



UNIVERSIDAD CATÓLICA  
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL

FACULTAD DE ESPECIALIDADES EMPRESARIALES  
CARRERA DE INGENIERÍA EN COMERCIO Y FINANZAS  
INTERNACIONALES BILINGÜE

TEMA:

ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA EL INTERCAMBIO COMERCIAL DE  
PRODUCTOS FERRETEROS POR CAFÉ FINO DE ALTURA CON LA  
REPUBLICA POPULAR DE CHINA

**Autor:**

Sotomayor Orrala Álvaro Paúl

Proyecto de graduación presentado para cumplir con los requisitos finales para la  
obtención del título de **Ingeniero en**

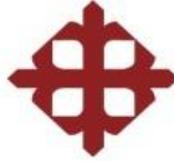
**Comercio y Finanzas Internacionales Bilingüe**

**Tutor:**

Econ. David Coello Cazar, MBA

Guayaquil, Ecuador

2014



UNIVERSIDAD CATÓLICA  
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL

FACULTAD DE ESPECIALIDADES EMPRESARIALES  
CARRERA DE INGENIERÍA EN COMERCIO Y FINANZAS  
INTERNACIONALES BILINGÜE

### **CERTIFICACIÓN**

Certificamos que el presente trabajo fue realizado en su totalidad por la Señor Álvaro Paúl Sotomayor Orrala como requerimiento parcial para la obtención del título de INGENIERO EN COMERCIO Y FINANZAS INTERNACIONALES BILINGÜE.

### **TUTOR**

---

Econ. David Coello Cazar, MBA

### **REVISADO POR**

---

Econ. Franklin González, Msc.

### **DIRECTOR DE LA CARRERA**

---

Econ. María Teresa Alcívar Avilés, Mgs

Guayaquil, a los 16 días del mes de Octubre del 2014



UNIVERSIDAD CATÓLICA  
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL

FACULTAD DE ESPECIALIDADES EMPRESARIALES  
CARRERA DE INGENIERÍA EN COMERCIO Y FINANZAS  
INTERNACIONALES BILINGÜE

### **DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD**

SOTOMAYOR ORRALA ÁLVARO PAUL

DECLARO QUE:

El Trabajo de Titulación denominado “Factibilidad de Intercambio Comercial de Productos ferreteros por café fino de altura con la República Popular de China”, ha sido desarrollado en base a una investigación exhaustiva, respetando derechos intelectuales de terceros conforme las citas que constan al pie de las páginas correspondientes, cuyas fuentes se incorporan en la bibliografía. Consecuentemente este trabajo es de mi total autoría.

En virtud de esta declaración, me responsabilizo del contenido, veracidad y alcance científico del Trabajo de Titulación referido.

Guayaquil, a los 16 días del mes de Octubre del 2014

---

Álvaro Paúl Sotomayor Orrala  
C.I.: 0704273580



UNIVERSIDAD CATÓLICA  
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL

FACULTAD DE ESPECIALIDADES EMPRESARIALES  
CARRERA DE INGENIERÍA EN COMERCIO Y FINANZAS  
INTERNACIONALES BILINGÜE

## **AUTORIZACIÓN**

SOTOMAYOR ORRALA ÁLVARO PAUL

Autorizo a la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil, la publicación, en la biblioteca de la institución del Trabajo de Titulación: “Estudio de Factibilidad para el Intercambio Comercial de Productos ferreteros por café fino de altura con la República Popular de China”, cuyo contenido, ideas y criterios son de mi exclusiva responsabilidad y total autoría.

Guayaquil, a los 16 días del mes de Octubre del 2014

---

Álvaro Paúl Sotomayor Orrala  
C.I.: 0704273580

## **DEDICATORIA**

A Dios por la fortaleza espiritual y las bendiciones que nos permiten superarnos con el pasar de los días.

De manera especial a las personas que me han apoyado en todo momento, por esa motivación y guía. Mi eterna gratitud y lealtad, a mis padres y hermanos.

A mis maestros, tutor y autoridades, que hacen posible un nuevo camino en la vida de muchos emprendedores, convirtiéndose en mentores intelectuales de los nuevos proyectos del país.

A todos y cada uno de ellos les dedico cada una de estas páginas, que son el resultado de su total aporte para que esto sea posible.



UNIVERSIDAD CATÓLICA  
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL

FACULTAD DE ESPECIALIDADES EMPRESARIALES  
CARRERA DE INGENIERÍA EN COMERCIO Y FINANZAS  
INTERNACIONALES BILINGÜE

**TRIBUNAL DE SUSTENTACIÓN**

---

Econ. David Coello Cazar, MBA

---

Profesor Delegado

---

Profesor Delegado



UNIVERSIDAD CATÓLICA  
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL

FACULTAD DE ESPECIALIDADES EMPRESARIALES  
CARRERA DE INGENIERÍA EN COMERCIO Y FINANZAS  
INTERNACIONALES BILINGÜE

## **CALIFICACIÓN**

---

Econ. David Coello Cazar, MBA  
Tutor

## Tabla de Contenido

---

### Contenido

PORTADA .....	I
CERTIFICACIÓN .....	II
DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD.....	III
AUTORIZACIÓN .....	IV
DEDICATORIA.....	V
TRIBUNAL DE SUSTENTACIÓN .....	VI
PROFESOR DELEGADO.....	VI
CALIFICACIÓN.....	VII
INDICE DE TABLAS .....	XI
INDICE DE ILUSTRACIONES .....	XII
INDICE DE ECUACIONES.....	XII
ABSTRACT .....	XIV
INTRODUCCIÓN.....	15
1. DESCRIPCIÓN DE LA INVESTIGACIÓN .....	17
1.1 JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO .....	17
1.2 DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO.....	18
1.3 OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN .....	19
1.3.1 OBJETIVOS GENERALES.....	19
1.3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS .....	19
1.4 ANTECEDENTES .....	19
1.5 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA O NECESIDAD .....	21
1.5.1 UBICACIÓN DEL PROBLEMA DENTRO DEL CONTEXTO.....	21
1.5.2 SITUACIÓN CONFLICTO .....	22
1.5.3 DELIMITACIÓN .....	23
1.5.3.1 ALCANCE GEOGRÁFICO .....	23
1.5.3.2 NIVEL DE PROFUNDIDAD .....	23
1.6 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA.....	23
1.6.1 HIPÓTESIS.....	23
1.6.2 VARIABLES.....	24
1.6.2.1 VARIABLE DEPENDIENTE.....	24
1.6.2.2 VARIABLES INDEPENDIENTES .....	24
2. MARCO REFERENCIAL .....	25
2.1 MARCO TEÓRICO .....	25
2.2 ANTECEDENTES DEL ESTUDIO .....	26
2.2.1 HISTORIA DEL CAFÉ.....	26

2.2.2	<b>RESEÑA HISTÓRICA DEL CAFÉ EN EL MUNDO.</b>	27
2.2.2.1	<b>OFERTA DEL CAFÉ EN EL MUNDO.</b>	27
2.2.2.2	<b>OFERTA CAFETALERA EN EL ECUADOR.</b>	28
2.2.2.3	<b>DEMANDA POTENCIAL DE CAFÉ POR CHINA.</b>	30
2.2.3	<b>RELACIONES BILATERALES ECUADOR-CHINA.</b>	33
2.2.4	<b>EL CAFÉ EN EL ECUADOR Y LA PROVINCIA DE EL ORO.</b>	39
2.2.5	<b>LAS HERRAMIENTAS Y MAQUINARIA AGRÍCOLA UTILIZADA PARA EL CAFÉ.</b>	42
2.2.6	<b>OFERTA Y DEMANDA DE PRODUCTOS FERRETEROS.</b>	43
2.2.7	<b>IMPORTACIÓN DE LOS PRODUCTOS FERRETEROS A ECUADOR</b>	45
2.2.8	<b>BALANZA COMERCIAL.</b>	46
2.2.9	<b>LAS EXPORTACIONES DE CAFÉ.</b>	47
2.2.10	<b>PRINCIPALES MERCADOS COMPRADORES DE CAFÉ.</b>	50
2.3	<b>FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA</b>	56
2.3.1	<b>VENTAJAS COMPETITIVAS DEL CAFÉ ECUATORIANO.</b>	56
2.3.2	<b>COMERCIO COMPENSADO.</b>	56
2.3.3	<b>EL AGRICULTOR CAFETALERO EN LA PROVINCIA DE EL ORO.</b>	57
2.3.4	<b>DISEMINACIÓN DEL CAFÉ.</b>	62
2.3.5	<b>USOS QUE SE LE DA AL CAFÉ.</b>	64
2.3.6	<b>EVOLUCIÓN DE LA BEBIDA.</b>	65
2.3.7	<b>PRECIO DEL CAFÉ EN GRANO.</b>	65
2.3.8	<b>INFORME OFICIAL DE EXPORTACIONES (ANECAFE).</b>	67
2.3.9	<b>COMPARACIÓN DE LOS TIPOS DE CAFÉ MÁS COMERCIALIZADOS.</b>	69
2.4	<b>MARCO CONCEPTUAL</b>	69
2.5	<b>BASE LEGAL</b>	70
3.	<b>MARCO METODOLÓGICO</b>	<b>76</b>
3.1	<b>TIPO DE INVESTIGACIÓN</b>	76
3.2	<b>DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN</b>	76
3.3	<b>POBLACIÓN Y MUESTRA</b>	77
3.4	<b>TÉCNICAS E INSTRUMENTOS PARA LA OBTENCIÓN DE INFORMACIÓN</b>	78
3.4.1	<b>INVESTIGACION EXPLORATORIA</b>	79
3.4.2	<b>INVESTIGACION CONCLUYENTE.</b>	79
3.4.3	<b>PERFIL DEL ENCUESTADO.</b>	79
3.4.4	<b>ENCUESTA REALIZADA.</b>	79
4.	<b>ANÁLISIS Y RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN</b>	<b>80</b>
4.1	<b>ANÁLISIS FODA DEL CAFICULTOR ORENSE.</b>	80
4.2	<b>ANÁLISIS FODA DEL MEDIO FERRETERO ORENSE</b>	84
4.3	<b>PRESENTACIÓN ANÁLISIS DE RESULTADOS</b>	86
4.4	<b>CUANTIFICACION DE LA DEMANDA MUNDIAL</b>	90
4.5	<b>CONCLUSIONES DE LA INVESTIGACIÓN.</b>	94
4.5.1	<b>GUÍA DE IMPORTACIÓN.</b>	95
4.5.1.1	<b>PASOS A SEGUIR PARA REALIZAR UNA IMPORTACIÓN.</b>	95
4.5.2	<b>GUÍA DE EXPORTACIÓN</b>	102
4.5.2.1	<b>PASOS A SEGUIR PARA REALIZAR UNA EXPORTACIÓN.</b>	102
5.	<b>PROPUESTA DE VALOR</b>	<b>115</b>

<b>5.1 APLICACIÓN DE LA TESIS.....</b>	<b>115</b>
<b>5.2 OFERTA EXPORTABLE.....</b>	<b>115</b>
<b>5.3 OFERTA IMPORTABLE.....</b>	<b>119</b>
<b>5.4 PROPUESTA COMERCIAL.....</b>	<b>121</b>
<b>5.4.1 PASO 1.....</b>	<b>121</b>
<b>5.4.2 PASO 2.....</b>	<b>122</b>
<b>5.4.3 PASO 3.....</b>	<b>122</b>
<b>5.4.4 PASO 4.....</b>	<b>123</b>
<b>CONCLUSIONES.....</b>	<b>124</b>
<b>RECOMENDACIONES.....</b>	<b>126</b>
<b>REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS.....</b>	<b>127</b>
<b>ANEXOS.....</b>	<b>130</b>

## INDICE DE TABLAS

Tabla 1 – HISTORICO BALANZA COMERCIAL.....	46
Tabla 2 – TABLA DE EXPORTACIONES (TONELADAS METRICAS Y VALOR USD FOB MILLONES).....	48
Tabla 3 – TABLA DE EXPORTACIONES NO PETROLERAS.....	49
Tabla 4 - PARTICIPACIÓN DE LAS EXPORTACIONES CAFETALERAS EN EL TOTAL DE EXPORTACIONES .....	51
Tabla 5 - HISTORIAL DE PRECIOS MÍNIMOS REFERENCIALES EN MERCADO MUNDIAL DEL CAFÉ .....	54
Tabla 6 - HISTORIAL DE PRECIOS MÍNIMOS REFERENCIALES DE ENERO AL 19 DE MARZO 2014 .....	55
Tabla 7 - HISTORIAL DE PRECIOS MENSUALES EN EL MERCADO MUNDIAL DEL CAFÉ ARÁBICO .....	55
Tabla 8 - HISTORIAL DE PRECIOS MENSUALES EN EL MERCADO MUNDIAL DEL CAFÉ ROBUSTA .....	56
Tabla 9 – PRINCIPALES DESTINOS DEL CAFÉ.....	91
Tabla 10 - PRINCIPALES DESTINOS DE EXPORTACIÓN DESDE ECUADOR .....	93
Tabla 11 - TABLA DE ARANCELES APLICADAS AL EJEMPLO .....	98
Tabla 12 - RESUMEN ARANCELES APLICADOS AL EJEMPLO.....	100
Tabla 13 - RESUMEN ARANCELES APLICADAS AL EJEMPLO.....	101
Tabla 14 - RESUMEN ARANCELES APLICADOS AL EJEMPLO.....	102
Tabla 15 – TASA ARANCELARIA PARA IMPORTAR CAFÉ EN CHINA ..	116
Tabla 16 – PRODUCCION 2011 EL ORO .....	118
Tabla 17 – PRODUCCION 2012 EL ORO .....	118
Tabla 18 – PRODUCCION 2013 EL ORO .....	119
Tabla 19 – PARTIDA ARANCELARIA DE SECADORA INDUSTRIAL .....	121

## INDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1 – EVOLUCIÓN SECTOR FERRETERO.....	45
Ilustración 2 – PARTICIPACION EXPORTABLE NO PETROLERA POR PRODUCTO .....	50
Ilustración 3 – ASOCIACIÓN DE EXPORTADORES (APECAM).....	77
Ilustración 4 – PREGUNTA 1 DE ENCUESTA .....	86
Ilustración 5 – PREGUNTA 2 DE ENCUESTA .....	87
Ilustración 6 – PREGUNTA 3 DE ENCUESTA .....	87
Ilustración 7 – PREGUNTA 4 DE ENCUESTA .....	88
Ilustración 8 – PREGUNTA 5 DE LA ENCUESTA.....	89
Ilustración 9 – PREGUNTA 6 DE ENCUESTA .....	89
Ilustración 10 – PREGUNTA 7 DE ENCUESTA .....	90
Ilustración 11 - FLUJO DE PROCESO DE UNA EXPORTACIÓN.....	114
Ilustración 12 – DESPIECE – SECADORA INDUSTRIAL .....	120

## INDICE DE ECUACIONES

Ecuación 1 – FORMULA PARA CALCULAR EL TAMAÑO DE LA MUESTRA .....	78
--	----

## **RESUMEN**

La tesis titulada “Estudio de Factibilidad para el intercambio comercial de productos ferreteros por café fino de altura con la República Popular de China” se ha desarrollado tomando en cuenta la realidad actual relacionada al sector caficultor e información actual del mercado ferretero, permitiendo conocer con mayor amplitud el estado de las mismas.

Dentro de este trabajo se muestra una reseña histórica del café, la influencia en la economía de este país y cómo las familias ecuatorianas cultivan esta planta como una tradición familiar; Además una detallada lista de los procesos de cultivo, herramientas utilizadas en la actividad que tienen una correlación con la actividad ferretera; y principales amenazas que esta actividad tiende a sufrir.

Se muestra la Balanza Comercial del Ecuador a través de los años, manifestando el déficit y abandono que ha sufrido esta actividad, con un detallado historial de precios en los últimos años, asimismo las exportaciones con sus principales destinos y volúmenes de ventas; Se describe detalladamente una guía para los procesos requeridos para la exportación.

El análisis realizado al mercado ferretero se refiere a la oferta y demanda de los productos, una breve reseña que nos muestra los volúmenes de venta y las necesidades en el Ecuador, con su respectiva guía de importación. En conjunto todo este estudio servirá a los potenciales inversionistas que se sientan atraídos ante estos mercados, se finaliza el trabajo con las conclusiones y recomendaciones.

## **ABSTRACT**

The thesis entitled “Feasibility study for the trading of hardware products through fine coffee with the People’s Republic of China” has been developed taking into account the current situation related to farmer and current information of the hardware market sector allowing to know the status of each one.

The theoretical framework describe a brief history of coffee, the impact on the economy of this country and how Ecuadorian families cultivate this plant as a family tradition, also a detailed list of the processes to cultivate coffee and threats tends to suffer, tools used in the activity are correlated with the hardware business.

Shows the trade balance of Ecuador through the years the deficit, with a detailed price history in the recent years, also exports with its main destinations and sales volume; A guide with the detailed processes required for the exportation.

The analysis realized to the hardware market refers to the supply and demand of the products, a brief overview that shows the sales volumes and requirements in Ecuador, with their respective import guide.

Overall this study serve all potential investors who are attracted to these markets, this project are completed with the conclusions and recommendations.

## INTRODUCCIÓN

A través del tiempo, uno de los principales ejes de desarrollo global ha sido el comercio, que se ha adaptado de diversas maneras a los esquemas que hoy en día se han establecido, como un gran ejemplo tenemos el comercio a través de portales web, conocido como e-commerce. Grandes empresas trabajan en desarrollar nuevas estrategias con las cuales logren acaparar con el mayor porcentaje de mercado posible.

A partir de esto, surge la invitación de hacernos partícipes de conocer el entorno donde se desempeñan millares de empresas dedicadas al comercio, del cual se segmentan otros servicios que complementan esta red mundial.

En este proyecto en particular se ha optado por efectuar un estudio de factibilidad de un intercambio comercial de café fino de altura por productos ferreteros con la República Popular de China, donde se analizará varios aspectos económicos con los que se podrá determinar qué posibilidades presentan estos mercados para proceder a futuras negociaciones entre ambos países, teniendo en cuenta la importancia de establecer un comercio compensado donde nuestro país no se vea afectado directamente por las importaciones, tratando de buscar posibilidades de exportar nuestros productos hacia países que están en constante crecimiento.

El caso del comercio entre Ecuador y China arroja resultados tentadores para los inversionistas, según artículo publicado por el Banco Central del Ecuador: “Entre enero y septiembre 2013, el volumen comercial entre China y Ecuador cifró 2.948,3 millones de dólares, con un incremento de 32,5% respecto al 2012, cuando en los primeros nueve meses se habían comercializado 2.223,6 millones de dólares” con esta tendencia de crecimiento podemos aprovechar la posibilidad de poder ingresar a China con el café y poder beneficiarnos con la importación de productos ferreteros que son usados en la producción de un centenar de industrias de nuestro país.

Teniendo en cuenta estos aspectos y la problemática estructural que acarrea el país que es el déficit de la balanza comercial, el comercio toma un gran peso en importaciones y no se profundiza la exportación de los productos no petroleros que nuestro país provee a muchos otros socios comerciales, dado a la gran dependencia que el país tiene sobre el petróleo razón por la cual queda indefenso frente a la variabilidad de los precios internacionales por barril. Es por esto que este estudio de factibilidad trata de buscar comercio compensado no solo considerando importaciones sino examina la posibilidad de entrar a un mercado tan grande como el chino con productos que son de primera calidad, aportando de esta manera a las exportaciones de nuestro país.

El presidente Rafael Correa ha aplicado una serie de medidas arancelarias y no arancelarias en los últimos cinco años para frenar el déficit comercial, pero sin mayores resultados pues el balance negativo se ha mantenido en niveles elevados, frenando de cierta manera las importaciones, pero esto ha creado especulación y falta de productos en circulación.

## **CAPÍTULO I**

### **1. DESCRIPCIÓN DE LA INVESTIGACIÓN**

---

#### **1.1 JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO**

El presente análisis para el café de altura se realizó en vista del poco apoyo que tienen los caficultores para exportar su producción, aun existiendo un cambio beneficioso de la matriz productiva que puede favorecerlos en el proceso de exportación.

La finalidad de este proyecto es encontrar los réditos que trae consigo la importación de la maquinaria necesaria para el proceso del caficultor directamente del fabricante sin la necesidad de intermediarios, obteniendo así un precio preferencial de la maquinaria para tecnificar la producción y potenciar las exportaciones con una mejor aplicación.

Este estudio adopta la forma de comercio compensado dadas las necesidades de nuestro país, respecto a su déficit en la balanza comercial, financiando de esta manera el flujo de bienes y servicios a través del intercambio de los mismos. Obteniendo como resultados el mejoramiento de la balanza comercial a un corto plazo; preservación de divisas, preservándolas y así continuar con niveles de importación necesarios y exportando lo cual ofrece un beneficio neto a nuestro país que se verá reflejado directamente en la balanza comercial.

Se ha llegado a determinar que este sector necesita un proyecto en la que se elabore un sistema de exportación directa de sus productos a través de sus asociaciones al mercado de China, el mismo que fue escogido por ser una potencia mundial en capitación de materia prima y a la vez ser uno de los mercados fabricantes de herramientas y maquinarias agrícolas con altos estándares de calidad a bajos precios.

Utilizando estas características de oferta de herramientas, maquinaria agrícola y demanda de café tostado fino de altura, se busca un mecanismo en las que las asociaciones obtengan maquinaria y herramienta a precios preferenciales y puedan vender su café al precio oficial o por encima de este, mejorando de esta manera la situación socioeconómica de las familias q la conforman.

## **1.2 DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO**

Esta investigación tiene como finalidad presentar los resultados de este estudio de factibilidad a los tres integrantes ubicados en la parte alta de la provincia de El Oro, conformadas de la siguiente manera: Asociación Manuel Ignacio Romero (MOROMORO), Centro Agrícola Piñas (PIÑAS) y Pre asociación Zaruma (ZARUMA). Todas pertenecientes a la asociación de pequeños exportadores de café especial de Marcabelí (APECAM).

Una vez delimitado el sector cafetalero de la Provincia, se procede a estudiar el contexto situacional del sector cafetalero mediante entrevistas a dirigentes de las asociaciones, investigación exploratoria, observación no sistemática, análisis de informes, folletos, fichas técnicas de asociaciones, instituciones y entidades oficiales relacionadas.

Las encuestas realizadas a los productores, determinará la herramienta o maquinaria específica que requiera con mayor prioridad la gestión del caficultor. Procediendo de esta manera a detallar puntualmente los pasos de importación y beneficios que incurren positivamente al hacer realidad este análisis.

Al tecnificar procesos con la maquinaria se obtiene café con mejores características organolépticas que le permiten adquirir a la producción un precio justo basado al precio oficial o por encima de ellos, además de promover la asociación de pequeños productores, se contará con un mayor volumen productivo, contando con la cantidad suficiente para negociar volúmenes de exportación sin intermediarios, beneficiándose de esta manera directamente a las familias productoras.

## **1.3 OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN**

### **1.3.1 OBJETIVOS GENERALES**

Proponer el análisis efectuado en este proyecto que resalta un comercio compensado de café fino de altura mediante las oportunidades comerciales existentes frente a la necesidad que tienen los caficultores por tecnificar sus procesos con maquinaria fabricada en la República Popular de China.

### **1.3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.**

1. Analizar la cantidad de café de altura que se produce en la provincia de El Oro con fines de exportación.
2. Investigar la trazabilidad del proceso de comercialización por los que pasará el café producido en la provincia de El Oro.
3. Determinar los aranceles y acuerdos existentes con el mercado chino en materia de exportación de productos de origen vegetal.
4. Determinar la necesidad principal en herramientas y maquinarias de prioridad para ser importadas desde China.
5. Estipular los costos y presentación de los productos demandados por los caficultores que tengan potencial para importarse.

## **1.4 ANTECEDENTES**

Según el informe del Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuicultura y Pesca (MAGAP), desde el 23 de abril de 1884 cuando la Convención Nacional aprobó la Ley de División Territorial por medio de la cual se creó definitivamente la Provincia de El Oro, los cantones que conformaban la parte alta de la provincia se caracterizaron por la producción agrícola y minera; dentro

de los cultivos de mayor importancia fue el café, que era degustado por las familias de todo el Ecuador.

En el año 2002 el Ministerio de Agricultura y Ganadería de aquel entonces reportó que el sector cafetalero de El Oro y el país estaban teniendo carencias en producción e infraestructura, así como de caminos vecinales, servicios de electrificación, telefonía, atención médica, entre otros problemas que padecían los pequeños agricultores.

Para el mes de noviembre del año 2011 el sector cafetalero y las familias que lo conforman llegaron a un punto crítico, en la que El Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAGAP), a través de sus publicaciones oficiales puso en conocimiento el Proyecto de Reactivación del Café, en la provincia de El Oro; con diversas acciones estratégicas destinadas a fortalecer la producción cacaotera y cafetalera.

Dentro del proyecto de rescate de la situación económica de las familias que se dedican a la producción cafetalera se detectó que uno de los grandes problemas además de la falta de apoyo para incrementar la producción, fue el descuido de las autoridades para afirmar la comercialización del café.

Dicho sector productivo carece de una estructura de comercialización que le permita vender su producto a través de su asociación a mercados internacionales, cuyo beneficio sería muy alto en comparación a vender su producto a intermediarios que por lo general compraban el café a un precio inferior al oficial establecido por El Banco Central del Ecuador.

La forma tradicional sobre la que se ha tornado la agricultura cafetera, es rústica, cultivada con el uso de herramientas comunes y asequibles; la potencial acogida cafetera se ha dado por las condiciones propicias del clima y terreno que aportan con características únicas al café que se obtiene en la parte alta de la provincia de El Oro. Los caficultores se basan en los conocimientos ganados por la experiencia en el cuidado del producto que se transmite de generación en generación.

Los caficultores viajan generalmente a la ciudad de Machala para proveerse de las herramientas agrícolas, insumos y maquinaria usada en los procesos de producción para obtener el producto terminado, finalizando su intervención comercializando con los exportadores o centros de acopio para continuar con la cadena de mercadeo la cual culmina una vez que el café es exportado a sus países de destino para ser industrializado.

## **1.5 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA O NECESIDAD**

### **1.5.1 UBICACIÓN DEL PROBLEMA DENTRO DEL CONTEXTO**

Previo al análisis del problema, se realizó un análisis macro de ambos campos propuestos para esta tesis, primero se analiza el entorno del café y luego de la realidad ferretera instalada, partiendo de este estudio se concibe encontrar las verdaderas necesidades que presentan los caficultores para hacer factible esta propuesta.

La falta de asesoría para los caficultores ha sido uno de los principales problemas para limitar su crecimiento sostenible; aún no han logrado agruparse con fines comunes para su desarrollo como grupo a largo plazo y salir de sus limitaciones, entre las cuales el problema a analizar dentro de esta investigación está la falta de herramientas y maquinaria agrícola; a pesar de que fue declarado sector en riesgo, no se percataron que este no tenía ninguna exoneración o beneficio especial al adquirir herramientas y maquinaria básica para tener una producción óptima de sus cafetales, pudiendo citar como un ejemplo la exoneración del pago de IVA.

Para ampliar la ubicación del problema se ha realizado un análisis FODA del medio cafetero existente en la parte alta de la provincia de El oro, el cual se describirá en el capítulo 4.

## 1.5.2 SITUACIÓN CONFLICTO

Al tener identificada la realidad actual que afrontan los productores caficultores, se detectan los reales problemas acaecidos en nombrada plaza de trabajo; siendo aún una de las actividades productivas que enorgullece a la provincia y el país mundialmente, se ve muy despreocupada por las autoridades de control que podrían ejecutar un plan de desarrollo productivo que motive al pequeño y mediano productor al crecimiento y darle las facilidades para que pueda comercializar con libertad.

La barrera que debe de normarse es la que impide al caficultor poder llegar al consumidor final o poder agruparse con los productores del sector para cubrir los requerimientos del exterior y poder exportar ellos mismo el producto, fruto de su esfuerzo y dedicación diaria en las tierras. Pero la realidad actual presenta todo lo contrario, creando una situación de conflicto que desmoraliza al productor a emprender una gestión con visión futura y de mejor porvenir al poder comercializar directamente el producto que con responsabilidad cultivó.

