



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL**

**Facultad de Educación Técnica
para el Desarrollo**

Carrera de Economía Agrícola y Desarrollo Rural

TESIS DE GRADO

Previa a la obtención del título de:
ECONOMISTA AGRÍCOLA
Con Mención en Desarrollo Rural

T e m a:

**“ANÁLISIS DE LA COMERCIALIZACIÓN DE LA CADENA
AGROINDUSTRIAL DEL CACAO EN LA PROVINCIA DE EL
ORO REGIÓN 7 EN EL PERIODO 2005-2010”**

Autor:
Freddy Israel Valarezo Vera

Tutor:
Econ. Agr. Miguel Riofrio Figueroa M. Sc.

G u a y a q u i l - E c u a d o r

2 0 1 4



CERTIFICACIÓN

Certifico que el presente trabajo fue realizado en su totalidad por el señor Freddy Israel Valarezo Vera como requerimiento parcial para la obtención del título de ECONOMISTA AGRICOLA.

Guayaquil, Agosto de 2012

TUTOR

REVISIÓN REDACCIÓN TÉCNICA

.....
Econ. Agr. Miguel Riofrio Figueroa M. Sc.

.....
Ing. Agrop. Alfonso Kuffó García M. Sc.

REVISIÓN ESTADÍSTICA

REVISIÓN DEL SUMMARY

.....
Ing. Ricardo Guamán M. Sc.

.....
Dr. MVZ Patricio Haro Encalada M. Sc.



ECONOMIA AGRICOLA

DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD

FREDDY ISRAEL VALAREZO VERA

DECLARO QUE:

El proyecto de grado denominado ANÁLISIS DE LA COMERCIALIZACIÓN DE LA CADENA AGROINDUSTRIAL DEL CACAO EN LA PROVINCIA DE EL ORO REGIÓN 7 EN EL PERIODO 2005-2010, ha sido desarrollada con base a una investigación exhaustiva, respetando derechos intelectuales de terceros conforme las citas que constan al pie de las páginas correspondientes, cuyas fuentes se incorporan en la bibliografía.

Consecuentemente este trabajo es de mi autoría.

En virtud de esta declaración, me responsabilizo del contenido, veracidad y alcance científico del proyecto de grado en mención.

Guayaquil, Mayo 2014

AUTOR

FREDDY ISRAEL VALAREZO VERA



ECONOMIA AGRICOLA

AUTORIZACIÓN

FREDDY ISRAEL VALAREZO VERA

Autorizo a la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil, la publicación, en la biblioteca de la institución del proyecto titulado: ANÁLISIS DE LA COMERCIALIZACIÓN DE LA CADENA AGROINDSUTRIAL DEL CACAO EN LA PROVINCIA DE EL ORO REGIÓN 7 EN EL PERIODO 2005-2010, cuyo contenido, ideas y criterios son de mi exclusiva responsabilidad y autoría.

Guayaquil, Mayo 2014

AUTOR

FREDDY ISRAEL VALAREZO VERA

DEDICATORIA

Dedico este proyecto de tesis a Dios y a mis padres. A Dios porque ha estado conmigo a cada paso que doy, dándome fortaleza para continuar, a mis padres, quienes a lo largo de mi vida han velado por mi bienestar y educación siendo mi apoyo en todo momento, depositando su entera confianza en cada reto que se me ha presentado sin dudar ni un momento de mi capacidad.

AGRADECIMIENTO

El presente trabajo de tesis me gustaría agradecer a Dios por guiarme y conseguir exitosamente este gran logro.

A la UNIVERSIDAD CATÓLICA SANTIAGO DE GUAYAQUIL por darme la oportunidad de prepararme y obtener mi título profesional.

A mi Tutor de Tesis, quien con sus conocimientos, experiencia, y motivación ha sido de gran ayuda para culminar mis estudios.

Así mismo me gustaría agradecer a mis profesores que durante toda mi carrera profesional han aportado en mi formación académica y de manera muy especial al Ing. Alfonso Kuffó García.

Son muchas las personas que han formado parte de mi vida profesional a quienes me encantaría agradecerles por su amistad, apoyo, ánimo y compañerismo en esta etapa muy importante de mi vida.

RESUMEN

El Ecuador siempre se ha caracterizado por ser un país agrícola y por tener las características óptimas para un buen desarrollo económico. Sin embargo vemos que no todos los cultivos se han explotado de la manera más apropiada a través de los años un claro ejemplo de ello es el cacao. Sabemos que el cacao se ha venido cultivando desde el 1600 en Ecuador y antes de ello en Centro América como un cultivo autóctono incluso mucho antes del descubrimiento de América

Objetivo General fue Analizar la cadena de comercialización agroindustrial del cacao en la Provincia de El Oro dentro de la zona 7, en período 2005 – 2010.

El crecimiento del mercado del cacao ecuatoriano a nivel nacional como internacional y según lo indica la ICCO (2011), se ha dado desde un periodo de más de 10 años siendo en los últimos por el impulso que el gobierno entrega a las agricultores con dotación de plantas, reemplazo de plantaciones antiguas, tecnologías en riego y crédito que han beneficiado a este cultivo y sobre todo al cacao fino de aroma, todo esto por el incremento de la demanda a nivel mundial.

El desarrollo o incremento de la producción de cacao a nivel nacional y específicamente fueron dados por dos factores principales, el primero los altos costos en la producción de banano y el alza en lo que se refiere al cacao más los incentivos que el gobierno nacional está implementando en los agricultores en la renovación de sus plantaciones y sobre todo en la asesoría desde lo que es las plántulas (viveros) fertilización, prestamos, asesoramiento y comercialización del cacao y de los productos semi elaborados como segundo punto importante es la demanda de este producto por la calidad del mismo y por consiguiente un mejor mercado, además que no solo es a los EEUU que se comercializa sino a otros países del continente europeo y también a los sudamericanos, considerando que el cacao ecuatoriano esta considerados como uno de los mejores del mundo, refiriendo al Cacao Fino de Aroma.

ABSTRACT

Ecuador has always been known for being an agricultural country and have the optimal characteristics for sound economic development, we can see that not all the cultures have been exploited in the most appropriate manner, through the years a clear example is cocoa. We know that cacao has been cultivated in Ecuador since 1600 and before that in Central America as an indigenous culture even before the discovery of America

General objectives were to analyze the chain of agribusiness marketing of cocoa in the province of “El Oro” in zone 7, in period 2005-2010.

The growth of the Ecuadorian cocoa market domestically and internationally and as indicated by the ICCO (2011) level has been from a period of over 10 years being in the past by the momentum that the government gives the farmers manning plants, replacement of old plantations, irrigation and credit technologies that have benefited the crop and especially the fine cocoa aroma, all this increased demand worldwide.

Development or increase cocoa production nationwide and specifically were given by two main factors, the first high cost in banana production and the rise in regards to cocoa plus incentives that the national government is implementing farmers in the renewal of their plantations and especially the advice from what seedlings (nurseries) fertilization, loans, advice and marketing of cocoa and semi-finished products as second important point is the demand for this product its quality and therefore a better market, and not only the U.S. but that is marketed to other countries like Europe and South America, where the Ecuadorian cocoa is considered one of the best in the world refering to fine cocoa aroma.

ÍNDICE

Contenido	Páginas
1. INTRODUCCIÓN	3
.1 Objetivo General	4
.1.1 Objetivos Específicos	4
2. REVISIÓN DE LITERATURA.....	5
2.1 El Gran Cacao	5
2.2 El cacao en el orden Mundial y sus precios.	5
2.3 Cacao en el Ecuador.	11
2.4 Cadena de valor de la producción cacaotera ecuatoriana.....	14
2.5 Desequilibrio entre demanda y oferta de cacao en grano.	21
2.6 La Calidad y la Comercialización.	22
2.6.1 La Calidad	22
2.6.2 La Comercialización.	23
2.7 Superficie cosechada en Ecuador.....	30
2.8 Principales usos del cacao y sus derivados	34
3. MATERIALES Y MÉTODOS	37
3.1. Materiales	37
3.1.1 Localización	37
3.1.2 Tiempo de Estudio	37
3.1.3 Materiales utilizados	37
3.1.4 Variables	38
3.1.5 Diseño Experimental.....	39
4. RESULTADOS.....	40
4.1 Breve diagnóstico del sector agropecuario de la provincia de El Oro.	40
4.1.1 Demografía.....	41
4.1.2 División Política.....	41
4.1.3 Uso actual del suelo.	43
4.2 Cadena de Comercialización o de Valor	45

4.2.1 Cadena de Valor en la Provincia de El Oro	51
4.3 Total de Has a nivel Nacional y en la Provincia de El Oro.....	53
4.4 Productores UPA´s en la Provincia de El Oro.	57
4.6 Precios a nivel Nacional y en la Provincia de El Oro.	59
4.8 Ventas a nivel Nacional y en la Provincia de El Oro.	59
4.9 Exportaciones a nivel Nacional.....	60
4.11 Rentabilidad por Ha a nivel Nacional y en la Provincia de El Oro.....	80
4.11.1 Inversión.....	80
4.11.2 Rentabilidad	81
5. DISCUSIÓN	82
6. CONCLUSIONES	86
7. RECOMENDACIONES	87
8. BIBLIOGRAFÍA	88
9. ANEXOS	92

1. INTRODUCCIÓN

El Ecuador siempre se ha caracterizado por ser un país agrícola y por tener las características óptimas para un buen desarrollo económico. Sin embargo vemos que no todos los cultivos se han explotado de la manera más apropiada a través de los años un claro ejemplo de ello es el cacao.

Se conoce que el cacao se ha venido cultivando desde el siglo XVII en Ecuador y antes de ello en Centro América como un cultivo autóctono incluso mucho antes del descubrimiento de América¹.

Se puede llegar a pensar que este cultivo se lo ha explotado de una manera adecuada, ya que para los años 1 800 en adelante, el impulso económico que este dio, fomento la creación de los primeros bancos en el Ecuador; además de esto fomento la experimentación del mismo llegando a crear una especie con una mayor productividad. Sin embargo debido al crecimiento acelerado del cacao en el Ecuador y a la alta competencia, vemos que la realidad es otra, ya que se tiene dos graves problemas, uno, que los costos de producción nacionales son cada día más elevados y dos, que las productividades por hectárea está muy por debajo de lo que se podría obtener, incluso comparándolo con productores no tradicionales de cacao como lo es Colombia que han mejorado las variedades obteniendo niveles de producción hasta de un 30 % mayores y con una mano de obra mucho más económica y eficiente², dejando cada día más rezagados para cubrir los millones de kilos que solicitan al año para las diferentes industrias de cacao, que cada día son más y a la vez más exigentes. Dejando de percibir miles de dólares que afectan directamente a la economía ecuatoriana³.

El otro problema es la estructura de la comercialización, la cadena de la comercialización, tanto a nivel interno y externo, no es óptima, no hay una estrategia

¹ Arosemena, 1995

² Grupo Quirola, 2011

³ Anecacao, 2010

efectiva a nivel nacional que permita mejorar la comercialización y a su vez aumentar la competitividad del grano en los mercados interno y externos.

En base a un análisis, se demostrará al sector cacaotero como pueden llegar a un modelo de optimización de la comercialización mejorando sus niveles de productividad y reduciendo los costos de producción para poder ser competitivos nuevamente el mercado exterior.

Con los antecedentes expuestos la tesis se desarrolló con los siguientes objetivos:

1. Objetivo General

Analizar la cadena de comercialización agroindustrial del cacao en la Provincia de El Oro dentro de la zona 7, en período 2005 – 2010.

1.1 Objetivos Específicos

- Analizar la evolución de la industria nacional del cacao desde el 2005-2010.
- Determinar los actores principales de la cadena de comercialización del cacao ecuatoriano a nivel externo e interno.
- Determinar los factores de competitividad que afectan directamente a la comercialización del cacao en Ecuador.

2. REVISIÓN DE LITERATURA

2.1 El Gran Cacao

En 1830, se declara la fundación del Ecuador. Muchas familias adineradas dedican sus tierras a este producto, en haciendas denominadas “Grandes Cacaos”. Ubicadas preferentemente en Vinces y otros cantones de Los Ríos, se hace una costumbre de alcurnia encargar a terceros la administración de estas haciendas para pasar largas temporadas en Europa. De ahí el mote de “París Chiquito”. (Anecacao, 2010)

La producción se duplica hacia 1880 (15.000 TM), y de ahí se triplica por los años 20's (40.000 TM). Durante la década de 1890, Ecuador es el mayor exportador mundial de cacao. Los primeros bancos del país se crean gracias a la base sólida que ofrece el cacao como motor económico nacional. La década de 1920 es funesta. La aparición y expansión de las enfermedades Monilla y Escoba de la Bruja, reducen la producción al 30 %. Sumado eso a la falta de medios de transporte y mercados internacionales como consecuencias de la Primera Guerra Mundial, el cacao y la economía ecuatoriana entran en un periodo de depresión e inestabilidad. (Anecacao, 2010)

En la actualidad, la mayor parte del cacao ecuatoriano corresponde a una mezcla de Nacional y trinitario introducidos después de 1920 por considerarse más resistente a las enfermedades. Sin embargo, el sabor Arriba sigue permaneciendo ya que el Ecuador tiene las condiciones agro-climáticas para el desarrollo del cultivo. (Anecacao, 2010)

2.2 El cacao en el orden Mundial y sus precios.

Con el desarrollo de la industria del chocolate en Europa es cuando la producción de cacao toma importancia, países como Brasil y Ecuador se convierten en los principales productores, luego de colonizar parte del África llevan el cacao a la ciudad de Ghana y se extiende en las demás ciudades como Nigeria, Camerún y Costa de Marfil.

(ICCO 2010)

Los estándares internacionales requieren que el cacao de calidad negociable sea completamente fermentado, completamente seco. (ICCO, 2010).

Según la Organización Internacional del Cacao (ICCO), la última década, se ha caracterizado por grandes fluctuaciones tanto en la producción como en la demanda de cacao, existiendo épocas con un amplio excedente de producción, y temporadas con un significativo déficit de producción (ICCO, 2010).

La ICCO reportó que a nivel mundial, se produjeron alrededor de 2,9 millones de toneladas de cacao durante el año cacaotero 2000/2001 (un año cacaotero es un período de 12 meses comprendidos entre el 1 de Octubre de un año y el 30 de Septiembre del año siguiente), aumentando a 3,6 millones de toneladas en el año cacaotero 2009/2010, es decir la producción presentó una tasa de crecimiento promedio anual de 2,68 % durante la década. La mayor producción se alcanzó en el año cacaotero 2005/2006 con más de 3,8 millones de toneladas, para el siguiente año (2006/2007) se registró un considerable descenso en la producción, debido principalmente a factores climáticos y al estancamiento de la producción en Costa de Marfil, el mayor productor mundial de cacao.

Cuadro 1. Producción de cacao en grano por países (2005/2006-2009/2010)

País	2005/2006	2006/2007	2007/2008	2008/2009	2009/2010
	Miles de toneladas				
Camerún	171,10	169,10	184,80	227,00	205,00
Costa de Marfil	1 407,80	1 229,30	1 382,40	1 222,00	1 242,00
Ghana	740,50	614,50	729,00	662,00	632,00
Nigeria	210,00	220,00	230,00	250,00	235,00
Otros africanos	125,90	133,40	166,50	158,00	169,00
AFRICA	2 655,30	2 366,30	2 692,70	2 519,00	2 483,00
Brasil	161,60	126,20	170,50	157,00	161,00
Ecuador	117,50	123,50	111,00	149,00	144,00
Otros americanos	181,90	173,10	167,20	195,00	209,00
AMÉRICA	461,00	422,80	448,70	500,00	514,00
Indonesia	585,00	545,00	485,00	490,00	550,00
Papúa Nueva Guinea	51,10	49,30	51,50	59,00	39,00
Otros asiáticos y oceánicos	58,20	56,10	54,30	49,00	44,00
ASIA Y OCEANÍA	694,30	650,40	590,80	598,00	632,00
TOTAL MUNDIAL	3 810,60	3 439,50	3 732,20	3 603,00	3 630,00

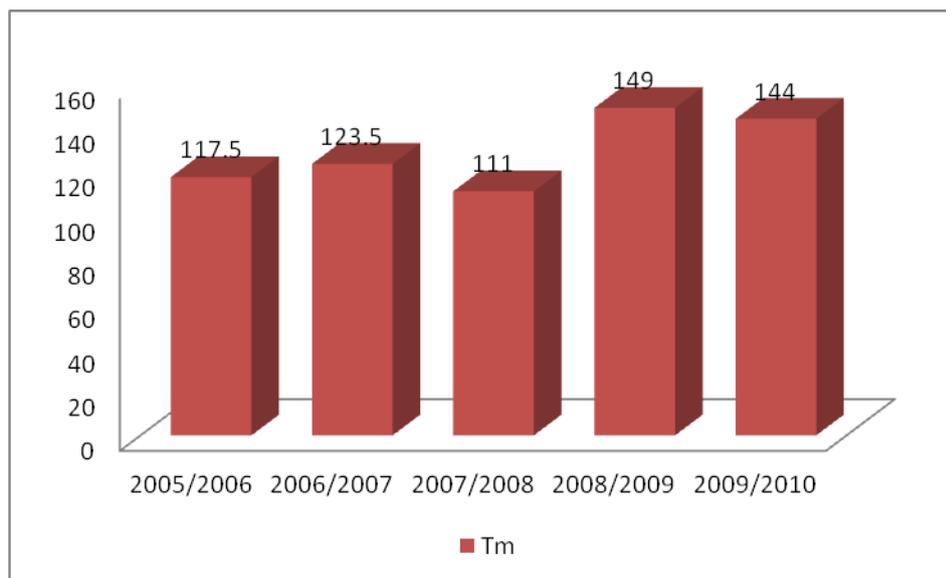
Fuente: ICCO, 2010

Durante el año cacaotero 2009/2010, el continente africano aportó con el 68,4 % de la producción mundial, el bloque Asia/Oceanía participó con el 17,4 %, y América lo hizo con el 14,2 % restante (ICCO, 2011).

El consumo de cacao, es medido por las moliendas (procesamiento de cacao), las cuales se estimaron en 3,6 millones de toneladas en el año cacaotero 2009/2010. Europa tuvo el mayor porcentaje de participación con el 40,7 % de las moliendas mundiales, seguido por el continente americano con el 22,1 %, África, y el bloque Asia/Oceanía participaron con el 18,4 % y 18,8 % respectivamente (ICCO, 2011).

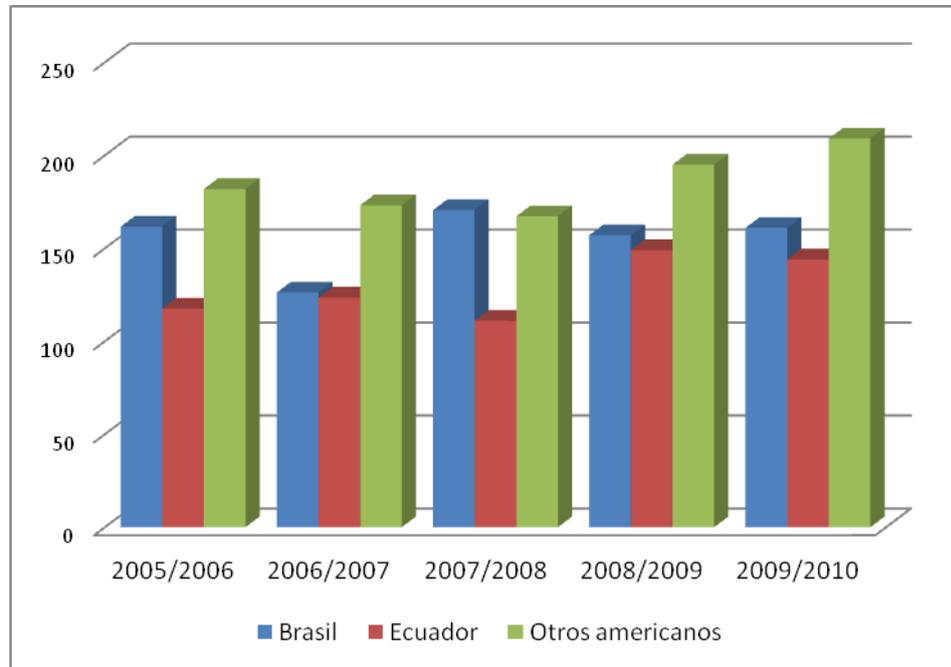
A nivel mundial, el cultivo de cacao ha experimentado un desarrollo tecnológico e industrial muy lento, debido a su carácter altamente minifundista y a sus características de incompatibilidad genética (Batista, 2009).

Gráfico 1: Producción de cacao a nivel mundial



Fuente: Batista, 2009

Gráfico 2: Producción de cacao en Sudamérica



Fuente: Batista, 2009

Las almendras de cacao (cacao en grano), se utilizan principalmente para la elaboración de chocolates. Otros productos intermedios como la manteca y el polvo de cacao, se emplean en diferentes sectores. El cacao en polvo se utiliza para dar sabor a galletas, helados, bebidas y tortas, además de coberturas para confitería y en postres congelados. La manteca de cacao, es empleada en la elaboración de tabaco, jabón y cosméticos, y adicionalmente como remedio en la medicina tradicional (Conferencia de las Naciones Unidas sobre Comercio y Desarrollo, UNCTAD, s.f.)

El consumo de chocolate durante el período 2000-2008 se incrementó 11 % (pasó de 4 803 000 t a 5 330 000 t) en los principales países consumidores que incluyen algunas naciones de la Unión Europea, USA, Brasil, Japón y Australia. En estos países, se

experimentaron algunos cambios en las preferencias de los consumidores, y en la percepción que tienen las personas sobre los beneficios del chocolate en la salud humana (ICCO, 2010).

La ICCO, es la organización mundial, creada en 1973 para poner en vigor el Primer Convenio Internacional del Cacao negociado en 1973 en Ginebra, desde entonces se han firmado seis convenios más en 1975, 1980, 1986, 1993, 2001 y 2010.

El Convenio Internacional de Cacao 2001, entró en vigencia en el 2003 y rige hasta la actualidad. Hizo énfasis en promover la cooperación internacional en la economía mundial del cacao; contribuir al desarrollo de las economías cacaoteras nacionales mediante la ejecución de proyectos; alcanzar una expansión equilibrada de la economía mundial del cacao, promoviendo; una economía cacaotera sostenible, la investigación, transparencia de mercados y el consumo de chocolate y productos derivados del cacao, en estrecha cooperación con el sector privado (UNCTAD, 2001).

Tras la Conferencia de las Naciones Unidas para el Cacao celebrada del 21 al 25 de Junio del 2010 en Ginebra, Suiza, se firmó el séptimo Convenio Internacional del Cacao, que es fruto del consenso entre los países exportadores e importadores, cuyo objeto es reforzar el sector cacaotero mundial, apoyar su desarrollo sostenible e incrementar los beneficios para todas las partes interesadas. Este convenio entrará en vigencia en el 2012, y tendrá una duración inicial de 10 años (UNCTAD, 2010).

Según el Convenio Internacional de Cacao del 2001, el precio diario del cacao resulta del promedio de las cotizaciones de futuros de los tres meses activos más próximos, en la Bolsa Internacional de Futuros y Opciones Financieros de Londres y en la Junta de

Comercio de Nueva York. (UNCTAD, 2010).

