



**UNIVERSIDAD
NACIONAL DE LOJA**

**FACULTAD JURÍDICA, SOCIAL Y
ADMINISTRATIVA**

CARRERA

ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

**“Caracterización de la cadena de valor del
café bajo la modalidad independiente y asociativa en
el cantón Las Lajas, provincia de El Oro, periodo
2020-2021.”**

TESIS PREVIA A LA
OBTENCIÓN DEL GRADO DE
INGENIERA EN
ADMINISTRACIÓN DE
EMPRESAS

AUTORA:

María Janeth Ramírez Cacay

DIRECTOR:

Ing. Juan Encalada Orozco

LOJA-ECUADOR

2021



Loja, 5 de Abril de 2021

Juan Encalada Orozco
DIRECTOR DE TESIS

CERTIFICA:

Que la tesis titulada: **“Caracterización de la cadena de valor del café bajo la modalidad independiente y asociativa en el cantón Las Lajas, provincia de El Oro, período 2020-2021.”** De la Srta. **María Janeth Ramírez Cacay**, ha sido elaborada bajo mi dirección y cumple con la normativa establecida en el Reglamento de Régimen Académico de la Universidad Nacional de Loja en lo pertinente a la graduación; por ello **AUTORIZO** su presentación para el proceso de graduación.

Es todo cuanto puedo certificar, para los fines académicos.

 Firmado electrónicamente por:
**JUAN ROMAN
ENCALADA
OROZCO**
Juan Encalada Orozco.

DOCENTE DE LA CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS.

AUTORIA

Yo, **María Janeth Ramírez Cacay**, declaro ser la autora del presente trabajo de tesis; y eximo expresamente a la Universidad Nacional de Loja y a sus representantes jurídicos de posibles reclamos o acciones legales por el contenido de la misma.

Adicionalmente acepto y autorizo a la Universidad Nacional de Loja la publicación de mi tesis en el Repositorio Institucional – Biblioteca Virtual.

Autora: María Janeth Ramírez Cacay

Cedula: 1105477929

Fecha: Loja, 30 de agosto de 2021

CARTA DE AUTORIZACIÓN DE TESIS POR PARTE DEL AUTOR PARA LA CONSULTA, REPRODUCCIÓN PARCIAL O TOTAL Y PUBLICACIÓN ELECTRONICA DEL TEXTO COMPLETO

Yo **María Janeth Ramírez Cacay** declaro ser autora de la tesis titulada: **“CARACTERIZACIÓN DE LA CADENA DE VALOR DEL CAFÉ BAJO LA MODALIDAD INDEPENDIENTE Y ASOCIATIVA EN EL CANTÓN LAS LAJAS, PROVINCIA EL ORO, PERIODO, 2020-2021”**, como requisito para optar el grado de: INGENIERA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS. Autorizo al sistema bibliotecario de la Universidad Nacional de Loja que con fines académicos e investigación muestre la producción intelectual de la universidad a través de la visibilidad de su contenido de la siguiente manera en el Repositorio Digital Institucional:

Los usuarios pueden consultar el contenido de tesis de este trabajo en el RDI en las redes de comunicación del país y del exterior, con las cuales tenga convenios la universidad.

La Universidad Nacional de Loja, no se responsabiliza por el plagio o copia de la Tesis que realice un tercero.

Para constancia de esta autorización, en la ciudad de Loja a los 30 días del mes de agosto de 2021.

AUTORA: María Janeth Ramírez Cacay

CEDULA: 1105477929

DIRECCIÓN: Mercedes Sosa y Dolores Cacuango

CORREO ELECTRÓNICO: maria.ramirez@unl.edu.ec

CELULAR: 0990265695

DATOS COMPLEMENTARIOS

DIRECTOR DE TESIS: Ing. Juan Encala Orozco MAE.

TRIBUNAL DE GRADO

PRESIDENTE DEL TRIBUNAL: Ing. Raúl Ernesto Chávez Guamán Mg. Sc

VOCAL DEL TRIBUNAL: Ing. Vanessa Burneo Celi, Mg.,

VOCAL DEL TRIBUNAL: Ing. Max Gabriel Boada Hurtado, Mg.,

DEDICATORIA

Este trabajo investigativo se lo dedico a Dios con todo el amor y el respeto, por ser quien día a día guía mis pasos, pensamientos y acciones mismos que me al llevado a lograr todas las metas que me he propuesto.

También a mi Madre María Rosa y hermano Jorge Gabriel que año tras año estuvieron junto a mi apoyándome, se la dedico a mi Padre Víctor Gabriel que desde el cielo que cuida cada día y por ser él mi inspiración desde niña para seguir esta carrera.

A mi tía Floresmila Cacay por estar siempre apoyándome en cada paso que doy siendo como una segunda mamá y a mis primos Darío, Kathya y Elias por ser incondicionales en cada momento de mi vida.

A mis amigos que han sido muy importantes en estos últimos años, por el apoyo emocional que me han dado para que no me rinda cada vez que me sentía sin fuerza y ganas de seguir. A todos les doy gracias de corazón por ser parte de esta hermosa etapa de mi vida y permitir que se cumpla.

María Janeth Ramírez Cacay

AGRADECIMIENTO

Agradezco de manera especial a la Universidad Nacional de Loja, por mi hogar en los últimos años en la cual he podido formarme como profesional, a los docentes que a lo largo de estos años han sido quienes con gran dedicación y empeño, compartieron sus conocimientos para que sea posible que logre culminar con esta etapa de mis estudios, de manera especial quiero agradecer a mi director de tesis por el tiempo dedicado y por toda y la ayuda incondicional que me brindo para el desarrollo del presente trabajo de tesis.

Para culminar agradezco a agradezco a Las autoridades del municipio del Cantón Las Lajas, a los miembros de la asociación APROCEL, a los proveedores, caficultores, acopiadores, transformadores y comercializadores quienes a pesar de la situación que se está viviendo estuvieron prestos a colaborar para el desarrollo del presente trabajo de investigación.

María Janeth Ramírez Cacay

1. TITULO

Caracterización de la cadena de valor del café bajo la modalidad independiente y asociativa en el cantón Las Lajas, provincia de El Oro, periodo 2020-2021.”

2. RESUMEN

La presente investigación denominada “Caracterización de la cadena de valor del café bajo la modalidad independiente y asociativa en el cantón Las Lajas” el objetivo principal caracterizar de la cadena de valor del café bajo la modalidad independiente y asociativa en el cantón Las Lajas, provincia de El Oro, periodo 2020-2021.”. Para llevar a efecto los objetivos se utilizó el método descriptivo, permitió identificar y describir a detalle cada uno de los actores y las actividades que realizan, la conexión que existe entre ellos dentro de la CV; se trabajó con el método comparativo para analizar las CV bajo ambas modalidades, dando como resultado que la modalidad que predomina en el cantón es la independiente, en su mayoría productores de sexo masculino, con un promedio de edad de 60 años, siendo esta una de las razones por las cuales no se interesan en formar parte de una asociación, la recolección de información para la obtención de datos se realizó mediante: aplicación de encuestas dirigidas a actores directos, entrevistas aplicadas a actores indirectos, trabajando un muestreo no probabilístico por conveniencia, con la finalidad que conseguir mayor acceso a las personas de interés. Como principales resultados obtenidos se obtuvo que las CV de ambas modalidades presentan similitudes en cuanto a su estructura general, siendo el productor el actor con mayor relevancia, el caficultor independiente como se puede corroborar en la tabla 4 es quien se encuentra en desventaja frente a los caficultores asociados sin tener mayor beneficio de otros actores, por falta de capacitación, dificultad de ingreso al mercado, precios inestables, productores asociados presentan ventajas en estos campos ya que la asociación los ampara dándoles seguridad de precios, capacitación para aplicación de nuevas técnicas de cultivo, apoyo con insumos para mantenimiento de cultivos, maquinaria para el procesamiento del café, convenio con empresas para vender su producto a nivel internacional. Un problema presente en ambas modalidades es el abandono y la falta de apoyo, a nivel local y nacional por lo cual,

lograr que tanto el sector público como privado redireccionen su apoyo al sector cafetalero se considera un motivo para el desarrollo de trabajo de investigación.

Summary

The present investigation called "Characterization of the coffee value chain under the independent and associative modality in the Las Lajas canton" the main objective to characterize the coffee value chain under the independent and associative modality in the Las Lajas canton, province of El Oro, period 2020-2021.". To carry out the objectives, the descriptive method was used, it allowed to identify and describe in detail each of the actors and the activities they carry out, the connection that exists between them within the CV; The comparative method was used to analyze the CV under both modalities, resulting in that the predominant modality in the canton is independent, mostly male producers, with an average age of 60 years. This being one of the reasons why they are not interested in being part of an association, the collection of information to obtain data was carried out through: application of surveys directed to direct actors, interviews applied to indirect actors, working a non-sample probabilistic for convenience, in order to gain greater access to persons of interest. As the main results obtained, it was obtained that the CV of both modalities present similarities in terms of their general structure, with the producer being the most relevant actor, the independent coffee farmer, as can be corroborated in table 4, is the one who is at a disadvantage compared to the associated coffee growers without having greater benefit from other actors, due to lack of training, difficulty in entering the market, unstable prices, Associated producers have advantages in these fields since the association supports them by giving them price security, training for the application of new cultivation techniques, support with inputs for crop maintenance, machinery for coffee processing, agreement with companies to sell their product to international level. A problem present in both modalities is the abandonment and the lack of support, at the local and national level, for which, getting both the public and private sectors to redirect their support to the coffee sector is considered a reason for the development of research work.

3. INTRODUCCIÓN

El café es considerado uno de los productos más consumidos a nivel mundial. Ecuador ha logrado un posicionamiento considerable en el grupo de países productores de café, siendo reconocido por su alta calidad, de tal manera que brinda un mayor impulso a la economía y el bienestar social de las familias que se dedican y viven de esta actividad, además a todos quienes de manera directa o indirectamente aportan en su producción y comercialización.

A nivel nacional la producción de café se encuentra en 22 provincias en un aproximado de 60.000 hectáreas, la provincia de El Oro es considerada una de las más importantes productoras de café con un aproximado de 1500 caficultores, los cuales están concentrados en los cantones: Las Lajas, Marcabelí, Piñas, Balsas, Portovelo, Zaruma, Atahualpa, Arenillas y Santa Rosa.

En el cantón Las Lajas se encuentra ubicado en una zona tropical por lo cual el considerado sector agropecuario, gracias a esto cultivan una gran variedad de los productos agrícolas, entre los cuales se encuentra la producción de café, que durante muchos fue la principal fuente de ingresos para las familias del cantón pero que en los últimos años se ha visto reducida de manera considerable debido a la falta de apoyo por parte de los organismos públicos y privados, por enfermedades que se dieron en los cultivos, precios de café no establecidos, entre otros. Es por esto que el presente proyecto tiene como finalidad identificar cada uno de los actores involucrados, las actividades que desarrollan y el enlace que existe entre los mismos, de tal manera se le logre mejorar un beneficio en conjunto, además la información recopilada servirá para que instituciones públicas y privadas brinden mayor apoyo a este sector que tiene gran potencial para ofertar un producto de calidad que aporte a la mejora de la economía local y nacional.

El presente trabajo de investigación titulado Caracterización de la cadena de valor del café bajo la modalidad independiente y asociativa en el cantón Las Lajas, provincia de El Oro, periodo

2020-2021, se encuentra estructurado de la siguiente manera: **Resumen**, se detalla los principales puntos que se trabajó para el desarrollo de la presente investigación, además de una breve descripción de los resultados obtenidos; **introducción**, se presenta el objetivo principal del proyecto, motivo por el cual se estableció la investigación y como se encuentra estructurado a manera detallada; **revisión de literatura**, con un marco referencial, en el que se presentan estudios previos relacionados con el tema de investigación como Análisis del cacao y café ecuatoriano desde su cadena de valor en el periodo 2010-2015, logrando hacer una comparativa con los datos obtenidos y datos investigados de años actuales, marco teórico en el cual se detallan los principales teorías relacionadas con el tema, siendo estas la base para el desarrollo de la investigación; **materiales y métodos**, describen los recursos que se utilizaron para cumplir con los objetivos planteados, se aplicó el método descriptivo, para detallar las principales actividades de los actores y el método comparativo se utilizó en la comparación de las cadenas de valor de las modalidades asociativa e independiente; **resultados**, se detallan los resultados de los datos obtenidos en la investigación de cada uno de los actores de las cadenas de valor exponiendo a detalle las características de cada uno, logrando establecer el diseño de las CV de las modalidades independiente y asociativa; **discusión**, se realiza un contraste de los datos obtenidos y la información teórica encontrada mostrando la realidad que presenta el sector cafetalero en el cantón Las Lajas; **conclusiones**, como principal conclusión se obtuvo que el cantón Las Lajas a pesar de poseer un clima privilegiado que apoya a la gran producción de café es uno de los sectores más abandonados por lo que se encuentra rezagado frente a la competencia que muestran los cantones aledaños y **recomendaciones**, se plantean algunas recomendaciones que aporten a mejorar el sector cafetalero de esta zona; bibliografía, referencias que se tomaron para el desarrollo del tema principalmente en la revisión de literatura y finalmente **anexos**, se presentan todas las evidencias que corroboran la información y el trabajo de investigación realizado incluye tablas, gráficos, entrevistas, fotografías.

4. Revisión de Literatura

4.1. Marco Referencial.

4.1.1. Referencias

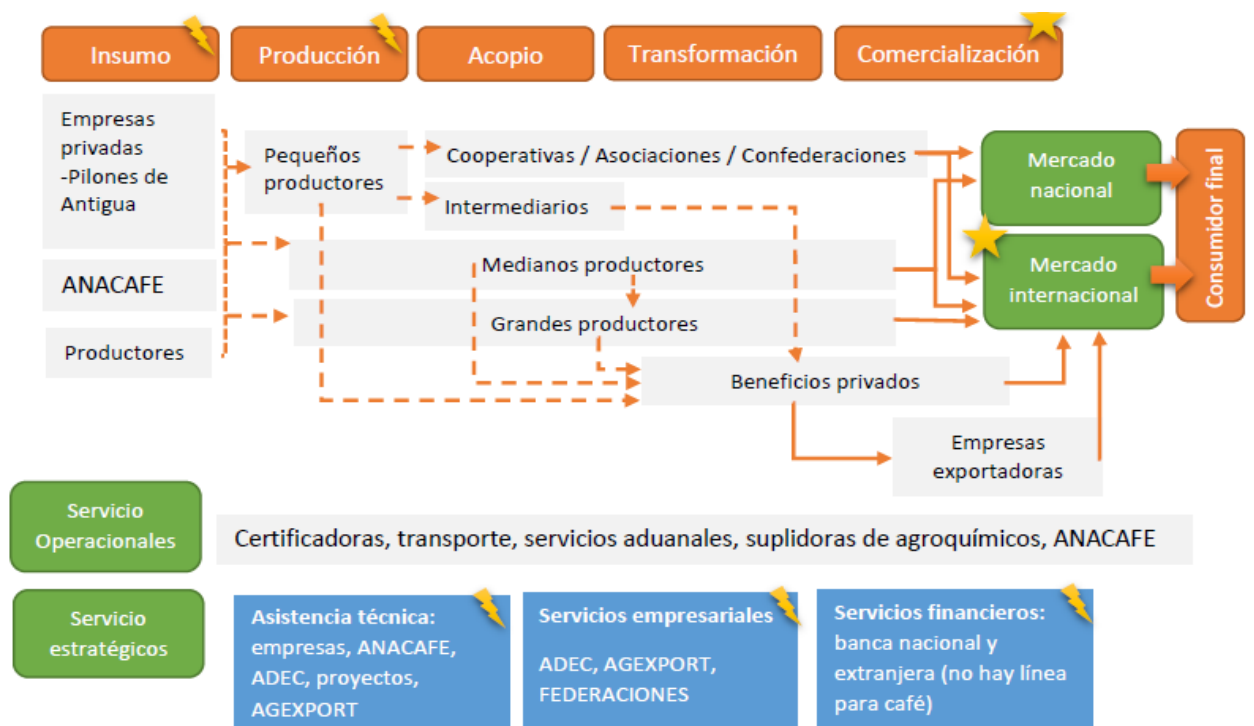
- **Cadena de valor de café en Guatemala**

En el presente análisis (Escobedo Aguilar, Cadena de Valor de Café de Guatemala , 2018), el café ha sido por muchos años conocido por ser una de los productos más comercializados a nivel mundial, siendo una de las principales fuentes de ingresos para las familias, en su mayoría se cultiva en zonas con climas cálidos.

Guatemala fue reconocido con el segundo lugar a nivel de Centro América en producción de café, seguido de Honduras en la cosecha registrada entre 2017-2018, esto debido a que tiene una gran trayectoria en la producción de café, convirtiéndose a lo largo de los años en la actividad económica, ambiental y social más significativa del país.

La importancia que se le da al cultivo de café brinda la oportunidad de mediante la implementación y utilización de nuevas tecnologías se pueda reconocer el café de Guatemala como uno de mayor calidad, además de coadyuvar con el cuidado del entorno donde se produce. Emplear la Cadena de valor en el Café de Guatemala brindará obtener un mayor conocimiento de todo aquello que está involucrado en la producción cafetalera con el fin de descubrir cuáles son los problemas que están afectando el rendimiento y la calidad del cultivo.

Ilustración 1 Diagrama de la Cadena de Valor del Café de Guatemala



Fuente: Cadena de Valor del Café de Guatemala, pág. 5

- **Cadena de Valor Café de Nicaragua**

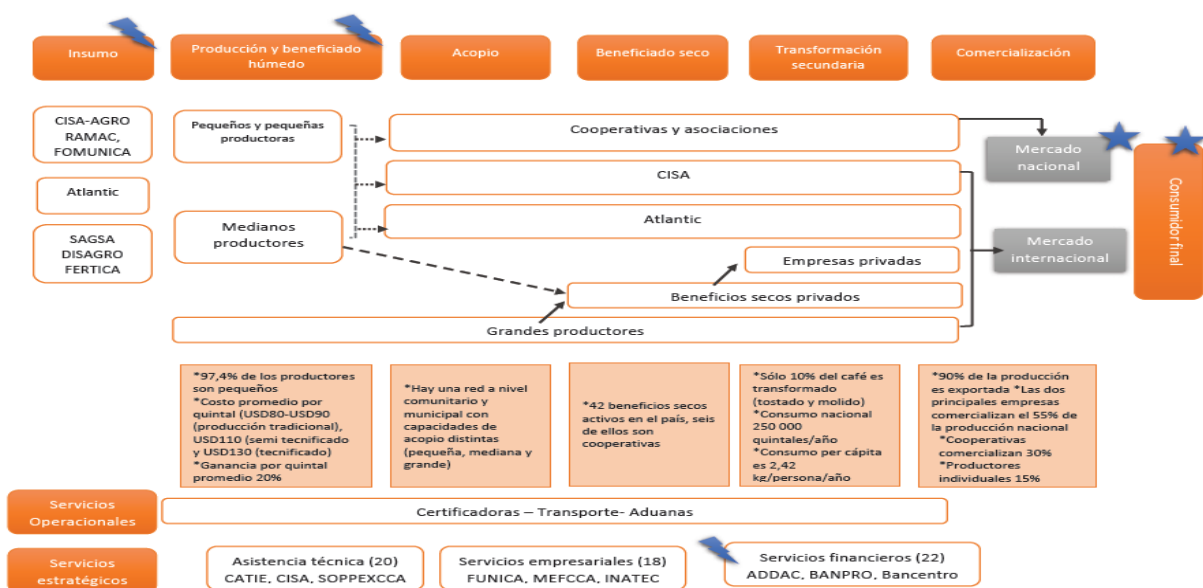
Nicaragua tiene entre los productos más rentables el café siendo este representado por un 25% dedicado a la exportación, además aporta con 300.000 empleos a las familias del sector rural, además figura el 21% del PIB agrícola. Existen en el país 44519 productores que cultivan un total de 126.154 ha según el IV censo Nacional Agropecuario 2011. Un 97,4% está establecido por pequeños y medianos cafetaleros que cultivan hasta un aproximado de 14 ha, poseen el 59% del área cultivada y generan aproximadamente el 45,2% de la producción nacional, con un rendimiento promedio de 13 quintales oro por manzana (equivalente a 18,6 quintales/ha).”

Nicaragua en los últimos años ha logrado un mayor reconocimiento en la calidad del café que se cultiva, lo cual les ha permitido obtener mayor rentabilidad económica al presentarse como café especial, mismo que ha tenido una gran demanda, para seguir

incrementando esta diferenciación frente a otros países. Su principal estrategia es obtener la certificación de las fincas para que los productores encargados de las mismas puedan trabajar con la implementación de nuevas técnicas que incluyan el conocimiento local y la aplicación de la ciencia moderna. (Escobedo Aguilar, Bendaña , & Gutierrez , Cartilla Cadena de Valor Café de Nicaragua, 2017)

La cadena de valor del Café de Nicaragua trabaja con 5 eslabones el primero, el eslabón principal que es el de la producción está a cargo de las productoras con un (97,4%) y el porcentaje sobrante por los pequeños productores mismos que se encargan de todo el proceso que va desde el cultivo hasta la cosecha del café; el segundo eslabón que es el de acopio está integrado por los centros de acopio del café que pertenecen a empresas públicas y privadas; el tercer eslabón de beneficiado seco integrado por beneficios secos que pertenecen a organizaciones cooperativas; el cuarto eslabón de procesamiento/transformación secundaria donde se realiza el procesamiento del café y el valor agregado del mismo y el quinto eslabón de comercialización conformado por las empresas que se dedican a la exportación del producto y empresas comercializan para todo el país.

Ilustración 2 Cadena de Valor del Café de Nicaragua



Fuente: Cartilla Cadena de Valor Café de Nicaragua Pág 6

- **Análisis del cacao y café ecuatoriano desde su cadena de valor en el periodo 2010-2015**

En el presente análisis del cacao y el café ecuatoriano realizado (Barrazueta-Unda, Moreira Blacio, & Quezada Abad, 2018) detalla un estudio sobre la cadena de valor misma que servirá para mejorar el sector rural mostrando que existe un problema que está afectando directamente a la comercialización de sus productos algo que deben tomar en cuenta y cambiarlo para lograr un mayor nivel de calidad a los productos, sdonde analizan internamente las cadenas de comercialización del cacao y café enfocados en cómo trabajan sus exportaciones. Al realizar dicho análisis se mostraron resultados favorables gracias al clima en el que se cultivan y los resultados negativos en la producción y comercialización.

Teniendo en cuenta que, la cadena de valor está conformada por un grupo de actores que trabajan para lograr la correcta elaboración de un producto siendo su principal función, mejorarlo dándole un mayor valor frente a otros productos del mercado, al hablar de una cadena de valor agropecuaria se agrupan diferentes actores como son los productores, proveedores, comercializadores, y otros servicios necesarios para el desarrollo de la producción, aquí se habla de redes de alianzas verticales o estrategias de empresas con la finalidad de utilizarlas para cumplir con los objetivos propuestos.(pág. 53)

La agricultura en territorios latinoamericanos se ha constituido los más importantes impulsores de economía, pensado constantemente en conservar la seguridad alimentaria de dichos territorios además de aspirar a posicionar a nivel mundial en exportaciones, se trabaja con profesionales en el ámbito, y con personal que realiza todas las tareas diarias necesarias para mantener la actividad económica. Para lograra un alto nivel de competitividad a nivel local e internacional son necesarias inversiones ya sea públicas o privadas convirtiéndose este en un tema de interés para las cadenas de comercialización agrícola. El Ecuador se ha convertido en

uno de los principales exportadores de materia prima para la elaboración de bienes o servicios elaborados en otros países mismo que luego de su procesamiento en su mayoría con importados con un valor agrado, tal es el ejemplo de cacao (*Theobroma cacao* L.) y el café (*Coffea arabica*) que son la materia prima para elaboración de chocolates, licores, mantecas, aceites, cafés solubles entre otros. La producción tanto de café como de cacao en el Ecuador desde el siglo XVIII han sido un gran aporte económico para las personas que se dedican a su cultivo y de forma general para mejorar la economía del país, aportando a mejorar las tasas de empleo, industria y comercialización.(pág. 40)

Mediante el análisis realizado se evidencio que gracias a los diversos ecosistemas que tiene el país el cultivo de café se ha visto beneficiado ya que se ha logrado ser incluido en cada una de las regiones existentes, uno de los principales factores a sido el clima, la presencia de la Cordillera de los Andes y el mar, el café arábigo fue la prima variedad que se cultivó en época colonial, en el siglo XX se incluyó la especie robusta misma que logro ser el mayor cultivo en la región costa y en la amazonia; además, se muestra que la producción obtuvo mayores exportaciones entre los años 1994-2011, por el contrario en el año 2012 se produjo un descenso del 69% de las exportaciones con relación al año anterior, esto en un 8% por el descenso de la superficie plantada y un 62% por el desgaste de las plantaciones como consecuencia de los años de productividad, su nivel tuvo una recuperación en el año 2013 al igual que el año 2015 en el cual se registró 5mil t de producción de café con un rendimiento de 0,12 t ha-1 como café pergamino.

“Por otro lado, las provincias de la costa ecuatoriana son las principales productoras de café con un 68% del total cosechado hasta 2010 que fue 23 746 t. Destacando la provincia de Manabí con 13 141 t seguida de Los Ríos (4.319 t) y El Oro

(3.465 t). Mientras que la región sierra aportó 5 729 t, en el caso de la provincia de Loja representó 2 621 t, seguido de Bolívar (886 t) y finalmente la región de las amazonas con una aportación de 5 720 ton” (Barrazueta-Unda, Moreira Blacio, & Quezada Abad, 2018)

En cuanto a la forma de trabajo de los productores (Barrazueta-Unda, Moreira Blacio, & Quezada Abad, 2018) explican que, los productores que trabajan de manera individual tienen diversos problemas en sus cultivos como son la falta de algunos implementos necesarios como: tendales, plantas de beneficio para el despulpado, fermentado, lavado y secado del café y piladoras. A diferencia de las grandes industrias que se dedican a la exportación que trabajan con maquinaria especializada para cada actividad como máquinas descascaradoras o trilladoras, máquinas separadoras y aventadoras, además que tienen maquinaria para el procesamiento e industrialización con lo cual pueden obtener varias presentaciones del café.

Con el estudio de los datos previamente mencionados (Barrazueta-Unda, Moreira Blacio, & Quezada Abad, 2018) configuran una cadena de valor para el café con tres eslabones, el primero donde se incluyen a los proveedores de los materiales necesarios para el cultivo y producción, el segundo comercialización siendo este el más amplio ya que es donde se concentra la importancia para lograr una mayor calidad del producto este se divide en dos sub-eslabones el primero de minoristas y comercio informal y el segundo se integra por exportación e industria; el tercer eslabón lo conforman los mercados tanto locales como internacionales.

Ilustración 3 Cadena de producción del café ecuatoriano

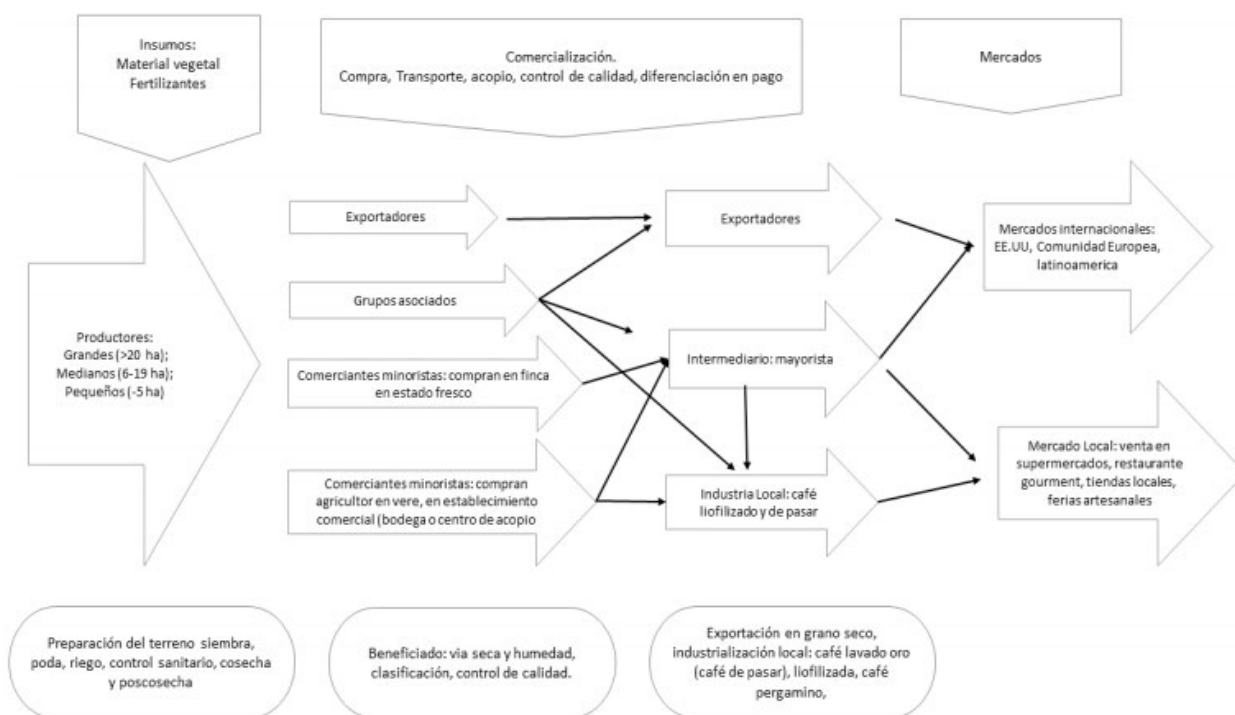


Figura 2. Cadena de producción del café ecuatoriano.

Fuente: Análisis del cacao y café ecuatoriano desde su cadena de valor en el periodo 2010-2015, pág 10

- **Informe de rendimientos objetivos café grano de oro 2019**

En el informe presentado por (MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERIA, 2019), se muestra la metodología, características generales del cultivo, resultados nacionales y provinciales del café se muestra también una comparación en relación a los resultados obtenidos en el año 2018. Tomando en cuenta las especies Coffe arabica y Coffea canephora que son las especies de mayor calidad que se producen en el país el análisis incluyo a 22 provincias.

Se muestra que las características generales del cultivo que presenta son: la caracterización social que muestra que en el país se ha realizado capacitaciones sobre el manejo del cultivo a un 63% de los agricultores, los cuales tienen una edad promedio de 53 años, siendo

en su mayoría de identidad mestiza con un 55%, montubia en un 24%, indígena en un 19% y otro en 2%. Dentro de las características de la producción se muestra que del 100% de los productores de café un 61% poseen título de propiedad de las tierras donde producen, un 22% no poseen título de las tierras, un 16% producen en tierras comunales. El 5% de los productores han accedido a créditos agrícolas. El 99% de los cafetaleros no aseguraron su cultivo. Un 30% se ha sido parte de programas de fomento productivo. Del 100% de la producción cultivada el 76% va a un intermediario, el 12,5% a un centro de acopio, 4,6% directo al mercado y 6,9% otros destinos.

Los principales problemas que se presentan en el cultivo del café son en su mayoría con un 58% plagas y enfermedades de las cuales la más representativa ha sido el Mal de hilacha, en un 10% falta de agua, 7% bajos precios y 4% maleza.

- **Estudio de la Cadena Productiva de Café de Altura en La Parroquia La Carolina, Cantón Ibarra, Provincia de Imbabura**

Mencionan Abarca y Armendaáriz (2014) que, debido a la falta de oferta para mejorar la Parroquia la Carolina se presenta el presente estudio sobre la Cadena Productiva de Café de Altura, determinando debilidades y fortalezas con los que cuentas cada uno de los eslabones que integran la cadena productiva para poder brindar a los productores nuevas opciones para mejorar su producción y por ende mejorar la economía de las familias que integran esta localidad. (Pág.10)

Explican que el manejo adecuado de una cadena productiva aporta muchos beneficios como mejorar las relaciones entre todos los actores involucrados, en la cual se puedan aprovechar las oportunidades que se presenten en las cuales todos obtengan ganancias. Siendo necesario conocer y tener una correcta comprensión de su funcionamiento, para identificar cada

uno de los puntos débiles que estén afectando la productividad o fuertes que ayuden a establecer progresos significativos que aporten a la cadena productiva del café. (pág, 128)

Debido a todos los nuevos progresos que se han dado en los últimos años el sector agropecuario se ha visto muy beneficiado brindándoles mayores facilidades para la producción mejorando el rendimiento de sus actividades, con esto la producción a pequeña escala a quedado rezagada misma que en su mayoría se trabaja en parroquias o pueblos pequeños que no cuentan con las facilidades para adquirir dichos conocimientos por lo que su producción se ha afectado. Es por esto que, la identificación de la cadena productiva con la que se trabaja en la parroquia La Carolina es necesaria para establecer un reconocimiento de los actores y lograr una reestructuración de la forma de producción que se ha utilizado hasta la actualidad, esto con la finalidad de obtener mayor rendimiento y rentabilidad económica. (pag, 130)

4.1.2. Antecedentes

- **Datos del Cantón Las Lajas**

El cantón Las Lajas perteneciente a la provincia de El Oro, también conocido como el Benjamín del Oro, su fecha de cantonización es el 9 de mayo de 1990, su nombre se dio por relación a la quebrada que lo rodea misma que esta resguardada por piedras pulidas y superpuestas a las cuales se les da el nombre de lajas desemboca en el Río Puyango, lo atraviesa la cual en. Consta de una superficie de 297 km². Según los registros expuestos en la página web oficial del (GAD MUNICIPAL DE LAS LAJAS, 2019),

En el registro de resultados del censo realizado en el 2010 (INSTITUTO NACIONAL DE ESTADISTICAS Y CENSOS, 2010), el cantón tiene una población de 4794 habitantes que

representan un 0,8% del total de la población de la provincial del El Oro con una tasa de crecimiento del 0,03 %.

El cantón consta de 3 parroquias urbanas: La Victoria que es su cabecera cantonal, Platanillos y Valle Hermoso y 3 parroquias rurales: La Libertad, San Isidro y El Paraíso.

- **Ubicación y Límites**

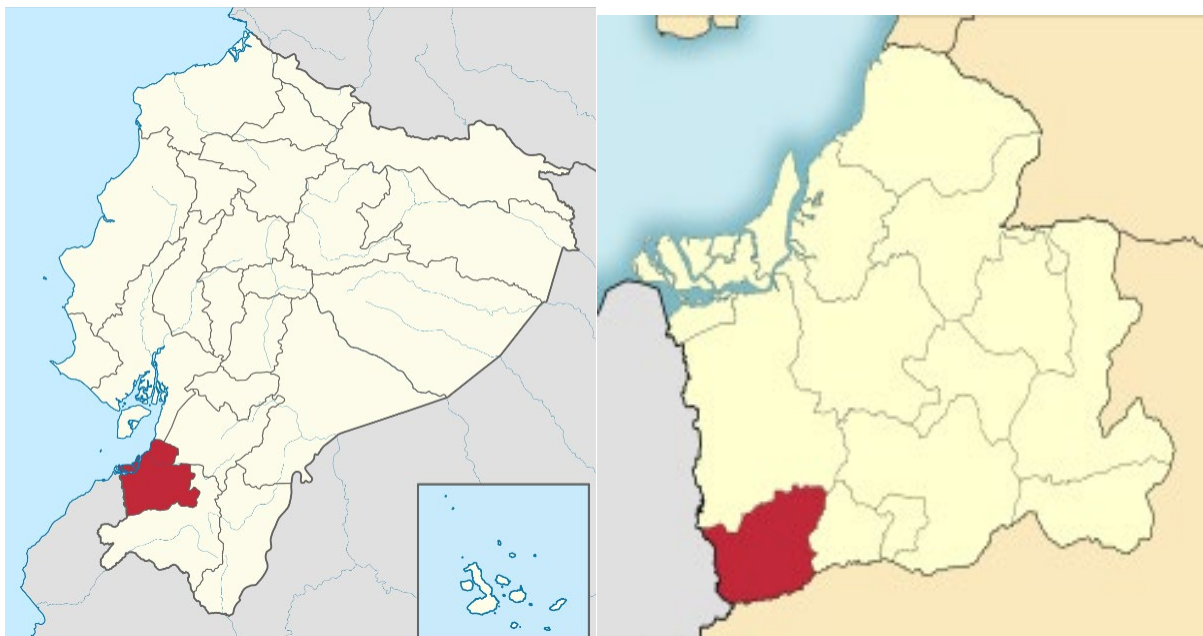
Según (GAD MUNICIPAL DE LAS LAJAS, 2019), el Cantón Las Lajas se ubica al sur oeste de la provincia de El Oro, sus límites son:

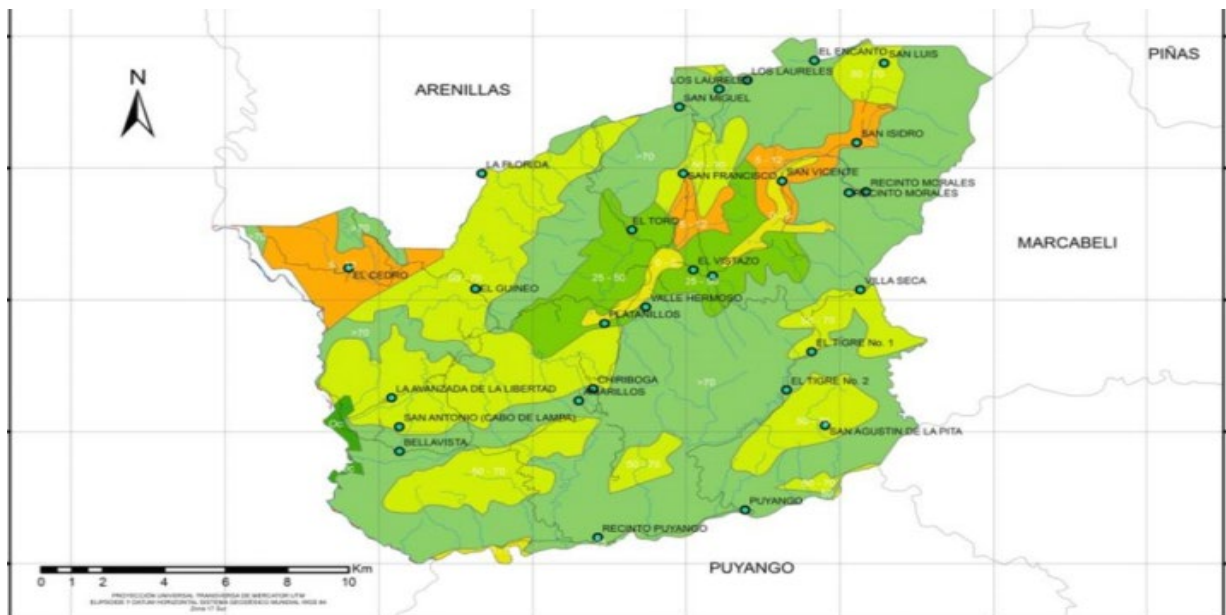
Al norte con el cantón Arenillas,

Al sur y oeste con el Perú y

Al este con el cantón Marcabeli.

Ilustración 4 Ubicación Cantón Las Lajas





Fuente: Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Las Lajas, pág. 6 (GAD MUNICIPAL LAS LAJAS, 2015)

- **Clima y Agricultura**

Según los registros Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Las Lajas (GAD MUNICIPAL LAS LAJAS, 2015), posee un clima templado, en invierno con lluvia y seco verano, con temperaturas aproximadas que están entre 15 °C - 25 °C por lo cual se lo considera una zona tropical, lo cual por muchos años ha sido reconocido por ser un sector agropecuario, la parte agrícola está en su mayoría establecida por cultivos de café, cacao, maíz, pero más referenciado muy ser productor ganadero, esto gracias a que poseen una hidrografía muy importante la cual consta de 19 fuentes entre las cuales está el río Las Lajas, que sirven de gran apoyo en épocas de sequía para mantener las producciones, además como es notable el cantón está ubicado en un lugar montañoso por ende existen muchas pendientes y pocos sitios planos

La principal fuente de trabajo en este cantón es la producción de ganado vacuno, café cacao y frutas cítricas de ciclo corto. El café es el producto con mayores cultivos en el cantón registrando en el año 2015 un total de 1496 hectáreas, seguido se encuentra la producción de maíz con 4ha, el cultivo de yuca 18 ha y plátano en 17 ha, siendo los antes mencionados los productos por los cuales es más reconocido este cantón. (GAD MUNICIPAL LAS LAJAS, 2015)

Los suelos han sido afectados debido al mal manejo de la actividad ganadera, lo que ha producido un desbalance en los suelos, reduciendo así en cierta manera la capacidad agrícola a pesar de esto aún se puede trabajar la producción mediante ciclos cortos siempre que se lleve un buen manejo del cultivo para proteger los suelos.

Dentro de lo que tiene que ver con apoyo al sector productivo cuentan con un centro de acopio para el café esto con la finalidad de motivar a los agricultores a cultivar este producto, no posees un sistema de riego los agricultores de han visto en la necesidad de utilizar bombas de riego que conectan desde el rio Las Lajas, para comercializar sus productos trabajan principalmente con intermediarios para poder hacerlos llegar al mercado, en su mayoría la producción abastece al mercado local y otra parte sale a otras provincias.

4.2. MARCO TEÓRICO

4.2.1. El café

Según (Cortijo, 2017) el café uno de los productos más consumidos a nivel mundial, su nombre procede del nombre del árbol o arbusto llamada cafeto, es una planta rubiácea que en su mayoría se cultivan en climas cálidos. (pág. 5).

4.2.2. Origen e historia

El café, tiene origen en las tierras de Abisinial, (actual Etiopia). Existen varias historias sobre su origen entre las cuales se menciona su consumo en Arabia, uno de los escritos más conocidos sobre el origen del café es (El éxito del café) escrito por Abu-Bek (Originario de la Meca) a principios del siglo XV en el cual describe que los árabes fueron los primeros en descubrir las propiedades y beneficios de este producto al cual se dedicaron a cultivarlo para obtener réditos económicos. A Europa llegó por medio de peregrinos provenientes de Arabia, aquí demoró en ser aceptado según el autor pudo deberse al color negro del producto. (pág. 3)

Es así que se explica que el producto es realmente originario de África pero fue en Arabia donde se empezó su producción y consumo donde se menciona una leyenda sobre un pastor que vivía en Etiopia que había notado un comportamiento extraño en su rebaño de cabras después de consumir los frutos de un arbusto, al ver esto el mismo decidió probarlo para saber si obtendría los mismos efectos, luego de verificarlo llevó estos frutos a un monasterio donde realizó una infusión para darles a probar a los monjes fue aquí donde descubrieron que la infusión de estos frutos les producía efectos beneficiosos como mantenerlos despiertos y darles energía que era lo que necesitaban para mantenerse despiertos para rezar por las noches. (pág.4).

Luego de esto cierto día unos monjes dejaron estos frutos cerca de una estufa para que se secaran y se fueron a rezar al regresar se encontraron con la sorpresa que los frutos se habían

tostado dando un gran aroma muy agradable es decir así fue como se descubrió el tostado del café. Desde ese entonces al café se lo dio a conocer como una bebida religiosa, hasta lograr convertirse en una bebida social entre los árabes y luego a lo largo del mundo. (pág.4).

4.2.3. Especies y variedades

Entre las variedades que existen en la familia de las rubiáceas de las cuales forma parte el café según Figueroa et al (2017). se han identificado alrededor de 500 géneros y 6.000 especies. Si y constituyen embargo, hay cuatro tipos de café que se han cultivado ampliamente y constituyen el café más comercial: café arábigo, café robusta, café liberiano, y café excelso; además, existe muchas otras especies llamadas económicas, que se cultivan a nivel local y por lo general no ingresan a los canales comerciales. La variedad que se considera más importante económicamente es el Café Arábica (Centroamérica, Suramérica, Asia y Este de África) mismo que junto con el café robusta (principalmente África y también Brasil y Asia) representan aproximadamente el 99.0% de la producción mundial, quedando el libérica solo el 1.0%. (p.8).

Según Figueroa et al. (2017) entre las especies más importantes del café se encuentran:

Café arábica (*Coffea arábica*)

Dentro de lo que mencionan Figueroa et al. (2017). Linneo describió el café Arábica siendo este originario de las tierras altas de Etiopía, pero también se menciona que puede ser originario de otras partes de África y Arabia en Asia. (pág. 8)

Arábica es un arbusto que puede alcanzar una altura de 8 a 10 metros cuando crece libremente, y de 2 a 2.50 cuando se poda, para facilitar el mantenimiento y la recolección de los frutos. Las hojas son pequeñas, pero varían en longitud y anchura, con un promedio de 12-15 cm de longitud y menos de 6 cm de anchura, de forma oval o elíptica, acumuladas, cortas y agudas en la base, algunas veces un tanto onduladas. (p.8)

Robusta (*Coffea canephora*)

Según lo descrito por Figueroa et al. (2017)..El término “Robusta” se refiere a una variedad que es ampliamente cultivada, especie que se originó en los bosques ecuatoriales de África, que van desde la costa oeste hasta Uganda y el sur del Sudán, luego hacia el oeste de África. Se encuentra entre los 10° N de latitud y 10° S de latitud misma que varía desde el mar hasta aproximadamente 1.000 metros de altura. (pág. 9)

Esta variedad puede llegar a alcanzar los 10 metros de altura, con una raíz corta, tarda nueve meses en que el fruto madure, tiene una semilla alargada y pequeña, con hojas alargadas, se cultivan entre los 100-700 msnm y en un clima de entre 24-30°C. Contiene el doble de cafeína que la especie arábica, su precio comercial es menor. (pág. 9)

4.2.4. Ciclo fisiológico del cultivo de café

Según Cortijo (2017), para el cultivo de este producto es necesaria ciertas condiciones climáticas del ambiente que son calor y lluvia, mismas que se encuentran en zonas tropicales lo cual brinda la fertilidad necesaria de la tierra para que se de el buen cultivo del café. Dependiendo de la variedad del café que sea cultivado se requiere necesita cierto nivel en grados para su maduración: El arábica necesita de una temperatura de 15-24 grados, la robusta necesita entre 24-29 grados, de igual forma su tiempo de maduración varía por la variedad la flor del *Coffea* Arábica requiere de 6 a 8 meses y la Robusta necesita de 9 a 11 meses. Se debe tener en cuenta que para que se pueda dar la primera cosecha deberán pasar entre 2 y 4 años a partir de esta edad manteniendo un buen cuidado a las plantaciones podrán durar de 20 a 30 años productivos. (pág. 9).

4.2.5. Proceso de cultivo del café

El Ecuador cuenta con una gran ventaja para la producción del café que es la ubicación geográfica ya que presenta una variedad de condiciones climáticas que posee a nivel de sus 4 regiones. En una cartilla realizada por la empresa FAPECAFES (2009) denominada *Café Orgánico* establece cada paso a tener en consideración para realizar un correcto y efectivo cultivo del café, mostrando las actividades que van desde la selección de semilla, manejo de vivero, siembra, mantenimiento del cafetal, cosecha, postcosecha y comercialización.

Cada actividad se detalla a continuación:

4.2.5.1. Selección de Cafetales para semilla

Primero el cafetal que sea seleccionado para recolectar semillas debe cumplir con las siguientes características:

El cafetal debe ser lo más uniforme posible, el lote cafetalero tenga certificado orgánico además las plantas deben cumplir ciertas características como son: tener un buen follaje es decir deben ser vigorosas, los entrenudos deben ser cortos, crecimiento mediano y tallos flexibles, los frutos deben ser grandes y tienen que ser de buen número por cada nudo, deben tener un rendimiento de alta producción por cada planta, además debe haber mostrado resistencia a plagas y enfermedades y que en el tiempo que se ha visto su producción su maduración debe ser ligera y uniforme. (pág.7)

4.2.5.2. Selección de Semilla

La selección de semilla se realiza en la cosecha ya que es el momento más óptimo y donde se logra conseguir la semilla de mayor calidad para esto se debe cosechar frutos sanos y en óptimo estado de maduración de las plantas de café con las características ya mencionadas anteriormente, éstas además deben tener un rango de edad de entre 4 a 8 años, los frutos que

deben ser escogidos serán principalmente los de las ramas laterales del centro de la planta, entre el tercer y noveno brote.