El productor es el que menos renta recibe del precio que llega a obtener su producción; el primer margen de ganancia que circula en la producción es cuando sale de las tierras a manos de agrupaciones privadas autorizadas para la comercialización o asociaciones permitidas a la compra; el segundo margen que gana la producción es cuando se vende el café a las distribuidoras y centros de expendio local que permiten la factibilidad del producto hacia el consumidor final; y el margen más representativo de la gestión es cuando las asociaciones cafeteras comercializan la mayor parte de la producción con el exterior, beneficiándose en gran parte los empresarios y el caficultor se limita a seguir en la rutina de su nuevo cultivo.

Las herramientas y maquinarias modernas que requiere el caficultor para facilitar su actividad productiva existen y le agradaría obtenerlas, pero por la dificultad de llegar a estas no está muy dispuesto a tener que viajar a Machala para poder adquirirlas.

### **1.5.3 DELIMITACIÓN**

El campo investigativo de este proyecto tiene dos limitaciones estructuradas de esta manera:

#### **1.5.3.1 ALCANCE GEOGRÁFICO**

El café de altura es producido en la provincia de El Oro, es por esto que se investigará exclusivamente en los cantones de Zaruma y Piñas, dentro de los cuáles se obtendrá información respecto a sus volúmenes de producción por hectárea, principales retrasos en los procesos de producción y la cultura asociativa en su territorio.

Involucrando dentro la misma información específica de los aranceles que afectan la importación de café a China y los principales convenios y acuerdos con Ecuador.

#### **1.5.3.2 NIVEL DE PROFUNDIDAD**

La presente tesis tiene como objetivo trascendental ser una guía elaborada con la finalidad de dar a conocer a los pequeños productores de café de altura de la provincia de El Oro la realidad de su entorno, con la respectiva identificación de las oportunidades comerciales que les brinda el mercado Chino, aprovechando de manera paralela la importación de herramientas o maquinaria que optimice sus procesos, además de dar a conocer los procesos que debe seguir una exportación e importación.

Cabe destacar que la perspectiva de esta investigación es exclusivamente comercial y una guía de procesos, así como la presentación de datos básicos como precios internacionales y producción por hectáreas, no se mostrarán valores de rentabilidad ni de inversiones iniciales.

## **1.6 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA**

### **1.6.1 HIPÓTESIS**

Es posible el intercambio de café de altura por productos ferreteros con la República Popular de China mediante un acuerdo de comercio compensado.

## **1.6.2 VARIABLES**

### **1.6.2.1 VARIABLE DEPENDIENTE**

El intercambio de café por productos ferreteros para lograr la optimización de los rendimientos productivos y márgenes en la producción cafetera.

### **1.6.2.2 VARIABLES INDEPENDIENTES**

La firma de un Acuerdo de Comercio Compensado que permita el uso de maquinaria y herramientas adecuadas para el proceso. Las asociaciones locales deben realizar la exportación directa del producto, sin intermediarios, para que obtengan mayor beneficio económico.

## CAPÍTULO II

### 2. MARCO REFERENCIAL

---

#### 2.1 MARCO TEÓRICO

Por medio de estas teorías y planes que a continuación se describen, se hace factible la unificación de las mismas con la aplicación del proyecto así como las conclusiones y recomendaciones realizadas.

La tecnología teóricamente es el conjunto de herramientas hechas por el hombre, como los medios eficientes para un fin. Pero la tecnología también contiene prácticas instrumentales, como la creación, fabricación y uso de los medios y las máquinas; incluye el conjunto material y no-material de hechos técnicos; está íntimamente conectada con las necesidades institucionalizadas y los fines previstos a los cuales las tecnologías sirven. Desde los tiempos de Aristóteles, la tecnología está constituida por cuatro elementos: materia, forma, fin y acción eficiente. La tecnología con las prácticas técnicas tiende una relación cambiante a lo largo del tiempo, enfrentando las relaciones sociales con la materialidad y la cultura. (RAMMERT, 2001).

La Teoría de la Base Exportadora considera que el crecimiento regional es determinado fundamentalmente por lo que define como las actividades básicas regionales, que no son más que sectores de producción de bienes y servicios para exportación a otras regiones o países, dado que el crecimiento de aquellas no básicas (orientadas al mercado local) depende del ingreso generado en las primeras. (RICHARDSON, 1978).

La teoría del Buen vivir se conoce que fue y es un modelo o forma de vida que promueve las relaciones más sustentables con la producción natural y menos consumistas, que constituye una opción ante el modelo desarrollista del "vivir mejor", El concepto proviene del quechua SUMAK KAWSAY, forma

parte de las culturas indígenas del centro de Sudamérica. (SENPLADES, 2009-2013).

## **2.2 ANTECEDENTES DEL ESTUDIO**

### **2.2.1 HISTORIA DEL CAFÉ**

En el siguiente capítulo se citan varios informes y documentos oficiales del consejo cafetalero nacional que ayudan a estudiar la evolución del sector cafetalero, se describe una breve historia del café en el mundo y la diversificación según la sectorización (COFENAC, 2003).

Son múltiples y variadas las leyendas que le han dado gran colorido al origen del uso del café como brebaje, todas ellas fantásticas y románticas.

Una de las más populares leyendas confiere el honor del descubrimiento a Cheik Omar de Mocha, Arabia. Parece que Omar, exilado en Qusab, Arabia por haber violado el código moral, descubrió por casualidad las propiedades del café como bebida. Obligado a nutrirse de las cerezas para no dejarse morir de hambre, las hervía para variar sus alimentos y encontró que tenían buen sabor y que eran efectivas en la curación de enfermedades. Debido a este descubrimiento se le acogió de nuevo triunfalmente y con gran beneplácito en Mocha. Esto hace que se inicie la diseminación del café por el mundo.

Existe otra leyenda en la que se le atribuye a un pastor árabe llamado Kaldi tal descubrimiento. Se cuenta que Kaldi notó que sus cabras se ponían alegres y juguetonas cada vez que comían las hojas, frutos y ramas de determinado arbusto. La curiosidad llevó a Kaldi a probar las hojas y frutos de la misteriosa planta, hecho que le produjo euforia, vivacidad y ligereza. Los demás pastores al observar la animación y jovialidad de Kaldi, le solicitaron les comunicara la causa, a lo que accedió mostrándoles la planta que producía

aquellos efectos. Así fue como se inició la propagación del uso del café en el Yemen.

Cuenta otra leyenda que Kaldi le contó su experiencia con el café al sacerdote (abate) de un monasterio, quien probó por sí mismo las frutas y notó que ejercieron sobre él el mismo efecto. Luego hizo que la probaran algunos de los monjes y consiguió que estos se mantuvieran despiertos durante los largos servicios religiosos.

## **2.2.2 RESEÑA HISTÓRICA DEL CAFÉ EN EL MUNDO.**

Autoridades en la materia y estudiosos de la historia del café coinciden en que la planta es oriunda de África. Se considera que fueron los árabes quienes la sacaron de Abisinia, (Etiopía) y la llevaron al Yemen por el puerto de Mocha (Moka) Arabia (Asia) a través del Mar Rojo y el Golfo de Adén donde lo cultivaron alrededor del año 575 A.D.

La especie de café que más se cultiva en el mundo es el *Coffea Arábica* L. Esta especie se ha encontrado creciendo en estado espontáneo en las altas mesetas etíopes en la región del Lago Tana. Existen además, otras especies comerciales de café cuyo descubrimiento es más reciente y que han sido observadas en estado salvaje en varios puntos del África Tropical.

### **2.2.2.1 OFERTA DEL CAFÉ EN EL MUNDO.**

Es importante, al abordar el tema de las proyecciones, considerar que no es fácil estimar de manera precisa las cosechas de los productos agrícolas de cada país, debido a que algunos factores son de difícil verificación de su evolución. Este es el caso del café, producto que por su naturaleza resulta bastante volátil, pues depende de situaciones climáticas, frecuentes en cada uno de los países que conforman el grupo de naciones productoras.

En general, los márgenes de error de las previsiones son muy elevados como es el caso de las proyecciones de producción de Brasil, principal productor del mundo, las cifras arrojaron para el año 2011, un margen de error del 15 % al 20 %, equivalentes a un rango de 3 a 6 millones de sacos, que representan alrededor del 6 % del consumo de los países no productores, margen de error que provoca una volatilidad importante en el volumen de producción mundial.

De igual manera, cabe señalar que los precios cotizados a nivel internacional, afectan el tamaño de las cosechas, contribuyendo a incrementar la volatilidad porque hacen difícil predecir la cantidad de café que entra al mercado. Si los precios caen a tal punto que no es rentable, los agricultores no recogen su cosecha o sólo una parte de ella. Si los precios suben satisfactoriamente y cubren sus costos y dan un margen de utilidad, todo el volumen de la cosecha ingresa al mercado, fenómeno que es más valedero para el robusta que para el arábigo.

No obstante lo anterior, F. O. Litch<sup>44</sup>, estimó que hasta el año 2015 se tendrá una sobreoferta estructural mundial de 7 a 12 millones de sacos.

El Departamento de Comercio Exterior de Estados Unidos (USDA), considera para el año cafetalero 2011-2012 existirá una producción mundial de café de 125 millones de sacos de 60 kilogramos, superior en 11.8 % a la producción de 111800000 sacos del año cafetalero 2010-2011.

La apreciación de USDA, con respecto al incremento esperado para finales del presente año 2003. En dicho escenario, habría que esperar una reducción de los precios internacionales en las Bolsas de New York y de Londres por el presente año 2003, ya que la producción supera la demanda de café y esto hace que se reduzcan los precios, tal como ha ocurrido en los últimos años.

#### **2.2.2.2 OFERTA CAFETALERA EN EL ECUADOR.**

En las proyecciones de la USDA, el consumo mundial en el período 2013-2014 sería de 110800000 sacos y la producción se ubicaría en 105000000 de

sacos, de donde se produciría el déficit de 5 millones indicado por la International Coffee Organization (ICO).

En el contexto nacional, se observó en el presente análisis que los precios mínimos referenciales del año 2012 se incrementaron con respecto al año anterior, situación que debía ser conveniente para el sector y en especial para los productores a quienes se buscaba beneficiar con dicho mecanismo, tratando de que los exportadores paguen un mejor precio. Sin embargo, los caficultores señalan que no percibieron ningún beneficio e insisten en solicitar al Gobierno que se fije precios referenciales para los productores ya que trabajan a pérdida de acuerdo a las noticias publicadas en los medios de comunicación, lo que permite deducir que de no corregirse esta situación, persistiría una perspectiva negativa del sector.

No se dispone de estadísticas de los países consumidores que mantienen comercio con nuestro país, pero es importante destacar que el consumo doméstico de los países productores es bajo y en el caso específico del Ecuador el volumen es muy reducido ya que sólo alcanzó en el año 2011 a 2400 TM, tanto de producto nacional como importado, del cual el 90 % es soluble y la diferencia tostado y molido. Esto da como resultado un bajo consumo per cápita.

De acuerdo a un estudio de Veco Ecuador, se estima que para el caso del café Robusta, no obstante la sobreoferta mundial, Ecuador requiere producirlo en mayor cantidad, siendo conveniente efectuar alianzas para promover su incremento.

Para el caso del arábigo es de anotar que cinco multinacionales se reparten alrededor del 80 al 95 por ciento del mercado, las cuales producen la mayoría de las marcas de café que se encuentran en los supermercados de los países consumidores.

El Norte de Europa y Alemania son consumidores tradicionales de 100 % café arábigo.

Por su parte, Francia, España, Italia y Europa del Este con una población más limitada económicamente, consumen café con mayor porcentaje de Robusta, esto permite prever que mantendrán similar comportamiento a futuro.

### **2.2.2.3 DEMANDA POTENCIAL DE CAFÉ POR CHINA.**

En la siguiente descripción se muestra la Subpartida arancelaria del café en grano que podríamos exportar a China y que por la debilidad del sector no se ha aprovechado.

Subpartida: 0901.11

Descripción: Café sin tostar, sin descafeinar.

China importa desde Ecuador: 0

Ecuador exporta al mundo 30087 miles USD

China importa desde el mundo: 37597 miles USD

Mercado chino potencial: 37597 miles USD

Los productos potenciales de Ecuador en el mercado de China, a través del análisis de la oferta exportable del Ecuador al mundo y la demanda de China de estos productos, e incluyendo aquellos en los que Ecuador presenta ventaja comparativa reveladas.

Estudio de Productos Potenciales realizada por la OCE (Oficina Comercial en el exterior) en China (Ciudad: Cantón)

Con una gran base poblacional y significativo momentáneo desarrollo económico, China es un Mercado inmenso o será un mercado inmenso en casi cualquier producto. Paradójicamente, también es el principal campo de batalla de comerciantes de todo el mundo, y la competencia se está haciendo cada vez más fuerte en la mayoría de sectores ecuatorianos con ventaja competitivo y potencial de mercado en China, se ha llevado a cabo un arduo estudio tanto en los

productos competitivos para exportar de Ecuador como del potencial de mercado de esos productos en el mercado chino, necesitamos generar un alto valor agregado y ser lo más competitivos posibles. Según datos del Centro Comercial Internacional, China importa del 2007 al 2009 bajo la subpartida 0901.11 Café sin tostar, sin descafeinar un promedio de 37.597 miles de USD, Ecuador exporta 30.087 miles USD, con estos datos es fácil entender el gran potencial que tiene el café para ingresar a dicho mercado ya que China importa en su totalidad más de lo que nuestro país produce para la exportación. (Oficina Comercial Ecuador en China, 2010)

Guía Comercial elaborada por (Oficina Comercial de Ecuador ) en China (Cantón). (Oficina Comercial Ecuador en China, 2010)

Los datos de exportación del Banco Central del Ecuador (BCE) y los datos de importación de la Administración General de la Aduana China (GAC), evalúan el potencial de productos no solo por el historial del valor de exportación de Ecuador a China, sino también el estatus del mercado y las tendencias en el sector específico en China.

China ha implementado una política abierta por tres décadas y el mercado chino se ha convertido en parte inseparable del mercado global. El nivel de precios en China debe considerar tanto la dinámica del mercado global (la estructura económica global, el estatus financiero global, la oferta y demanda global, etc.) y la economía local y el factor comercial (políticas macroeconómicas, índices microeconómicos, rivalidades locales, etc.) Todos estos factores son complicados y variados en los diferentes sectores. Por esto, no hemos puesto precios en las cuentas durante el filtro, aunque es definitivamente un elemento esencial en los negocios en la vida real.

Hong Kong y Macao, como regiones con administración especial, son autónomos en el comercio internacional y no siguen la mayoría de las leyes y regulaciones administrativas mencionadas abajo.

Como resultado de una encuesta realizada, hemos clasificado los productos ecuatorianos con potencial en China en las siguientes categorías:

- Los mayores productos exportados de Ecuador a China, que tienen un negocio estable en China y contribuyen a más del 5 % de la exportación de Ecuador a China por año.
- Los productos competitivos de Ecuador para exportar a China, que tienen ciertos canales de distribución en China (valor de exportación anual > USD \$ 1 millón en 2007-2009) y demuestran un potencial de crecimiento en el mercado chino, aunque actualmente sean menos del 5 % de la exportación de Ecuador a China.
- Los productos ecuatorianos con valor agregado con potencial de mercado en China, que crean un valor más alto que los productos primarios y poseen competitividad en el mercado chino, aunque actualmente no han tenido una contribución significativa a la exportación de Ecuador a China.

#### Principales productos exportados de Ecuador a China

- Petróleo (código HS: 27090000)
- Madera aserrada de Virola, Imbuia y Balsa (código HS: 44072200)
- Carne de pescado (código HS: 23012011)

#### Productos generales de Ecuador con potencial de mercado en China

- Camarones (código HS: 03061391)
- Productos de madera (código HS: 44219090)

#### Productos con valor agregado de Ecuador con potencial de mercado de China

- Cacao & Chocolate (código HS: 1806xxxx)
- Café (código HS: 0901xxxx & 2101xxxx)

- Jugo de frutas, concentrado de jugos de frutas especial (código HS: 2009xxxx)
- Licor

Informes: (Banco Central del Ecuador); (PROECUADOR, FICHA COMERCIAL DE LA REPUBLICA DE CHINA, 2011)

### **2.2.3 RELACIONES BILATERALES ECUADOR-CHINA**

Según la Embajada del Ecuador en la República Popular de China acota (EMBAJADA DEL ECUADOR EN CHINA, 2013):

“Las múltiples coincidencias que existen y comparten en la actualidad ambos pueblos y gobiernos en cuestiones de política internacional y filosofía social en general, ha hecho posible una creciente apertura en la cooperación de beneficio mutuo entre la República Popular China y la República del Ecuador, basada en el respeto absoluto en términos de soberanía nacional y no injerencia en los asuntos internos de ambos países.

En el marco de su política exterior, Ecuador ejerce el comercio justo como una relación de intercambio comercial basada en el diálogo, la transparencia y el respeto, que procura una mayor equidad en el comercio internacional, al tiempo de dimensionar objetivamente las asimetrías reales. En aras de obtener una ventaja comparativa para las partes involucradas, el Ecuador procura la suscripción con China de un entendimiento comercial que impulse y fortalezca los vínculos mercantiles existentes, mediante la concreción de las concepciones ecuatoriana del “Buen Vivir” y china del “Desarrollo Armonioso”, que devengue en beneficio de todos los sectores sociales.

La relación estratégica y complementaria entre el Ecuador y China se está afianzando a través de la labor conjunta de Cooperación al Desarrollo en sus distintos ámbitos: político, comercial, financiero, de inversiones, cultural, educativo, ciencia y tecnología, de capacitación y asistencia técnica. En este sentido, existe una convergencia de criterios en materia de política internacional

que favorece principalmente el multilateralismo, la preservación del medio ambiente, el fomento de una nueva arquitectura financiera internacional, entre otros.

Los gobiernos de ambos países tienen claro que el fortalecimiento de la relación bilateral ecuatoriano-china se encuadra en un espacio de intereses comunes, donde las negociaciones directas reflejan el paradigma de la interacción “ganar-ganar”, y la obtención de resultados con beneficios compartidos, a través de la ejecución de proyectos esenciales para el Desarrollo.

En la ascendente relación bilateral con la República Popular China, la República del Ecuador encamina sus mejores esfuerzos para lograr, primordialmente, los siguientes resultados:

- Identificar los temas complementarios en los ámbitos político-diplomáticos; promover e intensificar las relaciones comerciales; profundizar la cooperación bilateral y, trabajar de manera conjunta en cuestiones de movilidad humana.
- Propiciar la inversión china en los sectores estratégicos y productivos de la sociedad ecuatoriana en su conjunto.
- Impulsar la exportación de productos ecuatorianos al mercado chino.
- Introducir nuevos actores en la agenda comercial bilateral (pequeña y mediana producción; sector artesanal; las PYME).
- Cooperar en el campo de la ciencia y tecnología, con el objeto de ubicar segmentos para el intercambio real de experiencias.
- Intensificar los intercambios bilaterales a nivel cultural y de educación.
- Desarrollar los acuerdos financieros bilaterales para promover efectivamente el desarrollo de ambos países.

- Incluir las áreas sociales –como la salud, la vivienda y las cuestiones laborales- en la nueva agenda bilateral.
- En el ámbito multilateral, compartir las experiencias y conocimiento adquirido por parte del Ecuador en los procesos de integración en la región latinoamericana, principalmente en lo que respecta a la Comunidad de Estados Latinoamericanos y Caribeños (CELAC), Unión de Naciones Suramericanas (UNASUR), Alianza Bolivariana para los Pueblos de Nuestra América – Tratado de Comercio de los Pueblos (ALBA-TCP) y la Comunidad Andina (CAN).

Establecer y trabajar conjuntamente con China en temas de interés mutuo de la agenda multilateral y de la nueva arquitectura financiera internacional.

### **PRINCIPALES ENTENDIMIENTOS BILATERALES**

Los principales entendimientos bilaterales, desde diciembre de 2010, fueron los siguientes:

- Suscripción del Acuerdo Comercial para la construcción de la Hidroeléctrica Toachi Pilatón, a cargo de la empresa China Water and Electricity –CWE- (Quito, 24 de diciembre de 2010).
- Venta anticipada de crudo, suscrita entre PETROECUADOR y “China National United Oil Corporation” -PETROCHINA- (Beijing, 28 de enero de 2011).
- Suscripción del Acuerdo entre el Ministerio Coordinador de Seguridad del Ecuador y la empresa china CEIEC para el proyecto de seguridad ciudadana (Quito, 22 febrero de 2011.)

- Suscripción del Convenio de Financiamiento de la Fase II (CHINA – ECUADOR) con el Banco de Desarrollo de China (CDB) para proyectos de inversión en el Ecuador (Beijing, 28 de junio de 2011).
- Suscripción de Acuerdo con la empresa “Goldwind” para la construcción del Proyecto Villonaco que consta de once turbinas eólicas de 1,5 MW cada una, con un poder generador total que asciende a 16,5 MW. (Loja, Ecuador, junio de 2011).
- Suscripción del Acuerdo Comercial con la Empresa CEIT para el proyecto de rehabilitación del ferrocarril transandino. (6 de julio de 2011)
- Suscripción de Acuerdo de Crédito con el EXIMBANK para financiar la construcción de la represa Hidroeléctrica “Sopladora” - Gezhouba - (Beijing, 18 de octubre de 2011).
- Suscripción de Acuerdo Comercial para la construcción de la Hidroeléctrica Delsitanisagua. Esta obra será construida con la empresa Hydrochina. (Zamora Chinchipe, Ecuador, octubre de 2011).
- Dos Proyectos Hidroeléctricos: Mazar Dudas y Quijos serán construidos por la Empresa CNEEC.
- Firma del “Convenio de Cooperación Económica y Técnica entre la R.P. China y la República del Ecuador”, de 21 de diciembre de 2011. El Ecuador recibió recursos no reembolsables para proyectos de su interés.
- Entrega de la donación de 50 computadoras y 40 laptops a SENESCYT por parte del Ministerio de Ciencia y Tecnología de la R.P. China.
- Firma del contrato entre la Corporación Eléctrica del Ecuador (CELEC EP) y la Empresa Pública China Harbin Electric International Co. Ltd. para la construcción del Proyecto Hidroeléctrico “Minas San Francisco” que aportará al sistema nacional interconectado 275 MW de potencia. (30 de diciembre de 2011).

- CELEC adjudicó a Harbin Electric International el contrato para desarrollar la central de 96MW Esmeraldas II.
- El Ministerio de Coordinación de Seguridad y CEIEC firmaron el contrato de la segunda fase de la implementación del proyecto de Servicio Integrado de Seguridad ECU-911, según el cual el MICS contará con 8 centros 911

(EMBAJADA DEL ECUADOR EN CHINA, 2013)

## **AGENDA MINISTERIAL DE RELACIONES CON CHINA**

### **VISITAS AL ECUADOR DE AUTORIDADES CHINAS**

- Visita del Viceministro de Salud de China, Li Xi (19 al 22 de junio de 2011). Suscripción de un Acuerdo de Cooperación en Salud entre el Ministerio de Salud Pública del Ecuador y el Ministerio de Salud Pública de la República Popular China.
- Visita de una delegación de China Export & Credit Insurance Corporation (SINOSURE) en abril de 2011. Esta visita –encabezada por el Vicepresidente de SINOSURE- fue muy importante porque permitió la posterior firma del Acuerdo de Crédito con el EXIMBANK sobre el Proyecto Hidroeléctrico Sopladora.
- Visita del Ministro Asistente del Ministerio de Relaciones Exteriores de la R.P. China, Zhang Kusheng, para participar en el Sexto Mecanismo de Consultas Políticas Ecuador -China, Quito, 17 de agosto de 2011.
- Visita de una delegación del Eximbank para revisar los proyectos en curso (Coca Codo Sinclair y Sopladora) así como nuevos proyectos (noviembre 2011).
- Visita del Primer Vicepresidente del Banco de Desarrollo de China (CDB) para la evaluación de las líneas de créditos recibidas (noviembre del 2011).

Esta delegación fue recibida por el Presidente Correa y el Ministro de Finanzas.

## **VISITAS MINISTERIALES Y DE AUTORIDADES BILATERALES**

- Visita del Ministro de Relaciones Laborales, Richard Espinosa Guzmán, a Beijing y Shanghai (febrero 2011). Se acordó la capacitación en temas de empleo para el Ecuador.
- Visita del Gerente de la Empresa Nacional de Ferrocarriles del Ecuador, Ingeniero Jorge Eduardo Carrera, (marzo 2011 y 6 de Julio de 2011). Suscripción del Acuerdo Comercial con la Empresa CEIT para el proyecto de rehabilitación del ferrocarril transandino.
- Visita del Comandante General de la FAE, General Leonardo Barreiro. (28 de marzo al 2 de abril de 2011).
- Visita del Viceministro Coordinador de Seguridad. Proyecto de Seguridad Ciudadana con la Empresa – CEIEC.
- Visita del Subsecretario de Comercio e Inversiones del Ministerio de Relaciones Exteriores, Comercio e Integración, doctor Héctor Egúez (3 al 19 de junio de 2011). Las reuniones con autoridades del Ministerio de Comercio, instituciones públicas, empresas públicas y privadas tuvieron por objeto promover la oferta exportable y los proyectos de inversión del país.
- Visita del Ministro de Recursos Estratégicos No Renovables, Ingeniero Wilson Pastor (junio 2010). El Ministro mantuvo una importante reunión de trabajo con la Administración de Energía de China para informar sobre el desarrollo de la Refinería del Pacífico. Mantuvo reuniones –con el mismo propósito- con los Vicepresidentes de SINOPEC y CNPC que son las dos principales empresas petroleras de China.

- Visita del Ministro Coordinador de Sectores Estratégicos, Jorge Glas. Durante su estadía se suscribió el Acuerdo de Crédito con el Eximbank, Proyecto Hidroeléctrico “Sopladora” (17 al 25 de octubre del 2011) y mantuvo diversas reuniones con empresas que tienen proyectos en el Ecuador o que están interesadas en invertir en el país.
- Visita del Alcalde de Quito, doctor Augusto Barrera. Reuniones con empresas y entidades financieras chinas sobre el Proyecto del Metro de Quito (9 al 15 de Octubre del 2011).
- Visita de una delegación del Movimiento “Alianza País” en atención a la invitación del Departamento Internacional del Comité Central del Partido Comunista de China (Beijing, Shanghai y Kuming; noviembre – diciembre 2011). Fueron recibidos por altas autoridades del Partido Comunista -la Consejera de Estado Liu Yandong y el Viceministro de Relaciones Internacionales- .
- Visita del señor Subsecretario de Investigación Científica de la Secretaría Nacional de Educación Superior, Ciencia, Tecnología e Innovación (SENESCYT). Visita a Parques Tecnológicos en Beijing y Suzhou a fin de buscar cooperación para el Proyecto de la Ciudad del Conocimiento (12 al 16 de diciembre de 2011)”

(EMBAJADA DEL ECUADOR EN CHINA, 2013)

#### **2.2.4 EL CAFÉ EN EL ECUADOR Y LA PROVINCIA DE EL ORO.**

En el apunte económico número 40 del Banco Central del Ecuador en la sección “Análisis sectorial de Café” describe lo siguiente.

El cultivo del Café en la provincia de El Oro viene cultivándose desde el año 1860, con una etapa incipiente en los años 1871 y 1876. Posteriormente, el

comercio mundial provocó un impulso significativo, hasta constituirse en un producto de exportación importante para la economía generando ingreso de divisas al Ecuador.

En 1903 este cultivo pierde importancia y es abandonado, pero en el año 1905 se retoma la producción debido a las exportaciones a los países europeos, desde la provincia de Manabí, a través del puerto de Manta.

En el año 1935, según el Servicio de Información Agropecuaria del Ministerio de Agricultura y Ganadería del Ecuador (SICA), las exportaciones ascendieron a 220000 sacos; en 1950, a 337000 sacos; en 1960, a 552000 sacos; para 1970 se sobrepasó el 1000000 de sacos exportados y para 1982 el promedio exportado alcanzó los 1200000 sacos, equivalente a un incremento de 20 % respecto del año 1970.

Asimismo, esa misma fuente señala que para el año de 1997 la población económicamente activa (PEA) vinculada a este sector fue de 159987 personas, o sea el 4.1 % de la PEA total, y el 13.3 % de la PEA agrícola, siendo evidente su contribución a la generación de empleo.

