UNIVERSIDAD REGIONAL AMAZÓNICA IKIAM

FACULTAD DE CIENCIAS SOCIO AMBIENTALES

CARRERA DE BIOCOMERCIO

CARACTERIZACIÓN DE LA CADENA PRODUCTIVA Y LAS PRÁCTICAS SOSTENIBLES DEL CAFÉ EN LA ASOCIACIÓN DE PRODUCCIÓN AGROPECUARIA WAYLLA KURI DE RUKULLAKTA, CANTÓN ARCHIDONA, 2023

Proyecto de investigación previo a la obtención del título de:

LICENCIADA EN BIOCOMERCIO

AUTORA: GLENDA MARIBEL YUMBO YUMBO

TUTOR: Mg. JESSICA ELIZABETH MEDINA ARIAS

CO-TUTOR: Mg. LUIS ERNESTO LÓPEZ VILLA

Tena - Ecuador

2025

DECLARACIÓN DE DERECHO DEL AUTOR, AUTENTICIDAD Y RESPONSABILIDAD

Tena, 14 de marzo de 2025.

Yo, Glenda Maribel Yumbo Yumbo, con documento de identidad 1500718133, declaro que los resultados obtenidos en la investigación que presento en este documento final, previo a la obtención del título Licenciatura en Biocomercio, son absolutamente inéditos, originales, auténticos y personales.

En virtud de lo cual, el contenido, criterios, opiniones, resultados, análisis, interpretaciones, conclusiones, recomendaciones y todos los demás aspectos vertidos en el presente documento, son de mi autoría y de mi absoluta responsabilidad.



Glenda Maribel Yumbo Yumbo

CI: 1500718133

AUTORIZACIÓN DE PUBLICACIÓN EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL

Tena, 14 de marzo de 2025.

Yo, Glenda Maribel Yumbo Yumbo, con documento de identidad 1500718133 en calidad de autor/a y titular de los derechos morales y patrimoniales del trabajo de titulación "Caracterización de la cadena productiva y las prácticas sostenibles del café en la Asociación de Producción Agropecuaria Waylla Kuri de Rukullakta, cantón Archidona, 2023", de conformidad con el Art. 114 del CÓDIGO ORGÁNICO DE LA ECONOMÍA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN, reconozco a favor de la Universidad Regional Amazónica Ikiam una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial de la obra, con fines estrictamente académicos.

Así mismo autorizo a la Universidad Regional Amazónica Ikiam para que realice la publicación de este trabajo de titulación en el Repositorio Institucional de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Glenda Maribel Yumbo Yumbo

C.I.: 1500718133

CERTIFICADO DE DIRECCIÓN DE TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR

Tena, 14 de marzo de 2025.

Certifico que el trabajo de titulación: “Caracterización de la cadena productiva y las prácticas sostenibles del café en la Asociación de Producción Agropecuaria Waylla Kuri de Rukullakta, cantón Archidona, 2023”, aprobado bajo el mecanismo de titulación de: tesis, fue realizado por Glenda Maribel Yumbo, bajo mi dirección.

El mismo ha sido revisado en su totalidad y analizado por la herramienta de verificación de similitud de contenido; por lo tanto, cumple con los requisitos teóricos, científicos, técnicos, metodológicos y legales establecidos por la Universidad Regional Amazónica Ikiam, para su entrega y defensa.

Jessica Elizabeth Medina Arias

C.I. 1600376774

TUTORA

Luis Ernesto López Villa

C.I. 0603471442

CO-TUTOR

AGRADECIMIENTO

En primer lugar, agradezco a Dios, quien ha sido mi guía y fortaleza a lo largo de este camino académico, iluminando cada paso, brindándome resiliencia para superar los desafíos.

A mis compañeros, mi sincero agradecimiento por su amistad y colaboración, cuyas palabras de aliento y generosidad enriquecieron mi aprendizaje y fortalecieron la experiencia.

A mis tutores, la Mg. Jessica Medina y el Mg. Luis López, mi más profundo reconocimiento. Por su orientación experta, paciencia y dedicación, fundamentales en el desarrollo de esta investigación.

Mi especial agradecimiento a la Asociación de Productores de Café de Waylla Kuri por permitirme realizar este estudio en un entorno tan inspirador. Su compromiso con la sostenibilidad y el fortalecimiento de las comunidades rurales es un ejemplo admirable. Mi reconocimiento al señor Augusto Salazar, cuyo liderazgo y disposición facilitaron cada etapa de este trabajo, permitiéndome comprender la riqueza cultural y productiva del café como un motor para el biocomercio y el desarrollo local.

Este logro no sería posible sin estas contribuciones, que han dejado una huella profunda en mi formación académica y personal.

DEDICATORIA

Dedico este trabajo de investigación, con todo mi amor y gratitud, a mi familia, el pilar fundamental de mi vida y mi mayor fuente de inspiración.

A mi esposo, Carlos Tapia, con profundo amor y gratitud por su apoyo incondicional, paciencia y fe en mí. Su comprensión, sacrificio y aliento han sido esenciales en este camino. Gracias por ser estar a mi lado, por compartir mis sueños y por motivarme a seguir adelante, incluso en momentos más difíciles.

A mis hijos, Alina y Alejandro, este logro para ustedes, con la esperanza de que sirva como un ejemplo de esfuerzo, perseverancia y dedicación. Su amor y paciencia ante mis ausencias me han dado la fuerza necesaria para perseverar.

Este trabajo no solo un logro académico, sino también una muestra de amor, dedicación y compromiso. Que este esfuerzo les inspire a creer que, con determinación, todo sueño es posible.

Con amor y gratitud, dedico este trabajo a quienes dan sentido a mi vida y me inspiran a ser mejor.

TABLA DE CONTENIDO

PORTADA
DECLARACIÓN DE DERECHO DEL AUTOR, AUTENTICIDAD Y RESPONSABILIDAD..... ii
AUTORIZACIÓN DE PUBLICACIÓN EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL..... iii
CERTIFICADO DE DIRECCIÓN DE TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR..... iv
AGRADECIMIENTO v
DEDICATORIA vi
TABLA DE CONTENIDO vii
ÍNDICE DE FIGURAS xi
ÍNDICE DE TABLAS xii
ÍNDICE DE ANEXOS xiii
RESUMEN xiv
ABSTRACT xv
CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN 1
1.1 Antecedentes 2
1.2 Planteamiento del problema 4
1.3 Justificación 5
1.4 Preguntas de investigación 7
1.5 Objetivos de la investigación 7
CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO 8
2.1 Contexto del café robusta en Ecuador 8
2.2 Producción sostenible del café 8
2.3 Proceso de producción y beneficiado del café 10
2.4 Cadena productiva 11
2.5 Identificación de los actores de la cadena productiva 11
2.5.1 Nivel Micro 11
4.2.1. 1 Actores directos 11
2.5.2 Nivel Meso 12
4.2.1. 2 Actores indirectos 12

2.5.3 Nivel Macro 12
4.2.1. 3 El entorno 12
2.6 Esquema de la cadena productiva. 12
2.7 Prácticas sostenibles 13
2.7.1 Prácticas agrícolas sostenibles 13
2.7.2 Gestión de recursos naturales 13
2.7.3 Impacto social y económico 14
2.7.4 Participación comunitaria y gobernanza 14
2.7.5 Prácticas ancestrales y culturales 14
2.8 Sostenibilidad 15
2.8.1 Sostenibilidad social 15
2.8.2 Sostenibilidad económica 15
2.8.3 Sostenibilidad ambiental 16
2.9 Biocomercio 16
2.9.1 Principios y criterios de biocomercio 16
2.10 Aspectos legales 18
2.10.1 Superintendencia de Economía Popular y Solidaria (SEPS) 18
2.10.1.1 Ley Orgánica de la Economía Popular y Solidaria 18
2.10.2 Plan de Vida del Pueblo Kichwa de Rukullakta (PKR) 19
2.10.3 Ministerio del Ambiente (MAE) 19
2.10.3.1 Código orgánico del ambiente 19
2.10.4 Normativa de libre deforestación 20
2.10.5 Reglamento de la Unión Europea sobre la deforestación 20
2.10.6 Acuerdos comerciales Ecuador – Unión Europea 21
2.11 Federación Regional de Asociaciones de Pequeños Cafetaleros Ecológicos del Sur del Ecuador (FAPECAFES) 21
2.12 Quijote Kaffe 22
CAPÍTULO III: MARCO METODOLÓGICO 23
3.1 Área de Estudio 23
3.2 Diseño y tipo de investigación 23
3.3 Métodos 25

3.3. 1 Población y muestra 25
3.4 Instrumentos de recolección de datos 26
3.4. 1 Encuesta 26
3.4. 2 Entrevista 26
3.4.3 Observaciones de campo 27
3.5 Fuentes de información primaria utilizadas en la caracterización de la cadena productiva y prácticas sostenibles del café 28
3.6 Metodología aplicada para analizar cadena productiva del café en la Asociación Waylla Kuri 29
3.7 Variables 29
3.8 Procesamiento de datos 30
4.1 Caracterización e identificación de los actores involucrados en la cadena productiva del café de la Asociación Waylla Kuri en niveles micro, meso y macro 32
4.1.1 Nivel Micro: Actores Directos y Actividades 33
4.1.2 Nivel Meso: Actores de Apoyo y Servicios Operacionales 33
4.1.3 Nivel Macro: Regulaciones y Normativas 34
4.2 Desafíos y Acuerdos para la Producción de Café Sostenible 34
4.3 Acuerdos Comerciales entre Quijote Kaffe y la Asociación Waylla Kuri 37
4.4 Nivel de producción de café fresco arábigo y robusta entre productores directos e indirectos, año 2023. 38
4.5 Resultados e interpretación de los datos de la encuesta 40
CAPÍTULO V: DISCUSIÓN 55
5.1 Caracterización de la cadena productiva del café en la Asociación Waylla Kuri 55
5.2 Impacto del cambio climático en la productividad del café 57
5.3 Importancia del sistema agroforestal y la chakra amazónica 58
5.4 Impacto social y económico de la asociación 59
5.5 Rol de la mujer en la producción de café 59
5.6 Desarrollo comunitario y emprendimientos locales 60

5.7 Retos y oportunidades frente a regulaciones internacionales 60
5.8 Comercio justo como estrategia de desarrollo 61
CAPÍTULO VI: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES 62
6.1 Conclusiones 62
6.2 Recomendaciones 63
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS
ANEXOS

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Esquema de la cadena productiva 12
Figura 2. Ubicación del Centro de Acopio de Waylla Kuri. 24
Figura 3. Localización de las comunidades de PKR. 24
Figura 4. Ubicación del Centro de Acopio, procesamiento y exportación 25
Figura 5. Esquema de la cadena productiva 29
Figura 6. Mapa de cadena productiva del café 32
Figura 7. Nivel de producción por meses año 2023, en café fresco. 38
Figura 8. Género de los productores de café Waylla Kuri 40
Figura 9. Edad de los productores de Waylla Kuri. 41
Figura 10. Comunidades participantes a la asociación Waylla Kuri. 42
Figura 11. Productores pertenecientes al PKR. 42
Figura 12. Tiempo de producción de café con la asociación 43
Figura 13. Números de hectáreas cultivadas de café 44
Figura 14. Variedades de café 45
Figura 15. Materiales e insumos necesarios para cultivar el café. 45
Figura 16. Fases de producción de café 46
Figura 17. Producción del café al año. 47
Figura 18. Capacitaciones a los caficultores 48
Figura 19. Prácticas agrícolas sostenibles 48
Figura 20. Conocimientos para las certificaciones para la producción de café 49
Figura 21. Aplicación de los conocimientos ancestrales en la producción de café 50
Figura 22. Situación socioeconómica de los productores 51
Figura 23. Café orgánico 52
Figura 24. Precio justo del café. 52
Figura 25. Fortalecimiento del proceso productivo del café. 53
Figura 26. Actividades y compromisos en el desarrollo productivo del café. 54

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Proceso productivo del café. 10

Tabla 2. Fuentes de información primaria en la investigación de la cadena productiva y prácticas sostenibles del café. 28

Tabla 3. Actores participantes en la visita del cliente internacional. 34

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo A. Cuestionario de encuesta.

Anexo B. Cuestionario de entrevista aplicada el cliente internacional.

Anexo C. Entrevista no estructurada al presidente de la asociación.

Anexo D. Observaciones de campo.

Anexo E. Guía de observación a FAPECAFES.

Anexo F: Nómina de socios Waylla Kuri.

Anexo G: Operacionalización de variables.

Anexo H: Tablas estadísticas procesadas de los datos obtenidos de la encuesta.

Anexo I: Proceso productivo del café (fotos tomadas dentro de la investigación).

Anexo J. Contratos de venta con FAPECAFES y Quijote Kaffe.

Anexo K. Contratos de procesamiento y exportación con FAPECAFES.

RESUMEN

El presente trabajo de investigación examina el impacto de las prácticas sostenibles en la cadena productiva del café, en el contexto del biocomercio, utilizando como caso de estudio la Asociación de Producción Agropecuaria Waylla Kuri en el cantón de Archidona, Ecuador. La investigación se centró en caracterizar las actividades productivas, determinar la adopción de prácticas agroecológicas y evaluar su contribución al biocomercio, que incluye principios como la conservación de la biodiversidad, la utilización sostenible de los recursos naturales y la equidad social. Se adoptó un enfoque exploratorio, utilizando una combinación de encuestas, entrevistas y observación de campo para recopilar datos cuantitativos y cualitativos. Los hallazgos muestran que la asociación implementa prácticas sostenibles como la agricultura orgánica, los sistemas agroforestales y el sistema de chakra, lo que ha llevado a una mejora en la calidad del café producido y a una identidad cultural y ambiental más fuerte en su producción. Sin embargo, todavía existen obstáculos asociados con bajos niveles de tecnología en los procesos productivos, la falta de certificaciones importantes como Deforestación Libre, así como la inadecuada capacidad productiva para abastecer la demanda en los mercados internacionales. El fortalecimiento de la cadena productiva del café bajo principios de biocomercio no solo mejoraría la competitividad de la asociación en mercados diferenciados, sino que también contribuiría al desarrollo socioeconómico de sus productores y la conservación de los ecosistemas amazónicos. Esto consolidaría a Waylla Kuri como un modelo de producción sostenible y comercio justo.

PALABRAS CLAVE: Biocomercio, certificaciones ambientales, prácticas sostenibles, café orgánico, cadena productiva.

ABSTRACT

This research paper examines the impact of sustainable practices in the coffee production chain in the context of biotrade, using as a case study the Waylla Kuri Agricultural Production Association in the canton of Archidona, Ecuador. The research focused on characterizing productive activities, determining the adoption of agroecological practices and evaluating their contribution to biotrade, which includes principles such as biodiversity conservation, sustainable use of natural resources and social equity. An exploratory approach was adopted, using a combination of surveys, interviews and field observation to collect quantitative and qualitative data. The findings show that the association implements sustainable practices such as organic agriculture, agroforestry systems and the chakra system, which has led to an improvement in the quality of the coffee produced and a stronger cultural and environmental identity in its production. However, there are still obstacles associated with low levels of technology in the production processes, the lack of important certifications such as Deforestation Free, as well as the inadequate productive capacity to supply the demand in international markets. Strengthening the coffee production chain under biotrade principles would not only improve the association's competitiveness in differentiated markets but would also contribute to the socioeconomic development of its producers and the conservation of Amazonian ecosystems. This would consolidate Waylla Kuri as a model of sustainable production and fair trade.

KEY WORDS: Biotrade, environmental certifications, sustainable practices, organic coffee, production chain.

CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN

El biocomercio es un modelo de desarrollo que promueve la producción, transformación y comercialización de bienes y servicios derivados de la biodiversidad, con criterios de sostenibilidad ambiental, social y económica (UNCTAD, 2021). Ecuador, como uno de los países más biodiversos del mundo, presenta una gran oportunidad para implementar estrategias de biocomercio en cadenas productivas clave (Sablón Cossío et al., 2018), como la del café, especialmente en regiones como la Amazonía.

Dentro de este contexto, la Asociación de Producción Agropecuaria Waylla Kuri, ubicada en el cantón Archidona, adopta los principios de biocomercio para fortalecer la sostenibilidad en la cadena productiva de café, con prácticas sostenibles que integran conocimientos ancestrales kichwas y principios agroecológicos, contribuyendo a la conservación de la biodiversidad y al desarrollo comunitario. Al mismo tiempo, consolida el modelo de biocomercio en los mercados diferenciados y maximizando su impacto positivo en la sostenibilidad.

La presente investigación tiene como objetivo analizar la incidencia de las prácticas sostenibles implementadas por Waylla Kuri en la cadena productiva del café, evaluando su alineación con los principios del biocomercio. Esto incluye aspectos como el uso sostenible de los recursos naturales, la conservación de los ecosistemas amazónicos y la promoción de un comercio justo que respalda la equidad social. Aunque la asociación ha adoptado prácticas como la agricultura orgánica y los sistemas agroforestales, enfrenta desafíos como la baja tecnificación de los cultivos, la ausencia de certificaciones clave y una limitada capacidad productiva, factores que restringen su acceso a mercados internacionales más exigentes.

El estudio utilizó un enfoque exploratorio para recolectar datos de 28 socios productores. A través de encuestas, entrevistas y observación de campo, se analizó el impacto de las prácticas sostenibles sobre la productividad del café y su aporte al biocomercio. Los resultados estadísticos no revelaron una relación significativa entre

estas variables, pero evidenciaron beneficios en la calidad del producto, la preservación ambiental y el fortalecimiento cultural.

Estos hallazgos resaltan la necesidad de fortalecer la cadena productiva mediante la tecnificación, la obtención de certificaciones como Libre de Deforestación y la implementación de estrategias comerciales más efectivas.

En particular, la calidad de café se diferencia en aspectos físicos, como el tamaño y uniformidad de los granos, el contenido de humedad, la densidad y el nivel de defectos, principalmente en sus características organolépticas, como la aroma, acidez, textura y sabor (Osorio, 2021). Estas diferencias reflejan la importancia de adoptar practicas sostenibles y controles de calidad más rigurosos para mejorar la competitividad en los mercados globales.

La investigación contribuye al desarrollo del biocomercio en Ecuador, mostrando cómo la integración de prácticas sostenibles y conocimientos ancestrales puede posicionar a Waylla Kuri como un modelo de producción responsable, capaz de competir en mercados internacionales mientras se preserva la biodiversidad y se mejora la calidad de vida de las comunidades locales.

1.1 Antecedentes

La producción de café en la región amazónica de Ecuador ha sido una actividad económica y culturalmente relevante, especialmente para las comunidades indígenas que utilizan sistemas agroforestales tradicionales en su cultivo (Valdés et al., 2024). Ecuador es uno de los pocos países que produce y exporta tanto café arábico como robusta, siendo este último el más común en la Amazonía debido a su resistencia a plagas y su adaptación a climas húmedos (Rentería et al., 2024). Sin embargo, la producción nacional ha enfrentado altibajos en los últimos años. Según datos del Banco Central de Ecuador (2023), en el tercer trimestre de 2023, el valor de las exportaciones ecuatorianas alcanzó un total de USD 8.253,5 millones, con un aumento en las ventas de productos como camarón, banano, café, cacao y flores.

La producción de café en Ecuador enfrenta varios desafíos que afectan tanto su rendimiento como su capacidad para competir en mercados internacionales. Entre estos obstáculos se incluyen la baja productividad de los cultivos, la falta de infraestructura adecuada para el procesamiento y almacenamiento del café, la intermediación en la comercialización y la ausencia de certificaciones que permitan acceder a mercados diferenciados (Ponce et al., 2018). En este contexto, las organizaciones de productores juegan un papel fundamental en la promoción de prácticas sostenibles y en la búsqueda de oportunidades de mercado que garanticen precios justos y una mayor rentabilidad para los caficultores.

El biocomercio se ha consolidado como un modelo que fomenta el uso sostenible de la biodiversidad, el comercio justo y la distribución equitativa de beneficios (UNCTAD, 2020). Según, la Convención sobre la Diversidad Biológica (CBD) (2022), el biocomercio tiene como objetivo asegurar que las prácticas productivas sean sostenibles, respeten los conocimientos ancestrales y contribuyan a la conservación de los ecosistemas.

En este contexto, el cultivo de café en sistemas agroforestales y chacras kichwas se presenta como una alternativa viable para combinar la producción agrícola con la protección del medio ambiente. Sin embargo, la implementación de prácticas sostenibles en la cadena productiva del café enfrenta importantes obstáculos, como el acceso limitado a asistencia técnica y financiamiento, la escasez de certificaciones ambientales y la falta de infraestructura adecuada para el procesamiento del grano. Para superar estos retos, es fundamental fortalecer la organización y capacitación de los productores, así como mejorar la conexión con mercados que valoren productos con alto valor agregado y criterios de sostenibilidad.

La Asociación de Producción Agropecuaria Waylla Kuri de Rukullakta fue fundada el 26 de enero de 2006 como una pre-asociación de productores kichwas, con el propósito de mejorar las condiciones de comercialización del café y generar mayores beneficios económicos para sus miembros. Entre 2013 y 2014, la organización cambió su nombre a Compañía Zacha Kuri para cumplir con los requisitos mercantiles y facilitar el acceso a créditos. Sin embargo, conflictos internos llevaron a una disolución parcial, y posteriormente se retomó su nombre original como Asociación Waylla Kuri. (El 15 de

octubre de 2015, la asociación fue registrada oficialmente ante la Superintendencia de Economía Popular y Solidaria (SEPS), enfocándose en la producción, acopio y comercialización de productos agropecuarios, especialmente café fino de aroma. Comenzó con 16 socios y actualmente cuenta con 28 socios activos, cada uno aportando una cuota de USD 150.00 para su ingreso y participación (Salazar, 2023); (SEPS, (2015).

A lo largo de su trayectoria, la Asociación Waylla Kuri ha buscado consolidarse como un referente en la producción de café sostenible en la Amazonía ecuatoriana. A través de la implementación de prácticas agroecológicas y agroforestales, los productores han mejorado la calidad del grano y contribuido a la conservación de la biodiversidad. Sin embargo, la asociación enfrenta desafíos significativos, como la falta de certificaciones de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), certificación orgánica y certificación de libre deforestación, lo que limita su acceso a mercados internacionales más exigentes. En este contexto, la presente investigación tiene como objetivo caracterizar la cadena productiva y evaluar las prácticas sostenibles implementadas en la Asociación Waylla Kuri, con el fin de proponer estrategias que fortalezcan su proceso productivo y mejoren su competitividad en el mercado del biocomercio.

1.2 Planteamiento del problema

En la región amazónica del Ecuador, la producción de café es una de las principales actividades económicas para las comunidades rurales. Sin embargo, los productores enfrentan varios desafíos que limitan su desarrollo tanto productivo como comercial. Entre los problemas más destacados se encuentran la baja productividad, la falta de infraestructura adecuada para el procesamiento del café, la dependencia de intermediarios que disminuyen la rentabilidad de los productores y la ausencia de certificaciones clave que les permitan acceder a mercados diferenciados y sostenibles.

La Asociación de Producción Agropecuaria Waylla Kuri de Rukullakta, situada en el cantón Archidona, ha surgido como una alternativa para fortalecer la producción y comercialización del café a través de la implementación de prácticas sostenibles. La organización utiliza sistemas agroforestales tradicionales y métodos ancestrales en la

producción de café robusta y arábica, lo que ayuda a conservar la biodiversidad y a fomentar la resiliencia climática. A pesar de estos esfuerzos, los socios todavía enfrentan dificultades para mejorar su competitividad, debido a la falta de certificaciones como Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), orgánica y libre de deforestación, lo que limita su acceso a mercados internacionales exigentes, como el europeo, que a partir del 2024 tuvo que cumplir con los requisitos de certificaciones ambientales para la exportación de productos agrícolas.

El biocomercio en la Amazonía ecuatoriana ofrece una oportunidad fundamental para conectar la producción de café con mercados que aprecian la sostenibilidad y el comercio justo. De acuerdo con la Convención sobre la Diversidad Biológica (CBD), el biocomercio fomenta prácticas comerciales responsables que integran el uso sostenible de los recursos naturales, la equidad en la distribución de beneficios y el fortalecimiento de las economías locales. En este sentido, definir los procesos de la cadena productiva del café en la Asociación Waylla Kuri y evaluar las prácticas sostenibles que se han implementado para identificar estrategias de mejora para optimizar el proceso productivo, aumentar el valor agregado del café y mejorar la competitividad en mercados diferenciados.

1.3 Justificación

La Asociación de Producción Agropecuaria Waylla Kuri de Rukullakta, ubicada en el cantón Archidona, se enfrenta a varios desafíos en su actividad social para las comunidades locales. Entre estos, se destacan la falta de acceso a mercados especializados, la carencia de certificaciones de sostenibilidad y la baja tecnificación en los procesos productivos. Desde una perspectiva productiva y comercial, este estudio es crucial porque permitirá identificar las etapas clave de la cadena productiva del café en Waylla Kuri, abarcando desde la siembra hasta la comercialización. La caracterización detallada de cada fase ayudará a detectar debilidades y oportunidades de mejora, facilitando la optimización de los procesos de producción, transformación y distribución del café. Además, identificar las prácticas sostenibles aplicadas por la asociación

contribuirá a mejorar la calidad del producto y su diferenciación en mercados internacionales que exigen estándares ambientales y sociales cada vez más rigurosos.

En el ámbito ambiental, la producción de café en la región amazónica se lleva a cabo bajo sistemas agroforestales tradicionales como la chakra, que favorecen la conservación de la biodiversidad y el uso eficiente de los recursos naturales (FAO, 2023). Sin embargo, La falta de certificaciones como Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), orgánica y libre de deforestación representa una barrera para acceder a mercados sostenibles. Esto se debe a que los clientes europeos valoran no solo la calidad del producto, sino también su impacto social y ambiental, favoreciendo a pequeños agricultores en comunidades vulnerables. En este contexto, a partir de 2024, la Unión Europea ha implementado normativas ambientales más estrictas, exigiendo mayor trazabilidad y cumplimiento de estándares que garantizan la sustentabilidad (Orozco, 2024).

Por ello, este estudio es fundamental para evaluar en qué medida las prácticas sostenibles implementadas por Waylla Kuri cumplen con los criterios del biocomercio, promoviendo modelos de producción responsables que equilibren la conservación ambiental con el desarrollo económico de los productores.

