

RENDICIÓN  
DE **CUENTAS**  
• 2016



# INFORME DE GESTIÓN INSTITUCIONAL

**PROYECTO DE REACTIVACIÓN DE CAFÉ Y CACAO NACIONAL FINO DE AROMA**

INFORME DE GESTIÓN

INSTITUCIONAL

## ÍNDICE

1 Datos Generales

2 Antecedentes

3 Atribuciones y Responsabilidades

4 Objetivos

5 Importancia

6 Metodología, herramientas e insumos utilizados para el cumplimiento de la planificación anual

7 Logros alcanzados por áreas, programas y proyectos

8 Ejecución Presupuestaria 2016

9 Actividades Pendientes

10 Conclusiones y Recomendaciones

## INFORME DE GESTIÓN INSTITUCIONAL 2016

### 1 Datos Generales

Viceministerio de Agricultura

Proyecto de Reactivación de Café y Cacao Nacional Fino de Aroma.

Responsable: Ing. Javier Villacís Mejía

Fecha: 10 de marzo de 2017

### 2 Antecedentes

El Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca impulsa el Proyecto de Reactivación de Café y Cacao Nacional Fino de Aroma que busca promover la productividad, rentabilidad, investigación, mejoramiento de la calidad e institucionalidad de la cadena de valor de estos cultivos. El Proyecto ejecuta estrategias agrícolas desde el 2011, para la rehabilitación y/o renovación de café y cacao a nivel nacional; la primera etapa atañe al fomento productivo, en la cual se fortaleció la productividad en campo, se incrementó del área sembrada, se rehabilita huertas envejecidas de cacao, etc., y como siguiente etapa es el fortalecimiento de la cadena de valor de café y cacao, lo que implica el proceso de poscosecha, agroindustria y comercialización de dichas cadenas.

### Cobertura y localización:

El proyecto tiene cobertura nacional, ya que tanto el café como el cacao estamos presente en todas las provincias del territorio ecuatoriano. A continuación se presenta como están distribuidos estos importantes cultivos.

ZONA DE PLANIFICACIÓN	PROVINCIA	CANTÓN	CACAO	CAFÉ
Zona 1	Esmeraldas	Atacames	x	

		Eloy Alfaro	x	
		Esmeraldas	x	
		La Concordia	x	
		Muisne	x	
		Quininde	x	
		Rio Verde	x	
		San Lorenzo	x	
	Carchi	Mira		x
		Tulcán		x
		Bolívar		x
		Espejo		x
	Imbabura	Cotacachi		x
		Otavalo		x
		Ibarra		x
	Sucumbíos	Gonzalo Pizarro	x	
		Cascales	x	x
		Lago Agrio	x	x
		Putumayo	x	x
		Shushufindi	x	x
<b>Zona 2</b>	Napó	Archidona	x	x
		Tena	x	x
	Orellana	Aguarico	x	x
		La Joya De Los Sachas	x	x
		Loreto	x	x
		Orellana	x	x
	Pichincha	Pedro Vicente Maldonado	x	x
		San Miguel de los Bancos	x	x
		Puerto Quito	x	x
<b>Zona 3</b>	Cotopaxi	Pangua		x
		La Maná		x
<b>Zona 4</b>	Manabí	Bolívar	x	x
		Chone	x	x
		El Carmen	x	x
		Flavio Alfaro	x	x

		Pedernales	x	x
		Pichincha	x	x
		Portoviejo	x	x
		Santa Ana	x	x
		Portoviejo	x	x
		Jama	x	x
		Sucre	x	x
		Junín	x	x
		Santa Ana	x	x
		24 de mayo	x	x
		Olmedo	x	x
		Jipijapa	x	x
		Paján	x	x
	Santo Domingo de los Tsáchilas	Santo Domingo	x	x
<b>Zona 5</b>	Bolívar	Echeandía	x	x
		Guaranda	x	x
		Las Naves	x	x
	Guayas	El Empalme	x	
		Milagro	x	
		Naranjal	x	x
		Naranjito	x	
		Balao	x	
		Isidro Ayora	x	x
	Los Ríos	Buena Fe	x	
		Mocache	x	
		Montalvo	x	
		Palenque	x	
		Quevedo	x	
		Quinsaloma	x	
		Valencia	x	
		Ventanas	x	
		Vinces	x	
<b>Zona 6</b>	Morona Santiago	Gualaquiza	x	x
		Morona	x	x
		Palora	x	x

Zona 7		San Juan Bosco	x	x
		Sucua	x	x
	El Oro	Arenillas	x	x
		Pasaje	x	
		El Guabo	x	
		Santa Rosa	x	x
		Machala	x	
		Balsas		x
		Marcabelí		x
		Piñas		x
		Zaruma		x
		Portovelo		x
		Pacha		x
		Las Lajas		x
	Loja	Quilanga		x
		Espíndola		x
		Calvas		x
		Gonzanamá		x
		Zosoranga		x
		Puyango		x
		Pindal		x
		Célica		x
		Paltas		x
		Loja		x
		Chaguarpamba		x
		Olmedo		x
		Catamayo		x
	Zamora Chinchipe	Palanda		x
		Zumba		x
		Yanzatza		x
		Zumbi		x
		El Pangui		x
		Gualaquiza		x
		Centinela del Cóndor		x

		Guaysimi		x
--	--	----------	--	---

### **Café:**

Ecuador es un país productor de café, así lo demuestra su historia. A inicios de la década de los 90 la producción nacional sobrepasó los 2 millones de sacos exportados. Durante las últimas 2 décadas, la privatización del sector a través de la creación del COFENAC con la ley especial del sector cafetalero sumado a los impactos externos (crisis de precios, fenómenos climáticos y problemas fitosanitarios), provocaron la reducción de la producción nacional.