El cultivo, producción, comercialización, industrialización y exportación del café, son actividades relevantes para la economía del país. Sin embargo, en estos últimos años las condiciones socioeconómicas de los agricultores dedicados a esta actividad se han visto seriamente afectadas, por una caída de los precios internacionales y locales, reduciéndose la producción y su contribución al PIB, así como la generación de divisas por exportaciones que también experimentaron decrementos significativos.

En el Altiplano Orense la producción de café es una actividad familiar que demanda mucha mano de obra y genera empleo rural y urbano, pues a las jornadas en el campo se suman aquellas necesarias para los procesos de comercialización, transporte, preparación del grano para la exportación y de industrialización.

Su adaptabilidad a climas y suelos distintos ha permitido su establecimiento en terrenos marginales que poseen limitadas alternativas de producción. La tenencia del cultivo está en 120000 hogares con 600000 miembros; al estimar el número de personas laborando en actividades conexas, podría deducirse que el bienestar socioeconómico de aproximadamente 1000000 de ecuatorianas y ecuatorianos, tiene relación con el café. Según datos del Instituto Ecuatoriano de Estadísticas y Censo, INEC, esta cifra representaría alrededor del 8 % de la población nacional.

Ecuador exporta café según la especie (arábiga o robusta) y según su procesamiento (lavado, natural, soluble, liofilizado o tostado y molido).

A criterio de Alberto Vera, Director Ejecutivo de COFENAC, en su publicación oficial describe que el Ecuador produce alrededor de 650000 sacos de café de 60 kilos a nivel nacional; el año pasado el país exportó 1500000 de sacos.

“Tenemos que internar café desde otros países para poder suplir la demanda que tiene la industria a nivel local, que a su vez exporta al exterior a mercados tan exigentes como el japonés y el europeo. El consumo interno de Ecuador es de alrededor de 200000 sacos, restándonos 450 mil sacos para ser exportarlo, sea en grano o soluble. De esto, alrededor de 400 mil sacos se exporta a Colombia, las estadísticas demuestran que desde hace cuatro años atrás casi el 90 por ciento, tanto de robusta como arábica se exporta”. Sostuvo Vera en dicha publicación.

Según los datos estadísticos del Análisis sectorial proporcionado por el BCE, en lo que va del 2012, se han exportaron casi 875 mil sacos. Esto se debe a que la industria; importa café, por medio de la internación temporal bajo regímenes especiales, es decir para perfeccionamiento activo y/o depósito industrial. “Se trae de países como Vietnam, Indonesia, Brasil; ese café ingresa al país, es procesado y se re-exporta como café soluble. (Banco Central del Ecuador, 2003).

## **2.2.5 LAS HERRAMIENTAS Y MAQUINARIA AGRÍCOLA UTILIZADA PARA EL CAFÉ.**

Dentro del estudio de la plaza cafetalera, incide directamente la industria ferretera, ya que son los proveedores de herramientas agrícolas o de instrumentos que se utilizan para labrar la tierra, cargar arena, deshierbar, remover la tierra, abrir zanjas, transportar abono o material, entre otras. Para continuar el análisis se enlistan las herramientas agrícolas de mayor demanda en el sector, entre las que se mencionan:

- Barretones: son palancas de acero terminadas en hoja plana y semiplanas del mismo metal, mango de mediana longitud.
- Carretillas: son cargos pequeños que tienen una rueda y sirven para cargar y descargar material agrícola, sea arena, tierra, abonos.
- Escardillas: son herramientas con extremo en forma de pala, es de metal con borde inferior de filo cortante; sirve para remover la tierra.
- Machetes: son herramientas diseñadas para cortar, tienen una hoja de acero larga y afilada, unida a un mango de madera.
- Palas: son láminas de metal, preferiblemente acero, que se usan para labrar la tierra; pueden ser de punta o de forma ancha, tienen borde inferior con filo cortante y mango largo de madera terminado en un asa de metal.
- Picos: son instrumentos compuestos de una parte de acero cuyos extremos terminan en forma de pala rectangular, por un lado, y por la tierra en forma vertical; tiene una pala rectangular con borde inferior de filo y mango de madera o metal.
- Rastrillos: diseñados para cubrir o rastrillar semillas; tienen una parte horizontal de metal y formada por dientes delgados o gruesos según el uso.
- Regaderas: son envases de metal con depósito para agua, con un tubo que termina en una pieza redonda con muchos agujeros pequeños; sirve para regar plantas.
- Trasplantadores: son pequeñas palas de metal en forma de cuchara pequeña, de bordes afilados y mango de madera. Sirven para sacar semillas.

## **LA PRINCIPAL MAQUINARIA AGRÍCOLA QUE SON UTILIZADAS POR LOS CAFETALEROS ORENSES SE PUEDE INDICAR:**

- Calefactores eléctricos: Usadas generalmente en el proceso de secado del café.
- Ventiladores eléctricos: Forma parte de igual manera en el proceso de secado, de forma específica en dispersar el calor generado por los calefactores.
- Generadores eléctricos: Los generadores son parte fundamental en las haciendas, dado que por la ubicación geográfica en las que se encuentran ubicadas, carecen de fluido eléctrico y si la tiene sufren constantes caídas de voltaje, es por esto que el generador se convierte en uno de los principales requerimientos para la generación eléctrica.
- Bombas de riego: Son sistemas de bombas centrífugas, que dotan de presión y caudal a los sistemas de riego implantados en las haciendas, generalmente los sistemas de riego usado son por aspersión.
- Bombas de fumigación: Son mochilas dotadas de un sistema de bombeo ya sea manual o por motores a diésel o gasolina, generalmente usadas en el proceso de fumigación de insecticidas para las plantas.

### **2.2.6 OFERTA Y DEMANDA DE PRODUCTOS FERRETEROS.**

La globalización ha propiciado cambios en todos sentidos y en todos los sectores; la industria ferretera no es la excepción, se encuentra en un momento de recomposición debido a la apertura comercial, la entrada de nuevos jugadores al mercado nacional, el cambio de estrategias de los distribuidores nacionales.

En lo referente a ferretería agrícola en el Ecuador, los precios bajos dominado por los importadores de China, India, EEUU, Alemania con características de producción y calidad similares.

Según la estadística del INEC La complementación de los productos en este tipo de locales, confirma que esto comenzó hace casi 10 años. Pero que fue en 2007 que el sector se dinamizó en el país.

En el mercado ferretero nacional existen una variedad de 40 mil ítems, desde herramientas hasta plantas generadoras de energía.

Según el portal El Universo:

“El sector ferretero del país ha experimentado un crecimiento sostenido en los últimos cinco años, ligado al boom de la construcción y la expansión de la economía nacional.

Según representantes del sector, estos dos factores han impulsado a que estos negocios diversifiquen su oferta. Es decir, que mientras antes solo vendían herramientas, ahora ofertan artículos como cemento o hierro que sirven para construir viviendas y accesorios para el hogar como lámparas, plantas y puertas.

Cifras del Servicio de Rentas Internas (SRI) indican que este sector declaró \$ 2320 millones el año anterior, el 46,8 % más que en el 2008 cuando se reportaron \$ 1580 millones.” (El Universo, 2013).

El censo económico del 2010, realizado por el Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC), determinó que ese año el sector ferretero generó ventas por \$ 1700 millones. Las principales firmas en facturación son Corporación La Favorita, con Comercial Kywi, y Corporación El Rosado, con Ferrisariato, según datos de la Superintendencia de Compañías.

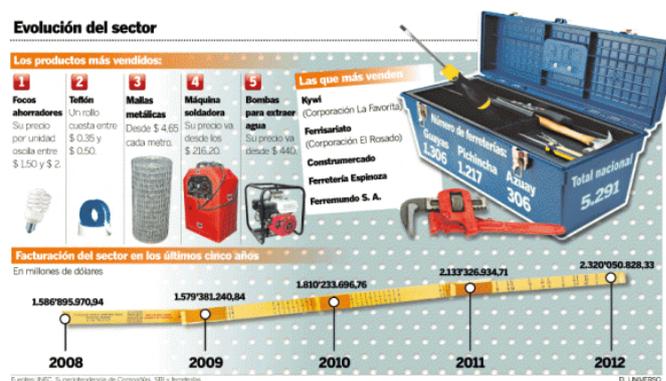
Dichas empresas se han ido estableciendo en la capital orense, Machala, debido a su crecimiento sostenido en materia de crecimiento urbano. Las mismas que ofrecen ciertos productos usados en la producción de café, pero no abastece con eficiencia debido a que su mercado es el de los hogares y construcción y no el de los insumos agrícolas y afines a cualquier tipo de producción y siembra.

5291 Ferreterías hay en el país, según el INEC. Guayas concentra 1306, Pichincha 1217, Azuay 306, El Oro 43, Manabí 79 y Los Ríos 57.

El Oro con 43 establecimientos registrados y más de 238 personas empleadas por el sector, de las cuales destacan: El Ferretero, Ferroelectrica El Oro, Coelsa, Maquinsur, Tubesa y demás ferreterías pequeñas que se encuentran dispersas por toda la urbe.

Miriam Orrala, administradora de Ferroelectrica El Oro, Centro de Machala, afirma que el crecimiento del sector es considerable, ya que según estadísticas de esta empresa marca un crecimiento anual de un 40 %. Nos explica que esto se debe a la aplicación de estrategias de atención y servicio al cliente personalizadas al ejercer con cada cliente o empresa atendida.

### Ilustración 1 – EVOLUCIÓN SECTOR FERRETERO



Fuente y Elaboración: El Universo

### 2.2.7 IMPORTACIÓN DE LOS PRODUCTOS FERRETEROS A ECUADOR

Para que una ferretería que se encuentre en capacidad y con la infraestructura deberá contar con los siguientes requisitos detallados a continuación (SENAE, 2013):

## REQUISITOS PARA IMPORTAR, PROCEDIMIENTO INICIAL.

Según las leyes y normativas Ecuatorianas para la importación las Asociaciones deben:

- Tener No. RUC, que esté habilitado por el SRI.
- Los importadores y exportadores deberán consignar sus datos en la “Tarjeta de Identificación.
- Importador-Exportador”, proporcionada por el BCE y los bancos corresponsales y ser presentada en el banco en el que el cliente disponga de una cuenta corriente o de ahorros.
- Para el ingreso en el sistema de Comercio Exterior, los bancos corresponsales solicitarán documentos personales adicionales, según sus políticas de gestión. Cabe mencionar que el trámite de registro de importador – exportador se realiza por una sola vez.

### 2.2.8 BALANZA COMERCIAL

**Tabla 1 – HISTORICO BALANZA COMERCIAL**

Toneladas Métricas en miles y valor FOB en millones

	Ene - Oct 2010		Ene - Oct 2011		Ene - Oct 2012		Ene - Oct 2013		Variación	
	TM	Valor USD FOB	TM	Valor USD FOB						
<b>Exportaciones totales</b>	<b>22,108</b>	<b>14,274.26</b>	<b>22,986</b>	<b>18,478.22</b>	<b>23,375</b>	<b>19,951.69</b>	<b>24,264</b>	<b>20,752.45</b>	<b>3.803%</b>	<b>4.0%</b>
<i>Petroleras **</i>	112,446	7,817.4	114,662	10,775.3	119,526	11,797.8	122,779	11,883.3	2.7%	0.7%
<i>No petroleras</i>	6,463	6,456.8	7,054	7,702.9	6,751	8,153.9	7,156	8,869.1	6.0%	8.8%
<b>Importaciones totales</b>	<b>11,162</b>	<b>15,793.9</b>	<b>11,811</b>	<b>18,763.0</b>	<b>11,743</b>	<b>19,930.8</b>	<b>13,406</b>	<b>21,812.3</b>	<b>14.2%</b>	<b>9.4%</b>
<i>Bienes de consumo</i>	879	3,353.7	973	3,892.5	919	4,037.0	827	4,160.2	-9.9%	3.0%
<i>Materias primas</i>	5,207	4,838.9	6,118	5,931.7	6,043	6,013.0	6,962	6,681.4	15.2%	11.1%
<i>Bienes de capital</i>	403	4,087.9	423	4,703.7	460	5,380.4	486	5,754.5	5.8%	7.0%
<i>Combustibles y Lubricantes</i>	4,663	3,303.6	4,292	4,161.3	4,318	4,448.0	5,125	5,123.3	18.7%	15.2%
<i>Diversos</i>	10.1	63.7	4.0	31.4	3.8	36.5	5.5	51.4	43.0%	40.8%
<i>Ajustes ***</i>		146.0		42.3		15.9		41.7		
<b>Balanza Comercial - Total</b>		<b>-1,519.6</b>		<b>-284.8</b>		<b>20.9</b>		<b>-1,059.9</b>		
<i>Bal. Comercial - Petrolera</i>		4,513.8		6,614.0		7,349.8		6,760.1		-8.0%
<i>Bal. Comercial - No petrolera</i>		-6,033.5		-6,898.7		-7,328.9		-7,820.0		-6.7%

Fuente y Elaboración: Banco Central del Ecuador

En el periodo de Enero – Octubre 2013 se registró una balanza comercial deficitaria de \$ -1059,9 millones, lo que representa claramente los problemas que Ecuador tiene para encontrar mercados nuevos, dado que las importaciones crecen en un 9,4 % respecto al año 2012 y las exportaciones solo crecen un 4 %, es decir, a pesar de que las exportaciones se encuentran en alza no crecen a la misma medida que lo hacen las importaciones. Es por esto que se requiere fomentar la exportación y el desarrollo de mercados potenciales generando de esta manera nuevos clientes. Además se determina la dependencia y el margen diferencial dominado por la exportación petrolera, representando en el 2013 más del 50% de las exportaciones totales en este periodo.

### **2.2.9 LAS EXPORTACIONES DE CAFÉ**

Se realiza un estudio de los antecedentes históricos del café y su influencia en la balanza comercial, esta información tiene una recopilación de fuentes oficiales del café y regulaciones del Banco Central del Ecuador plasmadas en letras e ilustraciones que resumen el aporte representado por el café.

**Tabla 2 – TABLA DE EXPORTACIONES (TONELADAS METRICAS Y VALOR USD FOB MILLONES)**

	Ene - Jun 2011				Ene - Jun 2012				Ene - Jun 2013				Variación 2013 - 2012		
	a	b	b/a		a	b	b/a		a	b	b/a			Valor	Valor
	Valor USD		Valor	Partic.en	Valor USD		Valor	Partic.en	Valor USD		Valor	Partic.en		Valor	Valor
	Vol.	FOB	unitario	valor	Vol.	FOB	unitario	valor	Vol.	FOB	unitario	valor	Vol.	USD	FOB
Exportaciones Totales (eje der.)	13,878	11,048.00			14,431	12,256.32		0	14,148	12,165.79			-2.0%		-0.7%
<b>Petroleras **</b>	<b>68,611</b>	<b>6,432.76</b>		<b>100.0%</b>	<b>73,145</b>	<b>7,405.56</b>		<b>100.0%</b>	<b>69,574</b>	<b>6,756.23</b>		<b>100.0%</b>	<b>-4.9%</b>		<b>-8.8%</b>
<b>Crudo</b>	<b>62,595</b>	<b>5,943.73</b>	<b>95.0</b>	<b>92.4%</b>	<b>65,820</b>	<b>6,728.64</b>	<b>102.2</b>	<b>90.9%</b>	<b>66,735</b>	<b>6,502.59</b>	<b>97.4</b>	<b>96.2%</b>	<b>1.4%</b>	<b>-3.4%</b>	<b>-4.7%</b>
EP Petroecuador	55,348	5,310.37	95.9	82.6%	58,048	5,944.11	102.4	80.3%	58,765	5,741.57	97.7	85.0%	1.2%	-3.4%	-4.6%
Crudo Oriente	37,299	3,614.12	96.9	56.2%	38,281	3,952.34	103.2	53.4%	40,178	3,982.94	99.1	59.0%	5.0%	0.8%	-4.0%
Crudo Napo	18,049	1,696.25	94.0	26.4%	19,767	1,991.78	100.8	26.9%	18,587	1,758.63	94.6	26.0%	-6.0%	-11.7%	-6.1%
SH Tarifa Clás. Priv. Prest. Servicio ***	6,846	597.04	87.2	9.3%	7,772	784.52	100.9	10.6%	7,970	761.02	95.5	11.3%	2.5%	-3.0%	-5.4%
Compañías privadas Ctto. Participación	401	36.32	90.6	0.6%	-	0.00	0.0	-	-	0.00	0.0	-	-	-	-
<b>Derivados</b>	<b>6,016</b>	<b>489.03</b>	<b>81.3</b>	<b>7.6%</b>	<b>7,325</b>	<b>676.93</b>	<b>92.4</b>	<b>9.1%</b>	<b>2,838</b>	<b>253.64</b>	<b>89.4</b>	<b>3.8%</b>	<b>-61.2%</b>	<b>-62.5%</b>	<b>-3.3%</b>
<b>No Petroleras</b>	<b>4,336</b>	<b>4,615.24</b>		<b>100.0%</b>	<b>4,266</b>	<b>4,850.76</b>		<b>100.0%</b>	<b>4,442</b>	<b>5,409.56</b>		<b>100.0%</b>	<b>4.1%</b>		<b>11.5%</b>
<b>Tradicionales</b>	<b>3,242</b>	<b>2,244.00</b>		<b>48.6%</b>	<b>3,086</b>	<b>2,284.43</b>		<b>47.1%</b>	<b>3,157</b>	<b>2,490.95</b>		<b>46.0%</b>	<b>2.3%</b>		<b>9.0%</b>
Banano y Plátano	3,027	1,207.15	398.8	26.2%	2,832	1,134.20	400.5	23.4%	2,898	1,233.49	425.7	22.8%	2.3%	8.8%	6.3%
Camarón	90	571.08	6,316.2	12.4%	107	656.42	6,139.8	13.5%	111	781.14	7,026.4	14.4%	4.0%	19.0%	14.4%
Cacao y elaborados	70	246.94	3,538.8	5.4%	81	209.97	2,583.8	4.3%	91	219.75	2,426.7	4.1%	11.4%	4.7%	-6.1%
Atún y pescado	34	125.10	3,672.8	2.7%	43	169.89	3,986.5	3.5%	38	146.30	3,806.0	2.7%	-9.8%	-13.9%	-4.5%
Café y elaborados	21	93.72	4,486.0	2.0%	23	113.96	4,891.6	2.3%	19	110.28	5,880.5	2.0%	-19.5%	-3.2%	20.2%
<b>No Tradicionales</b>	<b>1,094</b>	<b>2,371.24</b>		<b>51.4%</b>	<b>1,180</b>	<b>2,566.32</b>		<b>52.9%</b>	<b>1,286</b>	<b>2,918.61</b>		<b>54.0%</b>	<b>8.9%</b>		<b>13.7%</b>

Fuente: Banco Central del Ecuador

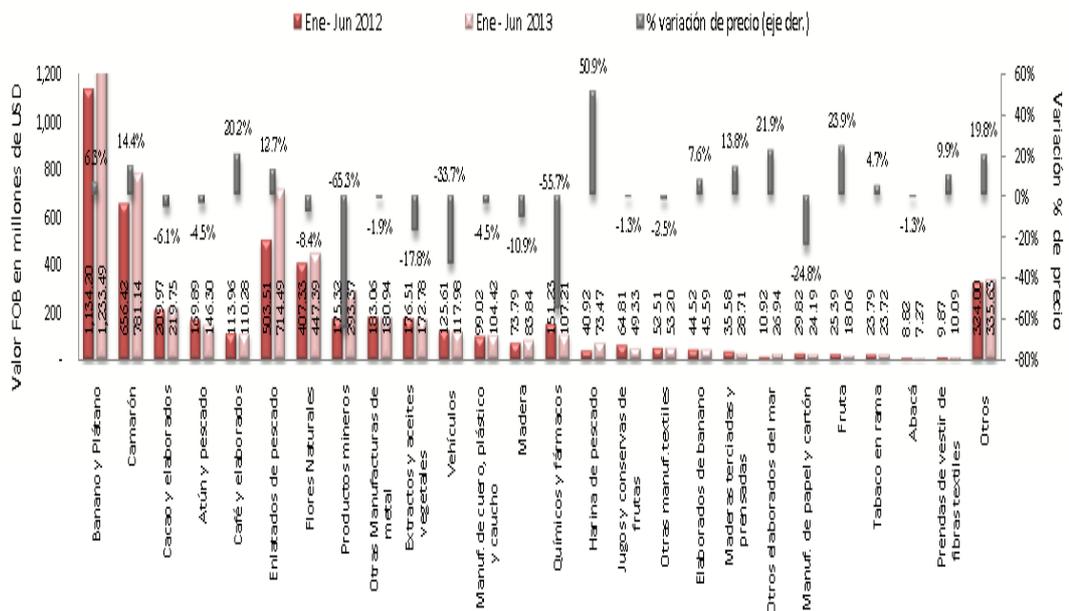
1. Las cifras son provisionales su reproceso se realiza conforme a la recepción de documentos fuente de las operaciones de comercio exterior.
2. Volumen en miles de barriles.
3. A partir de 2011, y en el marco de la Ley Reformatoria a la Ley de Hidrocarburos publicada en Suplemento del Registro Oficial No. 244 de Julio 27 del 2010, en las estadísticas de exportaciones del petróleo crudo, se incluye la Secretaría de Hidrocarburos (SH), del Ministerio de Recursos Naturales no Renovables del Ecuador (MRNNR) como nueva fuente de información. Esta identidad es responsable de proveer información sobre las distintas modalidades de pago, que por concepto de tarifa, reciben las compañías petroleras privadas que operan en el Ecuador, bajo la modalidad contractual de prestación de servicios. Para fines de este cuadro, se incluye el pago en especie destinado a la exportación.

Las exportaciones No Petroleras registradas durante el primer semestre de 2013, totalizaron un valor FOB de USD5409.5 millones, monto superior en 11.5

% con respecto al registrado en el mismo período del año 2012, que fue de USD 4850.7 millones. En este grupo de productos hubo un aumento global en los volúmenes de ventas de 4.1 % y en los precios unitarios de 7.1 %.

En lo relacionado a las exportaciones de café y sus elaborados según la tabla, se puede apreciar que en el año 2011 al 2012 se incrementó de 21 mil toneladas métricas a 23 mil toneladas métricas. Por lo que es claro reconocer que en el sector de las exportaciones no petroleras tradicionales el café fue el de menor desarrollo.

**Tabla 3 – TABLA DE EXPORTACIONES NO PETROLERAS**



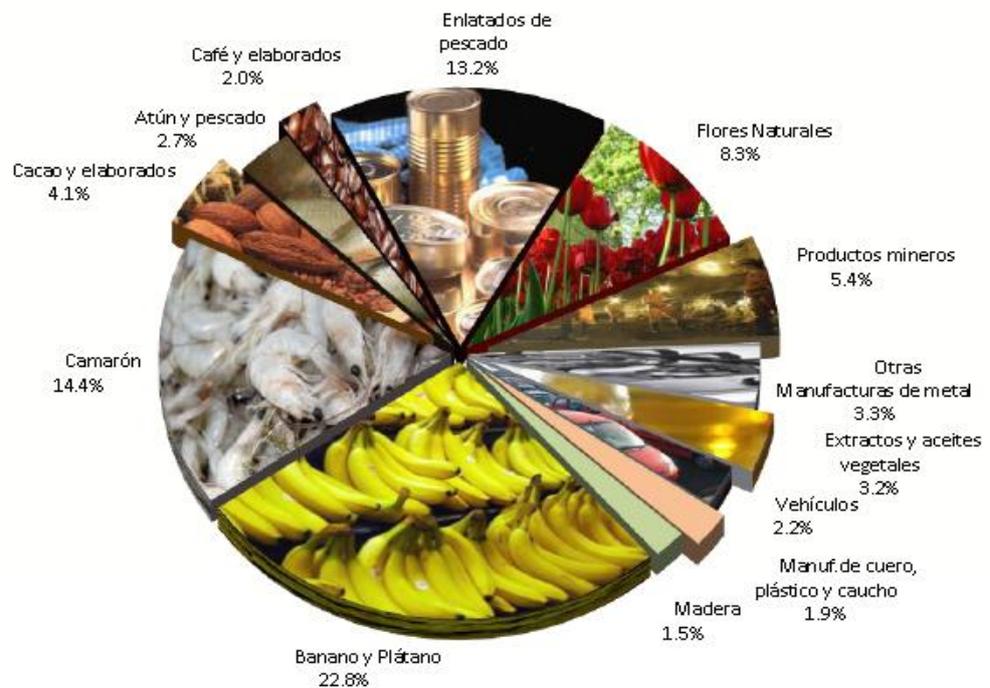
Fuente y Elaboración: Banco Central del Ecuador

Las participaciones porcentuales de las exportaciones Tradicionales y No Tradicionales dentro de las ventas externas No Petroleras, registradas entre los meses de enero y junio de 2013 fueron de 46 % y 54 %, respectivamente.

Así mismo, dentro de las exportaciones No Petroleras, los productos que mayor participación porcentual tuvieron en el primer semestre de 2013 fueron:

banano y plátano (22.8 %), camarón (14.4 %), enlatados de pescado (13.2 %), flores naturales (8.3 %), productos mineros (5.4 %), cacao y elaborados (4.1 %), otras manufacturas de metal (3.3 %), extractos y aceites vegetales (3.2 %), atún y pescado (2.7 %), vehículos (2.2 %), café y elaborados (2 %), manufacturas de cuero, plástico y caucho (1.9 %); y, madera(1.5 %).

### Ilustración 2 – PARTICIPACION EXPORTABLE NO PETROLERA POR PRODUCTO



Fuente y elaboración: Banco Central del Ecuador

#### 2.2.10 PRINCIPALES MERCADOS COMPRADORES DE CAFÉ.

En el ANÁLISIS SECTORIAL DEL CAFÉ del Banco Central del Ecuador según el Apunte Económico No. 40 de Bardellini (2003) nos informa:

En los últimos años, el aporte de las exportaciones de café frente al total de exportaciones pasa del 5.57 % en 1995 a 0.95 % en el año 2001, y para el año 2002 se observa una reducción mayor aún, ya que se ubicaron en 0.82 % de las exportaciones totales del país. Esta situación se produce debido a la reducción de la producción nacional y a la drástica caída de los precios en el mercado internacional. Es importante anotar que la reducción en el aporte obedece también a la diversificación de las exportaciones de productos no tradicionales (ver tabla 4).

**Tabla 4 - PARTICIPACIÓN DE LAS EXPORTACIONES CAFETALERAS EN EL TOTAL DE EXPORTACIONES**

<b>Años</b>	<b>Exportaciones</b>	<b>Café y Elaborados</b>	<b>Participación %</b>	<b>Café en grano</b>	<b>Participación café en grano %</b>	<b>Participación café elaborado %</b>
1991	2.851.013	109.953	3,85	84.557	2,96	0,89
1992	3.101.527	82.132	2,65	61.455	1,98	0,67
1993	3.065.615	117.093	3,82	88.929	2,90	0,92
1994	3.842.683	413.818	10,77	365.709	9,51	1,26
1995	4.380.706	243.872	5,57	185.317	4,23	1,34
1996	4.872.648	159.544	3,27	129.471	2,55	0,72
1997	5.264.363	121.454	2,31	91.739	1,74	0,57
1998	4.203.049	105.067	2,50	71.660	1,70	0,80
1999	4.451.084	78.102	1,75	56.897	1,28	0,47
2000	4.926.627	45.584	0,93	22.219	0,45	0,48
2001	4.678.437	44.104	0,95	15.049	0,32	0,63
2002	5.029.751	41.408	0,82	10.307	0,20	0,62

Bardellini j. O.(2003) Según el historial del boletín estadístico del Banco Central de Ecuador.

En las Bolsas de New York y Londres, los precios de venta del café ecuatoriano, para los cafés arábigos y robustas, respectivamente, considerando la calidad del mismo, así como a los diferenciales que se apliquen al producto ecuatoriano por la calidad en base FOB y que para el año 2001 fueron los siguientes: 35

- Arábigo lavado -4 (castigo que se aplica al café ecuatoriano sobre el precio cotizado en bolsa). Esta es la percepción del mercado internacional respecto de la calidad de nuestro café.

