



FACULTAD DE ECONOMÍA Y CIENCIAS EMPRESARIALES

TEMA: EL CAFÉ ESPECIAL: UNA OPORTUNIDAD DE VALOR
AGREGADO PARA EXPORTACIÓN DEL ECUADOR.

ARTÍCULO ACADÉMICO QUE SE PRESENTA COMO REQUISITO
PARA OPTAR EL TÍTULO DE **INGENIERA EN CIENCIAS
EMPRESARIALES**

Autor

Nicole Michelle Dávila Torres

Tutor

Gonzalo Pizarro

SAMBORONDÓN, ABRIL, 2014

EL CAFÉ ESPECIAL: UNA OPORTUNIDAD DE VALOR AGREGADO
PARA EXPORTACIÓN DEL ECUADOR

**El café especial: una oportunidad de valor agregado para exportación del
Ecuador.**

Nicole M. Dávila Torres
Egresada en Ingeniería Comercial en Negocios Internacionales
nidavila@uees.edu.ec
Facultad de Economía ICP
**Universidad de Especialidades Espíritu Santo, Km. 2,5 vía Puntilla
Samborondón**

Resumen

La investigación propone promover la exportación del café especial como producto de exportación con valor agregado, con la finalidad de colocar al Ecuador entre los países exportadores de mejores cafés del mundo. El propósito del estudio es de favorecer a toda la cadena de valor y al país, con una nueva oferta al mundo. Al desarrollar un nicho de mercado para este producto, se generan propuestas de negocios, fuentes de trabajo, nuevas competencias, divisas para el país, etc.; beneficiando a toda la cadena productiva del sector. Se realiza un análisis comparativo con otros países productores de café especial de acuerdo a cinco factores de competitividad. Con los resultados obtenidos se resuelve que las posibilidades del Ecuador para la exportación de café especial son oportunas. Además se plantean propuestas para cada agente de la cadena de valor para finalmente llegar a la comercialización internacional. Aplicando las recomendaciones, se crea el camino para la participación del país en el mercado internacional de cafés especiales.

Palabras clave: café especial, valor agregado, exportación, nicho, calidad, asociatividad, innovación, precio

EL CAFÉ ESPECIAL: UNA OPORTUNIDAD DE VALOR AGREGADO PARA EXPORTACIÓN DEL ECUADOR

Abstract

This research proposes the promotion of specialty coffee as an added value product for export therefore, placing Ecuador among the best coffee exporters of the world. The purpose of this study is to benefit the entire value chain and the country, with a new supply proposal for the world. When creating a market niche for this product, new business negotiations, job sources, new competitions, revenues for the country, etc. are generated; consequently benefiting the entire coffee sector productive chain. The study provides a comparative analysis upon five competitive factors, among Ecuador and other coffee producer countries. With the obtained results, it is concluded that the possibilities of specialty coffee export for Ecuador are opportune. Furthermore, approaches for every agent of the coffee value chain are proposed in order to reach international commercialization. By applying this research's recommendations, a new path for the country's participation in the international specialty coffee market is created.

Keywords: specialty coffee, aggregated value, export, niche, quality, association, innovation, price

Introducción

Mediante este artículo se analiza la problemática del sector para la exportación de café especial, inmerso en dos factores: la falta de cultura de cafés especiales en la cadena productiva, y la falta de apoyo al sector por parte del estado. El suelo ecuatoriano, favorece a la continua expansión de hectáreas de producción, lo que se refleja en las exportaciones del país. Según el Instituto de Promoción de Exportaciones (Proecuador), las exportaciones de café han tenido un crecimiento del 21.78% anual en los últimos diez años (Proecuador, 2013, pág.

EL CAFÉ ESPECIAL: UNA OPORTUNIDAD DE VALOR AGREGADO PARA EXPORTACIÓN DEL ECUADOR

11). Este crecimiento sin embargo, no incluye exportación de cafés especiales. En el segundo factor, se evidencia la falta de políticas de crédito y apoyo al sector de parte del gobierno. Creando la cultura del café especial y alcanzando el desarrollo y exportación del mismo, Ecuador se puede llegar a posicionar como uno de los mejores productores del nicho de café especial mundialmente. La historia del cultivo de café en el Ecuador se inicia en el año 1860 en Jipijapa, provincia de Manabí. Durante esos años la producción de café ha tenido variaciones en cuanto a calidad y cantidad. Los productores inicialmente, cultivaban el café de manera tradicional; es decir sembrar, cultivar, recoger el fruto, secarlo al sol, y pillarlo a mano. Hoy en día, el sistema de cultivo ha presenciado avances minúsculos que privan aún el desarrollo de la producción y calidad del producto. El objetivo de este estudio es el de presentar distintas propuestas para toda la cadena productiva del sector. Al alcanzar los objetivos expuestos se obtendrán varios beneficios a nivel de productores, empresas, mercado y país. Realizando un plan de producción para los productores y empresas, se brinda la información necesaria para obtener el producto; luego analizando las oportunidades comerciales para los empresarios y finalmente impulsando un plan de exportación, se creará el camino para la participación del país en el mercado internacional de cafés especiales.

Fundamentación teórica

La industria del café es una de las más importantes no solo para los países productores sino en la economía mundial; siendo el café la segunda mercancía más significativa después del petróleo. Un producto que mueve de manera

EL CAFÉ ESPECIAL: UNA OPORTUNIDAD DE VALOR AGREGADO PARA EXPORTACIÓN DEL ECUADOR

económica los mercados del mundo a gran escala, merece la importancia de explotar sus potenciales beneficios. La Asociación de Cafés Especiales de Europa (SCAE, 2010) define en su sitio web, el café especial como:

Specialty coffee is defined as a crafted quality coffee-based beverage, which is judged by the consumer (in a limited marketplace at a given time) to have a unique quality, a distinct taste and personality different from, and superior to, the common coffee beverages offered. The beverage is based on beans that have been grown in an accurately defined area, and which meet the highest standards for green coffee and for its roasting, storage and brewing.