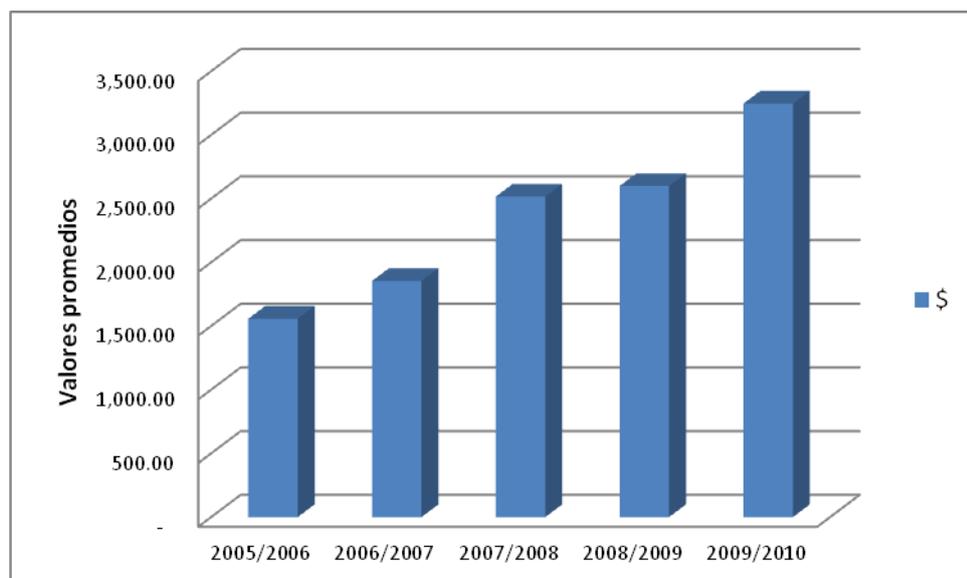
El precio internacional de cacao también tuvo un comportamiento muy dinámico, pasando de un precio históricamente bajo en el año cacaotero 2000/2001 de 990 USD/t, a un precio récord de 3 246 USD/t en el año cacaotero 2009/2010.

Cuadro 2: Precios internacionales de cacao (2000/2001-2009/2010).

Año cacaotero	Precio promedio (USD/t)	% cambio (+/-)
2000/2001	990	
2001/2002	1 580	59,60
2002/2003	1 873	18,60
2003/2004	1 534	-18,10
2004/2005	1 571	2,40
2005/2006	1 557	-0,90
2006/2007	1 854	19,10
2007/2008	2 516	35,70
2008/2009	2 599	3,30
2009/2010	3 246	24,89

Fuente: ICCO (2011)

Gráfico 3: Valores promedios de cacao a nivel mundial



Fuente: ICCO (2011)

El cacao se produce esencialmente en África, América Central, Sud América y Asia, los principales países que lo cosechan y producen son: Costa de Marfil, Ghana, Indonesia, Nigeria, Brasil, Camerún, Ecuador y Malasia. Según datos proporcionados por la organización mundial de alimento y agricultura de las naciones unidas FAO, en el 2005 la producción mundial de cacao en grano, de donde se obtiene nuestro producto, se reparte en el siguiente cuadro. (Ochoa, 2007)

Tabla 1: Producción de cacao en el mundo

PAIS	PRODUCCION (miles TM)
COSTA DE MARFIL	1286,33
GHANA	599,3
ECUADOR	93,68
INDONESIA	610
MALASIA	27,9
NIGERIA	441
BRAZIL	235,83
CAMERUN	178,5
LOS DEMAS	285,65

Fuente: FAO, 2005

Elaborado por: Ochoa, 2007

2.3 Cacao en el Ecuador.

Un concepto significativo de la competitividad a nivel nacional es la productividad nacional. El nivel de vida depende de la capacidad de las firmas de una nación para alcanzar altos niveles de productividad y para aumentar la productividad con el transcurso del tiempo. (ANECACAO, 2005)

El grueso de la producción mundial de cacao se concentra en una banda tropical que no supera, ni por el norte ni el sur, los 100 grados de latitud. Aunque puede llegar a producirse hasta 500 metros sobre el nivel del mar, los mejores resultados se obtienen por debajo de los 200 metros. (ANECACAO, 2005)

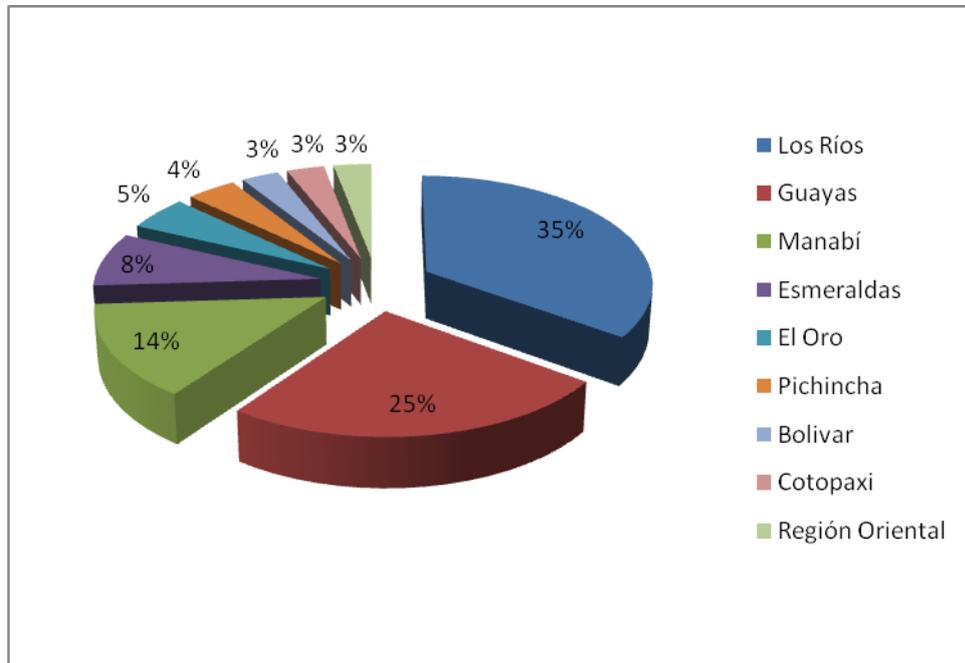
El cacao requiere un clima constantemente lluvioso. Las zonas con estaciones secas y lluviosas muy marcadas no le son propicias. Necesita unas precipitaciones no inferiores a los 1 500 milímetros anuales lo mejor distribuidas posible. En materia de suelos el cacao no es muy exigente, pero se puede decir que el cacao tipo criollo necesita tierras con alto contenido de humus y el forastero precisa que tenga una buena proporción de materia orgánica. (ANECACAO, 2005)

En Ecuador, los árboles de cacao tienen, comúnmente, una floración bianual. La floración más importante es en diciembre y enero y la maduración del fruto se produce en un período de cuatro a seis meses. (ANECACAO, 2005)

Una planta de cacao toma de 3 a 5 años para producir su primera cosecha, aunque existen variedades que producen a una edad más temprana. El tiempo en que el árbol de cacao es productivo puede llegar a los 25 años, existiendo factores como el atmosférico, la variedad del árbol de cacao, mantenimiento, que influyen en el tiempo de vida de la plantación. (ANECACAO, 2005)

La cosecha de mayor volumen tiene lugar en abril, mayo y junio. Las principales provincias ecuatorianas productoras de cacao son: Los Ríos con el 35 %, Guayas con el 25 %, Manabí con el 14 %, Esmeraldas con el 8 %, El Oro con el 5 %, Bolívar y Cotopaxi con el 3 % y Pichincha con el 4 % de la superficie productora. (ANECACAO, 2005)

Gráfico 4: Principales provincias y zonas productoras de cacao



Fuente: ANECACAO, 2005

El Ecuador desde hace muchos años atrás se encuentra cultivando el cacao; este se cultiva principalmente en zonas como África del Oeste, América Central, Asia y Sud América. (Arosemena, 1995)

Según un estudio realizado en el 2005, tomando como datos el año 2005, los ocho países con mayor producción son Côte d'Ivoire, Ghana, Indonesia, Nigeria, Camerún, Brasil, Ecuador y Malasia. Los cuales representan el 90 % de la producción mundial. (UNCTAD, 2005)

En la actualidad el Ecuador rebasa las 500 000 hectáreas de cacao sembrado, del cual el 80 % se encuentra en producción. Sin embargo los últimos datos obtenidos en un censo agrícola son los del 2 003, en cual existían 434 418 hectáreas de las cuales son 60 % de la variedad nacional y 40 % de CCN51 (ANECACAO, 2011)

2.4 Cadena de valor de la producción cacaotera ecuatoriana

El proceso productivo del cacao en el Ecuador se inicia con una fase de investigación, seguida de los procesos de producción, comercialización interna e industrialización, como se observa en el esquema del gráfico 1. (PROECUADOR, 2011)

La cadena de valor, como también es denominado el proceso, luego de la fase de investigación con los viveros, continúa con sus posteriores etapas de siembra, cosecha, fermentación y secado. Existen algunos productores y/o exportadores que someten a su producto a un secado adicional. Algunos de ellos poseen también secadoras industriales y luego de esta fase pasan el producto a las clasificadoras de peso y tamaño. No obstante, en el Ecuador, al igual que en otros países productores, el secado natural es el procedimiento más comúnmente empleado, requiere de cuatro a cinco días (en la variedad clonal de 5 a 10 días) y se lo realiza en tendales que pueden ser de cemento, madera o caña. El pequeño agricultor, en muchos casos, utiliza incluso los bordes de la carretera para secar el cacao. (ANECACAO, 2005)

Luego del secado, viene la negociación, que puede destinar el producto al mercado internacional (si es para cacao en grano), para la industrialización (tanto para chocolate o semielaborado) o puede dirigirlo al intermediario donde es almacenado. De aquí puede seguir dos destinos dependiendo si se trata de cacao en grano o semielaborado. (ANECACAO, 2005)

En caso de que el producto sea para cacao en grano, el intermediario negocia con el exportador quien ingresa el producto al mercado internacional, luego es transportado al lugar de destino donde se verifica que cumpla con los estándares de calidad y es receptado generalmente por un bróker quien coloca finalmente el cacao importado en las empresas industrializadoras. En muy pocas ocasiones este tipo de cacao llega a las empresas industrializadoras sin que exista un bróker de por medio que garantice el producto a recibir. Generalmente estas empresas no quieren compromisos con los

ofertantes del producto (exportadores) sino que prefieren obtener dicho compromiso directamente con el bróker. (ANECACO, 2005)

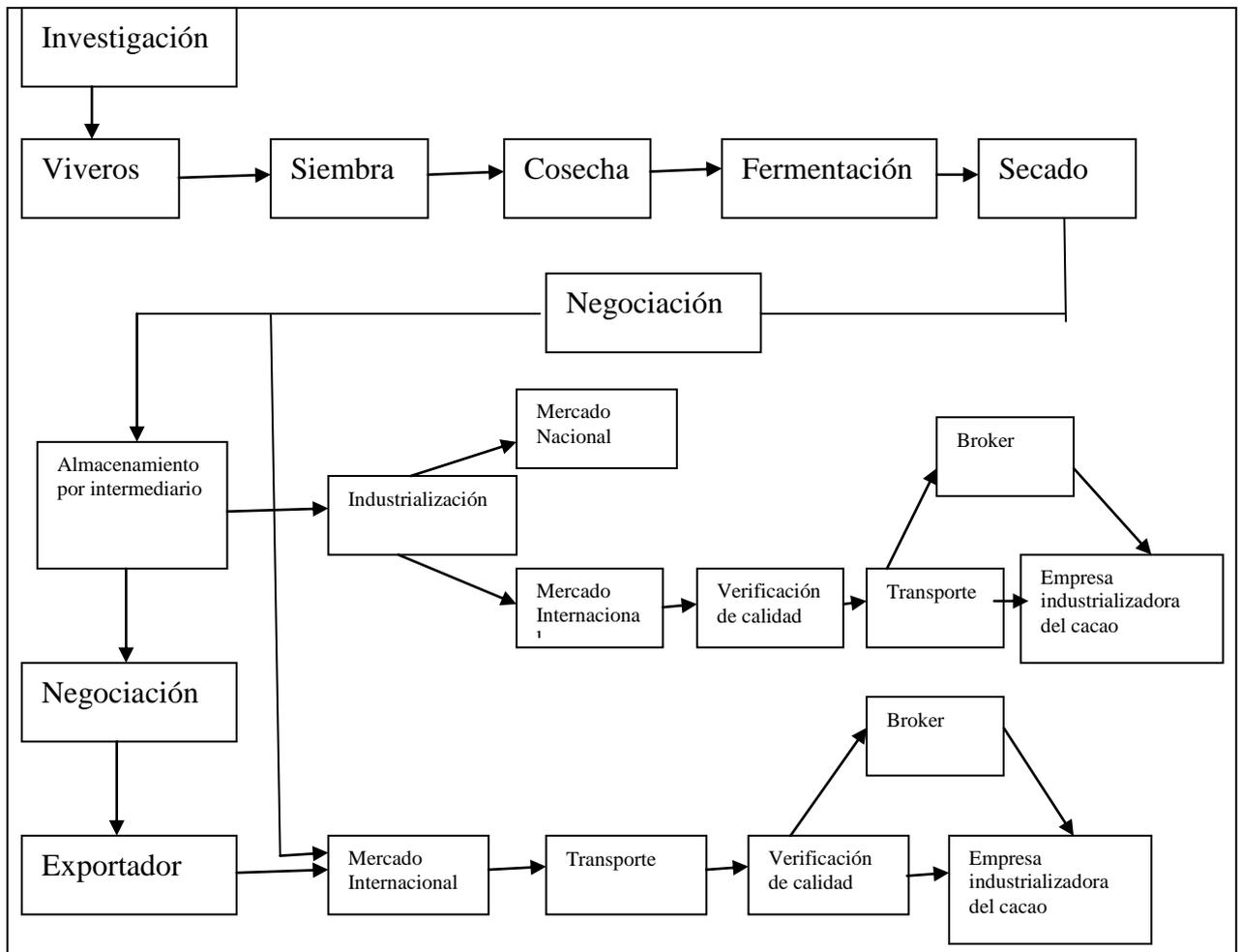
Por otra parte, si el cacao es almacenado por el intermediario, éste también puede encargarse de su industrialización sea para chocolate o semielaborado, dirigiéndose el mismo al mercado nacional o internacional. En caso que se envíe a este último se realizará luego la verificación de calidad para posteriormente ser transportado y colocado en la mayoría de las veces en las empresas industrializadoras, las que para este tipo de producto, a diferencia del cacao en grano, no suelen utilizar a un bróker para su comercialización. (ANECACAO, 2005)

En Ecuador, el mismo agricultor es generalmente el responsable de la cosecha y del transporte del producto al punto de negocio con el intermediario, ya sea en la casa de la finca, en el camino vecinal o cerca de un mercado. Generalmente tienen un vehículo que le sirve para el traslado al mercado en las poblaciones más cercanas. El comerciante a su vez distribuye el producto a supermercados, tiendas, restaurantes, entre otros, o a consumidores directos. (PROECUADOR, 2011)

En lo que respecta al transporte, el cacao en grano se exporta tradicionalmente en sacos de cabuya de 69 kilos; el licor o la pasta en cajas de cartón y fundas de 30 kilos; el polvo en sacos de papel de 25 kilos, y la manteca en cajas de 25 kilos. (Arosemena, 1995). Para el almacenaje de estos productos se requiere tomar las precauciones necesarias para evitar que los sacos se expongan a los efectos destructivos del fuego, agua, contaminación. (ANECACAO, 2005)

El cacao Ecuatoriano es preferido a nivel mundial por su aroma en la variedad nacional y por su textura y peso en el CCN 51, pero a pesar de estas ventajas nos encontramos un mercado sumamente competitivo en precios y preferencias comerciales. (ANECACAO, 2005)

Figura 1: Estructura de la cadena de valor

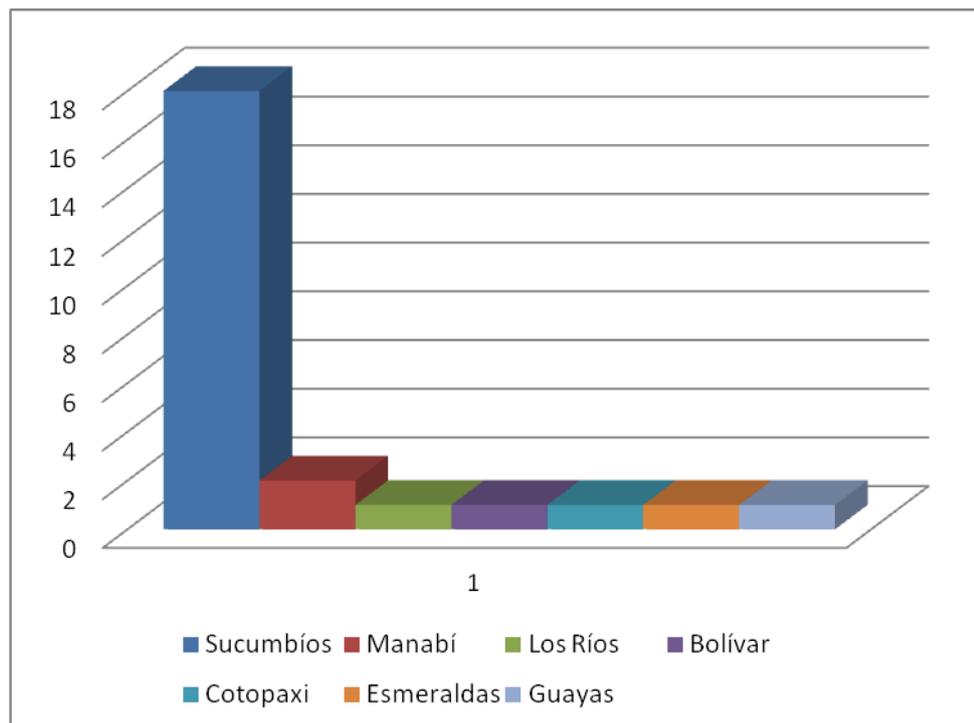


Fuente: PROECUADOR, 2000.

Según Santander (2010), la producción de cacao tiene todo un grupo de encadenamientos que indican a nivel de los productores individuales que proveen cacao en grano y terminan en el mercado interno o externo. En este proceso están involucrados actores como las unidades de producción asociadas (UPA), los intermediarios, la industria casera, la industria de elaborados y exportadores. Así tenemos:

- **Productores individuales:** Estos constituyen alrededor del 90 % (más de 80 000 productores) y son principalmente pequeños productores. Estos se relacionan directamente con los intermediarios ubicados en la ciudad o pueblo más cercano.
- **Las asociaciones de productores:** Estos casos son muy pocos y se refieren a las agrupaciones de productores que participan en el acopio y comercialización dirigiendo el producto a intermediarios, industria o directamente a exportadores. Según ANECACAO, existen 25 centros de acopio a nivel nacional o los registrados por esta institución, distribuidos en las provincias de Manabí, Los Ríos, Bolívar, Cotopaxi, Esmeraldas, Sucumbíos y Guayas. (Ver gráfico)

Gráfico 5: Cantidad de productores de cacao a nivel nacional.



Fuente: ANECACAO

- **Los intermediarios:** Se estima que pueden pasar de 1 000 intermediarios a nivel nacional y son de diferentes tamaños, esto es, dependiendo del volumen de compra y de la ubicación del acopio. El 10 % de la producción de canaliza a través del intermediario camionero, a su vez tienen la opción de comercializarlo

con la industria de semielaborados, elaborados o los exportadores de cacao en grano; el 22 % lo adquiere el comerciante del pueblo más cercano; el 54 % lo compra el intermediario de la cabezaera cantonal y el 14 % el exportador directamente, según datos de ANECACAO, citados por Santander, 2010.

- **La industria de semielaborados:** Son los industriales que procesan el cacao y lo transforman hasta alguna de sus etapas intermedias (manteca, pasta, licor). Estas industrias dirigen el cacao procesado hacia el mercado externo. En el Ecuador existen 15 agroindustrias dedicadas a la agregación de valor del cacao en grano, destacan: Nestlé, Cafiesa, Infelersa, Ecuacocoa y Ferrero, las cuales dominan el mercado. (Santander, 2010)
- **La industria de elaborados:** Son los industriales que procesan el cacao hasta productos elaborados como el chocolate. En términos de comercialización, dirigen el producto final hacia el mercado de exportación (previos registros de calidad) o directamente hacia el mercado interno. (Santander, 2010)
- **Los exportadores de cacao en grano:** Son alrededor de 29 los acopiadores principales y su producto va al mercado externo sujeto al cumplimiento de normas de calidad que exigen sus clientes. Los exportadores de cacao están agremiados bajo ANECACAO. (Santander, 2010)
- **Proveedores de insumos:** Son básicamente los proveedores de plantas de cacao (microempresarios y organizaciones públicas y privadas. (Santander, 2010)
- **Instituciones de apoyo al sector cacaotero:** todas las organizaciones sean nacionales o internacionales se fijan en la asistencia técnica, fortalecimiento organizacional y empresarial, infraestructura, financiamiento, plántulas de cacao, búsqueda de mercados entre otros aspectos. Ramírez, 2006

Entre las instituciones públicas tenemos:

- Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAGAP)
- Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias (INIAP)
- Consejos Provinciales
- Municipios
- Instituto para el Eco – Desarrollo Regional Amazónico – ECORAE
- Unidad de Desarrollo Norte – UDENOR
- Consorcio de Municipios Amazónicos y Galápagos – COMAGA
- Corporación Reguladora de Manejo Hídrico de Manabí – CRM, y
- Universidades

Entre los actores privados tenemos:

- ANECACAO
- PROECUADOR
- Certificadoras
- Verificadores
- Empresas destinadas a la compra de cacao, y
- Las ONG´s

El sector del cacao a nivel de la producción se encuentra muy atomizado. Los productores dedican poca superficie de terreno a las plantaciones de cacao (entre 1-3 hectáreas en su mayoría). Según estimaciones de actores en el sector, el 95 % de la comercialización del cacao en grano se realiza a través de intermediarios, en una cadena desde el productor hasta el exportador o industrial nacional que fabrican semielaborados o chocolates, y que puede incluir la intervención de dos o tres intermediarios. De la misma manera que los productores aspiran a acortar los pasos en la cadena y establecer

una relación directa con el exportador, o incluso exportar ellos mismo, algunos intermediarios aspiran también a exportar directamente. (Anecacao, 2005)

La cadena está desintegrada. Además de no haberse producido a nivel sector una integración de algunos de los estadios más próximos de la cadena (lo cual comienza a cambiar ahora), los distintos actores de estas fases han permanecido enemistados, culpándose unos a otros de los problemas de pérdida de calidad y prestigio del cacao nacional ecuatoriano. (CORPCACAO, 2011)

Recientemente, motivados por la escasez de producto, los industriales están viendo impulsados a integrarse hacia atrás, para asegurarse un acopio homogéneo. Las asociaciones de productores objeto de este estudio son un caso claro de integración de los productores, convirtiéndose en principales acopiadores (y sustituyendo así a todos los intermediarios), aumentando capacidad de producción, pudiendo establecer un control de calidad y generando un poder de negociación de cara a sus compradores nacionales o internacionales. Haber suprimido intermediaciones supone que un margen considerable que antes se quedaba en manos de otros actores se quede ahora en manos del propio productor. Un intermediario regional en un núcleo urbano de cierta importancia puede llegar a obtener hoy un margen neto de 1 USD\$/qq. Con las asociaciones los productores han pasado de cobrar 55 USD\$/qq a cobrar 75 USD\$/qq. (Ramírez, 2006)

La integración que han conseguido los productores de las asociaciones va en dos sentidos:

- Hacia atrás, incorporando los procesos de plantación y manejo de cultivos (de lo cual un importante factor es el desarrollo de plantas mejoradas de cacao nacional a través de jardines germo-plásmicos), bajo el paraguas de una organización de la producción con procesos post-cosecha unificados.

