

**UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABI  
CENTRO DE ESTUDIOS DE POSTGRADO,  
INVESTIGACIÓN, RELACIONES Y COOPERACIÓN  
INTERNACIONAL, CEPIRCI.**

**TESIS DE GRADO**

**Previa la obtención del título de:  
MAGÍSTER EN FINANZAS Y COMERCIO  
INTERNACIONAL**

**TEMA:**



**“EL CACAO EN LA PROVINCIA DE MANABÍ Y SUS  
PERSPECTIVAS EN LOS MERCADOS DE LA CAN  
PERIODO 2000-2006”.**

**AUTOR:**

**ING. COM. JOSE LUIS MERINO MURILLO**

**TUTOR DE TESIS:**

**ING. COM. FLOR MARÍA CALERO MBA**

**MANTA - MANABI - ECUADOR**

**2007**

## **CERTIFICACIÓN**

Con el fin de dar cumplimiento a disposiciones legales establecidas por la UNIVERSIDAD LAICA "ELOY ALFARO" DE MANABÍ; yo, Ing. Com. Flor María Calero MBA Tutora del Centro de Estudios de Postgrado, Investigación, Relaciones y Cooperación Internacional, CEPIRCI.

Certifico:

Que él Ing. Com. JOSE LUIS MERINO MURILLO ha culminado con el trabajo de investigación, organización, ejecución e informe final previo la obtención del Título de Magíster en Finanzas y Comercio Internacional, cuyo tema versa sobre: "EL CACAO EN LA PROVINCIA DE MANABI Y SUS PERSPECTIVAS EN LOS MERCADOS DE LA CAN, PERIODO 2000 – 2006".

Manta, Mayo del 2007

Ing. Com. Flor María Calero MBA.

**COORDINADOR DE TESIS**

## **DECLARACIÓN**

Declaro que el presente trabajo de investigación es el resultado de una serie de indagaciones, descriptivas, de análisis y síntesis para recopilar, tabular y estudiar información directa que proporcionen un carácter científico y de originalidad propia de un trabajo académico del Centro de Estudios de Postgrado, Investigación, Relaciones y Cooperación Internacional, CEPIRCI.

Es necesario e importante recalcar que todo el contenido de la Tesis está dentro de un contexto probado, por lo que estoy seguro se constituirá como un aporte técnico de estudio para la propuesta de “Mejoramiento de la Producción y Comercialización del Cacao Fino de Aroma de la Provincia de Manabí para la Exportación, basado en una iniciativa de Organización para beneficio de los Productores”, así como también a profesionales, organismos públicos y privados, a todos los involucrados en la cadena de valor del cacao, la sociedad y la Patria en general.

Ing. Com. José Luis Merino Murillo

**UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE  
MANABI  
U.L.E.A.M.**

**CENTRO DE ESTUDIOS DE POSTGRADO, INVESTIGACIÓN,  
RELACIONES Y COOPERACIÓN INTERNACIONAL, CEPIRCI**

**PROGRAMA DE MAESTRÍA  
EN FINANZAS Y COMERCIO INTERNACIONAL**

Los Miembros del Tribunal Examinador, luego del debido análisis y en cumplimiento de la Ley, aprueban el informe de investigación sobre el tema: **“EL CACAO EN LA PROVINCIA DE MANABÍ Y SUS PERSPECTIVAS EN LOS MERCADOS DE LA CAN, PERIODO 2000-2006.”**, del egresado Ing. Com. José Luis Merino Murillo.

Para constancia firman:

-----  
Presidente

-----  
Primer vocal

-----  
Segundo Vocal

-----  
Tercer Vocal

## **DEDICATORIA**

Al cumplir con otra de mis grandes metas como lo es el de llegar a ser un profesional de cuarto nivel, sobre la base del anhelo y esfuerzo constante por superarme.

Dedico el presente trabajo:

A Dios mi Padre celestial y ser supremo que hace que las cosas sucedan, y de manera muy especial a mi padre Señor José G. Merino Párrales y hermana Gina Elizabeth Merino Murillo que desde el cielo me acompañan y me guían por el sendero del bien, a mi madre Señora Gladys Y. Murillo Merchán que siempre me ha apoyado en todo sentido e inculcado encaminarme hacia el camino del éxito, para ser una persona de bien.

A mis hijas Sofía, Aylin y Hanna por ser mi inspiración de superación personal y profesional, para poder darles lo mejor de mi y como un ejemplo más en su vida futura.

Con todo mi amor a todos ellos

José Luis Merino Murillo

## **AGRADECIMIENTO**

Una vez culminada esta etapa tan trascendental de mi vida, deseo expresar mi más sincera gratitud y reconocimiento a la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí, Centro de Estudios de Postgrado, Investigación, Relaciones y Cooperación Internacional, CEPIRCI por abrirme sus puertas para que eruditos Catedráticos Internacionales, fueran maestros y guías en esta difícil pero gratificante Maestría, proporcionando sus sabios conocimientos y experiencias.

A mi Tutora de Tesis Ing. Com. Flor Maria Calero MBA. Por haberme brindado su ayuda desinteresada y su apoyo integro en la realización de este trabajo. También mi profundo agradecimiento a los productores y exportadores de cacao de la provincia de Manabí, por su información y experiencias transmitidas, además a las Instituciones, Organismos, y Entidades involucradas en este sector como ANECACAO, CORPEI, BCE, INEC, MAG; SICA e INIAP Ing. Nelson Motato, Honorable Consejo Provincial de Manabí, por sus bases de datos fuentes de información y a todas aquellas personas y amigos quienes de manera directa e indirecta han contribuido a la culminación con éxito de esta tesis.

Muchas Gracias de todo corazón

# INDICE

**TEMA: “EL CACAO EN LA PROVINCIA DE MANABI Y SUS PERSPECTIVAS  
EN LOS MERCADOS DE LA CAN, PERIODO 2000 – 2006”.**

**PAGINA**

## **CAPITULO I**

RESUMEN EN ESPAÑOL.....	1
RESUMEN EN INGLES.....	2

## **CAPITULO II**

INTRODUCCIÓN.....	3-4
-------------------	-----

## **CAPITULO III**

EL PROBLEMA.....	5
3.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	5
3.1.1 Contextualización .....	5-7
3.1.2 Contexto Macro.....	7-21
3.1.3 Contexto Meso.....	22-34
3.1.4 Contexto Micro.....	34-37
3.2 Análisis Crítico.....	37-38
3.3 Prognosis.....	38-39
3.4 Formulación del Problema.....	39-40
3.5 Delimitación del Problema.....	40
3.6 Justificación.....	40-44
3.7 Objetivos: General y Específicos.....	44

## **CAPITULO IV**

MARCO TEÓRICO – CONCEPTUAL.....	45
4.1 Antecedentes sobre el tema que sirven de base a la nueva investigación.....	45-89
4.2 Fundamento Filosófico.....	89-90
4.3 Fundamento teórico a partir de categorías básicas.....	90-94
4.4 Fundamento Legal.....	94-107
4.5 Hipótesis.....	107

## **CAPITULO V**

METODOLOGÍA.....	108
5.1 Tipo de Investigación.....	108
5.2 Población muestra y lugar.....	108-110
5.3 Técnicas de Investigación.....	110-111
5.4 Operacionalización de las variables.....	112

5.5	Recolección y tabulación de la información.....	113
-----	---	-----

## **CAPITULO VI**

	DESCRIPCIÓN Y ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS.....	113
6.1	Descripción de los resultados.....	113
6.2	Análisis de los resultados.....	114-149
6.3	Comprobación de la Hipótesis.....	150-151

## **CAPITULO VII**

	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	151-155
--	-------------------------------------	---------

## **CAPITULO VIII**

	“MEJORAMIENTO DE LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DEL CACAO FINO DE AROMA DE LA PROVINCIA DE MANABÍ PARA LA EXPORTACIÓN, BASADO EN UNA INICIATIVA DE ORGANIZACIÓN PARA BENEFICIO DE LOS PRODUCTORES”.....	156 -173
--	---	----------

ANEXOS

BIBLIOGRAFÍA



## **I. RESUMEN**

La realización del presente trabajo de investigación tiene como Objetivo determinar los factores que inciden en la baja comercialización del cacao de la provincia de Manabí en los mercados de la Comunidad Andina de Naciones (CAN), con un periodo comprendido desde el año 2000 al 2006. Teniendo como objetivos específicos: 1) Identificar los factores de producción que afectan la baja comercialización del cacao manabita con los mercados de la CAN. 2) Determinar los factores de comercialización que afectan el bajo volumen de comercio del cacao manabita con los mercados de la CAN. 3) Establecer los factores socioeconómicos que afectan la baja comercialización del cacao manabita con los mercados de la CAN. 4) identificar los factores ecológicos que influyen en la producción y comercialización del cacao manabita en los mercados de la CAN. 5) Sugerir una propuesta en base a los factores previamente determinados por el estudio.

La producción mundial de cacao crece cada día, debido al aumento en el nivel de la demanda, ya que forma parte de la dieta de millones de personas, por lo cual se ha destacado como un rubro de gran importancia comercial ya que es utilizado como materia prima para la obtención de diversos productos de la industria de alimentos, cosmetológica y farmacéutica. En nuestro país se ha convertido en una de las principales fuentes de ingreso provenientes del sector agrícola, beneficiando directa o indirectamente a miles de personas inmersas en la producción y comercialización de este producto. A lo largo de esta investigación se ha podido determinar que se tendrá que mejorar productividad de sector cacaotero y propender su reactivación para que vuelva a retomar el sitio perdido de primer productor y exportador de cacao en el mundo.

## **I. SUMMARY**

The realization of the present investigation work has as Objective to determine the factors that impact in the drop commercialization of the cocoa of the county of Manabí in the markets of the Andean Community of Nations (CAN), with one period understood from the year 2000 at the 2006. Having as specific objectives:

- 1) To identify the production factors that affect the drop commercialization of the cocoa manabita with the markets of the CAN.
- 2) To determine the commercialization factors that affect the first floor volume of trade of the cocoa manabita with the markets of the CAN.
- 3) The socioeconomic factors that affect the drop commercialization of the cocoa manabita with the markets of the CAN to settle down.
- 4) To identify the ecological factors that influence in the production and commercialization of the cocoa manabita in the markets of the CAN.
- 5) To suggest a proposal based on the previously certain factors for the study.

The world production of cocoa grows every day, due to the increase in the level of the demand, since it is part of the diet of millions of people, reason why he/she has stood out since as an item of great commercial importance it is used as matter it prevails for the obtaining of diverse products of the industry of foods, cosmetologica and pharmacist. In our country he/she has become one of the main entrance sources coming from the agricultural sector, benefiting direct or indirectly to people immerses thousands in the production and commercialization of this product. Along this investigation he/she has been able to determine that he/she will have to improve productivity of sector cacaotero and to incline their reactivation so that it recaptures the lost seat of first producer and cocoa exporter in the world again.

## II. INTRODUCCIÓN

El cacao en grano se ha destacado, desde hace más de dos siglos como un rubro de gran importancia comercial en el ámbito mundial, ya que éste es utilizado como materia prima para la obtención de diversos productos de la industria de alimentos (confitería, bebidas), la industria cosmetológica y la farmacéutica. De esta manera, se puede identificar el proceso de comercialización y distribución del rubro como un componente de enlace a través de todo el circuito cacaotero, el cual se inicia con el productor agrícola hasta el consumidor final.

En nuestro país, el cacao se ha convertido en una de las principales fuentes de ingresos provenientes del sector agrícola, beneficiando directa e indirectamente a miles de personas inmersas en su producción y comercialización.

El presente trabajo tiene como finalidad determinar “Los factores que inciden en la baja comercialización del cacao de la provincia de Manabí en los mercados de la COMUNIDAD ANDINA DE NACIONALES (CAN), por el periodo comprendido desde el 2000 al 2006”.

A través de esta investigación se ha podido establecer que la necesidad de este producto en el mercado internacional tiene un estimativo muy alto, que fluctúa en varias miles de toneladas y cuya demanda se va

incrementando por el alto consumo poblacional de este producto en el mundo.

El Ecuador ha sido gran productor de cacao, desde hace más de un siglo sin embargo esta producción ha decaído, por la falta de inversión y por la falta de apoyo gubernamental hacia este sector, que se debe a un sin número de problemas de orden económicos, políticos, sociales, naturales, etc.

Sin embargo a pesar de todos estos inconvenientes el cacao ecuatoriano es un producto que tiene buenas perspectivas de futuro por tener como característica principal, ser poseedor de un exquisito y fino aroma, y de ser muy apetecido por el mercado extranjero.

En la provincia de Manabí esta actividad agrícola ofrece condiciones favorables, de clima y suelo por la feracidad de la tierra en las zonas aptas para su cultivo, que la ubica entre las 3 provincias de mayor producción de cacao junto con Los Ríos y Guayas.

Por lo cual se ha determinado, que se tendrá que mejorar la productividad de sector cacaotero y propender su reactivación, que beneficie en forma equitativa tanto a productores como exportadores y por ende a la economía del país, además brindando empleo a más familias ecuatorianas y que se vuelva a retomar el sitio perdido de primer productor y exportador de cacao en el mundo.

### III. EL PROBLEMA

Los bajos niveles de producción de cacao de la provincia de Manabí impiden un mayor volumen de comercialización en los mercados de la Comunidad Andina de Naciones (CAN).

#### 3.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

¿Qué factores determinan que los bajos niveles de producción del cacao de la provincia de Manabí impidan un mayor volumen de comercialización en los mercados de la Comunidad Andina de Naciones (CAN)?

##### 3.1.1 Contextualización

#### GRAFICO # 1

##### *Ficha técnica*

	<b>Cacao</b>
<b>Familia:</b>	Sterculiaceae.
<b>Nombre:</b>	Theobroma by linnaeus.
<b>Genero:</b>	Theobroma.
<b>Variedades:</b>	Forastero, Criollo, Trinitario (combinación de los dos primeros).
<b>Origen:</b>	Trópicos húmedos de América, noroeste de América del sur, zona amazónica.
<b>Botánica:</b>	Theobroma <b>cacao</b> (LINN).
<b>Altura:</b>	Entre 4 y 8 mts, bajo sombra alcanza 10 mts.
<b>Brote principal:</b>	Recto.
<b>Peculiaridad:</b>	El árbol normalmente tiene entre 10-15 frutos. Cada fruto entre 30-40 semillas, que una vez secas y fermentadas se convierten en <b>cacao</b> en grano.
<b>Climatología:</b>	Tropical cálido y húmedo.
<b>Suelo:</b>	Ricos en materia orgánica, profundos, franco arcillosos, drenado y topografía regular.
<b>Hongo:</b>	Phytophthora, Moniliophthora, Ceratocystis, Fusarium. <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Disponible en [www.bcn.gob.ni/estadísticas/exterior](http://www.bcn.gob.ni/estadísticas/exterior)

“El cacao de producción comercial corresponde al nombre científico *Theobroma cacao*, que comprende los siguientes complejos genéticos: criollos, forasteros amazónicos y trinitarios.

La variedad “Forastero” es la más cultivada en el mundo; se estima que ocupa alrededor del 80% del área en producción. Se caracteriza por su relativa resistencia a ciertas enfermedades y su alta productividad.

Sin embargo, en cuanto a calidad no se lo clasifica como “cacao fino”, por lo cual generalmente se lo utiliza mezclándolo con otras variedades de mayor calidad.

El cacao llamado “Nacional” que se produce en el Ecuador, ha sido clasificado como del tipo “forastero”, puesto que posee algunas características fenotípicas de éste, no obstante se diferencia en que posee un sabor y aroma característicos, que son muy apreciados por las industrias de todo el mundo. Tradicionalmente se conoce al cacao ecuatoriano como “**cacao de arriba**”, debido a que se lo cultivaba en la zona superior del río Guayas (río arriba), denominación que se convirtió en sinónimo de buen sabor y aroma.

El cacao Trinitario ocupa del 10-15% de la producción mundial, está constituido por el cruzamiento del criollo de Trinidad con la variedad introducida de la Cuenca del Orinoco; se lo considera cacao de calidad. Dentro de esta variedad se ubica el CCN51 que es producto de la

investigación realizada en el Ecuador, en la zona de Naranjal, por el Agrónomo Homero Castro. Este clon presenta características de alta producción y tolerancia a las enfermedades pero no tiene el aroma que posee el Nacional”<sup>2</sup>.

### **3.1.2 Contexto Macro**

- Situación del cacao del mundo.

#### **Producción mundial de cacao.**

El siguiente estudio sobre la producción de cacao a nivel mundial, nos ha permitido establecer como esta la situación y el comportamiento en el mercado, de este producto bajo este contexto, en el cual se ha podido determinar que la producción mundial de cacao crece cada día, debido al aumento en el nivel de su demanda, ya que forma parte de la dieta de millones de personas en todo el mundo.

El aumento de su consumo, se debe al creciente nivel de bienestar en el mundo occidental y la mayor comunicación entre las personas y las culturas, lo que hace que los productos también se conviertan en productos de consumo global.

---

<sup>2</sup>Disponible en:  
[www.sica.gov.ec/agronegocios/biblioteca/Convenio%20MAG%20IICA/productos/cacao\\_mag.pdf](http://www.sica.gov.ec/agronegocios/biblioteca/Convenio%20MAG%20IICA/productos/cacao_mag.pdf)  
(Quito, 2001, Pág.7)

**CUADRO # 1<sup>3</sup>**

<b>CUADOR: PRODUCCION MUNDIAL DE CACAO</b>						
<b>En miles de toneladas</b>						
<b>PAISES</b>	<b>2001/02</b>	<b>2002/03</b>	<b>2003/04</b>	<b>2004/05</b>	<b>2005/06*</b>	<b>PART 05/06</b>
COSTA DE MARFIL	1,264.7	1,351.5	1,407.2	1,275.9	1,260.0	38%
GHANA	340.6	496.8	737.0	599.3	620.0	19%
INDONESIA	455.0	410.0	430.0	460.0	445.0	13%
BRASIL	123.6	162.6	163.4	170.8	160.0	5%
MALAYSIA	25.0	36.0	34.0	29.0	30.0	1%
NIGERIA	185.0	173.2	180.0	200.0	170.0	5%
CAMEROON	131.0	160.0	162.0	185.5	160.0	5%
ECUADOR	80.7	86.4	117.0	115.9	116.0	4%
REPUBLICA DOMINICANA	44.5	46.7	47.3	30.2	40.0	1%
COLOMBIA	37.1	37.8	36.9	36.8	38.6	1%
MEXICO	40.0	42.0	44.0	38.0	36.4	1%
PAPUA NEW GUINEA	38.2	42.5	38.7	47.7	48.0	1%
R. DEL MUNDO	103.0	125.0	141.3	179.4	174.3	5%
<b>TOTAL</b>	<b>2,868.4</b>	<b>3,170.5</b>	<b>3,538.8</b>	<b>3,368.5</b>	<b>3,298.3</b>	<b>100%</b>
* Pronóstico						
Fuente.-Organización Internacional del Cacao						
Elaboración: DPDA/MAG – EVR.						
Actualización: 06-06/06						

El cuadro # 1 muestra como esta distribuida la producción mundial de cacao, representada en miles de toneladas en el cual podemos observar los países que tienen la mayor cantidad de producción como son los africanos que constituyen el mayor porcentaje Costa de Marfil 38%, Ghana 19% e Indonesia con un 13% respectivamente ocupando los primeros lugares, en Latinoamérica tenemos a Brasil con 5% y Ecuador con un 4%.

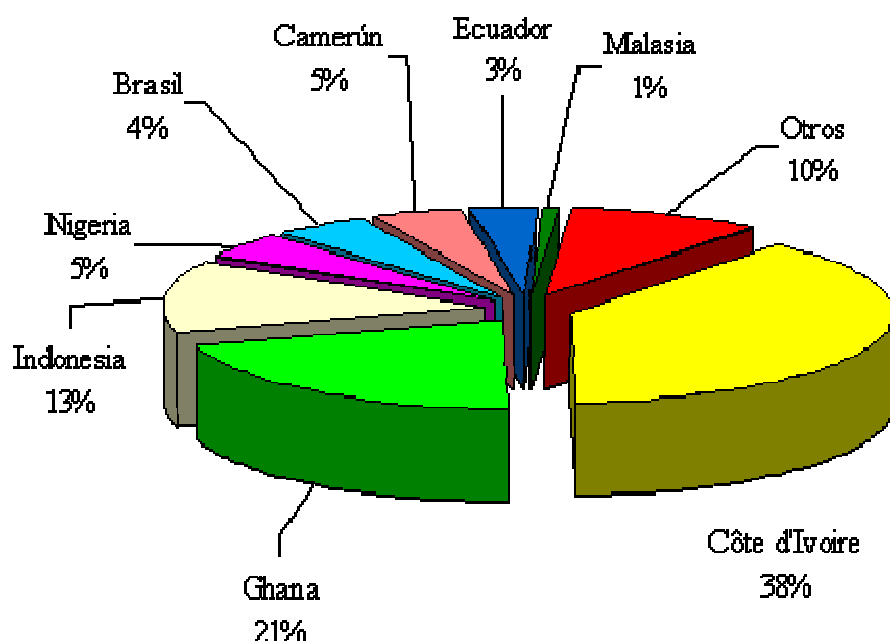
<sup>3</sup> Disponible en [www.sica.gov.ec](http://www.sica.gov.ec)



<sup>4</sup>“El cacao se cultiva principalmente en África del Oeste, América Central y Sudamérica y Asia. Según la producción anual los ocho países principales productores en el mundo son (en orden descendente): Costa de Marfil, Ghana, Indonesia, Nigeria, Camerún, Brasil, Ecuador y Malasia. Estos países representan el 90% de la producción mundial”.

## GRAFICO # 2

**Porcentaje de producción de cacao por países (previsiones para el año 2005/06)**



Fuente: Elaboración propia UNCTAD basado según estadística da la Organización Internacional del Cacao (ICCO), boletín trimestral de estadísticas del cacao

A principios de los años setenta la producción se concentraba en Ghana, Nigeria, Costa de Marfil y Brasil. Sin embargo, en la actualidad la producción se ha extendido hacia áreas como la región del Pacífico,

<sup>4</sup> Disponible en <http://www.unctad.org/infocomm/espagnol/cacao/politicas.htm#convenio>

donde ciertos países como Indonesia han espectaculares tasas de crecimiento de la producción.

## CUADRO # 2

### Estacionalidad de la producción mundial de cacao por países

País	Cosecha menor	Cosecha mayor
Brasil	Oct-Mar	Jun-Sep
Camerún	Sep-Feb	May-Ago
Colombia	Abr-Jun	Oct-Dic
Costa Rica	Jul-Feb	Mar-Jun
Costa de Marfil	Oct-Mar	May-Ago
Rep. Dominicana	Abr-Jul	Oct-Ene
Ecuador	Mar-Jun	Dic-Ene
Ghana	Sep-Mar	May-Ago
Granada	Abr-Nov	Dic-Mar
Haití	Mar-Jun	Jul-Feb
Indonesia	Sep-Dic	Mar-Jul
Jamaica	Dic-Mar	Abr-Nov
Liberia	Oct-Mar	Abr-Sep
Malasia	Oct-Dic	Abr-May
México	Oct-Feb	Mar-Ago
Nigeria	Sep-Mar	Jun-Ago
Panamá	Mar-Jun	Jul-Feb
Papua Nueva Guinea	Abr-Jul	Oct-Dic
Sri Lanka	Nov-Feb	Mar-Oct
Togo	Oct-Mar	Abr-Sep
Trinidad y Tobago	Dic-Mar	Abr-Nov
Venezuela	Oct-Feb	Mar-Sep
Zaire	Oct-Mar	Abr-Sep
Fuente y elaboración.- Organización Internacional del Cacao		

Como podemos observar en el cuadro anterior La producción del cacao esta distribuida entre varios meses una o dos veces por año, el tiempo de

la cosecha varía de país a país dependiendo del clima y de la variedad del cacao.

En países con una estación de lluvias y estación seca marcadas la principal cosecha se produce de 5 a 6 meses después de comenzar la estación de las lluvias.

### **La comercialización del cacao en el mundo.**

“El proceso de comercialización en el ámbito mundial, regularmente se realiza a través de tres miembros de la cadena; La empresa exportadora, el broker (intermediario), quién trabaja para una bolsa de commodities (productos básicos), y el consumidor internacional (empresas procesadoras de cacao), a su vez, se identifican instituciones vinculadas a este proceso, como son la Bolsa de Cacao de Londres, London Commodity -Exchange, Ltd (LCE) la Bolsa de París, Association Francaise du Commerce du Cacao (AFCC).

En relación con las asociaciones, encargadas de las operaciones con mercancía física de cacao se tienen, en Londres (CAL) Cocoa Association Of London, en Nueva York, la Cocoa Merchans's Association of América, Inc. (CMA) y en Nueva York la ya mencionada AFCC en París. Así mismo existe un Organismo con sede en Londres, que agrupa países exportadores y consumidores de cacao, llamado la Organización Internacional del Cacao (ICCO), el cual tiene la finalidad de regular las

fluctuaciones fuertes en los precios debido a la inestabilidad de este mercado”<sup>5</sup>.

**CUADRO # 3**

<b>ECUADOR: EXPORTACIONES DE CACAO EN GRANO POR PAISES</b>					
<b>En toneladas métricas</b>					
<b>PAISES</b>					<b>PART. EXP.</b>
	<b>2000/01</b>	<b>2001/02</b>	<b>2002/2003</b>	<b>2003/2004</b>	<b>2003/04</b>
CAMEROON	101,561	98,633	122,886	136,084	5%
COSTA DE MARFIL	903,389	989,908	1,048,988	1,039,475	41%
GHANA	306,826	284,683	341,721	608,099	24%
NIGERIA	149,367	173,467	157,923	161,842	6%
BRAZIL	2,483	3,495	2,490	1,564	0%
REP. DOMINICANA	33,813	40,250	38,528	40,441	2%
<b>ECUADOR</b>	<b>57,191</b>	<b>58,861</b>	<b>58,271</b>	<b>85,881</b>	<b>3%</b>
JAMAICA	845	610	675	672	0%
VENEZUELA	7,590	8,196	8,178	7,390	0%
INDONESIA	326,462	364,805	323,000	314,100	12%
MALAYSIA	17,168	18,445	16,530	11,843	0%
P. NUEVA GUINEA	38,801	37,915	42,512	38,702	2%
OTROS PAISES	41,222	45,971	65,134	73,711	3%
<b>TOTAL</b>	<b>1,986,718</b>	<b>2,125,239</b>	<b>2,226,836</b>	<b>2,519,804</b>	<b>100%</b>
Fuente.-Organización Internacional del Cacao					
Elaboración: DPDA/MAG					

Como podemos observar el cuadro # 3 esta representado por los países que exportan la mayor cantidad de cacao en el mundo y podemos darnos cuenta que las naciones africanas que también son las mayores productoras son las que más exportan, como Costa de Marfil con el 41%, Ghana 24%, Nigeria 6% Camerún 5% y Nigeria ocupando los primeros

<sup>5</sup> Disponible en [www.monografias.com](http://www.monografias.com) encarta 2000 revista Venezuela hoy

lugares, el Ecuador por su parte esta en el séptimo puesto con un 3% de las exportaciones mundiales.

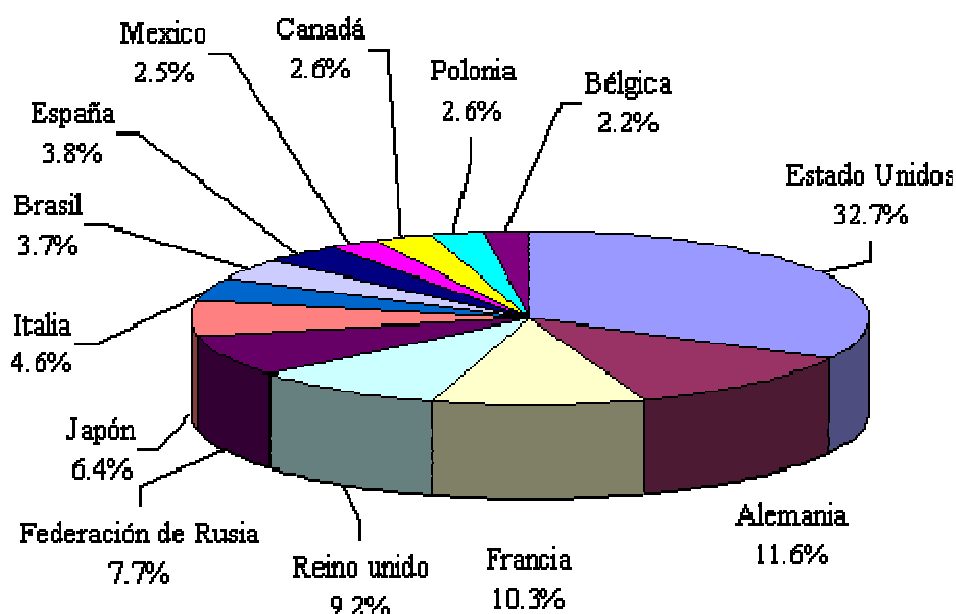
Como se dijo anteriormente los principales exportadores son, a la vez, los principales productores de cacao. Sin embargo, países como Brasil y Malasia, que ocupan un lugar importante en la producción mundial, no son necesariamente grandes exportadores debido al tamaño de su industria de transformación, que absorbe la producción nacional. En América Latina, por ejemplo, las exportaciones de cacao de República Dominicana son superiores a las de Brasil.

### **Consumo internacional del cacao.**

A pesar de que el cacao se produce en los países en desarrollo, se consume principalmente en los países desarrollados. Los compradores en los países consumidores son los transformadores y los productores de chocolate. Unas pocas compañías multinacionales dominan tanto la transformación como la producción de chocolate. El siguiente gráfico representa los principales consumidores de cacao, basado en el consumo doméstico aparente de cacao, que se calcula sumando las moliendas a las importaciones netas de productos de cacao y de chocolate en equivalente en grano.

### GRAFICO # 3

#### *Principales países consumidores en 2004/05*



Fuente: Elaboración propia UNCTAD basado según estadística da la Organización Internacional del Cacao (ICCO), boletín trimestral de estadísticas del cacao

“Con respecto a las importaciones, su crecimiento a nivel mundial en los últimos años fue más dinámico que el de la producción y exportación de grano, con una tasa promedio anual de 3,5% entre 1994 y 2003. Durante 2003 se importó en el mundo un total de 2.7 millones de Tm. de cacao.

Contrario a las exportaciones, los principales importadores son países desarrollados, con excepción de Malasia y Brasil, los cuales se caracterizan por tener grandes industrias procesadoras de grano y productoras de chocolate, especialmente de confites. Holanda, Estados Unidos y Malasia son los tres principales importadores, concentrando el 48% del volumen importado durante el 2003. Estos países presentan tasas de crecimiento positivas durante el periodo 1994-2003, en donde se

destaca el crecimiento de las importaciones de Malasia a una tasa anual de 31% durante el periodo, revelando un incremento de la demanda de grano y expansión de la industria chocolatera (cuadro # 4). Dada esta ganancia de participación de Malasia, los países asiáticos son los que presentan una de las mayores participaciones en el mercado mundial de importaciones del grano, participando con el 21% de las importaciones mundiales”<sup>6</sup>.

#### CUADRO # 4

##### Principales países importadores de cacao en el mundo (Toneladas)

Puesto	País	1994	2003	Part (%) 2003	Crecim (%) 1994-2003
1	Holanda	369.928	558.710	20,8%	5,5%
2	Estados Unidos	312.442	384.217	14,3%	2,2%
3	Malasia	11.353	336.026	12,5%	31,0%
4	Alemania	330.834	209.894	7,8%	-5,7%
5	Francia	101.771	152.830	5,7%	4,7%
6	Reino Unido	161.758	136.446	5,1%	-3,6%
7	Bélgica y Luxemburgo	90.155	129.858	4,8%	5,9%
8	Italia	61588	75.955	2,8%	0,8%
9	Japón	36.142	63.600	2,4%	3,9%
10	España	48.248	62.490	2,3%	2,2%
34	Colombia	1.595	3196	0,1%	17,4%
	AFRICA	7.210	12.776	0,5%	6,2%
	AMÉRICA	355.018	511.361	19%	4,2%
	ASIA	157.355	569.317	21%	11,2%
	MUNDO	1.881.080	2.691.723	100%	3,5%

Fuente: FAO. Cálculos Observatorio Agrocadenas.

<sup>6</sup> Disponible en <http://www.agrocadenas.gov.co>

**CUADRO # 5**

<b>Oferta y Demanda de Cacao en Grano por País (´000 T.M)</b>			
<b>País</b>	<b>2003/04</b>	<b>2004/05</b>	<b>2005/2006</b>
Costa de Marfil	1386	1273	1370
Ghana	737	591	710
Indonesia	473	468	466
Camerún	165	185	150
Nigeria	195	185	170
Togo	30	70	55
Brasil	163	171	156
<b>Bolivia</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>Colombia</b>	<b>40</b>	<b>38</b>	<b>40</b>
<b>Ecuador</b>	<b>111</b>	<b>111</b>	<b>100</b>
<b>Peru</b>	<b>24</b>	<b>28</b>	<b>28</b>
	<b>3328</b>	<b>3124</b>	<b>3250</b>
Resto del Mundo	209	211	196
<b>Oferta</b>	<b>3537</b>	<b>3335</b>	<b>3446</b>
<b>Molienda (Demanda)</b>	<b>3232</b>	<b>3323</b>	<b>3540</b>
<b>Balance</b>	<b>305</b>	<b>12</b>	<b>-94</b>

Fuente: ED&F MAN – FAO.

En el cuadro # 5 se describe gráficamente la oferta y la demanda del cacao en grano por países desde los años 2003 al 2006 y se observa que la oferta cacaotera a nivel mundial en los años 2003-2004 fue mayor que la demanda lo cual represento una sobre oferta de (+305 ´000TM), posteriormente se evidencio una baja en la sobre oferta de (+12 ´000T.M) 2004/2005, mientras que en el ultimo periodo 2005/2006 existe un déficit de la oferta en cuanto a la demanda del producto de (-94 ´000 TM.) lo cual indica que se esta incrementando la demanda del cacao en forma significativa a nivel mundial .



## **Precios internacionales del cacao.**

<sup>7</sup>“Los precios internacionales tienden a seguir un patrón de largo plazo ligado al ciclo del cacao, que se estima que dura un poco más de 20 años. Durante los periodos de expansión de la producción, existe un excedente de producción que genera primero una caída y más tarde un estancamiento de los precios.

En consecuencia, los precios bajos fruto del exceso de producción generalmente tienen un impacto negativo sobre las cosechas, puesto que los productores tienden a cambiar de cultivo, factor que nuevamente permite una subida de precios. El ciclo del cacao se caracteriza de esta manera por efectos de expansión y recesión.

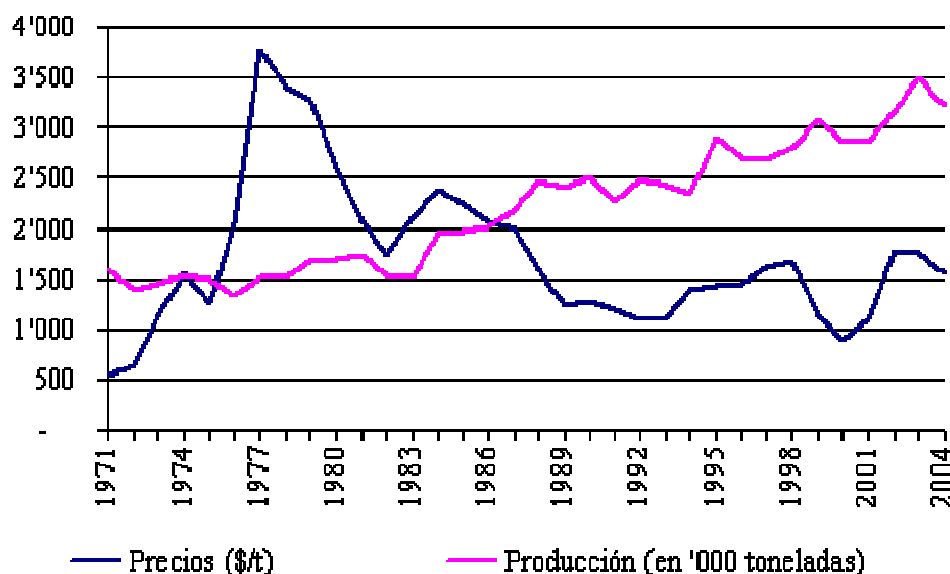
Los precios experimentaron un aumento importante en los años setenta, lo cual estimuló la producción en países como Malasia e Indonesia. Sin embargo, desde principios de los años ochenta, los precios han disminuido. A pesar de una pequeña recuperación a mediados de los noventa, los precios internacionales del cacao son bajos comparados con aquellos que prevalecían en la década de los setenta”.

---

<sup>7</sup> Disponible en WWW. Infocomm información de mercados sobre productos básicos/cacao/precios

## GRAFICO # 4

*Precios internacionales y producción de cacao (de 1971 a 2004)*



Fuente: Elaboración propia UNCTAD basado según estadística da la Organización Internacional del Cacao ( I CCO ), boletín trimestral de estadísticas del cacao

Los dos principales mercados para el cacao se encuentran localizados en Londres y en Nueva York.

Por otra parte, los precios internacionales del cacao en grano, están determinados por la oferta y la demanda de este rubro en el mercado mundial. Para ello, se establece como marcador, los principales países productores de cacao (Costa de Marfil, Ghana, Indonesia, Brasil), donde los precios se cotizan en las diferentes bolsas, estableciéndose precios referencia en las transacciones. A su vez, dependen de la calidad del grano, ya que los cacaos finos logran precios Premium, debido a la oferta restringida de este tipo de grano.

“En función de la calidad del cacao, los precios en el mercado internacional pueden clasificarse de varias maneras. Según las reglas de la Bolsa de Nueva York, existen tres grupos: El grupo A recibe un premio de 160 dólares por tonelada métrica. En este grupo se encuentran las cosechas principales de Ghana, Nigeria, Costa de Marfil, Sierra Leona y Lome.

El grupo B recibe un premio de 80 dólares por tonelada métrica. Aquí se encuentra clasificado el cacao “Arriba” de Ecuador y otros como el cacao de Bahía (Brasil), Camerún, Sri Lanka, Trinidad, Costa Rica y las cosechas intermedias Ghana, Nigeria y Costa de Marfil.