Desde una perspectiva social y económica, la caficultura es una fuente de ingresos fundamental para las familias de la Asociación Waylla Kuri. Sin embargo, la falta de conocimiento sobre mercados de alto valor agregado y la dependencia de intermediarios en la venta del café impactan directamente la rentabilidad de los productores. Esta investigación tiene como objetivo generar información que sirva de base para desarrollar estrategias que fortalezcan la capacidad organizativa y comercial de la asociación, promoviendo su autonomía en el mercado y asegurando mejores condiciones económicas para sus miembros.

En el ámbito académico y científico, esta investigación aportará al conocimiento sobre la integración de prácticas sostenibles en la cadena productiva del café, ofreciendo información valiosa para futuras investigaciones en biocomercio, desarrollo rural sostenible y producción agroecológica en la Amazonía ecuatoriana. La generación de este conocimiento permitirá guiar políticas públicas y proyectos de cooperación que fomenten la adopción de sistemas productivos responsables, consolidando a la

Amazonía como un territorio de producción sostenible y competitivo a nivel internacional.

Esta investigación es fundamental para entender la estructura de la cadena de producción del café en Waylla Kuri y cómo las prácticas sostenibles pueden potenciar su desarrollo y competitividad. La información obtenida ayudará a crear estrategias para mejorar la producción, elevar la calidad del café y acceder a mercados especializados, promoviendo el crecimiento sostenible de la asociación.

1.4 Preguntas de investigación

1. ¿Cómo se estructura la cadena productiva del café en la Asociación Waylla Kuri y qué actores participan en cada una de sus etapas?
2. ¿Qué prácticas sostenibles se implementan en la producción del café y de qué manera influyen en la competitividad del producto?
3. ¿Cuáles son las principales limitaciones y oportunidades para mejorar la producción y comercialización del café en mercados sostenibles y de biocomercio?

1.5 Objetivos de la investigación

1.5.1 General

Caracterizar la cadena productiva y las prácticas sostenibles del café en la Asociación Waylla Kuri para el mejoramiento del proceso productivo.

1.5.2 Específicos

1. Establecer las actividades de la cadena productiva del café en la Asociación Waylla Kuri.
2. Identificar las prácticas sostenibles en la producción del café en la Asociación Waylla Kuri.
3. Evaluar las prácticas sostenibles en la cadena productiva del café en la Asociación Kuri.

CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO

2.1 Contexto del café robusta en Ecuador

El café robusta *(Coffea canephora)* fue introducido del continente africano y cultivado en las regiones de la costa y la Amazonía ecuatoriana, adaptándose a los climas tropicales húmedos y mostrando altos rendimientos (Anecafé, 2016). Desde 1950, Ecuador ha sido un importante productor de café robusta, considerando un pilar económico, social y ambiental para el país (Venegas et al., 2018). Generalmente, las plantaciones de café robusta abarcan una superficie de 62,830 hectáreas, distribuidas principalmente en las provincias de Orellana, Sucumbíos y Napo (67%), y en menor medida en las provincias de Los Ríos, Santo Domingo de los Tsáchilas, Esmeraldas, Bolívar, Pichincha, Cotopaxi, Guayas y Santa Elena (33%) (Fernández, 2017).

El café robusta se caracteriza por su resistencia a enfermedades como la roya y por ofrecer mejores características de calidad en sus semillas. Además, posee un al alto potencial productivo al prolongar el tiempo de maduración de sus frutos. Mientras el café arábigo *(Coffea arabica)* requiere mayor altitud para su producción (Anecafé, 2016).

2.2 Producción sostenible del café

Según Rios (2024) señala que, para asegurar la sostenibilidad del proceso productivo, es fundamental integrar de manera armónica los aspectos sociales, económicos y ambientales. Esta perspectiva resalta la importancia de abordar el café no solo como un producto económico, sino también como un factor que influye directamente en el bienestar de las comunidades productoras y en la preservación del medio ambiente.

También Martínez (2019) explica que la producción de café involucra a pequeños agricultores, quienes con su trabajo generan empleo, mejoran los ingresos en las comunidades y contribuyen a la competitividad y estabilidad económica a largo plazo.

Asimismo, Gmünder et al. (2020) señala que, la producción de café influye un impacto directo sobre ecosistemas, biodiversidad y suelos, elementos cruciales para mantener la

calidad del grano. Por ello, es imprescindible adoptar prácticas agrícolas responsables, tales como la agroecología, el manejo sostenible de los recursos, la lucha contra la deforestación y la conservación del medio ambiente, con el fin de minimizar los impactos negativos en la producción de café.

2.3 Proceso de producción y beneficiado del café

El proceso de producción del café inicia con una serie de actividades agrícolas que aseguran la calidad del grano desde la siembra hasta la obtención del café verde.

Tabla 1. Proceso productivo del café.

Procesos	Descripción
Siembra	**Semillero** - Selección de semillas de alta calidad. - Preparación de almácigos. - Uso de materiales como materia orgánica, bolsas plásticas y arena. **Preparación del suelo** - Limpieza del terreno mediante herramientas como machetes y palas. - Siembra de plántulas en suelos adecuados.
Mantenimiento	**Proceso de mantenimiento del cultivo** - Eliminación de malezas y poda. - Manejo de sombra del cultivo. - Control de plagas y enfermedades. - Conservación del suelo mediante prácticas sostenibles
Cosecha	La cosecha se realiza cuando los granos de café alcanzan su madurez, caracterizada por una tonalidad rojiza. Debido a las variaciones climáticas, las fases de maduración pueden diferir según la zona cafetalera. Los productores organizan la recolección del café cereza en lotes específicos.
Despulpado	El despulpado elimina la pulpa de los frutos mediante presión y fricción en cilindros ajustados. Este proceso garantiza una calidad óptima del café en pergamino.
Fermentación	El proceso de fermentación involucra el remojo de los granos de café en agua durante 12 a 18 horas. Durante este tiempo, bacterias y enzimas transforman compuestos presentes en los granos, desarrollando los aromas y sabores característicos del café.
Lavado	El lavado retira los mucílagos fermentados mediante agua limpia, asegurando que los granos no sean afectados por microorganismos y mantengan un buen aroma.
Secado	El secado elimina la humedad de los granos, ya sea de forma natural al sol o mediante métodos mecánicos. Este proceso dura de 8 a 30 días, dependiendo del clima y del método utilizado.
Trillado	Se eliminan las capas externas del grano seco para obtener el café verde o almendra.
Clasificación	Se preparan los granos según tamaño, peso y defectos, asegurando calidad uniforme.
Almacenamiento	El café se conserva en bodegas con condiciones controladas de humedad y ventilación.

Fuente: Pabón & Osorio, 2019; Ocaña et al., 2022.

2.4 Cadena productiva

Según Heyden & Camacho (2006), la cadena productiva conecta actores y actividades involucradas en la producción, transformación y comercialización del café, desde los proveedores hasta los consumidores finales. CODESPA (2016) explica que la cadena productiva abarca el conjunto de relaciones entre los actores involucrados en las actividades económicas y la provisión de bienes o servicios, comenzando desde la producción primaria hasta llegar al consumidor final. En otras palabras, se refiere al proceso de interacción entre los diferentes agentes que participan en la creación, transformación y distribución de productos, lo que facilita su acceso al mercado.

2.5 Identificación de los actores de la cadena productiva

2.5.1 Nivel Micro

4.2.1. 1 Actores directos

Los actores de cadena productiva intervienen directamente desde la provisión de insumos, producción, transformación, distribución y comercialización (Castro, 2008). Dentro de la identificación de la cadena se verifica a los actores involucrados dentro del mismo eslabón o entre diferentes eslabones, con las actividades económicas, de bienes y servicios (Heyden & Camacho, 2006).

Según Altamirano et al., (2016) los actores de la cadena tienen tres procesos importantes que se enlazan con la producción, transformación y comercialización.

a. **Producción:** Los productores son los que se encargan la producción agrícola a la siembra, mantenimiento de cultivos, cosecha y provisión de insumos.
b. **Transformación:** Es la fase de ingreso de la materia prima a la postcosecha, limpieza, clasificación y empaque; sobre todo generación de valor agregado.
c. **Comercialización:** Es la negociación entre el comprador y la organización ofertante del producto o servicio para un mercado específico y su distribución.

2.5.2 Nivel Meso

4.2.1. 2 Actores indirectos

Son actores de apoyo que ayudan a los actores directos en la provisión de insumos o servicios como en la asistencia técnica, investigación, financiamiento, transporte y comunicaciones, siendo fundamentales para el desarrollo de la cadena (Heyden & Camacho, 2006).

2.5.3 Nivel Macro

4.2.1. 3 El entorno

Son procesos y tendencias externas que permite el desarrollo de la cadena puede afectar positiva o negativamente; de tal manera que incide diferentes tipos de factores como: políticos, físicos, sociales, económicos, culturales, ambientales, legales y entre otros aspectos al entorno local, nacional e internacional. Se basa en tres dimensiones: políticas y normas regulatorias, disponibilidad de infraestructura y condiciones ambientales (Heyden & Camacho, 2006).

2.6 Esquema de la cadena productiva.

A continuación, se presenta un esquema sencillo para estructurar la cadena productiva con sus respectivos actores.



Figura 1. Esquema de la cadena productiva
Fuente: Heyden & Camacho, 2006

2.7 Prácticas sostenibles

Las prácticas sostenibles son acciones y procesos que buscan equilibrar el desarrollo económico, el cuidado del medio ambiente y el bienestar social, garantizando el uso responsable de los recursos naturales y la resiliencia del cambio climático (Ochante et al., 2023). Con los nuevos modelos productivos agrícolas y sistemas agroalimentarios se requiere aprovechar la tecnología global, mejorando los modelos sostenibles locales, promoviendo la gestión del uso del agua y del suelo; siendo resilientes en la productividad y en la estabilidad económica (IICA, 2024).

2.7.1 Prácticas agrícolas sostenibles

Las técnicas agrícolas sostenibles que se aplica en la agricultura con la diversificación de productos, con la rotación de cultivos, siembras combinadas o intercaladas y con la fertilización orgánica; estos sistemas ayudan al suelo mantener saludable y evitan utilizar agroquímicos (Galvis, 2023).

2.7.2 Gestión de recursos naturales

Según Sabry (2024) la gestión de recursos naturales es la interacción entre los seres humanos y los paisajes naturales implica un manejo integral del patrimonio natural, que incluye aspectos como la planificación del uso de la tierra, la gestión del agua, la conservación de la biodiversidad y el sostenimiento de industrias clave como la agricultura, la minería, el turismo, la pesca y la silvicultura. Este enfoque busca asegurar que estos sectores se desarrollen de manera sostenible y que puedan coexistir con la preservación de los ecosistemas. Siendo así el uso de los recursos naturales tiene dependencia de las personas para beneficiarse de ellas, siempre cuando realicen el uso sostenible.

Además, Guevara et al (2004) señala que la deforestación es una de las amenazas a la biodiversidad por el uso del suelo para las actividades de agricultura, ganadería, aumento de las poblaciones (viviendas), aperturas de carreteras, explotación minera o

incendios causadas por el ser humano; también como fenómenos naturales las inundaciones, los huracanes y deslizamiento de tierras.

2.7.3 Impacto social y económico

Social: Es el bienestar de los individuos o comunidades que se benefician a través de diversas actividades como acceso al empleo local, capacitaciones y entre otras que pueden afectar positiva o negativamente (Robín & García, 2019).

Económico: Las familias rurales se identifica por nivel alto de pobreza y falta de acceso de empleos; entonces la economía rural es un potencial e importante para generar actividades productivas agrícolas para satisfacer las necesidades y sustentar el hogar (OIT, 2017).

2.7.4 Participación comunitaria y gobernanza

Castellanos (2018), dice que el proceso organizativo de un grupo de personas de entre hombres y mujeres son fines para buscar intereses colectivos y buscar soluciones a las necesidades a base de experiencias, conocimientos y toma de decisiones; y mediante la gobernanza comunitaria consolidan las expectativas de mejorar la vida cultural, asociativa y territorial bajo normas sociales tradicionales y regulatorias para un beneficio en común.

2.7.5 Prácticas ancestrales y culturales

Según Lindeman & Llambi (2022), señala que las prácticas ancestrales son saberes desarrollados a lo largo del tiempo por las comunidades locales para entender su entorno natural. Estas prácticas se basan en el conocimiento de las condiciones locales, transmitido de generación en generación a través de la tradición oral, y están profundamente arraigadas en las estrategias de vida de las comunidades rurales. También el Ministerio de Agricultura y Ganadería (2021), alude a las prácticas culturales y los saberes ancestrales tienen una relación con los sistemas de conservación de los

ecosistemas como al manejo del agua, manejo en cultivos (rotación de cultivos), siembra diversificada, conservación de plantas nativas, restauración de bosques, sistemas agroforestales y todas estas acciones que llevan una agricultura sostenible y sustentable.

2.8 Sostenibilidad

Según Zarta (2018) señala que la sostenibilidad es definida por la Comisión Mundial sobre el Medio Ambiente y el Desarrollo de las Naciones Unidas en 1987, que "satisface las necesidades del presente sin comprometer la capacidad de las futuras generaciones para satisfacer sus propias necesidades". Además, es una estrategia de interacción de adaptarse a los cambios y equilibrio en los ámbitos sociales, económicos y ambientales; influidas por las políticas de los gobiernos, organizaciones sociales o comunitarias para nivelar acciones con la sociedad, la naturaleza. A continuación, se detallan los principales pilares fundamentales:

2.8.1 Sostenibilidad social

La sostenibilidad social se enfoca hacia el bienestar y la calidad de vida de las personas y las comunidades, mediante la implementación de prácticas equitativas y justas que garantizan el acceso a servicios esenciales como salud, educación y empleo. En este contexto, las sociedades deben fomentar la inclusión y la reducción de desigualdades, con el propósito de asegurar el bienestar social. Asimismo, resulta fundamental fortalecer la cohesión social y promover el trabajo colaborativo, permitiendo afrontar y superar las adversidades que afectan a la sociedad (Velásquez & D´Armas, 2015).

2.8.2 Sostenibilidad económica

Son actividades económicas que satisface las necesidades y promueve el bienestar económico de las personas; utilizando los recursos naturales de manera eficiente y responsable (Castaño, 2020).

2.8.3 Sostenibilidad ambiental

Incluye la protección de la biodiversidad mediante prácticas agrícolas sostenibles que eviten la sobreexplotación de los recursos naturales (Castaño, 2020).

2.9 Biocomercio

Según UNCTAD (2020) al biocomercio define como actividades de recolección, producción, transformación y comercialización de bienes y servicios derivados de biodiversidad, basados en los criterios y principios de sostenibilidad ambiental, social y económica. Además, el Programa de Facilitación de Biocomercio busca coordinar y aprovechar los logros previos para fortalecer el biocomercio como una estrategia clave en la conservación de la biodiversidad y la reducción de la pobreza. Su propósito es optimizar el uso sostenible de los recursos naturales, promoviendo practicas responsables que beneficien tanto al medio ambiente como a las comunidades locales UNCTAD (2020).

2.9.1 Principios y criterios de biocomercio

Los principios y criterios del Biocomercio, establecidos por la UNCTAD (2020), están diseñados para garantizar que las actividades económicas relacionadas con la biodiversidad sean sostenibles desde los puntos de vista ambiental, social y económico. Estos principios se han actualizado para alinearse con acuerdos ambientales internacionales como el Convenio sobre la Diversidad Biológica, el Protocolo de Nagoya y la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible. A continuación, se presenta los siguientes principios:

Principio 1. Conservación de la biodiversidad: Se centra en proteger las especies, ecosistemas y la diversidad biológica, asegurando su preservación para mantener el equilibrio natural y el bienestar de todos los seres vivos.

Principio 2. Uso sostenible de la biodiversidad: Se basa en un manejo adaptativo a largo plazo de los recursos naturales, donde se tomas decisiones para usar estos recursos. Esto significa aprovecharlos sin dañarlos, tomando medidas para reducir cualquier impacto negativo sobre el medio ambiente y garantizando que los recursos estén disponibles para las futuras generaciones.

Principio 3. Distribución justa y equitativa de los beneficios: Garantiza que las comunidades locales y todos los involucrados reciban una compensación adecuada por su trabajo y contribución, promoviendo la equidad y el bienestar en las comunidades.

Principio 4. Sostenibilidad económica: Asegura que las actividades de Biocomercio no solo sean rentables, sino que también generen empleo y mejoren la calidad de vida de las comunidades. Esto permite que los productores locales accedan a nuevas oportunidades económicas, promoviendo el bienestar social y económico de la comunidad.

Principio 5. Cumpliendo de la legislación nacional e internacional: Implica seguir las normativas locales y globales que aseguran que las actividades sean responsables y sostenibles. Esto no solo garantiza el cumplimiento legal, sino también el respeto por el medio ambiente y los derechos humanos, facilitando la confianza en los mercados internacionales.

Principio 6. Respeto a los derechos de los actores involucrados: Protege el conocimiento tradicional y promueve la participación activa de las comunidades indígenas y locales en la toma de decisiones. Esto asegura que sus voces sean escuchadas y que sus derechos y saberes sean respetados en todas las etapas de los proyectos, fomentando una relación justa y equitativa.

Principio 7. Tenencia de la tierra, uso y acceso a los recursos naturales: Promueven la adopción de buenas prácticas de gobernanza y responsabilidad corporativa. Esto asegura que los recursos se gestionen de manera justa y sostenible, respetando los derechos de las comunidades locales y garantizando su participación en las decisiones que afectan su entorno y bienestar.

2.10 Aspectos legales

2.10.1 Superintendencia de Economía Popular y Solidaria (SEPS)

La Superintendencia de Economía Popular y Solidaria, es el organismo técnico de supervisión y control de las entidades del sector Financiero Popular y Solidario, y de las organizaciones de la Economía Popular y Solidaria del Ecuador que, en el ámbito de su competencia, promueve su sostenibilidad y correcto funcionamiento para proteger a sus socios (SEPS, 2021).

2.10.1.1 Ley Orgánica de la Economía Popular y Solidaria

De las organizaciones del sector asociativo

Art. 18. Sector Asociativo. – "Es el conjunto de asociaciones constituidas por personas naturales con actividades económicas productivas similares o complementarias, con el objeto de producir, comercializar bienes y servicios lícitos y socialmente, auto abastecerse de materia prima, insumos, herramientas, tecnología, equipos y otros bienes, o comercializar su producción en forma solidaria y auto gestionada bajo los principios de la presente Ley" (LOEPS, 2011).

De los organismos de Integración y Entidades de Apoyo

Art. 124. Integración económica. – "La integración económica se constituirá con el objeto de complementar las operaciones y actividades de sus afiliadas mediante la gestión de negocios en conjunto; producir, adquirir, arrendar, administrar o comercializar bienes o servicios en común; estructurar cadenas y/o circuitos de producción, agregación de valor o comercialización; y, desarrollar sus mutuas capacidades tecnológicas y competitivas, a través de alianzas estratégicas, consorcios, redes o grupos, de manera temporal o permanente, bajo la forma y condiciones libremente pactadas por sus integrantes. El Estado propenderá a impulsar acciones que propicien el intercambio comercial justo y complementario de bienes y servicios de forma directa entre productores y consumidores" (LOEPS, 2011).

2.10.2 Plan de Vida del Pueblo Kichwa de Rukullakta (PKR)

El Plan de Vida del PKR es un instrumento reconocido por la Ley para la Planificación de la Circunscripción Territorial Especial Amazónica, la misma regula la gestión territorial en pueblos y nacionalidades para fines de desarrollo. Además, PKR tiene suscrito un convenio de conservación con MAE-PSB-II-en 2009-C008 bajo el programa Socio Bosque, declarando 11.000 hectáreas para conservación correspondiente al 26% del territorio de las comunas (Quishpe et al., 2019). A través del programa Socio Bosque itido ejecutar acciones relacionadas con los componentes de planificación territorial como: Conservación y consolidación territorial, Desarrollo social y cultural, Desarrollo económico y productivo de la subsistencia y comercio; y, Fortalecimiento organizacional, lo cual ha permitido fortalecer las capacidades de gestión del Consejo de Gobierno del PKR y de los Consejos de las 17 comunidades base de la nacionalidad" (Quishpe et al., 2019).

2.10.3 Ministerio del Ambiente (MAE)

El Ministerio del Ambiente, como entidad responsable del Reglamento del COA, ha desarrollado un proceso participativo e inclusivo para recopilar y organizar los aportes de diversos sectores de la sociedad. En el marco de este proceso, el ministerio llevará a cabo reuniones y talleres de trabajo en todo el país, involucrando a organizaciones de la sociedad civil, comunidades indígenas, el sector privado, gremios profesionales y el ámbito académico, entre otros. La participación de todos es fundamental para garantizar un proceso enriquecedor y representativo (MAATE, 2017).

2.10.3.1 Código orgánico del ambiente

Art. 5. – Derecho de la población a vivir en un ambiente sano y ecológicamente equilibrado. Literal 1) el Código Orgánico del Ambiente (2017) establece la importancia de conservar, gestionar de manera sostenible y recuperar los ecosistemas naturales, garantizando los derechos de la naturaleza y de las comunidades locales. Además, resalta

la necesidad de preservar el suelo, evitando su erosión, degradación y desertificación, promoviendo su restauración para asegurar su uso sostenible.

Art. 9. – Principios ambientales. Compone a las actividades públicas y privadas. Literal 5) el Código Orgánico del Ambiente (2017) el desarrollo sostenible promueve un enfoque integral que abarca los aspectos económicos, sociales, culturales y ambientales, buscando satisfacer las necesidades actuales sin comprometer las de las futuras generaciones. Este proceso debe ser continuo y global, con una distribución justa y equitativa de los beneficios económicos y sociales, garantizando la participación activa de las personas, comunidades y pueblos en su implementación y gestión.

2.10.4 Normativa de libre deforestación

Es una normativa técnica que está impulsando el Ministerio del Ambiente, Agua y Transición Ecológica en conjunto con el Ministerio de Agricultura y Ganadería y Agrocalidad el "Distintivo Iniciativa Verde a la Producción Agropecuaria Sostenible y Libre de Deforestación"; y la Certificación de Buenas Prácticas Agropecuarias Libres de Deforestación en la producción agropecuaria y en el manejo forestal (maderable y no maderable). A través de estos reglamentos fomentar y motivar a individuos o empresas a adoptar prácticas sostenibles que no contribuyan a la deforestación (MAATE, 2022).

2.10.5 Reglamento de la Unión Europea sobre la deforestación

El Reglamento (UE) 2023/1115, aprobado el 31 de mayo de 2023, regula la comercialización y exportación de materias primas y productos vinculados a la deforestación y degradación forestal en la Unión Europea. Busca equilibrar la confianza de operadores y comerciantes con la protección ambiental, conforme al artículo 37 de la Carta de los Derechos Fundamentales de la UE. Para ello, establece una fecha límite para evitar la introducción o exportación de productos provenientes de tierras deforestadas o degradadas después de dicha fecha.

2.10.6 Acuerdos comerciales Ecuador – Unión Europea

Desde el 1 de enero de 2017, Ecuador ha mantenido acuerdos comerciales bilaterales con la Unión Europea. Estos acuerdos buscan establecer vínculos comerciales y de cooperación entre ambas partes, creando un marco legal estable que fomente la inversión mediante la tecnología y la innovación. Esto impulsa el sector laboral, el desarrollo sostenible y el comercio justo (Van & Saurenbach, 2017).

El acuerdo entre Ecuador y la UE ha facilitado la inclusión de Micro y Pequeñas Empresas (MIPYMES) y los Actores de la Economía Popular y Solidaria (AEPYS) en la economía nacional, beneficiando a pequeños productores y emprendedores. Con un mercado de más de 500 millones de consumidores, la UE demanda productos de alta calidad y responsabilidad social, lo que ha fortalecido la presencia de Ecuador en Europa (Van & Saurenbach, 2017).

2.11 Federación Regional de Asociaciones de Pequeños Cafetaleros Ecológicos del Sur del Ecuador (FAPECAFES)

La Federación de Pequeños Productores de Café del Sur es una organización conformada por cinco asociaciones de caficultores en el sur de Ecuador, integrada aproximadamente 1,800 productores. Su creación tuvo como objetivo en reducir la intermediación en la comercialización del café y consolidar volúmenes de producción para la exportación. Además, se distingue por su enfoque en la producción agroecológica, bajo estándares de certificación de comercio justo, lo que garantiza prácticas sostenibles y una mayor equidad en la distribución de ingresos para sus miembros (FAPECAFES, 2016).

2.12 Quijote Kaffe

Quijote Kaffe es una empresa especializada en la comercialización de café a través de su tienda en línea, destacándose por su compromiso con la transparencia comercial y la sostenibilidad. La empresa ofrece cafés auténticos y de alta calidad, cumpliendo estrictos criterios de cultivo sostenible y relaciones comerciales equitativas. Su modelo de negocio se basa en la cooperación directa con pequeños productores de países como Honduras, Ecuador, Perú, Guatemala, India y Brasil. Además, organiza intercambios de periódicos con los caficultores para evaluar las condiciones de producción y fortalecer la confianza (Kaffe, 2024).

CAPÍTULO III: MARCO METODOLÓGICO

3.1 Área de Estudio

La Asociación Waylla Kuri se encuentra en la Comunidad de Porotoyacu, dentro de la jurisdicción del Pueblo Kichwa de Rukullakta (PKR). Esta comunidad pertenece a la parroquia San Pablo de Ushpayacu, en el cantón Archidona, provincia de Napo, en la región amazónica del Ecuador. La zona se distingue por su alta biodiversidad, un clima húmedo tropical y suelos fértiles, condiciones que favorecen la producción agrícola y el desarrollo de proyectos comunitarios impulsados por la Asociación.

Waylla Kuri se dedica a la producción, procesamiento y comercialización de café verde, entre otros productos agrícolas. Actualmente, trabaja con 28 socios, quienes son pequeños productores locales de las comunidades de Rukullakta, Awayacu, Tambayacu, Ita Kivilina, Nocuno, Villano, Mango, Pavayacu y San Roque. El proceso de beneficiado del café se lleva a cabo en el Centro de Acopio de la comunidad de Porotoyacu, mientras que su transformación y comercialización especializada se realiza a través de la Federación Regional de Asociaciones de Pequeños Cafetaleros Ecológicos del Sur del Ecuador (FAPECAFES).

3.2 Diseño y tipo de investigación

Esta investigación se llevó a cabo con un enfoque exploratorio, cuyo objetivo fue definir y delimitar el problema de estudio a través de un diagnóstico en el campo. Este enfoque facilitó la obtención de información detallada sobre la cadena productiva del café y las prácticas sostenibles que implementa la Asociación Waylla Kuri de Rukullakta.

