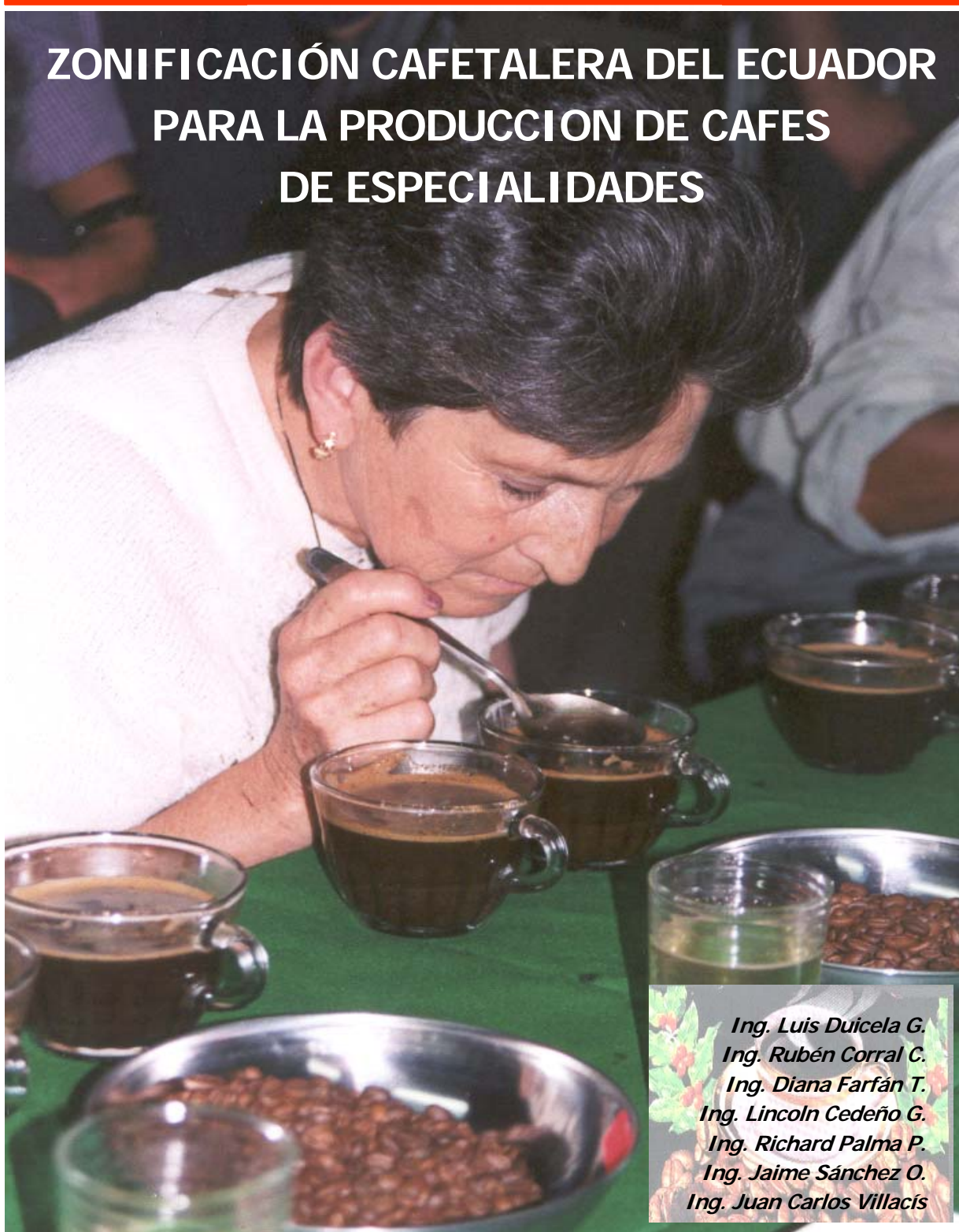




ZONIFICACIÓN CAFETALERA DEL ECUADOR PARA LA PRODUCCION DE CAFES DE ESPECIALIDADES



*Ing. Luis Duicela G.
Ing. Rubén Corral C.
Ing. Diana Farfán T.
Ing. Lincoln Cedeño G.
Ing. Richard Palma P.
Ing. Jaime Sánchez O.
Ing. Juan Carlos Villacís*

La caficultura ecuatoriana se encuentra en una situación crítica debido a la baja productividad y deficiente calidad del grano de exportación, que tiene como causas: el cultivo en zonas marginales, la prevalencia de cafetales viejos e improductivos y la no adopción masiva de las tecnologías apropiadas de producción y post-cosecha. Además, la imagen del Ecuador como país productor es débil y para muchos desconocida en el mercado mundial, por cuanto su producción anual no alcanza el 0.7% del volumen que se comercializa a nivel global.

