establecido por la ley de propiedad intelectual por la normativa institucional vigente.

_____

Sra. Rocío del Pilar Pincay Salvatierra
C.I. 1308595527

DEDICATORIA

Este proyecto de titulación se lo dedico a Dios por acompañarme en todo momento y nunca abandonarme en los momentos que más lo necesite.

Con infinito amor dedico este trabajo a mi familia, por ser pilares de mi formación humana, quienes me han impulsado a luchar permanentemente por alcanzar mis metas, a pesar de mis malos momentos, no dar vuelta atrás.

En especial dedico este esfuerzo a mi esposo a mis hijas que siempre me brindaron su apoyo para lograr mis metas propuestas.

Rocio P.

AGRADECIMIENTO

Expreso mi gratitud a Dios, por darme fortaleza cada día para salir adelante, guiándome siempre por el camino correcto, dándome fe y esperanza para alcanzar y cumplir mis metas propuestas.

A mi madre, por ser pilares fundamentales en mi educación, quienes día a día han hecho sacrificios y esfuerzos para que logre cumplir mis metas y objetivos, también les agradezco por el amor tan grande y su paciencia, enseñanza que me han servido en la formación profesional, retribuyo mi agradecimiento a mi hermana que siempre estuvo predispuesta a enseñarme.

También agradezco a mi familia por apoyarme infinitamente, a mi esposo por acompañarme en las noches de desvelo; a mis hijas ya que gracias a ellas he sacado fuerzas de donde no las he tenido para brindarle un mejor futuro.

Al presidente del GAP Parroquial por brindarme la información necesaria para la elaboración de este proyecto.

Además, a mis amigos, profesores, tutores y a todas las personas que hicieron posible realizar el presente proyecto.

Agradezco al tutor de este proyecto de titulación Ing. Christian Rogelio Cañarte Vélez por su paciencia y enseñanza.

Rocio P.

RESUMEN

La Parroquia La Unión pertenece al cantón Jipijapa se encuentra ubicado al Sur de la Provincia de Manabí. La cabecera Parroquial está ubicada a 80° 24’ 03’’ y 80° 29’ 41’’ de longitud Occidental y 01° 22’ 18’’ a 01° 29′ 24’’de latitud Sur; y se encuentra a 300 - 610 msnm. Lamentablemente en los últimos años la tradición cafetalera de la parroquia La Unión se ha ido perdiendo entre sus habitantes; a pesar que la zona sur de Manabí sigue siendo gran productor cafetalero; la presente tesis tuvo como objetivo analizar el establecimiento de nuevas plantaciones de café y la perspectiva de desarrollo económico en la parroquia La Unión. Se estableció un diagnóstico de campo para determinar la situación actual del sistema cafetalero-productivo de la parroquia lo cual nos permite fundamentar la investigación, para verificación y aplicación del estudio nos apoyamos con la aplicación de la fórmula para la población y muestra donde se detalla el tamaño de la población, con variables relevantes para el estudio (lugar, variedades, producción). Posteriormente se realizó el estudio técnico, donde se describió un cálculo total de hectáreas renovadas con materiales de alto rendimiento acorde a lo informado en la entrevista dirigida al responsable del programa estatal para la reactivación del sector cafetalero, utilizando el método de observación científica más la aplicación de la encuesta nos permitió conocer la percepción directa de los pobladores objetos de estudio. Se analizaron aspectos legales facilitados por el Ministerio de Agricultura y Ganadería para identificar las asociaciones cafetaleras beneficiarias legalmente por esta entidad. Luego se realizó un estudio histórico y lógico donde se produjo un inventario para clasificar las variedades de café que se siembran tradicionalmente en la zona recomendadas por el MAGAP para lograr las perspectivas de desarrollo productivo cafetalero de la parroquia. Finalmente se establecen las conclusiones, recomendaciones posteriores al análisis de los resultados obtenidos y se enuncia la propuesta realizada por la autora de este trabajo como aporte metodológico para el fortalecimiento al sector cafetalero de la parroquia La Unión.

Palabras claves: perspectivas, producción cafetalera, reactivación, técnicas agrícolas, propuesta metodológica.

SUMMARY

The Parish The Union belongs to the Jipijapa canton is located to the South of the Province of Manabí. The Parish Chapel is located at 80 ° 24 '03' 'and 80 ° 29' 41 " West longitude and 01 ° 22 '18' 'at 01 ° 29'24' 'South latitude; and is located at 300 - 610 masl. Unfortunately in the last years the coffee tradition of the parish The Union has been lost among its inhabitants; although the southern area of Manabí is still a large coffee producer; the present thesis aimed to analyze the establishment of new coffee plantations and the prospect of economic development in the parish of La Unión. A field diagnosis was established to determine the current situation of the coffee-production system of the parish which allows us to base the research, to verify and apply the study, we support the application of the formula for the population and shows where the size of the population, with relevant variables for the study (place, varieties, production). Subsequently, the technical study was carried out, which described a total estimate of hectares renewed with high-yielding materials according to what was reported in the interview addressed to the head of the state program for the reactivation of the coffee sector, using the method of scientific observation plus the application of the survey allowed us to know the direct perception of the settlers objects of study. Legal aspects facilitated by the Ministry of Agriculture and Livestock were analyzed to identify the coffee associations legally benefited by this entity. Then a historical and logical study was carried out where an inventory was made to classify the varieties of coffee that are traditionally planted in the area recommended by MAGAP to achieve the prospects of productive coffee production of the parish. Finally, the conclusions, recommendations after the analysis of the results obtained, and the proposal made by the author of this work as a methodological contribution for the strengthening of the coffee sector of the parish of The Union are stated.

Keywords: prospects, coffee production, reactivation, agricultural techniques, methodological proposal.

ÍNDICE

CERTIFICACIÓN DEL TRIBUNAL III
DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD IV
DEDICATORIA V
AGRADECIMIENTO VI
RESUMEN VII
SUMMARY VIII
ÍNDICE IX
I. TÍTULO DEL PROYECTO 1
II. INTRODUCCIÓN 3
III. MARCO TEÓRICO 7
CAPÍTULO I 7
1. PRODUCCIÓN DEL CAFÉ 7
1.1. Antecedente Investigativo 7
1.2. Producción Mundial 8
1.3 Producción Nacional 11
1.4 Producción en la Región Costa 11
1.5 Producción Sierra 12
1.6 Producción en la Amazonia 13
1.7 Producción en Galápagos 13
1.7.1 Producción de Café en Manabí 14
1.7.2 Producción de Café en la Parroquia la Unión 15
1.8 Proyectos de reactivación de la caficultura ecuatoriana 16
Capítulo II 18
2 ASOCIACIONES DE LA PARROQUIA LA UNIÓN 18
2.1.1 VARIEDADES DE CAFÉ 18
ESTABLECIMIENTO DE PLANTACIONES DE CAFETOS Y VARIEDADES NUEVAS DE ALTO RENDIMIENTO. 19
2.1.2 Café arábigo 19
2.1.3 Café robusta 19
2.1.4 Café Bourbón 20
2.1.5 Café Caturra 20
2.1.6 Café Pacas 20
2.1.7 Café Catucai 21

2.1.8 Café Sarchimor 21
2.1.14 Propagación del café 30
2.3 PERSPECTIVAS DE DESARROLLO ECONOMICO CON EL CULTIVO DE CAFÉ 35
2.3.1 Los Organismos a Nivel Mundial 35
2.4.2 La Corporación Ecuatoriana de Cafetaleros 35
2.5 Problemática del sector cafetalero en Ecuador 36
2.6 Reducida producción cafetalera nacional 36
2.6.1 Causas de la baja productividad del café en el Ecuador. 37
2.6.2 Canales de Comercialización del Café en Ecuador 38
2.6.3 Principales datos exportación 39
2.7 Financiamiento 40
2.7.1 Valores concedidos a los productores 40
2.7.2 Acciones encaminadas para mejorar la producción de café. 41
IV. DIAGNOSTICO O ESTUDIO DE CAMPO 44
ANÁLISIS: 45
4.1 Población y Muestra 48
V. RECOMENDACIÓN 39
VI. DISEÑO DE LA PROPUESTA 51
6.1 TÍTULO DEL PROYECTO 51
PLAN METODOLOGICO PARA EL MEJORAMIENTO Y REHABILITACIÓN DE PLANTACIONES DE CAFÉ 51
6.2 INTRODUCCIÓN 51
6.3 JUSTIFICACIÓN 52
6.4 OBJETIVOS 53
6.4.1 OBJETIVO GENERAL 53
6.4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS 53
VII. BIBLIOGRAFÍA 63
Referencias 63
VIII. ANEXO 66
Encuesta a los productores cafetaleros 56
Encuesta a los productores cafetaleros 58
ANÁLISIS: 61

I. TÍTULO DEL PROYECTO

ESTABLECIMIENTO DE NUEVAS PLANTACIONES DE CAFÉ Y LA PERSPECTIVA DE DESARROLLO ECONÓMICO EN LA PARROQUIA LA UNIÓN

II. INTRODUCCIÓN

El Ecuador, es un país diverso y predominante en el cultivo del café. A Partir del año 1860 se ha cultivado el grano en algunos lugares del país. Hasta1876, el cultivo de este producto se encuentra en una etapa incipiente. Al abrirse el Ecuador a la comercialización internacional se dio un impulso muy significativo a las pequeñas plantaciones del país, alcanzando en alto grado del desarrollo, logra constituirse el café en un producto de exportación e importante para la economía de la nación.

El cultivo de café se produce en 20 de las 24 provincias que lo componen, y es uno de los países que poseen una producción mixta, es decir, que cultiva las dos variedades comerciales: arábiga y robusta.

En Manabí este cultivo abarca una extensión actualmente alrededor de 70 mil hectáreas de cafetales de las cuales cerca de 50 mil hectáreas de cafetales viejos según el Ministerio de Agricultura Ganadería acuacultura y pesca del Ecuador, que al alrededor de 52500 familias producen café arábiga, involucrados en la tecnificación de sus cultivos, producen aproximadamente 2´016.300 quintales de café especiales, disponibles para el mercado internacional. Mientras que 15 mil familias producen café robusta y generan 1´457.000 quintales, de producción que se destinaran a la industria local (MAGAP 2. , PLANTACIONES CAFETALERAS ZONA MANABI, 2013)

La parroquia La Unión del cantón Jipijapa tiene una superficie aproximadamente de 4664.77 Ha, y se refleja el 25,75%, de tierra cultivadas con café y el 74,25% se dedican a producir maní, maíz, plátano y pastizales para la cría de ganado mayor dinamizando la situación económica de sus poblaciones. La comercialización de los productos agrícolas especialmente el café en la parroquia La Unión se realiza a comerciantes Mayoristas en

los cantones Paján, Jipijapa y Sucre. De acuerdo a la descripción del Plan de Desarrollo y de Ordenamiento Territorial (ORDENAMIENTO, 2017)

En la actualidad los propietarios de las fincas cafetaleras dirigen todos sus esfuerzos renovando sus cafetales y con ellos pretenden mejorar la producción y a la vez los ingresos económicos (COFENAC, FINCAS CAFETALERAS, 2013)

El COFENAC en su dialogo con los cafetaleros estima que la producción por hectáreas en esta zona de La Unión pudiera ser desde 4.161qq. Dependiendo del manejo y su mantenimiento de las plantaciones, con relación a sus precios, estos varían en periodo de mayor producción, se comercializan el café cereza al precio de 17,^{75} y 20, ^{00} dólares (COFENAC, FINCAS CAFETALERAS, 2013).

La Organización Internacional del café, con sede en Londres, reporto que espera que la demanda se incremente a nivel mundial de141,6 millones de paquete en 2015 a 175,8 millones de paquetes en 20,20.cada paquete esta estandarizado en 60 kilogramo, los precios mundiales del café se fijan en las bolsas de materia primas (CAFE, 2014)

El MAGAP en su *"PROYECTO DE REACTIVACIÒN DE LA CAFICULTURA ECUATORIANA"* indica que "tiene como meta la renovaciòn de 135 mil hectareas, tecnificadas, 78% de café aràbiga y 22% de café robusta, asi como para incementar la producciòn a 2'646.000 quintales por año" (MAGAP, 2017)

El problema científico los índices de implementación de nuevas plantaciones con materiales de alto rendimiento del programa estatal de reactivación de café en la parroquia La Unión.

El objeto los cafetales con nuevos materiales de alto rendimiento en el periodo (2014-2017) y la perspectiva de aceptación de estos en la parroquia La Unión.

El objetivo general determinar los índices de producción del café con los materiales de alto rendimiento implementado y su impacto en la economía de los caficultores en la Parroquia La Unión, periodo 2014-2017.

El campo de estudio del presente trabajo, las fincas cafetaleras de la Parroquia La Unión donde se establecen nuevas plantaciones.

Como tareas científicas necesarias para el alcance de lo objetivo general se plantean la siguiente:

- Identificar las áreas con plantaciones nuevas y su perspectiva de ampliación en la zona objeto de estudio.
- Determinar los índices de producción del café y conocer la rentabilidad del cultivo de café de la parroquia La Unión.
- Elaborar una propuesta metodológica que permita el mejoramiento de la finca cafetalera.

Tipos de métodos de Investigación

El aseguramiento metodológico estará dado en primer lugar por la utilización de los métodos teóricos, principalmente por los siguientes: **Método Histórico y Lógico. -** presente en todo el desarrollo de la investigación para analizar la evolución y comportamiento del objeto de investigación en diferentes etapas. **Método de Análisis documental (Bibliográfico). -** se utilizó para determinar el sistema de conceptos y referentes teóricos, el marco contextual de la investigación que nos permita fundamentar teóricamente la propuesta. **Abstracción y generalización. -** para el desarrollo de las tareas investigativas. **Método sistémico estructural. -** para analizar el enfoque sistémico y las estructuras organizacionales del GAD de la parroquia La Unión, sus interrelaciones y su dinámica en el proceso administrativo. **Método Inducción – Deducción.-** sirve para

extraer regularidades particularmente las referidas a la aplicación de los procedimientos administrativos en los GAD parroquiales, y para la elaboración de las conclusiones del trabajo de titulación. Se complementa la metodología, con la utilización de observación científica como método de investigación empírica, y la aplicación de la técnica de la encuesta psicométrica aplicada a los habitantes de la parroquia La Unión, las cuales permitirán diagnosticar la situación actual del Sistema económico – productivo de la parroquia. **Método de observación científica.-** la observación permite conocer la percepción directa de los objetos y fenómenos de investigación. **Muestra:** los 75 beneficiarios inscritos en el programa de reactivación cafetalera que sostiene el MAGAP.

III. MARCO TEÓRICO

CAPÍTULO I

1. PRODUCCIÓN DEL CAFÉ

1.1. Antecedente Investigativo

Según (AGUIRRE, 2013) el café forma parte de los productos más importantes en la exportación del Ecuador y la economía mundial, cotizado la variedad robusta en las bolsas de valores de Londres y la arábiga en nueva York. El Ecuador posee un gran potencial como productor de café, transformándose en uno de los pocos países a nivel mundial en exportar todos los tipos de café, desde el arábigo lavado, el arábigo natural hasta la robusta.

