Café de calidad

Desarrollan prototipos de gestión de la producción cafetera del sur de Ecuador como primer paso hacia la denominación de origen

Café del sur. Café lojano. Café de calidad. La relevancia económica y social del café para Ecuador es incuestionable y, por eso, entre las líneas de trabajo de la UTPL se incluye una investigación que permita fortalecer la cadena productiva cafetera a través de la generación de mapas digitales que faciliten una planificación óptima en el manejo del cultivo en la Región 7 y que, incluso, puedan convertirse en un modelo de referencia para la gestión productiva en todo el país. Este sería el primer objetivo. El siguiente, lograr la denominación de origen para el café de Loja que certifique inequívocamente su calidad.

Juan Ignacio Burneo Valdivieso, de la Sección Departamental de Producción Vegetal en el Departamento de Ciencias Agropecuarias y de Alimentos, lidera un proyecto de investigación que apoya la transformación de la matriz productiva analizando el sector cafetero de la Región 7 para zonificar geográficamente la distribución actual del cultivo e identificar las zonas potencialmente óptimas para la producción de café.

El propósito es desarrollar una herramienta de gestión para la ordenación y la capacidad productiva que permita el desarrollo de modelos propios de gestión del cultivo. La primera fase de este proyecto se centró en analizar dos asociaciones lojanas (una de Palanda y otra de Vilcabamba), con diferentes niveles de organización, para generar un *software* ajustado a sus necesidades que les permita transformar el modelo productivo hacia estándares de planificación óptima.

Ecuador tiene en el café uno de sus principales productos agrícolas, pero el rendimiento productivo del cultivo ecuatoriano todavía se considera que es muy bajo, ya que no alcanza los 200 kilogramos por hectárea. La cifra no admite comparaciones con los indicadores de países exportadores vecinos como Brasil, que multiplica esa tasa por seis hasta situarse en 1.140 kilos por hectárea, o Colombia que la eleva hasta los 1.897 kilogramos por hectárea.

Actualmente, el café arábigo (*Coffea arabica*) y el tipo robusta (*C. canephora*) se cultivan en 20 de las 24 provincias de Ecuador, entre ellas, las tres de la Región 7: El Oro, Loja y Zamora. Loja está considerada como una de las zonas pioneras en la producción de café arábigo, no solo por la cantidad sino por la calidad del producto. Los resultados de la investigación señalan, sin embargo, que la producción está muy diversificada.“Hay muchísimas variedades de café en la provincia. El productor – explica el investigador Burneo- no clasifica sus cafés y lo que se consume es el resultado de la mezcla de diferentes variedades”. “Estamos lejos de pensar en trabajar con monocultivos, como se hace en Brasil o Colombia, que trabajan grandes extensiones con una sola variedad”, añade.

Otro problema detectado es el promedio de vida de las plantas. Para los productores brasileños o colombianos no va más allá de los diez años, pero en el sur del Ecuador se mantienen las mismas plantas durante medio siglo. “Por eso”, asegura Juan Ignacio Burneo Valdivieso, “ellos nos triplican en producción; acá el pequeño productor no quiere talar su árbol porque se demora unos tres o cuatro años hasta que vuelve a producir; se quedan tranquilos con sacar un quintal, mientras que en Colombia o Brasil sacan cuarenta o cincuenta quintales”.

Establecer modelos óptimos de gestión implica promover nuevas formas de organización del cafetal y una ordenación global de cultivos. En el horizonte se vislumbra la posibilidad de proyectar la investigación más allá, porque disponer de modelos de producción sería un primer paso en el intento de poner de acuerdo a las asociaciones de productores, para solicitar la denominación de origen que identifique realmente al café de Loja como un producto de calidad incuestionable.