

CAFÉ SOLUBLE

1) Características Generales:

El café es una materia compleja que contiene cerca de 2000 sustancias químicas. En particular contiene una metilxantina: la cafeína, que posee un efecto estimulante en el sistema nervioso. En consecuencia, existe un volumen considerable de investigación médica acerca de los efectos del consumo de café y particularmente de la cafeína. En general, hay sólo cerca de 25 a 35 mg de cafeína por cada taza de tamaño standard (150ml) de café instantáneo comparado con entre 70 y 175ml en el café tostado y molido.

El efecto neurológico más obvio del consumo de cafeína es un aumento del estado de alerta y la demora de la somnolencia. Por esta razón, el café es la bebida favorita para los estudiantes que necesitan quedarse hasta tarde en la noche completando tareas, pero los efectos dependen del organismo de cada individuo.

Las nuevas investigaciones que comienzan a surgir, sugieren fuertemente que los riesgos de salud asociados con el consumo de café son muy bajos. Todos los estudios epidemiológicos concernientes al infarto miocárdico (ataques al corazón) no indican ningún vínculo en términos de consumo moderado (hasta 5 tazas al día). Sin embargo, algunos estudios muestran implicaciones por niveles de consumos más altos (más de 5 tazas al día) y pueden ser influidas por factores como el cigarrillo y los hábitos sedentarios. La información disponible hasta la fecha es favorable acerca del consumo del café, particularmente si es tomado con moderación.

2) Zonas de cultivo

PROVINCIA	POBLACION	CLIMA	TIPO/café
Manabí	Jipijapa, Cascol, Pedro Pablo Gomez, Colimes de Paján, Chone, Flavio Alfaro.	Tropical megatérmico seco semihúmedo	Arabigo
El Oro	Zaruma y Piñas	Tropical megatérmico seco semihúmedo	Arabigo
Loja	Alamor	Tropical megatérmico seco semihúmedo	Arabigo
Zamora Chinchipe	Toda la Provincia	Tropical megatérmico seco semihúmedo	Arabigo
Sucumbios	Lago Agrio	Tropical megatérmico seco semihúmedo	Arabigo
Pichincha	Pacto, Gualea, Mindo	Tropical megatérmico seco semihúmedo	Arabigo
Guayas	Empalme, Naranjal, Naranjito, Balzar, Yaguachi, Milagro, El Triunfo.	Húmedo	Arabigo
Azuay	Ponce Enriquez y Santa Isabel	Húmedo	Arabigo
Cañar	La Troncal	Húmedo	Arabigo
Napo	Misahuallí	Tropical megatérmico seco semihúmedo	Robustas
Sucumbios	Lago Agrio	Tropical megatérmico seco semihúmedo	Robustas
Francisco de Orellana	ya de los Sachas, Shushufindi y Coca	Tropical megatérmico seco semihúmedo	Robustas
Pichincha	Santo Domingo de los Colorados, San Miguel de los Bancos, Puerto de Quito y en las localidades de Pacto y Gualea	Tropical megatérmico seco semihúmedo	Robustas
Esmeraldas	La Concordia, La Unión, Rio Verde y el Cantón Esmeraldas.	Tropical megatérmico seco semihúmedo	Robustas

Fuente: USE CAFÉ - CORPEI

En el oriente existen aproximadamente 130.000 Ha. sembradas de café, distribuidas en 25.000 fincas cafetaleras, lo que indica un promedio de 5 Ha. de este producto por finca. Aquí está el 60% de la producción nacional de café robusto, siendo el rendimiento promedio entre 5 – 7 quintales por hectárea al año, producción mayormente destinada a la venta que al consumo.

El cantón Puyango, ubicado al sur en la frontera con el Perú, es una de las zonas más importantes para la producción de café (500.000 sacos anuales), teniendo la capacidad de incrementar su producción sin ningún inconveniente. En la parroquia de Limo, actualmente se están instalando plantaciones nuevas y renovando los cafetales que tengan más de 30 años de edad y también se están construyendo terrazas para evitar la erosión. En la parroquia de El Arenal, y en el resto de las plantaciones del cantón, las plantaciones están en excelentes condiciones y se espera una producción pico en los meses de mayo, junio, y julio.

En un estudio realizado por el Ministerio de Agricultura y Ganadería y el Programa Nacional de Regionalización Agraria (PRONAREG), se dio a conocer que las zonas más aptas para la plantación de café arábigo se encuentran localizadas en las

estribaciones occidentales de la cordillera de los Andes y en la parte alta del sistema montañoso costanero.