Pero (BENDING, 2015) indica que los ecosistemas variables permiten que la producción de café se dé a lo largo del país, tanto en la Costa, Sierra, Amazonía, llegando a ser cultivado en las Islas Galápagos. Debido a su ubicación geográfica, es de los mejores países productores de café en América del Sur y con mayor demanda en Estados Unidos y Europa. Con relación a las estaciones, la producción de café depende de la región, aunque el café arábigo se produce desde el mes de marzo hasta el mes de octubre, mientras que el café robusto es desde el mes de junio hasta el mes de octubre.

Además, según (FONTURBEL, 2014) dice que en los cafetales por sus características de semi-bosque constituye un entorno adecuado para muchas especies faunísticas y para la flora endémica, favoreciendo la conservación de los suelos y la biodiversidad. Las plantas de café arábigo, cereza y robusta, tienen las

características morfológicas de un arbusto; normalmente de copa piramidal, de hojas elípticas, oblongas y a veces lanceoladas y las cosechas tienden a ser estacionarias.

Según (DENBIGH, 2013) dice que la calidad física del grano está determinada por el tamaño, el color y la forma de los granos de café; así como por la cantidad de defectos y de materias extrañas que se pueden encontrar en el café. La calidad organoléptica del café se relaciona con las propiedades intrínsecas: acidez, aroma, sabor, cuerpo e impresión global de la bebida; y los defectos en la taza causados por inadecuados procesos de beneficio.

Pero según dice que los cafés arábigos, muestran una alta acidez y estos son de calidad superior. Su aroma tiene características que describe la impresión olfativa, con fragancias únicas de un café especial, con un aroma suavemente fino, aromatizado y penetrante, es la expresión de una calidad superior (DENBIGH, 2013).

Según (GUALTIERI, 2015) dice que el café, como arbusto, contribuye a la conservación de los suelos, especialmente de materia orgánica y protector de procesos erosivos. Los cafetales generan sombra que protegen el suelo del golpe directo de las gotas de lluvia y sol, por dentro de su copa (ramas y hojas) y de la hojarasca acumulada en la superficie; además de sostenerlo con sus raíces.

1.2. Producción Mundial

En el caso de Suramérica, la producción en el 2010 representó el 47,2% de la producción mundial de café registrando un crecimiento del 17,4% respecto al 2009, indica el Instituto De acuerdo a estimaciones de la Organización Internacional del Café (OIC), la producción mundial para el periodo 2011 - 2012 se reduciría a 130

millones de sacos de 60 kg, por debajo de la producción registrada en el 2010 – 2011 que fue de 133,3millones de sacos de 60 kg.

En el año 2008 – 2009 la producción mundial del café, fue de 128,6 millones de sacos, superior a la del período 2007 - 2008 que se obtuvo de 120,1 millones de sacos. Pero para el año 2009 – 2010 la producción fue variando y fue de 122,9millones de sacos. Para el periodo 2010 - 2011 la producción mundial de café creció de un 8,2%, a 133,3 millones de sacos, según el COFENAC, tomado de reportes de la Organización Internacional del Café (CAFE, 2014).

Boliviano de Comercio Exterior (IBCE).

Así mismo para el 2010: Brasil como principal productor mundial de café registró una cosecha aproximada de 48 millones de sacos de 60 kg. Colombia, que tuvo aproximadamente 900.000 hectáreas cultivadas de café, alcanzó una cosecha de 8,9 millones de sacos de 60 kg, con un aumento del 14% a los 7,8 millones que registro en el 2009. Bolivia por su parte, tuvo una producción de 140 mil sacos de 60 kg, que representaron el 0,11% de la producción mundial durante el 2010. De la misma manera las exportaciones de café del grupo de nueve países latinoamericanos productores del grano (Guatemala, El Salvador, Honduras, Nicaragua, Costa Rica, México, República Dominicana, Colombia y Perú), excepto Brasil, subieron 17,7%,vendiendo 16.121.654 sacos de 60 kg entre octubre del 2010 y abril del 2011.

La producción de café de Colombia cayó en un 24% en agosto del 2011, alcanzando una producción de 466.000 sacos de 60 kg, a diferencia de los 615.000 sacos cosechados en agosto del 2010, como consecuencia de las fuertes lluvias que se

registraron en este país en los meses anteriores al mes de agosto del 2011, según datos de la Federación Nacional de Cafetaleros de Colombia.

Ecuador es el único país productor que exporta más café soluble que en grano, ubicándolo entre los principales productores industrializados en el mundo, ocupando el tercer lugar, luego de Brasil y Colombia, entre los países exportadores de este tipo de café, con un volumen anual promedio de 22.200 TM en los últimos seis años.

La industria ecuatoriana de café soluble incursiona en nuevos mercados asiáticos, rusos y otros, con promisorios resultados, que permitirían incrementar sustancialmente las exportaciones. Si bien el sector industrial se encuentra en franco crecimiento, el sector exportador y productor de café en grano está en caída desde hace más de 10 años. (ESTUPIÑAN, 2007)**.**

Esta tendencia puede poner en riesgo no solo las exportaciones de café en grano sino también la producción nacional que se encuentra en manos de miles de familias de pequeños productores; pero incluso la misma industria está en situación de vulnerabilidad, pues existe una marcada dependencia de las importaciones de países que, eventualmente, podrían ver al país como un competidor para su propia industria, tal es el caso de Vietnam, con una creciente producción de café soluble.

Nacional exportable de café muestra. En la década de los 80 se redujo al 2,2 %, mientras que en los años 90 cayó a 1,8%. El principal destino de la producción de café ecuatoriano es el mercado internacional. El 87% se orienta a la exportación y al consumo nacional se destina una tendencia de creciente. En 1976 el Ecuador contribuyó con el 3.7% de la oferta mundial13%.

A través del tiempo, la producción en el período 2000–2006 la producción exportable de café del país representó apenas el 0,9% de la oferta mundial. Reportes de la

Organización Internacional de Café (OIC) detallan que dentro del volumen de exportación de café en todas las formas para el 2010-2011 el país registró el 1,29% y para el 2011-2012 el 1,83%. (MAGAP, 2011).

1.3 Producción Nacional

La producción cafetalera ecuatoriana a medida que pasan los años, se ha visto amenazada por la permanencia de plantaciones viejas y por un sistema de manejo tradicional del cultivo que representa el 85%, el mismo que se opera mediante deficientes técnicas agronómicas que comprenden poco trabajo, ocasionando con ello, bajos rendimientos en su producción (250 kg de café oro/hectárea), tan solo un 15% se lo hace de manera semitecnificada y tecnificada (750 kg de café oro/hectárea) la situación antes señalada es la razón principal por la que el país presenta actualmente un volumen de producción inferior a 1.513.570 sacos de 60 kg que representó en 1977; comparado con los 633.418 sacos de 60 kg, que en el 2010, es una pérdida considerable del 58% de producción hasta entonces (COMERCIO, 2008)**.**

A partir del 2000, el país no ha alcanzado recobrar la producción que por años se mantuvo en 1.149.773 sacos de café; reportando en los años posteriores, una caída de la producción en condiciones desfavorables, tanto así que en el año 2008 la producción de café tubo una baja de 600.238 sacos de café, reportándose la segunda producción más baja que ha tenido el país en la historia, en el año 1958 se logró tener 561.452 sacos de café ; de allí fue variando de a poco, año tras año, teniendo incrementos hasta un año antes del 2001.

1.4 Producción en la Región Costa

Manabí es una provincia reconocida a nivel nacional, en el 2010 alcanzó una producción de 13.141 TM con respecto a las demás provincias de la costa. La producción para el año 2011, se estima en 180 mil quintales de este rubro el 95% se exporta y el restante queda para consumo nacional.

A pesar que la producción en Ecuador ha crecido en un 21%, los primeros cuatro meses de este año (412.562 sacos en el 2011 y 314.316 sacos en el 2010); el país tiene un déficit de producción de más de 400 mil quintales de café. Se pretende obtener más de un millón de sacos de café para la industria nacional según la presidenta de la Asociación Nacional de Exportadores de Café. (ANECAFE, 2014).

1.5 Producción Sierra

La actividad cafetalera de región sierra inició en los años 80. Las primeras experiencias a gran escala surgieron en el cantón Puyango, con un mercado orientado hacia el Perú y ciudades de la costa ecuatoriana, según el diagnóstico de la Cadena de Café.

La Planta de Procesamiento de la Federación, ubicada en el cantón Catamayo, se encarga de procesar 12.000 quintales de café. El café orgánico y gourmet (86%) va dirigido al mercado exterior, mientras que la diferencia se vende a escala nacional con su marca "Café Victoria".

Los resultados alcanzados por FAPECAFES motivaron que tres organizaciones de Loja, también se unan. En total son 2.200 socios que siembran hasta 28.000 hectáreas, cuya producción anual llega a 120.000 quintales de café (FAPECAFES, 2015).

Según datos del Diagnóstico del café complementado y programa de mejoramiento competitivo que contrató el Ministerio de la Producción, la mayor parte del café de Loja que se exporta, es utilizado por los tostadores de los países importadores en mezclas para cafés de consumo masivo y barato (PRODUCCION, 2016).

1.6 Producción en la Amazonia

El oriente ecuatoriano se cultiva el café de variedad arábiga y robusta especialmente en las principales áreas de producción del café (arábigo) se ubican en la Provincia de Zamora, mientras que en Orellana se cultiva desde los 250 metros sobre el nivel del mar hasta los 700 metros de altura; en la zona sur va desde los 500 metros hasta una altitud de 2000 metros.

El café de variedad robusto es cultivado en las zonas tropicales del Oriente, hasta los café robusta son: Sucumbíos, Pichincha, Napo, Orellana, Los Ríos, y Esmeraldas. La parte mayoritaria de cafetales se han establecido a por medio de "germinadores" y debido a la naturaleza propia de la especie, revelan una elevada variabilidad en sus características físicas y en la productividad baja. el empleo de clones de alta producción es la opción tecnificada apropiada para modernizar las plantaciones de Café robusta. En este propósito, el INIAP, COFENAC y CORECAFE han pasado a renovar cafetales robustas, en la Amazonía ecuatoriana (INIAP C. C., 2011).

1.7 Producción en Galápagos

La siembra de café en Galápagos se realiza en partes muy altas de algunas de las Islas siendo los cafés Arábiga Bourbon Antiguo, los que más cultivan en la zona realizando sus plantaciones de manera orgánico, cultivado en la montañas volcánicas del este Archipiélago, el micro clima de la Isla brinda escenarios que son parecidos a

1200 a 1300 metros de altitud, esto debido a la corriente fría de Humboldt Los suelos de Galápagos son muy variados por lo que se pueden cultivar diversidades de siembra y cosecha de café de excelente calidad.

Las semillas del café son secadas naturalmente con la ayuda del sol y luego se someten a un estricto control de calidad estas semillas secas tiene una cobertura de piel conocida como "pergamino", en la isla existen arboles de café que fueron Cultivados por los exploradores franceses hace más de 140 años. Este es realmente un

Café exótico. Los productos químicos en Galápagos, está estrictamente prohibido por esta razón el café de esta isla es única y orgánica, lo cual es también un obligación para el certificado de Bird-Friendly o (amigable para las aves). (JARA, 2015).

1.7.1 Producción de Café en Manabí

Desde hace varios años la caficultura manabita en particular, se encuentran inmersas en una crisis desde el punto de vista económico, originado, entre otras causas por la baja productividad de los cafetales y la deficiente calidad del grano.

A partir del diagnóstico realizado por el COFENAC se está trabajando en un plan de renovación de los cafetales con la perspectiva de mejorar productividad y producción.

En Manabí se está trabajando en los cantones Jipijapa, Paján, Jama, Pedernales, Santa Ana y Pichincha, para recuperar el sitial que tenía la provincia como productora de café, para ello actualmente se trabaja con 39 organizaciones caficultores de la provincia.

Jipijapa, que por historia fue conocida como la "Sultana del café", en estos últimos años también han sufrido un acelerado deterioro a consecuencia de los fenómenos ambientales, el envejecimiento y las malas prácticas agrícolas

1.7.2 Producción de Café en la Parroquia la Unión

Actualmente en la parroquia hay alrededor de 161 ha. de cafetales de las cuales cerca de 2.26% de las hectáreas son cafetales viejos; su producción promedio por año ha ido variando ya que uno de los mayores problemas de los caficultores es la falta de recursos económicos para la renovación de las plantaciones, pues la mayoría de estos agricultores no son sujetos de crédito, por no tener título de propiedad de sus tierras.

En la actualidad el promedio de producción de café por hectárea ha disminuido de 50 quintales de café a 4.5 quintales por hectárea; debido al envejecimiento de las plantas. (COFENAC M. , 2015).

La parroquia La Unión produce 24,300 quintales de café anual (COFENAC, 2005); (Equipo consultor-2010). Los costos en producción del café en la parroquia están reflejadas según las encuestas de $15,00 - $20,00 el café en pulpa, habiendo una pequeña variación de precio de este producto (COFENAC M. , 2015).

De acuerdo a los caficultores uno de los mayores influyentes para la baja rentabilidad del café es la falta de lluvias o la baja intensidad y los cambios climáticos que se presentan, esto causa el envejecimiento de las plantas y una pésima calidad que no permite la floración en las plantaciones de forma normal y la migración a las grandes ciudades, a otros países, lo que produce un notable descenso en la producción cafetalera, a más de ello, su incidencia del precio bajo

del café en el mercado local, hace que esta actividad no sea de muy buena rentabilidad.

El café, es modelo de crecimiento para muchos caficultores, la cual consolidan una estructura provechosa, la misma que se representa por los terratenientes y los comerciantes mayoristas generando desequilibrios en la estructura económica, cuyos impactos negativos se conservan hasta el actual momento, iniciando el monopolio de la posesión de territorio y la agrupación del ingreso económico en pocas manos.

1.8 Proyectos de reactivación de la caficultura ecuatoriana

El Gobierno Nacional reconoce la importancia del café en la economía del país. Por ello, a través del Ministerio de Agricultura Ganadería Acuacultura y Pesca (MAGAP), impulsa el "Proyecto de Reactivación de la Caficultura Ecuatoriana", que busca promover la productividad, rentabilidad, investigación, mejoramiento de la calidad e institucionalidad de la cadena de valor.

Con este proyecto, alrededor de 100 familias productoras de café salchimor y catuai, involucradas en la tecnificación de sus cultivos, producirán aproximadamente 2'017.300 quintales de cafés especiales, al décimo año, disponibles para el mercado internacional. Mientras que 15 mil familias que producen café caturra generarán 1'467.000 quintales, al décimo mes del año, producción que se destinarán a la industria local.

El proyecto tiene un costo total de 60'519.647 dólares trabajará directamente con 88 organizaciones de cafetaleros en territorio, distribuidas en las cuatro principales regiones cafetaleras del país, en 10 provincias y 52 cantones.