La investigación de campo se realizó mediante observaciones directas y la recolección de datos en varias etapas del proceso productivo del café. Para ello, se llevaron a cabo visitas a los siguientes lugares:



Figura 2. Ubicación del Centro de Acopio de Waylla Kuri.
Fuente: Google. (2025). *Ubicación del Centro de Acopio de Waylla Kuri* [Mapa en línea]. Mapas de Google. https://surl.gd/qmitiv

Centro de acopio: Situado en la comunidad de Porotoyacu, donde se lleva a cabo la etapa de postcosecha y almacenamiento.

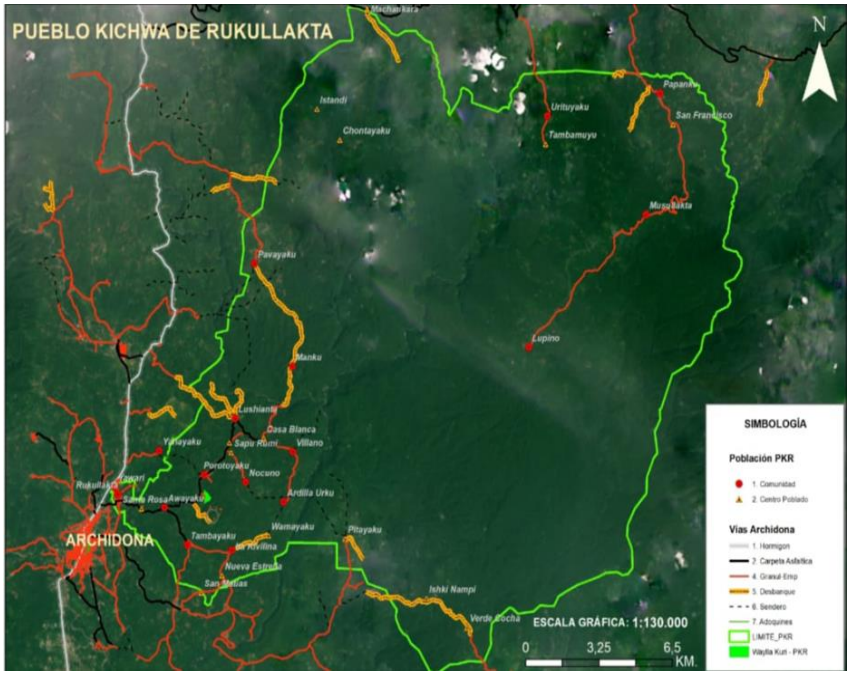


Figura 3. Localización de las comunidades de PKR.
Fuente: Shiguango, 2025. *Mapa de Localización de las comunidades de PKR.*

Parcelas agrícolas: Localizadas en diferentes comunidades del Pueblo Kichwa de Rukullakta (PKR), donde se analizaron los métodos de cultivo y el mantenimiento de los cafetales.

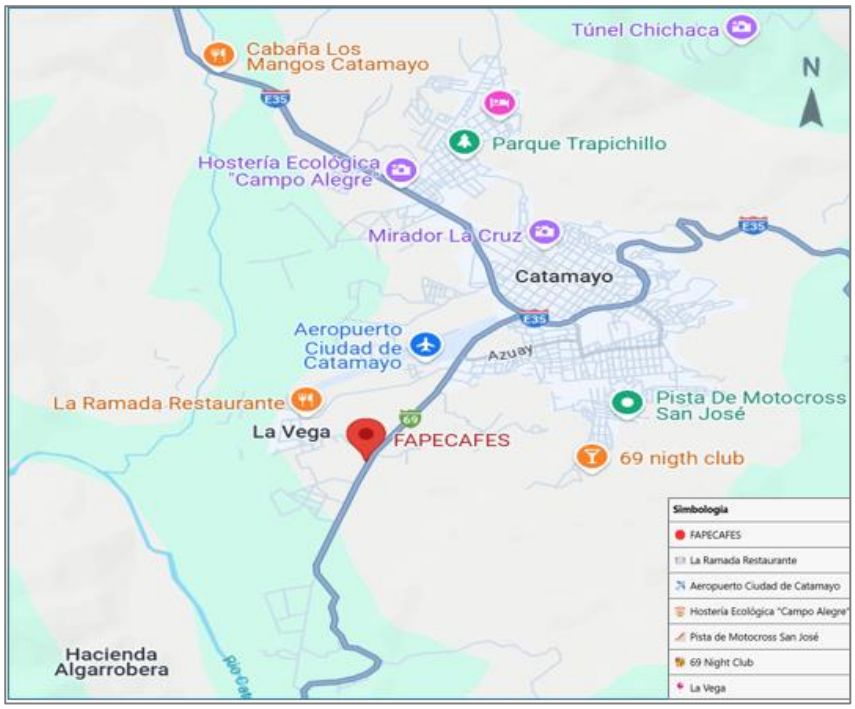


Figura 4. Ubicación del Centro de Acopio, procesamiento y exportación de FAPECAFES.
Fuente: Google. (2025). *FAPECAFES* [Mapa en línea]. Mapas de Google. https://surl.gd/pktvlc

Procesos especializados: Incluyen el trillado, la clasificación y la exportación del café, que se realizan en la ciudad de Catamayo, provincia de Loja.

3.3 Métodos

3.3. 1 Población y muestra

Población

La población de estudio estuvo compuesta por los 30 socios productores de café de la Asociación Waylla Kuri.

Muestra

Se seleccionó una muestra de 28 socios activos, excluyendo a 2 socios que, por razones personales, no participaron de manera activa en la asociación durante el período de estudio.

3.4 Instrumentos de recolección de datos

Para asegurar la validez y confiabilidad de los datos recolectados, se emplearon diversos instrumentos de recolección de información, incluyendo encuestas, entrevistas y observaciones estructuradas.

3.4. 1 Encuesta

Se elaboró un cuestionario estructurado que incluye preguntas de selección múltiple, así como preguntas abiertas y cerradas, con el fin de obtener información esencial sobre: Prácticas agrícolas sostenibles que están llevando a cabo los productores de café, condiciones socioeconómicas de los miembros de la asociación, percepciones sobre la producción y comercialización del café, tanto en el ámbito local como en mercados internacionales.

El cuestionario se administró utilizando el software KoboToolbox, lo que facilitó la recolección de datos tanto en línea como fuera de línea. Las encuestas se realizaron de manera presencial en los hogares de los socios, lo que aseguró una mayor tasa de respuesta y la obtención de datos confiables. **Anexo A:** Cuestionario aplicado a los socios de la Asociación Waylla Kuri.

3.4. 2 Entrevista

Para obtener información cualitativa detallada sobre la gestión, producción y comercialización del café, se llevaron a cabo entrevistas con preguntas tanto estructuradas como no estructuradas dirigidas a actores clave:

1. Presidente de la Asociación Waylla Kuri, como socio fundador y experto en el proceso productivo y administrativo, su testimonio fue fundamental para entender la estructura organizativa, las estrategias de producción y los desafíos administrativos que enfrenta la asociación. **Anexo C.** Entrevista aplicada al presidente de la asociación.

2. Representante de Quijote Kaffe (cliente internacional), la entrevista se centró en evaluar la relación comercial, la satisfacción del cliente con el producto y los criterios de calidad necesarios para la exportación. **Anexo B:** Cuestionario de entrevista aplicado al cliente internacional.

3.4.3 Observaciones de campo

Igualmente se elaboró una guía de observación con el objetivo de registrar las principales actividades de la asociación Waylla Kuri en sus procesos de producción, envíos de café a Loja y su exportación. Esta herramienta permitió documentar de manera sistemática las etapas del ciclo productivo, desde las actividades realizadas en las fincas de los socios, como el cultivo, mantenimiento, cosecha, proceso de beneficiado y almacenamiento, hasta los procedimientos de transporte y entrega del café. **Anexo E.** Guía de observación a Fapecafes. De igual forma, se realizó un recorrido por las fincas de los socios donde se capturaron evidencias visuales para complementar la documentación de las actividades observadas. **Anexo D.** Observación de campo en parcelas.

3.5 Fuentes de información primaria utilizadas en la caracterización de la cadena productiva y prácticas sostenibles del café

Tabla 2. Fuentes de información primaria en la investigación de la cadena productiva y prácticas sostenibles del café.

Fuentes de información primaria	Número de participantes/ observadores	Información específica obtenida
Encuesta (socios)	28	Producción primara, aplicación de prácticas sostenibles y aspectos socioeconómicos.
Entrevista (historia de la organización)	1	Historia de la organización, proceso de desarrollo productivo del café
Entrevista (satisfacción del cliente)	1	Percepciones sobre la satisfacción con el café y el servicio de exportación
Observación de campo (FAPECAFES)	2	Conocimiento del proceso especial en FAPECAFES, Catamayo-Loja
Observación de campo (visitas a parcelas y centro de acopio)	20	Visitas de parcelas de los socios de la asociación junto con el cliente y proceso de beneficiado del café lavado.
Reuniones con cooperantes (ONG´s), cliente y socios	25	Reunión de trabajo para establecer acuerdos comerciales con el representante de Quijote Kaffe (cliente), junto con los cooperantes Engim, Maquita, PKR y los socios de la Asociación Waylla Kuri.

Elaborado por: Yumbo, 2025

La tabla 2 muestra a los actores clave que participaron en la caracterización de la cadena productiva y las prácticas sostenibles del café en la Asociación Waylla Kuri. Estos actores proporcionaron información esencial para el estudio, cubriendo desde la producción primaria, que incluye las actividades agrícolas de los productores, hasta la transformación, comercialización, distribución y exportación del café. El análisis de estos actores permitió identificar los roles fundamentales dentro de la cadena productiva y sus interacciones, además de ofrecer datos clave para analizar y evaluar las prácticas sostenibles implementadas.

3.6 Metodología aplicada para analizar cadena productiva del café en la Asociación Waylla Kuri

Para el análisis de la cadena productiva, se empleó la guía metodológica de **RURALTER**, que especifica el estudio en tres fases, facilitando una evaluación integral del proceso productivo y comercial del café.

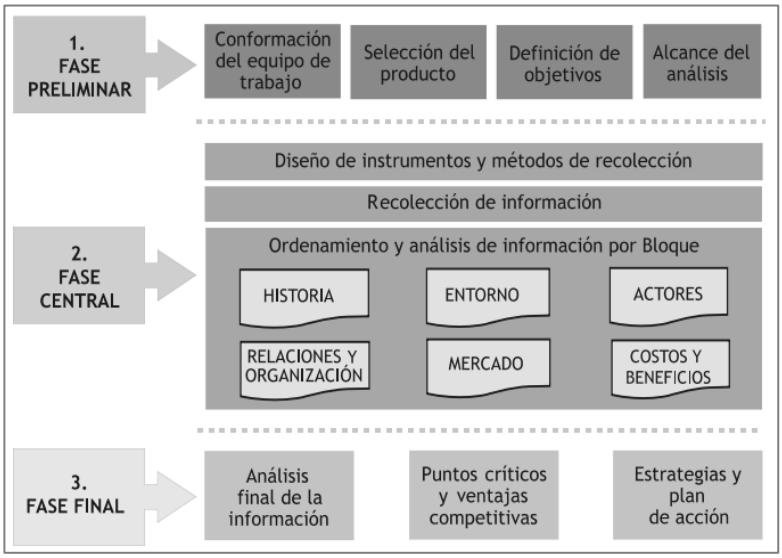


Figura 5. Esquema de la cadena productiva
Fuente: Heyden & Camacho, 2006

3.7 Variables

En esta investigación, se han identificado dos variables clave que facilitarán el análisis de la interacción entre los procesos productivos y las estrategias sostenibles aplicadas en la Asociación de Producción Agropecuaria Waylla Kuri. Estas variables no se definen en términos de dependencia estricta, sino como elementos interrelacionados dentro del sistema productivo del café.

Variable 1: Caracterización de la cadena productiva del café. Se refiere al conjunto de actividades y actores que participan en la producción, transformación y comercialización del café dentro de la asociación. Su análisis permitió identificar los eslabones clave en la cadena de valor, evaluar la infraestructura utilizada y determinar las estrategias de comercialización que se han implementado.

Variable 2: Prácticas sostenibles en la producción de café. Se refiere a las estrategias agrícolas que se implementan para asegurar la sostenibilidad ambiental, social y económica del cultivo de café en la asociación. Se examinó las prácticas empleadas en el manejo del cultivo, la conservación de los recursos naturales y el cumplimiento de estándares de producción responsable.

El análisis de estas variables permitió entender la dinámica de producción y sostenibilidad en la Asociación Waylla Kuri, ofreciendo información clave para fortalecer el biocomercio y optimizar el proceso productivo del café.

3.8 Procesamiento de datos

Los datos recopilados fueron analizados con herramientas especializadas en estadísticas, asegurando la precisión y fiabilidad de los resultados.

En Microsoft Excel se empleó para tabular y estructurar los datos, permitió un procesamiento eficiente de la información recopilada. Además, ayudó en la creación de gráficos y tablas que resumen los hallazgos de la investigación, mejorando la visualización y el análisis de los resultados.

Esta herramienta facilitó realizar un análisis detallado, proporcionando una base sólida para formular conclusiones y recomendaciones relevantes sobre la cadena productiva y las prácticas sostenibles implementadas por la Asociación Waylla Kuri.

CAPÍTULO IV: RESULTADOS

En este capítulo se presentan los hallazgos de la investigación sobre la caracterización de la cadena productiva y las prácticas sostenibles del café en la Asociación de Producción Agropecuaria Waylla Kuri.

El análisis de los datos recopilados nos permitió a entender y caracterizar a estructura productiva del café, las estrategias de sostenibilidad implementadas y los factores que afectan la calidad y comercialización del café en la Asociación Waylla Kuri.

Para facilitar la interpretación de los resultados, se presentan en tres ejes fundamentales: Primero la estructura de la cadena productiva y los actores involucrados; segundo las prácticas sostenibles implementadas, el impacto en la calidad y competitividad del café; y tercero las limitaciones y oportunidades para fortalecer la producción y comercialización del café en mercados sostenibles.

4.1 Caracterización e identificación de los actores involucrados en la cadena productiva del café de la Asociación Waylla Kuri en niveles micro, meso y macro.

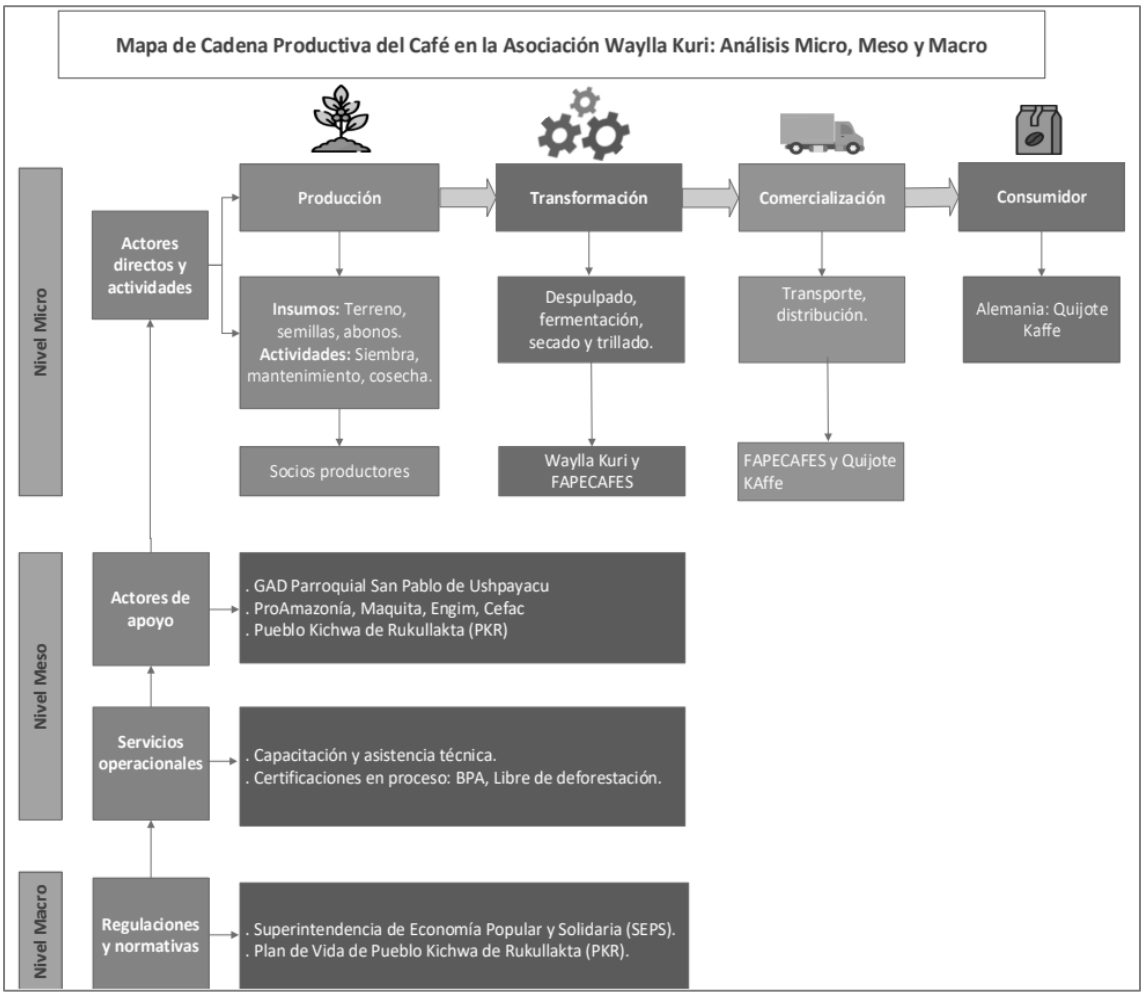


Figura 6. Mapa de cadena productiva del café
Elaborado por: Yumbo, 2025

El esquema que se presenta en la figura 6, ilustra la caracterización de la cadena productiva del café en la Asociación de Producción Agropecuaria Waylla Kuri de Rukullakta, analizada en tres niveles: micro, meso y macro.

Este modelo permite caracterizar cada fase del proceso productivo del café y ayuda a entender los distintos actores y actividades que intervienen en cada fase, desde la producción hasta la comercialización, resaltando el papel de los productores, las instituciones de apoyo y las regulaciones que afectan la sostenibilidad y competitividad del café en mercados especializados.

A continuación, se presenta:

4.1.1 Nivel Micro: Actores Directos y Actividades

El nivel micro incluye a los actores que están directamente involucrados en el proceso productivo y las actividades que realizan a lo largo de la cadena productiva del café.

Producción: En esta etapa, los socios productores se encargan del cultivo del café en sus parcelas. Para ello, utilizan insumos esenciales como semillas y abonos, además de aplicar prácticas agrícolas como la siembra, el mantenimiento y la cosecha. Estas actividades son clave para asegurar la calidad y sostenibilidad del producto final.

Transformación: En esta fase, el café se somete a un proceso de despulpado, fermentación y secado. Estas actividades son llevadas a cabo por la Asociación Waylla Kuri en colaboración con FAPECAFES, que brinda asistencia técnica y equipamiento para el procesamiento del grano (trillado), garantizando un manejo en postcosecha adecuado que preserve la calidad del café.

Comercialización: Después de ser procesado, el café es transportado y distribuido por FAPECAFES a Quijote Kaffe, quienes facilitan su acceso a mercados especializados en Alemania. Esta etapa es fundamental, ya que permite a la asociación establecer conexiones con compradores internacionales que valoran productos con certificaciones de sostenibilidad y comercio justo.

Consumo: El café producido por la Asociación Waylla Kuri se exporta a Alemania, donde es comercializado por Quijote Kaffe, un cliente clave que busca café de origen sostenible y de alta calidad.

4.1.2 Nivel Meso: Actores de Apoyo y Servicios Operacionales

El nivel meso incluye a las instituciones y organizaciones que ofrecen soporte técnico, financiero y logístico a la asociación, contribuyendo al desarrollo sostenible de la producción de café.

Actores de apoyo: Entre las entidades que ayudan a fortalecer la asociación se encuentran: GAD Parroquial San Pablo de Ushpayacu, ProAmazonía, Maquita, Engim,

Cefac y Pueblo Kichwa de Rukullakta (PKR). Estas instituciones brindan apoyo técnico, financiamiento y asistencia en la implementación de prácticas agrícolas sostenibles.

Servicios operacionales: La asociación dispone de programas de capacitación y asistencia técnica, enfocados en mejorar la calidad y productividad del café. Además, están en proceso de obtener certificaciones importantes como Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y Libre de Deforestación, lo que les permitirá mejorar su acceso a mercados internacionales que exigen altos estándares de sostenibilidad.

4.1.3 Nivel Macro: Regulaciones y Normativas

El nivel macro abarca el conjunto de normativas y regulaciones que afectan la producción y comercialización del café dentro de la asociación.

Regulaciones y normativas: Entre las principales disposiciones que rigen el funcionamiento de la Asociación Waylla Kuri se destacan: La Ley Orgánica de Economía Popular y Solidaria, que regula el funcionamiento de asociaciones y cooperativas productivas. El Plan de Vida del Pueblo Kichwa de Rukullakta, que establece directrices para el uso sostenible de los recursos naturales y el fortalecimiento de la identidad cultural en la producción agrícola.

4.2 Desafíos y Acuerdos para la Producción de Café Sostenible

Tabla 3. Actores participantes en la visita del cliente internacional.

Actores	Represente de las organizaciones
Fátima Cruz	Maquita
Melissa Agostino Ninone	Engim
Víctor Shiguango	Pueblo Kichwa de Rukullakta (PKR)
Andreas Felsen	Quijote Kaffe
Augusto Salazar y socios de la asociación	Waylla Kuri
Oscar Salazar	Ruku Kawsay (Emprendimiento de Wayusa)

Elaborado por: Yumbo, 2025

La tabla 3 muestra las actividades realizadas entre los actores mencionados.

El representante de Quijote Kaffe, cliente internacional de la Asociación Waylla Kuri, realizó una visita de observación, iniciando con una reunión con los dirigentes del Pueblo Kichwa de Rukullakta (PKR) y los socios de la asociación. Durante este encuentro, se

abordaron temas clave sobre el comercio en la Unión Europea, particularmente los desafíos relacionados con las normativas regulatorias para la certificación de Libre Deforestación.

Durante los dos días de recorrido, se llevaron a cabo las siguientes actividades:

- Primer día: El representante visitó las instalaciones del centro de acopio, donde recorrió las áreas de recepción de materia prima, el proceso de lavado, secado, almacenamiento y procesamiento de café molido. También visitó el emprendimiento Ruku Kawsay para conocer sus procesos de transformación.

Luego, realizó observaciones en las parcelas de café de los socios, constatando las etapas de siembra, mantenimiento y cosecha. Para el cliente, fue especialmente relevante el mantenimiento de la chakra ancestral, una práctica que, en su mayoría, realizan las mujeres kichwas.

Además, verificó cómo las parcelas de café y wayusa combinan y aprovechan los recursos naturales para fortalecer la chakra. Para el cliente, fue especialmente relevante observar la cobertura vegetal, compuesta por árboles maderables y frutales, integrados en un sistema agroforestal. Este sistema convive armoniosamente con cultivos tradicionales como yuca, plátano, cacao y wayusa, entre otros. Toda la producción se desarrolla sin el uso de agroquímicos, garantizando prácticas sostenibles.

- Segundo día: El representante continuó con visitas a otras comunidades de los socios productores, donde observó las mismas actividades en las parcelas de café y wayusa, reafirmando así el compromiso con la producción sostenible y el respeto por la biodiversidad local.
- Tercer día: Reunión de trabajo y acuerdos con cooperantes

El tercer día, el representante de Quijote Kaffe, Andreas Felsen, participó en una reunión de trabajo junto con los cooperantes Engim, Maquita, el Pueblo Kichwa de Rukullakta (PKR) y los socios de la Asociación Waylla Kuri. Durante este encuentro, se trataron temas clave sobre la producción de café y los desafíos impuestos por la ley europea de Libre Deforestación, permitiendo que cada actor expusiera sus inquietudes y propuestas.

El presidente de la Asociación Waylla Kuri, Augusto Salazar, destacó que la asociación es pionera en el proceso de lavado de café y en la implementación de manejos sostenibles en las plantaciones. Sin embargo, mencionamos algunos desafíos que enfrentan:

- Baja productividad de los socios caficultores.
- Impacto del cambio climático, especialmente las precipitaciones irregulares, que han afectado el secado del café.
- Retos en la comercialización del café, asegurando precios justos para los productores y mejorando sus ingresos.

Los socios de Waylla Kuri y Ruku Kawsay, quienes trabajan con la producción de café y wayusa en sus chakras, solicitaron apoyo a los cooperantes en los siguientes aspectos:

- Provisión de plantas mejoradas para aumentar la productividad.
- Implementación de mantenimiento tecnificado en los cultivos.
- Control de los intermediarios, que afectan el precio y volumen de venta.
- Registro y control de trazabilidad de la producción desde la siembra hasta la cosecha.
- Aumento de la capacidad productiva del centro de acopio para mejorar el procesamiento del café.
- Fortalecimiento de la asociación para lograr su autosostenibilidad y generar beneficios para sus socios.

Acciones de los cooperantes:

Los organismos cooperantes expusieron sus acciones de apoyo:

- Fátima Cruz, representante de Maquita, informó que, junto con la cooperación alemana (GIZ), han trabajado en la implementación de infraestructura en marquesinas dentro del centro de acopio, lo que ha permitido mejorar el secado del café. Además, han capacitado a 120 productores de la zona PKR en Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) para garantizar la calidad del grano.
- Melissa Agostino, representante de Engim, señaló que su organización busca fortalecer el manejo sostenible de la producción de café y wayusa, enfocándose en la prevención de la deforestación, la capacitación en siembra de nuevas plantas y la renovación de cultivos de café. También destacó la importancia de que la asociación

Waylla Kuri mejore su capacidad de diálogo con clientes internacionales para consolidar relaciones comerciales sostenibles.

Perspectiva del cliente internacional

Tras recorrer las parcelas y el centro de procesamiento, Andreas Felsen, representante de Quijote Kaffe, expresó su satisfacción al constatar cómo los pequeños agricultores producen, transforman y comercializan su café de manera sostenible. No obstante, enfatizó los desafíos y restricciones impuestas por la Unión Europea, particularmente en lo relacionado con la deforestación de bosques, lo que podría limitar el acceso de ciertos productos agrícolas al mercado europeo.

