

**PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR
FACULTAD DE COMUNICACIÓN, LINGÜÍSTICA Y LITERATURA
ESCUELA MULTILINGUE DE NEGOCIOS Y RELACIONES INTERNACIONALES**

**DISERTACIÓN DE GRADO PREVIA A LA OBTENCIÓN DEL
TÍTULO DE LICENCIADA MULTILINGUE EN NEGOCIOS Y RELACIONES
INTERNACIONALES**

**ANÁLISIS DE LAS LINEAS DE ACCIÓN DE VALOR AGREGADO, CALIDAD Y
FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DEL PROYECTO DE COOPERACIÓN CAFÉ
AECID REFERENTES A LA OBTENCIÓN DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
DEL CAFÉ DE MARCALA (HONDURAS) Y SU APLICABILIDAD EN ZAMORA
CHINCHIPE (ECUADOR)**

KATHERINE MICHELLE CASTRO PIÑUELA

ENERO, 2016

QUITO - ECUADOR

A mis papitos, Zoilita y Arturo, por más allá de darme la vida, entregar su vida cada día para que yo logre alcanzar mis sueños. Ustedes son mi motor, quienes me han enseñado a luchar por lo que quiero y a levantarme con la frente en alto después de cualquier caída. Este logro se los debo a ustedes, ¡los amo!

AGRADECIMIENTO

A mi Dios.

Quien me ha colmado de bendiciones y ha guiado mi camino para poder convertirme en una mejor persona cada día.

A mi familia.

*Por recordarme siempre lo capaz que soy, por su infinito cariño, sabios consejos y su motivación constante.
Un especial agradecimiento a mi tío Juanito por transmitirme su pasión por el sector cafetalero, compartirme su experiencia y por su colaboración para el desarrollo de esta investigación.*

A mi directora de tesis - Paola Lozada.

Por confiar en mí, brindarme su apoyo sin importar las circunstancias a lo largo de la elaboración de esta disertación, por su tiempo compartido, su paciencia y sobre todo por inspirarme amor por mi carrera.

A mi novio, amigas y amigos.

Por acompañarme en este arduo camino, llenar mis días de risas, soportar mis malos ratos y demostrarme que el amor y la amistad verdaderos existen.

ÍNDICE

I.	TEMA	1
II.	RESUMEN	1
III.	ABSTRACT	1
IV.	RIASSUNTO	2
V.	INTRODUCCIÓN	3
CAPITULO I		
PROYECTO CAFÉ AECID CON RESPECTO A LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAFÉ MARCALA (HONDURAS)		9
1.1.	Antecedentes	9
1.1.1.	Impacto de la crisis cafetera en Honduras	9
1.1.2.	Café de Marcala	12
1.1.3.	La intervención de la AECID	16
1.2.	Líneas de acción generales del Proyecto Café AECID	19
1.2.1.	Participación local y políticas públicas	20
1.2.2.	Calidad y valor agregado	20
1.2.3.	Apoyo a cooperativas	22
1.2.4.	Promoción y diversificación	23
1.3.	Proyecto Café AECID y resultados	23
1.3.1.	Objetivos y metas del proyecto	24
1.3.2.	Diagnóstico de las líneas de acción	27
1.3.3.	Resultados del proyecto	30
1.3.4.	Denominación de origen café Marcala	33
CAPITULO II		
SITUACIÓN DEL SECTOR CAFETALERO EN ZAMORA CHINCHIPE		39
2.1.	Procesos productivos	39
2.1.1.	Transferencia de tecnología	39
2.1.2.	Inestabilidad en los precios	41
2.1.3.	Cafés diferenciados	43
2.2.	Aspectos institucionales	46
2.2.1.	El rol de las principales instituciones públicas de Zamora Chinchipe	46
2.2.2.	Intervención del Estado	50
2.2.3.	Injerencia de ONGs y empresas	53
2.3.	Gestión del desarrollo	56
2.3.1.	El rol de los intermediarios	57
2.3.2.	Financiamiento	58
2.3.3.	Fortalecimiento gremial	60
CAPITULO III		
ACCIONES NECESARIAS EN COMPETITIVIDAD Y SOSTENIBILIDAD PARA REPLICAR EL PROYECTO EN ZAMORA CHINCHIPE		66
3.1.	Diferencias a nivel regional (Marcala y Zamora Chinchipe)	66
3.1.1.	Nivel económico	66
3.1.2.	Nivel socio-cultural	70
3.1.3.	Nivel productivo	73
3.2.	Fortalecimiento institucional	75

3.2.1.	Estructura operativa	76
3.2.2.	Articulación de actores	78
3.2.3.	Políticas nacionales	82
3.3.	Calidad de la producción	86
3.3.1.	Organismo rector	87
3.3.2.	Gestión del conocimiento	89
3.3.3.	Viabilidad económica y financiera	91
3.4.	Valor agregado	94
3.4.1.	Denominación de origen café Zamora Chinchipe	94
3.4.2.	Beneficiarios	96
3.4.3.	Incentivos	98
VI.	ANÁLISIS	101
VII.	CONCLUSIONES	108
VIII.	RECOMENDACIONES	113
	LISTA DE REFERENCIAS	118

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA 1 CAFÉS ESPECIALES DE LA PROVINCIA DE ZAMORA CHINCHIPE	44
TABLA 2 FACTORES PRODUCTIVOS DE APOYO: CAFÉS ESPECIALES Y CAFETINES CON MARCA REGIONAL DE CAFÉ	54
TABLA 3 ANÁLISIS FODA DE LA FEDERACIÓN DE ASOCIACIONES DE PEQUEÑOS CAFETALEROS ECOLÓGICOS DEL SUR	63
TABLA 4 RELACIÓN DE COMPETIDORES DE PAÍSES CERCANOS DEL ECUADOR	64
TABLA 5 MARCO LEGAL DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN SEGÚN LA DECISIÓN 486 DE LA CAN, LA LEY DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL DEL ECUADOR Y SU REGLAMENTO	86
TABLA 6 FLUJO FINANCIERO DEL PROYECTO DE REACTIVACIÓN DEL CAFÉ Y CACAO NACIONAL FINO DE AROMA	92
TABLA 7 BOCETO DEL PLIEGO DE CONDICIONES DEL CAFÉ AMPARADO BAJO LA DO CAFÉ PALANDA CHINCHIPE	96
TABLA 8 ANÁLISIS DE PARTICIPACIÓN	97

ÍNDICE DE GRÁFICOS

GRÁFICO 1 PORCENTAJE DE PRODUCCIÓN EN MANOS DE PEQUEÑOS CAFICULTORES	13
GRÁFICO 2 ZONAS PRODUCTORAS DE CAFÉS ESPECIALES DEL ECUADOR	44
GRÁFICO 3 COMPARACIÓN DE LA ESTRUCTURA DE LA POBLACIÓN EN EDAD DE TRABAJAR, POR GÉNERO, ENTRE ZAMORA CHINCHIPE Y MARCALA	68
GRÁFICO 4 COMPARACIÓN DE LA INCIDENCIA DE LA POBREZA ENTRE ZAMORA CHINCHIPE Y MARCALA	69
GRÁFICO 5 COMPARACIÓN DEL NÚMERO DE HABITANTES, POR GÉNERO, ENTRE ZAMORA CHINCHIPE Y MARCALA	70
GRÁFICO 6 FUNCIONES DE LA SETECI EN MATERIA DE COOPERACIÓN INTERNACIONAL	80
GRÁFICO 7 ESTRATÉGIAS POSIBLES EN LA CONSTITUCIÓN DE UNA IG O DOP EN FUNCIÓN DE SU NIVEL DE FAMA Y SU OBJETIVO	95

I. TEMA

ANÁLISIS DE LAS LINEAS DE ACCION DE VALOR AGREGADO, CALIDAD Y FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DEL PROYECTO DE COOPERACION CAFÉ AECID REFERENTES A LA OBTENCIÓN DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN DEL CAFÉ DE MARCALA (HONDURAS) Y SU APLICABILIDAD EN ZAMORA CHINCHIPE (ECUADOR)

II. RESUMEN

El Ecuador se caracteriza por ser un país primario exportador, siendo el café uno de sus principales productos, rubro que si bien genera riqueza alrededor del mundo no permite a los caficultores salir de la pobreza. Mediante el presente trabajo de investigación se realiza un análisis del potencial que tiene Zamora Chinchipe, provincia ecuatoriana caracterizada por la producción de café especial cuya demanda a nivel internacional está en constante crecimiento, para convertirse en el escenario propicio para replicar las líneas de acción del proyecto de cooperación internacional “Café AECID” llevado a cabo en la región de Marcala en Honduras, que obtuvo como resultado principal la denominación de origen de su café, sistema de calidad que ha permitido al café hondureño posicionarse a nivel mundial y a sus caficultores convertirse en los principales beneficiarios de la cadena productiva y que de replicarse en el Ecuador convertiría a este país en un generador de valor agregado. El desarrollo de esta disertación se realiza en el marco de la teoría de desarrollo local, que al igual que el proyecto “Café AECID”, se fundamenta en el aprovechamiento de los recursos y potencialidades endógenas de un territorio específico.

Palabras clave: Denominación de origen, café especial, Zamora Chinchipe, Marcala, AECID

III. ABSTRACT

Ecuador is known for being a primary exporting country, with coffee as one of its main products, commodity that even generates wealth worldwide does not allow growers to escape poverty. This research aims to analyze the potential of Zamora Chinchipe, an Ecuadorian province known for producing specialty coffee, whose international demand is constantly growing, to become the perfect place for replicating the lines of action of the international cooperation project named “Café AECID” carried out in the region of Marcala in Honduras, whose main result was to obtain the appellation of origin of its coffee, a quality

system that has enabled the Honduran coffee to acquire a worldwide position and its growers to become the main beneficiaries of the production chain and if replicated in Ecuador, will turn this country into a generator of added value. The elaboration of this investigation develops within the framework of the theory of local development, which as the project "Café AECID", is based on the exploitation of the potentialities and endogenous resources of a specific territory.

Keywords: Appellation of origin, specialty coffee, Zamora Chinchipe, Marcala, AECID

IV. RIASSUNTO

L'Ecuador è noto per essere uno dei principali paesi produttori ed esportatori di caffè, che genera ricchezza in tutto il mondo, meno per gli agricoltori non permettendo loro di uscire dallo stato di povertà. Questo studio di ricerca, analizza il potenziale produttivo di un caffè "di qualità particolare" della Regione Ecuatoriana Zamora Chinchipe, la cui domanda è in costante crescita. Prestandosi come scenario favorevole alla replica del progetto di cooperazione internazionale "Café AECID" realizzato nella Regione di Marcala in Honduras, che ha permesso l'acquisizione del marchio di denominazione di origine del caffè. Il riconoscimento del marchio come norma di qualità, ha permesso al caffè honduregno di posizionarsi nel mercato globale, e ai coltivatori di caffè, diventare i principali beneficiari della catena produttiva. Per questo motivo, la replica dell'intervento nella Regione Ecuatoriana Zamora Chinchipe, diverrebbe un modello per le altre regioni e generatore di valore aggiunto. La fonte di ricerca per lo sviluppo di questa tesi è la teoria dello sviluppo locale, e che, come il progetto "Café AECID", si avvale delle risorse e delle potenzialità endogene di un determinato territorio.

Parole chiave: Denominazione di origine, caffè di qualità particolare, Zamora Chinchipe, Marcala, AECID

V. INTRODUCCIÓN

El café es el rubro, comercialmente hablando, más importante después del petróleo, que si bien mueve billones de dólares alrededor del mundo, en países como el Ecuador donde el café es uno de sus principales productos de exportación, las ganancias generadas por la comercialización de este commodity para los principales actores detrás de este proceso que son los caficultores son mínimas comparadas con el arduo trabajo que involucra producirlo. No obstante, la industria cafetalera se ha visto favorecida por la preferencia que en este nuevo siglo tienen los consumidores, sobre todo europeos, por comprar cafés especiales o diferenciados cuyos aromas diferentes y sabores únicos les posibilitan posicionarse fácilmente en los mercados internacionales y venderse a precios incomparables. En Ecuador, la provincia de Zamora Chinchipe figura como uno de los territorios favorecidos por estas nuevas tendencias de consumo, al ser la producción, transformación y comercialización de este tipo de cafés el centro de su economía.

Una de las vías para sacar provecho a este “refinamiento del mercado”, es amparar el producto a través de una denominación de origen, instrumento jurídico que sirve para designar un producto agrícola o alimenticio originario de una determinada región o país, cuya calidad o características se deben exclusivamente al medio geográfico donde son producidos, con sus factores naturales y humanos y cuya transformación o elaboración se realiza en este entorno geográfico. Se trata de una estrategia para agregar valor a un producto, que lo promociona gracias a sus características ligadas al mundo rural, que protege y revalora su potencial histórico, cultural y comercial, que asegura la mejora de renta de los agricultores, que satisface la demanda creciente de productos alimenticios de calidad, en especial de un origen geográfico determinado y que proporciona mayor información al consumidor para que este pueda diferenciar y elegir mejor ante la enorme cantidad de oferta.

Además de los beneficios anteriormente citados, una denominación de origen también preserva la actividad agrícola de una región al fomentar y favorecer la organización del sector productivo, mejorar la imagen del producto que se ampara, garantizar su calidad y origen e incrementar su demanda, que es precisamente lo que necesita Zamora Chinchipe donde los caficultores están optando por dirigir sus esfuerzos a actividades más rentables a corto

plazo e incluso migrando a otras provincias o países como consecuencia del bajo rendimiento productivo de su café originado por factores exógenos como los frecuentes cambios climáticos, la inestabilidad de los precios del café y la presencia de plagas y enfermedades y por factores internos como el mal manejo de los modos de producción, la pérdida de conocimientos ancestrales, la existencia de pocas microempresas procesadoras de materia prima y sobre todo la excesiva presencia de intermediarios dentro de los procesos de circulación y comercialización del café.

Si bien dentro del sector cafetalero de Zamora Chinchipe, diversos actores como el Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAGAP), algunas ONGs, el gobierno autónomo de la provincia, la empresa privada y demás instituciones que participan dentro del sector, han aunado esfuerzos por el progreso del sector, comprometiéndose incluso en la obtención de la Denominación de Origen “Café Palanda-Chinchipe” , la falta de organización de los productores, a pesar de ser los principales beneficiarios de obtenerse este sistema de calidad, no ha permitido dar continuidad al proceso. Por este motivo, a través de esta investigación, se propone, analizar la posibilidad de replicar en Zamora Chinchipe el proyecto de cooperación española aplicado en Honduras con el cual se logró obtener la denominación de origen del café de su región cafetalera con mayor potencial para la producción de cafés especiales denominada Marcala.

El hecho de que en Honduras el café sea el principal producto de exportación del país desde años anteriores al 2004, no fue ninguna garantía de que acontecimientos de trascendencia a nivel mundial dentro del sector cafetalero como la crisis de la caficultura que ubicó a los precios del café por debajo de los costos de producción inicios del año 2002, no tenga impactos en este país, donde en ese mismo año y durante un par de años siguientes las ganancias generadas por este commodity apenas permitieron a los caficultores cubrir sus necesidades básicas. No obstante para hacer frente a esta realidad, en el año 2005 un grupo de caficultores de la región de Marcala donde se cultiva el mejor café del país, dieron origen a un proyecto que tenía por objetivo garantizar el origen y la calidad del café de la región y mejorar su imagen a nivel internacional, que se había visto afectada por la mezcla con cafés de menor calidad provenientes de otras zonas.

El mencionado proyecto contó con el apoyo de la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AECID), cuya intervención fue clave para explotar de manera apropiada las ventajas competitivas del café de Marcala y mitigar los problemas que dificultaban el mejoramiento de la caficultura en Honduras, los cuales no difieren de los problemas previamente mencionados que aquejan a Zamora Chinchipe. El logro más representativo del proyecto fue el establecimiento de la DO café Marcala, que en sus casi 10 años de implementación sigue constituyéndose como un sistema de calidad competitivo y sostenible.

El éxito que ha tenido este proyecto en Honduras, en especial en lo que a la obtención de la denominación de origen concierne, que ha permitido al país posicionarse como uno de los mayores exportadores de café a nivel Latinoamericano y en referente para las demás regiones del país así como para otros países caficultores con problemas similares; así como el potencial con el que cuenta el café de Zamora Chinchipe para la obtención de esta certificación, demuestran la relevancia de analizar, a través de esta investigación, la posibilidad de replicar el proyecto en la provincia ecuatoriana en cuestión, como una experiencia de cooperación Sur-Sur entre Ecuador y Honduras, que promoverá el desarrollo local integrado del sector cafetalero zamorano mediante la ejecución de las adecuaciones necesarias en relación a valor agregado, calidad y fortalecimiento institucional.

Para el desarrollo de esta investigación se utilizarán los argumentos de los autores Enrique Gallicchio, Francisco Albuquerque, Bartolomé Pérez y Emilio Carrillo de la teoría del desarrollo local que se fundamenta en dar un impulso a los recursos potenciales de carácter endógeno a través del fomento de actividades productivas en los diferentes ámbitos territoriales, que es justamente lo que se intenta conseguir a partir de la obtención de la denominación de origen del café de Zamora Chinchipe. La teoría de desarrollo local es definida según Gallicchio (2010) como una estrategia política de cambio, un instrumento socio-político que se apoya en las políticas nacionales y la autonomía local y que involucra a otros conceptos como el poder, los recursos, las competencias y el cambio; es una obra en constante construcción que necesita trabajar a una velocidad colectiva y que busca que los diferentes niveles de gobierno dentro del territorio se encuentren articulados entre sí durante la formulación y gestión de las políticas (Gallicchio, 2010).

Al igual que en el proceso de obtención de una denominación de origen, en esta teoría, en virtud de lo que afirma Gallicchio (2010), los actores locales constituyen el medio para que un determinado territorio pueda desarrollarse, siempre que su participación no sea solo ideológica sino también pragmática, lo cual se logra a través de la búsqueda de uno o varios ámbitos comunes en los que los distintos actores puedan además de formar parte de los procesos, beneficiarse de los resultados obtenidos. Igualmente este autor sostiene que para una correcta aplicación de la teoría de desarrollo local se debe reconocer y articular la diversidad de actores con lógicas e intereses disímiles mediante la inclusión de quienes habían sido relegados como jóvenes y mujeres, envolviendo nuevos lenguajes y estrategias (Gallicchio, 2010).

La teoría de desarrollo local, de acuerdo a lo que manifiesta Alburquerque (2003) no se basa exclusivamente en un desarrollo endógeno, ya que varias de sus premisas se fundamentan en el uso de las oportunidades de dinamismo exógeno desde adentro, es decir saber aprovechar oportunidades externas dentro de una estrategia de desarrollo decidida localmente como en el caso de Marcala donde a partir de la crisis de la caficultura mundial se creó un proyecto para solventar los efectos nocivos dentro del sector cafetalero del país. En esta teoría, conforme a Alburquerque (2003), la disponibilidad de recursos financieros no es suficiente para alcanzar el desarrollo pues este depende de otros factores tales como la capacidad de introducir innovaciones al interior del tejido productivo local y de cuán articulado se encuentre el interior de la base socioeconómica local.

Por otra parte, el autor en cuestión asegura que para el establecimiento de una estrategia de desarrollo se necesita la convicción del esfuerzo y decisión propia, al abandonar actitudes pasivas dependientes de ayuda externa y más bien establecer localmente una estrategia de desarrollo (Alburquerque, 2003), comportamiento que caracterizó a los caficultores de Marcala durante la ejecución del proyecto Café AECID y que se espera implantar en los caficultores de Zamora Chinchipe. Además, de acuerdo con este autor, la teoría de desarrollo local integra perspectivas ambientales, culturales, sociales, institucionales y de desarrollo humano de un determinado territorio, que considera es su unidad de actuación y sostiene que al introducir innovaciones productivas estas no tienen que ser únicamente de carácter tecnológico sino más bien organizacionales, sociales e institucionales que requieren de una

estrategia territorial particular que debe crearse mediante la cooperación territorial de los actores (Alburquerque, 2003).

Por último, cabe mencionar que se utilizará la teoría de desarrollo local al tener objetivos similares a los de la presente disertación que se basan según los autores Emilio Carrillo y Bartolomé Pérez (2000) en reactivar la economía y dinamizar la sociedad local a través del uso de los recursos endógenos de una zona establecida logrando estimular e impulsar su crecimiento económico, crear fuentes de empleo, renta y riqueza y por consiguiente mejorar la calidad de vida y el bienestar social de una determinada comunidad. Asimismo, conforme a lo que sustentan Carrillo y Pérez (2000), esta teoría contempla tres tipos de políticas económicas: las políticas económicas sectoriales que tienen como objetivo mejorar la eficiencia y productividad mediante la formación de la mano de obra y la introducción, control y difusión de tecnología, las políticas territoriales que facilitan el uso y la forma de disponer y gestionar los recursos endógenos creando un entorno económico local favorable y las políticas medioambientales que tienen el objetivo de proteger al medio ambiente y preservar la calidad de los recursos naturales.

La hipótesis planteada para la presente investigación consiste en reconocer si las líneas de acción de valor agregado, mejoramiento de calidad y fortalecimiento institucional del proyecto de cooperación Café AECID que permitieron la obtención de la denominación de origen del café Marcala (Honduras), podrían ser replicadas en la provincia cafetalera ecuatoriana de Zamora Chinchipe para lo cual se realizarían las adecuaciones necesarias en competitividad y sostenibilidad con el fin de promover un desarrollo local integrado. El objetivo general de este trabajo de grado es analizar las líneas de acción de valor agregado, calidad y fortalecimiento institucional del proyecto de cooperación Café AECID referentes a la obtención de la denominación de origen del café de Marcala (Honduras) y su aplicación en Zamora Chinchipe (Ecuador). Los objetivos específicos son: analizar las líneas de acción del proyecto de cooperación café AECID referentes a la obtención de la denominación de origen del café de Marcala (Honduras); determinar la situación actual del sector cafetalero ecuatoriano en la provincia de Zamora Chinchipe y finalmente, identificar las adecuaciones necesarias en relación al aumento de valor agregado, mejoramiento de la calidad y fortalecimiento institucional para replicar el proyecto.

La estructura de los capítulos se ha elaborado de tal manera que permita al lector en primer lugar tener una idea clara del origen del proyecto Café AECID desarrollado en Honduras, sus líneas de acción y resultados así como la relevancia de contar con una denominación de origen. Posteriormente se dará a conocer la potencialidad del sector cafetalero de Zamora Chinchipe para obtener esta certificación así como las limitaciones que han dificultado al café de la provincia dar continuidad al proceso referente a la obtención de su denominación de origen y finalmente, se detallarán las actuaciones necesarias para replicar el proyecto que se basan en el aumento de valor agregado, mejoramiento de la calidad y fortalecimiento institucional.

La presente investigación toma como tiempo de análisis el período Enero 2002 - Junio 2014, desde la crisis cafetera en Honduras hasta las acciones realizadas por los actores detrás de la cadena de valor productiva del café ecuatoriano para mejorar la productividad del sector en la provincia de Zamora Chinchipe. El plan de disertación se delimita espacialmente en los países de Honduras y Ecuador a través del análisis de documentos y publicaciones de los mismos. Este tipo de investigación es de carácter exploratorio, que aportará con una visión más amplia respecto a las denominaciones de origen, argumento relativamente desconocido a nivel país, que en artículos de prensa o trabajos académicos relacionados no recibe el enfoque de cooperación internacional que se le da en este trabajo de investigación y que de ser promovido de manera apropiada contribuirá a que el Ecuador pase de ser primario productor a generador de valor agregado.

El tema de la presente investigación se relaciona con el perfil de la carrera Multilingüe en Negocios y Relaciones Internacionales ya que pretende aportar con conocimientos sobre cooperación internacional y desarrollo destinados a quienes forman parte de la cadena de valor productiva del café, en especial a los caficultores ecuatorianos, que de aplicarlos de manera apropiada lograrán convertirse en los principales beneficiarios de su producción. De igual manera, mediante la aplicación de los mencionados conceptos se contribuirá en el proyecto de Reactivación de la Caficultura Ecuatoriana impulsado por el gobierno ecuatoriano a través del MAGAP así como a la consecución de su principal objetivo de posicionar el nombre del café ecuatoriano a nivel internacional.

CAPÍTULO I PROYECTO CAFÉ AECID CON RESPECTO A LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAFÉ MARCALA (HONDURAS)

1.1. Antecedentes

En el presente subcapítulo se busca describir los principales móviles que dieron lugar al proyecto Café AECID. En una primera instancia se detallan los efectos que tuvo la crisis cafetera mundial en Honduras a nivel económico, social y ambiental. Posteriormente en la segunda parte del subcapítulo se hace una breve reseña acerca de la importancia que ha tenido el café de la región de Marcala para el progreso de Honduras, desde inicios del siglo XIX hasta comienzos del siglo XXI donde tuvo lugar la crisis cafetera en cuestión. Finalmente, se describe el papel desempeñado por la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo en Honduras así como el marco bajo el cual se dio origen al proyecto Café AECID, el cual responde a los intereses tanto de España como del país centroamericano, donde el incrementar las capacidades de las personas constituye un eje fundamental.

1.1.1. Impacto de la crisis cafetera en Honduras

A finales del año 2001, varios países centroamericanos productores de café entre ellos Honduras, cuya economía depende en su mayoría de los ingresos generados por este producto (Instituto Hondureño del Café, 2013), entraron en crisis. El móvil de este acontecimiento fue atribuido a la caída de los precios del café, que en 2001 registraron el nivel más bajo en más de 50 años, ocasionando consecuencias a nivel económico, social e incluso ambiental para el sector cafetalero, algunas con un mayor grado de trascendencia que otras, secuelas que dejaron en Honduras un aproximado de 30.000 ciudadanos sin poder satisfacer sus necesidades básicas (Colindres, 2003).

La caída del precio del café en Centroamérica, que en el año 2001 se mantuvo alrededor de US\$ 50,00 el quintal (46 Kg.), en comparación con el precio promedio de US\$ 107,25 el quintal de las cosechas 1998/1999 y 1999/2000 sufrió un descenso de un 51% (Colindres, 2003). Este desplome se originó por el decrecimiento de la economía estadounidense, europea y de los países asiáticos en desarrollo¹, lo que desencadenó una sobreproducción de

¹ El ritmo de expansión económica de Estado Unidos se debilitó principalmente por los ataques terroristas ocurridos el 11 de Septiembre del 2001 que perjudicaron a las exportaciones de manufacturas de las zonas francas, a la industria

este commodity en relación a su consumo. En Honduras, el porcentaje de pérdidas causado por el desplome de los precios del café fue mayor al del resto de economías centroamericanas (2,1%) por la representatividad que tienen las exportaciones de café en el PIB de este país (8,2%) (Flores, Bratescu, Martínez, Oviedo y Acosta, 2002), además la situación se agravó cuando se produjo una sequía que provocó que cientos de niños tengan que ser hospitalizados por su deplorable estado de salud (Colindres, 2003).

A nivel económico, se produjeron pérdidas en ingresos de divisas que dieron lugar a una balanza comercial deficitaria. Por otro lado, debido a la escasa inversión (Flores et al, 2002) y a la quiebra de varias casas exportadoras se limitó el acceso a nuevos préstamos bancarios (69% menos comparado a otros años), además los ingresos por concepto de exportación disminuyeron en más del 50% al comparar la cosecha 1999-2000 con la 2000-2001, donde se pasó de obtener ingresos de 345 millones de dólares a 167 millones de dólares (Departamento de Comunicaciones y Relaciones de La Central, 2001). Los actores más perjudicados dentro de la cadena de valor productiva fueron los caficultores, quienes con la frase *“los productores generamos riqueza pero administramos pobreza”* describían de la mejor manera su precaria situación económica que no les permitía alimentarse de manera adecuada ni proveer a sus hijos el derecho a estudiar (La Central, 2001).

A nivel social, la caída de los precios obligó a los caficultores a reducir el número de personas empleadas (directa o indirectamente) así como la cantidad de rubros utilizados por actividad agrícola: en la siembra y resiembra el número de jornales contratados se redujo en un 73%, en cuanto al mantenimiento de los cafetales, control de plagas y fertilización se dio una reducción de cerca del 50% de las labores y en lo que respecta a cosecha los jornales empleados se aminoraron en un 20% lo que significó una pérdida de 180.000 quintales de café. En términos generales, el empleo se redujo en un 30% que corresponde a 49.000 plazas de trabajo y una pérdida anual de 36,7 millones de dólares en salarios, esto elevó el nivel de pobreza rural e incentivó la migración de caficultores no organizados hacia la ciudad (Flores et al, 2002).

Finalmente a nivel ambiental, con la reducción en un 57% de la inversión en insumos agrícolas los caficultores se fueron en contra de la política

turística e incluso al nivel de las remesas familiares. Dada la enorme influencia ejercida por la economía estadounidense en el mundo, esta desaceleración del crecimiento económico se expandió por Europa y los países asiáticos en desarrollo (Flores et al, 2002).

económica territorial de desarrollo local planteada por Carrillo y Pérez (2000) al no disponer y gestionar los recursos endógenos de una manera en que se pueda crear un entorno económico local favorable, provocando que el rendimiento de los cafetales disminuya al no efectuarse la renovación de los mismos. En un 20% de las 49.000 hectáreas equivalentes a la superficie cafetalera del país no se realizó ningún tipo de actividad agrícola, solo en un 70% se realizaron actividades mínimas de mantenimiento (Flores et al, 2002). El fuerte impacto que provocó el desplome de los precios del café no dio otra opción a los productores que disponer el suelo para otro tipo de cultivos como el maíz, frijol, sorgo, así como diversas hortalizas y frutales que son utilizadas en su mayoría para el autoconsumo (La Central, 2001). Cabe señalar que la falta de recolección de café no solo ocasionó que el nivel de ingresos para el sector sea inferior sino también fue perjudicial para los cafetales ya que se propició la generación de enfermedades (Flores et al, 2002).

Si bien los impactos de la crisis cafetera en Honduras fueron en su mayoría negativos, también se produjeron impactos positivos como el de la creación de la Política Cafetalera Nacional, forjada por el gobierno hondureño en el año 2003 como una estrategia de corto, mediano y largo plazo que posibilite la reconversión, fortalecimiento y desarrollo de la caficultura en el país que incorpora una serie de reglas, iniciativas, decisiones, acciones, planes y medidas oficiales con despliegue formal e informal que con la colaboración del Estado a través del Consejo Nacional del Café deberán ser consensuadas, socializadas y aceptadas por la sociedad en su conjunto con la finalidad de regular el comportamiento, interacción y relaciones de los agentes sociales y económicos que integran la cadena agroindustrial del café (Consejo Nacional del Café, 2003; Consejo Nacional del Café e Instituto Hondureño del Café, 2011).

Desde su puesta en marcha en el año 2003, la PCN continúa vigente por los beneficios que genera al sector cafetalero entre los que destacan la generación de empleo e ingresos para una considerable cantidad de familias hondureñas, la formación de capital humano, la mejora de infraestructuras productivas individuales y colectivas y la obtención de la denominación de origen del café del municipio cafetalero de Marcala que ha permitido a este producto ser reconocido por su calidad a nivel nacional e internacional, (AECID Honduras, 2011). Además por la relevancia de la PCN para el progreso del

sector y del país, esta es sometida a evaluaciones periódicas de acuerdo a las prioridades nacionales (Consejo Nacional del Café, 2003; Consejo Nacional del Café e Instituto Hondureño del Café, 2011).

Cabe indicar que la mencionada Política se sustenta en los siguientes principios básicos:

1. *Subsidiaridad: Busca la facilitación del Estado en la toma de decisiones que ayuden a los cafetaleros en la búsqueda de su propio desarrollo en un ambiente de justicia, equidad y sostenibilidad.*
2. *Equidad: Pretende una distribución justa del bienestar económico generado por la comercialización de café y también la igualdad de derechos entre mujeres y hombres en asociación y organización, en oportunidades de empleo, en gestión y ejecución de alternativas de programas o proyectos de desarrollo rural en la producción del café.*
3. *Descentralización: Busca fortalecer y facilitar la participación y capacidad de gestión empresarial, productiva y comercial de los actores locales cafetaleros a través de la transferencia de responsabilidades, servicios y recursos a municipalidades, al sector no gubernamental y productores organizados.*
4. *Solidaridad: Intenta lograr una mayor presencia técnica del Estado a través de instancias gubernamentales para apoyar, conjuntamente con los actores cafetaleros, la actividad cafetalera nacional.*
5. *Competitividad: Con el apoyo de todos los productores y la industria cafetalera, trabajar por tener un producto plenamente diferenciado como café hondureño y que cumpla con requerimientos de calidad, limpieza, presentación y valor agregado (Escuela de Promotores Locales del Sector Cafetalero del Instituto Hondureño del Café, 2007).*

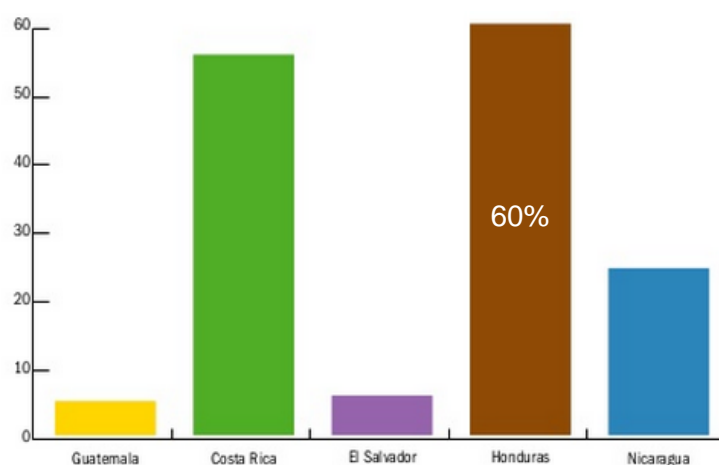
Con el establecimiento de esta Política se contaría con un marco a través del cual las necesidades reales de la sociedad fuesen tomadas en cuenta por el Estado, esto con el objetivo principal de mejorar la calidad de vida de todos los actores de la cadena productiva del café, en especial la de los pequeños y medianos caficultores, y por consiguiente estimular el desarrollo integral de la caficultura nacional (Consejo Nacional del Café, 2003). Cabe señalar que el gobierno al tomar esta decisión, aplicó correctamente el fundamento de desarrollo local de dar un uso más eficiente a los recursos que ya existen antes que buscar nuevos (Gallicchio, 2010) fundamentándose en el hecho de que el potencial del sector cafetalero necesitaba ser explotado para mantenerse como pilar fundamental para la sostenibilidad económica y social del país.

1.1.2. Café de Marcala

Desde inicios del siglo XIX, la diversidad de climas presentes en Honduras lo han convertido en el escenario propicio para cultivar café de

calidad en superficies boscosas y bajo sombra de varias regiones del país, sin embargo no fue hasta el siglo XX cuando la producción de café se convirtió en el motor para el crecimiento de la economía del país (Fórum Café, 2000). El café hondureño se diferencia del resto de Centroamérica por tener la mayor distribución social de la región, esto se puede evidenciar a través de datos de la Central de Cooperativas Cafetaleras de Honduras que demuestran que para el año 2001 el 95,5% de los productores en este país eran pequeños y tenían en su poder el 60% de la producción, porcentaje que supera al resto de países de la región (Ver GRÁFICO 1), así como en la capacidad de redistribución de la riqueza a más de 109.000 familias productoras de café (La Central, 2001) y a otras 350.000 dedicadas a labores de mantenimiento y cosecha del producto (Fórum Café, 2000).

GRÁFICO 1
PORCENTAJE DE PRODUCCIÓN EN MANOS DE PEQUEÑOS CAFICULTORES (2001)



Fuente: IHCAFE, INCAE, OXFAM, UNICAFE
 Elaborado por: Central de Cooperativas Cafetaleras de Honduras

Los cultivos de café están distribuidos en 14 de los 18 departamentos del país (Fórum Café, 2000), uno de ellos el departamento de La Paz que se destaca por la producción de café de alta calidad en uno de sus municipios llamado Marcala caracterizado por sus niveles de altura y su tradición ancestral en el cultivo del grano. Desde finales de la década de 1850, el sector cafetalero ha sido el motor de la economía de la región; en un inicio el café de Marcala fue vendido en las ferias comerciales de El Salvador por su cercanía con la región, posteriormente las ganancias generadas por el café se fueron incrementando y con ello el afán del Estado en estimular la producción de café de calidad a través de la aplicación de leyes que beneficien al sector como la Ley de la Agricultura, promulgada en 1877 que establecía medidas tendientes a

la formación de fincas cafetaleras² y que además contribuyó a la destrucción de los ejidos³ y propiedades comunales y favoreció la apropiación privada de la tierra, por lo que a finales del siglo XIX el número de marcalinos interesados en formar parte del sector aumentó considerablemente (Melghem, 2012: 61-63).

Mantener la calidad del café de Marcala ha sido para los caficultores, su principal propósito, esto se puede constatar tanto en la participación de este café en su primera feria comercial internacional en Nueva Orleans en el año 1884 mediante el envío de muestras de café de “primera clase”, así como en la solicitud de maquinaria y manuales que se realizó ese mismo año al Ministerio de Fomento para mejorar la productividad del sector con el objetivo de satisfacer los estándares de los principales importadores de café de Marcala, en ese entonces de origen salvadoreño. Para finales del siglo XIX e inicios del siglo XX con la ayuda del gobierno central de Marcala, que por su intervención pragmática constituyó un actor fundamental para el desarrollo local de la región (Gallicchio, 2010), se llevó a cabo la ampliación y el mejoramiento de carreteras mediante las cuales el café pudo ser transportado al puerto de Amapala, el más importante a finales del siglo XIX, y por consiguiente ser comercializado en el exterior (Melghem, 2012: 67,70).

Cabe señalar que otros actores como el Congreso Nacional y la Alcaldía Municipal de Marcala desempeñaron un papel imprescindible en el progreso de la caficultura de la región cuando al término del siglo XIX la siembra de café fue declarada patrimonio de Marcala, por razón de una orden del Poder Legislativo que debía ser acatada por cada municipio del país, lo cual, como sostiene Albuquerque (2003) en su definición de desarrollo local, constituyó un *“cambio estructural para alcanzar el desarrollo y mejorar las condiciones de vida de la población local”*, que obligó a los marcalinos que no se dedicaban a la caficultura a sembrar una cierta cantidad de cafetales y al gobierno central a dotar de maquinaria, instrucciones impresas e insumos necesarios a los caficultores, excluir del servicio militar a quienes se ocupen de la producción de café, traspasar la potestad de cobrar el impuesto local agrícola a los caficultores y eliminar el impuesto para mantener el Colegio de La Paz. Esta ordenanza significó el paso

² Cualquier persona interesada en formar una finca podía pedir tierras al Estado, el cual se veía comprometido a extender los títulos de propiedad correspondientes (Melghem, 2012: 61).

³ Campo común de un pueblo, lindante con él, que no se labra, y donde suelen reunirse los ganados o establecerse las eras (Real Academia Española, 2015).

fundamental para el apogeo que tendría la caficultura de Marcala en el siglo XX (Melghem, 2012: 74-77).

A finales del siglo XIX y durante las primeras cuatro décadas del siglo XX la producción, comercialización y exportación de café estuvo en manos de la colonia alemana que se asentó en Honduras producto de una medida del Estado, para acatar el objetivo contemplado en la nueva constitución de 1880 que se basaba en la modernización de las estructuras socioeconómicas tradicionales, que consistió en la captación de inmigrantes para que colonicen los territorios nacionales e importen capital. La colonia alemana fue la que supo sacar mayor provecho de la rentabilidad que generaba la comercialización de café y en pocos años a través de inversiones en el sector hizo de la caficultura un monopolio. Era tanto el poder de los alemanes en Marcala que incluso una de sus compañías llegó a crear su propia moneda para pagar a los pequeños y medianos productores de quienes obtenían café (Melghem, 2012: 77-82).

Como resultado de las guerras mundiales se puso fin a las transacciones comerciales de los alemanes en el país, quienes si bien sacaron provecho de sus operaciones en el sector cafetalero al mismo tiempo contribuyeron con conocimientos técnicos por medio de los cuales se logró mejorar la calidad del café de la región y promover su venta en el mercado Europeo. La acogida que tuvo el café hondureño a nivel nacional e internacional incentivó a los caficultores hondureños a apropiarse de la comercialización de su café y a abrir paso a Estados Unidos como nuevo comprador de café, aprovechando, como asegura Albuquerque (2003) en una de sus premisas de la teoría desarrollo local, oportunidades de dinamismo exógeno dentro de una estrategia de desarrollo determinada localmente. Si bien durante las primeras décadas del siglo XX los precios del grano no siempre se mantuvieron estables por sucesos como el desplome de la Bolsa de Valores de Nueva York en 1929, el interés de los marcalinos en continuar produciendo café nunca se redujo dados los beneficios que se generaron en la región (Melghem, 2012: 86-104).

En la segunda mitad del siglo XX el prestigio del café de Marcala como el mejor del país continuó expandiéndose, productores hondureños perfeccionaron sus procesos productivos, el número de familias dedicadas a la caficultura continuó expandiéndose y las relaciones comerciales con Europa, El Salvador y Estados Unidos se reforzaron. Por otro lado, de acuerdo con una de

las bases para el establecimiento de la teoría de desarrollo local que alude a que es necesario introducir innovaciones organizacionales creadas mediante la cooperación territorial de los actores (Alburquerque, 2003), se formaron asociaciones de cafeteros e instituciones de apoyo para desarrollar, fortalecer y solventar problemas en la industria como la Asociación Cafetalera Hondureña, la Asociación Hondureña de Productores de Café, La Cooperativa Marcalina de Cafetaleros Limitada y el Instituto Hondureño de Café además de dos instituciones financieras como el Banco Central de Honduras para rectorar la política monetaria y el Banco Nacional de Fomento para incentivar la producción y la creación de infraestructura mediante el otorgamiento de créditos (Melghem, 2012: 104 -107, 116 -120).

1.1.3. La intervención de la AECID

La participación de la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AECID) en Honduras se remonta al año 1981 con la firma del Convenio Básico de Cooperación Científico-Técnico entre ambos países; con el pasar de los años esta relación de cooperación se ha ido fortaleciendo a través de la firma de acuerdos y convenios, la realización de reuniones y la ejecución de programas y proyectos (Ver ANEXO 1) (AECID en Honduras, 2015). En lo que respecta al proyecto Café AECID, esta iniciativa pudo desarrollarse dado el alto grado de convergencia entre los principios, metas y acciones estratégicas entre España y Honduras. Por un lado los intereses de España se veían reflejados en el Plan Director de la Cooperación Española 2001 - 2004, mismo que contempla a Honduras como receptor prioritario, a la AECID como institución de gestión de la cooperación no reembolsable (Centro Cultural de España en Tegucigalpa, 2002: 5) y que entre sus estrategias de intervención, de conformidad con la política económica sectorial de desarrollo local propuesta por Carrillo y Pérez (2000) que afirma que mediante la formación de la mano de obra se logrará mejorar la eficiencia y productividad, considera como prioridad sectorial a la inversión en el ser humano y la formación de sus capacidades (Secretaría de Estado para la Cooperación Internacional y para Iberoamérica, 2000).

Por otro lado en lo que respecta a Honduras la cooperación española se enmarcó en la Estrategia para la Reducción de la Pobreza (ERP) del país centroamericano, elaborada en 2001 que responde al Programa del en ese entonces Gobierno de la República de Honduras cuya prioridad era la

reducción de la pobreza. La creación de la ERP se fundamentó en la Declaración del Milenio (2000) que mediante la consecución de los Objetivos del Milenio busca "... lograr que la mundialización sea plenamente incluyente y equitativa" y en la Declaración de París referente a los principios de Alineamiento y Armonización suscrita por Honduras (Agulla, Cabezas, Castellanos y Sánchez, 2007: 43). Según Agulla et al (2007: 43), el principal objetivo de la ERP es:

Reducir la pobreza de manera significativa y sostenible, en base a un crecimiento económico acelerado y sostenido, procurando la equidad en la distribución de sus resultados, a través de un mayor acceso de los pobres a los factores de producción, incluyendo el desarrollo del capital humano y de redes de seguridad social.

Además de tener que dar cumplimiento a este objetivo, la ERP fue creada para que, una vez los diferentes representantes de organizaciones de la sociedad civil identifiquen y consensuen cuáles son las necesidades e intereses prioritarios de la nación para reducir la pobreza, sirva de guía para la determinación de estrategias, metas, líneas de acción, áreas de trabajo, medidas, asignación de recursos y programas que logren apalear la pobreza extrema (Centro de Documentación de Honduras, 2009). Este documento de política pública ha sido tomado como el pilar de planificación de los últimos programas del gobierno (2002/2005-2006/2009) y ha propuesto, a un nivel muy general, una interacción de esfuerzos coordinados entre el gobierno, la sociedad civil y la cooperación internacional (Banco Centroamericano de Integración Económica, 2010). Sin embargo cabe señalar que para el año 2010, tras 10 años de su implementación, la ERP prácticamente no ha tenido ningún efecto como consecuencia de la falta de compromiso político, ya que el gobierno ha utilizado a la mencionada estrategia más que como una estrategia de desarrollo como un instrumento para la condonación de la deuda externa y no ha invertido los fondos disponibles en acciones encaminadas a lograr el objetivo primordial de la misma (Proceso Digital, 2011).

Muy a pesar del fracaso de la implementación de la ERP en Honduras, cabe indicar que la importancia del desafío que representa la reducción de la pobreza alrededor del mundo ha provocado que diferentes actores entre ellos gobiernos nacionales, el Banco Mundial, el Fondo Monetario Internacional (FMI), los organismos de las Naciones Unidas, los bancos regionales de desarrollo, los organismos no gubernamentales e incluso los representantes de diversas religiones hayan replanteado las estrategias de desarrollo y de reducción de la deuda (Grupo del Banco Mundial, 2000), por medio de diversos

medios entre los que destaca la elaboración de estrategias de reducción de la pobreza (ERP) que si bien pretenden garantizar el protagonismo de los receptores en el diseño de su propio desarrollo, en la práctica generan unas estructuras de negociación y seguimiento excesivamente demandantes para las limitadas capacidades institucionales y técnicas de los receptores, sobretudo para países como Honduras donde como se mencionó anteriormente resulta difícil salvaguardar a las ERP de los ataques de la contienda política (Alonso, 2007).

Por otro lado, también se llevaron a cabo acciones que involucraban los intereses de ambos países, una de ellas la V Reunión de la Comisión Mixta Hispano-Hondureña de Cooperación realizada en 2002 que tenía como finalidad identificar un nuevo programa de cooperación que responda a las nuevas necesidades de Honduras; en esta reunión se estableció el marco general de la cooperación hispano hondureña para el período 2002-2006 en el cual se establecieron las zonas prioritarias de intervención, las poblaciones más vulnerables y los sectores de cooperación entre los que destacan la inversión en el ser humano y la promoción y fortalecimiento del tejido económico (Centro Cultural de España en Tegucigalpa, 2002).

Como resultado de la crisis de la caficultura mundial y tomando en cuenta el potencial de Honduras para la producción de este grano, la AECID planteó al gobierno hondureño afrontar esta situación mediante la realización de un proyecto en el cual se establezcan estrategias que logren optimizar la competitividad y sostenibilidad de la caficultura de Honduras sin que la inestabilidad de los precios del café sea una limitante (Tomás, 2004). Para llevar esta iniciativa a la práctica, Francisco Tomás, director del proyecto café en el año 2004, manifestó que *“Las actuaciones deben respetar activamente las culturas del café y medioambiente, promover una respuesta regional y dirigirse a los pequeños productores, empresarios y trabajadores del sector, especialmente aquellos organizados en cooperativas”*.