Pese al impacto negativo de estos factores externos los países vecinos del Ecuador (Perú y Colombia), así como los países productores centroamericanos lograron consolidar la cadena productiva del café.

Para el cultivo de café el MAGAP plantea la intervención de 135 mil hectáreas como meta total, de las cuales 105.000 corresponden a café de la especie arábica y los 30.000 restantes a la especie robusta. Para una correcta y eficiente ejecución de los recursos y acciones se están implementando distintas estrategias de acuerdo a la lógica segmentación tanto por el tipo de especie de café (Robusta & Arábica) así como también de acuerdo al tipo de sistema de producción y agroecológica. Ejemplificando lo anteriormente mencionado se encuentra la dotación de material vegetal altamente productivo, asistencia técnica y entrega de insumos para los productores de café arábica; así como también otorgar un incentivo directo de USD 2,000/Ha a la siembra de 6 mil nuevas hectáreas correspondientes a café robusta del tipo empresarial en el litoral ecuatoriano.

En la caficultura ecuatoriana prevalece el sistema de manejo tradicional del cultivo; pues, el 85% de los cafetales se maneja deficientemente, obteniendo rendimientos muy bajos (4qq café oro /hectárea), según Banco Central del Ecuador 2012 y el 15% de la superficie cafetalera se está manejando de manera semi-tecnificada, obteniéndose rendimientos promedios estimados en 16 quintales de café oro/hectárea, afectando los ingresos de los productores y ha incidido en la reducción de la producción nacional de café en grano. Esta situación ha provocado una reducción de las exportaciones de café en grano y un déficit de materia prima local para la industria nacional, lo que ha incidido en la disminución del ingreso de divisas.

Muy pocas fincas cafetaleras se están manejando de forma tecnificada, sin embargo estas pueden llegar a niveles de productividad de hasta 50 quintales/ha en café arábica y 100 quintales/ha en café robusta, con un manejo acorde a las necesidades del cultivo.

A partir del 2011 el proyecto inicia renovando plantaciones de café a nivel nacional, lo cual ha contribuido en el incrementar en estos años la producción nacional. En el año 2015 se produjo 12.000 TM con una productividad promedio de 0,40 TM/ha de café verde u oro según la Subsecretaría de Comercialización del Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuicultura y Pesca. Esta producción se obtuvo debido al manejo adecuado de las plantaciones con asistencia técnica y capacitación a actores de la cadena cafetalera, principalmente a los productores.

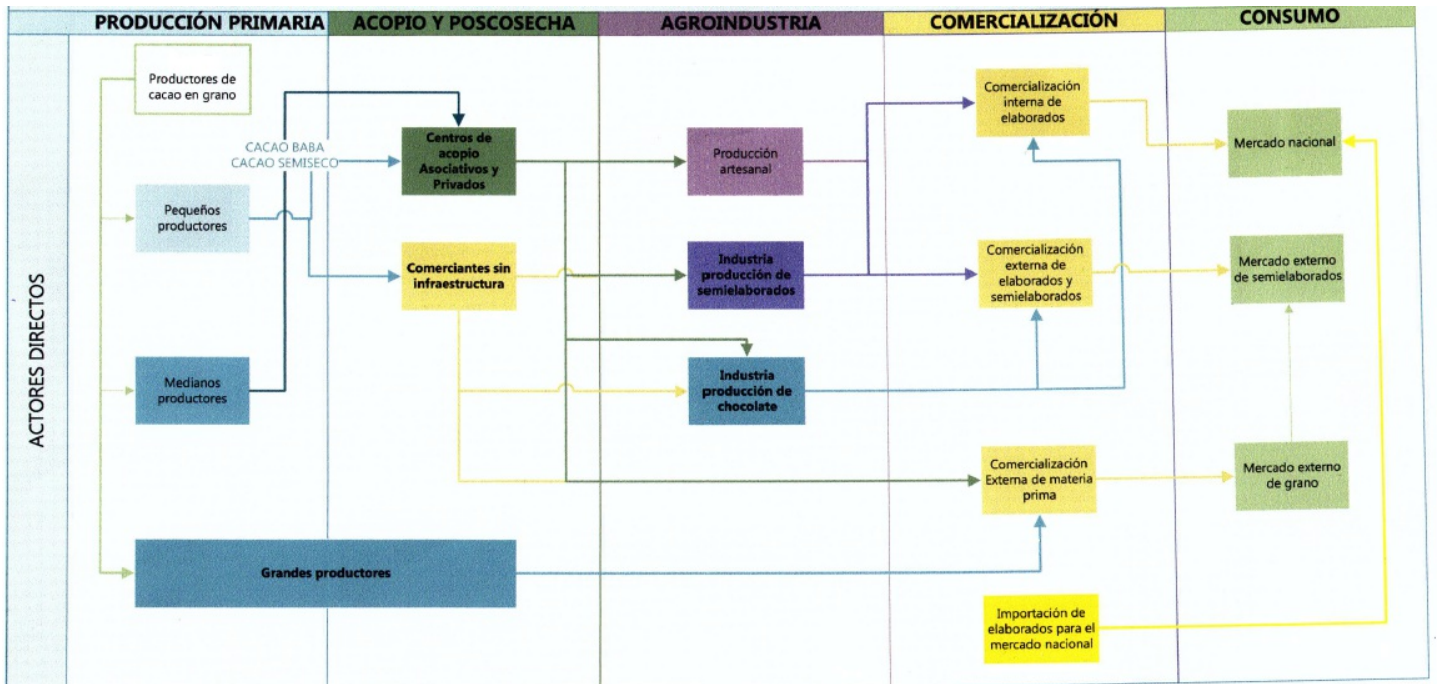
Para satisfacer la demanda generada por la industria de café liofilizado en el Ecuador, actualmente se realiza importaciones de grano de alrededor de 100 mil toneladas, lo cual crea un enorme potencial para el agricultor Ecuatoriano, ya que a través de acuerdos que impulsa el ministerio de agricultura, permitiría sustituir las importaciones se puede canalizar la producción nacional.