Felsen manifestó su preocupación por la situación de los productores amazónicos de Ecuador, destacando que muchos de ellos trabajan con prácticas sostenibles, pero necesitan apoyo técnico y certificaciones para cumplir con los estándares europeos. En este sentido, valoró el papel de Engim y Maquita como aliados estratégicos para ayudar a los productores en la obtención de certificaciones de Buenas Prácticas Agrícolas y Libre Deforestación.

Además, Quijote Kaffe informó que está trabajando con su Departamento de Comercialización para fortalecer la venta de productos que contribuyen a la conservación del medio ambiente y sean libres de deforestación.

Finalmente, se realizó una entrevista con Andreas Felsen, en la que resaltó su satisfacción al ver que los pequeños productores, como hombres y mujeres, han desarrollado habilidades para el cultivo sostenible del café. También reafirmó su compromiso de seguir colaborando con Waylla Kuri en su fortalecimiento como microempresa, destacando la importancia de generar valor en la producción y garantizar la sostenibilidad ambiental.

4.3 Acuerdos Comerciales entre Quijote Kaffe y la Asociación Waylla Kuri

Dentro de la reunión, se destacó la importancia de las negociaciones que la asociación mantiene en relación con el precio y el volumen del café. Se resaltó que la producción

de la asociación se basa en granos de alta calidad y bajo principios de sostenibilidad, lo que llevó al cliente a comprometerse con la compra del café disponible.

Como resultado, a través de contratos de exportación gestionados por FAPECAFES y Quijote Kaffe, la asociación realizó las siguientes entregas:

- Primera entrega: 150 sacos de 69 kg cada uno.
- Segunda entrega: 25 sacos de 69 kg cada uno.
- Tercera entrega: 35 sacos de 69 kg cada uno.

En total, se exportaron 210 sacos de 69 kg, equivalentes a 319 quintales de café.

4.4 Nivel de producción de café fresco arábigo y robusta entre productores directos e indirectos, año 2023.

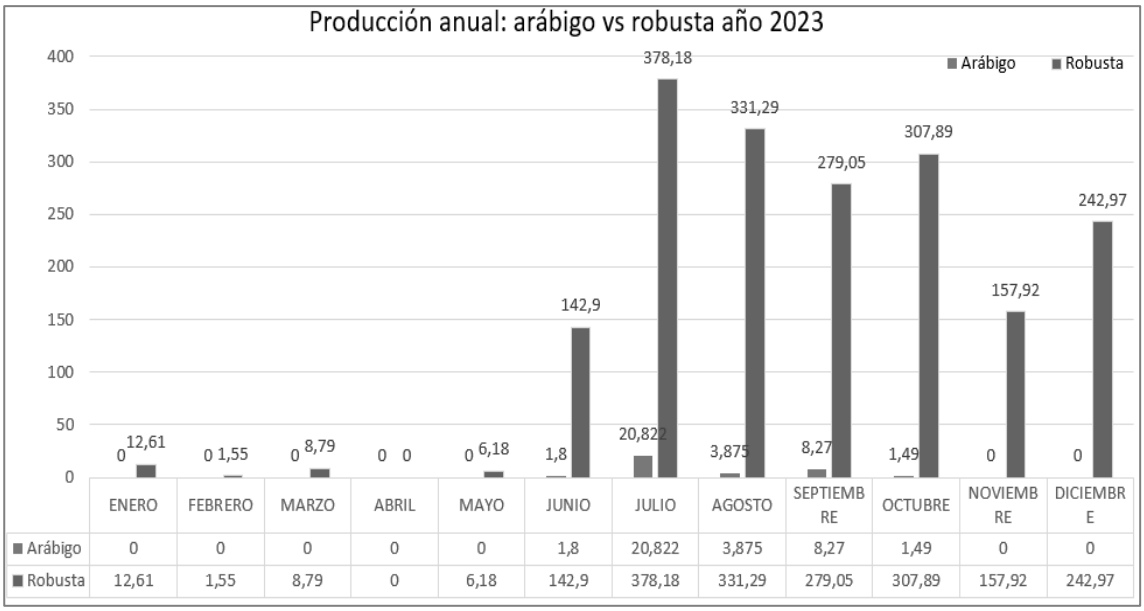


Figura 7. Nivel de producción de café fresco arábigo y robusta, año 2023.
Fuente: Waylla Kuri, 2023
Elaborador por: Yumbo, 2025

En la figura 7, se muestra la producción anual del café robusta y arábigo en producto fresco distribuido por meses, predominando la mayor producción en la variedad robusta con un total de 1.869,33 quintales teniendo mayor producción entre los meses de julio a diciembre, mientras que la producción de variedad robusta arábigo tuvo 36.26 quintales en un total entre las dos variedades en 1.905,59 durante el año 2023 (Waylla Kuri, 2023).

Este nivel de producción se alcanzó con a la contribución de 28 productores directos y 291 productores indirectos, quienes comercializan su café a la asociación para beneficiarse de la estrategia de "precio justo".

En el año 2023, se exportaron un total de 319 quintales de entre café robusta y arábigo a Alemania mediante contratos anuales con Quijote Kaffe (Fapecafes & Quijote Kaffe, 2024); para cumplir con los contratos de exportación la Asociación procesó y comercializó café orgánico bajo la marca Café Rukullakta a través de la Federación Regional de Asociaciones de Pequeños Caficultores Ecológicos del Sur del Ecuador (Fapecafes & Waylla Kuri, 2023).

4.5 Resultados e interpretación de los datos de la encuesta

Para tener una información más precisa acerca de los productores de café, con una población representativa se tomó los siguientes datos:

Producción/productores del café

- **Distribución de la muestra según género en la asociación Waylla Kuri**

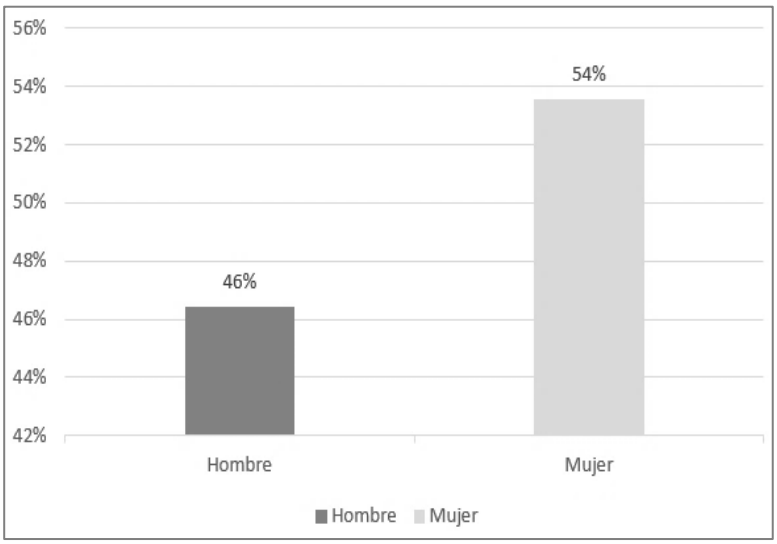


Figura 8. Género de los productores de café Waylla Kuri
Elaborado por: Yumbo, 2025

La figura 8, la Asociación de Productores de Café de Waylla Kuri de Rukullakta, representa hombres y mujeres que participan como socios. De las 28 personas asociadas, encuestadas, el 54% son mujeres y el 46% son hombres. Esto indica que las mujeres tienen una mayor representación en la organización, generalmente, son quienes dedican más tiempo a las labores agrícolas en la chakra.

- **Edad de los productores de café de Waylla Kuri.**

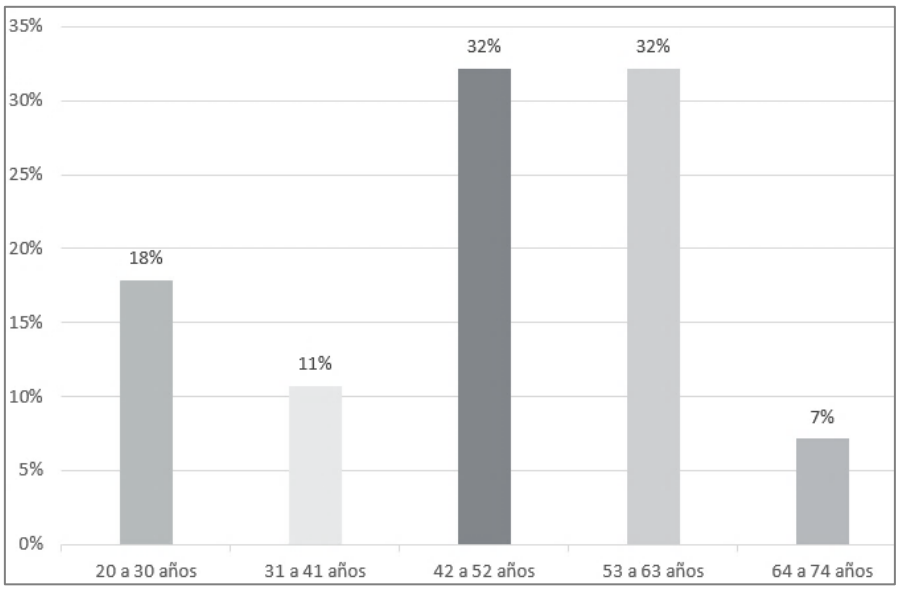


Figura 9. Edad de los productores de Waylla Kuri.
Elaborado por: Yumbo, 2025

La figura 9, muestra las edades de los productores de café, de hombres y mujeres, distribuidos en los siguientes rangos:

- 42-52 años y 53-63 años: Representan el 32% y se consideran en la etapa de edad en la que están activamente involucrados en las labores agrícolas.
- 20-30 años: Representan el 18%, son jóvenes interesados en trabajar en la producción de café.
- 31-41 años: Representan el 11%, indicando una menor cantidad de personas dedicadas a la agricultura en este rango de edad.
- 64-74 años: Representan el 7%, estos individuos a pesar de su avanzada edad siguen trabajando y son más responsables en cumplir las actividades en la producción de café.

- **Participación de las comunidades a la asociación Waylla Kuri.**

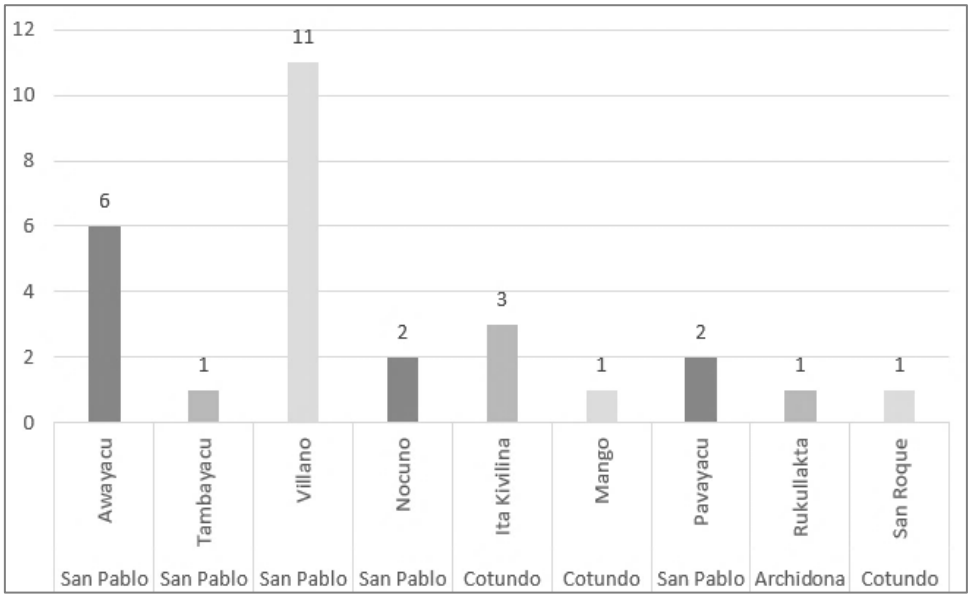


Figura 10. Comunidades participantes a la asociación Waylla Kuri.
Elaborado por: Yumbo, 2025

La figura 10, indica la distribución de los caficultores de distintas comunidades pertenecientes a las parroquias del cantón Archidona. Se detalla a continuación:

- San Pablo de Ushpayacu: 5 comunidades con un total de 23 productores.
- Parroquia Cotundo: 3 comunidades con un total de 4 productores.
- Parroquia Archidona: una comunidad con un productor.

- **Productores pertenecientes al PKR**

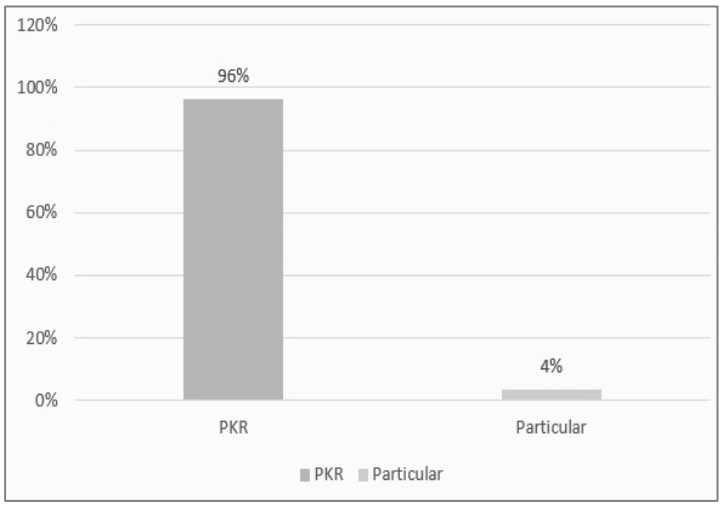


Figura 11. Productores pertenecientes al PKR.
Elaborado por: Yumbo, 2025

La figura 11, indica que el 96% de los productores en se encuentran en las comunidades de la organización PKR, y el 4%, es particular.

- **Tiempo de permanencia de producción de café con la asociación**

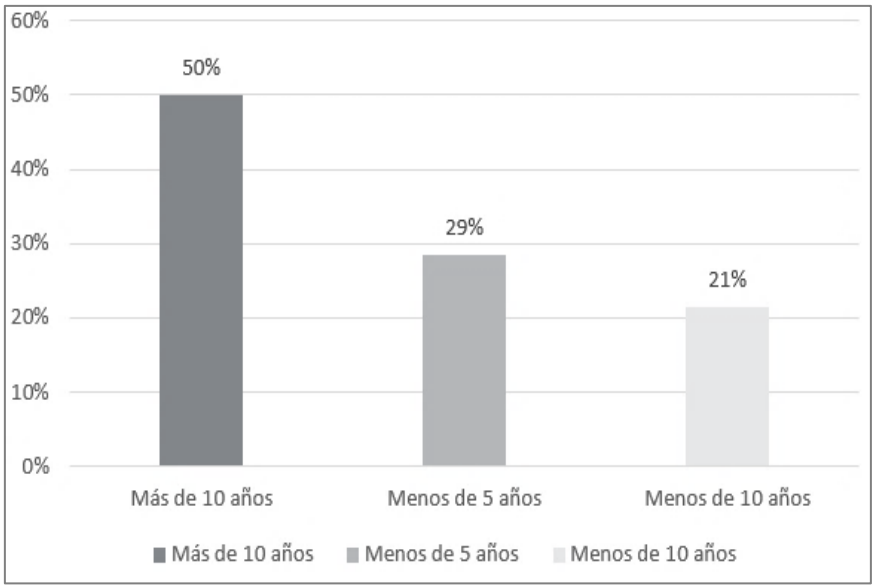


Figura 12. Tiempo de producción de café con la asociación
Elaborado por: Yumbo, 2025

La figura 12, muestra la permanencia de tiempo de producción de café con la asociación:

- Más de 10 años: Alrededor de 50% de productores siguen trabajado con café hasta la presente fecha.
- Menos de 5 años: Aproximadamente el 29% de productores trabajan con el café.
- Menos de 10 años: El 21% de productores también están empleando con las actividades en la producción de café.

- **Número de hectáreas cultivadas de café de los productores de Waylla Kuri**

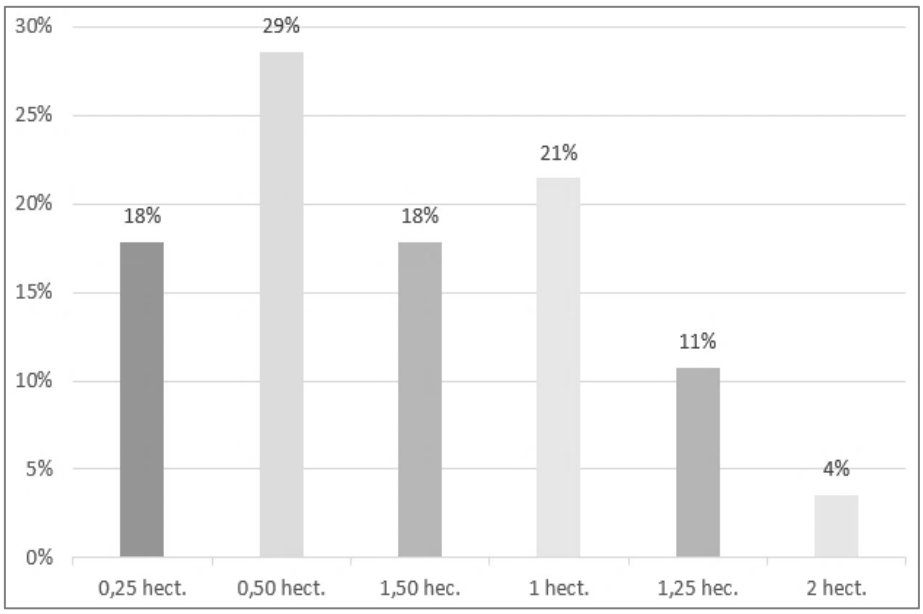


Figura 13. Números de hectáreas cultivadas de café
Elaborado por: Yumbo, 2025

La figura 13, distribuye el número de hectáreas cultivadas de café por los productores asociados en Waylla Kuri. Los datos reflejan de la siguiente forma:

- El 4% de productores disponen de dos hectáreas de terreno.
- El 11% de productores disponen de una hectárea y cuarta de terreno.
- El 18% de productores disponen de una hectárea y media de terreno.
- El 18% de productores disponen de una cuarta de hectárea de terreno.
- El 21% de productores disponen de una hectárea de terreno.
- El 29% de productores disponen de media hectárea de terreno.

En total, se suman 24,5 hectáreas entre todos los productores asociados en Waylla Kuri.

- **Tipos de variedades de café en Waylla Kuri**

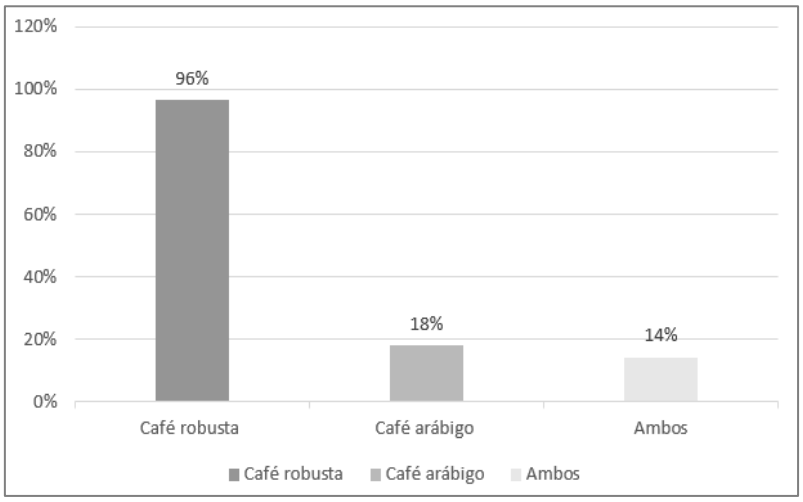


Figura 14. Variedades de café
Elaborado por: Yumbo, 2025

La figura 14, muestra la producción de variedades de café que producen los agricultores. El 96% de productores cultiva la variedad de café robusta, el 18% de productores cultiva el café arábigo y 14% de productores cultivan ambas variedades. Actualmente, la variedad de café robusta representa la mayor parte de la producción en comparación con la variedad arábica.

- **Materiales e Insumos**

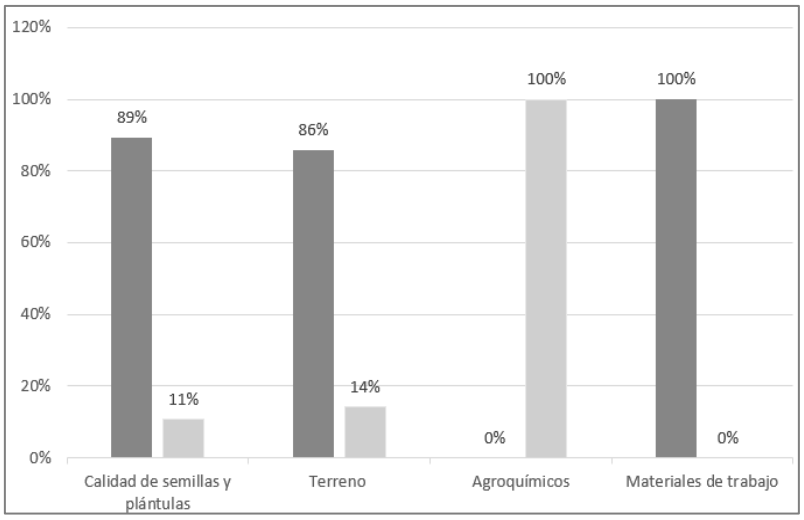


Figura 15. Materiales e insumos necesarios para cultivar el café.
Elaborado por: Yumbo, 2025

La figura 15, muestra el uso de los principales materiales o insumos necesarios para el cultivo de café. De los 28 productores de café encuestados, fueron los siguientes:

- El 86% considera que el terreno es un bien importante para los cultivos.
- El 86% utilizan semillas y plántulas, que provienen de sus propios viveros como también de las donaciones de instituciones cooperantes.
- El 100% emplean materiales de trabajo, como machetes, moto guadañas, tijeras, serruchos de podar, entre otros.
- El 100% no utilizan productos agroquímicos.

- **Fases de producción**

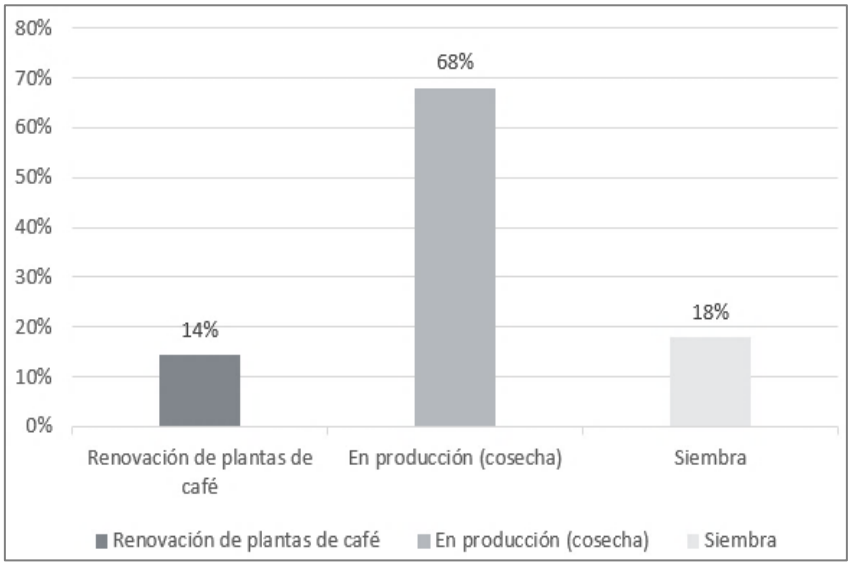


Figura 16. Fases de producción de café
Elaborado por: Yumbo, 2024

La figura 16, indica las etapas de producción de café, realizadas por los socios, donde el 68% de los productores tienen sus cultivos en estado de cosecha, el 18% están en la etapa de siembra y el 14% están en la etapa de renovación de plantas de café (mediante recepa o podas de plantas viejas). Esto indica que la mayoría de los productores se encuentran en la etapa de cosecha.

- **Producción del café al año por los caficultores de la asociación Waylla Kuri**

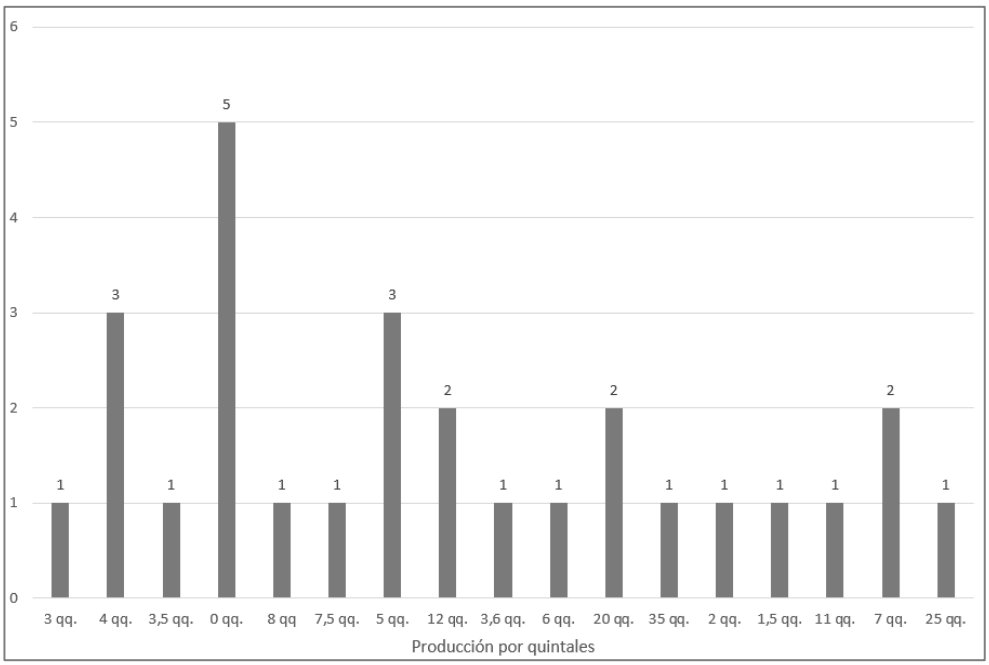


Figura 17. Producción del café al año.
Elaborado por: Yumbo, 2025

La figura 17, muestra la producción de café por quintales al año por cada productor, relacionada con las etapas de producción mencionada en la pregunta anterior. Al respecto se presenta los siguientes datos:

- 2 personas cosechan de 25 a 35 quintales.
- 5 personas no producen porque están en proceso de etapa de siembra y desarrollo.
- 4 personas cosechan 4 quintales al año.
- 17 personas producen de 1,50 a 11 quintales al año.

