

Café de Loja, un legado en crecimiento que conquista mercados globales

utpl
04/10/2024

Categorías:
Investigación, Recursos tecnológicos, UTPL

Ecuador es el noveno país exportador de café arábigo en América Latina. En este contexto, **Loja se destaca como una de las regiones más importantes para la producción de café de especialidad.** Según datos del Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG), la provincia cuenta con aproximadamente 7.500 hectáreas dedicadas al cultivo de café, lo que representa un 18% de la producción nacional. Esta actividad involucra a más de 6.000 pequeños productores, quienes cultivan variedades arábicas de alta calidad, como Bourbon, Typica y Caturra, todas apreciadas por su sabor y complejidad en taza.

En cuanto a la producción, el café lojano se ha caracterizado por mantener un enfoque sostenible. **Los caficultores han adoptado prácticas agroecológicas para combatir los efectos del cambio climático y preservar la biodiversidad.** Según un informe del MAG, en 2023, aproximadamente el 65% del café producido en Loja proviene de cultivos orgánicos certificados, lo que permite a los productores acceder a mercados especializados y de mayor valor agregado.



Taza Dorada 2024, desarrollado en la UTPL.

[El café no es solo una tradición cultural en Loja, sino una fuente significativa de ingresos para la provincia](#) [1]. En 2022, las exportaciones de café lojano generaron más de \$20 millones, siendo uno de los productos agrícolas de mayor exportación después del banano y las flores. **Según datos del Banco Central del Ecuador (BCE), las principales rutas de exportación del café lojano se dirigen a Estados Unidos, Europa y Asia, siendo Alemania, Japón y Corea del Sur los mayores consumidores de este café de especialidad.**

A nivel local, el precio del quintal de café en pergamino seco ha variado en los últimos años, con un promedio de \$250 por quintal en 2023, lo que representa un aumento significativo en comparación con años anteriores. **Esto se debe en gran medida al reconocimiento internacional de la calidad del grano lojano y a la mayor demanda por cafés de origen certificado.**

Una de las claves del éxito radica en su altitud y condiciones geográficas únicas. **Los cafetos se cultivan a alturas que van desde los 1.500 hasta los 2.200 metros sobre el nivel del mar.** Esta altitud, combinada con un clima subtropical seco y suelos ricos en minerales, permite que los granos se desarrollen lentamente, lo que da lugar a una mayor concentración de azúcares y compuestos aromáticos.

[El resultado es un café con un perfil sensorial destacado](#) [2]: **notas afrutadas y florales, acidez brillante y un cuerpo medio que lo convierte en una de las variedades más buscadas por los tostadores de café de especialidad.** De acuerdo con la Specialty Coffee Association (SCA), se han alcanzado puntuaciones superiores a los 87 puntos sobre 100 en su clasificación de calidad, lo

que lo posiciona entre los mejores cafés del mundo.

Uno de los casos más exitosos de café lojano es el de la finca "La Papaya", ubicada en el cantón Saraguro. Esta finca **ha logrado exportar su café a más de 10 países y ha ganado premios en competiciones internacionales de café.**



Para apoyar a los cafetaleros lojanos, la UTPL creó una serie documental que muestra todo el proceso del café.

A pesar del éxito del café lojano, **los caficultores enfrentan importantes desafíos. Uno de los más críticos es el acceso limitado a financiamiento.** Según un estudio realizado por el Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (INIAP) en 2023, **el 75% de los pequeños productores de café en la provincia no tiene acceso a créditos formales, lo que limita su capacidad para invertir en tecnología, fertilizantes o infraestructura adecuada.**

Otro reto significativo es la volatilidad de los precios en el mercado internacional. Aunque el café de especialidad tiene una prima sobre el café convencional, los pequeños productores son vulnerables a las fluctuaciones del mercado global. **Los costos de producción, que incluyen mano de obra, insumos y transporte, han aumentado más de un 20% en los últimos cinco años, mientras que los precios internacionales han tenido una tendencia irregular, según datos del Consejo Internacional del Café (CIC).**

El aporte de la UTPL en la caficultura de Loja

La Universidad Técnica Particular de Loja (UTPL) ha desempeñado un papel clave en el desarrollo y fortalecimiento de la caficultura en la provincia. **Desde 2015, la UTPL es miembro activo de la Mesa Provincial del Café, un organismo creado en 2013 que reúne a actores clave del sector público y privado, como el Gobierno Provincial de Loja, el Ministerio de Agricultura y Ganadería, y la Sociedad de Hecho “Lojano Café de Origen”.** La participación de la universidad refleja su compromiso institucional con el desarrollo de la provincia y su misión de servir a la sociedad.



El brillo de los granos de café en manos laboriosas, donde se entrelaza el arte y el aroma de una pasión cultivada con esmero

El apoyo se ha materializado en diversos proyectos, investigación y asistencia técnica. Entre ellos, destaca la creación de la página web elcafedeloja.com, una plataforma diseñada para promover y visibilizar el café lojano a nivel nacional e internacional. **A esto se suman iniciativas que se encuentran en etapa de desarrollo, como el Congreso de Caficultura, la Escuela del Café y la producción de la serie documental Café de Loja: ciencia, arte y tradición,** que busca difundir la riqueza cultural y científica de la caficultura lojana.

Asimismo, **durante los eventos de Café Científico, la universidad invita a emprendedores**

locales a presentar y promocionar sus productos.

En el ámbito académico, **la UTPL ofrece el [Diplomado en Gestión de la Cadena de Valor del Café \[3\]](#), un programa diseñado para fortalecer las capacidades de los productores y emprendedores locales en temas como la comercialización, la trazabilidad y la diferenciación del café de especialidad.** Este diplomado ha permitido a los estudiantes adquirir conocimientos avanzados sobre los aspectos técnicos y comerciales del café, fomentando una nueva generación de líderes en la industria cafetera.

UTPL, la universidad más innovadora del Ecuador. Sumérgete en nuestro entorno de aprendizaje sostenible, dinámico e innovador.

Revisa nuestra oferta académica

Source URL: <https://noticias.utpl.edu.ec/cafe-de-loja-un-legado-en-crecimiento-que-conquista-mercados-globales>

Links

[1] <https://noticias.utpl.edu.ec/innovacion-tecnologica-en-la-produccion-y-sostenibilidad-del-cafe>

[2] <https://culturacientifica.utpl.edu.ec/la-utpl-contribuye-al-desarrollo-del-cafe/>

[3] <https://eventos.utpl.edu.ec/congreso-caficultura>