A partir del año 2003 la AECID trabajó de manera conjunta con el Instituto Hondureño del Café en la ejecución del proyecto Café AECID, para ejecutarlo se tomó como base la Política Cafetalera Nacional de Honduras apenas creada como un instrumento que también tiene como finalidad solventar la crisis cafetera a través de cinco ejes de trabajo prioritarios como son Desarrollo Humano y reconocimiento de Género, Medio Ambiente, Recursos Naturales y Biodiversidad, Innovación Productiva y Cambio

Tecnológico, Diferenciación y Valor Agregado, Comercialización y Promoción e Institucionalización de la caficultura y participación ciudadana (Consejo Nacional del Café, 2003). El proyecto se alineó en su totalidad con los ejes de trabajo de la PCN y la AECID contribuyó con medios financieros complementando la inversión realizada por los productores hondureños administrada mediante el IHCAFE (AECID en Honduras, 2015).

Finalmente, en el año 2005 se elaboró el primer documento de planificación de la cooperación española en Honduras denominado “Documento Estrategia País” (DEP), como coordinador de la excesiva concentración de recursos y pluralidad de actores de Ayuda Oficial al Desarrollo Española que toma como base la Ley de Cooperación Internacional para el Desarrollo y el Plan Director de la Cooperación Española 2005 - 2008. La finalidad de este documento es contribuir a la consecución de los objetivos de la ERP mediante el fortalecimiento de las instituciones públicas y el mejoramiento de la competitividad de los pequeños y medianos productores tomando en cuenta la importancia que tiene el sector agrícola para el país a través de acciones como la de explotar el potencial de producir cafés diferenciados de calidad que se encuentra englobada en el objetivo estratégico número 2 concerniente a aumentar las capacidades humanas (Cooperación Española, 2005).

1.2. Líneas de acción generales del Proyecto Café AECID

En el presente subcapítulo se describirán las cuatro líneas de acción del proyecto Café AECID las cuales fueron determinadas tras la elaboración de un diagnóstico sobre los problemas que impedían a la caficultura de Honduras desarrollarse de manera apropiada y establecidas de tal manera que su puesta en marcha permitiese el desarrollo efectivo de la caficultura en el país. En primer lugar está la línea de acción de participación local y políticas públicas donde fue esencial la intervención activa de los caficultores y del gobierno central, en segundo lugar se encuentra la línea de acción de calidad y valor agregado donde la prioridad fue explotar las potencialidades del sector, en tercer lugar se ubica la línea de acción de promoción y diversificación donde se estimuló el consumo de café hondureño y la incursión en nuevos sectores y finalmente la línea de apoyo a cooperativas la cual constituyó la base para mejorar la calidad de vida de los caficultores.

1.2.1. Participación local y políticas públicas

Esta línea de acción hace referencia a dos pilares fundamentales, por un lado a la participación local de los actores que han estado directamente involucrados en el proceso de posicionar al café de Honduras entre los mejores a nivel internacional, como de aquellos indirectamente involucrados como son las mujeres, los jóvenes y los caficultores no asociados quienes no se han empoderado del mencionado proceso pero cuyo involucramiento fue determinante para hacer frente a la crisis de la caficultura a nivel país; y, por el otro lado a las políticas públicas establecidas por el gobierno hondureño que constituyeron la base para el establecimiento de las actividades desarrolladas para solventar la crisis siempre y cuando hayan respondido a las demandas reales de los afectados, en este caso los caficultores (Osorto, 2012).

En relación a la participación local, la inclusión de nuevos actores, que se relaciona con el principio de la teoría de desarrollo local referente al reconocimiento y articulación de la diversidad de actores con lógicas e intereses disímiles cuya participación debe ser pragmática (Gallicchio, 2010), fue fundamental; en una primera instancia se propuso incluir en el proyecto a jóvenes cafetaleros quienes una vez instruidos se han convertido en responsables del buen funcionamiento de las organizaciones gremiales cafetaleras y de las instituciones encargadas de promocionar y proteger el café hondureño. Posteriormente, se involucró a las mujeres en las labores que se desarrollan dentro de las cooperativas que la AECID ha escogido para brindar su apoyo mediante la entrega de fondos. Con respecto a las políticas públicas como se ha mencionado anteriormente, en el año 2003 se creó en Honduras, tras la crisis cafetera, la Política Cafetalera Nacional, misma que fue tomada como base para la realización de este proyecto (Tomás, 2004).

1.2.2. Calidad y valor agregado

A medida que los productos agrícolas se van diversificando, lo hacen también las tendencias de consumo; en este contexto son varios los sectores agrícolas que se han beneficiado, entre ellos el sector cafetalero dado el incremento de consumidores de cafés especiales o diferenciados a nivel internacional, definidos según Giovannucci (2009: 5) como “... *todos aquellos cafés que no caben en la categoría de commodity y que reciben o un premio o un mejor acceso al mercado por razón de su particularidad o carácter especial*”. Honduras, con su principal rubro de exportación, el café, es uno de los países que ha percibido en esta

nueva afición de los consumidores una oportunidad de obtener un mayor porcentaje de ganancias (Tomas, 2004).

Para explotar las ventajas competitivas con las que cuenta el café hondureño, se incluyó dentro del proyecto Café AECID acciones de aumento de valor agregado y mejoramiento de la calidad del café. En lo que respecta a la calidad, se determinó que el café debe presentar unas características específicas para poder ser exportado, mismas que por lo general difieren de un país a otro; no obstante, para tener una idea acerca de cuáles son algunas de las normas de calidad que se deben acatar por los países productores de café para que este sea apto para la exportación se hará referencia al “Programa de Mejora de la Calidad del Café” de la Organización Internacional del Café (2004) del cual Honduras forma parte en donde se dispone que:

Los Miembros exportadores se esforzarán por no exportar café que tenga las siguientes características:

Para el Arábica, más de 86 defectos por muestra de 300 gramos (clasificación de Nueva York de café verde/método de Brasil, o equivalente); y para el Robusta, más de 150 defectos por 300 gramos (Viet Nam, Indonesia, o equivalente);

Para el Arábica y el Robusta, un contenido de humedad por debajo del 8% o de más del 12,5%, medida usando el método ISO 6673.

Para mejorar la calidad del café se incluyeron dentro de esta línea de acción la ejecución de actividades detalladas en el numeral 1.3.1. de la presente investigación referente a los objetivos y metas del proyecto Café AECID. Por otra parte, en lo concerniente al valor agregado, según el informe de “Las Buenas Prácticas Agrícolas” realizado por la Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe (2004) este “*proviene de la diferencia entre lo que cuesta poner un producto de determinadas características en el mercado y lo que el cliente está dispuesto a pagar por él, o lo que éste percibe como valor*”; en este informe además se identifican dos formas de valor agregado: aquel en donde los productos adquieren valor por la manera en que son comercializados, en donde la calidad del producto es un factor determinante, y el valor agregado recuperado que tiene que ver con la supresión del uso de intermediarios para vender los productos, con el cual se acorta la cadena de comercialización y se incrementan las ganancias que obtiene el productor (Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe, 2004).

Asimismo existen algunas consideraciones a tomar en cuenta al momento de definir al término valor agregado, también contempladas en el

mencionado informe, como el hecho de que los cambios físicos en el producto no necesariamente determinan el valor agregado ya que esto depende también de los métodos o formas en los que ha sido producido el bien, lo cual empata con uno de los principios de la teoría de desarrollo local que sostiene que al introducir innovaciones productivas estas no tienen que ser únicamente de carácter tecnológico sino más bien organizacionales, sociales e institucionales (Albuquerque, 2003); además se debe considerar que al identificar a un producto como diferente ya se le está añadiendo valor y que para que se genere valor agregado se debe obtener una ganancia adicional de la comercialización del producto con valor agregado o ampliar la cantidad de consumidores del mismo (Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe, 2004).

Una vez que el café hondureño satisfizo los estándares de calidad necesarios para insertarse en el mercado internacional, se llevaron a cabo dentro del proyecto Café AECID acciones que añadieron valor al café hondureño, en especial al de la región de Occidente, la mayoría de ellas englobadas en el proceso de diferenciación que consiste en *“...una estrategia competitiva genérica por la cual una empresa busca generar y mantener una ventaja competitiva frente a otras empresas”* (Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe, 2004).

1.2.3. Apoyo a cooperativas

Como medida para hacer frente al incremento de productores y exportadores de café no solo a nivel centroamericano sino a nivel internacional (International Coffee Organization, 2015) se planteó dentro del proyecto Café AECID realizar acciones que tengan relación con la asociatividad, es decir la creación o consolidación de alianzas productivas de caficultores; lo cual supuso una estrategia para alcanzar un desarrollo local integral y para mejorar la calidad de vida de quienes están detrás de la cadena de valor productiva del café sin excluir a ninguno de los actores sociales (Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe, 2004). Mediante el fortalecimiento y establecimiento de nuevas organizaciones cafetaleras se logró no solo beneficiar a sus socios o miembros sino también mejorar la calidad del café hondureño, estimulando a las mencionadas organizaciones a orientarse en el futuro, a facilitar la competitividad y el desarrollo sostenible del sector al encontrar, como afirma Gallicchio (2010), ámbitos comunes donde estos

actores además de participar en los procesos se beneficien de los resultados (Tomás, 2002).

1.2.4. Promoción y diversificación

Uno de los procesos imprescindibles para que el cultivo de café en Honduras sea productivo es la diversificación o rotación de los cultivos, según la FAO (2015) *“necesaria para ofrecer una fuente de alimentación variada a los microorganismos del suelo”*. Este proceso consiste en la siembra de otro tipo de plantaciones complementarias y compatibles con el cultivo principal, en este caso el café. Dada la relevancia de este proceso se incluyó dentro del proyecto Café AECID a la línea de acción relativa a la diversificación con la cual se planificó dotar de asesoramiento y acompañamiento a pequeños productores de café y a sus respectivas cooperativas, empresas y asociaciones sobre medidas de diversificación productiva (Tomás, 2004).

Además de la diversificación cafetera, la promoción del café tanto a nivel del país como internacionalmente constituyó una de las líneas de acción del proyecto, para lograrlo se propuso brindar apoyo en la participación de ferias, eventos, convenciones y festivales locales e internacionales tanto dentro del sector cafetalero como de sectores complementarios como el sector turístico, artesanal, agroindustrial entre otros (Osorto, 2012), también se realizaron estudios de mercado y de zonificación agro-ecológica y zonificación de calidades y se desarrolló una campaña de promoción nacional e internacional (Tomás, 2004). Finalmente, dentro de esta línea de acción se planeó desarrollar iniciativas que vinculen a la producción de café con el turismo, entre ellas la *“Ruta Hondureña del Café”* (Tomás, 2004) que además de significar otra fuente de ingresos para los caficultores, ha logrado fortalecer la cultura cafetalera entre hondureños y extranjeros y la calidad con la cuenta el café del país (Instituto Hondureño del Turismo, 2014).

1.3. Proyecto Café AECID y resultados

En el presente subcapítulo se describirán los objetivos y metas de cada una de las líneas de acción del proyecto Café AECID para poder tener una idea más global sobre el propósito del mismo, además se detallarán los problemas por los que atravesó el sector cafetalero en Honduras como resultado de la crisis de los precios del café, con cuyo análisis fue posible establecer las líneas de acción del proyecto y finalmente se dará a conocer los resultados que este

tuvo y las limitaciones presentadas al momento de ser implementado. Cabe mencionar que dentro de este subcapítulo se dará énfasis a la obtención de la Denominación de Origen (en adelante “DO”) del café de Marcala al tratarse de la primera DO registrada no solo en Honduras sino en toda Centroamérica y al ser uno de resultados del proyecto que mayores beneficios ha aportado al país.

1.3.1. Objetivos y metas del proyecto

Para poder describir las metas y objetivos del proyecto en cuestión es importante primero diferenciar que se entiende por objetivo y por meta; Marianela Armijo en un informe de la CEPAL (2009) sostiene que las metas son aquellas que:

Expresan el nivel de desempeño a alcanzar; se vinculan a los indicadores, proveen la base para la planificación operativa y el presupuesto; especifican un desempeño medible y la fecha tope o el período de cumplimiento y además son realistas y financiables, pero representan un desafío significativo.

Mientras los objetivos son definidos como “los logros que la entidad pública, ministerio u órgano, espera concretar en un plazo determinado (mayor de un año), para el cumplimiento de su misión de forma eficiente y eficaz” (Armijo, 2009). Una vez con la concepción clara de ambos términos, se puede mencionar que para plantear el objetivo general del proyecto Café AECID, se usó, como afirma Albuquerque (2003) en una de sus premisas de la teoría de desarrollo local, las oportunidades de dinamismo exógeno desde adentro, al valerse de los efectos sociales negativos de la caída de los precios del café para mejorar la competitividad y sostenibilidad de la caficultura en el marco de las acciones propuestas en la Política Cafetalera de Honduras (Tomás, 2004; Osorto, 2012). Para alcanzar dicho propósito, se plantearon dentro del proyecto algunas líneas de acción cada una con un objetivo específico y sus respectivas metas, mismas que serán detalladas a continuación:

En lo que respecta a la línea de acción de participación local y políticas públicas los objetivos propuestos fueron i) crear o apoyar en su gestión económica y agronómica iniciativas que ayuden a organizar a los caficultores para que sean más competitivos y logren insertarse en el mercado del café, haciendo énfasis en el sistema cooperativista cafetalero del Occidente de Honduras; ii) realizar estudios que construyan nuevas propuestas para volver al sector cafetalero más competitivo, iii) incluir a la mujer dentro de la cadena de valor productiva; y, iv) apoyar al establecimiento de estructuras municipales o

mancomunadas que además de normar, regular y fortalecer los procesos de producción, transformación y comercialización del café, apliquen las normas existentes que regulan dichos procesos, las cuales se encuentran contempladas en el mecanismo de Comercialización Interna del Instituto Hondureño del Café, en el marco que representa la PCN (Tomas, 2004).

En lo que se refiere a la línea de acción de apoyo a cooperativas se planteó fortalecer los procesos administrativos de las cooperativas para ampliar la capacidad productiva, reforzar las relaciones a largo plazo entre productores y vendedores nacionales y exportadores, importadores y detallistas, mejorar su habilidad de negociar precios, respaldar la organización y consolidación de operaciones pequeñas de producción, brindar asistencia técnica, de servicios de investigación y de extensión⁴ a los productores y centrales de beneficio de café y asesoría técnica sobre el desarrollo de marcas, establecer alianzas con otras organizaciones con la finalidad de mejorar el acceso de los productores al mercado a través del establecimiento de contratos a largo plazo, de alianzas entre compradores y vendedores y de sistemas de información de café sobre precios y mercados potenciales (Tomás, 2002), consolidar la relación entre los miembros de las asociaciones y crear un ambiente de trabajo adecuado para solventar las deficiencias del mercado y de cooperación del sector (Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe, 2004).

En cuanto a la línea de acción de calidad y valor agregado, el objetivo planteado fue como su nombre lo indica mejorar la calidad y añadir valor a los mejores cafés hondureños para poder comercializarlos a precios más altos e incrementar su demanda en los mercados internacionales (Tomás, 2002). Para conseguir este objetivo se propusieron distintas metas con respecto al aumento de valor como fueron caracterizar a las regiones productoras de café en relación a sus tipologías de taza y características agroecológicas, ofertar cafés bajo la protección del sistema de Denominación de Origen en los departamentos con mayor potencialidad, apoyar en la gestión para la obtención de sellos que garantizan la calidad ya sea del café o del proceso productivo como es el sello ISO 9002 y de certificados de cafés orgánicos, sostenibles, bajo sombra y especiales (Tomás, 2004) y llevar a cabo un manejo integral de todo el proceso productivo del café a través del desarrollo de incentivos para

⁴ Extensión agraria: la mejora de la gestión del conocimiento agrario o la intervención sistemática sobre los procesos de generación, intercambio y utilización de conocimiento e información agrarias (Sánchez de Puerta, 1996).

cosechar café de buena calidad o el mejoramiento del transporte (Tomás, 2002).

Además en lo que a calidad se refiere, se incluyeron actividades que concuerdan con las tres políticas económicas de desarrollo local (sectoriales, territoriales y medioambientales) planteadas por Carrillo y Pérez (2000), tales como: la promoción de formas de cultivo y comercialización amigables con el medio ambiente; el equipamiento de los caficultores con la infraestructura apropiada para el beneficiado seco⁵ y húmedo⁶ del café, procesos indispensables para satisfacer las demandas de los compradores internacionales; la construcción de un centro a nivel país que certifique la calidad del café hondureño; el aprovisionamiento de laboratorios de calidad regionales y centrales; la realización de capacitaciones en control de calidad del grano; la instrucción de especialistas nacionales en control de calidad y catación a través del establecimiento de una Escuela de Catadores y la concesión de asesorías técnicas (Tomás, 2004).

Finalmente, los objetivos planteados en referencia a la línea de acción de promoción y diversificación fueron por un lado, incentivar a los consumidores de café en general y en especial a los hondureños a consumir café nacional y por otro, apoyar la diversificación productiva que complemente el cultivo de café, lo vuelva más productivo, libre de plagas y enfermedades (Tomás, 2004) y brinde a los cafetaleros no competitivos alternativas con las cuales puedan hacer de la finca una empresa agrícola sin importar la situación de los precios del café (Tomás, 2002). En lo que respecta a promoción, las metas propuestas fueron trabajar en la creación de una estrategia nacional promocional de la calidad del café de Honduras, incursionar en actividades económicas no agrícolas como la industria liviana, los servicios sociales, la capacitación técnica y el turismo de aventura y estimular la participación del café en todo tipo de eventos locales e internacionales en los que se pueda promover tanto su consumo como la producción de café de calidad, esto través de la participación en competencias nacionales e internacionales.

⁵ Segundo proceso de transformación al que son sometidos todos los cafés lavados, en esta fase, la materia prima constituye el café pergamino obtenido del beneficio húmedo para obtener el café oro que será utilizado por los tostadores como materia prima. En el beneficiado seco es eliminado el pergamino o cascarilla (endocarpio) (Anacafé, 2015).

⁶ Transformación del fruto de café maduro a café pergamino seco de punto comercial, a través de las siguientes etapas: Recolección del fruto, recibo y clasificación del fruto, despulpado del fruto, clasificación del café despulpado, remoción del mucílago del café despulpado, lavado del café fermentado, clasificación del café lavado, secamiento del café lavado, almacenamiento del café seco y manejo de los subproductos (Anacafé, 2015).

Mientras que en lo concerniente a diversificación, para asegurarse de que este proceso sea efectivo, se estableció como meta el cultivo de productos que mejoren la alimentación y la renta de las familias productoras para fortalecer la seguridad alimentaria y nutricional de los grupos más vulnerables (Tomás, 2004). Cabe señalar que en un inicio fue necesario que las acciones de diversificación estén enfocadas únicamente a la seguridad alimentaria de los productores para en una segunda instancia centrarse en la venta de los nuevos productos obtenidos a partir de los cultivos, en aras de complementar la renta de las familias productoras.

1.3.2. Diagnóstico de las líneas de acción

Si bien previamente se detalló cómo fue posible llevar a cabo un proyecto de cooperación binacional alrededor de un producto insigne en Honduras como es el café con sus respectivas líneas de acción, objetivos y metas, en el presente punto se retomará el tema desde una visión retrospectiva al explicarse cómo la AECID y el IHCAFE llevaron a cabo un análisis exhaustivo de los efectos que desencadenó la crisis cafetera mundial en este país así como de los inconvenientes internos que atravesaba el sector para, una vez comprendidas las razones detrás del debilitamiento de la caficultura, delimitar las líneas base del proyecto, el cual nació no solo como una alternativa para solventar los efectos económicos y sociales provocados por la crisis mundial del café sino como un mecanismo para mejorar la imagen del café hondureño a nivel internacional y garantizar su origen y calidad (Tomás, 2004).

En lo que concierne a la línea de acción de calidad y valor agregado, esta fue establecida tras evidenciarse que las ventajas competitivas con las que contaba el café no estaban siendo explotadas lo suficiente, un claro ejemplo de esto era el desaprovechamiento del potencial agroecológico del país que se podía constatar a través de los rangos de producción que mostraban que el 89% de las fincas tenía una producción inferior a los 100 quintales café oro⁷ con rendimientos que oscilaban entre 2,6 y 7,7 quintales por hectárea y que apenas en el 1% de las fincas se producía de 500 a 1000 quintales oro con rendimientos de 12,6 a 14,9 quintales por hectárea (Flores et

⁷ El café oro corresponde al grano o semilla del café al cual se le han separado las diversas capas que lo cubren. En este estado ya está apto para el tueste y/o torrefacción (CONACAFE, 2005); un quintal café oro equivale a 46 kilogramos de este tipo de café (Flores et al, 2002).

al, 2002: 54); además, la proporción de cafés especiales ocupaba apenas un 6% del total de las exportaciones de café impidiendo al café hondureño incursionar de manera exitosa en mercados alternativos (Tomás, 2004) y el manejo y procesamiento postcosecha eran deficientes (Giovannucci, Lewin, Siegel y Varangis, 2002).

Otros de los problemas que deterioraron la calidad del café como producto de los bajos precios del grano, son los derivados de la no aplicación de las políticas medioambientales definidas en la teoría de desarrollo local de Pérez y Carrillo (2000), las cuales velan por la protección del medio ambiente y la preservación de la calidad de los recursos naturales. Entre ellos se encuentran: el hecho de que los agricultores dejaran de atender a sus parcelas y redujeran el uso de agroquímicos, lo que en consecuencia produjo que entre los años 2000 y 2001 los rendimientos globales de café disminuyeran en toda Centroamérica, con menos del 17% en el caso de Honduras y el no sacar provecho de las características con las que contaba el sector cafetalero de Honduras para incrementar el porcentaje de producción diferenciada, dándole mayor relevancia a la utilización de métodos de cultivo orientados a mejorar la calidad lo que ocasionó que para el año 2002 menos del 15% de la producción total de café hondureño fuese diferenciada (Giovannucci et al, 2002).

En lo que respecta a los problemas que dieron lugar a la línea de acción de apoyo a cooperativas están: la mala distribución de las ganancias percibidas por la industria cafetalera hondureña que para el año 2002 fue de apenas del 18% del valor pagado por el consumidor final, la disminución de las ganancias percibidas por el productor en un promedio de US\$ 40 entre el precio que recibió y aquel que cerró en bolsa, el desconocimiento sobre prácticas de comercialización directa que provocó que más del 40% de la producción se encuentre en manos de transnacionales (Tomás, 2004) mientras los caficultores, a pesar de ser los dueños de la materia prima, obtenían menos de la tercera parte del total de las ganancias percibidas por concepto de exportación (La Central, 2001).

Entre otros de los problemas que se produjeron en relación a la escasa asociatividad están el abandono de las fincas por parte de los pequeños productores, en su mayoría no organizados, al no encontrar una mejor opción que vender su mano de obra a otras ciudades (La Central, 2001), la disminución del número de personas contratadas, la reducción de los salarios a

los trabajadores y la escasa inversión en insumos para la producción de café. Todos estos problemas han agravado los problemas de salud, alimentación, vivienda y educación de todos quienes forman parte de la cadena de valor productiva del café en Honduras, en especial de los caficultores, quienes en Honduras son “... uno de los actores organizados más influyentes en la toma de decisión política en torno a los problemas de la producción nacional” y que por lo tanto podrían convertirse en el eje fundamental para combatir la pobreza del país (Tomás, 2002), en concordancia con el principio de la teoría de desarrollo local que sostiene que la participación pragmática de los actores de un territorio es necesaria para solventar los problemas que dificultan su desarrollo (Gallicchio, 2010).

En cuanto a los problemas evidenciados para el establecimiento de la línea de acción de participación local y políticas públicas están la escasa regulación local en lo que respecta a la comercialización del café que provocaba que el 90% del café hondureño sea vendido por medio de intermediarios y que apenas el otro 10% se comercialice por medio de cooperativas (Tomás, 2004), lo cual se producía principalmente porque los pequeños y medianos caficultores no contaban con las instalaciones adecuadas para procesar el café, viéndose obligados a vender el grano en pergamino húmedo es decir prácticamente sin procesar; a más de esto está el hecho de que el sistema financiero haya optado por cerrar las líneas de crédito para el sector debido a la morosidad de los productores y exportadores (Departamento de Comunicaciones y Relaciones de La Central, 2001).

Finalmente, en cuanto al establecimiento de la línea de acción de diversificación y promoción se identificaron problemas como la escasez de formas de cultivo, promoción y comercialización de café sostenibles con el medio ambiente, la débil promoción con respecto al consumo de café hondureño (Tomás, 2004), la presencia de nuevos actores en el escenario cafetalero como Vietnam con una mayor capacidad productiva y el incremento en la demanda de cafés sostenibles producidos por otros países centroamericanos. Todas las dificultades que giran en torno a la falta de promoción provocaron que los ingresos de las familias cafetaleras disminuyan, además del incremento del desempleo en el campo, una creciente inseguridad alimentaria y la emigración de la población hacia las ciudades y al extranjero, en especial hacia los Estados Unidos. Cabe señalar además que si bien los caficultores vieron en la diversificación una alternativa para solventar los

efectos de la crisis, la escasez de ingresos les impidió realizar las inversiones necesarias para incursionar en otro tipo de actividades (Departamento de Comunicaciones y Relaciones de La Central, 2001).

1.3.3. Resultados del proyecto

Producto de la labor conjunta de la AECID y el IHCAFE desde el año 2003 varios de los objetivos y metas propuestas en el proyecto Café AECID empezaron a consumarse; en lo que respecta a la línea de acción de participación local y políticas públicas, para el año 2004 se logró contar con 40 Comités Municipales del Café dentro de los cuales se encontraban operando más de 350 líderes cafetaleros en actividades relacionadas al desarrollo local, asimismo se organizaron más de 30 sub comités a nivel de aldea y se puso en marcha la primera Escuela de Promotores Locales del Café (Tomás, 2004) quienes han contribuido con la publicación de materiales didácticos que se relacionan con las diferentes actividades de la cadena de valor productiva y la dotación al IHCAFE y a grupos de productores de infraestructuras productivas así como de muebles, equipos de oficina, de laboratorio y de cómputo (Osorto, 2012).

A su vez, acorde con el fundamento de la teoría de desarrollo local que afirma que *“es vital incluir también a quienes no tengan ámbitos en común envolviendo nuevos lenguajes y estrategias”* (Gallicchio, 2010), se realizó la publicación de la versión popular de la PCN para que todos los actores de la cadena puedan formar parte del proceso de transformación de la caficultura hondureña; se gestionó con el Consejo Nacional del Café (CONACAFE) una subvención de apoyo; se creó la Escuela Superior del Café, donde se incorporaron a los diferentes procesos formativos ofertados por IHCAFE como la Escuela de Catadores de Honduras, la Escuela de Administradores de Empresas Cafetaleras, la Escuela de Beneficiadores de Café, la Escuela de Mecánicos Rurales y la Escuela de Administradores de Fincas, con lo cual se logró mejorar la competitividad de la cadena, impulsando a alumnos y egresados de las diferentes escuelas a participar en las diferentes competencias, festivales, ferias, investigaciones y estudios, se implementaron convenios de IHCAFE con el Instituto Nacional de Formación Profesional (INFOP) y la Universidad Nacional Autónoma de Honduras (UNAH) y se realizaron intercambios con el Instituto Español de Café y la Universidad del Café de Italia (Osorto, 2012)

En cuanto a los resultados alcanzados dentro de la línea de acción de calidad y valor agregado se logró establecer un Centro Nacional que certifica la calidad del café hondureño, mismo que fue inaugurado en el año 2008 (Proceso Digital, 2008) y un Laboratorio Acreditado ISO 17025. Se logró afianzar la Red de Laboratorios Regionales, consolidar la primera Escuela Nacional de Catadores en Honduras (ESCAFE), cuyos graduados obtienen el Título de Técnico Universitario en Control de Calidad del Café (Osorto, 2012) e identificar las 6 Regiones Cafetaleras del país con lo que se dio inicio a los procesos de reconocimiento de calidad-origen y de comercialización de cafés bajo la protección del sistema de Denominación de Origen mediante el establecimiento de la Denominación de Origen Café de Marcala, que figura como uno de los resultados con mayor impacto generado en el sector cafetalero del país (AECID Honduras, 2015), mismo que por su relevancia será descrito en detalle en el numeral 1.3.4. de la presente investigación.

A la vez se logró contar con la aprobación de la Norma Técnica de Calidad “Café Honduras” que fue elaborada y aprobada por el CONACAFE (Tomás, 2004); se apoyó la realización de talleres y asesorías para ayudar al IHCAFE a mantener la acreditación ISO; se contrató a una red de catadores a nivel nacional que están certificados bajo el sistema ISO y son en su mayoría egresados de la ESCAFE (Osorto, 2012), se creó la Marca Colectiva Cafés del Occidente Hondureño (Honduras Western Coffee HCW) como un sistema de calidad colectiva en manos de pequeños productores que busca garantizar la calidad de las exportaciones de café hondureño al mundo, mismo que pudo concebirse gracias al financiamiento de un Centro Nacional de Calidad del café que se encuentra acreditado bajo norma ISO 17020 y de una red de laboratorios satélites (AECID Honduras, 2015).

En lo relativo a los resultados obtenidos en la línea de acción de apoyo a cooperativas se logró establecer la Escuela de Administradores de Empresas Cafetaleras que ha aportado al sector a través de la publicación de manuales de documentos básicos y controles de auxiliares, (Osorto, 2012) así como la Escuela de Administradores de Empresas Cooperativas que ha contribuido al fortalecimiento de la organización interna de las cooperativas cafetaleras y ha brindado talleres de motivación cooperativa con los cuales los socios de las cooperativas han logrado poner en práctica sus conocimientos adquiridos; para el año 2004 el 73% de las cooperativas ya contaban con estados financieros

actualizados, habían renovado los formatos utilizados e implementado nuevos controles como inventarios y catálogos de cuentas (Tomás, 2004).

Además dentro de la misma línea base, el proyecto Café AECID ha apoyado a las cooperativas en la obtención de certificaciones del mercado orgánico, de comercio justo, entre otras mediante la reactivación de comités de productores de café orgánico en las cooperativas apoyadas, la colaboración parcial en los procesos de inspección y adquisición de insumos para la fase inicial y el suministro de equipamientos para secado solar de café (Osorto, 2012); para el año 2004, aproximadamente 10.000 quintales de café orgánico, de un total de 10 cooperativas, fueron certificados por OCIA International y la certificadora Bio Latina, además durante la primera experiencia vendiendo este tipo de café certificado se logró expender 3.147 quintales de café con un sobreprecio promedio de US\$ 15, 47 por saco (Tomás, 2004).

Finalmente en cuanto a los resultados alcanzados dentro de la línea de acción de promoción y diversificación, en lo relativo a promoción se apoyó la realización de ferias y festivales locales para promocionar el consumo de café hondureño así como la producción de café de calidad entre los caficultores, se impulsó y apoyó la puesta en marcha de las “Tardes con aroma de café” como actividades que buscaban afianzar el vínculo de los productores con su propio café, se apoyó a los caficultores a participar en competencias nacionales que se enfocaban en clasificar los cafés al Campeonato de Taza de la Excelencia⁸, se suministraron equipamientos para la preparación de café a IHCAFE, DO café Marcala, HWC y a otros productores, se apoyó al café hondureño a ser participe en eventos internacionales como el Campeonato de Baristas o eventos organizados por la Specialty Coffee Association of America (Osorto, 2012).

Asimismo se brindaron apoyos parciales y asesorías a pequeñas tostadoras y cafeterías, en especial a aquellas que forman parte de acciones como HWC, DO café Marcala y el Campeonato de Baristas, se estimuló a pequeñas empresas para que participen en ferias de sectores complementarios al cafetalero como el turismo, la artesanía y la agroindustria, se postuló y promocionó al café entre las maravillas de Honduras y además se promovió ante el gobierno central y las instituciones cafetaleras la declaratoria país de un

⁸ Premio más prestigioso para los cafés de alta calidad que se puede encontrar. El nivel de escrutinio al cual es sometido el café que participa en este evento no se ve en ningún otro lugar de la industria cafetalera (Asociación de Cafés Finos de Costa Rica, 2015).

Día Nacional del Café. A nivel internacional se desarrollaron giras de promoción en Estados Unidos, Europa y Japón, giras de intercambio técnico y participación en eventos de intercambio de experiencias en América Latina y Europa, se recibieron visitas de compradores internacionales para su reconocimiento en origen y desarrollado acciones para la formación de un Capítulo Honduras de “International Women in Coffee Association” (Osorto, 2012).

Por último en lo que respecta a diversificación se realizaron giras de intercambio y talleres alusivos al análisis de los antecedentes en cuanto a inversiones de turismo y café en DO café Marcala y HWC, se financió un taller para identificar líneas de colaboración y de asistencia técnica para el desarrollo de una estrategia de intervención de turismo y café dentro de la DO café Marcala y HWC, se apoyó parcialmente en la rotulación de fincas ubicadas en el Occidente de Honduras, se otorgaron carpas para el desarrollo de ferias y otras actividades de promoción en DO café Marcala y HWC; por otra parte se puso énfasis en el sector apícola como sector complementario al cafetalero por lo cual se dotaron equipamientos a los socios de DO café Marcala y HWC para la extracción de miel, a quienes también se apoyó de manera parcial en la participación de eventos de capacitación y talleres de intercambio nacionales e internacionales y se contactó a la Cadena de la Miel de la Secretaría de Agricultura y a la Asociación Hondureña de Productores de Café (AHPROCAFE) para que den seguimiento a las mencionadas acciones (Osorto, 2012).

1.3.4. Denominación de origen café Marcala

Sin lugar a dudas uno de los resultados más destacados del proyecto Café AECID fue la obtención de la denominación de origen del café del municipio de Marcala, ubicado en el departamento de La Paz, que formaba parte de los objetivos de la línea de acción relativa a la calidad y valor agregado. La Denominación de Origen café Marcala es una indicación geográfica que ha permitido a Honduras posicionarse como uno de los mayores exportadores de café a nivel Latinoamericano y en un referente para las demás regiones cafetaleras del país así como para otros países caficultores, quienes además de haber sido testigos de cómo sus ingresos resultaron insuficientes tras la caída de los precios del café, también poseen

economías que dependen en su mayoría de la comercialización de este grano (Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Marcala, 2013).

Para poder describir en detalle los beneficios generados en la caficultura hondureña a partir de la obtención de la DO café Marcala, es necesario primero definir dos términos; el primero es Indicación Geográfica que corresponde, como su nombre lo advierte, a la indicación de la fuente de procedencia de un determinado producto sin hacer alusión a una determinada calidad; el segundo término a definirse es denominación de origen que constituye una categoría más restrictiva de Indicación Geográfica, definida en el Acuerdo de Lisboa de 1958 como *“la designación geográfica de un país que sirve para designar un producto originario del mismo y cuya calidad o características se deben exclusiva o esencialmente al medio geográfico, comprendidos los factores naturales y los factores humanos”* (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura [FAO] y Strengthening International Research on Geographical Indications [SINER-GI], 2010).

Una vez comprendidos ambos términos es importante señalar las razones por las cuales se consideró oportuno obtener la denominación de origen de la región de Marcala; por un lado está la existencia de una arraigada cultura de café de buena calidad (Melghem, 2012), donde el factor humano, influenciado por la fusión del pueblo lenca e industriales alemanes del café, fue vital para forjar el prestigio del café de la región en el mercado Nacional e Internacional y cuya disciplina a lo largo de toda la cadena de valor productiva (Ver ANEXO 2) ha otorgado al café de Marcala características agroecológicas y un sabor de taza especial, únicos en el mundo (Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Marcala, s.f.) y por el otro lado están los problemas de imagen que en el año 2004 tuvo que enfrentar el café de la región al haber sido mezclado con otros cafés de menor calidad provenientes de otras áreas y vendido bajo el nombre del café de Marcala (Leemkuil, 2008).

El lanzamiento de la DO café Marcala se dio en el año 2005 como el *“... primer sistema de calidad diferenciada según el modelo europeo de Denominación de Origen (DO)”*; se trató de una iniciativa que concuerda con el concepto de desarrollo local de Pérez y Carrillo (2000) que lo define como *“un proceso que reactiva la economía y dinamiza la sociedad local a través del uso de los recursos endógenos de una zona establecida...”*, misma que logró ponerse en marcha gracias al trabajo coordinado de los pequeños caficultores de Marcala, el IHCAFE y la AECID (Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Marcala, s.f.), que tenía como

objetivo ayudar al pequeño productor a acceder a sistemas de comercialización mejores que le permitan incrementar sus ingresos. Se constituyó como la primera DO legalmente reconocida en Centroamérica y la cuarta en el mundo en lo que respecta al sector cafetalero; desde su establecimiento ha contribuido para que el café hondureño propio de la región sea exportado de manera continua a Europa, Estados Unidos y Canadá y a su vez para que participe en asambleas anuales así como en Festivales Culturales del café (Osorto, 2012).

Es importante señalar que para establecer este sistema no fue necesario únicamente el trabajo en equipo de los actores arriba mencionados sino también cumplir con varios requisitos para que la DO pueda inscribirse y ser reconocida a nivel mundial, mediante la introducción de innovaciones organizacionales, sociales e institucionales en conformidad con la teoría de desarrollo local de Albuquerque (2003), para lo cual Honduras fortaleció su marco legal, fundamentándose en la Ley de Propiedad Industrial logrando llevar a cabo reformas que diferencian al sistema DO de una marca cualquiera, además estableció una entidad de administración, una autoridad capacitada y un reglamento que respalde el nombre protegido (Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Marcala, s.f.). Para el año 2012 la DO café Marcala fue aceptada oficialmente ante la Unión Europea, en el marco del convenio de asociatividad entre Centro América y la Unión Europea, vigente en Honduras desde agosto del año 2013, lo cual constituyó para los caficultores marcalinos además de un gran logro, un desafío al tener que satisfacer las demandas de consumidores provenientes de países europeos (Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Marcala, 2013).

Durante los primeros años el establecimiento del sistema de calidad diferenciada en Marcala resultó insuficiente para mejorar los ingresos de los caficultores marcalinos debido a la presencia de diversas problemáticas que giraban en torno al hecho de que el acceso al conocimiento e instrumentos para obtener información era limitado, a la falta de instrucción que tenían los productores y cooperativas sobre estándares de calidad, mantenimiento de las plantaciones, funcionamiento del mercado y aspectos financieros relativos a los costos, tasa de retorno y ganancias. Otras de las problemáticas que dificultaban la sostenibilidad de la DO café Marcala eran el analfabetismo, el restringido y poco confiable flujo de información entre cooperativas y el desinterés por trabajar en la industria cafetalera porque en países como Estados Unidos y El Salvador las remuneraciones eran mejores y porque los

jóvenes marcalinos no consideraban rentable el permanecer en la región (Leemkuil, 2008).

En lo que concierne a las cooperativas cafetaleras, tras tres años de establecida la DO café Marcala se pudo evidenciar que no era posible sacar el mejor provecho del mencionado sistema por la escasez de conocimiento que estas tenían en temas relacionados con el mercadeo y la negociación en el idioma inglés, gerencia y mercados finales, lo que les incapacitaba ejercer su función de colaboradores y asesores de los productores; esta problemática en consecuencia daba origen a precios de café más bajos y organizaciones carentes de estructura, rígidas y cerradas al cambio en las cuales era difícil que los productores depositen su confianza por lo que el número de personas asociadas disminuía cada vez; finalmente otra de las limitaciones que influyó en el normal funcionamiento de la iniciativa de la Denominación de Origen fue la limitada cantidad de incentivos entregados a productores o cooperativas para que mejoren sus sistemas de producción (Leemkuil, 2008).

Si bien se evidenciaron varias limitantes durante el proceso de adaptación de la DO café Marcala, con el pasar de los años y a través de la ayuda de Agencias de Cooperación como la Smart Development Works (SNV) que sugirió invertir en la educación y conocimiento en las áreas deficientes: técnica, financiera y de funcionamiento de mercados (Leemkuil, 2008), así como mediante la consecución de los diferentes objetivos planteados en el proyecto Café AECID, se empezaron a constatar beneficios, entre ellos la articulación de actores, que según Gallicchio (2010) constituye un eje fundamental para el desarrollo local de una región. En el año cosecha 2012-2013 se logró contar con un total de 2.317 productores y productoras, 34 intermediarios, 17 exportadores, 2 bróker y 14 tostadores, quienes en conjunto daban un total de 2.384 socios y se establecieron 17 comités de enlace cuyas funciones principales eran mejorar la comunicación entre los distintos actores y facilitar la difusión de actividades (Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Marcala, 2013).

A su vez, en el mismo año cosecha, se realizaron nuevas alianzas con organizaciones como la “Cooperazione per lo Sviluppo dei Paesi Emergenti” (COSPE), el “Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale” (ICEA) y “Fundación Etea” que han facilitado la sostenibilidad del sistema de calidad

diferenciada; además se mejoró el sistema de calidad y trazabilidad⁹, clave para la certificación de un mayor número de quintales de café que deben satisfacer previamente los estándares de calidad establecidos por la DO café Marcala, se logró certificar 829 quintales de café a nivel de micro lotes que fueron vendidos de manera directa a tostadores de café bajo la modalidad “direct trade” reconocida por los mercados internacionales y con la certificación de un total de 1.620 libras de café tostado y molido se logró establecer las bases para iniciar la certificación de este tipo de café que a partir del año 2013 ha sido comercializado tanto a nivel país como a nivel internacional (Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Marcala, 2013).

Finalmente, cabe mencionar que la sostenibilidad del sistema, desde su establecimiento en 2005 hasta el año 2013, ha significado una ardua labor para quienes están detrás de la cadena de valor productiva del café de Marcala, que ha tenido que sobrellevar algunos problemas como la infección de la roya¹⁰ en los cafetales, la cual provocó una disminución de la capacidad productiva y por ende una caída de los ingresos de los productores, la sobreoferta de cafés certificados en especial de comercio justo lo que dificulta la comercialización del café de la región y el incremento de países competidores quienes se orientan cada vez más a segmentos de mercado diferenciado (Leemkuil, 2008). Sin embargo, contar con el respaldo de la DO café Marcala, ha permitido al sector sortear de mejor manera estos obstáculos al ser más competitivo comparado al resto de países productores que no cuentan con este sistema de calidad diferenciada.

Sin lugar a dudas la crisis mundial del café originada por la caída de los precios de este commodity perjudicó a la economía hondureña, al ser el café su principal producto de exportación; pese a ello gracias al trabajo conjunto de la AECID, el gobierno hondureño, el IHCAFE y los mismos caficultores, quienes en una primera instancia realizaron un análisis de los efectos que tuvo la crisis en el sector cafetalero, se logró estructurar y llevar a la práctica el proyecto Café AECID, cuyas líneas base, objetivos y metas constituyeron, desde la visión de la teoría de desarrollo local, una estrategia política de cambio apoyada en sus políticas nacionales y en su autonomía local. Si bien en un principio los objetivos y metas establecidos en el proyecto no fueron

⁹ Es la capacidad para seguir el movimiento de un alimento a través de etapa(s) especificada(s) de la producción, transformación y distribución (Comisión del Codex Alimentarius, 2004).

¹⁰ La roya es una enfermedad del café. Afecta hojas maduras principalmente. Según el grado de severidad puede provocar una intensa caída de hojas y pérdidas en la producción (Anacafé, 2015).

alcanzados en su totalidad, con el tiempo y al apreciar al proyecto, tal y como sostiene el desarrollo local, como una obra en constante construcción que necesita trabajar a velocidad colectiva, se fueron vislumbrando resultados que respondían al objetivo general de mejorar la competitividad y sostenibilidad de la caficultura de Honduras, entre los cuáles destacó el establecimiento de la DO Café Marcala, a través del aprovechamiento de una oportunidad externa desde adentro, la cual con el apoyo de un grupo de caficultores que buscaban garantizar la calidad de sus productos, para el año 2013 ha permitido al café hondureño posicionarse en varios mercados internacionales. Con base a lo anterior se puede apreciar que se ha dado cumplimiento al objetivo específico del capítulo de analizar las líneas de acción del proyecto de cooperación café AECID referentes a la obtención de la denominación de origen del café de Marcala (Honduras).

CAPÍTULO II SITUACIÓN DEL SECTOR CAFETALERO EN ZAMORA CHINCHIPE

2.1. Procesos productivos

El presente subcapítulo tiene como finalidad describir los factores determinantes mediante los cuales la provincia de Zamora Chinchipe ha logrado convertirse en una de las principales zonas cafetaleras del país. En primer lugar se explicará la importancia de la transferencia tecnológica en el proceso de adición de valor al café de la provincia, así como la trascendencia de la intervención y del trabajo coordinado de las organizaciones de caficultores, del gobierno seccional y del gobierno central en este proceso. En segundo lugar se detallará las principales causas que han dado lugar a la inestabilidad en los precios del café a nivel país, mismas que provocaron además de disminución de la productividad, del empleo y de las ganancias, que los caficultores abandonen sus cultivos transformándose en ganaderos o madereros y para concluir se hablará sobre el mercado de cafés especiales de la provincia que ha sido clave para el fortalecimiento de su economía.

2.1.1. Transferencia de tecnología

Uno de los principales cultivos permanentes de la provincia de Zamora Chinchipe es el café (Ver ANEXO 4), a partir del cual se han desarrollado productos diferenciados (orgánico, comercio justo) que le han permitido incursionar en mercados extranjeros. Las perfectas condiciones del suelo, climáticas y ambientales de la provincia han provocado que la producción y comercialización de este grano conste como uno de sus negocios reales¹¹, mismo que para continuar desarrollándose ha precisado de la implementación de estrategias de diferenciación y diversificación productiva, en donde la transferencia de tecnología está implícita. Entre las estrategias implementadas destaca la firma del convenio de cooperación técnica suscrito entre el MAGAP y la Asociación de Productores Agro Ecológicos de Café de Palanda (APECAP), en el cantón Palanda, con la finalidad de reactivar el sector cafetalero (Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca [MAGAP], 2012).

¹¹ Los negocios reales son aquellos que se caracterizan por tener una fuerte representatividad productiva, económica y social dentro de un territorio (Ministerio de Coordinación de la Producción, Empleo y Competitividad, 2011).

El mencionado convenio se inscribe en el programa “Fortalecimiento de las Unidades Productivas de Café en la Cuenca Alta del Río Mayo, cantón Palanda” que funciona con fondos del proyecto Segunda Ronda Kennedy o 2KR el cual se originó con la creación de fondos contravalor¹² provenientes del gobierno de Japón, los cuales son gestionados por el MAGAP para la generación de proyectos agro productivos en beneficio de agricultores de escasos recursos (MAGAP, 2015). Un total de 110 familias cafetaleras que forman parte de la APECAP se beneficiaron de la firma de este convenio con la entrega de diferentes insumos y materiales como despulpadoras de café, semillas de café certificado, fungicidas, tijeras de podar, bombas de mochila, excavadoras manuales, entre otros (Zamora en directo, 2012). Además, en conformidad con el fundamento de la teoría de desarrollo local de Albuquerque (2003) de introducir innovaciones al interior del tejido productivo local para conseguir el pleno desarrollo, 50 productores cafetaleros fueron capacitados en lo que respecta al manejo de equipos, encalado de suelo y fortalecimiento socio orgánico con la finalidad de armonizar la experiencia del productor y la asistencia técnica (MAGAP, 2012).