En promedio la producción de café por quintal es aproximadamente 7.61 por productor.

Por lo tanto, en el año 2023 la producción anual de la Asociación Waylla Kuri alcanzó 211.1 quintales. Sin embargo, la productividad sigue siendo baja en comparación con los 319 quintales exportados al cliente. Para cubrir esta diferencia, la asociación adquiere café de productores indirectos, así permitiendo cumplir con los compromisos comerciales.

- **Capacitaciones a los productores de café en Waylla Kuri**

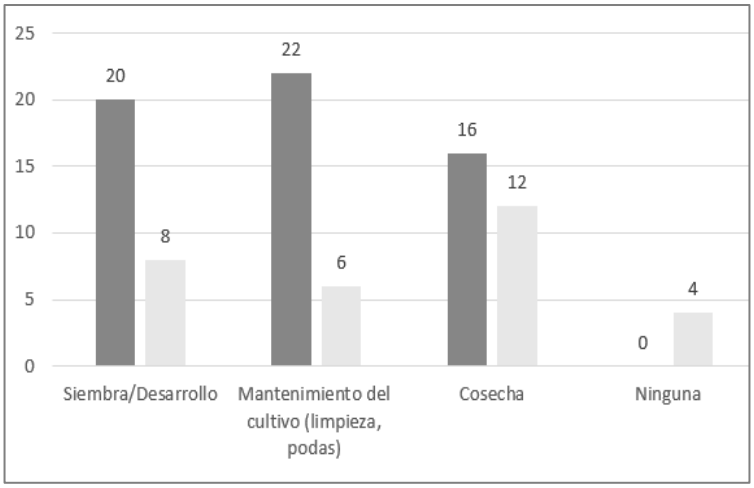


Figura 18. Capacitaciones a los caficultores
Elaborado por: Yumbo, 2025

La Figura 18 presenta los períodos de capacitación realizados por los socios de la Asociación Waylla Kuri en la producción de café. De un total de 28 productores, 20 han recibido formación en siembra, 16 en cosecha y 22 en mantenimiento y limpieza de las plantas mediante podas o recepa. No obstante, 4 productores desempeñan sus actividades sin haber recibido capacitación formal, basándose exclusivamente en conocimientos ancestrales.

Prácticas agrícolas sostenibles

- **Aplicación de prácticas sostenibles**

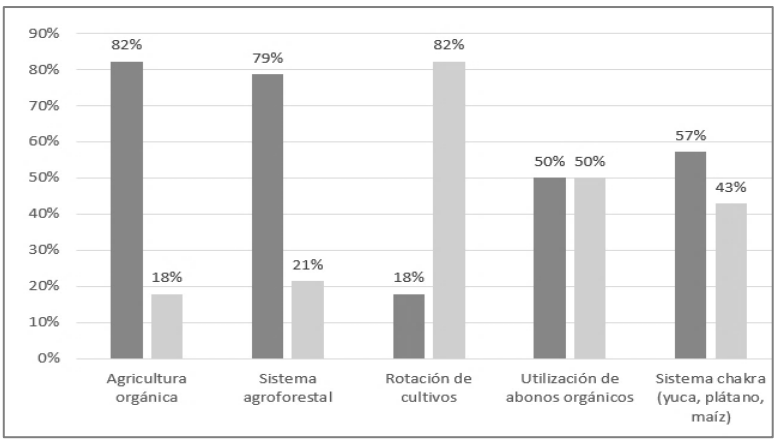


Figura 19. Prácticas agrícolas sostenibles
Elaborado por: Yumbo, 2025

La figura 19, muestra el tipo de prácticas agrícolas sostenibles aplicadas por los productores de café de la asociación Waylla Kuri. De entre 28 socios, manifestaron lo siguiente:

- El 82% se adapta al sistema de agricultura orgánica, que consiste al cuidado de los recursos naturales y el 18% no aplica.
- El 79% adopta al sistema agroforestal, que combina con diversos tipos de árboles en el cultivo de café, igualmente 21% no aplica.
- El 57% se asocia con el sistema chakra, que es una tradición de los ancestros combinar con diferentes tipos de cultivos sea del ciclo corto o con árboles maderables/frutales y 43% no aplica.
- El 50% utiliza abonos orgánicos, consideran que es importante aplicar diferentes tipos de fertilizantes orgánicos generados en medio y el 50% no aplica.
- El 18% aplica al sistema de rotación de cultivos, que consiste en siembras de diferentes tipos de cultivos de ciclo corto, generalmente ayuda al crecimiento del cafeto y el 82% no aplica.

Considerando que el sistema de agricultura orgánica es la frecuente en la aplicación de las prácticas sostenibles en cultivos de café, ya que es un método de la conservación de salud del suelo.

- **Certificaciones para la producción de café**

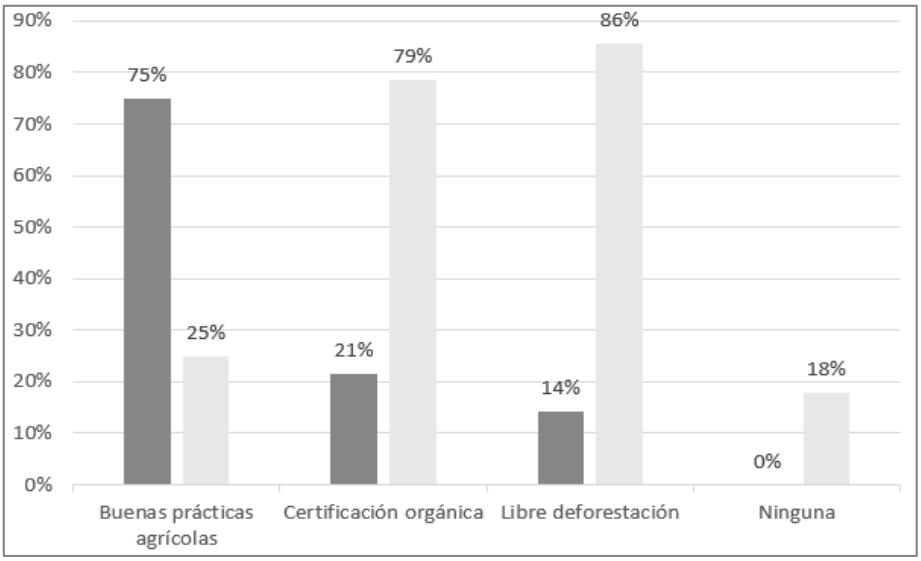


Figura 20. Conocimientos para las certificaciones para la producción de café.
Elaborado por: Yumbo, 2025

La figura 20, presentan las opiniones de los caficultores sobre las certificaciones para las plantaciones de café, según los resultados obtenidos de los 28 encuestados. El 75% tienen conocimiento sobre la certificación de buenas prácticas agrícolas (BPA), mientras que el 21% conocen sobre con la certificación orgánica. Solo el 14% de los encuestados conocen la certificación de libre deforestación, y el 18% restante de los caficultores no tienen ningún conocimiento sobre certificaciones. Es importante recalcar que los agricultores tienen conocimiento de las buenas prácticas agrícolas (BPA), actualmente están en proceso de implementación.

- **Conocimientos ancestrales**

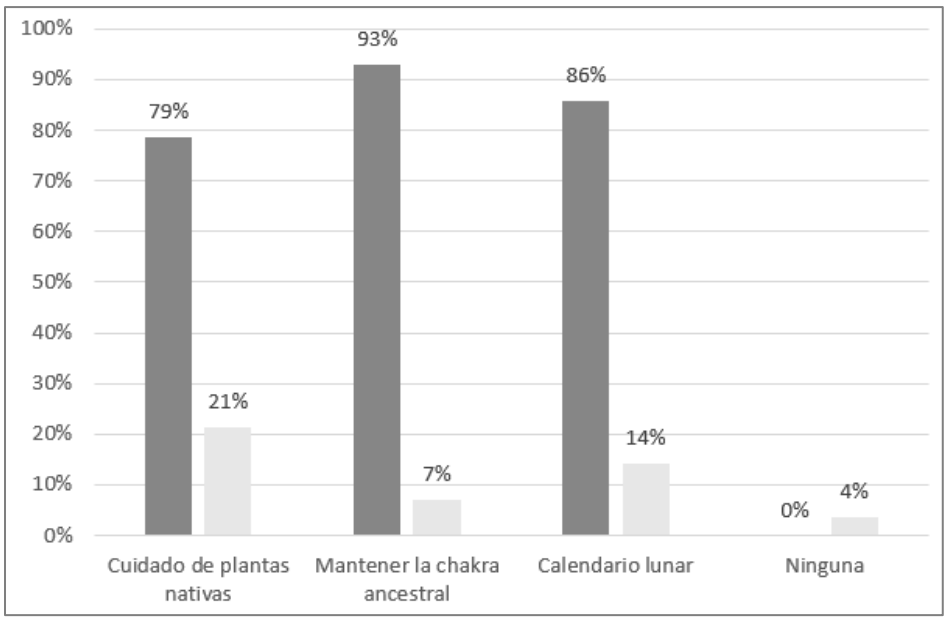


Figura 21. Aplicación de los conocimientos ancestrales en la producción de café.
Elaborado por: Yumbo, 2025

La figura 21, muestra la aplicación de las prácticas ancestrales en los cultivos de café, de entre 28 productores. Los datos revelan lo siguiente:

- El 79% de los productores se dedican al cuidado de plantas nativas o endémicas, mientras el 21% no aplica.
- El 93% mantienen la chakra ancestral y 7% no aplica.
- El 86% utilizan el calendario lunar en sus labores agrícolas y el 14% no aplica.
- El 4% no aplican las prácticas ancestrales.

La que más resalta en esta la aplicación de conocimientos ancestrales es mantener la chakra ancestral, donde estos saberes ancestrales son cruciales para la preservación del medio ambiente y la sostenibilidad de las prácticas agrícolas.

- **Situación socioeconómica**

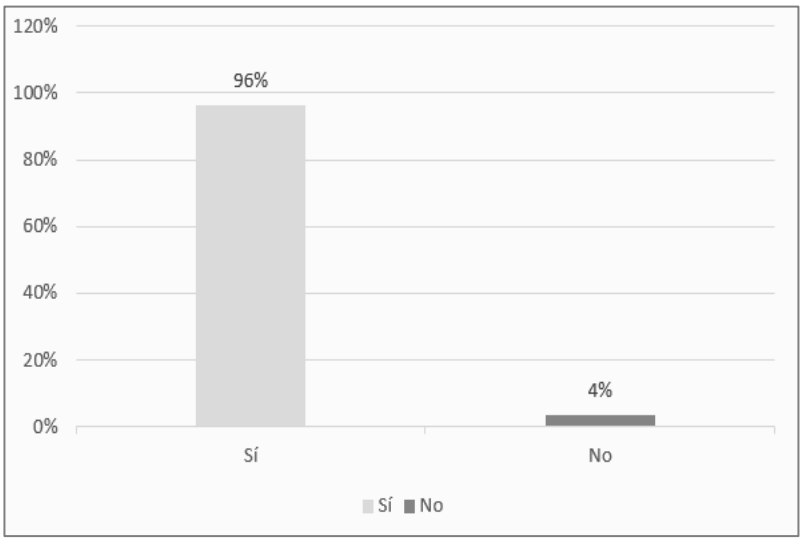


Figura 22. Situación socioeconómica de los productores
Elaborado por: Yumbo, 2025

La figura 22, indica el mejoramiento de la condición de vida de las actividades generadas de la producción de café, en el que cada una de las familias ha visto su mejoría en el ámbito social y económico. Donde, el 96% de los agricultores están involucrados en la producción de café, mientras que el 4% aún no ha experimentado sus mejoras. La mayoría de los agricultores dependen de diversos productos para su subsistencia económica, como café, cacao y otros productos locales. La formación de grupos y organizaciones han sido clave para negociar mejores precios entre los comerciantes intermediarios y asociaciones dedicadas a la actividad de café.

- **Calidad del grano de café**

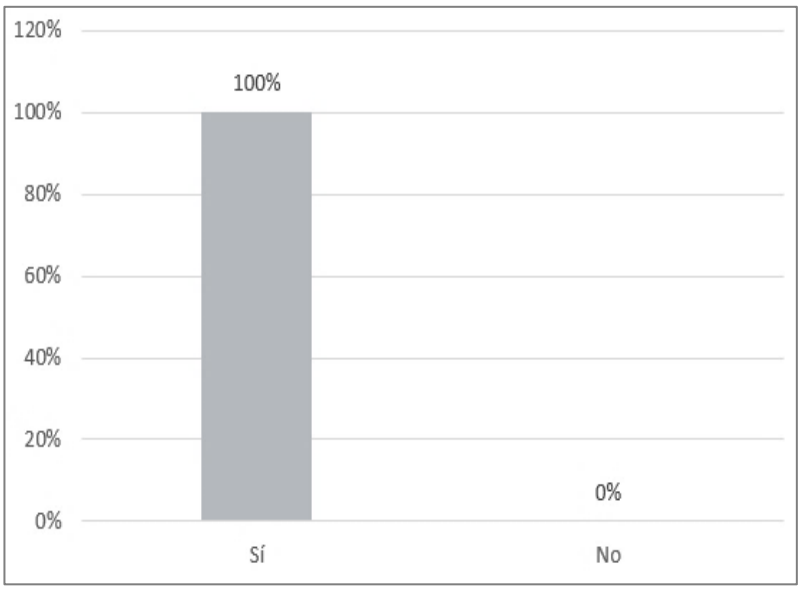


Figura 23. Café orgánico
Elaborado por: Yumbo, 2025

La figura 23, muestra de las 28 personas encuestadas, el 100% consideran que el café es orgánico. Ellos están conscientes de que, en el campo el mantenimiento de la producción de café se realiza sin uso de agroquímicos. Para la asociación es una oportunidad aprovechar de estas producciones de café para estar en el mercado internacional.

- **Precio justo**

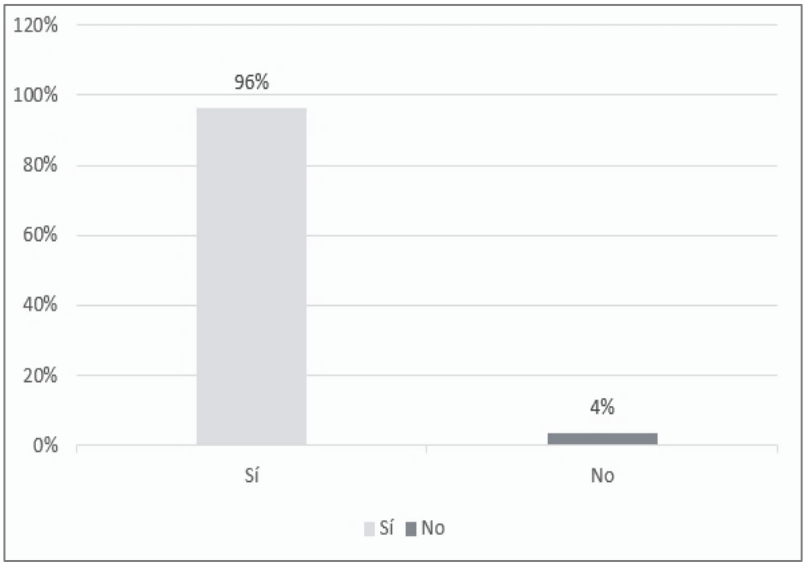


Figura 24. Precio justo del café.
Elaborado por: Yumbo, 2025

La figura 24, muestra que el 96% de los agricultores están conscientes de que reciben un precio justo por la venta de su café fresco por la asociación, la cual es promocionada por la misma asociación el precio justo, en comparación con los precios ofrecidos por los intermediarios. Sin embargo, el 4% no tienen conocimiento al respecto.

- **Fortalecimiento en el desarrollo productivo del café**

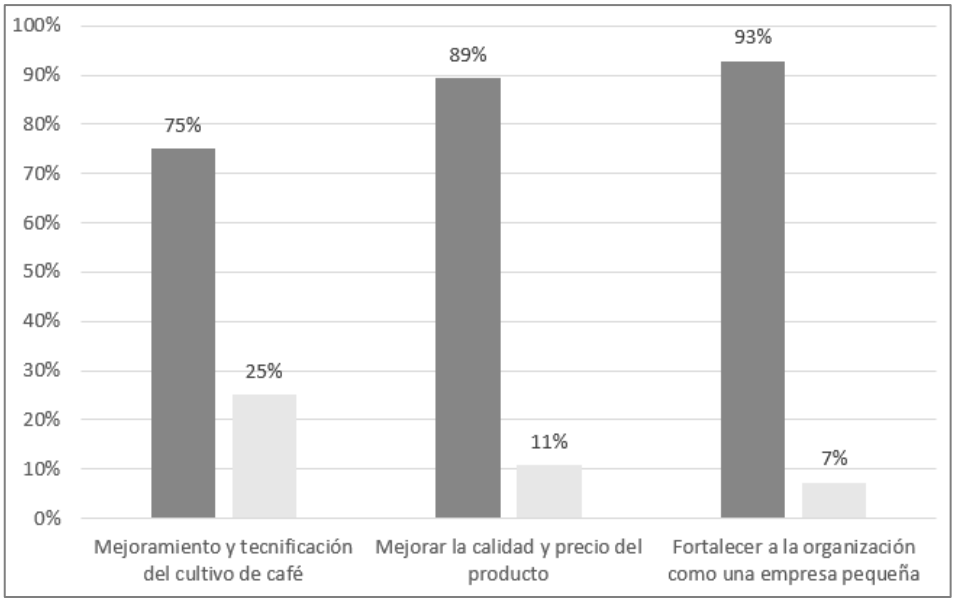


Figura 25. Fortalecimiento del proceso productivo del café.
Elaborado por: Yumbo, 2025

La figura 25, muestra los resultados de la encuesta sobre los intereses de los agricultores en la producción de café. Se observa que el 75% de los agricultores están enfocados a mejorar y tecnificar el cultivo del café; el 89% priorizan mejorar la calidad del café para obtener mejores precios; y el 93% tienen intereses en fortalecer la organización como una microempresa.

- **Compromisos de los caficultores en la asociación**

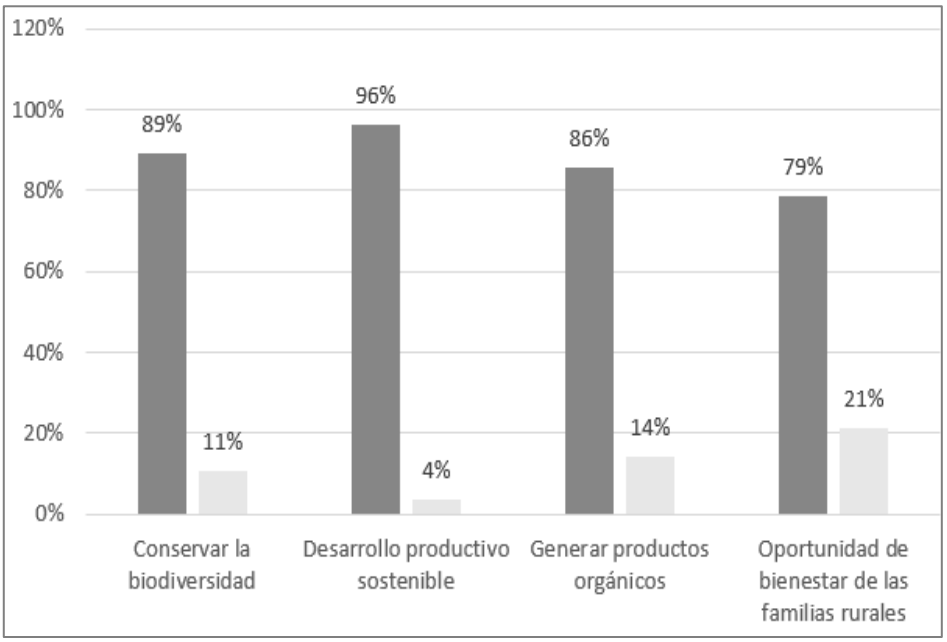


Figura 26. Actividades y compromisos en el desarrollo productivo del café.
Elaborado por: Yumbo, 2025

La figura 26, indica la relación entre la asociatividad y la producción de café, destacando el compromiso de los agricultores con diversas actividades que se establece en el desarrollo productivo del café. El 89% de los agricultores están comprometidos con la conservación de la biodiversidad, incluyendo el cuidado del suelo, agua y ecosistemas; el 96% se enfoca en desarrollar prácticas productivas sostenibles optimizando el uso de recursos naturales y evitan el uso de agroquímicos que perjudican el suelo; el 86% se dedica a la producción de café orgánico para incrementar su valor y calidad, y mientras el 79% busca mejorar el bienestar de las familias rurales proporcionando empleos en campos de producción, transformación y otros servicios.

Además, el café de la asociación Waylla Kuri es un producto orgánico cultivado en las chakras amazónicas, manejado mediante sistemas agroforestales y valorados por los consumidores internacionales que aprecian el café de Rukullakta.

CAPÍTULO V: DISCUSIÓN

5.1 Caracterización de la cadena productiva del café en la Asociación Waylla Kuri

Con la caracterización de la cadena productiva se identificó que la asociación trabaja con un modelo estructurado en tres niveles: micro, meso y macro.
En el nivel micro, los socios productores llevan a cabo actividades clave como el cultivo, mantenimiento, cosecha y procesamiento del café. A nivel meso, la asociación recibe apoyo de diversas instituciones gubernamentales y privadas, que proporcionan asistencia técnica y financiamiento. Finalmente, el nivel macro abarca las regulaciones y normativas que afectan la producción y comercialización, destacando la creciente exigencia de certificaciones ambientales y de comercio justo.

De acuerdo con la información y datos recopilados como se muestra en la Figura 6 de la cadena productiva del café, se inició con una revisión y estudio en los contextos sostenibles que se tienen en cuenta dentro de las actividades productivas que desarrollan, a partir de esto se logró evidenciar que el 57.2% de los productores implementan prácticas sostenibles comprendidos en la agricultura orgánica, sistema agroforestal, rotación de cultivos, sistema chakra y uso de abonos orgánicos. De la misma forma, el 100% de los productores consideran al café como producto orgánico, lo que lleva a tener una buena calidad del grano y su competitividad en el mercado internacional.

Asimismo, la cadena productiva del café en la Asociación Waylla Kuri presenta limitaciones y oportunidades que impactan su desarrollo.
Entre las limitaciones, se ha identificado una capacidad limitada en el procesamiento y comercialización, ya que la asociación depende de servicios externos para realizar procesos especiales y gestionar la exportación. Además, la falta de financiamiento dificulta la adquisición de maquinaria y la ampliación de la infraestructura en el centro de acopio. Otro desafío importante es la baja productividad, dado que solo el 50% de los productores aplican abonos orgánicos. A esto se suma la falta de formación continua en

nuevas tecnologías y métodos sostenibles para el cultivo y procesamiento del café. Por otro lado, la asociación cuenta con oportunidades clave que fortalecen su posicionamiento. Entre ellas, destacan las estrategias de comercialización, que incluyen contratos anuales con FAPECAFES para el procesamiento especial y la exportación de café verde al mercado internacional, donde su principal cliente es Quijote Kaffe, en Alemania.

Además, la asociación recibe apoyo de diversas instituciones públicas y privadas, como el GAD Parroquial de San Pablo Ushpayacu, Proamazonía, Engim, Cefac y el Pueblo Kichwa de Rukullakta. Estas entidades brindan apoya en el suministro de insumos, materiales y bienes, además de capacitaciones, asistencia técnica y apoyo en la gestión de certificaciones ambientales.

En cuanto al marco regulatorio, la asociación está reconocida por la Superintendencia de Economía Popular y Solidaria y cumple con las normativas establecidas en el Plan de Vida del Pueblo Kichwa de Rukullakta (PKR), lo que respalda su funcionamiento dentro de un marco legal y organizativo adecuado.

Según Puentes (2021) señala que las actividades productivas dentro de la cadena del café deben orientarse hacia la sostenibilidad, asegurando que la producción sea responsable con el medio ambiente y las comunidades involucradas. Esto implica la implementación de prácticas que contribuyan a la conservación de los recursos naturales, garantizando su disponibilidad para las futuras generaciones y fortaleciendo el desarrollo socioeconómico del sector cafetalero.

Para Campos et al, (2021) para evaluar la sostenibilidad del café requiere un enfoque integral y coordinado que permita analizar su cadena productiva, identificar tendencias y cambios, y así diseñar estrategias para su desarrollo sostenible.

5.2 Impacto del cambio climático en la productividad del café

El cambio climático ha generado diversos desafíos en la producción de café en la Asociación Waylla Kuri, afectando significativamente la productividad y el proceso de secado del grano.

Uno de los principales problemas que enfrentan los caficultores es la disminución en la producción. Las variaciones extremas en las precipitaciones y las condiciones climáticas adversas han afectado el crecimiento y desarrollo de las plantas. En particular, las lluvias irregulares han alterado los ciclos de floración y maduración del café, provocando enfermedades en las plantas, lo que reduce los volúmenes de cosecha y afecta la calidad del grano.

La asociación cuenta con marquesinas para el secado, pero estas prolongan el tiempo necesario para el secado del grano, lo que afecta su calidad. A pesar de que la asociación ha promovido buenas prácticas agrícolas, como el uso de variedad de café robusta, que son más resistente a las condiciones climáticas adversas, los productores aún enfrentan grandes retos para adaptarse a estos cambios y garantizar la sostenibilidad de la producción a largo plazo.

Según Acosta (2022) destaca que las prácticas agroecológicas son soluciones efectivas para disminuir plagas y enfermedades, utilizando técnicas como el manejo del cultivo de la sombra, la poda y el cuidado de los suelos. Estas prácticas permiten producir y conservar semillas de café de alta calidad, adaptadas y productivas. Además, estos métodos promueven una producción sostenible del café, mejorando la sostenibilidad social, económica y ambiental.

Por lo tanto, Guerrero et al. (2020) señalan que diversos estudios han demostrado que las altas temperaturas alteran el metabolismo de las plantas de café. Aunque la radiación solar y la humedad relativa también influyen en los procesos fisiológicos del cafeto, se considera que no tienen un impacto tan significativo como las temperaturas elevadas y las precipitaciones en la determinación del rendimiento y las limitaciones ecológicas del cultivo. Además, en las regiones donde la temperatura media anual es inferior a 18°C, se observa una disminución en el crecimiento del café. Las heladas, aunque poco

frecuentes, pueden tener efectos perjudiciales significativos en la productividad, lo que impacta negativamente en el rendimiento económico del cultivo.

