

RESEARCH ARTICLE

Proceso de cosecha y postcosecha del café robusta como turismo experiencial en el CEIPA, provincia de Napo, Ecuador.

Jenny Pricila Urgiles Ortiz ¹  Ariana Estefanía Cuji Gualinga ¹  Daniela Zulay Tapia Ramos ¹ 

¹ Centro Experimental de Investigación y Producción Amazonica, Universidad Estatal Amazonica



Correspondencia: email.institucional@autor.com



+ 593 98 782 1122

DOI/URL: <https://doi.org/10.53313/gwj83310>

Resumen: El café robusta (*Coffea canephora*) constituye una de las especies de mayor relevancia en la Amazonía ecuatoriana, no solo por su importancia productiva, sino también por su potencial en la diversificación turística. El presente estudio analiza el proceso de cosecha y postcosecha del café robusta desarrollado en el Centro Experimental de Investigación y Producción Amazónica (CEIPA) ubicado en el cantón Arosemena Tola, provincia de Napo, como una alternativa de turismo experiencial sostenible. La investigación se basó en observación participante, entrevistas semiestructuradas y revisión documental. Los resultados muestran que las etapas de selección de frutos, despulpado, fermentación, secado y catación constituyen experiencias significativas para los visitantes, fomentando la educación ambiental, el rescate cultural y la dinamización económica local mediante procesos agroindustriales. Se concluye que el turismo experiencial alrededor del café robusta fortalece la identidad amazónica y abre oportunidades para el desarrollo de un producto turístico diferenciado.

Palabras claves: café robusta, cosecha, postcosecha, turismo experiencial

Harvesting and post-harvesting process of robusta coffee as experiential tourism at CEIPA, Napo province, Ecuador.

Abstract: Robusta coffee (*Coffea canephora*) is a strategic crop for the Ecuadorian Amazon, not only for its economic importance but also for its potential in the development of sustainable tourism activities. This study analyzes the harvesting and post-harvest processes of robusta coffee implemented at the Centro Experimental de Investigación y Producción Amazónica (CEIPA), located in Arosemena Tola, Napo province, and their relationship with experiential tourism. The research employed a qualitative approach with participant observation, semi-structured interviews, and documentary review. The results show that manual harvesting, pulping,



Check for
updates

Cita: Jenny Pricila, U. O., Ariana Estefanía, C. G., & Daniela Zulay, T. R. (2025). Proceso de cosecha y postcosecha del café robusta como turismo experiencial en el CEIPA, provincia de Napo, Ecuador. Green World Journal, 8(3), 310. <https://doi.org/10.53313/gwj83310>

Received: 20/October /2025

Accepted: 29/October /2025

Published: 09/November/2025

Prof. Carlos Mestanza-Ramón, PhD.
Editor-in-Chief / CaMeRa Editorial
editor@greenworldjournal.com

Editor's note: CaMeRa remains neutral with respect to legal claims resulting from published content. The responsibility for published information rests entirely with the authors.



© 2025 CaMeRa license, Green World Journal. This article is an open access

fermentation, drying, and cupping constitute practices that enrich the tourist experience, strengthening environmental education and cultural heritage. It is concluded that tourism around robusta coffee represents a viable alternative for economic diversification and for positioning the Amazon as a sustainable agrotourism destination.

Keywords: robusta coffee, post-harvest, experiential tourism,

1. Introducción

El cultivo del café robusta en la región amazónica del Ecuador representa una alternativa productiva con alto potencial de sostenibilidad económica, social y ambiental [1]. En particular, el cantón Arosemena Tola, provincia de Napo, ha implementado prácticas de investigación y producción a través del Centro Experimental de Investigación y Producción Amazónica (CEIPA), donde se promueve la transferencia de conocimientos en el proceso de cultivo, cosecha y postcosecha de café [2]

El turismo experiencial, entendido como la interacción directa de los visitantes con los procesos productivos y culturales locales, permite una vivencia auténtica que fortalece la identidad territorial y la participación comunitaria [3]. En este contexto, el café robusta no solo se configura como un producto agrícola, sino también como un recurso turístico capaz de diversificar la oferta amazónica, tradicionalmente centrada en la biodiversidad y la cultura ancestral [4].