En este marco, existen alianzas público-privadas con los diferentes actores de la cadena productiva que están interesados en elevar la producción de café en el Ecuador y que esto beneficie al pequeño, mediano y grande productor, por lo cual desean unir esfuerzos para encaminar a la caficultura ecuatoriana hacia un verdadero Clúster del Café que aporte al cambio de matriz productiva.

### **Cacao**

La cadena productiva de cacao comprende los eslabones de producción, poscosecha e industrialización hasta por fin llegar a la comercialización, comprendiendo actividades que van desde la siembra hasta la obtención de granos de cacao, productos semielaborados (licor de cacao, manteca y polvo de cacao) y elaborados (chocolates, coberturas, etc).

# Cadena Agroproductiva de Cacao en Ecuador



Los actores y sus relaciones en la cadena de comercialización tiene todo un grupo de encadenamientos que inician a nivel de los productores individuales que producen cacao en grano y terminan en el mercado interno o externo. En este proceso están involucrados varios actores como las unidades de producción asociadas, los intermediarios, la industria y los exportadores de cacao en grano.

Los productores individuales: Son principalmente pequeños productores, estos se relacionan directamente con los intermediarios ubicados en el pueblo más cercano.

Las asociaciones de productores: Se refieren a agrupaciones de productores que participan en la producción, acopio y comercialización, dirigiendo el producto a intermediarios, industria o directamente a exportadores.

Los intermediarios: Son de diferentes tamaños, dependiendo del volumen de compra y de la ubicación del acopio. Los intermediarios tienen la opción de comercializar con la industria de semielaborados, la industria de elaborados o los exportadores de cacao en grano.

La industria de semielaborados: Son los industriales que procesan el cacao y lo transforman hasta alguna de sus etapas intermedias (manteca, pasta, licor). Estas industrias dirigen el cacao procesado hacia el mercado interno y externo.

La industria de elaborados: Son los industriales que procesan el cacao hasta productos elaborados como el chocolate. En términos de comercialización, dirigen el producto final hacia el mercado de exportación (previos registros de calidad) o directamente hacia el mercado interno.

Los exportadores de Cacao en grano: Son los acopiadores principales y su producto va al mercado externo sujeto al cumplimiento de normas de calidad que exigen sus clientes.

La superficie y zonas de producción de cacao en el Ecuador está localizada en 23 de sus 24 provincias y se produce como “cultivo solo” o cultivo asociado con otras especies. La mayor concentración del cultivo del cacao se encuentra en las provincias del litoral (Los Ríos, Guayas, Manabí, Esmeraldas y El Oro), en las estribaciones de la Cordillera Occidental de los Andes y en las provincias del nororiente del Ecuador (Sucumbios, Orellana y Napo). En las provincias de Orellana y Sucumbios se estima que en los últimos años la superficie sembrada se ha incrementado aproximadamente en 20.000 ha de cacao tipo Nacional, constituyéndose esta zona, en el transcurso de dos a tres años, en una de las principales proveedoras de cacao para la exportación; por otra parte, la zona sur oriental, en particular la provincia de Zamora Chinchipe, poco a poco ingresa en el mapa productor de cacao Nacional Fino o de Aroma.

En la superficie de cultivo de cacao sin asociar un 85,52% de las UPAs están ubicadas en la región costa y un total de 66,81% está concentrado en 3 provincias, Los Ríos abarcó el 24.1%, Guayas el 21.08% y Manabí el 21.63%, en tanto que las provincias de Esmeraldas y El Oro participan con el 10.09% y 7.62%, respectivamente; la diferencia se encuentra en el resto de provincias del callejón interandino y la Amazonía. En lo referente al cultivo asociado, casi de manera similar, alrededor del 80% se encuentra ubicado en el litoral y la diferencia en el resto de provincias, se puede



concluir que el cacao es particularmente relevante en la región costa pero eso no quiere decir que en la Amazonía es menos importante puesto que día a día va recuperando su importancia.

## Zonas de Producción de Cacao a Nivel Provincial

Año	Provincia	Superficie Sembrada (ha)	Superficie Cosechada (ha)	Producción (TM)	Rendimiento (TM/ha)	Porcentaje Nacional
2013	GUAYAS	108,868	89,158	64,062	0.72	36%
	LOS RÍOS	105,462	73,614	30,689	0.42	17%
	CANAR	9,559	9,269	18,614	2.01	10%
	MANABI	97,799	75,746	14,286	0.19	8%
	ESMERALDAS	51,735	45,338	10,484	0.23	6%
	OTROS	135,462	109,310	40,128	0.37	23%
	<b>TOTAL NACIONAL</b>	<b>508,885</b>	<b>402,434</b>	<b>178,264</b>	<b>0.44</b>	<b>100%</b>

Fuente: ESPAC 2013

Elaboración: MAGAP/SC/DETC

Ecuador es líder mundial en la producción de Cacao Fino con una participación del 62% del mercado, el cacao en nuestro país es sustento de alrededor de 100.000 familias que lo cultivan, pero que mantienen niveles de productividad muy bajos que lo han llevado a una situación de riesgo, limitando la competitividad nacional, por lo que es necesario la reactivación del sector.