Una vez recolectadas las cerezas deben colocarse en agua y retirar los que floten, luego de debe despulpar el café a mano, lavar el grano con agua limpia removiendo completamente el mucilago, una vez más se debe observar los granos que floten o tengan algún defecto y proceder a retirarlos, la semilla deber extenderse primero durante unas horas a sol hasta que el agua se haya secado y luego terminar de secarla a sombra. (pág.9)

4.2.5.3. Construcción del Germinador y Siembra

Para elaborar un germinador se utiliza caña guadua, tabla o ladrillo a nivel del suelo o levantado del suelo para evitar encharcamientos, además evitar el ataque de hormigas y grillos que puedan dañar la semilla.

La siembra del café puede ser de dos formas al voleo que es dispersar la semilla uniformemente para evitar que se amontone, también se puede sembrar en realizando hileras cada 5 centímetros una vez colocada la semilla se debe tapar con 2 centímetros de arena, una vez realiza esto se debe cubrir el germinador con hojas anchas o con costales abiertos. sin que hagan contacto con la tierra. Debe ser regado con agua limpia quitando la capa que lo cubre con mucho cuidado, en cada revisión se debe eliminar las plantitas que presenten algún defecto, para que una semilla germine deben pasar entre un plazo de 55 a 70 días. (pág.11)

- ***El Vivero del Café***

Cuando se produzca la germinación el vivero ya debe estar listo, este se lo puede realizar en fundas que es el más utilizado o en camellones. Para realizar en vivero en funda

primero se debe escoger un terreno plano y que tenga buen acceso a una fuente de agua.
(pág.13)

- ***Siembra***

La siembra se debe realizar en la mañana a las horas más tempranas, al plantar el café se debe tener cuidado de que la planta quede bien cerrada en el hoyo, con el tallo recto y el cuello de la planta al ras del suelo. (pág.27)

- ***Mantenimiento del Cafetal en Levante***

Las principales labores de mantenimiento son:

- Deshierbas
- Aplicación de A bonos
- Uso de ceniza y cal agrícola
- Manejo de la sombra temporal y permanente (pág.31)

- ***Cosecha del Café***

En el proceso de cosecha se realizan varias fases para obtener el producto con un debido tratamiento:

- **Cosecha**, para la cosecha se debe tener en cuenta que se debe recolectar con mucho cuidado solo los granos que estén maduros una señal de esto es que el fruto se desprender sin mayor dificultades del cafeto, se deben realizar las pasadas que sean necesarias en el cafetal para corroborar que se logró recolectar todo el fruto maduro esto con el fin de evitar que el fruto se quede en la rama y se seque, además de evitar que puedan ser víctimas del ataque de la broca.

- Se debe evitar dejar los sacos con el grano expuestos al sol donde se puede producir una fermentación y reducción de calidad del producto.
- **Boyado**, se sumerge las cerezas provenientes de la cosecha en un tanque con agua, agitar la mezcla y retirar las cerezas que floten, además de palos, basuras y otro material flotante que dañe la calidad del grano de café.
- **Despulpado**, en una maquina despulpadora en buen estado se debe colocar los granos boyados y solo maduros en la tolva de la despulpadora.
- **Fermentado**, se debe colocar el café despulpado en tanques donde se debe mantener en un lapso entre 12 y 18 horas esto dependiendo del clima, para verificar que el proceso de fermentación terminó se introduce un palo en el café y al sacarlo observar que el hueso no se desmorona.
- **Lavado**, este proceso se debe hacer inmediatamente después de verificar que termino el proceso de fermentación, esto se puede hacer en el mismo tanque de fermentado o cambiar el tanque que contenga suficiente agua limpia, se debe desprender el mucilago del grano de forma manual mientras se realiza el lavado. (pág.47)

- ***El Secado del Café y la Marquesina***

El secado es considerado uno de los procesos más importantes para la elaboración del café, este proceso debe realizar en el menor tiempo posible para evitar que el café se contamine por hongos o que se produzcan oca toxina, y siempre hay que evitar que el producto se vuelva a humedecer por lluvia o rocío.

Existen algunos métodos para realizar un correcto secado los cuales pueden ser mediante el uso natural del sol o de forma mecánica, o una combinación de ambos. Uno de los equipos más utilizados para realizar el secado está la marquesina, este proceso debe ser muy

controlado para evitar la pérdida de calidad del café, esto puede durar aproximadamente de 30 a 60 horas, durante el tiempo que dure el secado el café deben estar en plena exposición a la luz solar y por las noches debe cubrir por situaciones del clima para evitar que vuelva a humedecerse. (pág.49)

- ***Almacenamiento y Transporte del Café***

El café comúnmente se lo coloca en saquillos o en sacos de cabuya o yute, para luego colocarlo temporalmente en una bodega familiar o casa comunal, para luego trasladarlo a un centro de acopio.

Para el almacenado se debe elegir un determinado lugar, siempre se debe comprobar que la bodega esté seca, con buena ventilación, libre de plagas y enfermedades, malos olores, no se debe almacenar junto a combustibles o desechos de algún contaminante, se debe colocar los sacos en forma ordenada sobre pallets de madera, separando cada tipo de café.

Para transportar el café el vehículo designado debe estar limpio y no tener residuo de ningún tipo de sustancia con olores fuertes ya que los granos son muy delicados a esto, ya que pueden absorber dichos olores, debe llevar siempre la guía de carga, si se traslada diferentes tipos de café en un mismo vehículo estos deben ir diferenciados claramente para evitar confusiones o mezclas. (pág.51)

- ***Recepción y Procesamiento***

En la recepción del café se revisa, la humedad, el peso y se clasifica por orgánico, convencional, transición y especial, se realiza una evaluación de la apariencia física del grano (calidad 1, limpios y sin impurezas, calidad 2, machados o con impurezas). El bodeguero entrega al delegado un comprobante de entrega en el cual se detalla todos los datos con los cuales se recibe el café y el pago.

Para el procesamiento se lo realiza en dos fases que son: Fase de Pilado y la Fase de limpieza donde se lo clasifica por calidades: exportable o café oro; caracolillo, granos pequeños sin defectos; rechazo, granos pequeños con varios defectos. (pág.53)

- ***Control de Calidad***

Para el control de calidad e realiza un análisis de:

- **Aspecto Físico**, el grano debe ser limpio, libre de cualquier impureza, el máximo de defectos está especificado en el contrato que se realice con los compradores, además se revisa el color del grano que debe ser verde aceituno.
- **Prueba de taza**: para esto se tuesta una muestra y se realiza un análisis de aroma, acidez, el cuerpo y sabores. (pág.55)

4.2.6. Subvariedades de café

Las subvariedades existentes de café y las de mayor representación a nivel mundial son:

Typica: a partir de esta variedad se han desarrollado varios tipos de café, su fruto es grande y alargado, su maduración se da en un periodo corto y es uniforme, brinda una gran calidad de taza pero ha sido remplazada por otras variedades esto debido a su baja productividad. (FórumCafé, 2020)

Bourbón: es una variedad de gran calidad y muy productiva, puede llegar a una altura de 3 metros, el fruto es de tamaño pequeño en su etapa de madurez de color rojo, en temporadas de lluvias son muy susceptibles a caída del fruto, presenta una excelente calidad de taza, esta variedad sustituyo a la variedad typica, es susceptible a la roya, es más productiva en zonas medias y altas. (Velásquez, 2019, pág. 23)

Caturra: Esta variedad se originó por una mutación del Bourbón puede llegar a una altura de 1.80 metros, posee un tallo principal grueso, entre nudos cortos, hojas grandes, anchas de color

verde oscuro, los frutos maduros son de color rojo y amarillos y de tamaño mediano, se adapta con facilidad a distintas regiones y climas, en condiciones óptimas puede producir un promedio de 45 quintales. (Velásquez, 2019, pág. 6)

Catuaí: esta variedad es pequeña, pero si de una altura mayor a caturra llega a una altura de 2,25 metros, posee entrenudos cortos, hojas viejas redondeadas de color verde oscuro, hojas nuevas son de color verde claro, sus frutos son de color rojo y amarillo de tamaño mediano su maduración es tardía, necesita de buenas condiciones de clima y suelo, llegan a producir aproximadamente 55 quintales con una correcta condición de nutrición y control de roya. Produce una muy buena calidad de taza. (Velásquez, 2019, pág. 7)

Catucaí: esta variedad es proveniente de una mezcla entre Icatú y Catuaí, tiene baja resistencia a la roya, con alta capacidad de productividad, tu tamaño es mediano, con entre nudos cortos, su fruto es de color verde y bronce, una vez maduros son de color rojos o amarillos, su tamaño es pequeño. (Velásquez, 2019, pág. 33)

Catimor: se da a partir de la mezcla entre las variedades timor y caturra, su porte es bajo su fruto madura es en un tiempo promedio, grano grande tiene un alto nivel de rendimiento es alto bajo los requerimientos nutricionales adecuados, su nivel de calidad es medio, poco resistente a la roya. (FORUMCAFE, 2020)

Sarchimor: esta variedad es pequeña, el fruto es de color verde y color bronce, madura rápidamente y tiene una alta productividad en zonas bajas y medias, su fruto en esta etapa es de color rojo oscuro, es resistente a la roya, su calidad de taza presenta aromas herbales (FORUMCAFE, 2020)

Geisha: es una de las variedades más distinguidas esto debido a su alto nivel en taza con aroma florar de una excelente calidad, posee un bajo nivel de productividad la cual se da mejor en climas fríos, es resistente a la roya, puede llegar hasta los 3 metros, sus entrenudos son abiertos,

tienen una maduración retrasada dando frutos rojos, de granos medianos, grandes y largos. (Velásquez, 2019, pág. 26)

4.2.7. Mercado mundial del café

A nivel mundial el cultivo del café es uno de los productos primarios más importantes en la economía a nivel mundial siendo solo superado por el petróleo, se registra un aproximado de 25 millones de personas que dependen de este producto como medio para sostener sus familias, además para muchos países también representa un soporte económico significativo.

Todo el proceso que involucra la siembra, procesamiento y comercialización del café además brinda oportunidades de empleo a millones de personas a nivel mundial. implica el cultivo, procesamiento y comercialización del café brindar posibilidades de trabajo para millones de personas en todo el mundo. El café tiene una importancia crucial para la economía y la política de muchos países en desarrollo.

Para los países tercermundistas, las exportaciones de café son de gran importancia al ingreso de divisas, en ciertos casos más del 80.0% del total de cada país. Es considerado un producto como materia prima para la elaboración de otros productos siendo los principales mercados Londres y Nueva York.

Según Figueroa et. al (2017). En el momento que se dio el Acuerdo Internacional del Café (AIC), el estado del mercado internacional del café la situación en el mercado internacional de café ha obtenido un cambio fundamental, que ha beneficiado a los países consumidores, especialmente a la industria cafetalera. El mercado regulado por el mismo acuerdo AIC ha modificado la distribución de poder en la cadena comercial, dicho cambio se ha trasladado del país productor al país consumidor. Multinacionales importadoras, productores, pequeños comerciantes e incluso los propios gobiernos de los países han perdido

la toma de decisión sobre el mercado. Los productores, los comerciantes locales e incluso los gobiernos de los países productores han perdido la capacidad de influir en el mercado. Algunos estudios han descrito la distribución proporcional de los ingresos de las actividades cafeteras entre países productores y consumidores, donde los productores de café representaron el 13,0% y los países consumidores los productores de café, que aumentaron un 79,0%. (pág.22)

Otros estudios han reducido el porcentaje de ingresos de los países productores del 10,0% al 35,0% en la década de 1990. Por el contrario, el porcentaje de los precios de venta finales asignándose a las actividades de mayor valor añadido en los países consumidores aumentó de menos del 40,0% en la década de 1970 a algo más del 90,0% en 2003.

Desde un punto de vista económico, el café es un producto básico con demanda inelástica, lo que significa que la respuesta de la demanda y la oferta a los cambios en el nivel de precio no es ni inmediata ni proporcional. Por otro lado, considerando los aspectos culturales o los hábitos de consumo, el consumo se mantiene estable y casi sin cambios a pesar de las fluctuaciones de precios. En términos de producción, dadas las características de los cultivos, una vez sembrados, se tarda de 3 a 4 años en iniciar la fase de producción, y la vida útil supera los 10 años, lo que representa la relativa estabilidad en el proceso productivo y la incapacidad para responder de inmediato a la experiencia del mercado y los cambios de precios. (pág.24)

4.2.8. El café en Ecuador

En lo mencionado por Ponce et. al (2016) Ecuador es productor de dos de las variedades de café más demandadas a nivel mundial como son: Arábico, Robusta las cuales se encuentran distribuidos en las cuatro regiones del país (Costa, Sierra, Amazonia e Insular). Existen varios aspectos que afectan la productividad de la zona cafetalera, entre los que están la inestabilidad de precios, baja calidad del grano, gran exigencia del mercado, además de fenómenos naturales

como se dio en el año 1998 el fenómeno del Niño afectando a todas las producciones agrícolas en el cual el sector cafetalero fue muy afectado Ponce et. al (2016).

La exigente competencia del mercado nacional e internacional, los costos de industrialización que son cada vez más costosos y reducción de producción en el sector cafetalero por abandono de los cultivos, todo esto a pesar de que el café de Ecuador presenta gran calidad de producto se ha visto una reducción de ingresos por parte de este sector, las exportaciones se mantiene en un constante declive los años que presentaron mayor reducción fue en 2012 y 2013 que se presentó una disminución del 57,43%. (Lucero, 2020, pág. 1)

FORUMCAFÉ, (2019). Desde 2014/2015 hasta 2017/2018, el consumo mundial de café en varias regiones fue de 161,4 millones de sacos; en el último año, también se puede inferir que el consumo anual ha aumentado en 3,3 millones de sacos de 60 kg. El consumo de América del Sur representa el 16,7% de la producción mundial de café y los mayores consumidores son Europa, Asia y Oceanía. Según datos de ANECAFE, en Ecuador la demanda nacional en 2019 fue de 2,2 millones de sacos de 60 kg, distribuidos de la siguiente manera: 1,2 millones de sacos para la industria del café soluble; 800.000 sacos para los exportadores de café en grano y 200.000 sacos para el consumo interno.

Según el segundo censo, la producción de café del país ha disminuido gradualmente, entre las actividades agrícolas realizadas en 1983, había 346,971 hectáreas de café. Según los datos de la asociación, en 2002, la superficie terrestre se redujo a 260.528 hectáreas. Exportador nacional de café-ANECAFE para producción en 2019 solo en 60.000 hectáreas. MAGAP y ANECAFE lanzaron el proyecto "Taza dorada" ganó el Premio al Mejor Café Ecuatoriano, cuyo propósito es incentivar. (Sánchez et. al, 2019).

4.3. Cadena de Valor

Según Porter (1987) La cadena de valor es un modelo de estrategia diseñada por Michael Porter la cual está basada en una sucesión de acciones o actividades con el objetivo de instalar de manera efectiva un producto o un servicio de manera exitosa al mercado y con esto lograr cumplir con las demandas del mercado.

La cadena de valor incluye un grupo de empresas, participantes que realizan funciones de insumo, producción, conversión y comercialización, son los dueños (operadores) de los productos y se relacionan entre sí de manera formal o contractual. (Landeró, 2011)

Los actores de la cadena de valor que incluyen proveedores de materias primas (por ejemplo, semillas), agricultores, comerciantes, procesadores, transportistas, mayoristas y consumidores finales. (Hellin & Meijer, 2016)

Ilustración 5

Cadena de Valor Genérica-Porter



Fuente: Libro Ventaja Competitiva, Cadena de valor genérica. (Porter,1987)

4.3.1. Elementos de la cadena de valor

(Porter, 1987) Identifica todas las actividades realizadas por cada enlace que pueden agregar valor para lograr los productos requeridos por el cliente y satisfacer cada necesidad.

El concepto de cadena de valor de una empresa muestra una serie de actividades y funciones interrelacionadas que se ejecutan internamente. La cadena parte del suministro de materias primas, y finaliza con la producción, fabricación y montaje de piezas y componentes, distribución mayorista y minorista, hasta llegar al usuario final del producto o servicio. (Quintero y Sánchez, 2006)

Las actividades primarias

Son aquellas que tienen que ver con el desarrollo del producto, su producción, las de logística y comercialización y los servicios de postventa. (Quintero & Sánchez, 2006)

(Porter,1987) Para poder elaborar un producto o servicio, presenta los siguientes eslabones

- a) **Logística interna**, aquí se presenta todo el proceso productivo interno para la elaboración de un producto, va desde la recepción de la materia prima e insumos, almacenamiento, distribución, control y gestión de cada actividad.
- b) **Operaciones**, son aquellas actividades que se vinculan a la transformación de la materia prima e insumos.
- c) **Logística Externa**, Son todas las actividades que se encargan de mantener el aprovisionamiento de materiales e insumos que se reciben de los proveedores, además las actividades de la distribución de el o los productos terminados.
- d) **Mercadotecnia y Ventas**, aquí se dan las actividades que se encargan de la comercialización de los productos.

- e) **Servicio**, están todas aquellas actividades que deben darle valor mayor valor agregado al producto final entregado para la venta. (pág. 382,383)

Las actividades de soporte

Se componen por la administración de recursos humanos, compras de bienes y servicios, desarrollo tecnológico (telecomunicaciones, automatización, desarrollo de procesos y ingeniería, investigación), las de infraestructura empresarial (gerencia, finanzas, contabilidad, relaciones públicas, asesoría legal). (Quintero & Sánchez, 2006)

Son las actividades que brindan apoyo a las actividades primarias, proporcionándoles todos los materiales o insumos necesarios para que se desarrollen correctamente, se dividen en cuatro categorías genéricas (Porter,1987):

- a) **Abastecimiento**, Compra de todos los insumos necesarios para dar desarrollo a la Cadena de Valor.
- b) **Desarrollo de tecnología**, van desde sistemas simples de tecnología, hasta sistemas muy avanzados que sirven dentro de todo el proceso, brinda mayor agilidad a las actividades.
- c) **Gestión de recursos humanos**, incluye la el reclutamiento-contratación, entrenamiento, la adecuada remuneración de cada trabajador y brindar la motivación necesaria para que su rendimiento sea mayor.
- d) **Infraestructura**, relaciona la infraestructura física de una empresa y las actividades que se realizan dentro de la misma.

El margen

Es la diferencia entre el valor total y el costo total generado por las actividades de creación de valor de la empresa.. (Quintero & Sánchez, 2006)

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, 2015), también planteo su propia caracterización para la cadena de valor alimentaria sostenible, en esta se muestran cuatro funciones principales y básicas que también se les puede llamar eslabones y son: producción, agrupamiento, elaboración y distribución.

Ilustración 6

Cadena de Valor Alimentaria Sostenible



Fuente: Desarrollo de las Cadenas de Valor Alimentarias Sostenibles. (FAO, 2015. Pág. 29)

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, 2015), dentro de los actores que conforman la cadena de valor, los proveedores que aunque no son dueños del producto, son pieza fundamental para brindarle valor agregado al producto final, pueden ser del sector público o privado, junto con los demás actores de la CV,

representan una ampliación de la CV, una correcta elección de los proveedores garantiza que el producto final cubra las necesidades de los clientes o consumidores, se pueden distinguir en tres tipos:

- a) **Proveedores de insumos físicos**, abastecen a los productores de semillas, o materiales-insumos necesarios.
- b) **Proveedores de servicios no financieros**, aquellos que brindan servicios de fumigación, capacitación, almacenamiento, transporte, análisis en laboratorios, investigaciones y elaboración.
- c) **Proveedores de servicios financieros**, brindan servicios económicos necesarios para el desarrollo de la CV.

4.3.2. Ciclo de desarrollo de la cadena de valor

El enfoque recomendado en esta guía general incluye cinco pasos principales en el plan de desarrollo de la cadena de valor de una organización. Considerando que la innovación nunca será definitiva, y estos pasos pueden considerarse como las distintas etapas del ciclo del proyecto, pero se debe realizar un aprendizaje continuo para mantener la competitividad de la industria y su cadena de valor en el mercado y mejorar la situación. Diferentes grupos en la cadena de valor. (Nutz & Sievers, 2016). Los cinco pasos principales en el desarrollo de la cadena de valor son:

Selección de Sectores, los sectores prioritarios a menudo ya están definidos en los marcos nacionales de desarrollo, de conformidad con las prioridades nacionales. Sin embargo, si bien las iniciativas deben tomar estas prioridades en cuenta, no todos los sectores podrán necesariamente crear empleo o reducir la pobreza en la escala necesaria (un objetivo claro de

esta guía). Antes de iniciar el análisis de la cadena de valor es por lo tanto crucial identificar el sector en el que se puede lograr el mayor impacto. (pág. 6)

Análisis del Sistema de Mercado, se recomienda organizar un equipo de investigación de la cadena de valor. Luego, el equipo realiza una investigación preliminar para comprender mejor la industria y desarrollar un mapa preliminar de la cadena de valor. Luego, se debe organizar un evento de lanzamiento 4 con todos los participantes relevantes del mercado para iniciar el contacto con los agentes del mercado y obtener la primera evaluación general y participativa del estado actual de la industria, a fin de prepararse para el siguiente paso en el proceso. Análisis del sistema de mercado.

El análisis del sistema de mercado incluye los siguientes componentes: mapeo de la cadena de valor, investigación de la cadena de valor y análisis de la cadena de valor. Cada uno de estos componentes contribuye a una comprensión más profunda del mercado y sus limitaciones. Estos tres componentes no se ejecutan necesariamente en un orden fijo y prescrito, pero pueden superponerse y ejecutarse en paralelo. (pág. 8)

Análisis de las Cadenas de Valor y Diseño de las Intervenciones, El análisis de la cadena de valor incluye la evaluación de los resultados de la investigación, a partir de la cual se evalúan la estrategia de desarrollo y medidas de intervención específicas de la cadena de valor. Este proceso se inicia durante la encuesta (investigación), con diálogos con diferentes participantes del mercado. Luego, se realiza un análisis de los datos o información obtenida para la evaluación final haciendo posible su aplicación a las fuerzas impulsoras del desarrollo de la cadena de valor (es decir, eficiencia del sistema, calidad del producto, diferenciación del producto, productos, entorno empresarial y estándares sociales y ambientales).

El análisis de la cadena de valor también significa vincular las primeras etapas del plan de desarrollo de la cadena (investigación inicial, mapeo de la cadena de valor e investigación de la cadena de valor) entre sí y sacar conclusiones. (pág. 15)

Desarrollo de las cadenas de valor, Buscando soluciones sostenibles con impacto a gran escala: cuando la gente piensa en las limitaciones sistémicas y el papel y la motivación de los participantes del mercado en el sistema de mercado, las soluciones suelen ser obvias. Pero, ¿cómo nos aseguramos de que estas soluciones también traigan los resultados sostenibles esperados? Al formular estrategias de intervención para el desarrollo de la cadena de valor, debemos preguntarnos hasta qué punto las reglas o funciones de mercado recién creadas no solo pueden seguir desarrollándose sin apoyo externo, sino también adaptarse e innovar en el futuro.

La sostenibilidad requiere que las intervenciones sean económicamente viables para los participantes locales, y el equipo del proyecto debe considerar estrategias de salida: ¿Es posible que las intervenciones creen nuevas funciones de mercado? Si es así, ¿quién desempeñará este papel en el futuro y quién pagará por ello? Los participantes del mercado que realizarán funciones específicas deben estar motivados para hacerlo. Aunque la empresa ha expresado su disposición a pagar por ciertos servicios, un proyecto debe poder ayudar a otros participantes del mercado a desarrollar nuevos servicios y probarlos en el mercado. Se debe desarrollar un modelo de negocio para apoyar y difundir la prestación de servicios a los numerosos participantes de la cadena para que la innovación esté al alcance de todos. (pág. 17)

Monitoreo y Medición de los Resultados, El seguimiento está relacionado con la medición del progreso del desarrollo frente a los objetivos. Un buen sistema de monitoreo le permite al gerente ver si el proyecto aún se está desarrollando según lo planeado o si se necesitan acciones correctivas. (pág.18)

4.3.3. Actores involucrados en la cadena de valor

Los participantes de la cadena de valor de diferentes niveles institucionales y escalas geográficas constituyen los eslabones. Los principales agentes de la cadena de valor son aquellos proveedores que están directamente involucrados en los insumos, la producción, el procesamiento, el transporte y la comercialización, por lo que forman parte del eslabón. Los proveedores de servicios públicos y privados apoyan las operaciones de la cadena, incluido el embalaje y el manejo, la certificación y el apoyo financiero, dentro del alcance de tales actividades que no son realizadas por los participantes de la propia cadena. (Padilla Pérez, 2014)

Agencias gubernamentales, asociaciones industriales, universidades y organismos internacionales y otras entidades han realizado actividades e intervenciones de apoyo y apoyo para fortalecer la cadena de valor. Estas acciones pueden incluir, por ejemplo, capacitación especializada en el desarrollo y desarrollo de estándares internacionales de calidad, suministro de información relacionada con el mercado y recomendaciones sobre planes de negocios. (pág. 81).

El enfoque de la cadena de valor gira en torno al análisis de la estructura, la agencia y la dinámica entre los eslabones, incluida la verificación de los tipos y posiciones de los agentes en la cadena y los eslabones entre ellos. También implica comprender la estructura de la organización, la división de funciones a lo largo de la cadena, la distribución del valor agregado y el papel de los estándares para facilitar o dificultar la participación. En la cadena de producción, se identifican estos actores:

Proveedor: Persona responsable de proporcionar los insumos necesarios para la producción.

Productor: Persona que produce o interviene en la producción de algo.

Mayorista: agente que vende a distribuidores (o consumidores finales).

Minorista: agente que vende productos a consumidores finales.

Transformadores: Son los que se utilizan para transformar o modificar materias primas. Añaden valor al producto principal.

Consumidor final: Individuos u organizaciones que tienen necesidades e intereses comunes en un determinado producto (uso o consumo).

4.3.4. Tipología de cadena de valor

Según (Padilla Pérez, 2014). La cadena de valor se puede clasificar según diferentes tipos. Las siguientes son cuatro formas de clasificación, que ilustran la diversidad y complejidad de la cadena.

Por el número de actores involucrados: Cada cadena se distingue por el número de participantes. Por ejemplo, los participantes en la cadena de valor de la industria automotriz necesitan obtener muchos productos diferentes o productos intermedios de una red de proveedores ampliada. En otras cadenas, como las de hierbas y especias, aunque puede haber muchos fabricantes diferentes, todos ofrecen tipos de productos similares, por el contrario, suele haber pocos proveedores en la cadena de producción de minerales. (pág. 82).

Por los actores que determinan su gobernanza: La primera diferencia es la cadena de valor dirigida por el comprador (impulsada por el comprador) y la cadena de valor dirigida por el proveedor (impulsada por el proveedor). Hay otras formas de gobernanza, como una estructura de gobernanza muy poco coordinada, una estructura empresarial basada en el mercado y una gobernanza altamente coordinada o integrada verticalmente. (pág. 82).

Por su operación: Las cadenas de valor nacionales donde los productos solo se venden en el país de producción se pueden distinguir de las cadenas de valor regionales y globales donde los productos se procesan y venden en diferentes países. (pág. 82).

Por el grado de transformación del producto: Ciertos productos (como las frutas frescas) solo requieren cierta transformación en la cadena de valor. Por el contrario, otros productos (como el algodón) pueden requerir muchas etapas de procesamiento. El grado de conversión también está estrechamente relacionado con la complejidad de la tecnología utilizada. En algunas cadenas de valor solo se utiliza el conocimiento tradicional (por ejemplo, este es el caso de algunos productos artesanales), mientras que en otras cadenas de valor se utiliza tecnología de punta (este es el caso de la industria de semiconductores). (pág. 82).

4.3.5. Análisis de una cadena de valor

En el análisis de la cadena de valor, se deben identificar algunos aspectos: comprender la dinámica económica de la producción y circulación de alimentos requiere un enfoque sistemático, que debe revelar esta conexión, la interdependencia de la producción y la tecnología, y el desarrollo económico entre los participantes. Asimetría. Segmentación o vinculación, entidades económicas y sociales: La vinculación está compuesta por un grupo de participantes económicos que se dedican a actividades similares, tienen un proceso de generación de valor y son propietarios de un producto o servicio con un estado de valor definido, y transfieren el producto a clientes y del suministro. Obtenga información de la empresa. Funciones o actividades: producción primaria, transformación agrícola-industrial, ventas, consumo y actividades de apoyo. Segmentación o vinculación, entidades económicas y sociales: los bienes y / o servicios que circulan entre las diferentes actividades y eslabones de la cadena y la transferencia de valor. (Orjuela Castro, Castañeda Calderón, & Calderón, 2008)

4.3.6. Mapeo de la cadena de valor

El mapeo de la cadena de valor es una herramienta que le permite representar gráficamente el estado actual y futuro del sistema de producción, para que los usuarios puedan comprender mejor las etapas de producción y el flujo de materiales, e identificar actividades que no son actividades de producción. Agrega valor al proceso. El mapeo de la cadena de valor es una herramienta poderosa y simple que puede alinear y distinguir el verdadero valor de los productos como otras herramientas. El punto fuerte de esta herramienta es su practicidad y sencillez. (Vilaplana, 2017)

Según (Nutz & Sievers, 2016) El diagrama de la cadena de valor es una herramienta y una herramienta auxiliar para ilustrar la complejidad del departamento y su cadena de valor. Dibujar un diagrama de cadena significa crear una representación visual de las conexiones entre las empresas de la cadena de valor y las organizaciones de apoyo y con otros participantes del mercado. Como herramienta estándar para el análisis de mercado, el diagrama de la cadena de valor en sí no es un objetivo, sino un medio para lograr estos objetivos. Tiene un significado muy práctico para el plan de desarrollo de la cadena de valor:

- Ayudar a explicar y comprender el proceso y las distintas etapas por las que pasa el producto o servicio antes de llegar al cliente final.
- El mapa de la cadena de valor se puede utilizar como una forma de identificar y clasificar a los principales participantes del mercado.
- Además de las empresas involucradas en las transacciones básicas, el diagrama de la cadena de valor también puede mostrar qué otras organizaciones de apoyo (gobierno, SDE, ONG, asociaciones, etc.) y en qué nivel de la cadena de valor concentran los servicios.
- Si el plan de desarrollo de la cadena de valor tiene como objetivo explorar oportunidades de mercado, el diagrama de la cadena de valor puede ilustrar los diversos canales de mercado a través de los cuales los productos y servicios llegan a los clientes y mercados

finales. Con base en la investigación, estos mapas también pueden ilustrar otra información sobre la relevancia y la naturaleza de la relación de los canales de mercado individuales (como el número de competidores, el tamaño del mercado, el número de trabajadores, las condiciones laborales, la gobernanza de la cadena de valor, etc.) (pág. 7)

La construcción de un mapa de cadenas de valor implica varios pasos:

Mapeo de las cadenas de valor mediante el uso de un diagrama de flujo sencillo,

Primero, determine la transacción básica del departamento objetivo, es decir, el proceso simple desde el diseño de la materia prima hasta el cliente final, recuerde que generalmente es necesario simplificar el proceso agrupando las mismas actividades y funciones relacionadas. Nivel de valor de la cadena de suministro, como calentar y aromatizar envases refrigerados en la producción de chocolate; de lo contrario, su diagrama de cadena de valor se volverá demasiado complicado. (pág. 9)

Elaboración de un inventario de actores del mercado, Una vez que se determina el funcionamiento básico de una cadena de valor de la industria, este diagrama de flujo se puede utilizar para identificar y mapear a los participantes clave del mercado. (pág. 9)

Ilustra las oportunidades y las limitaciones, También se puede utilizar un diagrama de flujo simple de la cadena de valor para ilustrar las oportunidades y limitaciones o sufrimientos identificados en cada nivel de la cadena de valor. (pág. 9)

Identifique los diferentes mercados para un producto o servicio, Ahora, trate de determinar el mercado principal para vender sus productos. Es posible que se encuentre produciendo una gran cantidad de productos y el mercado final. Es necesario categorizar la información en la categoría principal, es decir, el mercado principal para su negocio. Es importante comprender qué segmentos de mercado están creciendo o tienen potencial de crecimiento. (pág. 9)

Identifique la manera la que los productos y servicios llegan al mercado final, Al tratar de asignar cada valor de mercado a un mercado o producto final específico, recuerde que este ejercicio solo se refiere a empresas que participan en transacciones básicas dentro de la cadena de valor, no a empresas que apoyan servicios. (pág. 9)

Información al diagrama cuadriculado, Los diagramas de la cadena de valor son particularmente útiles para visualizar la información y las características de canales de mercado específicos. (Nutz & Sievers, 2016)

4.4. Modalidades de Organización

4.4.1. Cadena de valor con enfoque Convencional (Independiente)

La investigación sobre el café de Uganda mencionó que la mayoría de los productores de café son agricultores que trabajan en fincas familiares que se cultivan con otros cultivos. No están vinculados a ningún tipo de cooperativa, y sus productos se venden por separado, por lo que sus productos no están aprobados.

Los productos que cosechan se venden a personas que visitan el pueblo o intermediarios, la mayoría desconoce el precio de venta del producto en el mercado, lo que les provoca pérdidas económicas.

Debido al acceso limitado al mercado, se vieron en la necesidad de vender a varios compradores, perdiendo así un valor enorme, pocos cafetaleros cuentan con algunas facilidades, como el uso de camiones para transportar el café a la ciudad para mejorar el nivel de procesamiento. Para obtener un mayor valor del producto. (Romero González, 2010)

- ***Factores que afectan a la viabilidad de los pequeños agricultores***

Son muchos los factores que inciden en el desarrollo de la agricultura, y por lo tanto afectan a los agricultores a obtener beneficios justos. Algunos de los factores que podemos mencionar son: (Sauceda, 2017)

- La falta de libre comercio o comercio justo, esto debido a que grandes países, ciudades o empresas realizan prácticas desleales lo que produce que los beneficios para los pequeños agricultores no sean los mismos.
- Un alto control de empresas multinacionales que acaparan la gran mayoría de los mercados.
- La existencia de las políticas que apoyan más a grandes empresas y no a los pequeños productores.
- El surgimiento de tecnología con precios elevados casi imposibles de conseguir para los productores independientes, debido a esto las exigencias de los consumidores son cada vez más alta. Dando como consecuencia que los productores independientes no puedan cubrir dichas exigencias y quedándose rezagados.
- La falta de apoyo financiero para la aplicación de buenos procesos de producción, también afectan a los productores independientes, ya que este recurso es indispensable para cubrir todas las necesidades de la producción y todo el proceso de comercialización.
- La caída de precios de cultivos como el maíz y café, esto además de las largas distancias hasta los mercados, son factores que llevaron a un gran empobrecimiento del sector de los pequeños agricultores.
- Las políticas comerciales no equitativas, que no brindan apoyo suficiente para los productores independientes.

4.4.2. Cadena de valor de comercio (asociativa)

Según (Pérez, y otros, 2010) “Como cualquier participante económico, los pequeños productores también se ven afectados por los costos de transacción. De hecho, en algunos casos, pueden ser tan altos que no puedan participar en el mercado. Desde la perspectiva de una empresa que necesita un proveedor, los costos de transacción son un factor a considerar, porque es más caro hacer negocios con pequeños productores, y todo se debe a los mayores costos de transacción.

Siempre hay un costo al realizar una transacción. Estos son los costos asociados con la información, negociación, monitoreo y coordinación de relaciones comerciales, que incluyen:

- Identificación de clientes, búsqueda de información sobre calidad y precio de productos, comparación de diversas cotizaciones, estudios de mercado, etc.
- Negociar las condiciones de entrega del producto o servicio con potenciales clientes, así como la definición y firma del contrato, entrega de muestra, etc.
- Revisar y coordinar costos para asegurar que los agentes restantes cumplan con la normativa, especialmente en términos de calidad. De manera similar, existe un costo en términos de posibles acciones correctivas, y si la relación no funciona, se incurrirá en el costo de cambiar de socio comercial. (pág. 69)

Por (Pérez, y otros, 2010) La empresa afiliada es una estructura de gobierno que debe permitir que un gran número de productores se conecten en base a un verdadero compromiso con un objetivo común, de manera de cumplir con las expectativas personales de cada socio. Estos están compuestos por pequeños productores inciertos que se forman en forma de socios y tienen su propia estructura.

Por lo tanto, la organización de una empresa asociada depende en gran medida del tipo de mercado que está ingresando o se espera que ingrese, el tipo de producto y los participantes

con los que debe realizar una cooperación comercial. En este sentido, el costo de mantener la estructura asociada no excede los beneficios generales, lo cual es crítico para el éxito de la empresa asociada. Quizás este sea el mayor desafío al que se enfrentan los afiliados.

Un tema clave en la organización y gestión económica de los conglomerados es incentivar a los pequeños productores a unirse a ellos y cumplir las promesas y reglas. El problema de la falta de motivación se debe a que los individuos tienen sus propios intereses personales y es difícil lograr la armonía con los intereses de los demás. (Pérez, y otros, 2010)

El modelo de asociación surgió como un mecanismo cooperativo que intentó crear valor resolviendo los problemas fundamentales provocados por una escala insuficiente. En otras palabras, la falta de tamaño de la empresa dificulta la integración de la tecnología, el ingreso a nuevos mercados y la obtención de información.

Características

La correlación es un proceso muy complejo, que contiene bastantes posibilidades, pero siempre persigue el objetivo básico de lograr conjuntamente el éxito común.

Antes de desarrollar un modelo de asociación, es necesario cumplir ciertas condiciones específicas para que sea sostenible. Entre los requisitos más importantes, podemos señalar:

- proyecto común.
- compromiso mutuo
- objetivos comunes
- riesgos compartidos sin abandonar la independencia de cada uno de los participantes.

La combinación de todos estos factores permitirá a la empresa ejecutar el proceso asociado para lograr beneficios difíciles de lograr individualmente. De hecho, el desarrollo del modelo de cooperación empresarial facilita a los participantes acceder y absorber la experiencia de otros participantes, reduciendo así el riesgo y la incertidumbre en la toma de decisiones. Por otro lado, estimula la especialización y aumenta la posibilidad de establecer nuevas redes de contactos ampliando y fortaleciendo los esfuerzos individuales. (Liendo & Martínez , 2001)

Tipos y Clasificación

Según (Liendo & Martínez , 2001) Para realizar una investigación tipológica sobre métodos de contacto, seguimos las palabras de Ramón Rosales: “Considerando la amplia gama de actividades que se pueden realizar a través del contacto y las diversas combinaciones de organizaciones que se pueden utilizar para esfuerzos colectivos, la estructura conveniente es Una tipología de relevancia. Los diferentes tipos de relevancia se pueden agrupar de acuerdo con varios estándares, a saber:

- Según las diferentes etapas del proceso empresarial: desde el diseño hasta la comercialización.
- Relacionado con todas las funciones básicas que existen en cualquier empresa: financiación, compras, recursos humanos, servicio, etc.
- Según el ámbito de la asociación: región, departamento, especialidad, diversificación, integralidad, etc.

El origen de la relación de asociación es muy amplio, desde conexiones simples para operaciones específicas hasta conexiones persistentes para operaciones repetidas. De hecho, dependiendo de la profundidad y duración de la asociación, esta relación puede ir desde la informalidad hasta la formación de figuras jurídicas específicas.

Por (Amézaga , Rodríguez, Núñez , & Herrera , 2013) Para estudiar la estrategia conjunta de fortalecimiento de la agroindustria de los pequeños y medianos productores de América Latina, es necesario conocer primero las diferentes formas conjuntas que existen en la región. La primera categoría consiste en distinguir entre organizaciones de productores con fines comerciales o de agro negocios y organizaciones formadas con fines sindicales o de promoción.

Según el grado de formalización legal, las organizaciones de productores utilizadas para la agroindustria pueden clasificarse a grandes rasgos como: empresas con personería jurídica y métodos relacionados, pero sin personería jurídica

Las corporaciones pueden tener personería jurídica de diversos tipos:

Sociedades comerciales, Por ejemplo, sociedades anónimas, sociedades de responsabilidad limitada, etc. Se caracterizan por tener fines lucrativos y distribuyen los beneficios entre los socios de acuerdo con sus aportes de capital. “No son muy comunes entre los pequeños productores y las poblaciones rurales vulnerables de América Latina. No son considerados en el tercer sector, la sociedad civil o la economía solidaria, porque consideran el papel del capital en relación a la participación de la gente. un privilegio, por lo tanto, si hay leyes que promueven a los productores agrícolas, se perderán en estos modelos de segundo piso. (Amézaga , Rodríguez, Núñez , & Herrera , 2013)

Asociaciones civiles sin fines de lucro o fundaciones, Pueden generar utilidades gravables, pero por la naturaleza de su organización, no pueden distribuir estas utilidades entre los socios; las utilidades generadas, pero no distribuidas pasan a formar parte del fondo patrimonial (capital social). Si los socios se jubilan o se disuelve la asociación, Las ganancias no se pueden distribuir, en este último caso, la herencia debe ser donada a otra asociación. La

mayoría de las asociaciones sin fines de lucro nacen porque son fáciles de establecer y porque "sirven para tareas de promoción, asistencia, capacitación y tutoría", pero, digamos de nuevo, no deberían operar comercialmente. Esto último debe ser hecho solo por los miembros, pero "cuando el volumen de negocio crece, tratando de expandirse más allá de la estación de radio local o tratando de institucionalizarse, esta es una opción imposible de mantener".

Cooperativas, En esencia, no generarán ganancias, pero generarán excedentes, y están autorizados a brindar beneficios a los socios a precios bajos, en lugar de buscar ganancias. Si se genera un excedente, la cooperativa puede distribuir el excedente entre los miembros y reservar un pequeño porcentaje para las reservas de la cooperativa. (Liendo & Martínez , 2001)

4.4.3. Cuadro comparativo entre enfoque independiente y la cadena de valor

La cadena de valor también es diferente de la competencia comercial en muchas áreas del sector agroalimentario. En las relaciones tradicionales, el objetivo suele ser maximizar las ganancias de una sola empresa basándose en comprar al precio más bajo posible y vender al precio más alto posible. Casi no hay confianza entre los administradores, ni siquiera el intercambio de información. Por otro lado, los miembros de la cadena de valor reconocen que todos los participantes deben crear una situación en la que todos ganen, de la cual todos se beneficiarán financieramente, participarán en el proceso de toma de decisiones y compartirán información. La cadena de valor está más establecida a través de la cooperación empresarial que de la competencia. La siguiente tabla (Tabla 1) ilustra algunas de las diferencias entre las relaciones comerciales tradicionales y las realizadas en la cadena de valor. (Iglesias, 2002)

Tabla 1 Comparación entre las Relaciones del Negocio Independiente y la Cadena de Valor

	Independiente	Cadena de Valor
Información Compartida	Escasa o ninguna	Amplia
Objetivo Primario	Costo/Precio	Valor/Calidad
Orientación	Commoditie	Producto Diferenciado
Relación de Poder	Desde la Oferta	Desde la demanda
Estructura de la Organización	Independiente	Interdependiente
Filosofía	Auto optimización	Optimización de la Cadena

Fuente: Cadenas de Valor como Estrategia: Las Cadenas de Valor en el Sector

Agroalimentario de Daniel Humberto Iglesias

5. Marco conceptual

Eslabones: Son las relaciones entre la manera en la que se desempeñan las actividades y el costo o desempeño de otras, reflejan la necesidad de coordinar actividades y darles un orden. (CADENA Y RED DE VALORES, 2014)

Actor de la Cadena de Valor:

Gobernanza: Es el acto de gobernar, es la relación de gobernantes y gobernados donde ambos se relacionan y participan en la toma de decisiones, sirve para generar oportunidades y solucionar problemas de los miembros. (TERRITORIO INDÍGENA Y GOBERNANZA, 2019)

Transformación Agroindustrial: La agroindustria es la transformación de productos procedentes de la agricultura, la actividad forestal y la pesca. (Zarco Palacios, 2016):

Agente intermediario: puede ser persona independiente o una empresa que revise una comisión por realizar el contacto entre compradores y vendedores. (Hammond,2020)

Cadena de suministros: “Es el ciclo de vida de un producto o servicio, desde que se concibe hasta que se consume.” (ESTAÚN, 2020)

Café especial: Es aquel producto que se distingue de los demás por sus particulares características de taza, por las zonas donde se cultiva, por la tecnología de producción y procesamiento que se emplea, por su aporte en la conservación de la biodiversidad, por los principios solidarios que lo sustentan o por la preferencia de la demanda especializada. (INEN, 2006, pág.1)

Café Lavado: Es el pergamino obtenido luego del proceso de beneficio por la vía húmeda. (INEN, 2006, pág.2)

Café natural: Si el beneficiario es por vía seca. (INEN, 2006, pág. 4)

Beneficiario húmedo, Es el procedimiento por el cual se obtiene el llamada café pergamino, a partir de las cerezas maduras, involucrando las actividades de despulpado, fermentado, lavado y secado. (INEN, 2006, pág. 1)

Beneficiario Seco: hace referencia al proceso que se realiza al separar la piel o cascara del café y la pulpa para dejar libre la semilla que está en su interior. (Carmona, 2019)

Café Oro: Es el grano de café sin las envolturas, obtenido a través de un proceso agroindustrial. (INEN, 2006, pág. 2)

Almacigo: Son los semilleros donde se realiza la primera etapa para la siembra de cualquier producto, deben mantenerse con suficiente humedad y a una temperatura adecuada para que se dé el proceso de germinación.

Marquesina: Es una estructura en forma de túnel, construido con una estructura de madera y malla de hilo, con una cubierta de plástico, se utiliza para un mejor secado del café, brinda grandes beneficios como periodo de secado más corto, brinda mayor calidad al café, se aprovecha de mejor manera espacios permitiendo secar mayor cantidad de café en un mejor tiempo. (Oliveros. Otros,2006)

Mapeo de la Cadena de Valor: “El mapeo siempre comienza por el trazado de un mapa básico que provea una visión de conjunto de toda la cadena de valor. Este mapa debería presentar los principales eslabones (segmentos) de la cadena, visualizando: la secuencia de funciones de producción y comercialización llevadas a cabo, los operadores de la cadena de valor que asumen estas funciones y los vínculos comerciales verticales entre los operadores” (GTZ, 2007)

Metodología ValueLinks: “Este manual es para fomentar cadenas de valor basado en la experiencia de la organización en los cuatro continentes en los que trabaja, es una

compilación de acciones y métodos orientados a promover el desarrollo económico con una perspectiva de cadenas de valor” ((GTZ), 2009, pág. 15)

Muestreo por conveniencia: “Es una técnica comúnmente usada consistente en seleccionar una muestra de la población por el hecho de que sea accesible. Es decir, los individuos empleados en la investigación se seleccionan porque están fácilmente disponibles y porque sabemos que pertenecen a la población de interés, no porque hayan sido seleccionados mediante un criterio estadístico.” (Ochoa, 2015)

6. MATERIALES Y MÉTODOS

El presente proyecto se basó en la investigación de tipo descriptiva en torno a la cadena de valor utilizada por los productores de café que trabajen bajo la modalidad asociativas y la independiente, que se desarrolló en el cantón Las Lajas, Provincia El Oro, para lo cual se utilizó métodos y técnicas para recabar toda la información necesaria que permitió dar cumplimiento a los objetivos planteados:

6.1. Materiales

Se utilizó los siguientes materiales para el desarrollo de la presente investigación:

Equipos De Oficina	Herramientas De Trabajo De Campo
Computadora Portátil (Laptop) USB (Pendrive)	Teléfono Móvil Encuestas

Elaboración: María Ramírez

6.2. Métodos

Para la presente investigación se utilizó los siguientes métodos:

- **Método descriptivo:** Este método se lo utilizó para identificar las principales características de los miembros que integran cada uno de los eslabones de la cadena de valor de las modalidades independiente y asociativa del cantón Las Lajas.
- **Método comparativo:** Se utilizó para el realizar un análisis comparativo de las diferencias y semejanzas de las modalidades independiente y asociativa, mediante el estudio de las características encontradas en cada uno.

6.3. Técnicas

Para la recopilación de información necesaria para el desarrollo del presente proyecto de investigación se aplicó las siguientes técnicas:

- **Encuestas**, se las aplicó a todos los actores involucrados en cada etapa de trabajo realizado con la cadena de valor, como productores, proveedores, acopiadores, transformadores y comercializadores del cantón Las Lajas con la finalidad de obtener datos que ayuden a identificar sus principales características y la relación que existe entre ellos.
- **Entrevistas**, se aplicó a algunos actores de la cadena de valor, como: vicealcalde, técnico del Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) y presidentes de juntas parroquiales del cantón Las Lajas, con el fin de ampliar la información tomada mediante las encuestas, además de corroborar datos.