Entre otra de las estrategias en las que la transferencia de tecnología ha sido clave para el desarrollo del sector está el “Proyecto de Reactivación de la Caficultura Ecuatoriana” impulsado, en la provincia en cuestión, por el Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAGAP) a través de la Dirección Agropecuaria de Zamora Chinchipe, cuya implementación ha llevado a la práctica el principio de desarrollo local concerniente a la búsqueda de articulación entre los diferentes niveles de gobierno dentro del territorio durante la formulación y gestión de las políticas (Gallicchio, 2010). Se estableció con el objetivo de brindar incentivos productivos para la rehabilitación o establecimiento de cafetales tipo Arábigo por un período de diez años (MAGAP, 2015), para lo cual el Ministerio ha destinado 15 técnicos agropecuarios y establecido ocho oficinas técnicas distribuidas en los cantones de la provincia.

Con este proyecto se han beneficiado los socios de APECAP mediante la consignación de US\$ 180.000 destinados para la construcción de viveros con capacidad de 3000 plantones cada uno, para la adquisición de

¹² Los Fondos Contravalor se constituyen como entidades de carácter privado a cuya cuenta se depositan los recursos provenientes de la deuda que ha sido materia del canje, para destinarlos a financiar proyectos de desarrollo (Ministerio de Economía y Finanzas de Perú, 2015).

despulpadoras, marquesinas, tendales, semillas de café arábigo, abono orgánico, entre otros equipos e insumos que mejoren y tecnifiquen la producción del café y para la adecuación de las instalaciones de la Asociación (Gobernación de Zamora Chinchipe, 2014). A su vez, a través del “Proyecto de Reactivación de la Caficultura Ecuatoriana”, la Asociación de Productores Ecológicos de Café Orgánico “Cuencas del Río Mayo” (ACRIM), integrada hasta mediados del año 2014 por 170 socios, ha recibido kits para el control fitosanitario de la roya¹³, kits orgánicos, semilla en diferentes variedades, marquesinas, despulpadoras, fundas de viveros, entre otros insumos. Por otro lado, en el cantón Palanda se distribuyeron 260 kilogramos de semilla de cafés especiales (Typica y Bourbon) y se proporcionó asistencia técnica gratuita de manera directa, motivando a los productores a cultivar este grano con mayor seguridad (Gobernación de Zamora Chinchipe, 2014).

Si bien a través de la puesta en marcha de los programas y proyectos antes mencionados, se ha logrado promover las actividades productivas y las cadenas de valor del café de la provincia, la transferencia de tecnología adecuada para la producción agropecuaria en el sector continúa siendo casi nula (Unidad de Gestión Territorial de Zamora Chinchipe, 2011) lo que provoca que los rendimientos promedio de los productos obtenidos sean relativamente más bajos en comparación con otras provincias como Manabí, Loja y Guayas (VER ANEXO 3) . Para modificar esta realidad es necesario dar impulso a la investigación, la ciencia y la tecnología, sacando provecho del apoyo que está recibiendo Zamora Chinchipe por parte del gobierno central, de los altos niveles organizativos de sus productores y del hecho que esta sea una zona con aptitud para la producción de cafés especiales cuyo mercado está en constante crecimiento.

2.1.2. Inestabilidad en los precios

El cambio del sistema monetario en el país provocó que las prácticas agrícolas y ganaderas, las cuales constituyen la base de la economía de la provincia desde hace más de treinta años, se paralicen y por consiguiente el sistema agrícola ganadero entre en crisis con precios bajos e inestables que ocasionaron que las ganancias percibidas por los zamoranos disminuyan, al igual que la productividad y el empleo agrícola. Pese a ello, la producción de

¹³ La roya es un hongo que debilita las plantas y provoca que el fruto del café caiga antes de su maduración (BBC Mundo, 2013).

café continúa siendo el principal cultivo permanente de la provincia (Ver ANEXO 4), al tratarse de un producto orgánico (Unidad de Gestión Territorial de Zamora Chinchipe, 2011) cuyas tendencias de consumo en el mercado internacional están en constante crecimiento (Ver ANEXO 5), así como sus precios al ser productos con mayor valor agregado; motivo por el cual para que la economía ecuatoriana, en este caso específico la de los cafetaleros de la provincia de Zamora Chinchipe, logre hacer frente a los vaivenes del mercado mundial, es necesario que deje de ser un economía productora de materia prima y actúe en consonancia a una de las estrategias más ambiciosas del gobierno ecuatoriano, la transformación de la matriz productiva, que entre varios objetivos se fundamenta en *“...la diversificación productiva basada en la incorporación de valor agregado”* (Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo, 2013).

En lo que respecta al café, se debe aprovechar el hecho de que la caficultura ecuatoriana, después de haberse visto amenazada por la importación del grano desde países como Vietnam e Indonesia que posteriormente se reexportaba y etiquetaba como producto ecuatoriano (El Telégrafo, 2014), haya tomado otro valor en el mercado con la producción de cafés especiales, cuyo comercio internacional representa un valor superior a los mil millones de dólares anuales (Ministerio de Coordinación de la Producción, Empleo y Competitividad, 2011) y que según Miguel Rendón (2012), presidente de la Asociación de Cafés Especiales del Ecuador, son los únicos productos por los que el caficultor recibe mejores precios que los establecidos mediante un contrato abierto que se fija con el precio de la Bolsa de Nueva York (Revista El Agro, 2012), los cuales han llegado incluso a triplicarse (El Telégrafo, 2014).

Entre los factores que han impedido a los caficultores recibir mayores precios están los cambios bruscos de los precios internacionales del café, fenómenos naturales como “El Niño”, la reducción del área cultivada, la edad avanzada de los cafetales y los insuficientes canales de información mediante los cuales los productores puedan estar al tanto de la situación y tendencia de los precios de los productos; los cuales en consecuencia han provocado que los caficultores opten por abandonar sus cultivos (MAGAP, 2012) y los transformen en pastizales para la ganadería u opten por sembrar árboles para dedicarse a la explotación forestal (Gobierno Autónomo Descentralizado de la Provincia de Zamora Chinchipe, 2014). Por otro lado, la falta de tecnificación de

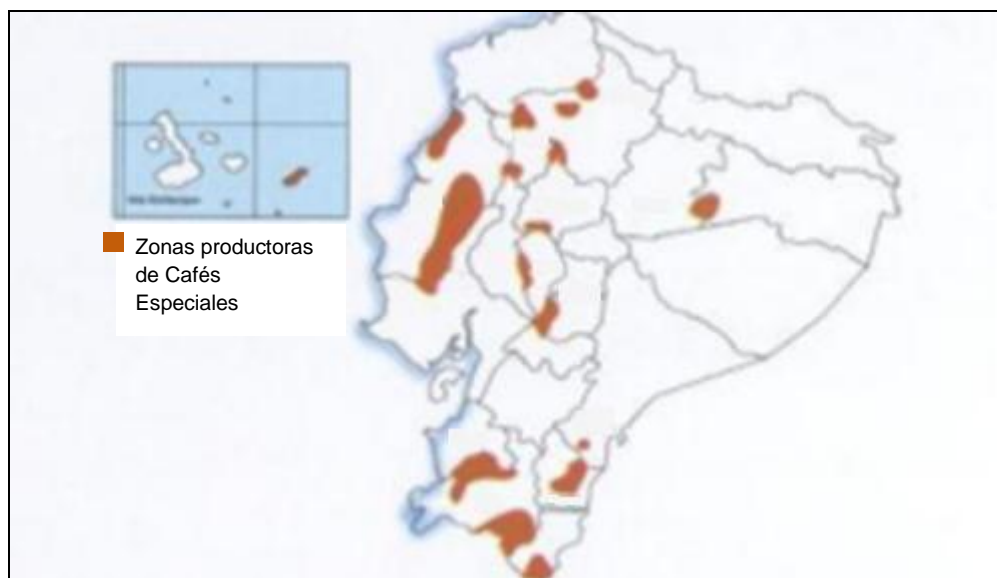
los procesos de producción y postcosecha como resultado de la insuficiente cantidad de recursos financieros provocó que hasta el año 2013 los productores perciban menos del 10% del precio de venta por un paquete de café tostado y molido (Dirección de Inteligencia Comercial PRO ECUADOR , 2013).

Por otra parte, la crisis que enfrentó el sector cafetalero en el período 2000-2004, donde el precio del café llegó a mínimos históricos en los últimos 30 años, constituye otra de las causas de la inestabilidad en los precios del grano. Datos demuestran que a principios de mayo del año 2000 un quintal de café se cotizaba en la Bolsa de Nueva York a US\$ 102,50 y que apenas 10 días después ese mismo quintal valía US\$ 94,50, es decir un 7,8% menos del precio inicial, esto para el Ecuador significaba una situación dramática tomando en cuenta que su café se cotizaba en bolsa a un precio menor por su baja calidad (Explored, 2000). A pesar de la volatilidad de los precios del café (Ver ANEXO 6), en el periodo 2009-2010 este mercado se estabilizó, alcanzando incluso precios récord (cerca de los 300 dólares por quintal), como resultado de la crisis financiera mundial que estimuló a los inversionistas a buscar activos de refugio para mantener la rentabilidad de su dinero (Federación Nacional de Cafetaleros de Colombia, 2009: 6), los cuales se mantendrán relativamente altos para los próximos 10 años (MAGAP, 2012) por factores como el permanente crecimiento de la demanda mundial, el bajo nivel de las existencias mundiales y cambios climáticos desfavorables de algunos de los países exportadores (Moncada, 2011).

2.1.3. Cafés diferenciados

Con la diversificación de la industria cafetalera, impulsada por las nuevas tendencias de consumo de los compradores quienes optan por la adquisición de cafés con aromas y sabores únicos, se descubrió el potencial que tiene el Ecuador como productor de cafés diferenciados o especiales, los cuales se distinguen de los demás cafés por características que añaden valor al grano tales como *“sus particulares características de taza, las zonas agro-ecológicas donde se cultiva, la tecnología de producción y procesamiento que se emplea, su aporte en la conservación de la biodiversidad y los principios solidarios que garantizan un precio justo para el caficultor”* (Corral, Duicela, Krufft y Rendón, 2004: 9). En el país la especie arábica es la que entra dentro de la categoría de cafés especiales, la cual se encuentra dispersa en diferentes agro ecosistemas del país (Consejo Cafetalero Nacional [COFENAC], 2011), como se ilustra en el siguiente gráfico:

GRÁFICO 2
ZONAS PRODUCTORAS DE CAFÉS ESPECIALES DEL ECUADOR



Fuente: Corral et al
 Elaborado por: Corral et al

La provincia de Zamora Chinchipe, por su altura, destacó como una de las zonas cafetaleras predilectas para la producción de cafés especiales de la especie arábica que se diferencian por sus condiciones de acidez alta y su sabor delicado y aromático (Instituto Ecuatoriano de la Propiedad Intelectual , 2014). En esta provincia la producción, transformación y comercialización de cafés especiales es el centro de su economía, este grano se produce en 8 de sus 9 cantones (Ver ANEXO 7), no obstante son 3 de ellos los especializados en la producción de cafés diferenciados, como se puede apreciar en la tabla a continuación:

TABLA 1
CAFÉS ESPECIALES DE LA PROVINCIA DE ZAMORA CHINCHIPE

CANTÓN	UBICACIÓN	CARACTERÍSTICAS
El Pangui	800 a 1.100 msnm	-Café arábigo -Sabor agradable al paladar
Chinchipe	1.200 a 1.500 msnm	-Café arábigo -Grano estrictamente duro -Intensa acidez -Agradable sabor -Exquisito aroma -Mediano cuerpo
Palanda	1.000 a 1500 msnm	-Café arábigo -Especiales cualidades en aroma y sabor, propias de los cafés finos ecuatorianos

Fuente: Corral et al
 Elaborado por: Katherine Castro Piñuela

Los cantones Palanda y Chinchipe se caracterizan por ser las mejores áreas para la producción de café especial en el país; para sacar provecho de este hecho, las organizaciones cafetaleras de la provincia como la Asociación de Productores Ecológicos de Café Orgánico “Cuencas del Río Mayo” (ACRIM) y la Asociación de Productores Agro Ecológicos de Café de Palanda (APECAP) comercializan su café a través de la Federación FAPECAFES, de la cual forman parte desde el año 2002, por medio de canales de comercialización directos en mercados especiales como el orgánico y comercio justo (Gobierno Autónomo Descentralizado de la Provincia de Zamora Chinchipe, 2014). Ambas organizaciones entregan a FAPECAFES alrededor de 6000 quintales de café al año, los cuales representan casi un millón de dólares que benefician a cerca de tres mil familias dedicadas a esta actividad y que contribuyen a dinamizar la economía de la provincia. El 85% de café especial es enviado a mercados internacionales como Estados Unidos, Francia, Alemania, Bélgica y el 15% restante a mercados locales (Revista El Agro, 2012).

Una de las iniciativas mediante la cual los caficultores zamoranos lograron afianzar la producción de cafés diferenciados fue la creación, en el año 2010, de los territorios de producción limpia (TPL), la cual requirió del compromiso de los productores de impulsar la agroecología al cultivar sin usar químicos (El Comercio, 2014) y coincide con las políticas medioambientales contempladas por los exponentes de la teoría de desarrollo local Pérez y Carrillo (2000) que tienen por objeto *“proteger al medio ambiente y preservar la calidad de los recursos naturales”*. Cumplir con este compromiso no ha sido una labor sencilla ya que controlar la roya en el café sin el uso de químicos es casi imposible, sin embargo los caficultores se han visto en la obligación de buscar otro tipo de alternativas más orgánicas para contrarrestar esta afección (Revista El Agro, 2012). Su esfuerzo después de todo ha rendido frutos puesto que con esta iniciativa estos lograron recibir el sello verde que les simplificó la introducción de café en mercados extranjeros como Francia, Italia, Suiza y España (El Comercio, 2014).

A su vez, con el objetivo de estimular la producción de cafés especiales, se han desarrollado algunas ferias de Organizaciones Productoras de Café Especial del Ecuador, la última en el año 2014, bajo el nombre sexta Edición de Bracamoros Coffee Palanda 2014, en la cual se promocionaron los cafés

gourmet¹⁴ y de origen. En dicha feria se llevó a cabo un concurso y una subasta de cafés especiales de varios gremios de productores de diferentes provincias del país y además se aprovechó la oportunidad para que las autoridades de los cantones Palanda y Chinchipe, organizaciones cafetaleras y el Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual (IEPI) se comprometiesen mediante una acta en la Denominación de Origen “CAFÉ PALANDA-CHINCHIPE” (Revista El Agro, 2012).

2.2. Aspectos institucionales

En el presente subcapítulo se describirá el trabajo de las instituciones tanto a nivel provincial, nacional e internacional, a través de las cuales el sector cafetalero de Zamora Chinchipe ha logrado constituirse en el medio para mejorar el nivel de vida de los zamoranos. En primer lugar se hablará del rol de las principales instituciones públicas de la provincia como son el Gobierno Provincial y el Gobierno Autónomo Descentralizado Provincial, las cuales mediante diferentes actividades han favorecido el desarrollo local del sector cafetalero zamorano. En segundo lugar se explicará cómo el Estado ecuatoriano, mediante la intervención del MAGAP, ha conseguido que la producción de café de calidad se convierta en una de las actividades más explotadas en la provincia y para concluir se dará a conocer la repercusión que ha tenido la participación de algunas ONGs en lo que a la caficultura provincial se refiere y cómo la reducida actuación de actores empresariales dentro del sector han impedido al café zamorano romper su estatus de commodity.

2.2.1. El rol de las principales instituciones públicas de Zamora Chinchipe

En Zamora Chinchipe las instituciones públicas que por definición Constitucional tienen la función de promover el desarrollo local de la provincia de manera integral, en especial de la parte productiva, son los actores públicos representantes de los gobiernos locales y seccionales constituidos por un prefecto provincial, 9 alcaldías municipales cantonales y 35 juntas parroquiales urbanas y rurales (Ministerio de Coordinación de la Producción, Empleo y Competitividad, 2011). Entre estas instituciones destaca la Gobernación de Zamora Chinchipe, constituida el 10 de noviembre de 1953, entre cuyas

¹⁴ El café gourmet es un café fino, suave, de excelente aroma, sabor y acidez y de mediano cuerpo; que se obtiene mediante un manejo apropiado de la plantación y del procesamiento postcosecha, por la vía húmeda (Consejo Cafetalero Nacional, 2011).

competencias exclusivas se encuentran (Asamblea Nacional de la República del Ecuador (Artículo 263) , 2008):

1. *Planificar el desarrollo provincial y formular los correspondientes planes de ordenamiento territorial, de manera articulada con la planificación nacional, regional, cantonal y parroquial.*
2. *Planificar, construir y mantener el sistema vial de ámbito provincial, que no incluya las zonas urbanas.*
5. *Planificar, construir, operar y mantener sistemas de riego.*
6. *Fomentar la actividad agropecuaria.*
7. *Fomentar las actividades productivas provinciales.*
8. *Gestionar la cooperación internacional para el cumplimiento de sus competencias.*

En consonancia con las competencias antes mencionadas, el Gobierno Provincial desde el año 2010 hasta mediados del año 2011 atendió, dentro del sector agrícola, a 185 comunidades y aproximadamente a un 18% de unidades productivas agrícolas (UPAs) de café del total de UPAs censadas en el año 2000; además planeó incrementar el cultivo del grano en hectáreas en un 8% mediante la implementación y ejecución del Proyecto denominado “Mejoramiento de la Producción de los Cultivos de Café, Cacao, Plátano y Naranja” (Unidad de Gestión Territorial de Zamora Chinchipe, 2011: 30) que contó con el apoyo del Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias (INIAP) y de la Agencia de Cooperación Técnica Alemana (GIZ) (El Mercurio, 2011), donde el Gobierno Provincial se comprometió a disponer de un técnico agrícola encargado de asesorar y capacitar a los agricultores y a dotar a estos de materiales e insumos para que puedan establecer viveros y plantaciones.

Con este proyecto, desde enero del 2010 hasta octubre del 2013, se benefició a un total de 2.764 familias que lograron incrementar sus ingresos a través del mejoramiento de la productividad de las diferentes cadenas y a una vinculación efectiva a los mercados con productos de mejor calidad, además se logró que un 35% de las familias tengan una mujer a la cabeza y que 991 familias, en su mayoría lideradas por mujeres indígenas, mejoren la producción y acceso a los alimentos mediante el enriquecimiento de especies de la agrodiversidad en el sistema de producción familiar denominado Aja¹⁵ y en otras formas de producción tradicional y se registraron 1.649, 36 hectáreas de

¹⁵ El Aja shuar es lo que se conoce como una huerta, es el universo de la mujer shuar (Etsa-Nantu Cámara-Shuar, 2014).

superficie de manejo sostenible, esto gracias al impulso dado a los diferentes procesos de certificación y al fomento de prácticas amigables con el ambiente, especialmente en los cultivos de café y cacao (Ramírez, 2015).

Asimismo en julio del 2011 se realizó el seminario-taller denominado “Producción, Cosecha, Beneficio y Calidad del Café Árabe”, cuyo objetivo se relaciona con las políticas medioambientales de la teoría de desarrollo local defendidas por Pérez y Carrillo (2000), al buscar promover la producción orgánica de café y la conservación ambiental (La Hora, 2011). Este seminario-taller tuvo la aceptación de alrededor de 30 participantes, que se tenía previsto asistiesen, representantes del Gobierno Provincial, del MAGAP, de la Universidad Nacional de Loja, de los municipios de Centinela del Cóndor y Yantzaza y de las asociaciones provinciales APEOSAE, ACRIM, APECAP, y FEPROCAZCH y su contenido, según uno de los miembros de la coordinación del evento, se desarrolló a cabalidad (Gobierno Provincial de Zamora Chinchipe, 2011).

Entre otra de las actividades desarrolladas por el Gobierno Provincial que coincide con el fundamento de la teoría de desarrollo local que consiste en *“buscar que los diferentes niveles del gobierno dentro del territorio se encuentren articulados entre sí durante la formulación y gestión de políticas”* (Gallicchio, 2010), está la firma de convenios con alcaldías de algunos cantones como El Pangui, Yacuambi, Yantzaza y Zamora para el mejoramiento y mantenimiento de la infraestructura vial mediante la contribución provincial y cantonal de maquinaria necesaria para reparar las calles de las cabeceras parroquiales y todas las vías alternas, esto con el objetivo de que los productos zamoranos puedan ser comercializados sin inconvenientes en los principales mercados (La Hora, 2011). Además, el Gobierno Provincial ha jugado un papel fundamental dentro del “Proyecto de Reactivación de la Caficultura Ecuatoriana” encabezado por el MAGAP, al motivar a los caficultores zamoranos a sumarse a esta iniciativa que les ha permitido obtener mayores ingresos (MAGAP, 2014), apoyó a las asociaciones de caficultores de Chichipe y Palanda en el desarrollo de la Feria Bracamoros Coffee y se ha comprometido en la obtención de Denominación de Origen “CAFÉ PALANDA-CHINCHIPE” (Revista El Agro, 2012).

Otra de las instituciones que han tenido relevancia en el desarrollo de la provincia es el Gobierno Autónomo Descentralizado (GAD) de Zamora Chinchipe, institución que como señala la Constitución de la República del

Ecuador en su artículo 238 “goza[rán] de autonomía política, administrativa y financiera, y se rige [regirán] por los principios de solidaridad, subsidiariedad, equidad interterritorial, integración y participación ciudadana”, y cuyas funciones se encuentran puntualizadas en el artículo 41 del Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización en concordancia con la Constitución de la República del Ecuador; entre las cuales, para los fines de la presente investigación, destacan:

- a) *Promover el desarrollo sustentable de su circunscripción territorial provincial, para garantizar la realización del buen vivir a través de la implementación de políticas públicas provinciales en el marco de sus competencias constitucionales y legales;*
- b) *Diseñar e implementar políticas de promoción y construcción de equidad e inclusión en su territorio, en el marco de sus competencias constitucionales y legales;*
- c) *Implementar un sistema de participación ciudadana para el ejercicio de los derechos y avanzar en la gestión democrática de la acción provincial;*
- d) *Elaborar y ejecutar el plan provincial de desarrollo, el de ordenamiento territorial y las políticas públicas en el ámbito de sus competencias y en su circunscripción territorial, de manera coordinada con la planificación nacional, regional, cantonal y parroquial, y realizar en forma permanente, el seguimiento y rendición de cuentas sobre el cumplimiento de las metas establecidas;*
- e) *Ejecutar las competencias exclusivas y concurrentes reconocidas por la Constitución y la ley y en dicho marco prestar los servicios públicos, construir la obra pública provincial, fomentar las actividades provinciales productivas, así como las de vialidad, gestión ambiental, riego, desarrollo agropecuario y otras que le sean expresamente delegadas o descentralizadas, con criterios de calidad, eficacia y eficiencia, observando los principios de universalidad, accesibilidad, regularidad, continuidad, solidaridad, interculturalidad, subsidiariedad, participación y equidad;*
- f) *Fomentar las actividades productivas y agropecuarias provinciales, en coordinación con los demás gobiernos autónomos descentralizados.*

Entre las actividades ejecutadas por esta institución se encuentra el “Proyecto cadenas de valor con enfoque de producción limpia” donde la institución en cuestión a través de la Dirección de Fomento Productivo y en convenio con productores organizados y no organizados y entidades de desarrollo públicas y privadas se comprometieron a intervenir a nivel de las 9.009 UPAs de la Provincia de Zamora Chinchipe, de las cuales 3.454 son de café, para mejorar su productividad que se ve afectada principalmente por procesos deficientes en el manejo integral e integrado de los cultivos hacia una producción sostenible (Ver ANEXO 8). Además, en el año 2014 se empezó a desarrollar un nuevo plan de ordenamiento territorial para los sistemas de producción agropecuaria mediante el cual los agricultores puedan estar al tanto de cuáles son las zonas con las mejores condiciones edafoclimáticas¹⁶ para la producción y con el cual se logre planificar la infraestructura desde los

¹⁶ Perteneiente o relativo al suelo y al clima (Glosario.net, 2015).

diferentes sistemas de gobierno (Gobierno Autónomo Descentralizado de la Provincia de Zamora Chinchipe, 2014).

2.2.2. Intervención del Estado

En Zamora Chinchipe están presentes las representaciones de algunas instituciones del gobierno central que promueven el desarrollo productivo de la provincia; entre ellas destaca el MAGAP que a través de sus proyectos y programas trabaja a favor del pequeño y mediano productor rural, procurando garantizar la soberanía alimentaria y el buen vivir. Uno de los principales proyectos desarrollados por el MAGAP que ha beneficiado a los caficultores de la provincia es el “Proyecto de Reactivación de la Caficultura Ecuatoriana”, el cual en Zamora Chinchipe entró en vigencia en noviembre del año 2012 y que para tener una referencia de su impacto, a mediados del 2014 ha beneficiado a aproximadamente a 316 caficultores de 320 miembros de la asociación APECAP que reciben tanto asistencia técnica como incentivos productivos entre ellos kits de vivero y quintales de fertilizante que son distribuidos alrededor de los nueve cantones de la provincia (MAGAP, 2014).

Según el entonces director provincial del MAGAP en Zamora Chinchipe Estanislao Eras:

El MAGAP cumple con las políticas estatales en la provincia de Zamora Chinchipe, formando al agricultor para que se convierta en el nuevo productor rural, pero es importante que se dé seguimiento a estas actividades, así se podrá garantizar que quienes estamos al frente de las Direcciones Provinciales cumplamos con nuestras responsabilidades (La Hora, 2012).

El propósito de ejecutar este proyecto dentro de la provincia es promover la producción de café arábigo que se caracteriza “por poseer estándares de calidad en fragancia, sabor, sabor residual, acidez, cuerpo, uniformidad, balance, limpieza y dulzor, atribuciones que lo catalogan como un café especial”, para lo cual el MAGAP a finales del 2014 entregó 1.070 kilogramos de semilla de café de las variedades Típica Mejorada, Bourbon, Caturra y Típica Nacional con las cuales se espera reactivar aproximadamente 1.070 hectáreas de café en Zamora Chinchipe, estimulando a los zamoranos a emprender en la siembra y producción de este tipo de café especial que tiene una fuerte demanda internacional y permitiendo a los caficultores endogeneizar la mencionada oportunidad externa desde adentro como Albuquerque (s.f.) defiende. Además en lo que respecta al pre-secado y secado del fruto, el MAGAP entregó despulpadoras, rollos de plástico

de invernadero y rollos de mallas metálicas para la construcción de marquesinas que se dispondrán en las fincas de los cafetaleros (Gobernación de Zamora Chinchipe, 2014).

Dentro del proyecto en cuestión, el MAGAP a su vez ha ejecutado otras acciones como campañas para el control de la roya donde se ha capacitado y entregado kits e insumos a los agricultores para que den un manejo técnico a sus cultivos; en 2013 se entregaron 1.356.05 kg de semilla de café mejorada, importada desde Brasil de distintas variedades que son altamente productivas y resistentes a la roya y con las cuales se pretende sembrar 915 hectáreas de café que de ser bien manejadas producirán entre 50 y 60 quintales cada una, con lo cual se estaría más cerca de alcanzar la meta que se ha propuesto el MAGAP de sembrar un total de 2.550 hectáreas de café en la provincia, hasta el año 2016 donde concluye la etapa de inversión en fomento productivo (Dirección Provincial Agropecuaria de Zamora Chinchipe, 2013). Asimismo el Ministerio en cuestión se encarga de monitorear las actividades desarrolladas por los caficultores, entre ellas la manera en que se están empleando los insumos entregados.

Es importante señalar que mediante este proyecto, se ha logrado dar continuidad al concurso nacional de cafés especiales denominado Taza Dorada que se viene realizando desde el año 2007 y cuya finalidad es además de crear un espíritu competitivo entre los caficultores, conseguir que el café especial ecuatoriano se posicione a nivel nacional e internacional con precios diferenciales (Asociación Nacional de Exportadores de Café, 2007). El concurso consiste en mostrar a especialistas y consumidores locales e internacionales los atributos de los cafés producidos en las zonas altas del Ecuador, quienes a través de pruebas de catación del grano, eligen el café de mejor calidad. Desde el año 2009 el café zamorano ha logrado posicionarse entre uno de los primeros lugares del concurso en cuestión o en el primero como fue el caso de los años 2010 y 2012 (Asociación Nacional de Exportadores de Café, 2010; 2012), además en el año 2014, cuando por primera vez en la historia cafetalera del país en el concurso Taza Dorada se obtuvo puntuaciones que rompieron records de calidad de eventos anteriores, el café de la asociación ACRIM / Lote # 4 de la provincia de Zamora Chinchipe, cantón Chinchipe, ocupó el cuarto lugar con una calificación de 88,00 puntos (MAGAP, 2014).

Por otra parte, el MAGAP impulsó la creación de las Escuelas de la Revolución Agraria (ERA), herramienta metodológica que tiene por objeto mejorar la calidad de la producción y en consecuencia la calidad de vida del agricultor ecuatoriano. Esta iniciativa forma parte del “Programa Nacional de Innovación Tecnológica, Participativa y Productividad Agrícola” que aspira *“promover una producción más limpia, mejorar las condiciones de vida de las familias y conservar el ambiente, dentro de sistemas de producción sostenibles”*, así como *“mejorar la productividad y reducir los costos de producción”*. Para dar cumplimiento a este programa, en el año 2013 el MAGAP conformó 44 escuelas con 25 participantes cada una dentro de la provincia de Zamora Chinchipe, donde los productores recibieron capacitaciones sobre el manejo de los cultivos, las cuales fueron impartidas por técnicos especializados y una vez finalizado este proceso se les hizo la entrega de una certificación que avala los conocimientos adquiridos (Unidad de Comunicación Zamora Chinchipe, 2013).

Asimismo, a través del programa antes mencionado, el MAGAP construyó a finales del año 2014 un moderno centro de acopio de café para la FAPECAFES que si bien se encuentra ubicado en el cantón Catamayo, provincia de Loja, beneficia de manera directa a 1.500 personas, miembros de las diferentes asociaciones que integran a la Federación y a sus respectivas familias cafetaleras, contribuyendo a mejorar los niveles de trazabilidad y calidad del café especial. En este mismo período del año, el MAGAP junto a los integrantes del Consejo Nacional de Gobiernos Parroquiales Rurales del Ecuador en Zamora Chinchipe, en conformidad con el principio de la teoría de desarrollo local defendido por Alburquerque (2003), crearon una estrategia particular mediante la cooperación territorial de los actores al fijar una agenda productiva para adoptar compromisos interinstitucionales tales como mantener la asistencia técnica agropecuaria y las contribuciones otorgadas por el MAGAP, incorporar en el personal de cada parroquia rural un técnico agropecuario, crear convenios interinstitucionales en políticas productivas y dar seguimiento a los proyectos y programas productivos (MAGAP, 2014).

En lo que respecta a la inversión pública en la provincia, medida a través del Gasto de Inversión del gobierno central en las ejecuciones presupuestarias, datos demuestran que en el año 2009 se destinó 2, 3 millones de dólares que representan apenas el 2% de la inversión pública en la Región

7¹⁷ (Ministerio de la Coordinación de la Producción, Empleo y Competitividad, 2011). No obstante la empresa pública Ecuador Estratégico, creada en el año 2011 que debe, entre una de sus principales funciones, “*planificar, diseñar, evaluar, priorizar y ejecutar los planes, programas y proyectos de desarrollo local e infraestructura en las zonas de influencia de los proyectos en los sectores estratégicos*” (Ecuador Estratégico, 2012), ha invertido US\$ 95.7 millones en Zamora Chinchipe, con obras en los sectores de producción, social, deportes, vialidad, turismo, electrificación, educación, salud y telecomunicaciones (Gobernación de Zamora Chinchipe, 2014). Además, en lo que a inversión en infraestructura vial se refiere, el gobierno central, a través del Ministerio de Transporte y Obras Públicas, durante sus últimos 7 años de administración ha invertido en Zamora Chinchipe cerca de 170 millones de dólares, además ha incentivado la conformación y contratación de pequeñas asociaciones que contribuyen en la limpieza de malezas en las vías y trabajos menores, como la Asociación de Construcción Vial Zamorana encargada del tramo Zamora - El Tambo (SRRADIO, 2014).

2.2.3. Injerencia de ONGs y empresas

En lo que respecta a la participación de actores privados o empresariales dentro de Zamora Chinchipe, según los últimos datos disponibles basados en el Sistema de Registro Único de las Organizaciones de la Sociedad Civil, de las 736 organizaciones registradas hasta mediados del año 2011, de acuerdo a la Clasificación Internacional Uniforme de Actividades Económicas (CIIU), 45 están dedicadas a la agricultura, ganadería, caza y silvicultura, actividad productiva que cuenta con el mayor número de actores privados o empresariales dentro de la provincia (Ministerio de Coordinación de la Producción, Empleo y Competitividad, 2011). Sin embargo cabe mencionar que como resultado de la globalización de la economía, que obliga a los países a especializarse en producciones que le permitan una inserción estable en el comercio mundial y al no actuar estos actores en concordancia con el concepto de desarrollo local de Gallicchio (2010) que lo describe como “*una obra en constante construcción que necesita trabajar a una velocidad colectiva*”, tanto la población que trabaja en el sector agropecuario como la participación de este sector en la economía provincial está decreciendo mientras se incrementa en otras ramas (Ver ANEXO 9) (Unidad de Gestión Territorial de Zamora Chinchipe, 2011).

¹⁷ La Región 7 está conformada por las provincias de El Oro, Loja y Zamora Chinchipe (Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo [SENPLADES], 2008).

Una de las principales razones por la que se produce esta condición es la baja productividad de gran parte de los cultivos agrícolas, provocada por el uso de técnicas agrícolas inadecuadas, el mal manejo de los cultivos, el uso excesivo de productos químicos, la migración y la existencia de pocas microempresas procesadoras de materia prima, producto de diversas causas detalladas en el ANEXO 10, que impiden que se genere valor agregado y que la provincia deje de lado su condición de productora de materia prima (Unidad de Gestión Territorial de Zamora Chinchipe, 2011). Es importante señalar que si bien en el período de análisis no existen datos relativos al número de empresas que trabajan dentro del sector cafetalero a nivel provincial, la exportación de cafés especiales constituye un negocio real y la conformación de cafetines¹⁸ con marca regional de café un negocio potencial tanto a nivel provincial como de la Región 7, tanto por su representatividad productiva, económica y social como por las perspectivas del mercado nacional e internacional que para este tipo de cafés están en constante crecimiento y por los factores productivos que permiten potenciar el desarrollo de los negocios en cuestión (Ministerio de Coordinación de la Producción, Empleo y Competitividad, 2011).

TABLA 2
FACTORES PRODUCTIVOS DE APOYO: CAFÉS ESPECIALES Y CAFETINES CON MARCA REGIONAL DE CAFÉ

FACTOR 1	FACTOR 2	FACTOR 3	FACTOR 4
Condiciones de suelo, climáticas y ambientales perfectas para el cultivo de este tipo de cafés. Predomina el café arábigo	El 70% de la producción se destina a la exportación	Apoyo de gremios para la exportación y búsqueda de mercados	Creciente industria de cafés especiales de alto valor.

Fuente: Ministerio de Coordinación de la Producción, Empleo y Competitividad
Elaborado por: Ministerio de Coordinación de la Producción, Empleo y Competitividad

Por otro lado, en lo que concierne a la injerencia de ONGs dentro del sector cafetalero de la provincia, son algunas las iniciativas que se han desarrollado, entre ellas la de la Fundación de Apoyo Comunitario y Social del Ecuador (FACES) que con el financiamiento del Fondo Ecuatoriano Canadiense (FECD) ejecutó el proyecto “Incremento de los ingresos a través del café pergamino lavado y productos alternativos sustentables en Palanda” que inició en septiembre del 2000 y finalizó en noviembre del 2003, en donde

¹⁸ Establecimiento donde se sirve café (WordReference.com, 2015).

se planteó como resultado final *“disponer de un sistema asociativo de producción y comercialización rentable de cultivos alternativos sustentables alrededor del café”*. Sin embargo, cabe mencionar que según un análisis llevado a cabo en el año 2009, el mencionado resultado no fue alcanzado en su totalidad ya que no se produjeron cambios en las estrategias de vida campesinas, sino únicamente cambios a nivel de las prácticas campesinas y de las técnicas para el manejo del café, en la plantación, en la cosecha y postcosecha, como resultado de la demanda internacional de productos de alta calidad (Sánchez, 2009).

A su vez en el año 2007, la Fundación de Apoyo Comunitario y Social del Ecuador (FACES) con apoyo del Fondo Ítalo Ecuatoriano (FIE) que desembolsó hasta el año 2010, fecha de finalización del proyecto, un total de US\$ 189,120, llevó a cabo el proyecto denominado *“Fortalecimiento de capacidades locales para la gestión de sistemas agroforestales”* con el objetivo de *“mejorar la calidad de vida de las familias campesinas vinculadas al sector cafetalero , a través del fortalecimiento de capacidades locales y la gestión participativa de los sistemas agroforestales”* (Quinteros, 2015), mismo que obtuvo como resultados:

Una Ordenanza del Municipio de Chinchipe promulgada para la protección de vertientes de agua; 3 viveros forestales implementados en las parroquias de San Francisco del Vergel, Chito y Porvenir del Carmen; 11 abrevaderos de agua para ganado; 4 tanques de captación de agua; 2 tanques de distribución de agua; 73 has de sistemas agroforestales de café implementadas en las 3 parroquias de intervención; 85 viveros agroforestales familiares implementados; 13 vertientes de agua protegidas; 20 has de renovación de cafetales implementadas; un sistema de microcrédito estructurado y operativo, con un capital de \$32.186,11 y 3 cajas de ahorro y crédito parroquiales, organizadas y en funcionamiento (Fondo Ítalo Ecuatoriano, 2015).

Otra de las iniciativas donde intervino una ONG fue en el *“Concurso y Subasta de Taza de Cafés Especiales de la Cuenca Mayo-Chinchipe Zumba 2011”* promovido por la asociación ACRIM, el cual para su organización contó con el apoyo de la ONG ACSUD-Las Segovias de España, el Gobierno Provincial de Zamora Chinchipe y la Agencia de Cooperación Técnica Alemana GIZ. Los objetivos del concurso fueron conocer las calidades de café de cada uno de los productores y preparar a los miembros de las organizaciones para que sean capaces de mejorar sus centros de acopio, contribuyendo a que su participación, como sostiene Gallicchio (2010) en su teoría de desarrollo local, sea pragmática. El concurso en cuestión contó con la participación de un aproximado de 34 muestras de café de las Asociaciones APECAP, ACRIM, APEOSAE (Zamora Chinchipe) y APECAEL (Loja), de las cuales 8 de la asociación APECAP resultaron ganadoras y recibieron incentivos productivos

donados por el Gobierno Provincial (Gobierno Provincial de Zamora Chinchipe, 2011).

Por último, está el proyecto “Fortalecimiento de la cadena agro productiva del plátano en la región sur oriental de la Amazonía ecuatoriana”, ejecutado y financiado por la ONG belga Vredeseilanden Country Office (VECO), que desembolsó durante el período 2009-2013 un total de US\$353,570 , y cuyo objetivo fue el de *“contribuir a mejorar el nivel de ingreso familiar de los productores de las asociaciones de FAPECAFES mediante el fomento y desarrollo de la cadena de plátano en la provincia de Zamora Chinchipe”* (Quinteros, 2015), mismo que al tener como beneficiarios a los miembros de las asociaciones cafetaleras que conforman FAPECAFES, ha permitido a los cafetaleros diversificar su producción y en consecuencia sus ingresos. Además, cabe mencionar la importante labor desempeñada por la población indígena ecuatoriana residente en la Comunidad Valenciana que ha logrado concretar proyectos con ONGs españolas, logrando aportar a través de ACSUD-Las Segovias y la asociación INTI-ÑAN, hasta julio del año 2011, un monto de US\$ 315.127,89 para dotar a los miembros de las organizaciones agro productivas de la provincia de algunos instrumentos tecnológicos y equipos básicos que permitan mejorar la producción de café orgánico, huertos familiares y animales menores (Gobierno Autónomo Descentralizado Provincial de Zamora Chinchipe, 2011; Gobierno Provincial de Zamora Chinchipe, 2011).

2.3. Gestión del desarrollo

En el presente subcapítulo se describirá el papel desempeñado por tres actores fundamentales dentro del proceso de transformación de la provincia de productora de materia prima en generadora de valor agregado. Para empezar se explicará cómo los intermediarios, a pesar de formar parte de la cadena de valor productiva del café, han constituido un obstáculo para el desarrollo de la provincia al sacar provecho de la comercialización del grano hasta lograr convertirse en los principales beneficiarios de esta actividad; posteriormente se detallará la labor realizada por tres instituciones financieras dentro del sector cafetalero zamorano así como algunas de las problemáticas evidenciadas por los mismos agricultores en torno al financiamiento y por último el rol de una de las piezas clave dentro de la cadena de valor productiva del café integrada por las diferentes asociaciones de caficultores que trabajan tanto a nivel provincial como a nivel nacional y algunas de las limitantes que han dificultado a dichas

asociaciones velar por el desarrollo integral de la caficultura en Zamora Chinchipe.

2.3.1. El rol de los intermediarios

De acuerdo al Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial desarrollado por la Unidad de Gestión Territorial de Zamora Chinchipe en el año 2011, el proceso de circulación y comercialización de las mercancías de la provincia está concentrado mayoritariamente en manos de intermediarios, esto como consecuencia de la infraestructura deficiente que se refleja en el hecho de que las vías de conexión hacia los lugares donde se comercializa los productos se encuentren en mal estado y de la falta de organización de los productores quienes no han actuado en consonancia con el principio de la teoría de desarrollo local de Gallicchio (2010) de determinar cuáles son las problemáticas que tienen en común y como resultado no han logrado formar parte del proceso para modificar esta condición y beneficiarse de este cambio. Esta situación ha provocado que sean los intermediarios quienes obtienen un mayor margen de ganancia e incluso quienes en muchas ocasiones dejan a los productores sin los recursos necesarios para invertir en un nuevo ciclo productivo, con lo cual se mantienen los índices de pobreza en la población, los zamoranos continúan dependiendo de lo que las demás provincias producen e incluso optan por migrar hacia dichas provincias.

Para el año 2014, el 30% de los productos se sigue comercializando de manera indirecta por factores tales como: la escasez de prácticas de comercialización directa producida por el desconocimiento de los productores sobre los beneficios que este sistema comercial alternativo y solidario les generaría, la inadecuada gestión administrativa para ejecutar dichas prácticas por el desinterés de las instituciones vinculadas al sector productivo en dirigir el mismo esfuerzo a cada una de las actividades que forman parte del proceso productivo, el desconocimiento sobre la situación de los precios del café y la dependencia excesiva en ONGs y empresas para el fortalecimiento del sector, quienes al centrarse en obtener un mayor volumen final de los productos no se percatan si las iniciativas que sugieren están realmente contribuyendo a mejorar la calidad de vida de los productores agrícolas (Gobierno Autónomo Descentralizado de la Provincia de Zamora Chinchipe, 2014).

Cabe señalar que los intermediarios, además de obtener mayores márgenes de ganancia que los productores, al incrementar los precios del café al consumidor final en un 12% (hasta junio de 2011) (Unidad de Gestión Territorial de Zamora Chinchipe, 2011), especulan y malinforman, creando incertidumbre y desconfianza entre los productores y en consecuencia fomentan la subsistencia de la comercialización concentrada en intermediarios con lo cual se deja en evidencia la falta de compromiso de las organizaciones de productores por velar por que los productos de sus socios sean comercializados de manera eficiente (Gobierno Autónomo Descentralizado de la Provincia de Zamora Chinchipe, 2014). Finalmente, entre las consecuencias más perjudiciales producto de la presencia de intermediarios en el sector cafetalero zamorano están el hecho de que para obtener mayores beneficios económicos, los intermediarios mezclen el café de Vilcabamba (provincia de Loja), caracterizado por ser uno de los más cotizados a nivel nacional e internacional, con el café de Palanda y Chinchipe, provocando que el café de Zamora Chinchipe, como sus productores, pierdan prestigio (Jiménez, 2014) y el que no se exija a los intermediarios cumplir con la Ley Tributaria del país (Dirección Provincial Agropecuaria de Zamora Chinchipe, 2014), en cuyo Reglamento a la Ley Orgánica de Régimen Tributario Interno, artículo 16 menciona que:

... están obligadas a la declaración y pago del impuesto a la renta las empresas públicas distintas de las que prestan servicios públicos que compitiendo o no con el sector privado explotan actividades comerciales, industriales, agrícolas, petroleras, mineras, de energía, turísticas, transporte y de servicios en general (Corte Nacional de Justicia, 2008).

2.3.2. Financiamiento

En lo que respecta al financiamiento que recibe la provincia de Zamora Chinchipe para su desarrollo local, no solo el gobierno central consta como organismo de apoyo sino también otros organismos que canalizan recursos y facilitan el desarrollo productivo, tales como el Banco del Estado - BEDE, el Banco Nacional de Fomento - BNF y la Corporación Financiera Nacional - CFN (Ministerio de Coordinación de la Producción, Empleo y Competitividad, 2011). Es importante señalar que si bien no se han registrado datos con respecto al financiamiento realizado dentro del sector cafetalero, el fomento productivo constó entre uno de los ejes de desarrollo del Gobierno Autónomo Descentralizado provincial, al cual se destinaron 700 mil dólares que representaron apenas el 2% de los gastos ejecutados en el año (Ver ANEXO

11). Dentro del sector cafetalero ese dinero fue utilizado para cultivar nuevas plantas, dar asesoramiento técnico, apoyar con el transporte de la producción de las asociaciones y comprar materiales para la construcción de marquesinas y abono orgánico (Gobierno Autónomo Descentralizado Provincial de Zamora Chinchipe, 2014).

En cuanto al Banco del Estado, no existe información relativa a la inversión de la institución en el sector en cuestión, sin embargo según datos de la rendición de cuentas del Gobierno Autónomo Descentralizado de la provincia del año 2014, los créditos otorgados por el BEDE sumaron un monto de US\$ 8.338.290,00 que fueron destinados para proyectos como el de fortalecimiento institucional (US\$ 1.568.420,00) y el de mejoramiento de la red vial provincial (US\$ 4.680.490,00), los cuales se supone han aportado de manera indirecta al desarrollo del sector cafetalero (Gobierno Autónomo Descentralizado Provincial de Zamora Chinchipe, 2014). Por otra parte, en cuanto a las iniciativas desarrolladas por el Banco Nacional de Fomento en el sector, esta institución ha trabajado con el MAGAP tanto dentro del “Proyecto de Reactivación de la Caficultura Ecuatoriana” como en la entrega de títulos de propiedad que hizo el Ministerio a través de la Subsecretaría de Tierras de la Dirección Provincial de Zamora Chinchipe a zamoranos de todos los cantones, para la concesión de créditos productivos con la finalidad de que los caficultores logren financiar la siembra del grano (MAGAP, 2014).

En lo que respecta a la Corporación Financiera Nacional, en el año 2014, la institución entregó 2,1 millones de dólares en créditos productivos a emprendedores de la provincia destinados en su mayoría al sector hotelero, turístico, agropecuario y de carga pesada, los cuales según la institución han permitido a los microempresarios zamoranos dinamizar la economía local y aportar al cambio de la matriz productiva. La CFN además ofrece programas de financiamiento como el programa Progresar, que otorga créditos a pequeños y medianos empresarios al 6,9 % de interés con un plazo de hasta 15 años; el financiamiento va desde los 50.000 hasta los 25 millones de dólares por sujeto de crédito o hasta los 50 millones de dólares por grupo económico (Gobernación de Zamora Chinchipe, 2014).