Finalmente el grupo C recibe un precio “a la par” o sin diferencial. En este grupo se encuentra el cacao proveniente de Bolivia, Haití, Malasia, (Brasil), entre otros.

Por otro lado, la bolsa de Londres utiliza otra clasificación: divide en cinco grupos. El grupo 1 recibe un precio a la par del mercado, el grupo 2 recibe un precio con descuento de 25 libras esterlinas por tonelada métrica y el grupo 3 tiene un castigo de 50 libras esterlinas, el grupo cuatro tiene un descuento de 75 libras esterlinas por tonelada métrica y en el grupo 5 el castigo es de 100 libras esterlinas.

Los países clasificados en cada grupo son: Grupo 1: Ghana, Costa de Marfil, Nigeria, Sierra Leona, Camerún, Trinidad y Tobago, que tienen en

términos de calidad aproximadamente 2-5% de cacao pizarroso y 2-5% de cacao defectuoso. En el segundo grupo se encuentran Santo Tomás, Sri Lanka y Nueva Guinea, cuya calidad cacao es 5% de pizarroso y 5% de defectuoso. En el grupo 3 se encuentran Brasil y Ecuador (cacao "ASS" con porcentaje de cacao pizarroso es de 12% y porcentaje de cacao defectuoso de 3-5%). En el grupo 4 está Malasia y en el grupo 5 se clasifican todos los demás países exportadores"<sup>8</sup>.

### **La calidad del cacao<sup>9</sup>.**

En los mercados internacionales, el cacao se comercializa según su calidad, de acuerdo a la industrialización del mismo. Para ello, se han definido criterios de calidad con base en características botánicas y de manejo poscosecha. Se distinguen cacaos del tipo "fino o de aroma", provenientes de tipos criollos, y "tipos ordinarios o corrientes" también conocido como cacao básico, procedentes de cacaos forasteros. Estos últimos, son utilizados para la obtención de grasas, por ello son comercializados en grandes volúmenes, pero con baja calidad en cuanto a sabor y aroma.

En consecuencia, más del 90% del cacao producido cada año puede considerarse como cacao básico o a granel. El cacao básico procede en su mayoría de África y Brasil, en especial de la variedad forastero. El

---

<sup>8</sup> Fuente: Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura Área de Políticas, Comercio y Agro negocios Documento Técnico para la Competitividad de la Cadena Cacao, Pág. 24-25

<sup>9</sup> Disponible en WWW. Infocomm información de mercados sobre productos básicos/cacao/calidad

cacao fino y de aroma tiene características distintivas de aroma y sabor, buscadas por los fabricantes de chocolate. Representa únicamente 5% de la producción mundial de cacao lo que coloca a los países productores del mismo en una posición privilegiada.

Los Estándares Internacionales para Cacao requieren que el cacao de calidad negociable sea fermentado, completamente seco, libre de granos con olor a humo, libre de olores anormales y de cualquier evidencia de adulteración. Debe encontrarse razonablemente libre de insectos vivos, de granos partidos, fragmentos y partes de cáscara y razonablemente uniforme en tamaño.

En todo el mundo, los estándares contra los cuales se mide el cacao son los del cacao de Ghana. El cacao se clasifica sobre la base de la cuenta de los granos defectuosos en la prueba de corte. Los granos defectuosos no deben exceder los siguientes límites:

Grado I

Granos mohosos, máximo 3%;

Granos pizarrosos, máximo 3%;

Granos planos, germinados o dañados por insectos, máximo en total 3%.

Grado II

Granos mohoso, máximo 4%;

Granos pizarrosos, máximo 8%;

Granos planos, germinados o dañados por insectos, máximo 6% en total

### **3.1.3 Contexto Meso**

- Situación del cacao en el Ecuador.

“En el Ecuador la producción de cacao ha constituido un importante renglón para la economía nacional, en especial por su significativa contribución a la generación de divisas por concepto de exportación, actividad que se inició en la época de la Colonia. En la actualidad ocupa el tercer lugar en el monto de exportaciones del sector agrícola, después del banano y de las flores.

No menos importante es su participación en la generación de empleo, estimándose que da ocupación al 5% de la población económicamente activa del país, tanto en la fase de producción en 60.000 Unidades de Producción Agropecuaria (UPA), como en la comercialización e industrialización.

La producción anual del cacao en el Ecuador fluctúa dentro de un rango de 80.000 a 90.000 TM (sin tomar en cuenta el año 1.998 que fue irregular por la presencia del fenómeno de El Niño), que se obtienen en 287.100 hectáreas, con un rendimiento promedio de 300 kg/ha.

Gracias a la característica de calidad del cacao Nacional por su sabor y aroma florales, el Ecuador tiene una clara ventaja competitiva en el

mercado mundial”<sup>10</sup>. Por lo anterior expuesto, se debe considerar la importancia del rescate de las plantaciones ecuatorianas con buenas características y un manejo poscosecha adecuado, con la finalidad de garantizar una alta calidad del grano, y por consiguiente altos precios internacionales.

## GRAFICO # 5

UBICACIÓN DE LAS PRINCIPALES ZONAS CACAOTERA DEL ECUADOR  
Proyecto SICA ([www.sica.gov.ec/cadenas/cacao/docs/historia\\_cacao.htm](http://www.sica.gov.ec/cadenas/cacao/docs/historia_cacao.htm))



En la actualidad este cultivo se ubica a nivel nacional. Según los datos del último Censo Agropecuario realizado en el año 2000, existen 243,059 hectáreas de cacao, como cultivo solo y 190.919 hectáreas de cultivo asociado. En la superficie únicamente de cacao, la provincia de Los Ríos

<sup>10</sup> Disponible en:  
[www.sica.gov.ec/agronegocios/biblioteca/Convenio%20MAG%20IICA/productos/cacao\\_mag.pdf](http://www.sica.gov.ec/agronegocios/biblioteca/Convenio%20MAG%20IICA/productos/cacao_mag.pdf)  
(Quito, 2001, Pág.3)

abarca el 24.1%, Guayas el 21.08% y Manabí el 21.63%, en tanto que la provincias de Esmeraldas y El Oro participan con el 10.09% y 7.62%, respectivamente; la diferencia se encuentra en el resto de provincias del callejón interandino y la amazonía<sup>11</sup>.

## CUADRO # 6

### Superficie sembrada con cacao en el Ecuador.

Superficie sembrada con cacao Ecuador por provincias. Datos expresados en hectáreas de cacao sólo y superficie de cacao asociado.

REGIONES Y PROVINCIAS	Cultivo solo	Cultivo asociado	Área total
<b>SIERRA</b>	<b>19 067</b>	<b>36 865</b>	<b>55 932</b>
Azuay	2 577	708	3 285
Bolívar	3 396	14 588	17 984
Cañar	4 017	403	4 420
Carchi	-	-	-
Cotopaxi	3 179	8 953	12 132
Chimborazo	-	884	884
Imbabura	-	-	-
Loja	130	152	282
Pichincha	5 768	11 177	16 945
Tungurahua	-	-	-
<b>COSTA</b>	<b>205 414</b>	<b>144 728</b>	<b>350 142</b>
El Oro	18 511	2 627	21 138
Esmeraldas	24 527	30 460	54 987
Guayas	51 227	21 084	72 311
Los Ríos	58 572	42 134	100 706
Manabí	52 577	48 423	101 000
<b>ORIENTE</b>	<b>9 374</b>	<b>6 339</b>	<b>15 713</b>
M. Santiago	876	633	1 509
Napo	2 930	1 317	4 247
Pastaza	459	540	999
Z. Chinchipe	459	747	1 206
Sucumbíos	2 304	1 883	4 187
Orellana	2 346	1 219	3 565
Zonas no delimitadas	9 204	2 987	12 191
<b>TOTAL NACIONAL</b>	<b>243 059</b>	<b>190 919</b>	<b>433 978</b>

Censo Agropecuario Nacional año 2000. Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC).

En lo referente al cultivo asociado, casi de manera similar, alrededor del 80% se encuentra ubicado en el litoral y la diferencia en el resto de provincias. De las 58.466 upas de cultivo solo de cacao, el 50% son pequeñas, es decir que van de 1 hasta las 10 hectáreas, el 17% upas de

<sup>11</sup> Fuente Censo Agropecuario Nacional año 2000. Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC).



hasta 20 hectáreas, el 20% hasta 50 hectáreas y la diferencia mayores de 50 hectáreas. En cuanto al cultivo asociado, de las 38.360 upas, el 49% son de 1 a 10 hectáreas, el 20.35% de 10 hasta 20 hectáreas, el 20.66% de 20 a 50 hectáreas y la diferencia son unidades de producción agropecuaria de cacao superiores a esta última extensión.

**CUADRO # 7**

<b>Ecuador: Superficie, Producción y Rendimiento de cacao</b>			
<b>Período: 2000 -2006</b>			
<b>Años</b>	<b>Superficie</b>	<b>Producción</b>	<b>Rendimiento</b>
	<b>Cosechada</b>		
	<b>Has.</b>	<b>Tm</b>	<b>Tm/ha</b>
2000	350,000	98,000	0.28
2001	285,000	90,000	0.32
2002	285,000	95,000	0.33
2003	285,000	100,000	0.35
2004	290,000	110,000	0.38
2005	300,000	115,000	0.38
2006	400,000	130,000	0.33
Fuente: 2000 INEC-SEAN-MAG			
2001/04 PROYECTO ECU-ANECACAO. 2005/06.- MAG-ANECACAO			
Elaboración: MAG/DPDA			

El cuadro anterior muestra la superficie producción y rendimiento del cacao en nuestro país, por el periodo comprendido desde el 2000 hasta el 2006, en el cual se observa que durante estos años se ha incrementado la superficie cultivada de 350.000 has en el año 2000 a 400.000 has en el 2006, con ciertas variaciones de decrecimiento durante

los años 2001 al 2005, pero que han vuelto a aumentar en el año siguiente; así como también la producción de 98.000 Tm en el año 2000 a 130.000 Tm en el 2006 también con ciertas variaciones menores en el 2001 y 2002 pero que en adelante han ido creciendo; el rendimiento en cuanto a superficie cultivada (has) y producción obtenida (Tm) durante estos años evidencian variaciones del 28% en el 2000 al 33% en 2006 y en los años 2003 al 2005 un cierto repunte del 35% y 38% respectivamente, lo que demuestra que se tienen que hacer correctivos y mejorar las áreas cultivadas para así obtener una mayor producción y por lo tanto un mayor rendimiento.

### **Exportaciones Ecuatorianas de cacao en grano y cacao industrializado.**

En los siguientes cuadros (8 y 9) muestran las exportaciones ecuatorianas de cacao en grano y de cacao industrializados o semielaborados en forma mensual durante los periodos del 2000 al 2006 en los cuales observamos un significativo incremento por parte de estas, con una ligera excepción que baja en el año 2001 para los productos con valor agregado; lo cual representa un mayor ingreso económico para el país e indica que esta en aumento la de demanda por nuestros producto en ambos casos.

### CUADRO # 8

<b>ECUADOR: EXPORTACIONES DE CACAO EN GRANO</b>								
Período: 2000-2006								
Años	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	Variac.
Meses	En Tm							2005/06 %
Enero	1,083.7	3,119.1	3,321.5	4,783.2	7,950.0	3,313.2	6,518.5	96.7
Febrero	1,305.1	2,668.8	3,083.9	5,372.3	4,810.4	3,565.0	4,863.7	36.4
Marzo	1,334.4	4,284.3	7,610.4	6,897.5	6,439.0	7,997.3	8,469.4	5.9
Abril	4,633.6	5,744.3	8,135.0	6,240.8	7,901.0	8,456.5		
Mayo	3,476.3	5,034.3	6,156.3	4,901.9	5,462.0	7,963.5		
Junio	2,514.6	3,039.5	4,342.9	4,108.4	4,280.4	6,313.2		
Julio	3,284.7	4,110.4	3,501.8	3,574.2	4,766.4	6,429.5		
Agosto	3,354.0	4,265.6	4,361.5	3,160.3	5,804.3	6,227.0		
Septiembre	3,724.2	3,618.5	3,483.5	3,356.1	4,752.9	5,383.9		
Octubre	3,750.2	3,810.4	3,856.0	5,203.6	4,591.8	6,247.7		
Noviembre	3,737.7	6,842.7	3,391.4	9,031.4	6,744.9	6,085.4		
Diciembre	5,959.9	3,553.6	4,353.5	7,390.9	5,699.1	6,188.6		
<b>Total</b>	<b>38,158.4</b>	<b>50,091.5</b>	<b>55,597.7</b>	<b>64,020.6</b>	<b>69,202.2</b>	<b>74,170.7</b>	<b>19,851.6</b>	
<b>Miles US\$ FOB</b>	<b>29,013.2</b>	<b>49,130.2</b>	<b>89,173.3</b>	<b>111,423.2</b>	<b>101,699.3</b>	<b>108,421.1</b>	<b>29,059.6</b>	
Fuente.- Banco Central del Ecuador								
Elaboración.-MAG/DPDA-EVR. Actualización: 29-mayo/2006								

### CUADRO # 9

<b>ECUADOR: EXPORTACIONES DE CACAO INDUSTRIALIZADO</b>								
<b>Período: 2000-2006</b>								
<b>Años</b>	<b>2000</b>	<b>2001</b>	<b>2002</b>	<b>2003</b>	<b>2004</b>	<b>2005</b>	<b>2006</b>	<b>Variac.</b>
<b>Meses</b>	<b>En Tm</b>							<b>2005/06</b>
								<b>%</b>
Enero	857.4	1,277.2	883.4	1,451.9	1,840.4	1,650.3	1,282.5	-22.3
Febrero	1,080.6	1,481.5	1,022.1	2,182.1	1,238.6	1,358.6	799.4	-41.2
Marzo	1,448.5	1,977.8	949.6	1,717.5	2,268.2	2,160.0	1,312.7	-39.2
Abril	2,526.1	2,079.7	1,044.4	1,976.3	1,732.0	1,958.4		
Mayo	2,291.0	1,908.9	1,151.7	1,370.0	2,016.5	2,520.0		
Junio	3,175.2	1,572.3	1,271.9	1,452.1	1,585.6	2,175.5		
Julio	2,716.5	1,289.2	1,064.0	1,675.4	1,974.5	2,519.7		
Agosto	3,005.8	1,529.3	1,678.9	1,590.8	1,581.7	2,081.7		
Septiembre	2,489.3	1,267.5	1,283.3	1,119.9	1,672.3	1,452.6		
Octubre	2,787.3	1,156.7	1,630.4	1,140.0	1,647.2	1,538.9		
Noviembre	1,603.6	1,830.6	1,785.3	2,344.7	2,086.3	1,539.1		
Diciembre	1,776.5	882.9	2,315.9	1,971.4	1,791.0	1,327.6		
<b>Total</b>	<b>25,757.8</b>	<b>18,253.6</b>	<b>16,080.8</b>	<b>19,992.1</b>	<b>21,434.3</b>	<b>22,282.3</b>	<b>3,394.6</b>	
<b>Miles US\$ FOB</b>	<b>33,948.8</b>	<b>29,157.6</b>	<b>39,675.75</b>	<b>48,825.2</b>	<b>50,113.0</b>	<b>53,786.6</b>	<b>16,080.8</b>	
Fuente.- Banco Central del Ecuador								
Elaboración.- MAG/DPDA-EVR. Actualización: 29-mayo/2006								

En los cuadros # 10 y 11 se corrobora lo antes mencionado y se muestra como se han desarrollado de las exportaciones ecuatorianas de cacao por continente y por países de destino respectivamente en Toneladas métricas y en valor FOB (miles de US\$), durante los años desde el 2000 al 2006.

## CUADRO # 10

### REPRESENTA LAS EXPORTACIONES DE CACAO POR CONTINENTE.

*Exportaciones de cacao ecuatoriano por continente de destino, expresado en toneladas métricas (equivalente en grano) y valor FOB (miles US\$)*

Continente	2000		2001		2002		2003		2004		2005		2006	
	TM	US\$ fob	TM	US\$ fob	TM	US\$ fob	TM	US\$ fob	TM	US\$ fob	TM	US\$ fob	TM	US\$ fob
Unión Europea	30 726	23 578	31 368	32 392	29 309	50 351	44 515	80 467	39 956	63 438	46 097	81 188	13 791	21 990
Norteamérica	33 175	32 653	32 020	32 671	24 355	37 199	33 782	57 645	38 072	57 127	34 915	52 198	8 600	12 572
Sudamérica	13 350	9 708	8 081	8 187	13 319	23 579	8 652	15 931	12 546	16 486	15 890	19 475	3 186	3 417
Asia	6 115	4 818	3 651	3 623	5 231	8 726	5 642	9 931	6 874	10 391	7 852	11 630	2 870	4 213
Centroamérica	2 829	2 064	629	578	719	1 348	1 755	2 772	4 317	6 078	8 882	9 746	1 050	1 522
Oceanía	731	668	668	771	690	1 315	878	1 666	1 090	1 627	856	1 355	250	421
Europa del este	259	220	280	317	277	473	881	1 444	352	558	72	78		0
África		0		0		0		0	848	1 212	50	69		0
<b>Total general</b>	<b>87 184</b>	<b>73 709</b>	<b>76 697</b>	<b>78 539</b>	<b>73 899</b>	<b>122 992</b>	<b>96 104</b>	<b>169 856</b>	<b>104 054</b>	<b>156 916</b>	<b>114 613</b>	<b>175 738</b>	<b>29 747</b>	<b>44 136</b>

Fuente: Certificados de Calidad emitidos por Anecacao.

- Datos actualizados a 12 de Abril de 2006

## CUADRO # 11

### EXPORTACIONES DE CACAO POR PAÍS DE DESTINO.

*Exportaciones de cacao ecuatoriano por país de destino, expresado en toneladas métricas (equivalente en grano) y valor FOB (US\$).*

Destino	2000		2001		2002		2003		2004		2005		2006	
	TM	US\$ fob	TM	US\$ fob	TM	US\$ fob	TM	US\$ fob	TM	US\$ fob	TM	US\$ fob	TM	US\$ fob
EE.UU.	30 547,93	30 697 303,25	28 850,75	29 619 591,92	22 040,80	33 994 189,19	33 681,96	57 452 422,32	38 072,06	57 126 997,70	34 914,54	52 197 823,86	8 599,89	12 572 103,75
Alemania	8 332,09	6 249 635,02	10 137,41	10 214 265,62	9 311,52	15 888 844,32	19 749,20	34 383 753,00	13 011,87	19 430 584,12	13 266,34	19 615 527,33	5 973,15	8 926 554,97
Países Bajos	8 198,39	6 527 113,56	6 835,63	7 430 866,04	7 854,28	13 338 955,01	11 507,42	21 333 376,05	12 177,48	19 968 598,56	14 733,10	23 360 752,55	4 532,67	8 198 005,69
Colombia	5 064,31	3 325 348,77	2 743,69	2 686 478,44	9 118,86	15 712 857,39	3 707,63	7 052 982,55	6 302,00	8 417 331,75	8 393,06	11 108 334,81	1 176,50	1 322 878,17
Japón	5 923,84	4 658 666,07	3 494,36	3 462 478,31	5 218,88	8 705 162,79	5 577,99	9 822 242,67	6 481,31	9 800 821,17	7 225,63	10 913 079,97	2 767,01	4 164 521,15
Francia	3 685,81	3 093 458,48	4 133,11	4 523 950,66	4 752,77	8 825 082,05	5 944,72	11 715 738,26	7 063,93	13 262 278,76	10 290,81	25 919 919,75	657,95	1 159 919,38
Italia	4 759,44	3 824 259,68	5 480,59	5 666 668,59	3 896,25	6 502 853,14	4 362,58	8 126 057,01	4 209,03	6 363 829,52	3 665,53	5 643 685,66	808,26	1 214 630,22
Chile	4 153,24	2 748 155,17	3 318,30	3 125 394,99	3 151,80	5 886 844,13	3 772,63	6 780 011,03	4 417,36	5 562 797,26	4 669,03	4 982 154,05	1 288,64	1 063 239,67
España	3 480,55	1 969 873,36	2 081,89	1 720 333,63	597,41	1 019 730,36	2 219,98	3 590 033,88	3 210,63	3 898 335,77	2 645,14	3 664 247,41	935,19	707 773,19
México	1 776,50	1 314 355,11	25,96	15 840,00	150,01	232 526,13	1 166,03	1 749 025,03	3 590,47	5 077 010,59	4 054,87	5 795 835,31	855,09	1 172 278,60
Canadá	2 626,83	1 956 189,40	3 169,17	3 051 378,03	2 313,92	3 204 876,66	100,05	192 844,55						
Bélgica	2 202,37	1 850 744,09	2 587,13	2 707 737,74	2 394,56	3 800 951,96	25,05	42 048,98	75,74	122 881,49	450,36	630 091,98	462,99	682 427,25
Argentina	1 635,60	1 806 741,82	700,50	879 525,99	299,23	560 087,09	255,88	494 962,52	390,62	623 295,26	545,98	659 961,36	141,72	147 301,27
Perú	1 406,77	1 129 779,01	199,51	254 550,36	29,96	63 615,93	187,38	315 309,95	377,62	647 677,57	396,31	596 379,06	15,96	43 108,57
Venezuela	241,49	153 447,95	794,78	898 539,16	523,25	968 884,87	110,92	181 132,00	632,02	729 251,24	1 035,31	1 422 435,79	456,44	806 987,91
Panamá									175,12	242 940,56	2 684,50	2 063 656,73	129,00	292 930,48
Nva. Zelanda	475,00	447 980,48	397,50	438 681,63	469,63	879 629,83	452,94	845 840,43	492,50	767 782,93	245,80	388 863,32	75,00	126 778,20
Costa Rica	710,47	516 657,59	582,95	537 957,75	409,65	795 119,26	169,23	310 221,85	13,30	34 670,00	25,10	47 067,62		
Australia	255,67	219 573,57	270,00	332 080,13	220,00	435 205,62	425,03	819 965,05	597,50	859 600,84	610,20	966 173,80	175,00	294 391,05
Reino Unido	67,50	63 112,00	112,50	128 084,76	475,50	931 958,93	622,61	1 145 866,14	106,40	250 978,40	920,81	2 185 282,52		
Rusia	259,21	220 038,26	260,46	273 942,77	251,63	432 297,53	474,80	771 322,62	188,55	251 106,85	20,01	29 595,24	23,60	8 822,67
Uruguay	514,69	254 732,38					118,00	175 413,81	260,80	281 807,80	671,94	481 866,72	70,87	26 123,81
Guatemala	270,76	184 683,49	19,67	23 934,50	89,65	173 859,53	136,45	243 626,62	280,40	448 272,35	525,24	440 409,04	48,61	49 319,05

Cuba	35,40	19 305,00			53,10	97 571,67	188,80	340 067,86	210,04	229 698,87	1 109,86	897 283,75	17,71	7 723,81
Bolivia	223,21	191 036,34	162,73	143 052,72	61,36	141 721,43	127,55	249 166,19	111,08	145 626,11	177,96	223 902,14	35,40	7 695,12
Brasil	110,50	99 038,06	161,88	199 291,14	124,04	222 498,94	327,84	603 177,86	30,00	42 052,38				
Argelia									847,60	1 211 890,46	50,21	68 644,43		
China							50,03	77 897,15	175,01	266 844,63	450,02	586 479,34		
Jamaica	35,40	28 850,00					94,40	129 488,09	23,60	26 145,24	236,18	163 376,89		
Reino Unido													372,40	1 054 046,17
Bulgaria							259,60	392 225,23						
Corea	26,25	23 486,66	43,75	46 580,00					11,80	11 640,48	140,67	135 416,67		
Rep. Dominicana									23,60	18 840,00	245,80	338 349,04		
Ucrania							51,60	98 340,00	138,51	274 187,93	51,92	48 168,33		
Sri Lanka									53,10	87 194,52	123,90	105 547,63	53,10	23 021,47
Indonesia	140,07	112 816,99	101,43	103 181,33										
Grecia					26,60	43 000,00	83,68	129 704,09	98,60	137 353,33				
Singapur							1,37	2 128,57	125,00	187 990,00				
Taiwán	25,00	23 010,00	11,25	10 989,00	12,50	21 064,00	12,50	29 200,00	10,00	14 928,00	11,80	20 102,38		
Ecuador					10,35	22 643,34	43,82	78 848,25	24,78	36 290,47			0,00	
El Salvador					16,52	48 860,00								
Turquía							52,16	114 562,98						
Suiza									2,07	3 050,00	24,70	37 218,38	25,05	37 635,71
Estonia														
Korea													49,56	25 384,53
Uzbekistán					25,05	41 115,54			25,05	32 214,29				
Macedonia							24,65	38 611,90						
Rumania			19,95	43 260,00										
Líbano									17,70	21 210,00				
Rep. Checa							17,70	28 466,67						
Suecia											0,15	771,12		
<b>Total general</b>	<b>87 184</b>	<b>73 709 392</b>	<b>76 697</b>	<b>78 538 635</b>	<b>73 899</b>	<b>122 992 007</b>	<b>96 104</b>	<b>169 856 081</b>	<b>104 054</b>	<b>156 916 007</b>	<b>114 613</b>	<b>175 738 404</b>	<b>29 747</b>	<b>44 135 602</b>

Fuente. Certificados de Calidad emitidos por Anecacao.  
 Datos actualizados a 12 de Abril de 2006.

## Precios y calidad del cacao Ecuatoriano.

**CUADRO # 12**

<b>ECUADOR: PRECIOS DEL CACAO EN GRANO AL PRODUCTOR</b>								
US\$/qq								
	<b>CONVENCIONAL</b>				<b>ORGANICO</b>			
<b>Meses/años</b>	<b>2003</b>	<b>2004</b>	<b>2005</b>	<b>2006</b>	<b>2003</b>	<b>2004</b>	<b>2005</b>	<b>2006</b>
Enero	80	57	63	61	94	70	73	73
Febrero	85	54	64	66	97	68	75	73
Marzo	76	51	71	64	90	66	79	72
Abril	74	48	68	65	86	65	74	72
Mayo	65	47	62	67	80	63	70	76
Junio	53	46	59	69	66	63	69	80
Julio	55	52	60	79	70	65	67	85
Agosto	55	60	58	79	66	73	66	87
Septiembre	59	53	55	79	73	73	69	88
Octubre	50	50	60	79	66	68	67	89
Noviembre	51	58	57	83	65	70	67	93
Diciembre	55	58	61	95	68	75	70	104
Promedio	63	53	62	74	77	68	71	83
Fuente.- Gremios de productores -UNOCACE - ANECACAO/MAG.								
Elaboración: DPDA/MAG-EVR.								

“Los precios del cacao responden a factores de oferta y de demanda, definidos en los dos principales mercados para el cacao que se encuentran localizados en Londres y en Nueva York. En el Ecuador y en la mayoría de países productores, no existe una intervención del Estado en la definición de precios.

La tendencia del mercado internacional de cacao forma un patrón que hace que al momento de alta producción Los precios internacionales tienden a seguir la siguiente lógica. Durante los periodos de expansión de la producción, existe un excedente de producción que genera primero una caída y más tarde un estancamiento de los precios.



En consecuencia, los precios bajos fruto del exceso de producción generalmente tienen un impacto negativo sobre las cosechas, puesto que los productores tienden a cambiar de cultivo, factor que nuevamente permite una subida de precios. El ciclo del cacao se caracteriza de esta manera por efectos de expansión y recesión.

En los últimos años, los precios del cacao se han estabilizado y hasta han tenido una tendencia al alza. Durante el 2005 los precios del cacao pagados al productor en Ecuador fluctúan entre USD 50 y 60 dólares el quintal (45kg), lo que da un precio de entre USD 1100 y 1320 por tonelada métrica. Los precios mencionados son solo una referencia puesto que muchas veces dependen de factores logísticos y principalmente de la habilidad de negociación. Es importante destacar que los clientes internacionales muestran gran apertura en la negociación de precios de cacao especial proveniente de asociaciones de pequeños productores que manejan el criterio de la no mezcla de variedades. De ahí la importancia de mantener la calidad sobre la cantidad.

Solamente por su “Sabor Arriba” internacionalmente el cacao nacional tiene un precio especial en la bolsa dependiendo de las calidades definidas por la ICCO:

ASSPS Arriba Superior Summer Plantación Selecta

ASSS Arriba Superior Summer Selecto

ASS Arriba Superior Selecto

ASN Arriba Superior Navidad

ASE Arriba Superior Época

Estos tipos de cacao son clasificados de esta manera por sus cualidades frente a la norma nacional NTE INEN 176 (Ver Anexo # 1). De igual manera, esta calidad reconocida está abierta a negociaciones adicionales entre vendedor y comprador<sup>12</sup>.

#### **3.1.4 Contexto Micro**

- Situación del cacao en la provincia de Manabí.

Como en la mayoría de las provincias ecuatorianas la actividad agrícola es la principal, en Manabí que ofrece condiciones favorables por la feracidad de la tierra en las zonas aptas para el cultivo. Sus productos son de clima tropical como cacao, café, banano, maíz duro, arroz y algodón.

La provincia Manabita es una de las tiene mayor cantidad de superficie de este cultivo. En relación a la superficie plantada, en edad productiva y cosechada, estos son mayores para cuando el cacao crece solo con 52.577, 52.546, 42.695, 53.734, 58.352, 52.600 y 62217 hectáreas (ver cuadro # 13), en su orden desde el año 2000; en tanto cuando crece junto

---

<sup>12</sup> Fuente: Programa Nacional de Biocomercio Sostenible – Ecuador, Diagnostico del cacao sabor arriba (2005), Pág. 27-28.

a otros cultivos son de 48.428, 48.415, 45.300, 35.000 y 30.361 hectáreas, respectivamente.

Chone es el cantón con mayor superficie cacaotera con 35.487 hectáreas, seguido de Pichincha con 15.245 hectáreas y Flavio Alfaro con 14.498 hectáreas; en menor proporción se ubican, El Carmen con 9.004 hectáreas, Bolívar con 7.228 hectáreas, Santa Ana con 4.818 hectáreas, Pedernales con 4.330 hectáreas, Portoviejo con 4.139 hectáreas, Sucre con 2.961 y Junín con 2.471 hectáreas.

Manabí produce 17.252 TM que equivalen a 345.040 quintales de cacao seco. De ello el cacao que crece solo representa el 56.82%, con 9.803 TM o 196.060 quintales de cacao seco, cuando el cacao produce junto a otros cultivos se obtiene el 43.18%, con 7.449 TM o 148.980 quintales de cacao seco, lo cual denota que el nivel de productividad para el cacao que se produce solo es mayor al del cacao producido con otros cultivos aunque la diferencia no es tan considerable. El nivel de productividad, en términos de quintales de cacao seco por hectáreas es de 3.55, 3.85 y 3.22 para el rendimiento total, crecimiento solo y para cuando está junto a otros cultivos, respectivamente.

Las cantidades de superficie plantada, en edad productiva y cosechada, en esta provincia son un tanto mayor para cuando el cacao esta solo en comparación a cuando el cacao crece junto a otros cultivos<sup>13</sup>.

---

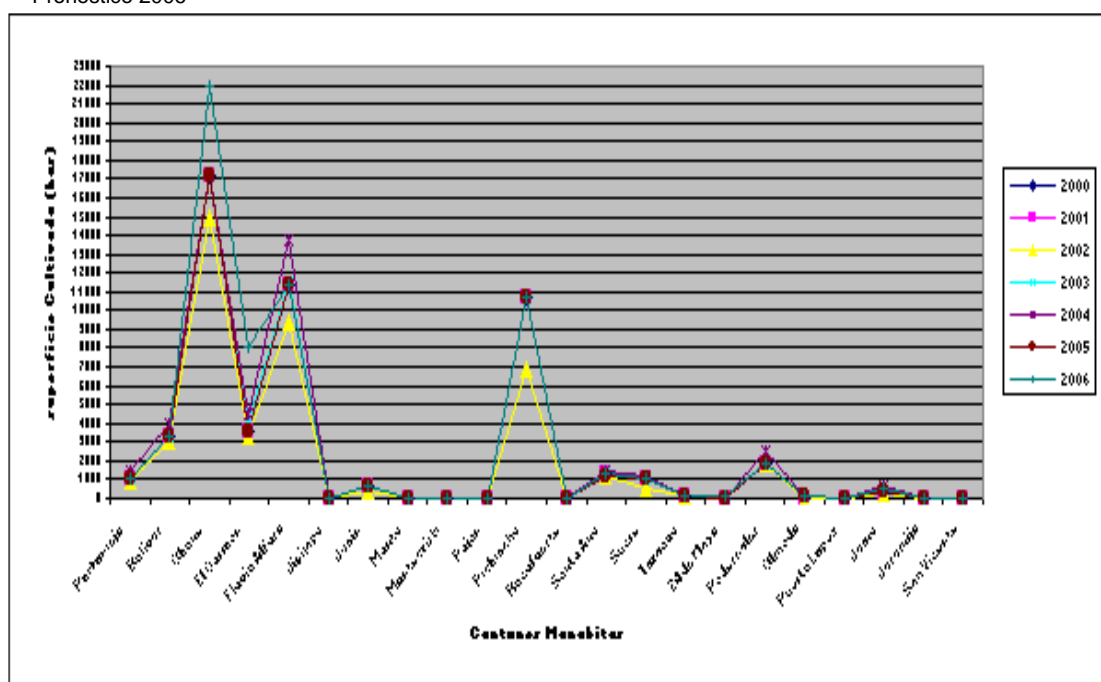
<sup>13</sup> Tomado de tesis "Análisis de la comercialización externa del cacao en el Ecuador" Portoviejo (2004)

### CUADRO # 13 – GRAFICO # 6

#### Superficie de cultivo de cacao solo x (Has) en la provincia de Manabí por Cantones

Cantones	Años						
	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006
Portoviejo	1059	1059	989	1103	1400	1059	1062
Bolívar	3284	3284	2987	3284	3950	3284	3300
Chone	17205	17205	14878	17205	17205	17205	22000
El Carmen	3588	3588	3370	4024	4550	3588	8000
Flavio Alfaro	11431	11431	9450	11531	13751	11431	11431
Jipijapa	0	0	0	0	0	0	0
Junín	693	693	405	693	693	693	720
Manta	0	0	0	0	0	0	2
Montecristi	0	0	0	0	0	0	0
Pajan	0	0	0	17	17	17	10
Pichincha	10676	10676	6879	10676	10676	10676	10678
Rocafuerte	0	0	0	30	30	30	35
Santa Ana	1278	1278	1172	1300	1514	1200	1280
Sucre	1026	995	500	1015	1126	995	998
Tosagua	110	110	80	110	110	110	105
24 de Mayo	0	0	0	30	30	30	70
Pedernales	1916	1916	1785	1916	2500	1816	1916
Olmedo	0	0	0	100	100	100	100
Puerto López	0	0	0	0	0	0	0
Jama	311	311	200	700	700	366	510
Jaramijo	0	0	0	0	0	0	0
San Vicente	0	0	0	0	0	0	0
<b>Superficie Total</b>	<b>52577</b>	<b>52546</b>	<b>42695</b>	<b>53734</b>	<b>58352</b>	<b>52600</b>	<b>62217</b>

\* Pronostico 2006



Fuente: INEC, ANECACAO Y MAG. Portoviejo, Manabí 2000-2006

Elaboración del autor de tesis

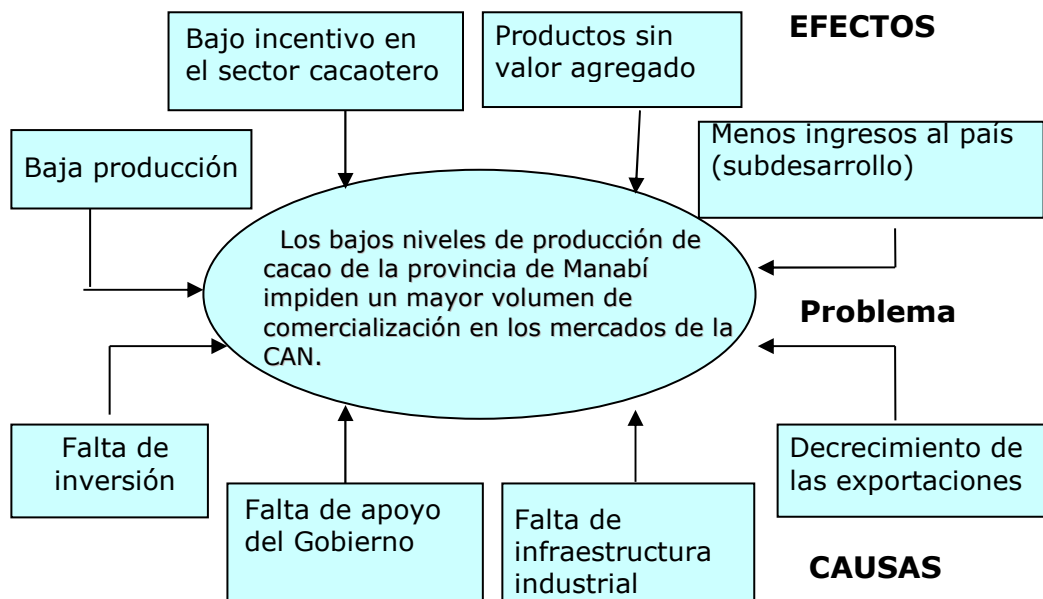
En el cuadro # 13 y Grafico # 6, se muestran las variaciones dadas en el cultivo de cacao solo (monocultivo), en la provincia de Manabí por cantones durante el periodo desde el 2000 al 2006, el cual se lo a realizado tomando en consideración como se ha dicho anteriormente por cuanto ofrece mayores rendimientos que el cultivo asociado, como se puede apreciar existe un incremento anual en la plantaciones para el cultivo de cacao desde el año 2000 con 52.577 has sembradas con una ligera baja en los 2 siguientes años pero que de allí en adelante, se ha ido incrementando las áreas sembradas, lo que evidencia que este producto esta siendo tomado muy en cuenta por los agricultores y esto se debe a que existe una mayor demanda tanto por los comercializadores y exportadores.

