




Ecuador
Zamora Chinchipe



PRODUCTORES:

191

ASOCIADOS

63

MUJERES

128

HOMBRES



USO DEL SUELO:



2.701
TOTAL HA

477

HA DE
CULTIVO CAFÉ

470

HA DE
BOSQUE



UBICACIÓN:

Cordillera de Sabanilla y
la depresión de Amaluza, Cuenca
Binacional del Río Mayo Chinchipe



ALTITUD:

850 - 1200 msnm
1200 a 1900 msnm



TEMPERATURA:

Clima tropical húmedo
lluvias permanentes

Máxima: 33.5 °C
Mínima: 13.5 °C
Promedio general: 23.5 °C



HUMEDAD RELATIVA:

89% fluctuaciones extremas
condiciones atmosféricas
entre 44% y 100%



SUELO: TIPO Y PARTICULARIDAD:

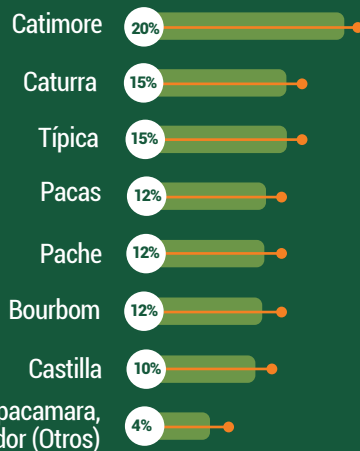
Suelos rojos o pardo amarillento ácidos,
con moderado contenido de
materia orgánica



VARIEDADES CULTIVADAS:



PRODUCCIÓN ORGÁNICA



TIPO DE ÁRBOLES DE SOMBRA:

Sistema de producción agroforestal con
responsabilidad ambiental.
Los cultivos de café están protegidos y
asociados con especies como:
guabas, cítricos, banano y laurel.

ÉPOCA O CICLO DE COSECHAS:

La producción se realiza seis meses al
año (abril-septiembre) con un volumen
de 3.953 bolsas de 69kg

PROCESO DE BENEFICIO DEL CAFÉ:

90% café lavado.
10% café natural.



La organización cuenta con
una biofábrica de abonos
sólidos y líquidos orgánicos,
facilitando alternativas de
fertilización y control de
plagas a sus productores.

ACRIM está implementado una área de
beneficio de fermentación de cacao fino
de aroma para ser comercializado
nacional e internacional.

Con el apoyo de:

PROAmazonía



Ministerio del Ambiente,
Agua y Transición
Ecológica

Ministerio de
Agricultura
y Ganadería

Gobierno
del Encuentro | Juntos lo
hacemos posible

FICHA TÉCNICA CAFÉ TÍPICA MEJORADA (Ó DE CAFÉ BOURBOM)

Nombre comercial:	Café arábigo
Nombre científico:	Café arábigo
Región:	Amazonía Sur
Altura:	1.600 msnm
Variedad:	Típica mejorado, criollo
Beneficiado:	Húmedo - lavado
Secado:	Natural – marquesinas

PERFIL SENSORIAL:

ATRIBUTOS	PUNTUACIÓN
Fragancia/Aroma:	Floral, caramelo, jazmín
Sabor:	Durazno, miel de abeja, vainilla, néctar
Sabor Residual:	Delicado agradable al paladar
Acidez:	Brillante duradera
Cuerpo:	Duradero complejo
Equilibrio:	Equilibrado
Dulzor:	Dulce
Uniformidad:	Uniforme
Limpieza:	Limpio

PUNTUACIÓN GENERAL: 86

PUNTAJE TOTAL: 86



NOTAS DEL CATADOR:

83 puntos: Café limpio plano, con notas a panela, nuez, frutos secos y almendra.

84 puntos: Café con una acidez alta, notas a panela, cítricos, naranja, frutal, un final seco.

86 puntos: Café completo con notas florales, jazmín, durazno néctar, una acidez brillante duradera.

Con el apoyo de:



Ministerio del Ambiente,
Agua y Transición
Ecológica

Ministerio de
Agricultura
y Ganadería

Gobierno
del Encuentro | Juntos lo
hacemos posible