- Hacia delante, buscando mercados para establecer ventas nacionales e internacionales a los clientes de forma directa y sin intermediarios a nivel local, regional, o exportadores. (Ramírez, 2005)

2.5 Desequilibrio entre demanda y oferta de cacao en grano.

En la actualidad se da una gran demanda de cacao nacional e internacionalmente (esta última lo que reclama es la contraprestación de contratos firmados en el pasado) y la oferta es inferior a la esperada, por cambios climáticos y limitaciones propias de productividad de las plantaciones. (Ramírez, 2005)

La competencia es muy elevada, y por conseguir el producto se pagan buenos precios. El productor en la actualidad apenas tiene que esforzarse en encontrar salida a su cacao. Ni siquiera ha de realizar, en muchos casos, el proceso de fermentación y secado, pues los propios intermediarios les pueden comprar las pepas en baba y procesarlos en sus bodegas o llevarlos para procesar a las bodegas de los industriales ó exportadores. (Ramírez, 2005)

Ante este clima de competencia los intermediarios intentan fidelizar a sus clientes de varias formas, siendo el precio la principal, y las facilidades logísticas para su grano (los intermediarios grandes irán a buscar el grano en muchas ocasiones), influyendo también las relaciones humanas que se establecen y las actividades de fidelización, como sorteos regulares entre sus proveedores. (Ramírez, 2005)

A la industria nacional le está resultando difícil conseguir acopio de cacao. Además de los altos precios que pagan al productor desde los mercados internacionales, se suma la competencia añadida de los compradores de cacao colombianos, que se abastecen del cacao del Oriente del Ecuador, para cubrir parte de la demanda no satisfecha de su propia industria. (APROCAFA, 2011)

La coyuntura actual es especialmente grave. La demanda internacional se ha incrementado este año respecto a la de otros años en unas 10 000 toneladas. El desequilibrio ha provocado que los exportadores no puedan cumplir con sus compromisos de ventas en el presente y para el futuro, hasta el punto que han tenido que producirse reuniones de emergencia en el sector para intentar organizar la oferta actual y futura, destinándola en parte a cubrir los compromisos adquiridos y dejando una parte al mercado libre. (Quingaísa, 2007)

La capacidad de endeudamiento es tan baja en el ámbito empresarial que una crisis de este tipo podría provocar el hundimiento de la industria exportadora. De hecho, según conversaciones con distintos actores en la industria exportadora, ésta depende de ciclos cortos de recuperación de su inversión (tiempo que transcurre entre la compra del grano y la retribución tras la exportación). (Quingaísa, 2007)

Cuando estos ciclos se alargan los industriales se ven en dificultades e incluso es frecuente que se produzcan quiebras de empresas cada cierto tiempo (empresas que, en ocasiones, vuelven a resurgir al cabo de un tiempo de recuperación). (Quingaísa, 2007)

2.6 La Calidad y la Comercialización.

2.6.1 La Calidad

La calidad del cacao viene dada por diferentes factores, pero el mercado reconoce tres diferentes componentes en la calidad del cacao, que son a saber: físicos, químicos y organolépticos. (Decazy, B. *et al* 2000)

El componente físico de la calidad comprende el tamaño de la almendra, coloración externa e interna, grado de fermentación, peso promedio de una pepa, contenido de cáscara de la misma, contenido de humedad, defectos impurezas y materias extrañas. El componente químico está determinado por el contenido de manteca o grasa, porcentaje de proteínas, carbohidratos entre otros. (Fundacite, 2005)

El componente organoléptico está vinculado al sabor y aroma del grano. Es así que el mercado internacional reconoce dos tipos de cacao: el común o corriente, y el fino o de aroma⁴. El cacao del complejo Nacional que se cultiva en su mayoría en el Ecuador está considerado como cacao fino o de aroma. El cacao proveniente del CCN51 y otros trinitarios sembrados en Ecuador son del tipo común o corriente. (Pérez, 2005)

2.6.2 La Comercialización.

Dentro del esquema de comercialización que predomina en el Ecuador, la comercialización interna se basa principalmente en el componente físico de la calidad. Comercialmente el cacao que vende la mayoría de agricultores e intermediarios, se denomina cacao natural, siendo las empresas exportadoras las encargadas de realizar una limpieza del producto y la clasificación por peso, y exportarlo según las diferentes calidades. (Radi. 2005)

De acuerdo a procedimientos universalmente utilizados, esta parte de la calidad está dada por el peso promedio y el grado de fermentación de las almendras. El mejor chocolate se obtiene de granos fermentados. El grano fermentado se reconoce por su coloración externa café oscura; e internamente, a haber una prueba de corte, que consiste en realizar un corte longitudinal en la pepa a fin de exponer el cotiledón, se distinguen las siguientes categorías de almendras. (Lambert; Aitken, 2000)

⁴ En Europa se conoce como cacao “fino”, mientras que en Estados Unidos se denomina cacao de “aroma”.

Figura 2: Corte de las almendras de cacao



Fuente: elgourmeturbano.blogspot.com. 2013

Con base a los parámetros anteriores, el cacao en grano que Ecuador exporta, se lo clasifica en las siguientes categorías establecidas en la norma INEN-176

Cuadro 3: Requisitos de las calidades del cacao beneficiado (NTE-INEN-176)

Requisitos	Unidad	Cacao Arriba					CCN - 51
		ASSPS	ASSS	ASS	ASN	ASE	
Cien granos	g	135-140	130-135	120-125	110-115	105-110	135-140
Buena fermentación	% (mín)	75	65	60	44	26	65***
Ligera fermentación*	% (mín)	10	10	5	10	27	11
Total Fermentado	% (mín)	85	75	65	54	53	76
Violeta	% (máx)	10	15	21	25	25	18
Pizarro/pastoso	% (máx)	4	9	12	18	18	5
Moho	% (máx)	1	1	2	3	4	1
Totales	% (máx)	100	100	100	100	100	100
Defectuoso (500 g)	% (máx)	0	0	1	3	4**	1

ASSPS: Arriba Superior Summer Plantación Selecta

ASSS: Arriba Superior Summer Selecto

ASS: Arriba Superior Selecto

ASN: Arriba superior Navidad

ASE: Arriba Superior Época

* Colocación marrón violeta

** Se permite la presencia de granza solamente para el tipo ASE.

*** La coloración varía de marrón violeta.

Fuente: Anecacao, 2006

La estructura de acopio y exportación nacional es el primer paso en la distribución del cacao fino de aroma. Es positivo que exista competencia entre los industriales y exportadores ecuatorianos ya que de esa manera se asegura que los productores obtengan una parte justa de los precios. Otros requisitos importantes para asegurar un alto nivel de competencia serían, por un lado, el acceso de los productores a la información sobre precios y a transporte económico, así como a mercados de crédito para actividades agrícolas. (PROECUADOR, 2011)

Ninguno de estos tres factores se facilita en el Ecuador para los productores. Mientras que el primero y segundo factor se pueden promover en el corto y medio plazo mejorando sus condiciones, el acceso al crédito es uno de los principales problemas actuales sin miras de solución. Es precisamente cuando no se dan estas condiciones cuando los intermediarios y exportadores tienen mayores posibilidades de aprovechar su situación de poder en la cadena de valor y quedarse con un mayor margen a costa de menores precios pagados a los productores. Este es particularmente el caso cuando las asociaciones aún no están fortalecidas. (Radi, 2005)

Los procesadores de cacao se han ido integrando verticalmente en los últimos 20 años, obteniendo presencia en todos los estadios del proceso del chocolate, desde la pepa hasta la tableta de chocolate lista para consumo. La industria moledora está dominada por unos pocos muy grandes jugadores multinacionales. ADM, Barry Callebaut, Cargill y el grupo alemán Hosta Group controlan el 40 % de la industria moledora mundial y a su vez han ido inmersiando en los otros estadios del proceso, lo cual ha aumentado su dominio en distintos niveles del mercado. (Ramírez, 2006)

Dos tercios del cacao del mundo se muelen en los países consumidores del hemisferio norte. Los Países Bajos (vía ADM Cocoa y Cargill Gerken's Cocoa) han sido tradicionalmente los más grandes moledores de cacao, procesando 432 000 toneladas ó 15.2 % de la cuota mundial. Muy de cerca les sigue EEUU, con otro 15 %. (IICO, 2011).

El Ecuador, como muchos otros países en fase de desarrollo de su sector cacaoero ha visto algunas multinacionales llegar a instalarse en el país (caso de Nestlé).

En el corto plazo esa instalación es beneficiosa, dado que supone más competencia entre compradores. El riesgo es que ese proceso de competencia termine por situar a la multinacional en un lugar preponderante, por sus mayores recursos-acceso a financiación- y economías de escala que cualquier industrial local. En la ecuación también hay que considerar el nivel de procesamiento que la multinacional realiza en el país de origen del cacao, con el consabido número de empleos y riqueza creada localmente. (ICCO, 2011)

La fabricación de chocolate está también controlada por multinacionales. Seis fabricantes poseen en conjunto el 50 % de las ventas globales de chocolates. El primero es Nestlé, seguido por Mars, Philip Morris/Kraft Jacob Suchards, Cadbury Schweppes, Ferrero, y Hershey. (ICCO, 2011)

Cada uno de estos fabricantes produce una increíble variedad de marcas, lo cual da la sensación al consumidor de tener muchas opciones de elegir productos que en el fondo no se distinguen mucho en su calidad e ingredientes. Para un cacao como el ecuatoriano, fino de aroma, el canal ha de ser aquél que fabrique un chocolate especial, del estilo del chocolate de alta calidad que fabrica Tulicorp para diversas empresas de Canadá y EEUU. (ICCO, 2011)

El sistema de distribución depende de cada país una vez pasa por los grandes traders. Lo que es común es la llegada del cacao a Europa o EEUU, a través de grandes traders/distribuidores. La industria que transforma el cacao en licor de cacao se suele provisionar con contratos de compra a futuro (a 6 ó 7 meses), de orígenes diversos que dan en su fábrica el sabor buscado. (ICCO, 2011)

El mundo de la distribución del cacao para su transformación en chocolate es complejo y requiere estudio en profundidad aparte para su comprensión. Se enfrentan a un mercado muy concentrado con pocos compradores (también llamados traders), que

venden el cacao en grano a una industria de transformación igualmente concentrada. De todo el cacao mundial, las dos terceras partes son procesadas en el mundo industrializado. El procesado de cacao está muy concentrado, con cuatro compañías (Cargill, ADM, Barry Callebaut – el mayor proveedor de chocolate para la industria procesadora – y Nestlé) controlando alrededor del 50 % del mercado); y además tan solo seis corporaciones europeas y de USA acaparan en torno al 80 % del mercado de la manufactura y venta para el consumo final. Estas son, en orden de volumen de ventas: Mars, Nestlé, Cadbury Schweppes, Hershey, Ferrero y Kraft (Altria). Más preocupante que este desmesurado poder económico a un lado de la cadena es el desequilibrio en la distribución de los ingresos totales a lo largo de la misma, donde los productores sólo cosechan el 5 % de los ingresos frente al 40 % de la multinacionales de manufactura y distribución. (Radi, 2005)

Además de los chocolateros (fabricantes de chocolates), existe un paso más en la cadena de valor: las empresas que compran el chocolate hecho y le dan el último toque de forma, dibujo, combinación con otros chocolates o coberturas y tamaños, poniendo su marca y envase personales. Para que los chocolateros utilicen el cacao fino de aroma, estas empresas que son el último eslabón al público han de demandarlo. Para hacer esto las empresas que dan ese último valor agregado han tenido que haberse sensibilizado previamente respecto a las cualidades de ese cacao, y tener la seguridad de que sus consumidores habituales lo apreciarán. (MAGAP, 2010)

Lo que el fabricante de chocolate o elaborador de producto final harán será asegurarse una estabilidad y seguridad en el acopio de la materia prima (ya sea el cacao si elaboran chocolate, ya sea el chocolate si lo compran elaborado para ellos realizar producto final). Esto sólo lo pueden hacer hoy en día acudiendo a los grandes distribuidores existentes (para el caso de España serían NATRA ó Nederland). Sin una distribución asegurada los fabricantes no osarían probar con un nuevo producto. (MAGAP, 2010)

El mercado de consumo de chocolate está dando un giro importante hacia el sabor (reclamando más porcentaje de cacao en la barra) y la calidad, incluso en el mercado americano, tradicionalmente preocupado por el tamaño, originalidad y contenidos

nutricionales, pero no necesariamente por la calidad. Una de las consecuencias de esto ha sido que incluso en canales de gran distribución ya existen especiales para producto de gama más alta, con precios más altos, destacándose por su calidad. EL consumidor busca salud (como antes), pero ahora también busca placer y calidad los productos de alimentación. (Radi, 2005)

En términos de actores, las principales empresas que participan del mercado de productos de cacao y chocolate para la confitería de chocolate y otras industrias de alimentos son: Cargill, Archer Daniels Midland y Barry Callebaut. (Proecuador, 2013)

Algunas empresas más pequeñas en la misma línea de producción son: Schokinag Schokolade Industrie, Guttard Chocolate Company, Blommer chocolate Company y World's Finest Chocolate. (Proecuador, 2013)

Grandes empresas internacionales en el sector de la agroindustria tales como Nestlé, Mars, Hershey Foods, Kraft Foods y Cadburys dominan en el área de la gran distribución de chocolate para consumo general. Las principales empresas productoras de chocolate de alta calidad y prestigio son Lindt, Nestlé's Peter's Chocolate Company y Valrhona. (Proecuador, 2013)

En otros procesos de comercialización internacional de cacao en la Asociación Nacional de Exportadores de Cacao, mediante su presidente el Ing. Iván Ontaneda B., y su contraparte en China, la Asociación de Industriales Confiteros y de Chocolates, se fortaleció el lazo comercial entre ambos países, el apoyo tecnológico en la industria cacaotera ecuatoriana así como también en los campos, soluciones de logística en las exportaciones hacia China y tratar temas arancelarios. (Proecuador, 2013)

Con convenio las exportaciones de cacao ecuatoriano hacia China crecieron de forma representativa desde el 2011, el continente asiático ha incrementado su participación como importador de cacao ecuatoriano de un 3 % a un 20 % del total de las exportaciones del 2012. (Proecuador, 2013)

Entre los productos exportables se encuentran:

- Cacao en grano
- Pasta de cacao
- Polvo de cacao
- Torta de cacao
- Manteca de cacao
- Chocolate
- Cáscaras, y demás residuos de cacao

El cacao es uno de los productos más importantes del Ecuador y es el mayor productor y exportador de cacao fino de aroma del mundo con una participación del 63 % del mercado mundial en el 2012. (Proecuador, 2013)

Durante los últimos 10 años las importaciones de cacao y elaborados a nivel mundial ha crecido a un ritmo acelerado. El año 2009 cayeron levemente las importaciones con relación al 2008, a causa de la crisis mundial, sin embargo para el 2010 aumentaron en USD\$ 39, 149, 849,000. Los bienes más demandados fueron: chocolate y demás preparaciones alimenticias que contienen cacao, le sigue el cacao en grano entero o partido, crudo o tostado, la manteca, grasa y aceite de cacao. (Salazar y Zambrano, 2012)

En Ecuador las exportaciones del cacao y sus derivados han evolucionado constantemente durante el período 2006-2010. En el 2009 el volumen exportado es de 143,305; mientras que en el 2010 disminuyó la cantidad exportada a 133,056 TM. (Salazar y Zambrano, 2012)

Las exportaciones de cacao y sus derivados están dirigidas principalmente a 2 mercados: Estados Unidos, con una participación de 20.8 % en el 2010. Le sigue Holanda con una participación del 21.8 % en el mismo período. (Salazar y Zambrano, 2012)

2.7 Superficie cosechada en Ecuador

Las provincias que se han destacado en el incremento de la tasa anual de crecimiento en cuanto a la superficie plantada con relación al año 2008, son las provincias de la región Costa: Los Ríos, Guayas y Manabí con el 3.79, 1.32 y el -1.81% respectivamente, sin embargo Manabí pese al decremento que se observa en este año, es la provincia que más se dedica a cultivar este producto. Por otro lado, en la región Costa se observa que la provincia de Manabí, a pesar de tener mayor superficie cosechada (92.839 has) seguido de Los Ríos (84.222 has) y Guayas (79.768 has), su aporte es mínimo apenas del 13.60% en cuanto a productividad con relación a Guayas y los Ríos con el 32.03, 23.56 % respectivamente. El problema que se presenta en nuestro país sobre este cultivo, es que sus plantaciones son viejas, pero en los últimos años, poco a poco se han ido renovando este cultivo con la introducción de nuevas variedades, a fin de obtener altas producciones y productos de mejor calidad, tarea pendiente para los técnicos a fin de agilizar esta labor, ya que el cacao de nuestro país, por su aroma sigue siendo uno de los mejores en el mundo. (Inec, 2009, citado por Proecuador, 2011)

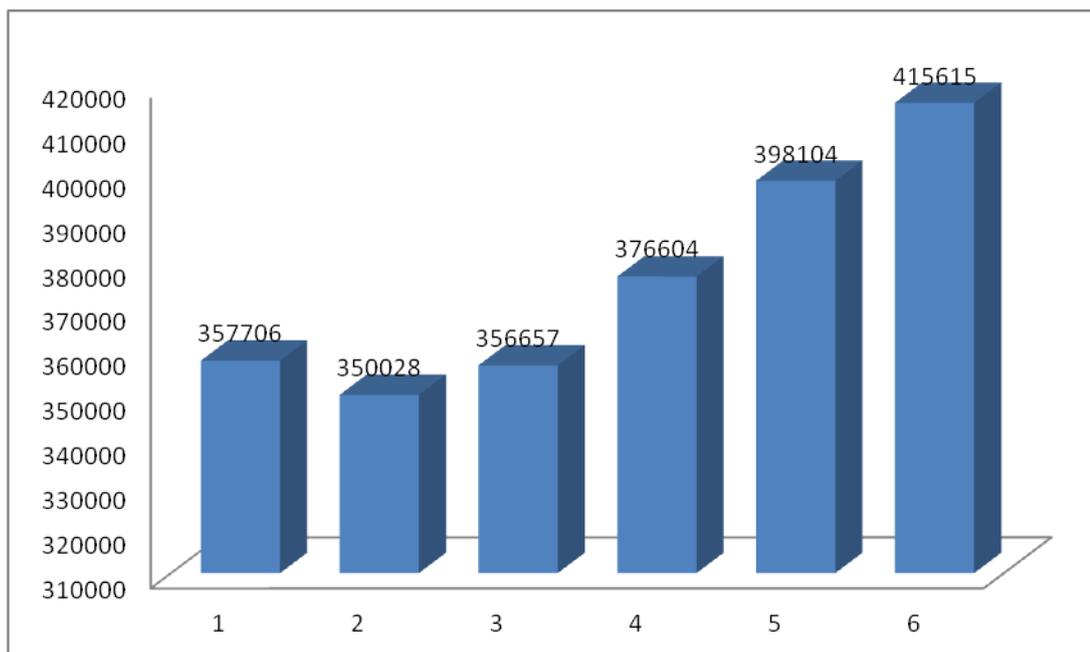
En el cuadro 1 se puede apreciar la superficie cosechada de cacao desde el año 2005 hasta el 2010 ha tenido un crecimiento promedio de 15 000 hectáreas por año, tal como arroja las estadísticas del MAGAP/SIGAGRO, según los últimos datos de enero del 2011. (MAGAP/SIGAGRO, 2011)

Cuadro 4: Superficie Cosechada de Cacao: Hectáreas por Año 2005-2010

Años	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Cultivo Cacao	357.706	350.028	356.657	376.604	398.104	415.615

Fuente: MAGAP/SIGAGRO

Gráfico 5: Superficie Cosechada de Cacao: Hectáreas por Año 2005-2010



Fuente: MAGAP/SIGAGRO

Clon CCN-51

El CCN-51 es un cacao clonado de origen ecuatoriano que el 22 de junio del 2005 fue declarado, mediante acuerdo ministerial, un bien de alta productividad. Con esta declaratoria, el Ministerio de Agricultura brindará apoyo para fomentar la producción de este cacao, así como su comercialización y exportación. El clon CCN-51 cultivado en el Ecuador, es considerado cacao ordinario, corriente o común.(MAGAP 2005)

Historia en 1965 Luego de varias investigaciones, el agrónomo ambateño Homero Castro Zurita, logró en 1965 el denominado cacao clonal CCN-51 que significa Colección Castro Naranjal.

Características Castro investigó desde 1952 las diversas variedades del grano y finalmente obtuvo la del tipo 51, que es tolerante a las enfermedades, de alta productividad y calidad.

Exportación Las exportaciones del CCN-51 han participado en el Ecuador de manera progresiva.

Desde su oficial introducción en el año 2005 hasta la fecha, se han exportado alrededor de 130 000 TM del Híbrido a países como México, Argentina, España, Colombia, China entre otros.

Muy diferenciado del Cacao Nacional Arriba en todo momento, desde su producción hasta su exportación, con nichos de mercado distintos.

Países que buscan del Ecuador para suministrarse de Cacaos Aromáticos y con notas de diversos sabores, al mismo tiempo mercados que buscan de cacaos de no tan alta calidad para la elaboración de chocolates con sus respectivas fórmulas.

Pese a las dificultades que enfrentó el sector, como los bajos precios en el mercado internacional y los factores climáticos, la producción de cacao en el país mantiene el incremento anual de producción sostenido en alrededor del 10 %. El sector cierra 2011 con un promedio de \$ 500 millones en exportaciones y una producción de alrededor de 180 mil toneladas.

El presidente de la Asociación Nacional de Cacaoteros (Anecacao), Julio Zambrano, dijo que el incremento va de 165 en 2010 a 185 mil toneladas métricas en 2011. A la fecha existen alrededor de 415 000 hectáreas de cacao sembrado a nivel nacional. “Mejoramos un 17 % en relación a 2010 y hay un crecimiento sostenido en los últimos cinco años, producto de la siembra de nuevos cultivos de cacao”, dijo el directivo.

Zambrano explicó que los problemas que motivaron la caída del precio del producto en los mercados fueron motivados por la crisis económica mundial y por la producción de Costa de Marfil (África), que es el primer productor mundial de cacao. Aseveró que la crisis europea también influyó, pues “trajo una recesión y un estancamiento”. Señaló que hay menos compra y menos demanda.

Los empresarios auguran una buena cosecha para este año y están optimistas de que los bajos precios que se presentaron en los últimos meses de 2010 se recuperarán en 2012.

Si las condiciones de producción de Costa de Marfil no son las mejores, el producto ecuatoriano tendrá un mejor precio y por ende una mayor demanda en el mercado internacional.

“El próximo año esperamos llegar a producir unas 195 mil toneladas de cacao y con ello vendrán mejores precios para el agricultor, el cual cada día es capacitado para obtener un producto de mejor calidad”, recalcó el presidente de Anecacao.

Enfatizó que es importante el fortalecimiento de los mercados. *“El próximo año (2012) apuntamos a buscar nuevos mercados y afianzar los que conseguimos en este año (2011). Hemos comenzado suscribiendo un acuerdo con China que, si bien existía, está comprando más y pensamos que podemos incrementar la venta de 5 mil a 8 mil toneladas”,* expresó el empresario.

Agregó que otros mercados que van a reforzar son el coreano y el ruso. En el caso de este último ha comenzado a demandar cacao de forma directa, pues normalmente Rusia se abastece de los intermediarios en Europa. Sin embargo, buscan comprar directamente alrededor de 40 mil toneladas, en un proceso de venta más lento”, explicó Zambrano.

En 2010 el cacao representó para el país aproximadamente \$ 350 millones, siendo su principal mercado la Unión Europea. Además de concretarse los acuerdos comerciales con países como Brasil y México, el sector puede registrar un crecimiento entre un 10 y 20 %, afirmó el empresario cacaotero.

Por su parte, Xavier Elizalde, gerente de Anecacao, añadió que han crecido bastante en el mercado de Alemania y en toda Europa. “Cada año estamos creciendo, en 2011 hemos crecido en el mercado de Estados Unidos y México.

Nuestro producto está siendo absorbido fácilmente en estos mercados y vamos a fortalecer nuestras ventas en 2012”, subrayó Elizalde, quien catalogó de histórica la producción cacaotera de este año donde tuvieron cifras récord en exportaciones.

Rodrigo Pazmiño, coordinador sectorial de cacao y elaborados del Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones (Pro Ecuador), señaló que este producto sigue siendo el preferido en el mercado internacional por su calidad y aroma. Aseveró que este año las ventas de cacao al exterior han aumentado en un 17 % y los precios a nivel internacional se mantienen en cifras aceptables. Recalcó que un poco más del 80% de la pepa se vende en grano y el 20% con un valor agregado.

Pazmiño dijo que se trabaja con el Ministerio de Industrias y Productividad (MIPRO) para darle un mayor valor agregado al cacao y que sea exportado como chocolate. (Anecacao, El Telégrafo, 2013)

2.8 Principales usos del cacao y sus derivados

A partir de las semillas del cacao se obtiene el cacao en grano, los cuatros productos intermedios (licor de cacao, manteca de cacao, pasta de cacao y cacao en polvo) y el chocolate. A pesar de que el mercado de chocolate es el mayor consumidor de cacao en términos de equivalente en grano, productos intermedios tales como el cacao en polvo y la manteca de cacao son utilizados en diversas áreas.