El término es aún nuevo en el Ecuador, mientras que en otros países se lo reconoce y practica desde hace décadas. Asociaciones e instituciones dedicadas a la regulación y promoción de producción del café; tales como la Asociación Nacional de Exportadores de Café (Anecafe), y el Consejo Cafetalero Nacional (Cofenac), son las primeras en encabezar como guía de los cafeteros del país.

Es importante para el enfoque del estudio, conocer datos estadísticos del sector en el país. Según resultados del análisis sectorial 2013 realizado por Proecuador, existen aproximadamente 199.000 hectáreas de café en el Ecuador. Indica también que, de éstas, únicamente 149.000 hectáreas son cosechadas; es decir un 25% de la producción se pierde. El país cuenta con las dos grandes variedades de café en el mundo: *Coffea Arabica* o café arábica y *Coffea Canephora* o café robusta. El café arábica es una variedad de mayor calidad que la

EL CAFÉ ESPECIAL: UNA OPORTUNIDAD DE VALOR AGREGADO PARA EXPORTACIÓN DEL ECUADOR

robusta, representa alrededor del 60% de la producción mundial y se cultiva a partir de los 900 metros sobre el nivel del mar (msnm). El resultado en taza del arábica, es considerado el de más alta calidad. El arábica se cultiva en las cuatro regiones del Ecuador y representa un 62% de la producción (Proecuador, 2013). Para el año 2012, aproximadamente un 30% de la producción mundial fue de café especial (Instituto del Café de Costa Rica, 2012, pág. 11) con una tasa de crecimiento de un 20% anual (Farfán Valencia, 2007, pág. 235).

El café especial: variedades y proceso

Existen varios tipos de cafés especiales, que bajo distintos procesos y preparaciones se clasifican en los siguientes: cafés de origen, cafés orgánicos, cafés saborizados, cafés de alta tostión y cafés descafeinados (Speciality Coffee Association of America, 2004). Al café se lo denomina como especial cuando cumple con aquellos atributos deseados en una catación. Los cafés son catados y calificados según la escala de la Speciality Coffee Association of America (SCAA). Esta escala del 0 al 100, divide en segmentos la calidad según sus atributos organolépticos¹. Para que se denomine como especial, debe obtener un puntaje mayor a 80 puntos. Dentro de las clasificaciones se puede obtener: café especial, café boutique, o grand cru con puntuaciones de 80-84, 85-89 y 90-100 respectivamente (Jimenez, 2012).

¹ Término que incluye características físicas, químicas y de calidad particular del grano.

EL CAFÉ ESPECIAL: UNA OPORTUNIDAD DE VALOR AGREGADO PARA EXPORTACIÓN DEL ECUADOR

Para obtener un café especial deben tomarse en cuenta características del grano y del producto en taza. Sin embargo, el proceso para lograr un café especial varía únicamente en el beneficio que se le da. Al recoger el fruto o “cerezas”, es de vital importancia tener un parámetro estricto en el cual se recolecten únicamente las cerezas rojas. Las cerezas rojas son aquellos frutos que han llegado a su madurez y se encuentran en óptimo estado para obtener el mejor de los sabores al momento de probarlo en la taza. Luego de obtener las cerezas, se procede al beneficio por la vía húmeda. Se le llama así, ya que se requiere de abundante agua limpia al realizar la despulpación² de la cereza. Este paso puede afectar significativamente la calidad del grano. El lavado del café es una técnica que generalmente se usa en cafés de variedad arábica para obtener productos de alta calidad.

Una vez despulpada la cereza, se procede a colocar los granos en tanques para fermentación por un período de 18 horas aproximadamente. En este lapso de tiempo la miel que recubre el grano lo fermenta, y le da las características intrínsecas de la taza. Una vez fermentado, se lava nuevamente con abundante agua limpia para limpiar toda la miel y se pone a secar al sol. Los beneficios del proceso son muchos, sin embargo es importante resaltar que cada paso debe ser cuidadosamente efectuado. Así mismo, se aclara que la ejecución del proceso por la vía húmeda no garantiza como resultado un café especial, puesto que se debe considerar factores clave como el origen, suelo y calidad de la semilla.

² Término que se refiere al proceso de remover la pulpa del fruto, dejando únicamente el grano de café.

EL CAFÉ ESPECIAL: UNA OPORTUNIDAD DE VALOR AGREGADO PARA EXPORTACIÓN DEL ECUADOR

Antecedentes del sector de café en los países evaluados

Colombia cuenta con rica biodiversidad de suelos y climas llegando a altitudes de hasta los 3000 msnm. Es importante mencionar que, los climas y los factores atmosféricos permiten el cultivo tanto de café arábigo como el de café robusta; sin embargo el gobierno colombiano prohíbe la siembra de semilla del robusta. Colombia es además reconocida como el cuarto país productor de café verde en el mundo.

La República Federativa de Brasil cuenta con clima templado, mayormente tropical y gran variedad de suelos. Es el mayor productor de café en el mundo, aportando con un 35% de la producción mundial (Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2012). El país cultiva ambas variedades de café: arábica y robusta, correspondiendo a un 77.12% y un 22.88% respectivamente (Agencia Brasileña de Promoción de Exportaciones e Inversiones, 2013).