Es importante mencionar que no todas las iniciativas llevadas a cabo por las instituciones antes mencionadas han rendido frutos, de acuerdo al informe del taller de “Consejo Ciudadano Sectorial Campesino de la Provincia

de Zamora Chinchipe”, realizado en octubre del año 2014, en el cual estuvieron presentes presidentes y/o delegados de las organizaciones del sector productivo, se identificaron algunos problemas que aquejan a la provincia en distintas áreas, entre ellas la de financiamiento donde se evidenciaron inconvenientes tales como el difícil acceso de trámite de crédito, el proceso ineficaz para acceder a un crédito, la falta de credibilidad en el sistema financiero, el inadecuado seguimiento para otorgar créditos, los altos intereses cobrados a los créditos rurales productivos agropecuarios y la carencia de créditos para las asociaciones. A pesar de ello, los caficultores deben enfocarse en introducir innovaciones al interior del tejido productivo local y en que la base socioeconómica local se encuentre articulada puesto que como afirma Albuquerque (2003) *“la disponibilidad de recursos financieros no es suficiente para alcanzar el desarrollo”*.

2.3.3. Fortalecimiento gremial

En la provincia de Zamora Chinchipe existen diferentes asociaciones de caficultores que comparten los mismos objetivos de impulsar la producción de cafés de alta calidad para incrementar los ingresos de sus socios y en consecuencia mejorar su calidad de vida y de diversificar sus ingresos mediante la comercialización de otros productos asociados al cultivo de café. Las dos principales asociaciones de la provincia que además se constituyen como unas de las organizaciones más fuertes de la región son la Asociación de Productores Ecológicos de Café Orgánico “Cuencas del Río Mayo” (ACRIM) del cantón Chinchipe y la Asociación de Productores Agro Ecológicos de Café de Palanda (APECAP), las cuales en conjunto con asociaciones de cafetaleros de otras provincias forma parte de la Federación de Asociaciones de pequeños cafetaleros ecológicos del sur (FAPECAFES) que se constituye como un canal de comercialización directo, a nivel local e internacional, de los productos de sus asociados.

En cuanto a la Asociación ACRIM, ésta se formó en el año 2000 a partir de la iniciativa de un grupo de productores de café del cantón Chinchipe que buscaban la manera de comercializar su producción a través de FAPECAFES. En un inicio ACRIM al no contar con el número mínimo de socios exigidos para poder formar parte legalmente de la Federación, tuvo que unirse con APECAP, pero posteriormente cuando el número de socios fue incrementando y empezaron a presentarse problemas logísticos para ambas organizaciones,

que incluso les generaron pérdidas, los socios del cantón Chinchipe decidieron separarse y reactivar a ACRIM, que a partir de Agosto del 2013 se registra como una organización de producción agropecuaria-artesanal de productores orgánicos para mercados especiales de calidad certificada (Asociación de Productores Ecológicos de Café Orgánico “Cuencas del Río Mayo” [ACRIM], 2013).

Esta asociación además de café produce plátano, guayaba y zanahoria blanca (Ver ANEXO 12), productos que son comercializados en mercados internacionales como Estados Unidos, Francia, Alemania y Bélgica, esto gracias a las certificaciones orgánica, comercio justo y sello de pequeños productores (SPP) con las que cuenta la asociación así como por el hecho de ser parte de FAPECAFES, mediante la cual ACRIM ha logrado crear alianzas con tostadores, importadores y distribuidores, que valoran la calidad y el origen de sus productos. A nivel nacional la asociación busca incursionar en la comercialización de café tostado y molido y de otros productos elaborados; se encarga además de capacitar, brindar asistencia técnica a sus miembros en temas relativos a toda la cadena de valor productiva así como de fortalecimiento socio-organizativo y de controlar la calidad de sus productos tanto a nivel físico (humedad, apariencia física, rendimiento, cantidad de defectos) como sensorial (perfil de tasa y calidad de café) (ACRIM, 2013).

En lo que concierne a la APECAP, ésta es una asociación creada en el año 2002 que se dedica a la producción y comercialización de cafés de alta calidad, que le han permitido ganar en 2010 y 2012 el concurso nacional Taza Dorada y de otros productos asociados al cultivo de café como plátano, propóleo y miel de abeja que posibilitan a sus socios diversificar sus ingresos (APECAP, s.f.). APECAP se especializa en la producción y comercialización de cafés gourmet, sus productos como el plátano y café cuentan con la certificación orgánica para el mercado estadounidense y europeo, comercio justo, sello de pequeños productores y Territorio de Producción Limpia; además cuenta con una cooperativa de ahorro y crédito y en lo que respecta a la distribución, exportan sus productos a través de FAPECAFES y a nivel nacional lo comercializan de forma directa o mediante comercializadores (APECAP, s.f.).

Dentro de esta asociación los jóvenes hijos de los productores, con el propósito de continuar con el cultivo del café, también han decidido agremiarse,

iniciativa que además de coincidir con el principio de la teoría de desarrollo local de Gallicchio (2010) de articular la diversidad de actores, es realmente alentadora para este cantón debido a que los jóvenes se dedican a la siembra de café especial. Según Mauricio Tocto, presidente del Comité de jóvenes de la APECAP existe “... mucho interés en la producción, antes eran sólo los padres los que estaban al frente ahora queremos ser los jóvenes para no salir a la ciudad a buscar un trabajo, sino para sostenernos en el mismo lugar”. Cabe señalar además que a través de las dos asociaciones arriba mencionadas, en el año 2012 se logró comprometer a las autoridades de la provincia y al IEPI en la obtención de la Denominación de Origen (DO) “Café Palanda-Chinchipe” (Revista El Agro, 2012), la cual permitirá al café de Zamora Chinchipe diferenciarse del café de otras zonas del país y de otros países caficultores, así como incrementar el número de consumidores.

Con respecto a la FAPECAFES, ésta es una estructura regional de comercialización que está conformada por los productores y productoras de las asociaciones APECAP, ACRIM, Asociación Agro artesanal de Productores de Café de Altura Puyango (PROCAP), Asociación de Pequeños Exportadores de Café Especial de Marcabelí (APECAM) y Asociación Agro artesanal de Productores de Café de Altura de Espíndola y Quilanga (PROCAFEQ), ubicadas en la región sur del Ecuador. FAPECAFES fue creada en el año 2002 con el objetivo de establecer una estructura de comercialización sostenible, eficiente y competitiva que favorezca a los caficultores de la región sur del país, cuyas ganancias estaban siendo dirigidas en su mayoría a intermediarios, por medio de la obtención de mayores volúmenes y de diversas calidades de café para ofertar al mercado y de la disminución de los costos de exportación para que sus miembros posean un mayor poder de negociación frente a sus compradores y tostadores nacionales e internacionales y por consiguiente incrementen sus ingresos (FAPECAFES, s.f.).

Todas las asociaciones cafetaleras que forman parte de esta Federación han logrado exportar su café de manera directa tanto al mercado convencional como a los mercados especiales como el orgánico, gourmet y solidario al estar su café y elaborados producidos bajo condiciones agro-ecológicas que favorecen la ecología local y al medio ambiente y al contar con certificaciones de comercio justo y orgánicas. A su vez, para garantizar los ingresos de los miembros de FAPECAFES durante todo el año, se elaboran productos alternativos como chips de plátano orgánicos y miel de abeja y

subproductos (FAPECAFES, s.f.). A pesar de todas las ventajas que se obtienen al ser parte de FAPECAFES, también se han identificado una serie de amenazas y debilidades (Ver TABLA 3) dentro de la Federación que podrían ser mejoradas para que el café de la región sur del Ecuador, en especial el de Zamora Chinchipe, logre obtener mayor reconocimiento en el mercado.

TABLA 3
ANÁLISIS FODA DE LA FEDERACIÓN DE ASOCIACIONES DE PEQUEÑOS CAFETALEROS ECOLÓGICOS DEL SUR (FAFECAFES)

DEBILIDADES	AMENAZAS
Incapacidad para trabajar sin la colaboración de organizaciones externas	Fuerte influencia de intermediarios locales sobre los productores Variabilidad climática y acusada deforestación que afectan a la cantidad y calidad del café
Baja productividad de fincas cafetaleras	
Pérdida de líderes que son captados por otras empresas	
Poco interés de algunos socios en la mejora de la calidad de sus cafés	
Problemas logísticos	
Falta de liquidez	
FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
Calidad del café con gran reconocimiento	Aumento de la demanda de cafés especiales Acceso a créditos internacionales Demanda de café por parte de países europeos y Estados Unidos Tecnologías de producción de café orgánico adaptables y aplicables Áreas con condiciones geográficas y agroecológicas aptas para producir cafés de calidad
Calidad de café diferenciada por zonas	
Producción sostenible con el medio ambiente	
Adecuadas infraestructura y equipamiento	
Presencia en mercados internacionales	
Productos cuentan con certificaciones de comercio justo y orgánicas	
Diversificación de fincas que proporcionan otros productos con buena aceptación en el mercado (chifles de plátano)	

Fuente: ACRIM, Alarcó, A. y FAPECAFES

Elaborado por: Katherine Castro Piñuela

Además existen otras organizaciones que si bien no trabajan únicamente a nivel de Zamora Chinchipe, son fundamentales para estimular el fortalecimiento gremial del sector cafetalero del país que comparado con otros países cafetaleros cercanos es el que menor porcentaje de organización tiene (10%) (Ver TABLA 4), como son el Consejo Cafetalero Nacional (COFENAC) creado para organizar y dirigir la política cafetalera del país, entre cuyas funciones principales destacan emitir el certificado de calidad de la variedad del café y conformar una comisión interinstitucional para fijar los precios mínimos

referenciales (FOB) de exportación de café; la Federación Nacional de Cooperativas Cafetaleras del Ecuador (FENACAFE) donde se congregan las cooperativas de cada una de las provincias cafetaleras y cuya función es representar a los caficultores ecuatorianos; la Asociación Nacional de Exportadores Café (ANECAFE) dedicada a agrupar, organizar y apoyar a los exportadores y asociaciones de cafetaleros (Alarcó, 2011: 121).

TABLA 4
RELACIÓN DE COMPETIDORES DE PAÍSES CERCANOS DEL ECUADOR

	ECUADOR	PERÚ	COLOMBIA	COSTA RICA
PRODUCCIÓN (Millones de Sacos)	0,5	4	9	1,5
No de FAMILIAS CAFETALERAS	105.000	160.000	500.000	48.000
% de FINCAS CAFETALERAS < 5 ha.	95%	92%	90%	93%
PRODUCTIVIDAD (QQ./Ha.	5	15	25	30
% DE ASOCIATIVIDAD	10%	38%	85%	55%

Fuente: Ministerio de Coordinación de la Producción, Empleo y Competitividad
Elaborado por: Zambrano, M.

En el proceso de transformación del sector cafetalero de Zamora Chinchipe en uno de los principales sectores generadores de ingresos de la región, los zamoranos han tenido que hacer frente a varias problemáticas como la inestabilidad en los precios del café, el abandono de los cultivos por parte de los cafetaleros, la casi nula transferencia de tecnología que ha impedido a la provincia ubicarse entre las de mayor rendimiento a nivel país, la falta de apoyo por parte de las instituciones financieras que trabajan a nivel provincial, la fuerte presencia de intermediarios y la existencia de pocas microempresas procesadoras de materia prima. A pesar de ello el potencial que tiene la provincia para la producción de cafés especiales ha constituido un aliciente para que los caficultores zamoranos, apoyados por instituciones públicas de Zamora Chinchipe, el Estado ecuatoriano y algunas ONGs tanto nacionales como internacionales, busquen convertirse en los principales gestores del desarrollo del sector a través de una participación pragmática y en consonancia con la teoría de desarrollo local busquen introducir innovaciones organizacionales, sociales e institucionales al interior de la cadena de valor productiva del café. En base a este análisis se puede constatar que se cumplió

con el objetivo específico del capítulo de determinar la situación actual del sector cafetalero ecuatoriano en la provincia de Zamora Chinchipe.

CAPITULO III ACCIONES NECESARIAS EN COMPETITIVIDAD Y SOSTENIBILIDAD PARA REPLICAR EL PROYECTO EN ZAMORA CHINCHIPE

3.1. Diferencias a nivel regional (Marcala y Zamora Chinchipe)

En el presente subcapítulo se realizará un análisis comparativo entre el municipio de Marcala en Honduras y la provincia ecuatoriana de Zamora Chinchipe con el propósito de exteriorizar cuáles son las adecuaciones necesarias a llevarse a cabo en el sector cafetalero de Zamora Chinchipe para más allá de determinar si es posible adaptar las líneas de acción del proyecto mediante el cual el café de Marcala logró convertirse en el corazón de Honduras, superar los resultados del proyecto en cuestión y preparar a los caficultores zamoranos sobre cómo actuar en caso de suscitarse cualquier tipo de retos. En primer lugar se detallarán las diferencias a nivel económico para entender la importancia que representa el sector cafetalero para cada una de las regiones en estudio, después se hablará de las principales diferencias a nivel socio-cultural para entender cómo contribuyen los habitantes al desarrollo de las regiones y por último se describirán las diferencias a nivel productivo con la finalidad de descubrir de qué manera explotar al máximo las propiedades de este recurso endógeno en la provincia ecuatoriana.

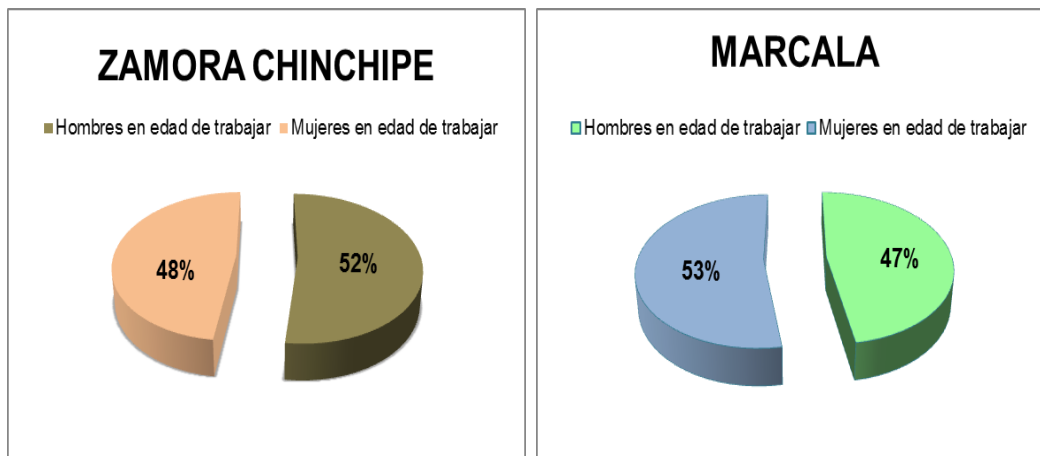
3.1.1. Nivel económico

En la provincia de Zamora Chinchipe, el sector agrícola y pecuario con productos como el café, el plátano, el cacao, el maíz, la yuca, frutas cítricas, la leche y la carne, constituyen la base del crecimiento económico de la provincia. Según datos del último Censo de Población y Vivienda llevado a cabo en el año 2010, la agricultura, ganadería, silvicultura y pesca constituyeron de manera conjunta la actividad más representativa dentro de la Población Económicamente Activa (PEA) por rama de actividades, con un 38%; sin embargo al comparar dicha participación con datos del año 2001, ésta ha disminuido en un 17%, como producto de la globalización económica que ha obligado a los zamoranos a especializarse en actividades que le permitan agilizar su incursión en el mercado internacional tales como el sector público, comercio al por mayor y menor, construcción, explotación de minas y canteras, enseñanza e industria manufacturera (Unidad de Gestión Territorial de Zamora Chinchipe, 2011).

En esta disminución, originada al no haber actuado en consonancia con el concepto de desarrollo local definido por Enrique Gallicchio (2010) como *“una obra en constante construcción que necesita trabajar a velocidad colectiva”*, podría encontrarse una de las principales causas a hechos tales como: que el sector agropecuario de Zamora Chinchipe tenga una limitada incidencia en la generación de recursos de autofinanciamiento para su economía, que la provincia deba depender de lo que las demás provincias producen y que además ocupe el puesto número 21 de 24 provincias en aportación de recursos para el Presupuesto General del Estado (Gobierno Autónomo Descentralizado de la Provincia de Zamora Chinchipe, 2014). Por otro lado, en lo que se refiere a la Población Económicamente Activa (PEA), según datos del Censo de Población y Vivienda del año 2010, un total de 36.041 personas que representan el 53% de la Población en edad de trabajar la conforman y en cuanto a su estructura, el 52% de hombres en edad de trabajar (35.708) son parte de ésta, mientras que del total de mujeres en edad de trabajar (32.563), el 48% la constituyen. Además cabe mencionar que el 41,3% de los habitantes de la provincia que trabajan lo hacen por cuenta propia, laborando en su mayoría como agricultores y trabajadores calificados (Instituto Nacional de Estadística y Censos, 2010).

Al igual que en la provincia de Zamora Chinchipe, en el municipio de Marcala la mayor fuerza de trabajo se encuentra en la producción agrícola, existen 3.865 los agricultores dedicados directamente a la producción agropecuaria, que constituyen el 17% del total de Población Económicamente Activa ocupada. La actividad económica del sector primario que cuenta con mayor porcentaje de productores es la producción de café con un 32,7%, mientras el sector económico secundario está conformado principalmente por microempresas dedicadas a las actividades del café y en menor medida a la agroindustria de alimentos (Díaz, 2013). En lo que concierne a la Población Económicamente Activa ésta cuenta con un total de 8.025 personas que representan el 46,06% de la Población en edad de trabajar del municipio, de este total el 52,60% son mujeres y un 47,39% hombres y el 62% de las personas que la conforman son productores (Municipalidad de Marcala, 2012).

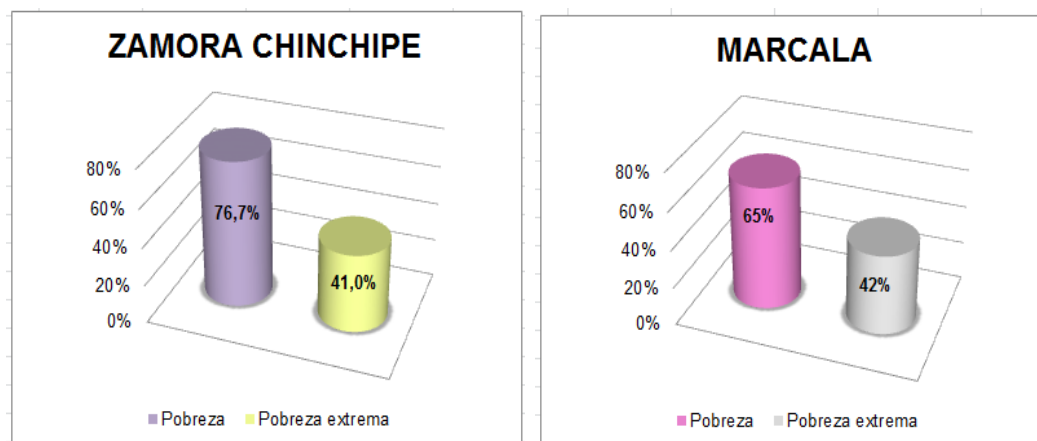
GRÁFICO 3
COMPARACIÓN DE LA ESTRUCTURA DE LA POBLACIÓN EN EDAD DE TRABAJAR, POR GÉNERO, ENTRE ZAMORA CHINCHIPE Y MARCALA



Fuente: Instituto Nacional de Estadística y Censos y Municipalidad de Marcala
 Elaborado por: Katherine Castro Piñuela

En cuanto a la incidencia de la pobreza, en Zamora Chinchipe del total de la población existe un 76,7% de personas que viven en la pobreza y un 41,0% en la extrema pobreza por necesidades básicas insatisfechas (Gobierno Provincial de Zamora Chinchipe, 2010); estos datos se relacionan directamente con los de empleo que demuestran que un 76,4% de la población zamorana es subempleada, 20,8% plenamente empleada y 6,0% desempleada, este último constituye el mayor porcentaje al compararlo con el de las demás provincias de la Región 7 (Ministerio de Coordinación de la Producción, Empleo y Competitividad, 2011). En lo que respecta a Marcala, según el documento de caracterización del año 2011 de este municipio, el 31,4% de la población se encuentra por debajo de la línea de la pobreza (Díaz, 2013: 10), además según el último censo de población y vivienda realizado en el año 2001 la tasa de pobreza es de 65%, mientras que la de pobreza extrema de 42% (Municipalidad de Marcala, 2012), lo cual se genera por factores como la falta de educación, las escasas oportunidades de empleo, el crecimiento demográfico acelerado, el monocultivo y el paternalismo (Gámez, 2009), mismo que difiere con el principio de desarrollo local que sostiene que la participación de los actores debe no ser solo ideológica sino pragmática (Gallicchio, 2010).

GRÁFICO 4
COMPARACIÓN DE LA INCIDENCIA DE LA POBREZA ENTRE ZAMORA CHINCHIPE Y MARCALA



Fuente: Gobierno Provincial de Zamora Chinchipe y Municipalidad de Marcala
 Elaborado por: Katherine Castro Piñuela

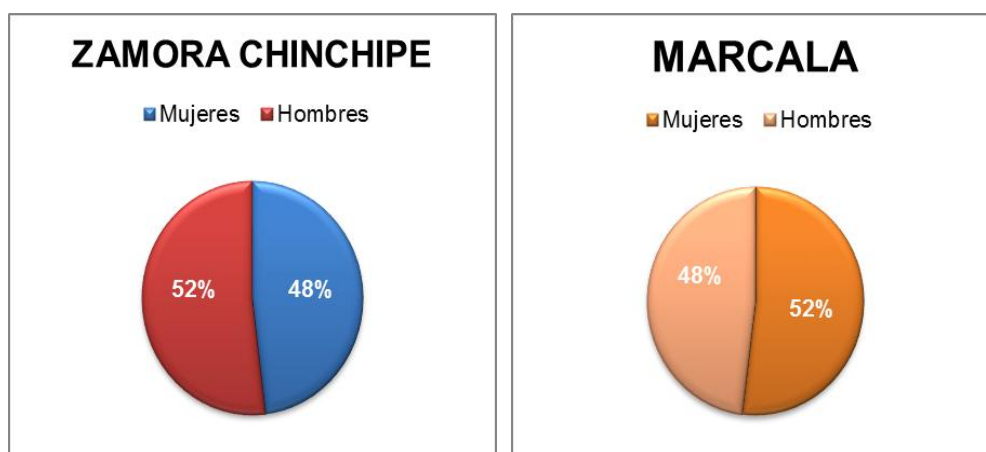
A nivel económico, ambas localidades en estudio cuentan con economías en vías de desarrollo, sin embargo en lo que concierne al sector cafetalero, Marcala detenta varias ventajas, entre las que destaca el contar con la denominación de origen de su café, indicación geográfica que además de haber facilitado a los productores el acceso a los mercados nacionales e internacionales y preservado la actividad agrícola en la región, para febrero del año 2008 ha generado empleo (directo e indirecto) a 1 millón de personas así como \$594 millones de divisas (AECID e IHCAFE, 2008), lo cual significa un ejemplo a seguir para los caficultores zamoranos quienes al introducir innovaciones al interior del tejido productivo local así como innovaciones organizacionales, convertirán al sector cafetalero en el motor de la economía provincial, superando incluso la importancia económica que tiene este sector en Marcala, tomando en cuenta que a pesar de que el municipio hondureño ya cuenta con esta certificación desde el año 2005 su realidad económica es muy semejante a la de la provincia ecuatoriana, lo cual tiene origen tanto en problemas internos que aquejan a Honduras entre los que predominan el tener que enfrentar los niveles más altos de desigualdad económica de Latinoamérica, así como altos niveles de crimen y violencia¹⁹ y en problemas externos como huracanes y sequías (Banco Mundial, 2015).

¹⁹ En 2011, la Oficina de las Naciones Unidas contra la Droga y el Delito nombró Honduras Capital del Asesinato del Mundo con 82 homicidios por cada 100.000 habitantes. En 2013 la tasa ha aumentado a 91,6, sin signos de mejorar a corto plazo (Proyecto Mirador, 2013). Se estima que los costos anuales de la violencia representan alrededor del 10% del PIB del país (cerca de US\$900 millones) (Banco Mundial, 2015).

3.1.2. Nivel socio-cultural

En lo que respecta a los habitantes de ambas localidades en estudio, en Zamora Chinchipe, de acuerdo a los resultados del último Censo de Población y Vivienda realizado por el INEC en el año 2010, habitan 91.376 personas de las cuales 43.924 son mujeres (48,07%) y 47.452 son hombres (51,93%) (Gobierno Autónomo Descentralizado de la Provincia de Zamora Chinchipe, 2014), población que al ser comparada con la del municipio de Marcala, conformada por 23.139 habitantes, de acuerdo a una encuesta realizada a 4.740 hogares del municipio (con un promedio de 5 habitantes) en la cual se excluyó a tres caseríos (El Ciprés, Pasa Mono y Cueva de Monte) por problemas de delimitación del territorio, casi triplica su número de habitantes. Cabe señalar que en Marcala, a diferencia de la provincia ecuatoriana en cuestión, del total de la población el 48% son hombres y el 52% son mujeres, como producto de la migración de los hombres hacia otros municipios e incluso hacia otros países en busca de nuevas oportunidades que permitan mejorar la calidad de vida de sus familias (Municipalidad de Marcala, 2012).

GRÁFICO 5
COMPARACIÓN DEL NÚMERO DE HABITANTES, POR GÉNERO, ENTRE ZAMORA CHINCHIPE Y MARCALA



Fuente: Instituto Nacional de Estadística y Censos, Gobierno Autónomo Descentralizado de la Provincia de Zamora Chinchipe y Municipalidad de Marcala
Elaborado por: Katherine Castro Piñuela

Además, en Marcala un 48% del total de la población son menores de 18 años, lo que significa un aliciente para los habitantes del municipio quienes esperan contar en los próximos años con nuevas fuentes de trabajo, mejores servicios públicos, entre otros aspectos (Municipalidad de Marcala, 2012); por su parte en Zamora Chinchipe la población infantil ocupa el mayor porcentaje del total del número de habitantes con un 38,39%, mientras que los jóvenes

representan apenas el 20,08% como resultado de la migración (Gobierno Autónomo Descentralizado de la Provincia de Zamora Chinchipe, 2014), sin embargo es importante mencionar que en esta provincia la mayor proporción del total de la población es soltera (Instituto Nacional de Estadística y Censos, 2010). En cuanto a la concentración poblacional, en Marcala un 43.05% de la población es urbana y un 56.94% rural (Honduras en sus manos, 2014), asimismo en Zamora Chinchipe la concentración poblacional es principalmente rural con 10.044 viviendas (59. 216 habitantes), mientras el sector urbano está conformado por 6.147 viviendas (32.003 habitantes) (Gobierno Autónomo Descentralizado de la Provincia de Zamora Chinchipe, 2014).

En lo que concierne al aspecto cultural, en Zamora Chinchipe se encuentran asentadas dos grupos étnicos totalmente diferenciados que sin embargo representan un porcentaje mínimo (12%) dentro de la población étnica de la provincia donde los mestizos ocupan el 87%; por un lado están los Shuar, primeros pobladores de la provincia, estos cuentan para el año 2014 con una población de 4.000 habitantes, ocupan apenas el 8,7% del territorio provincial y viven en su mayoría en los cantones Nangaritza, Paquisha, el Panguí y Yantzaza; por otro lado están los Saraguro que migraron a la provincia, conjuntamente con los mestizos, a finales del siglo XIX, estos están localizados principalmente en los cantones Zamora y Yacuambi y cuentan con una población de 3.740 personas (Gobierno Provincial de Zamora Chinchipe, 2010) (Gobierno Autónomo Descentralizado de la Provincia de Zamora Chinchipe, 2014). Cabe señalar que si bien la economía de ambos grupos étnicos está sustentada en la agricultura, el café no consta como uno de sus productos cultivados, esto al no haberse implementado un diálogo intercultural que permita a los zamoranos aprovechar el enorme conocimiento ancestral de estas nacionalidades (Unidad de Gestión Territorial de Zamora Chinchipe, 2011).

En lo que respecta a Marcala, se encontró información sobre grupos étnicos a nivel de Departamento, en La Paz existen aproximadamente 40.987 personas que representan cerca del 27.73% del total de la población, las cuales son provenientes de 8 grupos étnicos, (Honduras en sus manos, 2014), entre los que destaca la etnia lenca que trabaja en la limpia, poda y recolección del grano de las fincas cafetaleras pertenecientes a terratenientes de la zona; cabe señalar que en Marcala los migrantes alemanes también jugaron un rol importante en el desarrollo de la caficultura del municipio, cuando a finales del

siglo XIX e inicios del siglo XX lograron a través de la introducción de conocimientos modernos mejorar los estándares de producción y calidad en las plantaciones de café (Melghem, 2012: 80).

Un aspecto importante de destacar es el aporte de las mujeres en el desarrollo de la caficultura de Marcala, quienes al participar en el cultivo, beneficiado y comercialización del grano, lograron poner fin a la sociedad machista que prevalecía en el municipio hasta inicios del siglo XX, convertirse en dueñas de fincas cafetaleras, jefas de plantaciones y copartícipes en la dirección de organismos cafetaleros locales (Melghem, 2012: 109) y aplicar correctamente uno de los principios de la teoría desarrollo local al agregar a la prestación de servicios aspectos de género, cultura y ambiente (Gallicchio, 2010). Entre una de sus principales contribuciones está la creación en 1993 de la Coordinadora de Mujeres Campesinas de la Paz (COMUCAP), conformada por mujeres campesinas de la etnia lenca con el principal objetivo de *“contribuir a mejorar los ingresos de las mujeres y de sus familias, favoreciendo su acceso a los mercados de exportación de productos orgánicos y de comercio justo”*, que han logrado convertir a la exportación de café en su mayor fuente de ingresos (Melghem, 2012: 109, 111).

En Zamora Chinchipe, al contrario, la contribución de las mujeres es mínima en comparación a la de los hombres, según datos del Censo de Población y Vivienda del año 2010 por cada 100 hombres ocupados, 45 mujeres también lo hacen (Gobierno Provincial de Zamora Chinchipe, 2010); si bien los datos demuestran que la participación de la mujer en el año 2010 ha crecido en relación con el año 2001, lo ha hecho apenas en un 8% (Unidad de Gestión Territorial de Zamora Chinchipe, 2011), lo cual se produce principalmente porque las mujeres zamoranas tienen un limitado nivel de educación, no desarrollan una actitud micro empresarial y además las fuentes de trabajo donde ellas puedan generar ingresos son escasas porque en la provincia no se pone en práctica la equidad de género (Gobierno Provincial de Zamora Chinchipe, 2010). La realidad socio-cultural de Zamora Chinchipe demuestra que para que el sector cafetalero pueda convertirse en el principal generador de ingresos es necesario llevar a cabo un cambio estructural que implique la articulación del interior de la base socioeconómica local (Albuquerque, 2003) como en el caso de Marcala donde todos los habitantes sin distinción aportan al desarrollo del sector.

3.1.3. Nivel productivo

En cuanto a Zamora Chinchipe, ésta una provincia situada en el suroriente de la Amazonía ecuatoriana que cuenta con una extensión territorial de 15.556 km² con una orografía montañosa que la diferencia de las demás provincias de la región amazónica que soporta el máximo de lluvias en comparación al resto del país, a más de la humedad constante que durante algunos meses supera el 90% y con una temperatura media que no sobrepasa los 22°C. En lo que respecta al proceso productivo, el 65% de la producción de café responde a beneficio tradicional, el cual es procesado para la industria nacional, mientras el 35% restante es beneficiado por vía húmeda, hasta obtener la humedad deseada (12%), para posteriormente ser sometido a un control de calidad donde los atributos y las características físicas y organolépticas²⁰ del producto son consideradas para que éste pueda ser ofertado a los clientes (Usiña, 2015).

Según datos del IV Censo Nacional Agropecuario, llevado a cabo en el año 2012, en Zamora Chinchipe existen 3.454 unidades productivas de café con un total de 8.054 hectáreas, de las cuales apenas el 20% (700 unidades productivas) forman parte de las asociaciones APECAP, ACRIM y APEOSAE, las cuales poseen 855 hectáreas que cuentan con una productividad promedio de 5,96 quintales por hectárea de café oro obtenidos mediante beneficio húmedo (Gobierno Autónomo Descentralizado de la Provincia de Zamora Chinchipe, 2014). El tipo de café que se cultiva en suelo zamorano, al ser el que mejor se adapta al clima de la provincia, es el arábigo tanto lavado como natural, considerado de mejor calidad en comparación al café robusta; las variedades que se utilizan son el Typica, Caturra rojo, Caturra amarillo, Pacas, Catuai rojo, Catuai amarillo y Bourbon (MAGAP, 2013).

El café arábigo al ser un cultivo estacional requiere de 180 – 200 días de lluvia (6 meses) para un óptimo desarrollo, aunque el cafeto presenta cierta tolerancia a la sequía su producción declina considerablemente cuando las precipitaciones disminuyen. La especie arábigo requiere un periodo seco de alrededor de tres meses (MAGAP, 2013: 64).

En lo que respecta a la zona productora de café de Marcala, esta se ubica en promedio a 1,430 metros sobre el nivel del mar, cuenta con un clima de montaña con temperaturas que varían entre los 18° y 20°C, presenta

²⁰ Características del café como la acidez, el amargo, el cuerpo, el dulzor, el sabor, la fragancia (en café molido) y el aroma (en la infusión) que son percibidas a través de los sentidos (Ganando mx, s.f.; Anacafé, 2015).

periodos secos mayores a los tres meses y la nubosidad es casi permanente, los meses más lluviosos son Junio, Julio, Agosto y Septiembre, presentándose una precipitación anual promedio de 1,265 milímetros que permite que las producciones sean más estables y que las cosechas requieran apenas tres o cuatro cortes y no cuatro o cinco como el café producido en altitudes menores de los 1000 msnm (AECID, IHCAFE y Secretaría Técnica y de Cooperación Internacional [SETCO], 2008). El municipio se destaca como uno de los principales productores de café, aquí al igual que en Zamora Chinchipe se produce café arábigo de las variedades Typica y Bourbon usadas por el 70% de los productores, después se manejan el Caturra 25%, Catuai (55%), Ihcafé-90 (30%), Pacas (15%), Villa Sarchis (1%) y finalmente otras variedades en menor escala como el Geisha, IHCAFE 2004, Pache, Icatu y Pacamara (AECID, IHCAFE y SETCO, 2008). La producción de café del municipio abastece a los mercados locales y centroamericanos, esto gracias a la cantidad de caficultores (cerca de 1,828) que trabajan dentro el sector, quienes manejan la cadena productiva del grano desde la siembra hasta la comercialización y que son en su mayoría los mismos torrefactores o dueños de los beneficios de café, que al igual que los caficultores zamoranos están asociados a instituciones, cafetaleras, como el Instituto Hondureño del Café (IHCAFE) y la Asociación de Productores de Café, (APROCAFE) (Municipalidad de Marcala, 2012).

En Marcala, el café se cultiva desde principios del siglo IXX, razón por la cual existe una larga tradición y arraigo cultural alrededor del cultivo de este grano que aún se mantiene y que forma parte del patrimonio a proteger bajo el amparo de la DO. Entre las prácticas tradicionales utilizadas están: preparar el hoyo para la siembra mediante la fabricación de un sustrato como medida para contrarrestar la pobreza de nutrientes y condiciones naturales para el crecimiento del café, el cual permite que el cultivo se desarrolle en buena forma y el usar una doble tumbilla durante la cosecha del café en la que se clasifica el grano, separando los granos perfectos, de aquellos que presentan cierto nivel de defectos en la planta. Cabe señalar además que el uso de sombra es generalizado en el 97% de las unidades productivas, con especies como las Ingas (guamas 91%) y las Musáceas (banano, plátano 80%) y en menor porcentaje con especies maderables como el cedro, caoba y pino; en cuanto al mantenimiento de los cafetales, un 98% de los productores realizan limpiezas

manuales de dos a tres veces por año y un 85% les dan mantenimiento mediante el manejo de tejidos²¹ (selectivo) (AECID, IHCAFE y SETCO, 2008).

La principal diferencia a nivel productivo entre ambas localidades en estudio es la estrategia de diferenciación con la que cuenta el municipio de Marcala al producir y vender café certificado bajo el sistema DO café Marcala que fortalece la competitividad del café hondureño al establecer el proceso de producción que debe mantener el café de Marcala (Ver ANEXO 13) y a través del cual en el año cosecha 2010-2011 se logró exportar 50 lotes de café, equivalentes a 19.669,50 quintales de café verde. Es importante señalar que mantener la sostenibilidad del sistema en cuestión ha sido posible gracias al proceso de fortalecimiento institucional, implementado a partir del año cosecha 2007-2008, el cual mediante la formación de alianzas con organizaciones internacionales ha permitido solventar problemas como la baja producción y los bajos precios consecuencia de las enfermedades que sufren los cafetales (Consejo Regulador de la Denominación de Origen Café de Marcala, 2011; 2013) y ha demostrado que a nivel productivo es necesario introducir innovaciones institucionales para alcanzar un desarrollo local sostenible (Alburquerque, 2003).

3.2. Fortalecimiento institucional

En el presente subcapítulo se identificarán los obstáculos en relación al fortalecimiento institucional que dificultan a la provincia de Zamora Chinchipe obtener la Denominación de Origen de su café, esto a través de la comparación con la realidad del sector cafetalero de Marcala, con el objetivo de exteriorizar cuáles son las modificaciones a realizar para agilizar el proceso y para poder contar con una certificación competitiva y sostenible en el tiempo. En primera instancia, a partir de un análisis de las estructuras del proyecto café AECID de Honduras y del proyecto de Reactivación del café y cacao nacional fino de aroma del Ecuador, se determinará la estructura operativa a utilizarse en Zamora Chinchipe para replicar el proyecto, en segunda instancia se identificarán los principales actores dentro del proceso para la obtención de la DO del café de Zamora Chinchipe, el rol que desempeña cada uno y su implicación dentro del proceso y para concluir se detallarán los diferentes

²¹ Implica el uso de las podas para aprovechar las características especiales de crecimiento del cafeto, con el objeto de mantener la cantidad más adecuada de "Tejido Productivo" y así optimizar la producción de fruto. En la poda se renueva el tejido productivo de la planta mediante la eliminación de tejido agotado, con el propósito de estimular el brotamiento de hijos nuevos que permitan mejorar la producción (Anacafé, 2015).

cuerpos legales del Ecuador bajo los cuales el sector cafetalero zamorano puede ampararse y que sustituirían a la Política Cafetalera de Honduras.

3.2.1. Estructura operativa

Para determinar cuál será la estructura operativa mediante la cual se adaptarán las líneas de acción de valor agregado, calidad y fortalecimiento institucional del proyecto de cooperación café AECID referentes a la obtención de la Denominación de Origen del café de Marcala en Zamora Chinchipe, se considera necesario utilizar como base no solamente a la estructura operativa del proyecto en cuestión, sino también fusionarla con aquella del proyecto de Reactivación del café y cacao nacional fino de aroma encabezado por el MAGAP, esto haciendo alusión al concepto de Enrique Gallicchio (2010) que define al desarrollo local como *“...una estrategia política de cambio... que se apoya en las políticas nacionales y la autonomía local”*. En lo que al proyecto de Marcala se refiere, a partir de que nació la idea de establecer una DO en Honduras, se dio inicio a un fuerte trabajo de socialización con los principales actores vinculados a la cadena productiva del Café de Marcala, a partir del cual se identificó la necesidad de establecer una estructura organizativa conformada por representantes de todos los sectores, quienes basados en el consenso se encargarían de tomar las decisiones que guiarían la DO, instaurándose como resultado el Consejo Regulador Provisional de la DOP Marcala (AECID, IHCAFE y SETCO, 2008).

Durante la primera sesión del Consejo, celebrada en el año 2005, se eligieron los diferentes cargos de la Junta Directiva y la respectiva juramentación, además se determinó que la zona núcleo de la DOP Café Marcala estaría conformada por 13 municipios y 158 Aldeas del Departamento de La Paz, misma que posteriormente en el año cosecha 2005-2006 fue delimitada de forma precisa y definitiva basándose en los siguientes 4 criterios críticos para la calidad y el prestigio del café de Marcala: i) Resultado del estudio socioeconómico y agroecológico, ii) Historia del café de Marcala, iii) Flujo del café que le dio reputación al origen Marcala y iv) Perfil de taza, quedando el área total a proteger constituida por 202 aldeas de 19 municipios de la Cordillera de Montecillos (AECID, IHCAFE y SETCO, 2008). Posteriormente en una nueva reunión, que contó con la presencia de un delegado de la entonces AECE (Agencia Española de Cooperación Internacional) y del Gerente Técnico de IHCAFE, se hizo el nombramiento de

una comisión encargada de investigar los trámites necesarios para inscribir la DOP Marcala en el Registro de Marcas y Patentes Nacional y se determinaron las actividades en las que los promotores locales apoyarían el proyecto tales como el levantamiento de las encuestas socio económicas y la recolección de muestras de café, para el estudio de perfil de taza (AECID, IHCAFE y SETCO, 2008).

Una vez organizado el Consejo Regulador Provisional, se realizó la pre-inscripción de los actores de la cadena del café, con la finalidad de evaluar el interés y aceptación de estos en la conformación de la DOP Café Marcala, para lo cual se llevaron a cabo 16 eventos de información y pre-inscripción de actores de la cadena agroindustrial en los municipios involucrados del departamento de La Paz. Finalmente, durante las jornadas de pre-inscripción se celebraron las elecciones de Sub-Consejos Reguladores provisionales en los municipios visitados, mientras en aquellos que ya contaban con un Comité de Apoyo a la Caficultura únicamente se incluyeron más personas elegidas democráticamente para reforzarlos. Como sugerencia de los asesores internacionales del proyecto y considerando que no puede existir una descentralización de las decisiones que debe tomar el Consejo Regulador, estos Sub-Consejos fueron denominados Comités de Enlace, encargados de promocionar y brindar apoyo a las actividades de campo de la DOP Marcala, realizar pre-inscripciones a actores de la cadena del café y servir de enlace para difundir la información desde el Consejo Regulador hacia los Sub-Consejos y viceversa (AECID, IHCAFE y SETCO, 2008).

En cuanto al proyecto del MAGAP, que inició en el año 2011 y cuya conclusión está prevista para el año 2021, este cuenta con dos etapas: la primera de fomento productivo (2011-2015) que busca fortalecer la productividad en el campo y la segunda de fortalecimiento de la cadena de valor (2016-2021) donde estaría englobada la obtención de la Denominación de Origen “Café Palanda-Chinchipe”. Para su puesta en marcha se utiliza un mecanismo cuya entidad ejecutora es el MAGAP, a través de la Unidad de Café y Cacao, instancia que opera dentro del Viceministerio de Desarrollo Rural, mediante el cual *“se reconoce el saber hacer de las organizaciones y se traslada la responsabilidad a los actores reales sobre sus experticias y especialidades”*, con más opciones de ser sostenible en el largo plazo y que además evita generar más burocracia y obligaciones para el sector público. A su vez, el proyecto cuenta

con un gerente, responsable de coordinar la ejecución con los equipos técnicos del proyecto a nivel central y regional del MAGAP y de la coordinación externa con las entidades y organizaciones de café y cacao que participaran en el proyecto (MAGAP, 2013).

Por lo antes expuesto, se puede decir que contar con una estructura operativa competitiva y sostenible en el tiempo, será posible por una parte al valerse del mecanismo utilizado por el proyecto del MAGAP que en consonancia a lo que sostiene Gallicchio (2010) en su teoría de desarrollo local posibilita a los mismos productores, actores permanentes de la cadena de valor productiva, participar de manera pragmática y por otra parte al instaurarse, tal como se hizo en Marcala, un Consejo Regulador Provisional de la Denominación de Origen con sus correspondientes Comités de Enlace y una comisión encargada de agilizar el proceso para inscribir la DO, que al incluir a todos los actores tanto en los procesos como en la toma de decisiones, han convertido a la Denominación de Origen Café Marcala en un sistema vivo que en sus 10 años de funcionamiento demuestra que *“...el tener pocos recursos económicos no es un factor limitante si se cuenta con el apoyo, la entrega, voluntad y deseo de hacer bien las cosas...”* (Consejo Regulador de la Denominación de Origen Café de Marcala, 2013).

3.2.2. Articulación de actores

Tomando en cuenta que en la teoría de desarrollo local los desafíos son más de articulación de actores que de gestión local o de proyectos productivos (Gallicchio y Camejo, 2005), para determinar si es posible poner en marcha el proyecto para la obtención de la Denominación de Origen “Café Palanda-Chinchipe”, es fundamental primero identificar cuáles son los actores que intervienen en este proceso, el rol que desempeña cada uno y de conformidad con lo que afirma Enrique Gallicchio (2004) en su teoría de desarrollo local, cuán orientados están estos actores a cooperar y negociar entre ellos.

Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo

Uno de los principales actores en este proceso es la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AECID) en el Ecuador, cuyo equivalente en Honduras fue el promotor del proyecto “Café AECID” y cuyo deber es gestionar identificar, controlar y dar seguimiento a los proyectos y programas de cooperación para el desarrollo en el marco de las competencias

de la AECID y coordinar las acciones que realizan los distintos actores de la Cooperación Española; los mencionados programas y proyectos se fundamentan en el IV Plan Director de la Cooperación Española 2013-2016, el cual establece que la modalidad de cooperación que debe usarse es la ayuda programática²² donde se empodera al país receptor (AECID, 2015).

El trabajo de la Agencia en el país se basa en la finalización de los proyectos que se diseñaron bajo el Marco de Asociación País (MAP) 2011-2013 y en la definición de nuevas actividades al amparo del nuevo MAP 2014-2018 que se firmó en noviembre del 2014, el cual *“prioriza el apoyo a la transformación de la matriz productiva a través de: el fortalecimiento del sistema de I+D+i ecuatoriano²³, el apoyo a la mejora de capacidades en las instituciones públicas y el desarrollo productivo a nivel local”*. En el documento en cuestión están definidos los objetivos y ejes articuladores de la Cooperación Española con Ecuador y se prioriza el trabajo en diferentes sectores entre los que destacan el desarrollo rural y territorial, la ciencia y tecnología y los procesos democráticos y Estado de Derecho, esto con la finalidad de contribuir a la consecución de los objetivos del Plan Nacional para el Buen Vivir 2013-2017 del Ecuador (AECID, 2015).

En este Marco de Asociación también se establece un cambio en la composición de los instrumentos de cooperación bilateral que se fundamenta en la transferencia de conocimientos, tecnología e innovación mediante intercambio de experiencias y cooperación técnica (AECID, 2014) que se proporciona mediante formación e investigación y la participación de personal experto; en lo que respecta al impulso de la producción y la productividad de forma sostenible, la Agencia trabaja por lo general a través de proyectos financiados a ONGD españolas y a instituciones públicas nacionales (AECID, 2015). Es importante señalar que tras realizarse un análisis geográfico en conformidad con el proceso de desconcentración del Estado ecuatoriano que busca facilitar la prestación de servicios eficaces y eficientes a la población (Ver ANEXO 14), se establecieron en el MAP 2014-2018 las zonas geográficas prioritarias en donde la Cooperación Española debe intervenir, conformadas

²² La ayuda programática es una modalidad de cooperación en la que el gobierno del país socio ejerce el liderazgo sobre el plan o programa, con un marco presupuestario único y que se apoya de forma coordinada con otros donantes. Se desarrolla a través de los siguientes instrumentos de cooperación: i) Apoyo presupuestario: transferencia de recursos financieros de un donante a un país socio para apoyar la financiación de su presupuesto y de sus políticas públicas. ii) Fondos comunes: el país donante contribuye a una cuenta autónoma, que es gestionada conjuntamente con otros donantes. Y iii) Programas y proyectos integrados: se apoyan los programas y proyectos del país socio utilizando los sistemas nacionales de gestión del país y en un marco de coordinación con otros donantes (AECID, 2015).