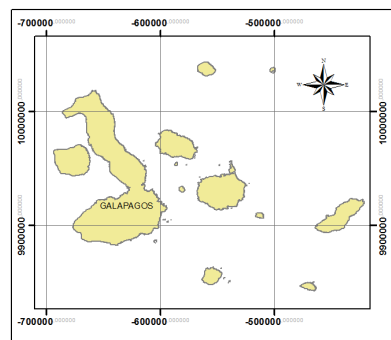
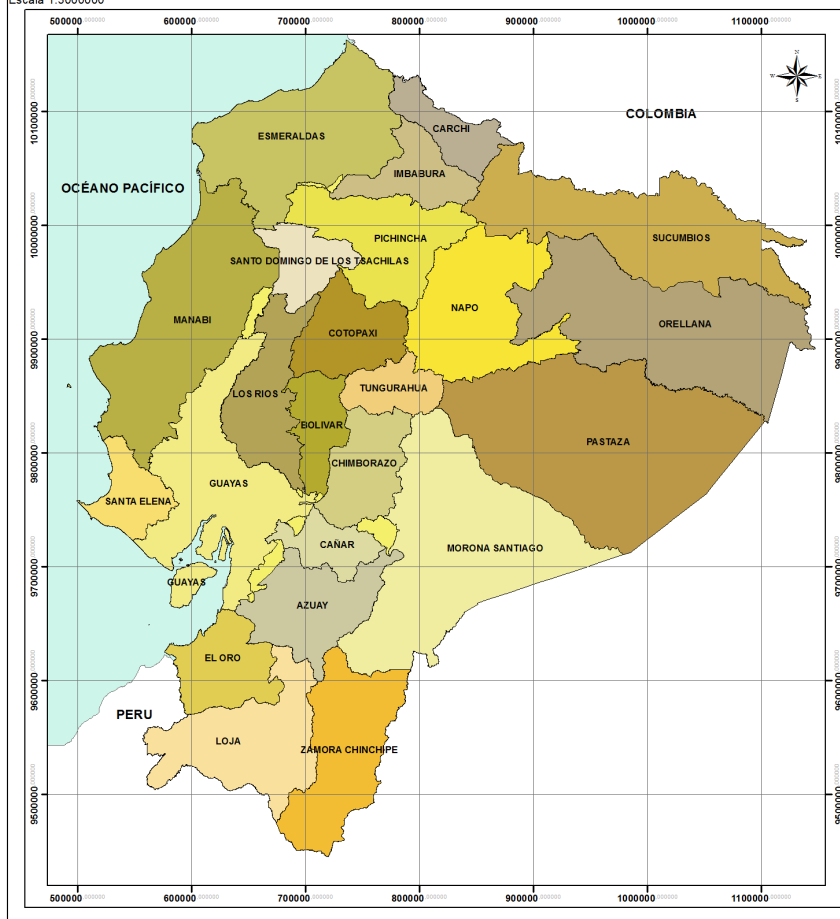
El proyecto está encaminado a reactivar el sector productivo de cacao nacional fino de aroma, para incrementar la oferta exportable en 400 mil toneladas, contribuyendo a reposicionar y consolidar el buen nombre del Ecuador como productor del mejor cacao del mundo, promoviendo la productividad, rentabilidad, investigación, mejoramiento de la calidad e institucionalidad de la cadena de valor.

De acuerdo a los datos de la ICCO de producción de cacao en grano a nivel mundial el Ecuador se ubica en el cuarto lugar (con 250.000 tonelada métricas de cacao en grano); y es el primer productor de cacao fino de aroma.

A continuación se detalla un mapa de superficie de café y cacao a nivel nacional, según ESPAC 2014:

## SUPERFICIE DE CAFE Y CACAO EN EL ECUADOR ESPAC 2014

Escala 1:3000000



PROVINCIA	SUPERFICIE ha.	
	CACAO	CAFÉ
AZUAY	4095	18
BOLIVAR	14921	414
CAÑAR	8255	13
CARCHI	115	692
COTOPAXI	8438	909
CHIMBORAZO	424	0
EL ORO	19241	864
ESMERALDAS	64620	87
GUAYAS	67294	1288
GALAPAGOS	0	0
IMBABURA	40	176
LOJA	9	3595
LOS RIOS	101855	1883
MANABI	100901	36226
MORONA SANTIAGO	1356	144
NAPO	11801	1753
PASTAZA	375	0
PICHINCHA	3529	1051
TUNGURAHUA	0	0
ZAMORA CHINCHIPE	980	906
SUCUMBIO	27631	9026
ORELLANA	16821	10335
SANTO DOMINGO DE LOS TSACHILAS	19471	794
SANTA ELENA	314	0
<b>ZONAS EN ESTUDIO</b>		
EL PIEDRERO (CAÑAR-GUAYAS)	2118	14
LAS GOLONDRINAS (ESMERALDAS-IMBABURA)		
MANGA DEL CURA (GUAYAS-MANABI)		
AZUAY-GUAYAS		
JUVAL (CADAR-CHIMBORAZO)		
MATILDE ESTHER (GUAYAS-LOS RIOS)		
SANTA ROSA DE AGUA CLARA (BOLIVAR-GUAYAS)		
ISLAS		

Fuente de datos: Encuesta de Superficie y Producción Agropecuaria Continua 2014.  
Elaborado por: Proyecto Café y Cacao-MAGAP

Fuente: ESPAC 2014

Elaborado por: Proyecto Café y Cacao - MAGAP

### 3 Atribuciones y Responsabilidades del Gerente del Proyecto:

Planificar estrategias para ejecución del Proyecto a nivel nacional.