La República de Costa Rica es reconocida por su superior calidad de café arábigo. El café, es considerado una de las primeras y más importantes actividades económicas del país. Desde su primera siembra, fue calificado como tal y se le reconoció al café de origen costarricense como el Grano de Oro. En 1989, se establece la ley de prohibición de robusta; la cual prohíbe la siembra de la variedad robusta. Esta ley es aprobada con el fin de obtener solo cafés de taza de excelencia. Cada una de las zonas donde se cultiva café se caracteriza por su origen. Como resultado, se obtuvo el Convenio de Mejoramiento de la Calidad,

EL CAFÉ ESPECIAL: UNA OPORTUNIDAD DE VALOR AGREGADO PARA EXPORTACIÓN DEL ECUADOR

acuerdo firmado por las ocho zonas aceptando únicamente la cosecha de cereza roja o madura. Según la Promotora del Comercio Exterior de Costa Rica (Procomer), el café representa aproximadamente un 18% de las exportaciones del país.

Metodología

Diseño

Para la realización de este estudio, se replicó una técnica metodológica de artículos académicos de similares parámetros investigativos. Dentro de este diseño se utilizaron variables a investigar de varios países para luego realizar un análisis comparativo con los datos obtenidos. En esta investigación, las variables estudiadas fueron cinco factores de competitividad relevantes del sector: asociatividad, calidad, tecnología, innovación, y precio. La descripción y aplicación de estos factores son explicadas en la siguiente tabla elaborada bajo la metodología adoptada.

Variable	Descripción	Aplicación al sector
Asociatividad	La agrupación de una o más personas, por un objetivo común y en el cual los beneficios sean para todas las partes (Aguirre & Pinto, 2006, págs. 74-92).	Se refiere al esfuerzo conjunto de agrupaciones de cafetaleros como asociaciones o gremios. Se estudia el nivel de asociatividad que existe en cada país.
Calidad	El conjunto de características congénitas superiores de un producto a aquellas de otro, que satisfacen al consumidor (Deming, 1989, págs. 131-143).	Característica distintiva del café con valor agregado o especial.

EL CAFÉ ESPECIAL: UNA OPORTUNIDAD DE VALOR AGREGADO
PARA EXPORTACIÓN DEL ECUADOR

Tecnología	El conjunto de información y destrezas adaptadas para la transformación de un bien o servicio.	Técnicas para añadir valor agregado al café.
Innovación	El desarrollo de nuevas tecnologías, técnicas o cambios de los factores productivos, aplicando capacidades creativas para mejorar la competencia productiva (Albornoz, 2009).	Mejora de procesos productivos para la elaboración de un café especial.
Precio	La cantidad monetaria que se aplica a un producto o servicio para poder ser intercambiado.	Factor clave para la compensación de la calidad del café. El precio diario varía según la oferta y demanda mundial del tipo de café; es únicamente referencial.

Tabla # 1: Factores de Competitividad

Participantes

Se seleccionaron tres países que presentaron condiciones similares en el sector; y que mostraron la posibilidad de realizar un benchmarking para exportación de café especial. Las condiciones utilizadas para la elección de países fueron: capacidad de recursos, condiciones políticas, condiciones económicas y competencias del sector. Bajo estos parámetros, siendo la más importante, competencia del sector cafetalero; se seleccionaron los mercados de Brasil, Colombia y Costa Rica. Brasil, siendo el productor más grande del mundo, tiene el nivel más alto de productividad y oferta. Colombia, comprendiendo un rango de nivel medio, con condiciones semejantes a las del sector cafetalero ecuatoriano. Para el nivel medio bajo, se estudia Costa Rica; sector que posee la mejor oferta del producto a ser estudiado dentro de esta investigación, el café especial.

EL CAFÉ ESPECIAL: UNA OPORTUNIDAD DE VALOR AGREGADO PARA EXPORTACIÓN DEL ECUADOR

Materiales

Los materiales seleccionados para la recopilación de datos e información fueron principalmente sitios web de datos estadísticos, perfiles y reportes de análisis sectoriales de café de los países evaluados. Adicionalmente se investigó información relevante en organizaciones e instituciones de agricultura y exportación de los países seleccionados. Se consultó a especialistas del sector cafetalero ecuatoriano.

Procedimiento

Este artículo estudió las capacidades del sector ecuatoriano, analizando cada agente de la cadena de valor. Se utilizaron los datos obtenidos de la investigación de los factores de competitividad de cada país, para realizar un análisis comparativo con aquellos del sector cafetalero ecuatoriano. Finalmente se determinó en qué nivel del rango se encuentra. Los resultados del análisis fueron utilizados para elaborar una propuesta integrada de exportación del café especial ecuatoriano.

Resultados

Colombia

Asociatividad, Innovación y Tecnología

Colombia es un país ejemplo de asociatividad, donde todos los productores trabajan para un solo fin: el de promover y exportar la cultura cafetalera del país.

EL CAFÉ ESPECIAL: UNA OPORTUNIDAD DE VALOR AGREGADO PARA EXPORTACIÓN DEL ECUADOR

La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia (FNC), es la asociación creada con el propósito de mejorar la calidad de vida de sus productores y “su principal labor es la de hacer una efectiva representación gremial, defendiendo los intereses de los productores colombianos tanto en Colombia como en el exterior” (Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, 2013). La asociación no solo se ha dedicado a la implementación del proyecto gubernamental de apoyar al sector, sino a promover nacional e internacionalmente el valor agregado colombiano. El proyecto se basa en la promoción del café colombiano, y en crear la asociatividad colectiva de los productores y comerciantes del sector. Además, obtienen apoyo financiero, mejora de tecnologías e innovaciones, y recursos para las buenas prácticas de cultivo y manufactura de los cafetales y producto final. La Federación cuenta con varios programas innovadores de promoción y apoyo al caficultor colombiano. Dentro de éstos, se destacan los programas de: renovación de la caficultura, el programa de consumo interno, programas para la producción de cafés especiales, y el programa café 100% colombiano (Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, 2013). Adicionalmente, la FNC cuenta con programas de software y bases de datos para el monitoreo nacional de producciones por región.