- Arábigo natural –16 (el castigo es mayor que el aplicado al café arábigo lavado, ya que el café natural es de menor calidad que el lavado. Es así como lo percibe el mercado).

- Robusta con 2 % negros –3 (En este caso el 2 % es el grado de tolerancia que se encuentra en nuestro café, por lo cual se lo castiga al precio cotizado en bolsa conforme a la percepción del mercado).

Los bajos precios registrados en el mercado internacional siguen preocupando a los agricultores dedicados a esta actividad. Las autoridades, campesinos, intermediarios, exportadores han manifestado su preocupación, ya que no se trata únicamente de bajos precios, sino también de la baja productividad alcanzada durante los últimos años en el Ecuador.

La extrema volatilidad de los precios internacionales del café y la tendencia a la baja en los últimos 20 años, dificulta la situación del caficultor ecuatoriano que se dedica a producir un café poco competitivo en este mercado.

Del décimo lugar que hace 11 años ocupaba Ecuador, pasó en el 2000 a ser un país productor marginal de café con menos del 1% del total producido a nivel mundial, con una producción de 901.000 sacos de café según cifras de la Organización Internacional del Café.

La tendencia mundial a la baja de los precios obedece a una sobreoferta de parte de los países productores, teniendo mayor incidencia las decisiones que sobre producción realicen países como Brasil, Colombia, Vietnam, que representan el mayor porcentaje de producción a nivel mundial.

En Londres en mayo de 2001, representantes de los países productores de café acordaron mantener un régimen de retención del grano establecido un año atrás para procurar mejorar la situación del mercado cafetero. Desde que se aprobó el plan, siete millones de sacos han sido retenidos por los productores de acuerdo con esta política.

Los datos de la Asociación de Productores de Café revelan que Brasil, Colombia y Costa Rica fueron los que cumplieron el plan de retención en forma más cabal.

Como el Plan de Retención de las exportaciones no dio resultado, los países exportadores acordaron otra estrategia para contrarrestar la baja de los precios, la cual consistió en mejorar la calidad y destruir un 5% del total de producción de los cafés de baja calidad.

El presidente de la Asociación de Productores de Café, Sergio Amaral, quien también es embajador de Brasil ante el Reino Unido, indicó a la cadena de noticias BBC de Londres, en mayo del 2001, que se espera que aquellos socios que aún no han puesto en práctica la política de retención lo hagan inmediatamente.

De acuerdo con información elaborada por el COFENAC, los precios de la variedad de café Arábigo ecuatoriano cotizados en la bolsa de New York, con excepción del año 1997 en que se ubicó a US\$ 18506 el quintal, han venido experimentando un descenso durante el período 1994 - 2000, ya que de US\$ 148.52 el quintal que se cotizó en 1994, bajó a US\$ 91.94 en el año 2000, ubicándose en el 2001 en US\$ 56.26, y finalmente en el año 2002 en US\$ 53.19.

Por otra parte la variedad Robusta, que se cotiza en el mercado de Londres, ha tenido también un comportamiento descendente, excepto en el año 1998, que tuvo una leve recuperación ya que se cotizó en US\$ 84.01.

Así, en el año 1996 se ubicó en US\$ 82.73 el quintal, y al año 2001, se cotizó a US\$ 23.80, que representa una disminución del 71 %, respecto del año 1996. Como se aprecia, el precio del quintal de café Robusta se cotiza más bajo que el de la versión Arábigo.

Según datos de la Asociación Nacional de Exportadores de Café, de Enero a Abril del 2013 fluctuaron para el arábigo lavado desde \$139,83 hasta 151,88; el arábigo natural desde \$115,48 hasta \$150,10; robusta natural \$86,95

hasta 100,91 y el café tostado y/o molino oscila entre 126,62 hasta 144,96 (ver tabla 5)

**Tabla 5 - HISTORIAL DE PRECIOS MÍNIMOS REFERENCIALES EN MERCADO MUNDIAL DEL CAFÉ**

<b>PRECIOS MÍNIMOS REFERENCIALES</b>				
<b>VALOR FOB USD/ 45,36KG</b>				
<b>PRECIO POR SEMANA</b>	<b>ARÁBIGO LAVADO</b>	<b>ARÁBIGO NATURAL</b>	<b>ROBUSTA NATURAL</b>	<b>TOSTADO Y/O MOLIDO</b>
11 al 17 de Abril 2013	\$ 144,17	\$ 117,12	\$ 95,70	\$ 126,62
4 al 10 de Abril 2013	\$ 145,97	\$ 118,00	\$ 95,71	\$ 127,66
28 de Marzo al 3 Abril 2013	\$ 143,50	\$ 115,48	\$ 98,18	\$ 127,13
21 al 27 Marzo 2013	\$ 141,44	\$ 115,93	\$ 100,40	\$ 128,71
14 al 20 de Marzo 2013	\$ 142,39	\$ 122,63	\$ 100,91	\$ 133,00
7 al 13 Marzo 2013	\$ 141,53	\$ 122,57	\$ 96,03	\$ 130,07
28 de Febrero al 6 Marzo 2013	\$ 142,20	\$ 122,35	\$ 95,51	\$ 129,63
21 al 27 Febrero 2013	\$ 139,83	\$ 118,59	\$ 94,70	\$ 126,91
14 al 20 de Febrero 2013	\$ 140,63	\$ 120,82	\$ 96,96	\$ 129,58
7 al 13 de Febrero 2013	\$ 141,86	\$ 125,92	\$ 96,92	\$ 132,40
31 de Enero al 6 de Febrero 2013	\$ 146,87	\$ 128,94	\$ 93,11	\$ 132,12
24 al 30 de Enero 2013	\$ 149,89	\$ 132,73	\$ 93,26	\$ 134,47
17 al 23 de Enero 2013	\$ 151,88	\$ 140,34	\$ 94,54	\$ 144,70
10 al 16 de Enero 2013	\$ 146,68	\$ 137,36	\$ 94,22	\$ 144,12
3 al 9 de Enero 2013	\$ 144,07	\$ 135,71	\$ 92,03	\$ 144,96
27 de Diciembre al 2012 de Enero 2013	\$ 150,56	\$ 150,10	\$ 86,95	\$ 141,05

Fuente: Asociación Nacional de Exportadores de Café (ANECAFE)

Elaborado por: Autor

Cabe notar que existe un aumento considerable, respecto a la caída de precios en años anteriores, una recuperación que vuelve atractiva el cultivo de café para productores y exportadores. El café arábigo (ver tabla 6) de Enero del 2009 a Enero del 2013 tiene una constante curva creciente con un crecimiento aproximado al 90 % y que a partir de Febrero del 2013 sufre una estrepitosa caída de los mismos por dos factores que afectan directamente al mercado como fue el incremento de la producción brasileña y la crisis mundial que afectó a muchos países consumidores de la Unión Europea y Estados Unidos.

**Tabla 6 - HISTORIAL DE PRECIOS MÍNIMOS REFERENCIALES DE  
ENERO AL 19 DE MARZO 2014**

PRECIO POR SEMANA	ARÁBIGO LAVADO	ARÁBIGO NATURAL	ROBUSTA NATURAL	TOSTADO Y/O MOLIDO
13 al 19 de Marzo del 2014	\$ 220,63	\$ 180,52	\$ 104,43	\$ 169,54
27 de Febrero al 05 de Marzo 2014	\$ 190,84	\$ 152,54	\$ 95,79	\$ 147,76
13 al 19 de Febrero 2014	\$ 146,78	\$ 117,52	\$ 85,81	\$ 120,98
30 Enero al 05 de Febrero 2014	\$ 122,75	\$ 95,30	\$ 82,01	\$ 105,49
09 al 15 de Enero 2014	\$ 119,49	\$ 94,30	\$ 82,16	\$ 104,99
02 al 08 de Enero 2014	\$ 115,96	\$ 93,85	\$ 80,48	\$ 103,73

Fuente: Consejo Cafetalero Nacional.

Elaborado por: Autor

El panorama pareciera ser alentador para el mercado cafetero en este arranque del 2014 (ver tabla 6) dado que presenta una tendencia creciente el primer trimestre del año.

**Tabla 7 - HISTORIAL DE PRECIOS MENSUALES EN EL MERCADO  
MUNDIAL DEL CAFÉ ARÁBIGO**

PRECIO MENSUAL DEL CAFÉ					
CENTAVOS DE USD POR LIBRA					
MESES	ARÁBIGA				
	2009	2010	2011	2012	2013
Enero	\$ 128,03	\$ 154,41	\$ 262,94	\$ 240,89	\$ 158,27
Febrero	\$ 128,51	\$ 155,92	\$ 288,08	\$ 225,49	\$ 153,00
Marzo	\$ 127,76	\$ 162,15	\$ 294,48	\$ 201,85	\$ 153,01
Abril	\$ 134,58	\$ 171,07	\$ 302,71	\$ 193,35	
Mayo	\$ 147,64	\$ 174,03	\$ 293,06	\$ 186,35	
Junio	\$ 144,46	\$ 193,52	\$ 277,78	\$ 169,79	
Julio	\$ 137,60	\$ 205,25	\$ 269,18	\$ 190,77	
Agosto	\$ 146,87	\$ 212,80	\$ 273,54	\$ 175,97	
Septiembre	\$ 145,67	\$ 222,10	\$ 275,58	\$ 179,60	
Octubre	\$ 151,95	\$ 215,84	\$ 248,49	\$ 172,37	
Noviembre	\$ 150,23	\$ 227,96	\$ 249,50	\$ 160,64	
Diciembre	\$ 155,86	\$ 237,33	\$ 243,14	\$ 154,22	

Fuente: Fondo Monetario Internacional

Elaborado por: Autor

**Tabla 8 - HISTORIAL DE PRECIOS MENSUALES EN EL MERCADO MUNDIAL DEL CAFÉ ROBUSTA**

PRECIO MENSUAL DEL CAFÉ					
CENTAVOS DE USD POR LIBRA					
MESES	ROBUSTA				
	2009	2010	2011	2012	2013
Enero	\$ 85,77	\$ 75,11	\$ 106,30	\$ 109,40	\$ 105,79
Febrero	\$ 81,47	\$ 73,52	\$ 114,62	\$ 111,25	\$ 109,70
Marzo	\$ 77,48	\$ 72,55	\$ 122,46	\$ 113,60	\$ 112,67
Abril	\$ 76,50	\$ 76,37	\$ 121,29	\$ 111,71	
Mayo	\$ 77,05	\$ 76,24	\$ 126,30	\$ 116,01	
Junio	\$ 75,65	\$ 82,51	\$ 122,15	\$ 113,34	
Julio	\$ 74,82	\$ 89,95	\$ 116,58	\$ 113,37	
Agosto	\$ 75,04	\$ 89,06	\$ 119,00	\$ 113,01	
Septiembre	\$ 77,31	\$ 87,11	\$ 113,94	\$ 110,87	
Octubre	\$ 76,68	\$ 90,57	\$ 107,34	\$ 109,89	
Noviembre	\$ 73,08	\$ 97,94	\$ 108,18	\$ 102,94	
Diciembre	\$ 74,68	\$ 98,32	\$ 114,07	\$ 102,30	

Fuente: Fondo Monetario Internacional

Elaborado por: Autor

## 2.3 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

### 2.3.1 VENTAJAS COMPETITIVAS DEL CAFÉ ECUATORIANO.

- Exclusivas características organolépticas como el sabor, tono, cuerpo y aroma
- Gran potencial para el cultivo de la planta, dado a los innumerables terrenos que podrían utilizarse para la actividad cafetalera.
- En comparación al resto de productores de Sudamérica, nuestro café se oferta a menores precios, es decir, el precio es muy competitivo a nivel regional.
- Ecuador oferta las 2 variedades de café arábigo y robusta.
- Disponibilidad del producto la mayor parte del año, que representa una ventaja relevante debido a que se puede cubrir cualquier demanda no esperada.

### 2.3.2 COMERCIO COMPENSADO.

La modalidad del comercio compensado “implica que el exportador que suministra la planta, equipo o tecnología acepta por contrato recibir como pago

parcial o total de bienes que ha de producir el importador con el equipo o tecnología que le vendió originalmente” (Gallegos, 1985).

Con esto el autor explica que generalmente la maquinaria es importada, y con los productos que vayan a ser industrializados con la misma se pagará al proveedor-fabricante. Estos contratos pueden tener una validez entre 5 a 20 años dentro de los cuales ambos podrán hacer el cruce de cuentas en base a la negociación que se hayan planteado al inicio, en caso de haber diferencial se ajustará mediante moneda de circulación internacional.

Generalmente este tipo de acuerdos se da en colaboración de entidades estatales que crean conveniente la transacción, debido al aporte que generará en materia económica y de tecnología aportando, salvaguardando así divisas e incrementando mercados para la producción local.

### **2.3.3 EL AGRICULTOR CAFETALERO EN LA PROVINCIA DE EL ORO**

Principales labores agrícolas.

De la Guía para la Producción y Procesamiento del Café se elaboró un resumen de las principales labores agrícolas para producir café de alta calidad.

Suelo y clima.-Gran parte de la zona montañosa del altiplano Orense reúne los requisitos climatológicos y edafológicos para el cultivo de café.

El café se cultiva entre los 600 y 3,000 pies sobre el nivel del mar (psnm) donde la iluminación es adecuada para el crecimiento del cafeto a pleno sol. El área más adecuada está entre 1,500 y 3,000 psm.

Las series de suelo recomendadas para el cultivo son: Humatas, Alonso, Catalina, Dagüey (Cialitos) y los Guineos.

Selección y Procesamiento de la semilla.-El establecimiento de una plantación de café de alta producción comienza con la selección, procesamiento y almacenamiento apropiado de la semilla en grano. Es necesario seleccionar

semilla de árboles con un récord de alta producción durante un mínimo de cuatro años y que reúnan las características tipo de la variedad.

Los frutos deben cosecharse en su estado de madurez óptimo y de las ramas donde se concentre la mayor producción durante ese año.

Almacene la semilla en un área ventilada utilizando sacos porosos de fibra natural. Las condiciones adecuadas para el almacenamiento son de 50°F y 50% de humedad relativa.

Preparación del semillero.- Se prepara un germinador o semillero que provea un espacio de 3 pies de ancho por 3 pies de largo por cada libra de semilla. El germinador debe tener una profundidad no menor de 7 pulgadas para que la raíz pivotante de las plántulas pueda crecer libremente. Se estima que una libra de semilla de café produce de 1000 a 1200 plántulas saludables para trasplante.

Manejo del vivero.-Se debe localizar el vivero cerca de una fuente de agua, sin exposición a vientos fuertes, pero con buena circulación de aire y en un lugar accesible de la finca donde se facilite la transportación de los arbolitos. El terreno debe tener una inclinación de 1 a 2 % para evitar la acumulación de agua. Oriente las eras de este a oeste siempre que sea posible para minimizar la sobreexposición solar de las plantas a lo largo de la era.

Utilizar bolsas plásticas de polietileno de 3 a 3 ½ pulgadas de diámetro y 10 pulgadas de profundidad con perforaciones a los lados y una en el fondo. La mezcla para llenar las bolsas debe componerse de suelo fértil y materia orgánica bien curada a razón de 2:1. La mezcla debe tener un pH de 5.5 a 6.5.

Variedades.- Mundialmente se cultivan tres especies de café; Coffea arabica, Coffea canephora y Coffea liberica.

Sombra.- La fotosíntesis y el crecimiento del cafeto son mayores a pleno sol que bajo sombra. Por otro lado, los árboles de sombra ayudan a proteger el suelo contra la erosión, al igual que las siembras densas de café a pleno sol,

especialmente si se usan zanjas al contorno debidamente trazadas. En sistemas de cultivo intensivos, donde la recolección se va a realizar con mallas, la sombra no se recomienda debido a que reduce la producción e interfiere con las prácticas de manejo.

La sombra se recomienda en lugares donde el clima es muy caliente porque ayuda a mantener baja la temperatura del aire, en lugares expuestos a fuertes vientos, así como en las siembras donde el agricultor no posee los medios económicos suficientes para costear los insumos que demandan las prácticas agrícolas en el cultivo intensivo al sol.

Siembra.- Al seleccionar el predio para la siembra se debe tener en consideración que el mismo no esté expuesto a vientos fuertes y constantes. La topografía debe ser lo menos inclinada posible, con no más de 50% de declive, de modo que se faciliten las labores del cultivo. En los suelos inclinados de la región cafetalera, el control de la erosión durante el establecimiento de plantaciones es imprescindible para lograr y mantener beneficios económicos.

La distancia de siembra depende del porte de las variedades a sembrar y si la cosecha se realizará a mano o con mallas plásticas. Si la plantación se va a establecer para recolección con mallas la distancia debe ser de 10 pies entre las hileras y 4 pies entre plantas (1,057 árboles por cuerda). Las variedades que mejor se ajustan para el recogido con mallas son las de porte intermedio como Bourbón y Mundo Nuevo.

Si la recolección va a ser manual la distancia recomendada para variedades de porte intermedio es de 10 pies entre hileras y 4 pies entre plantas, o distancias similares. Para las variedades semi enanas las distancias recomendadas son de 6 pies entre hileras y 4 ó 6 pies entre plantas, o distancias similares. Al igual que las variedades de porte intermedio, distancias más cortas requerirán de manejo del tejido vegetativo a más corto plazo.

Abonamiento.- Para obtener altas producciones en el cultivo de café es necesario utilizar fertilizantes químicos. La aplicación es necesaria para suplir

los nutrientes en cantidades suficientes para el buen desarrollo de la planta y para producir una cosecha abundante. Se recomienda hacer análisis de muestras de suelo y tejido vegetal para determinar la fertilidad del suelo y el estado nutricional de los cafetos.

Poda.- La mayor parte de la cosecha de café crece en tejido desarrollado durante el año anterior. El objetivo principal de la poda es maximizar la cantidad de este tejido. Otros objetivos de la poda son:

- Darle forma a los arbustos para hacer mejor uso del espacio entre ellos y facilitar el acceso al cafetal.

- Remover el tejido viejo y enfermo

- Proveer un medio ambiente apropiado entre los arbustos, que conduzca a una mayor producción y minimice la propagación de plagas y enfermedades

- Promover la producción del grano donde sea fácil su recolección

- Facilitar las aplicaciones de plaguicidas

Control de Malezas.- Las malezas compiten con los cultivos por espacio, agua, luz y nutrientes. Pueden ser hospederas de organismos causantes de enfermedades y de insectos.

El control de las malezas en el cafetal es de suma importancia, especialmente durante los primeros años. Generalmente éste se realiza tres veces al año; al inicio de la temporada de lluvia, antes y después de la cosecha. Indistintamente del método de control que se utilice se debe mantener limpia la “corona” o “plato” del arbusto (área de crecimiento de raíces).

Control de insectos.- el de mayor importancia económica es el minador de la hoja. La larva de esta pequeña alevilla penetra en los tejidos de la hoja y produce lesiones irregulares, que a veces semejan caminos, que se secan. Como consecuencia se reduce la fotosíntesis y puede causar caída de las hojas.

La hormiguilla hace túneles en los tallos y ramas del cafeto. Principalmente se alberga en árboles de sombra. Es de poca importancia en siembras a pleno sol. No hay plaguicidas registrados para su control. Sin embargo, se puede controlar mediante el uso de árboles de sombra no hospederos del insecto y se pueden prevenir ataques severos del insecto manejando la sombra permanente con podas regulares.

Los adultos de varios escarabajos *Lachnopus coffeae* (Marshall) y *Phyllophaga* spp abundan durante la primavera alimentándose de hojas y tallos tiernos y de las raíces de los cafetos. El daño causado se considera de poca importancia económica. En el caso de *Phyllophaga*, este escarabajo se observa más frecuentemente haciendo daño en plantaciones intercaladas.

Enfermedades.- Las que ocurren en el cafeto están causadas principalmente por hongos, bacterias y nematodos y afectan las plantas en distintas etapas de su desarrollo. La influencia que éstas puedan tener en el crecimiento, producción y rendimiento de los cafetos estará determinada por su incidencia, por la edad de la planta y por el manejo de todas las condiciones para el desarrollo del cultivo. Además de poder reconocer los síntomas de las enfermedades, el combate de las mismas envuelve estrategias que propicien el vigor y la salud de las plantas, y el uso de plaguicidas.

Los nematodos.- son importantes en las plantas de vivero y en cafetales localizados en áreas cuyos suelos son arenosos. Estos organismos atacan las raíces afectando la absorción de agua y minerales. Como consecuencia los cafetos manifiestan clorosis en las hojas, defoliación y pobre desarrollo. En casos de alta severidad y después del estrés de sequía, los cafetos infectados se marchitan y mueren.

Los síntomas inducidos varían dependiendo del nematodo presente. La infección ocasionada por *Meloidogyn* sp. (nematodonodulador) se caracteriza por la presencia de nódulos y la de *P. coffeae* (nematodo lesionador) por lesiones pardas que eventualmente causan pudrición de las raíces. Los síntomas de *R. similis* (nematodo barrenador) se caracteriza por la pudrición de la raíz y por

asperezas a manera de verrugas en la superficie de las raíces infectadas. *Rotylenchulus reniformis* (nematodo reniforme) afecta el desarrollo de la raíz pivotante y la infección por *X. americanum* (nematodo de daga) se puede expresar en muerte regresiva de las ramas.

Manejo de la enfermedad: Trate la arena de los semilleros y la mezcla de los viveros con un fumigante. Utilice para la siembra arbolitos libres de nematodos. Identifique las áreas en la finca con historial de nematodos y déjelas en barbecho por 2 a 3 años, cuidando de que no se establezcan plantas hospederas de estos nematodos. Aplique nematicidas-insecticidas con registro en café como parte del control integrado de insectos y nematodos en el café.

Recolección.- para recolectar solamente se escogen los granos maduros. Se puede aumentar grandemente la eficiencia en la recolección y disminuir las pérdidas realizando los pases en el momento más oportuno. Donde escasean los obreros la cogida de “verde y maduro” debe realizarse tan pronto el endospermo o grano haya endurecido, señalando que ha completado su desarrollo.

Una manera de aumentar la eficiencia en la recolección es utilizar trozos de mallas plásticas localizadas debajo de los árboles, limitándose la recolección a desprender los frutos que luego se recogen de las mallas. En esta forma no se pierden granos y se aumenta la eficiencia de los cogedores. (COFENAC, 2012)

#### **2.3.4 DISEMINACIÓN DEL CAFÉ.**

Ciertamente el descubrimiento del café como bebida, medicina o alimento resultó en el cultivo de éste tanto en Arabia como en Abisinia. No obstante, su cultivo se estacionó en aquella región durante los siglos XV y XVI. Esto se debió al gran celo que los árabes demostraron que su recién descubierta industria la cual había resultado lucrativa. Los árabes exportaban su café primero a Siria, a Persia (Irak), Turquía y luego a Europa.

Los árabes obstaculizaron y previnieron por bastante tiempo la introducción, propagación, cultivo y uso del café en otros países. Para ello

hervían en agua las semillas para que éstas perdieran su viabilidad evitando su diseminación. Resultaba difícil poder mantener ese control debido a los miles de peregrinos que venían a la Meca año tras año. Esto pudiera dar crédito a la versión de que la introducción del café a la India fue realizada por Baba Budan, un peregrino musulmán allá para alrededor del año XVII. Se extendió a Ceylan (Sri Lanka) luego a las islas de archipiélago de la Sonda (Indonesia). La mayoría eran posesiones holandesas en esa época.

A fines del siglo XVI botánicos y viajeros alemanes, holandeses e italianos comenzaron a enterarse sobre el uso de la bebida y del cultivo de la planta del café. Probablemente para el año 1616 un mercader holandés trajo de la Región de Mocha una planta de café de la cual se enviaron sus descendientes a Ceilán, debido al fracaso de su cultivo en este país. Intentos realizados en Francia habían corrido la misma suerte.

En el 1690, Holanda determinó sembrar la planta en su colonia de Java misión que realizó Nicolás Witsen, gobernador de las Indias Occidentales Holandesas, a través de Van Ommen, gobernador de Betania. El ensayo fue exitoso en Java y dio lugar al paso trascendental y decisivo para la expansión del cultivo del café a otras partes del mundo.

El éxito obtenido en los nuevos plantíos cafetaleros de Java estimuló a las autoridades de esa colonia a enviar un arbolito a Holanda en el 1710. El cafeto creció y fructificó y de los descendientes obtenidos en el Jardín Botánico, el Burgomaestre de Amsterdam le obsequia a Luis XIV, Rey de Francia, una de estas plantas en el año 1713.

El arbolito fue puesto bajo esmerado cuidado en el Jardín de Plantas de París donde se desarrolló y fructificó. De los descendientes de éste los franceses decidieron introducir la valiosa planta en sus colinas de América. Hicieron varios esfuerzos, pero fracasaron en sus intentos. No es hasta el 1723 en que el Capitán Gabriel Mathieu de Clieu logra introducir la planta en Martinica. Este joven oficial naval realizó una real odisea transportando, cuidando y cultivando el

arbolito en esa isla. De ese arbusto proceden casi todos los que se cultivan en las Antillas.

Al principio se consideró que habían sido los franceses quienes habían introducido y desarrollado la planta en América. Se comprobó más tarde que en el año 1714 los holandeses habían enviado a la Guayana Holandesa los primeros cafetos procedentes del Jardín Botánico de Amsterdam. Esto les daba la primacía en la introducción inicial del cafeto en América.

De la Guayana Holandesa el café se extendió a la Guayana Francesa y de ahí a Brasil en 1723. De los cafetales de Martinica se introdujo cafetos a Santo Domingo, Haití y Guadalupe. A Cuba se trajo de Santo Domingo y a Puerto Rico vía Martinica y Santo Domingo alrededor de año 1736.

### **2.3.5 USOS QUE SE LE DA AL CAFÉ**

Resulta ser muy diferente la forma en que se usa hoy el café a como lo usó por vez primera el hombre. A pesar de que su origen está claro hoy día la historia de su uso y cultivo está envuelta en un manto de leyendas, deducciones, tergiversaciones e informaciones de dudosa credibilidad.

Los primeros historiadores mencionan el hecho de que una tribu nómada de África en sus maniobras bélicas allá por el año 800 A.D. usaban unas bolas de tortas hechas de frutos secos de café molido y mezcladas con grasa o mantequilla salada. Aunque se hace mención del café por los primeros escritores griegos y romanos, no obstante, existen documentos antiquísimos los que algunos distinguidos investigadores han presentado como evidencia demostrativa de que el café se conocía como bebida desde tiempos inmemoriales en Etiopía. A pesar de ello no hay evidencia clara sobre la existencia del café como tal en esa época.

Se considera que el primero en mencionar el café en sus escritos fue el filósofo y astrónomo de Bagdad, Razi, quien vivió para los años de 850 -952

A.D. Sin embargo, existe la duda si el “bunchum” o “bunca” al que hace referencia fuera realmente café.

Avicena, un médico, filósofo y discípulo de Razi, escribió sobre las propiedades medicinales del café a principios del siglo XI y lo llamó también “bunn” o “bunchum”. Según Avicena, el café fortifica los miembros, limpia la piel y extrae la humedad que hay debajo de ella y le da un excelente olor al cuerpo.

### **2.3.6 EVOLUCIÓN DE LA BEBIDA**

El café como bebida ha evolucionado en forma peculiar. Al comienzo se usó como ración alimenticia, luego como una bebida, más tarde como medicina y finalmente llegó a ser la infusión que conocemos hoy.

No fue sino hasta el siglo XIII que se empezó en Irak (Persia) a tostar el grano antes de hervirlo. A esto le siguió el proceso de molerlo y convertirlo en harina antes, para luego hervirlo y tomarlo líquido. Alrededor del siglo XVI los árabes y turcos preparaban del café bebidas especiales, habiéndose considerado éstas por el pueblo como un refresco estimulante. La harina del café tostado se ponía en remojo durante un día y medio y se hervía luego; se decantaba el líquido y se conservaba en potes de barro, lista para usarse cuando se deseara. Hoy día el café además de infusión se usa en dulces, licores, bizcochos, refrescos, mantecados, etc. (Miguel Monroig, 2013)

### **2.3.7 PRECIO DEL CAFÉ EN GRANO.**

El comportamiento del precio de la producción cafetalera es regulado por el Consejo Cafetalero Nacional (COFENAC), la cual presenta informes públicos en su página web sobre la fluctuación del precio oficial sobre la que deben comercializar. (COFENAC, 2012) El café en grano, especialmente los que se van a Colombia, están por arriba del precio de Bolsa, este país tiene un déficit de

materia prima bastante alto. Llegaron a producir 14 millones de sacos, actualmente están por 8 millones de sacos; esto implica que no pueden suplir las necesidades internas, por lo que desde hace algunos años se ven en la necesidad de comprar café pagando excelentes precios, “Bien por los productores y los comerciantes que están en el negocio, pero tampoco se puede dejar de lado a la industria, porque si no hay materia prima que hacemos entonces, hay que internar café pero para vender a través de regímenes especiales, es decir comprar café en grano para vender café soluble”.

