



PRODUCTORES:

202

ASOCIADOS

33

MUJERES

169

HOMBRES



USO DEL SUELO:



2.670
TOTAL HA

367

HA DE
CULTIVO



1.652,38 HA DE
BOSQUE



UBICACIÓN:

Parque Nacional Podocarpus
y zona de amortiguamiento,



ALTITUD:

2000 - 3800 msnm
1200 - 2000 msnm
500 - 200 msnm



TEMPERATURA:

Clima tropical húmedo
lluvias permanentes

Máxima: 27.8 °C
Mínima: 12 °C
Promedio general: 20 °



HUMEDAD RELATIVA:

85%, con fluctuaciones
extremas diarias entre
50 y 98%.



SUELO: TIPO Y PARTICULARIDAD:

Suelos entisoles e inceptisoles.



VARIETADES CULTIVADAS:



PRODUCCIÓN ORGÁNICA

Típica

35%

Castilla

20%

Caturra

15%

Bourbom

10%

Híbrido F1

10%

Catimoro

10%

TIPO DE ÁRBOLES DE SOMBRA:

Las especies forestales características
de estas áreas y que sirven como
sombra para el cultivo de café son:
**roble blanco, guayacán, laurel, guabo y
banano.**

ÉPOCA O CICLO DE COSECHAS:

De mayo a octubre con volumen
aproximadamente de **6.588 bolsas
de 69kilos.**

PROCESO DE BENEFICIO DEL CAFÉ:

35% café lavado.
65 % café en bola o seco.

APECAP se encuentra en el Parque
Nacional Podocarpus, lugar de donde
nacen cuatro cuencas hidrográficas
importantes de Ecuador. **Es considerado
el corazón hidrológico de la región sur.**

El centro de acopio de APECAP está en
Palanda, ciudad con **historia cultural de
por lo menos 5000 años de antigüedad.**

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 Típica Mejorada
Nombre científico:	Coffee Arabica
Región:	Zamora – 17Sur
Altura:	1.650 mts
Variedad:	Lavado
Beneficiado:	Húmedo - lavado
Secado:	En marquesina durante 15 días hasta alcanzar 11%

PERFIL SENSORIAL:

ATRIBUTOS	PUNTUACIÓN
Fragancia/Aroma:	8
Sabor:	8.5
Sabor Residual:	8.5
Acidez:	8
Cuerpo:	8
Equilibrio:	8
Dulzor:	10
Uniformidad:	10
Limpieza:	10
PUNTUACIÓN GENERAL:	8
PUNTAJE TOTAL:	87



NOTAS DEL CATADOR:

Fragancia y aroma Floral rosas y frutas dulces, acidez cítricas (fresas, manzanas, cuerpo cremoso, sabor frutal, chocolate, durazno, manzana, fresa, y sabor residual miel de abeja, rosas, corteza de naranja, uva, frutilla)

Con el apoyo de:



Ministerio del Ambiente,
Agua y Transición
Ecológica

Ministerio de
Agricultura
y Ganadería