Calidad

Colombia como país, no siembra café robusta, es decir que el 100% de la producción y por ende de los productos finales, son buenas calidades de café arábica. De este 100% observamos la participación del tipo de café en el gráfico a continuación:

EL CAFÉ ESPECIAL: UNA OPORTUNIDAD DE VALOR AGREGADO PARA EXPORTACIÓN DEL ECUADOR

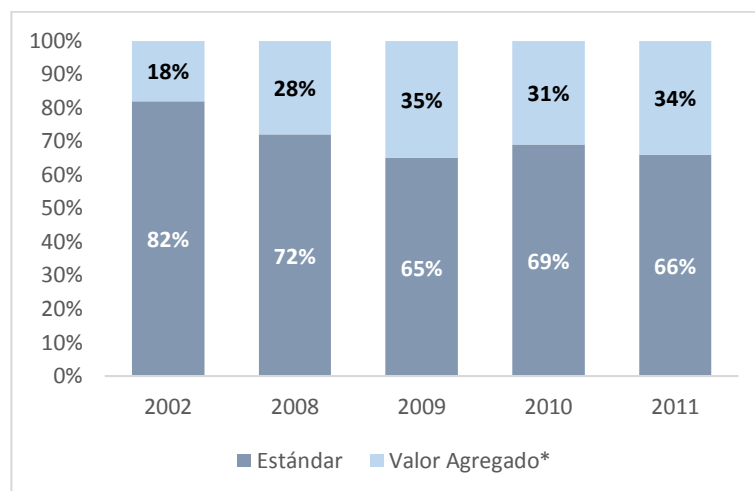


Figura 1. Participación de las exportaciones por tipo de café (Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, 2011, págs. 9-10). *Valor Agregado: cafés especiales, industrializados y procesados
Elaborado por: el autor.

Podemos deducir que el mayor porcentaje del café exportado es café convencional, mientras que el de valor agregado se ha mantenido sin mayor crecimiento en los últimos años. Colombia exporta más de 750.000 sacos de café especial anualmente. Según el Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE) en el 2011, se registran unos 966.000 sacos de café especial exportados de origen colombiano. Además se reporta un crecimiento de estas exportaciones en un 29% con respecto al año anterior (Departamento Administrativo Nacional de Estadística, 2013).

Precio

Los precios de café se dan de acuerdo a las bolsas de valores de Nueva York NY y Londres. Colombia únicamente trabaja con la bolsa de Nueva York pues este mercado es referente al café arábica. Colombia por su buena calidad de

EL CAFÉ ESPECIAL: UNA OPORTUNIDAD DE VALOR AGREGADO PARA EXPORTACIÓN DEL ECUADOR

café y trayectoria de oferta, cuenta con una prima o premio al momento de pagar y negociar. La FNC cuenta con programas específicamente creados para la supervisión de los precios pagados al productor. La efectividad de estos programas logró que en el 2011, el 95% del precio internacional sea para el productor (Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, 2011).

Mercados objetivos

Por otro lado, la gran parte de las exportaciones de café de Colombia en el 2012 fueron para Estados Unidos, Japón, Bélgica y Alemania.

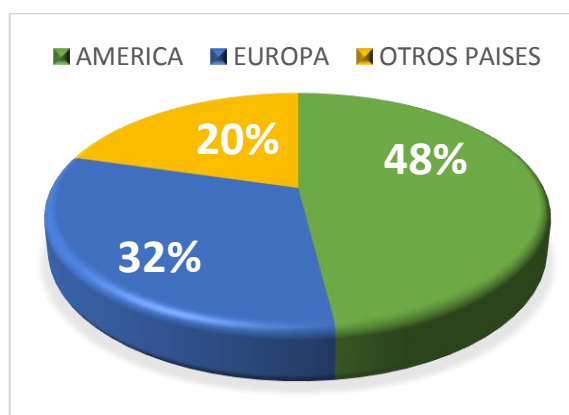


Figura 2. Destino de las Exportaciones Colombianas 2012 (Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, 2013).

Elaborado por: el autor.

Brasil

Asociatividad

El café proveniente de Brasil es reconocido a nivel mundial no solo por su gran oferta sino por su calidad. De acuerdo, el Consejo de Exportaciones de Café de Brasil (Cecafe), Brasil ha exportado unos 22 millones de sacos de 60kg hasta

EL CAFÉ ESPECIAL: UNA OPORTUNIDAD DE VALOR AGREGADO PARA EXPORTACIÓN DEL ECUADOR

septiembre del 2013. Siendo el café arábico el de mayor porcentaje de exportación, podemos deducir que el país exporta un porcentaje considerable de café especial. Para este fin, Brasil ha trabajado durante décadas para mejorar el proceso del cultivo y desarrollar las técnicas de transformación del producto. Esto se ve respaldado en el reconocimiento a nivel mundial por la uniformidad de oferta y de calidad. Además poseen varias organizaciones y asociaciones dedicadas al control de la calidad del producto, sin embargo ninguna se destaca ninguna de importancia.