Representar al MAGAP como persona jurídica en los actos de competencia como Gerente Nacional del Proyecto de Reactivación de Café y Cacao Nacional Fino de Aroma.

Implementar directrices para el eficiente desarrollo de las actividades del Proyecto en cumplimiento de las políticas adoptadas.

Coordinar y proponer estrategias y / o alianzas con entidades gubernamentales y no gubernamentales a nivel ejecutivo así como actores del sector cafetalero y cacaotero que permitan aunar esfuerzos y recursos para el buen desarrollo del Proyecto de reactivación de la café y cacao nacional fino de aroma.

Disponer y planificar la ejecución presupuestaria en base a los requerimientos del proyecto.

Supervisar y validar la información del proyecto requirente en la matriz de transparencia, sistema GPR, MCPEC, SENPLADES.

Presentar informes que se requieran referente a la ejecución del proyecto.

Suscripción de contratos de acuerdo a los montos autorizados por la máxima autoridad del MAGAP.

#### **4 Objetivo del Proyecto:**

Reactivar la producción de café y cacao fino de aroma mediante el mejoramiento y establecimiento de nuevas plantaciones con la entrega a productores de plántulas o semillas de café robusta y arábigo, infraestructura para la producción, implementación de jardines clonales certificados por el INIAP, incentivo para las organizaciones, asistencia técnica, capacitación, investigación y fortalecimiento asociativo de las cadenas productivas con medidas para contribuir al desarrollo económico de pequeños y medianos productores del sector.

#### **Objetivos Específicos:**

Rehabilitar y establecer nuevas plantaciones de cacao que incrementen la productividad.

Renovar o establecer 135.000 hectáreas de plantaciones de café mediante (105.000 hectáreas de café arábigo y 30.000 hectáreas de café robusta).

Fortalecer la Institucionalidad de la cadena de café y cacao, mediante alineamiento con todos los actores competentes en los diferentes eslabones de la cadena.

#### **5 Importancia**

### **Sector Café**

La importancia económica

Se manifiesta en los siguientes aspectos:

Generación de ingresos para las familias cafetaleras

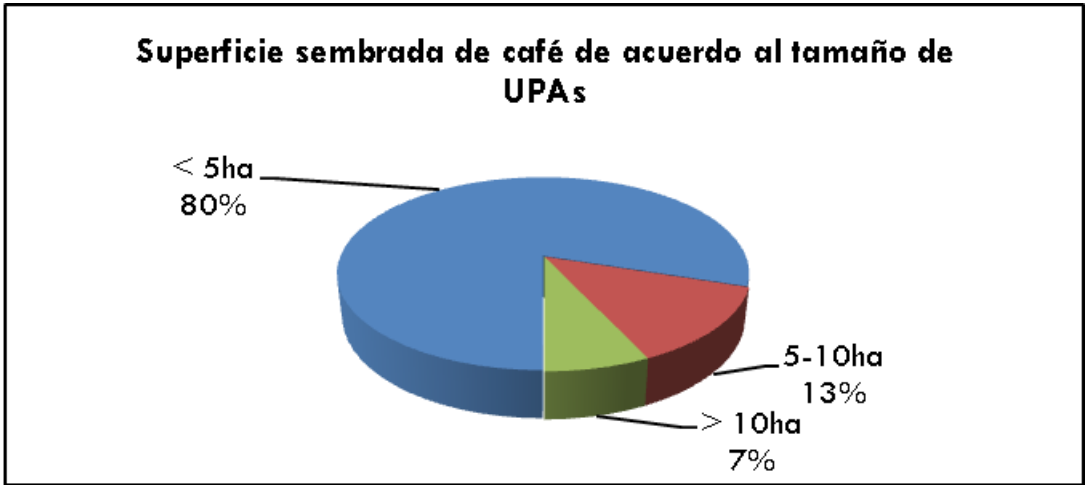
Aporte de divisas al Estado

Fuente de ingresos para los otros actores de la cadena productiva como: transportistas, comerciantes, exportadores, microempresarios, obreros de las industrias de café soluble y exportadoras de café en grano, entre otros.

El 80% del hectareaje tienen menos de 5 hectáreas, 13% entre 5 y 10 hectáreas y 7% más de 10 hectáreas. Se estima que en el Ecuador alrededor del 20% de las unidades de producción cafetalera no tienen legalizado la tenencia de la tierra; en el caso de UPAs cafeteras el porcentaje corresponde al 80%. COFENAC.

Gráfico Nro. 1

Superficie sembrada de acuerdo al tamaño de Upa's



ELABORADO POR: Proyecto de Reactivación del Café y Cacao Nacional Fino de Aroma

La importancia social

Se relaciona con:

Generación de empleo directo para familias de productores.

Fuente de trabajo para varios miles de familias adicionales vinculadas a las actividades de comercio, agroindustria artesanal, industria de soluble, transporte y exportación.

Ocupación de muchas familias dedicadas a la provisión de bienes y servicios vinculadas del sector.

Participación de diferentes grupos humanos en procesos de colonización principalmente de la región amazónica.

Intervención en los procesos productivos de las distintas etnias como son los kichwas, shuaras, tsáchilas y afroecuatorianos.

Organización de un importante segmento de los cafetaleros, que forman un amplio tejido social y participan activamente en la vida nacional.