6.4. Muestra

Según los datos registrados en MAG el cantón las Lajas cuenta con 651 productores de café, para el desarrollo de la presente investigación se optó por utilizar un muestreo no probabilístico ya que en su gran mayoría los principales actores de esta cadena de valor que son los agricultores se encuentran en las zonas rurales del Cantón lo cual causo una dificultad para poder localizar debido al temporal las vías son de difícil acceso, y por la predisposición para brindar información, para lograr la mayor cantidad de información se utilizó la técnica bola de nieve que se trabajó al encuestar a una persona y solicitarle al productor información de otros productores para lograr la mayor captación de información.

Tabla 2

Actores Encuestados

ACTORES	MODALIDAD INDEPENDIENTE	MODALIDAD ASOCIATIVA	TOTAL
Proveedores	4	1	5
Productores	46	8	54
Acopiadores	1	3	4
Transformadores	2	1	7
Comercializadores	1	1	2
TOTAL	54	14	68

Elaboración: María Ramíre

6.5. Procedimiento

Como primer punto se realizó la investigación sobre los principales temas, dentro de los que están teorías, conceptos, y diferentes estudios relacionados al tema principal de investigación, con esto se obtuvo que el Manual ValueLinks que es la herramienta más adecuada y completa sobre la cadena de valor que sirvió para la presente investigación.

Seguido se realizó los instrumentos necesarios para la recolección de información, se tomó como referencia el banco de preguntas que se presenta en el manual antes mencionado, con esto se realizó el levantamiento de información de los actores directos e indirectos de la cadena de valor.










A continuación, se realizó una síntesis de la información recopilada en una base de datos, con lo cual se determinó el tipo de cadena de valor que se analizará, teniendo en cuenta las relaciones que existen entre los actores de la CV.

Habiendo establecido la cadena de valor, se procede a cumplir con el primer objetivo, logrando identificar cada uno de los eslabones de la cadena de valor, empezando por la provisión de insumos y culminando con la comercialización del café del cantón.

Para dar cumplimiento al segundo objetivo planteado, se trabajó con el método descriptivo realizando matrices donde se detalló todos los aspectos relevantes de cada uno de los actores de la cadena de valor, las actividades que realizan, la relación que existe entre ellos, las fortalezas, debilidades, oportunidades y los riesgos que se presentan en ambas modalidades de trabajo para la producción de café.

Tabla 3

Simbología-Manual ValueLinks para mapeo de la Cadena de Valor

GRÁFICO	SIGNIFICADO
	Eslabón de la Cadena de Valor
	Operador de la Cadena de Valor
	Prestador de Servicios Operacionales
	Relación Contractual Formal
	Relación Contractual Esporádica
	Relación Contractual Exclusiva
	Mercado Final
	Prestador de servicios de apoyo
	Organizaciones reguladoras

Fuente: Tomado de Guía metodológica de facilitación en cadenas de valor (Castellanos, 2009, pág. 6)**Elaborado por:** María Ramírez

7. RESULTADOS

Tabla 4

Características Productores

PRODUCTORES							
CARACTERÍSTICAS DEL CAFICULTOR				CARACTERÍSTICAS DEL CULTIVO			
CARACTERÍSTICAS		INDEPENDIENTE	ASOCIATIVA	CARACTERÍSTICAS		INDEPENDIENTE	ASOCIATIVA
MODALIDAD DE TRABAJO		85%	15%	TIPO DE PROPIEDAD	<i>Propia</i>	89%	88%
GENERO	<i>Femenino</i>	7%	0%		<i>Arrendada</i>	11%	12%
	<i>Masculino</i>	93%	100%	CAPACITACIÓN	<i>Si</i>	33%	100%
ESTADO CIVIL	<i>Soltero/a</i>	17%	65%		<i>No</i>	67%	0%
	<i>Casado/a</i>	13%	75%	TIPO DE MATERIA PRIMA	<i>Semillas</i>	87%	13%
NIVEL DE ESTUDIOS	<i>Primaria</i>	61%	25%		<i>Plántulas de Vivero</i>	100%	0%
	<i>Secundaria</i>	33%	63%	SUB-VARIEDAD		Bourbón-Catimor-Cavimor	Paraiso- Acawua-Gueisha
EDAD		60 años	55 años	ORIGEN DE MATERIA PRIMA	<i>Propia</i>	74%	38%
AÑOS COMO CAFICULTOR		43 años	30 años		<i>Comprada</i>	11%	25%
SEGURO	<i>Si</i>	61%	39%		<i>Donada</i>	15%	38%
	<i>No</i>	88%	12%	INSUMOS AGRICOLAS		Abono-Matamonte	Abono-Matamonte

TIPO DE SEGURO	<i>General</i>	13%	0%	EDAD DE LA PLANTACIÓN		10 años	6 años
	<i>Campesino</i>	48%	88%	RENOVACIÓN DE CULTIVO		10 años	8 años
				RENDIMIENTO		11 qq	11 qq
				CONDICIONES DE CULTIVO	<i>Temporal</i>	93%	75%
				PROBLEMAS DE CULTIVO	<i>Plagas</i>	35%	50%
					<i>Enfermedades</i>	41%	50%
				TRABAJADORES	<i>Si</i>	52%	75%
					<i>No</i>	48%	25%
				CONTROL SANITARIO	<i>Plagas</i>	35%	50%
					<i>Enfermedades</i>	41%	50%
				MAQUINARIA		Piladora-Balanza	Balanza- Despulpadora
				HECTAREAS SEMBRADAS		3,91 ha	3,88 ha
				PLANTAS POR HECTAREA		2375	3163
				ESTADO DE VENTA DEL CAFÉ		Seco- Pilado	Seco-Despulpado
				EXIGENCIAS DE CALIDAD		Peso- Aroma	Peso- Aroma
				AYUDA DE INSTITUCIONES	<i>Si</i>	30%	63%
					<i>No</i>	70%	37%

	PRINCIPALES PROBLEMAS		Precios inestables - Enfermedades del cultivo	Precios inestables - Enfermedades del cultivo
	OTRAS FUENTES DE INGRESO	<i>Si</i>	54%	36%
		<i>No</i>	46%	64%

Fuente: Encuestas a los actores

Elaboración: María Ramírez

Tabla 5

Características de Proveedores, Acopiadores, Transformadores y Comercializadores

PROVEDORES		
CARACTERÍSTICAS		
<i>Tipo de proveedores</i>	Productores agropecuarios	
<i>Origen de los productos</i>	Internacional-Nacional	
<i>Permisos de funcionamiento</i>	Si	
<i>Local</i>	Propio	75%
	Arrendado	25%
<i>Garantía</i>	Asistencia Técnica, devoluciones por defecto	
ACOPIADORES		
<i>Estado del café</i>	Bola seca	
<i>Precio de compra x qq</i>	<i>Acop. Comercial</i>	\$105
	<i>Acop. Especial</i>	\$200
<i>Procesa el café</i>	Si	
<i>Tipo de acuerdo de compra</i>	<i>Esporadico</i>	50%
	<i>Exclusividad</i>	50%
TRANSFORMADORES		
<i>Adquisición materia prima</i>	<i>Productores independientes</i>	67%
	<i>Acopiadores asociados</i>	33%
<i>Maquinaria</i>	Tostadora- Piladora-Balanza	
<i>Contabilidad</i>	<i>Empírica</i>	67%
	<i>Contadora</i>	33%
COMERCIALIZADORES		
<i>Tipo de venta</i>	<i>Al por mayor</i>	29%
	<i>Al por menor</i>	71%
<i>Precio</i>	<i>Molido tradicional</i>	\$ 3,50
	<i>Molido especialidad</i>	\$ 5,00
<i>Exigencias del comprador</i>	Peso- Aroma	
<i>Marca propia</i>	<i>Si</i>	43%
	<i>No</i>	57%

Fuente: Encuestas a los actores

Elaboración: María Ramírez

En el cantón Las Lajas se identificó la cadena de valor del café bajo dos modalidades de trabajo independiente y asociativa, realizando una comparación con cadena de producción del café ecuatoriano planteado se establecen que la cadena de valor consta de tres eslabones, en el primero; los proveedores quienes se encargan de abastecer de los insumos y materiales necesarios para el cultivo, mantenimiento de una producción y los caficultores, el segundo; eslabón la comercialización siendo éste es más amplio se subdivide en dos sub-eslabones: el primero minoristas y comercio informal y el segundo exportación e industria; el tercer eslabón; lo integran los mercados locales e internacionales. (Barraqueta, 2018)

En la cadena de valor del Cantón Las Lajas de la provincia El Oro se identificó la actuación de seis (6) eslabones bajo la modalidad independiente: **proveedores**, encargados de la provisión de insumos agrícolas (abonos, fertilizantes, insecticidas, otros) y materia vegetativa (semilla y plántulas), **productores**, dedicados al cultivo, mantenimiento y cosecha del café, **acopio**, encargados de la compra y recepción de café, **transformación**, realizan el procesamiento del café, **comerciantes**, locales y nacionales., **consumidores**. Bajo la modalidad asociativa se identificó seis (6) eslabones: **proveedores**, provisión de insumos agrícolas (abonos, fertilizantes, insecticidas, otros) y materia vegetativa (semilla y plántulas), maquinaria, **productores**, productores asociados, **acopio**, encargados de la compra y recepción de café lo conforma en el cantón la asociación APROCEL, a nivel regional la Federación APEOSAE, a nivel internacional CARAVELA COFFE, **transformación**, procesamiento del café, **comerciantes**, locales, nacionales e internacionales, **consumidores**, mercado local, nacional e internacional, aquí se muestra una división más concreta de cada uno de los actores involucrados.

El segundo objetivo planteado se analizó con referencia a lo mencionado por (Orjuela y otros, 2008) “En análisis de la cadena de valor se deben identificar aspectos de

los eslabones como las actividades, procesos que realizan y características que los identifican” para esto es claro identificar al eslabón de producción como el de mayor interés ya que es el que trabaja el cultivo del producto que se va a ofertar a un mercado en este caso a los productores de café.

Según los datos presentados en el informe de Rendimiento Objetivo del Café Grano de Oro 2019, los caficultores ecuatorianos tienen una edad promedio de 53 años, realizando una comparación con los datos obtenidos de los productores encuestados en el cantón Las Lajas la edad promedio se encuentra entre los 55 y 60 años respectivamente, tanto se puede corroborar que están cerca del promedio nacional de edad. En cuanto al nivel de educación se muestra que la mayoría de productores independientes obtuvieron educación primaria por tanto los conocimientos sobre cultivo han sido adquiridos por medio de aprendizaje hereditario y tienen mayor dificultad para adaptarse a nuevas técnicas de cultivo, en productores asociados; alcanzaron estudios secundarios situación, que los ha llevado a dar mayor interés a conocer sobre el nuevo mercado, comparado con datos nacionales existe una semejanza ya que se muestra que los caficultores en promedio han alcanzado la educación primaria. Para complementar se agrega que: el informe muestra que nivel nacional un 63% de caficultores han sido capacitados en temas relacionados al cultivo de café, mientras que en el cantón Las Lajas los productores independientes reflejan una cifra de 67% que no han recibido capacitación, y un 100% en productores asociados esto por gestión propia de la asociación a la que pertenecen.

Según el mismo informe el 18% de productores a nivel nacional, mientras que en el cantón Las Lajas se muestra que el 15% pertenecen a una asociación lo cual demuestra que la mayoría de caficultores, prefieren trabajar de manera independiente debido a la falta de apoyo que tiene el sector cafetalero a nivel local y nacional; además, la pérdida de cultivo que han sufrido por enfermedades como: la roya, que les obligo a dejar de lado sus cultivos y

trabajar en otros sectores como: el ganadero, para el sustento de sus familias, mencionaron que no poseen interés de pertenecer porque no ven mayor beneficio por parte de las mismas, además por conflictos que se presentan entre los integrantes.

Se identificó dos tipos de productores el independiente y el asociado, mismos que presentan ciertas diferencias en cuanto a los precios que reciben por sus productos, en café pergamino seco el productor independiente recibe \$100 y el asociado recibe \$130. Los productores de modalidad independiente del cantón presentan, un promedio de 3,81 hectáreas de cultivo de café, con un promedio de 2375 plantas por hectárea y los de modalidad asociativa presentan un promedio de 3,88 hectáreas y un promedio de 3163 plantas por hectárea como se muestra no es grande la diferencia, pero lo que predomina es los métodos de cultivo con los cuales trabajan para obtener un mejor rendimiento. (Barrazaeta, Moreira y Quezada, 2018),

Para el tercer y cuarto objetivo se realiza una comparación con la cadena de producción de café ecuatoriano, en la cual se presentan las modalidades independiente y asociativa juntas haciendo difícil una correcta comparación de la forma como trabaja cada eslabón. Para la identificación de la cadena del valor del café en el cantón las lajas se aplicó la simbología del Manual ValueLinks planteada permitió graficar mediante simbología correctamente aplicada en las relaciones que se identificaron en las CV de ambas modalidades, aplicando herramientas como diagramas, cuadros de textos de los resultados obtenido sobre las diferencias que existen entre las modalidades independiente y asociativa. (Springer-Heinze et, 2007)

Las modalidades de trabajo presentan varias diferencias, siendo la asociativa la que consta con mayores ventajas, frente a la independiente como son: mayor acceso a mercado para comercializar su producto debido a las relaciones que tienen con

instituciones públicas y empresas privadas. Poder negociar los precios de sus productos para recibir por los mismos un precio justo según su calidad, la capacitación en nuevas técnicas de cultivo, cuidado, mantenimiento, cosecha, almacenamiento y hasta transformación de su productos, tienen un centro de acopio exclusivo para los miembros de la asociación y un centro de catación de café con maquinaria completa de laboratorio, para análisis de sus productos mismo que fue gestionado por la asociación, mientras que para los productores de la modalidad independiente la situación es diferente ya que ingresar al mercado es muy complicado, no obtienen el precio justo por sus productos por lo que trabajan a pérdida, las capacitaciones son casi inexistentes, la pérdida de sus cultivos por falta de conocimiento o de dinero para el mantenimiento de los mismos, el producto que obtienen no cumple con muchos de los requerimientos del mercado como tamaño del grano, aroma, nivel de humedad, es por esto que la mayoría de su cultivo lo utilizan para consumo personal.

Los productores de ambas modalidades tienen el conocimiento adoptado por la experiencia de trabajar en el sector agrícola con más de 35 años de experiencia, en actividades como siembra, cuidado, mantenimiento de las plantaciones, control de plagas, cuidado de enfermedades hasta la post cosecha es en este punto donde empieza la desventaja ya que en procesos transformación o comercio tienen un conocimiento muy básico haciendo que pierdan dinero frente a conocedores como acopiadores, transformadores o comerciantes que en su mayoría no pagan un precio justo este es el problema que los productores independientes deben tratar cada año. Por otro lado, los productores asociados no tienen mayor problema en este ámbito ya que tienen conocimiento de cuales son la forma de trabajo de los acopiadores, transformadores y comerciantes con los cuales trabajan.

8. DISCUSIÓN

Los actores de la cadena de valor se caracterizan por ser propietarios del producto; ya sea, en la producción, procesamiento o comercialización, siendo partícipes de agregar valor y lograr dar un desarrollo adecuado a la cadena de valor.

Objetivo específico 1. “Identificar cada uno de los eslabones y actores que conforman la cadena de valor del café bajo la modalidad independiente y asociativa en el Cantón Las Lajas”

Para dar cumplimiento a este objetivo se analizó la información recolectada en las encuestas a proveedores, productores, acopiadores, transformadores y comercializadores, en la modalidad independiente se identificaron las funciones que se muestran a continuación:

Tabla 6

Funciones de los actores de la cadena de valor, modalidad Independiente

Proveedor	Productor	Acopiador	Transformador	Comercializador	Consumidor Final
Número de proveedores 4	Número de Productores 46	Número de acopiadores 1	Numero de transformadores 2	Numero de comercializadores 1	Tipo de Mercado 2
Provee insumos orgánicos	Seleccionar semilla Realizar la siembra Realizar Abonos orgánicos Controlar las enfermedades del cultivo	Recibir la materia prima Pesar y seleccionar materia prima Almacenar la materia prima	Realizar un control de calidad del producto Procesar el producto (moler y tostar) Pesar y empacar el producto	Hacer llegar el producto a los diferentes consumidores Comercializar café de especialidad	Adquirir y consumir el producto.

Cosechar el café

Realizar una
correcta selección

Vender el café

Fuente: Encuestas realizadas a los actores directos
Elaborado por: María Ramírez

También se identifican los actores directos e indirectos de la modalidad independiente.

Tabla 7

Actores Directos e Indirectos de la Cadena de Valor-Modalidad Independiente

ACTORES DIRECTOS	ACTORES INDIRECTOS
<p>1. Proveedores Locales comerciales de insumos agrícolas</p>	<p style="text-align: center;">Prestadores de Servicios Operacionales</p> <p>Instituciones Bancarias: son aquellas que se encargan de prestar sus servicios en beneficio de la realización de las actividades agrícolas, en las cuales los actores señalan BanEcuador.</p> <p>Cooperativas de transporte: brindan servicios de transporte para facilitar el transporte de insumos y productos dentro y fuera de la provincia entre las cuales las principales son, Trans-Victoria, Coop. Taxis Las Lajas.</p>
<p>2. Productores Productores independientes del cantón Las Lajas</p>	<p style="text-align: center;">Prestadores de Servicios de Apoyo</p> <p>Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG): Brinda apoyo a los agricultores de la zona mediante capacitaciones, donación de insumos, asesoramiento técnico de las actividades que más se dan en el cantón, han contribuido en la reactivación de la producción del café, cacao y ganado.</p> <p>Prefectura de el Oro: impulsa la reactivación del sector agrícola implementando sistemas de riego y realización de ferias agrícolas.</p> <p>GAD Las Lajas: Apoyan realizando gestión para conseguir mercado para los productores de café, verifican que las vías del cantón se encuentren en buen estado para facilitar el transporte de productos.</p>
<p>3. Acopiadores Acopiadores identificados en La Victoria, Platanillos.</p>	<p style="text-align: center;">Organizaciones Reguladoras</p> <p>Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA): Reglamentación y vigilancia de los productos de consumo humano, otorga certificaciones de mantenimiento sanitario.</p> <p>Servicio de Rentas Internas (SRI): Se encarga de recaudar impuestos, además de otorgar a quienes necesiten RUC y RISE.</p>
<p>4. Transformadores Asociación APROCEL, y microempresas que transforman el café bajo una marca</p>	<p style="text-align: center;">Organizaciones Reguladoras</p> <p>Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA): Reglamentación y vigilancia de los productos de consumo humano, otorga certificaciones de mantenimiento sanitario.</p> <p>Servicio de Rentas Internas (SRI): Se encarga de recaudar impuestos, además de otorgar a quienes necesiten RUC y RISE.</p>
<p>5. Comercializadores Personas que hacen llegar el producto final al mercado</p>	<p style="text-align: center;">Organizaciones Reguladoras</p> <p>Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA): Reglamentación y vigilancia de los productos de consumo humano, otorga certificaciones de mantenimiento sanitario.</p> <p>Servicio de Rentas Internas (SRI): Se encarga de recaudar impuestos, además de otorgar a quienes necesiten RUC y RISE.</p>
<p>6. Consumidor Final Consumidores Locales y Nacionales</p>	<p style="text-align: center;">Organizaciones Reguladoras</p> <p>Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA): Reglamentación y vigilancia de los productos de consumo humano, otorga certificaciones de mantenimiento sanitario.</p> <p>Servicio de Rentas Internas (SRI): Se encarga de recaudar impuestos, además de otorgar a quienes necesiten RUC y RISE.</p>

Servicios Ecuatoriano de Normalización:

Ministerio del Ambiente: Es el encargado de garantizar una cultura ofertar de productos de calidad esto mediante la aplicación de reglamentación y con la colaboración de instituciones públicas y privadas.

Fuente: Encuestas a los actores

Elaboración: María Ramírez

Seguido de esto, en las siguientes tablas se muestran los actores que integran la cadena de valor del café bajo la modalidad asociativa, mostrando las funciones que realizan cada uno de ellos:

Tabla 8

Funciones de los actores de la cadena de valor, modalidad Asociativa

	Proveedor	Productor	Acopiador	Transformador	Comercializador	Consumidor Final					
Número de proveedores	1	Número de Productores	8	Número de acopiadores	3	Numero de transformadores	1	Numero de comercializadores	1	Tipo de Mercado	2
Provee insumos orgánicos		Seleccionar semilla y terrenos aptos para el cultivo	Receptar el café	Realizar un control de calidad del producto	Realizar el transporte del producto a los diferentes puntos de compra	Adquirir y consumir el producto ya sea para consumo personal o para venta local, nacional o internacional.					
Gestión de implementación de maquinaria y equipos necesarios para el procesamiento del café		Realizar la siembra teniendo en cuenta procesos	Pesar y seleccionar el café	Procesar el producto (tostar y moler) el café seleccionado	Comercializar café de especialidad						
		Realizar Abonos orgánicos	Almacenar la materia prima	Pesar y empacar el producto final							
		Controlar las enfermedades y plagas del cultivo	Conseguir mercado para comercializar el café								
		Cosechar el café realizando una óptima selección									
		Comercializar el café seleccionado									

Fuente: Encuestas a los actores

Elaboración: María Ramírez

Se presentan en la siguiente tabla los principales actores directos e indirectos de la cadena de valor del café en la modalidad asociativa:

Tabla 9

Actores Directos e Indirectos de la Cadena de Valor-Modalidad Asociativa

ACTORES DIRECTOS	ACTORES INDIRECTOS
<p>1. Proveedores de Insumos Agrícolas y Maquinaria En la asociación APROCEL los socios se benefician de obtención de semilla y maquinaria necesaria para producción de café. Asociación ACOLL</p>	<p style="text-align: center;">Prestadores de Servicios Operacionales</p> <p>Instituciones Bancarias: La institución que brinda financiamiento a productores es: Ban Ecuador ofreciendo créditos para actividades agrícolas.</p> <p>Cooperativas de transporte: brindan servicios de transporte para facilitar el transporte de insumos y productos dentro y fuera de la provincia entre las cuales las principales son, Trans-Victoria, Coop. Taxis Las Lajas. Continúa</p>
<p>2. Productores Productores miembros de la asociación APROCEL y ACOLL.</p>	<p style="text-align: center;">Prestadores de Servicios de Apoyo</p> <p>Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG): Brinda apoyo a los agricultores de la zona mediante capacitaciones, donación de insumos, asesoramiento técnico de nuevas técnicas para la correcta producción y tratamiento de café.</p> <p>Prefectura de el Oro: impulsa la reactivación del sector agrícola implementando sistemas de riego y realización de ferias agrícolas.</p> <p>GAD Las Lajas: Apoyan realizando gestión para conseguir mercado para los productores de café, verifican que las vías del cantón se encuentren en buen estado para facilitar el transporte de productos.</p>
<p>3. Acopiadores La Asociación APROCEL</p>	<p style="text-align: center;">Organizaciones Reguladoras</p> <p>Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA): Reglamentación y vigilancia de los productos de consumo humano, otorga certificaciones de mantenimiento sanitario.</p> <p>Servicio de Rentas Internas (SRI): Se encarga de recaudar impuestos, además de otorgar a quienes necesiten RUC y RISE.</p> <p>AGROCALIDAD: Otorga Certificados por buenas prácticas agrícolas</p> <p>Servicio de Aduanas del Ecuador: realiza el control de ingreso y salida de mercancía, se enfoca en la facilitación del Comercio Exterior.</p> <p>Ministerio del Ambiente: Es el encargado de garantizar una cultura ofertar de productos de calidad esto mediante la aplicación de reglamentación y con la colaboración de instituciones públicas y privadas.</p>
<p>4. Transformadores Asociación APROCEL</p>	<p>5. Comercializadores Asociación APROCEL vende su café a comerciantes la provincia y a nivel nacional.</p>
<p>6. Consumidor Final Consumidores Locales, Nacionales e Internacional</p>	<p>Servicio de Rentas Internas (SRI): Se encarga de recaudar impuestos, además de otorgar a quienes necesiten RUC y RISE.</p> <p>AGROCALIDAD: Otorga Certificados por buenas prácticas agrícolas</p> <p>Servicio de Aduanas del Ecuador: realiza el control de ingreso y salida de mercancía, se enfoca en la facilitación del Comercio Exterior.</p> <p>Ministerio del Ambiente: Es el encargado de garantizar una cultura ofertar de productos de calidad esto mediante la aplicación de reglamentación y con la colaboración de instituciones públicas y privadas.</p>

Fuente: Encuestas a actores

Elaboración: María Ramirez

Objetivo específico 2. “Describir la cadena de valor del café bajo la modalidad independiente y asociativa en el cantón Las Lajas.”

Luego de identificar los eslabones y actores de la cadena de valor del café bajo las modalidades independiente y tradicional, se realiza la caracterización de estos, exponiendo sus principales características y las actividades que desempeñan, además de identificar la relación que mantienen, los costos, las fortalezas, debilidades, oportunidades y riesgos que los identifican.

ACTORES DE LA CADENA DE VALOR DEL CAFÉ BAJO LA MODALIDAD INDEPENDIENTE

Como primer eslabón de la cadena de valor del café están los proveedores:

Tabla 10

Caracterización de los proveedores - Modalidad Independiente

VARIABLES	PROVEEDORES
Características	<p>Los proveedores se encuentran ubicados en la ciudad de La Victoria, mismos que se encargan exclusivamente de la provisión de insumos agrícolas, como proveedor de semilla para la reactivación de la zona cafetalera el MAG apoya a los caficultores abasteciéndoles de este insumo, en la actualidad el GAD Municipal ha iniciado el proyecto del Vivero Municipal para entregar plantas de café a los caficultores del cantón.</p> <p>Los proveedores locales para prestar sus servicios necesitan de un permiso municipal que es la patente y SRI, ofrecen a sus clientes productos nacionales e internacionales, los meses que mayores niveles de venta presentan son en: Diciembre, enero, febrero.</p> <p>A sus clientes ofrecen pago en efectivo y a crédito, los productos más demandados son: Herbicidas, abonos, fertilizantes y fungicidas.</p>

Descripción de actividades	<p>En cuanto a los proveedores de semilla se encargan además de brindar el producto, dan capacitaciones sobre cultivo y el cuidado del café.</p> <p>Y los proveedores de insumos ofrecen asistencia técnica para la correcta utilización de los productos.</p>
Relación con los demás actores	Se relacionan con los productores mediante una relación esporádica no formal.
Precio	Los precios de los productos que ofrecen en base a varios aspectos como: la competencia, el margen de utilidad, la demanda del producto. Los precios de los herbicidas están en un aproximado de \$13 hasta los \$15 dólares por galón, en los abonos los precios están entre los \$30 hasta \$50 dólares por quintal, los fertilizantes con precios desde \$3,50 hasta los \$7 dólares por litro, insecticidas con un precio de \$7 dólares y fungicidas que están entre \$5 hasta \$10 dólares por litro.
Riesgos	Pérdida de ingresos por falta de ventas en los meses no productivos, además de la reducción de utilización de estos productos por cambio de actividades económicas en el cantón.
Debilidades	Fecha de caducidad de los productos muy reducida como impedimento para lograr venderlo en cierto tiempo, y que existe un nivel de competencia considerable al ser un cantón pequeño.
Fortalezas	Su ubicación resulta un punto muy importante ya que, al estar ubicados en La Victoria, son más accesibles para los productores de todo el cantón Las Lajas.

Fuente: Anexos N°: 34,35,36,37,38,39

Elaboración: María Ramírez

El segundo eslabón está integrado por los productores no calificados, quienes a lo largo de su vida han adquirido conocimiento en cuanto a cultivos, de manera ancestral, es decir, realizan su cultivo de café de forma empírica, con conocimientos muy básicos y antiguos que obtuvieron de generaciones pasadas, actividades como elección del suelo, siembra, cuidado de cultivo, cosecha y comercialización. Su caracterización se muestra a continuación:

Tabla 11

Caracterización de productores en la cadena de valor bajo la modalidad independiente en el cantón Las Lajas

VARIABLES	PRODUCTORES
Características	<p>Los productores independientes se encuentran mayormente concentrados en la parroquia La Libertad con un 87% de los encuestados, un 85% trabajan bajo la modalidad independiente. El 93% pertenecen al género masculino y el 7% al género femenino. El 65% son miembros de familia por lo que esta actividad es el sustento de las mismas.</p> <p>El nivel de estudios que poseen los caficultores con un 61% es la primaria, seguido de un 33% con secundaria y estudios universitarios un 7%.</p> <p>La edad promedio es de 60 años lo cual hace más difícil la posibilidad de que implementen nuevas técnicas de cultivo ya que trabajan bajo sus propias costumbres o enseñanzas ancestrales.</p> <p>Un 35% de los productores se han dedicado a esta actividad de 46 a 60 años de su vida, por lo cual han adquirido conocimientos de sus antepasados y experiencias a lo largo de su vida en el trabajo de este cultivo.</p> <p>Para realizar el cultivo del café u 89% de los productores cuentan con un terreno propio y un 11% pagan un arriendo por los terrenos en los que trabajan.</p> <p>En cuanto a la capacitación que reciben los caficultores independientes un 67% mencionan que no han recibido ningún tipo de capacitación y trabajan con conocimientos adquiridos por experiencia y un 33% que se han recibido capacitación, pero en muy pocos temas como cultivo y tratamiento de plagas y enfermedades del café.</p> <p>El 87% de los productores trabajó sus cultivos a partir de la semilla y el 13% con plántulas de vivero en ambos casos la materia prima fue obtenida un 74% de sus propios cultivos, 15% por donación y un 11% por compra.</p> <p>Los insumos agrícolas que utilizan para mantener sus cultivos son: Abono orgánico, matamontes, el 11% de los productores mencionaron que no utilizan ningún tipo de insumo en sus cultivos.</p> <p>Las variedades más representativas son Catimor, Ctaurra, San Salvador y Catuái</p> <p>El promedio de hectáreas sembradas de café de los productores independientes es de 3,91 hectáreas, con un promedio de 2375 plantas sembradas por hectárea.</p> <p>La edad de las plantaciones de café que cultivan los productores independientes está entre 2-13 años, el 87% de los productores han realizado renovación de su cultivo esto debido a la presencia de enfermedades y plagas en la plantación.</p> <p>Los cultivos les brindan un rendimiento de más de 11 quintales al 57% de los productores y al 37% han obtenido un rendimiento de 6 a 10 quintales</p>

	<p>Las condiciones para mantener sus cultivos con la cual trabajan es en un 93% por temporal y un 4% trabajan por temporal y con riego, un 2% solo con riego.</p> <p>El 52% de los productores contratan a otros trabajadores para el cuidado o cosecha del cultivo y el 48% no contratan a otras personas y las actividades las realizan miembros de la familia.</p> <p>El 67% de los trabajadores contratados no obtienen ningún beneficio adicional al salario, 21 20% reciben alimentación, el 7% Transporte y el otro 7% alojamiento esto por ciertos contratiempos que se pueden presentar por motivo del clima.</p> <p>El control sanitario que se realiza en sus cultivos es en un 41% de enfermedades, 35% de plagas, 20% de sombra y 4% a desinfección del suelo, según las necesidades que presenten los cultivos y el terreno.</p> <p>Entre la maquinaria con la que cuentan para procesar el café están: piladora, balanza, despulpadora, marquesina, tostadora, lavadora, guadaña</p> <p>El estado en el cual se vende el café con un porcentaje de 52% es seco, un 33% pilado, 9% despulpado y 7% tostado.</p> <p>El 54% de los productores tienen también otras fuentes de ingresos y el 46% mantienen el cultivo de café como actividad única de fuente de ingreso.</p> <p>Un 61% de los productores cuentan con un seguro de los cuales el 48% poseen seguro campesino y un 13% seguro general.</p>
Descripción de actividades	<p>Realizan la preparación, el cultivo se semilla misma que luego de un promedio de 2 años comienzan a producir en cantidades pequeñas</p> <p>Se encargan de todo el proceso de cultivo y cosecha de la forma tradicional, sin ningún tipo procesamiento especial.</p> <p>No hacen elección del grano al cosecharlo, tienen una mezcla de grano maduro, verde y algunos con defectos.</p> <p>Continuación realizan el proceso de fermentado colocando el café cosechado sobre el suelo,</p>
Relación con los demás actores	Tienen una relación empírica con los proveedores y acopiadores del cantón Las Lajas.
Precio	El precio al que comercializan el café que producen los productores independientes en el mercado nacional es de \$100 el quintal de bola seco y hasta \$115 café pilado.
Riesgos	<p>Perdidas de cultivo por motivos de condiciones climatológicas, lo cual produce enfermedades, plagas en las plantaciones.</p> <p>Variación constante de los precios del café.</p> <p>Acumulación de producto por falta de mercado</p>
Debilidades	<p>Falta de capacitación sobre el cuidado de cultivo, implementación de nuevas técnicas de cultivo para poder competir en el mercado.</p> <p>Falta de recursos económicos para invertir en los cultivos.</p> <p>Falta de interés de los jóvenes en trabajar en el sector agrícola.</p>
Fortalezas	La mayoría de productores poseen terrenos propios en los cuales pueden realizar el cultivo de café, no pagan por mano de obra ya que son los miembros de la familia quienes trabajan en el cultivo

Fuente: Anexos N°: 2,3,4,5,6,7,8,9,10.....32,55

Elaboración: María Ramírez

El tercer eslabón de la cadena de valor está integrado por los acopiadores, aquellos que adquieren el producto de los productores no calificados, para comercializarlo a transformadores. Su caracterización se muestra a continuación:

Tabla 12

Caracterización de los acopiadores en la cadena de valor del café bajo la modalidad independiente en el cantón Las Lajas.

VARIABLES	ACOPIADORES
Características	El café cosechado por los productores del cantón las Lajas son vendidos a centros de acopio de los cuales fueron identificados 2, mismos que se encargan de realizar una revisión antes de la adquisición que el se toma en cuenta características físicas como tamaño del grano y algún defecto como grano partido o brocado, además también toman en cuenta el aroma. Ofrecen a los productores locales servicios de pilado.
Descripción de actividades	Contacto con clientes para la venta del café. Control de calidad del grano, que se cumpla con el peso y la calidad requerido por los clientes. Realizan una clasificación según la variedad, la calidad y se establecen los precios en base a esto para compra y venta.
Relación con los demás actores	Se relacionan de forma esporádica con los productores independientes de las parroquias del cantón. Y con los transformadores igual de forma esporádica para la venta del café almacenado.
Precio	El precio del servicio de trillado está en un aproximado de entre \$5-\$10 dólares por quintal.
Riesgos	El principal riesgo que presentan es el acumulamiento de café, esto debido a la falta de mercado y a la inestabilidad de los precios de este producto, además de pérdida de la calidad del producto por el tiempo que lleva almacenado.
Debilidades	El mercado demanda mayor calidad en el café además de solicitar que presenten los debidos registros sanitarios que amparen dicha calidad, no poseen la capacidad económica o apoyo por parte de autoridades para mejorar los servicios que ofrecen a los productores y necesidades que requieren los compradores. La infraestructura en la que trabajan no es la más óptima para cierta calidad y cantidad de producto.
Fortalezas	Han logrado obtener experiencia, y establecer relaciones con ciertos productores y compradores del cantón para mantener un flujo de actividad continuo a lo largo del año.

Fuente: Anexos N°: 40,41,42,43,44

Elaboración: María Ramírez

El cuarto eslabón está integrado por los transformadores de café, son aquellos que se dedican a realizar el tostado, molido y empaçado del café ya procesado. La caracterización de esta parte importante de la CV se muestra a continuación:

Tabla 13

Caracterización de los transformadores en la cadena de valor bajo la modalidad independiente en el cantón Las Lajas

VARIABLES	TRANSFORMADORES
Características	Compran materia prima a los productores no calificados del cantón, Para realizar el proceso de transformación utilizan maquinaria como tostadora, molino, balanza. Tienen una capacidad de transformación de 8 quintales al mes. Llevan registro de transformación mediante una contadora. La mayoría de productores del cantón transforman su café de forma artesanal.
Descripción de actividades	Se realiza la recepción de la materia prima mediante una selección del grano para luego tostar, moler y empaçar el producto para poder comercializarlo.
Relación con los demás actores	La relación que existe con los productores, acopiadores y clientes es esporádica nivel local y nacional.
Precio	El precio para la transformación del producto es de \$10,80 por quintal.
Riesgos	Los transformadores encuestados mencionan que realizan un análisis de los productores de los cuales adquieren el producto para saber que el producto es de calidad.
Debilidades	Falta de capacitación, falta de recursos económicos para la siembra y mantenimiento o recuperación de las plantaciones de café.
Fortalezas	Algunos productores independientes si cuentan con la maquinaria para realizar el proceso de transformación y ofrecer un buen producto. Poseen la experiencia necesaria para el trabajo agrícola.

Fuente: Anexos N°: 45,46,47,48

Elaboración: María Ramírez

El quinto eslabón que forma parte de la cadena de valor del café en la modalidad independiente son los comercializadores, quienes se dedican a que el consumidor pueda adquirir el producto para satisfacer sus necesidades. Su caracterización se muestra a continuación:

Tabla 14

Caracterización de los comercializadores en la cadena de valor del café bajo la modalidad independiente en el cantón Las Lajas

VARIABLES	COMERCIALIZADORES
Características	Venden el café a clientes del cantón y a clientes de cantones vecinos Zaruma y Puyango. La forma de pago con la que trabajan es únicamente en efectivo. Realizan ventas al por mayor en locales comerciales y al por menor a compradores ocasionales. Las mayores exigencias de sus clientes están en el peso, el aroma y el color del tostado.
Descripción de actividades	EL propietario y familiares son los que se encargan de distribuir el producto en las principales tiendas locales y a tiendas o compradores de cantones aledaños.
Relación con los demás actores	Tienen una relación exclusiva con los transformadores y esporádica con los clientes.
Precio	El precio de venta de una libra de café molido está entre los \$3,50.
Riesgos	Al ser marcas que recién ingresan al mercado tienen mucha competencia con marcas ya reconocidas de cantones aledaños, lo cual reduce su capacidad de entrar al mercado.
Debilidades	No se realiza una correcta promoción de los productos y se dedican a la venta de forma tradicional.
Fortalezas	La calidad del café que ofertan desde el cantón Las Lajas, los productores ofertan un producto que es de consumo masivo a nivel local y nacional.

Fuente: Anexos N°: 49,50,51,52

Elaboración: María Ramírez

Para realizar la Caracterización de la Cadena de Valor bajo la modalidad asociativa se obtuvo información de la principal asociación de caficultores existente en el Cantón Las Lajas:

Tabla 15

Datos generales de la Asociación APROCEL

NOMBRE	UBICACIÓN	DESCRIPCIÓN	NÚMERO DE SOCIOS
Asociación de Productores Agropecuarios y de Cafés Especiales	Provincia: El Oro Cantón: Las Lajas	Su objeto social es la investigación, Producción y Comercialización de Café, pueden ser miembros los productores agropecuarios del	30

Bosque Petrificado de Puyango (APROCEL)		cantón Las Lajas y zonas de influencia que sean aceptados por la Junta directiva, brinda apoyo de capacitaciones, conseguir mercado para la venta del café, y lograr que el precio de venta sea justo para los productores.	
-----------------------------------------	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Fuente: Anexo Entrevista al Presidente de Asociación APROCEL

Elaboración: María Ramírez

Está a logrado trabajar más de cerca con los productores de café, brindándoles capacitaciones, mejorar la calidad de vida de sus miembros al lograr conseguir un precio justo por su producto. Mediante el apoyo de entidades públicas como el Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG), la Federación Regional de Asociaciones de Pequeños Cafetaleros Ecológicos del Sur (FAPECAFES), el GAD Municipal, los cuales integran el primer eslabón de la cadena de valor del café bajo la modalidad asociativa, su caracterización se muestra en la siguiente tabla:

Tabla 16

Caracterización de proveedores en la cadena de valor del café bajo la modalidad asociativa en el cantón Las Lajas

VARIABLES	PROVEEDORES
Características	La asociación se encarga de realizar gestiones para adquirir la mejor variedad de semilla para sus socios con la finalidad de que estos mantengan, incrementen o renueven sus cultivos de café, además realizan gestión para que sus socios reciban capacitaciones sobre varios aspectos relacionados con la producción del café, para lograr un mayor nivel de conocimiento y obtener un producto de mejor calidad del cual puedan obtener mayores réditos económicos. La asociación facilita la comercialización del producto que sus socios, buscando un mercado a nivel local y nacional e internacional.
Descripción de actividades	Consiguen un mercado con precios justos para la venta del producto de sus socios, gestionan capacitación y obtención de maquinaria para el procesamiento del café, consiguen insumos agrícolas a un precio más accesible para los socios.

Relación entre Actores	Se relacionan de manera exclusiva con los productores asociados de la asociación APROCEL.
Precio	Las plántulas y semillas son en su mayoría donadas y algunas según la variedad es conseguidas desde \$2 hasta \$20 el kilo de semilla.
Riesgos	Los precios inestables y la dificultad de adquisición de algunos productos solicitados por los productores.
Oportunidades	Poseen gran poder de gestión con instituciones públicas para obtención de insumos y capacitación para los socios.
Debilidades	No se logra obtener un buen nivel de alcance hacia los caficultores del cantón. Falta de recursos económicos para el abastecimiento continuo de insumos para los socios.
Fortalezas	Mantienen una constante asistencia técnica a sus socios, controlan que los insumos obtenidos sean de buena calidad y que los productores los utilicen de manera adecuada para evitar accidentes, desperdicio del producto o daños en sus cultivos.

Fuente: Anexos 34,35,36,37,38,39

Elaboración: María Ramírez

El segundo eslabón establecido por los productores que son miembros de la asociación APROCEL

Tabla 17

Caracterización de productores en la cadena de valor del café bajo la modalidad asociativa en el cantón Las Lajas

VARIABLES	PRODUCTORES
Características	<p>Los productores miembros de la asociación son muy pocos a nivel del cantón esto debido al abandono de los cafetales y falta de apoyo de autoridades, siendo un 15% del total de los caficultores encuestados.</p> <p>De los cuales el 100% son de género masculino, de los cuales el 87% son miembros de familia para los que está actividad es el sustento.</p> <p>Un 63% cuentan con un nivel de estudios de secundaria, el 25% primaria y el 13% cuentan con estudios universitarios.</p> <p>La edad promedio es de 55 años, pero al tener un nivel mayor de estudios si están dispuestos a aprender para obtener mayores beneficios.</p> <p>Un 35% de los productores se han dedicado a esta actividad de 31 a 45 años por lo cual han adquirido gran experiencia en este campo.</p> <p>La propiedad en la que realizan sus cultivos en un 88% es de tenencia propia y un 11% arrienda terrenos para cultivar el café.</p>

	<p>El 100% de los caficultores miembros de la asociación han sido capacitados en diferentes campos como: selección de semilla, cultivo, control de plagas y enfermedades y cosecha.</p> <p>El 100% de los productores asociados obtuvieron la materia prima en semilla misma que se obtuvo por donación un 38%, 38% de cultivo propio y un 25% la adquirieron mediante compra.</p> <p>Las subvariedades que predomina en sus cultivos son Catuaí, Sarchimor, San Salvador.</p> <p>El promedio de hectáreas sembradas de café de los productores independientes es de 3,88 hectáreas, las cuales tienen un promedio de 3163 plantas por hectárea</p> <p>Los principales insumos agrícolas que utilizan para en cultivos de café son: Abonos, Matamontes, Fertilizantes, un 6% de los productores mencionó que no utiliza ningún tipo de insumo en su cultivo.</p> <p>La edad de las plantaciones de café que cultivan los productores asociados es de entre 2-13 años, el 100% de los productores han realizado renovación de su cultivo esto debido a la presencia de enfermedades en la plantación.</p> <p>Los cultivos les brindan un rendimiento de más de 11 quintales al 63% de los productores.</p> <p>Las condiciones bajo las cuales trabajan el cultivo del café es en un 75% por temporal y un 25% por temporal y con riego.</p> <p>El 75% de los productores contratan personal en su mayoría para actividades de cuidado de la plantación, y para cosecha, y el 25% trabajan con familiares.</p> <p>El 63% de los trabajadores contratados no reciben ningún beneficio adicional al salario, y el 38% reciben alimentación además del salario.</p> <p>El control sanitario que se realiza en sus cultivos son en un 50% de plagas y 50% de enfermedades que se dan por las condiciones climáticas o falta de cuidado de las plantaciones, además de la capacidad de resistencia a las mismas según la variedad que cultiva.</p> <p>Cuentan con maquinaria como: balanza, despulpadora, molino, tostadora, marquesinas, lavadora.</p> <p>El estado en el cual se vende el café con un porcentaje de 75% es seco, un 13% despulpado y 13% en cereza.</p> <p>El 38% de los productores tienen también otras fuentes de ingresos y el 63% mantienen el cultivo de café como actividad única de fuente de ingreso.</p> <p>El 88% de los productores de café se encuentran registrados y hacen uso del seguro campesino.</p>
<p>Descripción de actividades</p>	<p>Se encargan de realizar el proceso de cultivo del café, realizando las actividades de elección de terreno, siembra, control de enfermedades o plagas, que tenga las condiciones necesarias para el correcto crecimiento de las plantas como</p>

	sombra, abastecimiento de agua y en la cosecha al realizar una correcta selección del fruto maduro para garantizar la calidad del producto.
Relación entre Actores	Se relacionan de manera directa con la asociación APROCEL
Precio	El precio por quintal de café bola seco es de \$130 y pilado es de \$217.
Riesgos	El temporal es un factor de riesgos para los proveedores ya que hay años en los que esto afecta a los cultivos dando la aparición de enfermedades o plagas.
Oportunidades	Trabajan con insumos de buena calidad para sus cultivos, tienen acceso a maquinaria en buenas condiciones para el procesamiento del café, reciben capacitación constante de nuevas técnicas de cultivo de café de calidad.
Debilidades	La falta de apoyo que existe por parte de entidades públicas hacia el sector cafetalero, dando como resultado que la mayoría de productores cambien de actividad económica y abandonen sus cultivos, también los jóvenes pierden el interés de trabajar en el sector agrícola. Lograr ampliar su mercado a nivel nacional debido a la amplia competencia que existe.
Fortalezas	Productores socios tienen plena disposición de aprender nuevas técnicas de cultivo para mantener sus cultivos. Por la calidad de café que producen logran conseguir mayores ganancias.

Fuente: Anexos 2,3,4,5,6,7,8,9,10.....32,54,55

Elaboración: María Ramírez

El tercer eslabón lo integran la asociación APROCEL como acopiador principal para el café que es entregado por los productores

Tabla 18

Caracterización de acopiadores en la cadena de valor del café bajo la modalidad asociativa en el cantón Las Lajas

VARIABLES	ACOPIADORES
Características	Dentro de la asociación APROCEL son los mismos socios quienes se encargan de realizan el proceso de acopio del producto, dirigido por los miembros de la directiva quienes realizan el control de ingreso del producto, calificando humedad, calidad, rendimiento de café seguido se realiza el pesado de los sacos los cuales llevan un registro individual según las características mencionadas y el nombre del productor que entregó el café

	Tienen un establecimiento propio para el almacenamiento del café con una capacidad de 500 quintales. En 2019 APROCEL entregó a CARAVELA COFFE 262 quintales de café, para su adquisición se analizó los defectos físicos del grano, se midió el contenido de humedad y la actividad del agua de cada lote. Entregó a la Federación APEOSAE 238 quintales de café lavado
Descripción de actividades	Reúnen en el centro la producción que obtienen los socios, realizan pruebas de calidad del grano y el peso de los sacos que entregan para establecer los precios del café. Luego se realiza una clasificación según las variedades y características que presenta el grano.
Relación entre Actores	Se relacionan de forma exclusiva con los productores asociados del cantón.
Precio	El precio promedio del trillado del café es de \$20,00 dólares por cada quintal.
Riesgos	El principal riesgo que se presenta es que la producción de café se ha reducido en los últimos años.
Oportunidades	El sector es muy productivo y tiene la capacidad de producir un café de gran calidad y que sea reconocido a nivel nacional e internacional.
Debilidades	No cuentan con recurso económico suficiente para poder comprar en café que producen todos los socios miembros de la asociación.
Fortalezas	Cuentan con la infraestructura, maquinaria y un laboratorio equipado para realizar todos los procesos de control de calidad, almacenamiento adecuado del café.