### **3.2 Análisis Crítico**

- El Ecuador es uno de los tantos países que depende mucho del comercio mundial, siendo más productor de materia prima que de productos con valor agregado, no cuenta con las suficientes infraestructuras productivas para procesar e industrializar las materias primas que produce, un país subdesarrollado, que constantemente necesita buscar nuevos productos y nuevos mercados para no quedarse aun más atrás en el carro del desarrollo.
- A pesar de aquello, no siempre tiene que tratarse de mercados o de productos completamente nuevos, pues existen algunos ya

tradicionales que han brindado gran cantidad de ingresos de divisas a nuestro país ya que son muy apetecidos por el mercado internacional, que pueden ser aun más explotados o volver a retomar su explotación como es el caso del sector cacaotero que esta decreciendo en su producción.

**GRAFICO # 7**



### 3.3 Prognosis

- ¿Cual será el comportamiento de la demanda del cacao en los mercados a nivel mundial?
- La producción mundial de cacao crece cada día, debido al aumento en el nivel de su demanda, ya que forma parte de la dieta de millones de personas en todo el mundo.

- El aumento de este consumo se debe al creciente nivel de bienestar en el mundo occidental y la mayor comunicación entre las personas y las culturas, lo que hace que los productos también se conviertan en productos de consumo global. El Ecuador ha sido un gran productor de cacao, desde hace más de un siglo, sin embargo esta producción ha decaído, por la falta de inversión y por la falta de apoyo gubernamental en este sector, esto nos lleva a pensar que si a mediano plazo la tendencia no cambia, podríamos perder nuestro tímido sitio en el contexto mundial de la producción y exportación de cacao.

### **3.4 Formulación del Problema**

#### **Problema central**

**LOS BAJOS NIVELES DE PRODUCCIÓN DE CACAO DE LA PROVINCIA DE MANABÍ IMPIDEN UN MAYOR VOLUMEN DE COMERCIALIZACIÓN EN LOS MERCADOS DE LA CAN.**

#### **Subproblemas:**

¿Cuáles son las razones del bajo nivel de productividad del cacao en la provincia de Manabí?

¿Cumple el cacao producido en Manabí con los requerimientos de comercialización determinados por la CAN?

¿De incrementarse el nivel de productividad del cacao de la provincia de Manabí, existe mercado disponible para su comercialización en los mercados de la CAN?

### 3.5 Delimitación del Problema

- **CAMPO:** Economía y finanzas
- **AREA:** Mercado
- **ASPECTO:** Comercialización
- **TEMA:** “El Cacao en la provincia de Manabí y sus perspectivas en los mercados de la CAN periodo 2000-2006”
- **PROBLEMA:** Los bajos niveles de producción de cacao de la provincia de Manabí impiden un mayor volumen de comercialización en los mercados de la CAN.
- **DELIMITACION ESPACIAL:** La provincia de Manabí
- **DELIMITACION TEMPORAL:** 2000-2006

### 3.6 Justificación

- **Conveniencia:** El estudio propuesto se reviste como un instrumento de mucha utilidad y conveniencia por cuanto ayudó a determinar la situación actual del sector cacaotero y sirve como ejemplo para que se retomen los proyectos de inversión, producción y comercialización de productos tradicionales y con grandes perspectivas de futuro, como lo es el cacao en la



provincia de Manabí, producto que esta quedando relegado pero que tiene gran acogida en los mercados tanto nacionales como extranjeros, y además dándole valor agregado.

- **Relevancia social:** el sector cacaotero en nuestro país, actualmente, constituye una gran fuente de trabajo para 400 mil ecuatorianos y abarca una superficie productiva de 365 mil hectáreas según el Presidente Nacional de ANECACAO.

Por lo antes expuesto esta investigación tiene carácter relevante en lo social porque beneficia aun más a muchas familias, generando directa e indirectamente más empleo, incrementando así las plazas de trabajo, un mejor nivel de vida para la gente del agro, y por ende de la comunidad, combatiendo de esta manera un sin número de problemas sociales como el desempleo, la delincuencia y evitaría la emigración.

En el ámbito económico es una gran fuente de nuevos ingresos para los campesinos, productores, trabajadores, para la provincia y el país a través de la generación de divisas.

“Los recursos generados por la producción y comercialización del caca o se han hecho presentes en los momentos importantes de la Historia Nacional, como son la independencia del poderío español y la Revolución Liberal Radical. Fue pionero del desarrollo político y

social del país y hasta 1920 financiaba el 70% del presupuesto del Estado antes de petrolero a la vez que era la mayor fuente de trabajo para la empresa privada y el Estado. Financió obras de la magnitud del ferrocarril Guayaquil – Quito colaborando con la unidad nacional”<sup>14</sup>.

- **Implicaciones prácticas:** La producción y comercialización del cacao en nuestro país viene presentando una serie de problemas de tipos económicos, políticos y sociales que necesitan ser analizados con la finalidad de proponer alternativas que permitan superarlos, como son falta de inversión e interés hacia este sector que conlleva a la baja productividad en la mayoría de sus cultivos, productores no organizados, deficiencia en la cadena de comercialización, lo cual afecta la calidad del producto y el acceso sostenible hacia los mercados, instituciones de apoyo con recursos limitados y problemas institucionales que les impiden brindar mejores servicios a los productores, políticas de estado que viabilicen mejor las negociaciones internacionales.
- **Factibilidad:** En el sector agrícola se ha identificado al cacao como uno de los productos con mayores potencialidades de desarrollo, bajo estos antecedentes y como ya se ha sido acotado anteriormente, que el estudio propuesto se reviste de gran importancia y conveniencia para la provincia de Manabí y el país,

---

<sup>14</sup> Fuente: El cacao, producto símbolo de Ecuador Un Dialogo con Joselías, desde Manta, Manabí, Ecuador, Agosto 28-2005

se presenta este como una iniciativa y propuesta viable que vale como ejemplo para se retomen y ejecuten proyectos de reactivación del sector, que beneficien a todos los actores de la cadena productiva y de comercialización.

- **Originalidad:** Esta investigación es de carácter original por ser un tema de mucho interés para los productores y exportadores de cacao y demás personas vinculadas a esta actividad, sirve también como precedente y material de apoyo para los organismos reguladores e instituciones públicas y privadas involucradas de una u otra forma en un mejor desenvolvimiento del sector.
- **Valor teórico:** los resultados obtenidos valieron para apoyar la teoría de que existen grandes potencialidades de desarrollo en ciertos productos tradicionales que han representado un rubro importante de ingresos de divisas para el sector agrícola y el país como lo es el cacao y que pueden ser explotados aun más.
- **Utilidad metodológica:** El presente estudio sirvió como un instrumento nuevo de análisis de datos y referencias sobre el comportamiento del sector cacaotero a nivel de la provincia de Manabí, nacional e internacional, que permitió establecer conclusiones puntuales y crear una propuesta encaminada a

beneficiar a productores, inversionistas, empresarios, y demás personas interesadas.

### **3.7 Objetivos: General y Específicos**

#### **3.7.1 Objetivo General**

- Determinar los factores que inciden en la baja comercialización del cacao de la provincia de Manabí en los mercados de la CAN.

#### **3.7.2 Objetivos Específicos**

- Identificar los factores de producción que afectan la baja comercialización del cacao manabita con los mercados de la CAN.
- Determinar los factores de comercialización que afectan el bajo volumen de comercio del cacao manabita con los mercados de la CAN.
- Establecer los factores socioeconómicos que afectan la baja comercialización del cacao manabita con los mercados de la CAN.
- Identificar los factores ecológicos que influyen en la producción y comercialización del cacao manabita en los mercados de la CAN.
- Sugerir una propuesta en base a los factores previamente determinados por el estudio.

## **IV MARCO TEÓRICO**

### **4.1 Antecedentes de Estudio sobre el tema que sirven de base a la nueva investigación.**

“La economía el Ecuador ha estado fuertemente ligada a la producción del cacao, desde el periodo colonial y durante la República. Este cultivo se encuentra ligado a lo histórico, económico, político y social del Ecuador.

La producción cacaotera ha ocupado tradicionalmente buena parte de la superficie agrícola del país y de la subregión andina, movilizand o a decenas de miles de jornaleros y familias campesinas del Litoral, atrayendo también mano de obra de la región Sierra.

Su producción durante el presente siglo ha constituido uno de los principales rubros del sector agropecuario ecuatoriano, al menos hasta cuando se inició el auge bananero en 1.969 y el petrolero en 1.972, generando recursos y empleo, además de un gran aporte de divisas a través de las exportaciones, situación que permitió contribuir al desarrollo y progreso de la economía ecuatoriana, sobretodo en los inicios del presente siglo”<sup>15</sup>.

---

<sup>15</sup> Rizo Pastor Pablo, La importancia del Cultivo de Cacao, SICA (2007)

“La pepa de cacao es originaria del continente americano. La domesticación, cultivo y consumo del cacao fue iniciada por los indígenas toltecas, aztecas y mayas en México y Centroamérica. Más tarde este producto ya es consumido por los conquistadores, quienes llevaron al viejo continente, cuya bebida fue inicialmente requerida por la corte y realeza europea; pronto se difundió y originó el aumento de la demanda de la pepa.

A partir de la segunda mitad del siglo XVI en vista de la rentabilidad del negocio de cacao, algunos empresarios guayaquileños empezaron a cultivar este producto, el mismo que inicialmente era exportado a través de otros puertos como Callao, hasta que en 1789, se consiguió a través de Cédula Real la facultad para el cultivo y la exportación de este producto, desde la costa ecuatoriana.

Según fuentes históricas, Desde principios del año 1600 ya había pequeñas plantaciones de cacao a orillas del río Guayas y se expandieron a orillas de sus afluentes el Daule y el Babahoyo, RÍOS ARRIBA, lo cual originó el nombre de cacao “Arriba”, reconocido mundialmente por su aroma floral. La variedad que da origen a este cacao se denomina nacional, botánicamente pertenece a los denominados forasteros amazónicos y es producida exclusivamente en el Ecuador (Soria, 2004)

En 1630 se registraron envíos de cacao a Europa, cantidades que paulatinamente fueron creciendo a través del tiempo, por el incremento de

la superficie sembrada de este producto y la gran acogida del mismo, especialmente en el mercado europeo.

La actividad agrícola dedicada al cultivo de cacao tiene una historia relevante en la economía nacional; este producto conocido además como la **pepa de oro**, dominó varios siglos en la generación de divisas para el país, dando lugar al apareamiento de los primeros capitales y desarrollando sectores importantes como la banca, la industria y el comercio. Originalmente el cultivo de cacao tuvo su apogeo en la zona de Vinces, en la provincia de los Ríos.

En la historia de las exportaciones de cacao Ecuatoriano, se sabe que en 1623 ya existía este comercio desde el puerto de Guayaquil, estando prohibido por parte de la corona Española y a pesar de esto el comercio fue en aumento, tanto así que en la época de la independencia, parte de ésta se financió con la producción del cacao, que les dio los medios financieros necesarios a los criollos, para revelarse y luchar contra los colonizadores, luego en la época de la república se sigue con el cultivo y en la década de 1880 a 1890 el Ecuador fue el mayor exportador mundial de cacao<sup>16</sup>.

Aunque entre 1.915 y 1.920 aparecen y se expanden en toda la zona cacaotera las enfermedades de la **Escoba de Bruja** y la **Monilia**, que destruyen el cultivo, causando una reducción de la producción de 40.000

---

16 Soria Vasco, Jorge; Breve historia del cultivo del cacao en el Ecuador, Servicio de Información Agropecuaria del Ministerio de Agricultura y Ganadería del Ecuador.

TM entre 1.915 a 1.919 a 15.000 TM en 1.930. A este desastre económico, social y técnico se sumó los efectos de falta de transporte y mercados internacionales durante la Primera Guerra Mundial y la consecuente **depresión económica** de esos años.

La crisis descrita promovió el abandono y venta de la mayoría de grandes haciendas, las cuales fueron compradas por pequeños y medianos propietarios. Estos comenzaron, desde fines de la década de los años 30 y 40, a renovar y sembrar nuevas huertas, utilizando semillas de los árboles que habían tolerado las enfermedades, lo cual dio origen al actual complejo varietal, denominado **híbrido nacional x venezolano**.

Este híbrido es el resultado del cruzamiento natural entre los árboles sobrevivientes de la variedad nacional y árboles de la variedad trinitario, introducida de Venezuela a principios de siglo, por considerarla más productiva y tolerante a las enfermedades.

En 1960 la producción llegó a 33.000 TM y en la década de los 80 se estabilizó con una producción de alrededor de 80.000 TM<sup>17</sup>.

---

<sup>17</sup> Fuente: WWW.Sica.gov.ec Historia e importancia de la cadena del cacao en Ecuador (2007).



## Análisis de la producción y comercialización del cacao en el Ecuador en los últimos años.

La producción de cacao del Ecuador para el periodo comprendido durante los años desde 1990 al año 2002 muestra un decrecimiento relativo (no el esperado) al igual que otros, países de la zona, como Brasil, México, Republica Dominicana y Colombia. Esto conlleva a pensar que si a mediano plazo la tendencia no cambia, podríamos perder en el contexto mundial el (séptimo lugar) como productores y exportadores de cacao (ver cuadro # 14 y Grafico # 8).

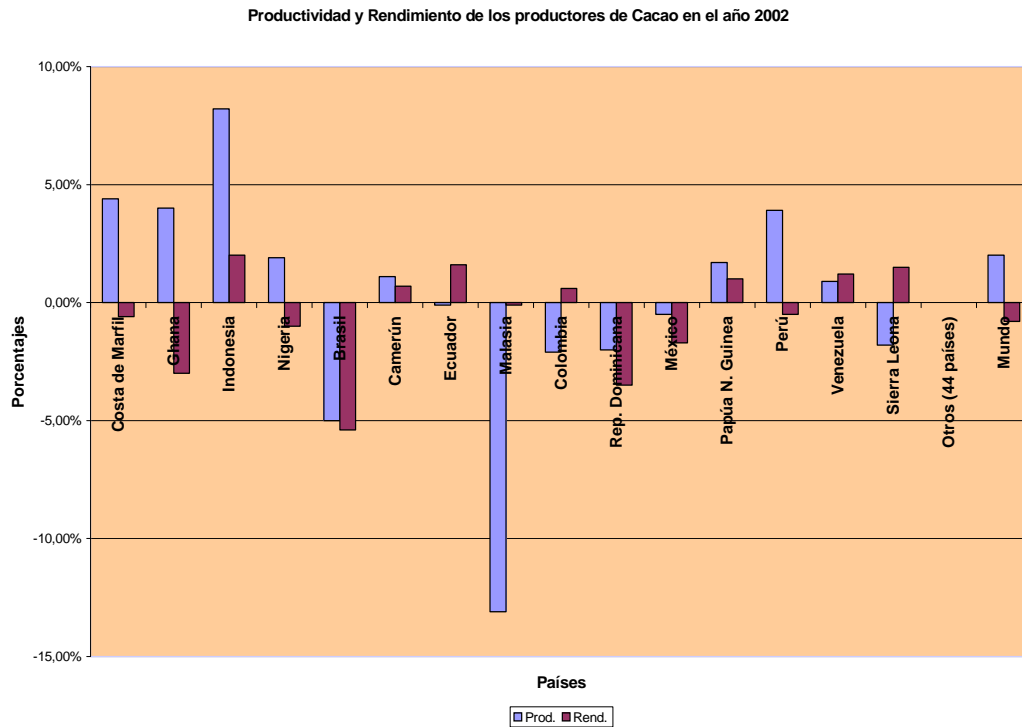
**CUADRO # 14**

<b>CACAO-PRODUCCION Y RENDIMIENTO POR PAIS</b>									
Puesto	Pais	1990		2002		Acumulado Producción 1998- 2002	Part. (%)	Crecim. (%)	
		(Tm)	(Tm/Ha)	(Tm)	(Tm/Ha)			Prod.	Rend.
1	Costa de Marfil	807.501	0,52	1.000.000	0,45	6.102.980	38,70%	4,40%	-0,60%
2	Ghana	293.355	0,42	380.000	0,3	2.033.660	12,90%	4,00%	-3,00%
3	Indonesia	142.347	0,9	348.000	0,97	2.027.200	12,80%	8,20%	2,00%
4	Nigeria	244.000	0,34	338.000	0,35	1.609.000	10,20%	1,90%	-1,00%
5	Brasil	256.246	0,39	172.743	0,3	1.035.530	6,60%	-5,00%	-5,40%
6	Camerún	115.000	0,32	115.000	0,31	593.600	3,80%	1,10%	0,70%
7	Ecuador	96.722	0,29	106.714	0,35	442.996	2,80%	-0,10%	1,60%
8	Malasia	247.000	0,83	50.000	0,69	379.783	2,40%	-13,10%	-0,10%
9	Colombia	56.153	0,47	47.095	0,48	237.503	1,50%	-2,10%	0,60%
10	Rep. Dominicana	43.157	0,36	44.906	0,36	220.455	1,40%	-2,00%	-3,50%
11	México	44.045	0,59	56.233	0,67	216.040	1,40%	-0,50%	-1,70%
12	Papúa N. Guinea	38.343	0,43	42.500	0,43	196.600	1,20%	1,70%	1,00%
13	Perú	14.796	0,48	17.837	0,44	109.689	0,70%	3,90%	-0,50%
14	Venezuela	15.527	0,25	18.000	0,28	88.204	0,60%	0,90%	1,20%
15	Sierra Leona	24.000	0,42	10.920	0,36	56.680	0,40%	-1,80%	1,50%
	Otros (44 paises)	93.845		82.776		435.817	2,80%		
	Mundo	2.532.037	0,44	2.830.724	0,41	15.785.737	100%	2,00%	-0,80%

*Fuente: FAO. Observatorio de Agrocadenas.*

1. Los países se han ordenado según la participación en la producción acumulada para el periodo 1998-2002.
2. Se refiere a la participación en el acumulado de la producción para el periodo 1998-2002.
3. Tasa de crecimiento anual para el periodo 1990-2002.

## GRAFICO # 8



Este hecho es el resultado de la falta de inversión de los últimos años y esto en parte se debe a los múltiples problemas a los que se ha visto sometido el país, esta situación ha producido que la inversión no haya encontrado el ambiente propicio en la producción dentro del país y se haya refugiado en el extranjero o en la especulación de capitales.

Esta situación de abandono y falta de inversión de los sectores Agro productivos, es evidente en el sector cacaotero, a pesar de contar con un producto no solo con tradición sino de excelente fama, por su sabor y aroma floral, único en el mundo.

Pues hay que anotar que del cacao que el Ecuador exporta, un 75% esta catalogado como cacao fino y de aroma. Sin embargo los organismos

involucrados en la producción del cacao ecuatoriano esta pidiendo que las asociaciones internacionales cataloguen de esta forma el 100% del producto exportado. De la totalidad de cacao que se exporta en el mundo, el Ecuador exporta aproximadamente el 3%.

“En el año 2003, el cacao se ubicó como el tercer producto de exportación. En los primeros cuatro meses se exportaron 32.000 TM que representaron 68.000 dólares. Los principales compradores de cacao ecuatoriano son EE.UU. (60%), Japón y Francia (20%),

En la sesión inaugural del Foro Internacional del Cacao, realizado en Guayaquil del 19 al 21 de noviembre de 2003, el Director Ejecutivo de la Organización Internacional del Cacao, Dr. Jan Vingerhoets, expresó: “... el Ecuador es el productor líder del cacao fino de aroma, que produce más del 50% de toda la producción total del mundo. En lo que se refiere al volumen de producción, su participación es solamente del 3% al 4% de la producción mundial, sin embargo, la importancia del cacao fino de aroma es mucho más grande que ese porcentaje de participación... “El cacao fino de aroma y el chocolate que se produce con él, en realidad está en el punto más alto en el mercado en cuanto a su calidad”<sup>18</sup>.

“En el 2005, la producción alcanzó una cantidad de 110,000 TM, en una superficie de aproximadamente 300,000 has., cuyo volumen varía específicamente en función de los factores de orden climático, en este

---

<sup>18</sup> Informe sobre el Cacao Arriba de Ecuador, Alba Cabrera, (2005) Pág. 4

año el valor de las exportaciones de cacao en grano y elaborados contribuyeron con el 1.74% al valor de las exportaciones totales y con el 4.16% de las exportaciones no petroleras del país.

En el 2006, la producción alcanzó una cantidad de 130,000 TM, en una superficie de aproximadamente 400,000 has. Uno de los problemas fundamentales es el bajo rendimiento, estimado entre 5 a 6 qq/ha al año, considerado uno de los más bajos comparado con otros países productores, debiéndose en gran parte a la falta de tecnificación del cultivo, envejecimiento de las plantaciones, limitaciones de créditos, falta de capacitación y transferencia de tecnología a los productores, ausencia de organización y fortalecimiento gremial, entre otros factores. En alrededor del 90%, la superficie de cultivo es manejada bajo el sistema tradicional.

El Ecuador en la actualidad produce cacao fino y de aroma y el CCN51. El fino y de aroma se exporta como ASE, ASS, ASSS, ASSPS. A partir de los años 70, se introduce el CCN51, de cuya variedad se estima existen más de 20,000 hectáreas, con rendimientos que superan los 40 qq por hectárea al año.

De la producción nacional, aproximadamente el 70% se exporta en grano, el 25% en producto semielaborado de cacao (manteca, pasta licor, polvo y chocolate) y un 5% es consumido por la industria artesanal chocolatera en el país. En el período 2004, 2006 las exportaciones de cacao en grano

se incrementaron en un 17.5%, pasando de 69,202 TM a 81,339 TM, por cuyo concepto ingresó al país 101.6 y 130.0 millones de dólares FOB, en estos años, respectivamente. Los precios internacionales del cacao en grano en estos dos últimos años han sido muy significativos, contando con premios sobre el precio de Bolsa, especialmente para el ASS y ASSS. En el 2005, se exportó 74,000 TM por un valor FOB de 108.4 millones de dólares.

En el mismo período de análisis, las exportaciones de cacao elaborado pasaron de 21,434 TM a 9,824.8 TM, significando un decremento del 54%, con valores de 50.1 y 25.7 millones de dólares en el 2004 y 2006, respectivamente. En el 2005, se exportó 22,282 TM, por un valor FOB de 53.7 millones de dólares.

En el 2006, las exportaciones de cacao en grano y elaborados contribuyeron con el 3% al valor de las exportaciones no petroleras del país.

“El cacao ecuatoriano se vende en base a un diferencial sobre el precio internacional de la bolsa de cacao de Nueva York. Este diferencial fluctúa de acuerdo a la oferta y la demanda del cacao ecuatoriano. Como promedio en los últimos años para el tipo ASSS (Arriba Superior Summer Plantación Selecta) es de 180/200 dólares por encima del precio internacional y para el cacao ASS (Arriba Superior Summer Selecto) 80/120 dólares, mientras que para el cacao tipo ASE (Arriba Superior

Época) 20/30 dólares, bajo el precio de la bolsa (FEDEXPOR, 2003. [www.ecuador.fedexpor.com/ecuador.html](http://www.ecuador.fedexpor.com/ecuador.html))”<sup>19</sup>.

La Unión de Organizaciones Campesinas Cacaoteras del Ecuador UNOCACE, gremio de productores, desde hace algunos años viene exportando cacao orgánico con sello verde (cultivo realizado sin el uso de insumos químicos), a determinados nichos de mercado en Europa, cuyos precios son superiores, en comparación al cacao convencional. Es importante anotar que el Ecuador genera aproximadamente el 65% del cacao fino y de aroma producido en el mundo.

Del volumen total exportado de cacao en grano durante el 2006, el 27% y el 43% se exportaron bajo la denominación comercial ecuatoriana de ASE y ASS, respectivamente, en tanto que el ASSS fue del 28%. El cacao ASE exportado, es el de menor calidad comercial, por lo que es necesario mejorar estos estándares de calidad a fin de exportar los otros tipos comerciales como ASS, ASSS, ASSPS, que de hecho tienen precios superiores en el mercado internacional. Aparte se exporta el CCN51. Es importante fermentar el cacao y evitar las mezclas, situación que ha perjudicado el prestigio de ser un país exportador de cacao fino y de aroma en el 100%”<sup>20</sup>.

---

<sup>19</sup> *Ibíd.*, Alba Cabrera, (2005) Pág. 4

<sup>20</sup> *Ibíd.*, Sica, Historia e importancia del cacao en el Ecuador (Análisis 2007)

## **Comercialización.**

“Los usuarios de cacao de aroma abrigan en general temores respecto a la fiabilidad de los suministros futuros en cantidad y calidad, por esa razón el industrial solo comprará de un país o proveedor que haya ganado credibilidad de sus suministros.

## **Comercialización Interna.**

En la cadena de comercialización interna intervienen los productores y los intermediarios. Existen los pequeños y medianos productores, los pequeños productores tienen una superficie de la finca inferior a 10 has, que representan el 54% de las unidades de producción y los medianos productores una superficie de la finca de 11 y 50 has que representan el 33% de las explotaciones agrícolas. De los intermediarios se puede decir que la mayoría de las veces compran en el pueblo o en la ciudad mientras que los agricultores entregan el cacao en la bodega del intermediario, muy pocos son los intermediarios que compran el cacao en las fincas. Los comerciantes reciben el cacao en su bodega, lo pesan y califican, primero mira el aspecto del cacao, después toma un puñado de pepas de cada saco corta algunas con una navaja y calcula el grado de humedad enterrando la uña; para esta estimación no necesita ningún material especializado ya que él cuenta con su experiencia y destreza, lo secan si es necesario. Normalmente no les gusta comprar cacao en baba, pero

cuando falta cacao lo compran en cualquier estado, y cuando hay bastante exigen un mínimo de uno o dos días de sol.

### **Comercialización externa.**

Actualmente Anecacao mediante el Acuerdo Ministerial # 287 tiene la obligación de expedir el certificado de calidad de exportación del grano basado en las normas INEN 176. Esta parte la conforman los exportadores e industriales y según las empresas, procesan el cacao para exportarlo o lo exportan en grano.

Los exportadores compran el cacao casi seco, cuando supera 8 grados de humedad proceden a un secado adicional en tendales de cemento y a veces cuando el clima no le permite o cuando hay demasiado cacao secan artificialmente con secadoras a gas.

Después se clasifica el cacao con una calificadoras con cinco salidas: cacao ASE, ASS, ASSS, ASSPS y la basura.

### **Exportadores.**

Para que un exportador pueda tramitar el certificado de Calidad del cacao en grano y del cacao elaborado, debe llenar la orden de inspección y remitirla a Anecacao vía fax, a fin de designar una empresa verificadora.



El control de calidad interviene 48 horas antes de la fecha de exportación para el cacao en grano.

La verificadora designada tiene la obligación de trasladarse a la instalación del exportador a inspeccionar el lote ya listo, en el 80% del total.

Una vez realizada el análisis, la verificadora informa a Anecacao vía fax los resultados, que esta da a la vez a conocer a SESA a fin de que emita el certificado indicando si el lote está dentro o fuera de norma INEN 176.

Para tramitar el Formulario Único de Exportación, en el Banco central o en el banco corresponsal, el exportador debe presentar el certificado de calidad con el sello de recibido de Anecacao (Anexo # 2)<sup>21</sup>.

Además de exportar cacao en grano como en el pasado, se exporta también semielaborado de cacao, que son una interesante opción para nuestro cacao. Para el cacao en grano nuestros principales compradores son: Estados Unidos, Japón, Holanda, Alemania, Italia, Francia, Canadá, España y Bélgica.

Los países hacia donde el Ecuador exporta más cacao procesado son el continente americano y especialmente América del Sur. Las otras regiones del mundo no representan una cantidad muy importante porque procesan ellas mismas el cacao en grano que reciben.

---

<sup>21</sup> [www.anecacao.com/cacao](http://www.anecacao.com/cacao) en Ecuador,2007

Estos son los mayores importadores de cacao ecuatoriano, sin embargo hay que anotar que hay mercados potenciales a los que se podría acceder, si existiese mayor producción e inversión en este sector y los dos mercados que podrían ser explotados son Rusia y China. Con respecto a Rusia, se ha detectado un fuerte aumento en la producción de chocolates y por lo tanto un aumento de las importaciones de cacao y este es el resultado del aumento de la capacidad adquisitiva de la población en este país.

### **Agroindustria del cacao en el Ecuador.**

A partir de las semillas del cacao se obtiene el cacao en grano, en el campo de los semielaborados el Ecuador exporta: Licor de cacao, manteca de cacao, cacao en polvo y chocolates elaborados de varios tipos, para poder competir en el mercado mundial con estos productos, tienen que cumplir con controles de calidad, de tipos físico, químico, organoléptico y microbiológicos. Lo que les da a los compradores mayor seguridad sobre los productos que compran.

**“Licor de cacao:** El licor de cacao es la pasta o masa de cacao de color café que es el chocolate solo, es decir la avellana limpia, tostada y molida. El licor de cacao mantiene todo el compuesto graso y las características originales del fruto. Este producto es la base para la preparación del chocolate.

**Manteca de cacao:** Para extraer manteca, se parte del licor de cacao, que se separa por medio de prensas hidráulicas dotadas de filtros de acero, que retienen el sólido dejan escurrirse la manteca, en forma líquida. Una vez que esta ha sido recolectada se cristaliza con por medio de frío. La parte de manteca que se extrae del licor de cacao es aproximadamente del 45 o 50%, este es un producto que se emplea con gran asiduidad en la producción de cosméticos y fármacos.

En medicina tradicional es un remedio para las quemaduras, la tos, los labios secos, la fiebre, la malaria, el reumatismo, las mordidas de culebra y otras heridas. Se dice que es antiséptico y diurético.

**Torta de cacao:** Es el remanente del licor de cacao, una vez extraído de este la manteca de cacao, que como ya mencione puede ser el 45 o 50 % del licor, se presentan en forma de bloques macizos de cacao y esta es la materia prima para el cacao en Polvo.

**Cacao en Polvo:** Este es el resultado de la torta de cacao, que se tritura y pulveriza al tamaño de partícula deseada. Este producto se comercializa en forma de polvo solubilizado y corriente, también con azúcar añadido o sin él, este es el cacao que se utiliza en la repostería en general, para la elaboración de galletas, helados y tortas, en coberturas de confitería, en postres congelados y la industria de bebidas. Los mayores compradores son las multinacionales localizadas en los países desarrollados, pues son

los mayores transformadores y consumidores de este producto intermedio.

**Chocolates:** Dentro de los chocolates a nivel macro empresarial, y de una manera más informal, las grandes empresas productoras de chocolate cuentan con una forma alternativa de clasificar sus productos. Lo hacen con las siguientes líneas: Solubles, cremas, barras, bombones duros, bombones finos; y chocolate cobertura”<sup>22</sup>.

“En este proceso participan tanto industrias grandes como pequeñas y artesanales, las primeras destinan su producto básicamente a la exportación, mientras que las segundas dirigen sus productos hacia el mercado interno.

Se estima que en el país existen unas 10 industrias grandes dedicadas a la producción de torta, pasta o licor, manteca, polvo y elaborados de cacao y que destinan su producto básicamente al mercado internacional. Las industrias pequeñas se dedican a la producción de chocolates caramelos y bombones.

Las industrias pequeñas más conocidas son la Fabrica BIOS, La perla, Chocolateca, Rualdos, Merelitt, las cuales están ubicadas en la provincia de Pichincha, Las firmas Incacao, Edeca, colcacao, se ubican en la

---

<sup>22</sup> Tomado de Tesina Cristina Malo, presente y futuro de la producción de cacao en el Ecuador,2004

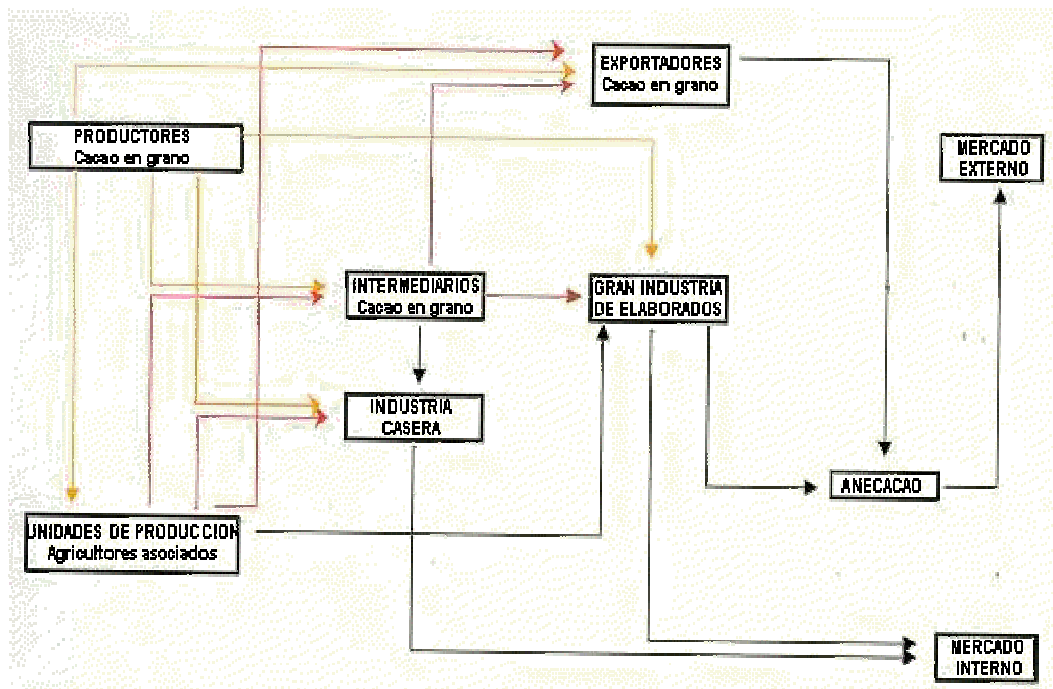
provincia del Guayas. De otro lado las industrias grandes son: La universal, Nestle e Indexa”<sup>23</sup>.

Los principales compradores de los productos semielaborados de cacao Ecuatoriano, son: Estados Unidos, Chile, Colombia, Holanda, Nueva Zelanda, Perú, Francia, Bélgica, España, México Y Japón.

De lo anterior podemos decir que a pesar que nuestro país, comercializa mayor cantidad de cacao en grano que procesado, es más conveniente comercializar con los productos semielaborados, por el valor agregado que se les proporciona a estos y que luego se convierten en mayores ingresos (ver cuadros 8 y 9).

### GRAFICO # 9

### FLUJOGRAMA DE LA CADENA DE CACAO Y ELABORADOS



Fuente: MAG/SICA/ANECACAO

<sup>23</sup> Ibid., www.IICA.com (2004), Pág. 7-8.

La cadena del cacao en el Ecuador involucra a los productores primarios, comerciantes, industriales, exportadores, Brokers, ONG's, instituciones de investigación, universidades, prestadores de servicios, etc.<sup>24</sup>

La producción de cacao tiene todo un grupo de encadenamientos que inician a nivel de los productores individuales que producen cacao en grano y terminan en el mercado interno o externo. En este proceso están involucrados varios actores como las unidades de producción asociadas, los intermediarios, la industria casera, la industria de elaborados y los exportadores de cacao en grano. A continuación se describen las posibles relaciones entre actores:

Los productores individuales de cacao en grano: aquí se encuentran productores de diferente tamaño que participan en la etapa de producción. Estos se relacionan con otros actores en la etapa de comercialización, cuando dirigen su producto a las asociaciones de productores, a los intermediarios de cacao en grano, a la industria de elaborados, a la industria de semielaborados, o a los exportadores de cacao en grano. Las asociaciones de productores: se refieren a agrupaciones de productores que participan básicamente en el proceso de comercialización dirigiendo el producto de los asociados hacia intermediarios o directamente a la industria de elaborados, la industria de semielaborados o los exportadores de cacao en grano.

---

<sup>24</sup> *Ibíd.*, Historia e importancia de la cadena del cacao en el Ecuador, MAG (2007)

Los intermediarios: luego de recibir el producto de productores independientes o asociados, los intermediarios tienen la opción de comercializarlo con la industria de semielaborados, la industria de elaborados o los exportadores de cacao en grano.

**La industria de semielaborados:** son los industriales que procesan el cacao y lo transforman hasta alguna de sus etapas intermedias (manteca, aceite, pasta, licor).

Estas industrias dirigen el cacao procesado hacia el mercado externo.

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.

Los exportadores de Cacao en grano: su producto va al mercado externo sujeto al cumplimiento de estándares de calidad para las diferentes variedades de cacao<sup>25</sup>.

### **Ventaja comparativa y competitiva del cacao Ecuatoriano<sup>26</sup>.**

El cacao es uno de los productos que cuentan con ventajas comparativas en Ecuador derivadas de las condiciones naturales para su producción, esto es, las características de clima y suelo propicio para el cultivo de este

---

<sup>25</sup> *Ibid.*, IICA (2004) Pág. 2-3.

<sup>26</sup> Apuntes de economía N. 20, (2002) la ventaja comparativa del cacao ecuatoriano Pág. 4 -33.

producto. “Realmente, la ventaja comparativa del Ecuador se encuentra en la calidad de su producto siendo nuestro país el mayor proveedor de cacao fino de aroma en el mundo que lo hace deseable para la elaboración de chocolates finos”.

Pese a todo esto el sector cacaotero presenta muchos problemas entre estos se encuentran la existencia de una fuerte competencia extranjera, las altas tasas de interés del sistema bancario, la tendencia del precio del cacao a la baja debido a la sobreproducción mundial, presencia de enfermedades, inadecuado beneficio del grano, la falta de apoyo por parte del gobierno y asociaciones pertinentes. También encontramos una dura competencia extranjera, nuestro producto guarda una participación mínima en el mercado externo de cacao ordinario. La falta de crédito también ha afectado a la situación agropecuaria, lo que limita la actividad debido principalmente al escaso capital de operación.

Además, el sector se ha visto afectado por el incremento de los costos de producción, observados desde el inicio del proceso de dolarización. Por tanto, basándonos en los criterios de Michael Porter acerca de la ventaja competitiva de las naciones, se considera necesario a fin de mejorar la competitividad del sector, focalizar nuestra producción en aquel tipo de cacao que por razones naturales tenemos la oportunidad de producir y por que el cacao del Ecuador ha ganado prestigio en las más famosas tiendas de chocolate del mundo. El cacao fino y de aroma, reconocido internacionalmente por su calidad, es la variedad que por razones de



estrategia se debería comercializar y maximizar como ventaja comparativa. El éxito y la estrategia ecuatoriana deben estar direccionados en encontrar los elementos resistentes a las enfermedades que lo atacan, para solucionar así su baja productividad.