Las organizaciones agrupan a 11.035 familias y unidades de producción agrícola cafetaleras (UPAS), que se considera como una base socio-organizativa. Sin embargo,

el proyecto -durante diez años- ampliará la cobertura paulatinamente hasta alcanzar 67.500 UPAS y familias.

Se ejecutará en un plazo de 40 trimestres (diez años). La primera etapa comprende desde finales del 2011 hasta el 2015. La segunda fase inicia en el 2016 y finaliza el 2020. Este programa está inmerso en el Proyecto de Reactivación de la Caficultura, priorizado por la Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo, en mayo del año 2011, con Oficio No. SENPLADES-SIP-dap-2011-315, de mayo 26 de 2011.

Por su parte, el Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias (INIAP) desarrolló cuatro semillas superiores de café robusta de alta productividad, calidad, resistentes a enfermedades, de buena formación de planta, tamaño y amarre de grano.

De este total se tiene previsto reactivar 30 mil hectáreas de café robusta, principalmente en la Amazonía, Guayas, Santa Elena, Los Ríos, norte de Manabí, Esmeraldas y Santo Domingo de los Tsáchilas; y 105 mil hectáreas de café arábigo en zonas altas, como el noroccidente de Pichincha, Imbabura, Carchi, Zamora y Loja; y áreas bajas de las provincias de Manabí.

Capítulo II

2 ASOCIACIONES DE LA PARROQUIA LA UNIÓN

Las asociaciones cafetaleras legalmente reconocidas por el MAGAP son Asociación de campesino Juntos Lucharemos y Asociación La Guacharaca, en la que se encuentran agremiados los productores de los recintos de la parroquia la unión que a continuación se detallan.

- Bajo de la Unión
- El Carmen
- La Naranjita
- La Unión
- Mocoral
- San Eloy
- Santa Bárbara
- Agua Dulce
- Cadecito
- El Ramito
- San José.

2.1.1 VARIEDADES DE CAFÉ

Hay al menos 17 diferentes especies conocidas, pero la producción comercial de café se limita principalmente a las de coffea Arábica (café Arábica) y coffe conephora café (café robusta).En cantidades menores hay también producción de otras dos especies que están estrechamente relacionadas: coffea Excelsea, que se encuentra principalmente

en el norte de África y coffea Liberica, que se encuentra tanto en el oeste de África como en Filipinas. (MARY, 2014)

ESTABLECIMIENTO DE PLANTACIONES DE CAFETOS Y VARIEDADES NUEVAS DE ALTO RENDIMIENTO.

La crisis del modelo agro- exportador, sustentada en la producción y la exportación de productos primarios, provocó la migración de la población campesina a ciudades; el ochenta por ciento de las superficies cultivadas fomenta más de las dos terceras partes de los ingresos monetarios, pertenecientes a los agricultores. Está demás decir que el productor cafetalero pequeño no recibe por parte del gobierno nacional y local el apoyo a su actividad productiva (RAMIREZ, 2013).

2.1.2 Café arábigo

El café arábigo y robusta, tiene un patrón general en la mayoría de las áreas donde se lo siembra, es así que en el país por encontrarse los 700 msnm hasta los 1.800 msnm, de altitud el cultivo de café arábigo, tiene una superficie de 45.425 hectáreas y una obtención estimada de 115.000 quintales aproximadamente para el 2010, según la (COFENAC, FINCAS CAFETALERAS, 2013).

Representa el 70 % de todo el café del mundo, pero es más difícil de cultivar, ya que es más susceptible a las enfermedades, a las plagas y a las heladas, por lo que es, lógicamente, el más caro. Existen muchas variedades de arábica; la typica y la bourbon son las más características y mejor conocidas, y de ellas proceden otras cepas como maragogype, tico, kent, mokka o blue mountain.

2.1.3 Café robusta

Su cultivo se realiza a una altura de 400 msnm, en las zonas tropicales de preferencia húmedas como son las del oriente amazónico ecuatoriano.

De las dos variedades comerciales, el café arábigo es el de mayor valor económico y produce el grano mejor evaluado, es por ello que se le presta una mayor importancia a su cultivo, siendo este el que más ingresos económicos genera.

2.1.4 Café Bourbón

Es una selección de la Isla Reunión, antes llamada Bourbón cerca de Madagascar, sur de África), es de porte alto, con ramas laterales que forman un ángulo de 45 grados, respecto al eje principal, el color de los brotes en estado tierno son verdes, los frutos en cereza maduros se clasifican en: Bourbón rojo y Bourbón amarillo (INIAP, 2017)**.** Del Bourbón se han derivado otras variedades como: Caturra rojo, Caturra amarillo y Pacas fue introducido al Ecuador en 1.956.

2.1.5 Café Caturra

Fue descubierta en el Estado de Minas Gerais (Brasil), considerada como una mutación de la variedad Bourbón (MONROIG, 2013)**.** La variedad caturra es de porte bajo, las ramas laterales tienden a formar un ángulo de 45 grados, respecto al eje principal, los brotes en estado tierno son de color verde, por el color de los frutos en cereza maduro esta variedad se clasifica en: Caturra rojo y Caturra amarillo; fue introducida al Ecuador en 1.956.

2.1.6 Café Pacas

Es una selección de El Salvador y se lo considera como una mutación de la variedad Bourbón, es de porte bajo, las ramas laterales forman un ángulo de 45 grados, con

respecto al eje principal, el color de los brotes tiernos son de color verde, el color de los frutos en su estado de madurez son rojos, fue introducido al Ecuador en 1.966.

2.1.7 Café Catucai

Catucai es una variedad resultante del cruce artificial entre las variedades Mundo Novo y Caturra, en 1949, en el estado de sao paulo, Brasil 8IBC 1981. Catucai es de porte mediano con ramas laterales que tienden a formar un ángulo de 45 grados, respecto del eje ortotropico. El color de los brotes tiernos es verde. Según el color de los frutos en su estado de madurez, se identifican amarillo, rojo y alta productividad.

2.1.8 Café Sarchimor

El sarchimor se originó del cruzamiento de las variedades villa Sarchi CIFC 971/10 x hibrido de timor CIFC 832/2, desarrollado en el centro de investigaciones de las Royas del cafeto, reirás, Portugal (Quijano y Gil 2009, IHCAFE 2003).

Al Ecuador se introdujeron, en 1985, las líneas sarchimor C-1669 Y Sarchimor C-4260, seleccionadas en el instituto Agronómico. El hibrido sarchimor C-1669 tiene una amplia adaptabilidad, principalmente en las zonas secas de las provincias de Manabí, El Oro y Loja; se caracteriza por el porte bajo de las plantas, brotes de color bronceado, alta productividad, reducido índice de frutos vanos y resistencia a la roya anaranjada (AMORES et al., 2016).

2.1.9 Café Catimor

El catimor se originó del cruce entre la variedad Caturra rojo CIF 19/1 y la planta de hibrido de timor CIF 832 / 1.Este cruzamiento dio origen a las plantas denominadas HW

26 (Bettencourt 1982). Ecuador se han seleccionado lineas de Catimor que se caracterizan por el porte bajo de la planta, la alta produccion, el bajo indice de fruto vanos y la resistencia a la roya del cafeto. Los brotes tiernos pueden tener color verde o bronceado, en diferentes tonalidades. La genealogia del catimor se indica. (AMORES et al., 2016)

Las lineas de catimor seleccionadas en el Ecuador tiene distintos origenes y son las siguientes:

- Selecciones del grupo de materiales geneticos procedentes de la Universidad Federal de Vigosa – Brasil:UFV-5409, UFV- 5608 y UFV -5331 .
- Selecciones del grupo de materialees geneticos introducidos del CATIE-Costa Rica: 8666 (4-3), 8664 (2-3) y 8666 (1-2).
- Poblaciones CIFC- P1, CIFC-P2 y CIFC-P3 desarroladas en ele centro de
- Investigaciones de las Royas del Cafeto, Oeiras, Portugal. La poblacion CIFC-P1

Fue una mescla de semillas 27 plantas del grupo A (77,7%) y 1 (22,3%) de la progenie CIFC 7960 (F5). La poblacion CIFC-P2 fue una mezcla de semillas de 10 plantas de los grupos A (80%) y 1 (20%) de la progenie7961 (F5). La poblacion CIFC-P3 fue una mezcla de semillas de 56 plantas de los grupos A (55,3%) y 1 (44,7%) de la progenie CIFC 7962.

A partir de la mezcla de semillas obtenidas en las lineas y poblaciones seleccionadas se conformo un cultivar multilineal catimor ECU, que ha sido distribuido a los caficultores ecuatorianos por parte del INIAP.

2.1.10 Café Acaua

Acaua es oriunda del cruce entre el "Mundo Nuevo IAC 388-17" y "Sarchimor" (IAC 1668) realizado por técnicos del IBC en 1975/76, en el Paraná, donde fue registrada con la numeración IBC - PR 82010.

Posteriormente, en 1991 la planta 82010-5-3 fue introducida en la Hacienda Experimental de Caratinga, MG, también del IBC y, más recientemente, por técnicos de la Fundación Procafé, en Varginha, Manhuaçu y Coromandel, MG. Actualmente, la cultivar Acaua se encuentra en generación F6 y está siendo liberada para plantío comercial.

Acaua presenta un formato de copa característico de los Sarchimores, es decir, la planta es baja, con la copa ligeramente redondeada y compacta, siendo más baja, más ancha y más compacta que la 'Catuaí'.

2.1.11 Café Arara

El tipo *Arara* es el resultado del cruce de las variedades *sarhimor* y *catuaí*, que se produjo de forma natural en el sur del país. La planta tiene un tamaño menor y produce un fruto de color amarillo y, desde 1997, viene siendo estudiada por la Fundación Procafé, pero sólo comenzó a ganar el mercado hace dos años. Otras ventajas de la variedad son el tenor del fruto, cerca del 20% mayor que el catuaí, y en el tiempo de maduración. En promedio, la demora es de 30 días más que el utilizado para la cosecha de las otras variedades. Además, la planta se adapta mejor en áreas con hasta 1.110 metros de altitud.

"Esta especie retiene el fruto con más fuerza que las otras variedades, entonces en el caso de una lluvia el fruto no cae fácil al suelo, entonces se aprovecha más la

producción y deja de producir un café de baja calidad. Porque aquel café que cae al suelo, se fermenta y se queda con calidad inferior.

2.1.12 ESTABLECIMIENTO DE PLANTACIONES CON ALTO RENDIMIENTO EN LA PARROQUIA LA UNIÓN.

Del estudio realizado en el presente trabajo se pudo tener la siguiente información correspondiente de plantaciones de café en el periodo2017, y el estudio que se realizo de las plantaciones de café.

ACAUA

Es originada del cruzamiento del MUNDO NOVO IAC 388-17 y SARCHIMOR IAC 1668, está en la generación F6, planta de porte bajo/mediano, arredondeado y más largo que la CATUAI. Presenta ramificaciones secundarias y alta poder de producir hojas. Los frutos de color rojo oscuros y semillas de forma alargada. Muy productivo, con niveles de 10 a 20% de granos MOKA o caracolillos. Tiene además alta tolerancia a seca, la bebida de buena calidad y ciclo de madurez tardía, siendo el ultimo a cosechar. Alta resistencia a la ROYA DEL CAFÉ y es tolerante a nematodos como el Meloidogyne exigua.

Porte alto	Baja
Copa	Cilíndrica y bastantes hojas
Diámetro de copa	Medio
Internudos	Cortos
Ramas plaitropicas	Alto numero
Color hojas nuevas	Bronceadas y verde
Tamaño de hojas	Medianos
Color hojas maduros	Rojo oscuro
Forma de frutos	Mas larga que ancho, mas alargado que Catucai
Tamaño de semillas	Largo y estrecho
Formato de semillas	Largo y estrecho
Época de madurez	Muy tardía
Resistencia a rolla	Alta
Resistencia a nematodos	Moderada resistencia A M.exigua
Vigor vegetativo	Alto
Calidad de bebida	Buena
Productividad	Alta

RECOMENDACIONES DE SIEMBRA

Es indicado para regiones secas, infestadas con nematodos M. exigua y alta incidencia de ROYA. Tiene buen comportamiento en zonas secas y áridas, medianamente frías y

sobre los 1.000 metros, como las descritas en Loja, El Oro, Manabí, Pichincha y Zamora.

CATUAI AMARILLO

Cultivar resultante del cruce de Caturra Amarillo IAC 476-11 con el Mundo Novo IAC 374-19. Son plantas de porte bajo y frutos amarillos herencia del cultivar Caturra, con vigor del cultivar Mundo Novo.

Los cultivares son susceptibles a ROYA DEL CAFETAL y a los nematodos. Presenta buen vigor vegetativo así como en su sistema radicular y el rendimiento esta en torno de 50%. La madurez de los frutos ocurre en Brasil de mayo a Julio y conforme la región. El porcentaje de semillas normales es de 82,3% y planos de 89,1%. Tiene excelente calidad en bebida

Porte altura)	baja
Copa	cilíndrica bastantes hojas
Diámetro de copa	cilíndrica y bastantes hojas
Internudos	cortos
Ramas plaiotropicas	alto numero
Color hojas nuevas	verde claro
Tamaño hojas	mediano
Color frutos maduro	amarillo
Forma del fruto	más largo que ancho
Tamaño semilla	medio

Formato semilla corto y largo

Época de madurez tardía

Resistencias roya susceptible

Resistencia a nematodos susceptible

Vigor vegetativo alto

Calidad de bebida buena

Productividad alta

RECOMENDACIONES DE SIEMBRA

Los cultivares de Catuai amarillo presentan alta capacidad de adaptación con producciones en altas en todas las regiones cafetaleras. Tiene porte bajo y esto posibilita mayor número de plantas por hectárea.

CATUAI ROJO

El porcentaje de semillas normales es de 82,3% y planas de 89,1. Presenta excelente calidad bajo herencia de caturra, con el vigor vegetativo y el color rojo de los frutos del Mundo Novo.

Los cultivos son susceptibles a ROYA y los nematodos, su sistema radicular y su rendimiento es de 50%. La madurez ocurre de mayo a julio en las regiones cafetaleras de Brasil.

Porte (aitura) baja

Copa cilindrica

Diámetro de copa	medio
Internudos	cortos
Ramas plaiotropicas	alto numero
Tamaño hojas	mediano
Color fruto maduro	rojo
Forma del fruto	más largo que ancho
Tamaño semilla	medio
Formato semilla	corto y largo
Época de madurez	tardía
Resistencia a roya	susceptible
Resistencia a nematodos	susceptible
Vigor vegetativo	alto
Calidad de bebida	buena
Productividad	alta

RECOMENDACIONES DE CULTIVO

Los cultivares de Catuai Rojo presentan una alta capacidad de adaptación con producciones altas para la mayoría de las regiones cafetaleras. Tiene porte bajo y por esto posibilita un mayor número de plantas por hectárea. Las densidades recomendadas varían de 2,0 a 3,5 en la calle y de 0,5 a 1,0 entre plantas. Es posible producir más de 79 quintales por hectárea en altas densidades y buenos tratos culturales.

