



unl

Universidad
Nacional
de Loja

Primer Encuentro Regional de Caficultura Sostenible

I ERCS 2025



**PRIMER ENCUENTRO REGIONAL DE
CAFICULTURA SOSTENIBLE**

Editores:

Ph.D. Max Encalada

Ph.D. Luis Duicela

Mg. Klever Cuenca

Programa de Investigación en Caficultura
Sostenible

Primer Encuentro Regional
de Caficultura Sostenible

I ERCS 2025

23 - 25 de julio de 2025

Programa de Investigación en Caficultura
Sostenible

Primer Encuentro Regional de Caficultura Sostenible

I ERCS 2025

23 - 25 de julio de 2025

Editores:

Ph.D. Max Encalada

Ph.D. Luis Duicela

Mg. Klever Cuenca

UNL





unl

Universidad
Nacional
de Loja



Nikolay Aguirre, Ph.D

Rector UNL

Elvia Zhapa Amay, Ph.D

Vicerrectora Académica

Max Encalada, Ph.D

Director de Investigación

Primer Encuentro de Caficultura Sostenible I I ERCS 2025

Editores:

Ph.D. Max Encalada

Ph.D. Luis Duicela

Mg. Klever Cuenca

Diagrama y Maquetación:

Editorial Universitaria UNL

ISBN digital: 978-9942-671-34-9

Editorial Universitaria UNL

Ciudad Universitaria Guillermo Falconí, Loja - Ecuador

Correo: comision.editorial@unl.edu.ec

Teléfono: +593 7 259 3550

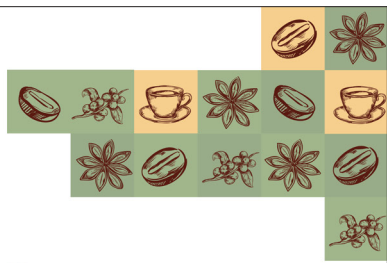
Universidad Nacional de Loja

www.unl.edu.ec

Marzo, 2026

Loja, Ecuador





unl

Universidad Nacional de Loja

PROISCA Programa de investigación para la Sostenibilidad de la caficultura

REDUCAFÉ
RED UNIVERSITARIA DE INVESTIGACION Y DESARROLLO CAFETALERO



PRIMER ENCUENTRO REGIONAL DE CAFICULTURA SOSTENIBLE

MÁS INFORMACIÓN

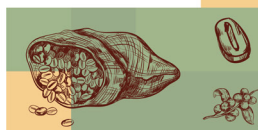


UNL.EDU.EC/INVESTIGACION

JULIO
23-25



ESCANEA PARA VER MÁS INFORMACIÓN



Educamos para **Transformar**

Contenido

Agradecimientos	XIII
Conferencistas.....	XV
Moderadores	XVII
Presentación	19
Temáticas Abordadas	23
Agenda	24
Conferencias y paneles	28
Miércoles, 23 de julio de 2025	29
Conferencia: La investigación en caficultura, desarrollo e impacto	29
Conferencia: Caficultura ecuatoriana en el siglo XXI: oportunidad de cambio	31
Conferencia: Innovación y tecnología para la trazabilidad y sostenibilidad del café especial en Ecuador	33
Panel 1: La situación cafetalera en la zona Sur de Ecuador y sus alternativas	35
Conferencia: Sistemas Agroforestales Cafetaleros.....	37
Conferencia: Sistemas agroproductivos de fabáceas asociadas con café en economía circular.....	39
Conferencia: Aptitud edafoclimática del café robusta en El Oro usando geoinformática	41
Conferencia: Gestión de la calidad del café especial	43
Conferencia: Gestión integral de la fertilidad del suelo en café	45
Jueves, 23 de julio de 2025	47
Conferencia: Interacción Genotipo x Ambiente en sostenibilidad del cultivo de café	47
Conferencia: Cultivares mejorados para reactivar la caficultura ecuatoriana	49
Conferencia: Estrategias de nutrición foliar y estimulación orgánica en café.....	51
Conferencia: Macroporosidad del suelo en sistemas cafetaleros.....	53

Conferencia: Retos y oportunidades ante la EUDR - Café Cero Deforestación.....	55
Panel 2: Café Cero Deforestación – Políticas para una caficultura sostenible.....	57
Conferencia: Diversidad de levaduras en poscosecha de café del Sur del Ecuador.....	59
Conferencia: Tostado de café especial – Ciencia, arte y perfil sensorial.....	61
Conferencia: Reforestación con café – “Loja Sabor a Café”	63
Conferencia: Café y suelo – una relación que nutre y sostiene	65
Conferencia: Asociatividad inteligente en cafés especiales ...	67
Viernes 25 de julio de 2025.....	69
Conferencia: Producción sostenible y libre de deforestación, monitoreo y huella de carbono.....	69
Conferencia: Marketing y negocios internacionales en café..	71
Conferencia: Innovación biotecnológica para la producción de café.....	73
Conferencia: Fortalecimiento de la caficultura especial en Loja – Resultados del MAG.....	75
Panel 3: El futuro cafetalero en la Zona Sur – acuerdos conjuntos	77
Conclusiones.....	79
Galería fotográfica	82

The logo is a circular emblem. It features a branch with several green coffee leaves and two red coffee cherries on the left side. In the center, there is a stylized globe showing the continents of North and South America. Below the globe, there are two coffee beans. The entire emblem is rendered in a light, semi-transparent green color.

**PRIMER ENCUENTRO REGIONAL
DE CAFICULTURA SOSTENIBLE**



Ph.D. Nikolay Aguirre, rector de la Universidad Nacional de Loja inaugura el Primer Encuentro de Caficultura Sostenible



Mesa directiva conformada por el Ph.D. Nikolay Aguirre, rector de la Universidad Nacional de Loja; Ph.D. Elvia Zhapa, Vicerrectora de la Universidad Nacional de Loja; Ph.D. Luis Duicela, Presidente de REDUCAFÉ; Ph.D. Max Encalada, Director de Investigación de la Universidad Nacional de Loja y Mgtr. Jorky Armijos, Decano de la Facultad Agropecuaria y de Recursos Naturales Renovables de la Universidad Nacional de Loja

Agradecimientos

Al rector de la Universidad Nacional de Loja Dr. Nikolay Aguirre, por el impulso a la investigación en café y su compromiso y apoyo para la organización del Primer Encuentro Regional de Caficultura Sostenible I ERCS.

A la directiva de REDUCAFÉ por su participación en la organización y ejecución del evento: Luis Duicela, Presidente; Rocío Salcán, Secretaria y Rubén Alcívar, Director Técnico.

A Víctor Hugo Yanagómez, presidente de FAPECAFÉS, por su apoyo en la organización y ejecución del I ERCS.

A los investigadores y técnicos investigadores de los diferentes proyectos que conforman el Programa de Investigación del Café PROISCA de la Universidad Nacional de Loja

A los conferencistas de diferentes instituciones, empresas, organizaciones y fincas cafetaleras del Ecuador, que se dieron cita en Loja, para compartir sus conocimientos y experiencias.

A los moderadores, por su predisposición y correcta dirección de las conferencias y paneles desarrollados.

A los productores y organizaciones de cafetaleros de la provincia de Loja y Zamora Chinchipe, por su presencia y participación activa

A la DIRCOM-UNL por su apoyo logístico y comunicativo durante la ejecución del I ERCS.

Al equipo central de la Dirección de Investigación, por el apoyo en toda la organización en los diferentes momentos y componentes académicos y logísticos del I ERCS.

Al Comité Editorial de la Universidad Nacional de Loja, por el proceso editorial, diagramación y publicación de las memorias del I ERCS.

Conferencistas

CONFERENCISTA	INSTITUCIÓN
Max Encalada	Universidad Nacional de Loja UNL
Miguel Villamagua	
Carlos Valarezo	Alumni-UNL
Luis Duicela	Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí.
William Chilán	ESPAM-MFL
Paola Gálvez	Universidad Técnica de Machala. UTMACH
José Quevedo	
Ricardo Luna	Universidad Técnica de Cotopaxi, sede Maná. UTC
Darío Cruz	Universidad Técnica Particular de Loja. UTPL
Franklin Chacón	Universidad Internacional del Ecuador, campus Loja. UIDE
Víctor H. Yanangómez	Federación Regional de Asociaciones de Pequeños Cafetaleros Ecológicos del Sur. FAPECAFES; FAPECAFES / REDD+ PNUD
Juan Merino	

CONFERENCISTA	INSTITUCIÓN
Carlos Suquisupa	Empresa pública para el fomento agropecuario y productivo de Zamora Chinchipe. AGROPZACHIN EP
Vicente Cárdenas	Finca modelo PUYANGO-Loja
William Ulloa	Empresa SERVICAMPO
Fabrizio Coronel	Hacienda LA FLORIDA, Loja
María Cecilia Núñez	Empresa CODA-FARMAGRO
Yury Abad	Empresa NEO CONTROL
Ute Sonntag	GIZ-Ecuador
Diego Torres	Dirección Nacional de Productividad Agrícola- MAG
Fredy Choez	Técnico de campo de la dirección provincial del MAG- Loja
Miguel Castillo	Asociación de Cafetaleros de Especialidad de Loja ASCAFEL
Oswaldo Campoverde	Prefectura de Loja
Charles Ludeña	HEIFER-Ecuador
Hernán Sánchez	Fundación AYUDA EN ACCIÓN

Moderadores

MODERADOR	INSTITUCIÓN
Zhofre Aguirre	
Kléver Chamba	
Noemí Jumbo	
Paulina Fernández	
Tania Sarango	
Marco Rojas	Universidad Nacional de Loja
Pablo Álvarez	UNL
Miguel Villamagua	
Santiago Vásquez	
Patricio Sánchez	
Marlon Pineda	
William Chilán	Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí. ESPAM-MFL
Eveligh Prado	Universidad Técnica de Machala. UTMACH
Ricardo Luna	Universidad Técnica de Cotopaxi, sede Maná. UTC
Ruben Alcívar	Red Universitaria para el Desarrollo Cafetalero REDUCAFÉ
Rocío Salcán	Instituto Superior Tecnológico La Maná
Hernán Sánchez	Fundación AYUDA EN ACCIÓN
Susana Hurtado	GAD municipal de Olmedo, Loja

Presentación

El café es uno de los productos básicos más comercializados en el mundo. Sin embargo, persisten importantes asimetrías y desigualdades en la cadena de valor, tanto a nivel local como global. En Ecuador, la caficultura constituye una actividad de gran relevancia en los ámbitos económico, social y ambiental; ya que, es fuente de divisas para el Estado e ingresos para los actores de esta cadena productiva, que integra a pueblos y genera un tejido social que beneficia a varios rubros del empleo; y, se cultiva en suelos y condiciones climáticas diversas, principalmente en sistemas agroforestales, contribuyendo a conservar los recursos naturales y a la mitigación del cambio climático.