²³ Investigación + Desarrollo + innovación

por un distrito metropolitano y 8 provincias, entre las cuales no consta Zamora Chinchipe (AECID, 2014), sin embargo es importante destacar que durante el período 2007-2014, la AECID ha llevado a cabo varios proyectos dentro de la provincia en cuestión (Ver ANEXO 15) y que además en el MAP 2011-2013, la provincia constó entre una de las prioritarias. A pesar de esto, este hecho constituye un obstáculo que hace que sea difícil justificar una intervención en esta zona, al menos que esta se encuentre debidamente argumentada y avalada por la SETECI (Illera, 2015).

Secretaría Técnica de Cooperación Internacional

Otro de los actores fundamentales dentro de este proceso es la Secretaría Técnica de Cooperación Internacional (SETECI), institución pública encargada de organizar y articular el funcionamiento del Sistema Ecuatoriano de Cooperación Internacional (SECI) con el fin de promover y garantizar la gestión soberana (Secretaría Técnica de Cooperación Internacional [SETECI], 2014). Sus competencias en materia de gestión de la cooperación internacional se detallan a continuación:

GRÁFICO 6
FUNCIONES DE LA SETECI EN MATERIA DE COOPERACIÓN INTERNACIONAL

	MODALIDAD DE COOPERACIÓN INTERNACIONAL				
	BILATERAL	MULTILATERAL	SUR - SUR	DESCENTRALIZADA	NO GUBERNAMENTAL
Planificar	●	●	●		
Negociar	●	●	●		●
Gestionar proyectos	●	●			
Dar seguimiento a la implementación					
Administrar el catálogo de Cap. Endógenas	●	●	●		●
Registrar las intervenciones			●		
Brindar Asistencia Técnica	●	●	●	●	●
Brindar Servicios de Información	●	●	●	●	●
Acreditar, registrar, dar seguimiento y servicios a ONG Internacionales	●	●	●	●	●

Fuente: Secretaría Técnica de Cooperación Internacional
Elaborado por: Secretaría Técnica de Cooperación Internacional

Es importante señalar que esta Secretaría no entrega recursos económicos a ningún organismo, ya que su función es más bien la de negociar

con los actores oficiales de cooperación internacional y suscribir con ellos acuerdos internacionales de Cooperación Internacional no Reembolsable (SETECI, 2015), razón por la cual para dar inicio al proyecto para la obtención de la DO del café de Zamora Chinchipe, la AECID debe en primera instancia asegurarse de que el proyecto está debidamente argumentado y avalado por la SETECI (Illera, 2015), lo cual se logra a través del envío de una solicitud de registro que será analizada por el equipo técnico de esta Secretaría. La AECID con pleno conocimiento de la naturaleza del proyecto, es quien define la vía de financiación conforme a sus diferentes modalidades e instrumentos para subvencionar los proyectos (Illera, 2015).

Instituto Ecuatoriano de la Propiedad Intelectual

Otro de los actores ligados con el proceso de obtención de la DO “Café Palanda-Chinchipe” es el Instituto Ecuatoriano de la Propiedad Intelectual (IEPI), ente estatal encargado de regular y controlar la aplicación de las leyes de la propiedad intelectual y en lo que a esta investigación se refiere, de la administración de los signos distintivos como son las denominaciones de origen, cuya difusión y promoción está a cargo dentro del IEPI, a la Dirección de Obtenciones Vegetales (DNOV) a pesar de que la Ley de Propiedad Intelectual y la Decisión 486²⁴ de la Comunidad Andina de Naciones, las señalan como parte del área de Propiedad Industrial (Instituto Ecuatoriano de la Propiedad Intelectual, s.f.). Entre las actuaciones realizadas por el instituto en cuestión están la reunión de compromiso y socialización celebrada en el año 2014 con los productores de café de los cantones de Palanda y Chinchipe, mediante la cual se decidió por mayoría que la denominación adecuada para el café de la provincia sería “Café de Palanda y Chinchipe” y la puesta en marcha del proceso para la obtención de la DO, al subir en línea la solicitud de declaración de protección de esta indicación geográfica mediante solicitud de oficio (Usiña, 2015).

Además el IEPI, con el objetivo de promocionar y fomentar el tema de las denominaciones de origen, llevó a cabo investigaciones de las calidades y características del café de Zamora Chinchipe (Palanda y Zumba), a través de la consultora ASINPROYEC S.A. que emitió al IEPI un expediente técnico de denominación de origen “Café de Zamora Chinchipe”, el cual contiene un

²⁴ Régimen Común sobre Propiedad Industrial: regula el otorgamiento de marcas y patentes y protege los secretos industriales y las denominaciones de origen, entre otros (Comunidad Andina, s.f.).

informe técnico de las características de dicho café que incluye: “-Información geográfica, -Introducción, -Antecedentes del café, -Marco Institucional y Legal, -Zona geográfica delimitada y sus recursos específicos, -El producto y su mercado: el cultivo, época de siembra, cosecha, post-cosecha, cafés especiales, características organolépticas y -Aspectos y organización colectiva”. Sin embargo falta por completar varios aspectos del informe en cuestión por lo que se debe continuar realizando estudios técnicos (Usiña, 2015).

Si bien existe una fuerte orientación de los actores arriba mencionados a cooperar y negociar entre ellos, por parte de quienes constituyen los principales beneficiarios no se ha puesto mayor esfuerzo por dar continuidad al proceso para obtener la DO del café de Zamora Chinchipe, claros ejemplos de ello son el hecho de que los integrantes y principales dirigentes presentes en la reunión de compromiso y socialización, anteriormente citada, no hayan incluido más información referente al café de la zona pese a que se comprometieron a hacerlo y el hecho de que a pesar de que el IEPI dio inicio al proceso para la obtención de la DO no haya existido un seguimiento por parte de los interesados. Entre otros factores que han interrumpido el proceso en cuestión están el difícil acceso a la zona por su ubicación y condiciones climáticas y la falta de convocatoria para reunir a todos los productores de la región (Usiña, 2015). En estas falencias se encuentran también las adecuaciones en lo que se refiere a fortalecimiento institucional necesarias para replicar el proyecto y darle sostenibilidad al mismo.

3.2.3. Políticas nacionales

Si bien el Ecuador no cuenta con una Política Cafetalera como lo hace Honduras, en el país existen varios cuerpos legales bajo los cuales el sector cafetalero puede ampararse para lograr convertirse en un sector eficiente, competitivo y sustentable. Tras haberse especializado el país en la producción de bienes primarios con muy baja elaboración e incorporación de valor agregado para el mercado internacional, en el año 2010, con la aprobación del Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones, se redefinió el rol del Estado ecuatoriano como “*promotor del desarrollo productivo y transformador de la Matriz Productiva mediante la determinación de políticas y la definición de instrumentos e incentivos*”, por otra parte en lo que a cooperación internacional se refiere, en consonancia con el objetivo de transformación de la matriz productiva, la SETECI y la Cooperación Española acordaron como campos prioritarios para

su intervención en los próximos cuatro años el sector productivo y el sector de ciencia, tecnología y talento humano (AECID y SETECI, 2014); a su vez a inicios del año 2013, con el objetivo de transformar el sistema económico hacia uno basado en la elaboración de productos con alto valor agregado ricos en innovación y conocimientos, se elaboró el Plan Nacional para el Buen Vivir 2013-2017, instrumento al que están sujetos todas las políticas, programas y proyectos públicos y que configura como uno de los principales cuerpos legales que respalda al sector cafetalero al afirmar que:

Los desafíos actuales deben orientar la conformación de nuevas industrias y la promoción de nuevos sectores con alta productividad, competitivos, sostenibles, sustentables y diversos, con visión territorial y de inclusión económica en los encadenamientos que generen. Se debe impulsar la gestión de recursos financieros y no financieros, profundizar la inversión pública como generadora de condiciones para la competitividad sistémica, impulsar la contratación pública y promover la inversión privada. Esto promoverá la sustitución de importaciones, desagregación y transferencia tecnológica, conocimiento endógeno y priorizará la producción nacional diversificada, con visión de largo plazo en el contexto internacional (AECID, 2014).

Este plan contiene doce objetivos con sus respectivas políticas y metas, entre los que destaca, para efectos de esta investigación, el objetivo número 12 referente a “Garantizar la soberanía y la paz, profundizar la inserción estratégica en el mundo y la integración latinoamericana”, el cual incluye información acerca de todo lo relacionado a la gestión de la cooperación internacional en el Ecuador, donde se evidencia el interés que tiene el Estado ecuatoriano de establecer relaciones con los países del Sur en especial para la aplicación de políticas (SENPLADES, 2013), para lo cual se hace alusión dentro del PNBV 2013-2017 a la cooperación Sur- Sur y a la cooperación triangular como herramientas eficaces y eficientes que mediante “*el intercambio de soluciones clave de desarrollo — saber, experiencias y buenas prácticas, políticas, tecnología y conocimientos técnicos, recursos— entre los países del Sur del mundo*” (FAO, 2015), buscan empoderar a los países receptores de ayuda, adaptando los planes de acción a sus necesidades y respetando su soberanía (SENPLADES, 2013). Fundamentándose en este hecho, es más viable replicar el proyecto Café AECID en la provincia de Zamora Chinchipe no solo a través de la ejecución de actividades o la creación de documentos propias de las diferentes líneas de acción de este proyecto, sino más bien en la posibilidad de que se utilice el ejemplo de Marcala como una experiencia Sur-Sur.

La Constitución de la República del Ecuador es otro de los cuerpos legales que actúan en pro del sector cafetalero ecuatoriano, la cual se instituye

como “una nueva forma de convivencia ciudadana, en diversidad y armonía con la naturaleza, para alcanzar el buen vivir” (Asamblea Nacional de la República del Ecuador, 2008) y entre cuyos artículos, en lo que a esta investigación se refiere, se encuentran:

Art. 281.- La soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para garantizar que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiado de forma permanente²⁵.

Art. 306.- El Estado promoverá las exportaciones ambientalmente responsables, con preferencia de aquellas que generen mayor empleo y valor agregado, y en particular las exportaciones de los pequeños y medianos productores y del sector artesanal.

Art. 334.- El Estado promoverá el acceso equitativo a los factores de producción, para lo cual le corresponderá:

- 1. Evitar la concentración o acaparamiento de factores y recursos productivos, promover su redistribución y eliminar privilegios o desigualdades en el acceso a ellos.*
- 3. Impulsar y apoyar el desarrollo y la difusión de conocimientos y tecnologías orientados a los procesos de producción.*
- 4. Desarrollar políticas de fomento a la producción nacional en todos los sectores, en especial para garantizar la soberanía alimentaria y la soberanía energética, generar empleo y valor agregado.*

Art. 410.- El Estado brindará a los agricultores y a las comunidades rurales apoyo para la conservación y restauración de los suelos, así como para el desarrollo de prácticas agrícolas que los protejan y promuevan la soberanía alimentaria.

A su vez, el Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones, al ser la normativa por la que se rigen “todas las personas naturales y jurídicas y demás formas asociativas que desarrollan[en] una actividad productiva, en cualquier parte del territorio nacional”, favorece al normal funcionamiento del sector, a través de los siguientes artículos:

Art. 22.- Medidas específicas.- El Consejo Sectorial de la Producción establecerá políticas de fomento para la economía popular, solidaria y comunitaria, así como de acceso democrático a los factores de producción, sin perjuicio de las competencias de los Gobiernos Autónomos Descentralizados y de la institucionalidad específica que se cree para el desarrollo integral de este sector, de acuerdo a lo que regule la Ley de esta materia.

Art. 57.- Democratización productiva.- En concordancia con lo establecido en la Constitución, se entenderá por democratización productiva a las políticas, mecanismos e instrumentos que generen la desconcentración de factores y recursos productivos, y faciliten el acceso al financiamiento, capital y tecnología para la realización de actividades productivas.

Art. 93.- El Estado fomentará la producción orientada a las exportaciones y las promoverá, entre otros, mediante la asistencia o facilitación financiera prevista en los programas generales o sectoriales que se establezcan de acuerdo al programa nacional de desarrollo; asistencia en áreas de información, capacitación, promoción externa, desarrollo de mercados, formación de consorcios o uniones de exportadores y demás acciones en el ámbito de la promoción de las exportaciones, impulsadas por el Gobierno nacional (Asamblea Nacional de la República del Ecuador, 2010).

²⁵ Las responsabilidades del Estado en lo que a este artículo concierne se encuentran detalladas en el ANEXO 16 de esta investigación.

Si bien en Ecuador son varios los cuerpos legales que hacen el papel de la Política Cafetalera de Honduras y que facilitan replicar el proyecto “Café AECID”, cabe señalar que existió también una normativa que se constituyó como *“el factor más influyente en la involución del sector”*, denominada Ley Especial del Sector Cafetalero, aprobada en el año 1995, bajo la cual se creó el Consejo Nacional del Café (COFENAC), ente de derecho privado al que además de dotársele injustamente poderes públicos, entre los que constaba la administración de la contribución cafetalera (impuesto parafiscal) del 2% a las exportaciones de café en grano, se le proveyó recursos del Presupuesto General del Estado, bienes, propiedades e instalaciones estatales (Asamblea Nacional de la República del Ecuador, 2011); sus funciones eran la rectoría del sector, proveer crédito productivo, brindar asistencia técnica y realizar investigación.

Sin embargo tras casi 10 años de implementada la ley en cuestión, lo único que se logró fue que la producción nacional, las exportaciones, la asociatividad, la productividad y la calidad del café ecuatoriano disminuyeran hasta tal punto de casi hacer desaparecer al sector (MAGAP, 2012), razón por la cual a mediados del año 2014 el presidente Rafael Correa envió a la Asamblea Nacional el proyecto de Ley Reformatoria a la Ley Especial del Sector Cafetalero, que busca derogar esta ley que no se enmarca más dentro de la normativa constitucional vigente y mediante la cual el COFENAC desaparecerá y será reemplazado por el MAGAP y un Consejo Consultivo, cuyas funciones se detallan en el numeral 3.3.1. de la presente investigación (Zambrano, 2014).

Finalmente en cuanto a las Denominaciones de Origen, en el Ecuador la Ley de la Propiedad Intelectual, el Reglamento a la Ley de la Propiedad Intelectual y la Decisión 486 de la Comunidad Andina de Naciones (CAN), son utilizadas para el otorgamiento de cualquier derecho de Propiedad Industrial sobre signos distintivos (Ver TABLA 5). Según la mencionada Ley, las indicaciones geográficas (IG) y las marcas colectivas pueden ser utilizadas para proteger los productos con signos distintivos, sin embargo no existe una distinción doctrinaria entre Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen puesto que se reconoce una protección de manera general a las Indicaciones Geográficas, con lo cual se priva de una protección adecuada a esta figura jurídica (Pachacama, 2009). Pese a ello, la Decisión 486, norma con

carácter supranacional que tiene aplicación directa e inmediata en los países miembros de la CAN y preeminencia sobre la legislación interna de estos, añade una subdivisión de las indicaciones geográficas en denominaciones de origen e indicaciones de procedencia e introduce las marcas de certificación (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura e Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura, 2007).

TABLA 5
MARCO LEGAL DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN SEGÚN LA DECISIÓN 486 DE LA CAN, LA LEY DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL DEL ECUADOR Y SU REGLAMENTO

Decisión 486	Ley de la Propiedad Intelectual	Reglamento de la Propiedad Intelectual
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Título XII:</i> De las IG • <i>Capítulo I:</i> De las DO. Art. 201 a Art. 220 	<p>No constan en la Ley, pero de considerarse pertinente, se aplicaría la misma normativa que para las IG.</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Libro II:</i> De la Propiedad Industrial • <i>Capítulo IX:</i> IG. Art. 237 a Art. 247 	<p>No constan en el Reglamento, pero de considerarse pertinente, se aplicaría la misma normativa que para las IG.</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Título III:</i> De la Propiedad Industrial • <i>Capítulo X:</i> De las IG. Art. 69 a Art. 78

Fuente: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) e Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA)
 Elaborado por: Katherine Castro Piñuela

3.3. Calidad de la producción

En el presente subcapítulo se darán a conocer las bases y actividades en lo que concierne al mejoramiento de la calidad del café, que se considera deberían ser implementadas en Zamora Chinchipe para replicar el proyecto Café AECID, usando como base la experiencia que tiene Marcala en el proceso de certificación. En primer lugar se detallará la importancia de contar con un organismo rector encargado de regular no solo la caficultura del país sino de velar por el normal funcionamiento de una DO para que este sistema además de ser competitivo logre ser sostenible en el tiempo. En segundo lugar se dará a conocer los medios con los cuales se gestiona la calidad de la DO Café Marcala que de ser aplicados correctamente por los zamoranos les permitirán dinamizar su producción y darle valor agregado al sector. Para concluir se identificarán los recursos económicos y financieros con los que contaría Zamora Chinchipe en lo que al sector cafetalero respecta para determinar si es viable replicar el proyecto Café AECID con sus diferentes líneas de acción sin perder de vista la calidad del café.

3.3.1. Organismo rector

Como mencionado anteriormente, el sector cafetalero ecuatoriano ha tenido que salir adelante sin contar con el apoyo de un ente rector o de una ley que lo respalde, en contraposición a la realidad de Honduras donde el Consejo Nacional del Café de este país (CONACAFE) se constituye como la Autoridad Administrativa Competente, responsable de dar seguimiento a la implementación de la Política Cafetalera Nacional, cuerpo legal que además de buscar reconvertir, fortalecer y desarrollar la caficultura (Consejo Nacional del Café, 2003), establece las acciones necesarias para valorar DO en las diferentes regiones cafetaleras de Honduras (AECID, IHCAFE y SETCO, 2008). No obstante, la situación legal e institucional del sector cafetalero ecuatoriano parece restablecerse tras el pedido hecho por el ejecutivo mediante proyecto de Ley, el cual concuerda con el principio de Albuquerque (2003) que afirma que *“el desarrollo local se fundamenta en un cambio estructural...”*, que consiste en impulsar al MAGAP a instituirse en el nuevo órgano rector del sector y en conformar, mediante acuerdo ministerial, un Consejo Consultivo cuyas funciones serán proponer los lineamientos estratégicos en materia de café y en toda su cadena productiva y asesorar al MAGAP sobre actividades referentes al crédito público, investigación, capacitación y fomento agropecuario (Agronegociosecador, 2014; Zambrano, 2014).

Si bien, en caso de que se apruebe el mencionado proyecto de Ley, se habrá definido el organismo rector de la caficultura ecuatoriana y sus respectivas funciones, cabe indicar que en lo que a Denominaciones de Origen concierne, también se debe establecer un ente administrador que se encargue de velar por el correcto funcionamiento del sistema de calidad que representa una DO, para que esta logre ser competitiva y sostenible en el tiempo. Tomando como base el ejemplo de Honduras, debido a la asesoría internacional y al modelo español con los que ha contado el proyecto Café AECID, se conformó un ente administrador bajo el nombre de Consejo Regulador, esto gracias a un fuerte trabajo de socialización con los principales actores relacionados con la cadena productiva del Café de Marcala, el cual está integrado por representantes de todos los sectores alrededor de la producción del grano con la finalidad de impulsar las decisiones que guiarían la DO basados en el consenso (AECID, IHCAFE y SETCO, 2008).

Es importante reconocer la relevancia que tiene un Consejo Regulador

como medio para fortalecer los vínculos entre los actores locales quienes comparten el objetivo en común de proteger la reputación y contribuir al mantenimiento de la calidad de una DO. Se trata de una estructura organizativa que representa y coordina a todos los miembros detrás de una DO, que se centra en la comercialización del producto que protege y en añadir valor al mismo a través de actividades y servicios tales como ayudar a los productores a llegar a acuerdos sobre cuestiones relacionadas con la DO y sobre estrategias de comercialización, gestionar el sistema de control para garantizar a productores y compradores el nivel de calidad del producto protegido, promocionar el producto en el mercado e incluso gestionar algunas actividades de producción (FAO y SINER-GI, 2010). En el caso de Honduras, entre las actividades desarrolladas a partir de la conformación del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Café Marcala están la delimitación del número de municipios y Aldeas que constituirían la “zona núcleo” de la DOP Café Marcala, la designación de una comisión encargada de investigar los trámites necesarios para inscribir la DOP Marcala en el Registro de Marcas y Patentes Nacional y el establecimiento de las actividades en que los promotores locales apoyarían a los proyectos tales como el levantamiento de las encuestas socio económicas y la recolección de muestras de café, para el estudio de perfil de taza (AECID, IHCAFE y SETCO, 2008).

Honduras además de contar con un Consejo Regulador como ente administrativo de la DO Café Marcala, cuenta con Comités de Enlace, encargados de promocionar, apoyar las actividades de campo de la DOP Marcala, realizar pre-inscripciones a actores de la cadena del café y servir de enlace para que fluya la información desde el Consejo Regulador hace los comités y viceversa (AECID, IHCAFE y SETCO, 2008). Para concluir es importante mencionar que es necesario que el Consejo Regulador cuente con una definición formal que puede adoptar las siguientes formas jurídicas: asociación, consejo, consorcio, grupo de representantes de las categorías profesionales que participan en el proceso de producción, cooperativa o comité interprofesional, etc. (FAO y SINER-GI, 2010). En el caso de Honduras, en vista de la ausencia de un marco legal específico a la constitución del ente administrador de las Denominaciones de Origen, en el año 2006 se otorgó a la Asociación Denominación de Origen Protegida Café Marcala (ADOPCAM) personería jurídica como Consejo Regulador de la DOP Café de Marcala (AECID, IHCAFE y SETCO, 2008).

3.3.2. Gestión del conocimiento

Sin lugar a dudas, mantener la calidad del café es la clave no solo para que el sector cafetalero de Zamora Chinchipe deje de tener que hacer frente a problemas que vuelven deficientes a los procesos de producción y comercialización del grano, sino también para que, una vez se obtenga la DO del producto en cuestión, esta se mantenga como un sistema vivo. Con respecto a la calidad, Honduras tiene amplia experiencia que ha forjado mediante la implementación de una serie de acciones que se detallarán a continuación. En primer lugar está la definición del Reglamento de Uso de la DO Café de Marcala, responsable de regular el empleo de la DO, mediante el establecimiento de las normativas de su uso y administración y las sanciones a los infractores y precisando las características garantizadas por la Denominación y la manera como se ejercerá el control de calidad. Para definir esta reglamentación se contó con el asesoramiento de los técnicos del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente de España y además se obtuvieron experiencias en España a través de intercambios realizados por el en ese entonces coordinador de la DO, en lo que respecta al modelo de la DO Vino de la Rioja (AECID, IHCAFE y SETCO, 2008).

Además del Reglamento de Uso, en Honduras se definió un sistema de control de calidad y trazabilidad (Ver ANEXO 17), que se utiliza desde el momento en que un productor o comercializador se incorpora y acepta las condiciones para formar parte de la Denominación de Origen (Ver ANEXO 18); dicho sistema incluye i) realizar inspecciones de campo para corroborar que los datos proporcionados de manera documental por los productores o comercializadores cumplan con las condiciones que establece el Reglamento de Uso para que estos puedan formar parte del sistema de forma definitiva, ii) revisar y analizar la documentación de las actividades de manejo y procesamiento para otorgar la certificación a lotes, iii) llevar a cabo un análisis físico y organoléptico del café en el que se verifica que este cumple con las características mínimas permitidas para su comercialización, iv) en caso de que no se cumplan las condiciones establecidas en alguno de los tres puntos anteriores, desarrollar planes que incluyan recomendaciones para que se pueda reanudar el proceso v) emitir los certificados de exportación o el sello de autorización para la comercialización y vi) realizar controles periódicos de

mercado para obtener información del cliente final que permita emprender procesos de mejora continua (AECID, IHCAFE y SETCO, 2008).

Otra de las acciones implementadas es el Festival Café y Cultura en Marcala, evento institucionalizado que se celebra anualmente y que juega el papel de un canal de comunicación coloquial para dar a conocer el proceso y los alcances de una DO, al ser este un concepto generalmente de difícil asimilación, aún más en la región de Marcala, en donde la mayoría de productores tienen un bajo nivel educativo. Esta iniciativa ha permitido sensibilizar a productores y comercializadores de la zona, promocionar la DOP Marcala y el café de la región en los ámbitos locales, nacionales e internacionales y formar a los actores productivos. Cabe señalar que dentro de este festival, en el año 2006 se utilizó al teatro como medio de comunicación al permitir a cada municipio preparar una obra teatral alusiva al concepto DO y al café (AECID, IHCAFE y SETCO, 2008), dando relevancia a los factores culturales que constituyen uno de los ejes primordiales tanto de la teoría de desarrollo local que integra perspectivas económicas, ambientales, culturales, sociales, institucionales y de desarrollo humano (Albuquerque, 2003), como de una DO cuya finalidad es *“fortalecer y proteger el cruce de las características agro-ecológicas con las culturales que inciden en la calidad del producto amparado”* (AECID, IHCAFE y SETCO, 2008).

Finalmente entre otras acciones que han permitido al café de Marcala y a su DO ser competitivos y sostenibles en el tiempo se encuentran el proyecto “Herencia de culturas con sabor de altura” que fomenta la articulación de los productores en MIPYMES (micro, pequeñas y medianas empresas) para que puedan comercializar su café de una manera más directa y en consecuencia aumentar la certificación y el fortalecimiento interno de la DO, la realización de eventos de promoción de la calidad y consumo interno, el compartir la experiencia de Marcala con instituciones nacionales e internacionales para dar a conocer las potencialidades del terreno, el desarrollo de capacitaciones en temas ambientales, sociales y económicos²⁶ que demandan un fortalecimiento de capacidades, la participación en ferias nacionales e internacionales así como en giras internacionales para dar seguimiento a los compradores del café de la región y compartir la experiencia en el proceso de certificación, la promoción de la DO a través de redes sociales y una radio local, la transmisión

²⁶ 1. Catación 2. Trazabilidad según Reglamento de Uso 3. Proceso de producción más limpia 4. Procesos de tostado y 5. Gestión empresarial (Consejo Regulador de la Denominación de Origen Café de Marcala, 2013).

de un programa educativo radial para informar a la comunidad acerca del trabajo de la DO Café Marcala y la atención brindada a compradores internacionales a través de giras alrededor de toda la cadena de valor (Consejo Regulador de la Denominación de Origen Café de Marcala, 2013).

3.3.3. Viabilidad económica y financiera

Para determinar la probabilidad de que se pueda replicar las líneas de acción del proyecto Café AECID referentes a la obtención de la denominación de origen del café de Marcala en Zamora Chinchipe es indispensable identificar si se cuenta con los recursos económicos y financieros para hacerlo, sin olvidar que este tipo de recursos, de acuerdo a la teoría de desarrollo local, no son suficientes para alcanzar el desarrollo de un territorio (Albuquerque, 2003). El Proyecto de Reactivación del café y cacao nacional fino de aroma del Ecuador, el cual se subdivide en el Proyecto de Reactivación de la Caficultura Ecuatoriana y en el Proyecto de Reactivación del Cacao Nacional Fino de Aroma, se constituye como el principal medio del que Zamora Chinchipe puede valerse para replicar el proyecto Café AECID, puesto que además de tener cobertura nacional, cuenta con un monto de dinero²⁷ establecido de fondos fiscales que se ha venido utilizando desde el año 2011 y que se podrá usar hasta el año 2021, en que se prevé finalice del proyecto (MAGAP, 2013).

Con el objetivo de identificar y valorar los costos de operación y mantenimiento y los ingresos del proyecto, se desarrolló un análisis con respecto al sector cafetalero (Ver ANEXO 19) y además se tomó en consideración que tanto la productividad del sector como las hectáreas incrementarían, se realizaron las respectivas proyecciones conforme las tendencias de precios del mercado para la fijación de los precios de venta, se incluyeron los costos operativos del proyecto en sus diez años de implementación y para determinar los egresos del sistema de café arábigo y robusta se contempló el financiamiento del establecimiento y manejo de cafetales; obteniéndose como resultado el siguiente flujo financiero del proyecto:

²⁷ US\$ 130.958.404,76 (MAGAP, 2013).

TABLA 6
FLUJO FINANCIERO DEL PROYECTO DE REACTIVACIÓN DE CAFÉ Y
CACAO NACIONAL FINO DE AROMA

Descripción	Años					
	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Ingresos de la superficie intervenida CACAO (354.000 has)	-	618.272,73	39.569.454,55	140.141.818,18	276.574.000,00	437.737.090,91
Hectáreas intervenidas en CACAO	-	1.000,00	48.000,00	136.000,00	244.000,00	354.000,00
Costo de instalación y mantenimiento CACAO (609.52 USD/ha)	-	609.520,00	29.256.960,00	82.894.720,00	148.722.880,00	215.770.080,00
INGRESO POR CACAO	-	8.752,73	10.312.494,55	57.247.098,18	127.851.120,00	221.967.010,91
Ingresos de la superficie intervenida CAFÉ ROBUSTA (30.000 has)	-	-	107.858,13	826.912,29	8.736.508,13	28.510.497,72
Hectáreas intervenidas en CAFÉ ROBUSTA	100,00	600,00	7.100,00	14.600,00	22.300,00	30.000,00
Costo de instalación y mantenimiento CAFÉ ROBUSTA (2806.26 USD/ha)	280.626,00	1.683.756,00	19.924.446,00	40.971.396,00	62.579.598,00	84.187.800,00
INGRESO POR CAFÉ ROBUSTA	280.626,00	1.683.756,00	19.816.587,87	40.144.483,71	53.843.089,87	55.677.302,28
Ingresos de la superficie intervenida CAFÉ ARABIGO (105.000 has)	-	-	163.170,93	2.719.515,44	69.755.570,97	188.734.371,36
Hectáreas intervenidas en CAFÉ ARABIGO	100,00	1.600,00	41.600,00	86.600,00	93.100,00	99.100,00
Costo de instalación y mantenimiento CAFÉ ARABIGO (2805.23 USD/ha)	280.523,00	4.488.368,00	116.697.568,00	242.932.918,00	261.166.913,00	277.998.293,00
INGRESO POR CAFÉ ARABIGO	280.523,00	4.488.368,00	116.534.397,07	240.213.402,56	191.411.342,03	89.263.921,64
FLUJO DEL INGRESO DE LA PRODUCCION	561.149,00	6.163.371,27	126.038.490,40	223.110.788,09	117.403.311,90	77.025.786,99
TOTAL EGRESOS	351.764,66	2.135.804,34	38.462.680,79	38.345.762,85	26.123.614,81	16.371.237,38
FLUJO DE CAJA	912.913,66	8.299.175,61	164.501.171,19	261.456.550,94	143.526.926,71	60.654.549,61

Descripción	2017	2018	2019	2020	2021
	Ingresos de la superficie intervenida CACAO (354.000 has)	510.693.272,73	583.649.454,55	656.605.636,36	729.561.818,18
Hectáreas intervenidas en CACAO	354.000,00	354.000,00	354.000,00	354.000,00	354.000,00
Costo de instalación y mantenimiento CACAO (609.52 USD/ha)	215.770.080,00	215.770.080,00	215.770.080,00	215.770.080,00	215.770.080,00
INGRESO POR CACAO	294.923.192,73	367.879.374,55	440.835.556,36	513.791.738,18	513.791.738,18
Ingresos de la superficie intervenida CAFÉ ROBUSTA (30.000 has)	50.297.838,97	72.444.707,31	86.286.500,02	86.286.500,02	86.286.500,02
Hectáreas intervenidas en CAFÉ ROBUSTA	30.000,00	30.000,00	30.000,00	30.000,00	30.000,00
Costo de instalación y mantenimiento CAFÉ ROBUSTA (2806.26 USD/ha)	84.187.800,00	84.187.800,00	84.187.800,00	84.187.800,00	84.187.800,00
INGRESO POR CAFÉ ROBUSTA	33.889.961,03	11.743.092,69	2.098.700,02	2.098.700,02	2.098.700,02
Ingresos de la superficie intervenida CAFÉ ARABIGO (105.000 has)	301.798.225,68	379.576.367,19	376.081.789,86	328.789.416,40	328.789.416,40
Hectáreas intervenidas en CAFÉ ARABIGO	105.000,00	105.000,00	105.000,00	105.000,00	105.000,00
Costo de instalación y mantenimiento CAFÉ ARABIGO (2805.23 USD/ha)	294.549.150,00	294.549.150,00	294.549.150,00	294.549.150,00	294.549.150,00
INGRESO POR CAFÉ ARABIGO	7.249.075,68	85.027.217,19	81.532.639,86	34.240.266,40	34.240.266,40
FLUJO DEL INGRESO DE LA PRODUCCION	268.282.307,38	441.163.499,05	524.466.896,24	550.130.704,60	550.130.704,60
TOTAL EGRESOS	4.564.039,93	1.236.250,00	1.201.250,00	1.118.000,00	1.048.000,00
FLUJO DE CAJA	263.718.267,45	439.927.249,05	523.265.646,24	549.012.704,60	549.082.704,60

Fuente: MAGAP

Elaborado por: MAGAP

Como se puede percibir, en el flujo financiero del proyecto de Reactivación de la Caficultura Ecuatoriana se contemplan únicamente los costos de instalación y mantenimiento en que incurrirá el MAGAP al ejecutar el proyecto a nivel nacional, sin embargo no se toma en cuenta las prioridades

que tiene el sector cafetalero de cada provincia cuyas realidades difieren entre sí, además no se consideran los costos para el desarrollo de actividades orientadas a darle sostenibilidad al proyecto como las capacitaciones del personal humano, ni los costos para solventar factores exógenos como los cambios climáticos, razón por la cual si bien este flujo permite tener una idea vaga de los recursos con los que contaría la provincia de Zamora Chinchipe para replicar el proyecto Café AECID, estos recursos no son suficientes para desarrollar todas las actividades que engloba el proyecto en cuestión.

Por este motivo es necesario identificar otras fuentes que aportarán con los recursos económicos y financieros faltantes; una de ellas es la AECID que a pesar de no considerar a Zamora Chinchipe entre sus prioridades geográficas, dentro de su precisión presupuestaria contempla que asignará al menos el 80% de su presupuesto en Ecuador a las prioridades establecidas en el MAP 2014-2018 Ecuador - España, entre las que consta el sector productivo, y que el 20% restante podrá ser destinado a otras prioridades del Plan Nacional para el Buen Vivir que no estén contenidas en este Marco, se prevé que los recursos que posee la Agencia para usar en el Ecuador hasta el año 2018, a través de los diferentes instrumentos no reembolsables, alcanzarán los 13,8 millones de euros (AECID y SETECI, 2014).

Otra de las fuentes de financiación para replicar el proyecto en Zamora Chinchipe es el Gobierno Autónomo Descentralizado Provincial, que destina parte de su presupuesto al fomento productivo de varios productos agrícolas entre los que destaca el café, sin embargo según datos de la rendición de cuentas del período agosto 2010 - julio 2011 de los US\$ 25'209.999,57 con los que contaba el GAD apenas el 7,37% fue destinado al fomento productivo (Gobierno Autónomo Descentralizado Provincial de Zamora Chinchipe, 2011). A pesar de ello de acuerdo a la rendición de cuentas del año 2014, dentro del proyecto cadenas de valor en lo que respecta al café se produjeron 120.000 plantas en viveros (Comunicación Social Gobierno Provincial de Zamora Chinchipe, 2014) lo que indica que el Gobierno si está trabajando por el desarrollo del sector, no obstante y haciendo alusión a la teoría de desarrollo local que afirma que para introducir innovaciones productivas se debe crear una estrategia mediante la cooperación territorial de los actores (Albuquerque, 2003) cabe señalar que para lograr llevar a cabo todas las actividades que el proyecto Café AECID engloba, es necesario que quienes están detrás de la gestión de este proyecto busquen otras fuentes de ingreso ya sea en el Estado

y sus distintos organismos o en los mismos caficultores que pueden aportar incluso con mano de obra de carácter voluntario.

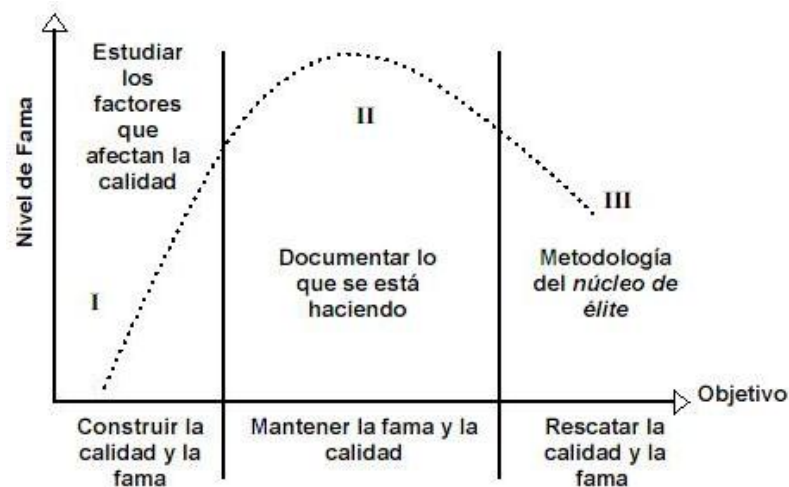
3.4. Valor agregado

En el siguiente subcapítulo se identificarán las adecuaciones necesarias en relación al aumento de valor agregado que deberán ser empleadas en Zamora Chinchipe para replicar el proyecto Café AECID. Para comenzar se explicará el proceso a seguir para estandarizar y proteger la calidad del café una vez se obtenga la DO y además se establecerá un boceto de las condiciones que deberá cumplir el café zamorano para poder ser certificado, en segundo lugar se identificarán a los beneficiarios directos del proyecto que serán los encargados de añadir valor al producto y para concluir se hablará de una serie de ventajas a las que podrán acceder los caficultores zamoranos a través de la obtención de la DO, que los incentivarán a darle un valor extra al café cuya calidad se vincula principalmente al territorio en donde ha sido producido.

3.4.1. Denominación de origen café Zamora Chinchipe

Las estrategias para la implementación de una DO y el grado de éxito que se puede alcanzar están condicionadas a cada caso, no obstante en términos generales se pueden prever tres escenarios posibles en función del nivel de fama y del objetivo que se quiere alcanzar: 1) al existir deficiencias en cuanto a la calidad del producto que se comercializa, lo que se busca es analizar los factores que lo han afectado para a partir de ello construir la fama y calidad del mismo, 2) cuando el producto ya ha adquirido cierta fama y prestigio derivado de sus cualidades, lo que se prevé es realizar un trabajo de documentación de los métodos y procedimientos de cultivo con el fin de estandarizar y proteger la calidad alcanzada y 3) en caso de que la calidad y la fama del producto han ido disminuyendo, el trabajo implica identificar y desarrollar zonas núcleo con potencial de calidad en un proceso que sin duda toma mucho más tiempo y en el cual se debe lidiar con un antecedente de inconsistencia desfavorable (Avelino, Fonseca, Román y Romero, 2006).

GRÁFICO 7
 ESTRATEGIAS POSIBLES EN LA CONSTITUCIÓN DE UNA IG O DOP EN
 FUNCIÓN DE SU NIVEL DE FAMA Y SU OBJETIVO



Fuente: Avelino et al
 Elaborado por: Avelino et al

En lo que al café de Zamora Chinchipe se refiere, el segundo escenario es el que más se apega a su realidad puesto que en los cantones Palanda y Chinchipe, que constituirían la zona geográfica de producción, extracción o elaboración del café protegida bajo la DO “CAFÉ PALANDA-CHINCHIPE”, existen áreas de cultivo del grano ubicadas en zonas agroclimáticas de gran importancia ecológica y con características especiales que han hecho posible la producción de un café de calidad superior que ha sido reconocido en eventos de cata internacionales. Para estandarizar y proteger la calidad alcanzada del producto es necesario definir los parámetros o pliego de condiciones que este debe cumplir, los cuales según el Director Nacional de Obtenciones Vegetales y Conocimientos Tradicionales del IEPI, son principalmente factores naturales entre los que se encuentran la composición del suelo, el clima, la altitud y los aspectos topográficos y factores humanos especiales que son aquellos sobre los cuales el hombre tiene influencia directa como las técnicas, procedimientos y la elaboración (Usiña, 2015).

Si bien en este análisis no es posible delimitar los parámetros definitivos que deberá cumplir el café protegido por la DO “Café Palanda-Chinchipe”, proceso que requiere, como se hizo en Marcala, de la recolección de muestras del área de influencia de la DO (AECID, IHCAFE y SETCO, 2008) así como de la participación activa de cada uno de los actores que tienen un papel en la elaboración de la calidad del producto (Avelino et al, 2006) que en el caso de

Zamora Chinchipe es casi nula, si se puede documentar las características que individualizan al café zamorano, para tener una idea de cuál sería el pliego de condiciones que permitirá a los mismos caficultores asegurarse que su café está en condiciones de ser certificado:

TABLA 7
BOCETO DEL PLIEGO DE CONDICIONES DEL CAFÉ AMPARADO BAJO LA
DO CAFÉ PALANDA CHINCHIPE

Café verde sin defectos físicos primarios, apto para producir bebida de café, con una humedad deseada de 12%	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
Fragancia/ aroma	Panela, floral, chocolate, miel, malta, hierba luisa, herbal, cereal, caña
Sabor	Dulce mediano, acaramelado, afrutado
Acidez	Media, mandarina, limpia, refrescante, naranja, manzana verde
Balance	Equilibrado
Cuerpo	Cremoso balanceado o denso, seco y aceitoso
Sabor residual	Dulce

Fuente: Usiña

Elaborado por: Katherine Castro Piñuela

Para concluir es importante mencionar que una vez definido el pliego de condiciones, los caficultores zamoranos que se comprometieron a obtener la Denominación de Origen del café de la provincia den continuidad al proceso (Ver ANEXO 20), el cual se esperaba finalizará en el año 2014, pero quedó incluso porque únicamente el IEPI cumplió con el primer paso del proceso concerniente a subir la solicitud en línea mediante solicitud de oficio, mientras los miembros de las asociaciones de caficultores no consumaron el resto de pasos (Usiña, 2015). Es necesario que la participación de quienes están detrás de este proceso más que ideológica sea pragmática (Gallicchio, 2010), que tal y como sostiene Albuquerque (2003) en su teoría de desarrollo local, se abandonen las actitudes pasivas entre las que destaca la ayuda de terceros actores, y que más bien exista decisión propia y convicción del esfuerzo para que esta estrategia de desarrollo logre ser competitiva y sostenible en un futuro no muy lejano.

3.4.2. Beneficiarios

Si bien dentro de la presente investigación no se realizó un estudio de campo que permita tener un mayor acercamiento a la investigadora con los principales implicados dentro del proyecto, se llevó a cabo un análisis exhaustivo del sector cafetalero de Zamora Chinchipe mediante el uso del

Enfoque de Marco Lógico (EML), herramienta que dota a la planificación de proyectos de un procedimiento sistemático (Ver ANEXO 21) para ir avanzando a lo largo de todas las fases de un proyecto de desarrollo (Cámara y Gómez, 2003), para identificar cuál sería el grupo beneficiario del proyecto, conformado por quienes están estrechamente relacionados con el impacto y la pertinencia del proyecto (Grupo de Trabajo Metodológico de la Agencia de Noruega para la Cooperación para el Desarrollo [NORAD], 1990).

Para los propósitos de esta investigación se utilizó únicamente la fase de identificación del EML, cuyo primer paso es el análisis de participación donde se debe desarrollar una imagen global de los individuos, los grupos de interés y las entidades involucradas analizando sus características sociales y económicas, sus principales intereses y prioridades, para lo cual se debe elaborar una lista que contemple a quienes se considera serán los beneficiarios directos de la intervención así como a los demás colectivos presentes en la zona de influencia del proyecto que puedan resultar afectados positiva o negativamente, directa o indirectamente, los cuales serán clasificados como beneficiarios indirectos, excluidos y perjudicados que podrían llegar a convertirse en oponentes (Grupo de Trabajo Metodológico de NORAD, 1990; Cámara y Gómez, 2003), tal y como se demuestra en la tabla a continuación:

**TABLA 8
ANÁLISIS DE PARTICIPACIÓN**

BENEFICIARIOS DIRECTOS	BENEFICIARIOS INDIRECTOS	EXCLUÍDOS /NEUTRALES	PERJUDICADOS/ Oponentes POTENCIALES
Caficultores zamoranos asociados	Caficultores zamoranos no asociados	Acopiadores minoristas y mayoristas	Intermediarios
	Familias de los caficultores asociados y no asociados		Empresas privadas vendedoras
	Proveedores de insumos		Caficultores de otras provincias
	Transportistas		Caficultores extranjeros
	GAD de Zamora Chinchipe		
	Gobierno central		
	Consumidores finales nacionales y extranjeros		

Fuente: Gobernación de Zamora Chinchipe, Gobierno Autónomo Descentralizado de la Provincia de Zamora Chinchipe, Gobierno Provincial de Zamora Chinchipe. MAGAP, Revista El Agro y Unidad de Gestión Territorial de Zamora Chinchipe

Elaborado por: Katherine Castro Piñuela

* Se tomó como base la información recabada en el capítulo II de la presente investigación

Con el desarrollo del análisis de participación, se concluyó que los beneficiarios directos del proyecto serán los caficultores zamoranos asociados, quienes al tener una idea más amplia de cuáles son las ventajas de obtener la Denominación de Origen del café de Zamora Chinchipe y al haberse previamente comprometido mediante un acta a obtener la DO sabrán sacar el máximo provecho del proyecto, el cual a su vez les permitirá agilizar el proceso y les dotará de las herramientas necesarias para añadirle valor al café. Cabe señalar que en este grupo de beneficiarios directos no se incluyó a los caficultores no asociados porque estos al no tener acceso a información acerca de la importancia de contar con una Denominación de Origen que ampare su producto y al no poseer una figura que los represente entorpecerían el proceso, sobretodo en un inicio, donde se necesita gente orientada al negocio del café que luche por reimpulsar la producción local.

Es importante mencionar que después de que se dé inicio al proyecto, se espera que el grupo de beneficiarios directos poco a poco aumente, una vez los caficultores zamoranos no asociados identifiquen la importancia de agremiarse para poder acceder a los beneficios de la DO. En cuanto a los beneficiarios indirectos, estos serán las familias de los caficultores que mediante la implementación del proyecto se espera mejoren sus niveles de vida, el GAD de la provincia y el Gobierno central dado el prestigio que adquirirán tras obtener la primera denominación de origen dentro del sector cafetalero del país, los consumidores nacionales que podrán comprar café de calidad a costos menores que aquellos importados y los consumidores extranjeros que podrán adquirir un nuevo producto de calidad garantizada y el resto de actores que forman parte de la cadena de valor productiva del café como son los proveedores de insumos y los transportistas.

3.4.3. Incentivos

Como mencionado a lo largo de la presente investigación, contar con la Denominación de Origen del café de Zamora Chinchipe, trae consigo una serie de beneficios entre los que destacan convertir a los caficultores de la provincia en los principales beneficiarios de las ganancias generadas por el sector así

como permitir al café ecuatoriano dejar de lado su condición de un commodity más en el mercado internacional, sin embargo fundamentándose en el hecho de que en Zamora Chinchipe no todos los actores detrás de la cadena de valor del café se apropian de este proceso, es necesario que, como sostiene Gallicchio (2010) en su teoría de desarrollo local, se definan uno o varios ámbitos comunes en los cuáles los distintos actores puedan formar parte de los procesos y beneficiarse de los resultados, para que esta estrategia territorial tenga el éxito esperado.