El COFENAC ha iniciado la ejecución de un proyecto para complementar los estudios de zonificación existentes realizados. En el cuadro a continuación se aprecia la distribución de estas zonas potenciales por provincias:

ZONAS CAFETALERAS POTENCIALES: CUANTIFICACION CARTOGRAFICA						
PROVINCIAS	POTENCIALIDAD BIO-FISICA (ha)					TOTAL
	OPTIMO (OP)	MUY BUENO (MB)	BUENO (B)	BUENO LIM. (BL)	REGULAR (R)	
AZUAY	360	2186	1474			4020
BOLIVAR	6006	23050	12426			41482
CAÑAR		2607	3274			5881
CARCHI		2000	344			2344
COTOPAXI	1208	7706	6136			15050
CHIMBORAZO		1988	1208			3196
EL ORO	92	7044	5522			12658
ESMERALDAS			1213	1708		2921
GUAYAS		322	870			1192
IMBABURA		2517	552			3069
LOJA	3040	7698	18290	718		29746
LOS RIOS		4190	3348			7538
MANABI		12938	9077	882		22897
MORONA SANTIAGO		28690	9440			38130
PICHINCHA		18461	10500			28961
ZAMORA CHINCHIPE		39220	18748			57968
ZONA DE LITIGIO (EL PIEDRERO)			1564			1564
TOTAL	10706	160617	103986	3308	0	278617

3) Superficie, producción y rendimiento

El cultivo de café depende mucho del factor climático, de los planes contra las plagas y enfermedades y de la transferencia tecnológica al sector.

Actualmente se produce alrededor de 1.5 a 2 millones de sacos de 60 Kg., de los cuales se exportan 1.3 millones.

SUPERFICIE , PRODUCCION Y RENDIMIENTO DE CAFÉ			
Años	Superficie Cosechada has.	Producción tm	Rendimiento Tm/ha
1991	403,870	138,578	0.34
1992	400,460	137,671	0.34
1993	396,770	137,003	0.35
1994	399,880	186,797	0.47
1995	384,010	148,204	0.39
1996	397,283	190,720	0.48
1997	348,119	87,350	0.25
1998	389,782	48,190	0.12
1999	350,000	80,000	0.23
2000	300,000	70,000	0.23
2001	280,000	70,000	0.25
2002	232,000	55,000	0.24
2003	221,528	50,000	0.23

Fuente: SEAN; Proyecciones MAG-DIA; INEC-SEAN-MAG; COFENAC.

Elaboración: Proyecto SICA-BIRF/MAG-Ecuador (www.sica.gov.ec)

La superficie cultivada bordea las 345.000 hectáreas como promedio en los últimos 13 años, con un rendimiento promedio de 0.37 TM/ha, lo que equivale a 7 quintales por hectárea al año. La variación anual ha sido negativa, se registra una constante disminución de la superficie cosechada, en el año 2003 la superficie fue cosechada fue de 221,528 ha. Que equivale a un decrecimiento del 5% con respecto al año anterior.

4) Variedades

Ecuador es uno de los pocos países donde se producen las 2 variedades de café: arábigo (50%) y robusto (50%)

4.1) Meses de cultivo

El año cafetalero está comprendido entre el primero de octubre y el 30 de septiembre.

4.2) Meses de cosecha

El café arábigo se lo produce por épocas. La época de cosecha está comprendida entre los meses de Mayo a Julio, pero en ciertos casos, las cosechas se inician en Abril y se prolongan hasta Agosto.

El café robusto florece todo el año, por lo que se lo puede cosechar durante todo este período.

5) Café Soluble

Es el café instantáneo, y varia según los métodos de extracción que se utilicen:

5.1) Café atomizado (spray-dried)

El café es tostado y percolado (extraído). Luego se somete a secado al calor y posteriormente a la pulverización. Se lo encuentra en polvo y aglomerado en gránulos que facilitan su disolución.

5.2) Café Liofilizado (freeze-drying)

El café es tostado y percolado. Luego el café se extrae al vacío del agua contenida dentro de un extracto previamente congelado; obteniéndose un soluble que se disuelve fácilmente. Con la liofilización, un proceso más caro, el café mantiene mejor el aroma y el sabor, al no ser sometido a altas temperaturas.

Estos 2 tipos de café son exportados de la siguiente manera:

Al granel en cajas de cartón y doble funda interior de polietileno, con un peso neto por caja de 25 Kg en contenedor de 40 pies, con un peso total de 13.55 TM.

Empacado en:

Tarros de lata de 100 y 200 gr

Frascos de vidrio de 50,75, 100 y 200 gr

Envase de composite (cartón y aluminio) de 100 y 200 gr (deltapack)

Sobres de papel laminado de 50 y 100 gr (saches)

El café soluble también se exporta como extracto congelado en tambores de 55 galones.

6) Capacidad instalada de café soluble en el Ecuador

Empresa	Ciudad	Capacidad instalada	Capacidad utilizada	Porcentaje de capacidad utilizada
El café	Guayaquil	7200 TM	4800 TM	67%
El café	Manta	6000 TM	4800 TM	80%
SICA	Guayaquil	3000 TM	2400 TM	80%
TOTAL		16200 TM	12000 TM	74%

Existe una capacidad instalada en el Ecuador de 16200 TM y una capacidad utilizada de 12000 TM, por lo que existe un potencial crecimiento significativo, sin necesidad de hacer alguna inversión en el área de producción.

7) Tecnología industrial

Nuestro país utiliza tecnología de punta, con maquinarias nuevas y mayormente americanas. Las máquinas utilizadas, mayormente, en el proceso son, entre otras, tostadores, centrifugadores, extractores, evaporadores, torres de secado.