La importancia ecológica

Se manifiesta en:

La amplia adaptabilidad de los cafetales a los distintos agro ecosistemas de la costa, sierra, Amazonía e islas Galápagos.

El café como arbusto contribuye a la conservación de los suelos especialmente como contribuyente de materia orgánica y protector de procesos erosivos.

Los cafetales, en su mayor parte, están cultivados bajo árboles de alto valor ecológico y económico, en diversos arreglos agroforestales, que constituyen un hábitat apropiado para muchas especies de la fauna y flora nativas

Contribuyen a la captura de carbono de manera similar a los bosques secundarios; regulan el balance hídrico de los ecosistemas

En el manejo tecnificado no requieren de una alta dependencia de agroquímicos.

## **Cacao**

### **Importancia social**

Este producto es la base de la economía familiar campesina de la costa, las estribaciones de la Cordillera de los Andes y la Amazonia. Es el producto que genera el mayor ingreso, pues un 60% del presupuesto de las familias campesinas se financia con la comercialización de este producto, además es un rubro importante dentro de la balanza comercial del Ecuador, destacándose como un capital social, por estar presente en la mayoría de las huertas, fincas y parcelas campesinas.

El Ecuador, es el primer productor de cacao fino del mundo con un 62% de la producción de esta clase de cacao, que a diferencia de otros productos, es una riqueza de nuestro país que está distribuida en miles de familias de pequeños y medianos productores.

Las perspectivas futuras para el cacao ecuatoriano son excelentes, existe una demanda no satisfecha que supera las 300mil TM de Cacao Arriba, de hecho a nivel global la demanda de cacao supera la oferta de manera que existe un déficit de más de 180mil Tm anuales, la demanda supera ampliamente a la oferta y cada año el déficit es mayor, se vende hasta la última pepa que se produce.

Las tendencias de consumo ubican al chocolate como alimento y no como golosina, lo que se refuerza con las investigaciones que demuestran que el chocolate negro es bueno para la salud, y, con China y la India que empiezan a consumir chocolate, seguramente el déficit mantendrá la tendencia creciente, por ejemplo, de acuerdo al Plan Estratégico “Estrategias de Integración al Mercado Nacional e Internacional del Sector Cacaotero Ecuatoriano”<sup>1</sup>; “las ventas de chocolates comprenden el mercado más lucrativo en el 2006, generando ventas totales de \$54.9 mil millones, equivalentes al 54.4% del mercado de los confites, considerando su valor total”.

Las características de sabor único en el mundo del cacao fino o de aroma ecuatoriano, hacen del cacao ecuatoriano el favorito de los chefs y chocolateros, el mercado de chocolates especiales, básicamente los chocolates oscuros con alto contenido de cacao, y las coberturas, ha crecido en más de 35% anual conforme estaba previsto por GIZ desde el 2010 y que coincide con la reactivación de mercados nicho para cacaos especiales como: Orgánico, comercio justo, rain forestalliance y cacao de origen-calidad.

El sector exportador y la cooperación dan cuenta que la producción de cacao ecuatoriano puede duplicarse y hasta triplicarse sin problemas para vender, por supuesto es necesario que se observen estrictamente los parámetros de calidad, en el año 2012 el cacao ecuatoriano fue el más premiado, se obtuvieron Medallas de Oro en el Salón del Chocolate de París, en la Semana del Chocolate de Los Ángeles, lo mismo que en Londres, nuestro país brilló por la calidad de su cacao ratificando lo expuesto en Foros Internacionales de WCF (Fundación Mundial del Cacao ICCO, entre otros.

Finalmente es necesario subrayar que el Codex alimentario europeo en especial de Bélgica, dice que para que un chocolate sea considerado “premium” debe contener en su fórmula al menos un 12% de Cacao Arriba o ecuatoriano.

## **6 Descripción de Metodologías y herramientas utilizadas para el cumplimiento de la planificación anual**

### **Metodologías:**

#### **Café:**

Entrega de semilla adquirida en Brasil y localmente. La importación de material genético de Brasil cuya investigación está validada por décadas y cuentan con una oferta de semillas certificadas en grandes volúmenes, lo que ha permitido ir cubriendo la demanda de plantas por parte de los productores con variedades ya desarrolladas en campo y de alta productividad.

Implementación de viveros familiares y comunitarios para la generación de plantas con los productores con la semilla recibida.

Renovación de los cafetales, sustituyendo los cafetales improductivos con plantas saludables y en las densidades adecuadas.

Asesoramiento al productor para siembra y manejo técnico del cultivo.

Asistencia técnica y seguimiento de las plantaciones establecidas.

Entrega de insumos como fertilizantes, o fitosanitarios para el control de enfermedades como la Roya.

Capacitaciones técnicas para los productores de las parroquias en donde interviene el proyecto, para todos los agricultores cafetaleros con plantaciones ya sean nuevas o establecidas.

Asistencia para el mejoramiento de la calidad del café, a través de adecuados procesos de poscosecha.

Coordinación del Consejo Consultivo de café, para la integración de los actores de la cadena y generar propuestas que beneficien al sector.

### ***Cacao:***

Entrega de plantas certificadas para la siembra de nuevas plantaciones, con densidades adecuadas.

Asesoramiento al productor para siembra y manejo técnico del cultivo.

Asistencia técnica y seguimiento de las plantaciones establecidas.

Rehabilitaciones de huertas improductivas por medio de la contratación de un operador que ejecute la Minga del Cacao, por medio de lo cual se podan los árboles eliminando ramas de difícil manejo, improductivas y enfermas.