Tabla 2: Uso del cacao

Producto	Usos del Cacao y sus Derivados
Manteca de cacao	Elaboración de chocolate y confitería, y también puede ser usado en la industria cosmética (cremas humectantes y jabones), y la industria farmacéutica
Pulpa de cacao	Producción de bebidas alcohólicas y no alcohólicas
Cáscara	Puede ser utilizado como comida para animales
Cenizas de cáscara de cacao	Puede ser usado para elaborar jabón y como fertilizante de cacao, vegetales y otros cultivos
Jugo de cacao	Elaboración de jaleas y mermeladas
Polvo de Cacao	Puede ser usado como ingrediente en casi cualquier alimento: bebidas chocolatadas, postres de chocolate como helados y mousse, salsas, tortas y galletas
Pasta o licor de Cacao	Se utiliza para elaborar chocolate

Fuente: Peñaloza, 2002

A partir de las semillas del cacao se obtienen varios productos como el cacao en grano, los cuatro productos intermedios (el licor de cacao, manteca de cacao, pasta de cacao y cacao en polvo), y el chocolate, como producto terminado. El mercado que absorbe la producción de cacao a nivel mundial es la industria chocolatera, sin dejar atrás el uso de productos como: el polvo y la manteca de cacao.

Dentro de los productos semielaborados del cacao están: El **licor de cacao**: es una pasta fluida que se obtiene del cacao a partir de un proceso de molienda. Se utiliza como materia prima en la producción de chocolates y de algunas bebidas alcohólicas. Al someterse al proceso de prensado, puede convertirse en:

- Manteca: Es la materia grasa del cacao. Se conoce también como aceite de theobroma. Es usada en la producción de cosméticos y farmacéuticos.
- Torta: Es la fase sólida del licor de cacao. Se utiliza en la elaboración de chocolates.
- Polvo: La torta puede ser pulverizada y convertirse en polvo de cacao. El cacao en polvo se usa básicamente para dar sabor a galletas, helados, bebidas y tortas. Así mismo, se emplea en la producción de coberturas para confitería y en postres congelados. El cacao en polvo se consume en la industria de bebidas, por ejemplo en la preparación de batidos de chocolate.

Los productos derivados de un proceso de industrialización o elaboración artesanal del cacao en grano se los considera elaborados del cacao. Por lo general, se refiere al chocolate, que puede ser: barras, tabletas, bombones, coberturas, blanco, en polvo, relleno, y un sinnúmero de manufacturas más, obtenidos a partir de mezclas con otros productos o frutos secos. Además de los usos tradicionales en la producción de chocolate y confitería, la manteca de cacao se utiliza también en la producción de tabaco, jabón y cosméticos. En medicina tradicional es un remedio para las quemaduras, la tos, los labios secos, la fiebre, la malaria, el reumatismo, y otras heridas. Se dice que es antiséptico y diurético. Incluso la industria estética utiliza el cacao para productos y tratamientos de belleza.

3. MATERIALES Y MÉTODOS

3.1. Materiales

3.1.1 Localización

La investigación se llevó a cabo en la Provincia de El Oro que comprende la zona 7 y está dirigida al sector agrícola específicamente al sector del cacao a quienes se evaluó la comercialización y cadenas de valor en el mercado interno y externo.

- Datos climatológicos:

Temperatura: de 14 °C a 30 °C

Pluviosidad: 1 500 mm

Topografía: desde 6 m.s.n.m. hasta 3 600 m.s.n.m.

Clima: Sub tropical – Andino.

3.1.2 Tiempo de Estudio

El tiempo y duración del estudio fue de 6 meses, a partir de la aprobación del anteproyecto.

3.1.3 Materiales utilizados

Los materiales utilizados para la realización de este proyecto de tesis fueron:

- Se utilizó la valiosa herramienta de internet para investigar el tema.
- Se utilizaron computadoras portátiles para desarrollar el proyecto y las tabulaciones de los datos investigados.
- Se utilizaron Hojas A4 para imprimir encuestas y la tesis.
- Se utilizó una camioneta para visitar las diferentes fincas donde exista cultivo de cacao en la Provincia de El Oro.

- Se necesitó una cámara fotográfica para tomar fotos de cada una de las plantaciones existentes en la Provincia de El Oro.
- Se analizó e investigó la información necesaria en instituciones involucradas con el sector agrícola, tales como: Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca , Banco Central del Ecuador, Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC), Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias (INIAP), Agrocalidad, Corporación Aduanera Ecuatoriana.

3.1.4 Variables

1. Cadena de Valor: es el desarrollo de las actividades del sector cacaotero, de la organización empresarial, y los demás actores para visualizar los movimientos, requerimientos y necesidades del sector.
2. Total de Has a nivel Nacional y en la Provincia de El Oro: determinar la productividad de las zonas en estudio.
3. Productores UPA's en la Provincia de El Oro: número de agricultores están dedicados a esta actividad y el impacto en la zona.
4. Asociaciones en la Provincia de El Oro: El nivel de asociatividad de la zona y de sus agricultores cacaoteros.
5. Centro de Acopios en la Provincia de El Oro: Lugares donde se compra, vende y comercializa el producto cacao en los diferentes procesos.
6. Volumen de Producción a nivel Nacional y en la Provincia de El Oro: Productividad de la zona.
7. Precios a nivel Nacional y en la Provincia de El Oro: Movimiento monetario al desarrollar esta actividad.

8. Ventas a nivel Nacional y en la Provincia de El Oro: Movimiento monetario al desarrollar esta actividad.
9. Exportaciones mundiales: Desarrollo y movimiento físico de los volúmenes del producto cacao hacia otros destinos.
10. Exportaciones en la Provincia de El Oro. Desarrollo y movimiento físico de los volúmenes del producto cacao hacia otros destinos fuera de la provincia
11. Rentabilidad Has a nivel Nacional y en la Provincia de El Oro: Estado financiero del producto cacao y sus perspectivas de crecimiento.
12. Industrias en la Provincia de El Oro: Transformación del producto cacao en la provincia y los actores involucrados.

3.1.5 Diseño Experimental

Se realizó un Análisis Descriptivo de la información obtenida comparando con la documentación citada realizando una discusión con cada una de las variables planteadas.

4. RESULTADOS

4.1 Breve diagnóstico del sector agropecuario de la provincia de El Oro.

El Oro es una provincia ubicada al sur oeste del Ecuador, en la Región Costa. Limita al norte con las provincias del Guayas y Azuay, al noroeste con el Golfo de Guayaquil, al sur y al este con la provincia de Loja, y al oeste con la Región Tumbes (Perú). Tienen una extensión de 5 988 Km² y una población de 600 590 habitantes. (INEC 2009)

Norte: Provincias del Guayas y Azuay, **Sur:** Provincia de Loja. **Este:** Provincia de Loja. **Oeste:** Golfo de Guayaquil. (INEC 2009)

Las 8 millas náuticas, Archipiélago de Jambelí, perfil costero y los 14 cantones de de El Oro, provincia del suroeste del Ecuador. Se encuentra entre las siguientes coordenadas geográficas: 03°02' y 3°53' de Latitud Norte y 080°20' y 79°21' de Latitud Oeste; Latitud 9°570.500 N, 9°661.000 S Y Longitud 576.000 E, 682.000W. (INEC 2009)

Figura 3: Mapa Político de El Oro



Fuente. Google, 2013

4.1.1 Demografía.

Cuadro 5. Distribución de la población en la Zona 7

Población (N° Habitantes)		
Total Zona 7 : 1.178.066		
Total:	642 479	54.54 %
Urbana:	527 424	64.93 %
Rural:	115 055	31.46 %
Población Económicamente Activa (N° Hab.)		
Total Zona 7: 575.828		
Total:	303 434	52.70 %
Urbana:	240 787	69.91 %
Rural:	062 647	27.08 %
Superficie (Ha.)		
Total Zona: 2 742 360		
Física:	579 174	21.12 %
Área bajo uso:	418 663	72.29 %

Fuente: INEC -ESPAC 2009

4.1.2 División Política.

La provincia de El Oro comprende 14 cantones:

1. Cantón Machala comprende las parroquias urbanas de Puerto Bolívar, 9 de mayo, Jubones, Jambelí, La Providencia, El Cambio. Machala es la cabecera cantonal y capital provincial, y la parroquia rural de El Retiro.
2. Cantón Pasaje que comprende las parroquias urbanas de Pasaje. Siendo Pasaje la cabecera cantonal y las parroquias rurales de Buenavista, Caña Quemada, La Peaña, Uzhcurrumi, El Progreso, Casacay.

3. Cantón El Guabo que comprende las parroquias urbanas de El Guabo. Siendo El Guabo cabecera cantonal y las parroquias rurales de Barbones, La Iberia, Tendales, Rio Bonito.
4. Cantón Santa Rosa que comprende las parroquias urbanas de Santa Rosa. Siendo Santa Rosa la cabecera cantonal y las parroquias rurales de La Victoria, Bellavista, La Avanzada, Bella María, Torata, Jambelí, San Antonio.
5. Cantón Arenillas que comprende las parroquias urbanas de Arenillas,(Arenillas) cabecera cantonal y las parroquias rurales de Palmales, Chacras y Carcabon.
6. Cantón Huaquillas que comprende las parroquias urbanas de Huaquillas. Siendo Huaquillas la cabecera cantonal y las parroquias rurales de Hualtaco, Ecuador, Unión Lojana, Milton Reyes, El Paraíso.
7. Cantón Las Lajas que comprende las parroquias urbanas de La Victoria.. Siendo La Victoria la cabecera cantonal.
8. Cantón Chilla que comprende las parroquias urbanas de Chilla. Siendo Chilla la cabecera cantonal. No tiene parroquias rurales.
9. Cantón Piñas que comprende las parroquias urbanas de Piñas, La Susaya, Piñas Grande. Siendo Piñas la cabecera cantonal y las parroquias rurales de Capiro, La Bocana, Moro Moro, Piedras, San Roque, Saracay.
10. Cantón Portovelo que comprende las parroquias urbanas de Portovelo. Siendo Portovelo la cabecera cantonal y las parroquias rurales de Morales, Curtincapac, Salati.
11. Cantón Balsas que comprende las parroquias urbanas de Balsas. Siendo Balsas la cabecera cantonal y las parroquias rurales de Bella María.

12. Cantón Marcabeli que comprende las parroquias urbanas de Marcabeli. Siendo Marcabeli la cabecera cantonal.

13. Cantón Zaruma que comprende las parroquias urbanas de Zaruma. Siendo Zaruma la cabecera cantonal y las parroquias rurales de Malvas, Arcapamba, Muluncay, Huertas, Sinsao, Salvias, Guizhaguiña, Guanazan, Abañin.

14. Cantón Atahualpa que comprende las parroquias urbanas de Paccha. Siendo Paccha la cabecera cantonal y las parroquias rurales de Ayapamba, Milagro, San José, Cordoncillo, San Juan de Cerro Azul.

4.1.3 Uso actual del suelo.

Cuadro 6: Uso actual del suelo de la provincia de El Oro, por principales rubros Agrícolas.

Tipo de uso del suelo	Has	%
Pastos cultivados	239 677	57.25
Cultivos Permanentes	086 899	20.76
Montes y bosques	054 182	12.94
Otros usos	012 403	2.96
Pastos naturales	010 164	2.43
Cultivos Transitorios	009 846	2.35
Descanso	003 307	0.79
Páramos	002 185	0.52

Fuente: Fuente: INEC -ESPAC 2009 / SIGAGRO

Dentro de la Provincia de El Oro, como lo indica el cuadro 6, más del 50 % del uso de suelo para las actividades agropecuarias, es utilizada para pastizales, es decir, alimentación para la ganadería, en los cultivos permanentes (20.76%) están los cultivos de cacao y frutales, también es considerado banano, (aunque no es permanente) pero si en la producción constante o que se observa siempre. El restante casi 23 %, está distribuido por vegetación natural. Podemos mencionar que en la totalidad del uso del

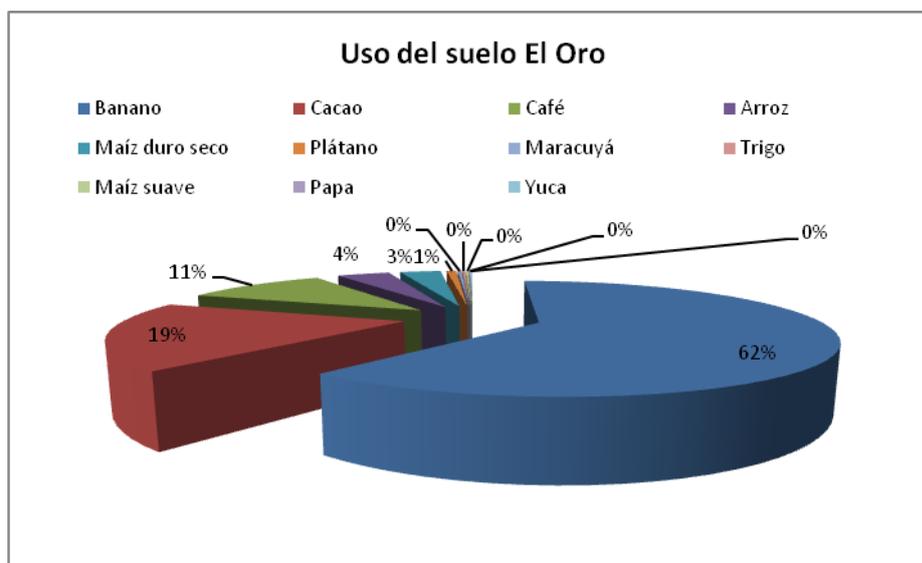
suelo agrícola está en más del 75 % de la productividad siendo una provincia completamente agrícola.

Cuadro 7: Uso del suelo en la Provincia de El Oro, por rubros agropecuarios más representativos.

	Cultivos	Has
1	Banano	57 710
2	Cacao	18 090
3	Café	9 879
4	Arroz	3 762
5	Maíz duro seco	2 932
6	Plátano	692
7	Maracuyá	250
8	Trigo	213
9	Maíz suave	187
10	Papa	124
11	Yuca	108

Fuente: INEC -ESPAC 2009 / SIGAGRO

Gráfico 5: Uso de los suelos para cultivos agrícolas



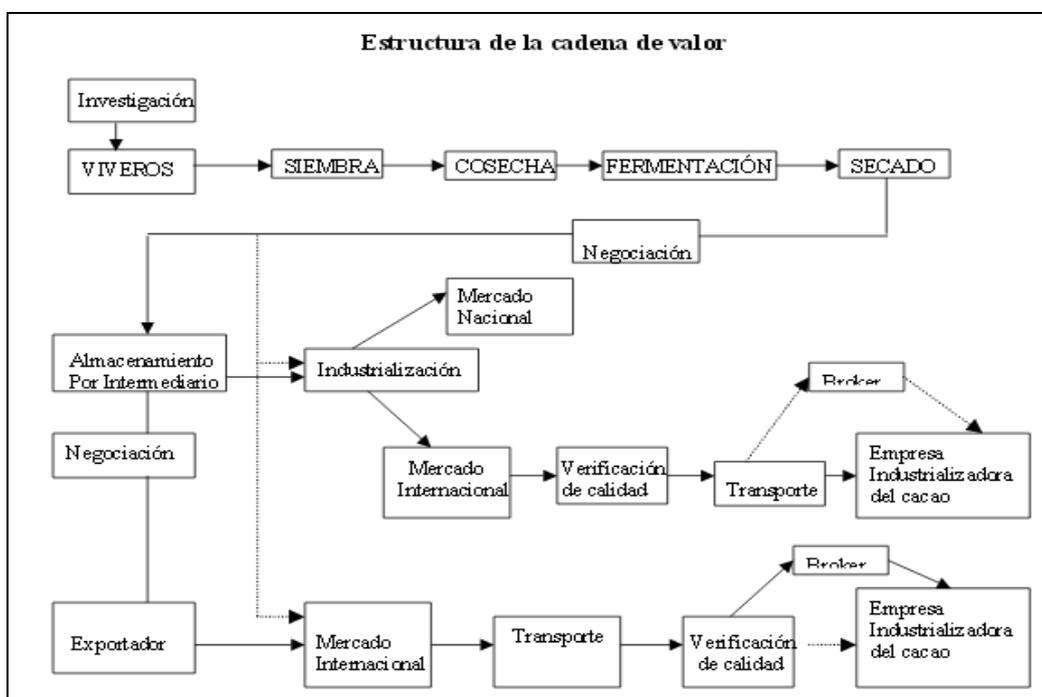
Fuente: INEC, 2009

El cultivo mayormente desarrollado es el banano con un 62 % (+ de 57 000 Ha), siendo el cacao el segundo y que en la actualidad está creciendo, remplazando los cultivos de banano por cacao y en especial por cacao fino de aroma, con las nuevas estrategias que mantiene el MAGAP.

4.2 Cadena de Comercialización o de Valor

La contribución que desarrolla el Cacao en el PIB agropecuario es del 12 % y en el PIB total es del 1.5 % siendo el tercer producto agropecuario del cual se obtiene un gran beneficio económico y que además mantiene a más de 500 000 personas lo que origina el PEA de 12 % y en la actualidad se mantiene con valores en USD\$ de 450'000.000, siendo estos en granos o en productos elaborados. Todos estos valores es la suma de la mejora de la Cadena de Valor que en los últimos años y sobre todo en el cacao, se ha desarrollado fuertemente con el fin de ganar / ganar entre todos los involucrados del sector, pero a la vez mantiene ciertos problemas como son la falta de seriedad de algunos productores, los órganos de control (gobierno) sobre todos los técnicos son cambiados constantemente, la estructura asociativa no se conforma, otros son los arboles ya demasiados viejos y la cadena en algunos casos es muy extensa, demasiados participantes, siendo los perjudicados los productores, a continuación se han revisado varias cadenas de valores que se encuentran en estudios realizados por instituciones gubernamentales y educativas y presentar la cadena de valor de la Provincia de El Oro.

Figura 4: Cadena de Valor del cacao

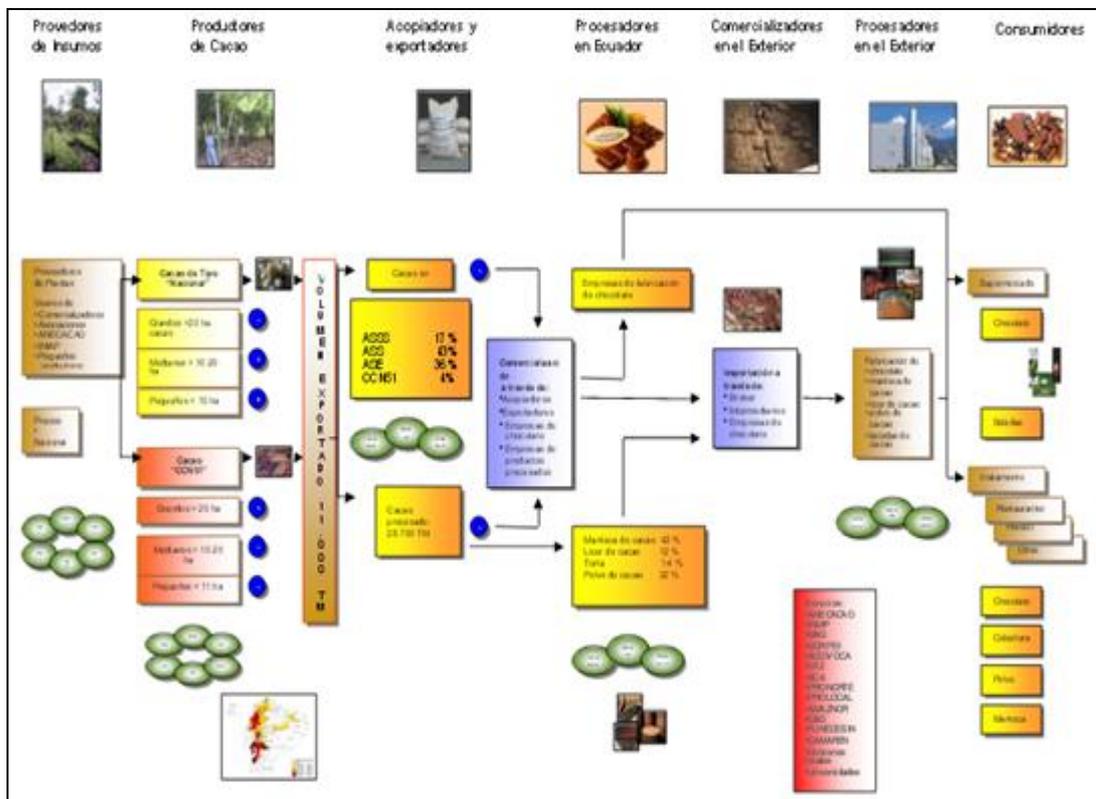


Fuente: Anecacao, 2010

Un punto importante de la cadena de valor que es dada por ANECACAO, indican un inicio de la investigación, este proceso se da puesto que en su estructura orgánica mantiene un proceso de mejoramiento genético y la diversificación de sus plántulas de cacao que desarrollan en sus viveros, además cuentan con la parte asociativa de sus agricultores, por lo cual la comercialización en esta etapa de producción de plantas y venta es asegurada con garantías.

Un proceso de negociación que ellos indican la realizan a través de un grupo humano encargado de buscar los mejores mercados sean estos a nivel nacional o internacional, para así garantizar la producción de sus agremiados en los mercados que demanda del producto cacao en sus diferentes formas de comercialización. Además aquí se dan dos negociaciones, a nivel del cacao ya secado y la otra negociación es a nivel de exportación esto permite tener mayor agilidad y conocimiento de la calidad del producto que se ha procesado.