Un problema actual radica en que los agricultores están cosechando otro tipo de cacao debido a que les otorga mayores rendimientos. Sin embargo, no es el cacao ordinario la variedad de cacao en que el Ecuador pueda entrar con fuerza en el mercado e influir en los precios. Se conoce por ejemplo que los costos de producción en países como Costa de Marfil, principal productor de cacao ordinario, son muy bajos debido al reducido costo de la mano de obra. Este país que produce el 1.200% más de lo que produce Ecuador, llega a tener en precios lo que Ecuador obtiene en costos.

Así entonces, no es el cacao ordinario la variedad donde Ecuador debe tratar de ser competitivo en el contexto mundial, por la elevada competencia de los países africanos, sino en el cacao fino y de aroma, tipo de cacao en donde Ecuador es su principal productor y exportador, donde ha llegado a obtener incluso premios sobre su precio internacional y sobre el cual maneja la mayor parte del mercado.

El gobierno y las asociaciones pertinentes, deben tener como objetivo y prioridad, conseguir el reconocimiento de productor 100% de cacao fino y de aroma, por parte de la Organización Internacional del Cacao, para lo

cual deberá tenerse el control y la supervisión de la calidad del cacao a exportar.

“La cadena de cacao presenta algunos factores climáticos, económicos, organizativos que apoyan al proceso de construcción de la competitividad, estos son:

1. Es el principal país que goza de ciertas condiciones climáticas que hacen que la variedad de cacao fino y de aroma sea la más reconocida en el mundo por su calidad.
2. Hay experiencia y capacidad para la producción de derivados del cacao en pequeños y grandes productores.
3. Ecuador es reconocido a nivel internacional por la producción de esta variedad, por lo que, a pesar de que se necesitan mejoras en la calidad, el cacao fino y de aroma se encuentra posicionado en el mercado exterior.

Ecuador se posiciona como el país más competitivo de América Latina, seguido de lejos por Venezuela, Panamá, y México, que son países que poco a poco han incrementado su participación en el mercado mundial del cacao en grano. Es irónico que teniendo una calidad única en el mundo, la del cacao Nacional, estemos desperdiciando la oportunidad de ser competitivos en el mercado y estemos destruyendo lo único que nos

queda por favorecer a otros tipos o genotipos de cacao de diferente calidad”<sup>27</sup>.

### **Perspectivas de mercadeo<sup>28</sup>.**

Considerando el escaso abastecimiento actual de cacao “fino y de aroma”, hay poco peligro que un aumento importante de su producción trastorne la estructura del mercado. No hay duda que un cacao “fino y de aroma”, apropiadamente beneficiado alcance premios significativos. Si no se encuentran compradores, los lotes se pueden proponer en cambio de contratos en las bolsas de Nueva York o Londres los cuales permiten lograr un premio.

Es importante subrayar que esta producción tiene que quedarse en el marco de una agricultura de subsistencia con pocos insumos. Los bajos rendimientos de los cultivadores disponibles no permiten desarrollar una producción tecnificada, en condiciones rentables.

La producción y el mercadeo del cacao “fino y de aroma” son enfoques a largo plazo. Sola una argumentación pertinente podrá convencer los compradores que un origen es confiable en términos de calidad, cantidad y regularidad de abastecimiento. Un tal esfuerzo requiere tiempo.

---

<sup>27</sup> *Ibíd.*, IICA (2004), Pág. 30

<sup>28</sup> *Ibíd.*, anecacao(2007)

El consumo de chocolate per-cápita ha aumentado mucho durante los años pasados debido a varios factores:

- Precios más abordables;
- Amplia oferta de productos elaborados (propuestos al público) y mejora general de la calidad de los mismos;
- Intensificación de la propaganda asociado a una información sobre las virtudes del chocolate en cuanto a la salud.

En término general, los productos que contienen cacao se hicieron más accesibles a los consumidores potenciales. El uso de cacao “fino y de aroma” en los chocolates de revestimiento podría satisfacer la demanda para los productos que se consumes en ocasiones especiales. Es importante subrayar que esfuerzos se deben hacer para rehabilitar el “cacao fino y de aroma” como ingrediente del chocolate de revestimiento de calidad.

Se reconoce generalmente que la popularización del consumo de uno producto aumenta la demanda para un producto similar de más alta calidad.

La expansión del consumo de chocolate en el mundo reforzará el segmento específico productos de alta calidad que constituye la salida comercial esencial del cacao “fino y de aroma”.

## **Otros beneficios que brinda el sector cacaotero al Ecuador.**

Según el último Censo Agropecuario del 2,000, se encuentran vinculadas a la actividad cacaotera alrededor de 100,000 UPAS, de lo que se desprende que en el país se encuentran involucradas alrededor de 100.000 familias; si tomamos en cuenta que en cada unidad productiva existen al menos 5 miembros por familia, el número de personas vinculadas es de alrededor de 500.000. A esta actividad debemos añadir, los comerciantes, los industriales, el personal de las plantas transformadoras del cacao y los exportadores de cacao en grano. De acuerdo con esta cifra, la Población Económicamente Activa del cacao es de aproximadamente el 12% de la PEA agrícola y el 4% aproximadamente de la PEA total del país.

La producción de cacao aporta al PIB agropecuario en alrededor del 7% y con el 0.40% del PIB total.

Frente a este panorama es importante la adopción de políticas encaminadas al progreso de este subsector agrícola, a fin de mejorar las plantaciones de cacao, los rendimientos de este producto por hectárea y por lo tanto mejorar el nivel de vida de los productores. Es importante ofrecer un producto de excelente calidad en el mercado internacional, ya que en el caso ecuatoriano se ha perdido prestigio y se puede recuperar la imagen de ser exportador de cacao fino y de aroma, conforme lo efectuó durante siglos. Es importante mejorar la competitividad e

incrementar los ingresos provenientes de las exportaciones, tomando en consideración que el ingreso de divisas es uno de los pilares fundamentales para el mantenimiento del proceso de dolarización en nuestra economía.

### **La actividad agrícola cacaotera en la Provincia de Manabí.<sup>29</sup>**

La actividad agrícola constituye uno de los principales rubros de la economía manabita, que se encuentra favorecida por sus condiciones agro climáticas, la fertilidad de las zonas cultivables y por la tenacidad del hombre campesino. Lo cual ha permitido el establecimiento de cultivos de gran importancia por su demanda mundial como lo es el cacao, ello a contribuido a mejorar condiciones de vida temporalmente por la cantidad de mano de obra que se maneja a través del manejo del cultivo, su industrialización y comercialización. Se considera que un 77.8% de tierra es de uso agropecuario.

Actualmente en Manabí existen aproximadamente unas 101.000 has de cacaotales, lo que contribuye además a la conservación del medio ambiente por medio del mantenimiento y reforestación de árboles en el campo, aportando a la purificación del aire y el ecosistema; junto con la provincia de los Ríos ocupa el primer lugar en superficie con un 23,2 % del total nacional de las 434.418 has existentes.

---

<sup>29</sup> fuente: MAG, diagnostico agropecuario de la provincia de Manabí (2005-2006)

Además se encuentra entre las provincias de mayor producción de cacao con el 14 % del total. En los cantones con menor superficie cacaotera el promedio es de 3,75 hectárea/productor y en los otros por ser cantones con mayor superficie con 5,2 hectáreas/productor (ver cuadro # 13). Los suelos considerados adecuados para cacao son especialmente los de los valles del sistema de riego de Poza Honda y Carrizal Chone y de aquellas áreas de influencia.

Las características del cacao con que disponen los cantones son en su mayoría fino de aroma y en menor escala existen otras variedades como el CCN51, Híbrido y otros.

Los bajos niveles de productividad en las plantaciones de cacao nacional (inferior a 3,5 qq/ha) son debido a la avanzada edad de la plantaciones existentes, la falta de renovación y el manejo de las mismas, la presencia de enfermedades como la Escoba de bruja y Monilia. Es evidente la disminución de la calidad del cacao manabita por el poco o escaso conocimiento en acciones relacionadas a las actividades de cosecha y poscosecha como: La fermentación, el secado defectuoso y la mezcla de variedades de cacao existentes en las fincas.

Se estima que la oferta de cacao ecuatoriano puede crecer hasta un nivel del 100 %, sin problemas para vender, siempre y cuando se mejore su calidad, esta realidad debería ser aprovechada por sus productores y comercializadores internos y externos.

**Canales de comercialización:** Los canales de comercialización de este producto en Manabí, son diversos, lo componen una cadena sucesiva de intermediarios y de mercados a través de los cuales pasan las mercancías, no obstante también forman parte de estos canales de comercialización las personas naturales y jurídicas con mayor grado de cultura comercial que se dedican a la industrialización y exportación, los mismo que están ubicados en su mayoría en Chone, Portoviejo Manta.

**Agroindustria:** De acuerdo a las áreas cultivadas en la provincia y con una producción que van desde 6 qq a 25 qq por hectárea, dependiendo de la edad de cultivo, mantenimiento técnico y de la variedad. Se proyecta positivamente, alcanzando un buen nivel tecnológico en el proceso de molienda de granos y su selección, así como en la fabricación **derivados del cacao y confitería en general.**

La mayoría de la producción del cacao es procesada en la ciudad de Guayaquil, donde una gran parte es transformada en varios subproductos y lo restante es exportado en grano seco.

**La industria chocolatera demanda más cacao.<sup>30</sup>**

La fabricación de nuevos productos para el consumo interno y externo agita el negocio en el país, los pedidos de materia prima para la elaboración de chocolates no cesan. Nestle conocida en el mercado

---

<sup>30</sup> Fuente: Periódico el universo, 14 de Mayo del 2006, Pág. 7ª [economia@eluniverso.com](mailto:economia@eluniverso.com)



chocolatero por marcas como tango, galak y manicero, corrobora que se abastece de unos 50.000 agricultores entre pequeños y medianos, asentados en las provincias de Los Ríos, Manabí, Guayas y El Oro.

El negocio en su mayoría, se realiza a través de intermediarios, y según un ejecutivo de la multinacional, en épocas pico se llegan a procesar 500 toneladas mensuales de cacao, especialmente del tipo criollo (común) y arriba (fino).

Con ello se fabrican chocolates de consumo (tabletas, barras, bombones, recubiertos) que se venden en el mercado local y se exportan Colombia y Perú; y semielaborados (manteca, torta y licor de cacao) que van al exterior.

Algo similar ocurre en Ecuacocoa, con 5 años en el mercado, pues tiene su propia línea de chocolates y semielaborados que se comercializan dentro y fuera del Ecuador.

La acogida a sido total se destaca que entre el 2004 y 2005, la empresa creció del 35% al 40% en cuanto a consumo interno y los proveedores también crecieron pasaron de 20 a 25 que tenían a 70.

## CUADRO # 15

### SUPERFICIE PRODUCCION Y RENDIMIENTO DEL CACAO (SOLO) EN LA PROVINCIA DE MANABI

AÑOS	SUPERFICIE (Has)		PRODUCCION Tm	RENDIMIENTO Tm/has
	PLANTADA	COSECHADA		
2000	52577	35000	5424	0,16
2001	52546	40000	6400	0,16
2002	42695	41124	5049	0,12
2003	53734	52298	7666	0,15
2004	58352	56682	13292	0,23
2005	52600	52600	13150	0,25
2006*	62217	61694	12648	0,21

**FUENTE MAG, INEC MANABI, 200-2006  
ELABORACION DEL AUTOR DE TESIS**

Como análisis del cuadro # 15, podemos decir que el rendimiento y la producción que se obtiene de la superficie plantada y cosechada en la provincia de Manabí expresada en Tm/has del cacao cultivado solo es baja e inestable como vemos en los años tomados como base las variaciones fluctúan desde el 2000 al 2006, dando un aparente incremento de 0,15 llegando hasta 0,25 % que no es del todo real, por cuanto también se a incrementado la superficie cultivada más no la producción, lo cual demuestra que la productividad en el cultivo de cacao es baja y se corrobora lo dicho anteriormente, que esta baja productividad es debido a la avanzada edad de las plantaciones existentes, la falta de renovación, deficiente manejo de las mismas y la presencia enfermedades.

### **Costos de producción.<sup>31</sup>**

El cacao es un producto de cultivo permanente, que se constituye de una fase de establecimiento y de otra propiamente productiva.

La primera fase involucra una inversión a largo plazo, amortizable en el transcurso de la fase productiva; la segunda, representa el período de producción cuyo resultado son las cosechas periódicas y de cuyas utilidades se beneficia el agricultor. Existen grandes fluctuaciones en cada rubro del costo de producción y no se puede determinar un costo de producción promedio, dado que los niveles de costos difieren de acuerdo a la influencia de los factores ambientales, precipitación, humedad relativa, temperatura y suelos, precios de material vegetativo, textura, topografía, disponibilidad de agua y facilidad de acceso a los mercados, etc.

Los costos de producción, a criterio de ANECACAO, han aumentado considerablemente en los últimos años con el inicio del proceso de dolarización. No existe una estadística anual de estos costos llevadas por un organismo oficial, que agrupe los costos promedio de las haciendas de cacao, sin embargo, ANECACAO indicó que los rubros con mayores incrementos fueron aquellos correspondientes al pago de los servicios básicos (agua, luz, teléfono), la mano de obra y los costos de transportación.

---

<sup>31</sup> *Ibíd.*, ventaja comparativa del cacao Ecuatoriano (2002), Pág. 6

CUADRO # 16

COSTO DE PRODUCCIÓN PARA EL ESTABLECIMIENTO Y MANEJO DE UNA HECTARIA ASOCIADA CON PLATANO

Variedad: Cacao Nacional

Zona: Manabí

Año: 2006

Fuente: Ing. Ramón Ochoa

CONCEPTO	PRECIO	1 <sup>er</sup> AÑO		2 <sup>do</sup> AÑO		3 <sup>er</sup> AÑO		4 <sup>to</sup> AÑO		5 <sup>to</sup> AÑO		6 <sup>to</sup> AÑO		7 <sup>mo</sup> AÑO		8 <sup>to</sup> - 10 <sup>mo</sup> AÑO	
		UNIDAD	VALOR	UNIDAD	VALOR	UNIDAD	VALOR	UNIDAD	VALOR	UNIDAD	VALOR	UNIDAD	VALOR	UNIDAD	VALOR	UNIDAD	VALOR
<b>A. LABOR DE INSTALACIÓN</b>																	
- Material Vegetativo	166,65		166,65														
- Alineada, estaquillada, huequeada de cacao.	5,00	8 J	40,00														
- Alineada, estaquillada, huequeada de plátano.	5,00	8 J	40,00														
- Distribución y siembra de sombra provisional.	5,00	8 J	40,00														
- Distribución y siembra de sombra permanente.	5,00	1 J	5,00														
- Distribución, siembra y resiembra de cacao.	5,00	10 J	50,00														
<b>Subtotal A</b>			<b>341,65</b>														
<b>B. INSUMOS, MATERIALES Y SERVICIOS</b>																	
- Sombra provisional (cepas de plátano)	0,20	1.111	222,20														
- Plantas de cacao clonal (+10 % resiembra)	0,40	1.222	488,80														
- Puntales, sombra provisional	0,10	600	60,00	300	30,00												
- Costo de agua para riego (luz eléctrica)	10,00	9	90,00	9	90,00	9	90,00	9	90,00	9	90,00	9	90,00	9	90,00	9	90,00
- Puntales para cacao	0,10			600	60,00	500	50,00										
- Apuntalamiento de cacao	5,00			2 J	10,00	2 J	10,00										
- Fertilizantes																	
Urea	16,80	2 saco	33,60	2 sacos	33,60	3 sacos	50,40	4 sacos	67,20	4 sacos	67,20	4 sacos	67,20	4 sacos	67,20	4 sacos	67,20
Murato de potasio	16,25	2 saco	32,50	2 saco	32,50	1 saco	16,25	1 saco	16,25	1 saco	16,25	1 saco	16,25	1 saco	16,25	1 saco	16,25
Superfosfato triple	17,85	1 saco	17,85	1 saco	17,85	1 saco	17,85	1 saco	17,85	1 saco	17,85	1 saco	17,85	1 saco	17,85	1 saco	17,85
- Abono foliar (Stimufol)	6,20	3 kg	18,60	3 kg	18,60												
- Insecticida (Endopac)	7,05	1 lt	7,05	1 lt	7,05	1 lt	7,05										
- Insecticida (Diazinon)	11,70							1 lt	11,70	1 lt	11,70	1 lt	11,70	1 lt	11,70	1 lt	11,70
- Fungicida (Cobrenordox)	4,90	4 kg	19,60	4 kg	19,60	4 kg	19,60	4 kg	19,60	4 kg	19,60	4 kg	19,60	4 kg	19,60	4 kg	19,60
- Fungicida (Captan)	4,20	5	21,00	5	21,00	5 gl	21,00	5 gl	21,00	5 gl	21,00	5 gl	21,00	5 gl	21,00	5 gl	21,00
<b>Subtotal B</b>			<b>1.011,20</b>		<b>340,20</b>		<b>282,15</b>		<b>243,60</b>		<b>243,60</b>		<b>243,60</b>		<b>243,60</b>		<b>243,60</b>
<b>C. LABORES DE FORMACIÓN Y DESARROLLO</b>																	
- Control de malezas	5,00	15 J	75,00	15 J	75,00	18 J	90,00	18 J	90,00	18 J	90,00	18 J	90,00	18 J	90,00	18 J	90,00
- Riego	5,00	12 J	60,00	12 J	60,00	12 J	60,00	12 J	60,00	12 J	60,00	12 J	60,00	12 J	60,00	12 J	60,00
- Fertilización	5,00	4 J	20,00	4 J	20,00	4 J	20,00	4 J	20,00	4 J	20,00	4 J	20,00	4 J	20,00	4 J	20,00
- Control fitosanitario	5,00	6 J	30,00	6 J	30,00	6 J	30,00	6 J	30,00	6 J	30,00	6 J	30,00	6 J	30,00	6 J	30,00
- Mantenimiento de sombra provisional	5,00	4 J	20,00	4 J	20,00	4 J	20,00	1 J	5,00								
- Mantenimiento de canales	5,00	6 J	30,00	6 J	30,00	6 J	30,00	6 J	30,00	6 J	30,00	6 J	30,00	6 J	30,00	6 J	30,00
- Cosecha de plátano	5,00	12 J	60,00	12 J	60,00	12 J	60,00	3 J	15,00								
- Poda	5,00	12 J	60,00	12 J	60,00	12 J	60,00	12 J	60,00	12 J	60,00	12 J	60,00	12 J	60,00	12 J	60,00
- Eliminación de sombra provisional	5,00					3 J	15,00	2 J	10,00								
- Cosecha de cacao	5,00			3 J	15,00	6 J	30,00	12 J	60,00	18 J	90,00	24 J	120,00	30 J	150,00	36 J	180,00
- Labor postcosecha	5,00			2 J	10,00	3 J	15,00	6 J	30,00	10 J	50,00	13 J	65,00	18 J	90,00	20 J	100,00
<b>Subtotal C</b>			<b>355,00</b>		<b>380,00</b>		<b>430,00</b>		<b>410,00</b>		<b>430,00</b>		<b>475,00</b>		<b>530,00</b>		<b>570,00</b>
<b>TOTAL EGRESOS</b>			<b>1.707,85</b>		<b>720,20</b>		<b>712,15</b>		<b>653,60</b>		<b>673,60</b>		<b>718,60</b>		<b>773,60</b>		<b>813,60</b>
<b>D. INGRESOS</b>																	
- Producción de plátano	1,40	800 racimos	1.120,00	1100 racimos	1.540,00	800 racimos	1.120,00	300 racimos	420,00								
- Producción de cacao	55,00			4 qq	220,00	7 qq	385,00	14 qq	770,00	20 qq	1.100,00	28 qq	1.540,00	35 qq	1.925,00	40 qq	2.200,00
<b>TOTAL INGRESOS</b>			<b>1.120,00</b>		<b>1.760,00</b>		<b>1.505,00</b>		<b>1.190,00</b>		<b>1.100,00</b>		<b>1.540,00</b>		<b>1.925,00</b>		<b>2.200,00</b>
<b>UTILIDAD</b>			<b>(587,85)</b>		<b>1.039,80</b>		<b>792,85</b>		<b>536,40</b>		<b>426,40</b>		<b>821,40</b>		<b>1.151,40</b>		<b>1.386,40</b>

## **El cacao ecuatoriano en la Comunidad Andina de Naciones (CAN)<sup>32</sup>.**

La Comunidad Andina es un organismo de integración económica y social con personería jurídica. Está constituida por Bolivia, Colombia, Ecuador, Perú y (Venezuela)\* y compuesta por los distintos organismos e instituciones del llamado Sistema Andino de Integración (SAI).

El Sistema Andino de Integración (SAI) está conformado por órganos e instituciones vinculados entre sí y cuyas acciones están encaminadas a lograr los mismos objetivos: profundizar la integración económica y social dentro de la región andina, promover su proyección externa y robustecer las acciones relacionadas con el proceso.

Los antecedentes de la Comunidad Andina se remontan al 26 de mayo de 1969, cuando un grupo de países sudamericanos del área andina suscribieron el Acuerdo de Cartagena, a través del cual se constituyó el Pacto Andino, con el propósito de establecer una unión aduanera. Los cinco países andinos agrupan a más de 113 millones de habitantes en una superficie de 4.710.000 Kilómetros cuadrados.

Durante la década pasada, se ha observado un crecimiento sostenido y muy significativo del comercio intraregional a nivel de la Comunidad Andina, a tal punto que la región es, hoy en día, el segundo mercado de

---

<sup>32</sup> Apuntes de economía N. 25, Análisis de la balanza comercial Ecuador-CAN (2002), Pág. 3-27.

las exportaciones ecuatorianas y lo que es más importante aún, es el primer destino de los productos no tradicionales industrializados.

**GRAFICO # 10<sup>33</sup>**

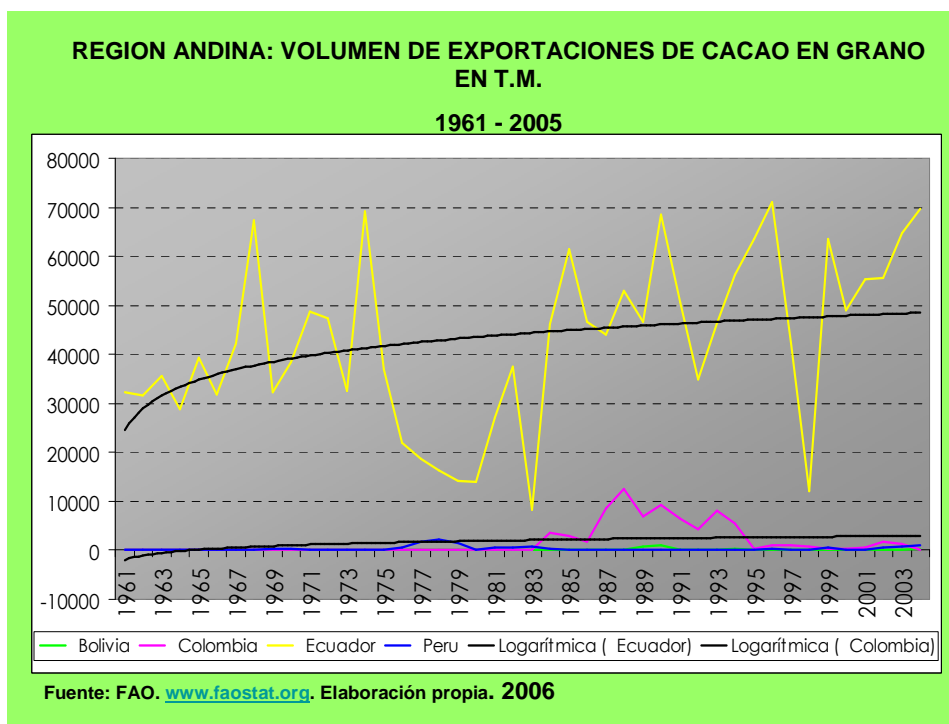


“La cacaocultura se constituye en una actividad importante del sector agrícola y las economías de los países de la Región Andina. Si bien en la actualidad, la producción de cacao de la Región representa solamente el 6 % de la producción mundial, el Valor Bruto de la Producción (VBP) de Grano de Cacao en la Región es de aproximadamente US\$ 400.000.000 (Cuatrocientos millones de dólares) e involucra a mas de 150.000 (Ciento cincuenta mil) familias de productores, sin dejar de mencionar a la creciente industria del chocolate en los países. La tendencia creciente del mercado internacional representa una oportunidad para el sector cacaotero de la Región con la posibilidad de convertirse en uno de los principales proveedores a nivel internacional. Estas tendencias positivas del mercado mundial generan una demanda de cacao especial que se

<sup>33</sup> Gráficos # 10 y 11 cuadro # 17, tomados de programa oportunidad de apoyo a exportaciones de cacao en países andinos, Barranquilla-Colombia, 2006.

producen en la Región y son considerados en el mundo como un cacao fino y de aroma.

**GRAFICO # 11**



Las instituciones publicas y privadas de la Región y la cooperación internacional que apoyan al sector cacaotero de la Región son concientes que para aprovechar de las oportunidades del mercado internacional se debe trabajar en el aumento de los niveles de competitividad y la inocuidad del cacao y sus derivados. Por lo tanto el desarrollo de la tecnología en el cultivo coadyuvara con este objetivo y la consolidación de variedades de cacao fino y de aroma con denominación de origen en cada país.

En la actualidad, el cultivo del cacao en la Región Andina presenta una alta incidencia de enfermedades que perjudican su nivel de productividad y generan cuantiosas pérdidas económicas a los productores y a la

cadena en su conjunto. La presencia de enfermedades como la Moniliasis, Escoba de Brujas y la pudrición parda de la mazorca se constituye en una fuerte amenaza para el desarrollo del cultivo en la Región, así como también el inadecuado beneficiado del grano de cacao evidencia una considerable disminución de la calidad de este, lo que impide una mayor comercialización del producto”<sup>34</sup>.

**CUADRO # 17**

<b>REGION ANDINA: OFERTA VS CONSUMO INTERNO En TM (Grano de Cacao) 2005</b>				
<b>País</b>	<b>Oferta</b>	<b>Consumo Interno</b>	<b>Export.</b>	<b>Deficit Aprox.</b>
<b>Colombia</b>	<b>38,000</b>	<b>50,000</b>	<b>400</b>	<b>12,400</b>
<b>Ecuador</b>	<b>110,000</b>	<b>30,000</b>	<b>80,000</b>	<b>0</b>
<b>Peru</b>	<b>28,000</b>	<b>27,000</b>	<b>1100</b>	<b>100</b>
<b>Total</b>	<b>176,000</b>	<b>104,000</b>	<b>81,500</b>	<b>-12500</b>

La CAN se ha convertido en un socio comercial cada vez más importante para el Ecuador, su participación es muy significativa, para productos como el cacao y sobre todo como destino de sus productos industrializados, lo cual significa que podría convertirse en uno de los motores para el crecimiento de la industria, un incentivo para generar valor agregado y exportar productos más competitivos al mercado mundial. A pesar de ello, aún no se observa un incremento de este tipo de exportaciones hacia otros mercados.

<sup>34</sup> Taller regional Andino de aplicación tecnológica en el cultivo de Cacao (2006), Pág. 11



En los cuadros posteriores desde el # 18 y 19 se muestra un condensado de como se desarrollan las exportaciones Ecuatorianas de cacao y elaborados, tanto en toneladas como lo que representan en valor FOB miles de dólares, por el periodo comprendido desde el 2000 al 2006, luego en los cuadros siguientes del # 20 al 31 se muestra un desglose por productos como son cacao en grano, elaborados como manteca grasa y aceite de cacao, cacao en polvo, pasta de cacao, chocolate, cáscara y demás residuos de cacao, hacia los países miembros de la CAN, incluido Venezuela\* que esta actualmente retirado por no estar de acuerdo que Perú y Colombia firmen un tratado de Libre comercio con los EE.UU.

Como análisis podemos decir que la CAN representa un gran mercado para el cacao Ecuatoriano, sus elaborados y semielaborados, en mayor y menor proporción respectivamente (Colombia, Perú, Venezuela y Bolivia) en el 2000, pero la exportación es hacia todos, con variaciones de zigzag que van de un año a otro (bajan en un periodo y se recuperan en el siguiente), actualmente sus mayores compradores son Colombia (4234,87 Tn que representan 8680,40 valor FOB miles USD. y Venezuela (834,24 Tn que representan 2539,98 valor FOB miles USD). La mayor demanda la constituye el cacao en grano, seguido por la pasta de cacao, el cacao en polvo, el chocolate y los demás productos, cabe indicar que las exportaciones de chocolate a pesar de estar en cuarto lugar son las que brindan más ingresos provenientes de este sector, por ser un producto que posee mayor valor agregado.

CUADRO # 18

## Exportaciones Ecuatorianas

NOTA: CORPEI no se responsabiliza por la veracidad de la información vertida por las fuentes.

**PERIODO** : ENERO/DICIEMBRE 2000 - ENERO/DICIEMBRE 2006  
**DESTINO** : Comunidad Andina  
**PARTIDA** : CACAO Y ELABORADOS  
 18, 1804  
**ORDEN** : TONELADAS – DESCENDENTE

PAIS	2000 TONELADAS	2001 TONELADAS	2002 TONELADAS	2003 TONELADAS	2004 TONELADAS	2005 TONELADAS	2006 TONELADAS
COLOMBIA	6,227.27	3,253.26	8,839.51	3,844.30	5,682.29	8,200.19	4,234.87
VENEZUELA	454.30	958.26	568.41	654.54	560.55	914.08	834.24
PERU	1,259.90	318.64	307.68	423.62	524.42	545.72	239.98
BOLIVIA	288.43	231.43	65.00	95.98	56.05	134.81	19.00
<b>TOTAL GENERAL</b>	<b>8,229.90</b>	<b>4,761.59</b>	<b>9,780.60</b>	<b>5,018.44</b>	<b>6,823.31</b>	<b>9,794.80</b>	<b>5,328.09</b>

CUADRO # 19

PAIS	2000 VALOR FOB (MILES USD)	2001 VALOR FOB (MILES USD)	2002 VALOR FOB (MILES USD)	2003 VALOR FOB (MILES USD)	2004 VALOR FOB (MILES USD)	2005 VALOR FOB (MILES USD)	2006 VALOR FOB (MILES USD)
COLOMBIA	5,825.39	4,951.38	16,813.39	8,740.09	10,185.94	12,616.05	8,680.40
VENEZUELA	1,088.10	3,174.54	2,449.74	324.81	1,687.51	2,381.17	2,539.98
PERU	1,476.02	749.56	1,137.91	1,051.90	1,322.16	1,196.35	586.05
BOLIVIA	299.67	255.15	171.31	254.27	141.63	232.07	56.49
<b>TOTAL GENERAL</b>	<b>8,689.18</b>	<b>9,130.63</b>	<b>20,572.35</b>	<b>10,371.07</b>	<b>13,337.24</b>	<b>16,425.64</b>	<b>11,862.92</b>

FUENTE: Banco Central del Ecuador al 08/MARZO/2007

CUADRO # 20

## Exportaciones Ecuatorianas

NOTA: CORPEI no se responsabiliza por la veracidad de la información vertida por las fuentes

**PERIODO** : ENERO/DICIEMBRE 2000 - ENERO/DICIEMBRE 2006  
**DESTINO** : Comunidad Andina  
**PARTIDA** : CACAO Y ELABORADOS => CACAO EN GRANO  
 1801  
**ORDEN** : PAIS – DESCENDENTE

PAIS	2000 TONELADAS	2001 TONELADAS	2002 TONELADAS	2003 TONELADAS	2004 TONELADAS	2005 TONELADAS	2006 TONELADAS
PERU	762.05	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
COLOMBIA	2,233.69	972.14	5,639.10	2,778.30	3,749.48	7,069.59	3,180.60
BOLIVIA	65.02	64.03	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
<b>TOTAL GENERAL</b>	<b>3,060.76</b>	<b>1,036.17</b>	<b>5,639.10</b>	<b>2,778.30</b>	<b>3,749.48</b>	<b>7,069.59</b>	<b>3,180.60</b>

CUADRO # 21

PAIS	2000 VALOR FOB (MILES USD)	2001 VALOR FOB (MILES USD)	2002 VALOR FOB (MILES USD)	2003 VALOR FOB (MILES USD)	2004 VALOR FOB (MILES USD)	2005 VALOR FOB (MILES USD)	2006 VALOR FOB (MILES USD)
PERU	563.81	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
COLOMBIA	1,724.49	1,053.21	9,138.87	4,973.23	5,459.97	10,015.73	4,670.76
BOLIVIA	50.57	64.26	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
<b>TOTAL GENERAL</b>	<b>2,338.87</b>	<b>1,117.47</b>	<b>9,138.87</b>	<b>4,973.23</b>	<b>5,459.97</b>	<b>10,015.73</b>	<b>4,670.76</b>

FUENTE: Banco Central del Ecuador al 17/ABRIL/2007

CUADRO # 22

## Exportaciones Ecuatorianas

NOTA: CORPEI no se responsabiliza por la veracidad de la información vertida por las fuentes.

**PERIODO** : ENERO/DICIEMBRE 2000 - ENERO/DICIEMBRE 2006  
**DESTINO** : Comunidad Andina  
**PARTIDA** : CACAO Y ELABORADOS => MANTECA, GRASA Y ACEITE DE CACAO  
 1804  
**ORDEN** : PAIS – DESCENDENTE

PAIS	2000 TONELADAS	2001 TONELADAS	2002 TONELADAS	2003 TONELADAS	2004 TONELADAS	2005 TONELADAS	2006 TONELADAS
VENEZUELA	4.60	0.00	20.00	0.00	20.00	165.84	254.57
PERU	88.00	54.00	6.00	8.00	95.46	55.92	19.30
COLOMBIA	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1.00	4.66
BOLIVIA	0.00	0.00	12.00	20.00	0.00	22.00	18.00
<b>TOTAL GENERAL</b>	<b>92.60</b>	<b>54.00</b>	<b>38.00</b>	<b>28.00</b>	<b>115.46</b>	<b>244.76</b>	<b>296.53</b>

CUADRO # 23

PAIS	2000 VALOR FOB (MILES USD)	2001 VALOR FOB (MILES USD)	2002 VALOR FOB (MILES USD)	2003 VALOR FOB (MILES USD)	2004 VALOR FOB (MILES USD)	2005 VALOR FOB (MILES USD)	2006 VALOR FOB (MILES USD)
VENEZUELA	10.61	0.00	68.00	0.00	63.32	407.97	1,151.26
PERU	233.38	128.76	17.96	25.00	341.50	235.75	94.80
COLOMBIA	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1.71	13.84
BOLIVIA	0.00	0.00	37.68	61.95	0.00	75.67	65.82
<b>TOTAL GENERAL</b>	<b>243.99</b>	<b>128.76</b>	<b>123.64</b>	<b>86.95</b>	<b>404.82</b>	<b>721.10</b>	<b>1,325.72</b>

FUENTE: Banco Central del Ecuador al 17/ABRIL/2007

CUADRO # 24

## Exportaciones Ecuatorianas

NOTA: CORPEI no se responsabiliza por la veracidad de la información vertida por las fuentes.

**PERIODO** : ENERO/DICIEMBRE 2000 - ENERO/DICIEMBRE 2006  
**DESTINO** : Comunidad Andina  
**PARTIDA** : CACAO Y ELABORADOS => CACAO EN POLVO  
 1805  
**ORDEN** : PAIS – DESCENDENTE

PAIS	2000 TONELADAS	2001 TONELADAS	2002 TONELADAS	2003 TONELADAS	2004 TONELADAS	2005 TONELADAS	2006 TONELADAS
VENEZUELA	182.50	402.10	165.00	80.00	396.00	310.17	153.03
PERU	272.35	155.03	15.50	108.00	164.46	207.00	104.00
COLOMBIA	464.50	692.00	579.40	418.00	1,050.50	699.00	1,124.42
BOLIVIA	159.00	125.00	29.00	54.60	14.00	71.01	0.00
<b>TOTAL GENERAL</b>	<b>1,078.35</b>	<b>1,374.13</b>	<b>788.90</b>	<b>660.60</b>	<b>1,624.96</b>	<b>1,287.18</b>	<b>1,381.45</b>

CUADRO # 25

PAIS	2000 VALOR FOB (MILES USD)	2001 VALOR FOB (MILES USD)	2002 VALOR FOB (MILES USD)	2003 VALOR FOB (MILES USD)	2004 VALOR FOB (MILES USD)	2005 VALOR FOB (MILES USD)	2006 VALOR FOB (MILES USD)
VENEZUELA	131.43	486.30	347.79	138.44	568.22	458.09	113.88
PERU	218.11	186.58	41.34	219.11	239.75	221.38	143.00
COLOMBIA	390.52	869.38	1,286.28	1,189.66	2,053.67	1,205.17	1,802.05
BOLIVIA	160.71	137.94	79.28	115.40	26.60	63.12	0.00
<b>TOTAL GENERAL</b>	<b>900.77</b>	<b>1,680.20</b>	<b>1,754.69</b>	<b>1,662.61</b>	<b>2,888.24</b>	<b>1,947.76</b>	<b>2,058.93</b>

FUENTE: Banco Central del Ecuador al 17/ABRIL/2007

CUADRO # 26

## Exportaciones Ecuatorianas

NOTA: CORPEI no se responsabiliza por la veracidad de la información vertida por las fuentes.