La problemática principalmente está referida a la baja producción y productividad, lo cual tiene sus causas en la reducción del área cultivada, en la prevalencia de cafetales viejos, en el uso de cultivares de origen genético desconocido, propagados sin criterio técnico, varios de aquellos son susceptibles a problemas fitosanitarios como: roya *Hemileia vastatrix* Berk. y Br., broca del fruto *Hypothenemus hampei* Ferr. y ácaro rojo *Oligonychus* spp.. Además, se constata debilidad en las políticas públicas que motiven la renovación de cafetales y tecnificación; así como, la falta de estrategias para impulsar el desarrollo territorial en forma integral.

La productividad del cultivo de café arábigo en el Ecuador se estima en 0,23 t/ha, que se reconoce como baja en comparación con otros países productores y las potencialidades de los ecosistemas ecuatorianos. La productividad del cafetal depende de los factores genético, ambientales y de manejo agronómico (REDUCAFÉ, 2024).

Por otra parte, en los mercados globales los cafés diferenciados han adquirido mucha importancia por la diversidad de posibilidades de satisfacción de exigencias de una o más características de interés como:

sistema de producción (orgánica, bajo sombra, amigable con las aves, de bosques tropicales), método de procesamiento (lavados, semilavados o naturales), calidad sensorial (estándar de Specialty Coffee Association [SCA]), por el origen geográfico (de valor ecológico o histórico), grupo humano integrado en la producción y transformación (identidad de los pueblos nativos, etnias o de género), por ser productos inocuos (sin contaminantes físicos, químicos o biológicos), además de aquellos que se basan en los principios de solidaridad y justicia en los negocios (comercio justo). Todo esto, constituye una oportunidad de desarrollo del sector y por ende de los territorios donde se produce café.

En este contexto, la Región Sur del Ecuador, conformada por las provincias de Loja, El Oro y Zamora Chinchipe, se caracteriza por su tradición cafetalera, diversidad agroecológica y potencial para la producción de cafés especiales. La región ha ganado reconocimiento en certámenes internacionales, destacándose la Taza Dorada y Taza de la Excelencia, donde se premian los mejores cafés especiales. Estos eventos han contribuido al posicionamiento de la Región Sur como un referente en el mundo de los cafés de especialidad, resaltando la dedicación de los productores y la singularidad de los perfiles de sabor que ofrece la región. Los microclimas y altitudes variables permiten cultivar una amplia gama de variedades de arábica, cada una con características únicas que se traducen en tazas excepcionales.

La Universidad Nacional de Loja en los últimos siete años ha sumado 16 proyectos de investigación en diferentes temáticas de la cadena del café, los cuales han generado producción científica y tecnología para aplicación práctica. Con este avance en procesos de investigación, el 10 de julio de 2024, el Consejo Consultivo de Investigación, aprobó la creación del Programa de Investigación para la Sostenibilidad de la Caficultura PROISCA, el cual cuenta con un plan de fortalecimiento de la caficultura en la Región Sur de Ecuador. A partir de la creación

de PROISCA-UNL se integró un equipo interdisciplinario que trabaja en la ciencia de café de manera permanente y, dada la importancia de las investigaciones, se buscó la cooperación con otros investigadores, para lo cual nos integramos a la Red Universitaria de Investigación y Desarrollo Cafetalero REDUCAFE el 15 de noviembre de 2024 en la ciudad de Calceta de la provincia de Manabí.

Con estos antecedentes, la Universidad Nacional de Loja (UNL) y la Red Universitaria de Investigación y Desarrollo Cafetalero (REDUCAFÉ), organizamos el Primer Encuentro Regional de Caficultura Sostenible (I ERCS 2025), desde el 23 al 25 de julio de 2025 en la ciudad de Loja. El evento tuvo como propósito consolidar un espacio de diálogo, reflexión y construcción de propuestas entre academia, organizaciones de productores, instituciones públicas, cooperación internacional y empresas vinculadas al café. La participación activa de actores diversos permitió abordar de manera integral los desafíos técnicos, económicos, ambientales y normativos que enfrenta actualmente la caficultura del sur ecuatoriano.

Durante el evento se realizaron 21 conferencias y 3 paneles, contando con la participación de 45 investigadores y técnicos, 80 productores y dirigentes, y 60 estudiantes. Las principales instituciones presentes fueron: UNL, REDUCAFÉ, ESPAM, UTMACH, UTPL, ISTLM, FAPECAFES, UTC LA MANA, MAG, GAD OLMEDO, PREFECTURA DE LOJA, PREFECTURA DE ZAMORA CHINCHIPE, MAATE, FUNDACION AYUDA EN ACCION.

El conjunto de actividades y diálogos aportó al cumplimiento de los objetivos, permitiendo que al cierre del evento se asuman reflexiones, planteamientos y compromisos muy importantes para el futuro de la caficultura en la RSE.

Temáticas Abordadas

Considerando la dinámica actual de la caficultura, se abordaron las siguientes temáticas:

- Investigación en caficultura
- Situación cafetalera y oportunidades en la región Sur y en Ecuador
- Innovación y trazabilidad de cafés especiales
- Sistemas productivos de café
- Estrategias de manejo del suelo y nutrición
- Café sostenible, certificaciones y regulaciones de mercados internacionales
- Gestión de la calidad en la cadena del café especial
- Marketing y mercados de café especiales
- Tostado del café
- Desafíos de la caficultura en la Región Sur de Ecuador



Primer Encuentro Regional de Caficultura Sostenible - I ERCS 2025

Día	Horario	Actividad	Participante/ Responsable	Responsable/ Moderador
	08h00	Inscripción de participantes	DI-UNL	DI-UNL
	08h30	Acto de inauguración	Max Encalada DIRECTOR DE INVESTIGACIÓN Luis Duicela PRESIDENTE DE REDUCAFE Nikolay Aguirre RECTOR UNL	DIRCOM-UNL
	09h00	Conferencia: La investigación en caficultura, desarrollo e impacto	Max Encalada UNL	Moderador Klever Chamba UNL
	09h45	Conferencia: Caficultura ecuatoriana en el siglo XXI: oportunidad de cambio	Luis Duicela ESPAM	Moderador William Chilán ESPAM
	10h30	REFRIGERIO		
	11h00	Conferencia: Innovación y tecnología para la trazabilidad y sostenibilidad del café especial en Ecuador	William Ulloa SERVICAMPO	Moderadora Noemí Jumbo UNL
23/7/2025	11h45	Panel: La situación cafetalera en la Región Sur de Ecuador y sus alternativas	Panelistas: Víctor H. Yanangómez FAPECAFES Carlos Suquizupa. AGROZACHIN-GPZCH	Moderador Ricardo Luna UTC
	13h00	RECESO		
	15h00	Conferencia: Sistemas Agroforestales Cafetaleros	William Chilán ESPAM	Moderadora Paulina Fernández UNL
	15h30	Conferencia: Sistemas agro productivos de fabáceas asociadas con café, en un contexto de economía circular para una agricultura sustentable	Ricardo Luna UTC	Moderadora Paulina Fernández UNL
	16h00	Conferencia: Análisis multicriterio para determinar la aptitud edafoclimática de café robusta en El Oro (Ecuador), utilizando geoinformática	Paola Gálvez UTMACH	Moderador Pablo Álvarez UNL

Primer Encuentro Regional de Caficultura Sostenible - I ERCS 2025

Día	Horario	Actividad	Participante/ Responsable	Responsable/ Moderador
23/7/2025	16h30	Conferencia: De la finca a la taza: gestión de la calidad en la cadena del café especial	Fabricio Coronel HACIENDA LA FLORIDA	Moderador Rubén Alcívar
	17h00	Conferencia: Gestión integral de la fertilidad del suelo en plantaciones de café en la provincia de Loja.	Carlos Valarezo Alumni-UNL	Moderador Miguel Villamagua UNL
24/7/2025	08h30	Conferencia: Interacción genotipo x ambiente como factor determinante de la sostenibilidad del cultivo de café	José Quevedo UTMACH	Moderador Santiago Vásquez UNL
	09h00	Conferencia: Cultivares mejorados para reactivar la caficultura ecuatoriana	Luis Duicela ESPAM	Moderador Santiago Vásquez UNL
	09h30	Conferencia: Estrategias de nutrición foliar y estimulación orgánica en café	María Cecilia Núñez CODA-FARMAGRO	Moderador Pablo Álvarez UNL
	10h00	REFRIGERIO		
	10h30	Conferencia: Macroporosidad del suelo en sistemas cafetaleros.	Miguel Villamagua UNL	Moderador Klever Chamba UNL
	11h00	Conferencia: Retos y oportunidades para la caficultura sostenible en el Sur del Ecuador, basadas en las nuevas exigencias de la Unión Europea-café cero deforestación	Ute Sonntag GIZ- Ecuador	Moderadora Eveligh Prado UTMACH Modalidad: VIRTUAL-ZOOM
	11h30	Panel: Café Cero Deforestación: Articulando Políticas Nacionales e Internacionales para una Caficultura Sostenible	Panelistas: Diego Torres MAG; Willian Ulloa SERVICAMPO; Luis Duicela REDUCAFÉ	Moderador Zhofre Aguirre UNL
13h00	RECESO			
	15h00	Conferencia: Caracterización de la diversidad de levaduras asociadas al proceso de pos-cosecha de frutos de café en el Sur del Ecuador	Dario Cruz UTPL	Moderadora Susana Hurtado GAD- OLMEDO