Calidad e innovación

El Programa Sello de Pureza y Sello de Calidad, son programas en los cuales se colocan estos sellos en las marcas que alcancen los requisitos de calidad propuestos por la Asociación Brasileira de Industria del Café (ABIC). Se basan en educar al consumidor sobre calidad y fomentar el consumo de café. Muchas empresas tostadoras son actualmente partícipes de estos programas alineándose a los estándares de calidad y recibiendo a cambio el uso del Sello de Calidad. ABIC presenta ocho programas que actualmente se encuentran en marcha para promocionar el consumo y mejora de calidad del café brasileiro. Brasil selecciona las mejores áreas productivas para la siembra del producto. La zona de Minas Gerais es la más productiva en Brasil y es donde se produce el mejor café especial del país, correspondiendo a un 65% de la producción nacional. La exportación del café especial es la quinta variedad más exportada del país. El reporte de exportaciones de Cecafe hasta septiembre del 2013, indica que se exportó 87 mil

EL CAFÉ ESPECIAL: UNA OPORTUNIDAD DE VALOR AGREGADO PARA EXPORTACIÓN DEL ECUADOR

sacos de 60 kg. de café especial y corresponde a la quinta variedad de café exportado en Brasil.

Tecnología

Brasil es uno de los países con mejor tecnología agrícola que hay en el mundo. El proyecto de mayor éxito es el proyecto GeoSafras, que se basa principalmente en monitorear satelitalmente el progreso y cobertura de las plantaciones de varios productos agrícolas del país. La Compañía Nacional de Abastecimiento de Brasil (CONAB), quien creó este proyecto, indica que desde el 2004 se supervisan los cultivos de café por este medio y que han tenido un 90% de exactitud. Es así como se controla la ubicación, cantidad, estado y resultado de las plantas y frutos. La inversión en tecnología para apoyo de los cafetaleros resulta en alrededor de dos millones de hectáreas dedicadas al cultivo de café, del cual se obtiene aproximadamente de 40 a 50 millones de sacos de 60kg. anualmente (Compañía Nacional de Abastecimiento, 2013).

Precio

Los precios para el café especial de Brasil han ido aumentando anualmente, y consta de prima, siendo la variedad mejor pagada. El precio del café especial con respecto a uno convencional es mayor con al menos 30% más valor. Incluso en algunos casos, este sobreprecio puede llegar al 100%.

EL CAFÉ ESPECIAL: UNA OPORTUNIDAD DE VALOR AGREGADO PARA EXPORTACIÓN DEL ECUADOR

Mercados objetivos

Las exportaciones del país se dirigen principalmente a países del hemisferio este. En el gráfico a continuación podemos ver el resultado de las exportaciones de los tres últimos años. Se observa que Brasil exporta la mayor cantidad de su producto a los Estados Unidos dejando en segundo y tercer lugar a Alemania y Japón.

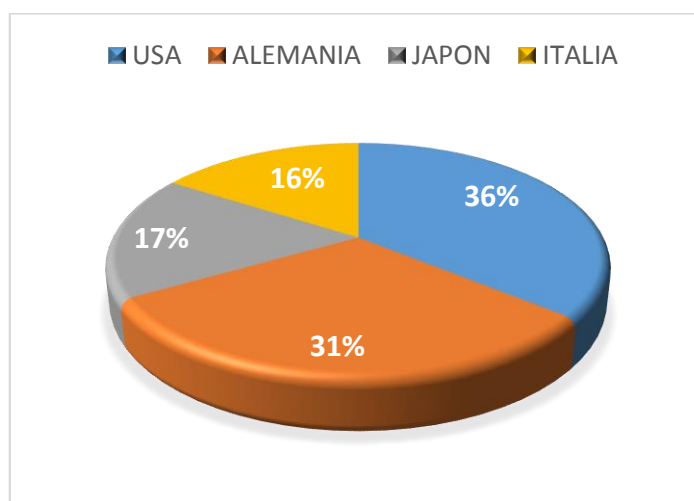


Figura 3. Destino de las exportaciones de café de Brasil 2013 (Consejo de Exportaciones de Café de Brasil, 2013).
Elaborado por: el autor.

El valor de las exportaciones de este año con respecto a los años anteriores, proyecta una cantidad menor. Aunque la producción no ha tenido una variación más allá de un 3% en los dos últimos años, los altos precios del mercado han sabido sobreponer el decrecimiento de la misma.

EL CAFÉ ESPECIAL: UNA OPORTUNIDAD DE VALOR AGREGADO PARA EXPORTACIÓN DEL ECUADOR

Costa Rica

Asociatividad

El gobierno de Costa Rica es un ejemplo de apoyo al sector. Desde el inicio del cultivo en el país, el estado apoyo tanto financiera como políticamente. Se establecieron leyes y se aprobaron organismos de control y desarrollo del sector. La ley de la prohibición de robusta, el convenio de mejoramiento de la calidad, entre otros; han sido varias de las propuestas que han sido aprobadas y llevadas a cabo para el control y mejoramiento del producto. Los productores trabajan bajo un proceso de producción y recolección unificado a nivel nacional, en el cual se dictan estándares de cultivo para obtener una cosecha homogénea. De ésta manera, se estandariza la calidad y los productores obtienen una mayor demanda al momento de la cosecha.

Tecnología

Según la OIC, Costa Rica cuenta con 93.700 hectáreas de producción de café. Para el correcto monitoreo de la cosecha, el Instituto del Café de Costa Rica (Icafe) forma el Sistema de Información Geográfica (SIG); programa de tecnología avanzada para el control y recopilación de información a través de internet para el mundo. En este medio, se documentan los avances de la producción, los problemas y plagas y se generan proyectos de predicción para futuras cosechas. La producción de café sin embargo ha sufrido disminuciones en la última década.