En lo que a esta investigación se refiere, la búsqueda de los mencionados ámbitos comunes se llevará a cabo a través de la identificación de incentivos que faciliten a los caficultores identificar la importancia de añadir valor agregado al café de la provincia. Desde un punto de vista económico, es claro que los cafés de origen únicos reciben precios significativamente superiores al de productos estándar, los datos de las acciones para cafés de origen único demuestran que el país y región de origen constituyen por sí solos un valioso determinante de los precios pagados por importadores y tostadores, no obstante cabe señalar que a este segmento de mercado, que produce un gran interés en los consumidores, sobretodo internacionales, pueden acceder exclusivamente las mejores calidades de café (Dirección de Inteligencia Comercial PRO ECUADOR, 2013).

De este último punto derivan los incentivos productivos como son la dotación de herramientas de control, equipos de oficina y equipos para la catación de café y control de calidad, que los caficultores de Marcala recibieron a través del proyecto Café de la Cooperación Española (AECID, IHCAFE y SETCO, 2008) y a los cuales los caficultores zamoranos podrán acceder para mejorar la calidad de su café en caso de que se replique el proyecto. Es importante mencionar que este tipo de incentivos además son de gran utilidad en momentos de crisis, donde la productividad de los cafetales como los precios del grano disminuyen, ya que los productos diferenciados y de calidad son menos propensos a perder su cartera de clientes (Consejo Regulador de la Denominación de Origen Café de Marcala, 2013).

Finalmente entre otros de los incentivos que generaría la DO “Café Palanda-Chinchipe”, están proteger al café de caficultores de otras zonas o de intermediarios, que quieren aprovecharse del prestigio que han creado los caficultores tras años de experiencia, fomentar la organización social de la

zona, aspecto clave para iniciar el proceso de certificación como para dar continuidad al mismo, mejorar la renta de los agricultores y en consecuencia su calidad de vida y las áreas en donde habitan e incluso desarrollar actividades turísticas complementarias a la producción de café (AECID, IHCAFE y SETCO, 2008) que permitirían a los zamoranos diversificar sus fuentes de ingreso. Si bien en lo que a valor agregado respecta no existen actividades específicas que desarrollar para replicar el proyecto Café AECID, es de suma importancia poner en práctica el principio de la teoría de desarrollo local de reconocer y articular la diversidad de actores con lógicas e intereses disímiles (Gallicchio, 2010) al identificar medios que impulsen a todas las personas que de una u otra manera se relacionan con la actividad cafetalera dentro de la provincia para convertirla en el motor de Zamora Chinchipe.

Considerando que cada país y cada una de sus regiones son contextos diferentes y particulares se realizó un análisis comparativo a nivel económico, socio-cultural y productivo entre el municipio de Marcala y la provincia de Zamora Chinchipe que permitió determinar que si bien el potencial del sector cafetalero zamorano no está siendo explotado de la misma manera que en Marcala, preservar la actividad cafetalera en la provincia requiere que los zamoranos, en consonancia con la teoría de desarrollo local, perciban al sector como una obra que necesita trabajar a velocidad colectiva y que tomen en cuenta los siguientes aspectos que concuerdan con la teoría de desarrollo local: i) en lo que a fortalecimiento institucional se refiere es necesario incluir a todos los actores tanto en los procesos como en la toma de decisiones, cuya participación deber ser pragmática ii) la clave para mantener la calidad del café se basa en la introducción de innovaciones organizacionales, sociales e institucionales y iii) para añadir valor a un producto se necesita identificar ámbitos comunes en donde los actores además de formar parte del proceso se beneficien de los resultados. Fundamentándose en este análisis se puede apreciar que se cumplió con el objetivo específico del capítulo de identificar las adecuaciones necesarias en relación al aumento de valor agregado, mejoramiento de la calidad y fortalecimiento institucional para replicar el proyecto Café AECID.

VI. ANÁLISIS

En conformidad con el objetivo general de la presente investigación que consiste en analizar las líneas de acción de valor agregado, calidad y fortalecimiento institucional del proyecto de cooperación Café AECID referentes a la obtención de la denominación de origen del café de Marcala (Honduras) y su aplicación en Zamora Chinchipe (Ecuador), se ha examinado las causas que motivaron a los caficultores de Marcala a desarrollar el mencionado proyecto, la raíz de sus líneas de acción y los resultados alcanzados entre los que destaca la obtención de la Denominación de Origen del café de Marcala; se ha estudiado la potencialidad del sector cafetalero de Zamora Chinchipe para producir cafés diferenciados; y se ha identificado las diversas actuaciones y adecuaciones que deberían desarrollarse en esta provincia para que logre convertirse en el escenario propicio para que se lleve a cabo un proyecto similar. A continuación el análisis:

En Honduras el municipio de Marcala ubicado en el departamento de La Paz, que se destaca por la producción de café de alta calidad debido a sus niveles de altura y su tradición ancestral en el cultivo del grano, ha constituido hasta el año 2014, la salida de la pobreza para miles de familias del país, quienes conscientes del valor cultural y de las arduas horas de trabajo que hay detrás de cada grano de café, establecieron con convicción y decisión propia una estrategia de desarrollo que se cristalizó en el Proyecto Café AECID que en consonancia con la teoría de desarrollo local, teoría escogida para el desarrollo de esta investigación, tuvo como finalidad reactivar la economía y mejorar la calidad de vida y el bienestar social de los habitantes de un territorio específico mediante el aprovechamiento de un recurso propio del lugar y de las potencialidades del tejido económico y social local, apoyado en las políticas nacionales y en la autonomía local, como argumentan Gallicchio, Carrillo y Pérez, promotores de la teoría de desarrollo local.

Los caficultores marcalinos, principales autores de este proyecto, supieron valerse de las dificultades por las que atravesaba el sector, producto de la globalización económica y las convirtieron, tal y como sostiene Alburquerque en su teoría de desarrollo local, en oportunidades para ser aprovechadas desde adentro. Encontraron en la denominación de origen el medio para insertarse en lo global de manera competitiva, al añadirle un valor extra al café para que éste dejara de lado su condición de commodity y para

que todos los actores detrás de la cadena de valor productiva no tuvieran que preocuparse más por los efectos colaterales que traen consigo las crisis mundiales o, en este caso, la desenfrenada sobreproducción de café a nivel internacional.

El éxito del proyecto fue posible gracias al apoyo que recibió el sector cafetalero por parte del gobierno hondureño, el cual al ser testigo de las consecuencias negativas que se producirían al no potenciar los recursos del sector, decidió, conforme a lo que sustenta Albuquerque en su teoría de desarrollo local, introducir innovaciones organizacionales, sociales e institucionales, todas estas resumidas en la Política Cafetalera Nacional (PCN) que más que ser un cuerpo legal que reúne las directrices que deben ser acatadas por los diferentes actores dentro del sector, es un mecanismo con el cual, de acuerdo con uno de los argumentos de la teoría de desarrollo local de Gallicchio, se reconocen y articulan la diversidad de agentes locales con intereses y lógicas diversas y que integra, conforme a lo que defiende Albuquerque en esta misma teoría, perspectivas ambientales, sociales, culturales y de desarrollo humano, que ha estimulado a los actores a cooperar y negociar entre ellos mediante la conformación de asociaciones de caficultores e instituciones de apoyo para desarrollar, fortalecer y solventar los problemas de la industria.

No obstante, la articulación de los actores locales no constituyó el único factor determinante para el progreso de la caficultura hondureña; la capacidad de los marcalinos para “endogeneizar” oportunidades externas es otro de ellos. A pesar de que se considera que llevar a la práctica la teoría de desarrollo local consiste esencialmente en impulsar un recurso potencial de carácter endógeno, es importante indicar que su aplicación, según Albuquerque, también tiene que ver con saber aprovechar las oportunidades exógenas de un territorio, ejemplo de esto es el hecho de que con la intervención de la colonia alemana que se estableció en Honduras producto de la disposición del Estado de modernizar las estructuras socioeconómicas tradicionales, los caficultores supieran absorber los conocimientos técnicos que poseían estos actores extranjeros para mejorar la calidad del café así como la promoción que habían emprendido en el mercado Europeo para poder expandir su cartera de clientes.

Este principio también se aplicó al obtener la Denominación de Origen del café de Marcala, basándose en el hecho de que la predilección por

consumir cafés especiales o diferenciados a nivel internacional estaba incrementando. Cabe indicar que la fórmula detrás del éxito que ha convertido a esta indicación geográfica en un sistema competitivo y sostenible, ha sido invertir en la formación del capital humano responsable de mantener y mejorar la calidad del café que constituye una de las claves para que un producto pueda ser protegido por una DO. Además el acoplamiento entre los diferentes niveles de gobierno, tanto en Marcala como a nivel país, durante la gestión y formulación de políticas, en consonancia con uno de los principios de la teoría de desarrollo local de Gallicchio, ha permitido que los activos de la región sean potenciados al máximo y se obtengan resultados trascendentales para el país entre los que destaca la declaración de la siembra de café como patrimonio de Marcala, la elaboración de la previamente citada Política Cafetalera Nacional e indiscutiblemente la obtención de la DO Café Marcala.

En lo que a la intervención de la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo concierne, esta se caracterizó por más allá de brindar al país receptor los recursos económicos necesarios para ejecutar el proyecto Café AECID, que en conformidad con uno de los fundamentos de la teoría de desarrollo local de Albuquerque no son suficientes para el alcanzar el pleno desarrollo de un territorio, brindar asistencia técnica a los actores nacionales, en especial a los medianos y pequeños productores, apoyándose en la experiencia con la que estos cuentan. En base a este razonamiento se establecieron las líneas de acción del proyecto que se concentran en la articulación de actores, en la participación activa de los mismos y en el uso de los recursos propios, principios básicos de la teoría de desarrollo local.

Es importante destacar que la inserción de nuevos actores dentro del proyecto que habían sido históricamente excluidos como jóvenes y mujeres, quienes participan dentro de las organizaciones gremiales y en actividades relacionadas a la promoción y protección del café, fue fundamental para el progreso del sector. En lo que respecta a la DO cabe señalar su labor como mecanismo para mejorar la imagen del café hondureño a nivel internacional y garantizar su origen y calidad, para mantener una ventaja competitiva frente a otros países cafetaleros que ya tienen una imagen asentada en el mercado internacional, para fomentar a los caficultores a potenciar al máximo las ventajas de su territorio y lo que es más importante para que quienes más esfuerzo dedican dentro de la cadena de valor productiva se conviertan en los generadores y administradores de riqueza.

Si bien con el proyecto Café AECID se logró posicionar al café de Honduras entre los mejores a nivel internacional, la realidad económica de Marcala, a pesar de que su café se encuentra amparado por la Denominación de Origen desde el año 2005, es muy similar a la de Zamora Chinchipe al contar ambas localidades con economías en vías de desarrollo cuya mayor fuerza de trabajo se encuentra en la producción agrícola que es la base de su crecimiento económico y al tener tasas de pobreza que superan el 60%, hecho que demuestra la relevancia que representaría para la provincia ecuatoriana replicar las líneas de acción del proyecto en cuestión referentes a la obtención de la Denominación de Origen del café de Marcala. El café es el principal cultivo permanente de Zamora Chinchipe, el cual cuenta con características especiales producto de las condiciones climáticas, ambientales y del suelo, que le han posibilitado entrar en la categoría de cafés diferenciados por los que el caficultor recibe mayores ingresos.

Sin embargo en la práctica, el sector cafetalero no está generando a los caficultores zamoranos lo que ellos esperan recibir por el trabajo que invierten, principalmente como consecuencia de que el proceso de circulación y de comercialización del café de la provincia se encuentra concentrado mayoritariamente en manos de intermediarios, quienes a pesar de no formar parte de la cadena de valor productiva obtienen injustamente el mayor porcentaje de ganancia de la producción de este grano y quienes en muchas ocasiones dejan a los productores sin los recursos necesarios para invertir en un nuevo ciclo productivo; razón por la cual la mayoría de los caficultores, en especial quienes no forman parte de una asociación productiva, prefieren abandonar sus cultivos y dirigir sus esfuerzos a actividades que les generen mayor rentabilidad a corto plazo, sin tomar en cuenta que para que el sector cafetalero rinda frutos debe ser percibido como una obra en constante construcción que necesita trabajar a velocidad colectiva tal como afirma Gallicchio en su teoría de desarrollo local.

Pese a ello, un grupo de caficultores asociados actuaron conforme a uno de los principios de la teoría de desarrollo local de Gallicchio, identificando sus problemáticas en común que en este caso giraban en torno a la excesiva presencia de intermediarios dentro del sector y justificándose en ello decidieron trabajar en conjunto para encontrar el medio que les permita modificar esta condición y beneficiarse del cambio. Los caficultores zamoranos explotaron el potencial que tiene su territorio para producir cafés especiales sobre todo en

los cantones de Palanda y Chinchipe y al igual que en Marcala supieron valerse del interés creciente que existe por este tipo de cafés, sobre todo a nivel internacional, y encontraron en la Denominación de Origen el mejor recurso para convertirse en los principales beneficiarios dentro de la cadena de valor productiva; llevar a cabo esta iniciativa fue posible gracias al apoyo de las autoridades de los cantones Palanda y Chinchipe y del Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual (IEPI) quienes mediante un acta se comprometieron a dar inicio al proceso para obtener la Denominación de Origen “Café Palanda-Chinchipe”.

Además de esto, existen otros elementos que demuestran la capacidad que tiene el sector cafetalero de Zamora Chinchipe para obtener esta certificación; la articulación que existe entre los diferentes niveles de gobierno dentro del territorio es uno de ellos, a través de la cual además de aplicarse uno de los principios de la teoría de desarrollo local de Gallicchio, se ha dado lugar a la firma de convenios y a la ejecución de proyectos y talleres en pro del desarrollo del sector, que si bien se basan en dotar recursos productivos también se preocupan por instruir a los caficultores para que sean capaces de darle un uso apropiado a los mismos. Además de la firma de convenios, otra gran ventaja de la que los zamoranos pueden sacar provecho es el proyecto de Reactivación de la Caficultura Ecuatoriana encabezado por el MAGAP, al tratarse de otra importante fuente de recursos productivos destinados para la rehabilitación o establecimiento de cafetales así como para la siembra y producción de café especial; con este proyecto también se brinda asesoría técnica a los productores para que sepan entre varias cosas, de qué manera actuar frente a las infecciones a las que están expuestos sus cafetales.

La creación de los territorios de producción limpia (TPL), es otro de los elementos que posibilitan al café de Zamora Chinchipe estar más cerca de obtener una DO, al coincidir con las políticas medioambientales sustentadas por los exponentes de la teoría de desarrollo local Carrillo y Pérez, que protegen al medio ambiente y preservan la calidad de los recursos naturales y por consiguiente la calidad del café que constituye el móvil para que una DO logre ser competitiva y sostenible en el tiempo. Al mismo tiempo, los concursos que se desarrollan a nivel país dentro del sector cafetalero aportan a que sea factible que el café de la provincia sea amparado por este sistema, precisamente porque estos tienen el objetivo de incentivar a los productores a incrementar la calidad del grano, con lo cual se estimula a nacionales y

extranjeros a consumir el café nacional, en especial el de la provincia en cuestión que ha logrado posicionarse entre los primeros lugares durante los últimos años, y se incrementa el número de clientes.

De igual modo, con el desarrollo de este tipo de concursos se ha logrado fomentar en los caficultores zamoranos no asociados el interés por formar parte de las asociaciones productivas de Zamora Chinchipe debido a los beneficios que hacerlo representa: además de que su producto logra ser reconocido en el Ecuador y en el extranjero, estos productores pueden ampliar su capacidad productiva, formar coaliciones estratégicas con tostadores, importadores y distribuidores, sacar provecho de las diferentes certificaciones con las que cuentan los productos que pertenecen a la asociación y solventar las deficiencias de cooperación del sector y del mercado, como la excesiva presencia de intermediarios en el caso de Zamora Chinchipe.

Pese a que a nivel provincial son varias las asociaciones de caficultores que los respaldan, la falta de comunicación y de una apropiada designación de responsabilidades dentro de ellas ha provocado que no se haya dado continuidad al proceso ni cumplido con el compromiso de incluir más información referente al café de la zona, lo que constituye uno de los requisitos para completar el proceso para obtener esta certificación, motivo por el cual aunque estas asociaciones cuentan con el apoyo de las autoridades de la provincia y del IEPI y aunque el café zamorano posee las características para estar protegido por este sistema, éste continúe siendo un cultivo más de la provincia que sigue viéndose perjudicado por factores externos y por procesos de producción y sobretodo de comercialización deficientes.

Producto de la falta de iniciativa de estas asociaciones y del hecho que los recursos destinados a Zamora Chinchipe por el MAGAP, a través del proyecto de Reactivación de la Caficultura Ecuatoriana, no son suficientes para llevar a cabo todas las actividades necesarias para obtener una DO, se propone replicar las líneas del proyecto Café AECID referentes a la obtención de la DO con el objetivo de que una agencia de cooperación internacional, en este caso la AECID mediante su vasta experiencia dentro del sector cafetalero, brinde a los caficultores zamoranos los medios económicos y las herramientas para que el café zamorano obtenga esta certificación. Sin embargo el hecho de que esta agencia haya participado en un proyecto dentro del sector cafetalero de Honduras, no supone que en Zamora Chinchipe se tenga o pueda ejecutar

un proyecto similar, en especial cuando en el Marco de Asociación País Ecuador-España 2014-2018 esta provincia no consta entre las zonas geográficas prioritarias en donde la Cooperación Española debe intervenir.

Aunque por lo antes mencionado resulta difícil justificar una intervención en esta zona, existen factores que demuestran que replicar este proyecto en un futuro es realmente viable, tales como que la AECID durante el período 2007-2014 haya ejecutado varios proyectos dentro de esta provincia, que se reconozca la experiencia que tienen los caficultores al darles autonomía para actuar, que el desarrollo productivo local conste entre las prioridades de la cooperación española y que existan cuerpos legales en el Ecuador que apoyan al progreso del sector cafetalero y que en lo que respecta a la cooperación internacional reconocen la importancia de la cooperación sur-sur como un medio que además de compartir la experiencia entre países que tienen problemas y desafíos similares, otorga una mayor dependencia a los países receptores y respeta su soberanía.

Las adecuaciones necesarias para que sea factible replicar este proyecto y para que logre ser avalado por la SETECI, tienen que ver con utilizar el ejemplo de Marcala como experiencia sur-sur, mediante acciones como articular el interior de la base socioeconómica local, principio básico de la teoría de desarrollo local de Albuquerque, con el establecimiento de una estructura organizativa que esté conformada por representantes de toda la cadena de valor productiva del café e incentivando a los actores que no están asociados a formar parte de las asociaciones productivas para que su café puede estar amparado por una DO, mejorar la calidad del café y mantenerla a través de la transferencia de conocimientos, tecnología e innovación y la conformación de un ente administrador encargado de velar por el normal funcionamiento del sistema DO y finalmente en que los caficultores, principales beneficiarios detrás de este proyecto, reconozcan la importancia de añadir valor al café para que su participación sea más que ideológica, pragmática.

VII. CONCLUSIONES

Una vez desarrollado el presente trabajo de titulación y su correspondiente análisis, se puede constatar que la hipótesis planteada que consiste en reconocer si las líneas de acción de valor agregado, mejoramiento de calidad y fortalecimiento institucional del proyecto de cooperación Café AECID que permitieron la obtención de la denominación de origen del café Marcala (Honduras), podrían ser replicadas en la provincia cafetalera ecuatoriana de Zamora Chinchipe para lo cual se realizarían las adecuaciones necesarias en competitividad y sostenibilidad con el fin de promover un desarrollo local integrado, se cumple de manera parcial; puesto que, en efecto, la potencialidad que tiene el sector cafetalero de Zamora Chinchipe para producir cafés diferenciados así como el apoyo que recibe de los diferentes niveles de gobierno a nivel nacional y provincial lo convierte en el escenario propicio para replicar las líneas de acción del proyecto Café AECID referentes a la obtención de la denominación de origen café de Marcala, sin embargo cabe reconocer que el hecho de que la AECID haya participado en un proyecto de un país con un contexto similar no significa que este pueda ser replicado en el Ecuador ya que previamente tienen que ser considerados algunos elementos entre los que predominan la gestión de la Cooperación Internacional en el país, las prioridades territoriales definidas entre el país receptor y el donante y la vía de financiación.

A continuación se desprenden las conclusiones que sustentan lo antedicho:

- Países como Honduras y Ecuador que se han caracterizado históricamente por poseer una economía primaria exportadora, son más susceptibles a verse afectados por las secuelas que dejan las crisis mundiales como la caída de los precios del café, más aún si no cuentan con algún tipo de herramienta como la denominación de origen que si bien no constituye por sí sola una solución para solventar las consecuencias a nivel económico, social y ambiental que traen consigo este tipo de crisis, asegura la mejora de renta de los caficultores.
- La constitución de la Denominación de Origen Café de Marcala demandó un esfuerzo conjunto de parte de actores locales, empresas privadas, organismos de cooperación e instituciones de interés público cuya

participación al centrarse en explotar el potencial con el que cuenta su sector cafetalero añadiéndole valor al grano y manteniendo su calidad, ha permitido que este sistema de calidad logre ser sostenible y competitivo en sus casi 10 años de implementación.

- La Denominación de Origen Café de Marcala ha producido un efecto detonante en la economía de esta región que ha impactado alrededor de toda la cadena de valor productiva del grano y en otros productos y servicios, logrando fomentar la integración del medio rural. Además ha generado una serie de beneficios entre los que destacan la protección del café del abuso e imitación de terceros, la preservación de las tradiciones y de la cultura de Marcala, el incremento de los ingresos de los caficultores y el contar con una herramienta de penetración de mercados.
- En Honduras, los actores públicos como el Estado, los gobiernos regionales y locales han ejercido una función importante en el desarrollo local del café vinculado al origen con la finalidad de incrementar su contribución al desarrollo rural sostenible a través de acciones como la creación de la Política Cafetalera Nacional, que ha creado las condiciones necesarias para fomentar el desarrollo de este producto favoreciendo su impacto positivo en los aspectos económicos, sociales y ambientales durante las diferentes etapas del círculo virtuoso de la calidad.
- La puesta en marcha del proyecto Café AECID fue posible dado el alto grado de convergencia entre los principios, metas y acciones estratégicas entre España y Honduras que se centró en solventar las necesidades reales del sector determinadas tras elaborar un diagnóstico sobre los problemas que impedían a la caficultura de Honduras desarrollarse de manera apropiada. La labor de la AECID se fundamentó en la formación del capital humano y en el respeto de la autonomía local.
- A pesar de que el proyecto Café AECID tuvo en el municipio de Marcala el éxito deseado, no ha contribuido a nivel municipal, regional ni nacional a solventar los altos índices de pobreza de sus habitantes, no porque el proyecto en sí haya presentado alguna falencia sino más bien porque en Honduras siguen prevaleciendo los índices de desigualdad económica, violencia y crimen por sobre las iniciativas que lleva el gobierno para el progreso del país.

- Aunque el proyecto café AECID ha servido como una herramienta para que los caficultores hondureños, en especial los que cuentan con el amparo de la DO Café Marcala, logren mejorar su nivel de ingresos, el desarrollo económico de la región no difiere del de la provincia de Zamora Chinchipe, lo que significa un aliciente para que los caficultores zamoranos, los diferentes niveles del gobierno del país y la AECID en Ecuador accedan a llevar adelante este proyecto que de ser replicado se caracterizaría no únicamente por ser un proyecto de cooperación exitoso sino por apuntar a una experiencia de cooperación sur-sur basada en el intercambio de conocimiento y experiencias entre países en desarrollo.
- Las características agronómicas y productivas que tiene el sector cafetalero del Ecuador evidencian el gran potencial que posee el país como productor de cafés diferenciados o especiales, sobretodo en provincias como Zamora Chinchipe que por su altura destaca como una de las zonas cafetaleras predilectas para la producción de este tipo de cafés. Tomando en cuenta que la demanda de productos alimenticios de calidad, en especial de un origen geográfico determinado está en constante crecimiento, obtener la denominación de origen del café de la provincia constituye una gran oportunidad para que el café de la provincia logre posicionarse en el mercado internacional.
- Si bien el café en Zamora Chinchipe constituye uno de los principales productos de exportación, son varios los problemas que provocan que los procesos de producción y comercialización del grano sean deficientes, tales como el mal manejo de los modos de producción y consumo que han generado una fuerte dependencia en insumos externos, el desuso de productos locales, la pérdida de conocimientos ancestrales y la falta de infraestructura reflejada en las vías que conectan las zonas de producción con las vías principales, que provocan que el número de compradores nacionales y extranjeros disminuya y que la calidad del café se deteriore o exista pérdida parcial o total del producto.
- Sin duda la excesiva injerencia de intermediarios dentro de los procesos de circulación y comercialización de las mercancías de Zamora Chinchipe, entre ellas el café, es uno de los principales detonantes para que la producción de este grano, a pesar de ser el principal cultivo permanente de

la provincia, no permita a quienes están detrás de esta cadena de valor productiva mejorar su calidad de vida, y los obligue a buscar su sustento en otras actividades, que en el corto plazo son más rentables, e incluso en la migración la salida a sus problemas.

- La participación del MAGAP en el sector cafetalero ecuatoriano con la puesta en marcha del proyecto Reactivación de la Caficultura Ecuatoriana ha sido la clave para que el Estado aprecie la potencialidad que tiene el sector, sin embargo al ser este proyecto de carácter nacional y al existir otras provincias como Manabí, Loja y Guayas que poseen rendimientos promedios relativamente más altos que Zamora Chinchipe en lo que a la producción de café se refiere, resulta complejo que el MAGAP destine los recursos suficientes que se requieren para ejecutar todas las actividades de cada una de las líneas de acción del proyecto Café AECID.
- La labor de la AECID en el Ecuador se centra en contribuir en la transformación de la matriz productiva a través de la puesta en marcha de proyectos y programas de cooperación que entre varios propósitos prioriza el desarrollo productivo a nivel local que coincide con el objetivo del proyecto que se busca replicar en Zamora Chinchipe, sin embargo en el MAP 2014-2018 establecido de manera conjunta entre España y Ecuador esta provincia no figura como una de las zonas prioritarias donde intervendrá la cooperación española, lo cual constituye el principal impedimento para que se logre ejecutar este proyecto.
- La legislación ecuatoriana en materia de Propiedad Intelectual no le proporciona una protección adecuada a las denominaciones de origen al no establecer una distinción doctrinaria entre estas últimas y las Indicaciones Geográficas, lo cual impide una correcta operatividad de este sistema en el país, no obstante la Decisión 486, norma con carácter supranacional que tiene aplicación directa e inmediata en los países miembros de la CAN y preeminencia sobre la legislación interna de estos, si lo hace.
- El trabajo en la socialización y conceptualización del tema DO es permanente. Al interior del sistema con todos los actores de la cadena del café, pero también a lo externo, hacia los actores de mercado e institucionales de respaldo. A pesar de esto, en Zamora Chinchipe a nivel

interno este trabajo se ha visto interrumpido por la falta de compromiso de los caficultores miembros de las asociaciones que no han dado el seguimiento que requiere el proceso para la obtención de la DO Café Palanda-Chinchipe.

- Pese a que concentrarse en que exista una articulación entre los diferentes actores dentro de la cadena de valor es fundamental para la obtención de una DO, existen otros requisitos no menos importantes que se deben cumplir para que este sistema de calidad pueda inscribirse y ser reconocido a nivel mundial como fortalecer el marco legal del país mediante la inclusión de reformas que diferencian al sistema DO de una marca cualquiera y establecer una entidad de administración, una autoridad capacitada y un reglamento que respalde al nombre protegido.

VIII. RECOMENDACIONES

A continuación se exponen las recomendaciones de la presente disertación:

- Con el objetivo de que los caficultores marcalinos logren sacar el máximo provecho a la DO de su café de una manera tal en que la situación socioeconómica de su municipio mejore así como la del país como tal, deben en lo que a la caficultura se refiere incentivar la producción de este grano a nivel nacional en cada una de las regiones donde sea posible cultivar café de calidad para con ello incrementar su productividad por hectárea, reducir sus costos y lograr en un futuro que una gran parte de su producción logre diferenciarse como la del municipio de Marcala.
- En cuanto a cómo mejorar la realidad económica de Marcala y del país en general, el gobierno debe concentrar sus esfuerzos en la educación como base fundamental para el cambio, invertir en salud, establecer estrategias que fomenten un aprovechamiento racional y sistemático de los recursos naturales, promover la venta de servicios que permitan diversificar los ingresos de los hondureños, en especial de aquellos que residen en zonas rurales, como el turismo y finalmente para mitigar el impacto de los fenómenos naturales adversos fortalecer la capacidad de los hogares para adaptarse, crear mecanismos de gestión de riesgo y desarrollar redes efectivas de protección social.
- Para modificar la situación económica de Zamora Chinchipe caracterizada por tener una limitada incidencia en la generación de recursos de autofinanciamiento para su economía, es necesario dar impulso a la investigación, la ciencia y la tecnología, sacando provecho del apoyo que está recibiendo la provincia por parte del gobierno central, de la presencia de diferentes asociaciones de caficultores y del hecho que esta sea una zona con aptitud para la producción de cafés especiales cuyo mercado está en constante crecimiento a través de capacitaciones que promuevan la denominación de origen.
- Con la finalidad de que la Federación Regional de Asociaciones de Pequeños Cafetaleros Ecológicos del Sur (FAPECAFES) pueda solventar las debilidades identificadas en el análisis FODA realizado en el Capítulo II

de la presente investigación, es necesario que quienes la integran saquen provecho de las fortalezas y oportunidades existentes, entre las que destacan: el aumento de la demanda de cafés especiales, el posicionamiento que tiene la Federación en el exterior que le ha permitido acceder a créditos internacionales con mayor facilidad y las condiciones geográficas y agroecológicas aptas que tiene su territorio para producir café de calidad; para que a partir de ello FAPECAFES mediante un crédito internacional logre incrementar su liquidez y en consecuencia la productividad de sus fincas, así como mantener la fidelidad de sus socios y el interés por mejorar la calidad del grano.

- Antes de dar inicio al proceso de establecimiento de la DO Café Palanda-Chinchipe, se debe valorar la iniciativa, la necesidad y el interés local por proteger este producto a través de un sistema de indicación geográfica, para lo cual se deben llevar a cabo convocatorias dentro de los cantones de Zamora Chinchipe donde se obtiene el café especial a ser protegido con el objetivo de además de fortalecer y promover la organización de todos los actores de la cadena del café, permitirles que se apoderen del proceso considerando que ellos serán los responsables de desarrollar, consolidar y por ende hacer sostenible la DO.
- Desde un inicio se debe buscar la integración de todos los actores locales y estatales e impulsar acuerdos y consensos que fortalezcan la gobernanza del sistema, que estarían a cargo de los miembros del Consejo Regulador de la DO Café Palanda Chinchipe como por ejemplo llegar a un consenso con el IEPI para que se continúe a los informes técnicos que la institución se comprometió a realizar y para que establezca plazos para la entrega de la documentación necesaria para obtener una DO o establecer acuerdos con las mismas organizaciones internacionales (COSPE, ICEA, Fundación Etea) que participaron en el proyecto Café AECID en pro del fortalecimiento institucional y en la búsqueda de sostenibilidad. Además, es fundamental que se fomente la creación de órganos de certificación nacionales debidamente acreditados, de forma que puedan brindar ese servicio a los productores interesados en distinguir sus productos con estos sistemas.
- Es necesario estimar los costos del proyecto antes de empezar, considerando no solamente a las estructuras organizativas e

institucionales, sino también la comercialización, la observancia legal y el control de calidad.

- El proceso de obtención de esta certificación además debe incluir una estrategia de mercadeo complementaria que contemple acciones de motivación local para que los actores involucrados, en este caso los caficultores, una vez reconozcan los beneficios que trae consigo contar con una DO que ampara a su producto del abuso de terceros, sientan la necesidad de formar parte de la primera experiencia en denominación de origen en el sector cafetalero ecuatoriano. Además de la motivación local, se requiere de una estrategia de posicionamiento del esfuerzo ante los mercados internacionales que permita a los consumidores extranjeros conocer el trabajo que existe detrás de cada grano de café zamorano y de esta forma generar demanda y confianza en el producto, para lo cual es necesario realizar eventos internacionales en alianza con el mercado y con otros actores nacionales como son PROECUADOR al ser el punto de contacto para atraer inversión extranjera y los representantes de la DO Café Palanda-Chinchipe.
- Al momento de presentar una solicitud de DO, se debe delimitar de forma precisa la zona de producción como las características únicas del producto, para lo cual la labor de los caficultores es clave al momento de incluir información sobre el café de la zona; además se debe dar continuidad a los estudios técnicos iniciados por el IEPI, el objetivo de hacer esto es evitar consecuencias negativas al momento de exportar el producto, en especial al mercado europeo donde existen regulaciones muy rígidas al respecto.
- Se debe estimular a las diferentes organizaciones involucradas en el proceso de obtención de la DO del café zamorano a contribuir en la elaboración del proyecto del Reglamento de uso de la DO Café Palanda-Chinchipe, donde se definan los estándares de calidad específicos para el café zamorano e instaurar una instancia oficial que administre la DO Café Palanda-Chinchipe y se encargue de elaborar y dar cumplimiento a las normas de calidad previamente determinadas.
- Debe imponerse a los beneficiarios del reconocimiento de esta denominación de origen a nivel provincial, la presentación cada cierto

tiempo de un informe donde se especifique técnicamente que las características del producto no han sido alteradas y en virtud de dicho informe, el cual deberá ser comprobado y aprobado por la autoridad competente (el Consejo Regulador), se revalidará la vigencia de la denominación de origen.

- A pesar de que bajo el Marco de Asociación País 2014-2018 definido entre los gobiernos de España y Ecuador, Zamora Chinchipe no consta entre las zonas geográficas prioritarias donde la Cooperación Española debe intervenir, se debe estimular a la AECID a participar de este proyecto tomando en cuenta que se alinea con su línea de trabajo de impulsar la producción y la productividad de forma sostenible y que la Agencia trabaja a través de proyectos financiados a ONGD españolas y a instituciones públicas nacionales. Para lograrlo se debe en primera instancia hacer lobby con las ONGs españolas para promover en alguna de ellas el interés en participar en este proyecto y posteriormente coordinar con la AECID.
- Con el fin de evitar incumplimientos por parte de los pequeños productores que formen parte del sistema DO Café Palanda-Chinchipe tanto en la entrega apropiada del producto como en la calidad del mismo, será necesario establecer contratos escritos con los caficultores para la comercialización del producto. Con respecto a este punto, a la vez se deben establecer sanciones por incumplimiento de los mencionados contratos que serán aplicadas por un comité de arbitraje creado para solucionar este tipo de problemas.
- Es fundamental incentivar la creación de alianzas públicas y privadas con el objetivo de desarrollar programas de fortalecimiento y mejoramiento de las plantaciones de café con los cuales sea posible solventar los efectos negativos, producto de una eventual caída de los precios del café; con respecto a esta recomendación, para evitar que la creación de las mencionadas alianzas no sea productiva, será necesario que previo a poner en marcha estos programas, se realice un informe en donde se detalle la manera en que estos se desarrollarán, sus objetivos y el presupuesto, el cual deberá ser aprobado para poder ejecutarse; además una vez el programa esté efectuándose será necesario monitorear y evaluar su desarrollo. Por otro lado, se deben desarrollar campañas para promocionar el consumo de café zamorano a nivel país y a nivel

internacional con la finalidad de incrementar nuevos nichos de mercado y no perder los existentes.

- Tomando en cuenta que en la provincia de Zamora Chinchipe existen varias ONGs que ejecutan proyectos dentro del sector cafetalero, con la finalidad de que se mejore la gestión de la cooperación internacional a nivel provincial, es necesario que estas organizaciones trabajen de manera coordinada con el Gobierno Provincial mediante la elaboración de un informe de resultados que permita a este ente asegurarse de que cada ONG está dirigiendo sus esfuerzos a diferentes actividades dentro del sector y que en realidad está trabajando en pro del desarrollo del sector.
- Con la finalidad de mantener y mejorar la calidad del café zamorano es necesario que se renueven las instalaciones de beneficiado de café de los productores que pertenezcan a la denominación de origen e implementar las medidas correctoras para aplacar el impacto ambiental causado por los subproductos que derivan del proceso de beneficiado húmedo del café.
- Considerando que el hecho de contar con una institución nacional competente (IEPI) encargada de otorgar las DO no garantiza que una denominación sea aceptada a nivel internacional, las instituciones implicadas en el proceso deben analizar las regulaciones internacionales vigentes para que puedan realizar los trámites necesarios para la validación y aceptación de la DO con la debida anticipación, con lo cual se podrá ahorrar tiempo y evitar problemas al momento de exportar el producto.
- Se debe buscar la articulación de la DO con otras actividades económicas como el turismo o la venta de otros productos propios de la zona, aprovechando que este tipo de sistemas es detonante para impulsar otro tipo de economías formales o informales, los cuales se fortalecen a través del flujo de visitantes que mueve el reconocer una DO.

LISTA DE REFERENCIAS

Libros

Agulla, J., Cabezas, J. L., Castellanos, E. R. y Sánchez, E. (2007). *Programa Comayagua Colonial: Un enfoque metodológico para la medición de su impacto*. Recuperado de <http://www.aecid.es/galerias/programas/Patrimonio/descargas/index.pdf>

Carrillo, E. y Pérez B. (2000). *Desarrollo Local: Manual de uso*. Recuperado de [https://books.google.com.ec/books?hl=es&lr=&id=ocex43_9kN8C&oi=fnd&pg=PA15&dq=Carrillo,+E.+y+P%C3%A9rez+B.++\(2000\).+Desarrollo+Local:+Manual+de+uso&ots=TiYf8AZrth&sig=4W3gdqV9TrcpV-0YIPTGAIIRRP0#v=onepage&q=Carrillo%2C%20E.%20y%20P%C3%A9rez%20B.%20\(2000\).%20Desarrollo%20Local%3A%20Manual%20de%20uso&f=false](https://books.google.com.ec/books?hl=es&lr=&id=ocex43_9kN8C&oi=fnd&pg=PA15&dq=Carrillo,+E.+y+P%C3%A9rez+B.++(2000).+Desarrollo+Local:+Manual+de+uso&ots=TiYf8AZrth&sig=4W3gdqV9TrcpV-0YIPTGAIIRRP0#v=onepage&q=Carrillo%2C%20E.%20y%20P%C3%A9rez%20B.%20(2000).%20Desarrollo%20Local%3A%20Manual%20de%20uso&f=false)

Corral, R., Duicela, L. A., Kruft, J., y Rendón, M. (2004). *Cafés Especiales del Ecuador*. Recuperado de <http://cofenac.org/documentos/manualcafe.pdf>

Galicchio, E. y Camejo, A. (2005). *Desarrollo Local y Descentralización en América Latina*. Recuperado de http://biblioteca2012.hegoa.efaber.net/system/ebooks/17669/original/DESARROLLO_LOCAL_Y_DESCENTRALIZACION_EN_AMERICA_LATINA.pdf?1401966285

Melghem, M. (2012). *Historia del café en Marcala*. Recuperado de <http://www.youblisher.com/p/503232-Historia-del-Cafe-en-Marcala/>

Sánchez de Puerta, F. (1996). *Extensión agraria y desarrollo rural*. Recuperado de http://www.magrama.gob.es/ministerio/pags/Biblioteca/fondo/pdf/8233_all.pdf

Disertaciones o tesis de grado

Alarcó, A. (2011). *Modelo de gestión productiva para el cultivo de café (Coffea Arabica L.) en el sur de Ecuador*. (Pregrado Universidad Politécnica de Madrid, Madrid). Recuperado de http://oa.upm.es/9985/2/ALICIA_ALARCO_LOPEZ.pdf

Díaz, E. P. (2013). *Fortalecimiento de la Seguridad Alimentaria y Nutricional e Implementación del Sistema de Información Municipal en Seguridad Alimentaria y Nutricional (SIMSAN) en el Municipio de Marcala, La Paz, Honduras*. (Maestría Universidad de San Carlos de Guatemala, Guatemala). Recuperado de http://biblioteca.usac.edu.gt/tesis/06/06_3553.pdf

Gámez, E. S. (2009). *El cultivo de café promotor de riqueza, administrador de pobreza y su impacto en el logro de la seguridad alimentaria y nutricional en el Departamento de Marcala, La Paz, Honduras*. (Maestría Universidad de San Carlos de Guatemala, Guatemala). Recuperado de http://biblioteca.usac.edu.gt/tesis/06/06_2802.pdf

Sánchez, Á. A. (2009). *Cambios en las estrategias campesinas por la intervención de la cooperación externa: el caso de la Asociación de Productores Agro Ecológicos de Café de Palanda APECAP* (Maestría

Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales FLACSO, Quito).
Recuperado de
<http://repositorio.flacsoandes.edu.ec/bitstream/10469/1390/4/TFLACSO-2009AAST.pdf>

Zambrano, M. H. (2015). *Estrategias de Asociatividad para el sector cafetalero de la Federación Regional de Asociaciones de Pequeños Cafetaleros Ecológicos del Sur (FAPECAFES) de la ciudad de Loja*. (Pregrado Escuela Politécnica Nacional, Quito). Recuperado de
<http://bibdigital.epn.edu.ec/bitstream/15000/10527/1/CD-6227.pdf>

Sitios Web

AECID Honduras. (2011). *Por más de 7 años, España, la mano amiga del Café de Honduras*. Recuperado de <http://www.aecid.hn/portal/node/112>

AECID Honduras. (2015). *Programa de Desarrollo Rural Sostenible*. Recuperado de <http://www.aecid.hn/portal/node/107>

AECID y SETECI. (2014). *Marco de Asociación País Ecuador-España 2014-2018. Anexo 2 - Acta de la XIII Reunión de la Comisión Mixta Hispano - Ecuatoriana de Cooperación*. Recuperado de
<http://www.cooperacionespanola.es/sites/default/files/marco-asociacion-ecuador-espana-2014-2018.pdf>

AECID. (2014). *Marco de Asociación País Ecuador-España 2014-2018. Anexo 1 - Diagnósticos sectoriales*. Recuperado de
<http://www.aecid.ec/ecuador/wp-content/uploads/2014/11/Anexo-1-Diagnosticos-21102014.pdf>

AECID. (2015). *AECID en Ecuador*. Recuperado de
http://www.aecid.ec/ecuador/?page_id=89

AECID. (2015). *AECID en el Ecuador*. Recuperado de
http://www.aecid.ec/ecuador/?page_id=70

AECID. (2015). *Modalidades e Instrumentos de Cooperación*. Recuperado de
http://www.aecid.ec/ecuador/?page_id=237

AECID. (2015). *Ayuda programática*. Recuperado de
<http://www.aecid.es/ES/la-aecid/modalidades-e-instrumentos-de-cooperaci%C3%B3n/ayuda-program%C3%A1tica>

Agronegocioecuador. (2014). *La política cafetalera se reforma con un proyecto*. Recuperado de
http://agronegocioecuador.ning.com/notes/La_pol%C3%ADtica_cafetalera_se_reforma_con_un_proyecto?show=true

Albuquerque, F. (2003). *Teoría y práctica del enfoque del desarrollo local. Biblioteca Digital Municipal*. Recuperado de
<http://biblioteca.municipios.unq.edu.ar/modules/mislibros/archivos/Alburquerque-Teo%20y%20pract%20del%20enfoque%20des%20loc.pdf>

Albuquerque, F. (s.f.). *El enfoque del desarrollo local y la cooperación descentralizada para el desarrollo*. Recuperado de
http://www.hegoa.ehu.es/congreso/bilbo/doku/bi/Albuquerque_Guion.pdf

- Anacafé. (2015). *El beneficiado húmedo*. Recuperado de http://www.anacafe.org/glifos/index.php/Caficultura_BeneficiadoHumedo
- Anacafé. (2015). *El beneficio seco*. Recuperado de http://www.anacafe.org/glifos/index.php?title=BeneficioHumedo_BeneficioSeco
- Anacafé. (2015). *Manejo del tejido*. Recuperado de https://www.anacafe.org/glifos/index.php?title=Manejo_del_tejido_productivo
- Anacafé. (2015). *Control de la calidad del café*. Recuperado de https://www.anacafe.org/glifos/index.php?title=Caficultura_ControlCalidad#Características_organolépticas
- APECAP. (s.f.). *Nosotros*. Recuperado de <http://www.apecap.org/nosotros/proposito-de-la-empresa>
- Armijo, M. (2009). *Definición de las metas: Aspectos a considerar para asegurar su confiabilidad y utilidad para la evaluación*. Recuperado de http://www.cepal.org/ilpes/noticias/paginas/0/35060/definicion_de_metasmarmijo.pdf
- Armijo, M. (2009). *Manual de Planificación Estratégica e Indicadores de Desempeño en el Sector Público*. Recuperado de http://www.cepal.org/ilpes/noticias/paginas/3/38453/manual_planificacion_estrategica.pdf
- Asamblea Nacional de la República del Ecuador. (2008). *Constitución de la República del Ecuador*. Recuperado de http://www.asambleanacional.gov.ec/documentos/constitucion_de_bolsillo.pdf
- Asamblea Nacional de la República del Ecuador. (2010). *Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones*. Recuperado de <http://www.proecuador.gob.ec/wpcontent/uploads/2013/07/codigoproduccion.pdf>
- Asociación de Cafés Finos de Costa Rica. (2015). *Taza de la Excelencia*. Recuperado de <http://www.scacr.com/taza-excelencia.html>
- Asociación de Productores Ecológicos de Café Orgánico “Cuencas del Río Mayo”. (2013). *Crean Comité de Gestión para Proyecto Territorio de Producción Limpia*. Recuperado de <http://www.acrim.org.ec/index.php/nosotros/noticias/26-crean-comite-de-gestion-para-proyecto-territorio-de-produccion-limpia>
- Asociación de Productores Ecológicos de Café Orgánico “Cuencas del Río Mayo”. (2013). *Quiénes somos*. Recuperado de <http://www.acrim.org.ec/index.php/nosotros/historia>
- Asociación de Productores Ecológicos de Café Orgánico “Cuencas del Río Mayo”. (2013). *Comercialización*. Recuperado de <http://www.acrim.org.ec/index.php/servicios/comercializacion>