**PERIODO** : ENERO/DICIEMBRE 2000 - ENERO/DICIEMBRE 2006  
**DESTINO** : Comunidad Andina  
**PARTIDA** : CACAO Y ELABORADOS => PASTA DE CACAO  
 1803  
**ORDEN** : PAIS – DESCENDENTE

PAIS	2000 TONELADAS	2001 TONELADAS	2002 TONELADAS	2003 TONELADAS	2004 TONELADAS	2005 TONELADAS	2006 TONELADAS
VENEZUELA	0.92	252.00	165.81	0.00	50.00	280.04	356.56
PERU	0.00	0.00	0.00	40.00	20.00	59.10	0.00
COLOMBIA	2,521.06	785.51	1,835.54	206.00	432.00	133.00	14.06
BOLIVIA	54.00	36.00	24.00	16.00	36.00	34.00	20.00
<b>TOTAL GENERAL</b>	<b>2,575.98</b>	<b>1,073.51</b>	<b>2,025.35</b>	<b>262.00</b>	<b>538.00</b>	<b>506.14</b>	<b>390.62</b>

CUADRO # 27

PAIS	2000 VALOR FOB (MILES USD)	2001 VALOR FOB (MILES USD)	2002 VALOR FOB (MILES USD)	2003 VALOR FOB (MILES USD)	2004 VALOR FOB (MILES USD)	2005 VALOR FOB (MILES USD)	2006 VALOR FOB (MILES USD)
VENEZUELA	1.26	444.46	386.71	0.00	90.40	674.18	944.44
PERU	0.00	0.00	0.00	96.82	43.00	122.59	0.00
COLOMBIA	1,841.82	814.55	4,111.25	461.02	450.19	132.85	41.76
BOLIVIA	64.18	40.62	54.35	38.03	62.09	68.40	47.16
<b>TOTAL GENERAL</b>	<b>1,907.26</b>	<b>1,299.63</b>	<b>4,552.31</b>	<b>595.87</b>	<b>645.68</b>	<b>998.02</b>	<b>1,033.36</b>

FUENTE: Banco Central del Ecuador al 17/ABRIL/2007

CUADRO # 28

## Exportaciones Ecuatorianas

NOTA: CORPEI no se responsabiliza por la veracidad de la información vertida por las fuentes.

**PERIODO** : ENERO/DICIEMBRE 2000 - ENERO/DICIEMBRE 2006  
**DESTINO** : Comunidad Andina  
**PARTIDA** : CACAO Y ELABORADOS => CHOCOLATE  
 1806  
**ORDEN** : PAIS – DESCENDENTE

PAIS	2000 TONELADAS	2001 TONELADAS	2002 TONELADAS	2003 TONELADAS	2004 TONELADAS	2005 TONELADAS	2006 TONELADAS
VENEZUELA	266.28	304.16	217.60	574.54	94.55	158.03	109.24
PERU	137.50	109.61	286.18	267.62	244.50	223.70	146.46
COLOMBIA	606.99	803.61	629.47	414.04	450.31	269.10	369.36
BOLIVIA	10.41	6.40	0.00	5.38	6.05	7.80	0.00
<b>TOTAL GENERAL</b>	<b>1,021.18</b>	<b>1,223.78</b>	<b>1,133.25</b>	<b>1,261.58</b>	<b>795.41</b>	<b>658.63</b>	<b>625.06</b>

CUADRO # 29

PAIS	2000 VALOR FOB (MILES USD)	2001 VALOR FOB (MILES USD)	2002 VALOR FOB (MILES USD)	2003 VALOR FOB (MILES USD)	2004 VALOR FOB (MILES USD)	2005 VALOR FOB (MILES USD)	2006 VALOR FOB (MILES USD)
VENEZUELA	944.80	2,243.78	1,647.24	186.37	965.57	840.93	376.81
PERU	460.72	434.22	1,078.61	710.97	697.91	616.63	414.76
COLOMBIA	1,859.03	2,214.24	1,978.17	2,113.94	2,222.11	1,258.45	2,696.93
BOLIVIA	24.21	12.33	0.00	38.89	52.94	24.88	0.00
<b>TOTAL GENERAL</b>	<b>3,288.76</b>	<b>4,904.57</b>	<b>4,704.02</b>	<b>3,050.17</b>	<b>3,938.53</b>	<b>2,740.89</b>	<b>3,488.50</b>

FUENTE: Banco Central del Ecuador al 17/ABRIL/2007

CUADRO # 30

## Exportaciones Ecuatorianas

NOTA: CORPEI no se responsabiliza por la veracidad de la información vertida por las fuentes.

**PERIODO** : ENERO/DICIEMBRE 2000 - ENERO/DICIEMBRE 2006  
**DESTINO** : Comunidad Andina  
**PARTIDA** : CACAO Y ELABORADOS => CASCARA Y DEMAS RESIDUOS DE CACAO  
 1802  
**ORDEN** : TONELADAS – DESCENDENTE

PAIS	2000 TONELADAS	2001 TONELADAS	2002 TONELADAS	2003 TONELADAS	2004 TONELADAS	2005 TONELADAS	2006 TONELADAS
COLOMBIA	401.03	0.00	156.00	27.96	0.00	28.50	34.60
<b>TOTAL GENERAL</b>	<b>401.03</b>	<b>0.00</b>	<b>156.00</b>	<b>27.96</b>	<b>0.00</b>	<b>28.50</b>	<b>34.60</b>

CUADRO # 31

PAIS	2000 VALOR FOB (MILES USD)	2001 VALOR FOB (MILES USD)	2002 VALOR FOB (MILES USD)	2003 VALOR FOB (MILES USD)	2004 VALOR FOB (MILES USD)	2005 VALOR FOB (MILES USD)	2006 VALOR FOB (MILES USD)
COLOMBIA	9.53	0.00	298.82	2.24	0.00	2.14	2.77
<b>TOTAL GENERAL</b>	<b>9.53</b>	<b>0.00</b>	<b>298.82</b>	<b>2.24</b>	<b>0.00</b>	<b>2.14</b>	<b>2.77</b>

FUENTE: Banco Central del Ecuador al 17/ABRIL/2007



Pertenecer a la CAN tiene la ventaja, sobre todo para países pequeños como el Ecuador, de poder negociar en grupo con los demás países y bloques económicos que integrarían el ALCA, la Unión Europea entre otros. Esta negociación se dificultaría al hacerlo en forma individual y unilateral; negociar una estrategia de forma separada, es decir, con una propuesta diferente para cada país podría ser sumamente negativo.

El Ecuador debe hacer esfuerzos por mejorar su posición externa y en lo posible, tratar de mantener una balanza comercial favorable. En dolarización el sector externo se convierte en una fuente muy importante de ingreso de divisas que permitan mayor circulación de dinero en nuestra economía (anexo # 3).

#### **4.2 Fundamento Filosófico**

Este trabajo investigativo se apoyó en el materialismo histórico, teniendo además una corriente filosófica neopositiva que conllevó a una actitud de constante crítica en la investigación objeto de estudio y propositiva porque busca modos, maneras y procedimientos para estudiar esa realidad, dando lugar a la interpretación teórica que permitió brindar alternativas para el desarrollo de un determinado sector, en este caso el cacaoero en la provincia de Manabí y del país.

Está dirigido a la práctica social, lo que implica una acción social emancipadora (actores o participantes de la cadena de producción y comercialización del cacao).

La relación del sujeto – objeto del conocimiento da lugar a una interacción transformadora.

Esta indagación se conformó por valores como son: la responsabilidad, seriedad, honestidad, libertad, transparencia, paciencia y respeto.

El diseño de la investigación se orientó a la participación de las instituciones públicas y privadas involucradas y responsables de un mejor desenvolvimiento del sector cacaotero (MAG, INIAP, ANECACAO, Consejo Provincial de Manabí, Organizaciones Productivas y Comercializadoras, etc.).

#### **4.3 Fundamento teórico a partir de las categorías básicas<sup>35</sup>**

**Teoría de las Ventajas Comparativas:** Nos señala que, habiendo diferencias de costos entre países, el Comercio Internacional será beneficioso para ellos, de tal modo que un país se especializará en la producción de un determinado producto y lo exportará siempre que tenga ventajas en costo, o sea, sea más eficiente para producirlo. Del mismo

---

<sup>35</sup> [www.monografias.com](http://www.monografias.com)

modo, dicho país importará aquellos productos que no elabore con mayor eficiencia. (David Ricardo 1772-1823, Economista Británico).

**Ventajas Competitivas:** Por ventaja competitiva se entiende, las características o atributos que posee un producto o una marca que le da cierta superioridad sobre sus competidores inmediatos.

**Competitividad:** Entendemos por competitividad a la capacidad de una organización pública o privada, lucrativa o no, de mantener sistemáticamente ventajas comparativas que le permitan alcanzar, sostener y mejorar una determinada posición en el entorno socioeconómico.

**Teoría del Ciclo de Producción:** Señala que, en la medida que se desarrollan los negocios, por el éxito alcanzado en los mercados domésticos, dado que el producto a sido aceptado y es conocido, es posible ampliar la cobertura de mercado buscando dar a conocer el bien en los mercados internacionales.

**Productividad:** incremento simultaneo de la producción y del rendimiento debido a la modernización del material y a la mejora de los métodos de trabajo.

Se entiende por “**exportaciones**” todas aquellas acciones legales tendientes a vender fuera del país productos de diferente índole

**Sector Comercio Exterior**, es el conjunto de organismos y entidades del sector público y de instituciones o personas naturales o jurídicas del sector privado que participan en el diseño y ejecución de la política de comercio exterior de bienes, servicios y tecnología que desarrollan actividades de comercio exterior o relacionadas con este, salvo las exportaciones de hidrocarburos que realiza el Estado Ecuatoriano y que continuarán sujetas al ordenamiento legal que las regula.

**Variable Independiente:** Producción y comercialización del cacao manabita.

#### **Factores Internos y Externos**

- Producción de cacao
- Comercialización

#### **Indicadores**

- Áreas de cultivo
- Costos de producción
- Agroindustria
- Organismos de apoyo
- comercialización (nivel nacional)
- comercialización (nivel internacional).

## **Ítems Básicos**

¿Cuál es la realidad de cacao en la provincia de Manabí?

## **Técnicas e instrumentos**

- Observación
- Entrevistas a productores y exportadores
- Encuestas a productores y exportadores
- Bibliografía
- Procesamiento y análisis de datos

**Variable Dependiente:** Mercados de la Comunidad Andina de Naciones (CAN).

## **Factores Internos y Externos**

- Exportaciones
- Mercados (consumidores)
- Acuerdos

## **Indicadores**

- Demanda
- Materia Prima
- Elaborados
- Semielaborados
- Mercado de Consumidores (Perú, Colombia, Bolivia, Venezuela\*)

**Principales Indicadores:** Calidad, cantidad, oportunidad y costo.

### **Ítems básicos**

¿Cuál es la realidad del cacao en la provincia de Manabí y su incidencia en los mercados de la Comunidad andina de Naciones (CAN)?

### **Técnicas e instrumentos**

- Observación
- Bibliografía
- Análisis de datos

### **4.4 Fundamento Legal**

Para la realización del presente trabajo investigativo se tomó como base legal: las leyes constitucionales del país, ley de comercio exterior, ley de defensas del consumidor, normas internacionales, convenios internacionales en vigencia (CAN) en relación al sector objeto de estudio.

“Los principales actores de la política y de la actividad cacaotera lo integran el Consejo Consultivo de la Cadena Agroindustrial Cacao y Elaborados, obedeciendo el mandato del Art. 266 de la Constitución Política de la República, por el que las asociaciones nacionales de productores, en representación de los agricultores del ramo, los campesinos y profesionales del sector agropecuario, participarán con el Estado en la definición de las políticas sectoriales y de interés social.

Los integrantes del mencionado Consejo Consultivo son: el Ministerio de Agricultura y Ganadería o su delegado (quien lo preside), un Representante permanente del Ministro de Comercio Exterior, Industrialización, Pesca y Competitividad, un Representante de la Asociación Nacional de Exportadores de Cacao ANECACAO, el Presidente de la Unión Nacional de Organizaciones Campesinas Cacaoteras del Ecuador UNOCACE, el Presidente de la Federación de Cacaoteros del Ecuador FEDECAME, el Presidente de la Asociación de Productores de Cacao Fino y de Aroma APROCAFA, el Presidente de la Corporación de Agroindustriales de Cacao del Ecuador CORPCACAO, el Presidente de la Asociación Nacional de Cacaoteros ASOCACAO, un representante del CORPEI, un Representante del INIAP, un Representante de los compradores externos y un Coordinador Técnico, funcionario del MAG, que actúa como Secretario.

### **Marco legal nacional sobre calidad de cacao.**

**ACUERDO N° 287.** Ministerio de Comercio Exterior, Industrialización, Pesca y Competitividad –MICIP- y Ministerio de Agricultura y Ganadería –MAG-. **Dispone que la Asociación Nacional de Exportadores de Cacao –ANECACAO-, hasta la creación del Instituto Nacional del Cacao, emita el certificado de calidad, que no podrá ser inferior a la Norma INEN 176.** Registro Oficial n° 353, 03/julio/1998.

**ACUERDO N° 069.** MAG, establece el Consejo Consultivo para la Cadena Agroindustrial Cacao y Elaborados. Registro Oficial N° 91, 28/mayo/2003.

**ACUERDO N° 060.** MAG. Dispone que los lotes de cacao tanto del tipo nacional como los del CCN-51 no contengan mezcla alguna entre si; encarga transitoriamente a la Asociación Nacional de Exportadores de Cacao –ANECACAO- como responsable de la emisión del Certificado de Calidad Comercial de Cacao de Exportación. Registro Oficial N° 69, 27/julio/2005.

**ACUERDO N° 70.** MAG. Declara al cacao como producto Símbolo del Ecuador. Registro Oficial N° 86, 22/agosto/2005.

**ACUERDO N° 02-503.** MICIP. Oficializa con carácter de OBLIGATORIA la Tercera Revisión de la Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 176, Cacao en grano, Requisitos. Registro Oficial N° 745, 15/enero/2003.

**Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 177, Cacao en grano, Muestreo**<sup>36</sup>.

---

<sup>36</sup> *Ibíd.*, Informe Alaba Aguilar (2005), Pág. 7-8.



## **Acuerdos comerciales del cacao con la Comunidad Andina de Naciones (CAN)<sup>37</sup>.**

Está conformada por Bolivia, Colombia, Ecuador, Perú y Venezuela\*. Estos países han suscrito entre sí acuerdos mediante los cuales se ha ido liberando progresiva y sistemáticamente los aranceles. La CAN en el mes de diciembre del 2003, solo representaba el 16,3% de las exportaciones del Ecuador, es decir que eran casi la mitad de las exportaciones que realizaba a Estados Unidos, tomando en Cuenta que existe mayor facilidad de comercio con estos países por cercanía geográfica, es un porcentaje bastante bajo, sin embargo hay que considerar que se trata de países en Desarrollo y con una demanda reducida.

Dentro de este bloque en el comercio en general los mejores mercados son Perú, Venezuela y Colombia, sin embargo en el caso específico del cacao, El mejor indiscutiblemente es Colombia que en el 2002 compró el 19% del total del cacao vendido por Ecuador y el Perú solo el 2%, Inclusive Venezuela, a pesar de ser productor también compró el 3,5 % del total de la venta de cacao de ese año. De hecho Colombia es nuestro mejor comprador y tiene capacidad para seguir creciendo en compras, pues ellos exportan mucho producto elaborado de cacao.

Con referencia a los países socios de este acuerdo, hay que anotar que los 3 principales productores de cacao “fino y de aroma” del mundo se

---

<sup>37</sup> *Ibíd.*, Tesina Cristina Malo (2004) Pág. 96-98.

encuentran en este grupo, pues el mayor productor es el Ecuador, a mucha distancia Colombia y cerca de esta Venezuela.

Dentro de la CAN se está tratando la Eliminación de distorsiones en el mercado subregional Agrícola, mejorar la competitividad de las cadenas agro productivas de la subregión de la comunidad andina y la armonización de los instrumentos y normas que regulan el sector. Esto en función de que la CAN forme un bloque consolidado frente a los distintos procesos de negociación.

**LA CAN – MERCOSUR:** es un acuerdo que busca crear un bloque regional más grande y por lo tanto con mayores facilidades para nuestro comercio exterior, sobre todo de productos sensibles como los agrícolas y entre ellos el cacao.

En esta etapa de negociación lo que se está buscando es la redefinición de los acuerdos ya existentes, el preservar la importancia del concepto de la cadena productiva, con el fin de preservar la equidad en todas sus partes, por medio de protecciones efectivas razonables para poder tener productos competitivos.

En el caso del cacao esta sería una acción pertinente y que podría traer muchas posibilidades de ampliar nuestras exportaciones a Argentina. Todo esto manteniendo los criterios de asimetrías entre las economías participantes sobre todo en la agricultura.

## **Políticas comerciales del sector agropecuario (cacaotero)<sup>38</sup>.**

### **Características generales.**

Entre 1998 y 2004, el sector agropecuario aportó, en promedio, el 8,7 por ciento al PIB. La principal actividad agrícola en términos de generación de valor agregado es la producción de banano, café y **cacao**, seguida por la producción de otros cultivos, flores y los cereales (anexo 4).

A fines del 2004, la producción agropecuaria se había recuperado considerablemente de los efectos del fenómeno climatológico "El Niño", que en 1998 causó caídas de entre el 30 y el 60 por ciento en la producción de banano, café y cacao. Desde entonces, el desempeño del sector agropecuario ha superado el de la economía en su conjunto.

Los sectores que han mostrado los ritmos más rápidos de crecimiento son el banano, café, **cacao**, y las flores.

Las exportaciones de productos agropecuarios y pesqueros ascendieron a 2.798 millones de dólares de los EE.UU. en 2003 y las importaciones a unos 700 millones de dólares de los EE.UU. Entre los principales productos de exportación en 2003 figuran el banano, flores y capullos frescos, langostino y camarón congelados y las preparaciones y

---

<sup>38</sup> Información en línea del Ministerio de Agricultura y Ganadería. Disponible en: <http://www.mag.gov.ec/docs/elagro60.htm>.

conservas de pescado. También son importantes **las exportaciones de cacao en grano** y los jugos de frutas y vegetales.

### **Marco legal y objetivos de política.**

El objetivo fundamental de la política agropecuaria es "reorientar el sector hacia un modelo de desarrollo sostenible que conlleve a garantizar la competitividad, soberanía y seguridad alimentaria con identidad nacional". Las políticas agropecuarias están encaminadas al "fomento, desarrollo y protección" del sector agrario a través de medidas tales como la capacitación y preparación de los campesinos y empresarios agrícolas, la implementación de un seguro de crédito, la organización de un sistema nacional de comercialización, el derecho a la propiedad de la tierra y a su libre transferencia, la reducción de los riesgos de la actividad agraria, el estímulo a la inversión, la protección de los agricultores de ciclo corto que producen para el consumo interno, la importación en franquicia arancelaria de insumos agrícolas y la promoción de la investigación científica y tecnológica.<sup>39</sup>

La entidad responsable de formular la política del sector agropecuario es el Ministerio de Agricultura y Ganadería. Varios organismos ejecutan dicha política en sus respectivas áreas de competencia. Por ejemplo, el Consejo Nacional de Recursos Hídricos adjudica los derechos para el aprovechamiento del agua; el Instituto Nacional de Desarrollo Agrario tiene la facultad de legalizar y expropiar tierras en el marco de la Ley de

---

<sup>39</sup> Artículo 3, Ley de Desarrollo Agrario, Registro Oficial 55, 30 de abril de 1997.

Desarrollo Agrario; y el Servicio Ecuatoriano de Sanidad Agropecuaria maneja los servicios de sanidad animal y vegetal. También se formulan políticas y normas relativas al sector agropecuario en el marco de la Comunidad Andina.

Las principales leyes que rigen las actividades agropecuarias son la Ley de Desarrollo Agrario, de alcance general, y varias otras que rigen actividades específicas, incluyendo la Ley de Aguas<sup>40</sup>, la Ley para la Formulación, Fabricación, Importación, Comercialización y Empleo de Plaguicidas y Productos Afines de Uso Agrícola<sup>41</sup>, la Ley de Sanidad Vegetal<sup>42</sup> también forma parte del marco jurídico del sector la normativa de la Comunidad Andina relativa al sector agropecuario, incluyendo la Decisión 515 que establece el marco jurídico de la Comunidad Andina para la adopción de medidas sanitarias y fitosanitarias aplicadas al comercio regional y con terceros países.<sup>43</sup>

### **Organismos de apoyo sectorial y políticas institucionales para el sector cacaoero<sup>44</sup>.**

Los organismos que trabajan en los temas referentes al cacao, son:

#### **En el ámbito nacional:**

##### **ANECACAO**

---

<sup>40</sup> Decreto Supremo 369, Registro Oficial 69, 20 de mayo de 1972.

<sup>41</sup> Registro Oficial 442, 22 de mayo de 1990.

<sup>42</sup> Registro Oficial 475, 18 de enero de 1974.

<sup>43</sup> Decisión 515 de la Comunidad Andina, 8 de marzo de 2002.

<sup>44</sup> *Ibíd.*, Tesina Cristina Malo (2004) Pág. 102-107.

INIAP

MAG, EL Ministerio de Agricultura y Ganadería

APROCAFA

**En el ámbito internacional:**

ICCO

- ❖ **ANECACAO:** Se trata de la Asociación Nacional de Exportadores de Cacao, que es una asociación del gremio de Exportadores de cacao, que ya era una ocupación tradicional en el agro ecuatoriano. Esta asociación no persigue fines de lucro y tiene personería jurídica. Se constituyó mediante un Acuerdo Ministerial con número N° 477, el 27 de julio del año 1987, para atender al sector cacaotero en todo el país.

Las funciones que desempeña esta asociación son las de reunir, organizar, apoyar y asesorar a los exportadores de cacao y sus derivados todo esto con el reconocimiento del Estado.

ANECACAO, es el órgano que por medio del acuerdo ministerial # 287 tiene la obligación de expedir el Certificado de Calidad de Exportación del grano basado en la norma INEN 17622. Tal vez esta es la función más importante para mantener un cultivo y por lo tanto exportaciones de alta calidad, por ello ANECACAO trata de desarrollar políticas definidas a corto, mediano y largo plazo. Orientar recursos con el fin de precautelar la fase poscosecha del

cacao: fermento y 22 La NORMA INEN 176 y la 1977. Secado adecuado. Restablecer para el país el prestigio de exportador de cacao fino de aroma.

Pero como se dijo antes no es la única función que realiza ANECACAO, también ofrece:

Seminarios y charlas.

Parcelas demostrativas.

Días de campo.

Boletines divulgativos.

Giras de observación.

Plantas a precios de costo.

Apoyo a la investigación (INIAP).

- ❖ **INIAP:** Es el Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias, es un organismo que busca mejorar los cultivos Ecuatorianos en pos de una mayor competitividad en los mercados extranjeros, el instituto busca por medio de investigación en el campo agropecuario y su puesta en marcha en el agro Ecuatoriano, lograr un producto de calidad, así como también trata de canalizar los avances de las investigaciones de otros países.

El INIAP en si es un Instituto que esta llamado a prestar la asistencia técnica que requieren los agricultores y en este caso los cacaoteros.

Este instituto es financiado por ANECACAO y por otros organismos internacionales como la Organización Internacional del Cacao, por el Fondo Común de Productos Básicos, el Instituto de Recursos Técnicos, entre otros.

- ❖ **MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERIA (MAG):** Es el ente estatal llamado a establecer las políticas adecuadas para el agro y la ganadería, sin embargo al tratarse de un campo de acción tan amplio cuenta con organismos dependientes de este con un campo de acción mas específico, como pro ejemplo:

**INIAP** en el área de investigación agrícola.

**SICA**, que es el Servicio de información y censo agropecuario del Ministerio de agricultura y ganadería, que como su nombre lo indica es el organismo encargado del área de información agrícola, con toda la información correspondiente a todos los productos agrícolas y con especial énfasis en las cadenas de los productos de exportación tradicional, como el Cacao. También cuenta con apartados especiales para el comercio exterior y el agro negocio.

**INCCA**, Instituto Nacional de Capacitación campesina.



**BNF**, es el banco Nacional de Fomento, es el organismo que se creo con el fin de prestar recursos financieros a los agricultores.

Este Ministerio cuenta con mas dependencias sin embargo estas son las mas relacionadas con el apoyo a la producción de cacao.

#### ❖ **APROCAFA**

Es una organización privada sin fines de lucro formada por productores de cacao Ecuatoriano “fino y de aroma” principalmente de la variedad CCN51, que es un tipo de cacao clonado por un Ingeniero agrónomo llamado Homero Castro que se dedico a la investigación del cacao, esta variedad tiene alta calidad, resistencia y productividad. Esta organización tienen como cometido el de promover la siembra de este tipo de cacao, mejorar su productividad, actividades de investigación y transferencia de tecnología, conducir exportaciones de gran tamaño y alta calidad.

#### ❖ **ICCO**

El ICCO es la institución mundial con mas relevancia dentro del mercado del cacao, ellos certifican la calidad y tipo de producción de los países, llevan un control sobre las políticas, las estadísticas y demás relacionadas con el producto en el ámbito mundial, es decir ellos son la más alta instancia de la producción y comercio mundial de cacao, Estas son las principales instituciones de ámbito

nacional e internacional que brindan apoyo al sector del cultivo y de la exportación del cacao en el Ecuador, a pesar de realizar su trabajo con la mayor diligencia posible, existe la necesidad de mas programas de apoyo.

### **Políticas institucionales para el sector cacaotero<sup>45</sup>.**

Con respecto a las políticas dirigidas al sector cacaotero en la última década, hay que mencionar la existencia del Programa Nacional del cacao, el que consistía en la asesoría técnica y la puesta en práctica de técnicas correctas de cultivo en pos de una mejoría del rendimiento de los mismos. Este programa desapareció en 1995, y dejo a los agricultores sin la supervisión y asesoría técnica. Estas labores comprenderían las podas de formación, mantenimiento y fitosanitarias, el mejoramiento de sombras, las alternativas con otros cultivos asociados, las distancias de siembras adecuadas, las épocas de fertilización y riego, entre otras.

Para suplir la ausencia de tal organismo, se delego a ANECACAO financiando al INIAP (Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias) para que provea de tecnología y asesoramiento al cacaotero ecuatoriano.

Estas dos instituciones han trabajado conjuntamente para mejorar la calidad del grano y su productividad. Pues el bajo rendimiento existente, se debe al mal manejo de la producción del cacao, como ya se había

---

<sup>45</sup> *Ibíd.*, Tesina Cristina Malo (2004) Pág. 107-109.

mencionado anteriormente. El INIAP (que es parte del MAG) se encarga de realizar la investigación y ANECACAO imparte los conocimientos al agricultor, en este formato se han trabajado en estos últimos 9 años, sin dejar de lado a otras organizaciones que también han actuado en este campo como las APROCAFA en su grupo de productores y el proyecto de cooperación Europea ECU.

Como se puede apreciar han existido políticas de apoyo al sector, sin embargo según cifras del censo agrícola 23, solo un 7% de agricultores habrían sido los receptores de asistencia 23. El censo agrícola 2000 se puede observar en <http://www.sica.gob.ec/censo/index.htm>. Lo que no es una cifra elevada y por lo tanto se puede decir que sería insuficiente.

#### **4.5 Hipótesis**

El incremento de la producción de cacao de la provincia de Manabí incide favorablemente en un mayor volumen de comercialización con los mercados de la CAN.

##### **Variable Independiente:**

Producción y Comercialización del cacao manabita

##### **Variable Dependiente:**

Mercados de la Comunidad Andina de Naciones (CAN)

## **V METODOLOGÍA**

Para determinar si el cacao en la provincia de Manabí es una buena opción de futuro como producto de exportación en los mercados de la CAN, se ha establecido un proceso de actividades lógicas que se siguieron para aceptar o rechazar la hipótesis planteada.

El trabajo se planteó como un documento informativo sobre este tema, se desarrolló bajo un marco investigativo que fué de carácter analítico y descriptivo partiendo de hechos reales que permitieron conocer, una visión del sector cacaotero de la provincia de Manabí y del País.

### **5.1 Tipo de Investigación**

- Descriptiva
- De campo
- Análisis y síntesis

### **5.2 Población, muestra y lugar**

Se tomaron estos parámetros tanto de los productores como exportadores de la provincias de Manabí, que es el área objeto de estudio. Para este efecto se consideró a los cinco cantones que más producen y exportan cacao en la provincia (Chone, EL Carmen, Flavio Alfaro, Pichincha y Portoviejo), información proporcionada por los organismos rectores del sector (MAG, INEC, ANECACAO ETC.).

El tamaño de la muestra se determinó en función de los cálculos estadísticos correspondientes para estos estudios.

### **Población**

La presente investigación tuvo una población finita la misma que identifica a los productores y exportadores de los 5 cantones que se ha escogido para el estudio y que se detalla a continuación:

<b>Cantones</b>	<b>Agricultores</b>	<b>Exportadores</b>	<b>Total</b>
<b>Chone</b>	2520	2	2522
<b>El Carmen</b>	873	-	873
<b>Flavio Alfaro</b>	1580	-	1580
<b>Pichincha</b>	1320	-	1320
<b>Portoviejo</b>	413	1	414
<b>Total</b>	6706	3	6709

### **CALCULO DE LA MUESTRA:**

$$n = \frac{N}{(N-1)e^2 + 1} \quad n = \frac{6709}{(6709-1)(0,05)^2 + 1}$$

$$n = 401$$

### **CALCULO DE LA FRACCION:**

$$f = \frac{n}{N} \quad f = \frac{401}{6709}$$

$$f = 0,05977$$

## RESULTADO DE LA MUESTRA

Cantones	Agricultores	Exportadores	Total
Chone	150	2	152
El Carmen	52	-	52
Flavio Alfaro	94	-	94
Pichincha	78	-	78
Portoviejo	24	1	25
<b>Total</b>	398	3	401

\* Valores redondeados para un mejor estudio y análisis.

### Simbología:

f = fracción

n = muestra

N = Población

$e^2$  = Margen de error

## 5.2 Técnicas de Investigación

Como es una investigación de campo **la fuente primaria** se obtuvo aplicando técnicas como son la observación, entrevistas y encuestas a productores, exportadores y personalidades vinculadas en la cadena agro exportadora del cacao.

Este trabajo es una recopilación de opiniones, datos históricos y criterios de personas versadas, vinculadas con la actividad cacaotera.

Se desarrolló utilizando las estadísticas del sector Cacaotero con énfasis en los últimos años (2000-2006), estas cifras estarán dadas por los organismos pertinentes para este tema, que son fuentes de datos del **tipo secundario**. como son: las bases de datos del Banco Central de Ecuador, la Corporación de Promociones de Exportadores e Inversiones (CORPEI), del Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias (INIAP), del Servicio de Información Agropecuaria, del Ministerio de Agricultura y Ganadería, de la Asociación Nacional de Exportadores de Cacao (ANECACAO) , la del Ministerio de Comercio Exterior del Ecuador y el Organismo Internacional del Cacao, lo que se considera como una actividad de carácter investigativo.

Estas actividades se realizaron con el fin de presentar la evolución del cacao, dentro de la producción agrícola de la provincia Manabí y del país.

Por otro lado además se utilizó estadísticas referidas a los consumidores del producto para determinar sus posibilidades futuras.

También se utilizó bibliografía, que fué recopilada en bibliotecas e Internet por medio de páginas Web, en Revistas de carácter empresarial y económico Ecuatorianas e Internacionales relacionadas con el cacao.

### 5.3 Operacionalización de las variables

**VARIABLE IDENPENDIENTE:** Producción y comercialización del cacao manabita

CONCEPTUALIZACION	CATEGORIA	INDICADORES	ITEMS	TECNICAS INTRUMENTOS
<p>EL CACAO EN LA PROVINCIA DE MANABI</p> <p>Constituye uno de los principales rubros de la economía manabita, que se encuentra favorecida por sus condiciones agro climáticas, la fertilidad de las zonas cultivables y por la tenacidad del hombre campesino.</p>	<p><b>PRODUCCION</b></p> <p><b>COMERCIALIZACION</b></p>	<p>- AREAS DE CULTIVO.</p> <p>- COSTO DE PRODUCCION.</p> <p>- AGROINDUSTRIA</p> <p>- ORGANISMOS DE APOYO</p> <p>- NIVEL NACIONAL</p> <p>- NIVEL INTERNACIONAL</p>	<p>¿CUAL ES LA REALIDAD DEL CACAO EN LA PROVINCIA DE MANABI?</p>	<p>- OBSERVACION</p> <p>- ENCUESTAS</p> <p>- BIBLIOGRAFIA</p> <p>- PROCESAMIENTO Y ANALISIS DE DATOS</p>

**VARIABLE DEPENDIENTE:** Mercados de la Comunidad Andina de Naciones (CAN).

CONCEPTUALIZACION	CATEGORIA	INDICADORES	ITEMS	TECNICAS INTRUMENTOS
<p>MERCADOS DE LA CAN</p> <p>Lo constituyen Ecuador, Perú, Colombia, Bolivia y Venezuela*, se han convertido en un socio comercial cada vez más importante para el Ecuador, su participación es muy significativa, para productos como el cacao y sobre todo como destino de sus productos industrializados.</p>	<p><b>EXPORTACION</b></p> <p><b>MERCADOS (CONSUMIDORES)</b></p>	<p>- DEMANDA</p> <p>- MATERIA PRIMA</p> <p>- ELABORADOS</p> <p>- SEMIELABORADOS</p> <p>- PERU</p> <p>- COLOMBIA</p> <p>- BOLIVIA</p> <p>- VENEZUELA</p>	<p>¿CUAL ES LA REALIDAD DEL CACAO EN LA PROVINCIA DE MANABI Y SU INCIDENCIA EN LOS MERCADOS DE LA CAN?</p>	<p>- OBSERVACION</p> <p>- BIBLIOGRAFIA</p> <p>- PROCESAMIENTO Y ANALISIS DE DATOS</p>



## **5.4 Recolección y tabulación de la información**

- Con los datos obtenidos se realizarán tablas o cuadros estadísticos.
- Se utilizó la Estadística Descriptiva e inferencial, para describir, y analizar los datos obtenidos; y si es posible realizar un análisis con pruebas estadísticas.

## **VI DESCRIPCIÓN Y ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS**

El análisis de la información obtenida se hizo bajo tendencias, promedios y se presentó en barras, histogramas y cuadros estadísticos analizados científicamente y resumidos para un mejor entendimiento, que permitieron llegar al cumplimiento de los objetivos trazados y comprobar la hipótesis planteada, para así poder emitir las conclusiones y recomendaciones necesarias en el presente trabajo.

### **6.1 Descripción de los resultados**

Para la obtención de los resultados se plantearon una serie de preguntas abiertas y cerradas, en la que los encuestados manifestaron su respuesta en forma segura, con criterio personalizado según sus experiencias en la cadena de valor del cacao (desde la producción hasta la comercialización del producto).

## 6.2 Análisis de los resultados

**Encuesta dirigida a los agricultores y exportadores de cacao de la provincia de Manabí en los cantones: Chone, El Carmen, Flavio Alfaro, Pichincha y Portoviejo.**

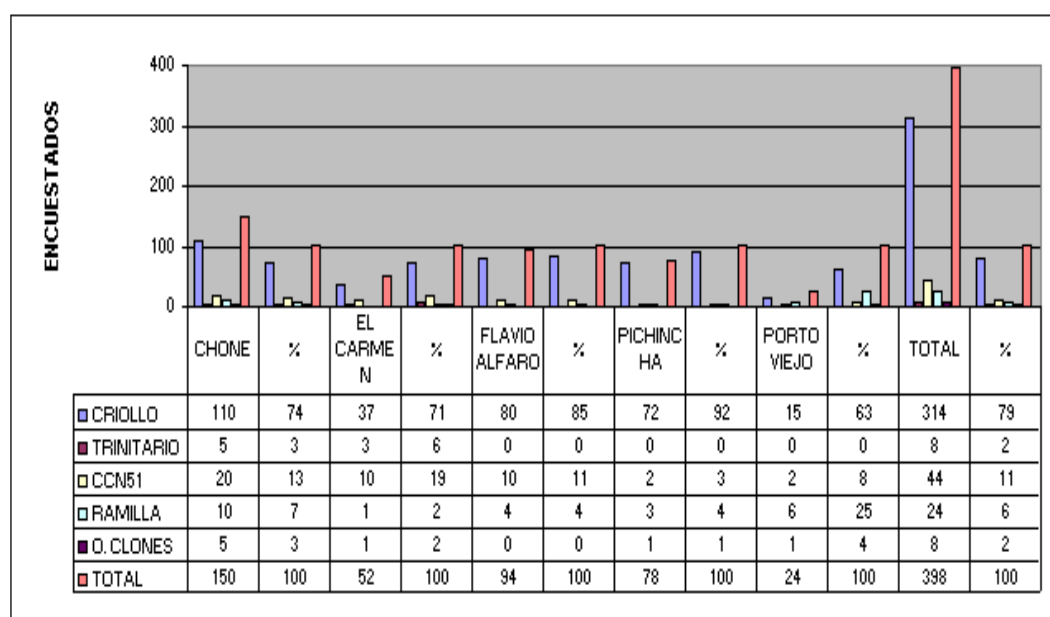
### ENCUESTA DIRIGIDA A AGRICULTORES DE CACAO

1.- ¿Qué tipo de cacao se produce en la zona?

ENCUESTA SOBRE PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE CACAO EN LA  
PROVINCIA DE MANABI  
RESPECTO A QUE TIPO DE CACAO SE PRODUCE EN LA ZONA

CUADRO # 32 - GRAFICO # 12

ALTERNAT.	CANTONES										TOTAL	%
	CHONE	%	EL CARMEN	%	FLAVIO ALFARO	%	PICHINCHA	%	PORTOVIEJO	%		
CRIOLLO	110	74	37	71	80	85	72	92	15	63	314	79
TRINITARIO	5	3	3	6	0	0	0	0	0	0	8	2
CCN51	20	13	10	19	10	11	2	3	2	8	44	11
RAMILLA	10	7	1	2	4	4	3	4	6	25	24	6
O. CLONES	5	3	1	2	0	0	1	1	1	4	8	2
TOTAL	150	100	52	100	94	100	78	100	24	100	398	100



Fuente: Encuesta, Agricultores cacaoteros de la provincia de Manabí

Elaboración del Autor de tesis

## Descripción y Análisis

Del total de 398 agricultores encuestados el 79% respondió, que la mayor cantidad de cacao que se produce en la zona es el de origen nacional también conocido en el medio como criollo fino de aroma, y en menor proporción otras variedades como el CCN51 con el 11%, el ramilla con 6%, el trinitario con 2% y otros híbridos como (los EET) con el 2%.