El presente estudio analiza el proceso de cosecha y postcosecha del café robusta en el CEIPA [5] y su integración al turismo experiencial, destacando el valor educativo, cultural y económico que esta práctica aporta al desarrollo local [6].

2. Materiales y métodos

2.1 Área de estudio

El Centro Experimental de Investigación y Producción Amazónica (CEIPA) de la Universidad Estatal Amazónica (UEA) está ubicado en la provincia de Napo, en la región amazónica del Ecuador. Presenta un clima cálido y húmedo, con temperaturas promedio entre 25 y 27 °C y una precipitación anual superior a los 3,000 mm. La zona posee una topografía irregular, suelos arcillosos y aluviales, y una densa red hídrica. Predomina el bosque

húmedo tropical, con gran diversidad de flora y fauna. El CEIPA es un espacio estratégico para la investigación, docencia y producción sostenible, orientado al manejo responsable de los recursos naturales y al desarrollo regional [7,8]

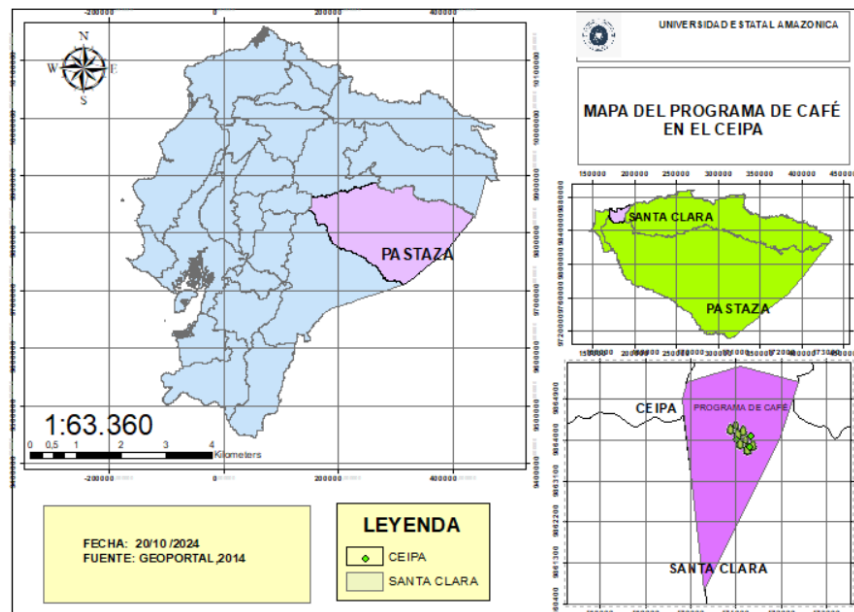


Figura 1. Ubicación del programa de Café en el CEIPA.

2.2 Metodología

La investigación se desarrolló bajo un enfoque cualitativo, de tipo descriptivo y con diseño no experimental. Se realizaron observaciones de campo, entrevistas semiestructuradas a técnicos del CEIPA, y encuestas aplicadas a estudiantes que participaron en prácticas experimentales del café [9].

El trabajo de campo se llevó a cabo entre marzo y junio de 2025. Se analizaron las prácticas agrícolas aplicadas durante la cosecha y postcosecha del café, así como las estrategias interpretativas empleadas en la guía turística.

Los datos se sistematizaron mediante matrices de categorización y se interpretaron con base en el análisis temático [10].

3. Resultados

Las encuestas aplicadas a los estudiantes que realizaron sus prácticas en el Centro Experimental de Investigación y Producción Amazónica (CEIPA) de la Universidad Estatal Amazónica (UEA) mostraron resultados altamente positivos. El 82 % de los encuestados manifestó que las actividades prácticas desarrolladas en el centro contribuyeron significativamente a su aprendizaje, especialmente en los ámbitos de procesos agrícolas, manejo sostenible de cultivos y turismo vivencial. Este resultado refleja la importancia del CEIPA como un espacio formativo integral, donde la teoría se complementa con la experiencia directa en campo, fortaleciendo las competencias técnicas y sociales de los estudiantes.