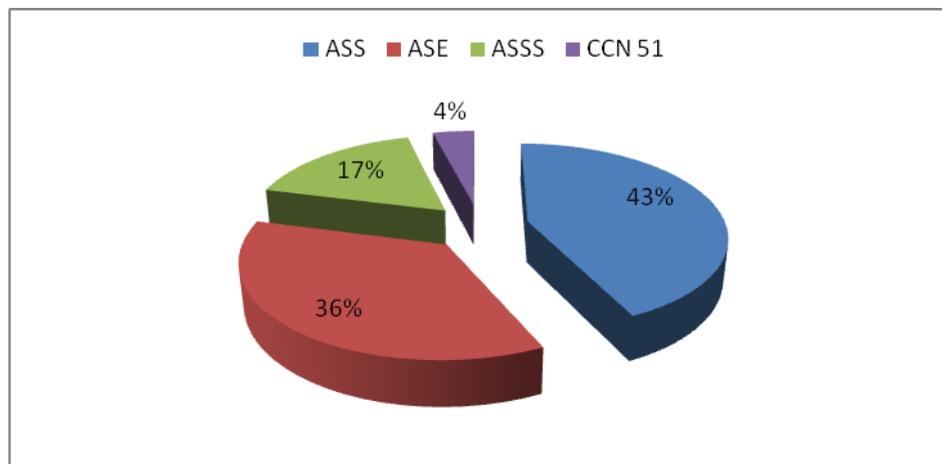
Figura 5: Cadena de Valor del cacao



Fuente: Anecacao, 2010

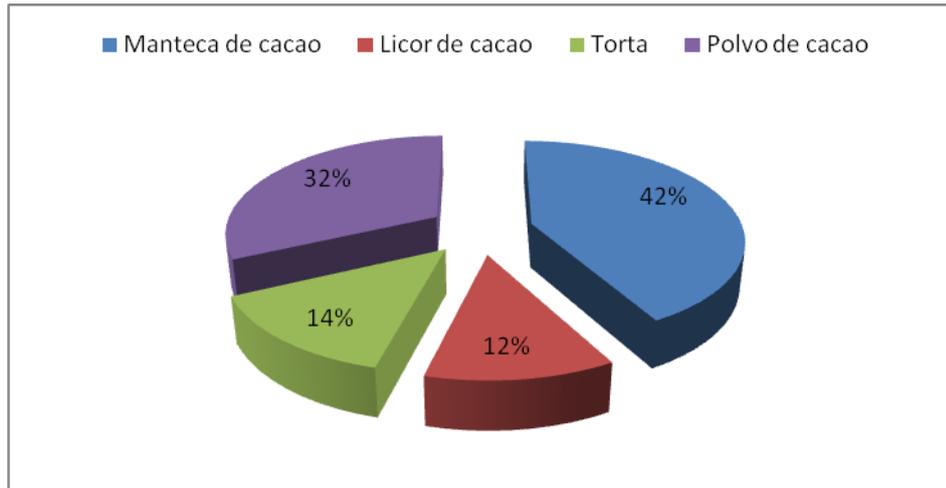
Lo mayormente referencial en el la cadena de valor en el proceso que siguen las variedades del cacao en forma porcentual, ANECACAO menciona que el ASS, mantiene una comercialización del 43 %, ASE del 36 %, el ASSS un 17 % y el CCN51 de un 4 % (Gráfico 6)

Gráfico 6: Porcentaje de comercialización de las variedades de Cacao



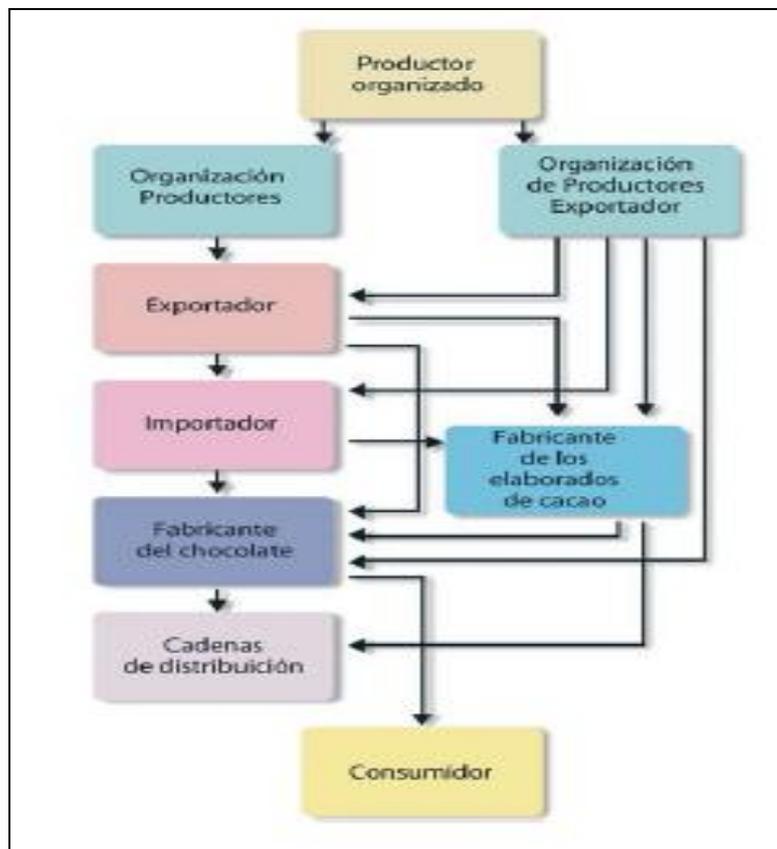
De la misma forma ANECACAO, sigue el proceso de comercialización del cacao procesado así indica que la manteca de cacao mantiene una comercialización del 42 %, el polvo de cacao 32 %, la torta de cacao un 14 % y licor de cacao 12 %. (Gráfico 7)

Gráfico 7: Porcentaje de comercialización de los subproductos del cacao.



Una excelente referencia de la Cadena de Valor de ANECACAO, son las cadenas transversales como son los Proveedores de insumos + Los productores de cacao + Acopiadores y Exportadores + Procesadores en Ecuador + Comercializadores en el exterior + Procesadores en el exterior + Consumidor, todo este grupo de sectores se vinculan entre sí y a lo largo del procesamiento del cacao.

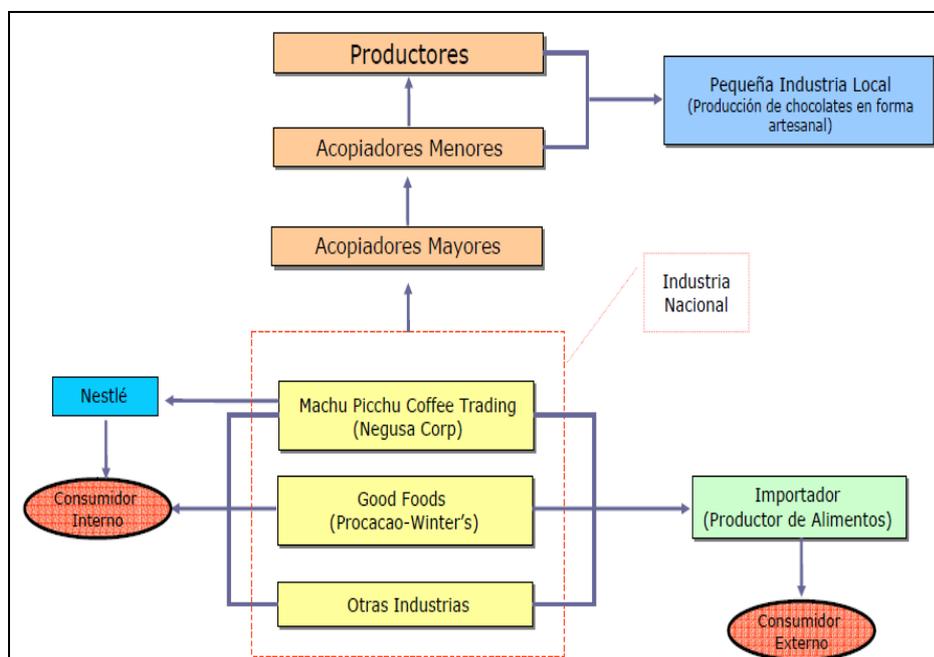
Figura 6: Cadena de Valor del cacao, según CORPEI.



Fuente: CORPEI, 2005

CORPEI en su cadena valor lo representativo es la indicación de Organizaciones, tal como se observa en el gráfico existen dos, la de productores que solo se dedican a producir y comercializar el producto internamente haciendo enlaces con los exportadores y demás actores de la cadena que indican. El otro grupo es la organización de productores exportadores, como lo dice su nombre este grupo llega a las fábricas en el exterior y venden su producto sea en materia prima o en unos de los subproductos ya antes mencionados.

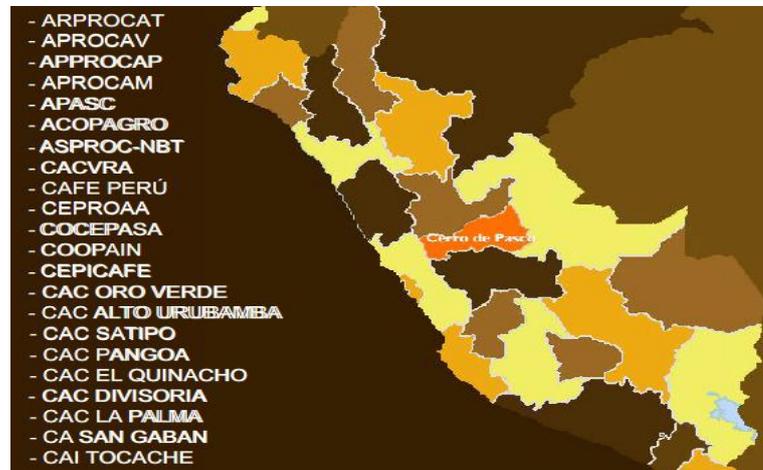
Figura 7: Cadena de Valor del cacao en Perú



Fuente: Peñaloza, 2002

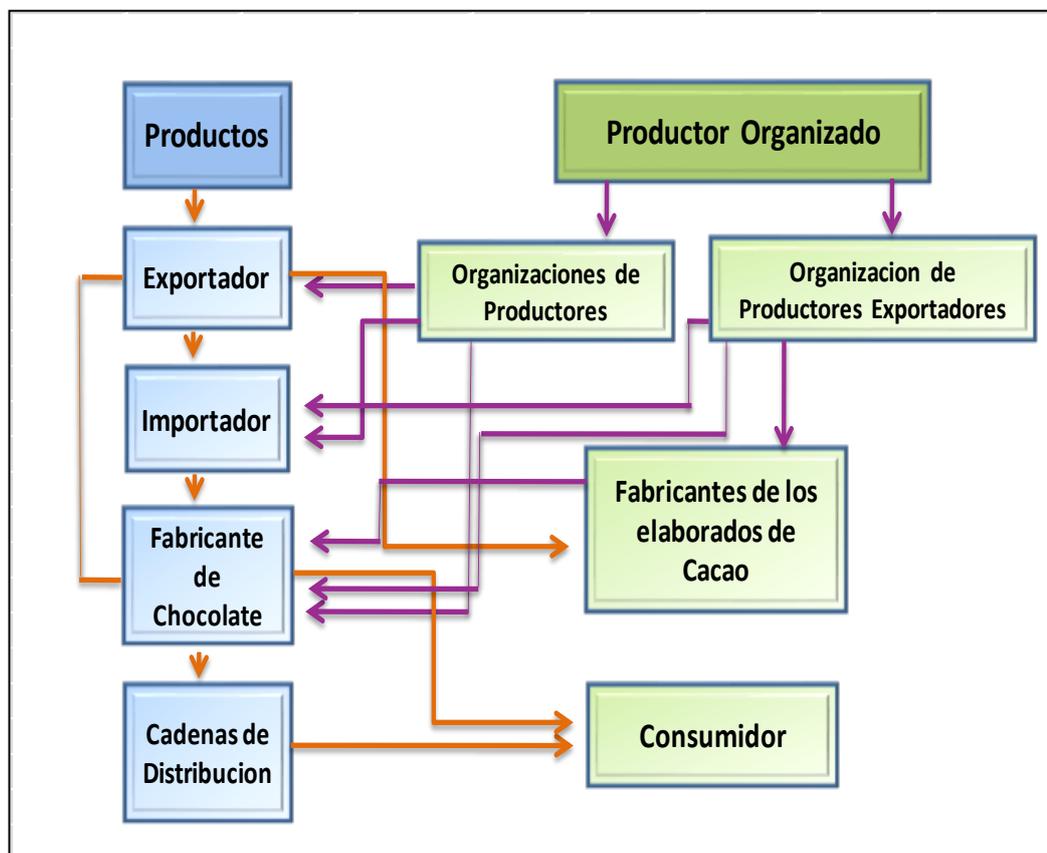
En la cadena de valor indicada por Peñaloza, 2002, hace referencia a pequeños grupos de productores y en el procesamiento de artesanos de chocolatería que procesan el cacao pero no se observa una línea final de comercialización sobre todo al consumidor. Además indica los nombres de las empresas que compran cacao y lo procesan para ser vendidos internamente a Nestle y el resto a un importador que llega al consumidor final en la siguiente figura se menciona el listado de los grupos de la Asociación Peruana de Productores de Cacao (APPCACAO)

Figura 8: Asociación Peruana de Productores de Cacao



Fuente: APPCACAQ, 2013

4.2.1 Cadena de Valor en la Provincia de El Oro



En el estudio realizado sobre la cadena de valor que se desarrolla en la Provincia de El Oro está organizado de la siguiente manera:

- **Productor Organizado:** solo se dedican a la producción de cacao, y su comercialización la realizan en mazorca y secado, además de hacer una comercialización al exterior ya que un grupo se ha preparado para estas actividades. Tiene acción directa con los fabricantes, importadores y fabricantes de chocolate.
- **Fabricante de elaborados de cacao:** viene con una relación con los productores tiene una relación con fabricantes mayores sean estos que están ubicados en la zona, país o en el exterior.
- **Fabricante de chocolate a mayor escala:** viene con la relación de productores organizados y productores exportadores, además de la relación con los importadores y exportadores, los destinos son cadenas de comercialización de productos procesados.
- **Exportador – Importador:** ambos manejan una relación con productores y son los compradores de los productos. El exportador tiene una relación directa también con el fabricante de chocolate.
- **Cadenas de Distribución:** vienen de una relación de casi todos los actores de la cadena y su relación es con el consumidor final

4.3 Total de Has a nivel Nacional y en la Provincia de El Oro.

Alrededor de 500 000 hectáreas sembradas con cacao existen en el Ecuador, del cual se sabe que el 95 % de estas corresponden a pequeños agricultores, concentrados mayoritariamente en las zonas costeras del país, cómo lo son Guayas, Los Ríos, Manabí, Esmeraldas y El Oro.

Existen otras regiones productoras en el Ecuador cómo la Sierra y la Amazonía en las provincias de Santo Domingo, Cotopaxi, Azuay, Sucumbíos y Orellana.

El desarrollo del cultivo de cacao de forma no asociada cubre actualmente una superficie de aproximadamente 275 075 hectáreas y de forma asociada cerca de 201 919 hectáreas.

El Oro representa el 8 % de la producción nacional con un hectárea más de 40 000 hectáreas.

En los valores de superficie cosechada los datos fueron en el año 2005 de 14 672 Ha., en el 2006 de 15 830 Ha, en el 2007 de 14 873 Ha., en el 2008 de 13 896 Ha, en el 2009 de 15 637 Ha y en el 2010 de 15 066 Ha, el incremento gradual de las plantaciones de cacao se sostiene por la incorporación de nuevos agricultores que han cambiado sus cultivos existentes al cacao.

Tabla 2: Superficie utilizada para cacao, año 2005.

AÑO: 2005					
CAPÍTULO: CULTIVOS PERMANENTES. PRODUCTO: CACAO - ALMENDRA SECA					
CARACTERÍSTICA: SUPERFICIE ÁMBITO: PROVINCIAL					
PROVINCIA: EL ORO					
1.CARACTERÍSTICA	2.PLANTADA	3.EN EDAD PRODUCTIVA	4.COSECHADA	5.PRODUCCIÓN	6.VENTAS
Solo	14.869,00	13.698,00	13.490,00	3.867,00	3.860,00
Asociado	1.495,00	1.292,00	1.182,00	252,00	180,00
Total	16.364,00	14.990,00	14.672,00	4.119,00	4.040,00

Fuente: INEC, 2013

En el año 2005, inicio de la investigación se observa el número de hectáreas plantadas con su relación en producción existe una diferencia de casi 1 500 Ha, puede ser debido a ser a plantaciones con primeras cosechas.

Tabla 3: Superficie utilizada para cacao, año 2006.

AÑO: 2006					
CAPÍTULO: CULTIVOS PERMANENTES. PRODUCTO: CACAO - ALMENDRA SECA					
CARACTERÍSTICA: SUPERFICIE ÁMBITO: PROVINCIAL					
PROVINCIA: EL ORO					
1.CARACTERÍSTICA	2.PLANTADA	3.EN EDAD PRODUCTIVA	4.COSECHADA	5.PRODUCCIÓN	6.VENTAS
Solo	18.100,00	16.647,00	15.340,00	3.929,00	3.923,00
Asociado	720,00	620,00	490,00	110,00	109,00
Total	18.820,00	17.267,00	15.830,00	4.039,00	4.032,00

Fuente: INEC, 2013

Existió entre el 2005 al 2006 un incremento de alrededor de 2 000 Ha., de cacao, mejorando así mismo la productividad de las diferentes zonas.

Tabla 4: Superficie utilizada para cacao, año 2007.

AÑO: 2007					
CAPÍTULO: CULTIVOS PERMANENTES. PRODUCTO: CACAO - ALMENDRA SECA					
CARACTERÍSTICA: SUPERFICIE			ÁMBITO: PROVINCIAL		PROVINCIA: EL ORO
1.CARACTERÍSTICA	2.PLANTADA	3.EN EDAD PRODUCTIVA	4.COSECHADA	5.PRODUCCIÓN	6.VENTAS
Solo	13.396,00	12.397,00	11.728,00	2.956,00	2.925,00
Asociado	3.469,00	3.305,00	3.145,00	596,00	567,00
Total	16.865,00	15.702,00	14.873,00	3.552,00	3.492,00

Fuente: INEC, 2013

Por motivos de cambios climáticos (fuertes lluvias) la producción se vio afectada tanto en superficie plantada como en su productividad siendo menor a la de los años 2006 y 2005.

Tabla 5: Superficie utilizada para cacao, año 2008.

AÑO: 2008					
CAPÍTULO: CULTIVOS PERMANENTES. PRODUCTO: CACAO - ALMENDRA SECA					
CARACTERÍSTICA: SUPERFICIE			ÁMBITO: PROVINCIAL		PROVINCIA: EL ORO
1.CARACTERÍSTICA	2.PLANTADA	3.EN EDAD PRODUCTIVA	4.COSECHADA	5.PRODUCCIÓN	6.VENTAS
Solo	13.533,00	12.508,00	12.203,00	2.752,00	2.204,00
Asociado	1.998,00	1.974,00	1.693,00	270,00	269,00
Total	15.531,00	14.482,00	13.896,00	3.022,00	2.473,00

Fuente: INEC, 2013

En el 2008 continuo está baja de la producción, indicando que los agricultores iniciaron nuevamente con la siembra de nuevas plantas de cacao mejoradas.

Tabla 6: Superficie utilizada para cacao, año 2009.

AÑO: 2009					
CAPÍTULO: CULTIVOS PERMANENTES. PRODUCTO: CACAO - ALMENDRA SECA					
CARACTERÍSTICA: SUPERFICIE			ÁMBITO: PROVINCIAL		PROVINCIA: EL ORO
1.CARACTERÍSTICA	2.PLANTADA	3.EN EDAD PRODUCTIVA	4.COSECHADA	5.PRODUCCIÓN	6.VENTAS
Solo	16.973,00	15.908,00	15.507,00	4.335,00	4.333,00
Asociado	295,00	130,00	130,00	32,00	32,00
Total	17.268,00	16.038,00	15.637,00	4.367,00	4.365,00

Fuente: INEC, 2013

El nuevo inicio del 2008, se ve reflejado en el 2009, en todos los parámetros de productividad incrementando hasta tener los mismos niveles que en el año 2006.

Tabla 7: Superficie utilizada para cacao, año 2010.

AÑO: 2010					
CAPÍTULO: CULTIVOS PERMANENTES. PRODUCTO: CACAO - ALMENDRA SECA					
CARACTERÍSTICA: SUPERFICIE			ÁMBITO: PROVINCIAL		PROVINCIA: EL ORO
1.CARACTERÍSTICA	2.PLANTADA	3.EN EDAD PRODUCTIVA	4.COSECHADA	5.PRODUCCIÓN	6.VENTAS
Solo	17.614,00	15.180,00	13.981,00	3.820,00	3.812,00
Asociado	1.609,00	1.174,00	1.085,00	296,00	295,00
Total	19.223,00	16.354,00	15.066,00	4.116,00	4.107,00

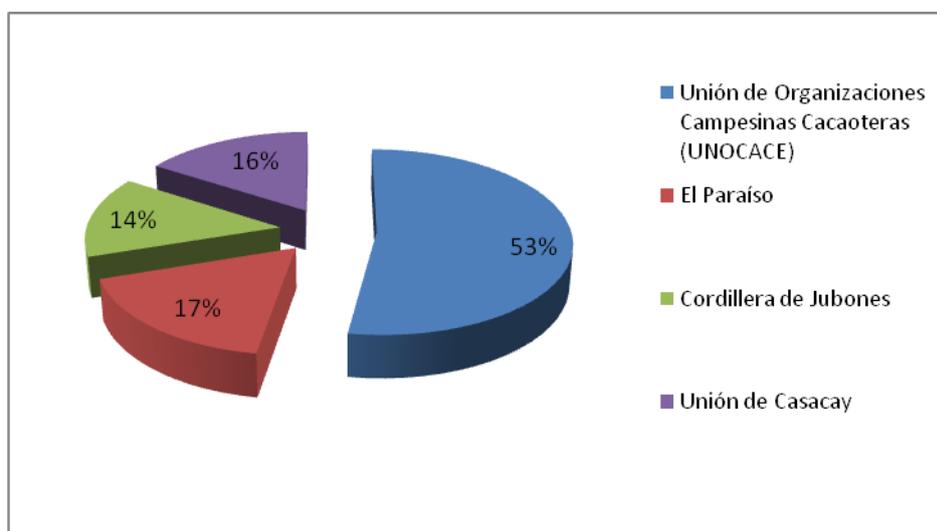
Fuente: INEC, 2013

Para el año 2010 se desarrolló mejor los niveles de superficie plantadas, siendo desde el año 2008 hasta el 2010 el que se incorporan los programas del MAGAP.

4.4 Productores UPA´s en la Provincia de El Oro.

Según datos obtenidos en la investigación se encuentran registrados 352 productores de cacao, siendo el cantón Pasaje el que mayor abarca la mayor cantidad de 291 productores, el siguiente cantón es el Guabo con 61 productores. El número de superficie sembrada (ha), es de 19 223 Ha.

Gráfico 8: Porcentaje de distribución de las asociaciones en El Oro.

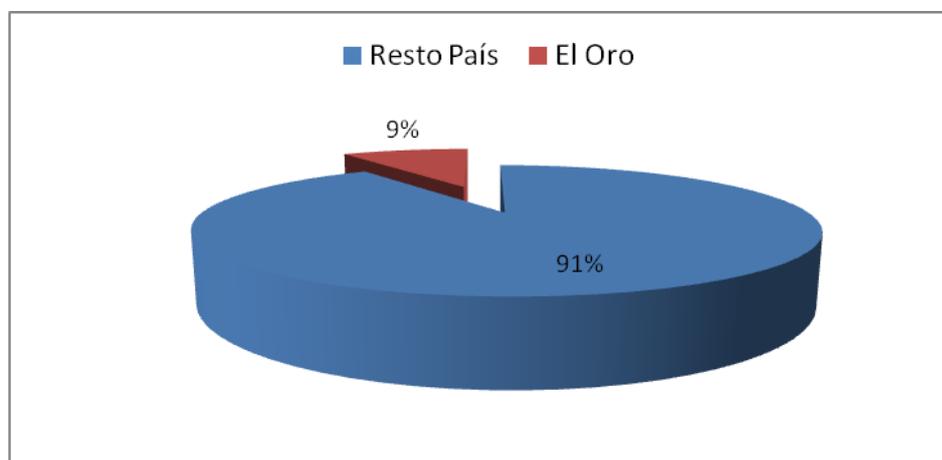


Fuente: Corporación Markbar, 2012

4.5.1 Viveros

Existen registrados en el país un número de 97 viveros de los cuales 9 están ubicados en la provincia de El Oro, siendo así que la provincia aporta aproximadamente con el 9 % de la producción nacional de plántulas de cacao, en estos viveros se trabaja con el CCN51 Y CCN52, el detalle se muestra en el cuadro 6

Gráfico 9: Porcentaje de distribución de viveros de cacao.



Fuente: Corporación Markbar, 2012

Tabla 9: Viveros en El Oro

Nombre del Vivero	Nombre Especies Vegetales
Vivero Salinas	Cacao CCN51
Vivero Junior	Cacao CCN51
Vivero Sozoranga - Lopez	Cacao CCN51
Vivero Luisa	Cacao CCN51
Vivero Gianella	Cacao CCN51
Vivero Esperanza	Cacao CCN51
Vivero Colmer	Cacao CCN51
Vivero Pineda 1	Cacao CCN52
Vivero Pineda 2	Cacao CCN52

Fuente: Corporación Markbar, 2012

4.6 Precios a nivel Nacional y en la Provincia de El Oro.

Los precios de cacao de comercio justo en pepas son definidos por los estándares de comercio de cacao de FOB:

Precio mínimo para la calidad Standard: FOB USD 1.600 por tonelada (USD 72/qq) en el caso de que el precio internacional sea menor a USD 1 600.

El cacao Nacional puede recibir un premio adicional por su clasificación fino de aroma pero para esto existen reglamentos y depende de negociaciones individuales.