Fuente: Anexos 40,41,42,43,44

Elaboración: María Ramírez

El cuarto eslabón está integrando por los transformadores, para esta etapa la asociación termina con el proceso de acopio pasa a esta etapa que es la de transformar el producto actividad de la cual se encargan los miembros de la misma asociación que están debidamente capacitados para utilizar la maquinaria. La caracterización se muestra en la siguiente tabla:

Tabla 19

Caracterización de transformadores en la cadena de valor del café bajo la modalidad asociativa en el cantón Las Lajas

VARIABLES	TRANSFORMADORES
Características	La asociación APROCEL cuenta con la maquinaria necesaria para realizar todo el proceso de transformación del café, tienen una capacidad de transformación en la moledora, tostadora, trilladora. Se enfocan en el mercado local y nacional. Tienen establecida una marca propia llamada Rey Café
Descripción de actividades	Del café que se acopia para distribución o venta en quintales, se utiliza también una parte debidamente analizada para realizar la producción de su marca de café. El proceso empieza con el trillado, realizando una exhaustiva limpieza y clasificación del grano de café, para continuar con el tostado y molido del café, seguido de esto se realiza el proceso de pesado y empaçado en fundas especiales que mantengan su aroma y así poder comercializarlo.
Relación entre Actores	Se relacionan de manera directa con el centro de acopio de la asociación y de manera directa con empresa CARAVELA COFFE y con la Federación APEOSAE
Precio	El precio por realizar el proceso de tostado, molido y empaçado de un quintal de café es de \$97,40
Riesgos	Competencia que existe de cantones aledaños ya está posicionada en el sector con precios más accesibles por su gran producción, lograr ingresar al mercado con una nueva marca sin recursos para publicidad se dificulta.
Oportunidades	Que se cuenta con un centro de catación de café que al ser utilizado de manera adecuada se logrará captar más mercado haciendo frente a la competencia, con la oferta de un producto de mayor calidad y con mejores procesos de transformación, con materia prima 100% local.
Debilidades	Falta capacitación en los socios sobre el adecuado manejo de los equipos del laboratorio para la transformación del café y para la catación del mismo. Falta de recursos económicos para publicitar, fomentar la participación y apoyo de la ciudadanía al centro de catación de café.
Fortalezas	Como asociación están ganando reconocimiento por las gestiones realizadas en beneficio de sus socios y los caficultores de la zona en general.

Fuente: Anexos 45,46,47,48

Elaboración: María Ramírez

El quinto eslabón con el que culmina la cadena de valor del café bajo la modalidad asociativa la conforman los comercializadores, que se encargan de realizar la distribución y venta del café pilado y café molido. La marca patentada por la asociación APROCEL bajo el nombre de REY CAFÉ. Su caracterización se muestra en la siguiente tabla:

Tabla 20

Caracterización de comercializadores en la cadena de valor del café bajo la modalidad asociativa en el cantón Las Lajas

VARIABLES	COMERCIALIZADORES
Características	Se encargan de distribuir y vender el producto final a nivel local y nacional. APROCEL realizaba la comercialización de café molido en presentación de 200g, 400g, 500g y 1000g de café que tiene un proceso de lavado ecológico, cuentan con el respectivo registro sanitario El café pergamino seco es comercializado a diferentes compradores nacionales
Descripción de actividades	Se realiza un control de peso y características físicas del empaque para el cual se utiliza fundas de polipropileno biorientado, verifican que ningún producto presente defectos, completada esta revisión el producto está listo para la venta.
Relación entre Actores	Como miembro de la cadena de valor del café tiene relación con otros actores de la cadena como son el acopiador, transformador, y de manera directa con los clientes y esporádica con algunos consumidores.
Precio	El precio de los productos que ofrece APROCEL varía según el tipo y las características que presenta el café. En cuanto al café orgánico lavado que oferta está en un precio de \$4,00
Riesgos	Alto nivel de competencia a nivel local y nacional
Oportunidades	Se ofrece un producto de calidad y que tiene gran demanda de consumo a nivel nacional e internacional
Debilidades	Ser una marca nueva y poco conocida Falta de conocimiento y recursos económicos para la promoción del producto.
Fortalezas	Están implementado nuevas técnicas de cultivo, cuidado y cosecha del café, cumpliendo con altos requerimientos de se están presentando en el mercado, lo cual les proporciona una ventaja frente a otros comercializadores y marcas ya establecidas.

Fuente: Anexos 49,50,51,52

Elaboración: María Ramírez

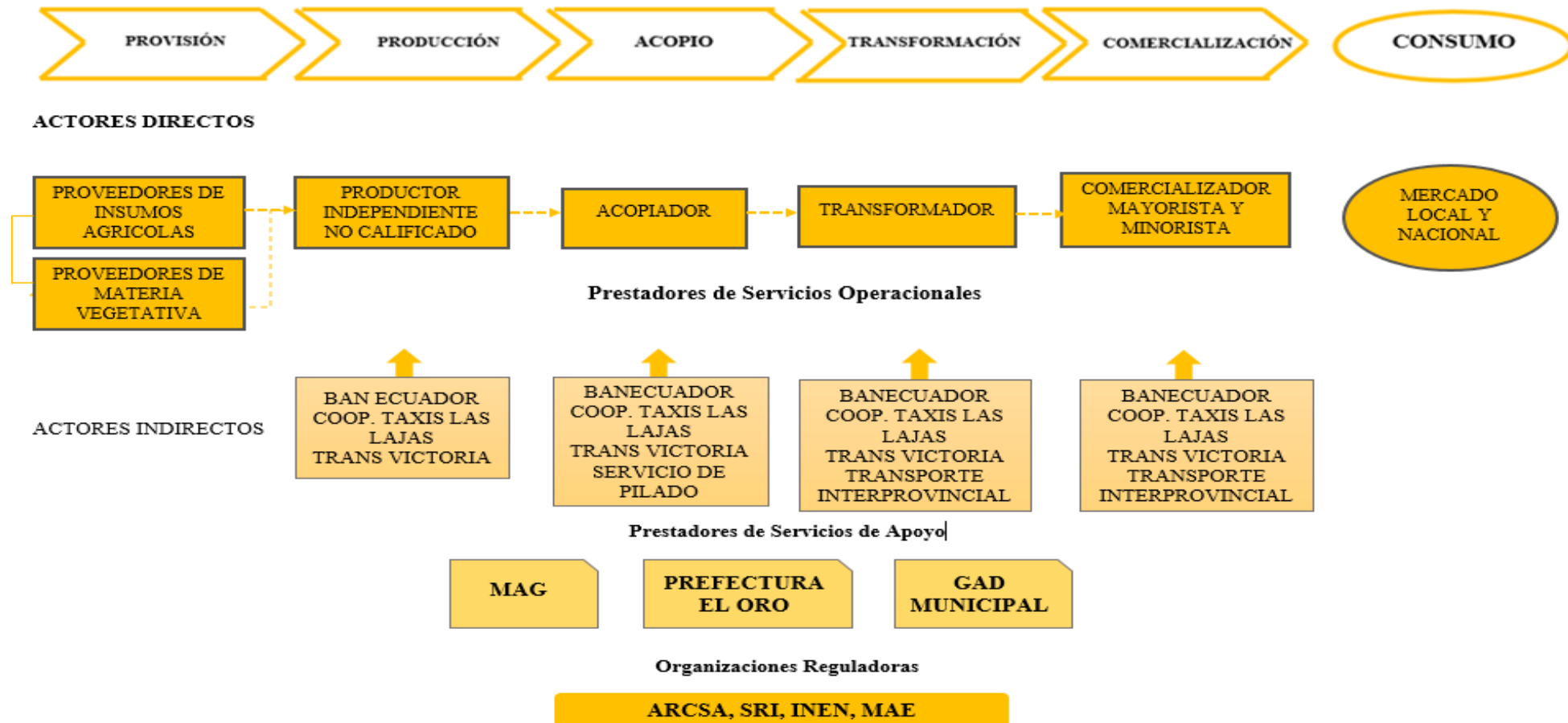
Objetivo específico 3. “Diagramar la cadena de valor del café bajo la modalidad independiente y asociativa en el cantón Las Lajas.”

Concluida la descripción de cada uno de los eslabones que forman las cadenas de valor del café bajo las modalidades independiente y asociativa, se da paso a la realización del mapeo con los elementos que las integran.

Para esto se trabajó con la simbología ValueLinks para realizar la caracterización de la cadena de valor, con lo que se determinó las estructuras que se muestran en las siguientes ilustraciones, además se presenta un mapeo de costos esto mediante el análisis de la información recolectada a los actores de ambas modalidades.

Ilustración 7

Mapeo de la cadena de valor del café - Modalidad Independiente del cantón Las Lajas, provincia El Oro

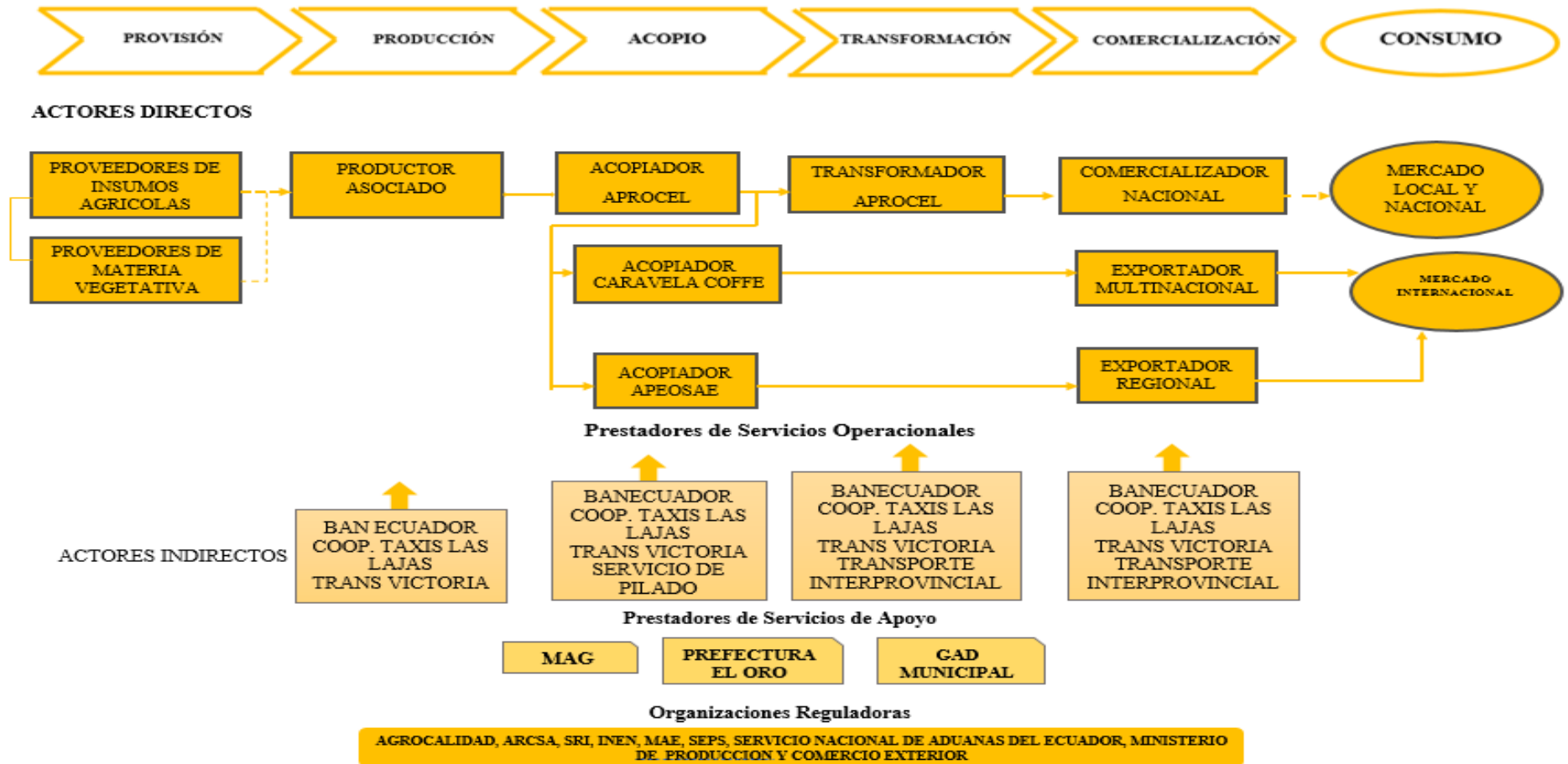


Fuente: Tabla N°5, 8, 9, 10, 11, 12

Elaboración: María Ramírez

Ilustración 8

Mapeo de la cadena de valor café-Modalidad Asociativa del cantón Las Lajas provincia El Oro



Fuente: Tabla N° 7,14,15,16,17,18

Elaboración: María Ramírez

Mapeo de costos

En las cadenas de valor presentadas en las tablas (17 y 18) se establecen los costos que implican el procesamiento del café en la cadena de valor bajo las modalidades independiente y asociativa, para esto se utilizó las siguientes categorías que se muestran en la siguiente tabla de forma vertical de abajo hacia arriba: **1° Precio de compra (USD)** este valor dado por el precio de un quintal de café, **2° Costos** estableciendo el valor agregado del producto, **3° Utilidad** ganancia que establece por el producto y **4° Precio de venta** por quintal de café.

Se muestra de manera horizontal y de derecha a izquierda los eslabones de: **Producción**, donde se toma en cuenta desde provisión de semilla, siembra, inspección del cultivo, desinfección, nutrición y como paso final la cosecha; **Acopio**, donde se realiza la recepción, pilado, limpieza y clasificación del café; **Transformación**, se procesa el café mediante el tostado, molido y empaquetado, hay que considerar que en el proceso de pilado se pierde el 25% del quintal, esto por la separación del pergamino del grano de café, por tanto luego de este proceso se queda con el 75% del quintal que es el porcentaje que pasará al proceso de tostado y molido. Para conseguir un quintal de café molido se necesita de 1,33qq $((1\text{qq} \times 100\%) / 75\%)$ quintales de café pilado; **Comercialización**, se incrementan los costos de promoción y distribución del café; **Consumo**, etapa final de entrega del producto final al cliente.

Tabla 21

Mapeo de costos de la C.V bajo la modalidad Tradicional (productor no calificado)

	PRODUCCIÓN Café bola seco	ACOPIO Café Pilado	TRANSFORMACIÓN Café tostado y molido	COMERCIALIZACIÓN Café tostado y molido (precio por libra)	CONSUMO Libras
4° PRECIO VENTA	\$100	\$115	\$180	\$3,00	\$3,00
3° UTILIDAD	\$13	\$12	\$16,20	\$0,40	
2° COSTOS	\$87	\$3	\$10,80	\$0,10	
1° PRECIO DE COMPRA (USD/QQ)	-	\$100 (1qq)	\$152,95 (1,33qq)	\$2,50	

Fuente: Encuestas

Elaboración: María Ramírez

Tabla 22

Mapeo de costos de la cadena de valor bajo la modalidad asociativa

	PRODUCCIÓN Café bola seco	ACOPIO Café Pilado	TRANSFORMACIÓN Café tostado y molido	COMERCIALIZACIÓN Café tostado y molido (precio por libra)	CONSUMO Libras
4° PRECIO VENTA	\$130	\$217	\$350	\$4,00	\$4,00
3° UTILIDAD	\$27,5	\$65,25	\$79,7	\$1,10	
2° COSTOS	\$,5	\$21,75	\$97,4	\$0,40	
1° PRECIO DE COMPRA (USD/QQ)	-	\$130 (1qq)	\$172,9 (1,33qq)	\$2,50	

Fuente: Encuestas

Elaboración: María Ramírez

Objetivo específico 4. “Comparar las cadenas de valor del café bajo las modalidades asociativa e independiente en el cantón Las Lajas.”

Para dar cumplimiento a este objetivo se realizó una comparación de las cadenas de valor de modalidad independiente y asociativa, logrando identificar las principales ventajas y desventajas que tienen los actores de las cadenas de valor de ambas modalidades.

Tabla 23

Comparación de los proveedores de la cadena de valor del café bajo la modalidad independiente y asociativa en el cantón Las Lajas, provincia El Oro

VARIABLES	PROVEEDORES DE SEMILLA/PLANTULAS MODALIDAD INDEPENDIENTE	PROVEEDORES DE SEMILLA/PLANTULAS MODALIDAD ASOCIATIVA
Características	Los proveedores se encuentran ubicados en EL cantón Las Lajas en la parroquia La Victoria.	El principal proveedor para los productores asociados es la asociación APROCEL, por medio de gestión consiguen insumos y capacitación.
	El MAG apoya a los caficultores abasteciéndoles de este insumo, en la actualidad el GAD Municipal ha iniciado el proyecto del Vivero Municipal para entregar plantas de café a los caficultores del cantón.	Con gestión se logra conseguir el apoyo de instituciones como el MAG y el GAD Municipal Las Lajas.
	Los productos más demandados son: Herbicidas, abonos, fertilizantes y fungicidas, con pagos en efectivo y a crédito.	Consiguen productos como semilla, maquinaria a un menor precio
Descripción de actividades	Abastecen de insumos agrícolas a los productores de café. Brindan capacitaciones sobre cultivo y el cuidado del café. Ofrecen asistencia técnica para la correcta utilización de los productos.	Consiguen un mercado con precios justos para la venta del producto de sus socios. Gestionan capacitación para los productores. Tramitan la obtención de maquinaria para el procesamiento del café. Consiguen insumos agrícolas a un precio más accesible para los socios.

Relación con los demás actores	Se relacionan con los productores mediante una relación esporádica no formal.	Se relacionan de manera exclusiva con los productores asociados de la asociación APROCEL.
Precio	Los precios de los herbicidas están en un aproximado de \$13 hasta los \$15 dólares por galón, en los abonos los precios están entre los \$30 hasta \$50 dólares por quintal, los fertilizantes con precios desde \$3,50 hasta los \$7 dólares por litro, insecticidas con un precio de \$7 dólares y fungicidas que están entre \$5 hasta \$10 dólares por litro.	Las plántulas y semillas son en su mayoría donadas y algunas según la variedad es conseguidas desde \$2 hasta \$20 el kilo de semilla.
Riesgos	Pérdida de ingresos por falta de ventas en los meses no productivos, además de la reducción de utilización de estos productos por cambio de actividades económicas en el cantón.	Los precios inestables y la dificultad de adquisición de algunos productos solicitados por los productores.
Debilidades	Fecha de caducidad de los productos muy reducida como impedimento para lograr venderlo en cierto tiempo, y que existe un gran nivel de competencia.	No se logra obtener un buen nivel de alcance hacia los caficultores del cantón. Falta de recursos económicos para el abastecimiento continuo de insumos para los socios.
Fortalezas	Su ubicación resulta un punto muy importante ya que al estar ubicados en La Victoria zona céntrica del cantón, son más accesibles para los productores de todo el cantón Las Lajas.	Mantienen una constante asistencia técnica a sus socios, controlan que los insumos obtenidos sean de buena calidad y que los productores los utilicen de manera adecuada para evitar accidentes, desperdicio del producto o daños en sus cultivos.

Fuente: Tablas N° 60, 61, 62, 63, 64

Elaboración: María Ramírez

Tabla 24

Comparación de los productores de la cadena de valor del café bajo las modalidades independiente y asociativa en el cantón Las Lajas, provincia El Oro

VARIABLES	PRODUCTORES MODALIDAD INDEPENDIENTE	PRODUCTORES MODALIDAD ASOCIATIVA
Cara características	Los productores independientes se encuentran mayormente concentrados en la parroquia La Libertad con un 87% de los encuestados, un 85% trabajan bajo la modalidad independiente.	Los productores miembros de la asociación son muy pocos a nivel del cantón esto debido al abandono de los cafetales y falta de apoyo de autoridades, siendo

		un 15% del total de los caficultores encuestados.
	El 93% pertenecen al género masculino y el 7% al género femenino. El 65% son miembros de familia por lo que esta actividad es el sustento de las mismas.	De los cuales el 100% son de género masculino, de los cuales el 87% son miembros de familia para los que esta actividad es el sustento.
	El nivel de estudios que poseen los caficultores con un 61% es la primaria, seguido de un 33% con secundaria y estudios universitarios un 7%.	Un 63% cuentan con un nivel de estudios de secundaria, el 25% primaria y el 13% cuentan con estudios universitarios.
	La edad promedio es de 60 años lo cual hace más difícil la posibilidad de que implementen nuevas técnicas de cultivo ya que trabajan bajo sus propias costumbres o enseñanzas ancestrales.	La edad promedio es de 55 años, pero al tener un nivel mayor de estudios si están dispuestos a aprender para obtener mayores beneficios.
	Para realizar el cultivo del café u 89% de los productores cuentan con un terreno propio y un 11% pagan un arriendo por los terrenos en los que trabajan.	La propiedad en la que realizan sus cultivos en un 88% es de tenencia propia y un 12% arrienda terrenos para cultivar el café.
	En cuanto a la capacitación que reciben los caficultores independientes un 67% mencionan que no han recibido ningún tipo de capacitación y trabajan con conocimientos adquiridos por experiencia y un 33% que se han recibido capacitación, pero en muy pocos temas como cultivo y tratamiento de plagas y enfermedades del café.	El 100% de los caficultores miembros de la asociación han sido capacitados en diferentes campos como: selección de semilla, cultivo, control de plagas y enfermedades y cosecha.
	El 87% de los productores trabajó sus cultivos a partir de la semilla y el 13% con plántulas de vivero en ambos casos la materia prima fue obtenida un 74% de sus propios cultivos, 15% por donación y un 11% por compra.	El 100% de los productores asociados obtuvieron la materia prima en semilla, misma que se obtuvo por donación un 38%, 38% de cultivo propio y un 25% la adquirieron mediante compra.
	Las variedades más representativas son Catimor, Ctaurra, San Salvador y Catuai	Las subvariedades que predomina en sus cultivos son Catuai, Sarchimor, San Salvador.
	El promedio de hectáreas sembradas de café de los productores independientes es de 3,91 hectáreas, con un promedio de 2375 plantas sembradas por hectárea.	El promedio de hectáreas sembradas de café de los productores independientes es de 3,88 hectáreas, las cuales tienen un promedio de 3163 plantas por hectárea

	Las condiciones para mantener sus cultivos con la cual trabajan es en un 93% por temporal y un 4% trabajan por temporal y con riego, un 2% solo con riego.	Las condiciones bajo las cuales trabajan el cultivo del café es en un 75% por temporal y un 25% por temporal y con riego.
	El 52% de los productores contratan a otros trabajadores para el cuidado o cosecha del cultivo y el 48% no contratan a otras personas y las actividades las realizan miembros de la familia. El 67% de los trabajadores contratados no obtienen ningún beneficio adicional al salario, el 20% reciben alimentación, el 7% Transporte y el otro 7% alojamiento esto por ciertos contratiempos que se pueden presentar por motivo del clima.	El 75% de los productores contratan personal en su mayoría para actividades de cuidado de la plantación, y para cosecha, y el 25% trabajan con familiares. El 63% de los trabajadores contratados no reciben ningún beneficio adicional al salario, y el 38% reciben alimentación además del salario.
	Entre la maquinaria con la que cuentan para procesar el café están: piladora, balanza, despulpadora, marquesina, tostadora, lavadora, guadaña	Cuentan con maquinaria como: balanza, despulpadora, molino, tostadora, marquesinas, lavadora.
	El estado en el cual se vende el café con un porcentaje de 52% es seco, un 33% pilado, 9% despulpado y 7% tostado.	El estado en el cual se vende el café con un porcentaje de 75% es seco, un 13% despulpado y 13% en cereza.
	Un 61% de los productores cuentan con un seguro de los cuales el 48% poseen seguro campesino y un 13% seguro general.	El 88% de los productores de café se encuentran registrados y hacen uso del seguro campesino.
Descripción de actividades	Realizan la preparación, el cultivo se semilla, se encargan de todo el proceso de cultivo y cosecha de la forma tradicional, sin ningún tipo procesamiento especial, realizan el proceso de fermentado colocando el café cosechado sobre el suelo.	Se encargan de realizar el proceso de cultivo del café, realizando las actividades de elección de terreno, siembra, control de enfermedades o plagas, que tenga las condiciones necesarias para el correcto crecimiento de las plantas como sombra, abastecimiento de agua y en la cosecha al realizar una correcta selección del fruto maduro para garantizar la calidad del producto.

Relación con los demás actores	Tienen una relación empírica con los proveedores y acopiadores del cantón Las Lajas.	Se relacionan de manera directa con la asociación APROCEL
Precio	El precio al que comercializan el café que producen los productores independientes en el mercado nacional es de \$100 el quintal de bola seco y hasta \$115 café pilado.	El precio por quintal de café bola seco es de \$130 y pilado es de \$217.
Riesgos	Perdidas de cultivo por motivos de condiciones climatológicas, lo cual produce enfermedades, plagas en las plantaciones. Variación constante de los precios del café. Acumulación de producto por falta de mercado	
Debilidades	Falta de capacitación sobre el cuidado de cultivo, implementación de nuevas técnicas de cultivo para poder competir en el mercado. Falta de recursos económicos para invertir en los cultivos. Falta de interés de los jóvenes en trabajar en el sector agrícola.	La falta de un apoyo que existe por parte de entidades públicas hacia el sector cafetalero, dando como resultado que la mayoría de productores cambien de actividad económica y abandonen sus cultivos, también los jóvenes pierden el interés de trabajar en el sector agrícola. Lograr ampliar su mercado a nivel nacional debido a la amplia competencia que existe.
Fortalezas	La mayoría de productores poseen terrenos propios en los cuales pueden realizar el cultivo de café, no pagan por mano de obra ya que son los miembros de la familia quienes trabajan en el cultivo	Productores socios tienen plena disposición de aprender nuevas técnicas de cultivo para mantener sus cultivos. Por la calidad de café que producen logran conseguir mayores ganancias.

Fuente: Tablas N° 28, 29,30....57

Elaboración: María Ramírez

Tabla 25

Comparación de los acopiadores de la cadena de valor del café bajo las modalidades independiente y asociativa en el cantón Las Lajas, provincia El Oro

VARIABLES	ACOPIADORES MODALIDAD INDEPENDIENTE	ACOPIADORES MODALIDAD ASOCIATIVA
Características	El café cosechado por los productores independientes del cantón las Lajas son vendidos al acopiador bajo el nombre de marca Don Salvador Se encargan de realizar una revisión antes de la adquisición que el se toma en cuenta características físicas como	Dentro de la asociación APROCEL son los mismos socios quienes se encargan de realizan el proceso de acopio del producto, dirigido por los miembros de la directiva quienes realizan el control de ingreso del producto, calificando humedad,

	<p>tamaño del grano y algún defecto como grano partido o brocado, además también toman en cuenta el aroma.</p> <p>Ofrecen a los productores locales servicios de pilado.</p> <p>Compran el café seco por quintales a un valor de \$100</p>	<p>calidad, rendimiento de café seguido se realiza el pesado de los sacos los cuales llevan un registro individual según las características mencionadas y el nombre del productor que entregó el café</p> <p>Tienen un establecimiento propio para el almacenamiento del café con una capacidad de 500 quintales.</p>
Descripción de actividades	<p>Contacto con clientes para la venta del café.</p> <p>Control de calidad del grano, que se cumpla con el peso y la calidad requerido por los clientes.</p> <p>Realizan una clasificación según la variedad, la calidad y se establecen los precios en base a esto para compra y venta.</p>	<p>Reúnen en el centro la producción que obtienen los socios, realizan pruebas de calidad del grano y el peso de los sacos que entregan para establecer los precios del café.</p> <p>Luego se realiza una clasificación según las variedades y características que presenta el grano.</p>
Relación con los demás actores	<p>Se relacionan de forma esporádica con los productores independientes de las parroquias del cantón.</p> <p>Y con los transformadores igual de forma esporádica para la venta del café almacenado.</p>	<p>Se relacionan de forma exclusiva con los productores asociados del cantón.</p>
Precio	<p>El precio del servicio de trillado está en un aproximado de entre \$5-\$10 dólares por quintal.</p>	<p>El precio promedio del trillado del café es de \$20,00 dólares por cada quintal.</p>
Riesgos	<p>El principal riesgo que presentan es el acumulamiento de café, esto debido a la falta de mercado y a la inestabilidad de los precios de este producto, además de pérdida de la calidad del producto por el tiempo que lleva almacenado.</p>	<p>El principal riesgo que se presenta es que la producción de café se ha reducido en los últimos años.</p>
Debilidades	<p>El mercado demanda mayor calidad en el café además de solicitar que presenten los debidos registros sanitarios que amparen dicha calidad, no poseen la capacidad económica o apoyo por parte de autoridades para mejorar los servicios que ofrecen a los productores y necesidades que requieren los compradores.</p>	<p>No cuentan con recurso económico suficiente para poder comprar en café que producen todos los socios miembros de la asociación.</p>
Fortalezas	<p>Han logrado obtener experiencia, y establecer relaciones con ciertos productores y compradores del cantón para mantener un flujo de actividad continuo a lo largo del año.</p>	<p>Cuentan con la infraestructura, maquinaria y un laboratorio equipado para realizar todos los procesos de control de calidad, almacenamiento adecuado del café.</p>

Fuente: Tablas N° 66, 67, 68

Elaboración: María Ramírez

Tabla 26

Comparación de los transformadores de la cadena de valor del café bajo las modalidades independiente y asociativa en el cantón Las Lajas, provincia El Oro.

VARIABLES	TRANSFORMADORES MODALIDAD INDEPENDIENTE	TRANSFORMADORES MODALIDAD ASOCIATIVA
Características	<p>Compran materia prima a los productores no calificados del cantón, Para realizar el proceso de transformación utilizan maquinaria como tostadora, molino, balanza. Tienen una capacidad de transformación de 8 quintales al mes. La mayoría de productores del cantón transforman su café de forma artesanal.</p>	<p>La asociación APROCEL cuenta con la maquinaria necesaria para realizar todo el proceso de transformación del café. Se enfocan en el mercado local, nacional e Internacional Tienen establecida una marca propia llamada Rey Café</p>
Descripción de actividades	<p>Se realiza la recepción de la materia prima mediante una selección del grano para luego tostar, moler y empacar el producto para poder comercializarlo.</p>	<p>Del café que se acopia para distribución o venta en quintales, se utiliza también una parte debidamente analizada para realizar la producción de su marca de café. El proceso empieza con el trillado, realizando una exhaustiva limpieza y clasificación del grano de café, para continuar con el tostado y molido del café, seguido de esto se realiza el proceso de pesado y empacado en fundas especiales que mantengan su aroma y así poder comercializarlo.</p>
Relación con los demás actores	<p>La relación que existe con los productores, acopiadores y clientes es esporádica nivel local y nacional.</p>	<p>Se relacionan de manera directa con el centro de acopio de la asociación y de manera directa con empresa CARAVELA COFFE y con la Federación APEOSAE</p>
Precio	<p>El precio para la transformación del producto es de \$10,80 por quintal.</p>	<p>El precio por realizar el proceso de tostado, molido y empacado de un quintal de café es de \$97,40</p>
Riesgos	<p>No tienen garantía de calidad del café que producen.</p>	<p>Competencia que existe de cantones aledaños ya está posicionada en el sector con precios más accesibles por su gran producción, lograr ingresar al mercado con una nueva marca sin recursos para publicidad se dificulta.</p>
Debilidades	<p>Falta de capacitación, falta de recursos económicos para la</p>	<p>Falta capacitación en los socios sobre el adecuado manejo de los equipos del</p>

	siembra y mantenimiento o recuperación de las plantaciones de café.	laboratorio para la transformación del café y para la catación del mismo. Falta de recursos económicos para publicitar, fomentar la participación y apoyo de la ciudadanía al centro de catación de café.
Fortalezas	Algunos productores independientes si cuentan con la maquinaria para realizar el proceso de transformación y ofrecer un buen producto. Poseen la experiencia necesaria para el trabajo agrícola.	Como asociación están ganando reconocimiento por las gestiones realizadas en beneficio de sus socios y los caficultores de la zona en general.

Fuente: Tablas N° 71, 72, 73

Elaboración: María Ramírez

Tabla 27

Comparación de los comercializadores de la cadena de valor del café bajo las modalidades independiente y asociativa en el cantón Las Lajas, provincia El Oro.

VARIABLES	COMERCIALIZADORES MODALIDAD INDEPENDIENTE	COMERCIALIZADORES MODALIDAD ASOCIATIVA
Características	Venden el café a clientes del cantón y a clientes de cantones vecinos Zaruma, Puyango y Machala. La forma de pago con la que trabajan es únicamente en efectivo. Realizan ventas al por mayor en locales comerciales y al por menor a compradores ocasionales. Las mayores exigencias de sus clientes están en el peso, el aroma y el color del tostado.	Se encargan de distribuir y vender el producto final a nivel local y nacional. APROCEL realizaba la comercialización de café molido en presentación de 200g, 400g, 500g y 1000g de café que tiene un proceso de lavado ecológico, cuentan con el respectivo registro sanitario El café pergamino seco es comercializado a diferentes compradores nacionales
Descripción de actividades	EL propietario y familiares son los que se encargan de distribuir el producto en las principales tiendas locales y a tiendas o compradores de cantones aledaños.	Se realiza un control de peso y características físicas del empaque para el cual se utiliza fundas de polipropileno biorientado, verifican que ningún producto presente defectos, completada esta revisión el producto está listo para la venta.
Relación con los demás actores	Tienen una relación exclusiva con los transformadores y esporádica con los clientes.	Se relacionan con otros actores de la cadena como son el acopiador, transformador, y de manera directa con los clientes y

Continua

		esporádica con algunos consumidores.
Precio	El precio de venta de una libra de café molido está entre los \$3,50.	El precio de los productos que ofrece APROCEL varía según el tipo y las características que presenta el café. En cuanto al café orgánico lavado que oferta está en un precio de \$4,00
Riesgos	Al ser marcas que recién ingresan al mercado tienen mucha competencia con marcas ya reconocidas de cantones aledaños, lo cual reduce su capacidad de entrar al mercado.	Alto nivel de competencia a nivel local y nacional
Debilidades	No se realiza una correcta promoción de los productos y se dedican a la venta de forma tradicional.	Ser una marca nueva y poco conocida Falta de conocimiento y recursos económicos para la promoción del producto.
Fortalezas	La calidad del café que ofertan desde el cantón Las Lajas, los productores ofertan un producto que es de consumo masivo a nivel local y nacional.	Están implementado nuevas técnicas de cultivo, cuidado y cosecha del café, cumpliendo con altos requerimientos de se están presentando en el mercado, lo cual les proporciona una ventaja frente a otros comercializadores y marcas ya establecidas.

Fuente: Tablas N° 75, 76, 77, 78

Elaboración: María Ramírez

9. CONCLUSIONES

Luego de realizada la siguiente investigación se puede concluir lo siguiente:

- La cadena de valor bajo las modalidades independiente y asociativa del cantón Las Lajas está constituida por seis eslabones los cuales son: producción, acopio, transformación, comercialización y consumo, presentaron similitudes en cuanto a actores directos e indirectos entre los cuales están. Prestadores de servicios operacionales, Prestadores de servicios de apoyo como: MAG, la Prefectura de El Oro, Gobierno Municipal y Organizaciones Reguladoras entre las cuales se encuentran ARCSA, AGROCALIDAD, SRI, INEN, MAE, SEPS, ADUANAS
- En el primer eslabón la provisión en la cadena de valor bajo la modalidad independiente se encarga de la provisión de insumos agrícolas como abonos, fertilizantes, insecticidas y otros, los cuales son necesarios para dar inicio al proceso de cultivo; además ayudan a llevar un buen mantenimiento del mismo, en cuanto a la provisión de semilla son instituciones públicas como: GAD Municipal en colaboración con el Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) que brindan este insumo de manera gratuita a los productores independientes con el fin de incentivarlos a mantener o recurrar sus cultivos. En la provisión bajo la modalidad asociativa es la asociación quien se encarga de proveer de insumos, maquinaria y semilla para los productores asociados además que se incluye la capacitación necesaria para la correcta utilización de los mismos.
- Los productores independientes se encuentran en una edad promedio de 60 años, mientras que los productores asociados están en una edad promedio de 55 años a pesar de no ser grande la diferencia, se puede notar que el sector asociado posee mayor capacidad de adaptarse a un cambio, a aceptar nuevas técnicas de cultivo lo cual lo hace más competitivo, esto debido también al nivel de estudios que

poseen, los caficultores independientes en un 61% han terminado la primaria, caficultores asociados un 63% han culminado la secundaria y algunos poseen estudios universitarios, brindándoles una mayor ventaja.

- Los años de experiencia conforman un punto importante en el cultivo del café, el sector independiente con un aproximado de 43 años de experiencia, frente al sector asociativo con 30 años de experiencia, la diferencia radica en las técnicas de cultivo, siendo ancestrales o actuales, ya que a pesar de los años de experiencia que posea un caficultor, el mercado exige una constante actualización de métodos de cultivo. El 85% de los productores encuestados no se encuentran asociados lo cual representa una cifra alarmante ya que esto ha dado como consecuencia que la producción de café reduzca significativamente en todo el cantón, la razón expuesta es, no se obtienen mayores beneficios de ser miembros, la falta de comunicación entre socios y la poca información que tienen sobre el trabajo realizado y falta de información sobre las ventajas que obtendrían como socios.
- Una consecuencia más de esta cifra es que el 67% de los productores independientes no han recibido ningún tipo de capacitación por lo cual su forma de producir la basan en conocimientos básicos y ancestrales, el 89% cuentan con terrenos propios y el rendimiento que obtienen es bueno pero la calidad del producto que obtienen debido a la falta de aplicación de nuevas técnicas de cultivo los coloca en desventaja frente a acopiadores quienes tienen la potestad de ofrecer el precio a su conveniencia. Los productores asociados presentan un 100% en cuanto a capacitación con un 88% de tenencia de terreno propio mismos que se trabajan utilizando técnicas de cultivo nuevas, además de aplicar un correcto tratamiento del grano al realizar la cosecha lo cual les permite ofrecer un producto de calidad mismo que es entregado a la asociación quien paga un precio justo a

sus asociados por el producto que entregan, brindándoles una mayor seguridad, las sub-variedades cultivadas en el sector independiente son bourbón, catimor y cavimor; y el sector asociativo cultiva paraíso, acawua, gueisha que son de mayor calidad aunque requieren de un mayor cuidado, por ende el costo de producción es mayor, pero así mismo obtienen una mejor rentabilidad y amplias oportunidades de ingresar al mercado, el cual presenta las exigencias de precio y aroma en ambas modalidades.

- Una de las razones porque los productores de café en la modalidad asociativa obtienen mayores beneficios de su cultivo es que lo tienen como principal fuente de ingreso con un 64%, mientras que los productores independientes lo tienen al mismo nivel que otros cultivos sin darle la importancia necesaria que haría la diferencia en el producto final que se va a entregar al comerciante o consumidor.
- Dentro de la cadena de valor bajo la modalidad independiente entre eslabones y actores existen relaciones esporádicas, cada uno realiza sus actividades que apoyan a la cadena de manera independiente, pero desconocen todo el procedimiento que realizan para la obtención del producto final que es el café. Bajo la modalidad asociativa existe una relación más formal entre eslabones y actores ya que para cada actividad agregue valor al producto final todos deben conocer las principales actividades que se realizan en cada eslabón y de los actores.
- En el eslabón de la comercialización bajo la modalidad independiente se encarga de la distribución a nivel local y nacional, mientras que bajo la modalidad asociativa trabajan con ventas a nivel local, nacional e internacional esto debido a los contratos que tienen con empresa CARAVELA COFFE y la Federación APEOSAE que se encargan de exportación de café, realizan ventas al por mayor

y menor según la calidad del producto, el precio que se oferta en el mercado y teniendo en cuenta si el producto lleva una marca propia.

- Los principales problemas que han presentado las cadenas de valor de ambas modalidades que se trabajan en el cantón son: el gran nivel de competencia que existe a nivel local, nacional e internacional ya que al ser uno de los más consumidos a nivel mundial son muchos los países que lo ofertan, además que se ha incrementado el nivel de exigencia en cuanto a calidad del producto, la falta de apoyo al sector cafetalero en los últimos años ha sido también una gran desventaja para este sector, precios inestables, enfermedades y plagas que afectan a los cultivos, el financiamiento que se necesita es muy elevado y no existe en apoyo de parte de instituciones para el sector agrícola.
- El apoyo por parte de instituciones públicas no ha sido muy representativo en los últimos años, no existen leyes que amparen al sector cafetalero que a pesar de formar parte de uno de los productos más demandados a nivel nacional e internacional no se le brinda la atención necesaria esto se evidencia en que el 70% de los productores independientes no han recibido apoyo de instituciones y el 63% de productores asociados si han recibido ayuda pero esto gracias a la gestión que los miembros han realizado.

10.RECOMENDACIONES

- Se debe brindar más atención por parte del Gobierno Central, trabajar conjuntamente con el MAG, y GAD Municipal en el sector cafetalero mediante la implementación de programas de reactivación de cultivos, capacitación en nuevas técnicas de cultivo, trabajo con tecnología, elección de semilla, tratamiento de enfermedades y plagas, procesos de cosecha para que se logre que el agricultor obtenga un producto de mayor calidad que pueda competir con marcas a nivel local, nacional e internacional.
- Es importante que tanto el Consejo Provincial y GADs Municipales brinden mayor apertura y apoyo para que se realicen expo-ferias donde los productores puedan hacer conocer sus productos y la forma en como los elaboran ya que en la actualidad es algo que a los consumidores les interesa conocer y de esta manera se hagan conocer en el mercado, además se debe dar apoyo mediante la facilitación en trámites para poder ampliar el comercio principalmente para exportaciones.
- El apoyo por parte de Universidades y el Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) al sector cafetalero mediante realización de actividades académicas que impulsen a los jóvenes a conocer más sobre el trabajo en el sector agrícola realizando investigaciones en las cuales se pueda evidenciar y apreciar la importancia que tienen cada uno de los actores dentro de la cadena de valor y principalmente de los productores quienes realizan el mayor esfuerzo para entregar a los consumidores un producto de calidad.
- Fomentar el apoyo de instituciones privadas en cuanto a créditos más accesibles para el sector agropecuario, además de permitir el apoyo de entidades extranjeras con la finalidad de lograr la exportación con mayor facilidad el producto.

- Un punto importante sería incluir a la juventud y las mujeres para que se interesen por el trabajo en el sector cafetalero de tal manera que se reactive la producción en el cantón, con ideas y mentes nuevas con una capacidad de mejorar el producto y cubrir todas las necesidades del mercado.
- Como recomendación final, los caficultores independientes deben brindar mayor atención a los grupos de asociaciones los cuales les servirán de apoyo para mejorar sus procesos de cultivo, de esta manera su producto obtenga mayores beneficios como tener capacidad de ingresar al mercado de forma segura y recibiendo un precio justo, apoyándose de las capacitaciones.

11.BIBLIOGRAFÍA

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERIA. (2019). *Informe de Rendimientos Objetivos Café grano oro 2019*.

50minutos.es. (2016). *La cadena de valor de Michael Porter: Identifique y optimice su ventaja competitiva*.

Amézaga , C., Rodríguez, D., Núñez , M., & Herrera , D. (2013). *Orientaciones Estratégicas par el Fortalecimiento de la Gestión Asociativa*. San Salvador: Rocaldone.

Barrazueta-Unda, S., Moreira Blacio, W., & Quezada Abad, C. (2018). Análisis del cacao y café desde su cadena de valor en el periodo 2010-2015. *Revista Científica Agroecosistemas*, 6-17.

BARREZUETA UNDA, S. A. (2018). *DIAGNOSTICO Y ANALISIS DE LA CADENA DE VALOR DEL CAFÉ ECUATORIANO DURANTE EL PERIODO 2010-2015*. MACHALA: UTMACH.

CADENA Y RED DE VALORES. (15 de 04 de 2014). *WORDPRESS.COM*. Obtenido de <https://cadenayreddevalores.wordpress.com/2013/04/15/eslabones/>

Carmona, Á. (2019). *Altosanto*. Obtenido de <https://www.altosanto.mx/que-es-el-beneficio-seco/#:~:text=El%20beneficio%20seco%20o%20natural,se%20encuentran%20e n%20su%20interior>.

Cortijo, J. D. (2017). EL MUNDO DEL CAFÉ. *Homatic Vending*, 3,9.

- Echeverri , D., Buitrago, L., Montes, F., Mejía, I., & González, M. (2005). *Café para Cardiólogos. Revista Colombiana de Cardiología*, 1.
- Eguiguren Peñarreta, G. (2018). *VISITAELORO.COM*. Obtenido de VISITA EL ORO.COM: <https://visitaeloro.com/informacion/provincia-el-oro/las-lajas/historia-cultura/>
- Escobedo Aguilar, A. (2018). *Cadena de Valor de Café de Guatemala* .
- Escobedo Aguilar, A., Bendaña , E., & Gutierrez , R. (07 de 2017). *Cartilla Cadena de Valor Café de Nicaragua*. Obtenido de RESEARCHGATE: https://www.researchgate.net/publication/333433531_Cartilla_Cadena_de_Valor_Cafe_de_Nicaragua/stats
- FAPECAFES. (2009). *Café Orgánico*. Loja.
- Figueroa Hernández, E., Pérez Soto, F., & Gódinez Montoya, L. (2017). *LA PRODUCCIÓN Y EL CONSUMO DEL CAFÉ*. Madrid: ECORFAN.
- Figueroa, E., Pérez, F., & Godínez, L. (s.f.). *La producción y el consumo del café*. ESPAÑA: ECORFAN.
- FórumCafé. (07 de 04 de 2020). *FÓRUM CAFÉ*. Obtenido de FÓRUM CAFÉ: <https://www.forumdelcafe.com/noticias/variedades-comerciales-cafe-i-principales-cafes-arabicas>
- GAD MUNICIPAL DE LAS LAJAS. (2019). *GAD MUNICIPAL DE LAS LAJAS*. Obtenido de GAD MUNICIPAL DE LAS LAJAS: <http://www.laslajas.gob.ec/index.php>
- GAD MUNICIPAL LAS LAJAS. (2015). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Las Lajas* .

- Hellin, J., & Meijer, M. (2016). *Lineamientos para el análisis de cadena*.
- Iglesias, D. H. (2002). *Cadenas de Valor como Estrategia: Las Cadenas de Valor en el Sector Agroalimentario*. Canada: INTA.
- INSTITUTO NACIONAL DE ESTADISTICAS Y CENSOS. (2010). *Resultado del Censo 2010 de población y vivienda en Ecuador - Fascículo El Oro*. Obtenido de https://www.ecuadorencifras.gob.ec/wp-content/descargas/Manualateral/Resultados-provinciales/el_oro.pdf
- Landero, M. L. (2011). *Implementación del Proceso de Fomento de Cadena de Valor*.
- Liendo, M. G., & Martínez, A. M. (2001). *ASOCIATIVIDAD. UNA ALTERNATIVA PARA EL DESARROLLO Y CRECIMIENTO DE LAS PYMES*. Santa Fe.
- Lucero, K. (2020). El café ecuatoriano va en caída libre. *GESTIÓN DIGITAL*, 1.
- Nutz, N., & Sievers, M. (2016). *GUÍA GENERAL PARA EL DESARROLLO DE CADENAS DE VALOR*. Ginebra: Printed.
- Ochoa, C. (29 de 05 de 2015). *netquest*. Obtenido de netquest: <https://www.netquest.com/blog/es/blog/es/muestreo-por-conveniencia>
- Orjuela Castro, J. A., Castañeda Calderón, C. A., & Calderón, M. E. (2008). Análisis de la cadena de valor en las estructuras productivas de uchuva y tomate de árbol en la Provincia de Sumapaz y el Distrito Capital. *UDISTRITAL*, 6.
- Padilla Pérez, R. (2014). *Fortalecimiento de las cadenas de valor como instrumento de la política industrial*. Santiago de Chile: CEPAL.

Pérez, M., Casares, M., Vernooij, M., Loyola, R., Loro, S., & Costa, J. (2010). *CREANDO VINCULOS COMERCIALES PARA LA ERRADICACIÓN DE LA POBREZA*. Madrid: CODESPA.

Quintero, J., & Sánchez, J. (3 de 08 de 2006). *La cadena de valor: Una herramienta del pensamiento estratégico*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/comocitar.oa?id=99318788001>

Romero González, A. (2010). *ESTUDIO SOBRE LA CADENA DE VALOR DEL CAFÉ UGANDÉS DE COMERCIO JUSTO*. Uganda: Intermon Oxfan.

TERRITORIO INDÍGENA Y GOBERNANZA. (2019). *TERRITORIO INDÍGENA Y GOBERNANZA*. Obtenido de TERRITORIO INDÍGENA Y GOBERNANZA: <http://territorioindigenaygobernanza.com/web/que-es-la-gobernanza/#:~:text=una%20suma%20de%20gobierno%20y,de%20funcionamiento%20de%20una%20sociedad.%C2%BB&text=En%20el%20acto%20de%20gobernar,decisiones%2C%20se%20conoce%20como%20Gobernanza>.