El COFENAC desde hace muchos años percatándose de esta situación elaboraron y formularon un proyecto para renovar 50 mil has de café, de las cuales cerca de 20 mil has corresponden a la Provincia de El Oro. Para lo cual se hicieron las acciones pertinentes en coordinación con el MAGAP, y el Ministerio de la Producción, se logró obtener la prioridad de ese proyecto en enero del 2010; posteriormente decidieron que COFENAC no debería ser el ejecutor. “Actualmente ese proyecto lo está manejando el MAGAP, arrancó desde hace un año su ejecución, un proyecto que tiene un horizontes de 8 a 10 años, dentro de esto se tiene planificado incrementar 30.000 hectáreas de café robusta y 20 mil de arábigo, este proyecto tendrá que llegar a feliz término, y eso lógicamente es lo que va a contribuir que haya más producción nacional y por ende se puedan ir reduciendo las importaciones de café en grano. Nosotros también apoyamos con los pocos recursos que maneja la institución, logramos atender alrededor de unas 6.000 familias cafetaleras aunque existen 100.000 familias cafetaleras, con unas 200.000 has de café, a un promedio de dos has por productor, es decir pequeños básicamente. Esperamos que este proyecto vaya ejecutándose de la mejor manera, y que a mediano plazo podremos duplicar el hectárea de café”. Dijo el representante de COFENAC.

La productividad promedio del Ecuador es de 5 quintales de café por hectárea, de esas 200 mil has que existen en Ecuador alrededor del 80% ya son cafetales viejos, y no se pueden hacer nada, hay que cortarlos y sembrar nuevas plantas, y así en el caso del arábigo pasar de 4 quintales por ha a 20 quintales por

ha, en el caso de robusta que tiene una mayor producción genéticamente hablando, pasar de 80 quintales a 100 quintales.

En el mercado nacional se reconocen 2 tipos de café; el oro, es el café pilado de exportación, mientras que el café cereza es con cascara, aquí se multiplica el café oro por 5; con este proyecto se espera una mejor producción, porque se va a tener una planta nueva, joven que dará una alta productividad.

El café arábigo, es un café que se produce desde 800 metros hasta 2000 metros de altura, aquí cuando se habla de un café arábigo de altura, éste tiene muy buenas características organolépticas, se analiza aquí aroma, cuerpo, acidez, y sabor, por catadores especialidades y dependiendo de eso se pueden conseguir mejores precios en el mercado internacional. El café robusta, es un café que se produce desde el nivel del mar hasta los 800 metros; sin embargo hay una diferencia de precio, por ejemplo, el arábigo está en \$158, precio de Bolsa no al productor, aquí hay una diferencia de \$ 40; el robusta se comercializa en \$73 y \$75, esto implica una diferencia de precio de \$60 por quintal.

### **2.3.8 INFORME OFICIAL DE EXPORTACIONES (ANECAFE).**

La Asociación Nacional de Exportadores de Café (ANECAFE), en su informe oficial de exportaciones resalta los siguientes datos.

- El arábigo puede tener una producción de 30 a 35 quintales por ha.
- El robusta es más productivo con 50 y 60 quintales por ha.
- El café robusta se utiliza mucho en la industria para hacer el café soluble.
- Hace 15 o 20 años atrás para lograr unos precios que sean atractivos, en las mezclas se usaba 90 % arábigo y 10 % de robusta. El robusta es un café amargo, ahora hay técnicas de evaporación con las que se elimina ese sabor amargo.

- Ahora ese porcentaje puede ser 50 % a 50 % por los avances en las tecnologías.
- Ecuador es uno de los 14 países que tienen producción mixta: Arábigo y Robusta.
- Los arábigos se encuentran desde el nivel del mar hasta los 2500 metros de altura (msnm).
- El robusta se puede hallar en altitudes menores a 1000 msnm.

(ANECAFE, 2012)

Hay que diferenciar dos cosas en el sector cafetalero: la producción del grano como tal en el campo; y las exportaciones. Ecuador es abismalmente diferenciado en estos dos puntos, tenemos una deficiencia de producción en el agro, de tal suerte que lo que nosotros producimos como materia prima, como café en los campos ecuatorianos no abastecen ni el 40% de las necesidades del café en el país.

En cifras, mientras aquí necesitamos 1'650 mil sacos aproximadamente, para satisfacer la demanda de la exportación y consumo interno, nosotros producimos entre 500 y 600 mil sacos en el mejor de los casos, esto de acuerdo a las estadísticas del año anterior, porque son dos cosas diferentes y contrapuestas, una porque a pesar de no tener suficiente materia prima para procesar, el país está posicionado entre el sexto y séptimo lugar en el mundo en producción de café industrializado, y en exportación de café soluble, esto significa que Ecuador es una potencia en el mundo en producir café soluble y de exportación de este mismo café, pero no tenemos suficiente materia prima.

A pesar de que hoy nos ubicamos con precios a la baja de \$180 en el arábigo y \$90 en robusta, el año pasado tuvimos precio récord al llegar a \$300 dólares el arábigo, esto se debió a que los países que tienen la hegemonía productiva de café en el mundo, han tenido ciertas mermas en sus producciones, como Colombia que 13 millones quintales bajó su producción a ocho; este país

desde el año pasado se encuentra como el número 1 en comprar café ecuatoriano en grano, y ellos lo industrializan para atender mercados emergentes.

### **2.3.9 COMPARACIÓN DE LOS TIPOS DE CAFÉ MÁS COMERCIALIZADOS.**

El robusta se usa más para proceso industrial, para mezclas en el soluble, ya que el rendimiento del robusta es de 2.4 toneladas para convertir a una tonelada de soluble, ganando así dos puntos frente al arábigo. Mientras que el arábigo es 2.6 para producir una tonelada. Esto significa dos o tres quintales, si lo multiplicamos en miles de toneladas de producción, ya son miles de quintales; y mientras que el robusta cuesta entre \$93, \$94 y \$95 dólares el quintal, el arábigo colombiano está por los \$200 dólares. Se gana en rendimiento y en precios. Se puede decir que Colombia repaga el café ecuatoriano, primero porque es muy buen café; segundo, porque lo necesitan; y tercero, porque lo tienen a la mano. La calidad de nuestro café ha quedado demostrada en los concursos de la Taza Dorada.

## **2.4 MARCO CONCEPTUAL**

En este apartado se pone en manifiesto una lista de las palabras y la definición correspondiente para dejar explícitos los términos que se han usado a lo largo del presente trabajo de titulación:

**Caficultor.-** Persona que se dedica al cultivo de café.

**Balanza Comercial.-** Registro de las importaciones y exportaciones de un país en un periodo determinado.

**Déficit.-** Cantidad negativa que resulta cuando los gastos o débitos son mayores a los ingresos o crédito.

**COFENAC.-** Consejo Cafetalero Nacional, es una institución de derecho privado con finalidad social y pública, creado mediante la emisión, por parte del Congreso Nacional, de la Ley Especial del Sector Cafetalero, publicada en el Registro Oficial N 657 del 20 de Marzo de 1995. La citada Ley, le faculta al COFENAC, la organización, dirección y definición de la Política Cafetalera Nacional.

**MAGAP.-** El Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca es la institución rectora del multisector, para regular, normar, facilitar, controlar, y evaluar la gestión de la producción agrícola, ganadera, acuícola y pesquera del país; promoviendo acciones que permitan el desarrollo rural y propicien el crecimiento sostenible de la producción y productividad del sector impulsando al desarrollo de productores, en particular representados por la agricultura familiar campesina, manteniendo el incentivo a las actividades productivas en general.

**Biodiversidad.-** Según el Convenio Internacional sobre la Diversidad Biológica, el término por el que se hace referencia a la amplia variedad de seres vivos sobre la Tierra y los patrones naturales que la conforman, resultado de miles de millones de años de evolución según procesos naturales y también de la influencia creciente de las actividades del ser humano.

**Síntesis Química.-** Dícese del proceso por el cual se producen compuestos químicos a partir de simples o precursores químicos.

**INEN.-** Organismo técnico nacional, eje principal del Sistema Ecuatoriano de la Calidad en el país, competente en Normalización, Reglamentación Técnica y Metrología, que contribuye a garantizar el cumplimiento de los derechos ciudadanos relacionados con la seguridad; la protección de la vida y la salud humana, animal y vegetal; la preservación del medio ambiente; la protección del consumidor y la promoción de la cultura de la calidad y el mejoramiento de la productividad y competitividad en la sociedad ecuatoriana.

**PEA.-** Población Económicamente Activa.

**BCE.-** Banco Central del Ecuador.

## **2.5 BASE LEGAL**

### **PLAN NACIONAL PARA EL BUEN VIVIR 2013-2017.**

Es el instrumento del Gobierno Nacional para articular las políticas públicas con la gestión y la inversión pública. Está estructurado mediante 12 objetivos, 83 metas, 111 políticas y 1.089 lineamientos estratégicos. Fue elaborado por la SENPLADES en su condición de Secretaría Técnica del Sistema

Nacional Descentralizado de Planificación Participativa, conforme el Decreto Ejecutivo 1577 de febrero de 2009 y presentado por el Presidente Rafael Correa Delgado, para conocimiento y aprobación en el Consejo Nacional de Planificación

Dentro de los objetivos, se señala los que más inciden en nuestro ámbito:

-Objetivo 2. Auspiciar la igualdad, la cohesión, la inclusión y la equidad social y territorial, en la diversidad

-Objetivo 4. Fortalecer las capacidades y potencialidades de la ciudadanía.

-Objetivo 8. Consolidar el sistema económico social y solidario, de forma sostenible.

-Objetivo 10. Impulsar la transformación de la matriz productiva.

-Objetivo 11. Asegurar la soberanía y eficiencia de los sectores estratégicos para la transformación industrial y tecnológica. (SENPLADES, 2014).

## **MINISTERIO DE INCLUSIÓN ECONÓMICA Y SOCIAL.**

El nuevo Ministerio parte de la visión del buen vivir y el desarrollo centrado en las personas, y exhibe las siguientes transformaciones:

1. Considerar el bienestar y el buen vivir como un bien público, cuyo acceso está garantizado por la ciudadanía y clasificado por la diversidad propia de la población y sus necesidades específicas.

2. El Estado se enfoca prioritariamente en generar oportunidades para todos en equidad, atiende directamente a la población con mayores necesidades y promueve su acceso autónomo en el futuro.

3. El nuevo es un modelo que considera la estructura distributiva como parte del patrón de desarrollo económico, propone la equidad como eje de la

economía y al sistema económico en función de la equidad. En el modelo neoliberal la política social compensatoria había servido para amortiguar las consecuencias de la política económica y el ámbito de “lo social” se había asociado a la pobreza.

4. Recuperar el Estado como actor articulador, impulsador, rector y referente ético de las acciones públicas.

5. La corresponsabilidad es una participación que exige derechos pero también toma a cargo la vida de los beneficiarios, la de su familia y sus potencialidades. La corresponsabilidad es equidad entre hombres y mujeres, entre la economía monetaria y la economía del cuidado. (MINISTERIO DE INCLUSION, 2014).

## **MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA, ACUACULTURA Y PESCA**

El Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca es la institución rectora del multisector, para regular, normar, facilitar, controlar, y evaluar la gestión de la producción agrícola, ganadera, acuícola y pesquera del país; promoviendo acciones que permitan el desarrollo rural y propicien el crecimiento sostenible de la producción y productividad del sector impulsando al desarrollo de productores, en particular representados por la agricultura familiar campesina, manteniendo el incentivo a las actividades productivas en general. (Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca, 2014).

## **AGENCIA ECUATORIANA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DEL AGRO (AGROCALIDAD)**

Es la Autoridad Nacional Sanitaria, Fitosanitaria y de Inocuidad de los Alimentos, encargada de la definición y ejecución de políticas, y de la regulación y control de las actividades productivas del agro nacional, respaldada por normas nacionales e internacionales, dirigiendo sus acciones a la protección y mejoramiento de la producción agropecuaria, la implantación de prácticas de inocuidad alimentaria, el control de la calidad de los insumos, el apoyo a la preservación de la salud pública y el ambiente, incorporando al sector privado y otros actores en la ejecución de planes, programas y proyectos. Esta agencia se basa en los documentos correspondientes a sanidad animal y vegetal. (AGROCALIDAD, 2014).

## **SERVICIO NACIONAL DE ADUANAS**

El Servicio Nacional de Aduana del Ecuador es una empresa estatal, autónoma y moderna, orientada al servicio. Es parte activa del que hacer nacional e internacional, facilitadores del Comercio Exterior, con un alto nivel profesional, técnico y tecnológico.

Es un organismo al que se le atribuye en virtud del código de la producción, las competencias técnico-administrativo, necesarias para llevar adelante la planificación y ejecución de la política aduanera del país y para ejercer, en forma reglada, las facultades tributarias de determinación, de resolución, de sanción y reglamentaria en materia aduanera, de conformidad con este código y sus reglamentos. Expresamente su actividad es regular las importaciones y exportaciones que tengan como destino o punto de origen el territorio ecuatoriano. Esta empresa estatal se basa en el Código Orgánico de la producción, Comercio e Inversiones. (SENAE, 2014).

## **INSTITUTO ECUATORIANO DE NORMALIZACIÓN.**

El INEN es un organismo técnico nacional, eje principal del Sistema Ecuatoriano de la Calidad en el país, competente en Normalización, Reglamentación Técnica y Metrología, que contribuye a garantizar el cumplimiento de los derechos ciudadanos relacionados con la seguridad; la protección de la vida y la salud humana, animal y vegetal; la preservación del medio ambiente; la protección del consumidor y la promoción de la cultura de la calidad y el mejoramiento de la productividad y competitividad en la sociedad ecuatoriana. Este organismo se basa en el Plan Nacional de Normalización 2013. (INEN, 2014)

## **PROMOCIÓN DE EXPORTACIONES E INVERSIONES**

El Instituto de PROECUADOR forma parte del Ministerio de Comercio Exterior, encargado de ejecutar las políticas y normas de promoción de exportaciones e inversiones del país, con el fin de promover la oferta de productos tradicionales y no tradicionales, los mercados y los actores del Ecuador, propiciando la inserción estratégica en el comercio internacional. (PROECUADOR, 2014).

## **ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO.**

La OMC está dirigida por los gobiernos de sus Miembros. Todas las decisiones importantes son adoptadas por la totalidad de los Miembros, ya sea por sus Ministros (que se reúnen por lo menos una vez cada dos años) o por sus embajadores o delegados (que se reúnen regularmente en Ginebra).

Aunque la OMC está regida por sus Estados Miembros, no podría funcionar sin su Secretaría, que coordina las actividades. En la Secretaría trabajan más de 600 funcionarios, y sus expertos — abogados, economistas, estadísticos y especialistas en comunicaciones — ayudan en el día a día a los Miembros de la OMC para asegurarse, entre otras cosas, de que las negociaciones progresen

satisfactoriamente y de que las normas del comercio internacional se apliquen y se hagan cumplir correctamente. (OMC, 2014).

## CAPÍTULO III

### 3. MARCO METODOLÓGICO

---

#### 3.1 TIPO DE INVESTIGACIÓN

El tipo de investigación que ayudó a la obtención de la información fue la Investigación descriptiva, práctica que consiste en llegar a conocer situaciones, costumbres y actitudes relevantes del entorno que se está estudiando para poder generar una descripción puntual de las actividades, procesos y objetivos actuales con los que opera el sector.

Para conseguir información valedera para esta propuesta se ha diseñado un esquema ordenado de trabajo que se ha ido desarrollando en el contenido de este trabajo de titulación y se ha planteado de la siguiente manera:

- Reconocer las características del tema escogido.
- Definir el problema y analizar las variables que influyen.
- Formular la hipótesis e investigación con fuentes apropiadas.
- Elegir el método de investigación que genere más información.
- Clasificar la información recolectada y hacer los respectivos análisis.
- Interpretar los datos con resultados claros, precisos y gráficos.

#### 3.2 DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

La investigación tiene como objetivo general conocer los procesos actuales del caficultor para luego presentarles la propuesta estudiada, notando los aspectos positivos incurridos en este estudio de factibilidad.

Para lograr este objetivo general, se han diseñado varios procesos de investigación que han ayudado paso a paso a recopilar información válida al objetivo puntual recopilando información de la siguiente manera:

- Identificar a los caficultores que intervienen en esta investigación.
- Clasificar la variedad de café que cultivan.
- Identificar la técnica de cultivo que realizan.

- Cuantificar los productores que pertenezcan a una asociación.
- Distinguir la forma de comercializar su producción.
- Identificar las herramientas más utilizadas.
- Analizar los cuellos de botella para la producción actual.
- Identificar como realizan el proceso de secado.

### 3.3 POBLACIÓN Y MUESTRA

La población según datos oficiales del ente regulador, concuerdan con la información compartida en la entrevista realizada en la Ciudad de Piñas al Ingeniero Manuel Tapia Freire, funcionario Municipal gestor de patentes municipales, tasas de habilitación y control comercial.

Los productores de café de la provincia de El Oro registrados en el APECAM suman 315, pero como el campo de estudio se enfoca únicamente en los productores de café de altura, el estudio se orienta únicamente en los caficultores ubicados en Piñas y Zaruma, su clasificación contabiliza 175 productores como muestra la tabla.

**Ilustración 3 – ASOCIACIÓN DE EXPORTADORES (APECAM)**

ASOCIACIÓN DE PEQUEÑOS EXPORTADORES DE CAFÉ ESPECIAL DE MARCABELÍ				PRODUCTORES	APECAM	
EL ORO	BALSAS	APECAM	BALSAS	SAN FRANCISCO DE BALSAS	54	315
	LAS LAJAS		LAS LAJAS	ASOCIACION LAS LAJAS	47	
	MOROMORO		MOROMORO	PRE ASOCIACION MOROMORO	39	
	PIÑAS		PIÑAS	ASOCIACION DE MONTUBIOS SAN MARTIN	24	
				ASOCIACION DE MONTUBIOS MOCHATA - CURITEJO	29	
				ASOCIACION MANUEL IGNACIO ROMERO	32	
	ZARUMA		ZARUMA	ASOCIACION PRODUCTORA AGROPECUARIA LA BOCANA	20	
				ASOCIACION PRODUCTORA AGROPECUARIA SAN FRANCISCO	36	
				ASOCIACION PRODUCTORA AGROPECUARIA 16 DE JULIO	14	
				ASOCIACION PRODUCTORA AGROPECUARIA LOURDES	20	

(APECAM, 2014).

El tamaño de la muestra se la obtiene aplicando el número de la población a estudiar que es igual a 175 en una calculadora estadística que formula la operación que determina el número de encuestas a realizar para determinar el criterio promedio del sector caficultor sobre la misma encuesta, este estudio tendrá el 95% de credibilidad, un 5% de margen de error.

Para determinar el cálculo estadístico en poblaciones finitas se utiliza la siguiente aplicación de formula.

### Ecuación 1 – FORMULA PARA CALCULAR EL TAMAÑO DE LA MUESTRA

ERROR	5,0%
TAMAÑO POBLACIÓN	175
NIVEL DE CONFIANZA	95%

TAMAÑO DE LA MUESTRA = 120

$$\frac{N * (\alpha_c * 0,5)^2}{1 + (e^2 * (N - 1))}$$

El resultado de este cálculo, indica que para realizar el estudio de una población de 175, se debe efectuar 120 encuestas.

### 3.4 TÉCNICAS E INSTRUMENTOS PARA LA OBTENCIÓN DE INFORMACIÓN

Para recopilar el contenido necesario se emplearon varias técnicas de investigación que agrupan información de la siguiente manera:

- **Información Cuantitativa:** Resultados finales de la ejecución de la encuesta y su interpretación mediante gráficos de barras.

- **Información Cualitativa:** Resultado de los criterios recabados durante el desarrollo de entrevistas y fichas de observación.

#### **3.4.1 INVESTIGACION EXPLORATORIA**

La investigación exploratoria se realizó en la ciudad de Piñas y Zaruma, las entrevistas preliminares realizadas ayudan a obtener información sobre los patrones de cultivo, compra y venta de sus productos.

Las fichas de observación son los datos que se van recabando por el investigador durante el lapso de su trabajo.

#### **3.4.2 INVESTIGACION CONCLUYENTE**

Para este tipo de investigación se realizó las encuestas dirigidas al productor, este método ayuda a determinar la aceptación, beneficios y forma en la que el caficultor será intervenido con la aplicación del proyecto.

#### **3.4.3 PERFIL DEL ENCUESTADO.**

El perfil de las personas que intervinieron en esta investigación fue de sexo indistinto, mayores de 18 años, su actividad económica debió ser el cultivo de café de altura según la base de datos que se pudo obtener y su nivel económico es medio.

#### **3.4.4 ENCUESTA REALIZADA.**

Las preguntas que se detallaron en la encuesta, son las adecuadas para conseguir la información valedera para la investigación que notará la factibilidad de ejecutar este proyecto, en el anexo N°1 se asentará el modelo de la encuesta.

## CAPÍTULO IV

### 4. ANÁLISIS Y RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN

---

#### 4.1 ANÁLISIS FODA DEL CAFICULTOR ORENSE.

##### **Fortalezas que tiene el Caficultor.**

- Producto que se cultiva con el uso de pesticidas o fertilizantes controlados por el MAGAP, los cuales son habituales en la agricultura contemporánea. Se utilizan sólo métodos naturales y enriquecimiento de la fruta por condiciones propias del terreno que tiene la parte alta de la provincia para el proceso de cultivo y extracción del café. Aprobando de esta manera muchos estándares establecidos por la Unión Europea, obteniendo de esa manera una fortaleza frente a los competidores del sector cafetalero.
- El cultivo de café bajo normativas controladas por el Ministerio de Agricultura contribuye a la protección y conservación de la biodiversidad. Los caficultores vienen dando importancia a la conservación y la fertilidad natural de los suelos, lo cual le da una ventaja comparativa con el resto de cafés del mundo ya que muchas personas prefieren consumir productos que no dañen el medio ambiente. Es decir, los productores se han adaptado a la nueva tendencia global respecto al cuidado del medio ambiente utilizando prácticas verdes, que aportan valor agregado al producto.
- Actualmente, el café producido en el Altiplano Orense cuenta con un prestigio en sabor, calidad y reconocimiento en el resto del mundo gracias a los programas establecidos por la COFENAC Y EL MAGAP.
- El café de altura ha ganado mucha simpatía para los consumidores nacionales, que incluso viajan a la parte alta de la provincia solo para adquirir el café o tan solo degustarlo.

## **Oportunidades del caficultor**

- El café es el segundo producto más exportado en el mundo, después del petróleo. Esto es una oportunidad, porque el café normal ya tiene un mercado sólido en el mundo; por lo tanto, no se necesita convencer a los consumidores de los beneficios de este producto, sino más bien incentivarlos a consumir un tipo de café más natural y de gran sabor. El caso de China es la más interesante, dada que su importación total de café sobrepasa toda nuestra producción del mismo, teniendo como resultado esa brecha que puede ser aprovechada por exportadores de café de nuestro país.
- La época de cosecha del café orgánico en el Altiplano Orense es distinta a los productores de México y América Central. Eso puede ayudar a sostener la venta de café en el mercado, por lo menos cuando, generalmente, el mundo no tiene un fácil acceso al café debido a que los grandes productores están en época de cultivo inicial.
- En China el consumo de café es considerado un signo de sofisticación. Esto, sumado al incremento de su demanda, convierte a este país en un atractivo nicho de mercado para los exportadores peruanos del café orgánico pues la demanda de café en China asciende a 500 mil sacos.
- Los consumidores chinos tienen una gran inclinación por productos provenientes de zonas naturales ricas en biodiversidad como lo es la parte alta de la Provincia de El Oro; por tanto, sería recomendable exportar la mayor parte de nuestro café a este país. Además, al contar con tratados especiales de Comercio con este país, las transacciones comerciales podrían hacerse más rápidas y más fáciles favoreciendo al productor Ecuatoriano.
- El cultivo de café orgánico se rige por normas internacionales de producción e industrialización que son vigiladas mediante un sistema de certificación que garantiza al consumidor la compra de café de alta calidad sin insumos de síntesis química. A medida que pasa el tiempo el consumo de café orgánico

crece, nace esa oportunidad de especializarnos en la siembra del mismo y ganar mercado por esta vía.

### **Debilidades del Caficultor**

- A pesar de tener un producto muy valorado en el mercado, el cultivo y cuidados del mismo es diario, y no tienen la facilidad logística para la adquisición de herramientas de trabajo, incluso la forma de comercialización no es directa con el productor, ampliando de esta forma la cadena del producto.
- La débil organización de los productores por sectores obstaculiza el desarrollo de actividades y el aprendizaje sobre la producción de cafés otorgados por los Ministerios competentes. En muchas ocasiones las fincas trabajan de una manera inapropiada por la falta de conocimiento y actualización de técnicas que sean adecuadas para la optimización de la producción.
- La falta de presupuesto no les permite expandirse, pues se limitan a producir sobre los mismos terrenos que cada 8 meses da reiteradas cosechas bajo condiciones óptimas, sin tener la posibilidad de poder preparar las condiciones adecuadas de nuevas tierras para otra producción y superar su obtención actual.
- La falta de maquinaria e industrialización no les permite procesar su propio café en bruto y obtener diversidad de productos de calidad con los cuales podrían hacer más rentable su labor como caficultor.
- La falta de tecnología crea la necesidad al caficultor de tener un terreno libre y disponible solo para el secado de las semillas de café al sol, proceso que dura unos 20 días según las condiciones externas del clima.
- Los fertilizantes naturales tienen un costo mayor que los fertilizantes comúnmente usados; por este motivo, se hace un poco difícil encontrar

mercados en los cuales los consumidores estén dispuestos a pagar un precio más alto.

- Escasa diversificación productiva, tendencia al monocultivo y a la producción de pequeña escala. Generalmente en los cultivos familiares no se posee una gran variedad de frutas de producción, se dedican a una sola y quedan expuestas a que si el precio internacional de cualquiera de ellas cae, su rentabilidad desciende de igual manera.
- Los productores cafeteros están limitados por políticas agrarias que no permiten concretar sus operaciones de venta, siempre y cuando no estén asociados, por lo cual los productores se han preocupado poco en explotar su poder de negociación y se esperan en las asociaciones privadas que compren su producción, obteniendo aquella mayor ventaja sobre el precio del producto.
- Actualmente se ha tratado de poner a producir muchos terrenos inactivos por más de dos años, pero eso afecta a los verdaderos dueños, ya que se realizaron expropiaciones, cuando más bien se pudo incentivar a los mismos a la apertura de líneas de crédito para invertir en producciones de cualquier tipo.

#### **Amenazas para el caficultor.**

- El café bajo mecanismos más naturales tiene costes de producción más elevados que los cafés normales que utilizan el sistema de cultivo tradicional. Debemos dar a conocer estas cualidades sino queda desapercibido que se están aplicando esas técnicas.
- Colombia, Brasil y Perú compiten con los grandes exportadores de café en el mundo, tales como Vietnam. Cada uno de ellos con grandes carteras de clientes. Debido a los acuerdos comerciales que ellos poseen, llevan una gran ventaja frente a las exportaciones de Ecuador, poseen algunos tratados de libre comercio que por lo mismo grava una menor carga arancelaria frente a

nuestros productos, dejándonos en muchas ocasiones fuera del mercado internacional.

- Algunos productos alterados son mostrados como orgánicos, cuando en realidad no lo son, perjudicando la imagen de los verdaderos productos de origen natural. Esto se debe a la falta de control por parte de las autoridades, que deberían poner énfasis en la calidad de cada producto.