5.3 Importancia del sistema agroforestal y la chakra amazónica

El sistema agroforestal, ampliamente implementado por la asociación, es un modelo de producción sostenible que combina cultivos comerciales con especies nativas. Este sistema no solo mejora las propiedades organolépticas del café, sino que también actúa como una barrera natural contra plagas y conserva la fertilidad del suelo. Según los resultados, el 79% de los productores de Waylla Kuri aplican este sistema en sus parcelas. Según Quispe et al, (2019) la asociación Waylla Kuri trabaja bajo el instrumento regulatorio del Plan de Vida de PKR que consiste en utilizar parcelas para los cultivos de diferentes productos se utilice áreas intervenidas como bosque secundario y chakras. Debido a que PKR tiene firmado convenios de conservación de los bosques con el Ministerio del Ambiente, ya que estas entidades regulan para evitar las deforestaciones y agricultura a gran escala.

Asimismo, Montagnini et al. (2015) señalan que el sistema agroforestal en los cultivos de café está asociado con diferentes tipos de árboles que mejoran las propiedades organolépticas del fruto del cafeto, lo cual es esencial para lograr una alta calidad y un buen aroma. Además, la sombra proporcionada por los árboles sirve como una barrera contra plagas y enfermedades, y mejora la nutrición del suelo al aportar nitrógeno y conservar la humedad.

También la FAO (2023) señala que la aplicación del sistema chakra amazónica es una característica distintiva en la asociación, ya que integra la biodiversidad en la producción de café. También se identificó que el 93% de los productores mantienen la chakra ancestral y el 86% utilizan el calendario lunar como guía para sus labores agrícolas.

5.4 Impacto social y económico de la asociación

El impacto de la asociación en la calidad de vida de los productores es significativo. Se observó que el 96% de los socios reportaron mejoras en sus condiciones económicas y sociales, lo que refleja el éxito del modelo organizativo en la generación de ingresos sostenibles. Asimismo, que el 96% de los productores consideran que reciben un precio justo por el café por la asociación Waylla Kuri, evidenciando que el mercado informal los intermediarios suelen imponer precios más bajos.

Según Magnazo y Orchansky (2007), el Programa de Apoyo a la Recuperación del Empleo en Argentina (Programa AREA) sostiene que el comercio justo es una estrategia de comercialización que permite a los campesinos tomar decisiones sobre quién vender sus productos y en qué condiciones. Además, promueve el trabajo equitativo, lo que genera compromisos en el desarrollo productivo. A través de este modelo, se puede impulsar una estrategia asociativa que fomente la integración de los productores en el sector productivo local, fortaleciendo así los vínculos económicos y sociales.

5.5 Rol de la mujer en la producción de café

Un resultado relevante es que el 54% de los socios de Waylla Kuri son mujeres. Este dato refleja la importancia del papel femenino en la producción de café, especialmente en la labor de la chakra, donde se realizan actividades de siembra, mantenimiento y cosecha. Las mujeres no solo contribuyen a la economía del hogar, sino que también desempeñan un papel clave en la transmisión de conocimientos ancestrales en la cultura kichwa.

Como afirma Gianella, et al, (2015), la participación de las mujeres en la producción agroecológica es clave para conservar las prácticas tradicionales y fomentar la transmisión de conocimientos sostenibles. Esto no solo promueve la biodiversidad, sino que también empodera a las mujeres, mejorando su independencia económica y apoyando la seguridad alimentaria, lo que las convierte en piezas esenciales para el desarrollo de economías locales sostenibles.

5.6 Desarrollo comunitario y emprendimientos locales

El modelo productivo de Waylla Kuri también impulsa el desarrollo de bioemprendimientos locales. Iniciativas como la producción de café y wayusa han permitido fortalecer la autosuficiencia económica y la identidad cultural del Pueblo Kichwa de Rukullakta. Como señala (Tanguila, 2022), iniciativas como la producción de café y wayusa han transformado a las comunidades del PKR, promoviendo la autosuficiencia económica y la conservación de la tradición cultural Kichwa.

Asimismo, Ordoñez et al, (2020) indican que los emprendimientos comunitarios impulsan el desarrollo local mediante la aplicación de modelos y políticas adaptadas a su contexto. A través de organizaciones sociales y solidarias, fortalecen la integración comunitaria, fomentan la sostenibilidad y contribuyen al crecimiento económico del territorio.

5.7 Retos y oportunidades frente a regulaciones internacionales

El cumplimiento de regulaciones internacionales representa un desafío como una oportunidad para la asociación. La normativa de la Unión Europea sobre la prohibición de productos agrícolas asociados a la deforestación podría restringir las exportaciones ecuatorianas (Orozco, 2024). Sin embargo, brinda la oportunidad de posicionar el café de Waylla Kuri como un producto único, alineado con estándares de sostenibilidad y comercio justo.

Para enfrentar estos desafíos, es necesario fortalecer la capacitación de los productores en normativas ambientales y obtener certificaciones clave como Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y Certificación Orgánica. Según, el Ministerio del Ambiente, Agua y Transición Ecológica y el Ministerio de Agricultura y Ganadería (2021), viene promoviendo pasos clave para facilitar la transición hacia una producción sostenible certificada con el “Distintivo Iniciativa Verde”.

5.8 Comercio justo como estrategia de desarrollo

El comercio justo ha sido una estrategia clave para mejorar la comercialización del café y fortalecer la confianza de los productores en la asociación. Según los resultados, el 93% de los socios consideran importante fortalecer la organización como una microempresa, lo que demuestra su interés en consolidar un modelo de negocio sostenible a largo plazo. El comercio justo no solo garantiza precios adecuados, sino que también promueve condiciones laborales dignas y la equidad en la distribución de beneficios entre los productores. Estas prácticas han sido reconocidas como estrategias eficaces para el desarrollo de comunidades rurales en Ecuador. Según Acuerdo Ministerial 3 Registro Oficial Edición Especial (2017), el comercio justo está reconocido como una herramienta para combatir la pobreza y alcanzar el desarrollo sostenible. Este sistema promueve la distribución equitativa de ganancias, asegura condiciones laborales justas y refuerza la solidaridad entre los miembros de la asociación.

CAPÍTULO VI: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

6.1 Conclusiones

1. Se elaboró un mapeo detallado de la cadena productiva del café en la Asociación Waylla Kuri. Durante la investigación se observó que cuenta más de 10 años de experiencia, sin embargo, no se encontraron estudios previos sobre el tema. Esta falta de información dificultó la recolección de datos, por lo que se adoptó un enfoque integral que abarcó desde la producción hasta la comercialización. Se identificó una debilidad en el proceso de transformación y comercialización, ya que la asociación depende de servicios externos para procesos especializados como el trillado y la exportación a través de FAPECAFES. Esta dependencia limita su autonomía en la producción y su competitividad.

2. Se identificó la implementación de prácticas sostenibles en la producción del café de la Asociación Waylla Kuri, que incluyen agricultura orgánica y sistemas agroforestales, y también se consideró el sistema chakra como sistema agrícola ancestral en la Amazonia ecuatoriana. Estas prácticas contribuyen a la conservación de la biodiversidad y mejoran la calidad del grano de café. Sin embargo, la falta de certificaciones como Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), la certificación orgánica y la certificación libre de deforestación limita el acceso a mercados diferenciados.

3. Se evaluaron las prácticas sostenibles en la Asociación Waylla Kuri, lo que permitió evidenciar su impacto positivo en la calidad de vida de los productores, la generación de ingresos y la conservación de los recursos naturales. Sin embargo, la baja producción, la falta de tecnificación y el manejo limitado de cultivos orgánicos afectan a la productividad. Como microempresa, se enfrenta a desafíos debido a la nueva normativa de la Unión Europea sobre productos libres de deforestación, aunque esto ofrece una oportunidad para ampliar sus mercados y posicionarse como un modelo de producción sostenible de café en la Amazonía ecuatoriana. A pesar de las dificultades, Waylla Kuri gestiona eficazmente su cadena de producción y mantiene su compromiso con la sostenibilidad y el desarrollo comunitario.

6.2 Recomendaciones

- Fortalecer la infraestructura productiva de la Asociación Waylla Kuri mejorará su eficiencia y reducirá su dependencia de servicios externos. Esto implica construir y optimizar espacios de acopio, procesamiento y almacenamiento del café, lo que permitirá un mejor control de la calidad, reducir costes y ser más autónomos. Esta inversión no solo aumentará la competitividad local, sino que también mejorará la capacidad de producción y atraerá a más productores, lo que contribuirá a la autosostenibilidad a largo plazo.

- Gestionar la obtención de certificaciones ambientales, como BPA, ecológica y libre deforestación, para mejorar la sostenibilidad y competitividad del café en los mercados internacionales. Estas certificaciones supondrán una nueva oportunidad comercial, ya que los consumidores valoran los productos respetuosos con el medio ambiente. Además, es crucial capacitar a los productores indirectos y establecer un sistema de seguimiento para garantizar la trazabilidad del café y asegurar el cumplimiento de las normativas internacionales.

- Seguir promoviendo prácticas sostenibles en la producción de café, ya que mejoran la calidad de vida de los productores y ayudan a conservar el medio ambiente. Aunque la baja producción y la falta de tecnificación suponen un desafío, estas prácticas ofrecen a la Asociación Waylla Kuri la oportunidad de posicionarse como un referente en la producción sostenible. Con la nueva normativa de la Unión Europea sobre productos libres de deforestación, la asociación puede aprovechar esta oportunidad para ampliar sus mercados y mejorar su competitividad, lo que garantizaría un futuro más sostenible y rentable.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Acosta, A. (2022). *Manejo integrado del cultivo de café en sistema de producción orgánica Ngäbe Buglé.* https://proyectos.idiap.gob.pa/proyectos/manejo_integrado_del_cultivo_de_cafe_en_sistema_de_produccion_organica_ngabe_bugle/es

Acuerdo Ministerial 3 Registro Oficial Edición Especial. (2017). E*strategia ecuatoriana de comercio justo*. https://www.competencias.gob.ec/wpcontent/uploads/2021/03/06PPP2017-ESTRATEGIA.pdf

Altamirano, S., Zepeda, F., & Ceja, E. S. (2016). *Cadenas Productivas y Cadenas de Valor. EDUCATECONCIENCIA*. https://doi.org/10.58299/edu.v10i11.238

Anecafé. (2016). *Manual técnico para la producción de café robusta*. https://www.anacafe.org/uploads/file/283f6fd107ef4ce38af855880c47c49d/Manual-Cafe-Robusta.pdf

Asamblea Nacional del Ecuador. (2011). *Ley Orgánica de Economía Popular y Solidaria y del Sector Financiero Popular y Solidario* . Registro Oficial No. 444. https://www.asambleanacional.gob.ec/es/leyes-aprobadas

Asociación Waylla Kuri. (2015). *Resolución No. SEPS-ROEPS-2015-900584* [Documento no publicado]. Asociación Waylla Kuri.

Banco Central del Ecuador. (2023). *Informe de resultados de comercio exterior 2023*. https://contenido.bce.fin.ec/documentos/Estadisticas/SectorExterno/ComercioExterior/informes/ResultCE_032023.pdf

Campos Trigoso, J., Murga Valderrama, N. L., y Rituay Trujillo, P. A., y García Rosero, L. M. (2021). Sostenibilidad del café: revisión sistemática de la literatura. Revista Venezolana de Gerencia, 26(95), 943-961. https://doi.org/10.52080/ rvgluz.27.95.30

Castaño Martínez, C. (2013). *Los pilares del desarrollo sostenible: sofisma o realidad.* Bogotá. Universidad Santo Tomás. Vicerrectoría Universitaria Abierta y a Distancia. Recuperado de: http://hdl.handle.net/11634/23249

Castellanos, Jurado, A. (2018). *GobernanzaComunitaria2019.pdf*. https://www.cepiadet.org/pdf/GobernanzaComunitaria2019.pdf

Castro, Isaza. G. I. (2008). Cadenas productivas. Enfoques y precisiones conceptuales. *Sotavento MBA*, 8–25. https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/5137653.pdf

Coa, L. 0. R. O. S. (2017). C*ódigo Órganico del Ambiente*. https://www.ambiente.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2018/01/CODIGO_ORGANICO_AMBIENTE.pdf

Conferencia de las Naciones Unidas sobre Comercio y Desarrollo (UNCTAD). (2020). *UNCTAD BioTrade Initiative BioTrade Principles and Criteria for terrestrial, marine and other aquatic biodiversity-based products and services*. https://unctad.org/system/files/official-document/ditcted2020d2_en.pdf

Conferencia de las Naciones Unidas sobre Comercio y Desarrollo (UNCTAD). (2020). *Global BioTrade Facilitation Programme: Linking trade, biodiversity and sustainable development*. https://unctad.org/project/global-biotrade-facilitation-programme-linking-trade-biodiversity-and-sustainable

Conferencia de las Naciones Unidas sobre Comercio y Desarrollo (UNCTAD). (2021). *La UNCTAD actualiza los principios para promover el comercio amigable con la biodiversidad*. https://unctad.org/es/news/la-unctad-actualiza-los-principios-para-promover-el-comercio-amigable-con-la-biodiversidad

Convención sobre la Diversidad Biológica (CDB). (2022). *Marco Mundial de la Diversidad Biológica Posterior a 2020: Proyecto de decisión presentado por los Copresidentes del Grupo de Trabajo de composición abierta.* https://www.cbd.int/doc/c/d5a0/388b/be7e0e262c2665ccf5befa27/wg2020-05-crp-05-es.pdf

FAO. (2023). *La Chakra Amazónica, un sistema agroforestal tradicional gestionado por comunidades indígenas en la provincia de Napo - Ecuador.* Corporación de Asociaciones de la Chakra Amazónica. https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/c55b4bcf-d921-44da-8cdb-5e0a4cc2f92f/content

Federación Regional de Asociacines de Pequeños Cafetaleros Ecológicos del Sur del Ecuador. (2016). *Fapecafes-Ecuador.pdf*. https://fapecafes.org.ec/

Federación Regional de Asociacines de Pequeños Cafetaleros Ecológicos del Sur del Ecuador (FAPECAFES) & Quijote Kaffe. (2024). Café Verde FOB Contrato. Documento no publicado]. Asociación Waylla Kuri.

Federación Regional de Asociacines de Pequeños Cafetaleros Ecológicos del Sur del Ecuador (FAPECAFES) & Waylla Kuri. (2023). *Contrato de Venta - Federación regional de asociaciones de pequeños productores cafetaleros ecológicos del Sur FAPECAFES*. Documento no publicado]. Asociación Waylla Kuri.

Fernández, F. (2017). *Guía para facilitar el aprendizaje en el manejo del cultivo de café robusta (Coffea canephora P.)*. http://repositorio.iniap.gob.ec/handle/41000/4788

Galvis, P. (2023). *¿Cómo tener una producción con más sustentabilidad para cafe?*. https://jiffygroup.com/es/noticias/poduccion-sostenible-de-cafe-consejos-y-practicas/

Gmünder, S., Toro, C., Rojas Acosta, J. M., & Rodríguez-Valencia, N. (2020). *Huella Ambiental del Café en Colombia*. Quantis; Cenicafé. https://doi.org/10.38141/cenbook-0007

Gianella, T., & Pinzás, T. (2015). *Las mujeres en la agricultura familiar*. https://www.leisa-al.org/old/images/stories/revistapdf/vol31n4.pdf

Guevara, S., Sánchez-Ríos, G., & Landgrave, R. (2004). La deforestación. *La Deforestación*, 85–108. https://www.researchgate.net/profile/Sergio-Guevara-3/publication/267714794_La_Deforestacion/links/548f18530cf225bf66a7fb13/La-Deforestacion.pdf

Guerrero Carrera, J., Jaramillo-Villanueva, J. L., Mora-Rivera, J., Bustamante González, Á., Vargas López, S., & Estrella Chulin, N. (2020). *Impacto del cambio climático sobre la producción de café. Tropical and Subtropical Agroecosystems*, *23*(3). https://doi.org/10.56369/tsaes.3288

Heyden, D., & Camacho, P. (2006). *Guía Metodológica para el Análisis de Cadenas Productivas. 2da. Edición. Quito, EC, RURALTER*. https://www.rfilc.org/es/library/guia-metodologica-para-el-analisis-de-cadenas-productivas/

Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura. (2024). *El camino hacia prácticas agrícolas sostenibles en América Latina y el Caribe. Iica.int. https://iica.int/es/prensa/noticias/el-camino-hacia-practicas-agricolas-sostenibles-en-america-latina-y-el-caribe*

Lindemann, T. &. Llambi, L. (2022). *Informe de política 10. Prácticas ancestrales de manejo de recursos naturales.pdf*. https://www.fao.org/climatechange/35951-0d6853686446b68e3136adea17661d64b.pdf

Magnazo, C., & Orchansky, C. (2007). *Estrategias asociativas para micro y pequeñas empresas*. https://www.ilo.org/sites/default/files/wcmsp5/groups/public/@americas/@ro-lima/@ilo-buenos_aires/documents/publication/wcms_bai_pub_97.pdf

Martínez, Chimbi, W. D. (2019). *El café, una auténtica apuesta por sobrevivir : análisis de las transformaciones económicas, sociales y laborales del sector cafetero en el Viejo Caldas, una región como patente expresión de la crisis*. https://bdigital.uexternado.edu.co/handle/001/3026

Ministerio del Ambiente, A. y. T. E. (2021). *Certificación de Buenas Prácticas Agropecuarias más Libre deforestación en el Ecuador Continental*. https://www.ambiente.gob.ec/consulta-

publica-de-la-propuesta-de-certificacion-de-buenas-practicas-agropecuarias-libre-de-deforestacion-en-el-ecuador-continental/

Ministerio del Ambiente, Agua y Transición Ecológica. (2022). Recuperado el 1 de julio de 2024, de https://www.ambiente.gob.ec/consulta-publica-de-la-propuesta-de-certificacion-de-buenas-practicas-agropecuarias-libre-de-deforestacion-en-el-ecuador-continental/

Ministerio del Ambiente, Agua y Transición Ecológica. (2017). *El Código Orgánico del Ambiente (COA).* Recuperado el 9 de marzo de 2025, de https://www.ambiente.gob.ec/codigo-organico-del-ambiente-coa/

Ministerio de Agricultura y Ganadería. (2021). *Prácticas y saberes ancestrales permiten una agricultura sostenible.* Recuperado el 26 de abril de 2024, de https://www.agricultura.gob.ec/practicas-y-saberes-ancestrales-permiten-una-agricultura-sostenible/

Montagnini, F; Somarriba, E; Murgueitio, E; Fassola, H; Eibl, B. (2015). *Sistemas Agroforestales. Funciones Productivas, Socioeconómicas y Ambientales*. Serie técnica. Informe técnico 402. CATIE, Turrialba, Costa Rica. Editorial CIPAV, Cali, Colombia. 454p. https://cipav.org.co/wp-content/uploads/2020/08/sistemas-agroforestales-funciones-productivas-socioeconomicas-y-ambientales.pdf

Ocaña, P. S. V., Ruiz, C. M., & López, J. T. (2022). *La cadena de suministro del café gourmet en Chimborazo The supply chain of gourmet coffee in Chimborazo*. http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1815-59362022000400003

Ochante-Ramos, R. H., Riveros-Davalos, M., & Mamani-Mercado, N. G. (2023). *Prácticas sostenibles y conciencia ambiental: Estrategias para la conservación del medio ambiente. Revista Arbitrada Interdisciplinaria Koinonía*, *8*(1), 287–305. https://doi.org/10.35381/r.k.v8i1.2791

Organización Internacional de Trabajo (OIT). (2017). *Economía Rural*. https://www.ilo.org/es/resource/economia-rural-1

Orozco, M. (2024). *Unión Europea: Ecuador no podrá exportar cacao, café y palma si no cumple polémica norma*. https://www.primicias.ec/noticias/economia/cacao-cafe-palma-norma-union-europea-deforestacion/

Osorio, V. (2021). La calidad del Café. En *Guía más agronomia, más productividad, más calidad* (pp. 219–234). Cenicafé. https://doi.org/10.38141/10791/0014_12

Pabón, J., & Osorio, V. (2019). Factores e indicadores de la calidad física, sensorial y química del café. En Centro Nacional de Investigaciones de Café (Ed.), *Aplicación de ciencia tecnología e innovación en el cultivo del café ajustado a las condiciones particulares del Huila* (pp. 162–187). Cenicafé. https://doi.org/10.38141/10791/0005_7

Ponce, V. L. A., Orellana, S. K. D., Acuña, V. I. R., Alfonso, A. J. L., & Fuentes, F. T. (2018). Situación de la caficultura ecuatoriana: perspectivas. *Revista Estudios Del Desarrollo Social: Cuba y América Latina*, *6*(1), 307–325. http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2308-01322018000100015

Puentes, T. V. (2021-12-01). *Sostenibilidad en la cadena de suministro de la exportadora de Café Verde – EXPOCAFÉ*. Recuperado de: http://hdl.handle.net/10654/40244Quijote Kaffe. (2024). *Ganz viele Infos zu Quijote*. quijote kaffee Direktimportrösterei. Recuperado el 3 de junio de 2024, de https://www.quijote-kaffee.de/%C3%BCber-uns/

Quishpe, T. T., Robles, M., & Martínez, C. (2019). *Plan de vida PKR 2019 final-2 ACTUALIZADO DICIEMBRE2.pdf*. [Documento no publicado]. Pueblo Kichwa de Rukullakta.

RedEAmérica. (2016). *Las Cadenas Productivas: concepto, elementos y barreras*. https://www.redeamerica.org/Noticias/Detalle/ArtMID/1370/ArticleID/345/Las-Cadenas-Productivas-concepto-elementos-y-barreras

Regulation - 2023/1115 - EN - EUR-Lex. (2023). Recuperado el 6 de mayo de 2024, de https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:32023R1115&qid=1685447412955

Rentería, C. E. A., Romero, G. P. D., Dávila, U. M., & Romero, R. L. S. (2024). *Optimización Agroindustrial Mediante la Adaptación Genética de Coffea arabica y Coffea canephora a las Condiciones Climáticas de la Amazonía Ecuatoriana: Estudio de Caso en Arosemena Tola*. https://doi.org/10.53313/gwj71101

Robín, S., & García, B. (2019). *Luces y sombras de la medición del impacto social en España. El estado de la medición y gestión del impacto social en España ESIMPACT*. https://www.esimpact.org/wp-content/uploads/2019/11/RESUMEN-ESIMPACT-A4inter-20191025-OK.02.pdf

Rios, S. S. (2024). *Análisis de la aplicación de la metodologia nop en el proceso productivo DEL CAFÉ*. https://repositorio.ucm.edu.co/bitstream/10839/4383/1/S%c3%a1nchezRiosSteven_2024_IA.TG..pdf

Sablón Cossío, N., Radice, M., Luna Murillo, M., & Manjarrez Fuentes, N. (2018). Biocomercio y biodiversidad en el Ecuador. Oportunidades. *Revista Científica ECOCIENCIA*, *3*(6), 1–27. https://doi.org/10.21855/ecociencia.36.15

Sabry, F. (2024). *Gestión de Recursos Naturales: Preservando Nuestro Planeta, Una Guía Completa Para La Gestión de Recursos Naturales*. One Billion Knowledgeable. https://play.google.com/store/books/details?id=3ebwEAAAQBAJ

Superintencia de Economía Popular y Solidaria. (2021). *¿Qué es la SEPS?*. https://www.seps.gob.ec/institucion/que-es-la-seps/

Valdés Sáenz, M. A., Díaz Valdés, K., Rodríguez Guerra, Y., & Hernández Ramos, H. (2024). Sistemas agroforestales en la Región Amazónica Ecuatoriana. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*, *8*(1), 8587–8613. https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v8i1.10185

Tanguila, V. (2022). T*ransformaciones histórico-económicas e intervenciones público-privadas en el pueblo kichwa de rukullakta de la amazonia ecuatoriana, periodo 1960 – 2021*. https://repositorio.iaen.edu.ec/bitstream/24000/6102/1/TESIS%20VERSION%20FINAL-VICTOR%20TANGUILA-1.pdf

Van, S. M., & Saurenbach, C. (2017). *Acuerdo Comercial Ecuador - Unión Europea*. Van, S. M., & Saurenbach, C. (2017). *Acuerdo Comercial Ecuador - Unión Europea.pdf*. https://www.eeas.europa.eu/sites/default/files/cartilla_acuerdo_comercial_ue-ecuador.pdf

Vargas Vencis, P. (2007). *Mujeres cafetaleras y producción de café orgánico en Chiapas*. http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=32514209

Velásquez, L., & D´Armas, M. (2015). *El ingeniero con conciencia social. una posibilidad para el desarrollo sostenible. Universidad, Ciencia y Tecnología*, *19*(74), 25–38. http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S1316-48212015000100003&lng=es&nrm=iso&tlng=es

Venegas, S. S., Orellana, B. D., & Pérez, J. P. (2018). *La realidad Ecuatoriana en la producción de café*. https://www.recimundo.com/index.php/es/article/view/218/pdf

Waylla Kuri. (2024). COMPRA CAFÉ PERÍODO 2023. Documento no publicado]. Asociación Waylla Kuri.

Zarta, Ávila. P. (2018). *La sustentabilidad o sostenibilidad: un concepto poderoso para la humanidad. Tabula rasa*, *28*, 409–423. https://doi.org/10.25058/20112742.n28.18

ANEXOS

Anexo A. Cuestionario de encuesta.

Encuesta a los productores de café de la Asociación de Producción Agropecuaria Waylla Kuri de Rukullakta, Archidona

El presente cuestionario tiene como objetivo recopilar información de los socios productores de la Asociación de Producción Agropecuaria Waylla Kuri para un estudio sobre el cultivo y manejo sostenible del café. Se solicita responder las preguntas con mayor sinceridad y se le agradece su colaboración.

Nombres y apellidos

Edad

Nivel de instrucción

- ◯ Primaria
- ◯ Secundaria
- ◯ Superior
- ◯ Ninguno

Parroquia

- ◯ Archidona
- ◯ San Pablo
- ◯ Cotundo

Comunidad a la que pertenece

¿Pertenece a la organización Pueblo Kichwa de Rukullakta?

- ◯ Sí
- ◯ No

Si la respuesta es No, indique a que organización pertenece

¿Cuánto tiempo lleva produciendo café para la Asociación?

- ◯ Menos de 5 años
- ◯ Menos de 10 años
- ◯ Más de 10 años

¿Cuántas hectáreas tiene de cultivo de café?