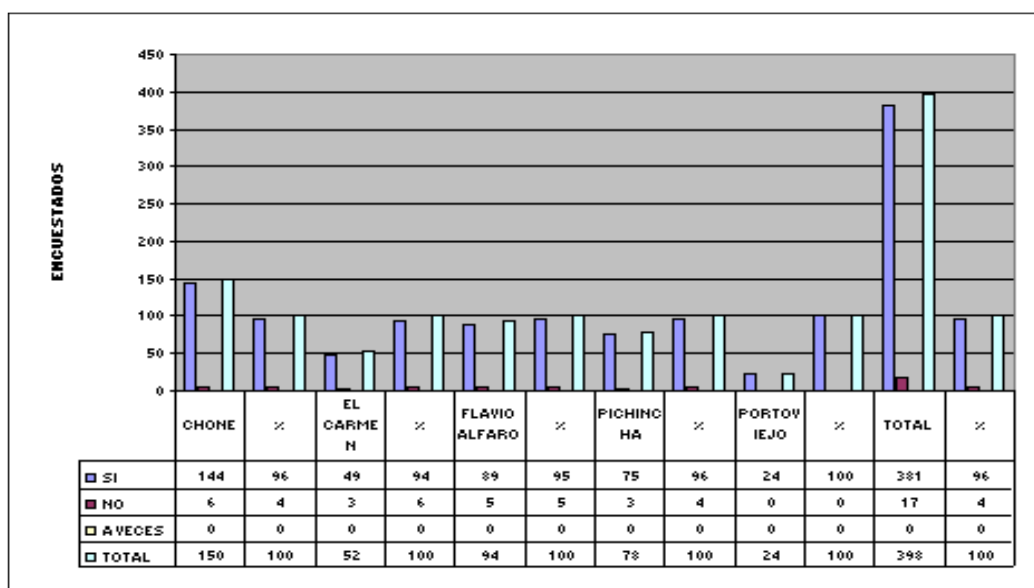
2.- ¿Tiene buena acogida el cacao producido en este sector?

ENCUESTA SOBRE PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE CACAO EN LA  
PROVINCIA DE MANABI

RESPECTO A QUE SI TIENE BUENA ACOGIDA EL CACAO PRODUCIDO EN ESTE  
SECTOR

CUADRO # 33 - GRAFICO # 13

ALTERNAT.	CHONE		EL CARMEN		CANTONES FLAVIO ALFARO		PICHINCHA		PORTOVIEJO		TOTAL	
		%		%		%		%		%		%
SI	144	96	49	94	89	95	75	96	24	100	381	96
NO	6	4	3	6	5	5	3	4	0	0	17	4
A VECES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL	150	100	52	100	94	100	78	100	24	100	398	100



Fuente: Encuesta, Agricultores cacaoteros de la provincia de Manabí

Elaboración del Autor de tesis

## Descripción y Análisis

De los resultados obtenidos en la encuesta realizada, a que si tiene acogida el cacao que se produce en la zona el 96% contesto que si, y apenas el 4 % contesto que no, quienes respondieron en forma afirmativa dijeron que esto se debe a que como en la zona se produce en mayor cantidad el cacao fino de aroma, este es muy apetecido y buscado por los compradores, y quienes respondieron en forma negativa indicaron que esto se debe a que por el mal tiempo el producto sale defectuoso y en ocasiones no lo quieren comprar.

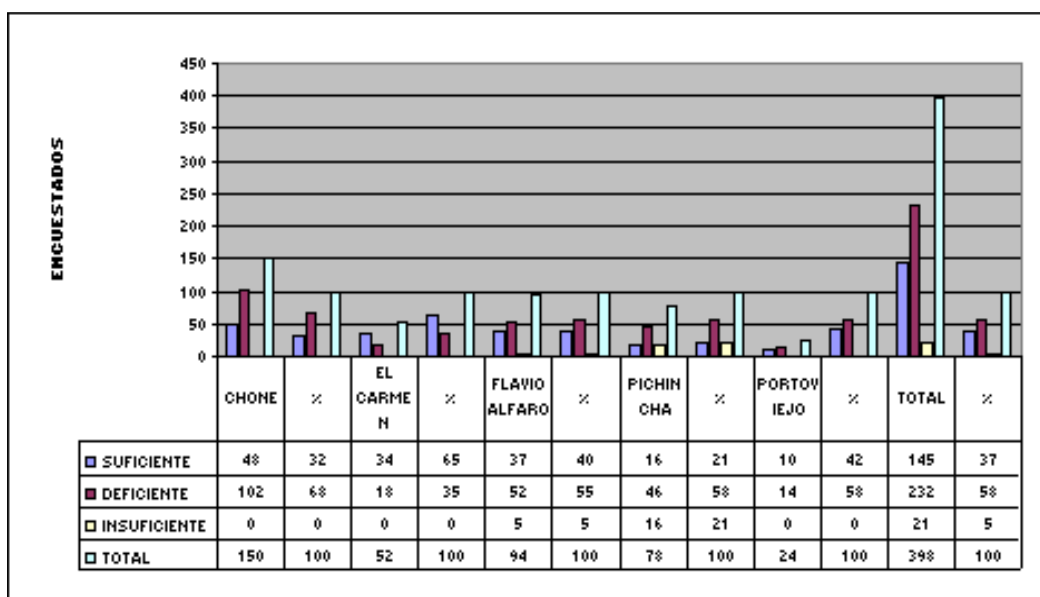
3.- ¿Cuál es el rendimiento que brinda a usted el cacao?

ENCUESTA SOBRE PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE CACAO EN LA  
PROVINCIA DE MANABI  
RESPECTO A CUAL ES EL RENDIMIENTO QUE BRINDA A USTED EL CACAO

Como se puede apreciar en el cuadro # 34 y en la representación grafica # 14, el 58% del total de encuestados en los 5 cantones de la provincia, que se han tomado como objeto de estudio, contestaron que el rendimiento que les brinda el cultivo de este producto es deficiente, por cuanto solo les alcanza para cubrir gastos, más no para tener un buen margen de ganancias, el 5 % contesto que a ellos el rendimiento es insuficiente no les alcanza para nada y el 37% contesto que para ellos les es suficiente que si les queda algo de ganancias, cabe indicar que para los agricultores que obtienen un rendimiento suficiente del cultivo de cacao es por que dan un mejor manejo y cuidado a las plantaciones.

CUADRO # 34 – GRAFICO # 14

ALTERNAT.	CANTONES											
	CHONE	%	EL CARMEN	%	FLAVIO ALFARO	%	PICHINCHA	%	PORTOVIEJO	%	TOTAL	%
SUFICIENTE	48	32	34	65	37	40	16	21	10	42	145	37
DEFICIENTE	102	68	18	35	52	55	46	58	14	58	232	58
INSUFICIENTE	0	0	0	0	5	5	16	21	0	0	21	5
TOTAL	150	100	52	100	94	100	78	100	24	100	398	100



Fuente: Encuesta, Agricultores cacaoteros de la provincia de Manabí

Elaboración del Autor de tesis

#### 4.- ¿A quién vende usted el producto?

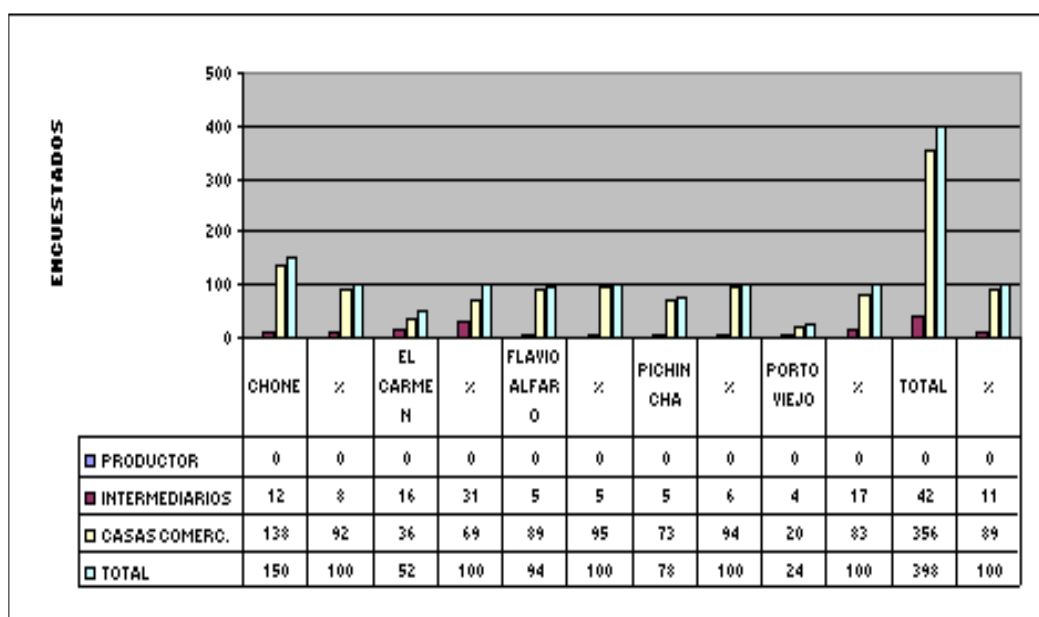
##### ENCUESTA SOBRE PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE CACAO EN LA PROVINCIA DE MANABI RESPECTO A QUIEN VENDE USTED EL PRODUCTO

En referencia a esta pregunta, los productores de cacao respondieron que ellos venden el producto, en su mayoría un (89%) de los encuestados, directamente a casas comerciales ubicadas por lo regular en las cabeceras cantónales, y el restante 11% contestó que ellos venden a intermediarios (acopiadores) que andan comprando el producto o a

pequeñas tiendas cercanas, como se puede verificar en el cuadro y grafico siguiente.

CUADRO # 35 – GRAFICO 15

ALTERNAT.	CANTONES											
	CHONE	%	EL CARMEN	%	FLAVIO ALFARO	%	PICHINCHA	%	PORTOVIEJO	%	TOTAL	%
PRODUCTOR	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
INTERMEDIARIOS	12	8	16	31	5	5	5	6	4	17	42	11
CASAS COMERC.	138	92	36	69	89	95	73	94	20	83	356	89
TOTAL	150	100	52	100	94	100	78	100	24	100	398	100



Fuente: Encuesta, Agricultores cacaoteros de la provincia de Manabí

Elaboración del Autor de tesis

## 5.- ¿En qué lugar vende usted el producto?

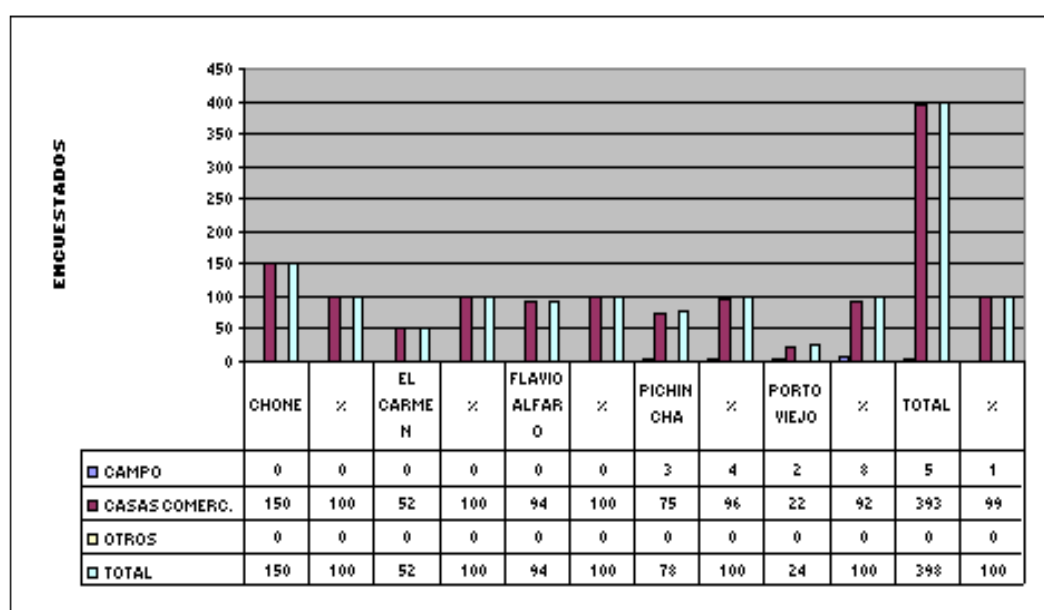
### ENCUESTA SOBRE PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE CACAO EN LA PROVINCIA DE MANABI RESPECTO A EN QUE LUGAR VENDE USTED EL PRODUCTO

Como podemos observar en el cuadro # 36 grafico # 16, en los cantones Portoviejo y pichincha con el 1% del total de los agricultores encuestados, contestaron que ellos venden su producto directamente en el campo y en los otros cantones como Chone, El Carmen y Flavio Alfaro

con el 99% respondieron que ellos venden el cacao a casas comerciales, por cuanto les es más conveniente por precios.

CUADRO # 36 – GRAFICO # 16

ALTERNAT.	CANTONES											
	CHONE	%	EL CARMEN	%	FLAVIO ALFARO	%	PICHINCHA	%	PORTOVIEJO	%	TOTAL	%
CAMPO	0	0	0	0	0	0	3	4	2	8	5	1
CASAS COMERC.	150	100	52	100	94	100	75	96	22	92	393	99
OTROS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL	150	100	52	100	94	100	78	100	24	100	398	100



Fuente: Encuesta, Agricultores cacaoteros de la provincia de Manabí

Elaboración del Autor de tesis

## 6.- ¿Qué tipo de incentivos recibe usted como productor de cacao?

### ENCUESTA SOBRE PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE CACAO EN LA PROVINCIA DE MANABI

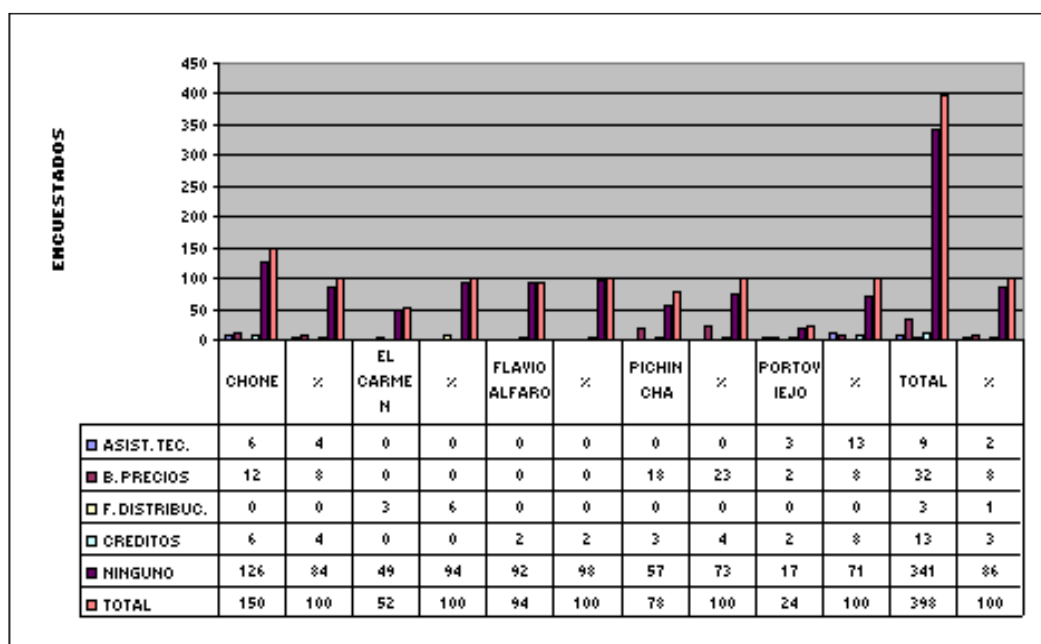
#### RESPECTO A QUE TIPO DE INCENTIVOS RECIBE USTED COMO PRODUCTOR DE CACAO

Un 86% de los productores encuestados, respondieron en referencia a esta interrogante que no reciben ninguna clase de incentivos de parte de

los compradores del producto y el restante (14%) dijo que si reciben incentivos tales como asistencia técnica (2%), buenos precios y peso justo (8%), formas de distribución (1%) y créditos para el cultivo o en compras de alimentos (3%), ver cuadro y grafico siguiente.

CUADRO # 37 – GRAFICO # 17

ALTERNAT.	CANTONES											
	CHONE	%	EL CARMEN	%	FLAVIO ALFARO	%	PICHINCHA	%	PORTOVIEJO	%	TOTAL	%
ASIST. TEC.	6	4	0	0	0	0	0	0	3	13	9	2
B. PRECIOS F. DISTRIBUC.	12	8	0	0	0	0	18	23	2	8	32	8
CREDITOS	6	4	0	0	2	2	3	4	2	8	13	3
NINGUNO	126	84	49	94	92	98	57	73	17	71	341	86
TOTAL	150	100	52	100	94	100	78	100	24	100	398	100



Fuente: Encuesta, Agricultores cacaoteros de la provincia de Manabí

Elaboración del Autor de tesis

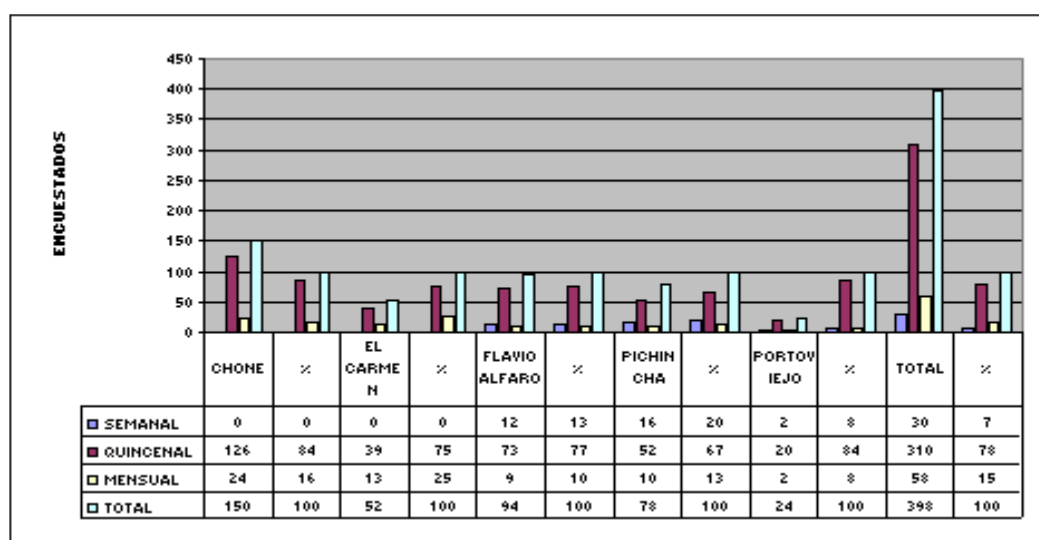


## 7.- ¿Cada qué tiempo o con que frecuencia vende el producto?

### ENCUESTA SOBRE PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE CACAO EN LA PROVINCIA DE MANABI RESPECTO A CADA QUE TIEMPO O CON QUE FRECUENCIA VENDE EL PRODUCTO

CUADRO # 38 – GRAFICO # 18

ALTERNAT.	CANTONES											
	CHONE	%	EL CARMEN	%	FLAVIO ALFARO	%	PICHINCHA	%	PORTOVIEJO	%	TOTAL	%
SEMANAL	0	0	0	0	12	13	16	20	2	8	30	7
QUINCENAL	126	84	39	75	73	77	52	67	20	84	310	78
MENSUAL	24	16	13	25	9	10	10	13	2	8	58	15
TOTAL	150	100	52	100	94	100	78	100	24	100	398	100



Fuente: Encuesta, Agricultores cacaoteros de la provincia de Manabí

Elaboración del Autor de tesis

## Descripción y Análisis

La frecuencia con la que sacan a vender el cacao los agricultores, desde sus finas a los compradores o casas comerciales es en forma semanal, quincenal o mensual como podemos ver en los cuadros # 38 y Grafico # 18, los que respondieron semanalmente le corresponde un 7%, quincenalmente un 78% y mensualmente un 15% del 100% de 398

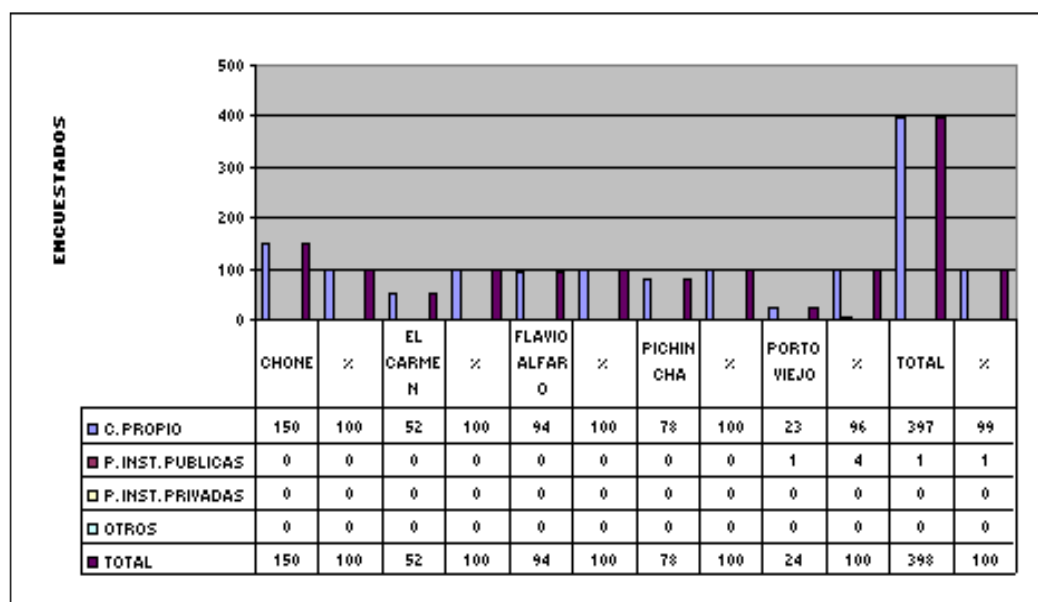
encuestados, los que venden el productos en periodos más largos lo hacen porque cuentan con bodegas de almacenamiento y para reunir más cantidad de producto que le represente mas valor y ahorro en su traslado hacia el centro de acopio.

### 8.- ¿De dónde proviene el capital para su cultivo?

ENCUESTA SOBRE PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE CACAO EN LA  
PROVINCIA DE MANABI  
RESPECTO A DE DONDE PROVIENE EL CAPITAL PARA SU CULTIVO

CUADRO # 39 – GRAFICO # 19

ALTERNAT.	CANTONES											
	CHONE	%	EL CARMEN	%	FLAVIO ALFARO	%	PICHINCHA	%	PORTOVIEJO	%	TOTAL	%
C. PROPIO	150	100	52	100	94	100	78	100	23	96	397	99
P. INST. PUBLICAS	0	0	0	0	0	0	0	0	1	4	1	1
P. INST. PRIVADAS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
OTROS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL	150	100	52	100	94	100	78	100	24	100	398	100



Fuente: Encuesta, Agricultores cacaoteros de la provincia de Manabi

Elaboración del Autor de tesis

## Descripción y Análisis

De las alternativas otorgadas en la pregunta # 8, en cuanto a de donde proviene el capital de los agricultores para el cultivo de cacao, podemos decir que el 99% de los encuestados respondió, que es capital propio de ellos y solo el 1% dijo que era préstamo a una institución pública, por versión de ellos mismos dijeron que esto se debe a que las instituciones financieras les ponen muchas trabas a los préstamos para este cultivo, por cuanto es una inversión a largo plazo y que también a ellos se les complica porque en ocasiones no pueden pagar las alícuotas mensuales a su debido tiempo quedan mal y después ya no les quieren dar créditos.

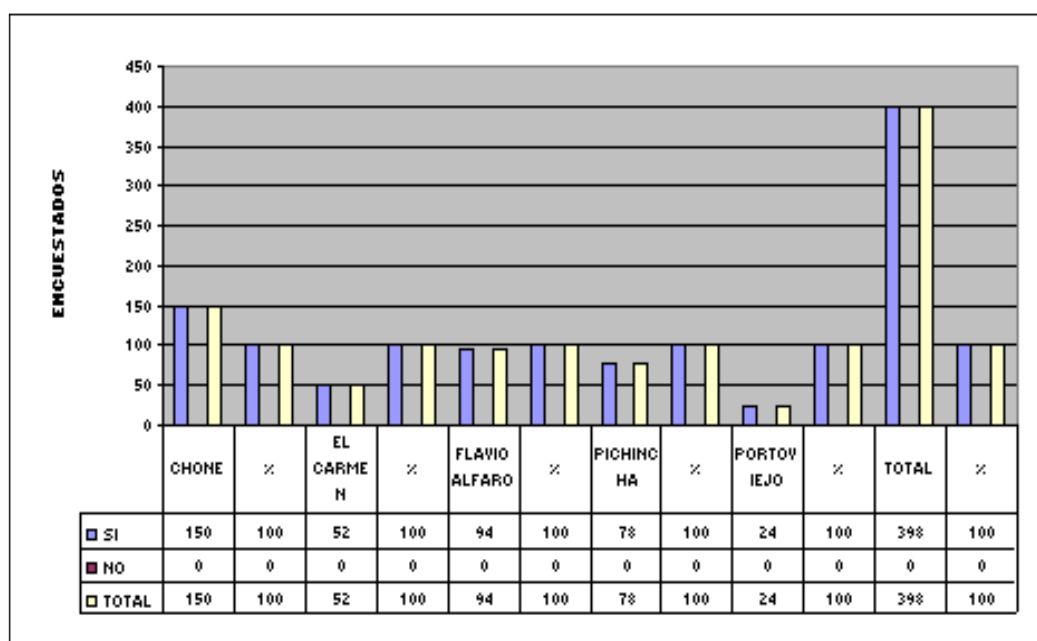
9.- ¿El precio va de acuerdo al producto?

ENCUESTA SOBRE PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE CACAO EN LA  
PROVINCIA DE MANABI  
RESPECTO A QUE SI LA CALIDAD VA DE ACUERDO AL PRODUCTO

El 100% de los productores encuestados en los 5 cantones objetos de análisis con una muestra de un total de 398 agricultores, contestaron y están consientes que el precio por el cacao que ellos producen y venden esta en función de de la calidad del mismo, que si esta defectuoso va a tener menor valor en el mercado, en otra circunstancia también por la variedad, el cacao fino de aroma tiene mejor precio que el cacao ordinario, esto se representa en el cuadro y grafico siguiente.

CUADRO # 40 – GRAFICO # 20

ALTERNAT.	CANTONES										TOTAL	%
	CHONE	%	EL CARMEN	%	FLAVIO ALFARO	%	PICHINCHA	%	PORTOVIEJO	%		
SI	150	100	52	100	94	100	78	100	24	100	398	100
NO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL	150	100	52	100	94	100	78	100	24	100	398	100



Fuente: Encuesta, Agricultores cacaoteros de la provincia de Manabí

Elaboración del Autor de tesis

10.- ¿Cuenta con infraestructura propia para el almacenamiento del producto (patio o bodega)?

ENCUESTA SOBRE PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE CACAO EN LA  
PROVINCIA DE MANABI

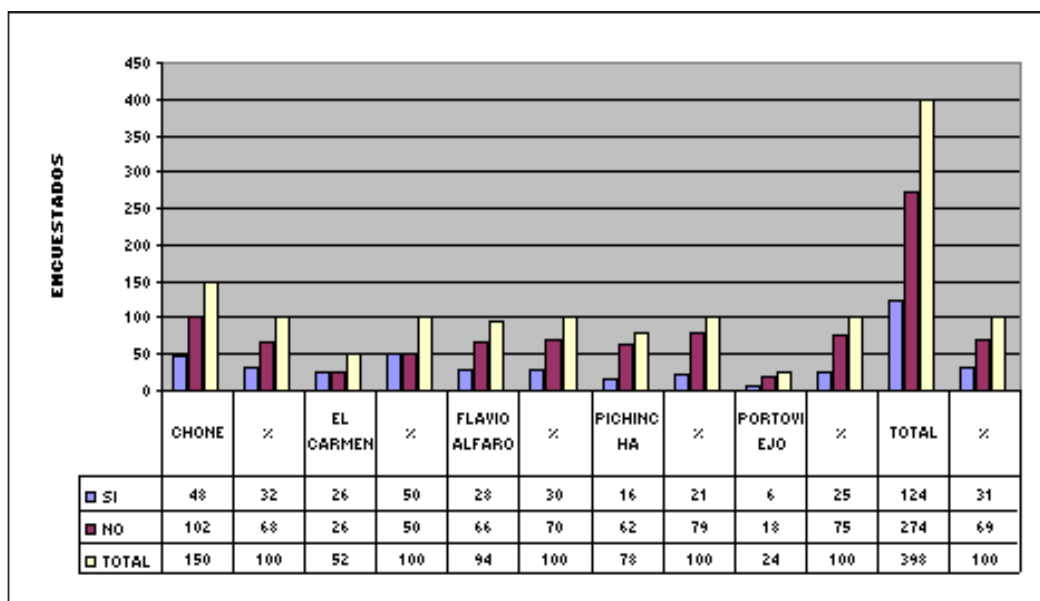
RESPECTO A QUE SI CUENTAN CON INFRAESTRUCTURA PROPIA PARA EL  
ALMACENAMIENTO DEL PRODUCTO (PATIO O BODEGA)

El relación a esta interrogante un 69% de los encuestados, dijeron que no cuentan con infraestructura propia como patio o bodega para el secado y

almacenamiento del cacao, razón por la cual tienen que venderlo casi inmediato después de su recolección y tienen que secarlo en las orillas del carretero, lo que genera que en ciertos casos no reciban un buen precio por el producto, por otro lado el 31% contestó que si cuentan con infraestructura propia, en este caso son en su mayoría agricultores que tienen posibilidades económicas mejores.

CUADRO # 41 – GRAFICO #21

ALTERNAT.	CANTONES											
	CHONE	%	EL CARMEN	%	FLAVIO ALFARO	%	PICHINCHA	%	PORTOVIEJO	%	TOTAL	%
SI	48	32	26	50	28	30	16	21	6	25	124	31
NO	102	68	26	50	66	70	62	79	18	75	274	69
TOTAL	150	100	52	100	94	100	78	100	24	100	398	100



Fuente: Encuesta, Agricultores cacaoteros de la provincia de Manabí

Elaboración del Autor de tesis

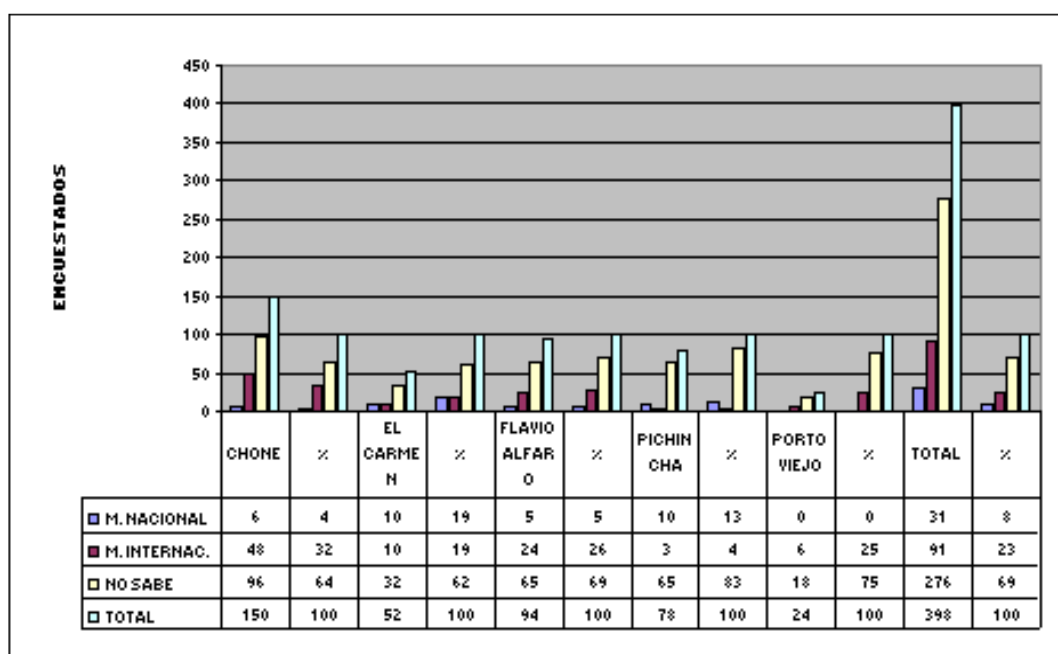
## 11.- ¿Sabe usted a qué mercados abastece con el producto?

### ENCUESTA SOBRE PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE CACAO EN LA PROVINCIA DE MANABI

#### RESPECTO A QUE SABE USTED A QUE MERCADOS ABASTECE CON EL PRODUCTO

CUADRO # 42 – GRAFICO # 22

ALTERNAT.	CANTONES											
	CHONE	%	EL CARMEN	%	FLAVIO ALFARO	%	PICHINCHA	%	PORTOVIEJO	%	TOTAL	%
M. NACIONAL	6	4	10	19	5	5	10	13	0	0	31	8
M. INTERNAC.	48	32	10	19	24	26	3	4	6	25	91	23
NO SABE	96	64	32	62	65	69	65	83	18	75	276	69
TOTAL	150	100	52	100	94	100	78	100	24	100	398	100



Fuente: Encuesta, Agricultores cacaoteros de la provincia de Manabí

Elaboración del Autor de tesis

## Descripción y Análisis

El cuadro # 42 y grafico # 22, muestra con respecto a la pregunta realizada a los agricultores cacaoteros, si ellos saben a que mercados abastecen con su producto, un 69% respondió que no saben, un 23 %

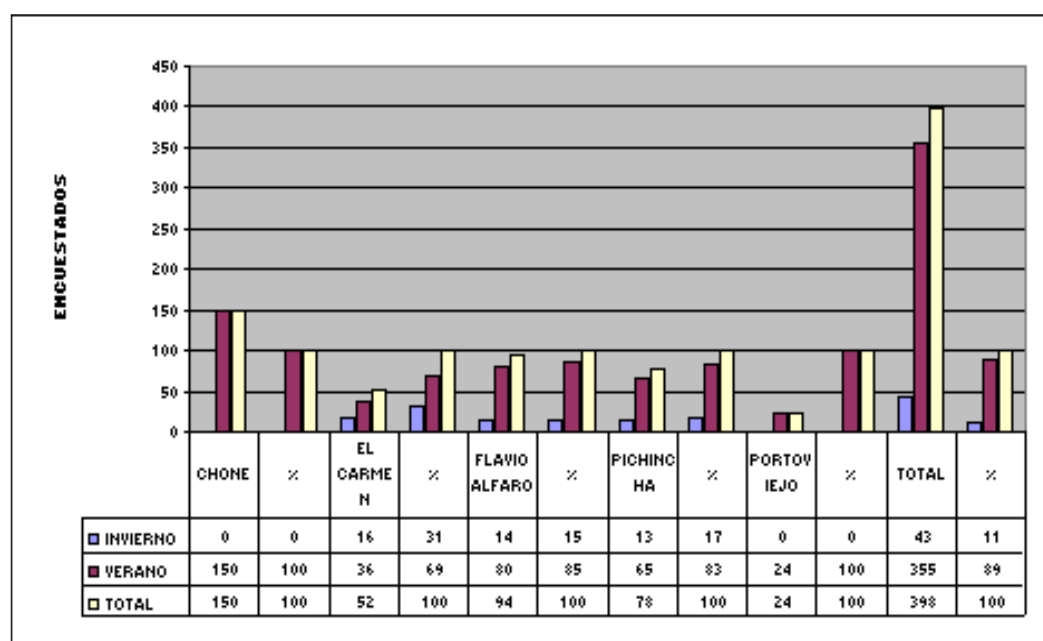
dijo que les han dicho que va para el mercado extranjero como EE.UU., y el 8% que es para el mercado nacional en Portoviejo, Guayaquil y Quito.

12.- ¿En qué épocas del año existe mayor demanda del producto?

ENCUESTA SOBRE PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE CACAO EN LA  
PROVINCIA DE MANABI  
RESPECTO A EN QUE EPOCAS DEL AÑO EXISTE MAYOR DEMANDA DEL  
PRODUCTO

CUADRO # 43 – GRAFICO # 23

ALTERNAT.	CHONE		CANTONES				PICHINCHA		PORTOVIEJO		TOTAL	
	CHONE	%	EL CARMEN	%	FLAVIO ALFARO	%	PICHINCHA	%	PORTOVIEJO	%	TOTAL	%
INVIERNO	0	0	16	31	14	15	13	17	0	0	43	11
VERANO	150	100	36	69	80	85	65	83	24	100	355	89
TOTAL	150	100	52	100	94	100	78	100	24	100	398	100



Fuente: Encuesta, Agricultores cacaoteros de la provincia de Manabí

Elaboración del Autor de tesis

Según la encuesta efectuada y como consta representado en el cuadro # 43 grafico # 23, en relación a en que épocas del año existe mayor demanda del producto, por parte de los compradores y está a un mejor

precio en el mercado, se ha determinado que va de acuerdo al sector de producción, por ejemplo el 89% de los encuestados dice que es en el verano comenzando desde los meses de mayo a diciembre, el restante 11 % dice que es en invierno por los problemas que existen en ciertos sectores en referencia al temporal invernal y esto hace que suban los precios (enero a mayo).

13.- ¿Por qué cree usted que esta dada la baja productividad de los cultivos?