Al igual que el análisis que se ha realizado a los caficultores, se realizó un estudio FODA del medio ferretero de la provincia de El Oro frente a la demanda del sector productivo.

#### **4.2 ANÁLISIS FODA DEL MEDIO FERRETERO ORENSE**

##### **Fortalezas de la industria ferretera.**

- El mercado ferretero ha tenido un crecimiento sostenido con el cual se han fortalecido muchas empresas, de esta manera se han especializado y tienen la capacidad de cobertura óptima como para poder atender a cada productor.
- El catálogo de productos ferreteros es muy amplio, abarca desde una herramienta de mano, hasta maquinaria que necesita de un operador para ser controlada; se enmarca como fortaleza para el sector ferretero de la provincia estar ubicados en una región netamente productiva, donde todos los productores puedan encontrar las herramientas necesarias.

##### **Oportunidades de la industria ferretera.**

- Las importadoras y grandes distribuidoras ofrecen crédito a sus clientes ferreteros y puntos de venta para poder cancelar a plazo sus facturas, lo cual permite apalancar la mercadería y así poder ofrecer

un plazo similar a los productores de la provincia permitiéndoles un crédito que agiliza su trabajo y productividad.

- El crecimiento poblacional ha impulsado que las tareas de construcción aumenten en mayor proporción logrando aportar con mejores ingresos para la industria ferretera de la provincia.
- La apertura de crédito de Instituciones Gubernamentales con fines de desarrollo agrónomo, han podido beneficiar al sector ferretero por la adquisición de nuevas herramientas.

#### **Debilidades de la industria ferretera**

- Falta de una asociación de ferreteros, con los cuales se puedan obtener decisiones importantes y conjuntas que beneficien al sector y permita crecer de manera equitativa.
- Falta de un estudio de clientes (agricultores) para conceder créditos. Muchas veces tienen pérdidas por la falta de análisis hacia el cliente, obteniendo muchas veces cuentas incobrables.

#### **Amenazas de la industria ferretera**

- El cambio de matriz productiva, ha generado muchas modificaciones en el ámbito de la importación de muchos productos de ferretería, con lo que se ha visto afectado, creando ciertos niveles de especulación.
- Falta de incentivos gubernamentales para el sector ferretero, que cumplen un papel fundamental en la producción de muchas haciendas.
- El sector está siendo seriamente amenazado por los cambios arancelarios y falta de acuerdo con el INEN, que cumple una lenta calificación de los productos.

- Desabastecimiento de productos, por los cambios realizados en temas aduaneros, esto se ha convertido en un serio problema para el sector.
- Alza de precios, por la misma razón de las reformas arancelarias, con lo cual cientos de productos por las nuevas normas de calidad se han visto afectados, eliminando de esta manera los productos económicos que se comercializaban.

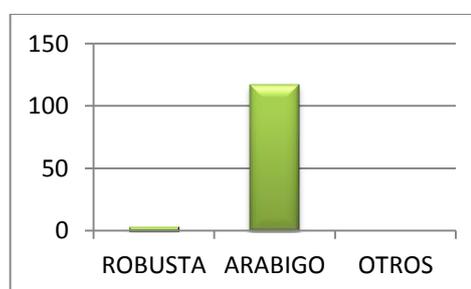
### 4.3 PRESENTACIÓN ANÁLISIS DE RESULTADOS

La tabulación de las encuestas es analizada con gráficos estadísticos para comparar los resultados con ilustraciones gráficas respectivamente a cada pregunta, que son elaboradas con los datos obtenidos en el estudio de campo. Se puede visualizar el formato de la encuesta en el anexo N°1.

#### 1.- ¿QUÉ VARIEDAD DE CAFÉ CULTIVA?

El café más producido es el arábigo, 117 productores lo cultivan de un total de 120 encuestados, solo el 2.5 % de los productores de la muestra producen el café Robusta.

**Ilustración 4 – PREGUNTA 1 DE ENCUESTA**

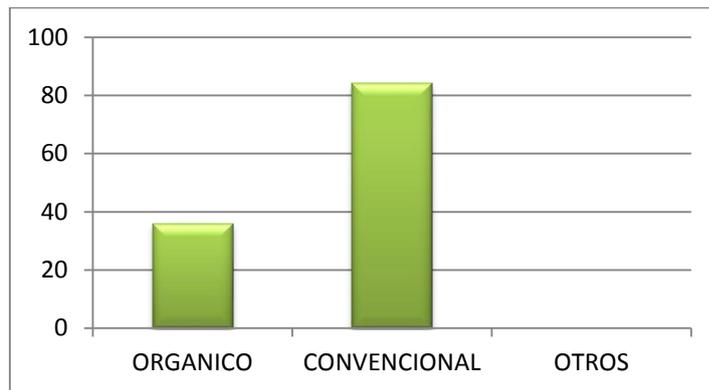


**Elaborado por: Autor**

## 2.- ¿EL CULTIVO REALIZADO ES ORGÁNICO O CONVENCIONAL?

El 70% de los encuestados realiza el cultivo convencional, ya que solo 36 productores de café de altura ejercen el cultivo orgánico.

Ilustración 5 – PREGUNTA 2 DE ENCUESTA

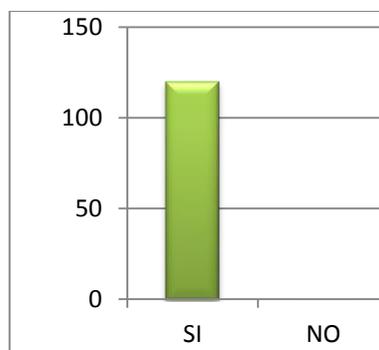


Elaborado por: Autor

## 3.- ¿PERTENECE USTED A ALGUNA ASOCIACIÓN?

El 100% de los encuestas están asociados, ya que se trabajó con la base de la APECAM, y se contactó personalmente y por teléfono a cada uno de los productores.

Ilustración 6 – PREGUNTA 3 DE ENCUESTA

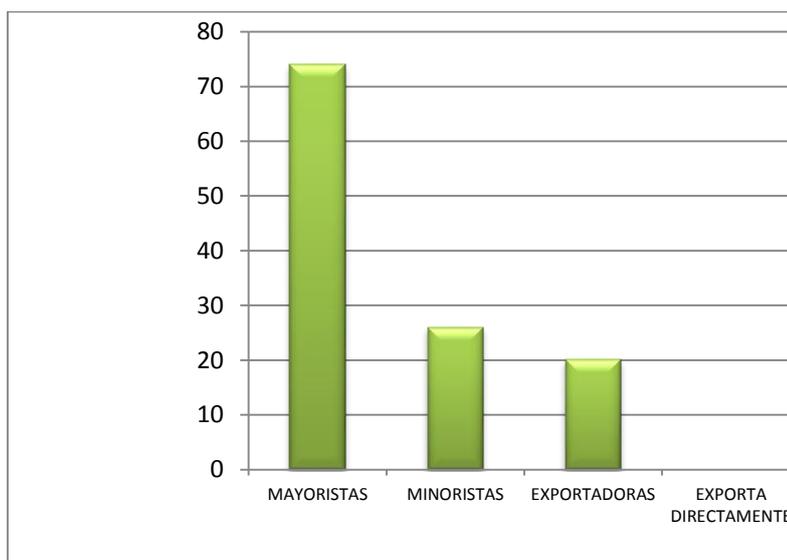


Elaborado por: Autor

#### 4.- ¿A QUIÉN VENDE SU PRODUCCIÓN?

Según las encuestas realizadas ningún productor exporta directamente, pero el 61.67% vende a mayoristas, el 21.67% vende a minoristas y solo el 16.67% de la muestra encuestada vende su producción a exportadoras.

**Ilustración 7 – PREGUNTA 4 DE ENCUESTA**

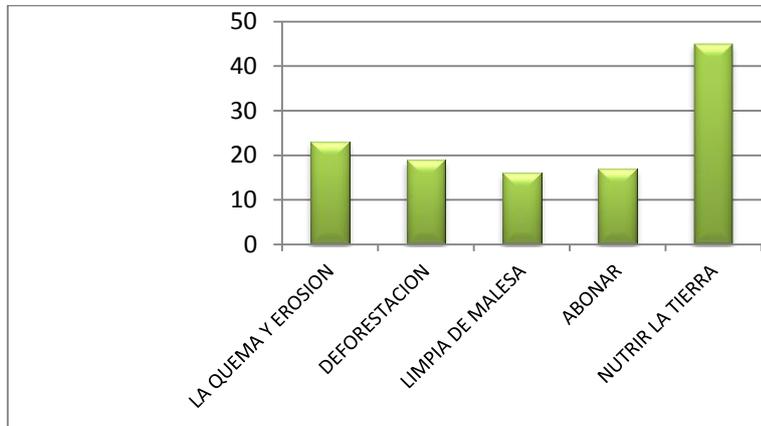


**Elaborado por: Autor**

#### 5.- ¿QUÉ PROCESO CONSIDERA UN RETRASO DENTRO DE LA PRODUCCION?

El proceso que más retrasa la producción es cuando se nutre la tierra, luego le sigue la quema y erosión, la deforestación, abonar y por último limpiar la maleza.

**Ilustración 8 – PREGUNTA 5 DE LA ENCUESTA**

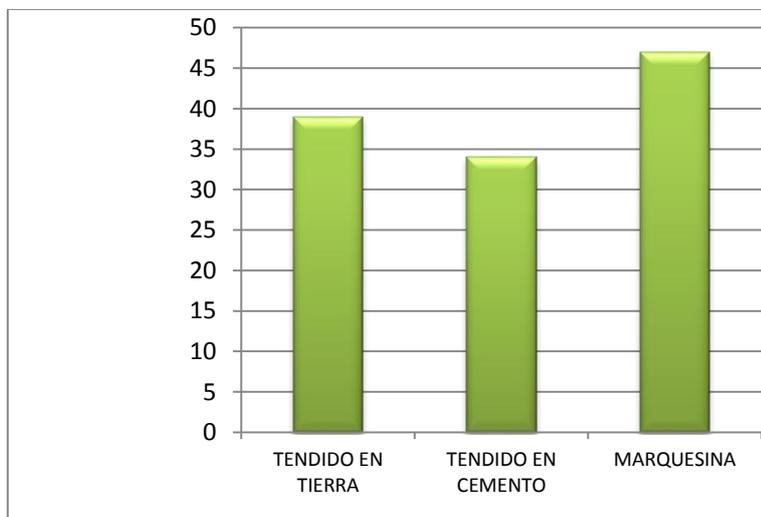


**Elaborado por: Autor**

**6.- ¿CÓMO REALIZA EL PROCESO DE SECADO DEL PRODUCTO?**

El proceso más usado para el secado del café es la marquesina, luego el tendido en tierra y el tendido en cemento.

**Ilustración 9 – PREGUNTA 6 DE ENCUESTA**

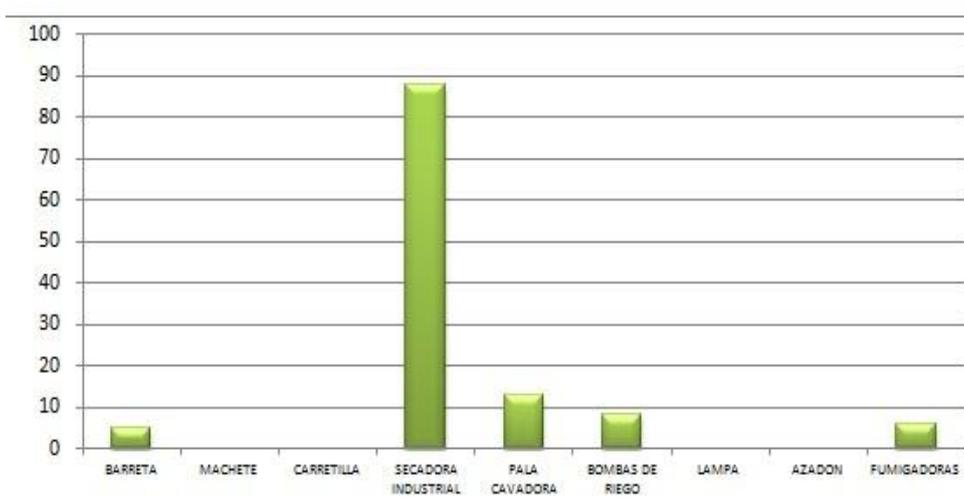


**Elaborado por: Autor**

### **7.- MARQUE UNA DE LAS HERRAMIENTAS QUE SE DIFICULTA SU ADQUISICIÓN Y ES INDISPENSABLE**

El siguiente gráfico muestra las herramientas que requiere el caficultor y se le complica poder adquirirlas.

**Ilustración 10 – PREGUNTA 7 DE ENCUESTA**



**Elaborado por: Autor**

### **4.4 CUANTIFICACION DE LA DEMANDA MUNDIAL**

En la siguiente tabla se puede observar que los principales destinos de exportación de nuestro país son: Colombia, Alemania, Polonia y Rusia en su respectivo orden según el volumen. Cabe notar que los países europeos captan un 63,55 % del total de las exportaciones de café en el 2012, sería de vital importancia tratar de lograr acuerdos comerciales con la Unión Europea con fines de aperturar e incrementar las ventas en este mercado tan importante. Y por parte del continente Asiático solo representa el 2,10 % correspondiente a Japón con lo que se puede determinar la falta de atención a dicho mercado.

**Tabla 9 – PRINCIPALES DESTINOS DEL CAFÉ**

PRINCIPALES IMPORTADORES DE CAFÉ Y SUS DERIVADOS							
MILES USD							
PAÍSES	2007	2008	2009	2010	2011	TCPA 2007 2011	PARTC 2011
EE.UU	\$ 3.909.472	\$ 4.556.040	\$ 4.204.587	\$ 5.096.416	\$ 8.305.878	20,73%	<b>19,45%</b>
Alemania	\$ 3.097.131	\$ 3.742.513	\$ 3.260.765	\$ 3.965.398	\$ 5.702.786	16,49%	<b>13,36%</b>
Francia	\$ 1.340.754	\$ 1.626.816	\$ 1.646.088	\$ 1.896.425	\$ 2.659.096	18,67%	<b>6,23%</b>
Japón	\$ 1.192.833	\$ 1.400.271	\$ 1.279.814	\$ 1.528.273	\$ 2.201.212	16,55%	<b>5,16%</b>
Italia	\$ 1.149.051	\$ 1.450.015	\$ 1.292.391	\$ 1.361.466	\$ 2.050.951	15,59%	<b>4,80%</b>
Bélgica	\$ 705.033	\$ 1.299.749	\$ 1.070.042	\$ 1.189.730	\$ 1.753.663	25,58%	<b>4,11%</b>
Canadá	\$ 776.658	\$ 907.954	\$ 909.681	\$ 1.111.232	\$ 1.614.661	20,08%	<b>3,78%</b>
Reino Unido	\$ 734.152	\$ 910.263	\$ 891.118	\$ 1.028.372	\$ 1.374.496	16,97%	<b>3,22%</b>
España	\$ 707.386	\$ 931.440	\$ 839.871	\$ 992.967	\$ 1.361.945	17,79%	<b>3,19%</b>
Rusia	\$ 603.715	\$ 686.172	\$ 597.891	\$ 770.696	\$ 1.026.034	14,18%	<b>2,40%</b>
Países Bajos	\$ 675.063	\$ 552.617	\$ 598.094	\$ 693.185	\$ 1.018.085	10,82%	<b>2,38%</b>
Suiza	\$ 351.357	\$ 449.675	\$ 446.840	\$ 591.691	\$ 935.346	27,73%	<b>2,19%</b>
Polonia	\$ 382.980	\$ 509.140	\$ 548.784	\$ 580.932	\$ 817.929	20,89%	<b>1,92%</b>
Suecia	\$ 373.199	\$ 414.377	\$ 370.991	\$ 552.389	\$ 804.550	21,17%	<b>1,88%</b>
Corea	\$ 230.918	\$ 331.353	\$ 310.873	\$ 415.987	\$ 717.403	32,76%	<b>1,68%</b>
R. de países	\$ 5.980.280	\$ 7.242.555	\$ 6.579.621	\$ 7.394.648	\$ 10.350.775	14,70%	<b>24,24%</b>
MUNDO	\$ 22.209.982	\$ 27.010.950	\$ 24.847.451	\$ 29.169.807	\$ 42.694.810	17,75%	<b>100%</b>

Fuente: Trade Map, Centro de Comercio Internacional

Elaborado por: Autor

De acuerdo con las cifras que presenta a la tabla 9, el volumen de las exportaciones de café en grano hacia Estados Unidos, ha experimentado una drástica reducción en el período 1999–2002, ya que de 24677 TM exportadas en 1999, sólo alcanzó a 13174 TM en el 2001 y en el año 2002 se redujo a sólo 7326

TM, debido principalmente a que Vietnam inundó el mercado americano con café sumamente barato.

Estados Unidos incrementó sus compras para elaborar los blends o mezclas entre arábigo y robusta, a fin de abaratar costos por parte de los tostadores, ya que el café Robusta es más económico que el Arábigo. Este hecho provocó una reducción de las exportaciones ecuatorianas, así como la de los demás productores de la región.

Por otro lado, para el año 2001, el sector exportador ecuatoriano realizó esfuerzos en la búsqueda de nuevos compradores que pagaran mejores precios, los que se ubicaron en el mercado americano, incidiendo en la recuperación del nivel de exportaciones a dicho país.

En el año 2002 se produjo una reducción sustancial debido a que los demás países productores aplicaron mejores estrategias de mercado, que incidieron en una baja de las exportaciones ecuatorianas hacia los Estados Unidos.

En segundo y tercer lugar en términos de volumen, se encuentran las exportaciones realizadas a Alemania y Chile, las que en conjunto representaron el 23 % del total exportado en el 2001, pero en el año 2002 dicha participación se redujo a sólo el 16 %, incidiendo principalmente la caída de exportaciones a Chile, que de 2186 TM exportadas en el año 2001, se disminuyó a sólo 430 TM en el año 2002.

Alemania es un mercado exigente y el café que se produce en nuestro país no es el de mejor calidad por lo que ve limitada su participación en las importaciones de café de ese país.

En cuanto a Chile, siempre ha sido un mercado restringido para Ecuador. Sus compras casi se reducen a importaciones de robustas que tienen menor precio y desde luego menor calidad.

El comercio con España e Italia y los demás países consumidores se ha visto disminuido en el año 2001, observándose que en términos globales las exportaciones de café en grano se han reducido en 45 % respecto del año 1999. Sin embargo, las exportaciones a España en el año 2002 han tenido un repunte de 70 % de incremento respecto del año 2001, producto en parte de la gestión de los empresarios por buscar nuevos nichos de mercado.

Bélgica que en el 2007 importó 705033 y en el 2008 1 299749 representa un crecimiento del 85 %. Por otra parte, si bien las exportaciones a Reino Unido y Estados Unidos se incrementaron entre el año 2000 y el 2001, éstas no alcanzaron los niveles del año 1999. En el caso de Reino Unido tiene mayor incidencia esta reducción ya que representa el 10 % de las exportaciones totales del Ecuador.

**Tabla 10 - PRINCIPALES DESTINOS DE EXPORTACIÓN DESDE  
ECUADOR**

<b>PRINCIPALES DESTINOS DE LAS EXPORTACIONES DE CAFÉ DESDE ECUADOR</b>						
<b>MILES USD</b>						
<b>PAÍS</b>	<b>2008</b>	<b>2009</b>	<b>2010</b>	<b>2011</b>	<b>2012</b>	<b>PARTC 2012</b>
<b>COLOMBIA</b>	\$ 10.628	\$ 33.985	\$ 34.162	\$ 83.519	\$ 61.578	23,52%
<b>ALEMANIA</b>	\$ 28.668	\$ 24.179	\$ 37.012	\$ 52.992	\$ 58.595	22,38%
<b>POLONIA</b>	\$ 27.223	\$ 27.368	\$ 27.289	\$ 36.933	\$ 53.172	20,31%
<b>RUSIA</b>	\$ 22.890	\$ 20.368	\$ 21.713	\$ 34.610	\$ 37.981	14,51%
<b>EE.UU</b>	\$ 5.974	\$ 9.582	\$ 13.726	\$ 22.837	\$ 8.838	3,38%
<b>JAPÓN</b>	\$ 7.569	\$ 4.807	\$ 6.549	\$ 5.035	\$ 5.486	2,10%
<b>HOLANDA</b>	\$ 4.681	\$ 2.024	\$ 3.765	\$ 4.362	\$ 5.704	2,18%
<b>REINO UNIDO</b>	\$ 5.837	\$ 3.417	\$ 965	\$ 729	\$ 6.083	2,32%
<b>TURQUÍA</b>	\$ 2.823	\$ 3.184	\$ 3.674	\$ 3.171	\$ 4.852	1,85%
<b>PERÚ</b>	\$ 3.849	\$ 3.262	\$ 3.458	\$ 3.399	\$ 3.513	1,34%
<b>OTROS</b>	\$ 12.001	\$ 9.540	\$ 10.608	\$ 14.596	\$ 16.020	6,12%
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 132.142</b>	<b>\$ 141.716</b>	<b>\$ 162.921</b>	<b>\$ 262.111</b>	<b>\$ 261.824</b>	<b>100%</b>

Fuente: Banco Central del Ecuador

Elaborado por: Autor

Respecto a los volúmenes más representativos de la importación del café, desde el año 2007 al 2011, según se observa en la tabla 10, los países que constan como principales compradores mundiales en el sector café, y además como destinos ecuatorianos son: Estados Unidos, Alemania y Francia. Mientras que los principales importadores mundiales de derivados de café son: Rusia, Estados Unidos y Alemania cuyas participaciones en el año 2011 fueron de 7,8 %, 7,1 % y 6,7 % respectivamente, estos países son mercados ya atendidos por Ecuador. (PROECUADOR, ANALISIS SECTORIAL DEL CAFE, 2013).

#### **4.5 CONCLUSIONES DE LA INVESTIGACIÓN**

La investigación ha demostrado que el café de altura más producido es el de tipo Arábigo y usan poco el cultivo orgánico, pues más practican el cultivo convencional.

Todos los encuestados están asociados a la APECAM, por lo general venden su producción a comerciantes mayoristas, ninguno exporta directamente por lo cual se les expondrá esta propuesta para que optimicen su producción importando desde la República de China la secadora de café industrial y puedan ellos comercializar directamente su producción hacia China.

El proceso de nutrir la tierra es uno de los pasos del caficultor que retrasa mucho el trabajo, por lo cual se ha pensado en hacer a futuro un intercambio de otro tipo de proceso mejorado para convertir esa pérdida de tiempo en el proceso de nutrir la tierra, a un mejorado sistema de nutrición del terreno que traerá consigo más beneficios al producto final de los caficultores.

En la actualidad el proceso de secado del café más óptimo instalado son las marquesinas, pero pocos lo tienen, el proceso común del secado lo hacen sobre el mismo terreno al expandir la producción sobre el suelo, no siendo esto tan recomendado por lo que el café absorbe impurezas del terreno, además afectan las precipitaciones o lluvia y para evitar eso algunos productores optan por tender la producción sobre un piso de cemento. La ventaja que tendrán los caficultores al apearse al estudio efectuado en esta tesis es que se ha buscado en

la República de China la máquina de secado industrial que tanto necesitaban para el proceso que no se ha optimizado desde hace años.

Siendo esta máquina la más votada por los caficultores como la más difícil de conseguir pero la más útil al proceso final del cultivo del café. Por lo cual finalizando esta investigación se determina un proyecto factible y de éxito para los productores cafetaleros una vez puesta en marcha esta propuesta.

#### **4.5.1 GUÍA DE IMPORTACIÓN.**

Con el siguiente instructivo se pretende orientar, de manera global, a aquellas personas u organizaciones que proyectan iniciarse en este amplio mundo del comercio Exterior. Para ello es importante tener en claro los fundamentos teóricos redactados en esta sección.

Se presentan los procedimientos más globales, algunos pueden ser de rápida práctica y otros pueden llevarle más tiempo, lo importante tener el conocimiento suficiente para no tener problemas en futuras negociaciones.

##### **4.5.1.1 PASOS A SEGUIR PARA REALIZAR UNA IMPORTACIÓN.**

###### **Registro Único de Contribuyentes.**

Las personas naturales o jurídicas deben contar con el Registro Único de Contribuyente-RUC que expide el Servicio de Rentas Internas, tener su actividad económica activa y constar en lista blanca. Este proceso será la puerta para la ejecución de los siguientes pasos que vamos a mencionar.

###### **Obtener certificado digital y firma electrónica.**

Como es de su conocer, ante los nuevos cambios que está dando la SENA, es preciso que todos tengamos conocimiento de las herramientas que

vamos a necesitar para interactuar con ECUAPASS, una de ellas el CERTIFICADO DIGITAL.

### **Registro ECUAPASS (ventanilla única)**

Ahora todo tipo de operación de Comercio Exterior se realiza a través de Ecuapass, por lo que necesariamente toda empresa sea importadora o exportadora debe estar registrada en el portal del SENA: [www.ecuapass.aduana.gob.ec](http://www.ecuapass.aduana.gob.ec), para navegar en Ecuapass su equipo debe contar con las últimas versiones de JAVA, Adobe Flash Player y otros programas.

Para obtener más información puede revisar el Boletín 32-2012 del SENA.

### **Requisitos Previos, Normas y Reglamentos Técnicos.**

Es necesario determinar que el tipo de producto a importar cumpla con los requisitos de Ley. Esta información se encuentra establecida en las Resoluciones N°. 182, 183, 184 y 364 del COMEX, misma que puede encontrar en [www.produccion.gob.ec/comex](http://www.produccion.gob.ec/comex).

Sin embargo para aquellos que van a realizar sus transacciones por primera vez deben tomar en cuenta las siguientes observaciones:

- Todo producto a importar o exportar, debe identificarse con un código de PARTIDA ARANCELARIA - PA
- Un mecanismo sencillo de identificar la PA, es a través del empleo de herramientas tecnológicas. Si ingresa a [www.e-comex.net/arancel/usted](http://www.e-comex.net/arancel/usted) puede digitar el producto que desea importar, y el sistema le indicará las posibles PA con las que puede trabajar.
- Contando con la PA, podrá conocer de forma certera todos los lineamientos previos que debe tomar en cuenta antes de importar su mercadería.

### **Conocimiento de Valor de Impuestos a Pagar.**

- Este es uno de los pasos más importantes que el empresario no debe dejar de lado, pues toda Importación viene de la mano de los pagos aduaneros. Que son los impuestos aduaneros, a continuación se enumera los de mayor trascendencia:
- AD-VALOREM (Arancel Cobrado a las Mercancías) Impuesto administrado por la Aduana del Ecuador. Porcentaje variable según el tipo de mercancía y se aplica al VALOR EN ADUANA.
- FODINFA (Fondo de Desarrollo para la Infancia) Impuesto que administra el INFA. 0.5% se aplica sobre la base imponible de la Importación.
- ICE (Impuesto a los Consumos Especiales)
- IVA (Impuesto al Valor Agregado) Administrado por el SRI. Corresponde al 12% sobre: Base imponible + ADVALOREM + FODINFA + ICE

### **Declaración Aduanera y desaduanización de las mercancías.**

Todo trámite de importación, debe ser ejecutado por un Agente de Aduana; el cual debe estar registrado y autorizado por la SENAE. Puede revisar un listado de algunas organizaciones con las que puede contar.

El trabajo del Agente es la de realizar la Declaración Aduanera de Importación DAI, documento electrónico que indica a detalle la descripción, valores, origen y otros rubros de la importación. Este proceso se complementa con la presentación de Documentos de acompañamiento (aquellos que sustentan las autorizaciones previas que debieron ser solicitadas) y de los Documentos de Soporte (tales como la factura, certificado de origen, entre otros).

**Detalle de las especificaciones del producto a importar (Ejemplo).**

- Barreta de punta fabricada en acero con indicaciones de usos múltiples, incluyendo agricultura. Especificaciones: longitud 1,50 m (35,1"), longitud de punta 120 mm, ancho de escoplo 72 mm, diámetro 1", dureza 46 HRc, peso 6.2 kg. 8201.90.10.00
- Barreta de uña del tipo de las conocidas como pata de chanco, para uso diferente al agrícola, hortícola y forestal. Especificaciones: longitud 60 cm (24"), ancho de escoplo 28 mm, ancho de uña 35 mm, diámetro 3/4", dureza 46HRc, peso 1.7 kg. 8205.59.90.90
- Palas cavadora, con acabado en punta y cuadrada, equipada con un mango de madera de 1 metro de longitud.