El proceso de postcosecha del café robusta constituye una de las principales actividades demostrativas dentro del CEIPA, tanto por su relevancia productiva como por su potencial educativo y turístico. En este proceso se desarrollan diversas fases técnicas que incluyen la recolección del fruto maduro, despulpado, fermentación, lavado, secado y almacenamiento, cada una de las cuales posee un valor pedagógico y turístico propio. Estas etapas permiten a los visitantes y estudiantes comprender de manera práctica la transformación del grano, valorar las buenas prácticas agrícolas y reconocer la importancia de la calidad en cada fase de la cadena productiva.

En la Tabla 1 se presentan las fases del proceso de postcosecha del café robusta, donde se detalla su valor educativo y turístico. A través de estas actividades, el CEIPA promueve la educación experiencial, fomentando el aprendizaje activo y la interacción con el entorno natural. Además, estas prácticas fortalecen el compromiso ambiental y social de los participantes, al vincular la producción sostenible con el desarrollo del turismo vivencial como alternativa económica para las comunidades amazónicas.

Selección de frutos maduros, despulpado y fermentación, lavado y secado solar, catación

Tabla 1. Esto es una tabla. Las tablas deben colocarse en el texto principal cerca de la primera vez que se citan. ¹

Etap	Descripción	Valor turístico/educativo
Cosecha	Selección manual de frutos maduros	Fomenta la apreciación del trabajo agrícola
Despulpado	Separación de la pulpa del grano	Muestra técnicas tradicionales y modernas
Fermentación	Fermentación controlada de 12-24 horas	Explica procesos bioquímicos del café
Lavado	Remoción del mucílago	Promueve la comprensión de la calidad del grano
Secado	Exposición solar en camas africanas	Experiencia práctica para los visitantes
Catación	Evaluación sensorial del café	Vivencia educativa sobre aromas y sabores

4. Discusión

Los resultados revelan que la vinculación del proceso productivo del café con el turismo permite fortalecer el conocimiento de los visitantes sobre prácticas agrícolas sostenibles y promueve el respeto por el trabajo campesino. Además, se genera un escenario educativo en el que se revalora el conocimiento ancestral y científico, contribuyendo a la conservación de la biodiversidad y a la educación ambiental [6].

Este enfoque de turismo vivencial está alineado con los principios del desarrollo sostenible, pues impulsa la economía local sin comprometer los recursos naturales, y fomenta la participación activa de las comunidades en la gestión del territorio.

Los resultados indican que la integración del café robusta al turismo experiencial cumple con los ámbitos: educación, entretenimiento, estética y escapismo [2]. La participación activa de los estudiantes y visitantes fortalece la conexión con la cultura cafetera y con el territorio amazónico. Este hallazgo coincide, quienes señalan que el agroturismo basado en productos agrícolas permite la dinamización económica y el rescate cultural [3]. En el caso del CEIPA, la experiencia cafetera se convierte en un producto turístico innovador que aporta a la diversificación de la Amazonía, tradicionalmente orientada hacia el turismo de naturaleza.

5. Conclusión

El proceso de cosecha y postcosecha del café robusta desarrollado en el Centro Experimental de Investigación y Producción Amazónica (CEIPA) de la Universidad Estatal Amazónica (UEA) se ha consolidado como una plataforma efectiva para el desarrollo del turismo experiencial en la Amazonía ecuatoriana. Este proceso no solo cumple una función productiva, sino que también constituye un espacio de aprendizaje integral que vincula la investigación científica, la educación ambiental y la vivencia turística en un mismo entorno. La experiencia inmersiva que ofrece el CEIPA permite que estudiantes de las carreras de Agropecuaria, Agroindustria, Biología y Turismo comprendan de manera práctica la cadena productiva del café, desde la siembra y manejo del cultivo hasta las etapas de cosecha, beneficio y comercialización. Este aprendizaje interdisciplinario favorece la comprensión de los procesos agrícolas bajo un enfoque sostenible, integrando conocimientos técnicos con valores culturales y ambientales propios de la región amazónica.