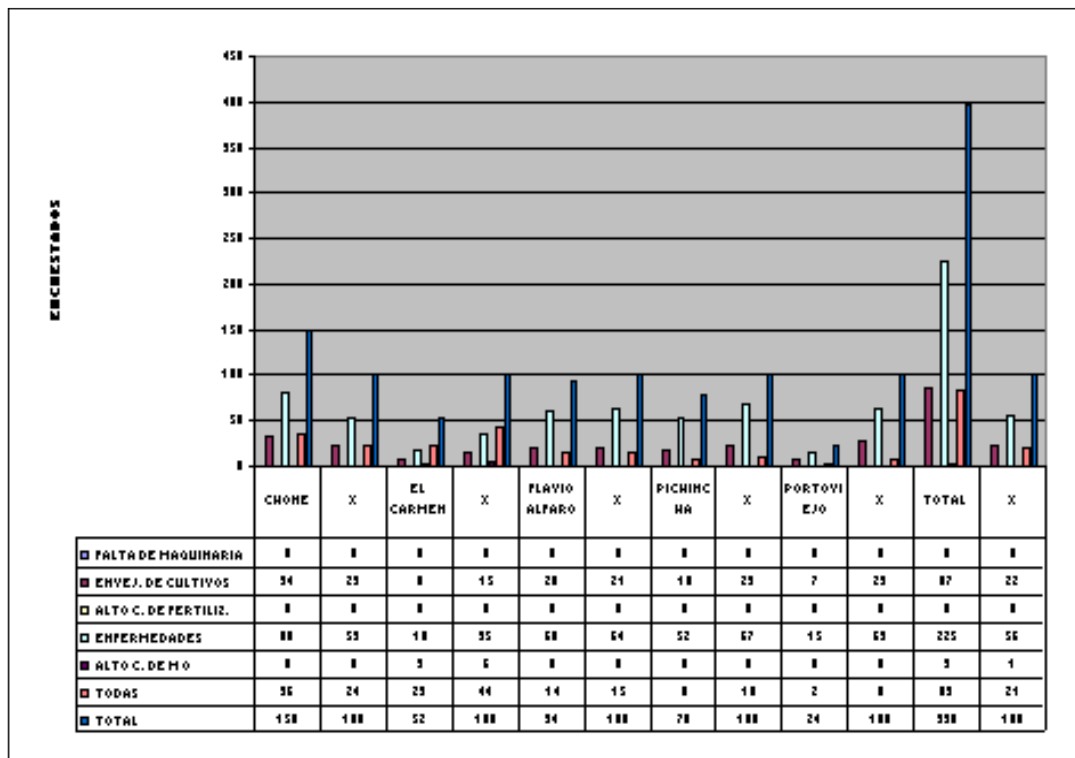
ENCUESTA SOBRE PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE CACAO EN LA  
PROVINCIA DE MANABI  
RESPECTO A POR QUÉ CREE USTED QUE ESTA DADA LA BAJA PRODUCTIVIDAD  
DE LOS CULTIVOS

Los bajos niveles de productividad en los cultivos de la zonas tomadas en consideración para este estudio como son los cantones (Chone, El Carmen, Flavio Alfaro, Pichincha y Portoviejo) y presentando una serie de alternativas, los agricultores contestaron con un 56% que es debido a las enfermedades como son la moniliasis, la escoba de la bruja y otras causadas por el mal tiempo y el bajo conocimiento que tienen en el manejo de los sembríos, un 22% dijo que es por la edad avanzada de las plantaciones existentes, el 1% dijo que por el alto costo de la mano de obra generado en el mantenimiento y recolección del cultivo, el restante 21% fue frontal en decir que todas las alternativas mencionadas representaban que el rendimiento obtenido por el cultivo sea bajo (ver cuadro y grafico siguiente).



CUADRO # 44 – GRAFICO # 24

	CANTONES											
	CHONE	%	EL CARMEN	%	FLAVIO ALFARO	%	PICHINCHA	%	PORTOVIEJO	%	TOTAL	%
ALTERNAT. FALTA DE MAQUINARIA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ENVEJ. DE CULTIVOS	34	23	8	15	20	21	18	23	7	29	87	22
ALTO C. DE FERTILIZ.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ENFERMEDADES	80	53	18	35	60	64	52	67	15	63	225	56
ALTO C. DE MO	0	0	3	6	0	0	0	0	0	0	3	1
TODAS	36	24	23	44	14	15	8	10	2	8	83	21
TOTAL	150	100	52	100	94	100	78	100	24	100	398	100



Fuente: Encuesta, Agricultores cacaoteros de la provincia de Manabí

Elaboración del Autor de tesis

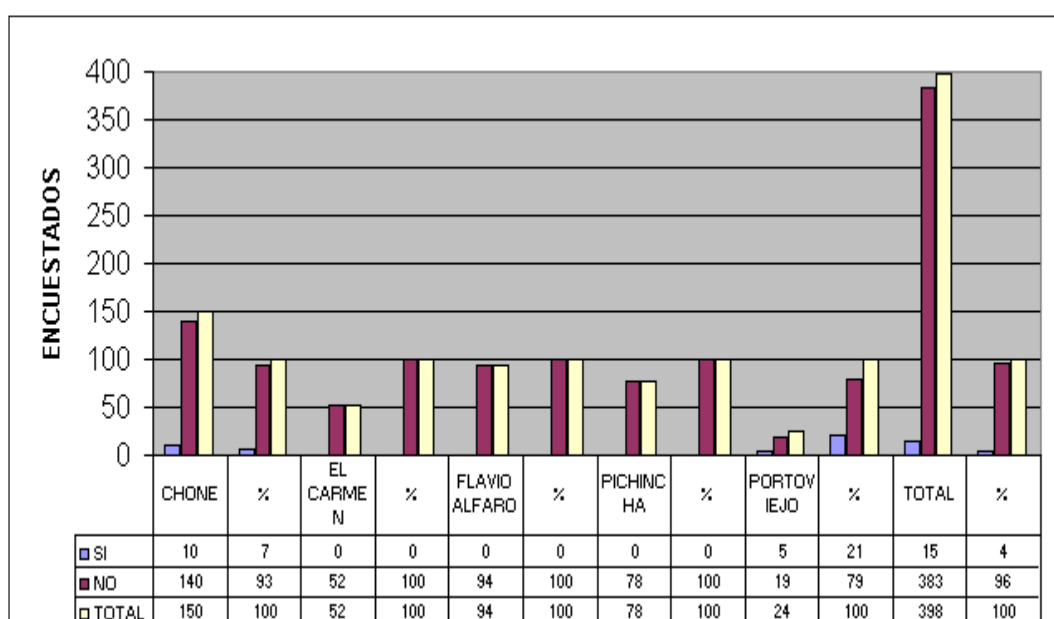
14.- ¿Está afiliado a alguna asociación de cacaoteros o recibe algún apoyo Gubernamental para su cultivo?

ENCUESTA SOBRE PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE CACAO EN LA  
PROVINCIA DE MANABI

RESPECTO A SI ESTA AFILIADO A ALGUNA ASOCIACIÓN DE CACAOTEROS O  
RECIBE ALGUN APOYO GUBERNAMENTAL PARA SU CULTIVO

CUADRO # 45 – GRAFICO 25

ALTERNAT.	CANTONES											
	CHONE	%	EL CARMEN	%	FLAVIO ALFARO	%	PICHINCHA	%	PORTOVIEJO	%	TOTAL	%
SI	10	7	0	0	0	0	0	0	5	21	15	4
NO	140	93	52	100	94	100	78	100	19	79	383	96
TOTAL	150	100	52	100	94	100	78	100	24	100	398	100



Del total de la muestra tomada como base (398 cacaoteros de la provincia Manabita) Solo el 4% respondió que pertenece a una asociación u organización de cacaoteros, mientras que el 96% manifestó que no esta asociado a ninguna, los que contestaron que si pertenecen a los cantones Chone con la asociación valle del carrizal y en Portoviejo los que reciben ayuda y trabajan con la Fundación Maquita Cushunchic (MCCH) respectivamente, mientras que el 100% de los encuestados respondió que no recibe ninguna ayuda por parte del Gobierno para el cultivo del

cacao que siendo un producto que genera grandes beneficios al país están olvidados.

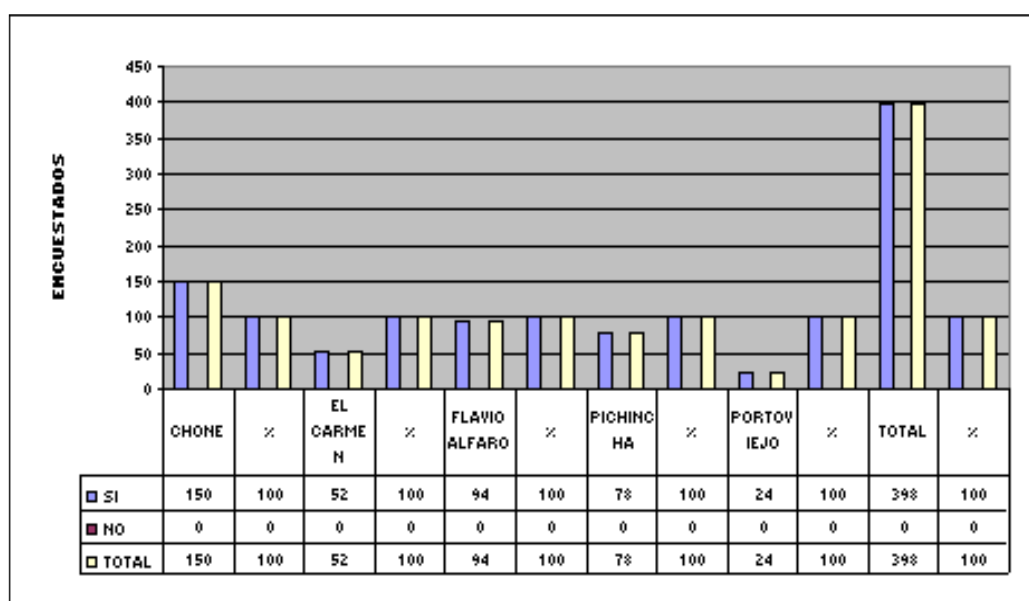
15.- ¿Cree usted que el cacao tiene buenas perspectivas de futuro?

ENCUESTA SOBRE PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE CACAO EN LA  
PROVINCIA DE MANABI

RESPECTO A SI CREE USTED QUE EL CACAO TIENE BUENAS PERPECTIVAS DE  
FUTURO

CUADRO # 46 – GRAFICO # 26

ALTERNAT.	CANTONES											
	CHONE	%	EL CARMEN	%	FLAVIO ALFARO	%	PICHINCHA	%	PORTOVIEJO	%	TOTAL	%
SI	150	100	52	100	94	100	78	100	24	100	398	100
NO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL	150	100	52	100	94	100	78	100	24	100	398	100



Fuente: Encuesta, Agricultores cacaoteros de la provincia de Manabí

Elaboración del Autor de tesis

## Descripción y Análisis

Los 398 productores de cacao coincidieron afirmativamente (el 100% de encuestados) en referencia a esta pregunta que si creen que el cacao

producido en Manabí tiene buenas perspectivas de futuro, por cuanto aseguran que producen en su mayoría cacao fino de aroma, el cual tiene un aroma y sabor exquisito razón por la que es muy apetecido y demandado en el mercado tanto nacional como internacional, y porque confían en el producto que desde hace mucho tiempo les ha brindado grandes beneficios.

## ENCUESTA DIRIGIDA A EXPORTADORES DE CACAO

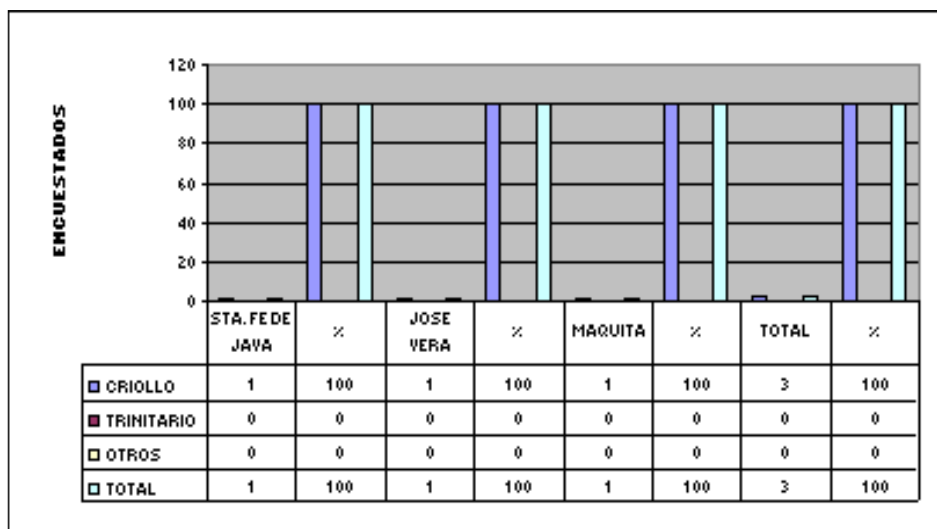
1.- ¿Qué tipo de cacao compra en la zona?

ENCUESTA SOBRE PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE CACAO EN LA  
PROVINCIA DE MANABI  
RESPECTO A QUE TIPO DE CACAO COMPRA EN LA ZONA

En relación a esta interrogante las 3 empresas exportadoras encuestadas (Santa Fe de Java, José vera y la MCCH), respondieron que el tipo de cacao que ellos compran en la zona es el criollo y un poco de trinitario. Esto se debe a que el mercado así lo exige, por cuanto más demandan el cacao fino de aroma por ser la materia prima principal de la industria en la elaboración de chocolates finos (ver cuadro y grafico siguiente).

CUADRO # 47 – GRAFICO # 27

ALTERNAT.	STA. FE DE JAVA	EXPORTADORES						
		%	JOSE VERA	%	MAQUITA	%	TOTAL	%
CRIOLLO	1	100	1	100	1	100	3	100
TRINITARIO	0	0	0	0	0	0	0	0
OTROS	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL	1	100	1	100	1	100	3	100



Fuente: Encuesta, Exportadores de cacao de la provincia de Manabí

Elaboración del Autor de tesis

## 2.- ¿Tiene buena acogida el cacao producido en este sector?

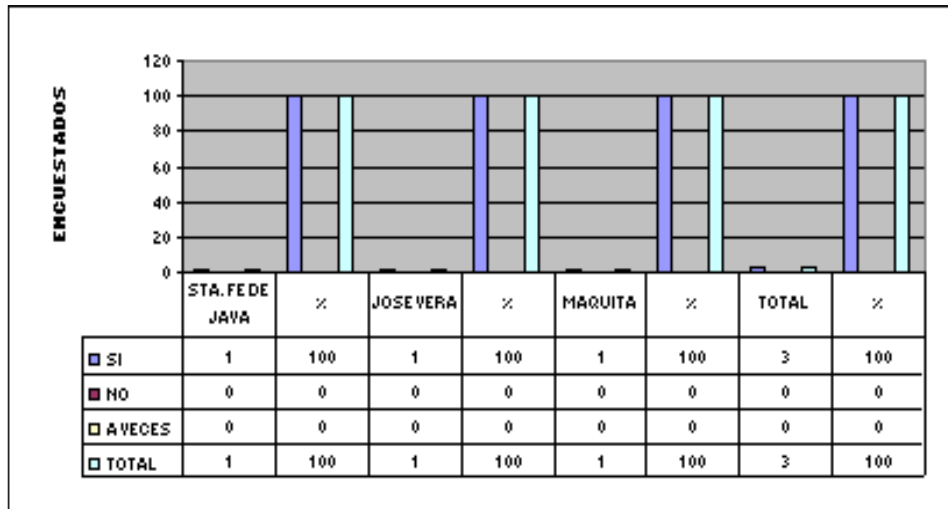
### ENCUESTA SOBRE PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE CACAO EN LA PROVINCIA DE MANABI

#### RESPECTO A QUE SITIENE BUENA ACOGIDA EL CACAO PRODUCIDO EN ESTE SECTOR

Como podemos observar en el cuadro # 48 y grafico # 28, el 100% de los encuestados respondieron que si tiene buena acogida el cacao producido en este sector, por sus características mencionadas anteriormente de ser en su mayoría el criollo fino de aroma y por el aumento de la demanda internacional existente para este producto.

CUADRO # 48 - # 28

ALTERNAT.	EXPORTADORES							
	STA. FE DE JAVA	%	JOSE VERA	%	MAQUITA	%	TOTAL	%
SI	1	100	1	100	1	100	3	100
NO	0	0	0	0	0	0	0	0
A VECES	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL	1	100	1	100	1	100	3	100



Fuente: Encuesta, Exportadores de cacao de la provincia de Manabí

Elaboración del Autor de tesis

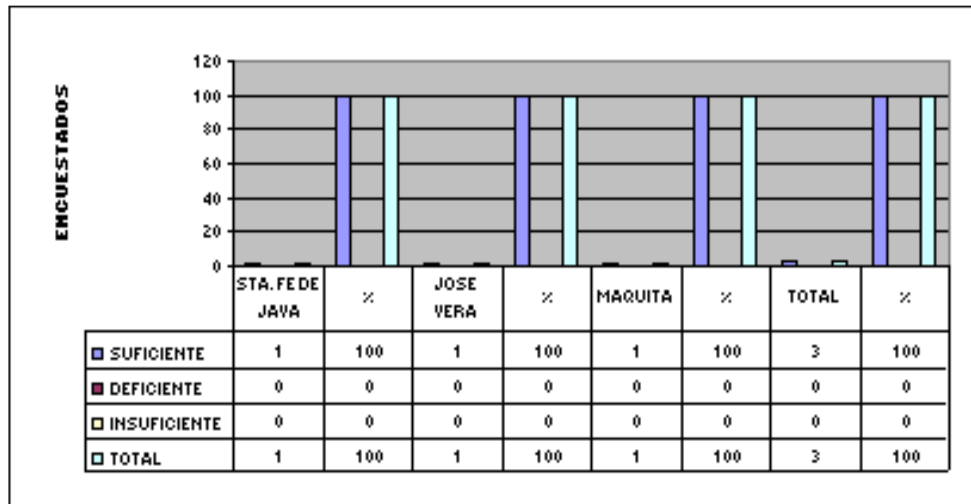
3.- ¿Cuál es el rendimiento que brinda a Usted la comercialización del cacao?

ENCUESTA SOBRE PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE CACAO EN LA  
PROVINCIA DE MANABI  
RESPECTO A CUAL ES EL RENDIMIENTO QUE BRINDA A USTED LA  
COMERCIALIZACION DEL CACAO

De las alternativas otorgadas en esta pregunta, en función de cual es el rendimiento que les brinda la comercialización del cacao, los representantes de las 3 empresas encuestadas, dijeron que es suficiente, que la utilidad que les representa no es en gran magnitud, pero si les alcanza para mantenerse, ya que es un negocio que tiene salida por su producción y la demanda existente.

CUADRO # 49 – GRAFICO # 29

		EXPORTADORES							
ALTERNAT.	STA. FE DE JAVA	%	JOSE VERA	%	MAQUITA	%	TOTAL	%	
SUFICIENTE	1	100	1	100	1	100	3	100	
DEFICIENTE	0	0	0	0	0	0	0	0	
INSUFICIENTE	0	0	0	0	0	0	0	0	
TOTAL	1	100	1	100	1	100	3	100	



Fuente: Encuesta, Exportadores de cacao de la provincia de Manabí

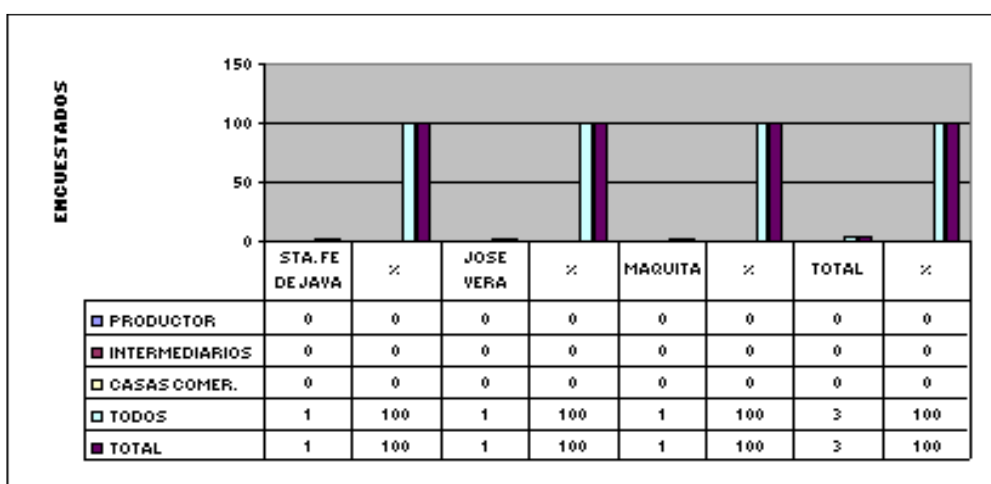
Elaboración del Autor de tesis

#### 4.- ¿A quién compra Usted el producto?

### ENCUESTA SOBRE PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE CACAO EN LA PROVINCIA DE MANABI RESPECTO A QUIEN COMPRA USTED EL PRODUCTO

CUADRO # 50 – GRAFICO # 30

		EXPORTADORES							
ALTERNAT.	STA. FE DE JAVA	%	JOSE VERA	%	MAQUITA	%	TOTAL	%	
PRODUCTOR	0	0	0	0	0	0	0	0	
INTERMEDIARIOS	0	0	0	0	0	0	0	0	
CASAS COMER.	0	0	0	0	0	0	0	0	
TODOS	1	100	1	100	1	100	3	100	
TOTAL	1	100	1	100	1	100	3	100	



Fuente: Encuesta, Exportadores de cacao de la provincia de Manabí

Elaboración del Autor de tesis

## Descripción y análisis

En referencia a esta pregunta, los exportadores de cacao respondieron en forma unánime, que ellos compran el producto a intermediarios, a casas comerciales y en general a todos los que se dedican a producir y vender este producto.

5.- ¿En qué lugar compra usted el producto?

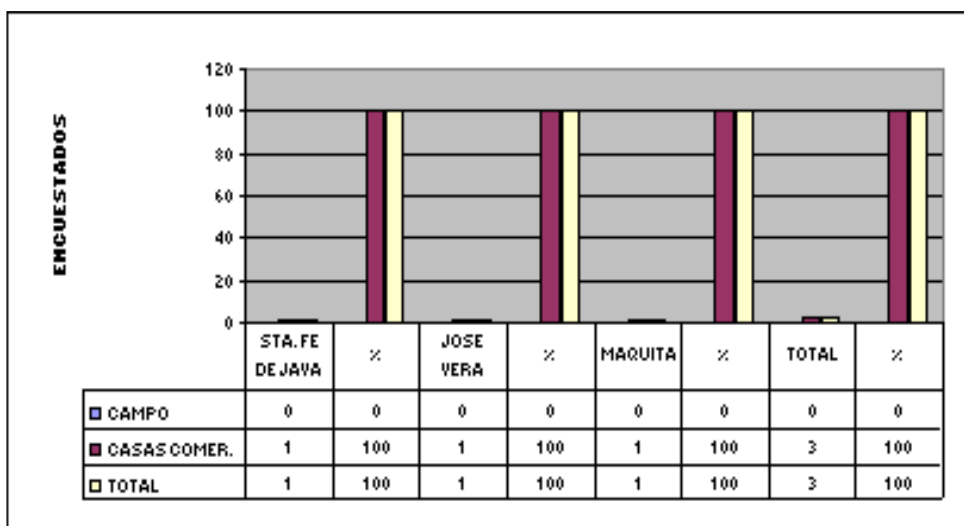
ENCUESTA SOBRE PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE CACAO EN LA  
PROVINCIA DE MANABI

RESPECTO A EN QUE LUGAR COMPRA USTED EL PRODUCTO

CUADRO # 51 – GRAFICO # 31

ALTERNAT.	EXPORTADORES							
	STA. FE DE JAVA	%	JOSE VERA	%	MAQUITA	%	TOTAL	%
CAMPO	0	0	0	0	0	0	0	0
CASAS COMER.	1	100	1	100	1	100	3	100
TOTAL	1	100	1	100	1	100	3	100





Fuente: Encuesta, Exportadores de cacao de la provincia de Manabí

Elaboración del Autor de tesis

## Descripción y análisis

Como podemos observar en el cuadro # 51 grafico # 31, las empresas exportadoras objeto análisis, coincidieron en decir que compran el cacao en casas comerciales, por su parte en la agro empresa MCCH se dijo que ellos también compran el producto directamente en el campo.

6.- ¿Qué tipo de incentivos ofrece Usted a los productores al comprarles el cacao?

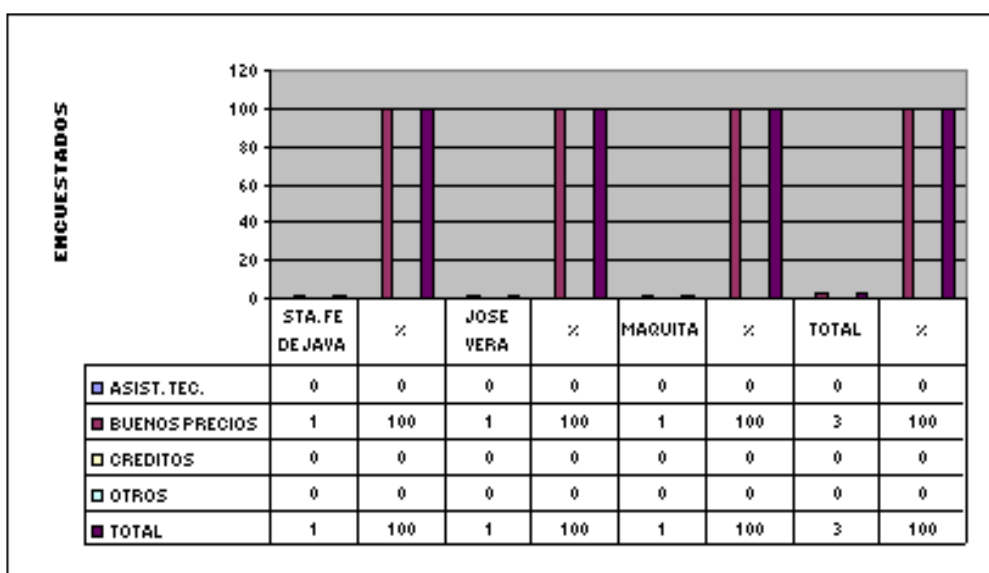
ENCUESTA SOBRE PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE CACAO EN LA  
 PROVINCIA DE MANABI  
 RESPECTO A QUE TIPO DE INCENTIVOS OFRECE USTED A LOS PRODUCTORES  
 AL COMPRARLES EL CACAO

En esta pregunta se dio varias alternativas para su respuesta en cuanto a los incentivos que ofrece cada empresa exportadora hacia los productores de cacao, las 3 dijeron que daban buenos precios, en la exportadora

santa fe de Java se menciona que ellos además ofrecen peso justo, por su parte la MCCH es la que más incentivos brinda a los productores puesto que también da asistencia técnica, compra el cacao directamente en el campo evitándoles el pago de transporte y de igual forma da peso justo.

CUADRO # 52 – GRAFICO # 32

ALTERNAT.	STA. FE DE JAVA	EXPORTADORES						TOTAL	%
		%	JOSE VERA	%	MAQUITA	%			
ASIST. TEC.	0	0	0	0	0	0	0	0	0
BUENOS PRECIOS	1	100	1	100	1	100	3	100	100
CREDITOS	0	0	0	0	0	0	0	0	0
OTROS	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL	1	100	1	100	1	100	3	100	100



Fuente: Encuesta, Exportadores de cacao de la provincia de Manabí

Elaboración del Autor de tesis

7.- ¿Cada qué tiempo o con que frecuencia adquiere Usted el producto?

ENCUESTA SOBRE PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE CACAO EN LA

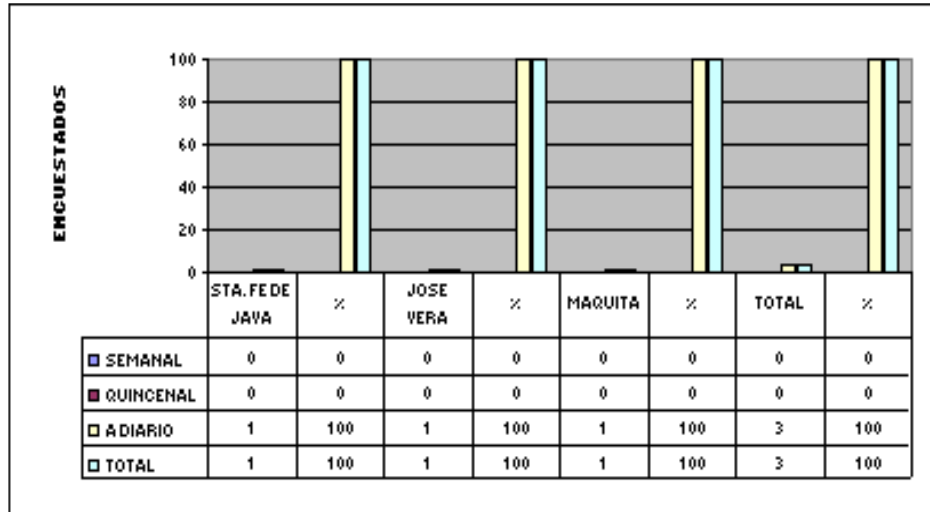
PROVINCIA DE MANABI

RESPECTO A CADA QUE TIEMPO O CON QUE FRECUENCIA ADQUIERE USTED

EL PRODUCTO

CUADRO # 53 – GRAFICO # 33

EXPORTADORES								
ALTERNAT.	STA. FE DE JAVA	%	JOSE VERA	%	MAQUITA	%	TOTAL	%
SEMANAL	0	0	0	0	0	0	0	0
QUINCENAL	0	0	0	0	0	0	0	0
A DIARIO	1	100	1	100	1	100	3	100
TOTAL	1	100	1	100	1	100	3	100



Fuente: Encuesta, Exportadores de cacao de la provincia de Manabí

Elaboración del Autor de tesis

## Descripción y Análisis

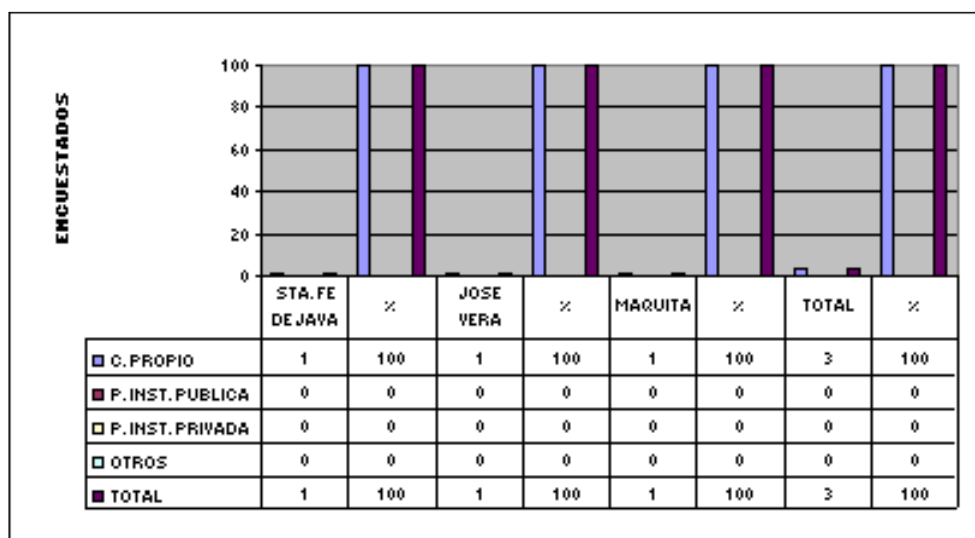
En las 3 exportadoras respondieron a esta pregunta, que ellos adquieren el producto durante todo el año, de lunes a domingo por cuanto los productores sacan el cacao en diferentes frecuencias (todos los días hay compras) según su producción y porque la demanda así lo requiere.

8.- ¿De dónde proviene su capital para la comercialización del producto?

ENCUESTA SOBRE PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE CACAO EN LA  
 PROVINCIA DE MANABI  
 RESPECTO A DE DONDE PROVIENE SU CAPITAL PARA LA COMERCIALIZACION  
 DEL PRODUCTO

CUADRO # 54 – GRAFICO # 34

EXPORTADORES								
ALTERNAT.	STA. FE DE JAVA	%	JOSE VERA	%	MAQUITA	%	TOTAL	%
C. PROPIO	1	100	1	100	1	100	3	100
P. INST. PUBLICA	0	0	0	0	0	0	0	0
P. INST. PRIVADA	0	0	0	0	0	0	0	0
OTROS	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL	1	100	1	100	1	100	3	100



Fuente: Encuesta, Exportadores de cacao de la provincia de Manabí

Elaboración del Autor de tesis

## Descripción y análisis

De las alternativas otorgadas en la pregunta # 8, en cuanto a de donde proviene el capital utilizado por los exportadores en la comercialización del cacao (compra - venta), podemos decir que el 100% de los encuestados respondió, que es capital propio de ellos según versión de ellos mismos dijeron que esto se debe a que las instituciones financieras ponen muchas dificultades (burocracia) en los préstamos y además las tasas de interés son muy altas.

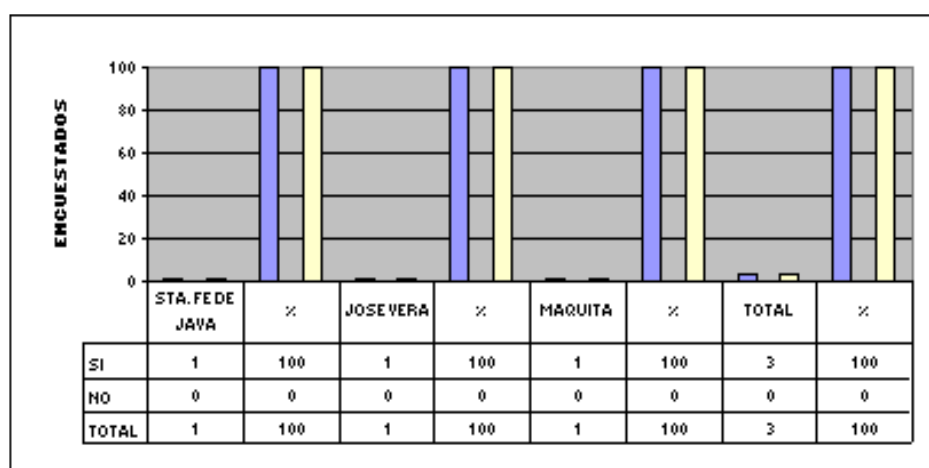
## 9.- ¿El precio va de acuerdo a la calidad del producto?

### ENCUESTA SOBRE PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE CACAO EN LA PROVINCIA DE MANABI

#### RESPECTO A SI EL PRECIO VA DE ACUERDO A LA CALIDAD DEL PRODUCTO

CUADRO # 55 – GRAFICO # 35

		EXPORTADORES							
ALTERNAT.	STA. FE DE JAVA	%	JOSE VERA	%	MAQUITA	%	TOTAL	%	
SI	1	100	1	100	1	100	3	100	
NO	0	0	0	0	0	0	0	0	
TOTAL	1	100	1	100	1	100	3	100	



Fuente: Encuesta, Exportadores de cacao de la provincia de Manabí

Elaboración del Autor de tesis

## Descripción y Análisis

Frente a esta interrogante, que si el precio pagado por el cacao va de acuerdo a la calidad del producto, en las 3 empresas exportadores contestaron que si, que el precio que ellos pagan por el cacao a los agricultores esta en función de de la calidad del mismo, si este ostenta una alta calidad como ( regularidad en el tamaño, no presenta mezcla de variedades, posee una fermentación y secado optimo) indiscutiblemente

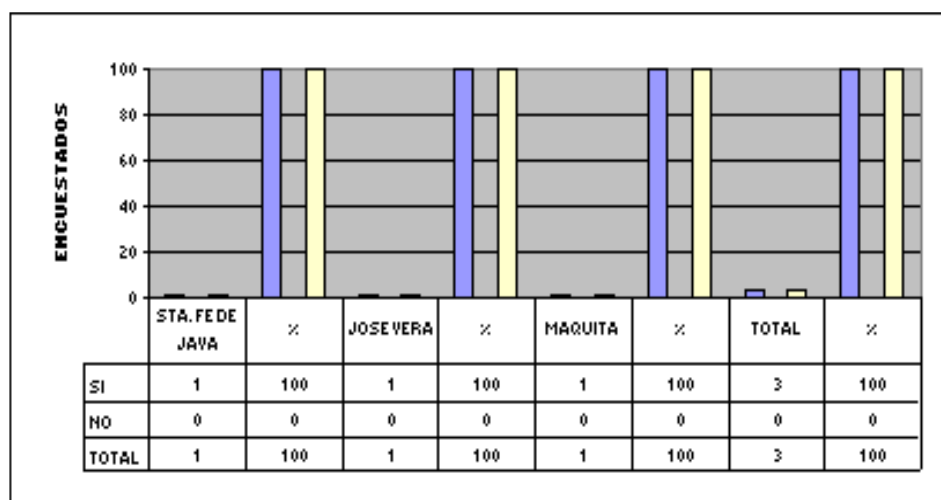
va a tener mayor valor en el mercado, en otra circunstancia también por la variedad, el cacao fino de aroma tiene mejor precio que el cacao ordinario.

10.- ¿Cuenta con infraestructura propia para el almacenamiento del producto? (patio o bodega)

ENCUESTA SOBRE PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE CACAO EN LA  
PROVINCIA DE MANABI  
RESPECTO A SI CUENTA CON INFRAESTRUCTURA PROPIA PARA EL  
ALMACENAMIENTO DEL PRODUCTO (PATIO O BODEGA)

CUADRO # 56 – GRAFICO # 36

EXPORTADORES								
ALTERNAT.	STA. FE DE JAVA	%	JOSE VERA	%	MAQUITA	%	TOTAL	%
SI	1	100	1	100	1	100	3	100
NO	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL	1	100	1	100	1	100	3	100



Fuente: Encuesta, Exportadores de cacao de la provincia de Manabí

Elaboración del Autor de tesis

El 100% total de los encuestados objeto de análisis, respondieron que si cuentan con infraestructura propia como patio o bodega para el secado y almacenamiento del cacao, por cuanto para ellos es fundamental tener

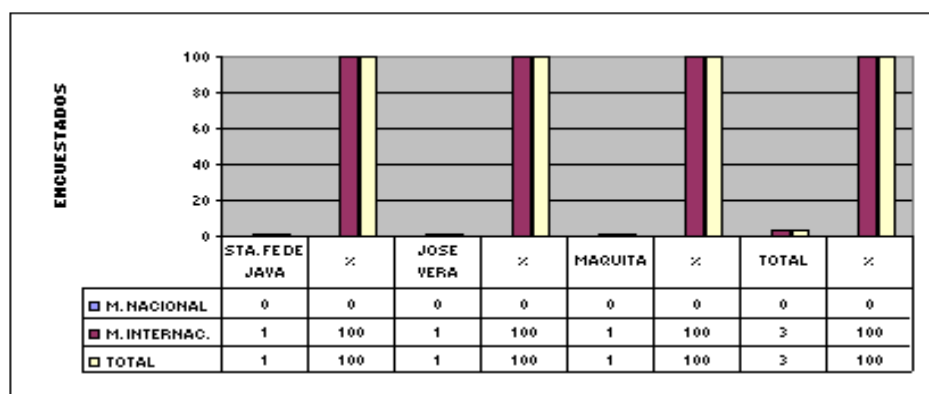
este espacio físico, porque les sirve para acopiar el producto y en otros casos darle un secado óptimo hasta su exportación.