CATUCAI

Surgió del cruce natural entre el Icatu y el Catuai, en los experimentos del IBC Instituto Brasilero del Café (PROCAFE MAPA BRASIL), en San José del Rio Preto. Fueron realizadas varias selecciones y que dieron cultivares de frutos amarillos y rojos. Estos cultivares de un modo general presentan resistencia moderada a ROYA o sea ocurre poca caída de hojas y asi poco daño. Las plantas tienen elevado vigor vegetativo, con alta capacidad de rebrota y productividad. La bebida de los granos es de buena calidad semejante a los Catuai.

Porte (altura)	baja a media
Copo	cónica
Diámetro de copo	medio
Internudos	cortos
Ramas plaitropicas	alto numero
Color hojas nuevas	verde y bronceados
Tamaño hojas	mediano
Color fruto maduro	rojo y amarillo
Forma del fruto	pequeño y grande
Formato semilla	corto y largo
Época de madurez	precoz a tardía
Resistencia a roya	moderadamente resistente

Resistencias a nematodos	susceptible y resistente
Vigor vegetativo	alto
Calidad de bebida	buena
Productividad	alta

CATUCAI 2SL

Crecimiento vegetativo vigoroso, porte bajo a medio, con frutos de color amarillo, de madurez mediana y semillas de tamaño mediano. En campo se presenta con menor incidencia de PHOMA.

2.1.13 Técnicas de cosecha del cultivo de café

- Recolección Selectiva.- Recoge las cerezas del café maduro
- Despalillado.- Quita todas las cerezas del árbol del café; Recoge los granos de café; clasifica los granos de café.
- Machacar los frutos
- Remojar los granos
- Secar los granos

2.1.14 Propagación del café

La manera más recomendada de propagar el café es a través de plantas que se obtienen a base de las semillas, las mismas que deben estar en buenas condiciones para poder garantizar un café de mejor calidad, es por ello que los caficultores del sur han optado por este método de siembra con una representación significativa del 98%.

Existe también otra técnica que se lo hace vegetativamente, por medio de injertos o estacas, que también ha sido aplicado por los caficultores de esta zona pero en menor intensidad 98% las semillas que utilizan los caficultores, en gran parte son donadas por

el COFENAC, el cual se encarga de buscarlas en diferentes lugares del país, haciendo una selección de las mismas. Éstas también son obtenidas por los propios caficultores escogiendo las mejores de sus cultivos, con la finalidad de conseguir plantas de mejor calidad.

El sistema actual de propagar el café por medio de semillas en las plantaciones cafetaleras, incluye el sembrar las mismas en almácigos especiales, donde las plantas serán cuidadas hasta que se las trasplante en el campo.

El vivero es una plantación típica, que debe estar situado en el mejor terreno disponible, si es posible se utiliza tierra virgen para minimizar las enfermedades; cada almácigo se prepara para ser el sostén del vivero limpiándolo de piedras, nivelándolo. Además se sitúa bajo una ligera sombra de hojas de palma o tira de bambú; dentro del almácigo se disponen hileras espaciadas unos 15 cm, a lo largo de los surcos.

El material de siembra se selecciona cuidadosamente en cuanto a su adaptabilidad a las condiciones locales, por su capacidad de alto rendimiento, resistencia a las enfermedades y demás criterios.

Cuando las plantas alcanzan una altura de 15 a 20 cm, es decir aproximadamente de seis a ocho meses después de la siembra, los cafetos están listos para su trasplante**.** (ABAD, 2014)**.**

Para conseguir una producción sostenible es preciso utilizar activamente varias técnicas agrícolas orgánicas, incluyendo la formación de estiércol con material orgánico, el cubrimiento del suelo debajo de los árboles con material orgánico, el recurso al control biológico de las plagas y la inversión en la regulación de la sombra. El principio de la agricultura sostenible es que debe devolverse al suelo un valor correspondiente al valor cosechado. Se han utilizado todos los métodos

posibles para aumentar la fertilidad del suelo. Por ello la producción pasiva de café, aunque no se utilicen en ella sustancias químicas, se considera como no sostenible y no como orgánica.

Según las reglamentaciones de la Unión Europa deben seguirse las siguientes normas:

- Cultivo de leguminosas, abonos verdes o plantas de raíces profundas en un programa adecuado de rotación múltiple anual.
- Incorporación al suelo de materiales orgánicos, estiércol orgánico de ganado y vermicompost.
- Control de plagas, enfermedades, malezas y malas hierbas mediante la utilización de variedades adecuadas, programas de rotación, control biológico de plagas, prácticas mecánicas y escarda con llama.
- Producción orgánica de semillas y materiales de propagación.

Utilización limitada de fertilizantes, plaguicidas y métodos biológicos de control de plagas no orgánico.

2.1.15 Post cosecha del café

El café, sigue un proceso del que depende en gran parte la calidad y las características de para su desarrollo y maduración, frecuentemente a este proceso se le llama post cosecha, el mismo donde los cafetos son seleccionados por la calidad y, productividad: estos tienden a cumplir ciertos procesos de post cosecha que se citan a continuación: Clasificación del café y Beneficio del café.

2.1.16 Clasificación del café

Es una práctica que tiene por objetivo clasificar el fruto una vez cosechado; consiste en sumergir los frutos de café en un recipiente con agua, en donde se puede detectar como

aquellos granos con impurezas y secos empiezan a flotar, estos granos son desechados, quedando solo los frutos sanos. Posteriormente se procede a revolver los frutos quedaron una vez quitada el agua, dando lugar al segundo paso de tratamiento del grano como es el beneficio del café.

2.1.17 El beneficio del café

En este proceso se prepara el grano luego de ser recolectado y clasificado logrando con ello establecer la calidad de la taza.

El uso comercial de robusta se da primordialmente en mezclas donde se aprecia el cuerpo que aporta, y en cafés solubles, donde el procesado elimina su penetrante sabor. Esta variedad procede de la ribera del río Congo, es una planta fuerte y resistente que crece en regiones húmedas. Las plantaciones se encuentran entre los 200 m y los 600 m, aunque podemos encontrar algunas al nivel del mar.

Es una especie más resistente a plagas y enfermedades, pero su sabor no es tan agradable. Por ello, esta especie constituye sólo el 25 % de la producción mundial de café, a pesar de ser más barata.

Produce unos granos más redondeados y pequeños que el arábica (6 mm a 10 mm), con un periodo de maduración mayor, hasta once meses. Las variedades más comunes de robusta son java, kouilou, niaolili y congensis.

Según el (COFENAC, MODELACION DE CRECIMIENTO , 2014) actualmente presenta un modelo de crecimiento de los cafés especiales debido a la tendencia de los consumidores a un estilo de vida más sano con alimentos saludables, orgánicos, que no contaminen el medio ambiente.

A nivel sur del país, FAPECAFES quien se caracteriza por vender principalmente cafés especiales; entre el año 2003 y 2005 incrementó del 65% al 85% las ventas de cafés especiales. En el 2010, los productores agremiados a esta federación, preocupados por mejorar la calidad de sus productos en su mayoría están cultivando orgánicamente y al mismo tiempo promoviendo una caficultura sostenible, el 76% produce café orgánico, mientras que un 4% de manera convencional (no orgánico); hay que resaltar que un 17% de los caficultores asociados lo hacen de las dos formas.

Cabe indicar que la conservación del medio ambiente es un requisito indispensable para aquellos productores que deseen entrar al comercio justo Precisamente, para estimular la producción de la calidad del café ecuatoriano con fines de exportación es que ANECAFE, COFENAC y CORPEI, han organizado concursos sobre calidad del café. El café lojano durante el 2007, 2008 y 2011 ganó el primer premio (Concurso–Subasta Taza Dorada), como mejor café del país, quedando en segundo lugar Zamora Chinchipe durante el último concurso realizado en el 2011, lo que significa un gran acontecimiento para los caficultores lojanos asociados. (PROEC, 2013).

Del mismo modo el comercio justo se desarrolla en un ambiente de dinamismo en el que cada actor de la cadena de valor está comprometido al cumplimiento de los requisitos económicos, sociales, ambientales y laborales, con el fin de poder llegar hacia los consumidores responsables, conscientes, que desean contribuir a hacer realidad un comercio justo. (TRUJILLO, 2014).

Cabe mencionar que además de los beneficios antes mencionados, los productores de comercio justo cuentan con un premio, el mismo que se recibe por cada quintal de café producido, que se distribuye en la asociación para la realización de obras que beneficien a todos los socios miembros y sus comunidades, a su vez tienen

la oportunidad de contar con un "precio refugio" establecido para aplicarse cuando el precio del mercado convencional baje su precio.

2.3 PERSPECTIVAS DE DESARROLLO ECONOMICO CON EL CULTIVO DE CAFÉ

2.3.1 Los Organismos a Nivel Mundial

La Organización Internacional del Café, Organización intergubernamental que congrega a países que se dedican a la exportación e importación del café. Su principal objetivo es mejorar el sector cafetalero mundial consiguiendo financiamientos para proyectos que lo beneficien.

Como parte de su gestión la OIC controla "Los Acuerdos Internacionales del Café", los mismos que regulan los costos de producción llegando a ser el séptimo tratado cafetalero, este acuerdo tendrá una vigencia de ocho años, el mismo que está dirigido a fortalecer el sector mundial del café y promover su expansión.

2.4 Organismo a Nivel Nacional

2.4.1 Las Asociación Nacional de Exportadores de Café (ANECAFE).

Entidad de derecho civil y privada, sin fines de lucro, que tiene una personalidad jurídica examinada por el Estado ecuatoriano. Su objetivo es congregar, constituir, afirmar las exportaciones de café, colaborando con los órganos del Estado. El 99,9% de las transportaciones de café en grano son llevadas a ciertos países y el 100% de los envíos de café procesado son realizados por los afiliados de (ANACAFE, TRANPORTACION DE CAFE MUNDIAL, 2014).

2.4.2 La Corporación Ecuatoriana de Cafetaleros

Gremio nacional de productores de café, privado sin fines de lucro, está regido por el Código Civil.

La estructura gremial de la CORECAF se simboliza con un cuerpo cuya base son las corporaciones de mercadeo arregladas por cafetaleros y cafetaleras ceduladas a nivel nacional, en la cúpula de la pirámide la máxima instancia es el Congreso Nacional, en la cúpula de la pirámide la máxima instancia nacional, en la cúpula de la pirámide la máxima instancia es el Congreso Nacional Cafetalero.

El papel principal de la CORECAF se ha orientado al área de asistencia técnica a caficultores principal de la CORECAF se ha orientado al área de asistencia técnica a caficultores. (BEWSEY, 2014)

2.5 Problemática del sector cafetalero en Ecuador

El café del país ha venido afrontando diversas dificultades tanto en la producción, y a nivel organizativo.

Situación actual nacional: El café antes del año 97 así como el banano y cacao, constituyendo una fuente de empleo y divisas al país; sin embargo este sector se ve amenazado por limitantes que impiden su progreso haciéndolo incapaz de convertirse en efectivo productor de valor agregado del empleo agrícola y de divisas provenientes de exportaciones para el país. (ANECAFE, 2014).

2.6 Reducida producción cafetalera nacional

La crisis del sector se expresa en la reducida producción nacional de café a causa de los bajos precios entre el 2000 y el 2013, que no incentivan al mejoramiento tecnológico. Las falencias que resaltan son principalmente la no diferenciación de precios, los limitados recursos financieros, la deficiente infraestructura vial y de

servicios en las zonas cafetaleras, un elevado comercio informal, la inexistencia de una imagen del café ecuatoriano y la falta de materia prima para la industria ecuatoriana de café soluble.

Según Jorge Salcedo, presidente de la Asociación Nacional de Exportadores de Café (ANACAFE, 200,2013), hubo una producción deficitaria e ineficiente, solamente se producían 5 quintales por hectárea en promedio, a diferencia de otros países productores como Brasil, que producían 31 quintales y Vietnam 45 quintales por hectárea.

Existe una baja producción de café, como lo mencionó: Fulvio Galarza presidente de (FAPECAFE & SALCEDO, 2010) las asociaciones que integran esta federación, tuvieron una producción promedio de 7 quintales por hectárea, su finalidad es producir por lo menos 25 quintales por hectárea; para lograr esto, ellos están gestionando un proyecto dentro del Programa Nacional de Negocios Rurales Inclusivos PRONERI, mediante el cual se pueda ejercer practicas: con tecnología en fincas modelo, que puedan ser aplicadas por los pequeños productores de esta zona en sus fincas, llegando a producir de 35 a 40 quintales por hectárea; con toda esta tecnología y sistemas de riego, se estaría asegurando la cosecha y teniendo la garantía en producir sin aplicar químicos, sino solo abonos orgánicos.

2.6.1 Causas de la baja productividad del café en el Ecuador.

Según investigaciones realizadas el 27,16 % de los caficultores ecuatorianos tiene una baja productividad de café que han experimentado en los últimos años esto se lo relaciona con el aumento de plagas y enfermedades que impiden al café desarrollarse en su totalidad, además el bajo precio en años anteriores imposibilitaban al caficultor contrarrestar estas plagas por el alto costo en insumos y

mano de obra, ya que los costos de producción superaban a los ingresos; por lo que no podían mantener un café de buena calidad y optaban por abandonarlo.

Algunos organismos preocupados por reactivar la producción cafetalera en el Ecuador, optaron por la realización de créditos y asesoramiento técnico, organismos nacionales como COFENAC y regionales como la FAPECAFES, han brindado su apoyo a los caficultores mediante métodos orgánicos ya que la edad avanzada de los cafetales ha sido una de las causas principales de la baja productividad de café observado la falta de infraestructura para beneficiar el café.

2.6.2 Canales de Comercialización del Café en Ecuador

El canal de comercialización en el Ecuador, es concebido como cadena de valor es la transformación de la caficultura en un negocio rentable, que beneficie a todos los actores, en base de la competitividad en el mercado internacional.

La comercialización en marketing, planificación y control de los bienes y servicios para favorecer el desarrollo adecuado del producto y asegurar que el producto garantizando así unas ventas rentables.

Existen algunos criterios que pueden ser usados para evaluar el producto ofrecido por una empresa, entre ellos:

- La oportunidad de entrega.
- El tamaño del pedido y las restricciones de surtido.
- El ciclo de tiempo del pedido, por ejemplo, el intervalo de tiempo entre la colocación del pedido y la entrega.

- El camino que sigue el café desde su producción hasta su consumo final o como insumo, es largo y atraviesa muchas instancias antes de llegar a su destino final.

Este proceso inicia con los productores pequeños, medianos y los cafetaleros agroindustriales. De aquí el grano es trasladado hacia organizaciones campesinas, o vendido a comerciantes, beneficiadores, acopiadores o prestamistas locales, quienes a su vez lo venden a beneficiadores e industrializadores mayores, nacionales y extranjeros, o se dirige a beneficios colectivos. Posteriormente se entrega a empresas nacionales de comercialización que a su vez venden el producto a plantas industriales descafeinado, solubilizado.