Primer Encuentro Regional de Caficultura Sostenible - I ERCS 2025

Día	Horario	Actividad	Participante/ Responsable	Responsable/ Moderador
24/7/2025	15h30	Conferencia: Tostado de café especial, ciencia, arte y perfil sensorial al servicio del origen	Miguel Castillo ASCAFEL	Moderadora Rocío Salcán IST la Maná
	16h00	Conferencia: Proceso provincial de reforestación con café en agroforestería, “Loja Sabor a Café”.	Oswaldo Campoverde PREFECTURA DE LOJA	Moderadora Susana Hurtado GAD- OLMEDO
	16h30	Conferencia: Café y suelo: una relación que nutre y sostiene.	Charles Ludeña HEIFER	Moderadora Tania Sarango UNL
	17h00	Conferencia: Asociatividad Inteligente: claves para escalar valor, negociación y sostenibilidad en cafés especiales.	Hernán Sánchez FUNDACIÓN AYUDA EN ACCIÓN	Moderador Patricio Sánchez UNL
25/7/2025	08h30	Conferencia: Café amazónico sostenible y libre de deforestación.	Juan Merino FAPECAFES / REDD+ PNUD	Moderadora Nohemí Jumbo UNL
	09h00	Conferencia: Marketing y negocios internacionales en el contexto del mercado del café.	Franklin Chacón UIDE	Moderador Marco Rojas UNL
	09h30	Conferencia: Innovación biotecnológica para la producción de café.	Yury Abad NEO CONTROL	Moderador Marlon Pineda UNL
	10h00	REFRIGERIO		
	10h30	Conferencia: Fortalecimiento de la caficultura especial en Loja: políticas, asistencia técnica y resultados del MAG.	Fredy Choez MAG- LOJA	Moderadora Paulina Fernández UNL
	11h00	Panel: El futuro cafetalero en la zona Sur, acuerdos de acciones conjuntas	Luis Duicela REDUCAFE; Víctor Yanangómez FAPECAFES; Vicente Cárdenas FINCA MODELO PUYANGO	Moderador Hernán Sánchez FUNDACIÓN AYUDA EN ACCIÓN
13h00	Cierre del evento	Max Encalada UNL	DI-UNL	



CONFERENCIAS Y PANELES

Miércoles, 23 de julio de 2025

Conferencia: La investigación en caficultura, desarrollo e impacto

Ph.D Max Encalada
Director de Investigación, Universidad Nacional de Loja
max.encalada@unl.edu.ec



La presentación abordó el estado de la investigación científica en café desde una perspectiva global, nacional y local, con énfasis en el trabajo desarrollado por la Universidad Nacional de Loja (UNL). En el ámbito global se puntualiza la identificación de 7.490 documentos analizados, de los cuales el líder en producción es Estados Unidos que mantiene Centros de Investigación Consolidados; América Latina tiene una producción emergente donde Brasil y Colombia son

los principales referentes; por su parte, Costa Rica ha desarrollado investigación en calidad e innovación cafetalera: Ecuador presenta una producción científica incipiente. También se identifican otras regiones con producción variable donde se ubica Europa, Oceanía, Australia y Canadá.

Se destaca la producción científica en café en la UNL entre 2012 y 2025, mostrando un flujo de investigaciones en la cadena productiva con aplicabilidad de los resultados en el territorio, donde se demuestran aportes significativos a través de proyectos institucionales y de tesis destacadas por innovación, estudios sobre coincidencias y contradicciones en la literatura; así como, el desarrollo de innovaciones tecnológicas con especificaciones técnicas adaptadas a las necesidades de pequeños productores.

Las investigaciones abordan temas como: servicios eco sistémicos en sistemas agroforestales (SAFs) de café, mejora de la macro porosidad de suelos, manejo de acidez, nutrición y riego, variedades de alto valor genético, ecofisiología del cafeto, uso de micorrizas, especies de sombra, inhibidores enzimáticos contra la roya y tecnologías de procesamiento adaptadas a la escala de pequeños caficultores. La investigación se articula con infraestructura clave: parcelas experimentales con más de 17 variedades en SAFs, un banco de germoplasma con 200 accesiones, laboratorios de procesamiento y de calidad, así como redes de trabajo en territorios cafetaleros de Loja, Zamora Chinchipe y El Oro. Este enfoque integral fortalece la sostenibilidad, la innovación tecnológica y la competitividad del café en la región sur del Ecuador con el aporte significativo de investigadores de la UNL.

Conferencia: Caficultura ecuatoriana en el siglo XXI: oportunidad de cambio

Ph.D Luis Duicela
Director de REDUCAFÉ, ESPAM



Se plantea que en el siglo XXI, la caficultura tiene la oportunidad de contribuir a la transformación económica, social y ambiental para el Ecuador. La reactivación de la caficultura puede generar ingresos a toda la cadena, dinamizar las economías locales y fortalecer la sostenibilidad y resiliencia ambiental. Recalca que el país no puede competir en volúmenes de café con los países vecinos; en este sentido, solo hay una oportunidad: convertirse en productor de cafés diferenciados, ya que se cultiva hasta los 2200 m s.n.m., se produce en suelos, clima y zonas de vida muy diversos, se constata un amplio tejido social multisectorial formado por etnias, pueblos y nacionalidades alrededor del café.

Los diagnósticos del sector cafetalero enfatizan en la baja producción nacional, que es inferior a los 300.000 sacos de 60 kilos, cuando en la década de 1980, el Ecuador producía alrededor de dos millones de sacos. Las causas de la reducida producción de café, son: disminución de la superficie cultivada, de 426 mil (1983) a <30.000 hectáreas (2025), baja productividad (5-8 quintales/hectárea), impactos negativos del cambio climático con sus variaciones en temperatura y humedad, carencia de políticas públicas que incentiven la renovación y tecnificación de cafetales, falta de una agenda de investigación participativa y capacitación.

En este sentido, se propone cinco ejes estratégicos: (1) reactivación productiva con enfoque sostenible y asociatividad territorial, (2) fortalecimiento organizativo y comunitario con capacitación técnica y posicionamiento del café ecuatoriano como marca país, (3) valor agregado y acceso a mercados mediante transformación, economía circular e inclusión de jóvenes y mujeres, (4) financiamiento adaptado al ciclo productivo con políticas crediticias favorables, y (5) adaptación al cambio climático con sistemas agroforestales, conservación de suelos, eficiencia hídrica y uso de variedades resistentes.

Finalmente, se enfatiza que el futuro de la caficultura ecuatoriana depende de innovar en investigación, diversificar sistemas productivos, generar valor agregado y consolidar una estrategia nacional para cafés especiales, capaz de posicionar al Ecuador en mercados de nicho que retribuyan con mejores precios a los productores.

Conferencia: Innovación y tecnología para la trazabilidad y sostenibilidad del café especial en Ecuador

William Ulloa
Consultor SERVICAMPO



Se expone cómo la innovación y la tecnología desarrollada en los cafés especiales en la región sur de Ecuador se han convertido en pilares para garantizar la trazabilidad y sostenibilidad del café especial. Así, los productores han incorporado fermentaciones controladas, secado en camas africanas, uso de variedades resistentes a enfermedades, además de prácticas agroecológicas que fortalecen la conservación de suelos, fuentes hídricas y biodiversidad bajo sombra, sumado al uso de laboratorios de calidad física y organoléptica para mejorar sus perfiles de taza. Estas acciones, sumadas a la organización en asociaciones, han posicionado a la zona como referente internacional en cafés de alta calidad.

Se resalta la importancia de la trazabilidad digital, que asegura la confianza del consumidor y facilita el acceso a mercados especializados. Se presentan herramientas como Blockchain, Cropster, Farmforce y el software MJTEC, que permiten registrar cada etapa del proceso productivo, desde la finca hasta la exportación. Estas plataformas mejoran la eficiencia operativa, la calidad del grano y la transparencia de la cadena de valor. Además, destaca el Sistema de Información Cafetera (SICA) y la experiencia colombiana a través de la Federación Nacional de Cafeteros, que ha incorporado georreferenciación, sensores, drones, IoT y realidad virtual para cumplir con la normativa internacional, incluida la EUDR europea.

La presentación concluye que el café especial ecuatoriano tiene alto potencial, sustentado en su biodiversidad, altitudes favorables y micro lotes diferenciados. Sin embargo, enfrenta riesgos como la desarticulación institucional, la falta de políticas estatales sólidas y la baja rentabilidad media. La gran oportunidad está en fortalecer la organización de los productores, consolidar una estrategia nacional de sostenibilidad e innovación tecnológica, y aprovechar los mercados de cafés de origen y diferenciados, donde la trazabilidad y la transparencia son factores determinantes para la competitividad.

Panel 1: La situación cafetalera en la zona Sur de Ecuador y sus alternativas

Panelistas

Víctor Yanangómez / FAPECAFES

Carlos Suquisupa / GPZCH-AGROZACHIN



Se discutió sobre las problemáticas estructurales que afectan al sector cafetalero y las alternativas para su fortalecimiento. Desde la perspectiva de los productores, técnicos y académicos, se coincidió en que factores como el envejecimiento de los cafetales, la falta de relevo generacional, la baja tecnificación y la débil asociatividad limitan la competitividad y sostenibilidad del café en la región. Este diagnóstico evidencia la necesidad de una intervención integral que combine aspectos técnicos, sociales y organizacionales.

Entre las alternativas propuestas, se destacó la capacitación integral de los productores, orientada no solo a mejorar prácticas agronómicas y de manejo poscosecha, sino también a fomentar capacidades de gestión

empresarial y comercialización. Asimismo, el acceso a financiamiento fue identificado como un elemento clave para permitir la renovación de cafetales, la adquisición de tecnología adecuada y la implementación de prácticas sostenibles que incrementen la productividad y calidad del café.

El fortalecimiento de las organizaciones de base y la creación de una institucionalidad cafetalera nacional, que integre a todos los actores de la cadena de valor, fue considerado un paso estratégico para mejorar representatividad, coordinación y defensa de los intereses del sector. De manera complementaria, se planteó la implementación de proyectos de innovación participativa con enfoque territorial, los cuales permitirían adaptar soluciones tecnológicas y de manejo a las particularidades de cada zona, promoviendo la sostenibilidad y la competitividad local.