Entrega de insumos como fertilizantes, o fitosanitarios para el control de enfermedades propias del cultivo.

Capacitaciones técnicas para los productores de las parroquias en donde interviene el proyecto, para todos los agricultores con plantaciones ya sean nuevas o establecidas.

Asistencia para el mejoramiento de la calidad del cacao, a través de adecuados procesos de poscosecha.

Coordinación del Consejo Consultivo de Cacao, para la integración de los actores de la cadena y generar propuestas que beneficien al sector.

## **7 Logros alcanzados por áreas, programas y proyectos.**

### **7.1 DETALLE DE LAS ACTIVIDADES REALIZADAS QUE GENERAN VALOR AGREGADO**

#### **7.1.1 AGRICOLA.**

Las actividades ejecutadas por el Proyecto, responden a varias estrategias para generar resultados en los indicadores vinculados con la producción y mejoramiento de la productividad; enfocadas en la renovación o rehabilitación de huertas de café y cacao nacional.

#### **Rehabilitación de huertas envejecidas de cacao:**

Los logros reportados al cierre de éste informe corresponden a la ejecución en campo de la II ETAPA de la campaña de podas denominada “La Gran Minga de Cacao Nacional”, cuya finalidad es rehabilitar 100.000 hectáreas de huertas envejecidas entre el 2014, 2015 y 2016. A diciembre del 2016 se intervino en **59.526 hectáreas de cacao nacional**.

Se conformó **260 brigadas de podadores**, que intervinieron a nivel nacional. Cada brigada está conformada por 9 productores quienes han sido debidamente capacitados para ejecutar la campaña; con un total de **2.340 podadores**.

Fortalecimiento del tejido socio-organizativo correspondiente a las mesas provinciales de cacao en **17 provincias**. En cada uno de estos espacios se coordinó con las organizaciones de productores acerca de la estrategia de ejecución de la campaña de podas.

**Poda de 59.526 hectáreas** de huertas envejecidas, mismas que se ejecutaron en 17 provincias, tales como: Esmeraldas, Guayas, El Oro, Los Ríos, Santo Domingo de los Tsáchilas, Pichincha, Manabí, Bolívar, Chimborazo, Cotopaxi, Sucumbíos, Orellana, Morona Santiago, Zamora Chinchipe, Azuay, Pastaza y Napo durante el año 2016.

Se canceló el contrato referente a la prestación del servicio de poda para 42'140.000 árboles de cacao nacional fino de aroma, en huertas de pequeños productores; con la denominación de La Gran Minga del Cacao Nacional - II Etapa.

Se culminó con éxito el proceso de prestación del servicio de poda para el mantenimiento de huertas envejecidas de pequeños productores de cacao nacional, bajo la denominación de “Gran Minga del Cacao Nacional”.

#### **Establecimiento de nuevas hectáreas de cacao:**

La estrategia para este indicador es la entrega masiva de plantas injertadas de cacao nacional fino de aroma adaptadas a cada una de las provincias de intervención, los logros más representativos son:

Se entregó 758.757 plantas de cacao en las provincias de Esmeraldas, Manabí, Los Ríos, Guayas, El Oro, Santo Domingo, Pichincha, Bolívar, Orellana y Napo, referente al contrato Nro. 051-2013 de la "Adquisición de dos millones setecientos ocho mil setecientos cincuenta (2'708.750) plantas injertadas de cacao nacional fino de aroma", para lo cual concluyó la entrega de las plantas de cacao del mencionado contrato.

Se distribuyó 5'700.00 plantas de cacao en las provincias de Esmeraldas, Manabí, Los Ríos, Guayas, El Oro, Santo Domingo, Santa Elena, Pichincha, Bolívar, Cotopaxi, Chimborazo, Azuay, Orellana, Napo, Morona Santiago y Zamora Chinchipe, referente al contrato 099-2014 de la "Adquisición de diez millones (10'000.000) de plantas injertadas de cacao nacional fino de aroma, con todas las plantas mencionadas se renovó 5.189 hectáreas en el transcurso del 2016. Es necesario mencionar que dicho contrato fue cerrado por mutuo acuerdo.

#### **Implementación de nuevas hectáreas de café arábigo y robusta:**

La reactivación del café a través del proyecto contempla, por el momento, la intervención en 22 provincias del Ecuador. La amplia oferta agroecológica del país permite que se desarrollen zonas para café de la especie Robusta, así como también para café arábigo; las dos especies comerciales comúnmente conocidas.

A nivel nacional en territorio se ha desarrollado estrategias para la implementación de nuevas hectáreas de café arábigo dentro de varias altitudes, café robusta en la Amazonía y café robusta en el litoral del tipo empresarial.

Estas estrategias se ven aterrizadas con el apoyo directo que brinda el proyecto en temas agrícolas a los productores que siembran café con asistencia técnica, dotación de material vegetal (plantas & semillas) e insumos de orden nutricional y fitosanitario; así como también materiales y equipos para la implementación de viveros.

Se intervino en **12.127 hectáreas** renovadas con material vegetal de las especies arábigo y robusta, en las provincias de Esmeraldas, Manabí, Santa Elena, Carchi, Imbabura, Pichincha, Santo Domingo, Cotopaxi, Los Ríos, Bolívar, Chimborazo, Cañar, Azuay, El Oro, Loja, Sucumbios, Orellana, Napo, Pastaza, Morona Santiago, Zamora Chinchipe y Galápagos provincias de intervención del proyecto.

En la Amazonía como parte de la ejecución del proyecto se ha equipado centros de acopio para articular la cosecha y producción de las provincias de Orellana y Sucumbios con la demanda de café robusta para la industria de liofilizado.