Además se establecerá la distribución del producto seleccionado mediante dos cadenas de distribución:

Canal mayorista: (productor-mayorista – detallista- consumidor): Único canal tradicional, para los bienes de consumo frecuente, como los de la canasta familiar. (Central de abasto).

Canal agente/ intermediario (productor – agente – mayorista – detallista – Mayoristas que venden a las grandes cadenas de tiendas o a las tiendas pequeñas).

2.6.3 Principales datos exportación

- Las 88 organizaciones territoriales de productores de base coordinan un 10% de la producción nacional y de un 6% a 7% de las exportaciones.
- Aproximadamente el 15% de la producción a nivel nacional del café en la variedad robusta se comercializa tras un medio de transacciones entre las organizaciones de los agricultores y la industria del café soluble.

- El mercado interno del café absorbe aproximadamente 150 mil quintales de café ecuatoriano.
- En el tema de política cafetalera, está vigente la Ley Especial del Sector Cafetalero de 1995, la cual deberá ser modificada o derogada para dar paso a una nueva institucionalidad, en la cual el Estado asume la rectoría del sector a través del MAGAP, por lo que se creó la Unidad de Coordinación Café. (SUPERINTENDENCIA DE CONTROL DEL PODER DE MERCADO, 2016)

2.7 Financiamiento

Los créditos a los caficultores sigue canalizándose a través del Banco BAN ECUADOR, quien es la entidad financiera estatal que cumple con la función de administrar los recursos que proporciona el Estado, mientras que el MAGAP se encarga de seleccionar a las personas a quienes se les concederá el crédito, el mismo que es otorgado de acuerdo a la capacidad de producción con la que cuenta el caficultor, lo que garantiza que los valores concedidos a los productores sean cancelados oportunamente.

2.7.1 Valores concedidos a los productores

Los cafetalero, cubriendo en parte sus costos de producción y no son suficientes para mejorar el rendimiento y la calidad del café; según la investigación realizada en el 2010; el 65% de los caficultores del país carecieron de financiamiento para mantenimiento de su producción e infraestructura para beneficiar el café, misma situación que conllevó a un bajo volumen en la producción y por ende una disminución de la calidad del café en la post cosecha; existiendo tan solo un 35% de caficultores que se financiaron a través de entidades financieras, organismos y por medio de fondos propios de las asociaciones caficultoras; siendo el BNF el

que mayormente a concedido créditos a los caficultores. Este financiamiento es otorgado dependiendo del volumen de su producción.

2.7.2 Acciones encaminadas para mejorar la producción de café.

Una de las causas principales de la baja producción de café en el Ecuador en los últimos años, ha sido la persistencia de cafetales viejos, sumado a esto la poca capacitación proporcionada a los caficultores en cuanto a buenas prácticas agrícolas en el manejo de sus cultivos; con el pasar del tiempo esto se ha hecho cada vez más notorio, originando preocupación en el Estado ecuatoriano así como en diferentes gremios, federaciones y ONGS, quienes en la actualidad están trabajando mediante proyectos de mejoramiento productivo, con el fin de fortalecer e incrementar la producción cafetalera de manera local, regional y nacional en la evolución del café se han presentado, por lo menos tres modelos básicos de producción, atendiendo al sistema de producción de café al sol o bajo sombra.

Con el transcurrir de los años el equilibrio natural de la flora y la fauna irán facilitando su labor y el medio ambiente irá mejorando para beneficio de los habitantes. Desde el punto de vista de la economía del País al disminuir la importación de pesticidas y agroquímicos se estará economizando divisas en forma significativa por lo que el Estado deberá ser consciente y compensar a estos acorde con esta filosofía, con lo que se favorece el medio social, económico y ambiental. caficultores su esfuerzo, modificando la forma de cobro de algunos impuestos,

Según datos proporcionados por el Banco Central del Ecuador (BANCO CENTAL DEL ECUADOR, 2014), la producción anual de café pilado alcanzaría un promedio de 18 quintales al finalizar estos 12 meses. El Consejo Cafetalero Nacional

(COFENAC) estableció que este año la producción será de 853,568 quintales, que se cultivarán en 219,612 hectáreas. En Manabí existen 71 mil hectáreas cultivadas, con una producción de Loja cuenta con una superficie de 29,552 hectáreas y se espera una producción de 100,846 quintales de producción, esta cifra representa el 12% de la estimación nacional.

Según la base de datos de Comercio Exterior del BCE, las ventas externas de café, durante el primer semestre del año 2010, decrecieron el 44,97%, mismo semestre del año anterior, pues de las 3,844,05 toneladas que se exportaron en 2009 durante los seis primeros meses de 2010, se han comercializado solamente 2,115,29 toneladas. Este volumen de exportaciones equivale a $4,640980 millones.

Estos dos mercados juntos equivalen al 85,77% de las ventas totales del café ecuatoriano. Por su parte, las importaciones crecieron el principal origen del café que compra el Ecuador es Perú. De esta nación se adquirieron 269,65 toneladas, a un precio de $337,890. Mientras que el año pasado se importaron apenas 54,3 toneladas **(VERA, 2015).**

2.7.3 PERSPECTIVA DE DESARROLLO ECONOMICO PARA CAFICULTURA Y PLANTACIONES DE CAFÉ DE LA PARROQUIA LA UNION

Teniendo la implementación establecida con materiales nuevos de alto rendimiento para pequeñas extensiones de terreno y dependiendo del punto de trabajo a realizar en el estudio de campo los diagnostico analizan y determinan las perspectivas de desarrollo económico que tienen los pobladores de la parroquia la Unión.

La baja productividad no permite que se generen mayor y mejor expectativa con la implementación de nuevas plantaciones de café. En los últimos años los precios y la

producción del café han caído persistentemente hasta llegar a niveles que comprometen la subsistencia de los productores. Muchos, han abandonado los cafetales, han reducido los cuidados en la fertilización, recolección y otras labores que afectan la calidad del café.

En la parroquia La Unión hay aproximadamente 161ha de cafetales de los cuales el 97,74% son cafetales nuevos y el excedente son cafetales viejos. De los nuevos establecimientos de plantaciones con materiales de alto rendimiento los caficultores han renovado 10ha el 35%, 5ha-15%, 3ha-10% y 2 ha el 40%.

IV. DIAGNOSTICO O ESTUDIO DE CAMPO

1.- ¿Usted a asistido a capacitacion sobre el manejo de cafetales ?

Los beneficiarios inscritos en la reactivación cafetalera de la parroquia La Union cuenta con 75 productores los que se evaluara como el 100%; de ello en la encuesta dio como resultado lo siguente el 78% se ha capacitado en manejo de cafetales mientras que el 22% restante asume que no lo a hecho por falta de tiempo.

2.- ¿Qué variedad de café ud cultiva?

ANÁLISIS:

Los beneficiarios inscritos en la reactivación cafetalera de la parroquia La Union cuenta con 75 productores los que se evaluara como el 100% de ello en la encuesta dio como resultado lo siguente: la variedad de café con mayor productividad de siembra es el catucai con un 25%, la variedad de siembra media es el caturra y sarchimor ambos con un 16%, mientras la variedad de café de siembra baja son arara, pacas con un 2%.

3. ¿Cuál es el area que tienen sembrada?

ANÁLISIS:

El tamaño de la muestra es de 75 de lo que se encontro que el 35% de los beneficiarios tiene sembrado aproximadamente 10 ha ; el 15% 5 ha y el 40 % y 10% 2 y 3 ha.

4.- ¿ Participa usted en algun programa de renovacion de cafetales en los ultimos cuatro años? CON QUE INSTITUCION o PROYECTO

ANÁLISIS:

Del total de la muestra encuestada se evaluo el 90% participa en el proyecto de reactivacion de cafetales presentados por el MAGAP, mientras que el 10% restante lo hace con sus propios recursos.

5.- ¿Cuantas hectáreas de café tiene usted con materiales de alto rendimiento del proyecto de reactivación cafetalera del MAGAP?

ANÁLISIS:

Con los 75 socios establecido como muestra se evalua que el 35% de los asociados tiene sembrado 10 ha; el 15% 5 ha y el 40 % y 10% 2 y 3 ha con materiales de alto rendimiento con ayuda del proyecto del MAGAP.

6.- ¿ Que manejo agronomico realiza en su cafetal?

ANÁLISIS:

Se denota que con 75 socios los que se evaluo en la encuesta dio como resultado lo siguente el 35% realiza el control de maleza, el 25% realiza control de plagas y abonadura organica mientras que solo el 5% realiza control de broca, fertilizacion quimica y control de enfermedades.

7.-Cual fue la cantidad que cosecho por hectarea del café que tiene renovado

ANÁLISIS:

La interpretación de esta interrogante describe lo siguente el 40% cosecho 50q, 35% cosecho 15q, 15% cosecho 10q y el 10% cosecho 5q de café renovado por hectaria.

8.- ¿ Cuanto generó de ingreso por la venta de café al año POR HECTAREA?

ANÁLISIS:

La beneficiarios cafetalera de la parroquia La Union cuenta con 75 socios los que se evaluara como el 100%; de ello en la encuesta dio como resultado lo siguente al 47% de asociados le genero de 300-600 dolares, al 40% les genero 600-1000, mientras que al 13% de 100 a 300 dolares estos ultimos aseguran que su ingreso es bajo debido a que ellos se dedican mayormente a otros tipos de cultivos.

9.- Donde comercializa el café

ANÁLISIS:

Se estima que en el siguiente analisis refleja lo siguente el 55% de los socios venden su produccion en la parroquia Noboa, el 28% en el cantón Pajan y solo el 17% en el cantón Jipijapa esto se debe a la variacion de precio que existe en cada uno de los centros de acopio.

10.- ¿ Cree usted que la renovacion de café ayudara al desarrollo economico de los agricultores de la Parroquia La Unión?

ANÁLISIS:

Si mejoran los precios y los materiales que se estan planteando son verdaderamente de alto rendimiento coso que desconocen porque las plantaciones nuevas no estan en su maxima producción ni rendimiento.

11.- ¿Cree ud que es muy importante contar con un plan de capacitación, que incentive a los agricultores a sostener e incrementar el cultivo de café?

ANÁLISIS:

Los beneficiarios inscritos en la reactivación cafetalera de la parroquia La Union cuenta con 75 productores los que se evaluara como el 100% de ello en la encuesta dio como

resultado lo siguente: el 83% asegura que si es importante ya que incrementaria sus conocimientos de siembra e inversion correcta de sus materiales, 15% determino que tal vez y el 2% responde que no porque a veces las realizan empresas privadas y tendrian costos.

4.1 Población y Muestra

Para el cálculo de la muestra se tomó como referencia toda la población de cafetaleros que estan participando como beneficiarios del proyecto de reactivación cafetalera de la parroquia La Union dando un total de 75 productores; teniendo un total de hectareas renovadas de 137,5 con material de alto rendimiento.

El método descriptivo fue necesario realizar un diseño de cada uno de los aspectos sobresalientes, para interpretarlos adecuadamente. Se aplica una encuesta que permite identificar el índice de producción de café en concordancia con el logro de los objetivos específicos planteado para este proyecto.

V. CONCLUSIÓN

Las conclusiones a las que se ha llegado con la investigación son las siguientes:

- Acorde el resultado del presente proyecto de trabajo se concluyó que las plantaciones de cafeto en el sector de la parroquia la unión asciende a solo 135,5 hectáreas con materiales de alto rendimiento proporcionado por el proyecto de reactivación cafetalera que ejecuta el MAG quien inicialmente tenía planificado la renovación de cafetales en 1.200 hectáreas. Evidenciando que se lo lleva harta el periodo analizado a cumplir con el 10% de la meta propuesta y en conveniencia como perspectiva de incremento de la producción y desarrollo económico absolutamente bajo
- Acordé con los resultados de la investigación de campo del 100 % de los encuestados manifiestan que la rentabilidad de la producción de café es poco ventajosa debido a las condiciones climáticas actuales que afecta a las **plantaciones** si a esto sumamos que no existe infraestructura técnica ni tecnológica para complementar las necesidades o requerimientos que exige el cultivo por lo que podemos concluir que solo el 38 % de la población encuestada tiene perspectivas positivas sobre el 62% que no los tiene y además existe una variación entre los presicios de ventas de café fueron de $200 a $300 anuales y los costó de mantenimiento del cultivo fueron de $500 dólares .
- La existente falta de información y conocimientos de los caficultores en áreas de contabilidad, mercadeo y otras formas de producción comercialización hace que los ingresos percibidos sean bajos, por lo cual se establece una propuesta de capacitación, la cual permitirá mejorar las perspectivas y problemas sobre la producción de café y otras áreas que tengan los mismos inconvenientes del sector productivo.

VI. RECOMENDACIÓN

- Se recomienda que los productores de café busquen nuevos nichos y mercados para la comercialización de sus productos, los cuales estén dirigidos hacia la región para mejorar los ingresos económicos de los caficultores de la Unión
- Se debe capacitar a los productores en producción tecnificación para mejorar sus cultivos cafetaleros. Los productores deben llevar registro, que les permitan mejorar la calidad económica de la parroquia la unión.
- Se recomienda que las autoridades locales implementen políticas públicas que apoyen e identifiquen los puntos y formas de comercialización más rentables en cuanto a la venta de café y se gestione la producción del café considerado como de origen ya que presenta muchas ventajas competitivas que se pueden explotar para posicionarse y competir a nivel nacional.
- Se recomienda hacer un análisis de la propuesta con el fin de ejecutarla, con la visión de mejorar la producción y los ingresos económicos dentro de la parroquia

VII. DISEÑO DE LA PROPUESTA

7.1 TÍTULO DEL PROYECTO

PLAN METODOLOGICO PARA EL MEJORAMIENTO Y REHABILITACIÓN DE PLANTACIONES DE CAFÉ

7.2 INTRODUCCIÓN

La caficultura juega un papel importante tanto social y económico en los productores, jornaleros, operadores y participantes en la producción, comercialización y demás actividades, es por ellos que las capacitaciones a los caficultores son de gran importancia, ya que se emplean estrategias de cómo y cuándo cultivar, para obtener rentabilidad económica en su producto. Es un proceso mediante el cual una organización define su visión de largo plazo, muchas de las asociaciones cafetaleras deben tener en claro cuál es su razón de ser, a donde quiere llegar y sobre bajo que bases se sustentan cada una de sus acciones. Por su relevancia económica, en promedio como el primer producto individual de exportación y en las regiones productoras, es un elemento fundamental en las economías locales.

Sin embargo, la caficultura mundial y sobre todo en los países productores, se ha desenvuelto en las últimas dos décadas en condiciones de fuertes altibajos en las cotizaciones del café y ello ha provocado una reestructuración de toda la cadena productiva; con mayor impacto en la producción de café convencional, el que se cultiva con químicos. Los volúmenes que se comercializan de cafés de especialidad, principalmente orgánico y de comercio justo, son muy bajos; aunque han favorecido a un número importante de pequeños productores.

De esta forma, esta propuesta pretende en forma integral, lograr un aporte al sector cafetalero de la parroquia La Unión de forma efectiva, asegurando los esfuerzos de las diferentes organizaciones y estableciendo los mecanismos de ejecución, entrega y rendición de cuentas.