EL CAFÉ ESPECIAL: UNA OPORTUNIDAD DE VALOR AGREGADO PARA EXPORTACIÓN DEL ECUADOR

Calidad y Precio

Los precios aumentaron en los últimos dos años y se ha mantenido estable, resultado atribuido a los altos valores pagados al origen de este café. El origen del café de Costa Rica es codiciado a nivel mundial, pagando un porcentaje en ocasiones de un 100% adicional a un precio estándar. Esta comparación de precios se da por las superiores calidades como cafés honey, cafés boutique, cafés especiales y cafés Grand Cru. Esta variedad de oferta crea y abre diferentes nichos interesantes para Costa Rica; ventaja que se ha visto reflejada en los altos precios pagados por el producto costarricense.

Innovación

Existen además programas y acuerdos entre instituciones privadas y el gobierno costarricense, que han logrado sostener el reto de mejorar el desarrollo agrícola del sector. Entre los más destacados está el Programa Nacional de Renovación Cafetalera (PNRC), Defensa del Sector Cafetalero en Negociaciones Comerciales, Seguridad Social de Recolectores de Café y la Indicación Geográfica y Denominación de Origen. La meta del PNRC es renovar el 30% de la producción, o 2,5 millones de sacos por cosecha (Instituto del Café de Costa Rica, 2013). Gracias a estos programas innovadores y beneficios obtenidos a través de las instituciones y el estado, el consumo interno de café ha logrado aumentar en los últimos dos años.

EL CAFÉ ESPECIAL: UNA OPORTUNIDAD DE VALOR AGREGADO PARA EXPORTACIÓN DEL ECUADOR

Mercados objetivos

Adicionalmente los principales mercados de las exportaciones del país son Estados Unidos, Bélgica, Alemania e Italia, siendo el mercado estado unidense el 50% de las mismas (Instituto del Café de Costa Rica, 2012, pág. 28). La exportación comparativa del periodo 2001-2002 con respecto al período 2011-2012 es mayor en un 50%, de acuerdo al Icafe. Este resultado se debe a la entrada de proveedores promisorios en el mercado, el cambio de precios en la bolsa de valores y la pérdida de mercado en la Unión Europea y Japón. Sin embargo, según el Banco Central de Costa Rica (BCCR), las exportaciones del sector cafetalero han aumentado en los últimos años, destacando el año 2011, en donde las exportaciones aumentaron un 45,6% con respecto al año anterior.

Ecuador

Asociatividad

El Ecuador ha contado con la actividad cafetalera de manera muy informal y desorganizada desde el inicio del cultivo de café. Actualmente es el Cofenac el órgano que regula, bajo autoridad del estado, las actividades y reglamentos del sector. De acuerdo a este organismo, existen registradas 116 organizaciones³ dedicadas al sector cafetalero actualmente. Éstas se encuentran en todo el país, siendo la mayor participación en las provincias de Manabí, Loja y Orellana. A pesar de existir un órgano regulador, estas asociaciones y gremios son muy indisciplinados y por ende, el resultado de las participaciones de las mismas no es

³ Organizaciones: asociaciones, uniones, cooperativas, etc.

EL CAFÉ ESPECIAL: UNA OPORTUNIDAD DE VALOR AGREGADO PARA EXPORTACIÓN DEL ECUADOR

óptimo ni efectivo. Únicamente seis se destacan como exportadoras principales: Anecafe, la Asociación de Cafés Especiales del Ecuador (ACEDE), la Federación Regional de Asociaciones de Pequeños Productores Ecológicos del Sur (Fapecafes), la Federación de Asociaciones Artesanales de Producción Cafetalera Ecológica de Manabí (Fecafem), la Asociación Cafetaleros de Santa Cruz de Galápagos y la Asociación Agro-artesanal de Caficultores Rio Intag de Imbabura. Según el Cofenac, solamente un 10% de los cafetaleros del país se encuentran asociados. Esto quiere decir, que el resto de los pequeños productores del Ecuador se encuentran cultivando de manera individual sin obtener soporte económico ni técnico para la comercialización. Es así que, las instituciones gubernamentales encuentran difícil la tarea de poder ayudar a sector de manera óptima dado la falta de asociatividad en el sector cafetalero del país.

Innovación y Tecnología

En el sentido agrícola, la gran mayoría de la aplicación sigue siendo de manera tradicional; siendo la mano de obra el elemento que más prevalece para la cosecha del producto. Es por esto, que la producción de café no está siendo eficiente y por tanto, se ha logrado observar una disminución considerable del rendimiento. Según Proecuador, los productores obtienen un promedio de cinco a seis quintales por hectárea al año; cifra que se considera de las más bajas en comparación con otros países productores. La disminución de la producción y por ende el rendimiento, es causado principalmente por la falta de prácticas y técnicas innovadoras, y la falta de transferencia de tecnología. Sin embargo, Cofenac

EL CAFÉ ESPECIAL: UNA OPORTUNIDAD DE VALOR AGREGADO PARA EXPORTACIÓN DEL ECUADOR

menciona en el estudio del mercado de café del año 2013, que la investigación e implemento de estudios y prácticas de desarrollo se han multiplicado y se ha visto incluso, cooperación de parte de bancos e instituciones internacionales para estos fines (Consejo Cafetalero Nacional, 2013, pág. 48). El resultado de estos esfuerzos es la creación de tres nuevas áreas de investigación mejoramiento genético, buenas prácticas agrícolas y mejoramiento de la calidad. Para estudiar estos temas, se deben desarrollar nuevas técnicas e implementar tecnología para la investigación y aplicación de los resultados.