**Tabla 11 - TABLA DE ARANCELES APLICADAS AL EJEMPLO**

<b>DESCRIPCIONES</b>	
<b>SECCIÓN: XVI</b>	MÁQUINAS Y APARATOS, MATERIAL ELÉCTRICO Y SUS PARTES; APARATOS DE GRABACIÓN O REPRODUCCIÓN DE SONIDO, APARATOS DE GRABACIÓN O REPRODUCCIÓN DE IMAGEN Y SONIDO EN TELEVISIÓN, Y LAS PARTES Y ACCESORIOS DE ESTOS APARATOS
<b>CAPITULO</b>	-
<b>8424</b>	Aparatos mecánicos (incluso manuales) para proyectar, dispersar o pulverizar materias líquidas o en polvo; extintores, incluso cargados; pistolas aerografías y aparatos similares; máquinas y aparatos de chorro de arena o de vapor y aparatos

	de chorros
<b>842481</b>	- - Para agricultura u horticultura:
<b>8424.81.20.00</b>	- - - <b>Aparatos portátiles de peso inferior a 20 kg</b>
<b>OBSERVACIONES</b>	Incluida en Restitución de Derechos. Afecto a la Ley No.28053-Art.1 (Percepción IGV).
<a href="#">8201</a>	Layas, palas, azadas, picos, binaderas, horcas de labranza, rastrillos y raederas; hachas, hocinos y herramientas similares con filo; tijeras de podar de cualquier tipo; hoces y guadañas, cuchillos para heno o para paja, cizallas para setos, cuñas y demás
<a href="#">8201100000</a>	- Layas y palas
<a href="#">8201200000</a>	-Horcas de labranza
<a href="#">8201300000</a>	- Azadas, picos, binaderas, rastrillos y raederas
<a href="#">820140</a>	- Hachas, hocinos y herramientas similares con filo:
<a href="#">8201401000</a>	- - Machetes
<a href="#">8201409000</a>	- - Las demás
<a href="#">8201500000</a>	- Tijeras de podar (incluidas las de trinchar aves) para usar con una sola mano
<a href="#">820160</a>	- Cizallas para setos, tijeras de podar y herramientas similares, para usar con las dos manos:
<a href="#">8201601000</a>	- - Tijeras de podar
<a href="#">8201609000</a>	- - Las demás
<a href="#">820190</a>	- Las demás herramientas de mano, agrícolas, hortícolas o forestales:
<a href="#">8201901000</a>	- - Hoces y guadañas, cuchillos para heno o para paja
<a href="#">8201909000</a>	- - Las demás

Fuente: Arancel Nacional Integrado  
Elaborado por: Autor

**Tabla 12 - RESUMEN ARANCELES APLICADOS AL EJEMPLO**

<b>Código de Producto (TNAN)</b>	0000
<b>Antidumping</b>	0%
<b>Advalorem</b>	10%
<b>FDI</b>	0,50%
<b>ICE</b>	0%
<b>IVA</b>	12%
<b>Salvaguardia por Porcentaje</b>	0%
<b>Salvaguardia por Valor</b>	
<b>Aplicación Salvaguardia por Valor</b>	
<b>Techo Consolidado</b>	0%
<b>Incremento ICE</b>	0%
<b>Afecto a Derecho Específico</b>	
<b>Unidad de Medida</b>	UNIDADES (UN)
<b>Observaciones</b>	
<b>Es Producto Perecible</b>	NO
<b>Valor Fijo Adicional Arancel</b>	
<b>Aplicación Valor Fijo Adicional Arancel</b>	

Fuente: Arancel Nacional Integrado

Elaborado por: Autor

Este resumen pertenece a las siguientes partidas arancelarias: 8201100000, 8201200000, 8201300000, 820140, 8201401000, 8201409000, 8201500000

**Tabla 13 - RESUMEN ARANCELES APLICADAS AL EJEMPLO**

<b>Código de Producto (TNAN)</b>	0000
<b>Antidumping</b>	0%
<b>Advalorem</b>	0%
<b>FDI</b>	0,50%
<b>ICE</b>	0%
<b>IVA</b>	12%
<b>Salvaguardia por Porcentaje</b>	0%
<b>Salvaguardia por Valor</b>	
<b>Aplicación Salvaguardia por Valor</b>	
<b>Techo Consolidado</b>	0%
<b>Incremento ICE</b>	0%
<b>Afecto a Derecho Específico</b>	
<b>Unidad de Medida</b>	UNIDADES (UN)
<b>Observaciones</b>	
<b>Es Producto Perecible</b>	NO
<b>Valor Fijo Adicional Arancel</b>	
<b>Aplicación Valor Fijo Adicional Arancel</b>	

Fuente: Arancel Nacional Integrado

Elaborado por: Autor

Este resumen pertenece a las siguientes partidas arancelarias: 8201601000, 8201609000

Las tablas 12, 13 y 14 muestran la carga arancelaria que tienen los productos mencionados para el ejemplo, a partir de estas se procesó a realizar el cargo y así costear de una manera exacta los artículos a importar, cabe destacar que cada artículo posee una partida arancelaria distinta, partiendo siempre de la naturaleza del producto.

**Tabla 14 - RESUMEN ARANCELES APLICADOS AL EJEMPLO**

<b>Código de Producto (TNAN)</b>	0000
<b>Antidumping</b>	0%
<b>Advalorem</b>	5%
<b>FDI</b>	0,50%
<b>ICE</b>	0%
<b>IVA</b>	12%
<b>Salvaguardia por Porcentaje</b>	0%
<b>Salvaguardia por Valor</b>	
<b>Aplicación Salvaguardia por Valor</b>	
<b>Techo Consolidado</b>	0%
<b>Incremento ICE</b>	0%
<b>Afecto a Derecho Específico</b>	
<b>Unidad de Medida</b>	UNIDADES (UN)
<b>Observaciones</b>	
<b>Es Producto Perecible</b>	NO
<b>Valor Fijo Adicional Arancel</b>	
<b>Aplicación Valor Fijo Adicional Arancel</b>	

Fuente: Arancel Nacional Integrado

Elaborado por: Autor

Este resumen pertenece a las siguientes partidas arancelarias: 8201901000, 8201909000.

## **4.5.2 GUÍA DE EXPORTACIÓN**

### **4.5.2.1 PASOS A SEGUIR PARA REALIZAR UNA EXPORTACIÓN.**

En el siguiente instructivo se da a conocer los principales trámites y procedimientos a realizar para efectuar una correcta exportación (QUALISOFT, 2012).

Se debe recurrir a los institutos que fomentan las exportaciones o cámaras que brindan el servicio de asesorías y pautas para conocer el mercado exterior. En el mercado empresarial hay que seguir ciertas pautas indispensables para

aperturar la exportación, para lo cual debemos tener consideración sobre los siguientes puntos:

1. Determinar el precio de exportación atractivo para ambas partes.
2. Tener una página en web sites.
3. Promocionar el producto a través de folletos, catálogos, etc.
4. Enviar de acuerdo a la situación, muestras del producto
5. Realizar viajes oportunos y mantener siempre contactos directos de clientes
6. Participación en ferias, misiones comerciales, citas de negocios, etc.
7. En lo posible buscar y mantener representantes o distribuidores de su producto
8. Elegir el embalaje más adecuado de exportación
9. En lo posible disminuir los costos operativos sin dañar la calidad
10. Analizar el entorno nacional e internacional para la toma de decisiones oportunas y acertadas.

## **TIPOS DE REGÍMENES**

Exportación a consumo: Régimen aduanero por el cual las mercancías, nacionales o nacionalizadas, salen de territorio aduanero, para su uso o consumo definitivo en el exterior.

Declaración de Exportación: Todas las exportaciones deben presentar una Declaración Aduanera Única de Exportación (DAU) y debe ser llenada según las instrucciones contenidas en el Manual de Despacho de Exportaciones en el distrito aduanera donde se trasmite y tramite la exportación.

Estos son los siguientes documentos de acompañamiento requeridos:

- 1.- Registro de Exportadores (RUC) (Requisito Previo)
- 2.- Factura Comercial Original (Requisito Específico)
- 3.- Autorizaciones Previas dependiendo del producto a Exportar (Requisitos Específico)
- 4.- Certificado de Origen (Cuando el caso lo amerite (Requisito)
- 5.- Registro como Exportador a través de la Página Web del SENA E (Requisito)
- 6.- Documento de Transporte

#### REGISTRO DE EXPORTADORES

ANTES DE EXPORTAR DEBE REALIZAR LOS SIGUIENTES PASOS:

1. Obtenga el Registro Único de Contribuyente (RUC) que expide el Servicio de Rentas Internas (SRI). Al inicio del trámite de una importación o exportación, todas las personas naturales o jurídicas deberán estar registradas en el Registro Único de Contribuyente (RUC), constar en estado activo con autorizaciones vigentes para emitir comprobantes de ventas y guías de remisión, constar como contribuyente ubicado y estar en la lista blanca determinada en la base de datos del Servicio de Rentas Internas (SRI).
2. Regístrese como exportador ante la Aduana del Ecuador, ingresando en la página: [www.aduana.gob.ec](http://www.aduana.gob.ec), link: OCE's (Operadores de Comercio Exterior), menú: Registro de Datos. Una vez aprobado su registro, usted podrá acceder a los servicios que le brinda el Sistema Aduanero Ecuatoriano (ECUAPASS). Adicionalmente para actuar como exportador, la persona natural o jurídica obtendrá un registro con los requisitos que establezca el Directorio del Servicio Nacional de Aduanas del Ecuador (SENAE).

3. Una vez realizados los pasos anteriores, ya se encuentra habilitado para realizar una Exportación a Consumo; sin embargo, es necesario determinar que el tipo de producto a importar cumpla con los requisitos de Ley.

### **REQUISITOS PREVIOS**

La exportación de ciertos productos requiere autorización previa de las siguientes entidades:

- Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAGAP) para la exportación de ganado y productos o subproductos de origen animal. [www.magap.gob.ec](http://www.magap.gob.ec)
- Ministerio del Ambiente/ Ministerio de Industrias y Productividad (MIPRO) para la exportación de productos forestales (diferentes de la madera) y productos forestales semielaborados. [www.mipro.gob.ec](http://www.mipro.gob.ec)
- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural para la exportación temporal de bienes pertenecientes al Patrimonio Nacional, a ser exhibidos en exposiciones o con otros fines similares. [www.inpc.gob.ec](http://www.inpc.gob.ec)
- Ministerio de Defensa Nacional para la exportación de armas, municiones, explosivos y accesorios de uso militar o policial. [www.midena.gob.ec](http://www.midena.gob.ec)
- Consejo Nacional de Control de Sustancias Estupefacientes y Psicotrópicas (CONSEP) para la exportación de sustancias sujetas a fiscalización a favor de instituciones científicas de los sectores públicos y privado, que lo soliciten motivadamente con fines exclusivos a la investigación, experimentación o adiestramientos de personal encargado de control, represión o rehabilitación, así como para insumos componentes, precursores u otros productos químicos específicos, preparados o derivados, previa calificación del exportador. [www.consep.gob.ec](http://www.consep.gob.ec)

- Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de Calidad del Agro (AGROCALIDAD) para la exportación de animales.

[www.agrocalidad.gov.ec](http://www.agrocalidad.gov.ec)

### **CERTIFICADOS DE CALIDAD:**

Al momento de exportar se debe considerar una serie de factores y entre estos el contar con el respectivo certificado que garantice un producto apto para el consumo. Entre los principales tenemos:

1. Exportaciones de productos del mar y derivados, otorgados por el Instituto Nacional de Pesca. [www.inp.gob.ec](http://www.inp.gob.ec)
2. Para exportaciones de banano, café y cacao en grano, emitido por los Programas Nacionales correspondientes, o la Corporación de la Bolsa Nacional de Productos Agropecuarios. [www.bolsadeproductos.com.ec](http://www.bolsadeproductos.com.ec)
3. Para exportaciones de conservas alimenticias, certificado que lo otorga el Instituto Ecuatoriano de Normalización –INEN. [www.inen.gob.ec](http://www.inen.gob.ec)
4. Exportaciones de madera, otorgado por el Ministerio de Ambiente. [www.ambiente.gob.ec](http://www.ambiente.gob.ec)

### **CERTIFICADOS SANITARIOS:**

Entre los principales están:

1. FITOSANITARIOS: Se utilizan para la exportación de productos agrícolas en cualquiera de sus formas, lo emite el Departamento de Sanidad Vegetal del Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca – MAGAP.

[www.magap.gob.ec](http://www.magap.gob.ec)

2. 2.- ZOOSANIATRIOS: Se requieren para la exportación de animales, productos y subproductos de origen animal, otorgado por el Departamento de Sanidad Animal del Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca – MAGAP. [www.magap.gob.ec](http://www.magap.gob.ec)
3. SANITARIO: Este certificado es otorgado por el Instituto de Higiene Leopoldo Izquieta Pérez, para productos pesqueros en estado fresco, para las exportaciones a la Comunidad Económica Europea. [www.inh.gob.ec](http://www.inh.gob.ec)

### **PASOS PARA OBTENER CERTIFICADOS DE ORIGEN:**

Para poder obtener un certificado de origen debemos realizar los siguientes trámites:

1. Registro en el Sistema de Identificación Previa a la Certificación de Origen en la página web del MIPRO, consignando los datos generales del exportador y de las subpartidas que se exportan. [www.mipro.gob.ec](http://www.mipro.gob.ec)
2. Se solicitará la verificación en la empresa productora si se trata de la primera exportación o si existe perfil de riesgo que puede motivar observaciones de las aduanas de destino.
3. Se realiza la elaboración del informe técnico por parte del funcionario delegado para la verificación, que concluye si la mercancía a exportarse, cumple o no las reglas de origen según el mercado de exportación.
4. Luego MIPRO emite un comunicado del resultado al usuario.
5. El usuario cancela el valor del Certificado de origen (USD 10.00) en la Dirección de Gestión Financiera y retira los formularios en la Dirección de Operaciones Comerciales.

6. El usuario llena los datos del Certificado de origen y presenta en la Dirección de Operaciones Comerciales el certificado llenado y documentos habilitantes (ejemplo: factura).
7. El funcionario habilitado revisa el contenido del certificado de origen, verifica la información con otros documentos como la factura, luego procede a legalizar el certificado de origen, a través de la firma y sello que se encuentra registrado en las Aduanas de los países de destino.

### **PRODUCTOS DE PROHIBIDA EXPORTACIÓN:**

La Ley de Facilitación de las Exportaciones y del Transporte Acuático establece que todos los productos son exportables, excepto: los que hayan sido declarados parte del patrimonio nacional de valor artístico, cultural, arqueológico o histórico; y, flora y fauna silvestre en proceso de extinción y sus productos, salvo los que se realicen con fines científicos, educativos y de intercambio internacional con las instituciones científicas, conforme a la Convención sobre Comercio Internacional de Especies Amenazadas de Fauna y Flora Silvestre (CITES).

Se prohíbe la exportación de madera rolliza con excepción de la destinada a fines científicos y experimentales, en cantidades limitadas y previas la autorización del Ministerio de Ambiente.

Se prohíbe la captura, extracción, transporte, procesamiento y comercialización interna y externa de holoturias (pepinos de mar) en el Archipiélago de Galápagos y en la costa continental.

Se prohíbe la exportación de sangre y sus componentes, salvo casos expresos de donación originados por razones de emergencia y humanitarias.

Se prohíbe la exportación de las subpartidas 7204.10.00, 7204.21.00, 7204.29.00, 7204.30.00, 7204.41.00, 7204.49.00, 7205.50.00, 7205.10.00, 7205.21.00, 7205.29.00, 7403.22.00, 7404.00.00, 7602.00.00, durante el tiempo

que esté vigente el programa de chatarrización de vehículos. No obstante el Ministerio de Industrias y Productividad (MIPRO) podrá fijar cupos de exportación, siempre y cuando se compruebe el debido abastecimiento a la industria local y que la empresa exportadora haya aportado a dicho abastecimiento.

### **DECLARACIÓN ADUANERA:**

Declaración Aduanera de Exportación.- El propietario, consignatario o consignante, en su caso, personalmente o a través de un agente de aduana presentara en el formulario correspondiente, la declaración de las mercancías con destino al extranjero, en la que solicitara el régimen aduanero al que se someterán. En las exportaciones, la declaración se presentara en la aduana de salida, desde siete días antes hasta 15 días hábiles siguientes al ingreso de las mercaderías a zona primaria aduanera. En la exportación a consumo, la declaración comprenderá la autoliquidación de los impuestos correspondientes.

Documentos de Acompañamiento Exigibles.- A la declaración aduanera se acompañaran los siguientes documentos:

- RUC de exportador.
- Factura comercial original.
- Autorizaciones previas (cuando el caso lo amerite).
- Certificado de Origen (cuando el caso lo amerite).
- Registro como exportador a través de la página Web del Servicio Nacional de Aduana del Ecuador.
- Documento de Transporte

Así también, el Certificado de Origen (OIC), emitido por el Consejo Cafetalero Nacional (COFENAC), exigibles a las declaraciones aduaneras que amparan exportaciones de café clasificadas en las subpartidas arancelarias:

0901.11.90.00, 0901.12.00.00, 0901.21.10.00, 0901.21.20.00, 0901.22.00.00 y 2101.11.00.00.

DAU 15.- Se inicia con la transmisión y presentación de la Orden de Embarque (código 15), que es el documento que consigna los datos de la intención previa de exportar. El exportador o su Agente de Aduana (Verificar la obligación de utilizar Agente de Aduana en el art. 168 del Reglamento a la Ley Orgánica de Aduana con respecto a las entidades del sector público y los regímenes especiales) deberán transmitir electrónicamente al Servicio Nacional de Aduana del Ecuador la información de la intención de exportación, utilizando para el efecto el formato electrónico de la Orden de Embarque, publicado en la página web de la Aduana, en la cual se registrarán los datos relativos a la exportación tales como: datos del exportador, descripción de mercancía, cantidad, peso y factura provisional. Una vez que es aceptada la Orden de Embarque por el ECUAPASS el exportador se encuentra habilitado para movilizar la carga al recinto aduanero donde se registrará el ingreso a Zona Primaria y se embarcarán las mercancías a ser exportadas para su destino final.

Aforo.- Aforo es el acto administrativo de determinación tributaria a cargo de la administración aduanera que consiste en la verificación física o documental del origen, naturaleza, cantidad, valor, peso, medida y clasificación arancelaria de la mercadería.

DAU 40.- Se presenta la DAU definitiva (Código 40), que es la Declaración Aduanera de Exportación, que se realiza posterior al embarque. Luego de haber ingresado la mercancía a Zona Primaria para su exportación, el exportador tiene un plazo de 15 días hábiles para regularizar la exportación, con la transmisión de la DAU definitiva de exportación.

Para el caso de exportaciones vía aérea de productos perecibles en estado fresco, el plazo es de 15 días hábiles después de la fecha de fin de vigencia (último día del mes) de la orden de embarque. Previo al envío electrónico de la DAU definitiva de exportación, los transportistas de carga deberán enviar la información de los manifiestos de carga de exportación con sus respectivos

documentos de transportes. ECUAPASS validará la información de la DAU contra la del Manifiesto de Carga. Si el proceso de validación es satisfactorio, se enviará un mensaje de aceptación al exportador o agente de aduana con el refrendo de la DAU. Numerada la DAU, el exportador o el agente de aduana presentarán ante el Departamento de Exportaciones del Distrito por el cual salió la mercancía, los siguientes documentos:

- DAU impresa.
- Orden de Embarque impresa.
- Factura(s) comercial(es) definitiva(s).
- Documento(s) de Transporte.
- Originales de Autorizaciones Previas (cuando aplique).
- Pago a CORPECUADOR (para exportaciones de banano).

Participación del Agente de Aduana Obligatorio.- Es obligatorio la intervención del agente afianzado de aduanas en los siguientes casos:

- Para exportaciones efectuadas por entidades del sector público.
- Para los regímenes especiales

#### **REGÍMENES ADUANEROS DE EXPORTACIÓN:**

- Exportación a consumo.- Régimen aduanero por el cual las mercancías, nacionales o nacionalizadas, salen del territorio aduanero, para su uso o consumo definitivo en el exterior.
- Exportación temporal con reimportación en el mismo estado.- Es el Régimen Aduanero que permite la salida temporal del territorio aduanero de mercancías en libre circulación con un fin y plazo determinado, durante el cual deberán ser reimportadas sin haber experimentado modificación alguna.

Para acogerse a este régimen, las mercancías deberán ser susceptibles de identificación, de manera tal que la autoridad aduanera pueda constatar que la mercancía que salió del territorio aduanero es la misma que será reimportada al país. La reimportación de las mercancías admitidas a este régimen podrá realizarse en cualquier distrito de aduana, y estará exento del cumplimiento de medidas de defensa comercial, así como de la presentación de documentos de control previo y de soporte, a excepción del documento de transporte.

- Exportación temporal para perfeccionamiento pasivo.- Es el Régimen Aduanero por el cual las mercancías que están en libre circulación en el territorio aduanero pueden ser exportadas temporalmente fuera del territorio aduanero o a una Zona Especial de Desarrollo Económico ubicada dentro de dicho territorio para su transformación, elaboración o reparación y luego reimportarlas como productos compensadores.

El régimen de exportación temporal para perfeccionamiento pasivo se podrá autorizar para el cumplimiento, en el exterior, de alguno de estos fines:

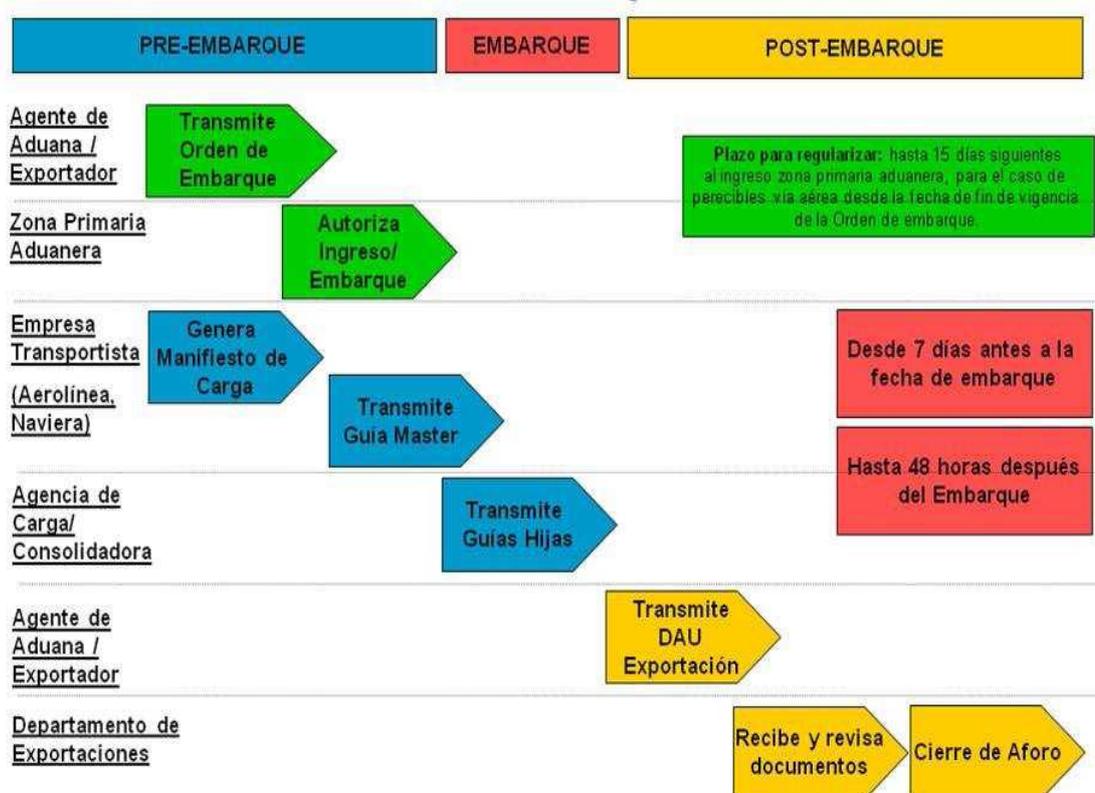
- a. La reparación de mercancías, incluidas su restauración o acondicionamiento;
  - b. La transformación de las mercancías; y,
  - c. La elaboración de las mercancías, incluidos su montaje, ensamble o adaptación a otras mercancías.
- Devolución condicionada de tributos aduaneros (drawback).- Régimen por el cual se permite obtener la devolución total o parcial de los impuestos pagados por la importación de las mercancías que se exporten dentro de los plazos establecidos, en los siguientes casos: las sometidas en el país a un proceso de transformación; las incorporadas a la mercancía; y los envases o acondicionamientos. Para acogerse a este régimen, el exportador deberá presentar una declaración aduanera simplificada, y como documento de soporte presentará la matriz insumo producto de los bienes de exportación, de

conformidad con lo que establezca el Director General del Servicio Nacional de Aduana del Ecuador. El Servicio Nacional de Aduana del Ecuador podrá realizar la devolución de tributos a través de nota de crédito o mediante acreditación bancaria, según lo solicite el exportador, y de acuerdo a los procedimientos específicos dictados para el efecto. Sin embargo, previo a la devolución, se compensará total o parcialmente las deudas tributarias firmes que el exportador mantuviere con el Servicio Nacional de Aduana del Ecuador, de acuerdo a las disposiciones que determine el Director General.

- Zona Franca.- Régimen liberatorio que, por principio de extraterritorialidad, permite el ingreso de mercancías libre del pago de impuestos, a espacios autorizados y delimitados del territorio nacional. Las mercancías ingresadas a zona franca no están sujetas al control de la administración aduanera. Las zonas francas son:
  - Comerciales, aquellas en las cuales las mercancías admitidas permanecen sin transformación alguna, en espera de su destino ulterior.
  - Industriales, aquellas en las que la mercancía se admiten para someterlas a operaciones autorizadas de transformación y perfeccionamiento, en espera de su destino ulterior.
- Maquila.- Régimen suspensiva del pago de impuestos que permite el ingreso de mercancías por un plazo determinado, para luego de un proceso de transformación ser reexportadas.

A continuación se presenta un flujo de los procesos más representativos dentro del proceso de exportación, a manera de resumen.

### Ilustración 11 - FLUJO DE PROCESO DE UNA EXPORTACIÓN



Fuente y Elaboración: SENA E

## **CAPÍTULO V**

### **5. PROPUESTA DE VALOR**

---

#### **5.1 APLICACIÓN DE LA TESIS**

Se ha comprobado el gran potencial que tiene el café ecuatoriano, con ciertas desventajas pero con el debido asesoramiento y soporte de las entidades gubernamentales involucradas en este mercado se pueden llevar a cabo grandes proyectos en beneficio de la colectividad cafetalera.

En torno a las importaciones, hemos tenido un leve cambio con relación a las herramientas ferreteras, dado que según el resultado de las encuestas no sufren un desabastecimiento notorio de las mismas, sino que más bien se evidencia la falta de tecnificación al momento del secado de la pulpa que recubre la semilla del café.

Se ha logrado determinar las oportunidades que tiene el sector ya que existe la mano de obra y tienen el deseo de cultivar, con ayuda de entidades estatales tales como el BNF, MAGAP y CFN pueden dar su aporte en materia financiera y de tecnificación de proyectos, este análisis pone énfasis en el potencial productivo porque se debe retomar los beneficios atractivos para los productores; si el país en realidad tiene la intención de cambiar la visión exportadora debe reforzar y reestructurar campo perdido. A continuación planteamos una sugerencia de la cual el gobierno a través de PROECUADOR podría realizar respecto al café.

#### **5.2 OFERTA EXPORTABLE.**

Se refiere al catálogo de productos exportables correspondientes a un país, generalmente son los productos más competitivos o representativos dentro del contexto regional o mundial.

Ecuador cuenta con los siguiente productos: brócoli, cereales, granos secos, aceites, azúcar, banano, cacao, café, flores, camarón, atún, sardina, mango,

maracuyá entre otros productos que representa las exportaciones no convencionales de Ecuador.