Velásquez, R. (2019). Guía de variedades de café. *Anacafé*.

Venegas Sánchez, S., Orellan Bueno, D., & Pérez Jara, P. (2018). LA REALIDAD ECUATORIANA EN PRODUCCIÓN DE CAFÉ. *Revista Científica de Investigación actualización del mundo de las Ciencias*, 6.

Vilaplana, M. (02 de 10 de 2017). *PROYECTA INNOVACIÓN*. Obtenido de PROYECTA INNOVACIÓN: <http://www.productividadlean.com/2017/10/02/389/>

Zarco Palacios, D. (2016). *AGROINDUSTRIA*. Obtenido de <https://web.ua.es/es/giecryal/documentos/documentos839/docs/davidzarco-agroind.pdf>

12. ANEXOS

Anexo 1

Proyecto de tesis

a) TEMA

Caracterización de la cadena de valor del café bajo la modalidad independiente y asociativa en el cantón Las Lajas, provincia de El Oro, periodo 2020-2021.”

b) PROBLEMÁTICA

La agricultura en Latinoamérica, donde se menciona que la agricultura es una actividad crucial para el desarrollo de Latinoamérica y el caribe ya que es una región rica en recursos que tienen todo el potencial para convertirse en un gran proveedor de seguridad alimentaria para el planeta.

Ecuador pertenece al grupo de 12 países megadiversos, es decir que tiene un importante y único patrimonio natural, base del desarrollo económico, social cultural y productivo este último es del cual hablaremos más a detalle. (FAO, FAO en Ecuador , 2020)

El país en cuanto a su estructura agraria, permanece la división entre la agricultura Empresarial (AE) y la Agricultura Familiar Campesina (AFC) con grandes distorsiones, gracias a investigaciones realizadas se muestra que más del 64% de la producción agrícola nacional está en manos de los pequeños productores. La mayoría de alimentos consumidos en el Ecuador provienen de la AFC (60%). De igual manera, la AFC contribuye con la oferta de los productos de exportación, alrededor del 80% de las UPAS de cacao y 93% de las UPAS de café de los

cuales existe un importante crecimiento de los envíos realizados por exportadoras campesinas. (FAO, FAO en Ecuador , 2020)

En Ecuador desde su fundación baso su producción a través de los recursos primarios: cacao, banano café, atún, flores, camarón y otros que se obtienen de la naturaleza, las actividades agrícolas han influenciado el crecimiento económico del país. (Viteri & Tapia, 2018)

De estos uno de gran aportación económica para el país es el Café mismo que ha lograda obtener un alto reconocimiento nacional e internacionalmente gracias a la gran calidad que este tiene debido.

El café es considerado uno de los productos más antiguos que han aportado en gran manera a la economía local e internacional de los países que lo producen, en Ecuador se ha convertido en uno de los bienes que se están ofertando con más fuerza (Organización Internacional en Red, 2019). La Asociación Nacional de Exportadores de Café ANECAFE, estima que en la región costa se siembra 112000 hectáreas de cafetales esto gracias a que la mayoría de campesinos que trabajan en este campo. En la provincia de el Oro según el Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) existen 1657 hectáreas cultivadas de café. En los últimos años se ha presentado una reducción de las exportaciones de café como hace referencia la Revista El Telégrafo sería por falta de ciencia y tecnología. Otra de las razones por las cuales la producción y exportación del café se ha reducido de sede a la migración de jóvenes a la Ciudad ya que según ANECAFE esta actividad es realizada por campesinos que heredaron de sus antepasados esta forma de obtener un sustento para sus familias, además de esto la falta de información en cuanto a la producción de café y a la utilización de la cadena de valor en el mismo ha

provocado que muchos productores dejen esta actividad ya que mencionan que no obtienen ganancias y otros la siguen realizando por costumbre familiar.

En relación a la cadena de valor el Fabre (1994) la define como el conjunto de agentes económicos que contribuyen directamente a la producción, procesamiento y distribución hasta el mercado de consumo de un mismo producto. Herrera (2000) conceptualiza el valor en el contexto de cambios y transformaciones, donde el conocimiento y la capacidad de innovación se constituyen en las variables estratégicas para generar desarrollo económico integrado y la necesidad de las empresas de optimizar sus estructuras de costos y sus capacidades de innovación productiva para mantener el posicionamiento competitivo en el mercado. (FAO, DOCUMENTO FINAL DE ESTUDIO "ANÁLISIS DE LA CADENA DE VALOR DEL CAFÉ CON ENFOQUE DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL", 2012)

Al no conocer sobre la cadena de valor provoca que los productores no hagan un correcto análisis de los costos en sus producciones lo que les ocasiona pérdidas y por ende la reducción de la producción local y nacional que afectado a la economía del mismo.

El sector cafetalero en Ecuador se trabaja bajo dos modalidades: Individual y Asociativa, siendo la asociativa la de menor porcentaje según datos del Ministerio de Agricultura y Ganadería en el cual hasta el año 2018 se muestra que solo un porcentaje del 18% de productores de café se encuentran registrados en asociaciones a pesar de ser esta la modalidad que les brinda mayores beneficios, mismos que son de gran importancia para fomentar la colaboración entre productores, mejorar sus contactos comerciales, asesoramiento continuo en cuanto a nuevas técnicas de producción, mayor facilidad para acceder al mercado, este tipo de modalidad permite que los pequeños productores logren ser notados en el mercado, y dejar de producir en pequeñas cantidades solos, algo que por

muchos años no les ha dado rentabilidad, es decir trabajar de la manera tradicional ya no es la mejor opción, producir para competir en un mercado mucho mas grande para el cual deben estar preparados implica que se unan entre si y logren mejores resultados ofreciendo un mejor producto.

En la provincia de El Oro según el Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG, 2018) se encuentran registrados más de mil quinientos productores de café, los cuales tienen un total a de 1657 hectáreas cultivadas de café, de los cuales en cantón Las Lajas de la Provincia de El Oro presenta un total de 800 hectáreas que en porcentaje representa un 48% de la producción de café en la provincia. Mostrándose como el cantón con mayor capacidad productiva.

Gracias a su porcentaje de participación este cantón en los últimos años a sido beneficiado con capacitaciones por parte del Ministerio de Agricultura y Ganadería, además en año 2016 los productores de café del cantón fueron beneficiados con la instalación de un laboratorio de catación de café en el centro de acopio de una de la asociación APROCEL (MAG, 2016)

Estos datos muestran la gran aportación que se obtiene al pertenecer a una asociación a pesar de esto en el cantón aun existen productores que trabajan bajo la modalidad independiente la cual hace referencia a trabajar de manera individual, bajo conocimiento ancestral, sin uso de tecnología o nuevos conocimientos para la producción de café no obtienen mayores beneficios y en muchos casos producen a pérdida,

La problemática se reduce a fomentar el trabajo bajo la modalidad asociativa y la incidencia de la cadena de valor en la producción de café en el cantón Las Lajas, por lo cual es importante identificar lo siguiente:

¿Cuáles son los actores que intervienen en la cadena de valor de la producción de café?

¿Cuáles son las principales características de la cadena de valor bajo la modalidad asociativa?

¿Cuáles son las principales características de la cadena de valor bajo la modalidad independiente?

¿Cuáles son las diferencias de la cadena de valor bajo la modalidad asociativa y la modalidad independiente?

c. JUSTIFICACIÓN

En la provincia de El Oro los cantones de Las Lajas, Marcabeli, Piñas, Balsas, Portovelo, Zaruma Atahualpa, Arenillas y Santa Rosa se dedican a la producción de café siendo esta la actividad que genera mayores ingresos. A partir de los años 80 se desarrolla un sistema estratégico en el cual se realiza una organización de las principales actividades de una empresa dándoles mayor valor a cada una, en el sector cafetalero este modelo productivo se empezó a utilizar a partir de los años 90, convirtiéndose en el mayor descubriendo que motiva a mejorar la cadena de producción fomentando el crecimiento económico y aumento de competitividad en el sector cafetalero. El desarrollo de la cadena de valor bajo la modalidad asociativa brinda grandes beneficios en comparación con el modelo tradicional que es el de la producción independiente como apoyo a los pequeños productores para que logren incluirse en el mercado agroalimentario que es cada vez más exigente, propone el apoyo entre los actores que intervienen en sector como productores, procesadores, mayoristas y minoristas. El rápido crecimiento de la demanda de productos agroalimentarios, en los cuales se considera que los productores de pequeña escala tienen una ventaja comparativa (por ejemplo, horticultura y cultivos especializados como el café, que requieren mayores insumos de mano de obra), ha sido considerado como una oportunidad para combinar el crecimiento económico y los objetivos para reducir la

pobreza. (Bacon, 2005) (Humphrey & Memedovic, 2006) Por lo tanto, conocer y entender sobre nuevas dinámicas de producción son de gran importancia para incrementar y mejorar la participación que el cantón Las Lajas a logrado obtener hasta la actualidad en la producción de café.

La presente investigación está dirigida a estudiar el aporte que hace la cadena de valor en ambas modalidades independiente y asociativa e identificas las características más representativas de ambas para hacer una comparación y obtener sus diferencias.

Mediante el desarrollo de este estudio se logrará identificar los actores que intervienen en el manejo de la cadena de valor en la producción de café, realizando una representación gráfica de dichos actores referentes a lo económico, el valor que contribuye a la producción en sus diferentes etapas, adquisición de materia prima, transformación, empaçado y distribución.

Además, mediante el análisis de las características de la cadena de valor bajo estas dos modalidades se logrará conocer la situación en la que se encuentra actualmente el sector cafetalero en el cantón Las Lajas, se conseguirá identificar los principales desafíos que se presentan al trabajar en este sector. Se podrá identificar la participación de los diferentes actores que intervienen para subsistencia y crecimiento del sector cafetalero.

d. OBJETIVOS

Objetivo General

Caracterizar de la cadena de valor del café bajo la modalidad independiente y asociativa en el cantón Las Lajas, provincia de El Oro, periodo 2020-2021.”

Objetivos Específicos

Identificar cada uno de los eslabones y actores que conforman la cadena de valor del café bajo la modalidad independiente y asociativa.

Describir la cadena de valor del café bajo la modalidad independiente y asociativa en el cantón Las Lajas.

Diagramar la cadena de valor del café bajo la modalidad independiente y asociativa en el cantón Las Lajas.

Comparar las cadenas de valor del café bajo las modalidades asociativa e independiente en el cantón Las Lajas.

f. METODOLOGÍA

El presente proyecto se basará en la investigación de tipo descriptiva en torno a la cadena de valor utilizada por los productores de café que trabajen bajo la modalidad asociativas y la tradicional, será desarrollado en el cantón Las Lajas, Provincia El Oro, para lo cual se utilizarán métodos y técnicas para recabar toda la información necesaria que permita dar cumplimiento a los objetivos planteados.

3.1 Métodos

Método descriptivo: Con este método se podrá identificar las principales características de actuación de los miembros que integran cada uno de los eslabones de la cadena de valor de las modalidades a investigar.

Método comparativo: Nos servirá para realizar un análisis comparativo de las modalidades a investigar que son la asociativa e independiente

3.2 Técnicas

- Encuestas a todos los actores involucrados en cada etapa de trabajo realizado con la cadena de valor, como productores, distribuidores y comercializadores del cantón Las Lajas.
- Entrevistas a todos los involucrados en las etapas de la cadena de valor como presidentes de asociaciones, técnico del Ministerio de Agricultura y Ganadería, alcalde y presidentes de juntas parroquiales del cantón.
- Observación directa de las actividades y actitudes de los productores de café del cantón Las Lajas.

3.3 Procedimiento

Como primer punto para cumplir con el primer objetivo general que es identificar cada uno de los eslabones y actores que conforman la cadena de valor del café bajo la modalidad tradicional y asociativa se realizarán visitas en el Cantón Las Lajas con la finalidad de recolectar la información necesaria, como conocer el número exacto de productores y comercializadores de café que existen en la zona.

Para desarrollar la presente investigación se utilizará la metodología ValueKinks (Landeró Vargas, 2009) la cual dirige su atención al mejoramiento y el desarrollo de la cadena, está orientada hacia el mercado a identificar oportunidades para pobres entre otros principios que servirán para el análisis y desarrollo de la investigación. Se trabajará también con Guía general para el desarrollo de cadenas de valor (Nutz & Sievers, 2016) la cual proporciona gran información sobre un enfoque diferente de desarrollo de Cadenas de Valor además, presenta cuadros de texto y algunos diagramas que servirán para el posterior análisis de datos y obtener la caracterización de la Cadena de Valor.

Luego de realizar la recopilación de información mediante las técnicas propuestas y luego de obtener toda la información necesaria se realizará la tabulación e interpretación de los resultados, con los cuales se podrá graficar la cadena de valor de todos los productores que sean miembros de las asociaciones y también de los productores que trabajan de manera individual.

Mediante el análisis de la información obtenida de las encuestas se podrá desarrollar la comparación entre las modalidades estudiadas: Modalidad Asociativa y Modalidad Tradicional; y logrando realizar la caracterización de la cadena de Valor en la Producción y Comercialización del Café en el Cantón Las Lajas, provincia El Oro.

3.4 POBLACIÓN Y MUESTRA

En el desarrollo de la presente investigación se tomará como población objetivo a 1.059 agricultores (INEC, 2001), que se dedican a la siembra de este producto, cubriendo un total aproximado de 800 hectáreas de cultivo de café, en el cantón Las Lajas.

CRONOGRAMA

Objetivo/actividad	Octubre					Noviembre				Diciembre				Enero				Febrero				Marzo				Abril			
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Elaboración de la revisión de Literatura: marco teórico, referencial y conceptual																													
Elaboración de los instrumentos de investigación: observación, encuestas y entrevistas																													
Realizar la visita de observación en el cantón Las Lajas para establecer la ubicación de productores independientes																													
Reunión de acercamiento con el alcalde del Cantón Las Lajas																													
Reunión de acercamiento con el presidente de la asociación de cafetaleros APROCEL																													
Diseño de cronograma de visitas para aplicación de las encuestas a los actores de cada uno de los eslabones de la cadena de valor de la producción de café en el cantón Las Lajas																													
Aplicación de encuestas a cada uno de los actores de la cadena de valor.																													
Entrevista con el presidente o representante de la asociación y con sus asociados.																													
Tabulación de la información obtenida en la investigación																													
Análisis e interpretación de los resultados tabulados.																													
Identificar los actores que intervienen en la cadena de valor bajo la modalidad tradicional y asociativa.																													
Describir la cadena de valor bajo la modalidad tradicional y asociativa en el cantón Las Lajas																													
Diagramar la cadena de valor del café bajo la modalidad tradicional y asociativa en el cantón Las Lajas.																													
Comparar las cadenas de valor del café bajo las modalidades asociativa y tradicional en el cantón Las Lajas.																													
Establecer conclusiones y recomendaciones																													
Presentación del informe final.																													
presentación del borrador de tesis																													

PRESUPUESTO Y FINANCIAMIENTO

a. PRESUPUESTO

El presupuesto necesario para realizar el presente de investigación se lo detalla a continuación:

Rubro	Cantidad	Precio Unitario	Valor Total
Viajes técnicos			
Alimentación	8	\$ 10,00	\$ 80,00
Transporte	8	\$ 7,00	\$ 56,00
Materiales y suministros			
Materiales de oficina	2	\$ 15,00	\$ 30,00
Copias	1.000	\$ 0,02	\$ 20,00
Impresiones	1.100	\$ 0,10	\$ 110,00
Internet	5	\$ 15,00	\$ 75,00
Depreciación de activos fijos (flash memory, laptop y celular)	1	\$ 44,25	\$ 44,25
Sueldo del Autor			
Sueldo	5	\$ 220,00	\$ 1.100,00
Imprevistos	2	\$ 150,00	\$ 300,00
Total			\$ 1.815,25

Elaborado por: La Autora

FINANCIAMIENTO

El presupuesto será financiado por la autora del proyecto.

Depreciaciones

Tabla 3 Depreciación Flash Memory - Financiamiento

<i>Activo</i>	<i>% Depreciación</i>	<i>Vida Útil</i>	<i>Costo</i>	<i>Depreciación Anual</i>
<i>Equipo de Cómputo</i>	33,33%	3	\$ 8,00	\$ 2,67

Depreciación mensual es de 0,22

Depreciación por los 5 meses 1,11

<i>Activo</i>	<i>% Depreciación</i>	<i>Vida Útil</i>	<i>Costo</i>	<i>Depreciación Anual</i>
<i>Equipo de Cómputo</i>	33,33%	3	\$ 390,00	\$ 129,99

Depreciación mensual es de 10,83
 Depreciación por los 5 meses 54,16

Tabla 5 Depreciación Celular - Financiamiento

<i>Activo</i>	<i>% Depreciación</i>	<i>Vida Útil</i>	<i>Costo</i>	<i>Depreciación Anual</i>
<i>Equipo de Cómputo</i>	50,00%	2	\$ 230,00	\$ 115,00

Depreciación mensual es de 9,58
 Depreciación por los 5 meses 47,92

i. BIBLIOGRAFIA

Abarca Anchundía , J. L., & Armendáriz Tubón, D. C. (2014). ESTUDIO DE LA CADENA PRODUCTIVA DE CAFÉ DE ALTURA EN LA PARROQUIA LA CAROLINA, CANTÓN IBARRA, PROVINCIA DE IMBABURA. Imbabura.

Amézaga , C., Rodríguez, D., Núñez , M., & Herrera , D. (2013). Orientaciones Estratégicas par el Fortalecimiento de la Gestión Asociativa. San Salvador: Rocaldone.

Bacon, C. (2005). Confronting the coffee crisis: Can fair trade, organic, and specialty coffees reduce small-sca-. Nicaragua.

Barrezueta , S., Moreira, W., & Quezada, C. (2018). Análisis del cacao y café ecuatoriano desde su cadena de valor en el periodo 2010-2015. Revista Científica Agroecosistemas.

BARREZUETA UNDA, S. A. (2018). DIAGNOSTICO Y ANALISIS DE LA CADENA DE VALOR DEL CAFÉ ECUATORIANO DURANTE EL PERIODO 2010-2015. MACHALA: UTMACH.

Bonilla Castro , E., Hurtado Prieto, J., & Jaramillo Herrera, C. (2009). La investigación. Aproximaciones a la construcción del conocimiento científico. Colombia: Alfaomega.

Cortijo, J. D. (2017). EL MUNDO DEL CAFÉ. *Homatic Vending*, 3,9.

Cumbicus Torres , E. M., & Jiménez Azuero, R. M. (2012). ANÁLISIS SECTORIAL DEL CAFÉ EN LA ZONA 7 del Ecuador. Loja.

Escobedo, A., & Bendaña, E. (2017). Cadena de Calor de Café de Guatemala. Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza.

FAO. (2012). DOCUMENTO FINAL DE ESTUDIO "ANÁLISIS DE LA CADENA DE VALOR DEL CAFÉ CON ENFOQUE DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL". NICARAGUA.

FAO. (2020). FAO en Ecuador . Obtenido de <http://www.fao.org/ecuador/fao-en-ecuador/ecuador-en-una-mirada/es/>

Figuroa Hernández, E., Pérez Soto, F., & Gódinez Montoya, L. (2017). LA PRODUCCIÓN Y EL CONSUMO DEL CAFÉ. Madrid: ECORFAN.

Hellin, J., & Meijer, M. (2016). Lineamientos para el análisis de cadena.

Humphrey, J., & Memedovic, O. (2006). Global value chains in the agrifood sector. United Nations Industrial Development. Vienna.

Iglesias, D. H. (2002). Cadenas de Valor como Estrategia: Las Cadenas de Valor en el Sector Agroalimentario. Canada: INTA.

INEC. (2001). Informe de Censo Cantón Las Lajas . Las Lajas.

Landero Vargas, M. L. (2009). Guia Metodológica para la implementación Talleres Fomento Cadenas de Valor. Nicaragua.

- Landero, M. L. (2011). Implementación del Proceso de Fomento de Cadena de Valor.
- Liendo, M. G., & Martínez , A. M. (2001). ASOCIATIVIDAD. UNA ALTERNATIVA PARA EL DESARROLLO Y CRECIMIENTO DE LAS PYMES. Santa Fe.
- MAG. (2016). Productores de Las Lajas cuentan con laboratorio de catación de café. Las Lajas.
- MAG. (2018). Ministerio de Agricultura y Ganadería . El Oro.
- MAG. (13 de Febrero de 2019). Más de 2.800 títulos de propiedad de tierras se entregaron el año pasado en Cotopaxi. Obtenido de Ministerio de Agricultura y Ganaderia: <https://www.agricultura.gob.ec/mas-de-2-800-titulos-de-propiedad-de-tierras-se-entregaron-el-ano-pasado-en-cotopaxi/>
- Neven, D. (2015). Desarrollo de cadenas de valor alimentarias sostenibles. ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA.
- Nutz, N., & Sievers, M. (2016). GUÍA GENERAL PARA EL DESARROLLO DE CADENAS DE VALOR. Ginebra: Printed.
- Organización Internacional en Red, R. (11 de 2019). Café ecuatoriano, aromatizando la economía nacional. Obtenido de RIKOLTO EN LATINOAMÉRICA: <https://latinoamerica.rikolto.org/es/project/cafe-ecuatoriano-aromatizando-la-economia-nacional#tab-story>
- Orjuela Castro, J. A., Castañeda Calderón, C. A., & Calderón, M. E. (2008). Análisis de la cadena de valor en las estructuras productivas de uchuva y tomate de árbol en la Provincia de Sumapaz y el Distrito Capital. UDISTRITAL, 6.

Padilla Pérez, R. (2014). Fortalecimiento de las cadenas de valor como instrumento de la política industrial. Santiago de Chile: CEPAL.

Pérez, M., Casares, M., Vernooij, M., Loyola, R., Loro, S., & Costa, J. (2010). CREANDO VINCULOS COMERCIALES PARA LA ERRADICACIÓN DE LA POBREZA. Madrid: CODESPA.

Quintero, J., & Sánchez, J. (3 de 08 de 2006). La cadena de valor: Una herramienta del pensamiento estratégico. Obtenido de <https://www.redalyc.org/comocitar.oa?id=99318788001>

Romero González, A. (2010). ESTUDIO SOBRE LA CADENA DE VALOR DEL CAFÉ UGANDÉS DE COMERCIO JUSTO. Uganda: Intermon Oxfan.

Ruerd, R., Ponsioen, T., Sfez, P., Meneses, N., Dijkxhoorn, Y., Bisschops, I., & Torres Funes, A. (2018). Análisis de la cadena de valor de café en Honduras. Honduras .

Sanchez Upegüi, A. (2010). Introducción: ¿qué es caracterizar? . Medellín: Fundación Universitaria Católica del Norte.

Torres Fiorilo, G. (15 de 06 de 2017). G&C Global Solution. Obtenido de Consultoria en estrategia y gestión: <https://bsc-global.org/la-caracterizacion-aspecto-clave-la-gestion-procesos/>

Vargas Téllez, J. A. (04 de 2012). Organización del trabajo y satisfacción laboral: un estudio de caso en la industria del calzado. México: Nova Scientia.

Venegas Sánchez, S., Orellan Bueno, D., & Pérez Jara, P. (2018). LA REALIDAD ECUATORIANA EN PRODUCCIÓN DE CAFÉ. Revista Científica de Investigación actualización del mundo de las Ciencias, 6.

Vilaplana, M. (02 de 10 de 2017). PROYECTA INNOVACIÓN. Obtenido de PROYECTA INNOVACIÓN: <http://www.productividadlean.com/2017/10/02/389/>

Viteri, M., & Tapia, M. (2018). Economía Ecuatoriana: de la producción agrícola al servicio. ESPACIOS, 3.

ANEXOS DE PRODUCTORES

Anexo 2

Tabla 28

Modalidad de Trabajo según la Parroquia

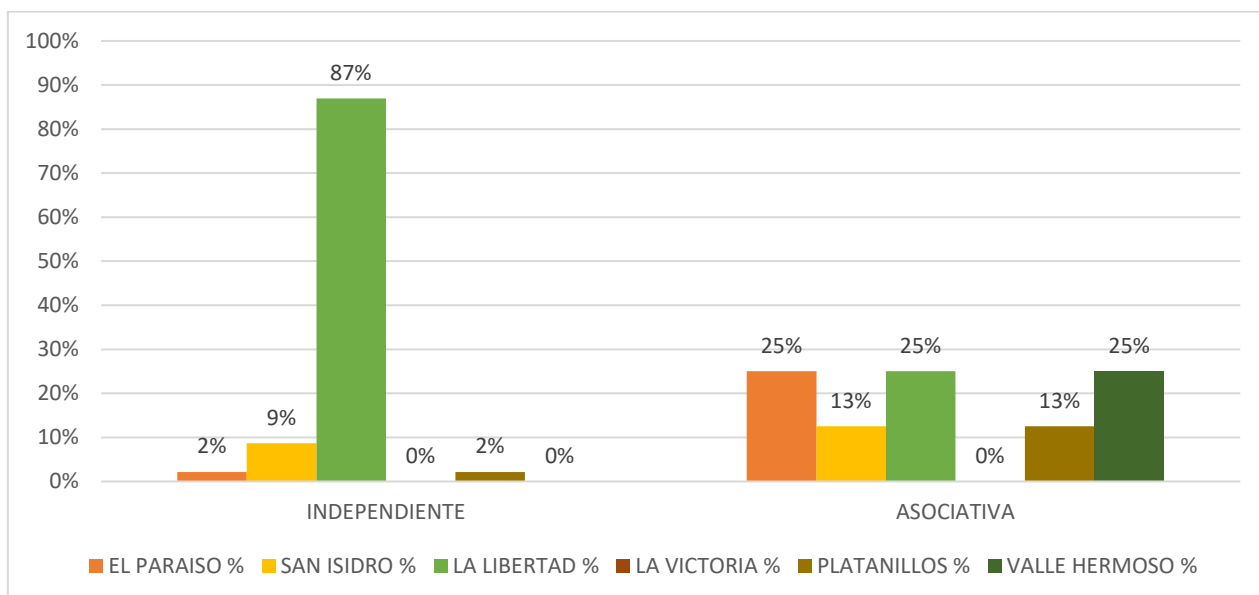
PARROQUIA MODALIDAD	PARROQUIAS RURALES						PARROQUIAS URBANAS							
	EL PARAISO		SAN ISIDRO		LA LIBERTAD		LA VICTORIA		PLATANILLOS		VALLE HERMOSO		TOTAL	
	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
INDEPENDIENTE	1	2%	4	9%	40	87%	0	0%	1	2%	0	0%	46	85%
ASOCIATIVA	2	25%	1	13%	2	25%	0	0%	1	13%	2	25%	8	15%
TOTAL	3	6%	5	9%	42	78%	0	0%	2	4%	2	4%	54	100%

Fuente: Encuestas a productores

Elaboración: María Ramírez

Gráfico 1

Modalidad de Trabajo según la Parroquia



Fuente: Tabla

Elaboración: María Ramírez

Anexo 3

Tabla 29

Modalidad de trabajo en general

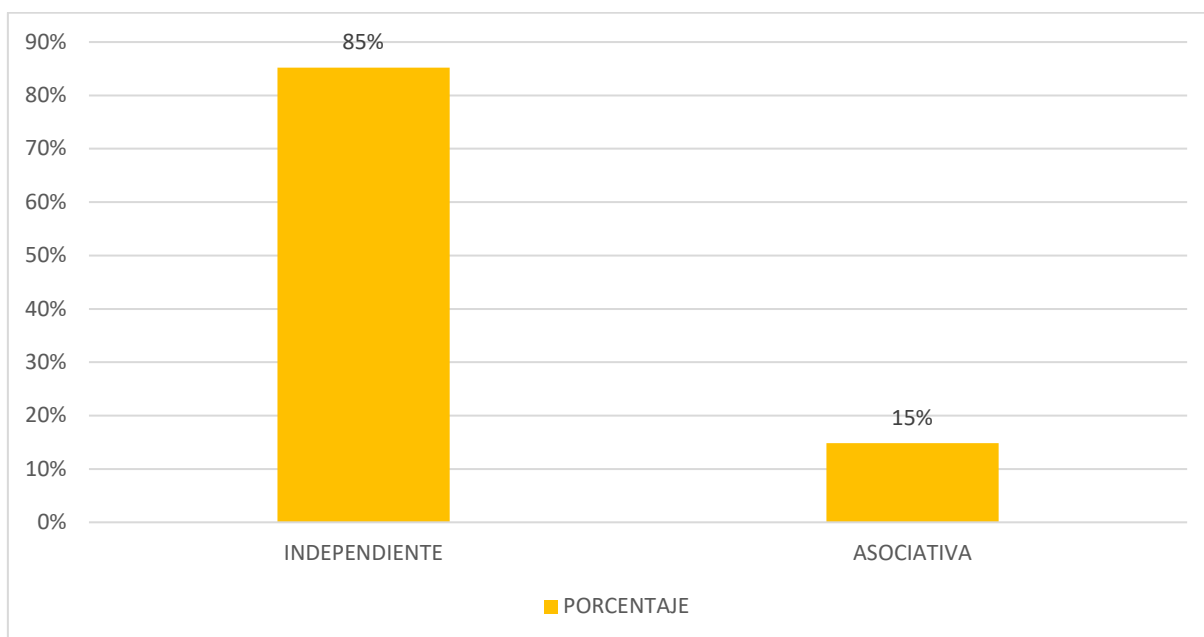
MODALIDAD DE TRABAJO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
INDEPENDIENTE	46	85%
ASOCIATIVA	8	15%
TOTAL	54	100%

Fuente: Encuestas a productores

Elaboración: María Ramírez

Gráfico 2

Modalidad de trabajo en general



Fuente: Tabla

Elaboración: María Ramírez

Tabla 30

Género

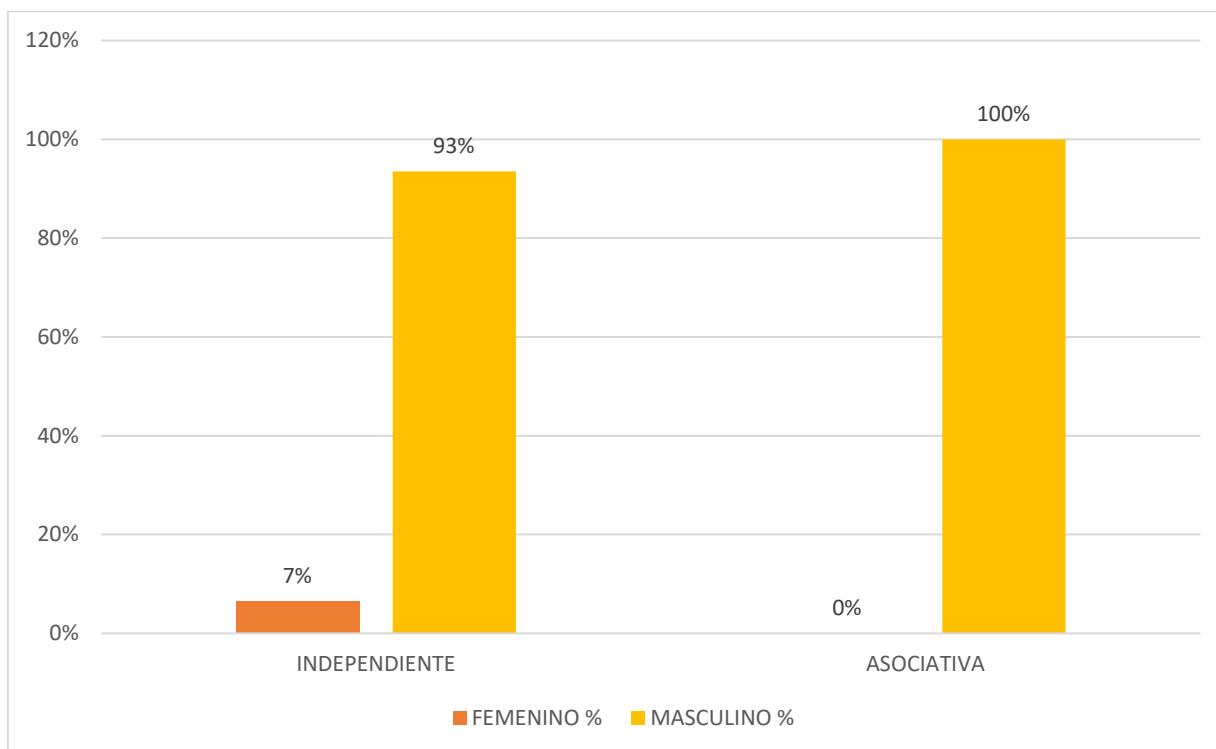
VARIABLE	FEMENINO		MASCULINO		TOTAL	
	F	%	F	%	F	%
INDEPENDIENTE	3	7%	43	93%	46	85%
ASOCIATIVA	0	0%	8	100%	8	15%
TOTAL	3	6%	51	94%	54	100%

Fuente: Encuestas a productores

Elaboración: María Ramírez

Gráfico 3

Género



Fuente: Tabla

Elaboración: María Ramírez

Anexo 5

Tabla 31

Estado Civil

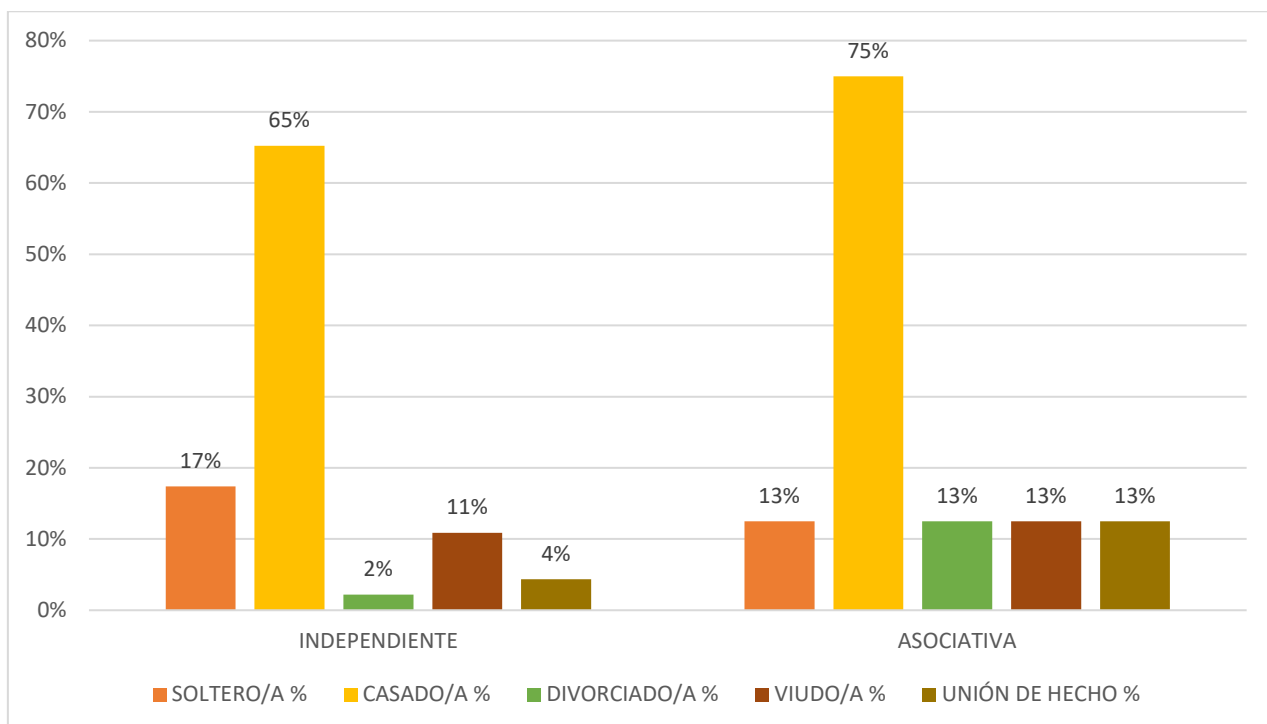
VARIABLE	SOLTERO/A		CASADO/A		DIVORCIADO/A		VIUDO/A		UNIÓN DE HECHO		TOTAL	
	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
INDEPENDIENTE	8	17%	30	65%	1	2%	5	11%	2	4%	46	85%
ASOCIATIVA	1	13%	6	75%	1	13%	1	13%	1	13%	8	15%
TOTAL	9	17%	36	67%	2	4%	6	11%	3	6%	54	100%

Fuente: Encuestas a productores

Elaboración: María Ramírez

Gráfico 4

Estado Civil



Fuente: Tabla

Elaboración: María Ramírez

Anexo 6

Tabla 32

Nivel de Estudios

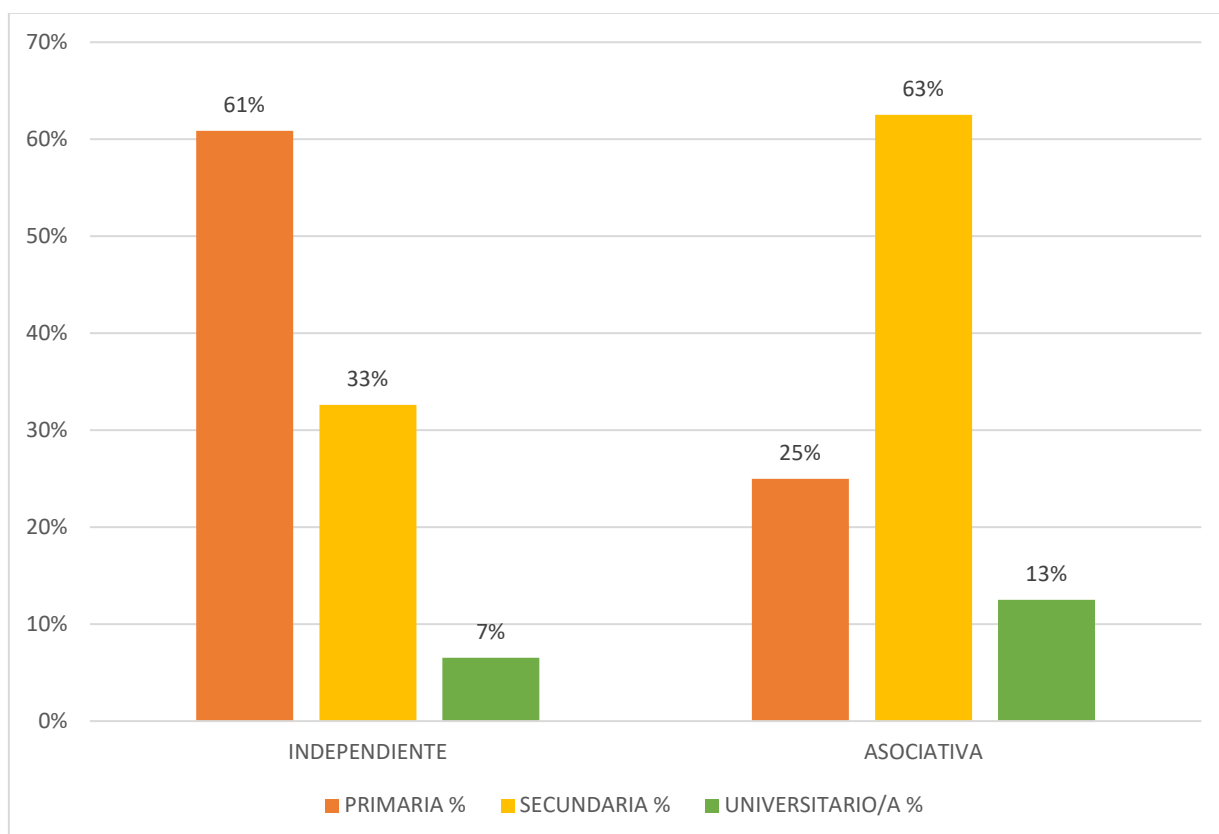
VARIABLE	PRIMARIA		SECUNDARIA		UNIVERSITARIO/A		TOTAL	
	F	%	F	%	F	%	F	%
INDEPENDIENTE	28	61%	15	33%	3	7%	46	85%
ASOCIATIVA	2	25%	5	63%	1	13%	8	15%
TOTAL	30	56%	20	37%	4	7%	54	100%

Fuente: Encuestas a productores

Elaboración: María Ramírez

Gráfico 5

Nivel de Estudios



Fuente: Tabla

Elaboración: María Ramírez

Anexo 7

Tabla 33

Edad

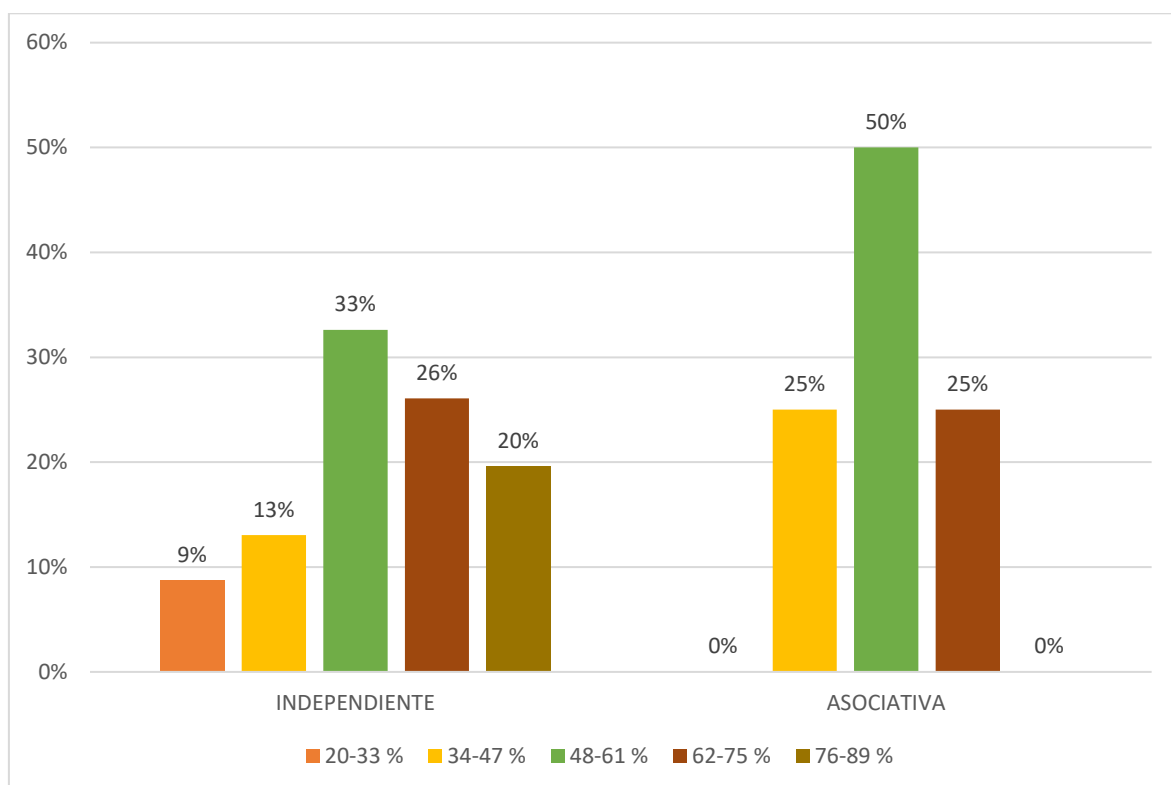
VARIABLE	20-33		34-47		48-61		62-75		76-89		TOTAL		EDAD PROMEDIO
	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%	
INDEPENDIENTE	4	9%	6	13%	15	33%	12	26%	9	20%	46	85%	60
ASOCIATIVA	0	0%	2	25%	4	50%	2	25%	0	0%	8	15%	55
TOTAL	4	7%	8	15%	19	35%	14	26%	9	17%	54	100%	

Fuente: Encuestas a productores

Elaboración: María Ramírez

Gráfico 6

Edad



Fuente: Tabla

Elaboración: María Ramírez

Anexo 8

Tabla 34

Años como caficultor

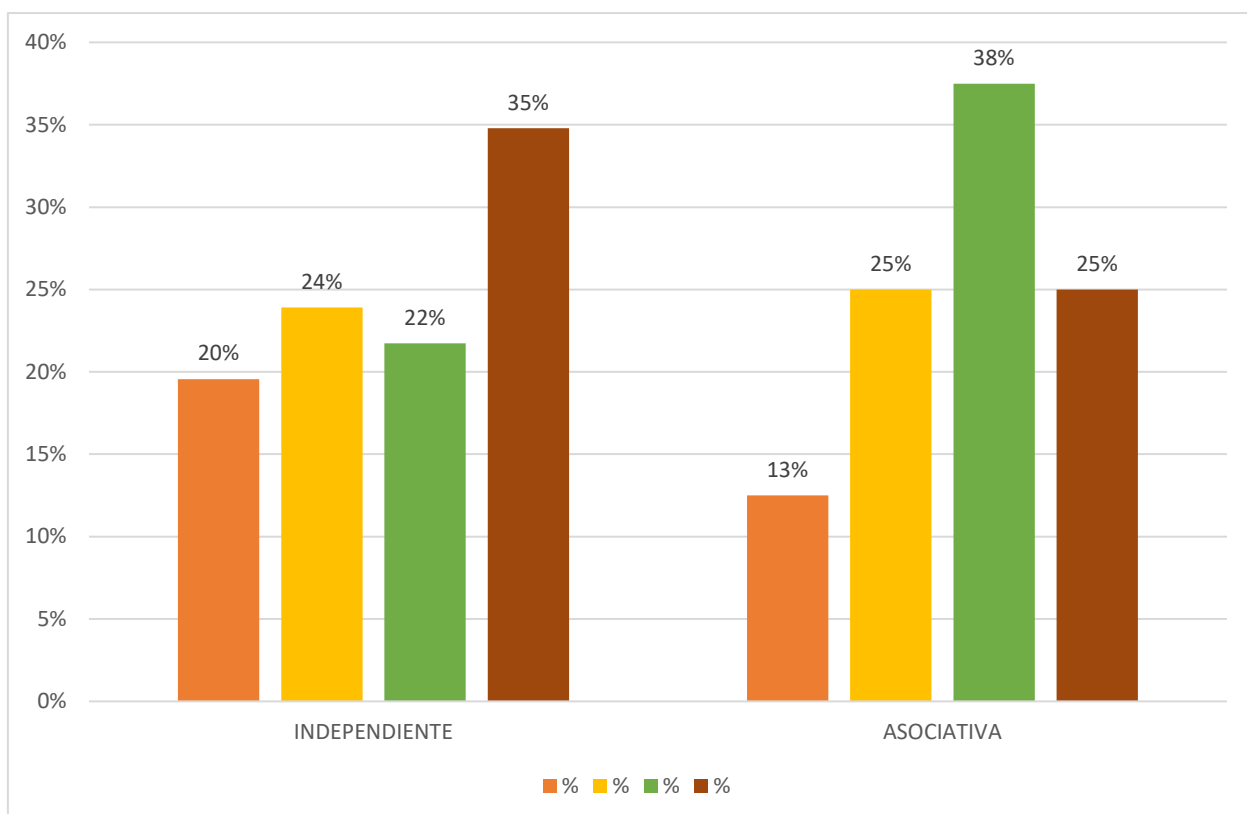
VARIABLE	01- 15 AÑOS		16-30 AÑOS		31-45 AÑOS		46-60 AÑOS		TOTAL	
	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
INDEPENDIENTE	9	20%	11	24%	10	22%	16	35%	46	85%
ASOCIATIVA	1	13%	2	25%	3	38%	2	25%	8	15%
TOTAL	10	19%	13	24%	13	24%	18	33%	54	100%