La capacitación ayudara a los productores estar preparados para el mejoramiento de los ingresos y egresos que genera la producción en los ciclos que lleva la temporada de pre y post cosecha, así como el mejoramiento de la productividad a través de incentivos y mejoramiento tecnológico en todas sus etapas.

7.3 JUSTIFICACIÓN

La presente propuesta está dirigida a los caficultores de la parroquia La Unión, los programas oficiales destinados al sector cafetalero, sin representar una política cafetalera integral, han cooperado a disminuir el abandono de las plantaciones y mantener esta importante actividad productiva. El programa a aplicarse se dirige a cada caficultor, para que sus plantaciones y las técnicas que ellos ponen sean óptimas y rentables.

Esta propuesta se justifica en el escenario de que el café actualmente está experimentando gran crecimiento e importancia estratégica; se está innovando y cambiando los hábitos de consumo y en la forma de realizar negocios, y es considerado un elemento para el crecimiento económico de los pueblos.

El sector cafetalero de la parroquia La Unión tiene relevante importancia en la economía local, social y política. La importancia económica del cultivo y producción de café, bajo estos lineamientos demuestra que la propuesta es beneficiosa, notable, y fácil de llevarla a la práctica.

7.4 OBJETIVOS

7.4.1 OBJETIVO GENERAL

Elaborar una propuesta metodológica que mejore los parámetros productivos del cultivo y la rehabilitación de plantaciones de café en la parroquia La Unión, perteneciente al Cantón Jipijapa

7.4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Socializar la metodología a través de capacitación a los productores, orientados a la tecnificación y mejoramiento de la productividad de la Parroquia la Unión.
- Capacitar a los productores con buenas prácticas agrícolas ecológicas, renovación de cafetales y la ampliación de la capacidad exportadora del país.

7.4.3 MEJORAMIENTO DE LA FINCA CAFETALERA

El manejo sostenible de las fincas cafetaleras es un proceso dinámico de mejora continua de la unidad agro productivo orientando a incrementar la productividad y calidad el café y a conservar los recursos naturales y biodiversidad, como condiciones básicas para asegurar el bienestar de la familia.

Un proceso de cambio se inicia en base del conocimiento de la situación en el punto de partida o línea base, para lo cual es indispensable hacer un diagnóstico agro productivo, rediseñar la estructura productiva, planificar las inversiones, gestionar los recursos para la implementación de los cambios, analizar los costos y beneficios, disponer de documentación e información sobre los mercados potenciales, entre otros aspectos (COFENAC 2007).

La planeación y ejecución de las diferentes acciones tienen que orientarse a mejorar el desempeño económico de las fincas cafetaleras, buscando ventajas comparativas en productividad y calidad.

7.4.3.1 DIAGNOSTICO DE LA FINCA

El diagnóstico es una herramienta de trabajo que permite al producto conocer como está estructurada la unidad productiva; determinar las características de los lotes de producción agrícola y pecuaria; establecer la disponibilidad de mano de obra e infraestructura; además, hay que detallar los aspectos sociales, ambiéntales y de seguridad alimentaria de la familia.

Datos generales.- Se relaciona con los datos del caficultor, las características agroclimáticas del área, la distribución de lotes, el mapa o croquis de la finca, los mapas de suelos, la cantidad de lluvia caída, el número de horas sol, entre otras informaciones. Una parte de estos datos puede obtenerse en las estaciones meteorológicas del INAMHI, en las bases de datos del sistema de indicadores Sociales y Ambientales (SIISE), en las dependencias del Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAGAP) o de los Gobiernos Locales, entre otras fuentes.

HISTORIA DE LOTES DE PRODUCCION.- Se detallan las prácticas culturales empleadas, los datos históricos de producción por lotes, las características del suelo y el uso de materiales e insumos.

PRODUCCIÓN PECUARIA DE LA FINCA.- se describen las especies de animales, la cantidad, tipo de alimentación y el manejo pecuario a nivel de la finca.

INFRAESTRUCTURA.- Se describe la disponibilidad de despulpadoras, tanques de fermentación, infraestructura para el secado y almacenamiento, medios de transporte, entre otros aspectos.

ASPECTOS AMBIENTALES. - Se refiere al uso de los recursos naturales existentes en la finca; así como, el manejo de basura y residuos orgánicos.

ASPECTOS SOCIALES.- Se refiere a la mano de obra familiar disponible, el nivel de escolaridad, las formas de asociatividad y relacionamiento con la comunidad, entre otros elementos.

Una herramienta de diagnóstico de la finca es el "Análisis estacional", donde se evalúan distintas variables en función del tiempo y las circunstancias.

En la figura 10, se expone un modelo de "Análisis estacional" donde se incluye un curva de precipitación, la disponibilidad de mano de obra familiar (Ho=hombre, Mu=mujer, Hi=hijos); la necesidad de contratación de jornaleros (Jo); el calendario de asistencia de los hijos y la época de cosecha del café. (Guia tecnica para la produccion y poscosecha del cafe arabigo, 2017)

Elementos	Meses del año											
	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
Distribucion de lluvia												
Disponibilidad		Hi	Hi	Hi								
Mano de obra		Hi	Hi	Hi								
familiar	Mu	Mu	Mu	Mu	Mu	Mu	Mu	Mu	Mu	Mu	Mu	Mu
	Ho	Ho	Ho	Ho	Ho	Ho	Ho	Ho	Ho	Ho	Ho	Ho
Nesecidad de mano												
obra contratada							Jor					
						Jor	Jor					Jor
						Jor	Jor	Jor				Jor
Asistencia de los												
hijos a la												
escuela	Hi				Hi	Hi	Hi	Hi	Hi	Hi	Hi	Hi
	Hi				Hi	Hi	Hi	Hi	Hi	Hi	Hi	Hi
Cosecha de café												
arábigo												

Análisis estacional de la situación de una finca cafetalera.

7.4.3.2 LA PLANIFICACIÓN DEL MEJORAMIENTO DE LA FINCA

El plan de mejoramiento de la finca se orienta a la definición de actividades agropecuarias o buenas prácticas agrícolas y a su aplicación cotidiana para poder elevar la producción y productividad; y, a través de aquello, mejorar los ingresos económicos y condiciones de vida de la familia (DUICELA, PLANIFICACION Y MEJORAMIENTO DE FINCAS, 2011, 2012)

La definición del agricultor de continuar produciendo café convencional o decidir por la producción de café orgánico, implica rediseñar la finca y planear el trabajo por lotes, en forma cronológica, considerando los detalles en el manejo de los cultivos y la asignación de los recursos económicos necesarios.

Los principales compontes de un plan de mejoramiento de la finca cafetalera son los siguientes: renovación y rehabilitación de cafetales, transición al orgánico, diversificación y preservación de los recursos naturales (Guia tecnica para la produccion y poscosecha del cafe arabigo)

Los cafetales viejos e improductivos tienen que ser sustituidos por nuevas plantaciones de café, usando variedades mejoradas y tecnología apropiada. Los cafetales con cierto potencial de producción, buen vigor vegetal y adecuado estado fitosanitario, de hasta 15 años de edad, deben ser sometidos a la rehabilitación y manejo intensivo para recuperar su capacidad de producción o la adecuada transición a cultivos limpios.

Para asegurar la sostenibilidad de la finca, además, hay que diversificar los sistemas de producción, organizar un eficiente aprovechamiento de la mano de obra familiar; integrar los componentes agrícolas, pecuario y agroforestal; planear los calendarios de actividades, gestionar los recursos financieros, documentar todas las actividades y registrar contablemente, con documentos, los egresos e ingresos.

Una herramienta para diagnosticar la situación inicial de la finca es la elaboración grafica del "mapa actual" que deben complementarse con otra herramienta grafica de planificación que es el "mapa futuro".

7.4.4 LA DOCUMENTACIÓN Y REGISTROS DE LAS ACTIVIDADES

El manejo de documentación y registros permite verificar y evaluar el desarrollo de las actividades agrícolas y pecuarias, según lo planificado; así como, analizar los costos y beneficios de la cultura. Sin registro y sin análisis de costo y beneficios no es posible conocer si la gestión de la finca es o no rentable. Por lo tanto, es indispensable que los caficultores lleven registros contables de las actividades que se realizan en la unidad productiva para estimar sus egresos e ingresos y analizar su estado financiero, lo que permite analizar y reprogramar las actividades.

Los principales documentos que debe tener un productor, siempre disponibles y actualizados, son: ficha de diagnóstico de la finca, contratos del productor con la organización o con el exportador, detalle de las tecnologías de producción y plan mensual de actividades de la finca, registró mensual de actividades de la finca, registro de las inversiones, registro de ingresos y ventas, registro de compras e inventario de bodega.

7.4.4.1 FICHA DE DIAGNÓSTICO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA

La ficha de diagnóstico es una de las herramientas que le permiten al caficultor detallar la estructura agro productiva al inicio de la intervención, conteniendo básicamente los siguientes datos:

- Nombre del agricultor.
- Ubicación geográfica.
- Numero de lotes y su extensión.
- Cultivos de la finca por lotes. Si son muchos, al menos los más importantes.

- Área de cada cultivo y las prácticas culturales que se aplican.
- Otra información relevante: fechas de riesgo, curvas de nivel, drenajes, caminos, otras instalaciones, especies forestales protectoras contra el viento.
- Cosecha y pos cosecha.

7.4.4.2 CONTRATOS O COMPROMISOS ADQUIRIDOS POR EL PRODUCTOR

El contrato es el documento escrito que firman el caficultor y el representante de la organización a la que pertenece, indicando los compromisos entre ambas partes para tecnificar la caficultura.

Si el productor tiene contratos con los compradores de café o con los exportadores, deben estar definidos los compromisos relacionados con la mejora de la productividad, los volúmenes de producto, las especificaciones de calidad y los plazos de entrega.

7.4.4.3 TECNOLOGÍAS DE PRODUCCIÓN

El productor debe tener por escrito, en forma detallada, las alternativas tecnológicas que aplican en los cafetales y en la finca, señalando con exactitud las labores de cultivo en las diferentes etapas fenológicas, los insumos a utilizar, las dosis, formas y épocas específicas de aplicación (DUICELA, TECNOLOGIAS PRODUCTIVAS, 2012)

El productor debe detallar las prácticas de conservación de suelo, la protección de las fuentes de agua, el proceso de preparación de abonos orgánicos, el manejo de los problemas fitosanitarios y malezas (insectos, hongos, bacterias, nematodos y malas hierbas); así como, las otras laborales de cultivos: podas, regulación de sombra, riego, cosecha y poscosechas.

Las normas internas de producción y poscosecha definen las prácticas mínimas necesarias para la gestión técnica de la finca. Cuando se trata de la producción orgánica

certificada, las normas internas constituyen una condición básica que debe estar enmarcada en los principios de la agricultura orgánica.

7.4.4.4 ACTIVIDADES DE MANEJO DE LA FINCA

En el plan para manejar la finca deben definirse calendarizarse las actividades para el costo, mediano y largo plazos. Un plan de mejoramiento de la que la finca debe contener la propuesta de renovación de renovación o rehabilitación de plantaciones, las metas de diversificación de los sistemas productivos, incluida la producción pecuaria; así como las acciones para contribuir a la preservación de los recursos naturales y biodiversidad.

El cultivo de café por tener una cosecha estacionaria, solo provee de ingreso a la familias de los caficultores durante tres meses del año y los nueve meses restantes, prácticamente, no tiene ingresos por el café y dependen de la venta de otros productos (DUICELA, MANEJO DE FINCAS CAFETALERAS, 2012).

Los frutales constituyen otra alternativa de diversificación en las fincas. Por su lento crecimiento se pueden intercalar con otras especies, lo que permite aprovechar eficientemente el suelo y obtener significativos ingresos. Los frutales también representan un elemento muy importante para el entorno, ya que dé sus frutos se alimentan muchas aves, insectos y otros animales silvestres. Es preferible que la siembra sea antes o simultáneamente con el café. Las especies frutales que se pueden establecer en las fincas son: papaya (carica papaya), cítricos (citrus spp.) aguacate (persea americana), bananos y platanos (musa,AAA,BBB o AAB), guanábana (Annona muricata) , guayaba (psidium guajava) , maracuyá (pasiflora edulis) , entre otras.

En los linderos internos que delimitan los lotes de la finca, así como en los linderos externos que delimitan con las fincas vecinas, deben sembrarse arboles maderables, tales como: teca (tectona grandis), laurel (cordia alliodora), cedro (cedrella odorata),

amarrillo (centrolobium ochroxylum), fernansanchez (triplariscumingiana), y de servicios ambientales tales como la guaba de machete (inga guachapele), eritrinas (Erythrina sp.), gliricidia (Gliricidia sepium), leucaena (Leucaena leucocephala), aliso (Alnus acuminata), algarrobo (prosopis sp.), faique (Acacia machrantha), entre otras especies.

Dependiendo del tamaño de la finca cafetalera, deben integrarse la producción pecuaria como un componente de la finca. La cría de bovinos es una opción en fincas de tamaño mediano y grande. Cuando las fincas son pequeñas, se puede criar animales como: cabras, cerdos, gallinas, cuyes, conejos, entre otras especies.

La siembra de las plantas medicinales, ornamentales, aromáticas, y especias que permiten aprovechar eficientemente pequeños espacios de terreno. Las especies que se pueden manejar en la finca son: almizclillo (hibiscus sp.), hierba buena (mentha sativa), malva (malva sp.), ruda (Ruda graveolens), oregano (origanum vulgare), orquídeas (catleya sp.), entre otras.

Cronograma referencial de actividades para el manejo del cafetal durante los primeros 42 meses de edad

	Crianza de plántulas						Etapa de crecimiento: 18 meses desde el establecimiento																	
Actividades	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	noviembre	Diciembre	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio
Crianza de plántulas en semillero y viveros																								
Toma de muestra de suelo para análisis químico																								
Establecimiento de plantaciones de café																								

Aplicación de enmiendas al suelo (cales, yeso, estiércoles)																									
Fertilización de fondo al trasplante																									
Fertilización química del cafetal																									
Resiembra de los cafetos																									
Establecimiento y manejo de la sombra temporal (plátano)																									
Establecimiento y manejo de los árboles de sombra (guaba)																									
Asociación temporal: maíz, maní, fréjol																									
Establecimiento de sombra provisional (gandul)																									
Repique de la sombra provisional																									
Riesgo																									
Control manual de malezas																									
Control químico de malezas																									
Control químico de enfermedades foliares																									
Poda de los cafetos (desbroce)																									
Control etológico de la broca del fruto																									

	Inicio de etapa de producción																							
ACTIVIDADES	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio
Primera cosecha del cafetal																								
Beneficio y secado del café																								
Control manual de maleza																								
Fertilización química del cafetal																								
Aplicación de enmiendas al suelo(cales, yeso, estiércoles)																								
Manejo de la sombra temporal (plátano)																								
Manejo de los árboles de sombra(guaba)																								
Repique de la sombra provisional (gandul)																								
Riego																								
Control manual de maleza																								
Control químico de enfermedades foliares																								
Control etológico de la broca del fruto																								
Podas de mantenimiento (des brote y sanitaria)																								
Cosecha, beneficio y secado																								

VIII. BIBLIOGRAFÍA

Referencias

ABAD. (2014). *PROPAGACION DEL CAFE* . CUENCA. www.agrocalidad.gob.ec/wpcontent/uploads/2016/07/MANUAL_cafe_GUIA1.pdf

AGUIRRE. (2013). *EL CAFE* . MEXICO: DIFACIL. www.cefp.gob.mx/intr/edocumentos/pdf/cefp/cefp0542001.pdf

AMORES et al., C. (2016). *INTRODUCCION DEL CAFE EN 1985.* LOJA. dspace.utpl.edu.ec/bitstream/123456789/2703/1/338X1227.pdf

ANACAFE. (2014). *CRECIENTO DEL CAFE EN ECUADOR.* GUAYAQUIL: ENSA. https://www.federaciondecafeteros.org/.../Ferrin%20%20Ecuador%20y%20Acuerdo...