FT Premium adicional: FOB USD 150 por tonelada (USD 6,80/qq)

Si el precio del mercado mundial para un cacao de origen o de tipo específico es mayor que el precio mínimo, el precio de base se calcula así:

$$\text{Precio de mercado de mundo} + \text{FT Premium} = \text{Precio de Comercio Justo}$$

Si hay adicional a la certificación orgánica, el precio de aumento de FOB es USD\$ 200,00 por tonelada, hasta un total de FOB USD 1 950 (USD 88,60/qq)

4.8 Ventas a nivel Nacional y en la Provincia de El Oro.

Los valores de ventas del cacao, sea en las presentaciones dadas, en el transcurso de los años de la investigación presente, se la realiza en una cadena de agricultores, centros de acopio y por último es comprada en un 85 % por la ANECACAO, quien garantiza la venta y protege a sus asociados. Así tenemos a nivel nacional y por años los siguientes valores de las ventas.

Años	En miles
2005	4.040,00
2006	4.032,00
2007	3.492,00
2008	2.473,00
2009	4.365,00
2010	4.107,00

Fuente: ANECACAO, 2010



Fuente: ANECACAO, 2010

ANECACAO, demuestra la curva que se desarrolla en el periodo de investigación, tomando como referencia: 1 el año 2005, 2 año 2006, 3 año 2007, 4 año 2008, 5 año 2009 y 6 año 2010.

4.9 Exportaciones a nivel Nacional.

Alrededor del 20 % de las exportaciones de cacao y derivados las realizan cooperativas u otros tipos de organizaciones, las cuales son formadas por agricultores. Estas

cooperativas se encargan de procesar el cacao y realizar los contactos para su venta al exterior, ya sea a través de un broker o directamente con el importador.

La relación existente en la participación del Clon y el Cacao Nacional en las exportaciones Ecuatorianas hasta al momento es de: 80 % Cacao Nacional y 20 % CCN-51.

El Ecuador exporta cacao en 3 diferentes formas, que se refieren a etapas distintas de elaboración: Granos, Semielaborados y Producto Terminado.

Licor: Es una pasta fluida que se obtiene del cacao a partir de un proceso de molienda. Se utiliza como materia prima en la producción de chocolates y de algunas bebidas alcohólicas. Al someterse al proceso de prensado, puede convertirse en:

Manteca: Es la materia grasa del cacao. Se conoce también como aceite de Theobroma. Es usada en la producción de cosméticos y farmacéuticos.

Torta: Es la fase sólida del licor de cacao. Se utiliza en la elaboración de chocolates.

Polvo: La torta puede ser pulverizada y convertirse en polvo de cacao, utilizado para la elaboración de bebidas de chocolate.

En lo que se refiere al mercado externo, el cacao industrializado se comercializa básicamente bajo cuatro presentaciones: licor, manteca, polvo y torta.

Ecuador siempre ha mantenido como su principal comprador a EEUU en todos sus productos de materia prima, este mercado abarca casi el 90 % en la compra de cacao, principalmente que las industrias procesadoras está en ese país y que en la mayoría de los casos los mismo países que venden en grano o pasta el cacao son los destinos de los productos ya procesados.

1. El cacao en grano se clasifica de acuerdo a un conjunto de parámetros de calidad tal como se muestran a continuación:

ASE: Arriba Superior Época (51% fermentado mínimo, 25% violeta máximo, 18% pizarroso máximo, 6% defectuoso máximo)

ASN: Arriba Superior Navidad (52% fermentado, 25% violeta, 18% pizarroso, 5% defectuoso)

ASS: Arriba Superior Selecto (65% fermentado, 20% violeta, 12% pizarroso, 3% defectuoso)

ASSPS: Arriba Superior Summer Plantación Selecta (85% fermentado, 10% violeta, 5% pizarroso, 0% defectuoso)

ASSS: Arriba Superior Summer Select

Empresas:

Fund. Maquita Cushunchic, Cofina S. A., Acmansa C. A., Inmobiliaria Guangala, Colonial Cocoa del Ecuador S. A., Exporcafé Cía. Ltda., Eximore Cía. Ltda., Quevexport, Agroxven S. A., Osella S. A., Santa Fe Java S. A., Namibia S.A, Natecua S. A., Casa Luker del Ecuador Askley Delgado, Ecuatoriana C. Ltda., Armando Manobanda, Agro Manobanda Hnos. S. A., Aprocafa, Comexgar Cía. Ltda, Unocace, Diógenes Rugel Morla, Nestlé Ecuador S. A., Ruiz Oyague Joselo Enrique, Pedro Martinetti.

Análisis del año 2005

Ecuador siempre ha mantenido como su principal comprador a EEUU en todos sus productos de materia prima, este mercado abarca casi el 90 % en la compra de cacao, principalmente que las industrias procesadoras está en ese país y que en la mayoría de los casos los mismo países que venden en grano o pasta el cacao son los destinos de los productos ya procesados.

Con porcentajes bajos se encuentran otros países distribuidos en Europa y en este periodo de análisis se ubica el mercado japonés en la compra de cacao ecuatoriano como se observa en el cuadro 8.

Cuadro 8: Exportaciones de cacao en grano por país de destino y por calidades, expresado en TM y valor FOB. Enero del 2005

PAÍS DE DESTINO	ASE		ASS		ASSS		Trinitario (CCN-51)		Total TM	Total US\$ FOB
	TM	US\$ FOB	TM	US\$ FOB	TM	US\$ FOB	TM	US\$ FOB		
EE.UU.	835,59	1.192.083,13	520,26	786.256,46					1.355,85	1.978.339,59
Países Bajos	22,98	31.911,90	236,53	354.311,71	350,24	552.547,73			609,75	938.771,34
Alemania	62,51	89.140,96	350,18	525.409,52			40,02	54.406,44	452,71	668.956,92
Italia	50,03	69.479,63	374,67	570.226,05					424,70	639.705,68
Francia	24,98	35.280,95	80,04	118.888,10	100,05	155.580,63			205,07	309.749,68
México	25,05	35.362,00	50,09	75.352,38			100,05	133.505,83	175,19	244.220,21
Japón					145,11	223.028,78			145,11	223.028,78
España			50,03	75.225,48	25,05	39.000,00			75,07	114.225,48

Fuente: Anecacao, 2010

Análisis del año 2006

En el Cuadro 11 los destino del cacao exportado, indica claramente que Alemania por su demanda y su capacidad económica, es el país de destino con mayor requerimiento del producto, seguido de países bajos , EEUU y Japón.

Con porcentajes bajos se encuentran otros países distribuidos en Sudamérica y en este periodo de 2006 se incremento el numero de países donde llega el cacao ecuatoriano, a diferencia del 2005, siendo por las diferentes promociones que realizan las instituciones como ANECACAO, que impulsa el mercado del producto a través de los diferentes ferias y de empresas ecuatorianas que aumentan sus ofertas en casi todo los países, es así como observamos países como, Australia, Guatemala, Sri Lanka, Ucrania entre otros con valores en FOB de US\$200.000, en adelante. Como se observa en el cuadro 11 y grafico 10

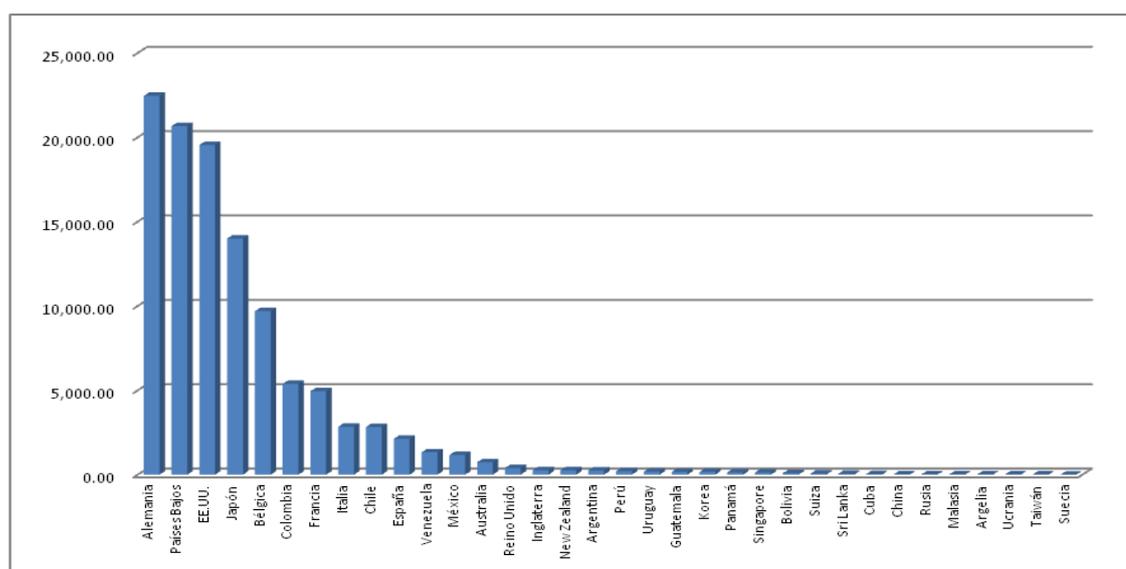
Cuadro 11: Destino del cacao exportado en el año 2006

País de destino	Total TM	Total US\$ fob
Alemania	22.455,43	36.580.784,92
Países Bajos	20.661,14	37.035.744,89
EE.UU.	19.540,52	30.125.404,45
Japón	13.997,27	23.786.651,30
Bélgica	9.691,56	16.404.709,73
Colombia	5.383,89	5.558.047,20
Francia	4.947,53	8.976.664,62
Italia	2.837,89	4.665.135,17
Chile	2.828,43	2.094.678,26
España	2.124,94	2.946.801,74
Venezuela	1.322,28	2.370.952,16
México	1.161,73	1.552.000,03
Australia	735,39	1.386.009,34
Reino Unido	392,40	1.128.671,88
Inglaterra	266,00	701.985,71
New Zealand	265,00	534.713,98
Argentina	245,70	351.318,88
Perú	203,99	337.371,42
Uruguay	178,32	57.009,56
Guatemala	168,37	212.711,92
Korea	156,90	207.053,58
Panamá	129,00	292.930,48

Singapore	126,45	289.552,38
Bolivia	84,42	160.015,12
Suiza	62,65	92.845,24
Sri Lanka	53,10	23.021,47
Cuba	35,41	15.816,67
China	25,00	42.919,05
Rusia	23,60	8.822,67
Malasia	20,01	27.478,57
Argelia	11,25	13.269,05
Ucrania	10,16	17.350,00
Taiwán	10,00	16.973,81
Suecia	1,27	1.703,57
Total general	110.157,00	178.017.118,82

Fuente: Anecacao, 2010

Gráfico 10: Destino del cacao exportado

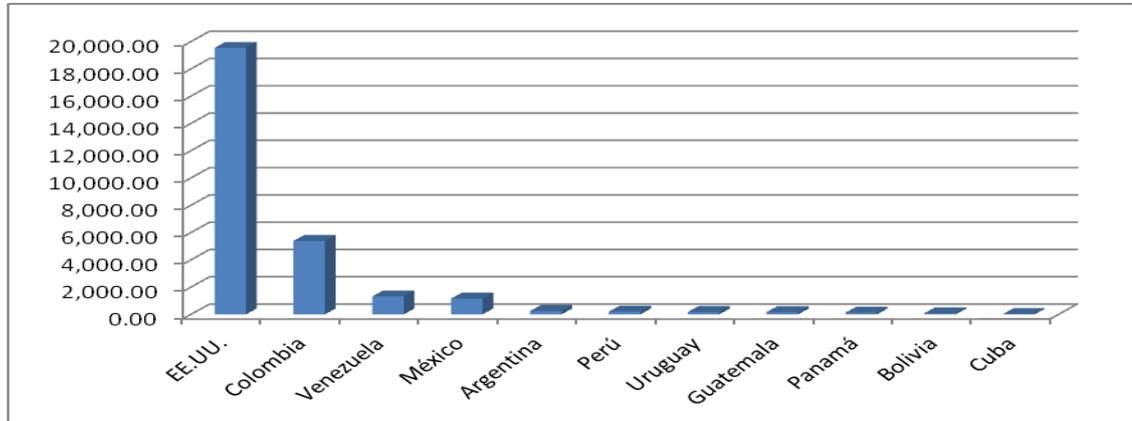


Fuente: ANECACAO, 2010

Según el Gráfico 11, EE.UU. es el principal país del continente americano como destino del cacao ecuatoriano con aproximadamente 20.000,00 TM. Que en sí consiste en el casi 80 % de la comercialización, dejando el 20 % destinado para los demás países del continente y que por sus mercados difieren uno de otros como por ejemplo Colombia es en segundo lugar de la comercialización del cacao y Bolivia el último siendo esto por el hábito de producción de alimentos a base de cacao.

Gráfico 11: Destino del cacao Ecuatoriano a nivel de países del continente americano

Fuente: ANECACAO, 2010



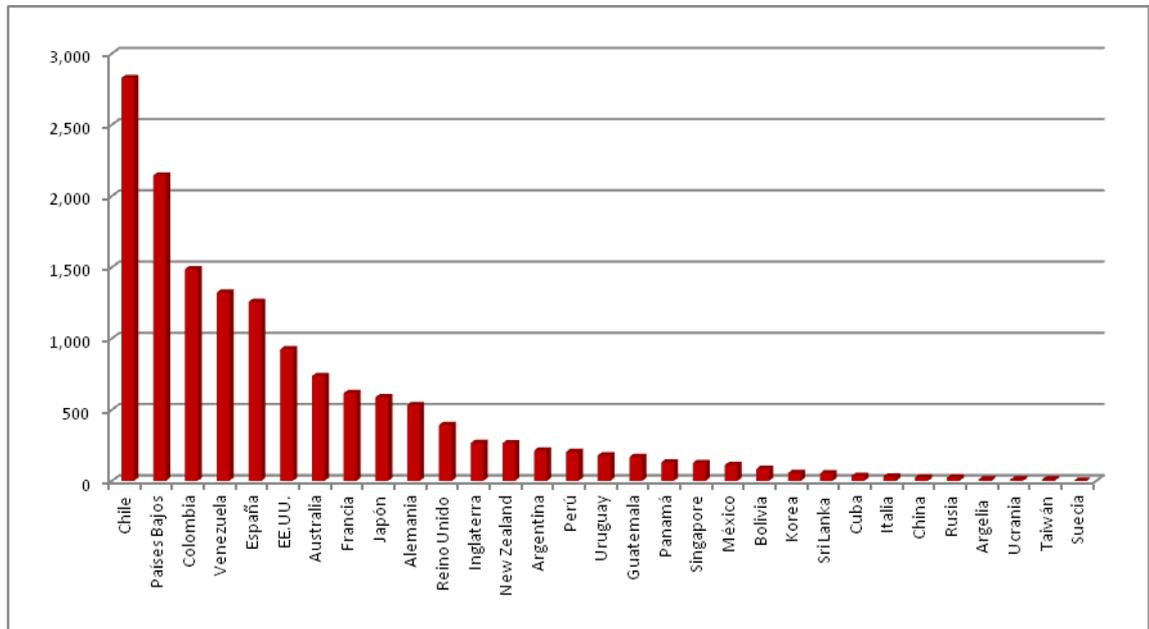
En los subproductos de cacao las exportaciones en el año 2006, tenemos que los países bajos (Europa) adquieren una gran cantidad de manteca de cacao, siendo este subproducto para la elaboración de diferentes productos tanto en la industria alimenticia, como cosmética, de higiene y salud humana, entre otros. Observando que lo que mayor se comercializa es el manteca de cacao, en segundo lugar el polvo de cacao, le sigue el licor de cacao y por último la torta de cacao, como se observa en el cuadro 12.

Cuadro 12: Exportaciones de cacao industrializado por país de destino y por calidades, expresado en TM (equivalencia de cacao en grano) y valor FOB. Enero a Diciembre de 2006

País de destino	Manteca		Polvo		Licor		Torta		Total TM	Total US\$ fob
	TM	US\$ fob	TM	US\$ fob	TM	US\$ fob	TM	US\$ fob		
Chile	100	273.560	2.136	863.579	593	957.539			2.828	2.094.678
Países Bajos	2.075	5.770.829			69	164.010			2.144	5.934.839
Colombia			1.486	606.912					1.486	606.912
Venezuela	464	1.281.100	261	111.333	598	978.519			1.322	2.370.952
España	452	1.251.614			1	4.092	803	291.796	1.256	1.547.502
EE.UU.	571	1.652.887	21	9.664	245	461.650	87	17.262	924	2.141.462
Australia	3	6.691			733	1.379.318			735	1.386.009
Francia	612	1.731.131	4	3.072					616	1.734.203
Japón					587	1.431.526			587	1.431.526
Alemania	160	236.049			373	680.910			532	916.958
Reino Unido	392	1.128.672							392	1.128.672
Inglaterra	266	701.986							266	701.986
New Zealand					265	534.714			265	534.714
Argentina	59	168.644	77	34.335	31	77.773	46	17.436	213	298.188
Perú	42	113.629	87	29.736	75	194.007			204	337.371
Uruguay			31	7.133			148	49.876	178	57.010
Guatemala					98	183.276	71	29.436	168	212.712
Panamá	67	187.754			63	105.176			129	292.930
Singapore	25	73.486	1	274	100	215.793			126	289.552
México			89	37.064	23	38.152			111	75.217
Bolivia	25	123.863	35	7.695	24	28.457			84	160.015
Korea			53	30.886	4	5.501			57	36.387
Sri Lanka			53	23.021					53	23.021
Cuba	0		35	15.817	0				35	15.817
Italia			12	5.179	20	38.448			32	43.626
China					25	42.919			25	42.919
Rusia							24	8.823	24	8.823
Argelia			5		6	13.269			11	13.269
Ucrania	6	16.271	4	1.079					10	17.350
Taiwán					10	16.974			10	16.974
Suecia	0	1.704			1				1	1.704
Total general	5.319	14.719.870	4.390	1.786.778	3.942	7.552.023	1.178	414.628	14.828	24.473.299

Fuente: ANECACAO, 2010

Gráfico 12: Exportaciones de cacao industrializado por país de destino y por calidades, expresado en TM, 2006



Fuente: ANECACAO, 2010

Análisis del año 2007

Al igual que en el 2005 se referencia que en este 2007 el principal comprador a EEUU en todos sus productos de materia prima, este mercado abarca casi el 90%, le siguen los países distribuidos en Europa y en este periodo de análisis se ubica el mercado japonés ya con un mayor incremento en la compra de cacao y se observa que nuestro producto está con un alto ingreso en los países del continente africano como se observa en el cuadro 13. Es importante el relacionar el mercado africano, puesto que ellos son productores de cacao, en la zona norte y el mercado que se está incorporando en los países del sur del continente.

Cuadro 13: Exportaciones mensuales de cacao [en grano + industrializado (equivalente en grano), por país de destino, expresado en TM y valor FOB. Año 2007.

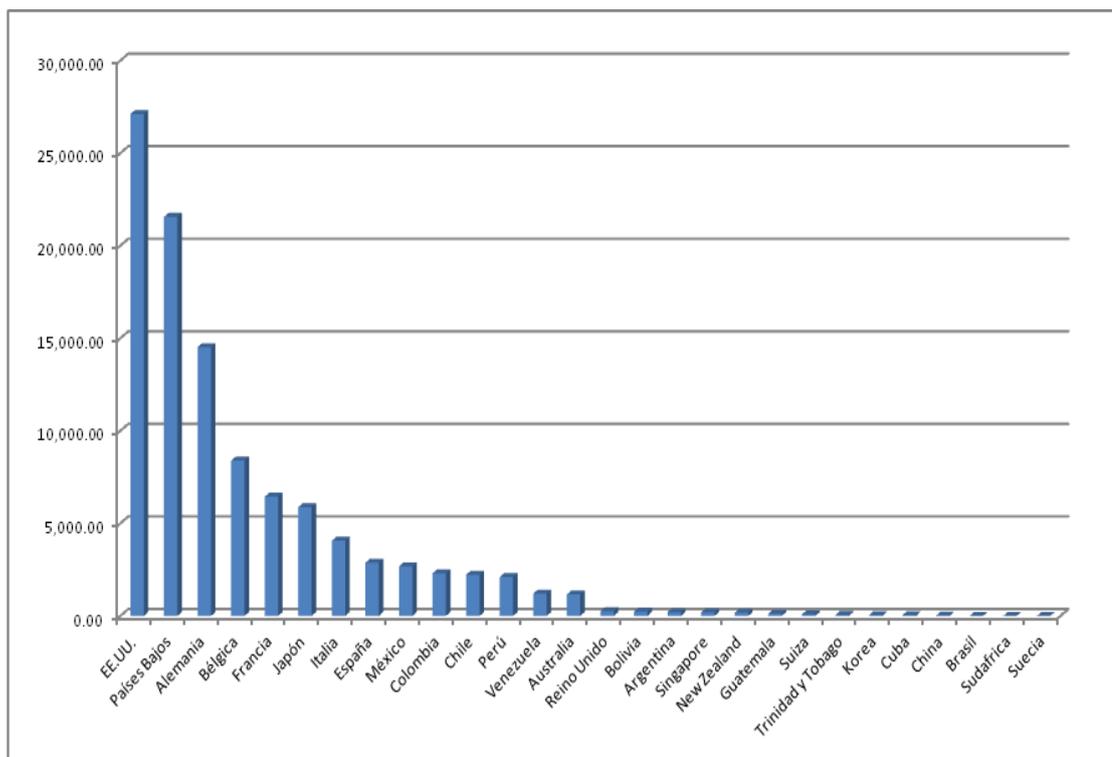
PAÍS DE DESTINO	Total TM	Total US\$ FOB
EE.UU.	27.113,69	61.908.489,91
Países Bajos	21.561,15	54.634.874,18
Alemania	14.519,71	35.783.564,92
Bélgica	8.391,84	21.113.543,07
Francia	6.447,97	21.009.347,81
Japón	5.881,36	14.780.837,04
Italia	4.066,27	9.392.181,64
España	2.875,76	5.799.174,81
México	2.676,79	5.719.370,45
Colombia	2.306,77	1.838.962,25
Chile	2.228,57	1.880.525,45
Perú	2.103,96	4.763.663,08
Venezuela	1.206,13	2.561.588,33
Australia	1.163,68	2.700.585,84
Reino Unido	257,59	1.628.104,00
Bolivia	237,83	171.965,89
Argentina	205,55	599.927,60
Singapore	194,94	669.229,25
New Zealand	175,00	581.021,39
Guatemala	118,61	282.781,83

Suiza	87,63	209.119,99
Trinidad y Tobago	53,20	220.048,57
Korea	49,56	19.651,91
Cuba	49,56	24.202,33
China	25,00	69.000,00
Brasil	3,75	8.251,20
Sudafrica	1,04	40,00
Suecia	0,69	888,09
Total general	104.003,60	248.370.940,81

Fuente: ANECACAO, 2010

En el gráfico 13, según lo indica EE.UU. es un referente para la comercialización del cacao en el Ecuador, países bajos y Alemania son mercados que indiscutiblemente incrementan su demanda y se debe mantener buenas relaciones comerciales en fin de incrementar nuestras exportaciones.

Gráfico 13: Exportaciones mensuales de cacao, año 2007

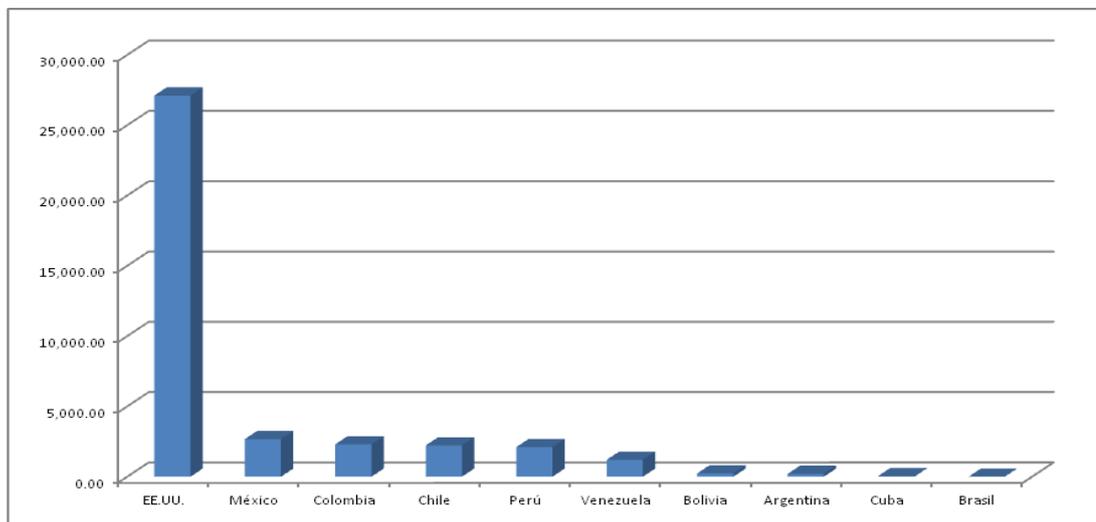


Fuente: Anecacao, 2010

Según el Grafico 14, EE.UU. es el principal país del continente americano como destino del cacao ecuatoriano con aproximadamente 20.000,00 TM. Que en si consiste en el casi 80 % de la comercialización, dejando el 20 % destinado para los demás países del continente y que por sus mercados difieren uno de otros como por ejemplo Colombia es en segundo lugar de la comercio del cacao y Bolivia el ultimo siendo esto por el habito de producción a alimentos a base de cacao.