Calidad

La calidad de café del Ecuador se ha venido desarrollando en los últimos años gracias a tres factores: la creciente demanda de mejor producto de parte de los consumidores, los esfuerzos de parte de empresas privadas y del estado, y a la competencia del mercado. Los consumidores se vuelven más conscientes de los aspectos salud y calidad en los productos, y demandan actualmente las mejores calidades. Anecafe realiza anualmente el concurso Taza Dorada, en donde se califican muestras de cafés de productores participantes se la calidad del producto. Es importante rescatar que el Ecuador obtuvo cafés especiales a partir del año 2007, alcanzando por primera vez una puntuación de 80 puntos. De acuerdo a los valores expuestos por Anecafe en los resultados del concurso Taza Dorada, la evolución de este tipo de cafés ha sido creciente; llegando a alcanzar puntajes de más de 86 puntos en el 2013 (Asociación Nacional de Exportadores de Café, 2013). Con estos resultados podemos observar el desarrollo que ha tenido el

EL CAFÉ ESPECIAL: UNA OPORTUNIDAD DE VALOR AGREGADO PARA EXPORTACIÓN DEL ECUADOR

sector cafetalero pues el llegar a un puntaje de más de 85 es llegar a obtener cafés boutique, una de las calidades más superiores que hay en el mundo.

Precio

El Ecuador que cuentan con una baja o castigo a causa de su calidad y poca demanda de café. Este castigo, al igual que los precios de las bolsas de valores, es referencial. Los precios de los cafés ecuatorianos son competitivos a nivel mundial, siendo más económicos que aquellos de Colombia o Brasil. Sin embargo, se destaca la ausencia de exportación de café especial como tal, por lo que el precio pagado por este producto es el mismo de un café convencional. Según cifras de Anecafe, los precios del café ecuatoriano están actualmente por encima de los doscientos dólares por quintal. Es importante recordar que el porcentaje diferencial de precio con el café especial podría ser bien por encima de los trescientos dólares por quintal.

Conclusión y recomendaciones

El mercado de los cafés especiales crece cada día más. Ya sea por la creciente conciencia de los consumidores en cuanto al medio ambiente y la salud, o por la constante exigencia de calidad en los consumidores; el café especial se enfrenta a una gran demanda anualmente. La misma que al momento se suple mayormente por parte de los países productores. Esta creciente demanda ha logrado incrementar la producción y la exportación del producto por parte de los países productores en los últimos años. La progresiva necesidad de ofertar más, ha

EL CAFÉ ESPECIAL: UNA OPORTUNIDAD DE VALOR AGREGADO PARA EXPORTACIÓN DEL ECUADOR

llevado a esta mercancía a ser gran parte de los ingresos de divisas en los países productores, en algunos casos, de hasta un 80%.

Ecuador se coloca en un rango medio bajo en comparación a los países evaluados. De acuerdo a los resultados, el país se encuentra deficiente en cuatro de los cinco factores analizados: asociatividad, tecnología, innovación y precio. No existen conjuntos asociativos similares a los de Colombia o Costa Rica; sin embargo si se presencian varios gremios y asociaciones entre productores e industria. Sistemáticamente el país no cuenta con las mismas condiciones de trabajo o apoyo técnico con las que los otros países cuentan. Además, los productores no cuentan con materiales ni recursos para el cultivo eficiente del producto. Actualmente no existen planes de promoción y apoyo para el sector. Así mismo, los precios pagados por el café especial ecuatoriano siguen están por debajo de los países evaluados, afectando no solo al comercio del sector sino a los productores. El Ecuador cuenta con una gran ventaja en calidad, teniendo la posibilidad de continuar desarrollando la misma por medio de mejoras en el proceso de cultivo y transformación con valor agregado del mismo. Adoptando buenas prácticas de manufactura y control de calidad, se puede obtener cafés especiales de muy altos puntajes, incluso mejores que aquellos de Colombia y Brasil.

Bajo las falencias detectadas, se recomienda efectuar un plan de acción de integración vertical, en donde se apoye y desarrolle cada paso del proceso en la cadena de valor. Debe aplicarse el correcto proceso de cultivo para el café especial obteniendo soporte de parte de las organizaciones y del estado para los

EL CAFÉ ESPECIAL: UNA OPORTUNIDAD DE VALOR AGREGADO PARA EXPORTACIÓN DEL ECUADOR

productores. Mecanismos como capacitaciones de siembra, cultivo y comercialización son indispensables para los productores. Luego, se requiere promover la cultura de café especial en la industria, creando mediante campañas y capacitaciones, conciencia del nicho potencial. Una vez interiorizado el concepto, se propone iniciar la comercialización de café especial hacia los mercados demandantes de Estados Unidos, Japón, Alemania y Bélgica; manteniendo la originalidad del producto como café especial. Para este proceso, se requiere gran inversión por parte de las empresas para cumplir con requisitos de los mercados como certificaciones, promoción y servicios. El Ecuador puede emular aquellos programas de promoción sectorial y asociatividad que practica Colombia, y de esta manera promover al producto con imagen nacional. Se propone solicitar conjuntamente por parte del sector, a instituciones como Proecuador y Cofenac el apoyo tanto técnico, financiero y promocional para crear la cultura del café especial en toda la cadena de valor, utilizando como ejemplo la promoción asociativa del café del mercado colombiano. Siendo un nicho de mercado, el país puede aprovechar la oportunidad de entrar en el mismo y posicionarse como un origen de especialidad en el mercado de café.

Aplicando estas propuestas los productores se beneficiarán de un mejor precio por su producto y recibirán capacitaciones, recursos y participación de este proyecto que se financiarán a través de los impuestos que estas exportaciones generen. Las empresas obtendrán grandes propuestas de negocios necesitando así de más colaboradores, consecuentemente mejorando la calidad de vida de los productores y generando más fuentes de trabajo. El mercado se favorece de

EL CAFÉ ESPECIAL: UNA OPORTUNIDAD DE VALOR AGREGADO PARA EXPORTACIÓN DEL ECUADOR

enriquecerse con un producto de calidad y de ofrecer nuevas competencias. Al exportar, el país no solo genera más divisas, sino también obtiene el reconocimiento de ser un país productor de excelentes productos, abriendo así las puertas para más negocios internacionales y participar de grandes eventos mundiales con este producto. El nicho del café especial es una excelente oportunidad para que el Ecuador produzca más, aporte al mercado internacional y se posicione, obteniendo el reconocimiento que merece la producción nacional.