El panel evidenció que la recuperación y desarrollo del sector cafetalero sur ecuatoriano requiere un enfoque integral que combine formación, acceso a recursos, fortalecimiento institucional e innovación territorial. Solo mediante la articulación de estos elementos se podrá garantizar un relevo generacional efectivo, modernización tecnológica y un sector cafetalero más competitivo, sostenible y resiliente frente a desafíos económicos y climáticos.

Conferencia: Sistemas Agroforestales Cafetaleros

Ing. William Chilán
ESPAM



Se analizó los Sistemas Agroforestales Cafetaleros (SAF-Café), como un modelo productivo que combina árboles, arbustos y cultivos agrícolas en el mismo terreno para alcanzar estabilidad ecológica y sostenibilidad. Se hace énfasis en que la caficultura ecuatoriana, desde sus inicios en el siglo XVIII-XIX, ha estado ligada a prácticas bajo sombra, lo cual mantiene una fuerte tradición agroforestal. Actualmente, el 70 % de la producción mundial de café proviene de pequeños agricultores que poseen menos de 10 hectáreas, lo que hace que los SAF sean una estrategia clave para la rentabilidad y la conservación de recursos naturales.

Se explica tres modalidades de manejo: el sistema tradicional (baja densidad de plantas y sombrío denso), el sistema intermedio (densidad media y manejo ordenado del sombrío), y el sistema tecnificado (alta

densidad de plantas con reducción del sombrío). La elección depende de factores como clima, suelo, vocación del terreno y objetivos de producción. La gestión integrada considera renovación de cafetales, planes de fertilización, densidad adecuada de sombra y podas, además de la selección de especies arbóreas apropiadas, en especial leguminosas que aportan nitrógeno y biomasa.

Los beneficios ambientales de los SAF-café son múltiples: captura de hasta 187,5 toneladas de carbono por hectárea, regulación microclimática, control natural de plagas, conservación de suelos y agua, y mantenimiento de biodiversidad. Asimismo, generan beneficios socioeconómicos al diversificar ingresos, reducir costos de producción, mejorar la calidad del grano y promover empleo rural estable.

Finalmente, se destaca la importancia de las certificaciones internacionales (Rainforest Alliance, SMBC, Utz Certified, Fairtrade), que valoran prácticas agroforestales con criterios de cobertura forestal mínima, diversidad de especies y estratificación arbórea. Con ello, los SAF-café se consolidan como una alternativa sostenible y competitiva para la caficultura ecuatoriana en el marco de la nueva regulación europea (EUDR) y los mercados de cafés especiales.

Conferencia: Sistemas agroproductivos de fabáceas asociadas con café en economía circular

Ing. Ricardo Luna
UTC



Se presenta un modelo de integración de cultivos mixtos que incluyen café acompañado de fabáceas de ciclo corto (haba, fréjol), así como fabáceas rastreras y arbustivas (Canavalia, Erythrina, Mucuna, Flemingia, Clitoria), junto con especies forestales. Este esquema busca fortalecer la seguridad alimentaria, mejorar la nutrición del suelo y aprovechar los servicios ecosistémicos de estas especies, como la fijación de nitrógeno y la provisión de biomasa. Entre los objetivos estratégicos está la obtención y conservación de semillas de las especies asociadas, para resguardo en bancos de germoplasma, asegurando la biodiversidad agrícola y su disponibilidad futura.

El estudio se desarrolla en la provincia de Cotopaxi, en la estación meteorológica Sacha Wiwa-UTC, donde se desarrollan ensayos de aplicación de biomasa forrajera (por ejemplo, *Mucuna pruriens* y *Flemingia macrophylla*) en plantaciones de café arábigo y robusta, evaluando su aporte en macronutrientes esenciales (N, P, K) y mejoras en la fertilidad del suelo. Se analizaron también variaciones estacionales (época lluviosa y seca) y su efecto sobre la disponibilidad de nutrientes.

Los resultados muestran que la incorporación de biomasa de fabáceas incrementa la disponibilidad de nutrientes, mejora las condiciones microbiológicas del suelo (hongos y bacterias benéficas) y favorece la productividad del café.

En conclusión, los sistemas de asociación café–fabáceas constituyen una estrategia agroecológica con beneficios en nutrición del suelo, conservación genética, sostenibilidad productiva y resiliencia climática en el marco de una economía circular.

Conferencia: Aptitud edafoclimática del café robusta en El Oro usando geoinformática

Ing. Paola Gálvez
UTMACH



La investigación tuvo como objetivo determinar la idoneidad de áreas para el cultivo de café robusta en la provincia de El Oro, utilizando herramientas de geoinformática y el método de Análisis de Decisiones Multicriterio (MCDA) a través del Proceso Analítico Jerárquico (AHP).

Se consideraron tres criterios principales: climatológicos, topográficos y edafológicos, con ocho subcriterios: temperatura, precipitación, índice estandarizado de precipitación y evaporación (SPEI), altitud, pendiente, textura, pH y capacidad de intercambio catiónico (CIC). Los datos fueron procesados en entornos SIG, aplicando técnicas como kriging, convoluciones cúbicas y reclasificación de categorías de aptitud.

Los resultados evidencian que en el criterio climatológico, la temperatura óptima se presentó en un rango limitado, mientras que la mayor parte de las áreas fueron marginales o no aptas por déficit de precipitación. En el criterio edafológico, la mayoría de áreas resultaron óptimas en cuanto a pH, textura y CIC, mostrando alto potencial en calidad de suelo. En el criterio topográfico, se identificaron zonas moderadas a óptimas en altitud (200–700 m s.n.m.) y pendiente menor a 8 %.

El análisis ponderado determinó que los factores más influyentes para el cultivo son la altitud (33 %) y el índice de sequía SPEI (22 %). En términos de aptitud total, la provincia de El Oro presenta un 63,4 % de áreas moderadas, un 36,6 % marginales y un porcentaje mínimo no apto, sin registrarse áreas clasificadas como óptimas.

En conclusión, el estudio constituye una herramienta técnica para la planificación agrícola, orientando a agricultores, técnicos y gobiernos locales en la toma de decisiones sobre el establecimiento de café robusta, contribuyendo a la sostenibilidad y al cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

Conferencia: Gestión de la calidad del café especial

Fabricio Coronel
Hacienda La Florida



Se expuso la experiencia de producción de cafés especiales en Loja, específicamente en la hacienda La Florida, ubicada en el cantón Sozoranga, donde se abordaron las principales prácticas de cultivo realizadas, donde la calidad en la cadena de valor del café es desarrollada desde un concepto integral que involucra genética, condiciones agronómicas, manejo poscosecha, procesamiento y percepción sensorial. Destaca que la calidad no es solo un estándar técnico, sino también una mentalidad compartida, un intercambio de cultura y conocimientos técnicos por todos los actores.

Se enfatiza que un café verde de alta calidad depende de varios factores: selección genética adecuada (especie y variedad en relación al ambiente), prácticas agrícolas apropiadas, manejo eficiente de la cosecha y poscosecha, así como un correcto trillado, almacenamiento, tueste y empaque. Entre los requisitos clave, resalta la cosecha de cerezas maduras entre el 70-85 % y el procesamiento en menos de seis horas para evitar defectos.

La presentación incluye resultados técnicos que evidencian cómo distintos métodos de procesamiento (lavado, semilavado y natural) generan diferencias químicas y aromáticas en compuestos clave (trigonelina, sacarosa, clases aromáticas). Asimismo, compara la cosecha manual y mecánica, mostrando mayor contenido de azúcares en la cosecha manual, lo que influye en la dulzura y calidad sensorial del café.

El secado y almacenamiento son etapas críticas, ya que la humedad relativa y la actividad de agua determinan la estabilidad del grano. Posteriormente, el trillado, clasificación y tueste permiten revelar atributos que serán evaluados en el análisis sensorial. En este sentido, la calidad es el resultado de la suma de decisiones acertadas a lo largo de la cadena, desde la genética hasta la taza final.

Finalmente, se destaca experiencias locales en zonas como Sozoranga, Malacatos y Loja, evidenciando que el fortalecimiento de capacidades en cada eslabón de la cadena puede posicionar al café ecuatoriano en los más altos estándares internacionales de especialidad.

Conferencia: Gestión integral de la fertilidad del suelo en café

Carlos Valarezo
Ex-docente investigador de la UNL



Se expuso la problemática de la baja productividad del café en Loja (0,45–0,68 t/ha), atribuida principalmente a la deficiente gestión de la fertilidad física y química de los suelos. El estudio iniciado en 2017 por el Grupo de Investigación de la UNL evaluó plantaciones entre 800 y 2100 m s.n.m., caracterizando morfológica, física, química y biológicamente los suelos. Se identificaron limitaciones frecuentes: baja aireación en la capa superficial, horizontes internos arcillosos que restringen el crecimiento radical, acidez elevada (pH <5,5), y deficiencias de nutrientes como N, P, K, Mg, S, Cu y B. Entre las soluciones propuestas destacan: uso de yeso agrícola y cal dolomítica, incorporación de materia orgánica local, bioinsumos, y fertilización específica según limitaciones detectadas.

Se resalta la importancia de los sistemas agroforestales con especies fijadoras de nitrógeno (Leucaena, Aliso, Guabo, Porotillo), que aportan hasta 500 kg N/ha/año y generan biomasa para mejorar la materia orgánica. Experimentos con biocarbón (biochar) en Zamora y Panguintza demostraron mejoras significativas en estructura y fertilidad del suelo. Asimismo, el uso de Azolla filiculoides permite fijar entre 3 y 5 t N/ha/año, representando una alternativa de biofertilización sostenible.

La gestión integral de la fertilidad propuesta, combina enmiendas físicas, químicas y biológicas, con prácticas de conservación de suelos, riego eficiente y sistemas agroforestales. Este enfoque busca no solo aumentar la productividad, sino también mejorar la resiliencia de los cafetales frente al cambio climático, reducir costos, diversificar ingresos y asegurar la sostenibilidad a largo plazo del café lojano.