¿Qué variedades de café produce?

- [ ] Café robusta
- [ ] Café arábigo
- [ ] Las dos opciones

¿Cuáles son los recursos o insumos importantes para cultivar el café?

- [ ] Calidad de semillas y plántulas
- [ ] Terreno adecuado (condiciones del suelo)
- [ ] Agroquímicos (herbicidas, insecticidas, plaguicidas o fertilizantes)
- [ ] Materiales (machetes, motosierras, moto guadañas, tijeras, serruchos de podar, entre otros)
- [ ] Ninguna
- [ ] Otra (Especifique)

Especifique qué otro recurso o insumo

_____

¿Al momento, en qué etapa se encuentra su producción de café?

- ◯ Siembra
- ◯ Renovación de plantas de café
- ◯ En producción (cosecha)
- ◯ Otra

Especifique qué otra

_____

¿Aproximadamente cuántos quintales de café produce al año?

_____

¿Has recibido capacitación específica en técnicas para la producción de café?

- [ ] Siembra
- [ ] Mantenimiento del cultivo (limpieza, podas)
- [ ] Cosecha (frutos de calidad)
- [ ] Ninguna

¿Qué tipo de prácticas agrícolas sostenibles realiza en su producción de café?

- [ ] Agricultura orgánica
- [ ] Sistema agroforestal
- [ ] Rotación de cultivos
- [ ] Utilización de abonos orgánicos
- [ ] Sistema chakra (yuca, plátano, maíz)
- [ ] Ninguna
- [ ] Otra

¿Qué otra?

_____

¿Qué tipo de certificaciones usted conoce para certificar los cultivos de café ?

- [ ] Buenas prácticas agrícolas
- [ ] Certificación orgánica
- [ ] Libre deforestación
- [ ] Ninguna
- [ ] Otra

¿Qué otra?

_____

¿Cuáles son las prácticas ancestrales que practica en su producción de café?

- [ ] Cuidado de plantas nativas
- [ ] Mantener la chakra ancestral
- [ ] Calendario lunar
- [ ] Ninguna
- [ ] Otra

¿Qué otra?

_____

¿Considera que por estar involucrado en la producción de café ha mejorado su condición de vida?

- ◯ Sí
- ◯ No

¿Usted considera que su café es un producto orgánico?

- ◯ Sí
- ◯ No
- ◯ No estoy seguro/a

¿Considera que le están pagando un precio justo por producción de café?

- ◯ Sí
- ◯ No
- ◯ No estoy seguro/a

¿Cuáles son sus intereses con la asociación y su productividad de café?

- ☐ Mejoramiento y tecnificación del cultivo de café
- ☐ Mejorar la calidad y precio del producto
- ☐ Fortalecer a la organización como una empresa pequeña
- ☐ Ninguna
- ☐ Otro interés

¿Qué otro?

_____

¿Cuál es el compromiso que mantiene con la asociación en la producción sostenible de café?

- ☐ Conservar la biodiversidad
- ☐ Desarrollo productivo sostenible
- ☐ Generar productos orgánicos
- ☐ Oportunidad de bienestar de las familias rurales
- ☐ Ninguna
- ☐ Otra

¿Qué otra?

_____

¿Algo más que le gustaría decir o sugerir sobre la productividad sostenible del café?

_____

Anexo B. Cuestionario de entrevista aplicada el cliente internacional.

CUESTIONARIO DE ENTREVISTA ESTRUCTURADA

Dirigido al cliente:

Nombre del entrevistado:

Cargo del entrevistado:

Fecha:

Objetivo:

Preguntas y respuestas:

1. ¿De qué manera llegó a conocer a la Asociación de Producción Agropecuaria Waylla Kuri?
2. ¿Qué lo llevó a seleccionar a la asociación productora de café como su proveedor?
3. ¿Hay algo en particular que le impresiona sobre la asociación?
4. ¿Qué opinión tiene sobre la calidad del café de la asociación?
5. ¿Se ha presentado algún problema con la calidad del café de la Asociación Waylla Kuri?
6. ¿Qué sugerencias le daría a la asociación para que mejore el producto?
7. ¿Consideras que la comunicación es un factor clave para mantenernos informados sobre nuestra producción?
8. ¿Crees que el equipo de trabajo ha sido eficiente en el proceso productivo del café?
9. ¿Se ha presentado algún inconveniente con el producto de café? De ser así, ¿quién lo solucionó?
10. ¿Qué medio de comunicación que ha utilizado con mayor frecuencia para contactarnos?
11. ¿Cree que el precio del café es competitivo en comparación con otros productos similares en el mercado?
12. ¿Cree que el café de la asociación Waylla Kuri ofrece un buen valor por el producto y se paga a buen precio?
13. ¿Considera que sería beneficioso mejorar las opciones de pago para la Asociación Waylla Kuri?

14. ¿Estaría dispuesto a pagar un precio superior al café de la Asociación Waylla Kuri debido a sus características o cualidades adicionales?

15. ¿Qué características adicionales le gustaría que tuviera el café de la Asociación Waylla Kuri en el futuro?

16. ¿En qué medida considera que la Asociación Waylla Kuri ha satisfecho sus necesidades como productor de café?

17. ¿Tiene alguna sugerencia que le gustaría compartir con la Asociación Waylla Kuri?

18. ¿Qué es lo más le gusta de la asociación Waylla Kuri y de su producto?

19. ¿Cómo recomendarías del café de la Asociación Waylla Kuri a otras empresas o personas interesadas?

20. ¿Cómo describiría su relación con la Asociación Waylla Kuri en cuanto a la compra de café?

21. ¿Cada cuánto tiempo adquiere el café de la Asociación Waylla Kuri?

22. ¿En qué mercados comercializa el café que adquiere de la Asociación Waylla Kuri?

23. ¿Algo más que le gustaría compartir con la Asociación Waylla Kuri para fortalecer su relación como cliente?

Gracias por su colaboración y muchas gracias.

Anexo C. Entrevista no estructurada al presidente de la asociación.

CUESTIONARIO DE ENTREVISTA NO ESTRUCTURA

Dirigido a: Augusto Salazar
Cargo: Presidente de la Asociación Waylla Kuri de Rukullakta
Realizada por: Glenda Yumbo, estudiante de IKIAM
Fecha: Rukullakta, 29 de enero de 2024.

Objetivo: Obtener información relevante para el análisis de cadena productiva y prácticas sostenibles del café de la Asociación Waylla Kuri.

1. **¿Por qué la asociación se llama Waylla Kuri?**
   Proviene de la palabra waylla de color verde porque el bosque es de color verde y kuri - oro; formando la palabra significa oro verde, es decir waylla kuri.

2. **¿Cuándo se constituyó la asociación?**
   La asociación se constituyó el 15 de octubre del 2015, con 16 socios fundadores, actualmente hay más socios que se suman a la asociación en un total de 30 socios productores.

3. **La asociación, ¿por cuál institución está reconocida?**
   Estamos reconocidos con la personería jurídica de la Superintendencia de Economía, Popular y Solidaria.

4. **¿Cuenta con algún reglamento que respalde la realización de actividades cafetaleras en los territorios del Pueblo Kichwa de Rukullakta (PKR)?**
   Generalmente, nosotros como encontramos en la jurisdicción territorial de PKR; trabajo bajo el Plan de Vida de PKR, que es un instrumento de gestión territorial para los pueblos y nacionalidades, que permite el camino al desarrollo. Dicho instrumento es reconocido con la Ley para la Planificación de la Circunscripción Territorial Especial Amazónica.

5. **La asociación de Producción Agropecuaria Waylla Kuri tiene estructurada documentalmente la cadena productiva del café.**
   No se han hecho investigaciones por las universidades, exclusivamente en el mapeo de la cadena productiva.

6. **¿Cuáles son las principales actividades del procesamiento del café?**
   - Producciones de café de los socios productores.
   - Cosecha y venta de café en cereza
   - Acopio en planta de procesamiento
   - Procesamiento de café lavado y secado

- Almacenamiento en bodega
- Envío los bultos de café en 125 libras a Loja - Catamayo para proceso en café verde (oro) y exportación

7. **¿Cuáles son los principales problemas en la producción de café en la asociación Waylla Kuri?**
   - Producción de café en renovación
   - Baja producción de café
   - Falta de infraestructura para postcosecha (Marquesinas y trilladora industrial automática)
   - Mal manejo de los recursos económicos.
   - Existió cambio de nombre de la asociación a compañía.
   - Debilidad administrativa
   - Deuda a pago a productores de café.

8. **Apoyos institucionales**
   - GIZ
   - COFENAC
   - MAQUITA
   - ENGIM
   - CEFAC
   - PROAMAZONIA
   - MAGAP
   - GAD PROVINCIAL DE NAPO
   - PUEBLO KICHWA DE RUKULLAKTA (PKR)
   - GAD PARROQUIAL SAN PABLO
   -
9. **Alianzas**
   - Contrato de procesamiento de café en verde con FAPECAFES - LOJA (servicio de maquila).
   - Contrato de exportación FAPECAFES Y QUIJOTE KAFFE

10. **Mercado**

    Único mercado: Alemania

11. **Construcción de la infraestructura del centro de acopio en Porotoyacu.**
    - Construcción de la planta procesadora por parte del Gobierno parroquial de San Pablo.
    - Remodelación de marquesinas y elevador transportador - marquesinas por Engim.

- Construcción de marquesinas, módulo de beneficio en equipos: trilladora, tostadora y molino pequeño.
- Apoyo con módulo de trillado y zarandeo por Gobierno provincial de Napo.
- Apoyo con secadores de café y ayuda con pasantías a nivel internacional Colombia - Honduras por Proamazonía.
- Capacitaciones en el mercado y financiamiento para la implementación de buenas prácticas agrícolas por GIZ.
- Capacitaciones y asistencia técnica por COFENAC.
- Apoyo en la calificación de la marca en SENADI por CEFAC.
- Apoyo con equipos de computación y marquesinas por PKR.
- Asistencia técnica en campo por MAGAP.
- Implementación de buenas prácticas agrícolas por Maquita.

12. Los productores conocen sobre los precios y venta.

- La asociación tiene precio fijo en compra de café cereza a 0.35 centavos de dólar.
- El pago de la compra del café a los productores no se paga en el momento, debido a que la asociación no tiene presupuesto.
- Existe competencia en la subida de precios por los intermediarios.

13. Los productores conocen sobre la calidad de café.

- Los productores están preparados con la asistencia técnica para el manejo del cultivo de café y cosecha de calidad.

14. ¿Existen problemas en la administración financiera?

- Falta de conocimiento contable.

15. ¿Cómo es la administración de la asociación?

Cada socio para ingresar a la asociación aporta de USD 150,00, de los cuales los fondos se utilizan para gestiones administrativas y compra del producto de café.

16. ¿Cuántas líneas de productos tienen?

Producto 1: Café verde de exportación en bulto de 151.8 libras (69kg) y el precio en USD 308,00 en quintal exportable (100 libras).

Producto 2: Café tostado y molido en 200g y 400g, al precio de USD 3,00 Y USD 6,00. Para el mercado local y nacional, se procesa de acuerdo con el pedido de los clientes).

17. ¿Cuánto se paga por los servicios prestados a FAPECAFES?

Se paga por cada quintal exportable (USD 62,00; por 319 quintales exportables al año), se paga USD 19.778.

Anexo D. Observaciones de campo.

ACTIVIDADES DE OBSERVACIÓN DE CAMPO

VISITA - CLIENTE QUIJOTE KAFFE

Fecha: 1, 2 y 3 de febrero de 2024.

Objetivo: Observar y recopilar información para analizar la cadena productiva y prácticas sostenibles del café de la Asociación Waylla Kuri.

Actividades de campo

1 de febrero de 2024

- Observaciones de plantaciones de café.
- Mantenimiento del cultivo de café.
- Cosecha del café.
- Traslado en transporte de sacos de café cereza al lugar de la venta.
- Venta de café en las oficinas de la asociación.
- Visita a las instalaciones de equipos, maquinarias y marquesinas del centro de acopio de la Asociación Waylla Kuri.
- Proceso de transformación (boyado, despulpado, fermentación, lavado, secado, pesado en sacos de 125 libras.
- El cliente observó sobre la sostenibilidad ambiental del modelo chacra.

2 de febrero de 2024

- Continuación de visitas a los caficultores a las chacras.

3 de febrero de 2024

- Reunión de negociación con el cliente.
- Reunión con instituciones de apoyo para la certificación de buenas prácticas agrícolas y de libre deforestación (Maquita - Engim).
- Está en proceso de verificación de las fincas cafetaleras de la asociación para la certificación de buenas prácticas agrícolas y posteriormente se seguirán con la certificación de libre deforestación.
- Entrevista con cliente Andreas Felsen.

Anexo E. Guía de observación a FAPECAFES.

GUÍA DE OBSERVACIÓN

Nombre de la empresa:	
Nombre de la observadora:	
Actividad de la empresa:	
Lugar y fecha:	

OBJETIVO: Observar y evaluar las actividades de procesamiento de café pergamino a café verde.

No.	ACTIVIDADES A EVALUAR	SI	NO	ALGUNAS VECES	OBSERVACIONES
1	Llegan a tiempo los bultos de café pergamino.				
2	Reciben en área de recepción de la materia prima y registran el ingreso del café.				
3	Pesan los bultos de café pergamino.				
4	Los bultos de sacos de café coinciden con el peso de envío de la Asociación Waylla Kuri.				
5	Verifican la humedad del café.				
6	Almacenan el producto para ser procesado.				
7	Realizan el proceso antes de 8 días de envío a Alemania.				
8	Mantienen el contrato de servicio de maquila.				
9	Mantienen el contrato de venta de exportación.				
10	Mantienen contacto con la Asociación Waylla Kuri.				
11	Realizan contrato de exportación a Alemania FAPECAFES y Quijote Kaffe por valor FOB.				
12	FAPECAFES se encarga del transporte al puerto de Guayaquil.				

Anexo F: Nómina de socios Waylla Kuri

Tabla 2. Nómina de los productores de café.

No.	Nombre del socio/a	Cédula
1	Grefa Tapuy Edgar Utilvino	1500492556
2	Chimbo Tanguila Miguel Juan	1500094055
3	Chimbo Grefa Livio Ruben	1500408768
4	Chimbo Tapuy Wilmper Lino	1500804461
5	Narváez Chimbo Carlos	1500109028
6	Tapuy Salazar Simón Ernesto	1500564719
7	Chimbo Alvarado Zoila Marcelina	1500442643
8	Narváez Chimbo Rosario Monica	1500411093
9	Chimbo Alvarado Humberto Ricardo	1500277213
10	Chimbo Chimbo Richard Bladimir	1500865314
11	Salazar Yumbo Augusto Eduardo	1500393507
12	Chimbo Grefa David Rene	1500597826
13	Chimbo Shiguango Cecilia Elvia	1500278625
14	Narváez Chimbo Olga Norma	1500467285
15	Shiguango Yumbo Eduardo Raul	1500562184
16	Grefa Yumbo Norma Alicia	1500307705
17	Salazar Shiguango Magdalena	1500306947
18	Alvarado Andy Rosa Isabel	1500551294
19	Aguinda Grefa Gloria Carolina	1500223258
20	Alvarado Huatatoca Rosa Martha	1500527047
21	Chimbo Alvarado María Delia	1500228414
22	Chimbo Chimbo Cecilia Samantha	1501181885
23	Narváez Andi Leónidas Moisés	1500632540
24	Huatatoca Noteno Hilda Magali	2200276919
25	Shiguango Alvarado Jesica Yesenia	1501044034
26	Shiguango Narváez Aracely Tamara	1501181448
27	Shiguango Salazar Livio Eduardo	1500600588
28	Shiguango Salazar Carmen Maruja	1500408297
29	Shiguango Alvarado Mauricio José	1500887268
30	Tanguila Alvarado Elías Ramiro	1500662588

Fuente: (Asociación Waylla Kuri, 2015)

Anexo G: Operacionalización de variables.

Tabla 3. Operacionalización de variables

Variables	Categorías	Indicadores	Técnica o instrumento
Cadena productiva	Producción	Áreas cultivadas, variedades, capacitación, insumos.	Encuesta, Observación
	Transformación	Proceso postcosecha, calidad, almacenamiento.	Entrevista, Observación
	Comercialización	Contratos, volumen de ventas, satisfacción del cliente.	Observación, Entrevista
Prácticas sostenibles	Agrícolas sostenibles	Agricultura orgánica, rotación de cultivos, sistemas agroforestales.	Encuesta
	Culturas ancestrales	Conocimientos tradicionales Kichwas, conservación cultural.	Encuesta
	Recursos naturales	Conservación de biodiversidad, uso sostenible del suelo y agua.	Encuesta
	Impacto social y económica.	Ingresos económicos, empleo local.	Encuesta
	Participación comunitaria.	Fortalecimiento asociativo, interés en sostenibilidad.	Encuesta

Elaborado por: Yumbo, G. 2025.

Anexo H: Tablas estadísticas procesadas de los datos obtenidos de la encuesta.

Tabla 4. Distribución de la muestra según género en Waylla Kuri.

Datos	Frecuencia	Frecuencia relativa	Porcentaje
Hombre	13	0,46	46%
Mujer	15	0,54	54%
Total	**28**		**100,00%**

Elaborador por: Yumbo, 2024

Tabla 5. Edad de los productores de café de Waylla Kuri.

Edad	Frecuencia	Frecuencia relativa	Porcentaje
20 a 30 años	5	0,18	18%
31 a 41 años	3	0,11	11%
42 a 52 años	9	0,32	32%
53 a 63 años	9	0,32	32%
64 a 74 años	2	0,07	7%
Total	**28**		**100%**

Elaborador por: Yumbo, 2025

Tabla 6. Comunidades participantes a la asociación Waylla Kuri.

Datos		Frecuencia	Frecuencia relativa	Porcentaje
San Pablo	Awayacu	6	0,21	21%
San Pablo	Tambayacu	1	0,04	4%
San Pablo	Villano	11	0,39	39%
San Pablo	Nocuno	2	0,07	7%
Cotundo	Ita Kivilina	3	0,11	11%
Cotundo	Mango	1	0,04	4%
San Pablo	Pavayacu	2	0,07	7%
Archidona	Rukullakta	1	0,04	4%
Cotundo	San Roque	1	0,04	4%
Total		**28**		**100%**

Elaborado por: Yumbo, 2025

Tabla 7. Productores pertenecientes al PKR.

Datos	Frecuencia	Frecuencia relativa	Porcentaje
PKR	27	0,96	96%
Particular	1	0,04	4%
Total	**28**		**100,00%**

Elaborado por: Yumbo, 2025

Tabla 8. Tiempo de producción de café con la asociación

Datos	Frecuencia	Frecuencia relativa	Porcentaje
Más de 10 años	14	0,50	50%
Menos de 5 años	8	0,29	29%
Menos de 10 años	6	0,21	21%
Total	**28**		**100%**

Elaborado por: Yumbo, 2025

Tabla 9. Número de hectáreas cultivadas de café.

Terreno	Frecuencia	Frecuencia relativa	Porcentaje
0,25 hect.	5	0,1786	18%
0,50 hect.	8	0,2857	29%
1,50 hec.	5	0,1786	18%
1 hect.	6	0,2143	21%
1,25 hec.	3	0,1071	11%
2 hect.	1	0,0357	4%
Total	**28**		**100%**

Elaborado por: Yumbo, 2025

Tabla 10. Variedades de café.

Variedades de café	Sí: Aplica	No: Aplica	Frecuencia Total	Porcentaje	
Café robusta	27	1	28	96%	4%
Café arábigo	5	23	28	18%	82%
Ambos	4	0	4	14%	0%

Elaborado por: Yumbo, 2025

Tabla 11. Materiales e insumos necesarios para cultivar el café.

Materiales e insumos	Sí: Aplica	No: Aplica	Frecuencia Total	Frecuencia Relativa		Porcentaje
Calidad de semillas y plántulas	25	3	28	0,89	0,11	89%
Terreno	24	4	28	0,86	0,14	86%
Agroquímicos	0	28	28	0	1,00	0%
Materiales de trabajo	28	0	28	1	0,00	100%

Elaborado por: Yumbo, 2025

Tabla 12. Etapas de producción de café

Etapas	Frecuencia	Frecuencia relativa	Porcentaje
Renovación de plantas de café	4	0,14	14%
En producción (cosecha)	19	0,68	68%
Siembra	5	0,18	18%
Total	**28**		**100%**

Elaborado por: Yumbo, 2025

Tabla 13. Producción del café al año.

Producción por quintal (1qq=45kg)	Frecuencia	Frecuencia relativa	Porcentaje
3,0 qq.	1	0,04	4%
4,0 qq.	3	0,11	11%
3,5 qq.	1	0,04	4%
0,0 qq.	5	0,18	18%
8,0 qq.	1	0,04	4%
7,5 qq.	1	0,04	4%
5,0 qq.	3	0,11	11%
12 qq.	2	0,07	7%
3,6 qq.	1	0,04	4%
6,0 qq.	1	0,04	4%
20 qq.	2	0,07	7%
35,0 qq.	1	0,04	4%
2,0 qq.	1	0,04	4%
1,5 qq.	1	0,04	4%
11 qq.	1	0,04	4%
7,0 qq.	2	0,07	7%
25,0 qq.	1	0,04	4%
Total	**28**		**100%**

Elaborado por: Yumbo, 2025

Tabla 14. Capacitaciones a los productores de café.

Capacitaciones	Sí: Aplica	No: Aplica	Frecuencia Total	Porcentaje	
Siembra/Desarrollo	20	8	28	71%	29%
Mantenimiento del cultivo (limpieza, podas)	22	6	28	79%	21%
Cosecha	16	12	28	57%	43%
Ninguna	0	4	4	0%	14%

Elaborado por: Yumbo, 2025

Tabla 15. Conocimientos y aplicación de prácticas sostenibles.

Prácticas Sostenibles	Sí: Aplica	No: Aplica	Frecuencia Total	Frecuencia Relativa	
Agricultura orgánica	23	5	28	82%	18%
Sistema agroforestal	22	6	28	79%	21%
Rotación de cultivos	5	23	28	18%	82%
Utilización de abonos orgánicos	14	14	28	50%	50%
Sistema chakra (yuca, plátano, maíz)	16	12	28	57%	43%

Elaborado por: Yumbo, 2025

Tabla 16. Conocimientos para las certificaciones para la producción de café

Certificación	Sí: Conoce	No: Conoce	Frecuencia Total	Porcentaje	
Buenas prácticas agrícolas	21	7	28	75%	25%
Certificación orgánica	6	22	28	21%	79%
Libre deforestación	4	24	28	14%	86%
Ninguna	0	5	5	0%	18%

Elaborado por: Yumbo, 2025

Tabla 17. Aplicación de los conocimientos ancestrales en la producción de café.

Prácticas ancestrales	Sí: Aplica	No: Aplica	Frecuencia Total	Porcentaje	
Cuidado de plantas nativas	22	6	28	79%	21%
Mantener la chakra ancestral	26	2	28	93%	7%
Calendario lunar	24	4	28	86%	14%
Ninguna	0	1	1	0%	4%

Elaborado por: Yumbo, 2025

Tabla 18. Mejoramiento de condición socioeconómica.

Datos	Frecuencia	Frecuencia relativa	Porcentaje
Sí	27	0,96428571	96%
No	1	0,03571429	4%
	28		**100%**

Elaborado por: Yumbo, 2025

Tabla 19. Café orgánico

Datos	Frecuencia	Frecuencia relativa	Porcentaje
Sí	28	1	100%
No	0	0	0%
	28		**100%**

Elaborado por: Yumbo, 2025

Tabla 20. Precio justo del café.

Datos	Frecuencia	Frecuencia relativa	Porcentaje
Sí	27	0,96428571	96%
No	1	0,03571429	4%
	28		**100%**

Elaborado por: Yumbo, 2025

Tabla 21. Fortalecimiento del proceso productivo del café.

Intereses con la asociación	Sí: Aplica	No: Aplica	Frecuencia Total	Porcentaje	
Mejoramiento y tecnificación del cultivo de café.	21	7	28	75%	25%
Mejorar la calidad y precio del producto.	25	3	28	89%	11%
Fortalecer a la organización como una empresa pequeña.	26	2	28	93%	7%

Elaborado por: Yumbo, 2025

Tabla 22. Actividades y compromisos establecidos en el desarrollo productivo del café.

Compromiso con la asociación	Sí: Aplica	No: Aplica	Frecuencia Total	Porcentaje	
Conservar la biodiversidad	25	3	28	89%	11%
Desarrollo productivo sostenible	27	1	28	96%	4%
Generar productos orgánicos	24	4	28	86%	14%
Oportunidad de bienestar de las familias rurales	22	6	28	79%	21%

Elaborado por: Yumbo, 2025

Anexo I: Proceso productivo del café (fotos tomadas dentro de la investigación).