Dentro de las directrices que apuntan al cambio de matriz productiva se está incentivando esta oferta exportable, trazando como objetivo la no dependencia petrolera, es por esto que se está realizando un trabajo extra en materia de comercio exterior buscando socios comerciales y estratégicos, dentro de los cuales se encuentra China una de las potencias globales que no era el destino regular de nuestros productos.

Según entrevista realizada al embajador de Ecuador en China, Leonardo Arízaga, las relaciones bilaterales entre Ecuador y la República Popular China pasan por su mejor momento. “eso se evidencia en la búsqueda de entendimiento en los ámbitos político, económico-comercial, social, académico y cultural, eso es una demostración que hemos alcanzado niveles de cooperación y amistad sin precedentes.

Además, el constante intercambio de visitas entre altas autoridades nacionales y seccionales, parlamentarios y académicos; incremento sustantivo de las inversiones hacia el Ecuador y en la relación financiera que existe con China. A su criterio existen múltiples coincidencias en la política internacional a favor del multilateralismo, la defensa del ambiente, la reestructuración del sistema financiero internacional y la cooperación al desarrollo.” (Ministerio de Relaciones Exteriores, Comercio e Integración, 2011).

**Tabla 15 – TASA ARANCELARIA PARA IMPORTAR CAFÉ EN CHINA**

Tasa Arancelarias para importar café desde Ecuador a China			
Destino	Partida Arancelaria	Ad Valorem	Impuesto por venta
China	0901.11.00	8%	17%

Fuente: ADUANA DEL GOBIERNO CHINO  
ELABORADO POR: AUTOR

La tabla 15 describe la carga arancelaria que carga la importación en China de café, la tasa variable equivale al 8 %, lo cual dejaría en desventaja a nuestro país, teniendo en cuenta países que tienen un trabajo hecho dentro de territorio asiático como son los productores de Vietnam y Brasil.

### **5.2.1 POSIBILIDADES DE PRESENTACIÓN DEL CAFÉ ARÁBIGO DEL ALTIPLANO ORENSE.**

Según el informe estadístico del MAGAP 2012 en su programa de renovación del Café.

La Provincia de El Oro en el año 2011 la superficie sembrada de café eran de 9730 hectáreas; y gracias al programa de renovación de café implantado por el MAGAP esta superficie se ha incrementado a casi 10.000 hectáreas.

Gracias a dicho programa nacional que abarca la resiembra de café y la renovación de cultivos, el Altiplano Orense prevé producir 32000 sacos de 50 kilogramos de café tostado en grano.

### **5.2.2 LOS PRODUCTORES.**

El Consejo Cafetalero Nacional COFENAC, comenzó a trabajar en los cantones: Puyango y Celica de la provincia de Loja y en la provincia de El Oro en los cantones: de Las Lajas, Balsas, Marcabelí y Piñas, se escogió estas zonas en razón de su importancia de producción y calidad de café, que a pesar del desmoronamiento de los precios, la caficultura de estas regiones sigue robusteciéndose, tanto en su producción como en su calidad y así como en su desarrollo organizativo, lo que nos ha conllevado a consolidar 7 organizaciones de cafés de altura, pertenecientes únicamente a Piñas y Zaruma.

- a. Asociación de montubios San Martin.
- b. Asociación de montubios MOCHATA – CURITEJO.
- c. Asociación Manuel Ignacio Romero.

- d. Asociación productora agropecuaria la Bocana.
- e. Asociación productora agropecuaria San Francisco.
- f. Asociación productora agropecuaria 16 de julio.
- g. Asociación productora agropecuaria Lourdes.

Estas organizaciones se encuentran actualmente con un promedio de 175 productores activos.

**Tabla 16 – PRODUCCION 2011 EL ORO**

PRODUCCION CAFÉ PROVINCIA EL ORO 2011					
CARACTERISTICA	PLANTADA (HAS)	EDAD PRODUCTIVA (HAS)	COSECHADA (HAS)	PRODUCCIÓN (TM)	VENTAS (TM)
Solo	8.586,00	8.271,00	7.682,00	1.094,00	911
Asociado	472	472	332	15	10
<b>TOTAL</b>	<b>9.058,00</b>	<b>8.743,00</b>	<b>8.014,00</b>	<b>1.109,00</b>	<b>921</b>

Fuente: INEC  
ELABORADO POR: AUTOR

**Tabla 17 – PRODUCCION 2012 EL ORO**

PRODUCCION CAFÉ PROVINCIA EL ORO 2012					
CARACTERISTICA	PLANTADA (HAS)	EDAD PRODUCTIVA (HAS)	COSECHADA (HAS)	PRODUCCIÓN (TM)	VENTAS (TM)
Solo	7.885,00	7.856,00	5.375,00	385	358
Asociado	343	231	180	30	29
<b>TOTAL</b>	<b>8.228,00</b>	<b>8.087,00</b>	<b>5.555,00</b>	<b>415</b>	<b>387</b>

Fuente: INEC  
ELABORADO POR: AUTOR

**Tabla 18 – PRODUCCION 2013 EL ORO**

PRODUCCION CAFÉ PROVINCIA EL ORO 2013					
CARACTERISTICA	PLANTADA (HAS)	EDAD PRODUCTIVA (HAS)	COSECHADA (HAS)	PRODUCCIÓN (TM)	VENTAS (TM)
Solo	5.594,00	4.212,00	2.008,00	202	169
Asociado	74	73	13	2	2
<b>TOTAL</b>	<b>5.668,00</b>	<b>4.285,00</b>	<b>2.021,00</b>	<b>204</b>	<b>171</b>

Fuente: INEC

ELABORADO POR: AUTOR

### **5.3 OFERTA IMPORTABLE.**

Basados en las encuestas realizadas se definió que no es una herramienta agrícola la que es requerida con mayor urgencia por los caficultores de la parte alta de la provincia de El Oro. Al contrario uno de sus principales requerimientos resultó ser la máquina para el proceso de secado del café, que en este caso por su alto costo debería ser adquirido por las asociaciones y entre ellas costear el valor total de la misma y verse beneficiados todos, agilizando y ahorrando tiempo en sus procesos.

La secadora es fabricada por Changzhou No.2 Drying Equipment Factory Co.,Ltd ubicada en el sector de Jiaoxi Town que cuenta con más de 150 trabajadores dentro de planta, cuenta con más de 20 años de experiencia en el mercado de secadoras de todo tipo, en su mayoría de uso industrial. Cuenta con el aval de las siguientes entidades: Changzhou Advanced Scientific and Technological Enterprise, Civilized Unit, Key Inspection Unit of Changzhou Institute of Product Quality Supervision y Jiangsu Fareast International Credit Valuation Corporation.

Gracias a la reputación que han adquirido estás presentes con sus productos en la industria farmacéutica, química, alimentos procesados, textil y demás que requieran de procesos eficientes.

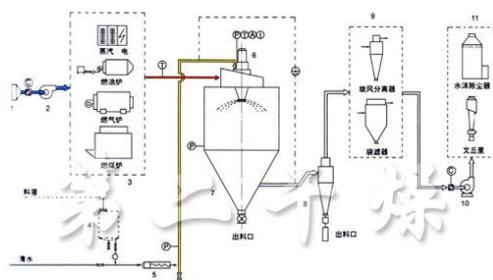
La máquina que se ajusta a las necesidades de nuestros productores es el modelo LPG Series Secadora Centrífuga de Alta Velocidad, la foto real puede ser visualizada en el anexo N°2. El principio de trabajo empieza por la toma de aire a través de un filtro el cual aumenta de temperatura por el calentador, que luego pasa a ser distribuido en la parte superior de la cámara seca mediante un ventilador que lo esparce de manera equitativa en el tanque.

Al mismo tiempo el líquido que sale de la materia prima se envía al atomizador centrífugo en la parte superior que es secado por los calentadores, realizando de esta manera la vaporización de líquidos en corto tiempo. El producto acabado se descarga a través del separador del ciclón ubicado en el fondo del tanque. Para conocer información técnica de la misma revisar anexo N°3

Las principales características de la secadora son:

- Alta velocidad de secado, solo necesita 10 a 20 segundos.
- Puede secar cualquier materia prima sensible, ya que este proceso conserva totalmente el color, sabor y olor.
- El funcionamiento y control de la máquina es estable y sencilla, perfecta para producción continua.

## Ilustración 12 – DESPIECE – SECADORA INDUSTRIAL



- |  |                       |
|--|-----------------------|
| 1. 过滤器                                 | 6. 雾化器                |
| 2. 送风机                                 | 7. 干燥塔                |
| 3. 加热器 (电、蒸汽、燃油、煤)                     | 8. 一级收尘器 (旋风分离器)      |
| 4. 料槽                                  | 9. 二级收尘器 (旋风分离器、袋滤器)  |
| 5. 供料泵                                 | 10. 引风机               |
|  | 11. 湿式除尘器 (水沫除尘器、文丘里) |
| 1. filter                              | 6. spaiier            |
| 2. fan                                 | 7. dry tower          |
| 3. heater (electric, steam, oil, coal) | 8. first dust filter  |
| 4. material slot                       | 9. second dust filter |
| 5. feeding pump                        | 10. fan               |
|  | 11. wet dust filter   |

(Changzhou No.2 Drying Equipment Factory Co.,Ltd, 2014).

**Tabla 19 – PARTIDA ARANCELARIA DE SECADORA INDUSTRIAL**

<b>Código de Producto (TNAN)</b>	0000
<b>Antidumping</b>	0%
<b>Advalorem</b>	0%
<b>FDI</b>	0,50%
<b>ICE</b>	0%
<b>IVA</b>	12%
<b>Salvaguardia por Porcentaje</b>	0%
<b>Salvaguardia por Valor</b>	
<b>Aplicación Salvaguardia por Valor</b>	
<b>Techo Consolidado</b>	0%
<b>Incremento ICE</b>	0%
<b>Afecto a Derecho Específico</b>	
<b>Unidad de Medida</b>	UNIDADES (UN)
<b>Observaciones</b>	
<b>Es Producto Perecible</b>	NO
<b>Valor Fijo Adicional Arancel</b>	
<b>Aplicación Valor Fijo Adicional Arancel</b>	

Fuente: Servicio Nacional de Aduanas

Elaborado por: Autor

La tabla 19 nos da una visión clara de la carga arancelaria que la máquina propuesta tendría para ser nacionalizada en nuestro país. Partida: 8421910000  
Descripción: - - De centrifugadoras, incluidas las de secadoras centrífugas.

## **5.4 PROPUESTA COMERCIAL.**

### **5.4.1 PASO 1**

Este estudio de factibilidad propone que la oferta exportable gira en torno al café, podrá variar según los requerimientos de los potenciales clientes que comercian en China, debido a que según la demanda de la población podrá ser café liofilizado o freeze dried soluble coffee, café atomizado o spray dried soluble coffee y café en grano secado y tostado o roasted coffee; influyen en gran

parte los requerimientos ya que ciertas fábricas procesadoras de café incluyen dentro de sus fórmulas de producción ciertos porcentajes de café ecuatoriano.

#### **5.4.2 PASO 2**

PROECUADOR y MAGAP tienen una base de datos actualizada de los productores localizado en la parte alta de la provincia de El Oro refiriéndose expresamente a los cantones de Piñas y Zaruma, además de promover la asociación entre pequeños productores, deben asesorarlos para la implementación de su oferta exportable e invitarlos a las ruedas de negocios organizadas por la entidad, en las cuales podrán encontrar socios comerciales que importen el producto hasta China.

#### **5.4.3 PASO 3**

Citar a entidades que realizan la misma función que PROECUADOR en China se encuentra relacionada Hong Kong Trade Development Council (HKTDC) con residencia en 38/F, Office Tower, Convention Plaza, 1 Harbour Road, Wanchai, Hong Kong las ruedas de negocios realizadas llegan a recibir alrededor de 740 inversionistas extranjeros y 340 expositores. Mediante esta conexiones que mantienen ambas entidades se puede llegar a concretar relaciones con pequeñas empresas comercializadoras de alimentos, con las que las asociaciones pueden empezar a exportar el café, y de esta manera HKTDC puede funcionar como un intermediario entre la empresa Changzhou No.2 Drying Equipment Factory Co.,Ltd encargada de la fabricación de la secadora centrífuga, que en base a una cotización solicitada (VER ANEXO N°4) tiene un costo de \$5750 y según el arancel nacional integrado no grava ningún porcentaje de advalorem, solo los correspondientes a 0,5% FODINA Y 12% DE IVA. De esta manera la negociación adoptaría el forma de comercio compensado, atrayendo beneficios económicos, sociales y tecnológicos para nuestro país, aportando con los objetivos que tiene propuesto el Plan Nacional del Buen Vivir.

#### **5.4.4 PASO 4**

A largo plazo Ecuador debe tomar en cuenta que debe aperturar relaciones comerciales más estrechas con China, es por esto que se propone que una junta negociadora designada por el Ministerio de Comercio exterior empiece a negociar un acuerdo comercial que beneficie no solo al café sino a la mayoría de productos de nuestro catálogo exportable, la negociación tomaría unas 10 rondas en lapsos de cada 6 meses, es decir, se podría considerar un tiempo estimado para llegar a un acuerdo en unos cinco años aproximadamente, tomando como referencia el reciente acuerdo con la Unión Europea que tomo 4 años. La importación de café en China grava un 8% de advalorem, a largo plazo este porcentaje debe ser negociado para que baje gradualmente hasta llegar a 0% en un estimado de unos 4 años.

## CONCLUSIONES.

- Luego de cumplir con un análisis al entorno cafetero se ha determinado que existe la factibilidad de exportar el café a la República Popular de China debido al gran apoyo que existe en estos momentos por parte de las entidades involucradas en el sector, además que existen asociaciones que se dedican a la producción por más de tres generaciones, es decir, parte del conocimiento forma parte de sus herencias. Aunque es una tarea difícil de realizar y los índices de producción no son muy alentadores, una de las soluciones propuestas en esta investigación es la asociación de los pequeños productores, para que tengan mayor fuerza para negociar y su volumen de oferta sea considerable logrando de esta manera la exportación a pequeños y medianos importadores en China; Que ha dado resultados en integrantes de la APECAM como es la Asociación de productores de Marcabelí. La asociación es una tarea pendiente dado que según datos del INEC entre el año 2011 a 2013 en la provincia de El Oro en 10000 hectáreas sembradas, el 95% de los productores no pertenece a ninguna asociación, solo el 5% restante lo es, esto clarifica la problemática pudiendo identificar de manera inmediata la solución. Las exportaciones de café en Ecuador son: en grano y café industrializado, el grano procesado cubre el 62% del total de las exportaciones; en los últimos 5 años se ha evidenciado un progreso en las exportaciones de café industrializado, tanto que la producción nacional no satisface la demanda de materia prima local para la industria, la misma que tiene una capacidad instalada de 1200000 sacos de 60 kg aproximadamente; para cubrir esta necesidad la industria tiene que importar desde otros países productores; es por ello que a pesar de existir una baja producción (633418 sacos de 60 kg) de café en el país, se reportan exportaciones de 1201350 sacos de 60 kg, que superan a la producción nacional.

Se determina que el año 2013 totaliza una producción de café de 204 toneladas métricas en la provincia de El Oro con las cuáles se puede compatibilizar con clientes en China que tengan una demanda que se ajusta a la oferta de este sector cafetalero.

En cuanto a los volúmenes de producción, de acuerdo a estimaciones al año 2010 del Ministerio de Agricultura y Ganadería, se prevé que la producción nacional entre los años 2011 y 2015 en el mejor de los casos se mantendría en un millón de sacos. Sin embargo, conforme se ha podido observar en nuestro análisis, las estadísticas de producción evidencian que no se ha llegado a tales niveles y más bien han decrecido año tras año, debido a múltiples factores.

- Se determinó mediante las encuestas que la producción en un 61,67 % es comercializado a mayoristas, razón por la cual los caficultores no obtienen un margen de utilidad que sea atractivo para demás inversionistas, por esto es de vital importancia emprender relaciones exteriores para sus ventas. Además se investigó que un 21,67 % se comercializa para minoristas y un 16,67 % termina en las exportadoras.

- Se ha determinado que existen acuerdos existentes entre Ecuador y China pero no relacionados al 100 % con la materia agrícola, es por esto que es un reto para el Ministerio de Comercio Exterior proponer estos acuerdos comerciales.

- Después del estudio de mercado se pudo determinar que la problemática no gira en torno de las herramientas agrícolas, sino más bien radica en uno de los procesos de cultivo del café, como es el secado, mediante la importación de esta máquina para secado industrial se optimizaría en un 90% la rapidez para lograr la extracción de la humedad del café conservando las características organolépticas que requiere el producto de exportación.

- La maquinaria que se ha determinado para la importación tiene un costo de \$USD 5750 que vendría en empaques de cajas de madera que generalmente es utilizada para productos de exportación que su peso bruto requieren para conservar la protección del mismo.

## RECOMENDACIONES.

Para obtener mejores resultados en referencia a la temática tratada en este análisis, es importante tomar en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Las entidades encargadas de la producción como es el MAGAP debe encargarse de tecnificar a los cultivos mediante capacitaciones a los pequeños productores, como también realizar estudios de observación en países como Brasil donde la producción por hectárea bordea los 90 quintales mientras que en nuestro país como máximo se obtienen 10 quintales.

- El financiamiento debe ser el puntal fundamental, dentro de los cuales los caficultores carecen de información, siendo excluidos de créditos que beneficien a sus cultivos, entidades como CFN debe poner más atención a productos con potencial.

- Los caficultores deben tener un control exacto de las edades de sus cultivos para que puedan proyectar una futura renovación de los mismos.

- PROECUADOR debe tomar en cuenta que los caficultores pueden llegar a diferentes países de destino con sus productos y tratar de integrarlos a las ruedas de negocios mediante las potenciales asociaciones que estén preparadas para la exportación, y de esta manera crear un formato que se pueda aplicar no solo en la industria del café sino en la mayoría de producción agrícola de bajo rendimiento.

## REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS.

### Trabajos citados

- AGROCALIDAD. (2014). Obtenido de <http://www.agrocalidad.gob.ec/mision-valores/>
- ANECAFE. (2012). *Informe Oficial sobre las exportaciones de Café.*
- APECAM. (2014). *APECAM - FACEBOOK.* Obtenido de <https://www.facebook.com/pages/APECAM/183723115019323?sk=timeline>
- Banco Central del Ecuador. (2003). *(Análisis sectorial del Café) Apunte economico No. 40.*
- Banco Central del Ecuador. (s.f.). *Banco Central del Ecuador.* Recuperado el 18 de Enero de 2014, de <http://www.bce.fin.ec/>
- Bardellini, J. O. (2003). *Análisis sectorial del café; Apuntes de Economía No. 40.*
- Bardellini, j. O. (2003). *Boletín Estadístico del Banco Central del Ecuador .*
- Bardellini, J. O. (2003). *Informe estadístico del Banco Central del Ecuador.*
- BCS Ecuador. (s.f.). Obtenido de [www.bcsecuador.com](http://www.bcsecuador.com)
- Changzhou No.2 Drying Equipoment Factory Co.,Ltd.* (2014). Obtenido de [http://www.2-drying.com/EN/Products/Product\\_9.htm](http://www.2-drying.com/EN/Products/Product_9.htm)
- COFENAC. (2003).
- COFENAC. (2003). *Caracterización Física y Organoléptica de Cafés Arabicos en los principales agrosistemas del Ecuador.*
- COFENAC. (2003). *Historial Precios mensuales en el mercado mundial del café (US\$/qq).*
- COFENAC. (2006). *Caracterización Física y Organoléptica de Cafés Arabicos en los principales agrosistemas del Ecuador.*
- COFENAC. (2011). *Informe Estadístico.*
- COFENAC. (2012). *Guía para la Producción y procesamiento del Café.*
- COFENAC. (2012). *Informe Estadístico.*
- COFENAC. (2012). *Informe Estadístico.*

COFENAC. (2012). *INFORME ESTADISTICO*.

El Universo. (13 de Junio de 2013). *El Universo.com*. Obtenido de <http://www.eluniverso.com/noticias/2013/06/13/nota/1020076/impulsado-construccion-sector-ferretero-crecio-468>

EMBAJADA DEL ECUADOR EN CHINA. (2013). *Relaciones Bilaterales Ecuador-China*. Obtenido de <http://www.ecuadorenchina.org.ec/ecuador-china>

Gallegos, C. M. (1985). ECONBIZ. En C. M. Gallegos, *Intercambio compensado: Teoría y Práctica en América Latina* (págs. 21-22). Buenos Aires. Obtenido de [http://www10.iadb.org/intal/intalcdi/integracion\\_latinoamericana/documentos/103-estudios\\_2.pdf](http://www10.iadb.org/intal/intalcdi/integracion_latinoamericana/documentos/103-estudios_2.pdf)

INEN. (2014). *INEN*. Obtenido de <http://www.normalizacion.gob.ec/mision-vision/>

Miguel Monroig. (2013). *ECOS DEL CAFE*. Obtenido de <http://academic.uprm.edu/mmonroig/id50.htm>

Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAGAP) . (2011). *Proyecto de Reactivación del Café en la provincia de El Oro*.

Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca. (2014). Obtenido de <http://www.agricultura.gob.ec/valores-mision-vision/>

MINISTERIO DE INCLUSION. (2014). Obtenido de <http://www.inclusion.gob.ec/el-ministerio>

Ministerio de Relaciones Exteriores, Comercio e Integración. (2011). Ecuador trabaja para posicionar en China su oferta exportable.

Monroig, M. (2014). *ECOS DEL CAFE*. Obtenido de <http://academic.uprm.edu/mmonroig/id50.htm>

OCE (Oficina Comercial en el exterior). (s.f.). *Estudio de productos potenciales* . China.

Oficina Comercial de Ecuador . (s.f.). *Guía Comercial elaborada por la Oficina Comercial de Ecuador* . China.

Oficina Comercial Ecuador en China. (2010). *Ecuador en China*. Obtenido de [http://www.ecuadorenchina.org.ec/sites/default/files/Gu%C3%ADa%20Comercial%20de%20China%202010\\_0.pdf](http://www.ecuadorenchina.org.ec/sites/default/files/Gu%C3%ADa%20Comercial%20de%20China%202010_0.pdf)

- OMC. (2014). *ORGANIZACION MUNDIAL DEL COMERCIO*. Obtenido de [http://www.wto.org/spanish/thewto\\_s/whatis\\_s/what\\_we\\_do\\_s.htm](http://www.wto.org/spanish/thewto_s/whatis_s/what_we_do_s.htm)
- PROECUADOR. (2011). *FICHA COMERCIAL DE LA REPUBLICA DE CHINA*. Recuperado el 16 de 01 de 2014, de <http://www.ecuadorenchina.org.ec/comercio-e-inversion/comercio/productos-ecuatorianos>
- PROECUADOR. (2013). *ANALISIS SECTORIAL DEL CAFE. ECUADOR*.
- PROECUADOR*. (2014). Obtenido de <http://www.proecuador.gob.ec/institucional/quienes-somos/>
- QUALISOFT. (2012). *COMERCIO EXTERIOR*. Obtenido de [http://comercioexterior.com.ec/qs/sites/default/files/INSTRUCTIVO%20GENERAL%20DEL%20EXPORTADOR\\_0.pdf](http://comercioexterior.com.ec/qs/sites/default/files/INSTRUCTIVO%20GENERAL%20DEL%20EXPORTADOR_0.pdf)
- RAMMERT, W. (ENERO de 2001). *Scripta Nova. Revista Electrónica de Geografía y Ciencias Sociales*. Obtenido de Hacia una teoría social pragmática de la tecnificación: <http://www.ub.edu/geocrit/sn-80.htm>
- RICHARDSON. (1978). *NORM BASE EXPORT*. Obtenido de <http://marketmonetarist.com/category/export-norm/>
- SENAE. (2013). Obtenido de [www.aduana.gob.ec](http://www.aduana.gob.ec)
- SENAE*. (2014). Obtenido de <http://www.aduana.gob.ec/ace/intro.action>
- SENPLADES*. (2009-2013). Obtenido de <http://plan.senplades.gob.ec/>
- SENPLADES*. (2014). *Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo*. Obtenido de <http://documentos.senplades.gob.ec/Plan%20Nacional%20Buen%20Vivir%202013-2017.pdf>

ANEXOS.

**ANEXO N° 1 - ENCUESTA**

**1.- ¿QUÉ VARIEDAD DE CAFÉ CULTIVA?**

ROBUSTA	
ARABIGO	
OTROS	

**2.- ¿EL CULTIVO REALIZADO ES ORGÁNICO O CONVENCIONAL?**

ORGANICO	
CONVENCIONAL	
OTROS	

**3.- ¿PERTENECE USTED A ALGUNA ASOCIACIÓN?**

SI	
NO	

**4.- ¿A QUIÉN VENDE SU PRODUCCIÓN?**

MAYORISTAS	
MINORISTAS	
EXPORTADORAS	
EXPORTA DIRECTAMENTE	

**5.- ¿QUÉ PROCESO CONSIDERA UN RETRASO DENTRO DE LA PRODUCCION?**

LA QUEMA Y EROSION	
DEFORESTACION	
LIMPIA DE MALESA	
ABONAR	
NUTRIR LA TIERRA	

**6.- ¿CÓMO REALIZA EL PROCESO DE SECADO DEL PRODUCTO?**

TENDIDO EN TIERRA	
TENDIDO EN CEMENTO	
MARQUESINA	

**7.- MARQUE UNA DE LAS HERRAMIENTAS QUE SE DIFICULTA SU ADQUISICIÓN ES INDISPENSABLE**

BARRETA	
MACHETE	
CARRETILLA	
SECADORA INDUSTRIAL	
PALA CAVADORA	
BOMBAS DE RIEGO	
LAMPA	
AZADON	
FUMIGADORAS	

## ANEXO N° 2 - MÁQUINA DE SECADO INDUSTRIAL



(Changzhou No.2 Drying Equipment Factory Co.,Ltd, 2014)

### ANEXO N° 3 - RENDIMIENTO DE LA SECADORA

TIPO	LPG-5
MÁXIMA EVAPORACION AGUA(kg/h)	5
TIPO SPRAY	high speed centrifugal atomzer
VELOCIDAD ROTACIÓN (rpm)	25000
Ø DISCO ATOMIZADOR(mm)	50
Ø TORRE (mm)	0.9
POTENCIA ELECTRICA(kw)	9
FUENTE DE CALOR	Eléctrica, vapor+ eléctrica, carbón, gasolina, gas
TAMAÑO (LxAxH)mts	1.6×9.1
	×1.75

## ANEXO N° 4 – COTIZACIÓN MÁQUINA SECADORA INDUSTRIAL



### Changzhou Drying Equipment Factory Co. Ltd.

Zhenglu town, Changzhou city, Jiangsu province

Tel: 0086-519-88902261 Fax: 0086-519-88902379

Web Site: <http://www.2-drying.com/EN/> E-mail: [info@2-drying.com](mailto:info@2-drying.com)



### QUOTATION

ATTN(收件人): Mr. Alvaro Sotomayor Orrala		No.(報價編號): HL-121009-38-A1		
Sold to(買家):		Date(日期): 15/Oct/14		
Address(地址):		Your Ref.(貴司參考編號):		
Tel(電話):		CHAT 120309		
Fax(傳真):		Sales Code(銷售編號): 3NW		
We are pleased to offer you as follows.				
Item 序號	Description 說明	Dimension 尺寸	Price/Set 價格/套	Amount 總值
1	LPG series high-speed centrifugal spray dryer 9&W-12, 5HP	Length 1,6MTS Width 9,1 MTS Height 1,75MTS	\$3,750,000	\$3,750,000
We hope that our offer would meet your expectation. Please let us know if you require any further information.		Total Value of Goods 貨物總值		\$3,750,000
Price(價格條款): FOB GUANGZHOU				
Validity(有效期): 30Days				
Delivery(交貨期): 20-30Days		Total FOB.GUANGZHOU		\$3,750,000
Term of Payment: T/T, Western Union, MoneyGram (付款方式)				
Packing(包裝): Wood frame		Changzhou Drying Equipment Factory Co. Ltd.		
Remark:		Lee		
		Authorized Signature Date: <u>09/09/2014</u>		