Jueves, 23 de julio de 2025

Conferencia: Interacción Genotipo x Ambiente en sostenibilidad del cultivo de café

Ing. José Quevedo
UTMACH



Se abordó la interacción Genotipo x Ambiente (GxA) en seis variedades de café establecidas en la Granja Experimental Santa Inés, ubicada en Machala. El estudio se fundamenta en la importancia de la caficultura en Ecuador, cultivada en 23 de 24 provincias, y en la necesidad de seleccionar genotipos adaptados a condiciones edafoclimáticas locales para mejorar la sostenibilidad productiva. Se evaluaron descriptores morfológicos y agronómicos como altura de planta (HP), radio de planta (RP), diámetro del tallo (DT), longitud de ramas (LR), distancia

entre ramas y características foliares. La caracterización mostró amplia diversidad fenotípica entre los genotipos estudiados: Gerónimo, Sarchimor, Conilon, Robusta Criolla 1, Robusta Criolla 2 y Geisha.

Mediante análisis estadísticos (ANOVA, componentes principales y clúster jerárquico) se identificaron los descriptores más significativos, siendo HP, RP, LR y longitud de hojas los de mayor peso en la diferenciación. Los descriptores discriminantes claves fueron longitud de rama, distancia entre ramas, altura de planta, radio de planta, diámetro de tallo y número de ramas.

Los resultados indicaron que la variedad Geisha fue la más idónea para las condiciones locales, destacándose por su rendimiento en los descriptores analizados y su adaptación a la temperatura. Le siguieron Sarchimor, Gerónimo y Robusta Criolla 1, que también mostraron buen desempeño. El análisis de conglomerados conformó tres grupos: uno con cuatro variedades de características semejantes y dos integrados individualmente por Geisha y Criolla Robusta 2, evidenciando su diferenciación.

Se concluye la necesidad de conservar y aprovechar los genotipos más prometedores para programas de fitomejoramiento, orientados a generar nuevos cultivares que fortalezcan la producción cafetalera del país, especialmente en la provincia de El Oro.

Conferencia: Cultivares mejorados para reactivar la caficultura ecuatoriana

Ph.D. Luis Duicela
ESPAM



Se destacó la importancia de los cultivares mejorados de café arábigo como estrategia para reactivar la caficultura ecuatoriana. Se recuerda que el café es uno de los cultivos más relevantes a nivel global, con más de 140 especies, de las cuales arábica y robusta son las más cultivadas. Se destaca el papel del Híbrido de Timor (H. Timor), identificado en 1927, que aportó genes de resistencia a la roya (*Hemileia vastatrix*), nematodos (*Meloidogyne* spp.) y a la enfermedad de la cereza (*Colletotrichum* sp.), siendo utilizado en programas de mejoramiento genético en Portugal, Colombia y otros países.

Entre las variedades arábicas puras más representativas se incluyen: Típica, Bourbon (rojo y amarillo), Caturra, Pacas, Catuaí, Villalobos, Pache y Maragogype, cada una con características morfológicas, de porte y coloración particulares. Asimismo, se presentan mutaciones y selecciones derivadas que han enriquecido la base genética del cultivo.

En Ecuador se cuenta con variedades de interés como Manabí 01, Loja 01, Acawá, Obatá, Acaíá, Catucaí, IAPAR 59, entre otras, muchas de ellas resistentes a enfermedades y con buena calidad organoléptica. Además, se destacan los cultivares Geisha, de origen etíope y muy apreciado por su perfil sensorial, y Sidra, un híbrido desarrollado en Pichincha a partir de Bourbon Rojo y Típica, reconocido por combinar dulzor, cuerpo, acidez y brillo en taza.

Se resalta también el desarrollo de híbridos F1 intervarietales, producto del cruce de progenitores con características contrastantes, multiplicados mediante cultivo de tejidos. Estos híbridos ofrecen alta productividad, resistencia y calidad, pero requieren estrategias de propagación controlada.

En conclusión, Ecuador dispone de una amplia gama de varietales mejorados adaptados a distintos territorios, lo que demanda acciones clave: conservación de pureza genética, multiplicación y distribución de semilla certificada, y fortalecimiento de la investigación participativa. La transformación de la caficultura requiere variedades mejoradas, ambientes aptos y buenas prácticas de producción y poscosecha.

Conferencia: Estrategias de nutrición foliar y estimulación orgánica en café

Ing. María Cecilia Núñez
SAS America



Se aborda las estrategias de nutrición foliar y estimulación orgánica en el cultivo de café, destacando su importancia para mejorar el rendimiento, la sanidad y la expresión del potencial genético del cafeto. Se inicia explicando los procesos de crecimiento y desarrollo de la planta, influenciados por factores genéticos, ambientales y nutricionales. La nutrición foliar se define como la aplicación de nutrientes a través de las hojas, con el objetivo de corregir deficiencias, suplir necesidades específicas y fortalecer al cultivo en etapas críticas. Entre sus beneficios se incluyen un mejor estado sanitario, incremento del rendimiento, fortalecimiento del sistema inmunológico y mayor calidad del grano.

En cuanto a los requerimientos nutricionales, se señala que por cada 1000 kg de café almendra (equivalentes a 5625 kg de café cereza), se extraen cantidades significativas de nutrientes. El nitrógeno se relaciona con la fotosíntesis, síntesis de proteínas y defensa ante el estrés; el fósforo y potasio con el crecimiento y la resistencia; el calcio con la calidad poscosecha y la firmeza del fruto; el azufre con la síntesis de proteínas y resistencia a enfermedades; el hierro con la inducción floral y la viabilidad del polen; mientras que micronutrientes como zinc, manganeso, boro y cobre cumplen funciones esenciales en reproducción, lignificación, metabolismo y defensa.

Se resalta el papel de los lignosulfonatos, que mejoran la disponibilidad de nutrientes frente a los quelatos, y su sinergia en la nutrición vegetal. Finalmente, se destaca la estimulación orgánica mediante sustancias naturales o microorganismos (algas marinas, enzimas, aminoácidos, vitaminas), que favorecen el metabolismo, la fotosíntesis, la resistencia a factores bióticos y abióticos, y la calidad integral del cultivo. Se concluye que la combinación de nutrición foliar y estimulación orgánica constituye una estrategia eficaz y sostenible para optimizar la productividad y resiliencia del café en condiciones variables.

Conferencia: Macroporosidad del suelo en sistemas cafetaleros

Ing. Miguel Villamagua
Universidad Nacional de Loja



La exposición titulada “Macroporosidad del suelo en sistemas cafetaleros: efecto de la aplicación de abonos orgánicos y hongos micorrízicos” analiza cómo el manejo edáfico influye en la productividad y sostenibilidad del café. El estudio parte de la problemática de los suelos cafetaleros locales, caracterizados por baja materia orgánica, erosión antrópica, compactación y deficiente intercambio gaseoso, lo que limita la aireación y provoca atrofia radicular. El objetivo principal fue caracterizar los suelos y evaluar el efecto de abonos orgánicos (AO) y consorcios de hongos micorrízicos arbusculares (HMA) en la macroporosidad y en el crecimiento inicial del cafeto.

La investigación se desarrolló en el SAF de La Argelia–UNL (2.154 m s.n.m.), con 16 tratamientos y tres repeticiones, que incluyeron combinaciones de AO y HMA de géneros como Glomus, Acaulospora y Scutellospora. Se evaluaron propiedades físicas (textura, densidad, aireación), químicas (pH, CIC, nutrientes) y dasométricas (altura, diámetro y número de hojas).

Los resultados mostraron que la aplicación combinada de AO y HMA mejoró significativamente la macroporosidad del suelo, pasando de niveles bajos a medios. Esto favoreció la capacidad de aireación, la estabilidad de agregados y la actividad microbiana, con presencia de glomalina, indicador de salud edáfica. En el crecimiento del cafeto se registraron incrementos notables: la altura aumentó en 33,4 %, el diámetro en 126,8 % y el número de ramas en 16,7 % en los tratamientos con mayores dosis de AO y HMA frente al testigo.

Se concluye que el uso integrado de abonos orgánicos y micorrizas constituye una estrategia eficaz para mejorar las propiedades físicas e hidrofísicas del suelo y potenciar el desarrollo del café, contribuyendo a la sostenibilidad de los sistemas agroforestales cafetaleros.

Conferencia: Retos y oportunidades ante la EUDR - Café Cero Deforestación

Ute Sonntag - GIZ Ecuador

La presentación expone el Reglamento Europeo Libre de Deforestación (EUDR), sus retos y oportunidades para el Ecuador. El EUDR busca disminuir la deforestación y degradación forestal global, reducir emisiones de gases de efecto invernadero y proteger la biodiversidad. Este reglamento se aplica a productos fabricados en la UE, importados o exportados, que deben ser: libres de deforestación (a partir del 31/12/2020).

En Ecuador, el programa SAFE (UE-BMZ) acompaña la implementación del EUDR entre 2022 y 2026, con un financiamiento de 3,7 millones de euros. Las cadenas priorizadas son cacao, café y palma, con intervención en Orellana y Sucumbíos. El trabajo se articula con MAG, MAATE, Agrocalidad, GADs y comunidades locales, con énfasis en mujeres, jóvenes e indígenas.

Los principales desafíos para el país se relacionan con: acceso de los pequeños productores al mercado europeo, considerando que representan la base de las cadenas de café y cacao. Falta de formalización en las cadenas de suministro y riesgos asociados a corrupción, derechos humanos y sostenibilidad. Complejidad institucional en el control de legalidad, con traslapes de competencias. Al mismo tiempo, el EUDR representa una oportunidad para mejorar la competitividad y fortalecer la trazabilidad y legalidad de las cadenas productivas. GIZ y sus aliados promueven pilotos de diligencia debida, capacitación, herramientas de análisis de riesgos, guías prácticas y cursos de trazabilidad, con el fin

de apoyar a asociaciones y productores a cumplir con la normativa y mantener acceso a mercados europeos.

En conclusión, el EUDR plantea retos estructurales para Ecuador, pero también impulsa procesos de sostenibilidad y fortalecimiento de capacidades en el sector agrícola, especialmente en café y cacao.