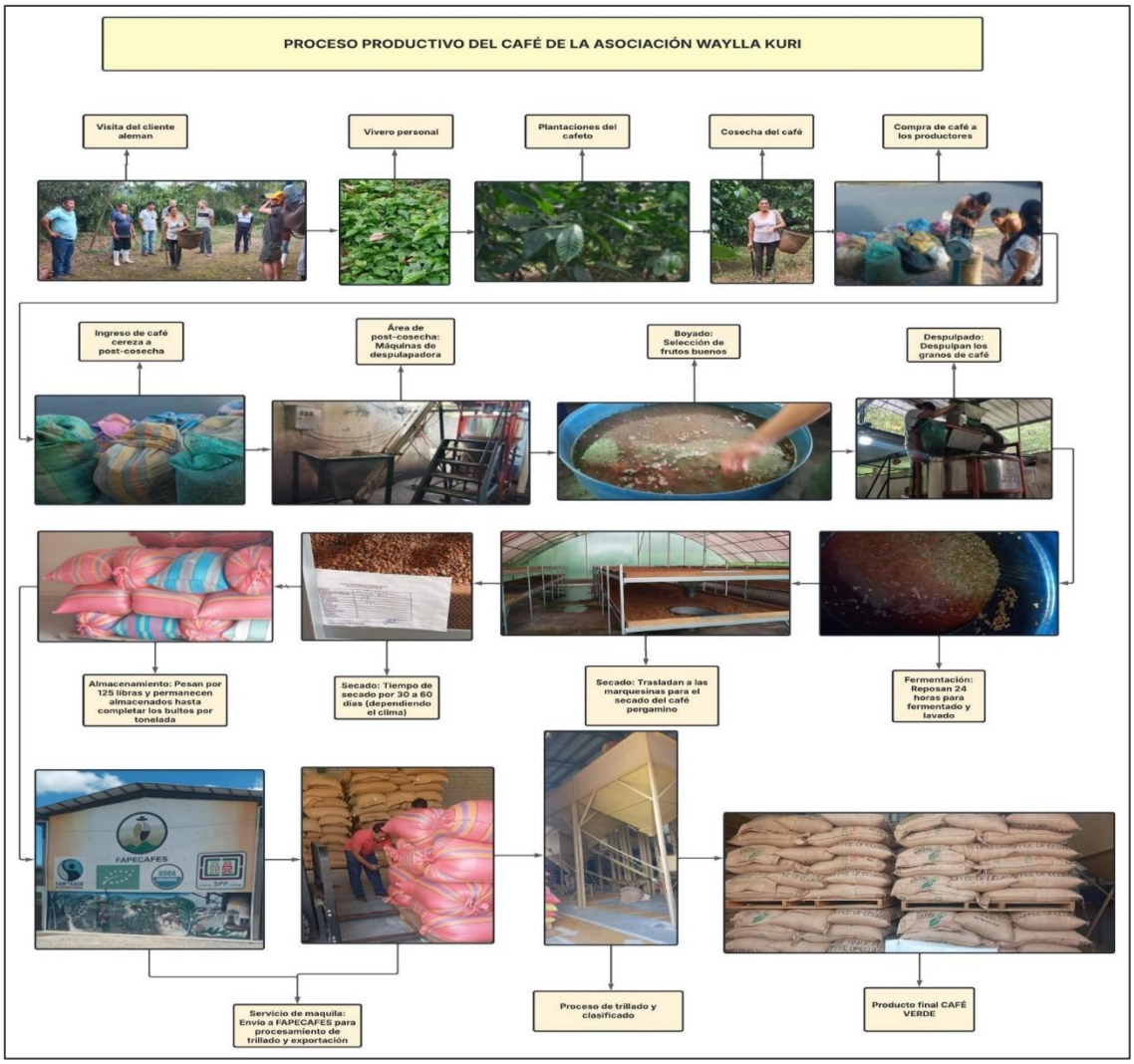


Figura 22. Esquema de proceso productivo del café de Waylla Kuri.
Elaborado por: Yumbo, G. 2025

Anexo J. Contratos de venta con FAPECAFES y Quijote Kaffe.

Precontrato Café verde FOB

Los firmantes acuerdan que este contrato se rige a los términos y condiciones de la Green Coffee Association Inc.
Este contrato es la base para el contrato entre la cooperativa y FAPECAFES y el contrato entre FAPECAFES y el comprador

Productor / Cooperativa:	**Comprador / Importador:**
Asociación de Producción Agropecuaria Wayta Kuri Rukullakta (ASOPROAKURI) Via Rukullakta Rukullakta, San Pablo de Ushpayaku, Archidona Provincia Napo. Región Amazónica Ecuador Interlocutor: Augusto Salazar Yumbo Tel: + 593 979942300 Mail: asozachakuri@gmail.com En lo siguiente llamado "cooperativa"	**Quijote Kaffee GmbH** Marckmannstr. 30 DE-20539 Hamburg Alemania Interlocutora: Stefanie Hesse cel: + 49 40 380 73230 mail: import@quijote-kaffee.de En lo siguiente llamado "comprador"

1. Fecha	17.04.2023
2. Contrato no.	EC_LRRU5_2023_APR_17_150 sacos
3. Cantidad	ciento cincuenta **(150)** sacos de 69 kgs./1,52 QQ en total: 10.350 kg / 228,00 QQ
4. Peso de envío	Peso de envio + / - ½% franchise
5. Calidad	**5.1. Región/Origen:** Archidona-Napo **5.2. Cooperativa:** ASOPROAKURI **5.3. Cosecha:** 2023 — **5.4. Calidad:** taza limpia **5.5. Tamaño:** 15 o más — **5.6. Humedad:** 10,5 % - 12 % **5.7. Certificado:** sin certificado **5.8. Procesamiento y preparación:** • café robusta lavado • modo de producción chakra • solamente café cereza maduro • secado por lo menos siete días • mezcla de productores de la cooperativa • preparación europea (5 defectos)
6. Exportadora / Beneficio seco	FAPECAFES Oficina: Km 2 1/2 vía a Catamanga RUC: 1191708772001 Loja Ecuador (**Interlocutor** : Eduardo Eras Santin) Tel: +593 - 7 - 3099603 / info@fapecafes.org.ec / edukaffee@gmail.com
7. Sacos y marcaje	**6.1. sacos:** grain pro y cabuya/sisal **6.2. Marcaje:** • „EC LRRU5 2023" • con logotipo de FAPECAFES • nombre de la cooperativa • año de la cosecha • número ICO • las marcas „no hooks allowed" y „comercio directo"
8. Precio	**Precio fijado en 303 US$ / 1 QQ, FOB Puerto Guayaquil** **Precio por saco (1,52 QQ): 460,56 $US** Precio por 150 sacos / 100%: 69.084,00 $US
9. Pago	1. **Pago adelantado:** 50% del precio total: 34.542,40 $US después de firmar el contrato entre FAPECAFES y Quijote Kaffee 2. **Pago adelantado:** 30% del precio total: 20.725,20 US$, cuando la cooperativa demuestra que tiene 147 qq de café pergamino seco en bodega. Base 29% de café pergamino para cantidad exportable café oro cuota de 2022.

	3. Pago restante: 20% del precio total: 13.816,80 US$ C.A.D. (cash against documents) Quijote Kaffee transfiere los pagos a FAPECAFES
10. Embarque	**10.1. Puerto:** Guayaquil, Ecuador — **10.2. Destino:** Hamburgo Alemania **10.3. Fecha:** noviembre a diciembre 2023
11. Notas	**11.1. Cambios del contrato:** Cualquier cambio en este contrato se debe realizar de forma escrita y requiere la confirmación de la otra parte firmante. **11.2. Reglas de comunicación de este contrato:** Cualquier comunicación sobre este contrato o café se realizará entre la cooperativa y el comprador por correo electrónico: **Cooperativa:** asozachakuri@gmail.com **Comprador:** import@quijote-kaffee.de **cc: FAPECAFES:** presidencia@fapecafes.org.ec edukaffee@gmail.com info@fapecafes.org.ec

Cooperativa:
Firma / Sello:

Nombre:
Fecha:

Comprador:
Firma / Sello:

Andreas Felsen, gerente 1

Quijote Kaffee GmbH
Marckmannstr. 30
20539 Hamburg
Tel. 040 / 38073230

Gissette Fillad Abreira, gerente 2
Fecha: 17.04.2023

Café verde FOB Contrato

Los firmantes acuerdan que este contrato se rige a los términos y condiciones de la Green Coffee Association Inc.

Este contrato se basa en la communicacion del vendedor - Fapecafes, la cooperativa - Augusto Salazar Yumbo (Presidente de Waylla Kuri) y comprador - Quijote en Whatsapp y en correos electronicos.

Vendedor / Exportador: **FAPECAFES** Km 2 1/2 vía a Cariamanga RUC: 1191708772001 Loja Ecuador Interlocutor: Eduardo Eras Santin Tel: +593 - 7 - 3099603 mail: info@fapecafes.org.ec / edukaffee@gmail.com En lo siguiente llamado "vendedor"	**Comprador / Importador:** **Quijote Kaffee GmbH** Marckmannstr. 30 DE-20539 Hamburg Alemania Interlocutor: Stafanie Hesse cel: + 49 40 380 73230 mail: import@quijote-kaffee.de En lo siguiente llamado "comprador"

1. Fecha	01.12.2023
2. Contrato No.	EC_LRRU6_2023_DIC_04_25 sacos
3. Cantidad	veinticinco (25) sacos de 69 kgs./1,52 QQ en total: 1.725,00 kg. / 38,00 QQ
4. Peso de envio	Peso de envio + / - ½% franchise
5. Calidad	**5.1. Región/Origen:** Archidona-Napo **5.2. Cooperativa:** Asociación de Producción Agropecuaria Waylla Kuri Rukullakta (ASOPROAKURI) En lo siguiente llamado "cooperativa" **5.3. Cosecha:** 2023 **5.4. Certificado:** sin certificado **5.5. Tamaño:** 15 o más — **5.6. Humedad:** 10,5 % - 12 % **5.7. Calidad:** taza limpia **5.8. Procesamiento y Preparación:** • café robusta lavado • modo de producción chakra • solamente de café cereza maduro • secado mínimo 7 días • mezcla de productores de la cooperativa • preparación europea (8 defectos)
6. Sacos y marcaje	**6.1. sacos:** grain pro y cabuya/sisal **6.2. Marcaje:** • "EC_LRRU6_2023" • con logotipo de FAPECAFES • nombre de la cooperativa • año de la cosecha • número ICO • las marcas „no hooks allowed" y „comercio directo"
7. Precio	**Precio fijado en 308 US$ / 1 QQ FOB Puerto Guayaquil** **Precio por saco (152 lbs.):** 468,16 $US **Precio por 25 sacos (100%):** 11.704,00 $US
8. Pago	1. **Pago adelantado:** 60% del precio total: 7.022,40 $US después de firmar el contrato entre FAPECAFES y Quijote Kaffee 2. **Pago restante:** 40% del precio total: 4.681,60 US$ C.A.D. (cash against documents) El vendedor se compromete a transferir los pagos adelantados menos los costes de procesamiento a la cooperative en un plazo de 08 días laborales a partir de la fecha de pago por parte del comprador.
9. Facturación	El vendedor escribe dos facturas: 1ra: 60% al firmar este contrato 2da: 40% C.A.D. (cash against documents)

Quijote Kaffee GmbH
Marckmannstr. 30
20539 Hamburg
Tel. 040 / 38073230

	Las dos facturas se envían en corto plazo al correo del comprador: import@quijote-kaffee.de El comprador se compromete a transferir los pagos dentro de cinco días hábiles a la cuenta bancaria indicada por el vendedor.
10. Incoterms	FOB / Puerto Posorja
11. Seguro	En acuerdo con FOB (reglas internacionales para la interpretación de términos comerciales)
12. Muestra de preembarque	• 400 grs. café oro • Calidad: de la muestra: vea 5. Calidad • Empaque: en bolsa neutral, completamente cerrada Etiqueta: • Texto: "muestra preembarque, mezcla café robusta lavado" • número único de identificación de la muestra • nombre de la cooperativa • no. de contrato • cantidad de sacos que representa la muestra
13. Embarque	**13.1. Puerto:** Posorja **13.2. Destino:** Hamburgo Alemania **13.3. Fecha:** preferiblemente en enero / febrero 2024 **13.4. Compañía de embarque:** CMA / CGM **13.5. Instrucciones de embarque:** En cuanto el comprador confirma la muestra de embarque de este café.
14. Notas	**14.1. Documentos:** Todos los documentos necesarios para la exportación e importación el vendedor enviará en su totalidad y a su debido tiempo: • Factura con instrucciones de pago • "Bill of Lading" y "Copy non negotiable Bill of Lading" • Certificados de origen • Certificado Fitosanitario de Exportación • Lista de Embarque • Peso de Embarque El comprador se compromete a verificar que los documentos sean correctos y completos y confirma de inmediato los documentos mediante correo electrónico, antes de que llegue el contenedor. **14.2. Arbitraje:** Cuando sea necesario se establecerá un arbitraje según los términos regidos por la Green Coffee Association. **14.3. Cambios del contrato:** Cualquier cambio en este contrato se debe realizar de forma escrita y requiere la confirmación de la otra parte firmante. **14.4. Reglas de comunicación de este contrato:** Cualquier comunicación sobre este contrato o café se realizará entre el vendedor y el comprador por correo electrónico: **Vendedor:** presidencia@fapecafes.org.ec edukaffee@gmail.com info@fapecafes.org.ec **cc: cooperativa:** asozachskuri@gmail.com **Comprador:** import@quijote-kaffee.de

Quijote Kaffee GmbH
Marckmannstr. 30
20539 Hamburg
Tel. 040 / 38073230

Vendedor:
Firma / Sello:

Nombre: EDUARDO GUSTAVO S.
Fecha: 05-12-2023

Comprador:
Firma / Sello:

Christian Lesche, gerente 1

Jörn von Ahn, gerente 2
Fecha: 04.12.2023

Café verde FOB Contrato

Los firmantes acuerdan que este contrato se rige a los términos y condiciones de la Green Coffee Association Inc.

Este contrato se basa en la communicacion del vendedor - Fapecafes, la cooperativa - Augusto Salazar Yumbo (Presidente de Waylla Kuri) y comprador - Quijote en Whatsapp y en correos electronicos.

Vendedor / Exportador: **FAPECAFES** Km 2 1/2 via a Cariamanga RUC: 1191708772001 Loja Ecuador Interlocutor: Eduardo Eras Santin Tel: +593 - 7 - 3099603 mail: info@fapecafes.org.ec / edukaffee@gmail.com En lo siguiente llamado "vendedor"	**Comprador / Importador:** **Quijote Kaffee GmbH** Marckmannstr. 30 DE-20539 Hamburg Alemania Interlocutor: Stafanie Hesse cel: + 49 40 380 73230 mail: import@quijote-kaffee.de En lo siguiente llamado "comprador"

1. Fecha	29.02.2024
2. Contrato No.	EC_LRRU7_2024_FEB_29_35 sacos
3. Cantidad	treinta y cinco (35) sacos de 69 kgs./1,52 QQ en total: 2.415,00 kg. / 53,20 QQ
4. Peso de envio	Peso de envio + / - ½% franchise
5. Calidad	**5.1. Región/Origen:** Archidona-Napo **5.2. Cooperativa:** Asociación de Producción Agropecuaria Waylla Kuri Rukullakta (ASOPROAKURI) En lo siguiente llamado "cooperativa" **5.3. Cosecha:** 2023 **5.4. Certificado:** sin certificado **5.5. Tamaño:** 14 o más — **5.6. Humedad:** 10,5 % - 12 % **5.7. Calidad:** taza limpia **5.8. Procesamiento y Preparación:** • café robusta lavado • modo de producción chakra • solamente de café cereza maduro • secado mínimo 7 días • mezcla de productores de la cooperativa • preparación europea (8 defectos)
6. Sacos y marcaje	**6.1. sacos:** grain pro y cabuya/sisal **6.2. Marcaje:** • "EC_LRRU7_2023" • con logotipo de FAPECAFES • nombre de la cooperativa • año de la cosecha • número ICO • las marcas „no hooks allowed" y „comercio directo"
7. Precio	**Precio fijado en 308 US$ / 1 QQ FOB Puerto Guayaquil** **Precio por saco (152 lbs.):** 468,16 $US **Precio por 35 sacos (100%):** 16.385,60 $US
8. Pago	1. **Pago:** **100**% del precio total: 16.385,60 US$ C.A.D después de firmar el contrato entre FAPECAFES y Quijote Kaffee El vendedor se compromete a transferir los pagos adelantados menos los costes de procesamiento a la cooperative en un plazo de 08 días laborales a partir de la fecha de pago por parte del comprador.
9. Facturación	El vendedor escribe la factura: 100% después de firmar el contrato entre FAPECAFES La factura se envía en corto plazo al correo del comprador: import@quijote-kaffee.de El comprador se compromete a transferir los pagos dentro de cinco días hábiles a la cuenta bancaria indicada por el vendedor.

Quijote Kaffee GmbH
Marckmannstr. 30
20539 Hamburg
Tel. 040 / 38073230

Café verde FOB Contrato

Los firmantes acuerdan que este contrato se rige a los términos y condiciones de la Green Coffee Association Inc.

Este contrato se basa en la communicacion del vendedor - Fapecafes, la cooperativa - Augusto Salazar Yumbo (Presidente de Waylla Kuri) y comprador - Quijote en Whatsapp y en correos electronicos.

Vendedor / Exportador: **FAPECAFES** Km 2 1/2 via a Cariamanga RUC: 1191708772001 Loja Ecuador Interlocutor: Eduardo Eras Santin Tel: +593 - 7 - 3099603 mail: info@fapecafes.org.ec / edukaffee@gmail.com En lo siguiente llamado "vendedor"	**Comprador / Importador:** **Quijote Kaffee GmbH** Marckmannstr. 30 DE-20539 Hamburg Alemania Interlocutor: Stafanie Hesse cel: + 49 40 380 73230 mail: import@quijote-kaffee.de En lo siguiente llamado "comprador"

1. Fecha	29.02.2024
2. Contrato No.	EC_LRRU7_2024_FEB_29_35 sacos
3. Cantidad	treinta y cinco (35) sacos de 69 kgs./1,52 QQ en total: 2.415,00 kg. / 53,20 QQ
4. Peso de envio	Peso de envio + / - ½% franchise
5. Calidad	**5.1. Región/Origen:** Archidona-Napo **5.2. Cooperativa:** Asociación de Producción Agropecuaria Waylla Kuri Rukullakta (ASOPROAKURI) En lo siguiente llamado "cooperativa" **5.3. Cosecha:** 2023 **5.4. Certificado:** sin certificado **5.5. Tamaño:** 14 o más — **5.6. Humedad:** 10,5 % - 12 % **5.7. Calidad:** taza limpia **5.8. Procesamiento y Preparación:** • café robusta lavado • modo de producción chakra • solamente de café cereza maduro • secado mínimo 7 días • mezcla de productores de la cooperativa • preparación europea (8 defectos)
6. Sacos y marcaje	**6.1. sacos:** grain pro y cabuya/sisal **6.2. Marcaje:** • "EC_LRRU7_2023" • con logotipo de FAPECAFES • nombre de la cooperativa • año de la cosecha • número ICO • las marcas „no hooks allowed" y „comercio directo"
7. Precio	**Precio fijado en 308 US$ / 1 QQ FOB Puerto Guayaquil** **Precio por saco (152 lbs.):** 468,16 $US **Precio por 35 sacos (100%):** 16.385,60 $US
8. Pago	1. **Pago:** **100%** del precio total: 16.385,60 US$ C.A.D después de firmar el contrato entre FAPECAFES y Quijote Kaffee El vendedor se compromete a transferir los pagos adelantados menos los costes de procesamiento a la cooperative en un plazo de 08 días laborales a partir de la fecha de pago por parte del comprador.
9. Facturación	El vendedor escribe la factura: 100% después de firmar el contrato entre FAPECAFES La factura se envía en corto plazo al correo del comprador: import@quijote-kaffee.de El comprador se compromete a transferir los pagos dentro de cinco días hábiles a la cuenta bancaria indicada por el vendedor.

Quijote Kaffee GmbH
Marckmannstr. 30
20539 Hamburg
Tel. 040 / 38073230

Anexo K. Contratos de procesamiento y exportación con FAPECAFES.

FEDERACIÓN REGIONAL DE ASOCIACIONES DE PEQUEÑOS CAFETALEROS ECOLÓGICOS DEL SUR
FAPECAFES

CONTRATO DE VENTA

No. 007 – 2023 FAPECAFES – ASOCIACIÓN DE PRODUCCIÓN WAYLLA KURI

Celebrada entre: La "Federación Regional de Asociaciones de Pequeños Cafetaleros Ecológicos del Sur" – FAPECAFES y "La Asociación de Producción Agropecuaria Waylla Kuri Rukullakta Oro Verde de Pueblo Viejo Asoproakuri", para la comercialización de la cosecha de Café Robusta 2023

Por un lado, la "Federación Regional de Asociaciones de Pequeños Cafetaleros Ecológicos del Sur" – FAPECAFES representada legalmente por el Ing. Oliveros Alverca, Presidente; y Eduardo Eras Santín Director Comercial de FAPECAFES, y por el otro lado La Asociación de Producción Agropecuaria Waylla Kuri Rukullakta Oro Verde de Pueblo Viejo Asoproakuri, Representada Legalmente por el Richar Bladimir Chimbo Chimbo y el Sr. Augusto Eduardo Salazar Yumbo en su calidad de Presidente; quienes acuerdan suscribir el presente *CONTRATO DE VENTA* para la comercialización de café Robusta de la cosecha 2023, bajo las siguientes cláusulas.

1. De la naturaleza de las partes.

FAPECAFES, es una organización de segundo grado, sin fines de lucro, conformada por seis asociaciones de base: APECAEL, PROCAFFEQ, PROCAP, ASOPROAMARCA, ACRIM, y APECAP, ubicadas en las Provincias de Loja, El Oro y Zamora Chinchipe, creada con Resolución Ministerial No. 671 del Ministerio de Comercio Exterior, y con RUC número 1191708772001, dedicada a la comercialización de café en el mercado nacional e internacional con el fin de conseguir mejores precios para sus asociados.

WAYLLA KURI ORO VERDE DE PUEBLO VIEJO ASOPROAKURI, es una La Asociación de Producción Agropecuaria Waylla Kuri Rukullakta Oro Verde de Pueblo Viejo Asoproakuri creada mediante Resolución Nro. **SEPS-ROEPS-2015-900584** y con RUC número **1591714097001** dedicada a la Explotación Mixta de Cultivos la misma que se regirá por la Ley de Superintendencia de Economía Popular Solidaria, su Reglamento General y del ente regulador, con domicilio principal en el Cantón Archidona de la Provincia de Napo, la misma que se ha conformado para acopiar, industrializar y comercializar productos agrícolas y pecuarios, especialmente café, tanto en los mercados nacionales como internacionales.

2. Objetivo.

El objetivo del presente documento es: establecer un compromiso mutuo entre FAPECAFES y WAYLLA KURI ORO VERDE DE PUEBLO VIEJO ASOPROAKURI para asegurar la comercialización de "Café Robusta Lavado", producto de la cosecha de los socios de ASOPROAKURI durante el año 2023, según la siguiente cantidad y calidad:

- Negociar contratos de venta para la exportación de 150 sacos de 69 Kilogramos de Café Robusta oro convencional de la cosecha 2023.

Dirección: Vía a Cariamanga, Km 2 1/2, Teléfonos: (593) 07 3099603 / (593) 07 3099604
P.O. BOX: L-11-01-23 Loja-Ecuador
E mail: info@fapecafes.org.ec
www.fapecafes.org.ec

- Apoyo financiero por parte de FAPECAFES a WAYLLA KURI ORO VERDE DE PUEBLO VIEJO ASOPROAKURI a través de la entrega de los contratos negociados para que los mismos sean puestos en Garantía con las Financieras o con el cliente Extranjero.
- Apoyo a la consolidación de La Asociación de Producción Agropecuaria Waylla Kuri Rukullakta Oro Verde de Pueblo Viejo Asoproakuri como Organización de primer grado dedicada a la comercialización de café de calidad del Pueblo Kichwa de Rukullakta (PKR).

3. Compromisos

De FAPECAFES:

a. Buscar clientes en el exterior para el café oro convencional de Waylla Kuri Rukullakta y negociar los contratos de venta bajo las condiciones de calidad, precio y entrega propuestas por WAYLLA KURI ORO VERDE DE PUEBLO VIEJO ASOPROAKURI y aceptadas por los clientes; para lo cual, FAPECAFES informará transparentemente sobre el proceso de negociación.
b. Brindar el servicio de exportación de café a La Asociación de Producción Agropecuaria Waylla Kuri Rukullakta Oro Verde de Pueblo Viejo Asoproakuri, en el caso de que sea necesario o requerido por el cliente; para lo cuál se firmará un contrato de compra-venta por cada lote de exportación entre Fapecafes y WAYLLA KURI ORO VERDE DE PUEBLO VIEJO ASOPROAKURI.
c. Enviar una copia de los contratos negociados a La Asociación de Producción Agropecuaria Waylla Kuri Rukullakta Oro Verde de Pueblo Viejo Asoproakuri inmediatamente de su aceptación por el cliente.
d. La liquidación de ventas se la realizará en un plazo de 08 días laborables a partir de la fecha de pago por parte del Cliente Extranjero, según el precio de venta del contrato, descontando la cantidad de $ 45.00 (Cuarenta y cinco dólares) mas IVA por quintal gastos ocasionados en el proceso de exportación, adicional la cantidad de $ 8.00 por la funda Grain Pro.
e. Informar continuamente a WAYLLA KURI ORO VERDE DE PUEBLO VIEJO ASOPROAKURI acerca de los avances en las negociaciones de café.
f. Entregar y presentar un informe final a La Asociación de Producción Agropecuaria Waylla Kuri Rukullakta Oro Verde de Pueblo Viejo Asoproakuri, de las ventas, precios y gastos de exportación del café.
g. Capacitación en procesos de maquilado para Exportación.

De WAYLLA KURI ORO VERDE DE PUEBLO VIEJO ASOPROAKURI:

a. Entregar café oro según la calidad establecida dentro de los contratos de café negociados previamente (de acuerdo a copia de contratos entregados por FAPECAFES), caso contrario WAYLLA KURI ORO VERDE DE PUEBLO VIEJO ASOPROAKURI se compromete a pagar multas o castigos en el caso de que los compradores lo hagan.
b. Informar quincenalmente a FAPECAFES sobre los avances en la cosecha y acopio de café.
c. Personal por selección dispuesto a capacitar en procesos de calidad de exportación en FAPECAFES.

4. De la duración del convenio.

El presente convenio tendrá la duración de un año calendario o lo que dure la comercialización de la cosecha 2023 (lo que ocurra primero) a partir de la suscripción del mismo, pudiendo ser modificado o anulado por mutuo consentimiento entre las partes.

5. De la disolución del convenio.

En el caso de que una de las partes no cumpla con los acuerdos y compromisos estipulados en el presente convenio, se dará un plazo determinado entre las partes, para que se rectifique y se cumpla, caso contrario la parte afectada podrá dar por terminado el presente convenio e iniciar los reclamos por las vías legales correspondientes, de ser así las partes se someten a los Jueces de lo Civil de Loja y al trámite verbal sumario.

Estando ambas partes conscientes y en pleno conocimiento de los términos del presente convenio, lo firman en la ciudad de Loja, a los 09 días del mes de Mayo del 2023.

Oliveros Alverca
Presidente de FAPECAFES

"ASOPROAKURI"
WAYLLA KURI
No SEPS-ROEPS 2015-900384
DEL 1 DE OCTUBRE DE 2015
Archidona Napo

Augusto Eduardo Salazar Yumbo
Presidente de WAYLLA KURI.

Eduardo Eras Santin
Director Comercial FAPECAFES

FEDERACION REGIONAL DE ASOCIACIONES DE PEQUEÑOS CAFETALEROS ECOLOGICOS DEL SUR "FAPECAFES" RUC. 1191708772001 LOJA - ECUADOR

Richar Bladimir Chimbo Chimbo
Rep. Legal de WAYLLA KURI.