El sector cafetalero ecuatoriano, sin embargo, tiene varias fortalezas como la amplia diversidad de agro ecosistemas, muchos de ellos con aptitudes para producir café finos tipo "gourmet", la capacidad instalada de la industria del café con una alta demanda de materia prima, la disponibilidad de tecnología apropiada, la consolidación de gremios de productores, una elevada población trabajadora vinculada a la caficultura y el apoyo de varias instituciones nacionales y de la cooperación internacional a las organizaciones de caficultores en el proceso de construcción de alternativas sustentables.

El COFENAC y otras instituciones de desarrollo consideraron como prioridad la actualización de la zonificación del cultivo de café, particularmente del arábigo, en base de la identificación de las zonas con mayor aptitud agroecológica para la producción de cafés finos tipo "gourmet" y otros especiales; así como, las perspectivas de introducción en los nichos del mercado internacional. Con estos antecedentes, el COFENAC y NESTLE formularon un proyecto de investigación que fue aprobado por el PROMSA, entidad que apoyó su ejecución desde junio 12 del 2.000.

Los objetivos del proyecto fueron los siguientes: Identificar las zonas cafetaleras con mayor aptitud agro ecológica para producir cafés especiales. Establecer las relaciones entre las características organolépticas y los factores edáficos, climáticos y altitud de las localidades cafetaleras. Determinar los perfiles de calidad de los cafés con potencial de ser introducidos en el mercado internacional como especiales.

En el marco del Proyecto "Caracterización física y organoléptica de cafés arábigos en los principales agro ecosistemas del Ecuador", se tomaron 349 muestras de café en igual número de fincas cafetaleras que fueron beneficiados por la vía húmeda. El estudio comprendió tres fases: La primera se efectuó en el 2.000, evaluándose 138 muestras, en el laboratorio de Nestlé. La segunda comprendió el muestreo en 211 fincas y la catación la efectuó el laboratorio de Ultramares-El Café. De entre las muestras evaluadas, se seleccionaron 27 muestras de cafés con las mejores calidades de taza, que se sometieron a la fase de validación por un panel de expertos nacionales e internacionales.

La evaluación sensorial de las características organolépticas: aroma, sabor, acidez y cuerpo, de los cafés, se realizó empleando la escala ordinal estandarizada de 0 a 5. Los resultados de las características físicas y organolépticas de los cafés ecuatorianos se asociaron con la información edafoclimática de las fincas muestreadas y ubicadas en forma georeferenciada (altitud, latitud, longitud) con apoyo del GPS. Esta

información sirvió para estructurar el Sistema de Información Geográfico Café - Ecuador (SIG Café), con apoyo del programa computacional ArcView GIS 3.2a.

Las conclusiones del proyecto fueron las siguientes: El "tamaño de grano" mostró un efecto significativo sobre las características organolépticas sabor, acidez y cuerpo. En consecuencia, es importante disponer de granos de buena apariencia para asegurar una bebida de excelente calidad. Las características organolépticas: Aroma, sabor, acidez y cuerpo, son prácticamente similares en las variedades arábicas. Los cafés cultivados en suelos con tendencia a alcalinos pueden ser afectados en la acidez de la taza.

Los altos contenidos de Nitrógeno y Hierro en los suelos cafetaleros, contribuyen de manera directa a mejorar la acidez de la bebida. El contenido de Magnesio en el suelo favorece las características de aroma y sabor de los cafés. Las características organolépticas "aroma", "sabor" y "cuerpo" del café se ven afectadas negativamente por la presencia de altos contenidos de Cobre en el suelo.

La temperatura media óptima de las zonas de cultivo, para tener un buen grado de acidez de la bebida, se ubica entre 19 y 23 grados centígrados. En las estribaciones occidentales de Los Andes y el sur del país (Loja y El Oro), la altitud favorece el incremento de la "acidez" de la bebida hasta los 1.600 msnm, aproximadamente.

Las localidades cafetaleras con mayor aptitud agroecológica para producir cafés especiales, en un primer nivel, son: Celica, Vilcabamba, Paltas, Gonzanamá y Quilanga en Loja; Mindo, Tandapi y Puerto Quito en Pichincha; Caluma en Bolívar; y, Chito en Zamora Chinchipe. Algunas otras zonas de producción, que también reúnen condiciones apropiadas para producir cafés finos, particularmente por aroma y sabor son: Pallatanga (Chimborazo), Chaguarpamba (Loja), Marcabelí (El Oro), Cascol (Paján – Manabí) y Yantzaza (Zamora Chinchipe).

El Ecuador tiene varias zonas agroecológicas aptas, en el litoral y estribaciones occidentales y en las orientales de Los Andes, para producir cafés de especialidades, particularmente "gourmet", "gourmet orgánico" y orgánico bajo sombra". En consecuencia, hay la posibilidad cierta de alcanzar competitividad en el Mercado de Cafés Especiales.