- Asociación de Productores Ecológicos de Café Orgánico “Cuencas del Río Mayo”. (2013). *Asesoría Técnica*. Recuperado de <http://www.acrim.org.ec/index.php/servicios/asesoria-tecnica>
- Asociación de Productores Ecológicos de Café Orgánico “Cuencas del Río Mayo”. (2013). *Control de calidad*. Recuperado de <http://www.acrim.org.ec/index.php/servicios/control-de-calidad>
- Asociación Nacional de Exportadores de Café. (2007). *Primer Concurso - Subasta del Mejor Café Ecuatoriano “TAZA DORADA 2007”*. Recuperado de <http://www.anecafe.org.ec/wp-content/uploads/2012/02/INFORME-FINAL-TAZA-DORADA-2007.pdf>
- Asociación Nacional de Exportadores de Café. (2010). *IV Concurso - subasta al mejor café ecuatoriano Taza Dorada 2010*. Recuperado de <http://www.anecafe.org.ec/wp-content/uploads/2012/02/Informe-Final-Taza-Dorada-2010.pdf>
- Asociación Nacional de Exportadores de Café. (2012). *Las 10 muestras ganadoras del programa “Taza Dorada 2012”*. Recuperado de <http://www.anecafe.org.ec/wp-content/uploads/2012/10/LAS-10-MUESTRAS-GANADORAS-TAZA-DORADA-20121.pdf>
- Avelino, J., Fonseca, C., Román, D., y Romero, S. (2006). *Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen: Algunos Fundamentos y Metodologías con ejemplos de Costa Rica sobre café*. Recuperado de http://www.icafe.go.cr/icafe/cedo/documentos_textocompleto/ig.pdf
- Banco Centroamericano de Integración Económica. (2010). *Estrategia de País: Honduras*. Recuperado de <http://www.bcie.org/uploaded/content/category/1300089048.pdf>
- Banco Mundial. (2015). *Honduras: panorama general*. Recuperado de <http://www.bancomundial.org/es/country/honduras/overview>
- BBC Mundo. (2013). *La roya: el despiadado enemigo del café que ataca a Centroamérica*. Recuperado de http://www.bbc.co.uk/mundo/noticias/2013/01/130123_despiadado_enemigo_cafe_centroamerica
- Centro Cultural de España en Tegucigalpa. (2002). *Acta de la V Reunión de la Comisión Mixta Hispano – Hondureña de Cooperación*. Recuperado de http://issuu.com/ccetegucigalpa/docs/2002_acta_de_la_v_reunion_de_la_com
- Centro de Documentación de Honduras. (2009). *¿Qué es la ERP?*. Recuperado de <http://www.cedoh.org/proyectos/ERP/erp.html>
- Colindres, M. (2003). *Inserción del café de Honduras en el mercado internacional: Aciertos y desafíos en el marco de la crisis 1998/1999 - 2002/2003*. Recuperado de http://www.comercioexterior.ub.edu/tesina/tesinas_aprobadas02-03.htm#colindres
- Comisión del Codex Alimentarius. (2004). *Programa Conjunto FAO/OMS sobre normas alimentarias*. Recuperado de

http://aesan.msssi.gob.es/AESAN/docs/docs/publicaciones_estudios/seguridad/Trazabilidad1.pdf

Comunidad Andina. (s.f.). *Propiedad Intelectual*. Recuperado de <http://www.comunidadandina.org/Seccion.aspx?id=83&tipo=TE&title=propiedad-intelectual>

Consejo Cafetalero Nacional. (2011). *Los Cafés Especiales*. Recuperado de <http://cofenac.org/documentos/cafes-especiales.pdf>

Consejo Nacional del Café. (2003). *Marco Conceptual de Política Cafetalera*. Recuperado de https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&ved=0CB8QFjAA&url=http%3A%2F%2Fwww.ihcafe.hn%2Findex.php%3Foption%3Dcom_phocadownload%26view%3Dcategory%26download%3D74%3Apolitica-cafetalera%26id%3D5%3Aotros%26Itemid%3D147&ei=DITZVLKEloGkgw

Consejo Nacional del Café. (2005). *Reglamento para la comercialización de café Acuerdo CONACAFE No. S.O 48/2005*. Recuperado de <http://honduras.eregulations.org/media/Reglamento%20de%20Comercializacion.pdf>

Consejo Nacional del Café e Instituto Hondureño del Café. (2011). *Perfil del Proyecto "Desarrollo competitivo de la cadena de valor del café en postcosecha y comercialización interna en Honduras" (Versión Preliminar)*. Recuperado de <http://repiica.ica.int/DOCS/B3124E/B3124E.PDF>

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Café de Marcala. (2011). *Memoria Anual de la Denominación de Origen Café Marcala Cosecha 2010-2011*. Recuperado de <http://es.slideshare.net/dopcafemarcala/memoria-do-cafe-marcala-2010-2011>

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Café de Marcala. (2013). *Memoria Anual de la Denominación de Origen Café Marcala Cosecha 2012-2013*. Recuperado de <http://red-des.org/media/publicaciones/memoria%20DO%20Cafe%20Marcala%202012-2013.pdf>

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Café de Marcala. (s.f.) *La Denominación de Origen Café de Marcala*. Recuperado de https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&ved=0CB4QFjAA&url=http%3A%2F%2Fcafeycaffe.org%2Fweb%2Findex.php%3Foption%3Dcom_docman%26task%3Ddoc_download%26gid%3D93%26Itemid%3D14%26lang%3Des&ei=KWokVcqYA8y9sAXz9IDYcG&usq=AFQjCNEIwZeqxPWhmUcAgZ36Yo_EjCHRA

Corte Nacional de Justicia. (2008). *Reglamento a la Ley Orgánica de Régimen Tributario Interno*. Recuperado de http://www.cortenacional.gob.ec/cnj/images/pdf/reglamentos/reglamento_ley_organica_tributario.pdf

Departamento de Comunicaciones y Relaciones de La Central. (2001). *La crisis del café en Honduras: Los productores generan riqueza y administran pobreza*. Recuperado de <http://es.slideshare.net/pacocafe/la-crisis-del-cafe-en-honduras-los-productores-generan-riqueza-y-administran-pobreza#>

- Dirección de Inteligencia Comercial PRO ECUADOR. (2013). *Análisis Sectorial de Café*. Recuperado de http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2013/05/PROEC_AS2013_CAFE.pdf
- Dirección Provincial Agropecuaria de Zamora Chinchipe. (2013). *MAGAP entregó semilla de café mejorada proveniente de Brasil a pequeños cafetaleros de Zamora Chinchipe*. Recuperado de <http://www.agricultura.gob.ec/magap-entrego-semilla-de-cafe-mejorada-proveniente-de-brasil-a-pequenos-cafetaleros-de-zamora-chinchipe/>
- Dirección Provincial Agropecuaria de Zamora Chinchipe. (2014). *Informe del taller de “Consejo Ciudadano Sectorial Campesino de la provincia de Zamora Chinchipe*. Recuperado de http://balcon.magap.gob.ec/mag01/magapaldia/RDC%202014/Medios%20de%20Verificaci%C3%B2n%20Rendici%C3%B2n%20de%20Cuentas%202014/Medios%20de%20Verificaci%C3%B3n%20Zonal%207/3.%20DIREC%20CI%2092N%20PROVINCIAL%20ZAMORA%20CHINCHIPE/3.%20PREGUNTA%20MECANISMOS%20DE%20PARTICIPACION%20CIUDADANA/informe_de_taller_de_consejo_ciudadano.pdf
- Ecuador Estratégico. (2012). *Ecuador Estratégico*. Recuperado de <http://www.ecuadorestrategicoep.gob.ec/institucion/ecuador-estrategico>
- El Comercio. (2014). *La producción limpia de Zamora Chinchipe es verificada por científicos*. Recuperado de <http://www.elcomercio.com/actualidad/produccion-agroecologia-zamora-chinchipe-cacao-cafe.html>
- El Mercurio. (2011). *Convenio en apoyo a la producción de naranjilla*. Recuperado de <http://www.elmercurio.com.ec/268792-convenio-en-apoyo-a-la-produccion-de-naranjilla/>
- El Telégrafo. (2014). *El café ecuatoriano triplica su precio en el mercado europeo*. Recuperado de <http://www.telegrafo.com.ec/economia/item/el-cafe-ecuatoriano-triplica-su-precio-en-el-mercado-europeo.html>
- Escuela de Promotores Locales del Sector Cafetalero del Instituto Hondureño del Café. (2007). *Versión Popular Política Cafetalera Nacional*. Recuperado de <http://es.slideshare.net/diosorto/politica-cafetalera-nacional-versin-popular>
- Explored. (2000). *Café otro producto de exportación en crisis*. Recuperado de <http://www.explored.com.ec/noticias-ecuador/cafe-otro-producto-de-exportacion-en-crisis-103461.html>
- FAPECAFES. (s.f.). *Quiénes somos*. Recuperado de <http://www.fapecafes.org.ec/quienes-somos/socios#antecedentes>
- Federación Nacional de Cafetaleros de Colombia. (2009). *El comportamiento de la Industria Cafetera Colombiana durante 2009*. Recuperado de <http://www.federaciondecafeteros.org/static/files/Informe%20de%20la%20Industria%202009%20internet.pdf>
- Flores, M., Bratescu, A., Martínez, J.O., Oviedo, J.A. y Acosta, A. (2002). *Centroamérica: El impacto de la caída de los precios del café*. Recuperado de <http://www.cepal.org/publicaciones/xml/9/9679/L517.pdf>

- Fondo Ítalo Ecuatoriano. (2015). *Fortalecimiento de capacidades locales para la gestión de sistemas agroforestales*. Recuperado de <http://www.fondoitaloecuadoriano.org/index.php/1era-convocatoria/fie-06-014.html>
- Fórum Café. (2000). *Origen café*. Recuperado de http://www.forumdelcafe.com/pdf/F_09-Honduras.pdf
- Gallicchio, E. (2004). *El Desarrollo Local en América Latina. Estrategia política basada en la construcción de capital social*. Recuperado de <http://www.conectadel.org/wp-content/uploads/downloads/2013/03/14capital.pdf>
- Gallicchio, E. (2010). *El desarrollo local: ¿territorializar políticas o generar políticas territoriales?*. Recuperado de http://repositorio.flacsoandes.edu.ec/bitstream/10469/2979/3/02-El_desarrollo_local_Enrique_Gallicchio.pdf
- Ganando mx. (s.f.). *Café de alta calidad*. Recuperado de <http://www.ganando.mx/cafe/organolepticas.php>
- Giovannucci, D., Lewin, B., Siegel, P. y Varangis, P. (2002). *La crisis cafetalera: Efectos y estrategias para hacerle frente*. Recuperado de <http://www.federaciondecafeteros.org/static/files/4.crisiscafetaleraefectos.pdf>
- Giovannucci, D. (2009). *Visión Estratégica para la Exportación de Café Dominicano*. Recuperado de <http://www.euacpcommodities.eu/files/1CARD04%20DC%20Coffee%20Final%20Report%20SPANISH.pdf>
- Glosario.net. (2015). *Edafoclimático, ca*. Recuperado de <http://ciencia.glosario.net/botanica/edafoclim%E1tico-ca-8187.html>
- Gobernación de Zamora Chinchipe. (2014). *APECAP y ACRIM se benefician de los proyectos impulsados por el MAGAP*. Recuperado de <http://www.gobernacionzamora.gob.ec/apecap-y-acrim-se-benefician-de-los-proyectos-impulsados-por-el-magap/>
- Gobernación de Zamora Chinchipe. (2014). *Producción de café arábigo se consolida en Zamora Chinchipe*. Recuperado de <http://www.gobernacionzamora.gob.ec/produccion-de-cafe-arabigo-se-consolida-en-zamora-chinchipe/>
- Gobernación de Zamora Chinchipe. (2014). *CFN otorgó 2,1 millones de dólares para producción en Zamora Chinchipe*. Recuperado de <http://www.gobernacionzamora.gob.ec/cfn-otorgo-21-millones-de-dolares-para-produccion-en-zamora-chinchipe/>
- Gobernación de Zamora Chinchipe. (2014). *Ecuador Estratégico invierte USD 95,7 millones en Zamora Chinchipe*. Recuperado de <http://www.gobernacionzamora.gob.ec/ecuador-estrategico-invierte-usd-95-7-millones-en-zamora-chinchipe/>
- Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Yantzaza. (2014). *Convenio mejorará la vialidad rural en el cantón Yantzaza*. Recuperado de

<http://www.yantzaza.gob.ec/index.php/noticia/acciones-2014/380-convenio-mejorara-la-vialidad-rural-en-el-canton-yantzaza>

- Gobierno Autónomo Descentralizado de la Provincia de Zamora Chinchipe. (2014). *Proyecto: Cadenas de valor con enfoque de producción limpia*. Recuperado de https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&ved=0CB4QFjAAahUKEwiOr9r9kZLGAhXIIQ0KHR54AMU&url=https%3A%2F%2Fwww.compraspublicas.gob.ec%2FProcesoContratacion%2Fcompras%2FPC%2FbajarArchivo.cpe%3FArchivo%3DQnlhGlabAFISxuaEyRcF-XD5YcFubJzUv3fHkB_u6Bc%2C&ei=IAB_VY6fOcirNp7wgagM&usg=AFQjCNGcgSVpGxR99xECMleQVojBxCceyA
- Gobierno Autónomo Descentralizado Provincial de Zamora Chinchipe. (2011). *Rendición de cuentas*. Recuperado de <http://myslide.es/documents/rendicion-de-cuentas-zamora-chinchipe-2011.html>
- Gobierno Autónomo Descentralizado Provincial de Zamora Chinchipe. (2014). *Rendición de cuentas año 2014*. Recuperado de http://issuu.com/zamorach2009/docs/rendicion_de_cuentas_a__o_fiscal_20
- Gobierno Provincial de Zamora Chinchipe. (2010). *Sistema Socio - Cultural*. Recuperado de <http://www.zamora-chinchipe.gob.ec/otzch/documentos/diagnostico%20socio-cultural.pdf>
- Gobierno Provincial de Zamora Chinchipe. (2011). *Apuntan al mejoramiento de la producción del café arábigo*. Recuperado de http://www.zamora-chinchipe.gob.ec/index.php?option=com_content&task=view&id=752&Itemid=1
- Gobierno Provincial de Zamora Chinchipe. (2011). *Inician seminario sobre producción de café arábigo*. Recuperado de http://www.zamora-chinchipe.gob.ec/index.php?option=com_content&task=view&id=757&Itemid=145
- Gobierno Provincial de Zamora Chinchipe. (2011). *Salvador Quishpe asistió a concurso de café en Chinchipe*. Recuperado de http://www.zamora-chinchipe.gob.ec/index.php?option=com_content&task=view&id=817
- Gobierno Provincial de Zamora Chinchipe. (2011). *Codesarrollo Internacional expuesto en Gobierno Provincial*. Recuperado de http://www.zamora-chinchipe.gob.ec/index.php?option=com_content&task=view&id=861&Itemid=1
- Gómez, M. y Cámara, L. (2003). *Orientaciones para la aplicación del enfoque del marco lógico*. Recuperado de http://www.upb.edu.co/pls/portal/docs/PAGE/GPV2_UPB_MEDELLIN/PGV2_M300_COOPERACION/PGV2_M300-030_DOCUMENTOS%20E%20INFORMES/MARCO%20LOGICO%20CID EAL.PDF
- Grupo del Banco Mundial. (2000). *La colaboración en la transformación del desarrollo: Nuevos enfoques para formular estrategias de lucha contra la pobreza que los países consideren como propias*. Recuperado de <https://www.imf.org/external/np/prsp/pdf/esl/prspbroc.pdf>

- Grupo de Trabajo Metodológico de la Agencia de Noruega para la Cooperación para el Desarrollo. (1990). *Enfoque del Marco Lógico como herramienta para planificación y gestión de proyectos orientados por objetivos*. Recuperado de <http://www.clearla.cide.edu/sites/default/files/NORADManualdeMarcoLogico.pdf>
- Honduras en sus manos. (2014). *Municipio de Marcala*. Recuperado de <http://hondurasensusmanos.com/index.php/1208-marcala.html>
- International Coffee Organization. (2015). *Historia del café*. Recuperado de http://www.ico.org/ES/coffee_storyc.asp?section=Acerca_del_caf%E9
- International Coffee Organization. (2015). *World Coffee Consumption*. Recuperado de <http://www.ico.org/prices/new-consumption-table.pdf>
- International Coffee Organization. (2015). *Prices paid to growers in exporting countries*. Recuperado de <http://www.ico.org/historical/1990%20onwards/PDF/3a-prices-growers.pdf>
- International Coffee Organization. (2015). *Mejora de la calidad*. Recuperado de http://www.ico.org/ES/improving_qualityc.asp
- Instituto Ecuatoriano de la Propiedad Intelectual. (s.f.). *Identidad Ecuatoriana en productos propios*. Recuperado de <http://www.propiedadintelectual.gob.ec/denominacion-de-origen/>
- Instituto Ecuatoriano de la Propiedad Intelectual . (2014). *Ecuador con aroma de café* . Recuperado de <http://www.propiedadintelectual.gob.ec/ecuador-con-aroma-de-cafe/>
- Instituto Hondureño del Café. (2013). *Instituto Hondureño del Café. Informe Estadístico Anual Cosecha 2012-2013*. Recuperado de http://www.ihcafe.hn/index.php?option=com_phocadownload&view=category&id=6:informes-de-cierre&Itemid=148
- Instituto Hondureño del Turismo. (2014). *Definen Ruta Hondureña del Café para potenciar el turismo rural*. Recuperado de <http://iht.hn/?q=content/definen-ruta-hondure%C3%B1-del-caf%C3%A9-para-potenciar-el-turismo-rural>
- Instituto Nacional de Estadística y Censos. (2010). *Resultados del Censo 2010 de población y vivienda en el Ecuador - Fascículo Provincial Zamora Chinchipe*. Recuperado de http://www.ecuadorencifras.gob.ec/wp-content/descargas/Manu-lateral/Resultados-provinciales/zamora_chinchipe.pdf
- Jiménez, R. (2014). *Estudio de mercado y tendencias de las certificaciones agrícolas relevantes para el grano de café ecuatoriano*. Recuperado de https://www.academia.edu/9221684/ESTUDIO_DE_MERCADO_Y_TENDENCIAS_DE_LAS_CERTIFICACIONES_AGR%C3%8DCOLAS_RELEVANTES_PARA_EL_GRANO_DE_CAF%C3%89_ECUATORIANO
- La Central. (2001). *La crisis del café en Honduras: una oportunidad para los productores organizados*. Recuperado de

<http://es.slideshare.net/pacocafe/la-crisis-del-caf-en-honduras-version-ejecutiva>

- La Central. (2001). *La crisis del café en Honduras "Los productores de café generan riqueza y administran pobreza"*. Recuperado de https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=4&cad=rja&uact=8&ved=0CC8QFjAD&url=http%3A%2F%2Fwww.ihcafe.hn%2Findex.php%3Foption%3Dcom_phocadownload%26view%3Dcategory%26download%3D70%3Acrisis-cafe%26id%3D5%3Aotros%26Itemid%3D147&ei=Xcc7VeC5JMOegwTUxIHQA&usq=AFQjCNGscAN3n6Xh6wFw-aAQ4j8uHRD3BA
- La Hora. (2011). *Quieren mejorar la producción del café arábigo*. Recuperado de http://www.lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1101179037/-1/Quieren_mejorar_la_produccion%26id%3D5%3Aotros%26Itemid%3D147&ei=Xcc7VeC5JMOegwTUxIHQA&usq=AFQjCNGscAN3n6Xh6wFw-aAQ4j8uHRD3BA
- La Hora. (2012). *Magap realiza monitoreo de actividades en cantones*. Recuperado de <http://www.lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1101372817/-1/Magap%20realiza%20monitoreo%20de%20actividades%20en%20cantones.html>
- Leemkuil, B. (2008). *La Cadena del café de Marcala, Honduras*. Recuperado de www.snvworld.org/download/publications/cafefinal.pdf
- Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca. (2012). *Se potencia producción y comercialización de café en Zamora Chinchipe*. Recuperado de <http://www.agricultura.gob.ec/se-potencia-produccion-y-comercializacion-de-cafe-en-zamora-chinchipe/>
- Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca. (2012). *MAGAP firmó convenio con cafetaleros de Palanda*. Recuperado de <http://www.agricultura.gob.ec/magap-firmo-convenio-con-cafetaleros-de-palanda/>
- Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca. (2012). *MAGAP ejecuta "Proyecto de Reactivación de la Caficultura Ecuatoriana"*. Recuperado de <http://www.agricultura.gob.ec/magap-ejecuta-proyecto-de-reactivacion-de-la-caficultura-ecuatoriana/>
- Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca. (2013). *MAGAP realiza campaña de control de la Roya del Café en Zamora Chinchipe*. Recuperado de <http://www.agricultura.gob.ec/magap-realiza-campana-de-control-de-la-roya-del-cafe-en-zamora-chinchipe/>
- Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca. (2014). *Apecap se fortalece con el proyecto de reactivación del café*. Recuperado de <http://www.agricultura.gob.ec/apecap-se-fortalece-con-el-proyecto-de-reactivacion-del-cafe/>
- Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca. (2014). *1.070 nuevas hectáreas de plantaciones de café se implementarán en Zamora Chinchipe*. Recuperado de <http://www.agricultura.gob.ec/1-070-nuevas-hectareas-de-plantaciones-de-cafe-se-implementaran-en-zamora-chinchipe/>

- Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca. (2014). *MAGAP establece agenda productiva con los gobiernos parroquiales de Zamora Chinchipe*. Recuperado de <http://www.agricultura.gob.ec/magap-establece-agenda-productiva-con-los-gobiernos-parroquiales-de-zamora-chinchipe/>
- Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca. (2014). *Cafetaleros del sur del país cuenta con un moderno centro de acopio*. Recuperado de <http://www.agricultura.gob.ec/cafetaleros-del-sur-del-pais-cuenta-con-un-moderno-centro-de-acopio/>
- Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca. (2014). *Taza Dorada alcanzó el record histórico de cafés especiales de Ecuador*. Recuperado de <http://www.agricultura.gob.ec/taza-dorada-alcanzo-el-record-historico-de-cafes-especiales-de-ecuador/>
- Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca. (2014). *En Zamora Chinchipe: MAGAP entregó 190 títulos de propiedad*. Recuperado de <http://www.agricultura.gob.ec/en-zamora-chinchipe-magap-entrego-190-titulos-de-propiedad/>
- Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca. (2015). *Café-Cacao*. Recuperado de <http://www.agricultura.gob.ec/cafe-cacao/>
- Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca. (2015). *Unidad Técnica 2KR*. Recuperado de <http://www.agricultura.gob.ec/unidad-tecnica-2kr/>
- Ministerio de Coordinación de la Producción, Empleo y Competitividad. (2011). *Agendas para la transformación productiva territorial: Provincia de Zamora Chinchipe*. Recuperado de <http://www.produccion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/02/AGENDA-TERRITORIAL-ZAMORA.pdf>
- Ministerio de Economía y Finanzas de Perú . (2015). *¿Qué son los Fondos Contravalor?*. Recuperado de http://www.mef.gob.pe/index.php?view=items&cid=7%3Adeudapublica&id=333%3A45-ique-son-los-fondoscontravalor&option=com_quickfaq&lang=es
- Moncada, M. (2011). *Precios de café al alza*. Recuperado de <http://www.laprensa.com.ni/2011/02/22/economia/52796-precios-de-cafe-al-alza>
- Municipalidad de Marcala. (2012). *Estudio Socioeconómico y Demográfico 2012-2013*. Recuperado de <https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&ved=0CB4QFjAAahUKEwjB7pfN-svGAhUBC5IKHV7IAoA&url=http%3A%2F%2Ffocal2.sdhjgd.gob.hn%2Finformes-municipales%2Fdownload-file%3Fpath%3Dg2-marcala%2520mamcepaz.pdf&ei=PVCdVYHcPIGWyATeyouACA&usg=AFQjCNEenUC-HljBC0w698DjVjADR05HIA&sig2=5BeywRcF15tbibujFuSXzg>
- Naciones Unidas. (2000). *Cumbre del Milenio de las Naciones Unidas*. Recuperado de <http://www.un.org/es/development/devagenda/millennium.shtml>

- Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe. (2004). *Las buenas prácticas agrícolas*. Recuperado de <http://www.fao.org/3/a-ai010s.pdf>
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura e Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura. (2007). *Estudio de caso: Denominación de Origen "cacao arriba"*. Recuperado de <http://orton.catie.ac.cr/repdoc/A7704E/A7704E.PDF>
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura y Strengthening International Research on Geographical Indications. (2010). *Guía para fomentar la calidad vinculada al origen y las indicaciones geográficas sostenibles*. Recuperado de <http://www.fao.org/fileadmin/templates/olq/documents/guide/giudesp.pdf>
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2015). *Principios básicos de la Agricultura de Conservación*. Recuperado de <http://www.fao.org/ag/ca/es/1b.html>
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2015). *Cooperación Sur-Sur y Triangular*. Recuperado de <http://www.fao.org/partnerships/south-south-cooperation/es/>
- Osorto, D. (2012). *Proyecto de Café AECID-SEPLAN CONACAFE-IHCAFE*. Recuperado de <http://es.slideshare.net/diosorto/proyecto-caf-aecid-ihcafe-jun-2012>
- Pachacama, F. (2009). *Las denominaciones de origen y su importancia en el derecho marcario ecuatoriano*. Recuperado de <http://www.monografias.com/trabajos91/proteccion-denominaciones-ley-propiedad-intelectual/proteccion-denominaciones-ley-propiedad-intelectual2.shtml#mbitojuria>
- Proceso Digital. (2008). *Honduras abre este jueves moderno Centro Nacional de Calidad del Café*. Recuperado de <http://www.proceso.hn/component/k2/item/81469.html>
- Proceso Digital. (2011). *La Estrategia para la Reducción de la Pobreza: Un fracaso*. Recuperado de <http://www.proceso.hn/component/k2/item/57612-La-Estrategia-para-la-Reducci%C3%B3n-de-la-Pobreza--Un-fracaso.html>
- Proyecto Mirador. (2013). *Uno de los países más pobres del mundo*. Recuperado de <http://es.proyectomirador.org/pobreza-y-violencia/uno-de-los-paises-mas-pobres-del-mundo>
- Real Academia Española. (2015). *Ejido*. Recuperado de <http://dle.rae.es/?id=ESgLCG0>
- Revista El Agro. (2012). *Estudian denominación de origen para el café de Zamora*. Recuperado de <http://www.revistaelagro.com/2014/11/05/estudian-denominacion-deorigen-para-cafe-de-zamora/>
- Secretaría de Relaciones Exteriores y Cooperación Internacional. (2015). *Buscar proyectos*. Recuperado de http://pgc.sre.gob.hn/es/buscar-proyectos?keywords=caf%C3%A9§ors_secondary=258

- Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo. (2008). *Senplades: descubra quiénes somos y qué hacemos*. Recuperado de <http://www.planificacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2012/08/SENPLADES-Que-hacemos-y-quienes-somos.pdf>
- Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo. (2013). *Plan Nacional para el Buen Vivir 2013-2017*. Recuperado de <http://www.buenvivir.gob.ec/objetivo-12.-garantizar-la-soberania-y-la-paz-profundizar-la-insercion-estrategica-en-el-mundo-y-la-integracion-latinoamericana>
- Secretaría Técnica de Cooperación Internacional. (2014). *Mapa Interactivo de Cooperación Internacional*. Recuperado de <http://app.seteci.gob.ec/mapa/#>
- Secretaría Técnica de Cooperación Internacional. (2014). *Brochure institucional*. Recuperado de http://issuu.com/seteci/docs/brochure_seteci2013_ok
- Secretaría Técnica de Cooperación Internacional. (2015). *Preguntas frecuentes*. Recuperado de <http://www.cooperacioninternacional.gob.ec/faq-2/>
- SRRADIO. (2014). *Gobierno invierte 170 millones en infraestructura vial en Zamora Chinchipe*. Recuperado de <http://www.srradio.com.ec/gobierno-invierte-170-millones-en-infraestructura-vial-en-zamora-chinchipe/>
- Tomás, F. (2002). *Situación actual del sector café en Centroamérica: Perspectivas y posibilidades de actuación*. Recuperado de <http://es.slideshare.net/pacocafe/situacion-sector-cafe-centroamerica-perspectivas-y-posibles-actuaciones-02-2003>
- Tomás, F. (2004). *Propuesta Ejecutiva Programa Café Honduras*. Recuperado de <http://es.slideshare.net/pacocafe/propuesta-ejecutiva-programa-caf-cooperacin-espola-honduras-06-2004>
- Tomás, F. (2004). *Programa Café Honduras*. Recuperado de <http://es.slideshare.net/pacocafe/presentacin-programa-caf-0906>
- Unidad de Comunicación Zamora Chinchipe. (2013). *MAGAP capacitó a ganaderos de Centinela del Cóndor*. Recuperado de <http://www.agricultura.gob.ec/magap-capacito-a-ganaderos-de-centinela-del-condor/>
- Unidad de Gestión Territorial de Zamora Chinchipe. (2011). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial*. Recuperado de <http://www.zamora-chinchipe.gob.ec/otzch/documentos/Ordenamiento%20Territorial.pdf>
- Unidad de Gestión Territorial de Zamora Chinchipe. (2011). *Sistema Económico-Productivo*. Recuperado de <http://www.zamora-chinchipe.gob.ec/otzch/documentos/diagnostico%20productivo.pdf>
- Vialidad Ecuador. (2010). *Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización*. Recuperado de <http://vialidad.ec/sites/default/files/archivos/baselegal/COOTAD.pdf>

Zambrano, R. (2014). *Reformas a la Ley INIAP y el Sector Cafetalero*. Recuperado de <http://www.asambleanacional.gob.ec/es/contenido/reformas-la-ley-iniap-y-el-sector-cafetalero>

Zamora en directo. (s.f.). *Entregaron insumos productivos a la FEPROCAZCH*. Recuperado de http://www.zamoraendirecto.com/index.php?option=com_content&view=article&id=483:entregaron-insumos-productivos-a-la-feprocazch&catid=2:cantones&Itemid=2

Zamora en directo. (2012). *MAGAP firmó convenios de cooperación técnica en Palanda*. Recuperado de http://www.zamoraendirecto.com/index.php?option=com_content&view=article&id=1101:magap-firmo-convenios-de-cooperacion-tecnica-en-palanda&catid=2:cantones&Itemid=2

WordReference.com. (2015). Cafetín. Recuperado de <http://www.wordreference.com/definicion/cafet%C3%ADn>

Publicaciones

Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo e Instituto Hondureño del Café. (2008). *La Experiencia Hondureña en Indicaciones Geográficas y Denominación de Origen*.

Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo, Instituto Hondureño del Café y Secretaría Técnica y de Cooperación Internacional. (2008). *Denominación de Origen Café de Marcala*.

Alonso, J.A. (2007). *Cambios en la ayuda internacional: su orientación y limitaciones*.

Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca. (2013). *Proyecto de Reactivación del café y cacao nacional fino de aroma*.

Audiovisual

Comunicación Social Gobierno Provincial de Zamora Chinchipe. (Productor). (Director). (2014). *Rendición de cuentas período 2014 GAD Provincial de Zamora Chinchipe*. Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=J5Cj7IMeWso>

Etsa-Nantu Cámara-Shuar. (Productor). (Director). (2014). *Aja Shuar*. Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=MDGvoOReCvQ>

Entrevistas

Illera, D. Responsable de Programas de la Oficina Técnica de Cooperación de la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AECID), (2015). Labor de la AECID en la provincia de Zamora Chinchipe en especial en el sector cafetalero

Quinteros, A. Miembro de la Dirección de Información de la Cooperación Internacional de la Secretaría Técnica de Cooperación Internacional, (2015). Proyectos de Cooperación Internacional registrados por la SETECI dentro del sector cafetalero de la provincia de Zamora Chinchipe en el período 2007-2014

Ramírez, P. Asesor Cadena de Cacao de la GIZ, (2015). Proyecto "Mejoramiento de la Producción de los Cultivos de Café, Cacao, Plátano y Naranja"

Usiña, W. Doctor. Director Nacional de Obtenciones Vegetales y Conocimientos Tradicionales, (2015). Denominación de Origen Café Zamora Chinchipe

ANEXO 1
PROYECTOS DE LA AECID EN EL SECTOR CAFETALERO DE HONDURAS

Nombre del proyecto	Socio al desarrollo	Beneficiary Agencies	Sectores	Ubicación	Estado	Fecha de inicio	Fecha de fin	Compromisos (USD)	Desembolsos (USD)
Fortalecimiento de denominaciones de origen de café en honduras 2007-08	Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo		31120 - Desarrollo agrario, 31 - Agricultura, Agroindustria y Ganadería	R03 - Occidente	Finalizado	Oct 11, 2007		432,700	432,700
Fortalecimiento de la Calidad de Cafés de Origen Diferenciado en Honduras	Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo	Instituto Hondureño del Café	43040 - Desarrollo rural, 31 - Agricultura, Agroindustria y Ganadería, 31162 - Cultivos industriales / para la exportación	Honduras	Finalizado	Abr 14, 2010		405,097	405,097
Mejora de Procesos del Café para Pequeños Productores y Productoras	Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo		31 - Agricultura, Agroindustria y Ganadería, 31162 - Cultivos industriales / para la exportación, SEGURIDAD ALIMENTARIA, COMPETITIVIDAD E INNOVACIÓN	Santa Rosa de Copán, Marcala	Finalizado	Dic 27, 2010	Dic 27, 2012	405,053	405,053
Fortalecimiento de la Denominación de Origen de Café en Honduras	Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo		31120 - Desarrollo agrario, 31 - Agricultura, Agroindustria y Ganadería	Honduras	Finalizado	Oct 24, 2008		684,623	684,623
Total:								1,927,473	1,927,473

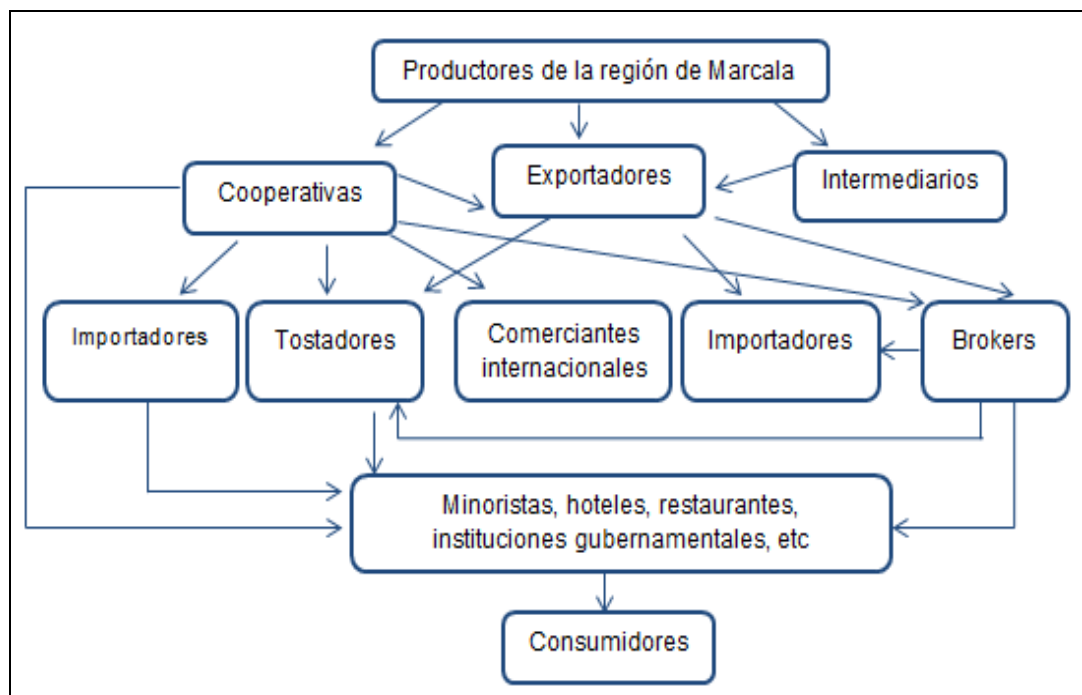
Fuente: Secretaría de Relaciones Exteriores y Cooperación Internacional
Elaborado por: Secretaría de Relaciones Exteriores y Cooperación Internacional

ANEXO 2
MIEMBROS DE LA CADENA DEL CAFÉ DE MARCALA EN LA COSECHA
2012-2013

MIEMBROS	DATOS GENERALES
Productores/as	2317
Cooperativas*	4: CARUCHIL, RAOS, COMUCAP y CAPRIBEL, y una empresa mercantil: COMSA
Intermediarios	34
Exportadores	17
Broker	2
Tostadores	14
Importadores/ comerciantes internacionales*	Entre los que se encuentran: Bernhard Benecke Coffee, GEPA, DRIE MOLLEN, FLO, LIDERS, Ron Gabon, Ethiquable

Fuente: Consejo Regulador de la Denominación de Origen Café de Marcala; Leemkuil
 Elaborado por: Katherine Castro Piñuela
 *Datos año cosecha 2007-2008

LA CADENA DEL CAFÉ DE MARCALA



Fuente: Leemkuil
 Elaborado por: Katherine Castro Piñuela

ANEXO 3
SUPERFICIE CAFETALERA EN EL ECUADOR EN HECTÁREAS POR
PROVINCIA AÑO 2012

	CAFÉ ARÁBIGO		
	Superficie	%	Área en Producción
Manabí	70.050 ha	100%	52.538 ha
Loja	29.345 ha	100%	22.009 ha
Orellana	0 ha	0%	0 ha
Sucumbíos	0 ha	0%	0 ha
Guayas	11.195 ha	88%	8.396 ha
Los Ríos	4.770 ha	42%	3.578 ha
El Oro	9.730 ha	100%	7.298 ha
Esmeraldas	1.800 ha	22%	1.350 ha
Bolívar	3.410 ha	47%	2.558 ha
Zamora Chinchipe	6.350 ha	100%	4.763 ha
Santo Domingo	0 ha	0%	0 ha
Napo	120 ha	2%	90 ha
Cotopaxi	2.000 ha	68%	1.500 ha
Pichincha	1.300 ha	60%	975 ha
Santa Elena	1.800 ha	100%	1.350 ha
Galápagos	1.100 ha	100%	825 ha
Chimborazo	880 ha	100%	660 ha
Azuay	420 ha	100%	315 ha
Morona Santiago	290 ha	71%	218 ha
Cañar	370 ha	100%	278 ha
Imbabura	300 ha	100%	225 ha
Carchi	195 ha	100%	146 ha
Pastaza	150 ha	100%	113 ha
Total	145.575 ha		109.185 ha

Fuente: Proyecto de Reactivación del Café y Cacao Nacional Fino de Aroma
 Elaborado por: Proyecto de Reactivación del Café y Cacao Nacional Fino de Aroma

ANEXO 4
PRINCIPALES CULTIVOS PERMANENTES DE LA PROVINCIA DE
ZAMORA CHINCHIPE

Cultivo	SUPERFICIE (HA)	PRODUCCION TM	% PARTICIPACION SUPERFICIE
Banano	1576	6346	11%
Cacao	967	144	7%
Café	6357	1848	44%
Caña de azúcar otros usos	1413	0	10%
Mandarina	119	28	1%
Naranja	136	81	1%
Naranjilla	228	575	2%
Plátano	3621	14947	25%
Otros	153	139	1%

Fuente: Censo Nacional Agropecuario 2000. INEC - MAGAP

Elaborado por: Ministerio de Coordinación de la Producción, Empleo y Competitividad

ANEXO 5
CONSUMO MUNDIAL DE CAFÉ (en miles de bolsas de 60 kg.)

Calendar years	2011	2012	2013	2014	Compound Annual Growth Rate
World total	139 415	143 004	147 339	149 265	2.3%
Africa	9 217	10 098	10 465	10 667	5.0%
Asia & Oceania	26 338	27 788	29 403	30 095	4.5%
Central America & Mexico	4 973	5 036	5 028	4 969	0.0%
Europe	49 311	49 532	50 614	50 468	0.8%
North America	25 618	25 730	26 931	27 674	2.6%
South America	23 958	24 820	24 897	25 393	2.0%
Exporting countries	42 794	44 222	44 992	46 201	2.6%
Brazil	19 573	20 178	20 146	20 771	2.0%
Indonesia	3 333	3 584	4 042	4 167	7.7%
Ethiopia	3 383	3 387	3 463	3 656	2.6%
Mexico	2 354	2 354	2 354	2 354	0.0%
Philippines	2 150	2 175	2 175	2 175	0.4%
Vietnam	1 600	1 694	1 869	2 025	8.2%
India	1 829	1 917	1 917	1 917	1.6%
Venezuela	1 650	1 650	1 650	1 650	0.0%
Colombia	1 341	1 439	1 470	1 561	5.2%
Thailand	856	1 108	1 148	1 213	12.3%
Madagascar	467	467	467	467	0.0%
Dominican Republic	378	378	381	383	0.5%
Honduras	345	345	345	345	0.0%
Guatemala	340	340	340	340	0.0%
Haiti	340	340	340	340	0.0%
Côte d'Ivoire	317	317	317	317	0.0%
El Salvador	274	272	275	275	0.1%
Peru	250	250	250	250	0.0%
Cuba	220	220	220	220	0.0%
Costa Rica	279	277	278	219	-7.7%
Others	1 516	1 532	1 547	1 556	0.9%
Importing countries	96 621	98 782	102 346	103 064	2.2%
European Union	40 765	41 018	41 869	41 799	0.8%
USA	22 044	22 232	23 417	23 761	2.5%
Japan	7 015	7 131	7 435	7 494	2.2%
Russia	3 695	3 767	3 775	4 033	3.0%
Canada	3 574	3 498	3 514	3 913	3.1%
Algeria	1 942	2 117	2 125	2 154	3.5%
South Korea	1 801	1 714	1 760	1 910	2.0%
Australia	1 407	1 631	1 542	1 543	3.1%
Ukraine	1 324	1 238	1 338	1 215	-2.8%
Saudi Arabia	1 000	1 186	1 186	1 186	5.9%
Switzerland	1 035	1 047	1 123	1 028	-0.2%
Turkey	633	681	789	929	13.6%
Norway	785	723	763	729	-2.4%
Egypt	67	452	726	726	120.9%
Sudan	572	675	675	675	5.7%
Morocco	464	633	635	635	11.0%
Lebanon	407	418	613	613	14.7%
Israel	472	557	567	567	6.3%
Argentina	587	756	800	558	-1.6%
South Africa	538	504	493	525	-0.8%
Others	6 494	6 804	7 201	7 072	3%

Fuente: International Coffee Organization
Elaborado por: International Coffee Organization

ANEXO 6
PRECIOS DEL CAFÉ PAGADOS A PRODUCTORES DE PAÍSES EXPORTADORES (en dólares/libras)

Calendar years	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005
Colombian Milds																
Colombia	69.52	67.13	54.57	50.12	85.99	99.62	93.56	133.17	102.08	86.38	74.96	57.95	52.57	48.34	60.83	89.22
Kenya	60.57	50.68	28.95	47.64	152.61	140.17	110.04	184.00	179.90	105.19	72.98	69.40	67.67	41.07	71.01	
Tanzania	40.82	49.50	49.16	38.28	62.16	86.76	62.53	118.52	90.70	65.88	54.32	34.86	25.93	24.78	26.37	43.69
Other Milds																
Bolivia	51.78	52.42	43.53	27.33	79.92	76.99	57.18	100.07	131.09	98.71	78.05					
Burundi	58.02	55.02	59.23	58.27	60.68	56.69	51.97	52.79	52.22	46.57	37.35	32.19	29.17	24.88	27.36	42.93
Cameroon	32.29	28.23	28.76	23.25	88.32	85.26	80.95	43.64	66.83	88.41	33.22	19.09	24.56	35.27		
Congo, Dem. Rep. of						51.12	68.04	85.05	63.14							
Costa Rica	58.49	52.73	49.91	54.27	81.36	88.23	92.78	98.26	92.66	79.55	69.28	46.69	46.74	52.99	64.87	83.43
Cuba	171.43	171.43	180.00	188.57	203.53	188.60	188.57	188.57	188.57	188.57	188.57	188.57	188.57	168.93	70.18	70.71
Dominican Republic	66.06	62.64	46.56	53.12	112.26	109.26	87.67	166.41	95.25	74.18	68.01	42.04	50.83	49.57	75.70	87.92
Ecuador	35.21	36.18	29.08	27.66	76.42	173.30	141.13	167.92	110.60	78.05	65.97	27.28	27.36	31.06	51.19	91.62
El Salvador	50.56	44.54	30.91	35.35	99.26	100.51	75.02	125.14	85.05	56.92	44.55	17.63	21.84	25.69	39.30	67.10
Guatemala	54.58	57.53	40.23	41.43	75.32	99.34	83.77	97.25	102.45	79.24	70.37	45.35	49.61	48.42	66.91	92.46
Haiti	41.28	23.99	8.75	14.49	25.87	36.30	28.14	29.37	30.95	22.90	22.49					
Honduras	50.35	56.12	40.14	37.54	81.57	102.55	67.66	116.88	93.26	61.48	54.29	34.32	37.06	41.73	50.23	78.69
India	66.75	61.53	53.96	57.92	78.41	84.72	78.32	130.18	99.47	67.44	63.75	43.82	39.61	43.45	58.32	96.53
Jamaica	171.55	227.42	182.51	255.54	290.60	284.24	332.11	286.78	215.45	177.27	208.44	169.59	237.60	185.62	185.42	244.69
Madagascar						87.35	94.72	58.74	50.35	43.49	155.83	64.59	72.50	86.58	46.82	50.80
Malawi	84.87	70.94	48.68	57.34	92.41	125.30	95.66	108.75	101.52	77.64	57.60	46.42	39.79	39.62	51.68	83.71
Mexico	79.56	86.56	58.25	79.31	157.91	162.79	123.44	136.12	101.69	80.90	64.08	53.98	45.08	64.02	90.78	139.03
Nicaragua	4.40	44.14	44.14									29.65	30.15	34.42	40.87	52.88
Panama	49.30	47.25	44.37	51.77	80.12	97.38	100.91	126.55	111.76							
Papua New Guinea	65.50	64.53	57.96	84.92	149.08	83.98	95.02	153.74	104.85	60.82	49.28	32.97	31.66	36.99	41.10	62.26
Peru	90.37		31.97	32.44	88.14	95.84	77.70	105.28	75.43	59.73	53.86	34.77	29.52	32.93	42.43	69.47
Rwanda	74.20	50.38	48.91	45.21	49.42	54.93	55.44	56.42	55.65	45.33	34.08	23.26	17.88	24.89	29.46	46.25
Sri Lanka					71.99	98.99										
Uganda	15.29	29.64	20.00	25.03	61.36	68.17	53.00	79.38	71.38	43.37	39.05	26.71	26.70	29.08	37.24	57.86
Venezuela, Bol. Rep. of																
Zambia	89.75	70.32	34.96	54.49	88.27	69.26	81.47	121.89	130.83	119.70	91.86	65.73	60.01	52.97	64.44	87.18
Zimbabwe																