Panel 2: Café Cero Deforestación – Políticas para una caficultura sostenible

Panelistas

Diego Torres / MAG
Willian Ulloa / SERVICAMPO
Luis Duicela / REDUCAFÉ

Moderador

Zhofre Aguirre / UNL



El Panel 2 sobre “Café Cero Deforestación” abordó de manera integral los desafíos y oportunidades para implementar una caficultura sostenible en la región sur del Ecuador, en el marco de la normativa europea EUDR. Los panelistas destacaron que cumplir con esta regulación requiere establecer sistemas sólidos de trazabilidad, capaces de monitorear todo el proceso productivo desde la finca hasta el mercado, garantizando que el café provenga de zonas libres de deforestación. Este enfoque no

solo asegura el cumplimiento legal, sino que también agrega valor al producto y mejora la competitividad internacional.

Se subrayó la importancia de la articulación entre actores locales, incluyendo productores, asociaciones cafetaleras, instituciones académicas y cooperación internacional, como un mecanismo clave para implementar políticas efectivas y sostenibles. La colaboración interinstitucional permite coordinar esfuerzos, compartir información y recursos, y crear redes de apoyo que fortalezcan la capacidad de las organizaciones de base para cumplir con los requisitos de la EUDR.

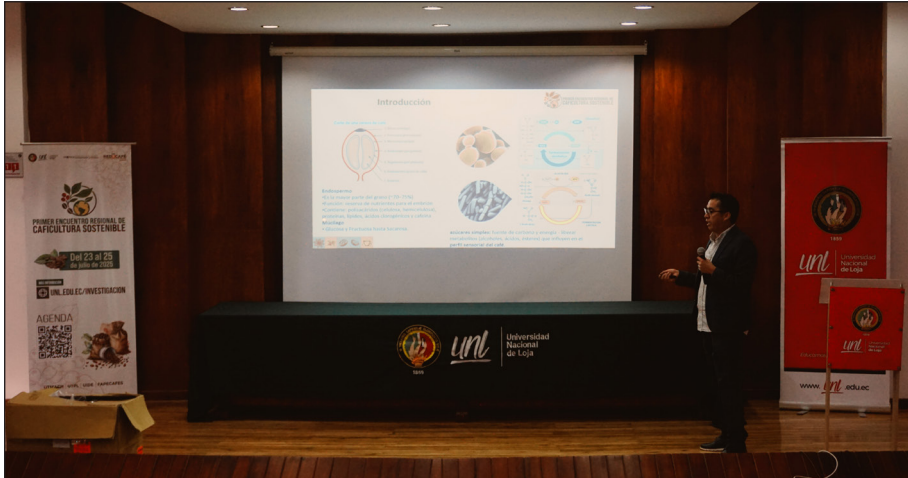
Asimismo, se enfatizó la necesidad de diseñar incentivos para los caficultores que conservan bosques y adoptan prácticas sostenibles, fomentando un modelo de producción que integre la protección ambiental con la rentabilidad económica. Estos incentivos pueden incluir acceso a financiamiento, certificaciones de sostenibilidad o mercados diferenciados, generando motivación para la adopción de prácticas responsables.

La academia se identificó como un actor estratégico en este proceso, ya que puede brindar soporte técnico, formación y asesoramiento en la implementación de procesos de Diligencia Debida, además de desarrollar investigaciones que respalden decisiones basadas en evidencia. Su participación contribuye a que los productores comprendan mejor los requerimientos normativos y puedan integrarlos eficazmente en sus operaciones.

En síntesis, el panel concluyó que la caficultura sostenible en la región sur del Ecuador depende de la integración de trazabilidad, articulación de actores y creación de incentivos, con un rol activo de la academia, para garantizar la producción responsable, proteger los ecosistemas y cumplir con estándares internacionales de cero deforestación.

Conferencia: Diversidad de levaduras en poscosecha de café del Sur del Ecuador

Dr. Darío Cruz
UTPL



La investigación se centra en la caracterización de la diversidad de levaduras asociadas al proceso de poscosecha de frutos de café en el sur del Ecuador. El estudio parte de la relevancia del café como cultivo estratégico, cuya calidad en taza depende no solo de factores agronómicos y de beneficio, sino también de la actividad microbiana durante la fermentación. Las levaduras, al metabolizar los azúcares simples del mucílago (glucosa, fructosa, sacarosa), liberan compuestos como alcoholes, ácidos y ésteres que influyen directamente en el perfil sensorial del grano.

La metodología incluyó la recolección de muestras de frutos sometidos a distintos procesos fermentativos: fermentación aeróbica natural a temperatura ambiente, maceración carbónica con atmósfera de CO₂

y maceración carbónica con atmósfera de CO₂ a 10 °C. Se realizaron aislamientos en laboratorio, cultivos en medios selectivos, identificación morfológica y análisis molecular (PCR y secuenciación de ITS-5.8S y LSU D1/D2), complementados con análisis filogenético y estadístico.

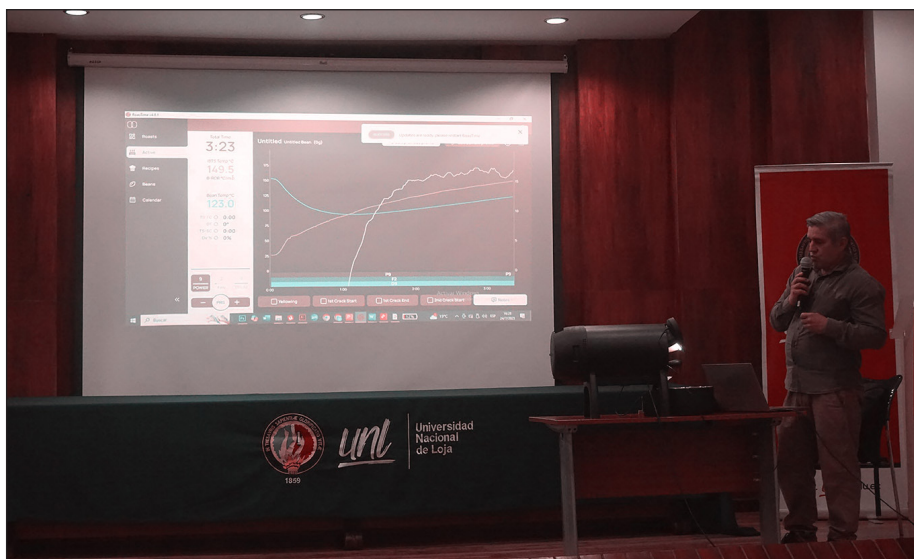
Se obtuvieron 329 aislados agrupados en 12 morfotipos, con 9 especies definidas molecularmente: *Pichia membranifaciens*, *P. fermentans*, *P. kluyveri*, *Torulaspora delbrueckii*, *T. quercuum*, *Kurtzmaniella quercitrusa*, *Wickerhamomyces anomalus*, *Hanseniaspora uvarum* y *H. opuntiae*. Los análisis de diversidad mostraron variación en riqueza y abundancia según los tratamientos aplicados y el origen de las muestras.

Además, se identificó la presencia de bacterias Gram positivas y negativas, lo que confirma que el proceso de fermentación del café es un ecosistema microbiano complejo donde levaduras y bacterias interactúan y determinan características sensoriales clave.

En conclusión, esta caracterización constituye un avance hacia la comprensión del papel de los microorganismos en la innovación de procesos poscosecha, aportando bases para mejorar la calidad del café ecuatoriano mediante un manejo controlado de fermentaciones.

Conferencia: Tostado de café especial – Ciencia, arte y perfil sensorial

Ing. Miguel Castillo
ASCAFEL



Se abordó en profundidad el proceso de tostado del café especial, enfatizando su carácter tanto científico como artístico y su impacto en el perfil sensorial final del producto. El expositor explicó cómo el tueste constituye un factor determinante en la expresión organoléptica del café, ya que influye directamente en atributos como aroma, acidez, cuerpo y sabor. Para ilustrar ésto, utilizó una tostadora de laboratorio que permitió proyectar de manera práctica los cambios en el perfil de tueste, mostrando cómo distintas etapas del proceso afectan compuestos volátiles y sólidos solubles, y cómo estos se traducen en percepciones sensoriales específicas.

Se destacó la importancia de ajustar el tueste de acuerdo con el origen del café, la variedad y el método de preparación, subrayando que cada lote requiere un enfoque individualizado para maximizar su potencial. Por ejemplo, cafés de origen alto andino con notas florales y frutales necesitan perfiles de tueste más ligeros para preservar sus características delicadas, mientras que cafés de cuerpos más robustos y sabores dulces se benefician de tuestes medios o más oscuros que potencien la caramelización y el cuerpo.

Se profundizó en criterios técnicos que permiten al tostador controlar de forma precisa temperatura, tiempo y curvas de tueste, enfatizando que estas variables son herramientas clave para garantizar consistencia, calidad y diferenciación en el producto final. Asimismo, se resaltó el valor agregado que el tostador aporta al café especial, no solo como ejecutor del proceso, sino como intérprete del perfil sensorial buscado, capaz de ajustar el tueste para resaltar atributos únicos de cada lote.

En conclusión, la sesión demostró que el tostado del café especial es un proceso integral que combina ciencia, arte y conocimiento técnico, donde la habilidad del tostador es fundamental para traducir las propiedades del grano verde en experiencias sensoriales excepcionales, fortaleciendo así la calidad y el valor del café en el mercado.

Conferencia: Reforestación con café – “Loja Sabor a Café”

Ing. Oswaldo Campoverde
GPL



Se expuso el proceso provincial de reforestación con café bajo sistemas agroforestales, resaltando su importancia ambiental, social y productiva para la caficultura sostenible. El proyecto se plantea como una estrategia para recuperar ecosistemas degradados y, al mismo tiempo, impulsar la economía local mediante la integración del café en modelos de agroforestería diversificada, donde convive con especies forestales y frutales. Este enfoque contribuye a la conservación de suelos, regulación hídrica, captura de carbono y biodiversidad, mientras genera ingresos para pequeños productores.