Existe en este periodo a diferencia del 2006 que México está en segundo lugar en la compra de cacao ecuatoriano.

Gráfico 14: A nivel del continente americano.



Fuente: ANECACAO, 2010

Como observamos en el cuadro 14, referente a los subproductos en notorio el incrementó del Perú en la compra de licor de cacao, seguido de Australia, Japón y Alemania, las empresas de procesamiento incrementaron en este periodo a diferencia de los anteriores y prefirieron mas el licor de cacao, luego la manteca de cacao, seguido de polvo y torta, que uno de los principal comprador fue Venezuela y Guatemala.

Cuadro 14: Exportaciones de cacao industrializado por país de destino y por calidades, expresado en TM (equivalencia de cacao en grano) y valor FOB. Enero a Diciembre de 2007

PAÍS DE DESTINO	LICOR		MANTECA		POLVO		TORTA	
	TM	US\$ FOB	TM	US\$ FOB	TM	US\$ FOB	TM	US\$ FOB
Francia			2.379,10	10.008.186,81	2,68	36,82		
Chile	115,66	336.829,20	202,43	658.961,56	1.910,48	884.734,69		
Colombia			13,30	250.000,00	2.043,35	1.079.333,51		
Países Bajos	120,74	367.399,00	1.197,40	4.973.279,09				
Perú	902,50	2.466.769,92	159,60	541.980,00	191,16	102.881,42		
Australia	1.152,38	2.658.862,99	11,31	41.722,85				
Venezuela	145,80	388.201,16	379,05	1.709.928,57	484,04	137.070,30	47,16	5.957,14
Japón	867,75	2.475.082,02						
Alemania	422,50	1.130.409,69	23,94	95.055,63				
EE.UU.	55,84	144.634,96	171,78	697.914,59	54,58	5.220,62	1,18	336,19
Reino Unido	22,56	85.539,04	229,62	1.536.579,25	4,45	2.917,14		
Bolivia	22,50	65.166,66	6,65	27.985,71	194,68	49.082,60		
New Zealand	175,00	581.021,39						
Singapore	173,75	540.655,92			1,18	68,57		
Argentina	100,43	268.815,34	51,07	208.917,37	3,82	1.153,48		
Guatemala	95,01	271.710,28					23,60	11.071,54
Trinidad			53,20	220.048,57				
Korea					49,56	19.651,91		
Cuba					49,56	24.202,33		
España	4,53	8.612,96	26,60	105.649,43				
China	25,00	69.000,00						
Brasil	3,75	8.251,20						
Italia	2,51	10.037,15						
Sudafrica			0,13	20,00	0,91	20,00		
Total general	4.408,19	11.876.998,89	4.905,18	21.076.229,45	4.990,45	2.306.373,39	71,94	17.364,87

Fuente: ANECACAO, 2010

Análisis del año 2008

En este año Ecuador mantuvo como su principal comprador a EEUU en todos sus productos de materia prima, este mercado abarca casi el 70 % en la compra de cacao, principalmente que las industrias procesadoras está en ese país y que en la mayoría de los casos los mismo países que venden en grano o pasta el cacao son los destinos de los productos ya procesados.

Cuadro 15: Exportaciones mensuales de cacao [en grano + industrializado (equivalente en grano), por país de destino, expresado en TM y valor FOB. Año 2008.

PAÍS DE DESTINO	Total TM	Total US\$ FOB
EE.UU.	42.868,20	109.971.230,13
Países Bajos	16.848,43	50.423.525,62
México	10.331,51	26.346.619,60
Alemania	9.650,90	26.508.348,77
Colombia	7.101,85	13.964.161,35
Italia	4.866,11	12.832.146,51
Japón	3.710,85	10.398.214,55
Bélgica	3.228,50	8.182.567,17
Chile	2.349,46	5.590.116,85
Francia	1.687,61	7.426.516,95
España	1.564,52	3.950.922,23
Perú	1.383,25	4.807.665,40
Argentina	1.139,41	3.755.034,50
Australia	558,01	2.229.488,59
Bolivia	441,00	563.091,56
Reino Unido	280,00	1.776.517,03
Brasil	200,00	794.708,57
Uruguay	186,01	185.596,25
Honduras	175,67	474.614,05
Venezuela	173,10	105.222,38
Cuba	123,00	75.748,09
Guatemala	95,00	329.520,51
China	40,70	134.520,39
Suiza	38,49	100.254,49
Singapore	32,00	127.816,59
Latvia	26,01	16.967,19

Malasia	25,05	63.627,99
Argelia	15,00	9.305,49
Nicaragua	15,00	9.394,80
Total general	109.154,63	291.153.463,60

Fuente: ANECACAO, 2010

En los subproductos el licor de cacao fue el de mayor comercialización en los mercados de todo el mundo, pero se nota un incremento en la torta o llamada pasta de cacao. EEUU fue el principal comprador de los cuatro subproductos en estudio y es lo que referencia la fuente de información. Como se observa en el cuadro 11.

Cuadro 16: Exportaciones de cacao industrializado por país de destino y por calidades, expresado en TM (equivalencia de cacao en grano) y valor FOB. Enero a Diciembre de 2008

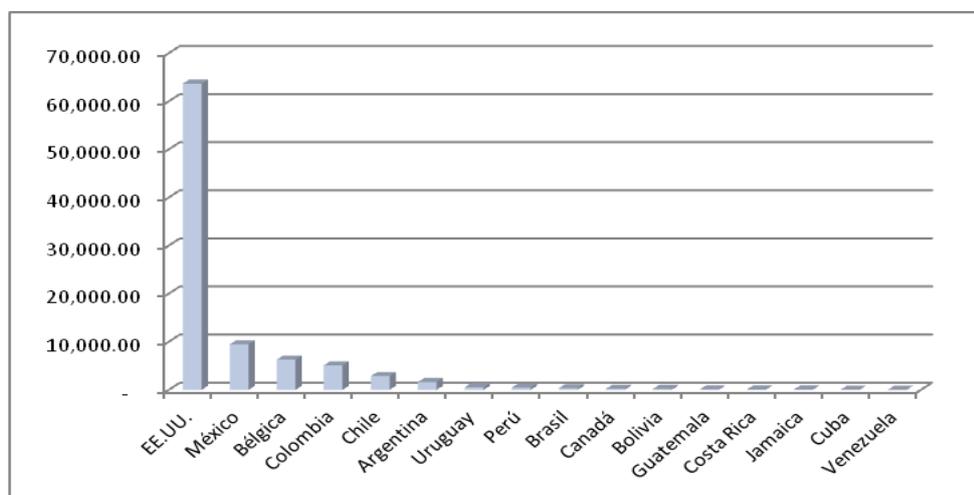
PAÍS DE DESTINO	LICOR		MANTECA		POLVO		TORTA	
	TM	US\$ FOB	TM	US\$ FOB	TM	US\$ FOB	TM	US\$ FOB
EE.UU.	1.881,88	7.683.794,58	1.540,50	9.773.767,82	23,41	27.372,83	875,98	455.225,59
Chile	1.007,21	3.718.021,05	167,35	1.144.549,36	1.174,90	727.546,44		
Colombia					1.893,80	1.217.782,14	280,00	150.864,00
Países Bajos	523,00	1.981.491,55	1.580,00	10.588.823,43	8,00	5.052,89		
Alemania	1.770,00	6.073.005,55			16,00	8.870,50		
Perú	855,15	3.515.242,07	120,00	793.562,51	333,03	350.022,69		
Argentina	233,59	875.841,12	341,74	2.180.147,46	271,06	167.636,53	80,02	42.161,19
Francia			820,00	5.152.403,66				
España	4,88	20.287,05	180,00	1.178.782,63			399,90	210.624,11
Australia	548,01	2.162.533,16	10,00	66.955,43				
Bolivia	49,00	195.786,70	20,00	119.747,60	362,00	221.406,64		
Japón	360,00	1.449.430,63						
Reino Unido			280,00	1.776.517,03				
Brasil	200,00	794.708,57						
Uruguay	20,01	81.098,81			166,00	104.497,44		
Venezuela					173,10	105.222,38		
Cuba					123,00	75.748,09		
Guatemala	40,00	174.162,29	20,00	134.347,43	15,00	9.732,17	20,00	11.278,63
China	40,70	134.520,39						
Singapore	32,00	127.816,59						
Latvia					26,01	16.967,19		
Bélgica			20,00	146.062,63				
Suiza	18,00	54.333,26						
Argelia					15,00	9.305,49		
Nicaragua					15,00	9.394,80		
Italia	6,99	33.609,57						
Total general	7.590,41	29.075.682,94	5.099,59	33.055.666,98	4.615,31	3.056.558,22	1.655,90	870.153,52

Análisis del año 2009.

Según el Grafico 15, EE.UU. es el principal país del continente americano como destino del cacao ecuatoriano con aproximadamente 60.000,00 TM. Que en si consiste en el casi 80 % de la comercialización, dejando el 20 % destinado para los demás países del continente y de Europa y de Centro America que en este periodo ingresa como información y ocupa un puesto más en los países que adquieren el cacao ecuatoriano y que por sus mercados difieren uno de otros como por ejemplo Colombia es en segundo lugar de la comercio del cacao y Bolivia el ultimo siendo esto por el habito de producción a alimentos a base de cacao.

Y se toma como referencia a un solo país de Europa, siendo Bélgica el que mayor registro obtuvo en este año.

Gráfico 15: Exportaciones por destino mensuales de cacao, año 2009



Fuente: ANECACAO, 2010

En los subproductos de cacao las exportaciones en el año 2009, tenemos que los países bajos (Europa) adquieren una gran cantidad de manteca de cacao, siendo este subproducto para la elaboración de diferentes productos tanto en la industria alimenticia, como cosmética, de higiene y salud humana, entre otros.

Observando que lo que mayor se comercializa es el manteca de cacao, en segundo lugar el polvo de cacao, le sigue el licor de cacao, torta de cacao y por último polvo de cacao, como se observa en el cuadro 17.

Cuadro 17: Exportaciones de cacao industrializado por país de destino y por calidades, expresado en TM (equivalencia de cacao en grano) y valor FOB. Enero a Diciembre de 2009

PAÍS DE DESTINO	MANTECA		LICOR		TORTA		POLVO	
	TM	US\$ FOB	TM	US\$ FOB	TM	US\$ FOB	TM	US\$ FOB
Chile	556,00	2.867.042,98	927,50	2.856.839,54			1.377,00	729.101,56
Alemania	85,00	467.070,97	2.108,90	6.792.692,48				
EE.UU.	1.185,02	6.573.772,97	231,46	710.956,54	280,00	184.125,79	40,26	23.741,46
Países Bajos	1.627,46	8.542.585,41	18,00	52.734,47				
Argentina	341,90	1.777.215,33	169,94	512.063,04	20,01	9.515,40	900,38	472.479,42
Japón			1.094,30	3.336.047,98				
Colombia			20,00	55.520,65			958,00	490.739,66
Francia	588,50	3.280.358,72	11,54	37.276,79			1,76	1.048,64
Uruguay	20,00	120.246,86			339,17	163.895,27	197,88	98.822,35
Australia			540,00	1.760.069,35				
España	120,00	631.044,70	22,00	67.075,86	295,50	141.872,21		
Perú	161,00	870.951,91	78,00	225.673,00			145,00	78.861,50
Brasil			36,00	136.842,17			318,00	178.746,47
México	120,00	652.670,50			100,10	43.001,49		
Bolivia	32,00	173.210,62					176,88	80.156,93
Reino Unido	181,50	982.472,59	0,51	1.449,96			1,95	1.267,87
Singapore			116,00	353.622,48				
Guatemala			40,00	111.036,88			61,00	30.128,40
Costa Rica					80,00	33.157,18		
Jamaica					80,00	33.064,59		
Cuba							64,50	34.526,56
China			20,00	56.362,80				
Venezuela	1,00	5.532,63					15,50	8.980,22
Italia	3,05	16.839,05	3,06	11.957,59			1,12	652,03
Ucrania	2,00	11.042,40					5,00	2.820,79
Bélgica	2,13	11.293,42	1,53	3.762,96			0,57	368,71
Korea							2,00	1.122,14
Benin							0,90	546,63
Canadá			0,45	1.309,23				
Suiza							0,40	10,00
Total general	5.026,57	26.983.351,06	5.439,19	17.083.293,78	1.194,78	608.631,95	4.268,10	2.234.121,34

Fuente: ANECACAO, 2010

Análisis del Año 2010.

EEUU, mantiene la tendencia de todos los años de este periodo de estudio ser el principal comprador de cacao ecuatoriano siendo además y en conjunto con los países de la Unión Europea que adquieren el 95 % de, en producto como materia prima como sus subproductos, en Sudamérica los principales compradores Colombia y Argentina, el primero aunque siendo productor lo que genera no alcanza para su industria de procesamiento de cacao, el mercado de Centro América es diferente y sus mayores compras de cacao es a partir cuando ellos sufren el ataque de la naturales, y el mercado asiático incremento anualmente su adquisición del cacao ecuatoriano.

Cuadro 18: Exportaciones mensuales de cacao [en grano + industrializado (equivalente en grano), por país de destino, expresado en TM y valor FOB. Año 2010.

PAIS DESTINO	TOTAL TM	TOTAL FOB
Alemania	13.808,84	\$ 40.349.143,47
Argentina	1.493,60	\$ 4.271.319,78
Australia	796,44	\$ 2.172.604,15
Bélgica	14.519,57	\$ 43.554.468,00
Bolivia	113,04	\$ 273.813,37
Brasil	124,65	\$ 863.868,67
Canadá	24,56	\$ 100.243,15
Chile	4.360,57	\$ 9.954.559,81
China	25,00	\$ 90.000,00
Colombia	6.971,20	\$ 15.487.256,94
Cuba	74,25	\$ 26.940,61
EE.UU.	29.189,59	\$ 88.037.439,41
España	3.644,29	\$ 10.543.885,73
Francia	837,12	\$ 3.207.405,44
Guatemala	201,92	\$ 383.561,90
India	901,97	\$ 2.642.729,75
Indonesia	25,00	\$ 53.501,23
Italia	4.259,67	\$ 12.448.612,87
Japón	4.509,58	\$ 13.450.254,00
Korea	250,33	\$ 779.506,56
Libano	20,06	\$ 62.911,04
Malasia	300,15	\$ 898.889,86
México	17.746,48	\$ 51.106.866,45
Países Bajos	28.960,40	\$ 87.391.834,54

Panamá	50,03	\$ 147.374,00
Perú	1.177,20	\$ 3.512.824,38
Portugal	0,28	\$ 479,76
Reino Unido	1.929,66	\$ 5.958.203,83
Rep. Checa	3,47	\$ 7.689,91
Singapore	975,84	\$ 2.638.780,66
Sudáfrica	144,85	\$ 521.331,22
Suecia	0,35	\$ 1.001,33
Suiza	1,05	\$ 4.504,23
Turquía	100,05	\$ 283.746,53
Uruguay	17,70	\$ 5.059,56
Venezuela	205,33	\$ 585.082,75
TOTAL EXPORTADO	137.764,06	\$ 401.817.694,88

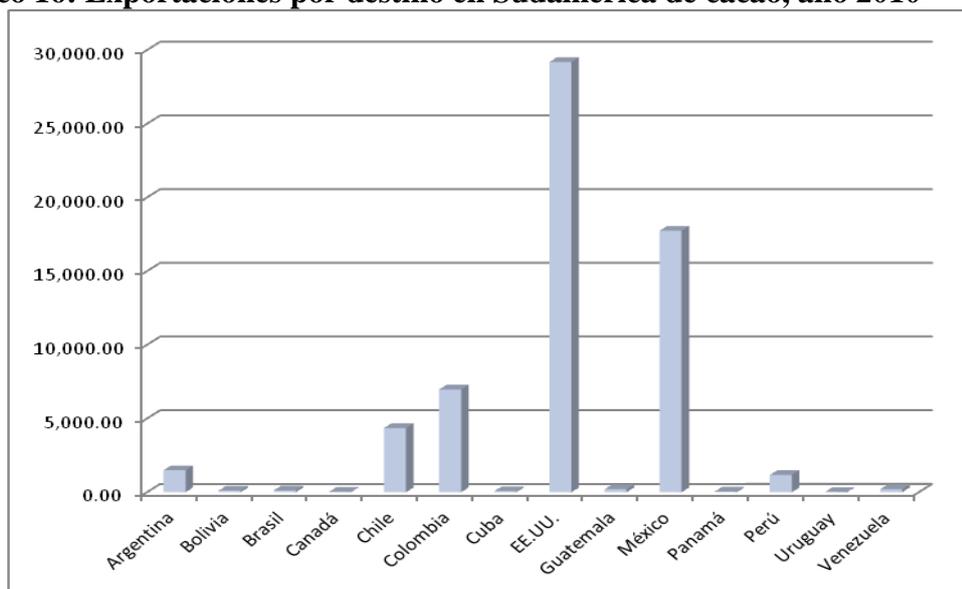
Fuente: ANECACAO, 2010

Cuadro 19: Exportaciones de cacao [en grano + industrializado (equivalente en grano)], por país de destino, expresado en TM, 2010.

PAIS DESTINO	TOTAL TM
Argentina	1.493,60
Bolivia	113,04
Brasil	124,65
Canadá	24,56
Chile	4.360,57
Colombia	6.971,20
Cuba	74,25
EE.UU.	29.189,59
Guatemala	201,92
México	17.746,48
Panamá	50,03
Perú	1.177,20
Uruguay	17,70
Venezuela	205,33

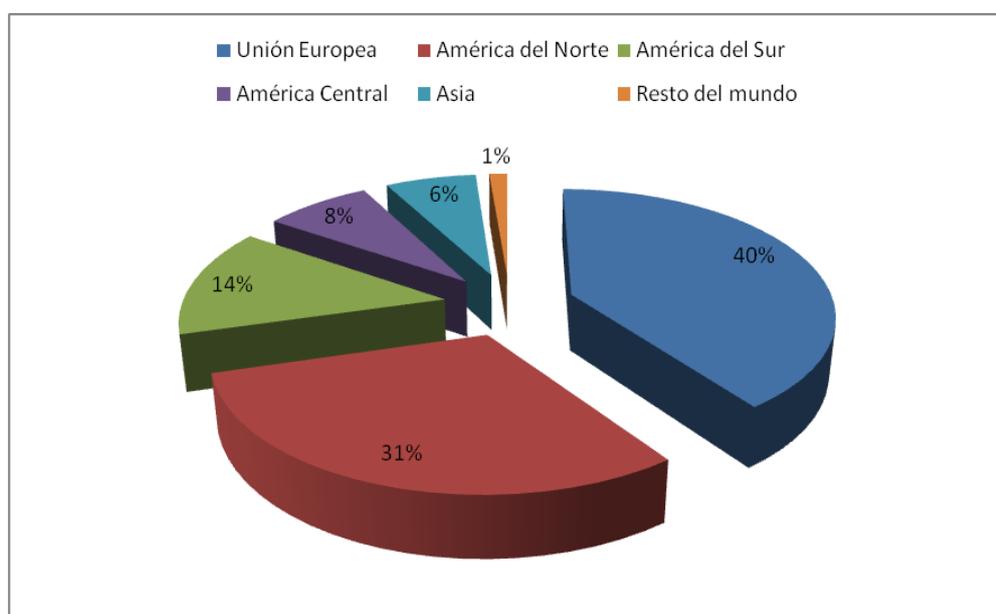
Fuente: ANECACAO, 2010

Gráfico 16: Exportaciones por destino en Sudamérica de cacao, año 2010



Fuente: ANECACAO, 2010

Gráfico 17: Porcentaje de distribución en los mercados internacionales de cacao.



4.11 Rentabilidad por Ha a nivel Nacional y en la Provincia de El Oro

4.1.1 Inversión.

En el primer año se debe considerar, el estado en el que se encuentra el área ha sembrar, ya que se tiene que socolar , balizar y hacer huecos para la siembra.

Dentro de los insumos y materiales se requiere sombra provisional , platas de cacao, puntales, bomba de riego, fertilizante, insecticida entre otros. Influye el factor clima y tipo de terreno debido ha que en este se desarrollan

La inversión es fuerte los primeros años , pero se compensa al momento de cosechar en el año 3 aproximadamente ya que se empieza a entablar la producción.

	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4
A.- Labores de instalación.	275,00			
B.- Insumos, Materiales y Servicios.	1.350,00	110,00	400,00	50,00
C.- Labores de Formación y Desarrollo.	205,00	375,00	460,00	370,00
TOTAL GENERAL	1.830,00	485,00	860,00	420,00

4.11.2 Rentabilidad.

BeneficioCacao	0	Año1	Año2	Año3	Año4-20
Producciónprom/ha.Ensacosde100lb.		-	0.00	5.00	10.00
Preciodeventa/unidadCacao		55.00	55.00	55.00	55.00
Preciodeventa/unidadPlátano		1.50	1.50	1.50	
IngresobrutoCacao		-	-	275.00	550.00
IngresobrutoPlátano		1,800.00	1,800.00	1,800.00	-
Costoanual		1,830.00	485.00	860.00	420.00
Ingresosanuales *	(2,000.00)	(30.00)	1,315.00	1,215.00	130.00
Acumulado		(30.00)	1,285.00	2,500.00	4,840.00

* Inversión Inicial en Sistema de Riego

Tasa de Rendimiento Esperada de la Inversion

8%

VAN	4,160
------------	--------------

TIR	38%
------------	------------

5. DISCUSIÓN

El crecimiento del mercado del cacao ecuatoriano a nivel nacional como internacional y según lo indica la ICCO (2011), se ha dado desde un periodo de más de 10 años siendo en los últimos por el impulso que el gobierno entrega a las agricultores con dotación de plantas, reemplazo de plantaciones antiguas, tecnologías en riego y crédito que han beneficiado a este cultivo y sobre todo al cacao fino de aroma, todo esto por el incremento de la demanda a nivel mundial.

Al igual que en otros países de centro américa cacaoteros en el Ecuador el mejor año fue el del 2006 – 2007, logrando tener grandes ingresos, claro está que también hubo una influencia en el aumento de la comercialización por las bajas de producción y problemas políticos internos de Costa de Marfil que es el mayor productor mundial.

La estructura de la cadena de valor varía de acuerdo a los diferentes actores que se presenten en esta cadena, es decir, pueden existir cadenas muy cortas y otras que conlleven y según Santander (2010) son sistemas los cual y según el estudio es lo más óptimo siempre y cuando beneficie a todos, ANECACAO, mantiene una línea o cadena totalmente segura para todos los actores, incluyendo que además de existen centros de acopio y personal técnico que capacita y da seguimiento a los cultivos, esto no se visualiza en la cadena pero sería importante ubicarla como referencia.

Parte importante de la Cadena de Valor es el apoyo institucional no solo en el aspecto comercialización sino en capacitación y dotación, y este actor debe vincularse en la cadena de valor, Ramírez (2006) indica y en referencia al punto sobre que las organizaciones solicitan apoyo en técnicas mejoradas sobre todo en atención a plagas, fortalecimiento a niveles gremiales y manejo administrativo entre otros aspectos.