Para mitigar las afectaciones fitosanitarias por el impacto del cambio climático y la posible llegada del fenómeno del niño se realizó una campaña de capacitación en el manejo de las principales enfermedades, articulando y activando a todos los actores de la cadena; así como también se han entregado kits de insumos para control de enfermedades de tipo fungoso.

Se ha promovido la fertilización de cafetales y cacaotales para incrementar la producción nacional, esto a través de una estrategia público (MAGAP BANEQUADOR) - privada (Proveedores de Fertilizantes) y productores, con la finalidad de promover las condiciones de los créditos para adquisición de fertilizantes para café y cacao.

### **7.1.3 COMERCIALIZACION.**

En Manabí se comercializó 125 mil quintales de café cereza, garantizando precios favorables a los cafetaleros por parte de los exportadores y demás actores involucrados. Además ya se planificó con las empresas exportadoras la operación de absorción de café para la cosecha del 2017.

Coordinación con la empresa AMATIVO y la entidad PRO ECUADOR del Ministerio de Comercio Exterior, para la promoción de café especial ecuatoriano en Korea; para ello se han enviado muestras de café especial conforme las expectativas de la empresa.

Se efectuó la visita de campo y se emprendió el vínculo comercial entre la empresa CAFÉ MINERVA y las 11 organizaciones de la Red de Comercialización de Café de Sucumbios y Orellana, para la venta de 700 quintales de café robusta; a un precio diferenciado, regulando de esta manera un precio justo del mercado local.

## 7.2 RESULTADOS OBTENIDOS.

### 7.2.1 UNIDAD AGROPECUARIA:

DATOS NACIONALES A DICIEMBRE 2016	TOTAL
Hectáreas renovadas y rehabilitadas de cacao	175.595
Hectáreas renovadas y rehabilitadas de café	61.093

### 7.2.2 UNIDADES TECNICAS

### 7.2.3 ACTIVIDADES DE CAPACITACION

En el 2016 el Proyecto ha brindado 61.620 capacitaciones en 22 provincias en temas tales como: germinadores, siembra, podas, fertilización, plagas, enfermedades, cosecha, poscosecha, calidad, entre otros.

### 7.2.4 ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS:

## 8 Ejecución Presupuestaria 2016.

PROYECTO CAFÉ Y CACAO	PRESUPUESTO CODIFICADO	PRESUPUESTO EJECUTADO	% CUMPLIMIENTO
--------------------------	---------------------------	--------------------------	-------------------



Proyecto de Reactivación de Café y Cacao Nacional Fino de Aroma.	\$ 28.278.390,45	\$ 23.903.152,95	84,52 %
--	------------------	------------------	---------

## 9 Actividades pendientes:

Contrato de arrastre referente a la prestación del servicio de poda para 42'140.000 árboles de cacao nacional fino de aroma, en huertas de pequeños productores; con la denominación de La Gran Minga del Cacao Nacional - II Etapa.

Contrato de arrastre referente a la adquisición de diez millones de plantas injertadas de cacao nacional fino de aroma.

Contrato de arrastre referente a la adquisición de 224.000 kits para manejo fitosanitario destinados a las plantaciones de café y cacao afectadas por dentro de la emergencia por cambio climático.

Contrato de arrastre referente al servicio para el mejoramiento de la calidad en postcosecha e incremento de la productividad de café, a través del desarrollo de 5 ejes geográficos de producción del cultivo en las cuatro regiones.

## 10 Conclusiones y Recomendaciones:

El Proyecto de Reactivación de Café y Cacao Nacional Fino de Aroma, durante el 2016; intervino en 64.715 hectáreas de cacao en el establecimiento de nuevas plantaciones (siembras) y rehabilitación de plantaciones envejecidas de cacao por medio de las podas.

Además se intervino en 12.127 hectáreas de café arábigo y robusta a nivel nacional.

El Proyecto brindo asistencia técnica y capacitaciones en agrotecnia para el manejo eficiente de los cultivos de café y cacao.

Se canceló todos los contratos de arrastre del Proyecto.

Se ha realizado vínculos comerciales con las exportadoras para la comercialización de café a nivel nacional.

Se recomienda una asignación presupuestaria acorde a lo planificado por el Proyecto.

El INIAP, AGROCALIDAD y Proyecto Café y Cacao ha definido una propuesta de cambio a la tabla de requisitos de cacao en grano y reunión con el sector privado para socialización de la mencionada tabla con la finalidad de tener un consenso para realizar cambios a la NTE-176 en el Comité Técnico convocado por el INEN. Los cambios propuestos en general son: incorporación de los genotipos criollo y super árbol, 3 tamaño de grano por rangos, y definición de 3 calidades según porcentaje de fermentación.

Se ha desarrollado un mapa nacional actualizado de contenido de cadmio en grano de cacao y suelo en plantaciones cacaoteras. Aplicando una metodología de levantamiento de muestras avalada por Agrocalidad, Coordinación General del Sistema Nacional de Información -CGSIN- y Proyecto Café y Cacao.

Con la inversión requerida y la articulación público - privada, el sector cafetalero podría exportar aproximadamente 290 millones en el 2021 y sustituir 55 millones de importaciones de café robusta.

**ELABORADO POR: APROBADO POR:**

---

**Ing. Tania Vargas Ing. Jorge Gaibor**

**Técnica de Seguimiento del Gerente del Proyecto de Reactivación de Café y  
Proyecto Reactivación de Café y Cacao Nacional Fino de Aroma, Subrogante  
Cacao Nacional Fino de Aroma**