La reforestación provincial incluye varias fases: 1. diagnóstico inicial de áreas degradadas y selección de sitios estratégicos para la siembra; 2. articulación institucional, involucrando a gobiernos

locales, organizaciones de productores, comunidades y entidades públicas; 3. implementación de sistemas agroforestales con café, combinando variedades adaptadas con especies maderables y frutales de interés económico y ecológico; 4. capacitación y asistencia técnica a los productores en viveros, establecimiento de plantaciones, manejo integrado de cultivos y buenas prácticas agroforestales; 5. monitoreo y evaluación del impacto en términos ambientales (reforestación, biodiversidad, carbono), productivos (rendimiento de café y cultivos asociados) y sociales (fortalecimiento organizativo, generación de empleo).

Entre los resultados esperados se destacan: el aumento de áreas reforestadas con sistemas agroforestales de café, la recuperación de suelos erosionados, la mejora en la resiliencia climática de los cafetales y la consolidación de cadenas productivas sostenibles. Además, se busca posicionar a la provincia como referente en cafés diferenciados y amigables con el ambiente.

En conclusión, el proceso provincial de reforestación con café en agroforestería constituye una alternativa integral que combina la restauración ecológica con la sostenibilidad productiva, generando beneficios para las comunidades locales y contribuyendo a las metas de desarrollo sostenible.

Conferencia: Café y suelo – una relación que nutre y sostiene

Ing. Charles Ludeña
HEIFER Ecuador



El suelo es un organismo vivo y no solo un recurso, funciona como el “estómago externo” de las plantas, donde ocurre la descomposición de la materia orgánica y la entrega de nutrientes esenciales. En este contexto, el café no puede entenderse sin el suelo, pues de él dependen su nutrición, crecimiento y calidad en taza; además, el suelo regula el clima, almacena carbono y actúa como esponja de agua, siendo clave para la sostenibilidad planetaria.

Se alerta sobre el uso excesivo de pesticidas en Ecuador (25,8 kg/ha, 16 veces más que en Europa), lo que genera contaminación, riesgos para la salud pública y aumento de enfermedades como cáncer gástrico y leucemia, con tasas particularmente altas en Loja. Asimismo, estudios

muestran que gran parte de los fertilizantes químicos se pierde (25–66 %), contaminando ríos y suelos, mientras que procesos biológicos como la fijación de nitrógeno por microorganismos equivalen a aportes millonarios de fertilización natural.

Se destacan las micorrizas y otros microorganismos como aliados en la regeneración del suelo, mejorando absorción de nutrientes, agregación y resiliencia.

El suelo vivo se contrapone al suelo salinizado y degradado por monocultivos, agroquímicos y pesticidas. El autor enfatiza que la fertilidad es también física y biológica, no solo química, y que la salud del suelo requiere equilibrio de aireación, materia orgánica y biodiversidad microbiana. Finalmente, se subraya en la importancia de la sabiduría indígena y campesina, en especial el rol de las mujeres en la agricultura, para regenerar territorios con prácticas agroecológicas y visión holística. La sanación del suelo comienza con un cambio de conciencia: respetar su vida invisible y recuperar su biología es la clave para que el café siga siendo alimento, cultura y territorio sostenible.

Conferencia: Asociatividad inteligente en cafés especiales

Ing. Hernán Sánchez
Fundación Ayuda en Acción



Se resalta la **asociatividad** como un mecanismo clave para enfrentar los retos de la caficultura en un contexto de mercados globalizados y competitivos. La asociatividad permite unir fuerzas, compartir recursos y alcanzar objetivos comunes, mejorando competitividad, productividad y acceso a mercados. Además, fomenta confianza, solidaridad y desarrollo sostenible.

Se enfatizan las claves para escalar valor en cafés especiales, que requieren compromiso, liderazgo, respeto, transparencia y objetivos claros. La sostenibilidad se entiende como un proceso que articula crecimiento económico, conservación ambiental y equidad social. En

este marco, la Economía Popular y Solidaria (LOEPS) y la normativa sobre organizaciones sociales en Ecuador brindan un marco legal que regula asociaciones, cooperativas y fundaciones, promoviendo procesos colectivos sin fines de lucro.

Se distinguen asociaciones (aportes no recuperables, reinversión de excedentes, 1 socio = 1 voto) de cooperativas (aportes recuperables, excedentes repartidos entre socios, también con gestión democrática). Ambas estructuras ofrecen ventajas como acceso a mercados, mayor capacidad de negociación, visibilidad, innovación y resiliencia, aunque también presentan riesgos de conflictos, complejidad en decisiones y dependencia entre socios.

En la región sur del Ecuador, la asociatividad cafetalera aún es incipiente: solo el 11 % de familias productoras participa en organizaciones. Destacan FAPECAFES con 1.200 socios y otras asociaciones con 200 miembros, que logran exportar alrededor de 8.000 quintales de café orgánico certificado y 4.000 quintales de cafés especiales con más de 85 puntos. Esto evidencia el potencial de fortalecer la organización, mejorar la gobernanza y consolidar redes de productores que apuesten por calidad, sostenibilidad y acceso a mercados internacionales exigentes.

Viernes 25 de julio de 2025

Conferencia: Producción sostenible y libre de deforestación, monitoreo y huella de carbono

Juan Merino
FEPECAFÉS / REDD+ PNUD



La presentación aborda la iniciativa de café amazónico sostenible y libre de deforestación, en el marco del proyecto PROAmazonia – Pago por Resultados, vinculado a las políticas REDD+ y a los compromisos climáticos del Ecuador (NDC). Se destaca que el 56 % del cambio de uso de suelo en el país proviene del sector agropecuario, siendo la Amazonía la región más afectada (83 %). Frente a ello, el proyecto promueve producción sostenible, conservación de bosques y manejo forestal sostenible.

En la implementación se han alcanzado hitos importantes: 2.311 ha de fincas monitoreadas y 548 ha de bosque conservado en 2023; 147 socios productores (ACRIM y APECAP) vinculados al modelo PSLD (Producción Sostenible y Libre de Deforestación); comercialización de 34,5 t de café en 2022–2023 y 51,75 t en 2024, incluyendo vínculos internacionales con empresas como Lavazza; el proyecto ha establecido 14 Centros de Agronegocios Sostenibles (CAS) para fortalecer modelos de negocio basados en certificación, trazabilidad, adopción tecnológica y monitoreo de carbono.

Entre los impactos se reportan: 8.885 ha bajo PSLD y 2.954 ha de bosque natural protegido; 672 beneficiarios/as, con participación destacada de mujeres (32 %) y comunidades indígenas; incremento de la productividad en café de 35 a 40–50 quintales/ha gracias al uso de fertilizantes orgánicos y compost, lo que reduce costos y mejora la sostenibilidad; en términos climáticos, se lograron 22.975 t de CO₂eq evitadas y 1.518 t reducidas, con un total de 10.712 t de carbono fijado.

La estrategia 2024–2025 incluye el uso de la metodología HCP (Huella de Carbono de Producto), con levantamiento de líneas base, monitoreo de bosques, implementación de Buenas Prácticas Agrícolas y fortalecimiento organizativo. En conclusión, el proyecto demuestra que el café amazónico puede ser competitivo, trazable y sostenible, aportando a la conservación de bosques y al cumplimiento de los compromisos climáticos del Ecuador.

Conferencia: Marketing y negocios internacionales en café

Dr. Franklin Chacón
UIDE



Se aborda las estrategias de marketing y negocios internacionales aplicadas al café ecuatoriano, destacando la importancia del valor agregado como elemento esencial para acceder y competir en los mercados globales. Se inicia con un diagnóstico de “lo que tenemos”, identificando a las instituciones clave que impulsan al sector cafetalero. Estas entidades aportan investigación, asistencia técnica y políticas públicas que fortalecen la cadena de valor del café en Ecuador.

El análisis utiliza la metodología STEEPLE (Social, Technological, Economic, Environmental, Political, Legal, Ethical) para evaluar los factores que inciden en la internacionalización del café. Este

enfoque permite identificar riesgos y oportunidades en un entorno global dinámico y competitivo. En cuanto a la estrategia de acceso a mercados, se plantean modalidades como la exportación directa, los acuerdos de distribución y el acompañamiento de organismos de promoción comercial como Pro Ecuador e ITC, que proporcionan guías especializadas para la exportación de café. Asimismo, se hace referencia al modelo de internacionalización disponible en la plataforma Export Potential Map (ITC), como herramienta para identificar mercados potenciales.

Las mejores prácticas resaltan la necesidad de fortalecer la trazabilidad, la sostenibilidad y la diferenciación del producto, aprovechando la creciente demanda de cafés especiales y sostenibles en la Unión Europea y otros mercados.

Finalmente, se enfatiza que “la clave esencial es el valor agregado”, lo que implica no solo vender café verde, sino impulsar procesos de transformación (tostado, molido, empaques innovadores), certificaciones (orgánicas, comercio justo, libre de deforestación) y estrategias de marca que permitan al café ecuatoriano posicionarse de manera competitiva y rentable a nivel internacional.

En conclusión, el éxito en la internacionalización del café ecuatoriano dependerá de la articulación institucional, la adopción de mejores prácticas y, sobre todo, de la creación de valor agregado que asegure sostenibilidad y diferenciación en los mercados globales.

Conferencia: Innovación biotecnológica para la producción de café

Ing. Yury Abad
NEO CONTROL



La ponencia expone la importancia de la innovación biotecnológica aplicada a la producción de café, integrando principios de agroecología y sostenibilidad. El enfoque propuesto se basa en la implementación de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y en el uso de microorganismos eficientes como agentes de control biológico, lo que permite reducir la dependencia de agroquímicos y mejorar la resiliencia de los cafetales. Entre los microorganismos utilizados destacan: 1. *Trichoderma harzianum*, con funciones antifúngicas y promotora del crecimiento vegetal; 2. *Bacillus subtilis*, reconocido por su capacidad de biocontrol y estimulación de defensas naturales de la planta; 3. *Beauveria bassiana*, hongo entomopatógeno eficaz contra diversas plaga.

Los resultados de la aplicación de estas estrategias se evidencian en diferentes dimensiones: suelo: incremento de la fertilidad, estructura y biodiversidad microbiana; plántulas: mayor vigor y sanidad en etapas iniciales del cultivo; sanidad: reducción de enfermedades y plagas de manera sostenible; producción: aumento del rendimiento y estabilidad en la productividad; calidad: mejora en las características del grano y, por ende, en la calidad en taza; sociedad: fortalecimiento del tejido social y apoyo a la transición agroecológica de pequeños productores.