ANACAFE. (200,2013). *REDUCIDA PRODUCCION CAFETALERA.* QUITO. https://www.anacafe.org/glifos/index.php?title=Produccion_de_cafe

ANACAFE. (2014). *TRANPORTACION DE CAFE MUNDIAL.* PORTOVIEJO. https://www.anacafe.org/glifos/index.php?title=13NOT:Nac_Primeros_lugares..

BANCO CENTAL DEL ECUADOR. (2014). *MEJORAMIENTO MONETARIO DEL SECTOR CAFETALERO.* QUITO. https://contenido.bce.fin.ec/documentos/PublicacionesNotas/.../etc201402.pdf

BENDING. (2015). *PROCESO DEL CAFE.* ESPAÑA: CATALUÑA. www.cafespaquillo.com/historias-del-cafe/14-cafes.../6-cultivo-de-cafe-en-españa.htm...

BEWSEY. (2014). *CORPORACION ECUATORIANA.* QUITO: CORECAF. https://coremanaba.wordpress.com/coremanaba-sa/

CAFE, O. I. (2014). *DEMANDA DE INCREMENTO CAFETALERO.* LONDRES. abg.org.gt/web2014/wp-content/uploads/.../SECTOR-1-CAFE-MARZO-2015.pdf

COFENAC. (2013). *FINCAS CAFETALERAS.* QUITO: COFENAC. www.redalyc.org/pdf/341/34132815013.pdf

COFENAC. (2014). *MODELACION DE CRECIMIENTO* . LOJA. www.scielo.org.pe/pdf/ecol/v13n2/a13v13n2.pdf

COFENAC, M. (2015). *RENOVACION CAFETALERA EN MANABI.* PORTOVIEJO-JIPIJAPA. www.agricultura.gob.ec › Comunicamos › Noticias

COMERCIO, S. D. (MAYO de 2008). CAFE ECUATORIANO, CALIDAD Y VARIEDAD. *INDUSTRIA ECUATORIANA* , págs. 4-6. https://www.propiedadintelectual.gob.ec/ecuador-con-aroma-de-cafe/

DENBIGH. (2013). *INTRODUCCION DE REACTORES PARA MEJORAMIENTO DE CAFE.* ESPAÑA: CATALUÑA.

https://repositoriotec.tec.ac.cr/bitstream/.../Tesis%20Franger%20Acuña%201.pdf?...1

DUICELA. (2017). *Guia tecnica para la produccion y poscosecha del cafe arabigo.* GUAYAQUIL. www.agrocalidad.gob.ec/wpcontent/uploads/pdf/inocuidad/guia-cafe.pdf

DUICELA. (2012). *MANEJO DE FINCAS CAFETALERAS.* GUAYAQUIL. www.agrocalidad.gob.ec/wp-content/uploads/pdf/inocuidad/guia-cafe.pdf

DUICELA. (2011, 2012). *PLANIFICACION Y MEJORAMIENTO DE FINCAS.* GUAYAQUIL. www.agrocalidad.gob.ec/wp-content/uploads/pdf/inocuidad/guia-cafe.pdf

DUICELA. (2012). *TECNOLOGIAS PRODUCTIVAS.* GUAYAQUIL. www.agrocalidad.gob.ec/wp-content/uploads/pdf/inocuidad/guia-cafe.pdf

ESTUPIÑAN, P. (2007). UN GRANO DE ESPERANZA. *VISTAZO* , 52-53. www.vistazo.com/tags/café

FAPECAFE, & SALCEDO, J. (6 de MAYO de 2010). PRODUCCION INEFICIENTE DEL CAFE. *DEFICIF DE CAFE* , pág. 7. www.ico.org/projects/cabi_cdrom/PDFFiles/ECUADOR.pdf

FAPECAFES. (2015). *CEFE:PRODUCCION ANUAL.* QUITO. sinagap.agricultura.gob.ec/.../2014/eboletin-situacional-de-cafe-2014-actualizado.pdf

FONTURBEL. (2014). *CAFETALES: FUENTES DE ENERGIAS BIOLOGICAS.* ARGENTINA. https://books.google.com.ec/books?id=G9cOAQAAIAAJ

GUALTIERI. (2015). *EL CAFE: PRODUCCION DE PROTEINA.* COLOMBIA: CIENCIA NUEVA. www.cafedecolombia.com/.../produccion_de_cafe_de_colombia_crecio_4_en_enero

GUIA TECNICA PARA LA PRODUCCION Y POSCOSECHA DEL CAFE ARABIGO. (2017). JIPIJAPA. www.iniap.gob.ec/nsite/.../Mejora_Genética_café_experiencias_Ecuador%20(1).pdf

INIAP. (08 de AGOSTO de 2017). *MEJORAMIENTO INTEGRADO DEL CAFE*. Obtenido de MEJORAMIENTO INTEGRADO DEL CAFE: www.iniap.gob.ec/.../iniap-actualiza-conocimiento-en-manejo-integrado-del-cultivo-

INIAP, C. C. (2011). *VARIEDADES DE CAFE.* QUITO. www.iniap.gob.ec/nsite/.../Mejora_Genética_café_experiencias_Ecuador%20(1).pdf

JARA. (2015). *REDES DEL CAFE EN GALAPAGOS.* QUITO.

https://www.envia-regalos.com/producto/galapagos-regalo-cafe-velez/

MAGAP. (20 de JUNIO de 2017). *"Proyecto de Reactivaciòn de la Caficultura Ecuatoriana"*. Obtenido de INFORME MAGAP: www.agricultura.gob.ec/magap

MAGAP. (2011). *TIEMPOS DE PRODUCCION.* QUITO-PORTOVIEJO: MAGAP. www.manabi.gob.ec/investmanabi/Expor_cafe2-0.php

MAGAP, 2. (2013). *PLANTACIONES CAFETALERAS ZONA MANABI.* PORTOVIEJO:MAGAP. dspace.utpl.edu.ec/bitstream/123456789/2703/1/338X1227.pdf

MARY, B. (2014). *VARIEDADES MUNDIALES DE CAFE.* MEXICO: EDIPRESSE. www.pichincha.gob.ec/.../prog_cafe.../escuela_cafe_presentacion_modulo_2.pdf

MONROIG. (2013). *BOTANICA: VARIEDADES DE CAFE.* COLOMBIA. www.cenicafe.org/es/documents/LibroSistemasProduccionCapitulo1.pdf

ORDENAMIENTO, S. N. (2017). *PLAN DE DESARROLLO Y ORDENAMIENTO TERRITORIAL 2015-2019.* PORTOVIEJO: GAD JIPIJAPA. manabinoticiasenlinea.blogspot.com/2012/07/plan-de-desarrollo-y-ordenamiento.html

PRODUCCION, M. D. (2016). *DIAGNOSTICO EN EL MEJORAMIENTO DEL CAFE.* QUITO. cfores.upr.edu.cu/index.php/cfores/article/download/138/pdf

PROEC, A. (24 DE MARZO DE 2013). *GANADORES DE LA TAZA DORADA* . OBTENIDO DE GANADORES DE LA TAZA DORADA : www.anecafe.org.ec/wp-content/.../2013/04/Informe-Final-Taza-Dorada-20122.pdf

RAMIREZ, D. (2013). *PLANTACIONES CAFETALERAS.* COLOMBIA: LATINO. www.cafedecolombia.com/particulares/es/la_tierra_del_cafe/regiones_cafeteras/

SUPERINTENDENCIA DE CONTROL DEL PODER DE MERCADO. (2016). *ANÁLISIS SECTORIAL DE EXPORTACION DEL CAFÉ.* QUITO. https://pt.scribd.com/.../Analisis-Sectorial-Del-Cafe-en-La-Zona-7-Del-Ecuador

TRUJILLO. (2014). *COMERCIO Y DESARROLLO.* GUAYAQUIL. www.elcomercio.com/actualidad/negocios/mejor-cafe-del-pais-se.html

IX. ANEXO

.

ANEXOS

ACTIVIDADES A RESOLVER EN LA PROPUESTA

No	ACTIVIDADES:	M	Febrero				Marzo					Abril				Mayo					Junio					Julio		Total Actividade	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	Semi	%
1	Conocimiento del tema																											1	10
2	Clara visión del area: conocimiento y producción																												
3	formular un plan de investigación																											1	5
4	proponer mejoras al método de producción																											2	20
5	plantear los objetivos a resolver																											1	10
6	Preparar los documentos del trabajo de campo																											1	5
7	Recolección de datos a caficultores																												
8	Sistematizacion																											6	10
9	Charlas en rehabilitación de plantaciones de café																											2	5
10	Analisis de los mejoramientos de fincas cafetaleras																											3	10
11	Analisis de datos recolectados																											4	5
12	Diagnostico social y ambiental de las fincas																											3	10
13	Analisis de las fichas de diagnosticos																											1	5
14	Culminación de invesrigaciones																											1	5
TOTAL:																												26	100

Encuesta a los productores cafetaleros

Los datos se recogieron en las reuniones de trabajo realizado con las asociaciones de cafetaleros, donde se obtuvieron los siguientes resultados.

Lea las siguientes preguntas y marque con una X según considere su respuesta.

1.- ¿Usted a asistido a capacitacion sobre el manejo de cafetales ?

Si ☐ No ☐

2.- ¿Qué variedad de café ud cultiva?

Arábigo	☐	Caturra	☐	salchimor	☐
Robusta	☐	Pacas	☐	Catimor	☐
Bourbón	☐	Catucai	☐	Acaua	☐
Arara	☐				

3.- ¿ Participa usted en algun programa de renovacion de cafetales en los ultimos cuatro años? CON QUE INSTITUCION o PROYECTO

Si ☐ No ☐

4.- ¿Cuantas hectáreas de café tiene usted con materiales de alto rendimiento del proyecto de reactivación cafetalera del MAGAP?

5.- ¿ Que manejo agronomico realiza en su cafetal?

Control de maleza	☐	Control de plagas	☐
Abonadura organica	☐	Control de enfermedades	☐
Fertilizacion quimica	☐	Control de broca	☐

6.-Cual fue la cantidad que cosecho por hectarea del café que tiene renovado

5 **10** **20** **50**

7.- ¿ Cuanto generó de ingreso por la venta de café al año POR HECTAREA?

100-300 $ USD ☐ 300-600 USD ☐ 600-1000 ☐

Otra cantidad cual?.....

8.-Donde comercializa el cafe

9.- ¿ Cree usted que la renovacion de café ayudara al desarrollo economico de los agricultores de la Parroquia La Unión?

Si ☐ No ☐

10.- ¿Cree ud que es muy importante contar con un plan de capacitación, que incentive a los agricultores a sostener e incrementar el cultivo de café?

Si ☐ No ☐

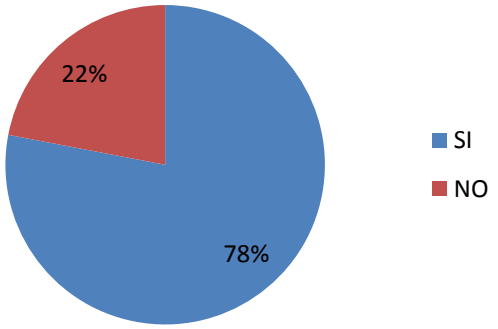
Encuesta a los productores cafetaleros

Los datos se recogieron en las reuniones de trabajo realizado con las asociaciones de cafetaleros, donde se obtuvieron los siguientes resultados.

Lea las siguientes preguntas y marque con una X según considere su respuesta.

1.- ¿Usted a asistido a capacitacion sobre el manejo de cafetales ?

Si ☐ No ☐

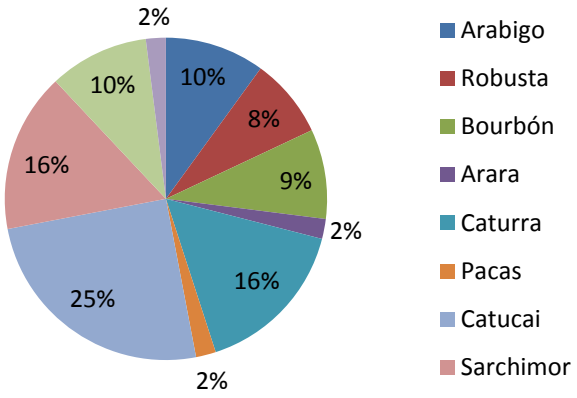


ANÁLISIS:

Los beneficiarios inscritos en la reactivación cafetalera de la parroquia La Union cuenta con 75 productores los que se evaluara como el 100%; de ello en la encuesta dio como resultado lo siguente el 78% se ha capacitado en manejo de cafetales mientras que el 22% restante asume que no lo a hecho por falta de tiempo.

2.- ¿Qué variedad de café ud cultiva?

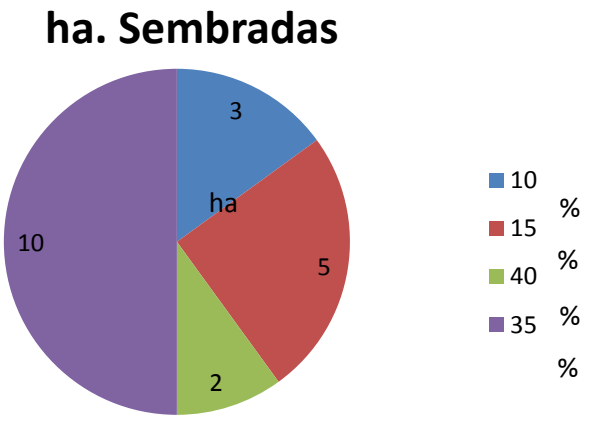
Arábigo	☐	Caturra	☐	salchimor	☐
Robusta	☐	Pacas	☐	Catimor	☐
Bourbón	☐	Catucai	☐	Acaua	☐
Arara	☐				



ANÁLISIS:

La Asociacion cafetalera de la parroquia La Union cuenta con 75 socios los que se evaluara como el 100%; de ello en la encuesta dio como resultado lo siguente la variedad de café con mayor productividad de siembra es el catucai con un 25%, la variedad de siembra media es el caturra y sarchimor ambos con un 16%, mientras la variedad de café de siembra baja son arara, pacas con un 2%.