Analizando el total de Has a nivel Nacional y en la Provincia de El Oro desde el años 2005 al 2010 se ha incrementado a llegar a obtener el 10 % de la producción nacional que anteriormente solo alcanzaba el 6 %, debido principalmente a las mejoras en los mercados internacionales y planteando la eliminación de bananeras y realizando cultivos de cacao sobre todo en nacional.

En la relación del 2005 al 2010, en el año o periodo 2007 – 2008 existió una disminución de las superficies en alrededor de 2 000 Has, en comparación al año 2006 esto se debió al cambio o reemplazo de árboles de cacao que estaban en baja producción, y con los planes del MAGAP, de hacer cambios de material vegetativo los agricultores vieron una gran oportunidad para mejorar sus cultivos. En el 2009 se incrementó nuevamente las hectáreas destinadas a este cultivo.

Existe una mediana relación entre el punto anterior y el número de productores UPA's en la Provincia de El Oro el cual incremento por el cambio de actividad de bananeros a cacaoteros siendo en total 352 productores con un total de 19 223 Ha.

El nivel de asociatividad de la zona y de sus agricultores cacaoteros están mayormente ubicadas en la zona de Pasaje y un cierto número en el Cantón El Guabo, según Markbar (2012) alrededor de 291 productores pertenecen a las asociaciones del Cantón Pasaje, siendo Asociación el Progreso de la Unión de Organizaciones Campesinas Cacaoteras (UNOCACE), la que abraza la mayor cantidad, inclusive teniendo un centro de acopio en la provincia del Guayas a la altura de la entrada a la ciudad de Milagro, como parte de la cadena que este grupo maneja. El estudio también determinó la presencia de instalaciones dedicadas al Viveros de cacao que proporcionan plantas de buena calidad pero solo mantienen cacao CCN51 – 52, y que además forman parte de la cadena de valor de la Provincia.

El estudio revelo que no existente centros de Acopios de cacao en la Provincia de El Oro que el acopio lo realizan dos miembros de las organizaciones por mantener camiones y ellos transportan el producto a centros de acopios de otras provincias, es decir, solo hay recolección y la comercialización se la hace en otro lado.

La relación de los volúmenes de producción a nivel nacional y en la provincia de El Oro con los valores de los puntos de hectáreas plantadas, para lo cual el análisis es el mismo en el 2005 fue una de las mejores producciones de cacao, ya en el año 2008 existió la baja de producción llegando a ser de 1 000 tm como diferencia al año 2005, y tuvo su mejora en el 2009, aumentando con relación al 2008 de más 1 300 tm lo que significó un incremento de 0.09 %.

Precios a nivel Nacional y en la Provincia de El Oro, el análisis determinó que el precio mínimo para la calidad Standard: FOB fue USD 1.600,00 por tonelada (USD 72/qq) en el caso de que el precio internacional sea menor a USD 1 600.

Se indica que el cacao Nacional recibe un premio adicional por su clasificación fino de aroma.

En otras calidades tenemos que el FT Premium adicional: FOB USD 150 por tonelada (USD 6,80/qq).

Las ventas a nivel Nacional y en la Provincia de El Oro también son determinadas con las variables de plantaciones y productividad, siendo así que dentro de los años de estudios el año 2009 fue el mejor con ventas en miles 4.365,00 y el año de menor ventas fue 2008 que logró solo 2.473,00. Se puede mencionar que esta baja es debido por lo anteriormente explicado el cambio de cultivos de banano y reemplazo que dieron en primera instancia bajar la productividad, obviamente lo relacionado también en la cadena de valor y su mejora en la ventas por tener más cantidad de hectáreas sembradas de cacao.

El análisis de las exportaciones mundiales de cacao en grano y por calidad, identificó a los EEUU como el mayor comprador de cacao en sus diferentes calidades y formas de semi procesamiento, con valores que alcanzaron más de US\$ 2'000.000,00, los demás

destino como los Países Bajos (Europa) sumados Alemania, Italia y Francia llegaron a importar alrededor de más de 115 tm, de la calidad de ASE, y ASS.

Dentro del proceso del análisis de los años propuesto en el presente estudio en el 2005 EEUU fue el principal comprador, ya en el 2006 los países bajos y además de Alemania tuvieron la mayor compra de cacao, en el 2007, 2008, 2009, nuevamente los EEUU el mayor comprador, observando una tendencia de competitividad entre las empresas de estos continentes y el año 2010 es Alemania que adquiere la mayor importación de cacao en grano y con sus diferentes calidades.

Exportaciones en la Provincia de El Oro. Desarrollo y movimiento físico de los volúmenes del producto cacao hacia otros destinos fuera de la provincia

El perfil económico de la rentabilidad de las Has a nivel Nacional y en la Provincia de El Oro, demuestran que en el primer año de establecimiento de la plantación los egresos superan a los ingresos, debido y claro está que no hay producción en las plantas, es a partir del segundo año del cultivo y primer año de productividad es que comienza a tener mayores ingresos pero en el ejercicio financiero está en pérdidas todavía, solo logrando mantener una buena productividad que se logra con manejo de podas, fertilizaciones a tiempo y buen abastecimiento del agua, garantizaran la mejor a partir del tercer año de la plantación y segundo de producción obteniendo más de US\$ 2.000,00 por hectárea.

La industria destinada al procesamiento de cacao existen alrededor de 21, pero más que centro de acopio son pequeños espacios donde se seca el grano de cacao y se lo ensaca nuevamente, mas no realizan un proceso agroindustrial en la provincia de El Oro.

6. CONCLUSIONES

- En el periodo de estudio 2005 al 2010, el desarrollo o incremento de la producción de cacao a nivel nacional y específicamente fueron dados por dos factores principales, el primero los altos costos en la producción de banano y el alza en lo que se refiere al cacao más los incentivos que el gobierno nacional está implementando en los agricultores en la renovación de sus plantaciones y sobre todo en la asesoría desde lo que es las plántulas (viveros) fertilización, prestamos, asesoramiento y comercialización del cacao y de los productos semi elaborados como segundo punto importante es la demanda de este producto por la calidad del mismo y por consiguiente un mejor mercado, además que no solo es a los EEUU que se comercializa sino a otros países del continente europeo y también a los sudamericanos, considerando que el cacao ecuatoriano esta considerados como uno de los mejores del mundo, refiriendo al Cacao Fino de Aroma.
- Actualmente la cadena de comercialización del producto cacao y semi elaborados está siendo bien administrada por todos los actores de la cadena, garantizando la oportunidad de mejorar en todos los aspectos, y considerando que existen ya instituciones desarrollando esta actividad como lo es ANECACAO, el máximo referente en la productividad de acuerdo al número de agricultores agremiados, a la industrialización mejorando así la materia prima y en la comercialización interna y externa de nuestro cacao.
- La competitividad de nuestro cacao está relacionado a factores climáticos, que todavía en los actuales momentos la agricultura esta sobreseída a estos fenómenos ambientales, en la forma de procesamiento que en algunos sectores todavía se manejan técnicas ya no recomendadas, el intermediario sigue siendo un factor negativo en la industria del cacao, beneficia si son las adquisiciones de las grandes empresas que están siempre en constante crecimiento en el requerimiento de los granos de cacao o de los semi elaborados, además de los

planes de gobierno tanto locales como nacional en impulsar la maquinaria productiva a los campos de la agricultura mejorándola en todos los aspectos y realizando el seguimiento necesario para así poder ofertar productos de excelente calidad y que beneficie a todos logrando así un buen vivir.

7. RECOMENDACIONES

- Fue en ciertos aspectos una limitante la información en algunos temas, aunque en el sistema de control de las diferentes instituciones ya poseen una información más actualizada en los campos que se investigaron, pero nivel de provincia no existe la información, por lo cual se recomienda hacer una línea base de todos los cultivos que se desarrollan en el país y no solo cinco o seis que en cierta forma son los más representativos pero que a largo tiempo de pueden fomentar otros cultivos y claro con mayor acceso a la información.
- Mejorar en todos los aspectos la Cadena de Comercialización se puede generar un misma metodología con todos los productos sean estos en materia prima como procesados y clasificarlos por especie o producto para si tener un acceso primero interno y luego proyectado a los mercados internacionales, claro está, que se deberán hacer algunas modificaciones a diferentes productos pero la idea es generar una metodología de comercio.
- A partir de las líneas bases y metodologías de comercio es medir cuan competitivos somos por producto (materia prima, elaborado) y fomentar con recursos estos procesos para los agricultores directamente con el apoyo de los gobiernos locales y el gobierno nacional a través de sus ministerio, haciendo hincapié que se está generando por parte del Gobierno la Productividad Nacional.

8. BIBLIOGRAFÍA

ANECACAO, 2006. Manual del Cultivo de cacao. Edit. Departamento Técnico de Anecacao. Guayaquil. Ecuador. Pp. 77.

_____, **2010.** Recuperado el 1 de Marzo de 2011, de www.anecacao.com.

ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE CACAO FINO Y DE AROMA. (APROCAFA). Recuperado el 2 de marzo del 2011, de www.aprocafa.net

ASOCIACIÓN PERUANA DE PRODUCTORES DE CACAO (APPCACAO), consultada en línea en la página web: <http://www.appcacao.org/asociados>.

AREVALO G., E. Y ZUÑIGA C., L 2004. Cacao. Paquete tecnológico para el valle del río Apurímac. Comisión Nacional para el Desarrollo de Vida sin Drogas. Lima pp. 111

AROSEMENA, G. (1995). La Historia Empresarial del Ecuador (I ed., Vol. I). Guayaquil.

CORPEI. 2000. Caracterización del sector cacao. Informe técnico. Guayaquil. Ecuador, 86 pp.

CORPEI, 2005. Estudio sobre los mercados de valor para el cacao Nacional de origen y con certificaciones. Ecuador. Pp 75.

CORPORACIÓN DE AGROINDUSTRIALES DE CACAO DEL ECUADOR (CORPCACAO). (2011). “Elaboración de derivados de Cacao”. 2011. CORPCACAO, Quito. 2011

CORPORACIÓN MARKBAR. 2012. Guía Cacaotera. Productores, Exportadores, Procesadores y Brokers Internacionales del Ecuador. Edición No. 2 año 2012 – 2013. Guayaquil – Ecuador. Pp. 104.

DECAZY, B.; DROGUÉ, S.; JACQUES, M.; y DEHEUVELS. 2000. El mejoramiento de la calidad del cacao ecuatoriano como factor de competitividad. En XIII Conferencia Internacional de cacao. Lagos. Pp. 117

DIRECCIÓN DE INTELIGENCIA COMERCIAL E INVERSIONES 2012. (PROEcuador). Análisis Sectorial de Cacao y sus elaborados. Quito. 27 pp.

FUNDACITE. 2005. Manejo del cacao. Aragua. El cacao y su gente. Venezuela.
<http://www.cacao.fundacite.org.gov.ve/manejo.html>

GRUPO QUIROLA. (15 de 05 de 2011). Grupo Quirola. Recuperado el 15 de 05 de 2011, de <http://www.gquirola.com/html/productos/cacao/index.html>

INSTITUTO ECUATORIANO DE ESTADISTICAS Y CENSOS INEC. 2011. (15 de 05 de 2011). Recuperado el 20 de 07 de 2011, de www.inec.gob.ec

INEN. 2006 Norma Técnica de Ecuatoriana. Cacao en granos requisitos. Consultado en línea en: www.inen.gob.ec/index.php?option=com_content&view=article.

INTERNATIONAL COCOA ORGANIZATION ICCO. (2011). (ICCO, Productor) Recuperado el 14 de 06 de 2011, de <http://www.icco.org/statistics/production.aspx>

INFOAGRO. 2006. El cultivo del cacao recuperado en <http://www.infoagro.com/herbaceos/industriales/cacao.asp>, el 20 de julio de 2012.

LAMBERT. S Y ATIKEN, M. 2000. Posible influencia de las características de la cáscara del grano de cacao sobre la calidad del aroma de los granos fermentados de cacao. En XIII Conferencia Internacional de cacao. Lagos. Nigeria pp. 911.

MAGAP. (2010). Proyecto: Calidad de los alimentos vinculada con el origen y las tradiciones en América Latina, “Diagnostico de la cadena de valor del Cacao en el Ecuador”, Quito. 2010.

OCHOA, S. 2007. Estudio de factibilidad para la Comercialización de cacao en polvo sin adición de azúcar ni otro edulcorante al mercado chileno, período 2007-2016. Tesis de Grado para la obtención del título de Ingeniero en Comercio Exterior e Integración. Universidad Tecnológica Equinoccial. Quito p. 27 – 28.

ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DEL CACAO, ICCO. (2011). Orígenes del Cacao, <http://www.icco.org/about/growing.aspx>, 14 de 06 del 2011 2011.

OFICINA COMERCIAL DEL ECUADOR EN NUEVA YORK, (PROECUADOR). (2011). Diagnóstico de situación actual de mercado para productos de la economía popular y solidaria, New York. 2011

PALENCIA C., G. Y MEJÍA F., L. 2000. Manejo integrado del cultivo de cacao. Corpoica Bucaramanga. Colombia. 24 pp.

PEÑALOZA, C. 2002. Competitividad de la cadena de valor del cacao en la región San Martín. Tesis de la UNALM. Lima, Perú.

PÉREZ, P. 2005. Estudio de la calidad física y organoléptica del cacao (teobroma cacao, L) cultivado en Esmeraldas. CORPEI. Guayaquil. Ecuador. 19 pp.

PROECUADOR, 2011. Análisis Sectorial de Cacao y sus elaborados. Quito. 4 pp.

_____,2013. Consultas en línea en:
<http://www.proecuador.gob.ec/exportadores/sectores/cacao-y-elaborados/>

QUINGAÍSA, E. 2007. ESTUDIO DE CASO: DENOMINACION DE ORIGEN “CACAO ARRIBA”. Consultoría, FAO; IICA, Quito.

- RADI, C. 2005.** Estudio sobre los mercados de valor para el cacao nacional de origen y con certificaciones. CORPEI; Conservación y Desarrollo; GTZ. Guayaquil: CORPEI.
- RAMÍREZ, P. 2006.** Estructura y dinámica de la cadena de cacao en el Ecuador sistematización de información y procesos en marcha. GTZ, Quito. Pp 15.
- SALAZAR, M.; ZAMBRANO H. 2012.** Estudio de factibilidad para la implementación de un centro de comercialización interna y exportación de cacao en Milagro. Tesis, previa a la obtención de Título de Economista. Universidad Estatal de Milagro. Milagro – Ecuador. Pp. 175
- SANTANDER, V; 2010.** Plan de comercio exterior y negociación internacional para exportar cacao en grano “Fino y de Aroma” desde la parroquia La Unión, Esmeraldas hacia Hamburgo, Alemania. Tesis Previa a obtener el Título de Ingeniera en Comercio Exterior y Negociación Internacional. ESPE. Quito. Pp. 251.
- UNCTAD. 2005.** Diagnóstico del Cacao Sabor Arriba. Conferencia de las Naciones Unidas Sobre Comercio y Desarrollo, Programa Nacional de Biocomercio Sostenible. Ginebra: UNCTAD.

9. ANEXOS

Cuadro . Unidades Agroindustriales involucradas al sector agro productivo de la Provincia de El Oro.

	CENTRO DE ACOPIO DE CACAO	UBICACIÓN		TIPO DE UNIDAD	PRODUCTOS/BIENES/SERVICIOS	DESTINO DE	AREA DE NEGOCIO
		PARROQUIA				MERCADO	
1	Agro Arenillas	Arenillas		Individual	Compra venta de cacao	Provincial	Proveedores
2	Comercial Sarmiento	Arenillas		Individual	Compra venta de cacao	Provincial	Proveedores
3	Comercial Tandazo	Arenillas		Individual	Compra venta de cacao	Provincial	Proveedores
4	Don Stalin	Arenillas		Individual	Compra venta de cacao	Provincial	Proveedores
5	Don Calderón	El Guabo		Individual	Compra venta de cacao	Provincial	Proveedores
6	Don Calderón (hijo)	El Guabo		Individual	Compra venta de cacao	Provincial	Proveedores
7	Don Pérez	El Guabo		Individual	Compra venta de cacao	Provincial	Proveedores
8	Asociación de productores de cacao 3 de octubre	El Guabo		Asociativa	Compra venta de cacao	Provincial	Proveedores
9	Comercial Coronel	El Guabo		Individual	Compra venta de cacao	Provincial	Proveedores
10	Comercial Lapo	El Guabo		Individual	Compra venta de cacao	Provincial	Proveedores
11	Comercial Don César	Machala		Individual	Compra venta de cacao	Nacional	Proveedores
12	Comercial Mendoza	Machala		Individual	Compra venta de cacao	Nacional	Proveedores
13	CAFIORO	Pasaje		Individual	Compra venta de cacao	Nacional	Proveedores
14	Comercial Agurto	Pasaje		Individual	Compra venta de cacao	Nacional	Proveedores
15	Comercial Arias	Pasaje		Individual	Compra venta de cacao	Nacional	Proveedores

16	Comercial Sarmiento	Pasaje	Individual	Compra venta de cacao	Nacional	Proveedores
17	Asociación productiva de mercadeo e industrialización del cacao El Progreso	Pasaje	Asociativa	Compra venta de cacao	Nacional	Proveedores
18	Bodega ORTIZCA S.A.	Santa Rosa	Individual	Compra venta de cacao	Provincial	Proveedores
19	Centro de Acopio comunitario Santa Rosa	Santa Rosa	Individual	Compra venta de cacao	Provincial	Proveedores
20	Comercial Ruíz	Santa Rosa	Individual	Compra venta de cacao	Provincial	Proveedores
21	ROSSANCORP	Santa Rosa	Individual	Compra venta de cacao	Provincial	Proveedores

Fuente: UZI-SINAGAP

Anexo 2

Concepto	1er AÑO (plantación)				Total / dólares	3er AÑO	4to al 20vo. AÑO
	Unidad	Precio dólares	Cantidad	Total / dólares		Total / dólares	Total / dólares
A.- Labor de instalación							
1.- Socola, tumba, repique, despaliza y limpieza	jornal	5,00	20	100,00			
2.- Alineada, estaquillada, huequeada para cacao	jornal	5,00	8	40,00			
3.- Alineada, estaquillada, huequeada para plátano	jornal	5,00	8	40,00			
4.- Distribución y siembra de sombra provisional	jornal	5,00	8	40,00			
5.- Distribución y siembra de sombra permanente	jornal	5,00	1	5,00			
6.- Distribución, siembra y resiembra de cacao	jornal	5,00	10	50,00			
SUB - TOTAL A:				275,00			
B.- INSUMOS, MATERIALES Y SERVICIOS							
1.- Sombra provisional, cepas de plátanos	cepas	0,25	1200	300,00			
2.- Plantas de cacao	plantas	0,50	1200	600,00			
3.- Puntales, siembra provisional	Puntales (caña - palancas) 3 - 4 c/caña	1,60	200	320,00			
4.- Costo de agua para riego	Tasa anual			100,00	100,00	100,00	
	Consumo Mensual			-			
5.- Bomba de agua para riego	jornal	5,00	6	30,00		50,00	50,00
6.- Puntales para cacao	---		---		-	240,00	
7.- Apuntalamiento de cacao	---		---		10,00	10,00	
8.- Fertilizante (úrea, muriato)	qq		1	-	-	-	-
9.- Abono foliar	Kg.		4		-		

				-			
10.- Insecticida	Litros		1	-	-	-	-
11.- Fungicida	Kg.		1	-	-	-	-
12.- Alquitrán vegetal				-	-	-	-
SUB - TOTAL B:				1.350,00	110,00	400,00	50,00

C.- LABORES DE FORMACION Y DESARROLLO

1.- Control de malezas	jornal	5,00	12	60,00	105,00	90,00	90,00
2.- Riego (6 riegos x 2 jornales)	jornal	5,00	12	60,00	60,00	60,00	60,00
3.- Fertilización	jornal	5,00	1	5,00	10,00	10,00	10,00
4.- Control fitosanitario	jornal		3		20,00	20,00	20,00
5.- Mantenimiento de sombra provisional	jornal	5,00	4	20,00	30,00	30,00	30,00
6.- Mantenimiento de canales	jornal	5,00	0	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
7.- Cosecha de plátano	jornal	5,00	12	60,00	100,00	80,00	
8.- Poda	---		---		50,00	60,00	60,00
9.- Eliminación de sombra provisional	---		---			30,00	
10.- Cosecha de cacao	---		---		\$ -	80,00	100,00
SUB - TOTAL C:				205,00	375,00	460,00	370,00
TOTAL GENERAL				1.830,00	485,00	860,00	420,00

Anexo 3.

Mapa de Sabores del Cacao

[Volver](#)

Mapa de sabores de cacao

Existen sembríos de cacao a lo largo de todo el Ecuador. Debido a las diferentes características de cada suelo y a la hibridación de diversos tipos de cacao, los aromas y sabores de la fruta presentan variaciones según donde se cultiva.

Norte y oriente de Esmeraldas (Zona montañosa): Hibridación de cacao Criollo con Nacional. Suave toque de flores tipo yerbaluisa, jazmín y rosas, y ligeros aromas frutales. Cuerpo medio.

Cuerpo: Se refiere a la intensidad del aroma del cacao y al tiempo en que se mantiene en el paladar.

Un mapa de la provincia de Esmeraldas dividido en cantones. Una zona en el norte y oriente está resaltada en amarillo. Seis pequeños cuadrados azules están distribuidos en el territorio.

[Volver](#)

Mapa de sabores de cacao

Existen sembríos de cacao a lo largo de todo el Ecuador. Debido a las diferentes características de cada suelo y a la hibridación de diversos tipos de cacao, los aromas y sabores de la fruta presentan variaciones según donde se cultiva.

Occidente, centro y sur de Esmeraldas: Perfil plano. Leves sabores a flores con especias, nueces y almendras. Cuerpo de baja intensidad.

Un mapa de la provincia de Esmeraldas dividido en cantones. Una zona en el occidente, centro y sur está resaltada en amarillo. Seis pequeños cuadrados azules están distribuidos en el territorio.

[Volver](#)

Mapa de sabores de cacao

Existen sembríos de cacao a lo largo de todo el Ecuador. Debido a las diferentes características de cada suelo y a la hibridación de diversos tipos de cacao, los aromas y sabores de la fruta presentan variaciones según donde se cultiva.

Occidente de Pichincha, La Concordia y norte de Santo Domingo: Débiles notas de flores y frutas. Fuerte aroma a maní. Otros aromas pobres.

[Volver](#)

Mapa de sabores de cacao

Existen sembríos de cacao a lo largo de todo el Ecuador. Debido a las diferentes características de cada suelo y a la hibridación de diversos tipos de cacao, los aromas y sabores de la fruta presentan variaciones según donde se cultiva.

Norte de Manabí y Santo Domingo de los Tsáchilas: Fuerte sabor de almendras y nueces, en ocasiones a frutas frescas. Buen cuerpo.

[Volver](#)

Mapa de sabores de cacao

Existen sembríos de cacao a lo largo de todo el Ecuador. Debido a las diferentes características de cada suelo y a la hibridación de diversos tipos de cacao, los aromas y sabores de la fruta presentan variaciones según donde se cultiva.

Oriente y sur de Manabí, Los Ríos, norte de Guayas y estribaciones de la Cordillera Occidental: Fuerte perfil floral. Notas de rosas, jazmín, azahares, yerbaluisa, bergamota y cítricos (según la hibridación). Cuerpo intenso.

Volver

Mapa de sabores de cacao

Existen sembríos de cacao a lo largo de todo el Ecuador. Debido a las diferentes características de cada suelo y a la hibridación de diversos tipos de cacao, los aromas y sabores de la fruta presentan variaciones según donde se cultiva.

Amazonía: Fuerte perfil de frutas tropicales. Carece de un buen cuerpo, es decir, se desvanece el aroma muy rápido en el paladar.

Volver

Mapa de sabores de cacao

Existen sembríos de cacao a lo largo de todo el Ecuador. Debido a las diferentes características de cada suelo y a la hibridación de diversos tipos de cacao, los aromas y sabores de la fruta presentan variaciones según donde se cultiva.

Sur de Guayas, El Oro, occidente de Cañar y Azuay: Ligera fragancia de flores. Notas frutales medianas (especies dulces). Mayor acidez del país (combinación con cacao trinitario y/o venezolano).