Fuente: International Coffee Organization

Elaborado por: International Coffee Organization

Calendar years	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005
Brazilian Naturals																
Angola																
Brazil	54.32	43.99	45.20	52.88	114.57	115.52	96.35	145.41	105.25	74.07	65.98	37.05	30.91	42.82	56.33	87.09
Ethiopia	61.09	68.19	61.21	61.72	109.55	115.02	67.74	91.06	91.86	65.64	56.42	43.78	26.88	34.57	48.85	64.23
Indonesia				115.53	173.51			112.26	99.41		68.41	53.61	59.66	42.05	80.62	117.04
Philippines			55.74	54.20	99.62	106.30	76.31	79.74	81.87	64.89	37.04	49.36	21.74	60.63	66.23	80.00
Thailand																
Vietnam																
Robustas																
Angola	85.66	91.12	44.92	11.87							51.74	18.61	10.71	6.61	9.92	10.42
Benin	53.76	22.90	24.01													
Brazil	34.85	27.49	27.59	35.54	85.43	97.50	69.78	77.86	77.75	56.93	41.53	19.35	19.99	31.61	34.85	46.47
Burundi			47.16	41.80	41.45	42.34	40.45	40.19	35.36							
Cameroon	28.33	25.01	24.25	17.40	29.85	52.08	51.02	38.90	36.46	31.30	30.44	21.13	16.05	22.26		
Central African Republic	36.75	36.64	33.93	23.89	32.74	57.19	45.07	38.36	37.86	29.71	18.28	13.22	11.94	18.06	20.17	
Congo, Dem. Rep. of	4.52					28.35	32.89	45.36	44.28	88.18	45.04	7.95	2.96	5.61		
Congo, Rep. of	19.21	18.55	19.75	18.44	8.77	27.28	14.19									
Côte d'Ivoire	33.41	32.27	31.76	27.70	29.78	59.40	57.70	39.29	40.14	38.81	23.85		8.96	17.71	14.77	11.23
Ecuador	19.06	17.84	23.31	19.52	63.29	143.62	97.51	61.19	66.63	47.48	32.70	11.26	12.00	21.86	29.75	50.96
Gabon	43.43	43.58	51.52	48.11	27.76	40.92	39.91	37.90	50.26	59.01	51.11	47.93	44.58			
Ghana																
Guinea	34.37	30.25	23.75	27.47	61.33	92.26										
India	44.35	40.65	39.77	44.21	56.46	66.53	56.67	76.30	75.62	57.61	35.87	23.44	22.08	28.60	30.80	52.42
Indonesia	29.68	29.92	24.92	28.49	91.38	95.67	58.35	58.43	59.37	46.55	22.40	13.57	14.65	16.61	24.17	34.21
Liberia																
Madagascar	32.45	22.76	22.62	36.27	43.99	58.73	61.06	49.48	48.25	38.05	109.00	51.66	55.70	55.92	19.74	30.24
Nigeria	70.52	59.03	39.50	36.08	51.55											
Papua New Guinea	26.60	29.48	39.10	54.80	95.64	66.31	63.75	75.43	59.15	37.70	21.89	12.00	13.31	17.31	22.16	24.30
Philippines	34.23	34.61	42.48	46.45	94.66	104.31	68.91	72.91	76.66	60.14	34.20	23.63	21.45	32.65	31.89	41.69
Sierra Leone	26.17															
Sri Lanka	26.90	25.29	31.85	28.89	71.99	93.24										
Tanzania	17.01	17.11	14.84	11.88	24.00	44.61	32.20	92.48	28.19	23.52	15.29	5.21	4.30	6.72	7.55	14.27
Thailand	37.72	18.37	20.30	18.29	18.79	36.84	43.35	21.85	27.33	31.31	12.35	12.75	6.44	13.25	12.83	18.32
Togo	29.23	28.64	29.83	22.64	25.99	61.41	62.58	44.89	49.93	43.22	22.92	15.32	18.27	22.77	21.91	27.92
Trinidad & Tobago	62.59	62.59	69.29	72.20	64.14	63.89	63.25	60.63	60.29	79.23						
Uganda	7.54	11.84	8.95	14.35	46.39	59.74	37.44	41.47	43.83	36.24	20.14	10.97	12.74	20.62	26.37	40.82
Vietnam	36.92	30.73	30.71	34.53	86.01	95.18	57.42	56.14	65.87	50.70	26.55	15.12	18.14	27.94	26.00	35.90

Fuente: International Coffee Organization
Elaborado por: International Coffee Organization

ANEXO 7
PRINCIPALES CULTIVOS POR UNIDADES DE PRODUCCIÓN AGROPECUARIAS (UPAs) EN LOS
CANTONES DE LA PROVINCIA DE ZAMORA CHINCHIPE

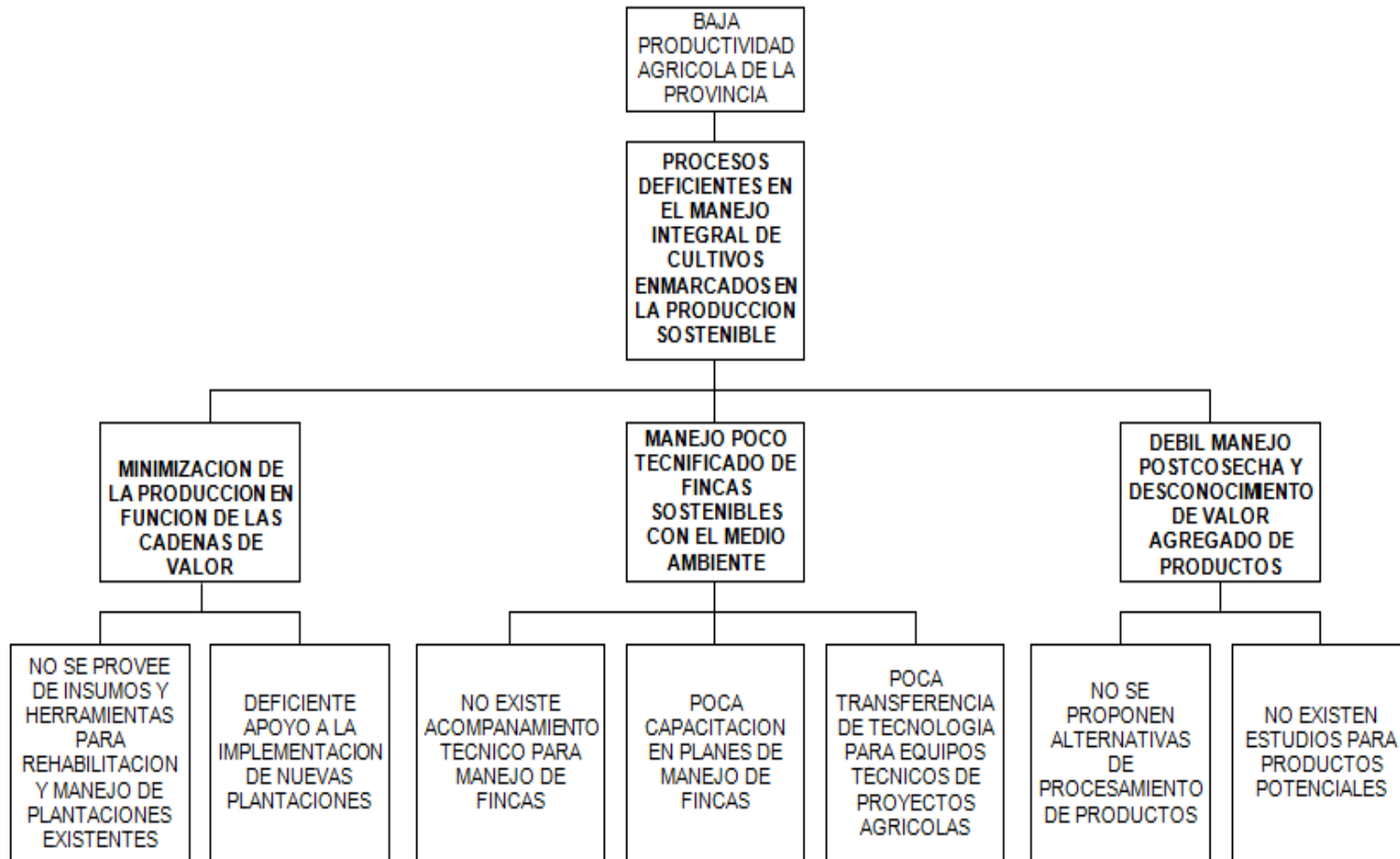
CANTÓN	PRINCIPALES CULTIVOS / UPAs													
	CAFÉ	PLÁTANO	CAÑA DE AZÚCAR PARA OTROS USOS	MAÍZ DURO SECO	YUCA	BANANO	CACAO	NARANJILLA	MAÍZ SUAVE CHOCCLO	MAÍZ DURO CHOCCLO	FRÉJOL SECO	NARANJA	MANDARINA	FRÉJOL TIERNO
Palanda	502	126	134	211	94	9	.	.	.	5	12	.	.	.
Yantzaza	404	364	287	212	114	170	278	106	.	11	5	.	.	.
El Pangui	363	228	87	127	115	49	62	22	.	.	10	.	8	.
Chinchipe	323	184	279	398	275	6	9	.	.	.
Zamora	224	382	263	161	233	312	35	34	25	.	8	16	.	.
Nangaritza	171	222	94	152	310	200	29	64	.	13
Centinela del Cóndor	81	97	87	119	91	155	25	11	.	6	6	.	.	.
Yacuambi	72	211	450	129	120	210	.	35	75	44	.	.	9	9
Paquisha**	.	287	97	119	591	287	.	118
TOTAL ZAMORA CHINCHIPE	2,141	2,101	1,778	1,628	1,943	1,398	434	390	105	79	50	30	23	16

Fuente: III Censo Agropecuario Nacional

Elaborado por: Unidad de Gestión Territorial de Zamora Chinchipe

**Plan de Desarrollo Local - Paquisha

ANEXO 8
ÁRBOL DE PROBLEMAS PROYECTO: CADENAS DE VALOR CON ENFOQUE DE PRODUCCIÓN LIMPIA



Fuente: Gobierno Autónomo Descentralizado de la Provincia de Zamora Chinchipe
 Elaborado por: Gobierno Autónomo Descentralizado de la Provincia de Zamora Chinchipe

ANEXO 9
POBLACIÓN ECONÓMICAMENTE ACTIVA COMPARADO POR RAMA DE
ACTIVIDADES ECONÓMICAS DE LA PROVINCIA DE ZAMORA CHINCHIPE

	AÑO 2010	AÑO 2001
RAMA DE ACTIVIDAD	TOTAL	TOTAL
Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca	13.807	14.162
Explotación de minas y canteras	2.242	737
Industrias manufactureras	1.425	909
Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado	49	40
Distribución de agua, alcantarillado y gestión de desechos	71	0
Construcción	2.343	1.399
Comercio al por mayor y menor	2.884	1.557
Transporte y almacenamiento	874	472
Actividades de alojamiento y servicio de comidas	821	212
Información y comunicación	178	0
Intermediación financiera	0	38
Actividades financieras y de seguros	157	0
Actividades inmobiliarias	9	158
Actividades profesionales, científicas y técnicas	199	0
Actividades de servicios administrativos y de apoyo	210	0
Administración pública y defensa	3.553	2.115
Enseñanza	2.062	1.427
Actividades de la atención de la salud humana	530	311
Artes, entretenimiento y recreación	118	0
Otras actividades de servicios	408	505
Actividades de los hogares como empleadores	780	456
Actividades de organizaciones y órganos extraterritoriales	8	3
No declarado	2.503	1.289
Trabajador nuevo	810	53
TOTAL	36.041	25.843
NSA :	32.230	28.196

Fuente: Censo de Población y Vivienda
 Elaborado por: Unidad de Gestión Territorial de Zamora Chinchipe

ANEXO 10
CAUSAS PRODUCTO DE LA ESCASA EXISTENCIA DE
MICROEMPRESAS PROCESADORAS DE MATERIA PRIMA EN
ZAMORA CHINCHIPE, AÑO 2011

PROBLEMAS	CAUSAS
<p>ESCASA EXISTENCIA DE LAS MICROEMPRESAS PROCESADORAS DE MATERIA PRIMA DE LA ZONA.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ♣ Ausencia de políticas de apoyo a la implementación de microempresas por parte de entidades públicas y/o privadas. ♣ Ausencia de identidad productiva (marca distintiva de la Provincia). ♣ Créditos con elevadas tasas de interés. ♣ Elevada saturación del mercado con productos importados de otras zonas del país y de países vecinos. ♣ Población eminentemente burocrática. ♣ Inexistencia de centros de educación especializados, para generar iniciativas innovadoras. ♣ Escasa inversión en microempresas. ♣ Escasas iniciativas innovadoras. ♣ No existe orientación y asesoramiento técnico por parte de instituciones públicas y/o privadas para la inversión local. ♣ Escasa valoración de los propios recursos o materia prima. ♣ Altos niveles de competencia con empresas nacionales y transnacionales.

Fuente: Unidad de Gestión Territorial de Zamora Chinchipe
 Elaborado por: Unidad de Gestión Territorial de Zamora Chinchipe

ANEXO 11
EGRESOS AÑO 2014

RESUMEN DE GASTOS EJECUTADOS	MONTO	%
VIALIDAD	6,838,003.86	24,00%
GASTO CORRIENTE	2,900,971.33	10,00%
TURISMO E INTERCULTURALIDAD	414,424.48	1,00%
INFRAESTRUCTURA CIVIL	4,558,669.24	16,00%
FOMENTO PRODUCTIVO	700,000.00	2,00%
DESARROLLO PECUARIO	750,000.00	3,00%
GESTION AMBIENTAL	414,910.14	1,00%
AMORTIZACION DE DEUDA	2,644,244.76	9,00%
CREDITOS BEDE	8,338,290.00	29,00%
JUBILACIONES (FONDOS PROPIOS)	500,000.00	2,00%
PATRONATO SOCIAL	1,000,000.00	3,00%
Total Gastos	29,059,513.81	100,00%

Fuente: Gobierno Autónomo Descentralizado Provincial de Zamora Chinchipe

Elaborado por: Gobierno Autónomo Descentralizado Provincial de Zamora Chinchipe

ANEXO 12
ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES ECOLÓGICOS DE CAFÉ ORGÁNICO
“CUENCAS DEL RÍO MAYO” (AÑO 2013)

No. de Productores socios	178 Socios: 150 Hombres y 28 Mujeres
No. de Grupos de Base	8 grupos de base: Fronterizo, Zumba, Rancho Carmen, Progreso, San Luis, Reina del Cisne, Guayabal, Centinela Río Blanco.
Total hectáreas finca	1560 has
Total hectáreas producción café	341,50 has
Producción Anual	
Café lavado	1500 – 2000 sacos de 69 kg de café oro exportable
Plátano	85 Ton en 2013, 5500 ton para el 2014
Guayaba	20 Ton por año
Zanahoria	15 Ton por año
Certificaciones	
Orgánica	BCS desde el 2001
Comercio Justo	FLO – Desde el 2002
Sello de Pequeños Productores - SPP	BCS desde 2012

Fuente: ACRIM
 Elaborado por: ACRIM

ANEXO 13 CICLO DE PRODUCCIÓN CAFÉ MARCALA

El proceso de producción del café de Marcala de acuerdo al Reglamento de Uso se describe a continuación:

- i. Cultivo: El IHCAFE brinda el servicio de proveer semilla certificada a los caficultores. El cafetal tendrá una densidad de 5,000 plantas /Ha para las variedades Caturra, Catuaí, Pacamara, Pacas y Villa Sarchis; y 3,600 plantas /Ha para Typica y Bourbon. El cultivo de café se realiza bajo árboles de sombra, ya sea especies de coníferas o latifoliadas, preferentemente aquellas especies nativas como ser: Guamas (*Inga spp*), Cedro, Caoba, Laurel, San Juan, etc. La poda del café se realiza inmediatamente después a la finalización de la cosecha, que normalmente coincide con la época seca. La poda debe realizarse de manera selectiva, de acuerdo al estado de cada planta, esta podrá ser un descope, recepa o poda sanitaria.
- ii. Cosecha: Se recolectan sólo cerezas uniformemente maduras; se acepta un máximo de 7% del total del número de frutos verdes, secos, inmaduros y sobre maduros. El Consejo Regulador establece controles para recibir la fruta libre de materia extraña y se deben usar envases limpios. Se recibe el café utilizando medidas de peso; se llevan registros de producción por cada productor inscrito y todas las instalaciones de proceso inscritas en el registro del Consejo Regulador deben disponer de sistemas que garanticen el recibo separado de los frutos amparados por la Denominación de Origen estando obligadas a evitar mezclas.
- iii. Beneficiado húmedo: el café debe ser despulpado el mismo día en que fue cortado, en un tiempo no mayor a 12 horas después de la recolección. Es obligatorio que el equipo de despulpado se encuentre completamente limpio, y el equipo debe estar bien calibrado. Se deben usar cribas o zarandas para separar pulpa y granos verdes después del despulpado. Además, se debe realizar un uso racional del agua para el beneficiado húmedo. Se utiliza la fermentación de los granos de manera natural en pilas. Si se utiliza equipo de lavado mecánico se debe dejar fermentar el café al menos 6 horas. Si se utiliza desmucilaginadora se debe dejar en reposo el café al menos 6 horas después de haber sido desmucilaginado y luego completar el proceso con el lavado. La etapa de fermentación debe ser constantemente supervisada para detectar el momento óptimo para realizar el lavado.

En el lavado se debe utilizar agua limpia, libre de contaminación por agroquímicos, pulpa y mieles de otros beneficios, libre de sedimentos de tierra y de aguas estancadas en lagunas. Se debe utilizar canal de correteo para clasificar los granos y separarlos en dos calidades: Café no apto para ser calificado (granos vanos, con pulpa adherida, granos pelados y de menor tamaño), y café apto para ser calificado (los granos de primera). En esta fase el porcentaje de humedad no debe exceder del 40%, tener olor fresco y sano. Se permite un máximo de 6% de granos dañados (grano pelado, grano quebrado, guacuco y media cara, grano brocado, grano vano, materia extraña y/o impurezas).

- iv. Secado: El secado deberá iniciarse inmediatamente después de haber lavado y clasificado el café. El grado de humedad final del grano deberá

- v. ser de 12% permitiéndose una variación no mayor de 0.5%. Se debe utilizar un proceso de secado de flujo continuo; de no ser posible el tiempo máximo de almacenamiento para el café al 40% de humedad es de tres días, entre el día que se procesó hasta el día en que inicia el proceso de secado.

El secado se puede realizar natural al sol, patios de cemento, zarandas y secadoras solares. La capa de café no debe exceder de un grosor de 5 cm., y debe ser removido como mínimo cada 30 minutos. Es importante que el café que ya ha iniciado el proceso de secado no adquiera humedad nuevamente.

En secado artificial o mecánico, las secadoras deben manejarse el café con un grado de humedad uniforme. El tiempo de secado no debe durar menos de 30 horas, procurando un secado lento y uniforme del café, no permitiéndose temperaturas que excedan los 55 grados centígrados. No debe interrumpirse el proceso de secado una vez iniciado. Queda prohibido secar café en manteados y carreteras. Al final de la fase de secado se permite un máximo de 7% de granos dañados.

- vi. Limpieza. Separación por medios mecánicos de impurezas que estén presentes en los granos pergamino o cereza seca. a) Trillado: Será necesario desarrollar este proceso para separar el café verde u oro, del pergamino o cascabillo. b) Clasificación: separación de los frutos sanos de los defectuosos mediante acción mecánica y/o manual.

- vii. Almacenamiento: El café se envasa en sacos de yute, la bodega debe estar limpia y libre de olores extraños. El café se estiba en sacos de tal manera que queden ventilados por los cuatro lados, sin pegarlos a las paredes y deben usarse tarimas para evitar el contacto del producto con el piso. El tiempo de reposo del café pergamino seco debe ser como mínimo de un mes y un máximo de 4 meses, debiéndose monitorear periódicamente el producto. El café de la Denominación de Origen se debe almacenar por separado, identificando cada partida.

Fuente: AECID, IHCAFE y SETCO
Elaborado por: AECID, IHCAFE y SETCO

ANEXO 14 ANÁLISIS DE PRIORIZACIÓN GEOGRÁFICA, MARCO DE ASOCIACIÓN ECUADOR-ESPAÑA 2014-2018

Criterios y metodología empleada

El Estado ecuatoriano está desarrollando un proceso de desconcentración que facilite la prestación de servicios eficaces y eficientes a la población y para ello la Secretaría Nacional de Planificación (SENPLADES) ha establecido varios niveles de planificación: Zonas, Distritos y Circuitos.

Las Zonas están conformadas por provincias de acuerdo a una proximidad geográfica, cultural y económica (figura 2). Desde este nivel se coordina estratégicamente las entidades del sector público, a través de la gestión de la planificación para el diseño de las políticas en su área correspondiente. Cada una de las 9 Zonas establecidas está constituida por Distritos y estos, a su vez, por Circuitos.

Figura 2. Zonas de Planificación

Las Zonas, Distritos y Circuitos fueron conformados respetando la división política administrativa, es decir corresponde a una nueva forma de planificación en el territorio y no a nuevos niveles de gobierno. Por lo tanto, los niveles de gobierno conservan



autonomía y gobernabilidad al nivel de las provincias, cantones y parroquias.

Por su nivel de planificación estratégica, a efectos de la concentración geográfica de la cooperación española, se ha seleccionado la Zona como el más idóneo.

Una vez definido este ámbito de priorización geográfica, se establecieron una serie de criterios para priorizar entre las diferentes Zonas, teniendo en cuenta la información desagregada al nivel de provincias:

- Pobreza por Necesidades Básicas Insatisfechas (NBI), utilizando los datos del INEC correspondientes al censo de población del año 2010. Se establecieron tres rangos: bajo valor de NBI expresado en porcentaje ($NBI < 50$); medio ($50 < NBI < 75$); y alto ($NBI > 75$).
- Nivel de vulnerabilidad en términos de pobreza, según la "Estrategia para la erradicación de la pobreza", SENPLADES, 2014. Se consideraron tres niveles, BV = Baja vulnerabilidad (valor de índice, 41-60); MV = Media vulnerabilidad (valor del índice, 31-40); AV = Alta vulnerabilidad (valor del índice, 0-30) Se adoptó esta clasificación arbitraria teniendo en cuenta los valores del índice a efectos de simplificar el análisis.
- Violencia de género: Valores en porcentaje obtenidos del Atlas de las Desigualdades Socio-Económicas del Ecuador (2013), con datos del Censo de Población 2011. A los efectos del análisis se consideraron tres rangos de valores: Bajo (valor del índice $< 54\%$); medio ($55\% < \text{valor del índice} < 65\%$); y alto (valor del índice $> 65\%$)
- Medición de la eficacia de la cooperación al desarrollo a nivel local - Programa Articulación de Redes Territoriales (ART). SETECI, PNUD 2013. Se consideraron los cuatro rangos determinados en el análisis de la medición de la eficacia: (1) 17,83-29,01; (2) 29,02-40,20; (3) 40,21-51,38; (4) 51,39-62,56
- Presencia de otros donantes y cooperantes: Se contó con la información de la consultoría para la realización del informe de armonización entre donantes y ventaja comparativa de la cooperación española, contratada por la AECID en el marco del proceso de renovación del MAP. Solo se tuvo en cuenta aquellas cooperaciones que tienen una focalización geográfica identificable.
- Presencia de programas y proyectos de la cooperación (Subvenciones bilaterales).
- Presencia actual de ONG con financiamiento de la AECID.

En términos de ponderación de los diferentes criterios, para establecer las prioridades se consideraron en primer lugar Zonas donde:

1. Destaca la presencia de un gran número de ONG españolas en las diferentes provincias.
2. El valor del NBI por provincias se encontrase entre medio y alto.
3. Los niveles de pobreza fuesen medio a alto.
4. El indicador de violencia de género se encontrase entre valores medio y alto.

Un segundo nivel de ponderación en el análisis se tuvo en cuenta para:

1. Eficacia de la cooperación en el nivel local: Se asume el riesgo diferenciado que supone trabajar con provincias con baja, media y alta eficacia y no se consideró en el momento de la priorización.
2. La presencia de otros donantes se considera como indicativo para abrir posibilidades de complementariedad y armonización.
3. La presencia de programas y proyectos bilaterales no es significativa en tanto en cuanto es el programa de agua y saneamiento (PAS) que registra actuaciones mayoritariamente en las diferentes provincias.

Finalmente, el análisis de estas variables se cruzó con las prioridades geográficas de las Agendas Zonales del Plan Nacional del Buen Vivir 2013-2017 y las prioridades de las Agendas Zonales para la transformación productiva del Ministerio Coordinador de Producción, Empleo y Competitividad (MCPEC). De esta forma se confirmó que en las zonas seleccionadas las agendas zonales priorizaban líneas de trabajo orientadas al cambio de la matriz productiva, enfoque sectorial principal del MAP.

Resultados y conclusiones

La tabla 1 muestra los resultados del análisis de cada una de las variables por provincias y así se consideran **dos (2) Zonas prioritarias** para las actuaciones apoyadas por la Cooperación Española:

Zona 1: Provincias de Imbabura, Sucumbíos, Carchi y Esmeraldas

Esta zona se caracteriza por:

- La más alta presencia de ONG
- Valores de NBI medio a alto
- Provincias con niveles de pobreza medio a alto (Sucumbíos y Esmeraldas)
- Capacidades medias a buenas de los Gobiernos Autónomos Descentralizados en cuanto a la eficacia de la cooperación, que puede facilitar el trabajo en el ámbito local.
- La presencia de otras cooperaciones como la belga y la italiana abren la posibilidad para la coordinación y armonización de los esfuerzos.

Zona 3: Provincias de Pastaza, Tungurahua, Chimborazo y Cotopaxi

- Alta presencia de ONG
- Valores de NBI medio a alto
- Provincias con niveles de pobreza medio a alto (Pastaza, Chimborazo y Cotopaxi)
- Niveles medio a alto de violencia de género.
- Baja eficacia de la cooperación lo que supone un reto para el fortalecimiento de los gobiernos locales.
- No existen otros cooperantes o donantes por lo que la Cooperación Española podría liderar procesos.

Adicionalmente, se considera prioritaria **la Zona 9, que comprende el Distrito Metropolitano de Quito**, justificado por la capitalidad del país y la posibilidad de realizar acciones puntuales de gran impacto y visibilidad.

Esta prioridad geográfica es coherente con la establecida durante el ejercicio del MAP 2011-2013, manteniéndose la frontera norte (zona 1), y las provincias de Chimborazo y Cotopaxi (zona 3). Supone no obstante un esfuerzo de concentración en dos Zonas y el Distrito Metropolitano, en ocho (8) provincias. Adicionalmente, la variabilidad entre provincias, en términos de desarrollo, permite asumir priorizar algunas provincias como un esfuerzo más de concentración.

Tabla 1. Matriz para la prioridad geográfica.



Criterios de planificación nacionales						Criterios de la Cooperación		
Zona Senplades	Ámbito provincial/Capital	Pobreza por NBI	Estrategia de pobreza 2014	Indicador de violencia de género	Eficacia de la cooperación en el nivel local	Presencia de otros donantes y cooperantes	Presencia CE - bilateral	Presencia de la CE - ONGs
Zona 1	11. Imbabura – Ibarra	54,2	BV	61,2-65,3	55,00	Bélgica, Italia		Médicos del Mundo, Codespa, XCS
	22. Sucumbios – Nueva Loja	87,0	MV - AV	49,5-55,3	45,19	Italia	PAS	Save the Children, Intermón Oxfam, Codespa, Coopera
	4. Carchi – Tulcán	57,2	BV	49,5-55,3	62,56	Bélgica, Italia	PAS	APS, Intermón Oxfam, Codespa, XCS
	8. Esmeraldas – Ciudad Esmeraldas	78,3	MV	56,7-58,2	32,21	Bélgica, Italia	PAS	Save the Children, IEPALA, Intermón Oxfam, Codespa, FAD, PyD
Zona 2	16. Napo – Tena	78,6	BV - MV	61,2-65,3	29,45		PAS	
	17. Orellana – Francisco de Orellana	85,0	MV - AV	47,1-49,4	19,75	Alemania	PAS	APS, Save the Children, Codespa, ISF
	19. Pichincha – Quito	33,5	BV	68,9-70,8	33,91	Bélgica, USAID	PAS	Save the Children, Cáritas, Codespa
Zona 3	18. Pastaza – Puyo	69,7	BV - AV	68,9-70,8	20,63		PAS	ISF
	23. Tungurahua – Ambato	57,0	BV	68,9-70,8	42,90			Codespa
	5. Chimborazo – Riobamba	66,5	BV - MV - AV	56,7-58,2	33,00			Intermón Oxfam, Ayuda en Acción, Codespa,

								Manos Unidas
	6. Cotopaxi – Latacunga	75,1	BV - AV	61,2-65,3	20,88		Ferrocarril	Ayuda en Acción, Codespa, Unidas
Zona 4	14. Manabí – Portoviejo	76,8	BV - MV - AV	47,1-49,4	21,54	Bélgica		Codespa
	21. Santo Domingo de los Tsáchilas – Santo Domingo	74,4	BV	58,3-59,5	28,71		PAS	
Zona 5	10. Guayas – Guayaquil	58,4	MV - AV	55,4-56,6	17,83	USAID	PAS	APS, Codespa
	13. Los Rios – Babahoyo	79,5	MV	56,7-58,2	20,01		PAS	Codespa
	2. Bolívar – Guaranda	76,3	BV - MV	59,6-61,1	31,54			Codespa
	20. Santa Elena – Santa Elena	72,2	MV	47,1-49,4	26,56		PAS	
Zona 6	1. Azuay – Cuenca	48,3	MV	65,4-68,9	31,73	Italia, USAID	PAS	APS, Codespa
	15. Morona Santiago – Macas	75,6	MV - AV	70,9-72,6	23,33		PAS	Codespa
	3. Cañar – Azogues	67,4	BV - MV	65,4-68,9	27,38			Codespa, APS
Zona 7	12. Loja – Loja	61,8	BV - MV	58,3-59,5	48,88	Italia	PAS	Cáritas, Codespa
	24. Zamora Chinchipe – Zamora	73,8	MV - AV	65,4-68,8	20,55		PAS	Save the Children, Cáritas, Codespa
	7. El Oro – Machala	61,2	BV	58,3-59,5	28,60	Italia	PAS	Save the Children, Codespa, APS, Caritas
	9. Galápagos – Puerto Baquerizo Moreno	52,0			34,42		Araucaria	

Fuente: AECID, 2014

Elaborado por: AECID, 2014

ANEXO 15
PROYECTOS DE LA AGENCIA ESPAÑOLA DE COOPERACIÓN INTERNACIONAL PARA EL DESARROLLO EN LA PROVINCIA DE ZAMORA CHINCHIPE, PERÍODO 2007-2014

PROYECTO	Desarrollo de un sistema global de certificación y articulación de los diversos niveles de formación técnica y técnico profesional en el Ecuador	Educación agroecológica y participación ciudadana	Desarrollo de las capacidades y potencialidades productivas emprendedoras y de buena vecindad en la frontera peruano-ecuatoriana	Acceso de los productores y productoras a formación agroecológica – P5 Proyecto Productores
ESTADO	Terminado	Terminado	Terminado	Terminado
OBJETIVO GENERAL	Contribuir al eslabonamiento de los sistemas educativos de forma que estos puedan proporcionar a la población oportunidades de aprendizaje a lo largo de toda la vida y de acceso a actividades productivas y a un empleo digno	Mejoramiento de la educación formal y no formal en aspectos agroecológicos, trabajando por un lado con los centros públicos de bachillerato técnico agropecuarios CBT y por otro lado con los pequeños productores de su área de influencia, convirtiendo a los CBT en centros referentes para su comunidad en aspectos de agroecología y producción sostenible	Promovido el desarrollo sostenible de las población fronteriza peruano-ecuatoriana a través de acciones en educación, encuentros culturales, formación técnica, emprendimientos y actividades productivas	-----
COOPERANTE	AECID	AECID	AECID	AECID
EJECUTORA	Educación sin fronteras (España)	Educación sin fronteras (España)	Organización de Estados Iberoamericanos para la Educación, Ciencia y la Cultura - OEI	Fondo Ecuatoriano Populorum Progressio - FEPP (Ecuador)
MONTO (USD)	2,146,151.39	2,109,154.03	612,603.70	322,764.56

PROYECTO	Fortalecimiento de los emprendimientos económicos y sociales de las comunidades en zona de influencia de la operación de REPSOL YPF Ecuador en la Amazonía ecuatoriana	Creación y consolidación de microempresas y promoción e institucionalización de micro finanzas populares en zonas urbanas	Biorremediación de suelos degradados por los hidrocarburos en la Amazonía del Ecuador
ESTADO	En ejecución	En ejecución	Terminado
OBJETIVO GENERAL	-----	Fortalecer el sistema RENAFIPSE como un mecanismo para el fortalecimiento de las finanzas populares y solidarias en Ecuador y así facilitar el acceso de personas tradicionalmente excluidas de la banca formal, a servicios financieros y no financieros incluyentes, justos y solidarios	Biorremediación de suelos degradados por los hidrocarburos en la Amazonía del Ecuador
COOPERANTE	AECID	Fundación CODESPA (España) y AECID	AECID
EJECUTORA	Servicio Holandés de Cooperación al Desarrollo – SNV (Países Bajos)	Red Nacional de Finanzas Populares y Solidarias de Ecuador – RENAFIPSE (Ecuador)	Escuela Politécnica del Ejército (Ecuador)
MONTO (USD)	149,932.00	142,382.94	10,360.00

Fuente: Secretaría Técnica de Cooperación Internacional
Elaborado por: Katherine Castro Piñuela

ANEXO 16
RESPONSABILIDADES DEL ESTADO PARA EL EJERCICIO DE LA SOBERANÍA
ALIMENTARIA, ARTÍCULO 281 - CONSTITUCIÓN DEL ECUADOR

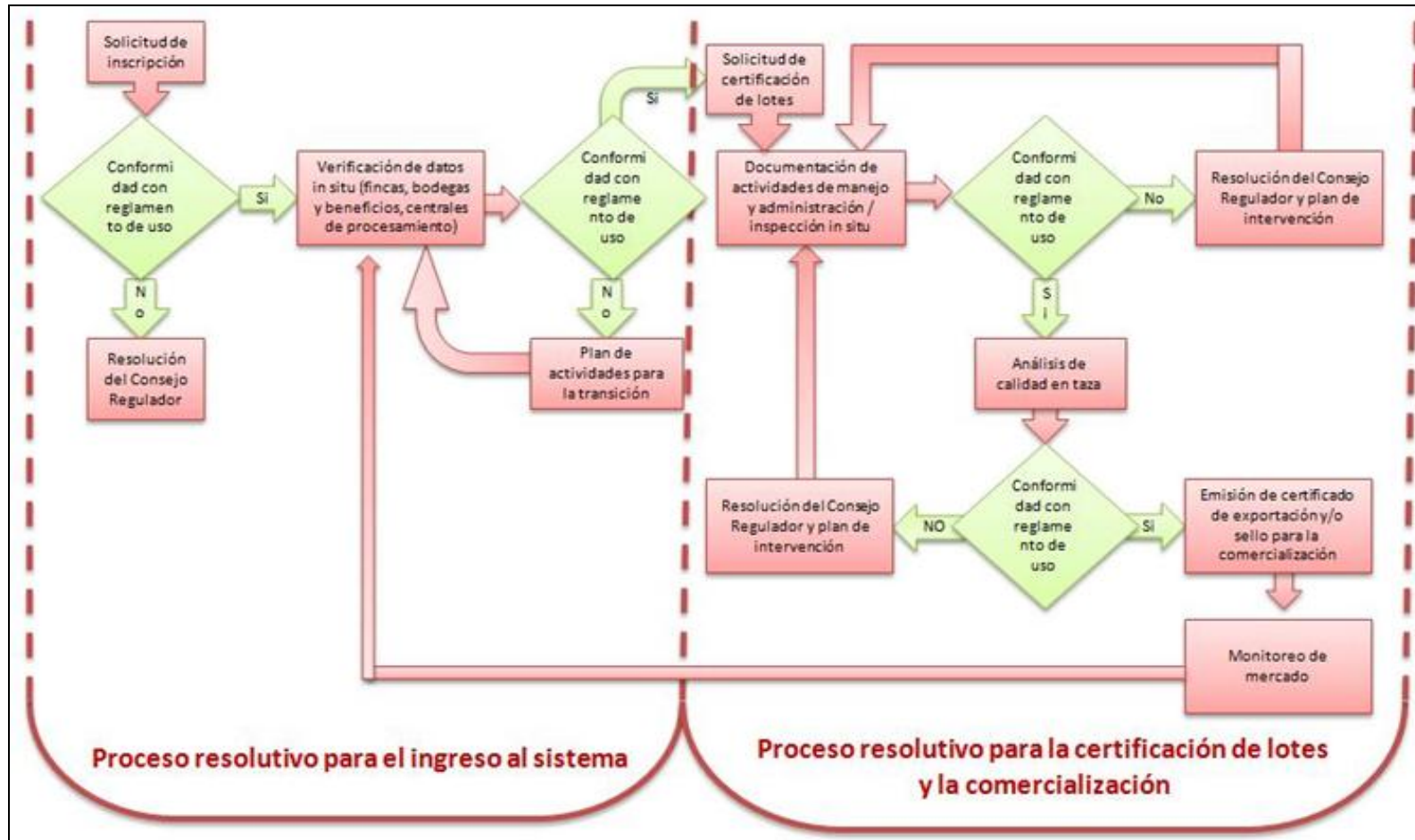
Para ello, será responsabilidad del Estado:

1. Impulsar la producción, transformación agroalimentaria y pesquera de las pequeñas y medianas unidades de producción, comunitarias y de la economía social y solidaria.
2. Adoptar políticas fiscales, tributarias y arancelarias que protejan al sector agroalimentario y pesquero nacional, para evitar la dependencia de importaciones de alimentos.
3. Fortalecer la diversificación y la introducción de tecnologías ecológicas y orgánicas en la producción agropecuaria.
4. Promover políticas redistributivas que permitan el acceso del campesinado a la tierra, al agua y otros recursos productivos.
5. Establecer mecanismos preferenciales de financiamiento para los pequeños y medianos productores y productoras, facilitándoles la adquisición de medios de producción.
6. Promover la preservación y recuperación de la agrobiodiversidad y de los saberes ancestrales vinculados a ella; así como el uso, la conservación e intercambio libre de semillas.
7. Precautelar que los animales destinados a la alimentación humana estén sanos y sean criados en un entorno saludable.
8. Asegurar el desarrollo de la investigación científica y de la innovación tecnológica apropiadas para garantizar la soberanía alimentaria.
9. Regular bajo normas de bioseguridad el uso y desarrollo de biotecnología, así como su experimentación, uso y comercialización.
10. Fortalecer el desarrollo de organizaciones y redes de productores y de consumidores, así como las de comercialización y distribución de alimentos que promueva la equidad entre espacios rurales y urbanos.
11. Generar sistemas justos y solidarios de distribución y comercialización de alimentos. Impedir prácticas monopólicas y cualquier tipo de especulación con productos alimenticios.
12. Dotar de alimentos a las poblaciones víctimas de desastres naturales o antrópicos que pongan en riesgo el acceso a la alimentación. Los alimentos recibidos de ayuda internacional no deberán afectar la salud ni el futuro de la producción de alimentos producidos localmente.
13. Prevenir y proteger a la población del consumo de alimentos contaminados o que pongan en riesgo su salud o que la ciencia tenga incertidumbre sobre sus efectos.
14. Adquirir alimentos y materias primas para programas sociales y alimenticios, prioritariamente a redes asociativas de pequeños productores y productoras.

Fuente: Asamblea Nacional de la República del Ecuador
Recuperado de: Asamblea Nacional de la República del Ecuador

ANEXO 17

FLUJO GENERAL DEL PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD Y TRAZABILIDAD DE LA DO CAFÉ DE MARCALA



Fuente: AECID, IHCAFE y SETCO
 Elaborado por: AECID, IHCAFE y SETCO

ANEXO 18
CONDICIONES PARA FORMAR PARTE DE LA DENOMINACIÓN DE
ORIGEN CAFÉ DE MARCALA

a. Productores:

- Tener su unidad productiva en el territorio amparado por la DOP Café Marcala.
- Estar inscrito en el registro del IHCAFE.
- Fotocopia de cedula de Identidad.
- Solicitud de afiliación a ADOPCAM.
- Boleta de Registro.
- Pago de inscripción de L. 100.00

b. Comercializadores:

- Tener su equipo de procesamiento e instalaciones de almacenamiento en el territorio amparado por la DOP Café Marcala.
- Estar inscrito a IHCAFE y tener permiso de operación vigente.
- Solicitud de afiliación a ADOPCAM
- Boleta de Registro
- Pago de inscripción de L. 500.00

c. Exportadores:

- Tener su equipo de procesamiento e instalaciones de almacenamiento en el territorio amparado por la DOP Café Marcala.
- Estar inscrito a IHCAFE y tener permiso de operación vigente.
- Solicitud de afiliación a ADOPCAM
- Boleta de Registro
- Pago de inscripción de L. 1000.00

d. Tostadores:

- Tener su equipo de procesamiento en el territorio amparado por la DOP Café Marcala.
- Tener permiso de operación vigente.
- Tener registro sanitario
- Solicitud de afiliación a ADOPCAM
- Boleta de Registro
- Pago de inscripción de L. 500.00

Fuente: AECID, IHCAFE y SETCO
Elaborado por: AECID, IHCAFE y SETCO

ANEXO 19
ANÁLISIS SECTOR CAFÉ PARA DETERMINAR VIABILIDAD FINANCIERA
Y/O ECONÓMICA, PROYECTO DE REACTIVACIÓN DEL CAFÉ Y CACAO
NACIONAL FINO DE AROMA

- Para la sostenibilidad económica de una familia productora, se establece como óptima una superficie de café de al menos 2 has, con el propósito de optimizar las inversiones de infraestructura de beneficio, empleando la mano de obra familiar disponible y contratando mano de obra externa, para que los ingresos por la actividad cafetalera permitan al caficultor y su familia un ingreso digno. Sin embargo el proyecto establece un sistema gradual para que en el lapso de los 10 años que dura el proyecto, estas familias establezcan un sistema productivo rentable y sostenible, en base a sus capacidades económicas y productivas.
- La caficultura, como la mayoría de segmentos del sector agropecuario, tiene la ventaja de generar gran cantidad de empleo relacionado, tanto directamente en labores agrícolas, de abastecimiento, crianza de plántulas de siembra, de labores culturales, de cosecha y post-cosecha, así como en la gestión de la comercialización y transporte del producto. Los costos vinculados al empleo de mano de obra directa corresponden al 60% de los costos totales de una hectárea de café.
- Con estas consideraciones, participarán directamente en el proyecto un total de 67.500 familias; en condiciones de caficultura familiar campesina que equivale al 90% de la caficultura en Ecuador, se considera que la mano de obra familiar es preponderante. En momentos específicos del cultivo, especialmente la cosecha, los agricultores recurren a contratación de mano obra externa o en algunas regiones a prácticas de intercambio y reciprocidad. El promedio de empleos generados por la caficultura está definido en 1,5 jornales permanentes por ha y por año. De esta manera, con el proyecto se creará o asegurará directamente más de 405.000 plazas permanentes de trabajo.
- Adicionalmente se calcula que por cada 10 quintales de café oro se vincula a una persona de manera indirecta en las diferentes labores de beneficio, comercialización, transporte, almacenamiento y procesamiento de café.
- De esta manera, al 10mo año de ejecución del proyecto se estima habrá una producción adicional en el país de 1'200.000 qq de café robusta 2'418.000 qq de café arábigo, que involucraría indirectamente a más de 240.110 personas. Total de personas beneficiarias del empleo generado es de 645.110
- La renovación y/o nuevas siembras de 135.000 hectáreas de plantaciones de café arábigo y robusta de alta productividad y tecnología apropiada, posibilitará obtener, en un período de 10 años, una producción acumulada de 14'535.000 qq de café oro.
- En el período entre los años 2001 a 2004, los precios internacionales del café sufrieron bajas atípicas por efectos de sobreoferta en el mercado internacional; y contrariamente en el 2012 hubo un precio muy atractivo para este rubro. En razón de lo cual, metodológicamente para el análisis financiero se ha considerado la media armónica de los valores históricos del período 2005-2012, misma que corresponde a los valores de 71.91 y 135.98 USD/qq, como precios para el análisis financiero de las variedades robusta y arábigo respectivamente.

Fuente: MAGAP

Elaborado por: MAGAP

ANEXO 20
PROCESO A SEGUIR EN EL ECUADOR PARA OBTENER UNA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

La solicitud de declaración de protección de una indicación geográfica deberá presentarse en la Dirección Nacional de Propiedad Industrial en el formulario preparado para el efecto por la Dirección Nacional de Propiedad Industrial y deberá contener:

- a) Identificación del solicitante o solicitantes, con la determinación de su domicilio y nacionalidad;
- b) Identificación del representante o apoderado, con la determinación de su domicilio y la casilla judicial para efecto de notificaciones
- c) Identificación clara y completa de la indicación geográfica
- d) Área geográfica de producción, extracción o elaboración del producto o productos que se distinguen con la indicación geográfica;
- e) Indicación precisa del producto o productos que se distinguen, con la determinación de la calidad, reputación o características que los individualiza.

A la solicitud de declaración de protección de una indicación geográfica se acompañará:

- a) El comprobante de pago de la tasa correspondiente
- b) El tipo de documento que acredite el derecho de el o los solicitantes
- c) El documento que acredite la representación del solicitante o solicitantes, si fuere del caso.

La Dirección Nacional de Propiedad Industrial certificará la fecha y hora en que se hubiera presentado la solicitud y le asignará un número de orden que será sucesivo y continuo, salvo si faltare el documento mencionado en el literal a) del artículo 68, en cuyo caso no la admitirá a trámite ni otorgará fecha de presentación.

Admitida la solicitud a trámite, se aplicará el procedimiento previsto para el registro de marcas.

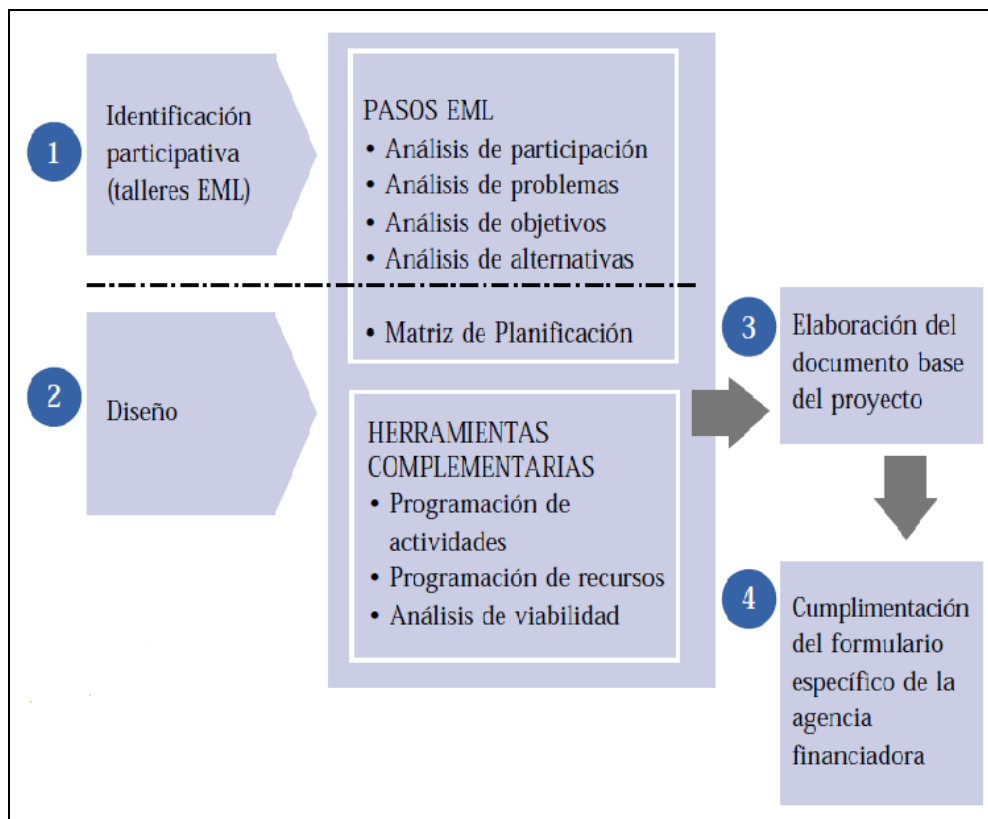
La declaración de protección de una indicación geográfica contendrá:

- a) Número de orden
- b) Fecha y número de presentación de la solicitud
- c) Denominación de la indicación geográfica
- d) Determinación del área geográfica de producción, extracción o elaboración del producto o productos que se distinguen con la indicación geográfica
- e) Indicación precisa del producto o productos que se distinguen, con la determinación de la calidad, reputación o característica que los individualiza
- f) Fecha de otorgamiento
- g) Firma del Director Nacional de Propiedad Industrial.

Fuente: Usiña, 2015

Elaborado por: Usiña 2015

ANEXO 21
ESQUEMA DEL PROCESO GENERAL DE PREPARACIÓN DE UN
PROYECTO UTILIZANDO EL ENFOQUE DE MARCO LÓGICO



Fuente: Cámara y Gómez
Elaborado por: Cámara y Gómez