Fuente: Encuestas a productores

Elaboración: María Ramírez

Gráfico 7

Años como Caficultor



Fuente: Tabla

Elaboración: María Ramírez

Anexo 9

Tabla 35

Seguro

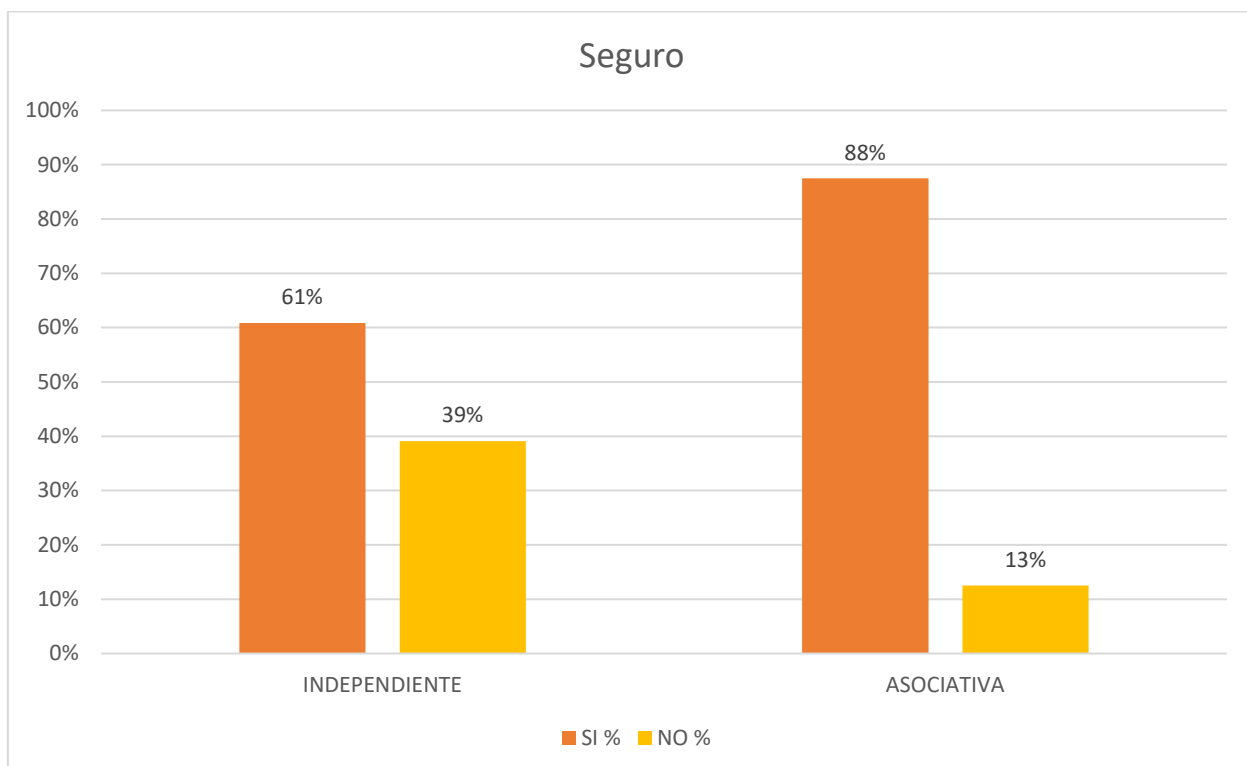
VARIABLE	SI		NO		TOTAL	
MODALIDAD	F	%	F	%	F	%
INDEPENDIENTE	28	61%	18	39%	46	85%
ASOCIATIVA	7	88%	1	13%	8	15%
TOTAL	35	65%	19	35%	54	100%

Fuente: Encuestas a productores

Elaboración: María Ramírez

Gráfico 8

Seguro



Fuente: Tabla

Elaboración: María Ramírez

Anexo 10

Tabla 36

Tipo de Seguro

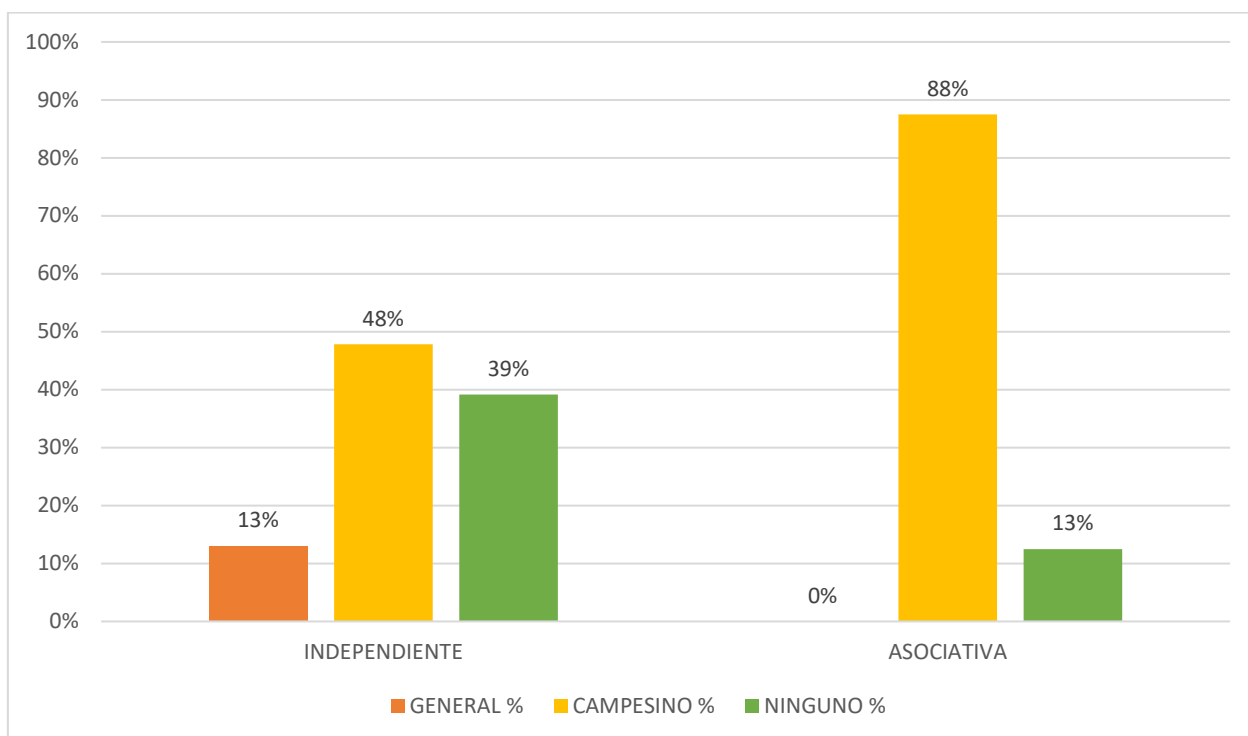
VARIABLE	GENERAL		CAMPELINO		NINGUNO		TOTAL	
	F	%	F	%	F	%	F	%
INDEPENDIENTE	6	13%	22	48%	18	39%	46	85%
ASOCIATIVA	0	0%	7	88%	1	13%	8	15%
TOTAL	6	11%	29	54%	19	35%	54	100%

Fuente: Encuestas a productores

Elaboración: María Ramírez

Gráfico 9

Tipo de Seguro



Fuente: Tabla

Elaboración: María Ramírez

Anexo 11

Tabla 37

Tipo propiedad

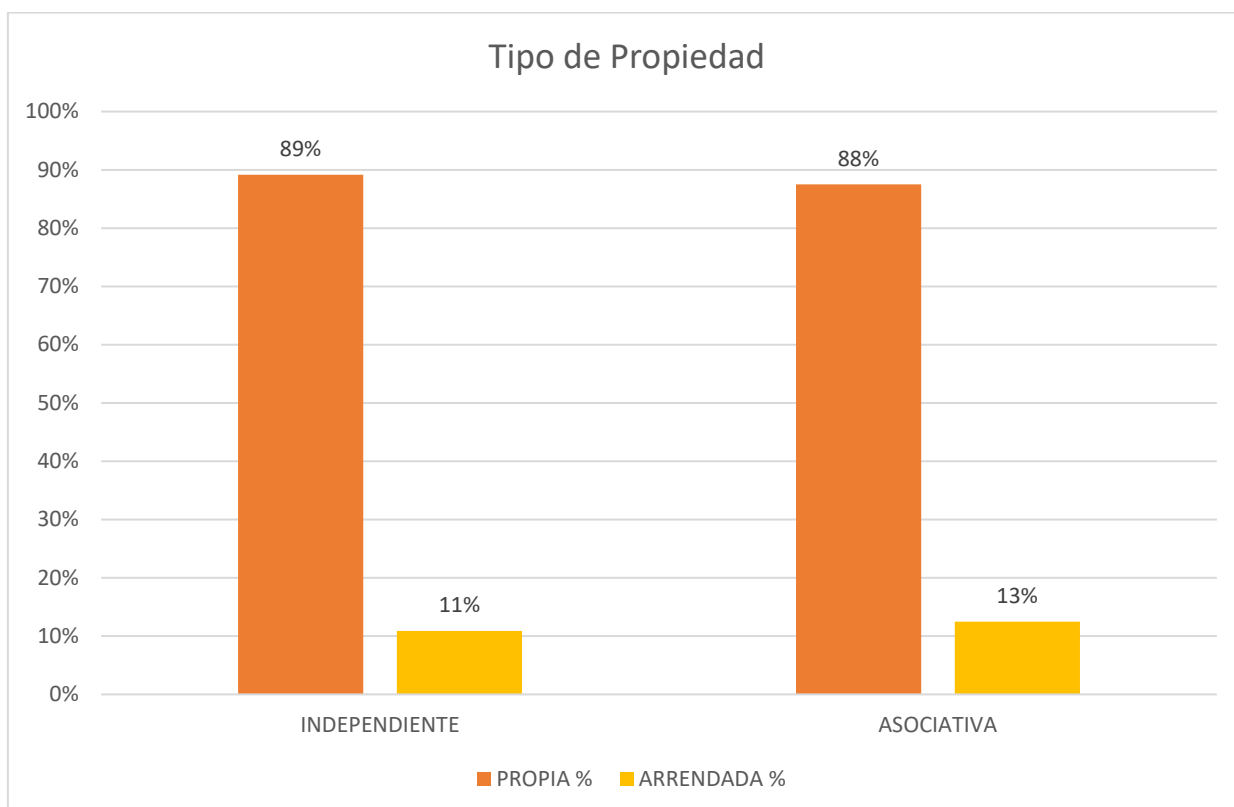
VARIABLE	PROPIA		ARRENDADA		TOTAL	
	F	%	F	%	F	%
INDEPENDIENTE	41	89%	5	11%	46	85%
ASOCIATIVA	7	88%	1	13%	8	15%
TOTAL	48	89%	6	11%	54	100%

Fuente: Encuestas a productores

Elaboración: María Ramírez

Gráfico 10

Tipo propiedad



Fuente: Tabla

Elaboración: María Ramírez

Anexo 12

Tabla 38

Capacitación

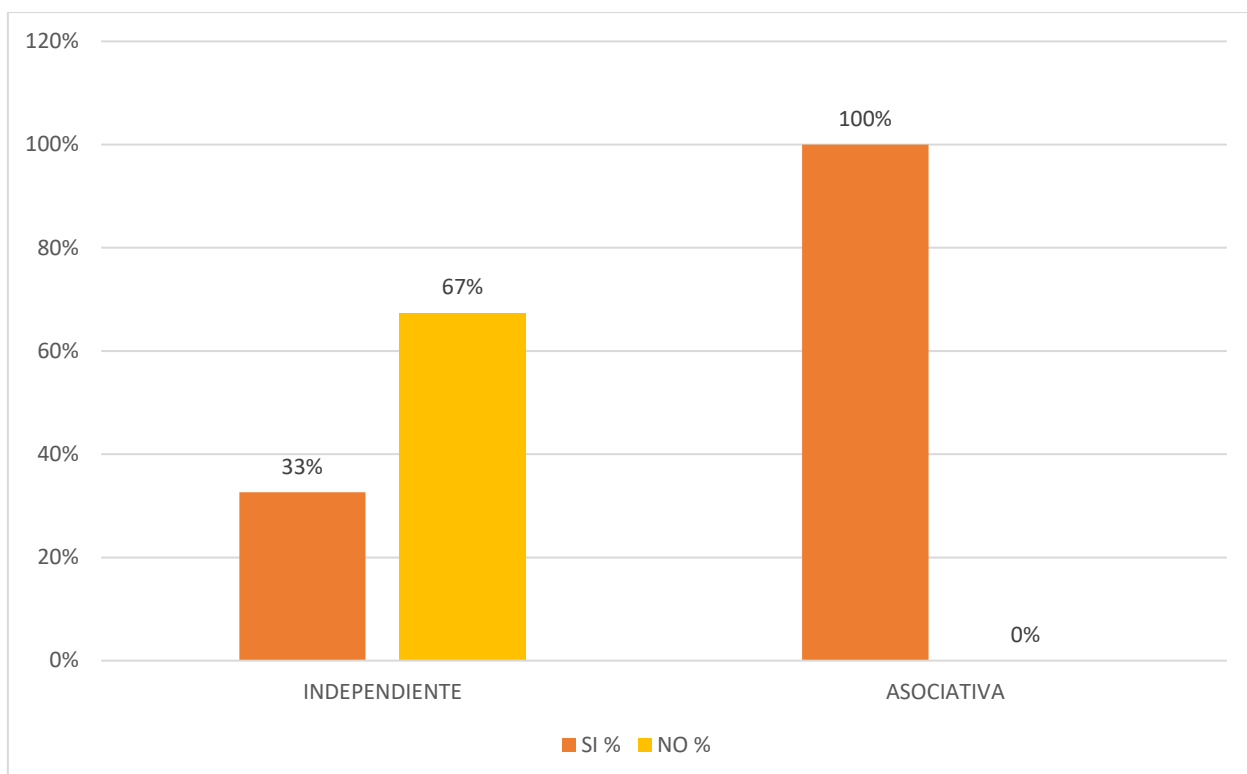
VARIABLE	SI		NO		TOTAL	
	F	%	F	%	F	%
INDEPENDIENTE	15	33%	31	67%	46	85%
ASOCIATIVA	8	100%	0	0%	8	15%
TOTAL	23	43%	31	57%	54	100%

Fuente: Encuestas a productores

Elaboración: María Ramírez

Gráfico 11

Capacitación



Fuente: Tabla

Elaboración: María Ramírez

Anexo 13

Tabla 39

Tipo de Materia Prima

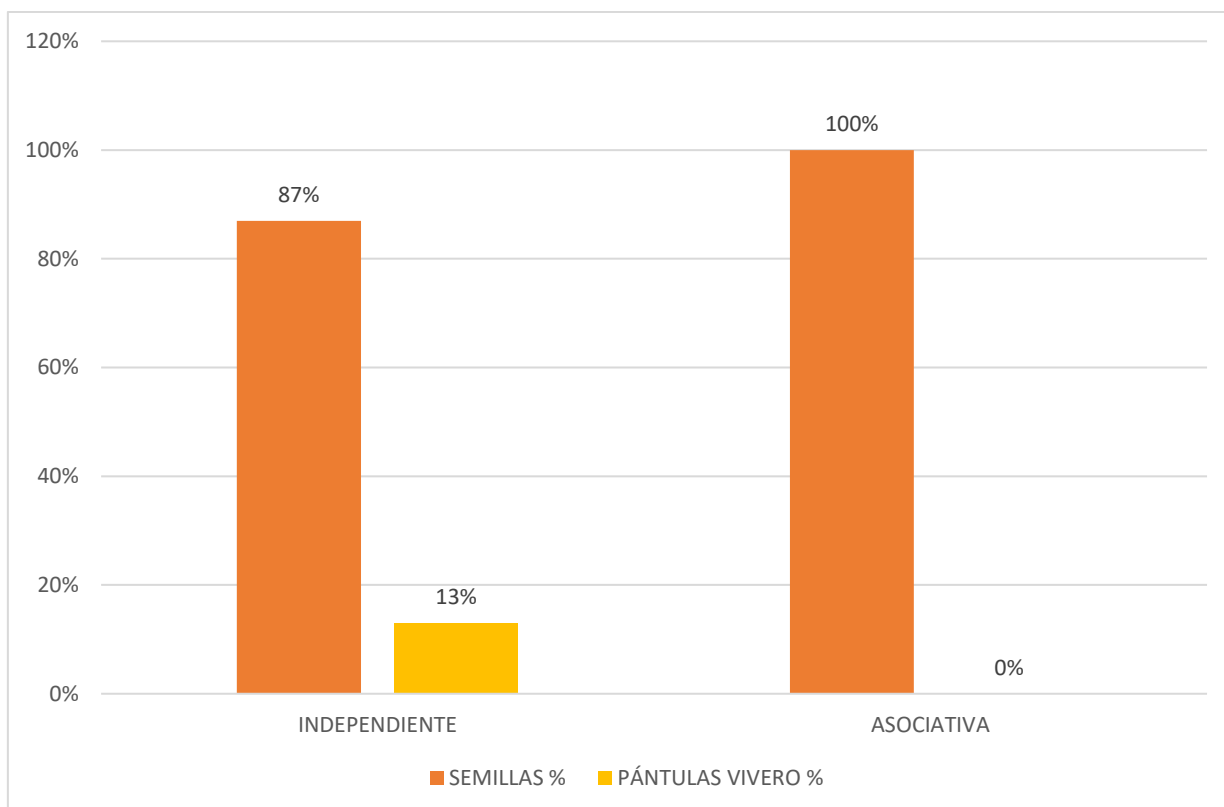
VARIABLE	SEMILLAS		PÁNTULAS VIVERO		TOTAL	
MODALIDAD	F	%	F	%	F	%
INDEPENDIENTE	40	87%	6	13%	46	85%
ASOCIATIVA	8	100%	0	0%	8	15%
TOTAL	48	89%	6	11%	54	100%

Fuente: Encuestas a productores

Elaboración: María Ramírez

Gráfico 12

Tipo de Materia Prima



Fuente: Tabla

Elaboración: María Ramírez

Anexo 14

Tabla 40

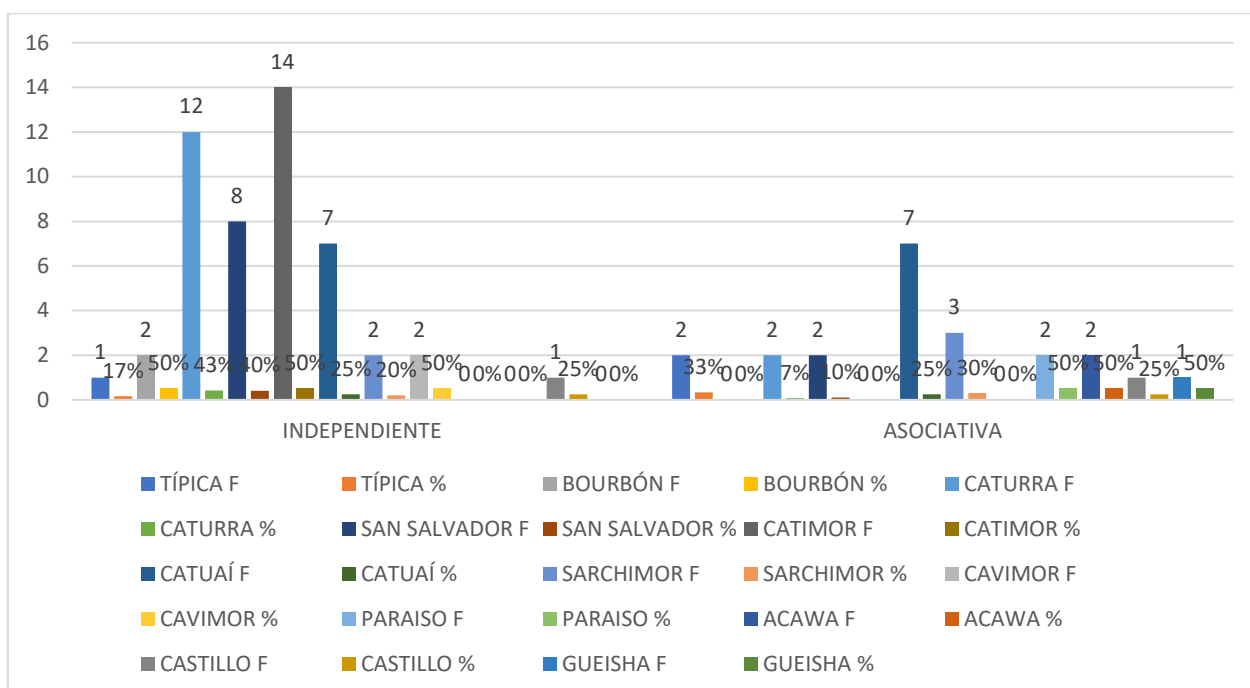
Sub-Variedad

VARIABLE	TÍPICA	BOURBÓN	CATURRA	SAN SALVADOR	CATIMOR	CATUAÍ	SARCHIMOR	CAVIMOR	PARAISO	ACAWA	CASTILLO	GUEISHA
MODALIDAD	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%
INDEPENDIENTE	17%	50%	43%	40%	50%	25%	20%	50%	0%	0%	25%	0%
ASOCIATIVA	33%	0%	7%	10%	0%	25%	30%	0%	50%	50%	25%	50%

Fuente: Encuestas a productores
Elaboración: María Ramírez

Gráfico 13

Sub-Variedad



Fuente: Tabla
Elaboración: María Ramírez

Anexo 15

Tabla 41

Origen Materia Prima

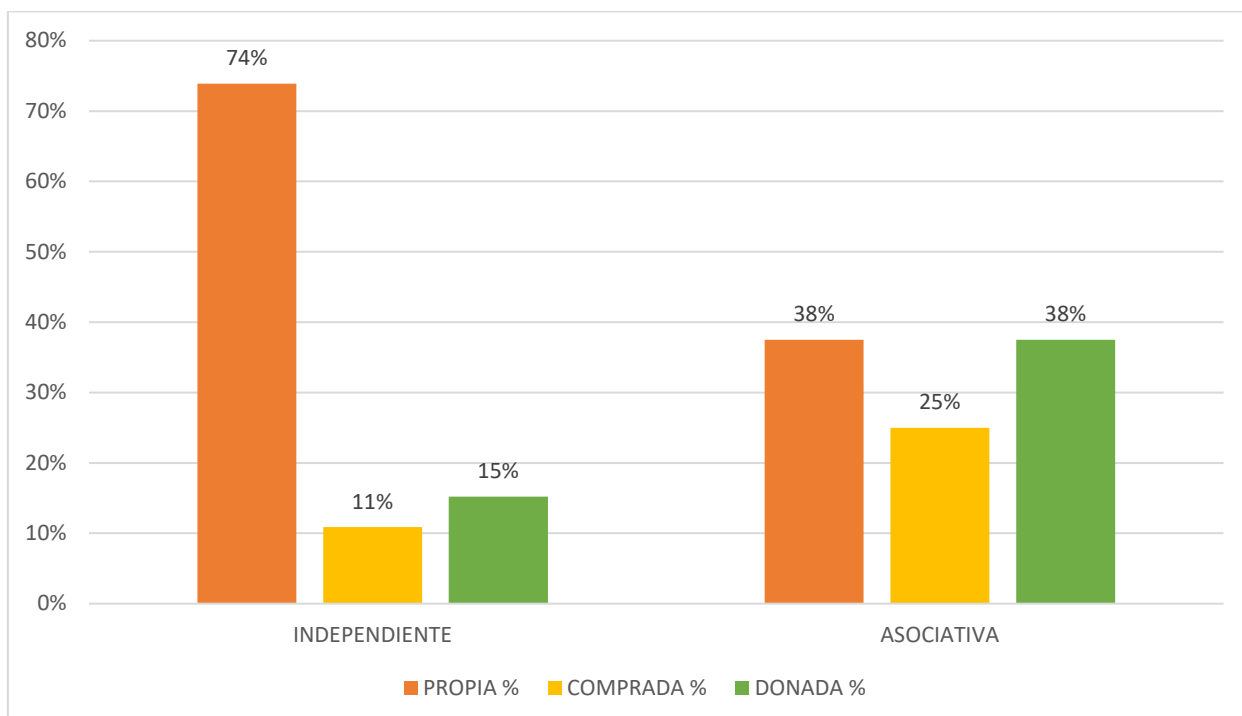
VARIABLE	PROPIA		COMPRADA		DONADA		TOTAL	
MODALIDAD	F	%	F	%	F	%	F	%
INDEPENDIENTE	34	74%	5	11%	7	15%	46	85%
ASOCIATIVA	3	38%	2	25%	3	38%	8	15%
TOTAL	37	%	7	36%	10	53%	54	100%

Fuente: Encuestas a productores

Elaboración: María Ramírez

Gráfico 14

Origen Materia Prima



Fuente: Tabla

Elaboración: María Ramírez

Anexo 16

Tabla 42

Insumos Agrícolas

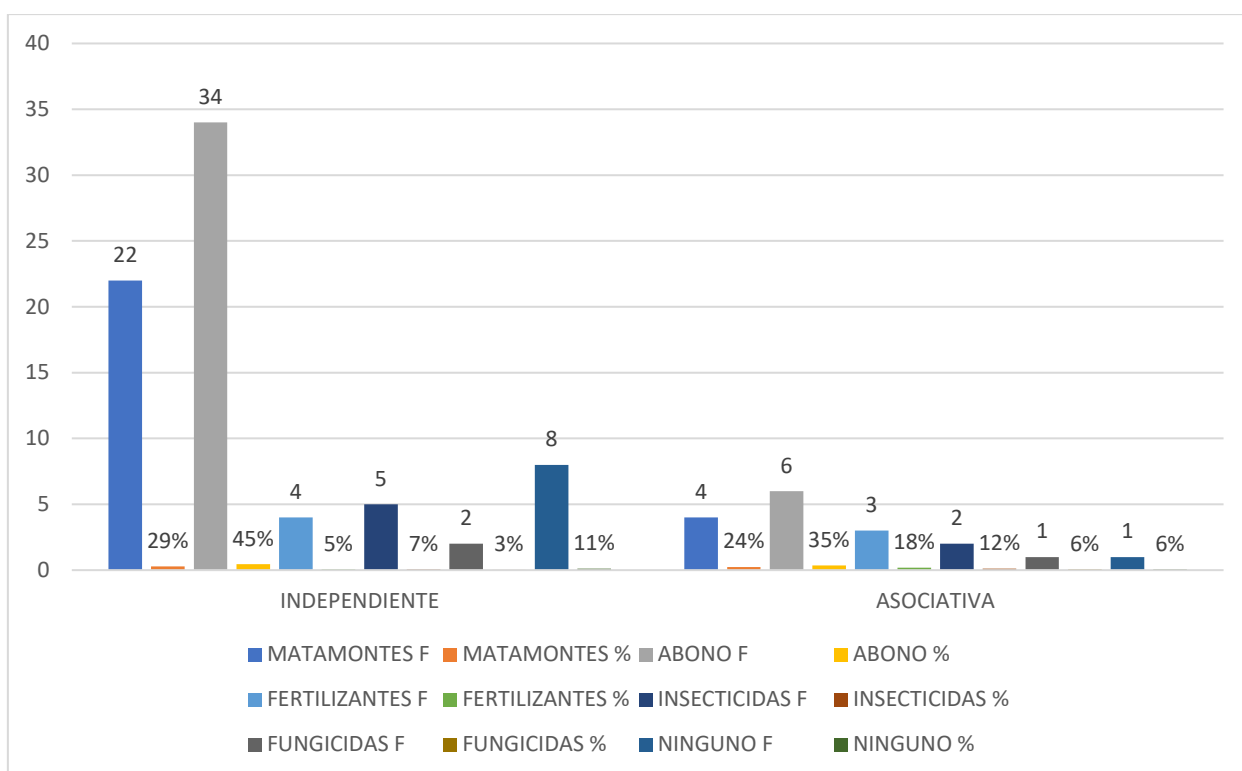
VARIABLE	MATAMONTES	ABONO	FERTILIZANTES	INSECTICIDAS	FUNGICIDAS	NINGUNO
MODALIDAD	%	%	%	%	%	%
INDEPENDIENTE	29%	45%	5%	7%	3%	11%
ASOCIATIVA	24%	35%	18%	12%	6%	6%

Fuente: Encuestas a productores

Elaboración: María Ramírez

Gráfico 15

Insumos Agrícolas



Fuente: Tabla

Elaboración: María Ramírez

Anexo 17

Tabla 43

Edad de Plantación

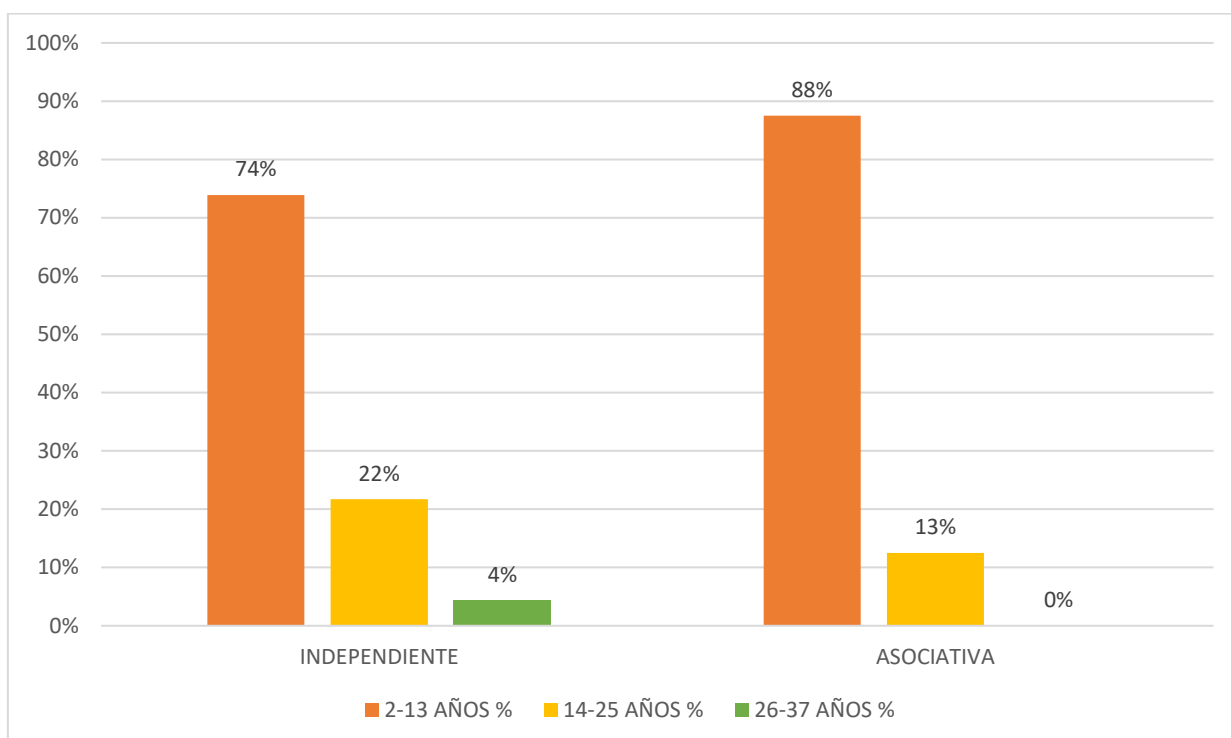
VARIABLE	2-13 AÑOS		14-25 AÑOS		26-37 AÑOS		TOTAL	
MODALIDAD	F	%	F	%	F	%	F	%
INDEPENDIENTE	34	74%	10	22%	2	4%	46	85%
ASOCIATIVA	7	88%	1	13%	0	0%	8	15%
TOTAL	41	76%	11	20%	2	4%	54	100%

Fuente: Encuestas a productores

Elaboración: María Ramírez

Gráfico 16

Edad Plantación



Fuente: Tabla

Elaboración: María Ramírez

Anexo 18

Tabla 44

Renovación de Cultivo

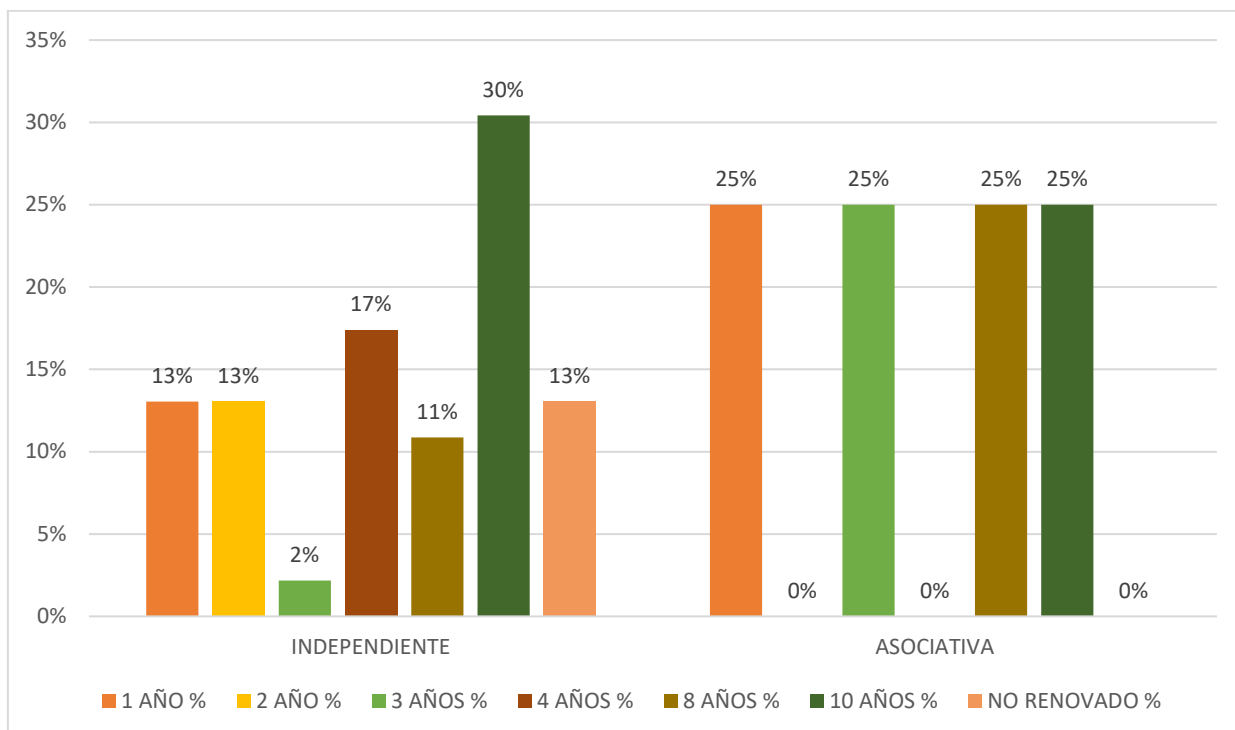
VARIABLE	1 AÑO		2 AÑO		3 AÑOS		4 AÑOS		8 AÑOS		10 AÑOS		NO RENOVADO		TOTAL	
	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
INDEPENDIENTE	6	13%	6	13%	1	2%	8	17%	5	11%	14	30%	6	13%	46	85%
ASOCIATIVA	2	25%	0	0%	2	25%	0	0%	2	25%	2	25%		0%	8	15%
TOTAL	8	15%	6	11%	3	6%	8	15%	7	13%	16	30%	6	11%	54	100%

Fuente: Encuestas a productores

Elaboración: María Ramírez

Gráfico 17

Renovación de Cultivo



Fuente: Tabla

Elaboración: María Ramírez

Anexo 19

Tabla 45

Rendimiento

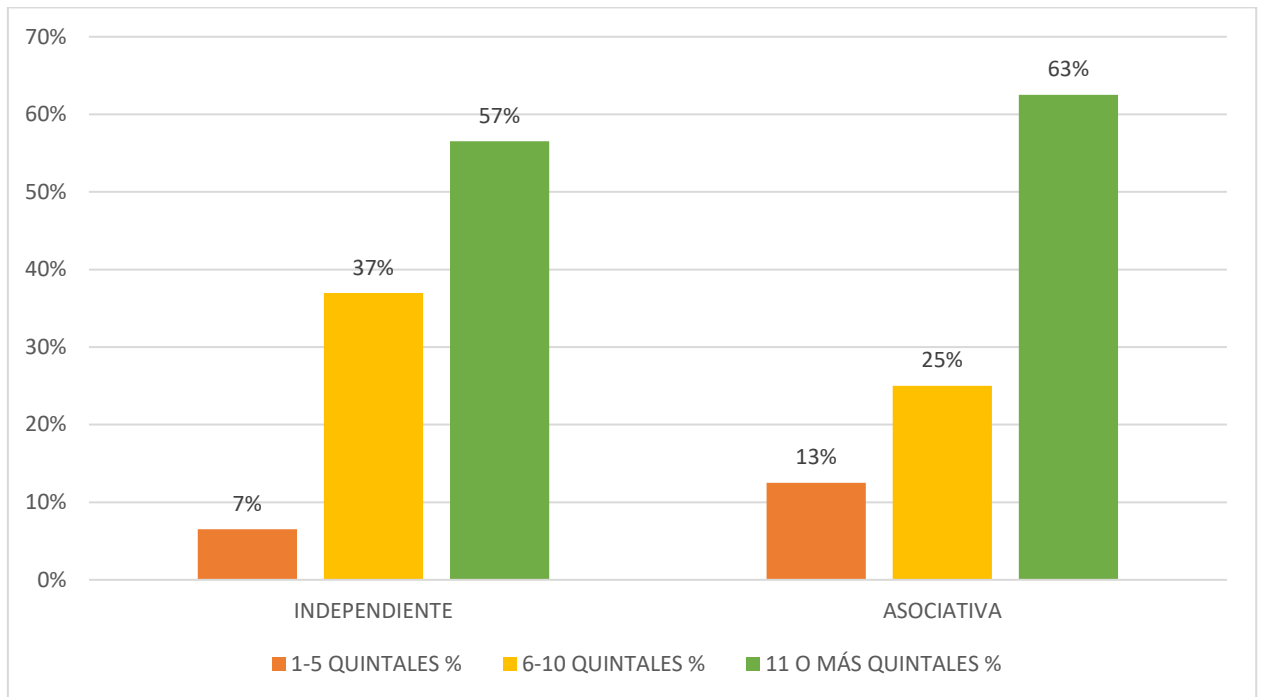
VARIABLE	1-5 QUINTALES		6-10 QUINTALES		11 O MÁS QUINTALES		TOTAL	
	F	%	F	%	F	%	F	%
INDEPENDIENTE	3	7%	17	37%	26	57%	46	85%
ASOCIATIVA	1	13%	2	25%	5	63%	8	15%
TOTAL	4	7%	19	35%	31	57%	54	100%

Fuente: Encuestas a productores

Elaboración: María Ramírez

Gráfico 18

Rendimiento



Fuente: Tabla

Elaboración: María Ramírez

Anexo 20

Tabla 46

Condiciones de Cultivo

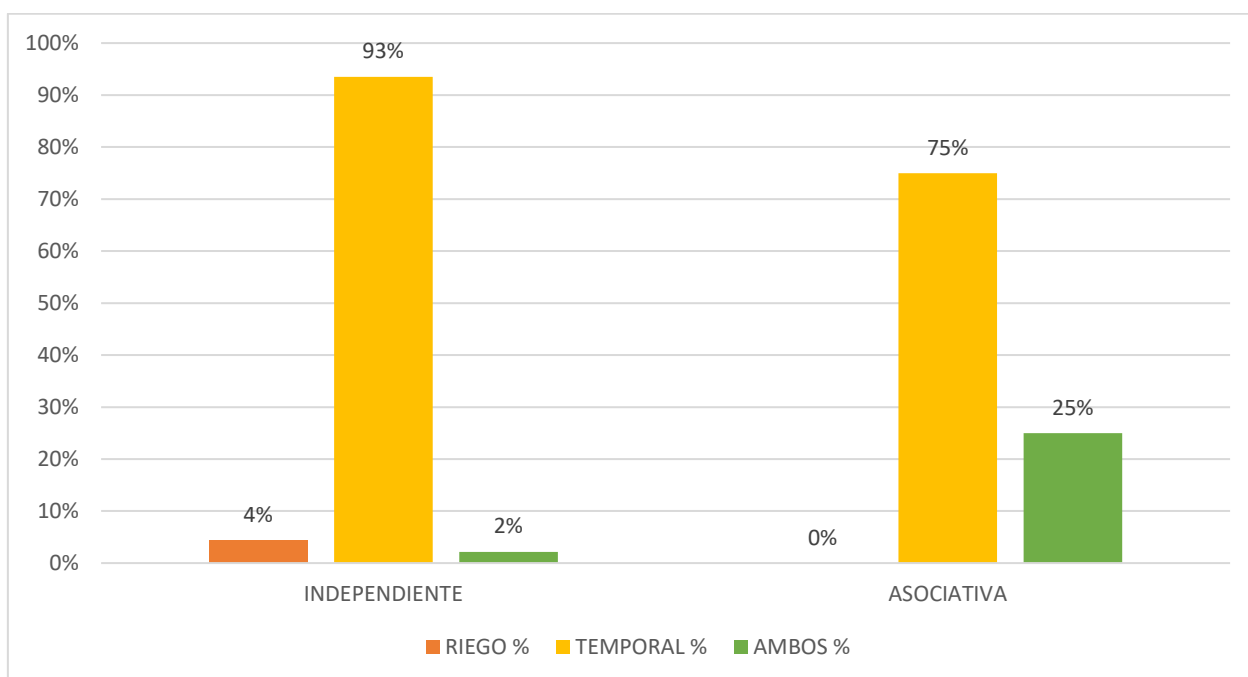
VARIABLE	RIEGO		TEMPORAL		AMBOS		TOTAL	
MODALIDAD	F	%	F	%	F	%	F	%
INDEPENDIENTE	2	4%	43	93%	1	2%	46	85%
ASOCIATIVA		0%	6	75%	2	25%	8	15%
TOTAL	2	4%	49	91%	3	6%	54	100%

Fuente: Encuestas a productores

Elaboración: María Ramírez

Gráfico 19

Condiciones de Cultivo



Fuente: Tabla

Elaboración: María Ramírez

Anexo 21

Tabla 47

Trabajadores

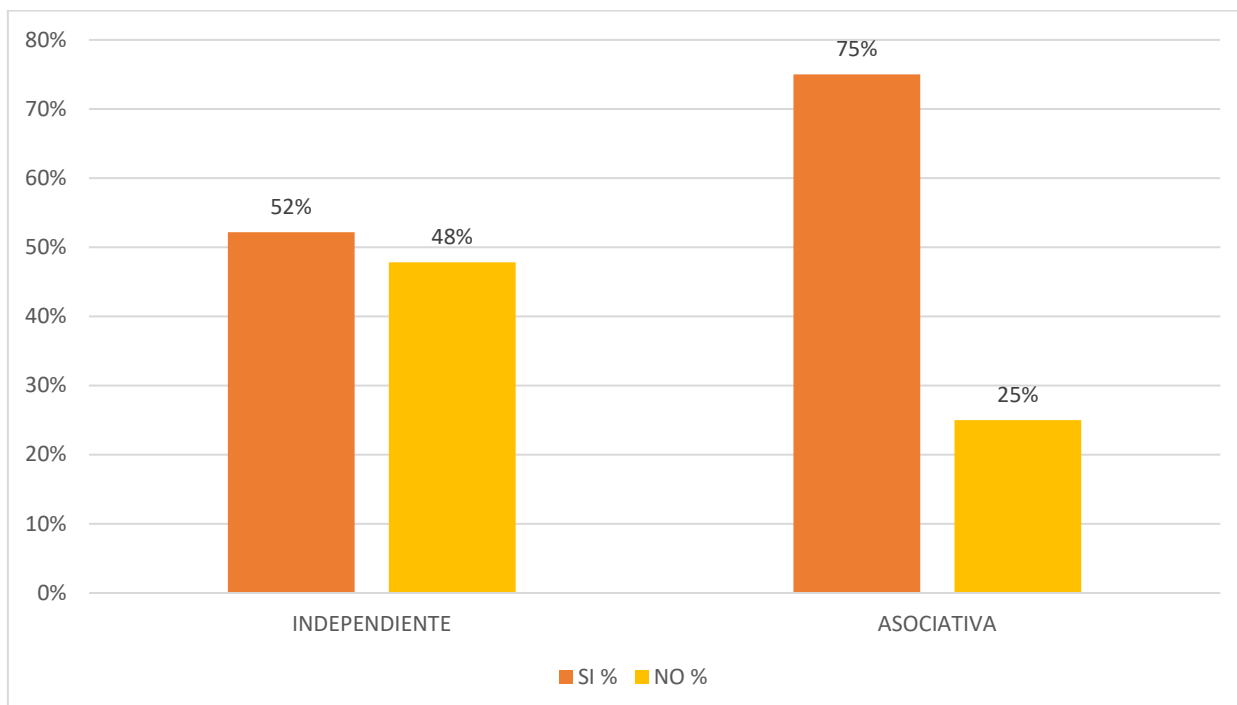
VARIABLE	SI		NO		TOTAL	
MODALIDAD	F	%	F	%	F	%
INDEPENDIENTE	24	52%	22	48%	46	85%
ASOCIATIVA	6	75%	2	25%	8	15%
TOTAL	30	56%	24	44%	54	100%

Fuente: Encuestas a productores

Elaboración: María Ramírez

Gráfico 20

Trabajadores



Fuente: Tabla

Elaboración: María Ramírez

Anexo 22

Tabla 48

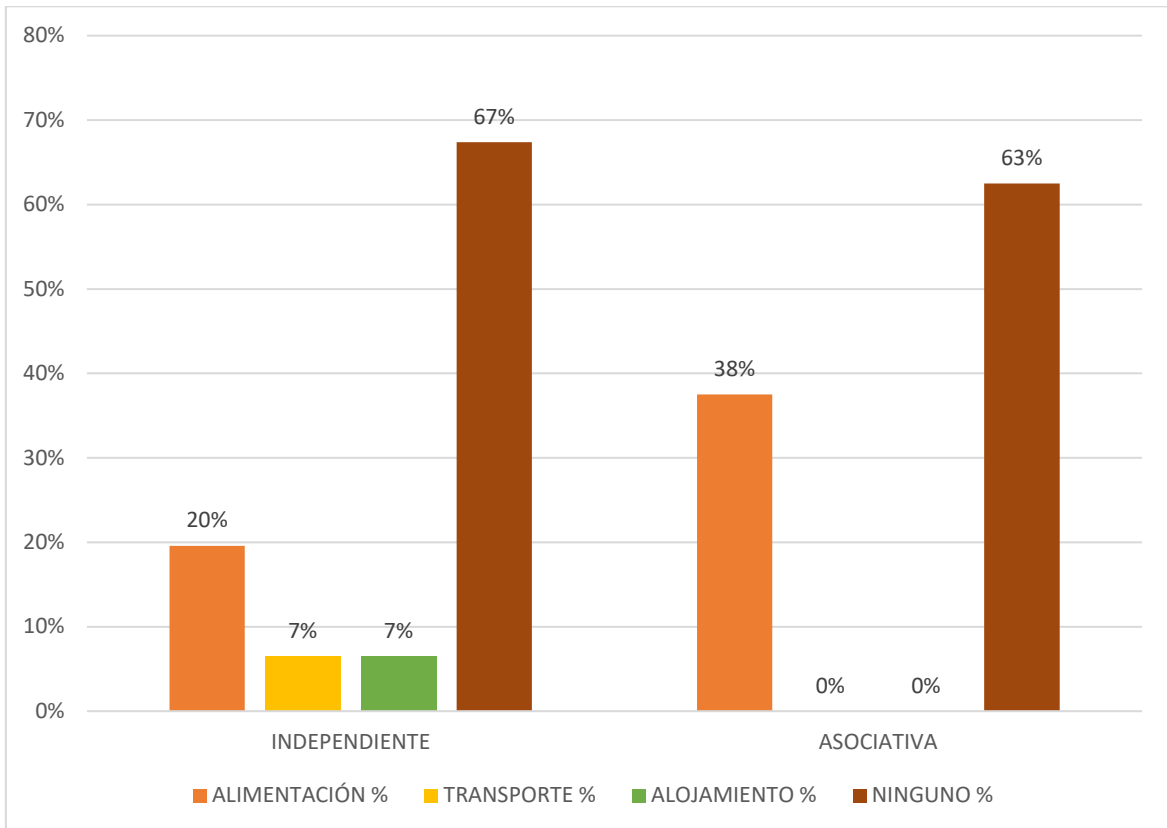
Problemas de Cultivo

VARIABLE	PLAGAS		ENFERMEDADES		SOMBRA	
MODALIDAD	F	%	F	%	F	%
INDEPENDIENTE	16	35%	19	41%	9	20%
ASOCIATIVA	4	50%	4	50%		0%
TOTAL	20	37%	23	43%	9	17%