8) Exportaciones

La Asociación de fabricantes de café soluble de la Comunidad Europea ha establecido normas para controlar la adulteración del café soluble. No debe tener maltosa, muy poco xilosa, libre y total, y bajos contenidos de sacarosa, glucosa y fructosa. Los rangos aceptados de carbohidratos por esta asociación son los siguientes:

Carbohidrato	Cantidad Máxima permitida
Fructosa libre	0.60%
Glucosa total	2.10%
Xilosa total	0.40%

Por lo general, el exportador ecuatoriano envía muestras de su producto a los compradores grandes para que lo analicen.

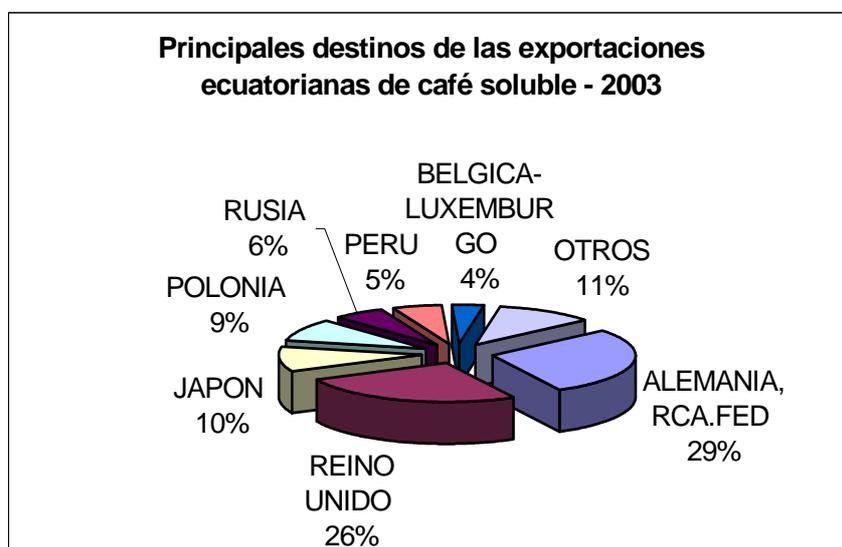
ECUADOR			
EXPORTACIONES DE CAFÉ (P.A.: 210110000)			
Miles de dólares			
Año	Toneladas	Valor FOB	Variación FOB
1998	9,836.14	33,335.77	
1999	7,202.55	21,011.67	-37%
2000	7,996.72	22,219.06	6%
2001	8,454.98	28,648.96	29%
2002	8,140.47	31,316.99	9%
2003	7,887.82	29,233.79	-7%

Fuente: Banco Central del Ecuador

Las exportaciones ecuatorianas de café presentan una variación positiva entre los años 2000 y 2002. En el año 2003 se exportaron 29.23 millones de dólares FOB y 7.89 millones de toneladas, registrándose un decrecimiento en términos FOB de 7%.

9) Principales destinos de exportación

En el año 2003, los extractos, esencias y concentrados de café han sido exportados principalmente a Alemania (29%) y al Reino Unido (26%). Los otros mercados son Japón (10%), Polonia (9%), Rusia (6%), Perú (5%) y Luxemburgo (4%). Se puede observar que el principal destino de las exportaciones de café es el mercado europeo, el 55% de las exportaciones totales se concentraron en Alemania y Reino Unido que a la vez distribuyen a los demás países vecinos.



Fuente: Banco Central del Ecuador

10) Logística de exportación

Nuestro café soluble es exportado en atomizado, liofilizado, aglomerado y en polvo. El café soluble, tanto el atomizado como el liofilizado es exportado al granel, es decir, con marca privada (sin etiqueta) en cajas de cartón y doble funda interior de polietileno, con un peso neto por caja de 25 kg en contenedor de 40 pies, con un peso total de 13.55 TM.

También es exportado empacado en envases de hojalata, frascos de vidrio, saches y deltapack. Estas presentaciones se venden tanto con marcas propias, es decir, con etiqueta, como con marcas privadas, dependiendo de los requerimientos del cliente. El café empacado se embarca en contenedores de 20 y 40 pies; el peso del contenedor dependerá del tipo de empaque elegido.

El extracto de café congelado se exporta en tambores de 55 galones.

El producto se va por barco y se dirige a los diferentes puertos de destino.

Los precios varían de acuerdo al mercado. El precio del café arábigo lavado es el más alto de todos, sobrepasando los 45 dólares, siguiendo con el arábigo natural con casi 35 dólares. El más barato es el café robusta natural con casi 17 dólares la caja de 25 Kg

11) Tendencias del café soluble

Entre 1996 y el 2002 se prevé que el consumo mundial de café verde crecerá a una tasa anual del 1,5%. Dentro de esta categoría total, se estima que el café soluble superará al mercado de café verde creciendo a una tasa promedio de crecimiento del 3% y dominará el consumo de café. Esto se debe a la aceptación del producto en los mercados que están experimentando mayor crecimiento.

Aunque los precios de venta de café soluble no han sido tan negativamente afectados como los precios de café tostado y molido, los precios de café soluble permanecen mucho más altos que antes de las subidas de precio de café verde en 1997.