3. ¿Cuál es el area que tienen sembrada?



ha ha

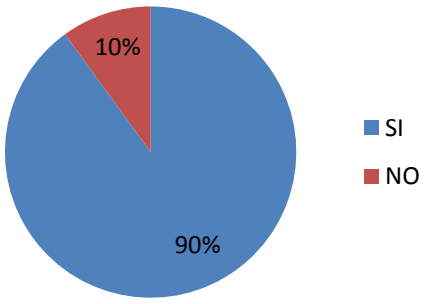
ha

ANÁLISIS:

El tamaño de la muestra es de 75 de lo que se encontro que el 35% de los beneficiarios tiene sembrado aproximadamente 10 ha ; el 15% 5 ha y el 40 % y 10% 2 y 3 ha.

4.- ¿ Participa usted en algun programa de renovacion de cafetales en los ultimos cuatro años? CON QUE INSTITUCION o PROYECTO

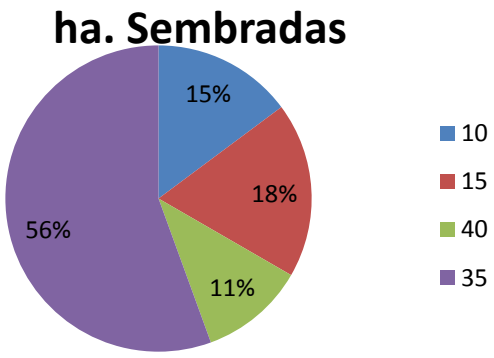
Si ☐ No ☐



ANÁLISIS:

Del total de la muestra encuestada se evaluo el 90% participa en el proyecto de reactivacion de cafetales presentados por el MAGAP, mientras que el 10% restante lo hace con sus propios recursos.

5.- ¿Cuantas hectáreas de café tiene usted con materiales de alto rendimiento del proyecto de reactivación cafetalera del MAGAP?

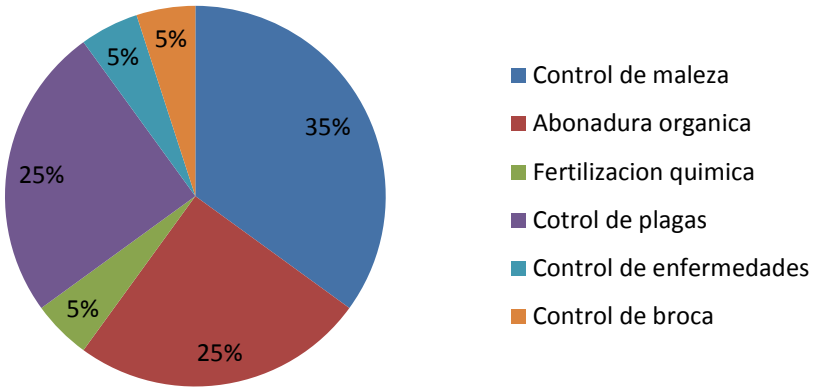


ANÁLISIS:

Con los 75 socios establecido como muestra se evalua que el 35% de los asociados tiene sembrado 10 ha; el 15% 5 ha y el 40 % y 10% 2 y 3 ha con materiales de alto rendimiento con ayuda del proyecto del MAGAP.

6.- ¿ Que manejo agronomico realiza en su cafetal?

Control de maleza	☐	Control de plagas	☐
Abonadura organica	☐	Control de emfermedades	☐
Fertilizacion quimica	☐	Control de broca	☐

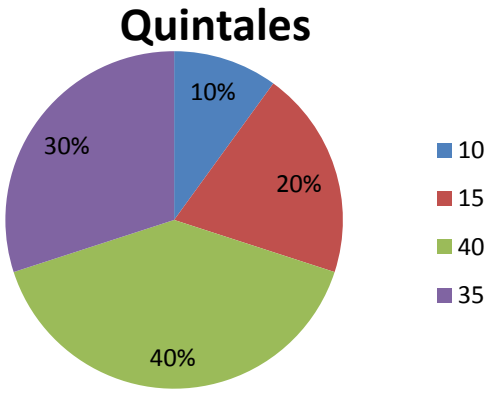


ANÁLISIS:

Se denota que con 75 socios los que se evaluo en la encuesta dio como resultado lo siguente el 35% realiza el control de maleza, el 25% realiza control de plagas y abonadura organica mientras que solo el 5% realiza control de broca, fertilizacion quimica y control de enfermedades.

7.-Cual fue la cantidad que cosecho por hectarea del café que tiene renovado

5 **10** **20** **50**



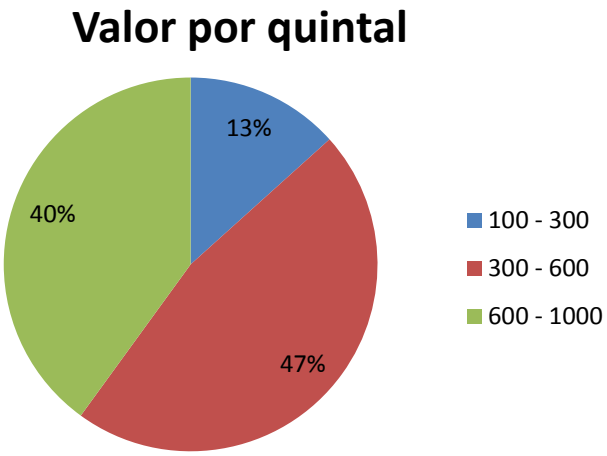
ANÁLISIS:

La interpretación de esta interrogante describe lo siguente el 40% cosecho 50q, 35% cosecho 15q, 15% cosecho 10q y el 10% cosecho 5q de café renovado por hectaria.

8.- ¿ Cuanto generó de ingreso por la venta de café al año POR HECTAREA?

100-300 $ USD ☐ 300-600 USD ☐ 600-1000 ☐

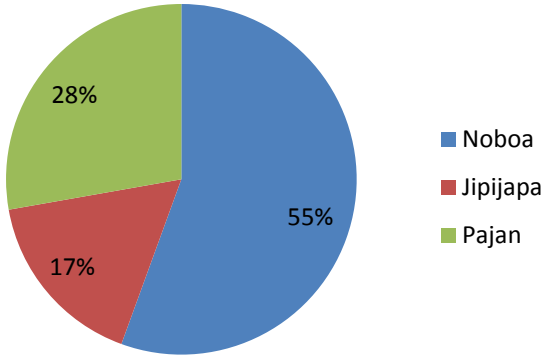
Otra cantidad cual?.....



ANÁLISIS:

La beneficiarios cafetalera de la parroquia La Union cuenta con 75 socios los que se evaluara como el 100%; de ello en la encuesta dio como resultado lo siguente al 47% de asociados le genero de 300-600 dolares, al 40% les genero 600-1000, mientras que al 13% de 100 a 300 dolares estos ultimos aseguran que su ingreso es bajo debido a que ellos se dedican mayormente a otros tipos de cultivos.

9.- Donde comercializa el café

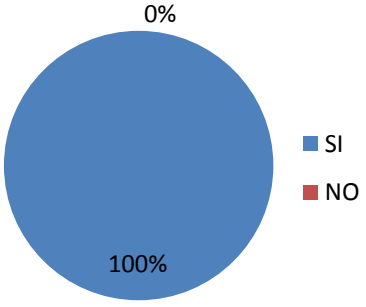


ANÁLISIS:

Se estima que en el siguiente analisis refleja lo siguente el 55% de los socios venden su produccion en la parroquia Noboa, el 28% en el cantón Pajan y solo el 17% en el cantón Jipijapa esto se debe a la variacion de precio que existe en cada uno de los centros de acopio.

10.- ¿ Cree usted que la renovacion de café ayudara al desarrollo economico de los agricultores de la Parroquia La Unión?

Si ☐ No ☐

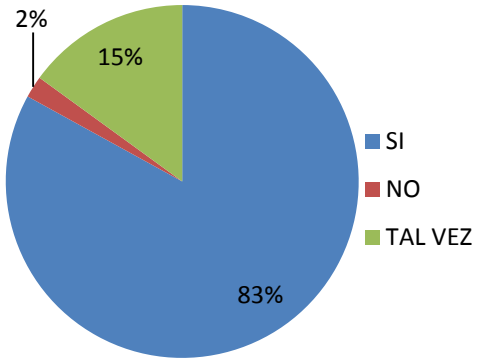


ANÁLISIS:

Si mejoran los precios y los materiales que se estan planteando son verdaderamente de alto rendimiento coso que desconocen porque las plantaciones nuevas no estan en su maxima producción ni rendimiento.

11.- ¿Cree ud que es muy importante contar con un plan de capacitación, que incentive a los agricultores a sostener e incrementar el cultivo de café?

Si ☐ No ☐



ANÁLISIS:

La Asociacion cafetalera de la parroquia La Union cuenta con 75 socios los que se evaluara como el 100%; de ello en la encuesta dio como resultado lo siguente el 83% asegura que si es importante ya que incrementaria sus conocimientos de siembra e inversion correcta de sus materiales, 15% determino que tal vez y el 2% responde que no porque a veces las realizan empresas privadas y tendrian costos.

LISTA DE ASOCIADOS CAFETALEROS DE LA PARROQUIA LA UNIÓN

PARROQUIA	SITIO	ASOCIACIÓN	HECTÁREAS-CAFÉ
LA UNION	BAJO DE LA UNION	JUNTOS LUCHAREMOS	1
LA UNION	EL CARMEN	JUNTOS LUCHAREMOS	3
LA UNION	EL CARMEN	JUNTOS LUCHAREMOS	0,5
LA UNION	EL CARMEN	JUNTOS LUCHAREMOS	5
LA UNION	LA NARANJITA	JUNTOS LUCHAREMOS	3
LA UNION	LA NARANJITA	JUNTOS LUCHAREMOS	2
LA UNION	LA NARANJITA	JUNTOS LUCHAREMOS	1
LA UNION	LA NARANJITA/EL BEJUCAL	JUNTOS LUCHAREMOS	2
LA UNION	LA UNION	JUNTOS LUCHAREMOS	3
LA UNION	LA UNION	JUNTOS LUCHAREMOS	3
LA UNION	LA UNION	JUNTOS LUCHAREMOS	1,5
LA UNION	LA UNION CENTRO	JUNTOS LUCHAREMOS	0,5
LA UNION	LA UNION CENTRO	JUNTOS LUCHAREMOS	4
LA UNION	MOCORAL	JUNTOS LUCHAREMOS	1
LA UNION	MOCORAL	JUNTOS LUCHAREMOS	0,5
LA UNION	MOCORAL	JUNTOS LUCHAREMOS	1,25
LA UNION	NARANJITA	JUNTOS LUCHAREMOS	1,5
LA UNION	SAN ELOY	JUNTOS LUCHAREMOS	1
LA UNION	SAN ELOY	JUNTOS LUCHAREMOS	0,5
LA UNION	SAN ELOY	JUNTOS LUCHAREMOS	1,5
LA UNION	SAN ELOY	JUNTOS LUCHAREMOS	1
LA UNION	SAN ELOY	JUNTOS LUCHAREMOS	2,5
LA UNION	SAN ELOY	JUNTOS LUCHAREMOS	2,5
LA UNION	SAN ELOY	JUNTOS LUCHAREMOS	2,5
LA UNION	SAN ELOY	JUNTOS LUCHAREMOS	2,5
LA UNION	SAN ELOY	JUNTOS LUCHAREMOS	1,5
LA UNION	SAN ELOY	JUNTOS LUCHAREMOS	2
LA UNION	LA NARANJITA	JUNTOS LUCHAREMOS	1,5
LA UNION	SAN ELOY	JUNTOS LUCHAREMOS	2,5
LA UNION	SAN ELOY	JUNTOS LUCHAREMOS	0,5
LA UNION	SAN ELOY	JUNTOS LUCHAREMOS	0,25
LA UNION	SAN ELOY	JUNTOS LUCHAREMOS	2,5
LA UNION	SAN ELOY	JUNTOS LUCHAREMOS	1,5
LA UNION	SAN ELOY	JUNTOS LUCHAREMOS	2,5
LA UNION	SAN ELOY	JUNTOS LUCHAREMOS	2,5
LA UNION	SAN ELOY	JUNTOS LUCHAREMOS	2,5
LA UNION	SAN ELOY	JUNTOS LUCHAREMOS	3
LA UNION	SAN ELOY	JUNTOS LUCHAREMOS	1
LA UNION	SAN TA BARBARA	JUNTOS LUCHAREMOS	0,5
LA UNION	AGUA DULCE	LA GUACHARACA	2
LA UNION	AGUA DULCE	LA GUACHARACA	3,5
LA UNION	AGUA DULCE	LA GUACHARACA	1
LA UNION	AGUA DULCE	LA GUACHARACA	2
LA UNION	AGUA DULCE	LA GUACHARACA	2
LA UNION	AGUA DULCE	LA GUACHARACA	0,25
LA UNION	AGUA DULCE	LA GUACHARACA	2
LA UNION	AGUA DULCE	LA GUACHARACA	0,5
LA UNION	AGUA DULCE	LA GUACHARACA	2
LA UNION	CADECITO	LA GUACHARACA	1
LA UNION	CADECITO	LA GUACHARACA	2,5
LA UNION	CADECITO	LA GUACHARACA	0,5
LA UNION	EL RAMITO	LA GUACHARACA	1
LA UNION	EL RAMITO	LA GUACHARACA	0,25
LA UNION	EL RAMITO	LA GUACHARACA	2
LA UNION	EL RAMITO	LA GUACHARACA	0,25
LA UNION	EL RAMITO	LA GUACHARACA	2
LA UNION	EL RAMITO	LA GUACHARACA	2
LA UNION	EL RAMITO	LA GUACHARACA	0,25
LA UNION	EL RAMITO	LA GUACHARACA	2
LA UNION	LA NARANJA	LA GUACHARACA	7
LA UNION	LA NARANJA	LA GUACHARACA	3
LA UNION	LA NARANJA	LA GUACHARACA	0,5
LA UNION	LA UNION	LA GUACHARACA	1,5
LA UNION	NARANJA	LA GUACHARACA	2
LA UNION	SAN JOSE	LA GUACHARACA	3
LA UNION	SAN JOSE	LA GUACHARACA	3
LA UNION	SAN JOSE	LA GUACHARACA	1
LA UNION	SAN JOSE	LA GUACHARACA	1
LA UNION	SAN JOSE	LA GUACHARACA	2
LA UNION	SAN JOSE	LA GUACHARACA	3
LA UNION	SAN JOSE	LA GUACHARACA	1
LA UNION	SAN JOSE	LA GUACHARACA	4
LA UNION	SAN JOSE	LA GUACHARACA	2,5
LA UNION	SAN JOSE	LA GUACHARACA	2

Taller de reflexión sobre la situación presente y planificación del porvenir.

Tecnificación continúa de fincas, basado en un enfoque integral, conservacionista y de alta productividad.

Tutoría

Tutoría