Fuente: Encuestas a productores
Elaboración: María Ramírez

Gráfico 21

Beneficios del Trabajador



Fuente: Tabla
Elaboración: María Ramírez

Anexo 23

Tabla 49

Control Sanitario

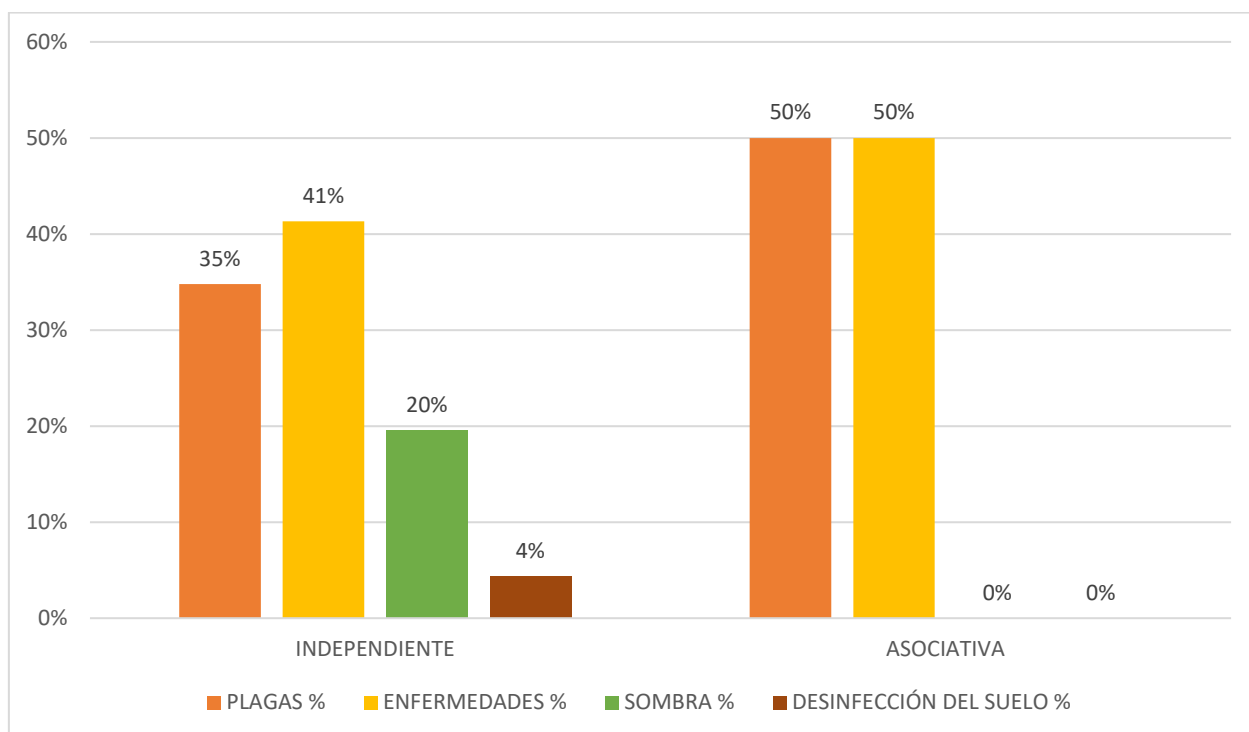
VARIABLE	PLAGAS		ENFERMEDADES		SOMBRA		DESINFECCIÓN DEL SUELO		TOTAL	
	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
INDEPENDIENTE	16	35%	19	41%	9	20%	2	4%	46	85%
ASOCIATIVA	4	50%	4	50%		0%		0%	8	15%
TOTAL	20	37%	23	43%	9	17%	2	4%	54	100%

Fuente: Encuestas a productores

Elaboración: María Ramírez

Gráfico 22

Control Sanitario



Fuente: Tabla

Elaboración: María Ramírez

Anexo 24

Tabla 50

Maquinaria

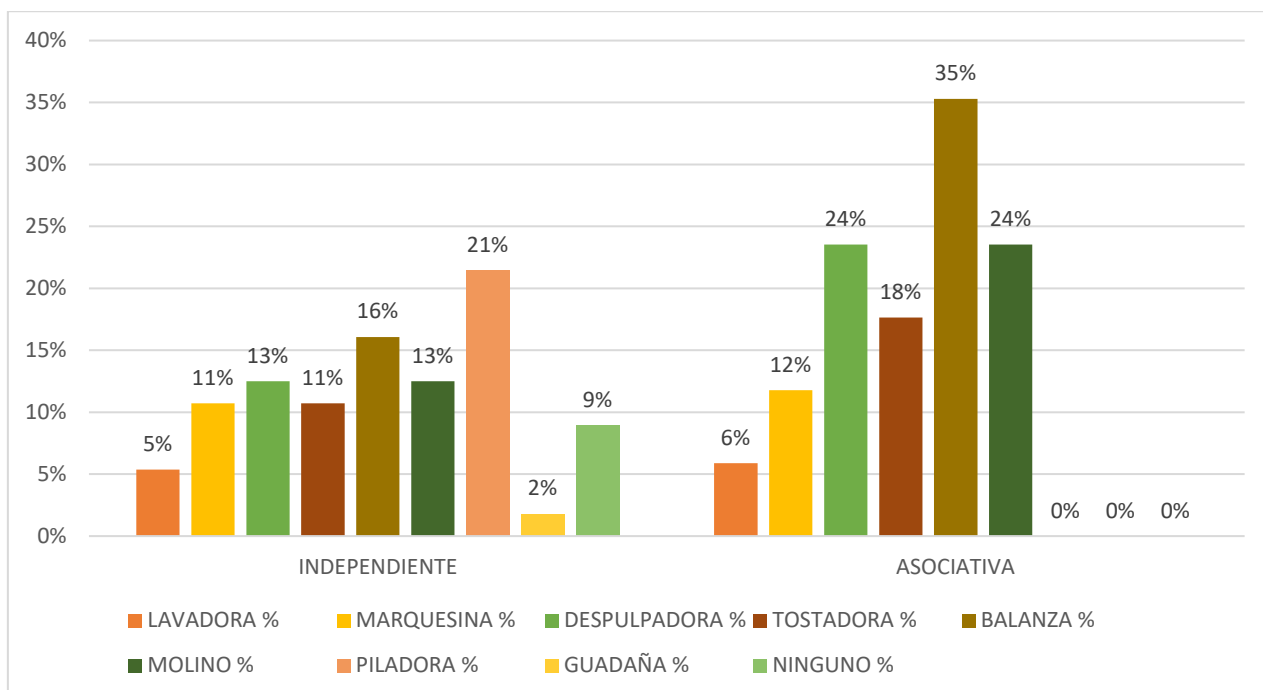
VARIABLE	LAVADORA		MARQUESINA		DESPULPADORA		TOSTADORA		BALANZA		MOLINO		PILADORA		GUADAÑA		NINGUNO	
	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
INDEPENDIENTE	3	5%	6	11%	7	13%	6	11%	9	16%	7	13%	12	21%	1	2%	5	9%
ASOCIATIVA	1	6%	2	12%	4	24%	3	18%	6	35%	4	24%	0	0%	0	0%	0	0%
TOTAL	4	5%	8	11%	11	15%	9	12%	15	21%	11	15%	12	16%	1	1%	5	7%

Fuente: Encuestas a productores

Elaboración: María Ramírez

Gráfico 23

Maquinaria



Fuente: Tabla

Elaboración: María Ramírez

Anexo 25

Tabla 51

Estado de Venta del Café

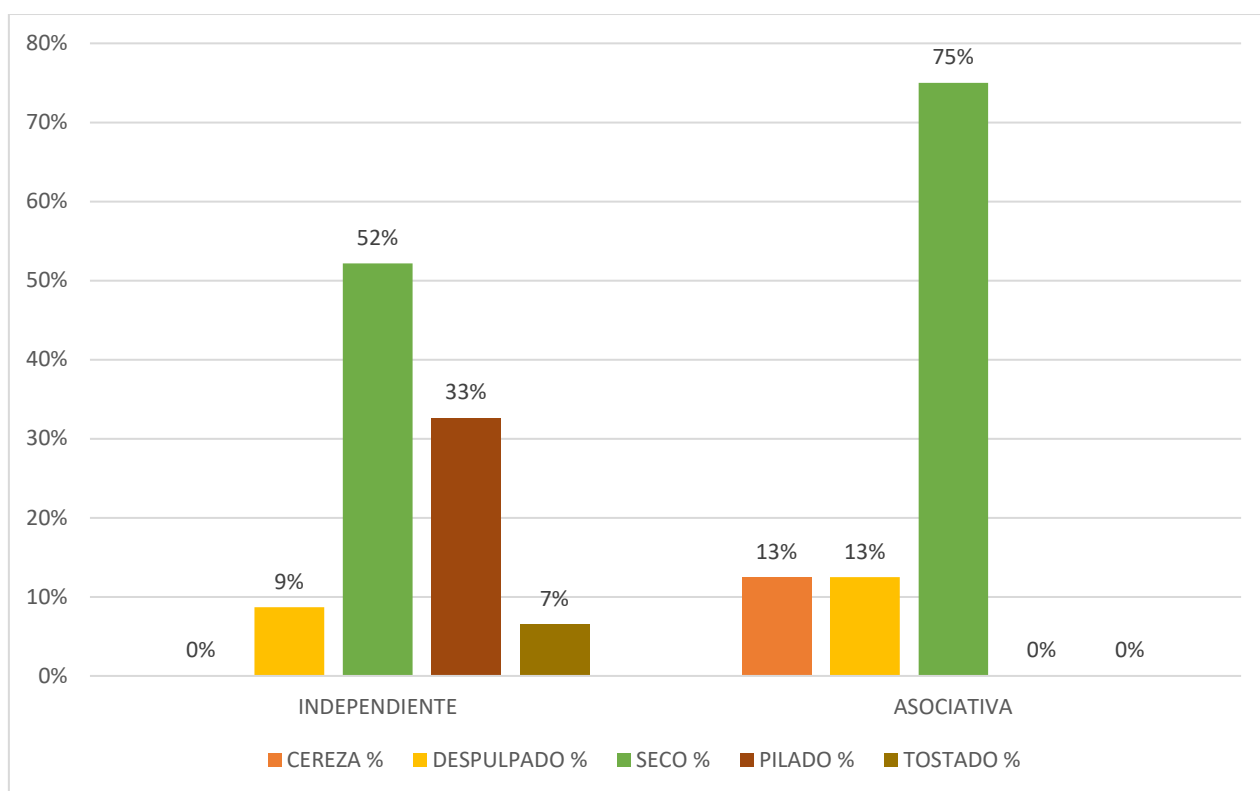
VARIABLE	CEREZA		DESPULPADO		SECO		PILADO		TOSTADO		TOTAL	
MODALIDAD	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
INDEPENDIENTE	0	0%	4	9%	24	52%	15	33%	3	7%	46	85%
ASOCIATIVA	1	13%	1	13%	6	75%		0%		0%	8	15%
TOTAL	1	2%	5	9%	30	56%	15	28%	3	6%	54	100%

Fuente: Encuestas a productores

Elaboración: María Ramírez

Gráfico 24

Estado de Venta del Café



Fuente: Tabla

Elaboración: María Ramírez

Anexo 26

Tabla 52

Hectáreas Sembradas de Café

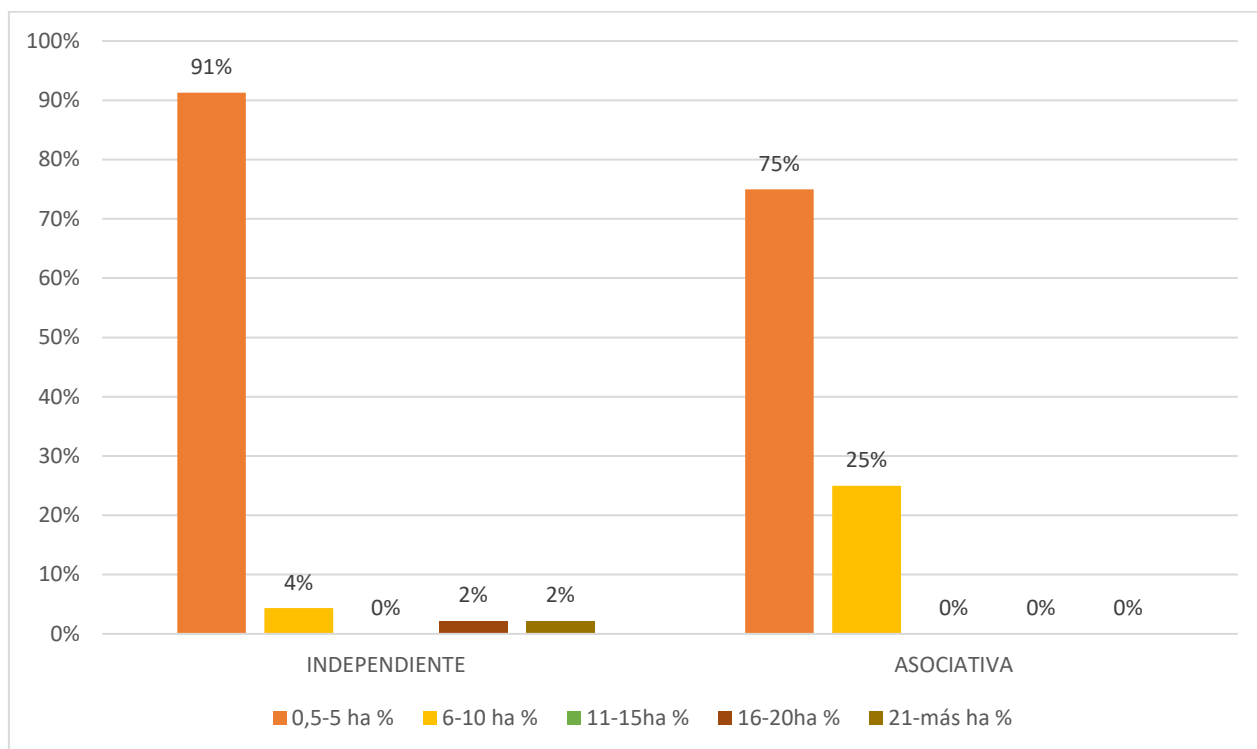
VARIABLE	0,5-5 ha		6-10 ha		11-15ha		16-20ha		21-más ha		TOTAL		ha PROMEDIO
	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%	F
INDEPENDIENTE	42	91%	2	4%	0	0%	1	2%	1	2%	46	85%	3,91
ASOCIATIVA	6	75%	2	25%	0	0%	0	0%	0	0%	8	15%	3,88
TOTAL	48	89%	4	7%	0	0%	1	2%	1	2%	54	100%	

Fuente: Encuestas a productores

Elaboración: María Ramírez

Gráfico 25

Hectáreas Sembradas de Café



Fuente: Tabla

Elaboración: María Ramírez

Anexo 27

Tabla 53

Plantas por Hectárea

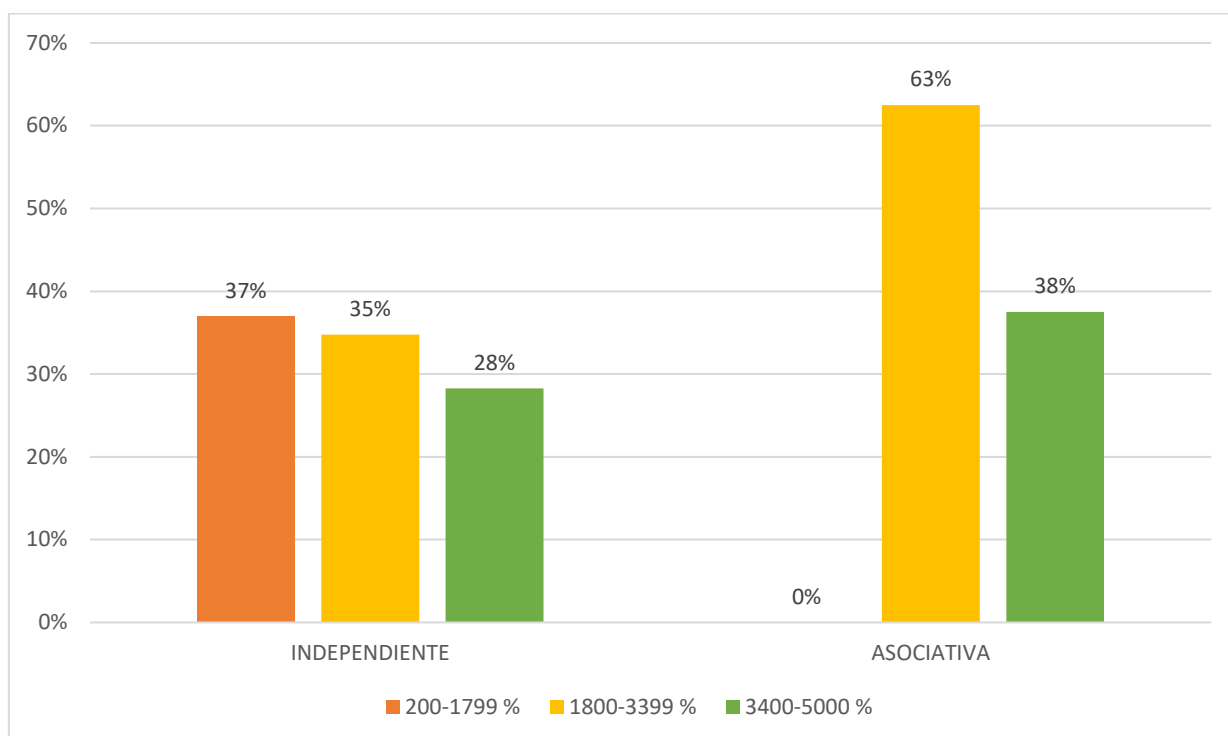
VARIABLE	200-1799		1800-3399		3400-5000		TOTAL		PLANTAS PROMEDIO
MODALIDAD	F	%	F	%	F	%	F	%	F
INDEPENDIENTE	17	37%	16	35%	13	28%	46	85%	2375
ASOCIATIVA		0%	5	63%	3	38%	8	15%	3163
TOTAL	17	37%	21	97%	16	66%	54	100%	

Fuente: Encuestas a productores

Elaboración: María Ramírez

Gráfico 26

Plantas por Hectárea



Fuente: Tabla

Elaboración: María Ramírez

Anexo 28

Tabla 54

Exigencias de Calidad

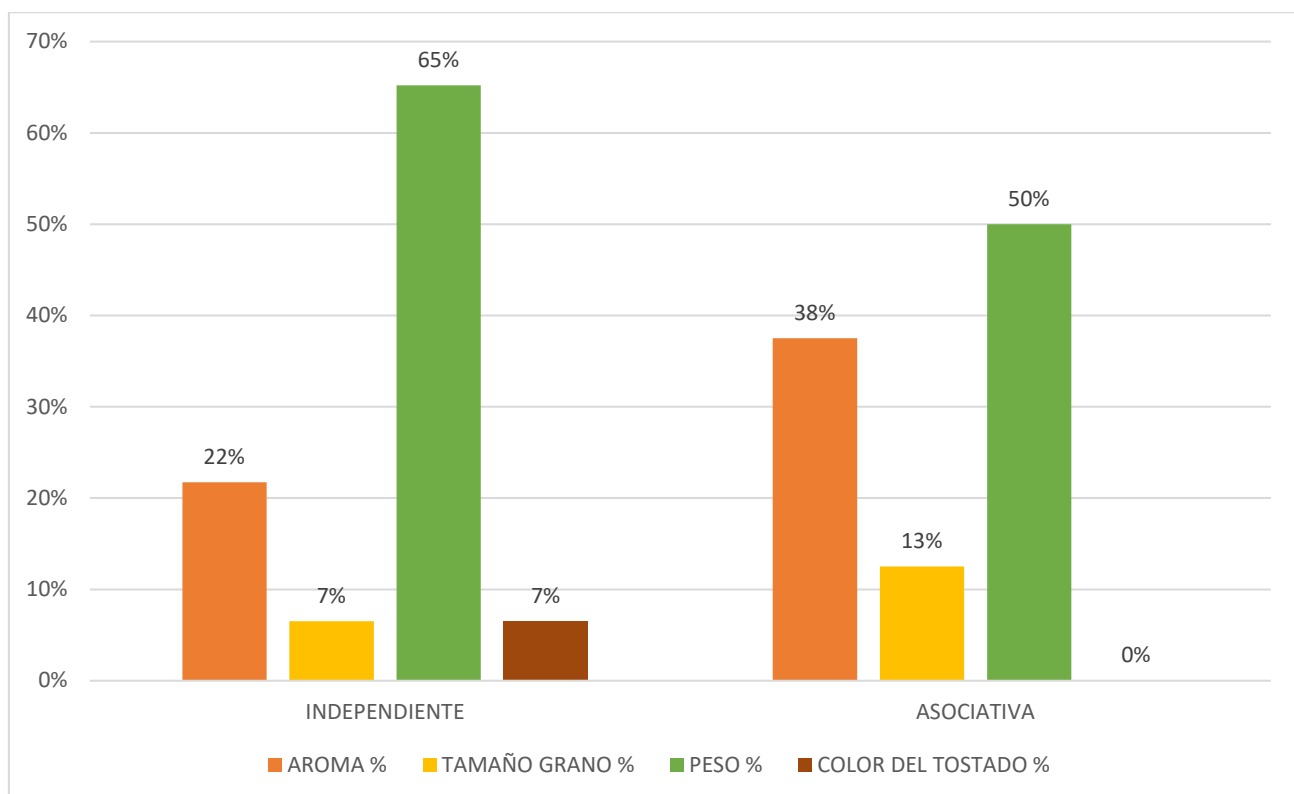
VARIABLE	AROMA		TAMAÑO GRANO		PESO		COLOR DEL TOSTADO		TOTAL	
	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
INDEPENDIENTE	10	22%	3	7%	30	65%	3	7%	46	85%
ASOCIATIVA	3	38%	1	13%	4	50%		0%	8	15%
TOTAL	13	24%	4	7%	34	63%	3	6%	54	100%

Fuente: Encuestas a productores

Elaboración: María Ramírez

Gráfico 27

Exigencias de Calidad



Fuente: Tabla

Elaboración: María Ramírez

Anexo 29

Tabla 55

Ayuda de otras Instituciones

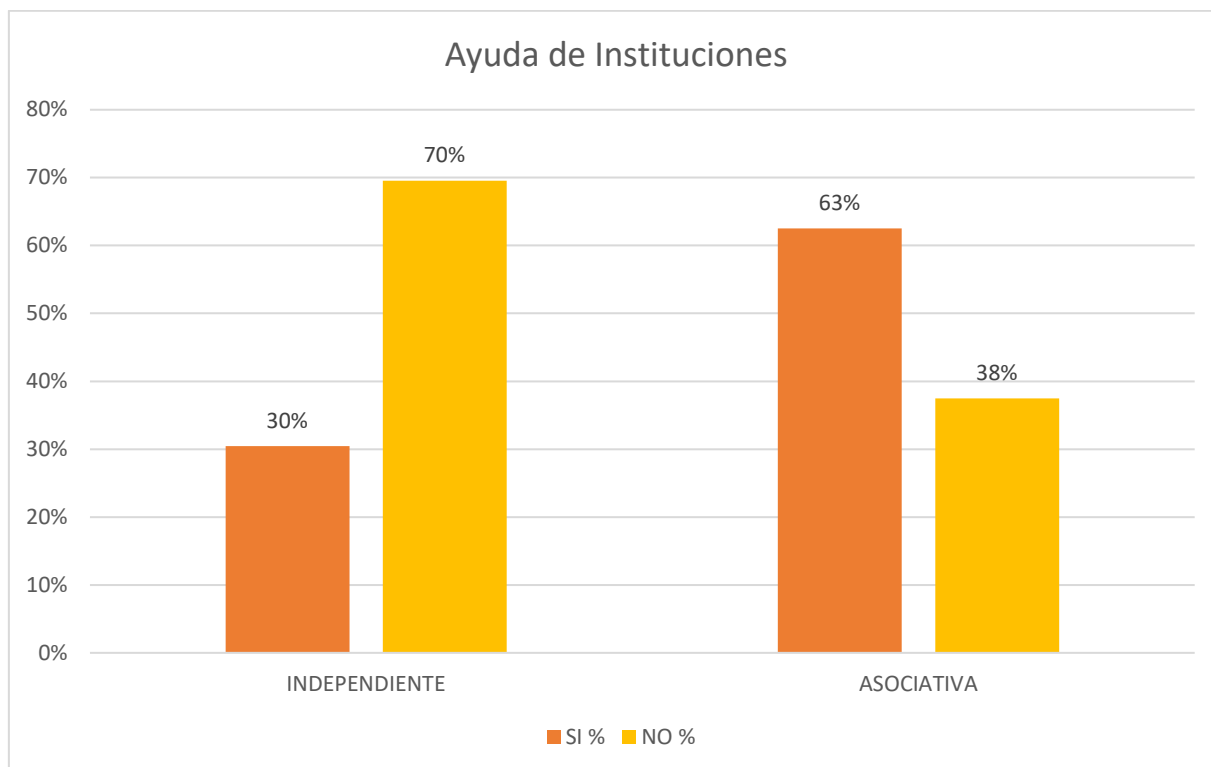
VARIABLE	SI		NO		TOTAL	
MODALIDAD	F	%	F	%	F	%
INDEPENDIENTE	14	30%	32	70%	46	85%
ASOCIATIVA	5	63%	3	38%	8	15%
TOTAL	19	35%	35	65%	54	100%

Fuente: Encuestas a productores

Elaboración: María Ramírez

Gráfico 28

Ayuda de otras Instituciones



Fuente: Tabla

Elaboración: María Ramírez

Anexo 30

Tabla 56

Problemas de un Caficultor

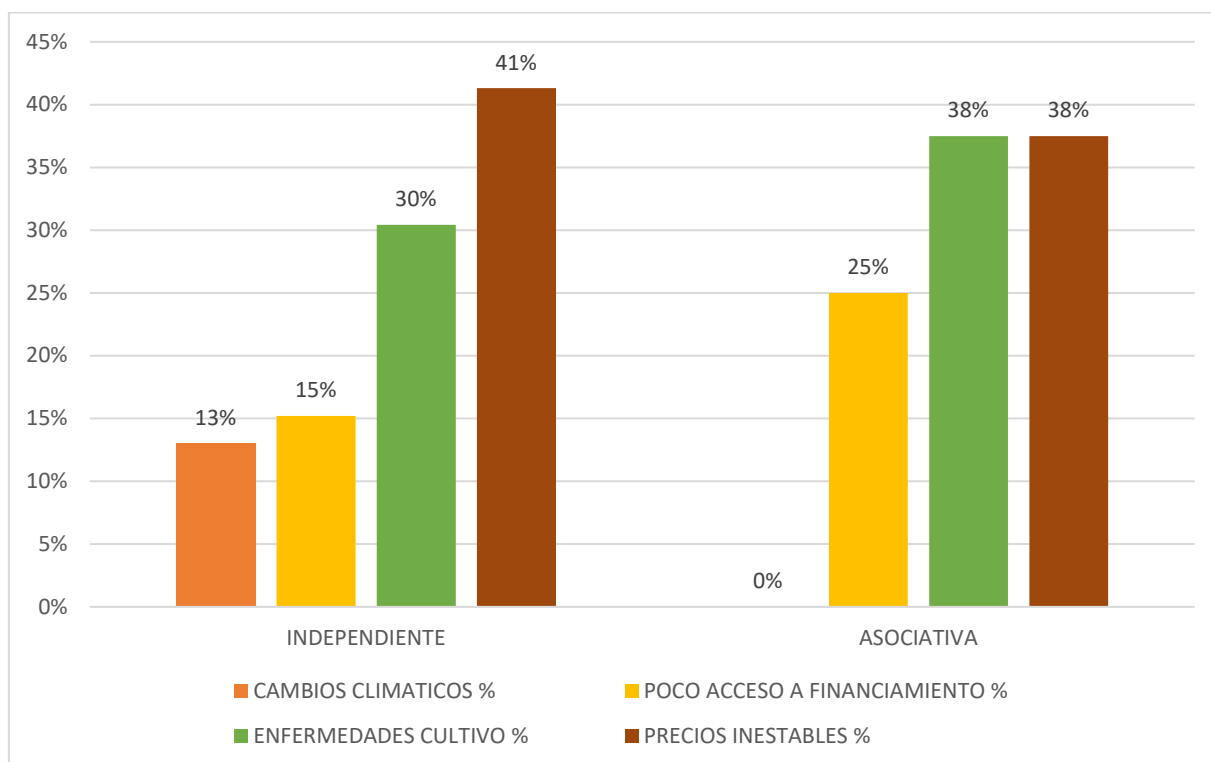
VARIABLE	CAMBIOS CLIMATICOS		POCO ACCESO A FINANCIAMIENTO		ENFERMEDADES CULTIVO		PRECIOS INESTABLES		TOTAL	
	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
INDEPENDIENTE	6	13%	7	15%	14	30%	19	41%	46	85%
ASOCIATIVA	0	0%	2	25%	3	38%	3	38%	8	15%
TOTAL	6	11%	9	17%	17	31%	22	41%	54	100%

Fuente: Encuestas a productores

Elaboración: María Ramírez

Gráfico 29

Problemas de un Caficultor



Fuente: Tabla

Elaboración: María Ramírez

Anexo 31

Tabla 57

Otras Fuentes de Ingreso

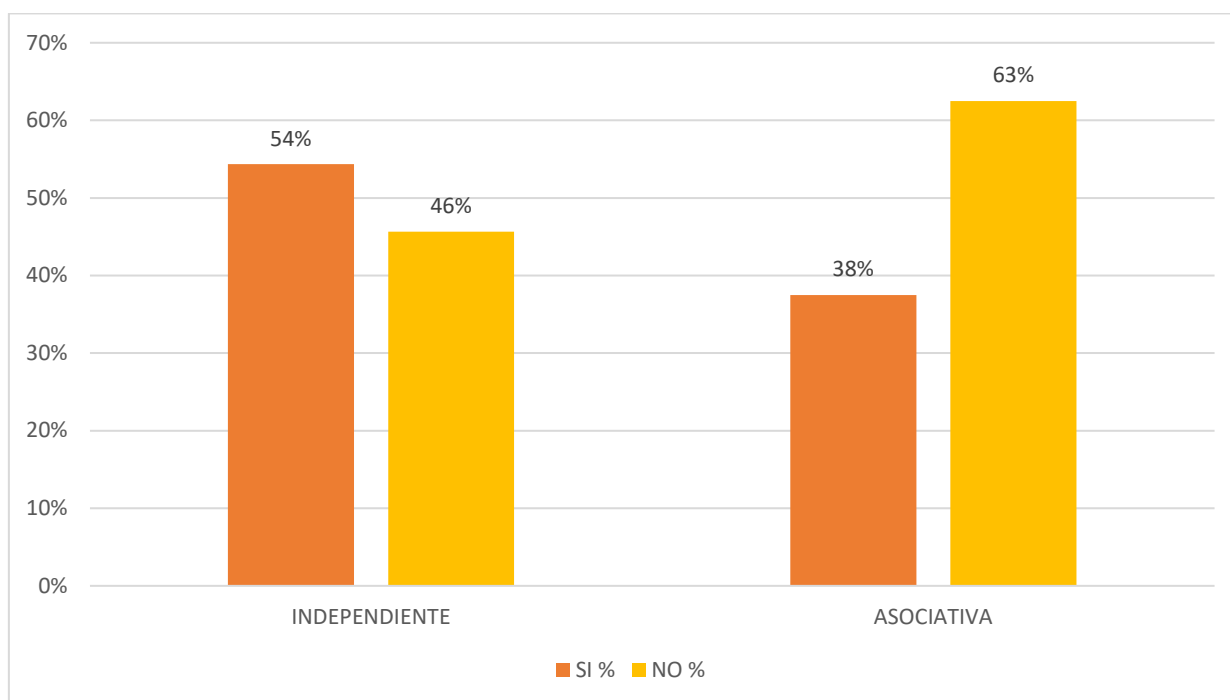
VARIABLE	SI		NO		TOTAL	
MODALIDAD	F	%	F	%	F	%
INDEPENDIENTE	25	54%	21	46%	46	85%
ASOCIATIVA	3	38%	5	63%	8	15%
TOTAL	28	52%	26	48%	54	100%

Fuente: Encuestas a productores

Elaboración: María Ramírez

Gráfico 30

Otras Fuentes de Ingreso



Fuente: Tabla

Elaboración: María Ramírez

Anexo 32

Tabla 58

Listado de productores Independientes

Fuente: Encuestas a productores independientes

Elaboración: María Ramírez

Anexo 33

Tabla 59

Listado de productores asociados

NOMBRE DEL PRODUCTOR	PARROQUIA
Maximo Cabrera	San Isidro
Jimmy Castillo	La Libertad
Manuel Sanchez	El Paraiso
Gonzalo Guerrero	Valle Hermoso
Gonzalo Pérez	La Libertad
Ángel Ordoñez	El Paraiso
Eusebio Gonzalez	Valle Hermoso
Selso Guerrero	Platanillos

Fuente: Encuestas a productores independientes

Elaboración: María Ramírez

ANEXOS PROVEEDORES

Anexo 34

Tabla 60

Tipo de proveedor

SEMILLA		MAQUINARIA		PRODUCTOS AGROPECUARIOS		PLÁNTULAS		TOTAL	
F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
0	0%	0	0%	4	100%	0	0%	4	100%

Fuente: Encuestas a proveedores

Elaboración: María Ramírez

Anexo 35

Tabla 61

Origen del producto

NACIONAL		INTERNACIONAL		AMBOS		TOTAL	
F	%	F	%	F	%	F	%
2	50%	0	0	2	50%	4	100%

Fuente: Encuestas a proveedores

Elaboración: María Ramírez

Anexo 36

Tabla 62

Permiso de funcionamiento

SI		NO		TOTAL	
F	%	F	%	F	%
4	100%	0	0	4	100%

Fuente: Encuestas a proveedores

Elaboración: María Ramírez

Anexo 37

Tabla 63

Local

PROPIO		ARRENDADO		TOTAL	
F	%	F	%	F	%
3	75%	1	25%	4	100%

Fuente: Encuestas a proveedores

Elaboración: María Ramírez

Anexo 38

Tabla 64

Garantía

DEVOLUCIONES POR DEFECTO		ASISTENCIA TÉCNICA		CAPACITACIÓN		TOTAL	
F	%	F	%	F	%	F	%
1	25%	3	75%	0	0%	4	100%

Fuente: Encuestas a proveedores

Elaboración: María Ramírez

Anexo 39

Tabla 65

Listado de proveedores

NOMBRE DEL PROVEEDOR	DIRECCIÓN
FRANKLIN CUMBICUS-AGROVET CUMBICUS	LA VICTORIA
ROBERTO GARCIA-AGROVETERINARIA GARCIA	LA VICTORIA
ARIANA QUEZADA-AGROSUR	LA VICTORIA
RAMIRO MORENO- AGROVETERINARIA ORELLANA	LA VICTORIA

Fuente: Encuestas a proveedores

Elaboración: María Ramírez

ANEXOS ACOPIADORES

Anexo 40

Tabla 66

Estado del Café

CEREZA		BOLA SECA		PERGAMINO SECO		PILADO		TOTAL	
F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
0	0%	2	100%	0	0%	0	0%	2	100%

Fuente: Encuestas a Acopiadores

Elaboración: María Ramírez

Anexo 41

Tabla 67

Precio de compra por quintal

	CEREZA	BOLA SECA	PERGAMINO SECO	PILADO
ACOPIADOR COMERCIAL	\$ -	\$ 105,00	\$ -	\$ -
ACOPIADOR ESPECIAL	\$ -	\$ -	\$ 200,00	\$ -

Fuente: Encuestas a Acopiadores

Elaboración: María Ramírez

Anexo 42

Tabla 68

Procesa el café

SI		NO		TOTAL	
F	%	F	%	F	%
2	100%	0	0%	2	100%

Fuente: Encuestas a Acopiadores

Elaboración: María Ramírez

Anexo 43

Tabla 69

Tipo de acuerdo de compra

FORMAL		ESPORÁDICO		RELACIÓN EXCLUSIVA		TOTAL	
F	%	F	%	F	%	F	%
0	0%	1	50%	1	50%	2	100%

Fuente: Encuestas a Acopiadores

Elaboración: María Ramírez

Anexo 44

Tabla 70

Listado de Acopiadores

NOMBRE DE ACOPIADORES	DIRECCIÓN
ASOCIACIÓN APROCEL	La Victoria
FABIOLA CAJAS	Platanillos

Fuente: Encuestas a Acopiadores

Elaboración: María Ramírez

ANEXOS TRANSFORMADORES

Anexo 45

Tabla 71

Adquisición de Materia Prima

PRODUCTORES INDEPENDIENTES		ACOPIADORES ASOCIADOS		ACOPIADORES INDEPENDIENTES		TOTAL	
F	%	F	%	F	%	F	%
2	67%	1	33%	0	0%	3	100%

Fuente: Encuestas a Transformadores

Elaboración: María Ramírez

Anexo 46

Tabla 72

Maquinaria Utilizada

TOSTADORA		MOLINO INDUSTRIAL		BALANZA		PILADORA		TOTAL TRANSFORMADORES	
F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
1	33%	0	0%	1	33%	1	33%	3	100%

Fuente: Encuestas a Transformadores

Elaboración: María Ramírez

Anexo 47

Tabla 73

Forma de llevar Contabilidad

CONTADORA		EMPÍRICA		NO LLEVA		TOTAL	
F	%	F	%	F	%	F	%
1	33%	2	67%	0	0%	3	100%

Fuente: Encuestas a Transformadores

Elaboración: María Ramírez

Anexo 48

Tabla 74

Lista de Transformadores

NOMBRE DE TRANSFORMADORES	DIRECCIÓN
ANGEL ÓRDOÑEZ	El tigre
FABIOLA CAJAS	Platanillos
YASMANI CUEVA	El Paraíso

Fuente: Encuestas a Transformadores

Elaboración: María Ramírez

ANEXOS COMERCIALIZADORES

Anexo 49

Tabla 75

Tipo de venta

AL POR MAYOR		AL POR MENOR		TOTAL	
F	%	F	%	F	%
2	29%	5	71%	7	100%

Fuente: Encuestas a Comercializadores

Elaboración: María Ramírez

Anexo 50

Tabla 76

Precio del Café

CANTIDAD	MOLIDO TRADICIONAL	MOLIDO ESPECIALIDAD
1 libra	\$ 3,50	\$ 5,00

Fuente: Encuestas a Comercializadores

Elaboración: María Ramírez

Anexo 51

Tabla 77

Exigencias del comprador

AROMA		PESO		TAMAÑO		COLOR DEL TOSTADO		CERTIFICACIÓN DE CALIDAD		TOTAL	
2	29%	4	57%	0	0%	1	14%	0	0%	7	100%

Fuente: Encuestas a Comercializadores

Elaboración: María Ramírez

Anexo 52

Tabla 78

Marca Propia

SI		NO		TOTAL	
F	%	F	%	F	%
3	43%	4	57%	7	100%

Fuente: Encuestas a Comercializadores

Elaboración: María Ramírez

ENTREVISTA PARA PRESIDENTES DE MUNICIPIOS – JUNTAS

PARROQUIALES

Nombre: GONZALO GUILLERMO PEREZ SELVERO

Teléfono: 0997932306

Correo electrónico: goillegperez@yahoo.es

Ubicación: VICE ALCALDE LAS LAJAS

1. ¿Qué opinión tiene sobre la producción cafetalera en su área de influencia?

La producción de vafe es muy importante ayuda mucho a la gente del campo específicamente gran parte de un terreno irregular que presta las condiciones para el cultivo de este tipo de producto, por lo cual es una fuente de ingreso para algunas familias, la mayor parte del cantón hace 7-8 años era netamente cafetalera, pero a partir de que el café se contaminó con roya el cultivo se fue dejando de lado, hace 5 años se empezaron a dar campañas de reactivación del cultivo del café mediante capacitaciones para que vuelvan a producir café en el cantón lo cual a dado buenos resultados ya que se está volviendo a cultivar este producto en algunos sectores, pero esto teniendo en cuenta las nuevas variedades de café y también los cuidados que necesitan por lo cual no todas las familias acceden ya que representa una mayor inversión dicho cultivo, algunas de las ciudades a las cuales se vende el café de Las Lajas son: Guayaquil, Balsas, Alamor, Loja esto gracias a que el Café de este cantón se caracteriza por de una muy buena calidad

2. ¿Conoce cuántas familias viven de esa actividad?

Son un aproximado de 300 a 400 familias que se dedican a esta actividad.

3. ¿Se ha realizado algún censo para conocer la realidad de esta actividad económica?

Existe un censo realizado por el Ministerio de Agricultura y Ganadería en el cual se tiene un registro de 651 productores de café en el cantón Las Lajas

**4. ¿Conoce los problemas que tiene este sector? Si.....
Enliste.....No....**

El principal problema es la capacidad económica para recuperar o mantener el cultivo, la zona agrícola se ha visto en problemas debido a que los organismos del estado no brindan apoyo mismo que es muy necesario, además esto representa un también gran problema ya que al momento de vender el producto para este no existe un mercado estable con buenos precios o un precio oficial y muy pocos compradores, lo cual no les resulta rentables.

Un 50% de los terrenos que en años anteriores eran de cultivo de café ahora se están utilizando para la crianza de ganado lo cual es otro problema ya que esto afecta al suelo lo vuelve poco productivo como consecuencia de la deforestación de estos terrenos.

Otro problema es la falta de centros de acopio que permitan al caficultor vender su producto a un buen precio

Otro problema en este Cantón también es el contrabando ya que al estar ubicados cerca de la frontera, el café peruano ingresa a un menor precio debido a la moneda que poseen, mientras que los caficultores ecuatorianos pierden mercado ya que si venden su café a menor precio pierden dinero.

5. ¿Qué apoyo brinda a ese sector?

Se ayuda a gestionar con la Prefectura de El Oro apoyo para que se brinde más apoyo a este sector.

**6. ¿Conoce si existen organizaciones que apoyan a este sector? Si.....
¿Cuáles?**

El ministerio de agricultura ha sido quien se ha preocupado por la reactivación de esta zona, mediante capacitaciones, brindando materia prima y apoyo para obtención de maquinaria.

7. ¿Qué actividades se compromete a realizar de lo que queda de su periodo a beneficio de este sector?

Como municipio está previsto la entrega de plántulas de café. Se cuenta con un aproximado de entre 17000 a 20000 plántulas que se tiene previsto obsequiar a los agricultores para que siembren en sus fincas, esto a manera de motivación para retomar el cultivo de café.

Anexo 54

ENTREVISTA PARA PRESIDENTES DE MUNICIPIOS – JUNTAS

PARROQUIALES

Nota: Entrevista realizada mediante llamada por la App Whatsapp

Nombre: Juan Quezada- presidente de la Junta Parroquial El Paraíso

Teléfono: 0962590846

Correo electrónico: juanquezadar1976@gmail.com

Ubicación: Parroquia El Paraíso

1. ¿Qué opinión tiene sobre la producción cafetalera en su área de influencia?

Existe una buena producción de café, pero si se debería mejorar, ya que en esta parroquia el barrio que mayor influencia tiene en el cultivo de café es El Tigre, otros barrios que integran la parroquia se dedican más al cultivo de cacao.

2. ¿Tiene conocimiento si los productores trabajan con alguna asociación y el nombre de dicha asociación?

Los productores si trabajan con una asociación que tiene miembros de todo el cantón, de esta parroquia son miembros algunos caficultores del barrio El Tigre. Pero desconoce el nombre de dicha asociación.

3. ¿Conoce cuántas familias viven de esa actividad?

Son de 8 a 10 familias aproximadamente que se dedican a esta actividad.

4. ¿Se ha realizado algún censo para conocer la realidad de esta actividad económica? Si.....No...X...

**5. ¿Conoce los problemas que tiene este sector? Si...X...
Enliste.....No....**

- El principal problema que se les presenta es el control de enfermedades como es la roya.
- Falta de capacitación

6. ¿Qué apoyo brinda a ese sector?

Actualmente no existe apoyo a este sector, pero si se tenía planificado para el año 2020 mediante solicitud al MAG capacitaciones para los caficultores, pero por motivo de pandemia no se pudo llevar a cabo.

7. ¿Conoce si existen organizaciones que apoyan a este sector?

Si.....X..... ¿Cuáles?

Por parte de la Prefectura en el periodo del Econ. Esteban Quilora 2014-2019 existió apoyo para los caficultores brindando capacitaciones, en el presente periodo no existe ningún apoyo, se han dado conversaciones por parte de los técnicos de la prefectura para un posible apoyo, pero de igual manera no se ha quedado en palabras a causa de la pandemia, se les ha solicitado el apoyo con maquinaria como tostadora para poder realizar exportaciones de café pero tampoco se ha tenido respuesta. En cuanto a ayudas económicas hasta el momento desconoce que exista una organización que brinde este tipo de ayuda para los caficultores.

8. ¿Qué actividades se compromete a realizar de lo que queda de su periodo a beneficio de este sector?

Mantienen el compromiso de retomar la planificación que tenían al inicio del presente año para brindar mayor apoyo al sector cafetalero, a las organizaciones, a los productores independiente que por motivos de pandemia de interrumpió, esto incluye reuniones con los Ingenieros del MAGAP, y solicitar apoyo a la Prefectura de El Oro para que brinden capacitaciones a los caficultores.

9. ¿Qué apreciación tiene sobre el trabajo de las asociaciones de caficultores?

Es muy factible que se trabaje con las asociaciones ya que esto les brinda a los cafetaleros mayor reconocimiento de su producto y se obtenga mejores ventas del mismo a diferencia de cuando se trabaja de manera independiente que no tienen estas ventajas.

10. ¿Tiene conocimiento sobre el Centro de Catación de Café que tiene el Cantón y cuál es el motivo por el cual no se le está dando un correcto aprovechamiento?

El Centro de Catación de café se lo realizo para uso de todos los caficultores del Cantón, pero por la formación de algunas organizaciones con diferentes presidentes y por motivos de amistad de unos con otros existe un alejamiento entre los mismos para brindar la apertura a todos los caficultores.

ENTREVISTA PARA PRESIDENTES DE MUNICIPIOS – JUNTAS

PARROQUIALES

Nota: Entrevista realizada mediante llamada por la App Whatsapp

Nombre: Carlos Guarnizo- presidente de la Junta Parroquial San Isidro

Teléfono:

Correo electrónico: carlosguarnizo_15@hotmail.com

Ubicación: Parroquia San Isidro

11. ¿Qué opinión tiene sobre la producción cafetalera en su área de influencia?

La producción de café se vio afectada debido a la enfermedad que llegó a los cultivos La Roya, por lo cual se han dedicado a la producción de cacao

12. ¿Tiene conocimiento si los productores trabajan con alguna asociación y el nombre de dicha asociación?

Los productores si trabajan con una asociación que tiene miembros de todo el cantón, de esta parroquia son miembros algunos caficultores del barrio El Tigre. Pero desconoce el nombre de dicha asociación.

13. ¿Conoce cuántas familias viven de esa actividad?

Son de 8 a 10 familias aproximadamente que se dedican a esta actividad.

14. ¿Se ha realizado algún censo para conocer la realidad de esta actividad económica? Si.....No...X...

**15. ¿Conoce los problemas que tiene este sector? Si...X...
Enliste.....No....**

- El principal problema que se les presenta es el control de enfermedades como es la roya.

16. ¿Qué apoyo brinda a ese sector?

Actualmente no existe apoyo a este sector, pero si se tenía planificado para el año 2020 mediante solicitud al MAG capacitaciones para los caficultores, pero por motivo de pandemia no se pudo llevar a cabo.

17. ¿Conoce si existen organizaciones que apoyan a este sector?

Si.....X..... ¿Cuáles?

Por parte de la Prefectura en el periodo del Econ. Esteban Quilora 2014-2019 existió apoyo para los caficultores brindando capacitaciones, en el presente periodo no existe ningún apoyo, se han dado conversaciones por parte de los técnicos de la prefectura para un posible apoyo, pero de igual manera no se ha quedado en palabras a causa de la pandemia, se les ha solicitado el apoyo con maquinaria como tostadora para poder realizar exportaciones de café pero tampoco se ha tenido respuesta. En cuanto a ayudas económicas hasta el momento desconoce que exista una organización que brinde este tipo de ayuda para los caficultores.

18. ¿Qué actividades se compromete a realizar de lo que queda de su periodo a beneficio de este sector?

Mantienen el compromiso de retomar la planificación que tenían al inicio del presente año para brindar mayor apoyo al sector cafetalero, a las organizaciones, a los productores independiente que por motivos de pandemia de interrumpió, esto incluye reuniones con los Ingenieros del MAGAP, y solicitar apoyo a la Prefectura de El Oro para que brinden capacitaciones a los caficultores.

19. ¿Qué apreciación tiene sobre el trabajo de las asociaciones de caficultores?

Es muy factible que se trabaje con las asociaciones ya que esto les brinda a los cafetaleros mayor reconocimiento de su producto y se obtenga mejores ventas del mismo a diferencia de cuando se trabaja de manera independiente que no tienen estas ventajas.