EL CAFÉ ESPECIAL: UNA OPORTUNIDAD DE VALOR AGREGADO PARA EXPORTACIÓN DEL ECUADOR

Referencias bibliográficas

- Agencia Brasileña de Promoción de Exportaciones e Inversiones. (2013). *APEX BRASIL*. Obtenido de <http://www2.apexbrasil.com.br/es>
- Aguirre, A., & Pinto, M. (2006). Asociatividad, Capital Social y Redes Sociales. *Revista Mad*, 74-92.
- Albornoz, M. (Noviembre de 2009). Indicadores de Innovación: las dificultades de un concepto en evolución. *Revista CTS*, 5(13), 9-25.
- Alzate Hoyos, C. (2013). *Gestión de la Innovación en el sector de cafés especiales*. Pereira.
- Asociación Nacional de Exportadores de Café. (2007). *Informe Final Taza Dorada 2007*.
- Asociación Nacional de Exportadores de Café. (2013). *ANECAFE*. Obtenido de <http://www.anecafe.org.ec/>
- Asociación Nacional de Exportadores de Café. (2013). *Informe Final Taza Dorada 2013*.
- Compañía Nacional de Abastecimiento. (2013). *CONAB*. Obtenido de <http://www.conab.gov.br/>
- Consejo Cafetalero Nacional. (2013). *COFENAC*. Obtenido de www.cofenac.org/
- Consejo Cafetalero Nacional. (2013). *Situación del Sector Cafetalero Ecuatoriano Diagnóstico*. Portoviejo.
- Consejo de Exportaciones de Café de Brasil. (2013). *Cecafé*. Obtenido de <http://www.cecafe.com.br/index.asp>
- Deming, W. E. (1989). *Out of the Crisis, Quality, Productivity and Competitive Postition*. (C. U. Press, Ed.) Diaz de Santos S.A.
- Departamento Administrativo Nacional de Estadística. (2013). *DANE*. Obtenido de <https://www.dane.gov.co/index.php/comercio-externo/exportaciones>
- Donnet, L., Weatherspoon, D., & Hoehn, J. P. (2007). *Price determinants in top quality E-Auctioned specialty coffees*. Department of Agricultural Economics Michigan State University.

EL CAFÉ ESPECIAL: UNA OPORTUNIDAD DE VALOR AGREGADO
PARA EXPORTACIÓN DEL ECUADOR

- Dyck, A., & Zingales, L. (2004). *Private Benefits of Control: An International Comparison*. The Journal of Finance.
- Farfán Valencia, F. (2007). *Sistemas de producción de café en Colombia*. Manizales: Cenicafe. Obtenido de www.cenicafe.org/es/documents/LibroSistemasProduccionCapitulo10.pdf
- Federación Nacional de Cafeteros de Colombia. (2011). *Comportamiento de la Industria Cafetera Colombiana*.
- Federación Nacional de Cafeteros de Colombia. (2013). *Federación de Cafeteros*. Obtenido de <http://www.federaciondecafeteros.org/>
- Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2012). *FAOSTAT*. Obtenido de <http://faostat.fao.org/site/339/default.aspx>
- Instituto del Café de Costa Rica. (2012). *Informe sobre la actividad cafetalera de Costa Rica*.
- Instituto del Café de Costa Rica. (2013). *ICAFFE*. Obtenido de http://www.icafe.go.cr/nuestro_cafe/historia.html
- International Coffee Organization. (2013). *ICO*. Obtenido de <http://www.ico.org/>
- Jimenez, W. (2012). *Curso de Introducción a la cata de café "Generación 2012"*. Exclussive Coffees S.A.
- Nunes, R., Silva, V. L., Saes, M. S., Sousa, R. N., & Souza, R. d. (2013). Incentives to differentiation strategies for Brazilian coffee producers. *Revista de Economia e Administração*, 165-179.
- Ponte, S. (2003). *Estándares, comercio y equidad: Lecciones de la industria de los cafés especiales*. Copenhague: Unidad de Economía Política de la Globalización en el Centro de Investigaciones para el Desarrollo.
- Proecuador. (2013). *Análisis Sectorial de Café*. Inteligencia Comercial e Inversiones.
- Promotora del Comercio Exterior de Costa Rica. (2012). *Exportaciones de Comercio Exterior de Costa Rica*. PROCOMER, Departamento de Inteligencia Comercial.
- Rosse, J. L. (2008). *Oportunidades y limitaciones para el posicionamiento de pequeños cafetaleros de Costa Rica y sus empresas asociativas en mercados de cafés diferenciados*. Centro agronómico tropical de

EL CAFÉ ESPECIAL: UNA OPORTUNIDAD DE VALOR AGREGADO
PARA EXPORTACIÓN DEL ECUADOR

investigación y enseñanza programa de enseñanza para el desarrollo y la conservación escuela de posgraduados.

Speciality Coffee Association of America. (2004). *SCAA*. Obtenido de <https://www.scaa.org/>

Speciality Coffee Association of Europe. (2010). *Speciality Coffee Association of Europe*. Obtenido de www.scae.com

Terán Jurado, J. (2012). Diálogo con el sector café y elaborados. *Presentación sobre el sector café y elaborados*. Guayaquil.

Wollni, M., & Zeller, M. (2007). *Do farmers benefit from participating in specialty markets and cooperatives? The case of coffee marketing in Costa Rica*. Agricultural Economics.