En conclusión, la innovación biotecnológica basada en microorganismos benéficos representa una alternativa viable y ecológica para garantizar la sanidad, productividad y sostenibilidad del café, aportando beneficios tanto a nivel agronómico como socioambiental.

Conferencia: Fortalecimiento de la caficultura especial en Loja – Resultados del MAG

Ing. Freddy Choez
MAG Loja



Se expone las acciones del Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) para fortalecer la caficultura en Loja, a través de políticas, asistencia técnica y resultados obtenidos en los últimos años. En el ámbito de políticas públicas, destaca la creación de la Mesa Técnica de la Cadena de Café (Acuerdo Ministerial N.º 024, marzo 2025), espacio de asesoramiento y diálogo consultivo entre sector público y privado. Su finalidad es promover la productividad, la sostenibilidad y la competitividad de la caficultura.

En asistencia técnica, se implementa un modelo de intervención tanto individual como asociativo, con registro de productores (RNA y RNA+DIO), creación de comunidades de aprendizaje y agencias de extensión rural. Se brindan servicios en estudios de riego, legalización de predios, entrega de paquetes tecnológicos y sostenibles, maquinaria agrícola, nutrición vegetal, cosecha y poscosecha. Asimismo, se trabaja en fortalecimiento organizativo y capacitación en calibración de despulpadoras.

Los resultados generales se dividen en: conformación de la mesa provincial de café (2016–2025), reactivación de 5.500 ha y seguimiento a 650 productores entre 2021–2023; 98 comunidades de aprendizaje, 19 agencias de extensión rural, fortalecimiento de 40 asociaciones cafetaleras, creación de 22 escuelas agroforestales y 49 sellos AFC vigentes para cafés diferenciados; y, cinco enlaces comerciales, 15 ofertas de café, participación en 20 ferias nacionales e internacionales y cinco ferias temáticas “Loja Sabor a Café”.

En 2025 se entregaron 178 herramientas motorizadas, 243 kits agrícolas (70 % subvencionados), 206 paquetes sostenibles y se fortalecieron centros de acopio. La conclusión enfatiza que Loja tiene potencial para ser la cuna del mejor café de especialidad del mundo, siempre que instituciones, academia, empresa privada y productores trabajen de forma conjunta y comprometida.

Panel 3: El futuro cafetalero en la Zona Sur – acuerdos conjuntos

Panelistas

Luis Duicela / REDUCAFE

Víctor Yanangómez / FAPECAFES

Vicente Cárdenas / FINCA MODELO PUYANGO

Moderador

Hernán Sánchez / FUNDACIÓN AYUDA EN ACCIÓN



El Panel 3 sobre “El futuro cafetalero en la zona sur” se centró en consolidar acuerdos conjuntos que permitan superar los desafíos estructurales y estratégicos del sector cafetalero de la región. Los panelistas enfatizaron la importancia de un enfoque de articulación territorial, donde productores, academia, gobiernos locales, cooperación internacional, ONG’s y el MAG trabajen de manera coordinada para establecer compromisos claros y objetivos compartidos. Esta perspectiva busca integrar capacidades y recursos, generando sinergias que fortalezcan la sostenibilidad y competitividad del sector.

Se destacaron esquemas de gestión basados en innovación social y escalamiento colaborativo, los cuales promueven la participación activa de los actores locales y permiten adaptar soluciones a las particularidades de cada territorio. Además, se planteó la implementación de certificaciones colectivas como mecanismo para mejorar la trazabilidad, garantizar estándares de calidad y fortalecer la posición de los productores en mercados nacionales e internacionales, vinculando sostenibilidad con valor económico agregado.

Otro aspecto clave fue la creación de una agenda regional para la caficultura sostenible, fundamentada en conocimiento técnico, asociatividad y comercio justo. Este enfoque apunta a consolidar redes de cooperación y transferencia tecnológica que promuevan prácticas responsables, relevo generacional y modernización de los procesos productivos, asegurando la resiliencia del sector frente a desafíos climáticos y económicos. En síntesis, el panel evidenció que el futuro de la caficultura en la zona sur depende de la articulación multisectorial, la innovación social, el fortalecimiento de la asociatividad y la implementación de agendas regionales estratégicas que integren sostenibilidad, calidad y comercio justo.

Conclusiones

- La investigación en caficultura constituye una base estratégica para posicionar al Ecuador y a la Región Sur en particular, como referente en cafés diferenciados, generando un puente entre ciencia, territorio y mercado. Esto permite no solo mejorar la productividad y la resiliencia climática, sino también consolidar la identidad cafetalera como un eje de desarrollo sostenible e inclusivo.
- La caficultura ecuatoriana enfrenta una crisis estructural marcada por la reducción de áreas cultivadas, baja productividad y ausencia de políticas públicas efectivas; pero también, se proyecta como una oportunidad histórica de cambio a través de los cafés diferenciados, que permitirían transformar la economía rural, fortalecer la sostenibilidad ambiental y posicionar al país en mercados de nicho mediante innovación, asociatividad y valor agregado.
- La innovación tecnológica y la trazabilidad son esenciales para la sostenibilidad del café especial ecuatoriano, destacando el papel de prácticas agroecológicas, laboratorios de calidad y plataformas digitales como Blockchain y Cropster. El reto es consolidar la organización y políticas sólidas para aprovechar mercados especializados y posicionar al Ecuador como referente competitivo en cafés diferenciados.
- Los sistemas agroforestales y modelos café-fabáceas en economía circular integran productividad, conservación ambiental, biodiversidad y beneficios sociales. Estas estrategias fortalecen la resiliencia climática, diversifican ingresos, mejoran suelos y posicionan al café ecuatoriano como un producto competitivo y responsable ante estándares nacionales e internacionales.

- La excelencia en taza depende de la combinación de variedades mejoradas, selección de cerezas maduras, prácticas agronómicas, manejo poscosecha eficiente, fermentación y tostado personalizado. La investigación genotipo × ambiente, el uso de cultivares adaptados y la innovación biotecnológica potencian rendimiento, calidad sensorial y sostenibilidad.
- La fertilidad y salud del suelo se fortalecen mediante enmiendas físicas, químicas y biológicas, bioestimulantes y hongos micorrízicos, optimizando productividad, sanidad y resiliencia frente a estrés y cambio climático, mientras se promueve un manejo agroecológico regenerativo y responsable.
- La consolidación de redes de productores y la cooperación entre academia, gobiernos, instituciones y cooperación internacional facilitan la implementación de agendas regionales, certificaciones colectivas, comercio justo y permitirá cumplir con las nuevas exigencias de mercado en trazabilidad y el cumplimiento del EUDR y así asegurar la permanencia del pequeño productor.
- Modelos como PSLD y políticas públicas del MAG demuestran que es posible combinar trazabilidad, conservación forestal, certificaciones, innovación y empoderamiento comunitario, garantizando producción responsable, cumplimiento de normativas internacionales y fortalecimiento de la caficultura de especialidad en la región.
- La formación integral de productores, proyectos de innovación participativa y la adopción de estrategias de valor agregado y certificaciones permiten modernizar la cadena de valor, fortalecer la competitividad y posicionar al café sur ecuatoriano en mercados internacionales de manera sostenible y diferenciada.

- El EUDR representa para Ecuador un desafío complejo al exigir trazabilidad, legalidad y cumplimiento ambiental en la cadena de café, especialmente para pequeños productores. Sin embargo, también genera oportunidades para mejorar la sostenibilidad, la competitividad y la formalización del sector, mediante capacitación, herramientas de análisis de riesgo y fortalecimiento institucional, asegurando así el acceso responsable a los mercados europeos.
- Se requiere fortalecer los procesos de investigación aplicada, formación técnica, transferencia tecnológica y gobernanza sectorial, con visión territorial y participación activa de jóvenes y mujeres.
- El evento permitió establecer compromisos concretos entre actores para implementar un plan de acción común (Agenda Regional Cafetalera Sur), liderada por universidades y organizaciones productoras, incluyendo la organización del Segundo Encuentro Regional en 2026, con sede en la UTMACH.
- La Universidad Nacional de Loja reafirma su rol como institución académica comprometida con el desarrollo sostenible del territorio y con el impulso a la caficultura regenerativa, inclusiva y competitiva.





Participantes del *Primer Encuentro Regional de Caficultura Sostenible*, realizado en la Universidad Nacional de Loja (Loja, Ecuador), del 23 al 25 de julio de 2025. El evento tuvo como objetivo promover el intercambio de conocimientos y experiencias en torno a la producción cafetalera sostenible y el fortalecimiento de redes de colaboración interinstitucional.



El evento congregó a representantes de instituciones académicas, investigadores y estudiantes de la región sur del Ecuador en un espacio de diálogo técnico.





Productores locales durante las jornadas de capacitación, enfocadas en la sostenibilidad y el desarrollo del sector cafetalero.





Académicos y productores del sur del Ecuador intercambian experiencias sobre caficultura sostenible durante el encuentro regional en la Universidad Nacional de Loja





Organizadores, conferencistas y moderadores representantes de diferentes instituciones y organizaciones del Ecuador, presentes en el cierre del I Encuentro Regional de Caficultura Sostenible, realizado en la Universidad Nacional de Loja del 23 al 25 de julio de 2025



Investigadores, técnicos y productores asistentes en el cierre del I Encuentro Regional de Caficultura Sostenible, realizado en la Universidad Nacional de Loja del 23 al 25 de julio de 2025

Primer Encuentro Regional de Caficultura Sostenible - I ERCS 2025



Equipo técnico y administrativo de la Dirección de Investigación de la UNL



Café y Productos derivados, exhibidos en el evento







Universidad
Nacional
de Loja

Primer Encuentro Regional de Caficultura Sostenible

I ERCS 2025

Investigación en caficultura

Situación cafetalera y oportunidades en la región Sur y
en Ecuador

Innovación y trazabilidad de cafés especiales

Sistemas productivos de café

Estrategias de manejo del suelo y nutrición

Café sostenible, certificaciones y regulaciones de
mercados internacionales

Gestión de la calidad en la cadena del café especial