20. ¿Tiene conocimiento sobre el Centro de Catación de Café que tiene el Cantón y cuál es el motivo por el cual no se le está dando un correcto aprovechamiento?

El Centro de Catación de café se lo realizo para uso de todos los caficultores del Cantón, pero por la formación de algunas organizaciones con diferentes presidentes y por motivos de amistad de unos con otros existe un alejamiento entre los mismos para brindar la apertura a todos los caficultores.

Anexo 56

**ENTREVISTA PARA PRESIDENTES DE ASOCIACIONES DE
CAFICULTORES**

Nombre: Maximo Gregorio Cabrera Ramón

Nombre de la Asociación: Asociación de Productores Agropecuarios y de Cafés Especiales Bosque Petrificado de Puyango (APROCEL)

Ubicación: Parroquia La Victoria, cantón Las Lajas

Teléfono no está en funcionamiento

Correo electrónico: no tiene

Fecha de creación: 2012

¿Con cuántos socios iniciaron? 8

¿Cuántos socios tienen ahora? 30

¿Por cuánto tiempo está en la Presidencia? Más de 2 años

¿Tienen Estatutos? Si

1. ¿Cuánto tiempo dura la Presidencia?

Dura dos años, pero por motivo de pandemia no se ha realizado una nueva asamblea para elegir una nueva directiva.

2. ¿Cuáles son los objetivos que tiene la Asociación?

El principal objetivo es la investigación, producción y comercialización de café. Seguido de esto se trabaja para dar cumplimiento a actividades como: Importar maquinaria, insumos, materiales necesarios para la producción del café.

Lograr el ingreso al mercado para los productos de sus socios a precios justos.
Lograr la exportación de su producto.
Brindar capacitaciones en todos los temas relacionados con el sector cafetalero para sus socios.

3. ¿Se han cumplido los objetivos?

Se a logrado cumplir con la mayoría de los objetivos planteados, con algunas dificultades, pero siempre buscando nuevas oportunidades.

4. ¿Qué objetivo(s) ha(n) sido difícil(es) de lograr(s)?

Mantenerse en el mercado y conseguir compradores que paguen el precio justo por el producto que se ofrece.

El apoyo económico por parte de entidades públicas o privadas que financien las actividades de los productores de café asociados.

5. ¿Quiénes conforman la junta directiva?

La junta directiva la conforma el presidente el secretario y el administrador cada uno con funciones a cumplir que están establecidas en los estatutos de la asociación.

6. ¿Cada qué tiempo se reúne la directiva?

Se realizan reuniones mensuales

7. ¿Cómo se toman las decisiones?

Las decisiones siempre se toman realizando reuniones en las que participan los miembros de la junta directiva y los socios, quienes tienen un papel muy importante ya que son ellos quienes se benefician de cada decisión tomada.

8. ¿Qué tipo de asesores le orientan? (Contador, Abogado, Técnico, Ing. En Agricultura, otro.)

Tienen el apoyo de una contadora, y técnicos del MAG que los apoyan en cuestiones de capacitaciones.

9. ¿Cada qué tiempo realizan las Asambleas?

No tienen un tiempo determinado, pero solían hacerlas cada 3 meses, para actualizaciones de la situación de la asociación.

10. ¿Qué beneficios tienen los Asociados?

Se les brinda mayor facilidad de ingreso al mercado

11. ¿Cuáles son los requisitos para ser Socios?

Ser productor de café del cantón Las Lajas, tener la voluntad de participar en pro de la asociación.

12. ¿Cuáles son las causas por las que se retiran los socios de la Asociación?

La principal razón es que esperan recibir todo de la asociación, pero cuando deben aportar no quieren, es decir solo buscan apoyo con insumos capacitaciones gratis pero no cumplen con otras normas como el respectivo cuidado de sus cultivos para no perder la calidad de producto que ofrece al mercado la asociación, no ponen mayor interés en aprender.

13. ¿Qué problemas tienen los caficultores?

Ingreso al mercado, precios bajos a nivel nacional, falta de apoyo económico, competencia, problemas de enfermedades en sus cultivos

14. ¿Qué tipo de actores tienen en sus manos la solución de estos problemas?

La solución no es de un solo actor sino del trabajo en conjunto de todos, apoyándose entre si mismos.

15. ¿Qué tipo de financiamiento tienen para sus actividades? (Asociación)

16. ¿De qué organizaciones reciben apoyo para sus actividades?

MAG, GAD MUNICIPAL

17. **¿En qué estado reciben el café?**
Pergamino seco
18. **¿Tienen una marca? Si, REY CAFÉ**
19. **¿La marca está registrada? Si**
20. **¿La marca está patentada? Si**
21. **¿Tienen registro sanitario? Si**
22. **¿Cuentan con algún tipo de certificación? No**
23. **¿Se organizan ferias / exposiciones? Si, en ferias libres que se realizaban en fiestas cantonales.**
24. **¿Capacitan a sus asociados? Si, en tema de**
Se realizan capacitaciones en todo el tema agronomico, según la etapa en la que se encuentran las plantaciones.
25. **¿Las Ventas son regulares? ¿Qué forma contractual tienen con sus compradores? ¿Quiénes son sus principales clientes?**
Las ventas se dan según el requerimiento de los clientes, en este caso venden a empresas como CARAVELA COFFE y APEOSAE, con los cuales se tiene acuerdos formales.
26. **¿En qué estado venden el café?**
Se realiza comercialización de café pergamino
27. **¿Se organizan reuniones entre vendedores y compradores?**
Si, se realizan reuniones para controles de precios, capacidad de abastecimiento y actualización de las características del producto.
28. **¿Qué tipos de tecnologías utilizan?**
Maquinaria industrial para la transformación del producto y maquinaria de laboratorio para la catación de café
29. **¿Han determinado los costos de Producción y Operación?**
Estos son variantes debido a la inestabilidad de precios de los insumos necesarios para la producción de café.
30. **¿Llevan contabilidad? Si**
Por qué? Por que permite mantener un registro del flujo de dinero que se tienen en la asociación y para mantener cuentas claras con los socios
31. **¿Cómo establecen los precios?**
Según las características que presenta el producto y el precio del mercado

Anexo 57

ENTREVISTA PARA TÉCNICOS DEL MAG.

Nombre: Douglas Zapata

Teléfono: 0968823978

Ubicación: Las Lajas

1. ¿Qué opinión tiene sobre la producción cafetalera en su área de influencia?

En el Cantón existe potencial para obtener un producto de calidad, pero lo que se ha estado trabajando desde el año 2014 es dejar un poco lo antiguo para pasar a la innovación lo cual ha sido un gran reto ya que el productor está enseñado a una manera de trabajar, a pesar de esto poco a poco se ha ido mejorando, realizando

comparaciones mediante el trabajo de campo es decir se hacen producciones con métodos antiguos y métodos nuevos y de cual se obtienen mejores beneficios. Se ha dado una renovación de un aproximado de 1000 hectáreas.

En cuanto exportaciones la dificultad es encontrar un contacto en el exterior, se necesita recursos económicos y capacidad de abastecimiento alta y constante.

2. ¿Conoce cuántas familias viven de esa actividad?

Un aproximado de 700 familias que se dedican a esta actividad

3. ¿Se ha realizado algún censo para conocer la realidad de esta actividad económica?

Un censo como tal no se ha realizado, pero si se tiene un listado de los caficultores con los cuales se ha tenido relación, en cuanto a temas de capacitación.

4. ¿Conoce los problemas que tiene este sector? Si.

Variación de precios

Falta de mercado

Alta competencia

5. ¿Qué apoyo brinda a ese sector?

Se inicio como proyecto denominado reactivación de la caficultura y cacao nacional fino de roma, se brinda asistencia técnica, con visitas al campo, analizar la problemática; capacitaciones grupales charlas con expertos de Colombia y Brasil, entrega de insumos (fertilizantes, kits para el control de roya y otras enfermedades, fomenta el apoyo económico (créditos) mediante BanEcuador.

6. ¿Conoce si existen organizaciones que apoyan a este sector? Si. ¿Cuáles? BanEcuador

7. ¿Tienen algún objetivo en este campo para el 2021?

El principal objetivo mercado el lograr la venta de 1000 quintales de café

8. ¿A quién reporta sus actividades?

Al Ministerio de Agricultura y Ganadería

9. ¿Mantiene reuniones con los involucrados (productores, compradores, otros)?

Si, principalmente con los productores.

10. ¿Cuál cree usted que es la razón para que existan más productores que trabajan de manera independiente y no con una asociación?

El problema es a nivel país los productores cuando inician forman una asociación por buscar un interés común y cuando ya obtienen dicho interés se separan, lo que buscan es recibir más beneficios como insumos o maquinaria pero no ven otros beneficios como buenos para ellos, además no pretender aportar dinero por ejemplo cuotas mensuales. Ser parte de una asociación brinda mayores beneficios tomando el tema de venta al por mayor se facilita para ellos ya que pueden ofrecer gran cantidad de producto a una buena empresa, el método que se está trabajando para motivar a los productores independientes a asociarse es la demostración un productor asociado muestra en el campo los beneficios que ha obtenido de a asociación y los independientes se interesan porque ellos también quieren percibir los mismos o mayores beneficios.

MODELOS DE ENCUESTAS Y ENTREVISTAS

Anexo 58

Proveedores



UNL

Universidad Nacional de Loja

UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA

Encuesta general para Proveedores

La presente encuesta tiene como objetivo recopilar información para el proyecto de investigación "Rol e impacto de las asociaciones de productores de café en el desarrollo territorial: caso zona 7 de Ecuador." de la Universidad Nacional de Loja. Agradecemos su colaboración.

1 Datos del Contacto	Nro.
Nombre:	
Nombre de la empresa:	
Teléfono:	
Dirección:	
Parroquia/Ciudad/Cantón:	
e-mail:	

Datos generales.			
2. Tipo de proveedor			
<input type="checkbox"/> Semilla	<input type="checkbox"/> Maquinaria <input type="checkbox"/> Productos agropecuarios <input type="checkbox"/> Otros _____		
3. ¿De dónde provienen sus productos?			
<input type="checkbox"/> Mercado Nacional	<input type="checkbox"/> Mercado Internacional		
4. ¿Qué tipo de proveedor se considera?			
<input type="checkbox"/> Minorista	<input type="checkbox"/> Mayorista		
5. ¿Necesita un permiso para vender en el mercado?			
<input type="checkbox"/> Si	<input type="checkbox"/> No Si la respuesta es afirmativa, ¿Qué tipo de permiso? _____		
6. ¿El local que utiliza para vender sus productos es?			
<input type="checkbox"/> Propio	<input type="checkbox"/> Arrendado		
7. ¿Desde hace cuánto tiempo se dedica a esta actividad?			
	Meses _____		
	Años _____		
8. ¿Cuáles son los meses en los que vende en mayor cantidad?			
<input type="checkbox"/> Enero	<input type="checkbox"/> Abril	<input type="checkbox"/> Julio	<input type="checkbox"/> Octubre
<input type="checkbox"/> Febrero	<input type="checkbox"/> Mayo	<input type="checkbox"/> Agosto	<input type="checkbox"/> Noviembre
<input type="checkbox"/> Marzo	<input type="checkbox"/> Junio	<input type="checkbox"/> Septiembre	<input type="checkbox"/> Diciembre
9. ¿Qué tipo de garantía entrega a sus clientes?			
<input type="checkbox"/> Devoluciones por defectos	<input type="checkbox"/> Asistencia técnica <input type="checkbox"/> Capacitaciones		
10. ¿Qué forma de pago ofrece a sus clientes?			
<input type="checkbox"/> Efectivo	<input type="checkbox"/> Crédito	<input type="checkbox"/> Transferencia bancaria	<input type="checkbox"/> Pago con tarjeta de crédito
11. Los precios de venta los establece en base a:			
<input type="checkbox"/> Competencia	<input type="checkbox"/> Demanda del producto	<input type="checkbox"/> Margen de utilidad	<input type="checkbox"/> Otros ¿Cuál?
12. ¿Qué tipo de acuerdo contractual tiene con sus clientes?			
<input type="checkbox"/> Relación contractual establecida formalmente	<input type="checkbox"/> Relación esporádica no formal	<input type="checkbox"/> Relación exclusiva	

Proveedores de semilla

13. ¿Qué insumos vende? Especifíquelo en el siguiente cuadro

Tipo de materia prima vegetativa	Variedad Arábica/Robusta	Subvariedad	Precio por kilo/unidad	Propia/comprada	Unidades vendidas al mes
Semillas					
Plántulas de vivero					
Plántulas de regeneración					
Otro ¿Cuál?					

14. ¿Quiénes son sus principales clientes?

Productores del cantón Ambos

Productores de la provincia Otros _____

15. ¿Realiza inspecciones de las semillas?

Sí No

16. ¿Cuáles son los principales defectos que suele tener la semilla?

Malformaciones Raíces débiles

Plagas Otros, especifique _____

17. ¿Proporciona información sobre la semilla a sus clientes?

Sí No

18. Tipo de información que ofrece

Nombre de la variedad Características de la producción

Manejo de la semilla Características del consumo

Otros _____

19. Clasifique si vende las semillas/plántulas en base a parámetros de calidad

Sí No

Si su respuesta es afirmativa, especifique los parámetros _____

Proveedores de Maquinaria

20. ¿Qué tipo de maquinaria ofrece? Especifique en el siguiente cuadro

	Maquinaria	Años de vida útil	Precio de venta
Otras	Marquesinas		
	Sistemas de riego		
	Despulpadora		
	Reservorio		
	Molino		
	Tostadora		
	Balanza		
	Lavadora		

21. ¿En dónde entrega al cliente la maquinaria?

Distribuidora Domicilio

22. Si la entrega es a domicilio ¿Quién cubre los gastos de flete?

Proveedores de insumos agrícolas

23. ¿Qué tipo de insumos agrícolas ofrece?

	Insumo utilizado	Tipo/ Nombre	Precio por kilo/ unidad	Cantidad vendida por mes (kilos)
Otro	Herbicidas			
	Abono			
	Fertilizantes			
	Insecticidas			
	Fungicidas			

Fecha: ___/___/___

Firma: _____

Anexo 59 Productores

UNL Universidad Nacional de Loja		UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA Encuesta general para Productores																	
La presente encuesta tiene como objetivo recopilar información para el proyecto de investigación "Rol e impacto de las asociaciones de productores de café en el desarrollo territorial: caso zona 7 de Ecuador." de la Universidad Nacional de Loja. Agradecemos su colaboración.																			
1. Datos Generales		Nro. _____																	
Nombre: _____		Cédula de Ciudadanía: _____																	
Fecha de nacimiento: _____		Dirección: _____																	
Nombre de la finca: _____		Teléfono: _____																	
Parroquia/Ciudad/Cantón: _____																			
2. ¿Cuál es el tipo de tenencia del terreno de cultivo?																			
<input type="checkbox"/> Privada		<input type="checkbox"/> Comunal <input type="checkbox"/> Estatal																	
3. En caso de ser PRIVADA, esta es:																			
<input type="checkbox"/> Propia		<input type="checkbox"/> Arrendada <input type="checkbox"/> Otra																	
4. ¿Cuál es la dimensión de su terreno de cultivo? _____ hectáreas		5. ¿Cuál es el número de hectáreas destinadas a la producción de café? _____ hectáreas																	
6. ¿Cuántas plantas tiene sembradas por hectárea? _____ plantas de café		7. Indique todos los cultivos que tiene en su finca y el porcentaje de ingresos que cada uno le genera																	
		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 80%;">Cultivo</th> <th style="width: 20%;">Porcentaje</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>		Cultivo	Porcentaje														
Cultivo	Porcentaje																		
8. ¿Con qué servicios públicos cuenta la finca?																			
<input type="checkbox"/> Electricidad		<input type="checkbox"/> Agua <input type="checkbox"/> Teléfono																	
9. ¿Cuál fue el monto promedio de inversión para la producción anual de café? _____ Dólares																			
10. Este monto ¿Fue propio, financiado o ambos? <input type="checkbox"/> Propio <input type="checkbox"/> Financiado <input type="checkbox"/> Ambos																			
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 40%;">Institución</th> <th style="width: 30%;">Tasa de Interés</th> <th style="width: 30%;">Plazo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>		Institución	Tasa de Interés	Plazo															
Institución	Tasa de Interés	Plazo																	
11. ¿Ha recibido algún tipo de capacitación relacionada con la producción de café? Especifíquelo en el siguiente cuadro																			
<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No																			
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">Institución</th> <th style="width: 30%;">Tema</th> <th style="width: 15%;">¿Hace cuánto tiempo fue la capacitación?</th> <th style="width: 25%;">Del 1 al 5 ¿Qué tan importante fue esta capacitación para su actividad?</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>				Institución	Tema	¿Hace cuánto tiempo fue la capacitación?	Del 1 al 5 ¿Qué tan importante fue esta capacitación para su actividad?												
Institución	Tema	¿Hace cuánto tiempo fue la capacitación?	Del 1 al 5 ¿Qué tan importante fue esta capacitación para su actividad?																
12. ¿De dónde obtiene la materia prima para la producción de café?																			
Tipo de materia prima vegetativa	Variedad Arábica/Robusta/Otra	Subvariedad	Precio por kilo/ unidad																
Propia/comprada	Nombre del proveedor	Forma de acuerdo contractual	Teléfono																
Semillas																			
Plántulas de vivero																			
Plántulas de regeneración																			
Otro ¿Cuál?																			
13. ¿Qué insumos agrícolas utiliza para la producción de una hectárea de café?																			
Insumo utilizado	Tipo (orgánico, agroquímico) / Nombre	Precio por kilo/ unidad	Cantidad utilizada por Ha																
Nombre del proveedor	Forma de acuerdo contractual	Teléfono																	
Matamontes																			
Abono																			
Fertilizantes																			
Inseticidas																			
Fungicidas																			
Otro ¿Cuál?																			
14. ¿Cuál es la edad promedio de su plantación de café? _____ Años		15. ¿Cada qué tiempo renueva dicho cultivo? _____ Años																	
16. ¿Cuál es el rendimiento en quintales por hectárea de café? _____ quintales		17. Su cultivo se desarrolla bajo condiciones de: <input type="checkbox"/> Riego <input type="checkbox"/> Temporal <input type="checkbox"/> Ambos																	
18. ¿Cuántos trabajadores tiene?																			
Género	Número de trabajadores	Modalidad de trabajo			Cuántos son miembros de familia														
		Permanentes	Ocasionales	Temporales															
Masculino																			
Femenino																			
Total de trabajadores																			

19. ¿Qué beneficios les brinda aparte del salario? Alimentación Transporte Alojamiento Ninguno Otros _____

20. ¿Qué tipo de control sanitario utiliza durante el proceso de producción? ¿Con qué frecuencia se realizan esos controles?

Tipo de Control Sanitario	¿Quién realiza esos controles?						Frecuencia
	Técnico del MAG	Técnico del GAD parroquial	Técnico particular	Por cuenta propia	Otro	Otro	
Control de plagas							
Control de enfermedades							
Sombra							
Desinfección del suelo							
Otros							

21. En caso de hacerlo, ¿lleva un registro de este tipo de controles sanitarios aplicados? Si No

22. ¿Qué maquinaria utiliza para transformar su producto? Y ¿hace cuantos años la adquirió?

Maquinaria	Tiempo de uso	Maquinaria	Tiempo de uso
Lavadora		Molino	
Marquesina		Balanza	
Despulpadora		Otro	
Tostadora			

23. ¿En qué estado vende el café?

Estado	Precio de venta (qq)	Cantidad (qq)	Costo de producción (qq)	Nombre del Comprador/Tipo/Relación (acopiador, asociación, planta de procesamiento, comerciante)	Forma de acuerdo contractual	Nacional/Extranjero	Teléfono	Forma de pago (contado/crédito)
Cereza								
Despulpado								
Seco								
Tostado								
Molido								
Otro								

24. ¿Cuenta con una marca propia para el mercado? Si No

25. ¿Su marca está patentada? Si No 26. ¿Cuenta con registro sanitario? Si No

27. ¿Cuenta con algún tipo de certificación? Si No ¿Cuál? _____

28. ¿Ha ganado algún premio? Si No ¿Cuál? _____

29. ¿Bajo qué exigencias de calidad vende su producto?
 Aroma del café Tamaño del grano Certificación de calidad
 Peso del café Color del tostado Otro _____

30. ¿Bajo qué modalidad trabaja? Tradicional (individual) Asociativa
 Nombre de la asociación _____

31. ¿Qué lo motivó a asociarse?

32. Si ha pertenecido a una asociación y actualmente no lo está, ¿Por qué dejó de pertenecer a ella?

33. ¿Recibe ayuda de otras instituciones? Si No

Nombre de la Institución	¿Qué tipo de apoyo recibe? Ejm: capacitaciones, insumos, asistencia técnica, etc.

34. ¿A qué problemas se enfrenta como caficultor?
 Cambios climáticos Poco acceso a financiamiento Enfermedades en los cultivos
 Precios inestables Problemas de riego Otros _____

35. ¿Tiene otras fuentes de ingreso? Si No
 ¿Cuáles? ¿En qué porcentaje? _____

36. ¿Aplica alguna práctica de cuidado del medio ambiente en sus procesos? Si No
 ¿Cuál? _____

Información caficultor
 37. Género: Masculino Femenino 38. Estado civil: Soltero/a Casado/a Divorciado/a Viudo/a Unión de hecho
 39. ¿Cuántos años de estudio tiene? _____ 40. ¿Cuántos hijos tiene? _____
 41. ¿Cuántos de sus hijos estudian EGB? _____ 42. ¿Cuántos de sus hijos estudian Bachillerato? _____
 43. ¿Cuántos de sus hijos estudian la Universidad? 1/74 44. ¿Cuántos años ha trabajado como caficultor? _____

<p>45. ¿Cuál es el tipo de vivienda que posee?</p> <input type="checkbox"/> Suite de lujo <input type="checkbox"/> Cuarto(s) en casa de inquilinato <input type="checkbox"/> Departamento en casa o edificio <input type="checkbox"/> Casa/Villa <input type="checkbox"/> Mediagua <input type="checkbox"/> Rancho <input type="checkbox"/> Choza/ Covacha/Otro	<p>46. El material predominante de las paredes exteriores de la vivienda es de:</p> <input type="checkbox"/> Hormigón <input type="checkbox"/> Ladrillo o bloque <input type="checkbox"/> Adobe/ Tapia <input type="checkbox"/> Caña revestida o bahareque/ Madera <input type="checkbox"/> Caña no revestida/ Otros materiales
<p>47. El material predominante del piso de la vivienda es de:</p> <input type="checkbox"/> Duela, parquet, tablón o piso flotante <input type="checkbox"/> Cerámica, baldosa, vinil o marmetón <input type="checkbox"/> Ladrillo o cemento <input type="checkbox"/> Tabla sin tratar <input type="checkbox"/> Tierra/ Caña/ Otros materiales	<p>48. ¿Cuántos cuartos de baño con ducha de uso exclusivo tiene este hogar?</p> <input type="checkbox"/> No tiene cuarto de baño exclusivo con ducha en el hogar <input type="checkbox"/> Tiene 1 cuarto de baño exclusivo con ducha <input type="checkbox"/> Tiene 2 cuartos de baño exclusivos con ducha <input type="checkbox"/> Tiene 3 o más cuartos de baño exclusivos con ducha
<p>49. El tipo de servicio higiénico con que cuenta este hogar es:</p> <input type="checkbox"/> No tiene <input type="checkbox"/> Letrina <input type="checkbox"/> Con descarga directa al mar, río, lago o quebrada <input type="checkbox"/> Conectado a pozo ciego <input type="checkbox"/> Conectado a pozo séptico <input type="checkbox"/> Conectado a red pública de alcantarillado	
<p>50. ¿Tiene este hogar servicio de internet?</p> <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	<p>51. ¿Tiene computadora de escritorio?</p> <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
<p>52. ¿Tiene computadora portátil?</p> <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	<p>53. ¿Cuántos celulares activados tienen en este hogar?</p> <input type="checkbox"/> No tiene celular nadie en el hogar <input type="checkbox"/> Tiene 1 celular <input type="checkbox"/> Tiene 2 celulares <input type="checkbox"/> Tiene 3 celulares <input type="checkbox"/> Tiene 4 ó más celulares
<p>54. ¿Tiene este hogar servicio de teléfono convencional?</p> <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	<p>55. ¿Tiene cocina con horno?</p> <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
<p>56. ¿Tiene refrigeradora?</p> <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	<p>57. ¿Tiene lavadora?</p> <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
<p>58. ¿Tiene equipo de sonido?</p> <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	
<p>59. ¿Cuántos TV a color tienen en este hogar?</p> <input type="checkbox"/> No tiene TV a color en el hogar <input type="checkbox"/> Tiene 1 TV a color <input type="checkbox"/> Tiene 2 TV a color <input type="checkbox"/> Tiene 3 ó más TV a color	<p>60. ¿Cuántos vehículos de uso exclusivo tiene este hogar?</p> <input type="checkbox"/> No tiene vehículo exclusivo para el hogar <input type="checkbox"/> Tiene 1 vehículo exclusivo <input type="checkbox"/> Tiene 2 vehículos exclusivos <input type="checkbox"/> Tiene 3 ó más vehículos exclusivos
<p>61. ¿Alguien en el hogar compra vestimenta en centros comerciales?</p> <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	<p>62. ¿En el hogar alguien ha usado internet en los últimos 6 meses?</p> <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
<p>63. ¿En el hogar alguien utiliza correo electrónico que no es del trabajo?</p> <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	<p>64. ¿En el hogar alguien está registrado en una red social?</p> <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
<p>65. Exceptuando los libros de texto o manuales de estudio y lecturas de trabajo ¿Alguien del hogar ha leído algún libro completo en los últimos 3 meses?</p> <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	
<p>66. ¿Alguien en el hogar está afiliado o cubierto por el seguro del IESS (general, voluntario o campesino)?</p> <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	<p>67. ¿Alguien en el hogar tiene seguro de salud privada con/sin hospitalización, seguro internacional, municipal, de Consejos Provinciales y/o seguro de vida?</p> <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
<p>Fecha: ___/___/___</p> <p>Firma: _____</p>	

Anexo 60 Acopiadores





UNL Universidad Nacional de Loja

UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA
Encuesta a los acopiadores

La presente encuesta tiene como objetivo recopilar información para el proyecto de investigación "Rol e impacto de las asociaciones de productores de café en el desarrollo territorial: caso zona 7 de Ecuador." de la Universidad Nacional de Loja. Agradecemos su colaboración.

1. Datos del Contacto		Nro.
Nombre: _____		
Nombre de la empresa: _____		
Teléfono: _____		
Dirección: _____		
Parroquia/Ciudad/Cantón: _____		
e-mail: _____		
Datos generales.		
2. ¿Cuántos centros de acopio hay en la zona?		<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4
3. ¿Usted cuenta con un área de almacenamiento propia o arrendada?		<input type="checkbox"/> Propia <input type="checkbox"/> Arrendada
4. ¿Cuál es la dimensión de su centro de acopio?		
<input type="checkbox"/> Hectáreas _____	<input type="checkbox"/> Metros cuadrados _____	
5. ¿Con qué otro miembro de la cadena se relaciona?		
<input type="checkbox"/> Proveedores de insumos	<input type="checkbox"/> Transformador (Tostado/molido)	
<input type="checkbox"/> Productor	<input type="checkbox"/> Vendedor	
<input type="checkbox"/> Intermediario	<input type="checkbox"/> Cliente	
6. ¿Cuál es la procedencia del café que usted acopia?		
<input type="checkbox"/> De la misma parroquia		
<input type="checkbox"/> De parroquias aledañas	¿Cuáles?	_____
<input type="checkbox"/> De otro cantón	¿Cuáles?	_____
<input type="checkbox"/> De otra provincia	¿Cuáles?	_____
7. ¿En qué estado usted acopia el café?		
<input type="checkbox"/> Cereza	<input type="checkbox"/> Tostado	
<input type="checkbox"/> Despulpado	<input type="checkbox"/> Molido	
<input type="checkbox"/> Seco	<input type="checkbox"/> Otros	
8. ¿Usted procesa o transforma el producto antes de comercializarlo?		<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No
10. ¿Cuál es su forma de trabajo?		11. ¿Cuántas personas trabajan para usted?
<input type="checkbox"/> Solo		_____ personas
<input type="checkbox"/> En familia		
<input type="checkbox"/> Asociado		
<input type="checkbox"/> Como empresa		

Anexo 61 Transformadores

		Universidad Nacional de Loja	<h3 style="margin: 0;">UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA</h3> <h3 style="margin: 0;">Encuesta general para los Transformadores</h3>												
La presente encuesta tiene como objetivo recopilar información para el proyecto de investigación "Rol e impacto de las asociaciones de productores de café en el desarrollo territorial: caso zona 7 de Ecuador." de la Universidad Nacional de Loja. Agradecemos su colaboración.															
1. Datos del Contacto			Nro.												
Nombre: _____															
Nombre de la empresa: _____															
Teléfono: _____															
Dirección: _____															
Parroquia/Ciudad/Cantón: _____															
e-mail: _____															
2. ¿A qué empresas compra la materia prima?		3. ¿Qué tipo de acuerdo contractual tiene con estas?													
Empresas (Productor independiente/Acopiadores independientes/Acopiadores asociados/Otros)		Relación contractual establecida formalmente	Relación esporádica no formal												
_____		_____	Relación exclusiva												
_____		_____	_____												
_____		_____	_____												
_____		_____	_____												
4. ¿La transacción de compra de materia prima la efectúa con facturas?		<input type="checkbox"/> Si	<input type="checkbox"/> No												
5. ¿A qué precio compra el café (por quintal)? Precio de compra/quintal _____															
6. ¿Lleva un registro de la compra del café? <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No															
7. ¿Qué documento respalda la compra de la materia prima? <input type="checkbox"/> Facturas <input type="checkbox"/> Letra de cambio <input type="checkbox"/> Nota de venta <input type="checkbox"/> Otro															
8. ¿Qué exigencias de calidad tiene con sus proveedores? <input type="checkbox"/> Aroma del café <input type="checkbox"/> Tamaño del grano <input type="checkbox"/> Certificación de calidad <input type="checkbox"/> Peso del café <input type="checkbox"/> Color del tostado <input type="checkbox"/> Otro															
9. ¿Lleva un registro de la compra de insumos para el procesamiento del café? <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No															
10. ¿Cuenta con una marca propia para el mercado? <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No ¿Cuál? _____															
11. ¿Cuántas personas trabajan para usted? _____ personas															
12. ¿Qué tipo de equipo utiliza para el procesamiento del café? <input type="checkbox"/> Piladoras de grano seco <input type="checkbox"/> Molino industrial <input type="checkbox"/> Despulpadora (desmucilagrador) <input type="checkbox"/> Balanza electrónica <input type="checkbox"/> Otros															
13. ¿Qué líneas de producto basado en café tiene? (uno o más productos o subproductos) <input type="checkbox"/> Café tostado <input type="checkbox"/> Tintura de café <input type="checkbox"/> Otros <input type="checkbox"/> Café tostado y molido <input type="checkbox"/> Licor															
14. ¿Cuál es la capacidad de su empresa de transformación diaria de café en quintales? _____ quintales															
15. ¿A qué precio vende el café (por quintal)? Precio de venta/quintal _____		16. En promedio, ¿qué cantidad de café compra al año? _____ quintales													
17. ¿Cómo financia su actividad productiva? <input type="checkbox"/> Capital propio <input type="checkbox"/> Crédito con instituciones financieras <input type="checkbox"/> Ambos															
		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Institución</th> <th style="width: 25%;">Tasa de Interés</th> <th style="width: 25%;">Plazo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	Institución	Tasa de Interés	Plazo										
Institución	Tasa de Interés	Plazo													
18. ¿De qué manera lleva su contabilidad? <input type="checkbox"/> Tiene una Contadora encargada de llevar la Contabilidad <input type="checkbox"/> Usted lleva las cuentas de la empresa de manera empírica <input type="checkbox"/> No lleva ningún registro contable															
19. ¿Con qué tipo de documentación escrita cuenta para el proceso de producción? <input type="checkbox"/> Planes de producción <input type="checkbox"/> Planes de venta <input type="checkbox"/> No lleva ningún tipo de documentación para el proceso de producción <input type="checkbox"/> Otros															

20. ¿Qué exigencias de calidad establecen sus clientes?

Aroma del café Tamaño del grano Certificación de calidad

Peso del café Color del tostado Otro _____

21. ¿Qué problemas de calidad tiene con mayor frecuencia?

Aroma del café Peso del café

Color del tostado Otro _____

22. ¿A qué mercados vende su producto? Especifique su destino

Nacional Internacional

¿Cuál? _____ ¿Cuál? _____

23. ¿A qué empresas vende el producto? **24. ¿Qué tipo de acuerdo contractual tiene con estas?**

Empresas	Relación contractual establecida formalmente	Relación esporádica no formal	Relación exclusiva

25. ¿Qué dificultades encuentra como parte de la cadena?

Calidad de la materia prima Comercialización

Abastecimiento Otros.....

26. ¿Recibe asesoramiento técnico por parte de alguna de estas organizaciones públicas?

MAG. GAD. PARROQUIALES

ASOCIACIÓN, en caso de estar asociado especifique la asociación _____

Otras _____

27. ¿Cómo maneja los desechos de la planta?

Abono orgánico Subproducto Desecho

28. ¿Cuántos años tiene la empresa?

_____ años

29. ¿Cuál es su proyección?

Vender a la provincia, etc..

Vender a nivel nacional

Vender a nivel internacional (exportación).



Otros _____

30. ¿Cuáles son las principales instituciones que regulan los procesos llevados a cabo en su empresa?

Fecha: ___/___/___

Firma: _____

Anexo 62 Comerciantes

		Universidad Nacional de Loja	UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA Encuesta general para Comerciantes
La presente encuesta tiene como objetivo recopilar información para el proyecto de investigación "Rol e impacto de las asociaciones de productores de café en el desarrollo territorial: caso zona 7 de Ecuador." de la Universidad Nacional de Loja. Agradecemos su colaboración.			
1. Datos del Contacto			Nro.
Nombre:		Cédula de Ciudadanía:	
Edad:		Teléfono:	
Nombre de la entidad:		Fecha de nacimiento:	
Dirección:		Nivel de educación:	
Ciudad/Provincia:		Estado civil	
e-mail:		RUC	RISE Ninguno
2. ¿A qué empresas compra el café?			
Nombre Empresas (Productor independiente/Acopiadores independientes/Acopiadores asociados/Otros)	Estado	Tipo de acuerdo contractual	Variedad de café
3. ¿A qué empresas vende el café?			
Nombre Empresas (Productor independiente/Acopiadores independientes/Acopiadores asociados/Otros)	Estado	Tipo de acuerdo contractual	Variedad de café
4. ¿Cuáles son los plazos y forma de pago para sus clientes?		5. ¿Vende el café al por menor? <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	
	Forma de pago	Plazo	
	Efectivo		
	Tarjeta		
	Cheque		
	Letra de cambio		
		6. ¿Bajo qué marca o marcas vende el café al por menor?	
7. ¿Utiliza documentos como facturas o notas de venta para la venta de sus productos?			
<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No			
¿Por qué?			
8. De la venta de café al por menor indique:			
Estado en que vende el café	Promedio de libras mensual	Variedad de café	Precio de venta de libra
9. ¿Qué exigencias de calidad tienen sus compradores?			
<input type="checkbox"/> Aroma del café <input type="checkbox"/> Tamaño del grano <input type="checkbox"/> Certificación de calidad <input type="checkbox"/> Peso del café <input type="checkbox"/> Color del tostado <input type="checkbox"/> Otro _____			
10. ¿Qué dificultades encuentra ud. como comercializador miembro de esta cadena?			
11. ¿Qué sugiere usted como comerciante para el desarrollo comercial del sector cafetalero			
Fecha: ___/___/___			
Firma: _____			

Anexo 63

ENTREVISTA PARA PRESIDENTES DE ASOCIACIONES DE CAFICULTORES

Nombre.....
Nombre de la Asociación
Ubicación.....
Teléfono.....
Correo electrónico.....
Fecha de creación.....
¿Con cuántos socios iniciaron?
¿Cuántos socios tienen ahora?
¿Por cuánto tiempo está en la Presidencia?
.....
¿Tienen Estatutos? Si No

1. ¿Cuánto tiempo dura la Presidencia?
2. ¿Cuáles son los objetivos que tiene la Asociación?
3. ¿Se han cumplido los objetivos?
4. ¿Qué objetivo(s) ha(n) sido difícil(es) de lograr(s)?
5. ¿Quiénes conforman la junta directiva?
6. ¿Cada qué tiempo se reúne la directiva?
7. ¿Cómo está formada la estructura organizacional?
8. ¿Cómo se toman las decisiones?
9. ¿Qué tipo de asesores le orientan? (Contador, Abogado, Técnico, Ing. En Agricultura, otro.)
10. ¿Cada qué tiempo realizan las Asambleas?
11. ¿Qué beneficios tienen los Asociados?
12. ¿Cuáles son los requisitos para ser Socios?
13. ¿Cuáles son las causas por las que se retiran los socios de la Asociación?
¿Qué trámites realizan para su retiro?
14. ¿Qué problemas tienen los caficultores?
15. ¿Qué tipo de actores tienen en sus manos la solución de estos problemas?
16. ¿Qué tipo de financiamiento tienen para sus actividades? (Asociación)
17. ¿De qué organizaciones reciben apoyo para sus actividades?
18. ¿En qué estado reciben el café?
19. ¿Tienen una marca? Si.....
Cuál.....No.....
20. ¿La marca está registrada? Si..... No..... Por qué.....
21. ¿La marca está patentada? Si.....No.....Por qué.....
22. ¿Tienen registro sanitario?
23. ¿Cuentan con algún tipo de certificación?
24. ¿Llevan un sistema de trazabilidad? ¿Qué herramientas utilizan?
25. ¿Se organizan ferias / exposiciones? Si..... Cada qué tiempo.....No ¿Por qué?.....

26. ¿Capacitan a sus asociados? Si..... En qué temas.....
 Quién.....
 Cuánto tiempo..... ¿Es obligatorio?

27. ¿Las Ventas son regulares? ¿Qué forma contractual tienen con sus compradores? ¿Quiénes son sus principales clientes?
 28. ¿En qué estado venden el café?
 29. ¿Se organizan reuniones entre vendedores y compradores?
 Si.....Cada qué tiempo.....No.....
 30. ¿Qué tipos de tecnologías utilizan?
 31. ¿Han determinado los costos de Producción y Operación?
 32. ¿Llevan contabilidad? Si.....No.....Por qué?.....
 33. ¿Cómo establecen los precios?

Anexo 64

ENTREVISTA PARA PRESIDENTES DE MUNICIPIOS – JUNTAS PARROQUIALES

Nombre.....

Teléfono.....

Correo electrónico.....

Ubicación.....

1. ¿Qué opinión tiene sobre la producción cafetalera en su área de influencia?
2. ¿Conoce cuántas familias viven de esa actividad?
3. ¿Se ha realizado algún censo para conocer la realidad de esta actividad económica? Si.....No.....
4. ¿Conoce los problemas que tiene este sector? Si.....
 Enliste.....No....
5. ¿Qué apoyo brinda a ese sector?
6. ¿Conoce si existen organizaciones que apoyan a este sector?
 Si..... ¿Cuáles?
7. ¿Qué actividades se compromete a realizar de lo que queda de su periodo a beneficio de este sector?

Anexo 65

ENTREVISTA PARA TÉCNICOS DEL MAG.

Nombre:

Teléfono:

Ubicación:

1. ¿Qué opinión tiene sobre la producción cafetalera en su área de influencia?
2. ¿Conoce cuántas familias viven de esa actividad?
3. ¿Se ha realizado algún censo para conocer la realidad de esta actividad económica?
4. ¿Conoce los problemas que tiene este sector? Si.
5. ¿Qué apoyo brinda a ese sector?
6. ¿Conoce si existen organizaciones que apoyan a este sector? Si. ¿Cuáles?
7. ¿Tienen algún objetivo en este campo para el 2021?
8. ¿A quién reporta sus actividades?
9. ¿Mantiene reuniones con los involucrados (productores, compradores, otros)?
10. ¿Cuál cree usted que es la razón para que existan más productores que trabajan de manera independiente y no con una asociación?

ANEXOS FOTOGRAFICOS

Ilustración 9

Maquinaria de la asociación APROCEL



Fuente: Visita a las instalaciones del laboratorio de catación de café de la asociación APROCEL
Elaboración: María Ramírez

Ilustración 10
Entrevista a productor socio de APROCE



Fuente: Entrevista miembro de la asociación APROCEL
Elaboración: María Ramírez

Ilustración 11
Entrevista a Técnico de la Unidad de Gestión Ambiental del GAD Municipal del cantón Las Lajas



Fuente: Entrevista a técnico de la Unidad de Gestión Ambiental del GAD Municipal, cantón Las Lajas, 2020
Elaboración: María Ramírez

Ilustración 12

Visita a la Parroquia El Paraíso, cantón Las Lajas



Fuente: Visita a Parroquia El Paraíso, cantón Las Lajas, 2020

Elaboración: María Ramírez

Ilustración 13

Encuesta a productor, parroquia Platanillos, cantón Las Lajas



Fuente: Encuesta a productores Parroquia Platanillos, cantón Las Lajas, 2020
Elaboración: María Ramírez

Ilustración 14

Encuesta a productor parroquia La Libertad, cantón Las Lajas



Fuente: Encuesta a productores Parroquia La Libertad, cantón Las Lajas, 2020

Elaboración: María Ramírez

Ilustración 15

Encuesta a Proveedores cantón Las Lajas



Fuente: Encuesta a proveedores de insumos cantón Las Lajas, 2020
Elaboración: María Ramírez

INDICE

1.	TITULO.....	1
2.	RESUMEN	2
3.	INTRODUCCIÓN.....	5
4.	Revisión de Literatura	7
4.1.	Marco Referencial.....	7
4.1.1.	Referencias.....	7
	• Cadena de valor de café en Guatemala.....	7
	• Cadena de Valor Café de Nicaragua.....	8
	• Análisis del cacao y café ecuatoriano desde su cadena de valor en el periodo 2010-2015.....	10
	• Informe de rendimientos objetivos café grano de oro 2019	13
	• Estudio de la Cadena Productiva de Café de Altura en La Parroquia La Carolina, Cantón Ibarra, Provincia de Imbabura.....	14
4.1.2.	Antecedentes	15
	• Datos del Cantón Las Lajas.....	15
	• Ubicación y Límites.....	16
	• Clima y Agricultura	17
4.2.	MARCO TEÓRICO.....	19
4.2.1.	El café	19
4.2.2.	Origen e historia.....	19

4.2.3.	Especies y variedades	20
4.2.4.	Ciclo fisiológico del cultivo de café	21
4.2.5.	Proceso de cultivo del café	22
4.2.6.	Subvariedades de café.....	27
4.2.7.	Mercado mundial del café.....	29
4.2.8.	El café en Ecuador	30
4.3.	Cadena de Valor	32
4.3.1.	Elementos de la cadena de valor.....	33
4.3.2.	Ciclo de desarrollo de la cadena de valor	36
4.3.3.	Actores involucrados en la cadena de valor.....	39
4.3.4.	Tipología de cadena de valor	40
4.3.5.	Análisis de una cadena de valor.....	41
4.3.6.	Mapeo de la cadena de valor.....	42
4.4.	Modalidades de Organización.....	44
4.4.1.	Cadena de valor con enfoque Convencional (Independiente)	44
4.4.2.	Cadena de valor de comercio (asociativa)	46
4.4.3.	Cuadro comparativo entre enfoque independiente y la cadena de valor	50
5.	Marco conceptual	52
6.	MATERIALES Y MÉTODOS.....	55
6.1.	Materiales	55
6.2.	Métodos.....	55

6.3.	Técnicas.....	56
6.4.	Muestra.....	56
6.5.	Procedimiento.....	58
7.	RESULTADOS	60
8.	DISCUSIÓN.....	68
9.	CONCLUSIONES.....	101
10.	RECOMENDACIONES	105
11.	BIBLIOGRAFÍA	107
12.	Anexos.....	111

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA 1	COMPARACIÓN ENTRE LAS RELACIONES DEL NEGOCIO INDEPENDIENTE Y LA CADENA DE VALOR	51
TABLA 2	57
TABLA 3	59
TABLA 4	60
TABLA 5	63
TABLA 6	68
TABLA 7	69
TABLA 8	70
TABLA 9	71
TABLA 10	72
TABLA 11	74
TABLA 12	76
TABLA 13	77
TABLA 14	78

TABLA 15	78
TABLA 16	79
TABLA 17	80
TABLA 18	82
TABLA 19	84
TABLA 20	85
TABLA 21	90
TABLA 22	91
TABLA 23	92
TABLA 24	93
TABLA 25	96
TABLA 26	98
TABLA 27	99
TABLA 28	126
TABLA 29	127
TABLA 30	128
TABLA 31	129
TABLA 32	130
TABLA 33	131
TABLA 34	132
TABLA 35	133
TABLA 36	134
TABLA 37	135
TABLA 38	136
TABLA 39	137
TABLA 40	138
TABLA 41	139
TABLA 42	140
TABLA 43	141

TABLA 44	142
TABLA 45	143
TABLA 46	144
TABLA 47	145
TABLA 48	146
TABLA 49	147
TABLA 50	148
TABLA 51	149
TABLA 52	150
TABLA 53	151
TABLA 54	152
TABLA 55	153
TABLA 56	154
TABLA 57	155
TABLA 58	156
TABLA 59	156
TABLA 60	156
TABLA 61	157
TABLA 62	157
TABLA 63	157
TABLA 64	158
TABLA 65	158
TABLA 66	158
TABLA 67	159
TABLA 68	159
TABLA 69	159
TABLA 70	160
TABLA 71	160
TABLA 72	160

TABLA 73	161
TABLA 74	161
TABLA 75	161
TABLA 76	162
TABLA 77	162
TABLA 78	162

ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXO 1	111
ANEXO 2	126
ANEXO 3	126
ANEXO 4	127
ANEXO 5	129
ANEXO 6	130
ANEXO 7	131
ANEXO 8	132
ANEXO 9	133
ANEXO 10	134
ANEXO 11	135
ANEXO 12	136
ANEXO 13	137
ANEXO 14	138
ANEXO 15	139
ANEXO 16	140
ANEXO 17	141
ANEXO 18	142
ANEXO 19	143
ANEXO 20	144
ANEXO 21	145
ANEXO 22	146
ANEXO 23	147
ANEXO 24	148
ANEXO 25	149
ANEXO 26	150
ANEXO 27	151

ANEXO 28	152
ANEXO 29	153
ANEXO 30	154
ANEXO 31	155
ANEXO 32	156
ANEXO 33	156
ANEXO 34	156
ANEXO 35	157
ANEXO 36	157
ANEXO 37	157
ANEXO 38	158
ANEXO 39	158
ANEXO 40	158
ANEXO 41	159
ANEXO 42	159
ANEXO 43	159
ANEXO 44	160
ANEXO 45	160
ANEXO 46	160
ANEXO 47	161
ANEXO 48	161
ANEXO 49	161
ANEXO 50	162
ANEXO 51	162
ANEXO 52	162
ANEXO 53	163
ANEXO 54	167
ANEXO 55	169
ANEXO 56	170
ANEXO 57 PRODUCTORES	173
ANEXO 58 ACOPIADORES	176
ANEXO 59 TRANSFORMADORES	178
ANEXO 60 COMERCIANTES	180
ANEXO 61	181
ANEXO 62	182
ANEXO 63	182
ANEXO 64	184

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

ILUSTRACIÓN 1 DIAGRAMA DE LA CADENA DE VALOR DEL CAFÉ DE GUATEMALA	8
ILUSTRACIÓN 2 CADENA DE VALOR DEL CAFÉ DE NICARAGUA	9
ILUSTRACIÓN 3 CADENA DE PRODUCCIÓN DEL CAFÉ ECUATORIANO	13
ILUSTRACIÓN 4 UBICACIÓN CANTÓN LAS LAJAS	16
ILUSTRACIÓN 5	32
ILUSTRACIÓN 6	35
ILUSTRACIÓN 7	87
ILUSTRACIÓN 8	88
ILUSTRACIÓN 9	184
ILUSTRACIÓN 10	185
ILUSTRACIÓN 11	185
ILUSTRACIÓN 12	186
ILUSTRACIÓN 13	187
ILUSTRACIÓN 14	188
ILUSTRACIÓN 15	189