Además, estas actividades fortalecen la identidad local y territorial, ya que los estudiantes y visitantes se relacionan directamente con las prácticas tradicionales de cultivo del café y con los saberes ancestrales de las comunidades. De esta manera, el CEIPA no solo promueve la sostenibilidad económica del entorno, sino también la preservación del patrimonio cultural y natural que caracteriza a la Amazonía.

El desarrollo de actividades productivas y educativas en torno al café robusta fomenta la educación ambiental, el uso responsable de los recursos naturales y la diversificación de la oferta turística local, integrando el turismo agroecológico como una alternativa innovadora y sostenible. Este enfoque impulsa la creación de experiencias turísticas auténticas, donde el visitante participa activamente en las labores agrícolas y comprende el valor social, económico y ecológico del café amazónico.

Finalmente, el CEIPA busca continuar integrando la ciencia y la tecnología al relato turístico, a través de prácticas de investigación aplicada, innovación en procesos de producción y desarrollo de herramientas didácticas que enriquezcan la experiencia del visitante. Con ello, se consolida como un modelo de turismo científico y educativo, que contribuye al desarrollo sostenible, al fortalecimiento del conocimiento local y a la proyección internacional de la Amazonía ecuatoriana

Financiamiento: Los autores financiaron a integridad el estudio.

Conflictos de interés: Los autores declaran no tener ningún conflicto de intereses.

Referencias

1. Viteri Salazar, H.O. Asociatividad Para Comercialización de Café y Cacao En Las Provincias de Orellana y Sucumbíos, Ecuador. 2011.
2. SÁENZ TOALA, J.O. Cultivo de Cafe Organico y Su Influencia En El Desarrollo Turístico Del Cantón Jipijapa, Año 2011 2011.
3. Porras Moreno, E.; Franco Serna, A. Plan de Negocios Para El Producto Turístico Experiencial de La Finca Café Morrones. **2016**.
4. Mejía Rivera, L.F.; Méndez Guerrero, L.M.; Porras Moreno, E. Estudio de Factibilidad Del Producto Turístico Experiencial Finca Café Morronés. **2017**.
5. Carrión Vivanco, L.A. " Innovación Tecnológica Para La Producción, Cosecha, Post-Cosecha y Comercialización de Café Certificado Con" Denominación de Origen" Para Trabajar Con Familias Cafetaleras Del Cantón Chaguarpamba En La Provincia de Loja Ecuador". 2018.
6. Viteri Salazar, O. *Evaluación de La Sostenibilidad de Los Cultivos de Café y Cacao En Las Provincias de Orellana y Sucumbíos-Ecuador*, Universitat Autònoma de Barcelona, 2014; ISBN 8449042437.
7. Santi, L.E.V.; Córdova, F.J.V.; Bazurto, L.M.M.; Santi, D.C.V.; Leones-Zambrano, W.P. Implementación de Un Sistema de Información Geográfica, SIG, En El Centro Experimental de Investigación y Producción Amazónica-Ceipa de La Universidad Estatal Amazónica. *Cienc. Lat. Rev. Científica Multidiscip.* **2024**, 8, 3138–3153.
8. Andi, G.R.G.; Loján, M.D.C.; Rivera, V.H.G.; Escalada, M. Evaluación de La

- Implementación Del Sendero Interpretativo Con Enfoque Educativo Del Centro Experimental de Investigación y Producción Amazónica “CEIPA” de La Universidad Estatal Amazónica. *Cienc. Lat. Rev. Multidiscip.* **2024**, 8, 4064–4080.
9. Valle, A.; Manrique, L.; Revilla, D. La Investigación Descriptiva Con Enfoque Cualitativo En Educación. **2022**.
10. Herrera, C.D. Investigación Cualitativa y Análisis de Contenido Temático. Orientación Intelectual de Revista Universum. *Rev. Gen. Inf. y Doc.* **2018**, 28, 119–142.



© 2025 by the authors. Submitted for possible open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution (CC BY) license <http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>