11.- ¿A qué mercados abastece Usted con el producto?

ENCUESTA SOBRE PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE CACAO EN LA  
PROVINCIA DE MANABI  
RESPECTO A QUE MERCADOS ABASTECE USTED CON EL PRODUCTO

CUADRO # 57 – GRAFICO # 37

ALTERNAT.	STA. FE DE JAVA	EXPORTADORES						
		%	JOSE VERA	%	MAQUITA	%	TOTAL	%
M. NACIONAL	0	0	0	0	0	0	0	0
M. INTERNAC.	1	100	1	100	1	100	3	100
TOTAL	1	100	1	100	1	100	3	100



Fuente: Encuesta, Exportadores de cacao de la provincia de Manabí

Elaboración del Autor de tesis

## Descripción y Análisis

El cuadro # 57 y grafico # 37, muestra con respecto a la pregunta realizada a los exportadores cacaoteros de Manabí tomados como muestra, en relación a que mercados abastecen con su producto, respondieron que en su mayoría al mercado internacional, la exportadora

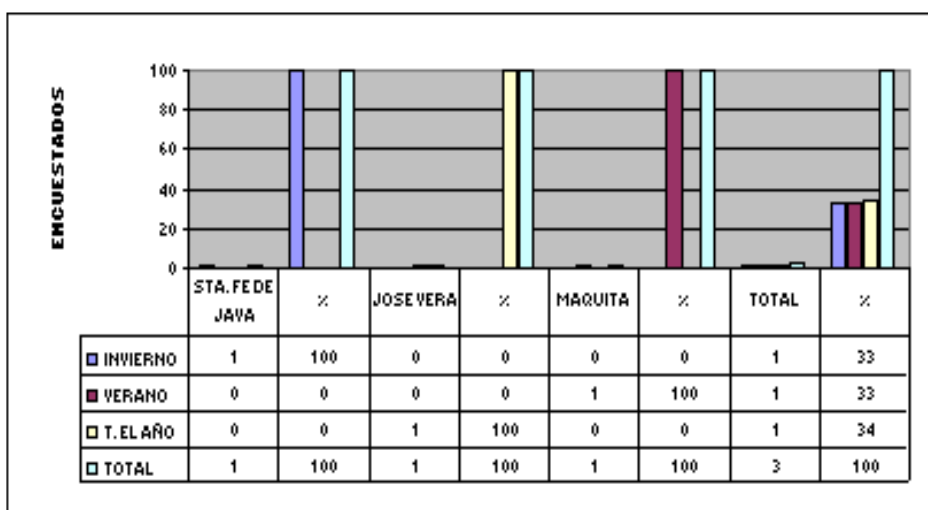
de José Vera, dijo que sus exportaciones están destinadas hacia EEUU, Europa y algo a la CAN mas que todo a Colombia, en Santa Fe de java mencionaron que sus exportaciones van hacia EEUU, Europa y al continente Asiático, por su parte en la agro exportadora MCCH se dijo que van hacia EEUU y Europa exclusivamente.

12.- ¿En qué épocas del año existe mayor demanda del producto?

ENCUESTA SOBRE PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE CACAO EN LA  
 PROVINCIA DE MANABI  
 RESPECTO A EN QUE EPOCAS DEL AÑO EXISTE MAYOR DEMANDA DEL  
 PRODUCTO

CUADRTO # 58 – GRAFICO # 38

EXPORTADORES								
ALTERNAT.	STA. FE DE JAVA	%	JOSE VERA	%	MAQUITA	%	TOTAL	%
INVIERNO	1	100	0	0	0	0	1	33
VERANO	0	0	0	0	1	100	1	33
T. EL AÑO	0	0	1	100	0	0	1	34
TOTAL	1	100	1	100	1	100	3	100



Fuente: Encuesta, Exportadores de cacao de la provincia de Manabí

Elaboración del Autor de tesis



Según la encuesta efectuada y como consta representado en el cuadro y grafico anterior, en relación a en que épocas del año existe mayor demanda del producto, por parte de los compradores o consumidores y está a un mejor precio en el mercado, se ha determinado que va de acuerdo al sector de exportación , por ejemplo en la agro exportadora MCCH se dijo que para ellos es mayor en verano entre los meses (Octubre- Diciembre), en Santa fe de Java respondieron que en invierno en los meses de (Marzo - mayo), en la empresa de José vera respondieron que ellos tienen demanda todo el año por parte de sus compradores en el exterior.

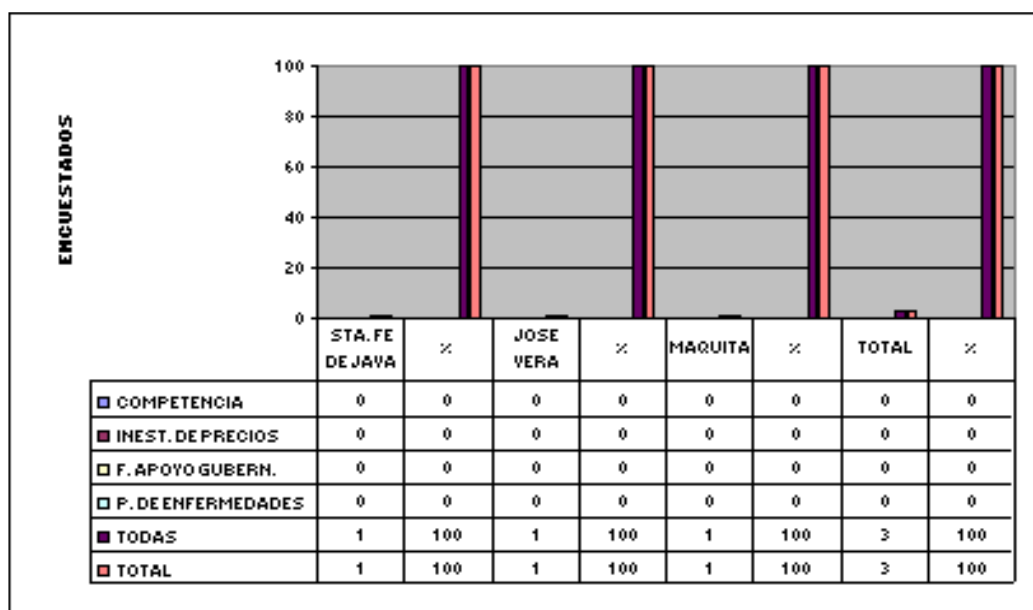
13.- ¿Qué problemas presenta la actividad comercial del cacao?

ENCUESTA SOBRE PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE CACAO EN LA  
PROVINCIA DE MANABI  
RESPECTO A QUE PROBLEMAS PRESENTA LA ACTIVIDAD COMERCIAL DEL  
CACAO

Los problemas que presenta la actividad comercial a los exportadores de cacao, tomados en consideración para este estudio como son las empresas (Santa Fe de java, MCCH, y la de José Vera) y presentando una serie de alternativas, como la competencia, la inestabilidad de los precios, falta de apoyo gubernamental y la presencia de enfermedades, ellos contestaron que todas estas representan un alto grado de dificultad e impiden poder obtener un mejor rendimiento en la negociación del producto (ver cuadro y grafico siguiente).

CUADRO # 59 – GRAFICO # 39

ALTERNAT.	STA. FE DE JAVA	EXPORTADORES						TOTAL	%
		%	JOSE VERA	%	MAQUITA	%			
COMPETENCIA	0	0	0	0	0	0	0	0	0
INEST. DE PRECIOS	0	0	0	0	0	0	0	0	0
F. APOYO GUBERN.	0	0	0	0	0	0	0	0	0
P. DE ENFERMEDADES	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TODAS	1	100	1	100	1	100	3	100	100
TOTAL	1	100	1	100	1	100	3	100	100



Fuente: Encuesta, Exportadores de cacao de la provincia de Manabí

Elaboración del Autor de tesis

14.- ¿Está afiliado a alguna asociación de cacaoteros o recibe algún apoyo gubernamental?

ENCUESTA SOBRE PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE CACAO EN LA  
PROVINCIA DE MANABI

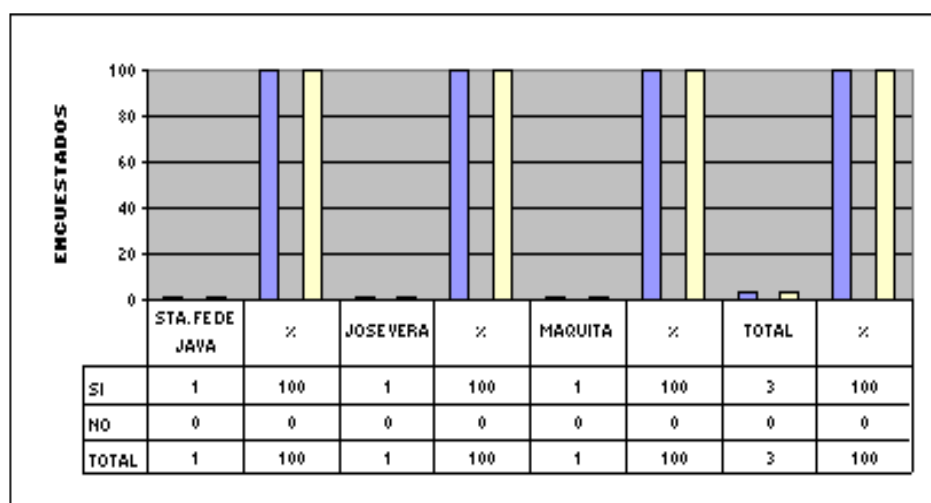
RESPECTO A QUE SI ESTA AFILIADO A ALGUNA ASOCIACION DE CACAOTEROS  
O RECIBE ALGUN APOYO GUBERNAMENTAL

Del total de la muestra tomada como base (de 3 empresas exportadoras en la provincia de Manabí) y con respecto a esta pregunta respondieron que todas se encuentran afiliadas a ANECACAO (Asociación nacional de

exportadores de cacao), además el 100% de los encuestados menciono que no recibe ningún apoyo o incentivo por parte del Gobierno para el mejor desenvolvimiento en las negociaciones de este producto aun cuando este genera grandes beneficios al país.

CUADRO # 60 – GRAFICO # 40

EXPORTADORES								
ALTERNAT.	STA. FE DE JAVA	%	JOSE VERA	%	MAQUITA	%	TOTAL	%
SI	1	100	1	100	1	100	3	100
NO	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL	1	100	1	100	1	100	3	100



Fuente: Encuesta, Exportadores de cacao de la provincia de Manabí

Elaboración del Autor de tesis

16.- ¿Cree usted que el cacao tiene buenas perspectivas de futuro?

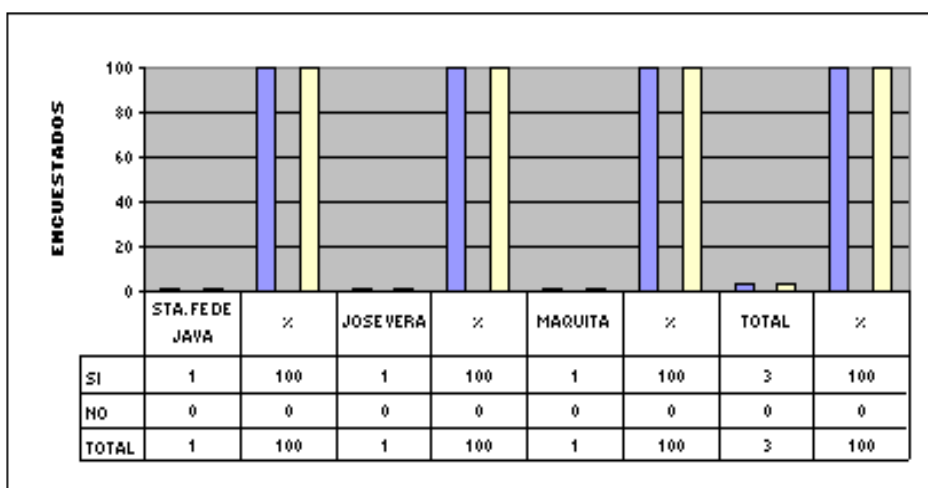
ENCUESTA SOBRE PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE CACAO EN LA  
 PROVINCIA DE MANABI  
 RESPECTO A QUE SI CREE USTED QUE EL CACAO TIENE BUENAS  
 PERPECTIVAS DE FUTURO

Las 3 empresas exportadoras coincidieron en responder afirmativamente (el 100% de encuestados) en referencia a esta pregunta, que si creen

que el cacao producido en Manabí tiene buenas perspectivas de futuro, por cuanto aseguran que se produce y se exporta en su mayoría cacao fino de aroma, el cual tiene un olor y sabor exquisito razón por la que es muy apetecido y demandado en el mercado tanto nacional como internacional, y porque confían en el producto que desde hace mucho tiempo les ha brindado grandes beneficios.

CUADRO # 61 – GRAFICO # 41

EXPORTADORES								
ALTERNAT.	STA. FE DE JAVA	%	JOSE VERA	%	MAQUITA	%	TOTAL	%
SI	1	100	1	100	1	100	3	100
NO	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL	1	100	1	100	1	100	3	100



Fuente: Encuesta, Exportadores de cacao de la provincia de Manabí

Elaboración del Autor de tesis

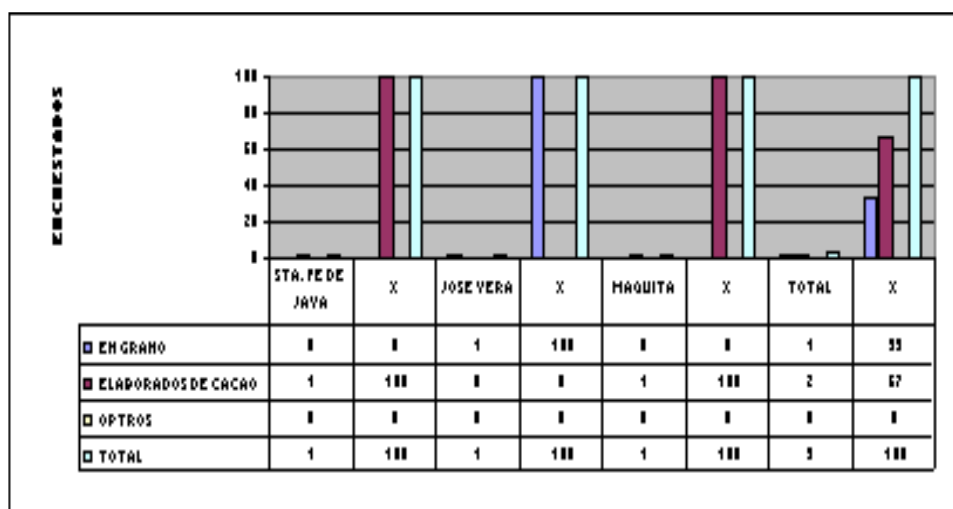
17.- ¿Para usted como es más conveniente comercializar el cacao?

ENCUESTA SOBRE PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE CACAO EN LA  
PROVINCIA DE MANABI

RESPECTO A PARA USTED COMO ES MAS CONVENIENTE COMERCIALIZAR EL  
CACAO

CUADRO # 62 – GRAFICO # 42

ALTERNAT.	STA. FE DE JAVA	EXPORTADORES						TOTAL	%
		%	JOSE VERA	%	MAQUITA	%			
EN GRANO	0	0	1	100	0	0	1	33	
ELABORADOS DE CACAO	1	100	0	0	1	100	2	67	
OPTROS	0	0	0	0	0	0	0	0	
TOTAL	1	100	1	100	1	100	3	100	



Fuente: Encuesta, Exportadores de cacao de la provincia de Manabí

Elaboración del Autor de tesis

## Descripción y Análisis

En relación a esta pregunta hay que mencionar que las 3 empresas objeto de estudio realizan sus exportaciones de cacao solo en grano, pero en la MCCH y Santa fe de java dijeron que para ellos seria más conveniente producir y comercializar el cacao con valor agregado (elaborados y semielaborados de cacao) porque les representaría mayores utilidades, sin embargo para llegar a esto se requiere de la implementación de una industria lo cual representa una gran inversión.

## **Comprobación de la hipótesis**

Una vez realizada la encuesta dirigida a los productores y exportadores de cacao en la provincia de Manabí, tomando como referencia el tamaño de la muestra en los 5 cantones de mayor producción y exportación de la provincia como son: Chone, El Carmen, Flavio Alfaro, Pichincha y Portoviejo con una muestra de 398 productores y 3 exportadores (José Vera, Santa Fe de Java y MCCH) se comprueba la Hipótesis, es decir que si incide favorablemente el incremento de la producción del cacao de la provincia de Manabí para un mayor volumen de comercialización y no solo de la Comunidad Andina de Naciones (CAN) sino también mundial, ya que mediante este estudio realizado se determinó que existe un déficit en la oferta del grano de cacao fino de aroma a nivel mundial y en la CAN es de -12500 TM (ver cuadro # 17) que es el que mayoritariamente se produce en Manabí. Nuestra provincia a pesar de los problemas y falencias descritos en los análisis de las encuestas y en el desarrollo de la investigación, ocupa el primer lugar junto con la de Los Ríos en cuanto a superficie cultivada cacao con un 23,2%, además se encuentra entre las provincias de mayor producción con un 14% del total nacional, por sus ventajas comparativas que posee como son las condiciones agroclimáticas, la fertilidad de las zonas cultivables y la tenacidad de sus agricultores, así como también el producir en su mayoría cacao fino de aroma que tiene un alto costo estimativo en el mercado internacional para la producción de chocolates finos y otros derivados, Por lo cual se tendría

que trabajar más en incrementar la productividad de este cultivo para obtener un mayor rendimiento.

Se estima que la oferta de cacao ecuatoriano podría crecer hasta un 100%, sin problemas para vender, siempre y cuando se mejore la calidad, esta realidad debería ser aprovechada por los productores de Manabí.

## **VII CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

### **Conclusiones**

El análisis de la información obtenida en el pleno desarrollo de esta investigación, basada en un estudio lógico, crítico, objetivo y científico ha permitido llegar a las siguientes conclusiones:

- El cacao en grano se ha destacado, desde hace más de dos siglos como un rubro de gran importancia comercial en el ámbito mundial, ya que éste es utilizado como materia prima para la obtención de diversos productos de la industria de alimentos (confitería, bebidas), la industria cosmetológica y la farmacéutica.
  
- El Ecuador ha sido gran productor de cacao, desde hace más de un siglo sin embargo esta producción ha disminuido, por la falta de inversión y por la falta de apoyo gubernamental hacia este sector, que se debe a un sin número de problemas de orden económicos,

políticos, sociales, naturales, etc.

- A pesar de los inconvenientes y falencias que presentan la producción y comercialización del cacao ecuatoriano, es un producto que tiene buenas perspectivas de futuro por tener como característica principal, ser poseedor de un exquisito y fino aroma, y de ser muy apetecido por el mercado extranjero.
- El cacao es una de las principales fuentes de ingresos provenientes del sector agrícola, beneficiando directa e indirectamente a miles de personas inmersas en su producción y comercialización, la Población Económicamente Activa del cacao es de aproximadamente el 12% de la PEA agrícola y el 4% aproximadamente de la PEA total del país.
- Nuestro país, comercializa mayor cantidad de cacao en grano que procesado, siendo más conveniente comercializar con los productos semielaborados, por el valor agregado que se les proporciona y que luego se conviertan en mayores ingresos.
- Los mercados de la CAN se han convertido en socios comerciales cada vez más importante para el Ecuador, su participación es muy significativa, para productos como el cacao y sobre todo como destino de sus productos industrializados, lo cual significa que podría convertirse en uno de los motores para el crecimiento de la



industria, un incentivo para generar valor agregado y exportar productos más competitivos al mercado mundial.

- Pertener a la CAN tiene la ventaja, sobre todo para países pequeños como el Ecuador, de poder negociar en grupo con los demás países y bloques económicos que integrarían el ALCA, la Unión Europea entre otros. Esta negociación se dificultaría al hacerlo en forma individual y unilateral; negociar una estrategia de forma separada, es decir, con una propuesta diferente para cada país podría ser sumamente negativo.
  
- En la provincia de Manabí esta actividad agrícola ofrece condiciones favorables, de clima y suelo por la feracidad de la tierra en las zonas aptas para su cultivo, que la ubica entre las 3 provincias de mayor producción con el (14%) y (23,2%) del total de superficie cultivada de cacao a nivel nacional, junto con Los Ríos y Guayas.
  
- Por sus ventajas comparativas que posee, así como también el producir en su mayoría cacao fino de aroma que tiene un alto costo estimativo en el mercado internacional, permite decir que la producción del cacao en la provincia de Manabí si incide favorablemente frente al incremento de la demanda internacional del cacao y no solo de la Comunidad Andina de Naciones (CAN) sino también mundial, para la producción de chocolates finos y

otros derivados.

## **Recomendaciones**

- Frente a este panorama es importante la adopción de políticas encaminadas al progreso de este subsector agrícola por parte las instituciones de apoyo, a fin de mejorar las plantaciones de cacao, los rendimientos de este producto por hectárea y por lo tanto mejorar el nivel de vida de los productores.
  
- Impulsar la producción de cacao con aportes de BNF (nuevas líneas de crédito a largo plazo, y bajas tasas de interés) hacia los pequeños agricultores.
  
- Incentivar a los productores el aprovechamiento de sus ventajas comparativas y en mantener como característica principal en sus sembríos el cacao fino de aroma, ya que en el caso nuestro se ha perdido prestigio.
  
- Mejorar la competitividad ofreciendo un producto de excelente calidad en el mercado internacional (productos con certificaciones de sello verde u orgánico sin uso de insumos químicos), que permita obtener mejores ingresos provenientes de las exportaciones, y contribuir además a la conservación y preservación del medio ambiente.

- Inculcar a pequeños productores que se organicen para que sean ellos también actores principales en toda la cadena de valor del cacao, no sean los menos beneficiados.
  
- Incentivar a las exportaciones y consecución de nuevos mercados por parte del CORPEI.
  
- Fomentar la creación de nuevas industrias de procesado y elaborados de cacao que permitan ofrecer un producto de alta calidad y con valor agregado.
  
- Aprovechar el pertenecer a la CAN para poder negociar en Bloque hacia otros mercados y así obtener ventajas (Ejemplo: mejor trato a nuestros productos, aranceles mas bajos, mejores precios)

## **VIII PROPUESTA**

### **MEJORAMIENTO DE LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DEL CACAO FINO DE AROMA DE LA PROVINCIA DE MANABÍ PARA LA EXPORTACIÓN, BASADO EN UNA INICIATIVA DE ORGANIZACIÓN PARA BENEFICIO DE LOS PRODUCTORES.**

#### **1. JUSTIFICACIÓN**

El cultivo de cacao reviste gran importancia para el país en los ordenes económico, social y ecológico, ya que su producción y comercialización genera grandes ingresos de divisas y materia prima para la industria nacional, es fuente de trabajo y sostén económico para aproximadamente 100.000 familias de pequeños productores e ingresos de alrededor de 172 millones de dólares anuales y por sus características de semi bosque los cacaotales constituyen hábitat de numerosas especies de la fauna y flora nativa.

Adicionalmente a lo anterior al país es el primer productor mundial de cacao “fino y de aroma” (es fuente del 65% de la producción mundial).

A pesar, de la característica de productor de cacao “fino y de aroma” (muy apreciado en los mercados internacionales) no es suficientemente aprovechado, por el contrario la imagen internacional y la competitividad interna se ha venido perdiendo debido a factores relacionados con la

disminución de la productividad, baja calidad, desorganización de los productores y no aprovechamiento de la creciente demanda de los mercados especiales y con certificación.

Estos aspectos mencionados anteriormente, son también parte de la realidad cacaotera de Manabí, que junto con la provincia de Los Ríos ocupa el primer lugar con un 23.2% del total nacional, con 110.000 ha y en las que los cantones con mayor superficie cacaotera son Chone (35427 ha), Pichincha (15245 ha), Flavio Alfaro (14498 ha), El Carmen (9004 ha), Bolívar (7228 ha), Santa Ana (4818 ha) y Portoviejo (4139 ha).

Al igual que el resto de áreas cacaoteras del Ecuador, en Manabí los rendimientos son bajos con promedio de 5 qq de cacao seco/ha, la baja calidad de los almendras es evidente al observar las mezclas de diferentes tipos de cacao (en los lugares de compra), existen muy pocas organizaciones legalizadas de productores de cacao (aún cuando desde hace unos dos años en el área del Sistema de Riego Carrizal Chone, ya hay grupos legalizados) y los canales de comercialización siguiendo los mismos métodos de décadas pasadas.

El comercio del cacao en Manabí, no es excluyente de lo que ocurre en el resto del país y tiene varios canales de comercialización: 1) los grandes productores venden directamente a empresas extranjeras que reconocen la calidad del grano de cacao, 2) los agricultores medianos comercializan con los exportadores que negocian con la bolsa extranjera (New York,

Londres y Alemania) especialmente con América del Norte, Unión Europea, América del Sur, América Central, Asia y un pequeño porcentaje con África, Europa del Este y Oceanía, 3) productores medianos y pequeños que comercian con intermediarios, que acopian el cacao en tiendas y bodegas para venderlo a empresas más grandes o exportadores, 4) otros productores pequeños y medianos comercializan con intermediarios pequeños que compran el cacao en las fincas mismas, habiendo recopilación de material con diferentes grados de fermentación o que no han sido fermentados, lo que ocasiona el desarrollo de un sabor que aunque sea de origen nacional, no es de calidad ni de aroma.

En todos estos sistemas de comercialización, el gran perjudicado es el agricultor cacaotero considerado como pequeño y mediano, ya que al ser sometidos al criterio de comercializadores intermediarios no reconocen un peso real ni un precio justo por su producto, ya que se ven sometidos a parámetros de calificación de calidad que desconocen.

Hay un renglón del cacao, que en una apreciable cantidad sale al mercado y es el producido por pequeños agricultores que secan las almendras en carreteras de asfalto, en suelo u otros lugares donde estas sufren contaminación y que junto con lo que contribuyen los intermediarios, ha causado que el Ecuador este perdiendo la categoría de cacao “fino y de aroma”.

Tradicionalmente, el cacao producido en Manabí ha sido exportado por el puerto de Guayaquil a los mercados de América, Unión Europea, Asia, África, Europa del Este y Oceanía; pero en la actualidad hay una fuerte demanda de los mercados especiales y con certificación como: Orgánica, Rainforest Alliance (otro tipo de certificación con enfoque en normas sociales y ambientales), Comercio Justo y Calidad – Origen; que ofrecen mejores oportunidades de comercialización a mayores precios y en otras condiciones.

## **2. FUNDAMENTACIÓN**

En Manabí, existen instituciones con suficiente experiencia y conocimientos sobre el manejo adecuado de plantaciones de cacao que estarían a la disposición de brindar capacitación a los agricultores por medio de talleres teórico-prácticos y de acuerdo a la metodología de “Aprender Haciendo” y/o de las denominadas “Escuelas de Campo”, y así lograr que las huertas cacaoteras puedan incrementar sus rendimientos y mejorar la calidad del cacao que producen a través de un manejo tradicional y/o ecológico u orgánico.

El Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG), al Instituto Nacional Autónomo del Investigaciones Agropecuarias (INIAP) y la Asociación Nacional de Exportadores de Cacao (ANECACAO), proceden asumir este rol con la implementación de proyectos especiales cofinanciados por la Corporación de Promoción de Exportaciones e Inversiones (CORPEI) y/o

Corporación Alemana-Programa Componente de Calidad y Acceso a los Mercados (GTZ – GESOREN), en alianza con las organizaciones de productores pueden asumir el reto de mejoramiento de la productividad y de la calidad de las almendras de cacao.

Será complementario a lo anterior la formación y fortalecimiento de organizaciones de primer y segundo orden, pues los productores unidos pueden aumentar las ganancias y mejorar sus ingresos y hacer más fuerte su presencia en la negociación en los mercados presentándose no como un solo cacaotero. Cuando los productores están organizados se facilita la cooperación con entidades de asistencia técnica y la obtención de certificaciones especiales.

En el país, ya existen organizaciones de productores de cacao con buenas experiencias y que son un ejemplo a seguir para lograr un mejoramiento sostenido del agro negocio del cacao, así mencionamos: UNOCACE (Milagro), FEDECADE (Naranjal), KALLARI (Tena, Amazonía), AROMA AMAZÓNICO (Cascales, Amazonía), APROCANE (Esmeraldas), FORTALEZA DEL VALLE (Calceta, Manabí) y LA JOYA DE LOS SACHAS (Amazonía).

Los productores asociados u organizados podrán enfrentar la comercialización del cacao y lograr precios reales por las almendras, cualquiera sea el tipo de especialidad del producto. Al respecto hay que resaltar que en lo que se refiere al cacao especial y con certificación, el



mercado es más generoso en cuanto a los precios a recibir a más de optar por premios adicionales por la calidad.

La superficie en el Ecuador, con certificación en el año 2005 fue del 7600 ha manejadas por 2300 familias cacaoteras exportando alrededor del 1200 toneladas. Iniciativas de la CORPEI, GTZ-GESOREN y otras instituciones han promovido este mercado con gran decisión y fuerza desde el año 2003. Ello ha permitido mejorar los ingresos de los productores en aproximadamente 40%.

El mercado mundial demanda altamente el cacao ecuatoriano especial certificado, pero los niveles de producción no alcanzan a cubrir esos requerimientos. Información disponible en CORPEI y GTZ, respecto a demanda de empresas europeas, norteamericanas y japonesas tiene una proyección de 10.000 toneladas para el año 2008, es decir ocho veces la actual oferta del país. En consecuencia es un mercado que ofrece grandes perspectivas para el cacao ecuatoriano “fino y de aroma” con características de especiales.

### **3. OBJETIVOS**

1. Formar y fortalecer organizaciones de productores de cacao, de primero y segundo orden.
2. Obtención de la certificación especial de las huertas de cacao.
3. Mejorar la productividad de las huertas de cacao.

4. Concentrar la cosecha y su manejo en centros de acopio.
5. Estrategias de comercialización a nivel nacional e internacional.

#### **4. IMPORTANCIA**

La presente propuesta este revestida de gran importancia para el futuro de la producción y comercialización del cacao que es originario de la provincia de Manabí, en relación a los mercados que requieran de este producto agrícola.

Contando el caso de la organización de segundo orden “Fortaleza del Valle” que agrupa a cinco asociaciones de productores de primer orden, en Manabí la gran mayoría de los agricultores cacaoteros de las principales áreas de producción no están asociados. Lograr su asociatividad garantiza unión con metas comunes, aumentando las ganancias, mejorando los niveles de vida, fortaleza en las negociaciones con los mercados, se facilita la cooperación con entidades nacionales e internacionales de asistencia y existe la posibilidad de que la organización reciba apoyo para mejorar y ampliar la infraestructura de manejo post cosecha.

Con la implementación de la propuesta, se puede mejorar la productividad de las huertas y el volumen de oferta de cacao, por medio de: la renovación y rehabilitación de plantaciones con material genético de origen nacional y de las características de cacao “fino y de aroma” con

altos rendimientos; implementación de viveros de cacao, prácticas de manejo (podas, manejo de enfermedades, riego y nutrición) y ofrecimientos de eventos de capacitación.

Lo anterior se traducirá en obtención de rendimientos superiores a los que tradicionalmente se han venido logrando y la concentración de las cosechas de los productores asociados en centros de acopio garantizará la obtención de un cacao de gran calidad ya que el beneficiado de las almendras será uniforme.

El cacao generado en esas condiciones, tendrá grandes posibilidades de competir en los mercados nacionales e internacionales, consiguiendo precios altos lo que aumentará los beneficios económicos de los productores y esto se traducirá en el mejoramiento de las condiciones de vida de las familias cacaoteras de la provincia de Manabí.

## **5. UBICACIÓN SECTORIAL**

Sectorialmente la propuesta tiene cuatro áreas de influencia, que cubren las áreas con mayor superficie cacaotera en Manabí.

1. Chone y Flavio Alfaro (49925 ha)
2. El Carmen (9004 ha)
3. Pichincha (15245 ha)
4. Valle de los ríos Portoviejo y Chico (8957 ha)

## 6. FACTIBILIDAD

La implementación de un proyecto (2004-2005) “Producción orgánica y comercialización del cacao fino y de aroma en el área del Sistema Carrizal Chone” y de su continuación (2006-2007) con otro “Consolidación de la cadena de producción orgánica y comercialización del cacao fino y de aroma en el área del sistema Carrizal Chone”, se tradujo en resultados exitosos que permitieron incrementar los rendimientos de las huertas de cacao de 5 a 15 qq de cacao seco / ha, agrupar a los agricultores en asociaciones/organizaciones de primer y segundo orden, constar con un centro de acopio de cacao manejado por la organización “Fortaleza del Valle”, negociar directamente con el mercado europeo y exportar en dos oportunidades.

Este ejemplo, llevado a la realidad en el área de los cantones Bolívar y parte de Chone, garantiza el éxito futuro de otros intentos similares que se hagan en otras áreas cacaoteras de Manabí, tal como se está proponiendo en el presente documento.

Instituciones como el MAG, INIAP, ANECACAO, GTZ y su Programa GESOREN, CORPEI, el honorable Consejo Provincial de Manabí y los agricultores cacaoteros manabitas de los sectores donde se ejecutará la propuesta, unidos o en alianza estratégicas pueden asumir la responsabilidad de realizar actividades tendientes al mejoramiento de la

comercialización interna y externa del cacao que se produce en esta provincia, a través del cumplimiento de los objetivos descritos.

El cacao que se produzca, de origen nacional y de las características de “fino y de aroma”, tiene garantizado un mercado nacional e internacional en su forma de manejo tradicional y referente a los denominados cacaos especiales y con certificación. Mercado Nacional representado por las empresas que fabrican chocolates y derivados; y un mercado internacional, en donde destacan: Estados Unidos de Norteamérica, Alemania, Colombia, Venezuela, Perú, Japón, Francia, Italia, Chile, España, Canadá y Bélgica; que son consumidores y procesadores del cacao con los caracteres anunciados al inicio del párrafo.

## **7. DESCRIPCIÓN DE LA PROPUESTA**

De acuerdo a la ubicación sectorial de la propuesta, en cada área se realizarán las siguientes actividades

1. Formar y fortalecer por lo menos tres organizaciones de productores de cacao de primer orden y una de segundo orden en cada una de las áreas de influencia. Para ello se procederá a reunir a los agricultores, se les explicará los beneficios que se persiguen y se los motivará con eventos de capacitación.

Para la legalización de las organizaciones se buscará la aprobación de los Ministerio de Bienestar Social (MBS) y de Comercio Exterior, Industrialización, Pesca y Competitividad (MICIP).

2. La propuesta incentiva la producción de cacao tanto tradicional como especial; la primera para los productores que cuentan con grandes extensiones del cultivo y que están dispuestos a invertir en la provisión de insumos y la segunda para pequeños y/o medianos productores que deseen hacer realizar un manejo orgánico, ecológico y/o especial, no se puede excluir de este orden a algún(s) productores grandes que tengan la predisposición para participar en esta línea.

Para la producción especial, que tiene acceso a los mercados especiales (orgánicos, Rainforest Alliance, Comercio justo y de Calidad-origen); se buscará inicialmente la certificación, para grupos de 200 predios que significan 200 familias, orgánica, producción amigable con el ambiente y la salud de productores, con las certificadoras que existen en el país como: BCS, Ecuador Ltd, ECOCERT, CERES y BIOLATINA. Para la de Comercio justo, que se basa en relaciones de comercio justo que garantiza la equidad, se recurrirá a las certificadoras: MAX HAVELAAR, FAIRTRADE y RATTVISEMARKT. Para la certificación RAINFOREST ALLIANCE, que tiene un enfoque en normas sociales y ambientales se contactará a SUSTAINABLE

AGRICULTURE NETWORK (SAN). Y para la de calidad-origen, cuando se relaciona un cacao de calidad (sabor y aroma característico) con la zona geográfica en que este se produce, para ello las zonas cacaoteras del Ecuador son ricas en biodiversidad y culturas, lo que genera valores agregados de interés.

3. Como es un objetivo de la propuesta al mejoramiento de la productividad de las huertas cacaoteras, en todas las áreas de influencia se ejecutará un plan de capacitación a los productores en el manejo de las plantas de cacao con temáticas referentes a: podas, manejo integrado de enfermedades, nutrición, riego y manejo de la cosecha y post cosecha.

Para su cumplimiento, en Manabí, existen instituciones como el INIAP, MAG y ANECACAO que tienen personal técnico suficientemente capacitado en el manejo del cultivo de cacao y que pueden transmitir sus conocimientos a los productores, utilizando las metodologías de “Aprender Haciendo” y las “Escuelas de Campo”. La ejecución de talleres teórico prácticos con la participación activa de los agricultores, indudablemente incrementará los rendimientos de las huertas de cacao.

4. Se procurará construir centros de acopio del cacao que se produzca en cada una de las áreas de aplicación de la propuesta, en donde luego de una capacitación adecuada, las organizaciones

de segundo orden administrarán los respectivos centros de acopio. En estos centros los productores que son parte de las asociaciones de primer orden, entregarán su cacao (en baba) y facilitarán su manejo post cosecha uniforme. Esto último redundará en que todo el cacao que se produce tendrá una calidad uniforme, lo que facilitará los accesos a los mercados pertinentes.

5. Las organizaciones de segundo orden, recibirán capacitación en temas como: Estrategias de Competitividad, Organización y Gestión Empresarial, Sistemas Contables y Gestión de Calidad; que propiciarán un manejo administrativo y técnico de los cuartos de acopio y del cacao que se concentra en ellos.
6. Organizaciones como GTZ, ANECACAO, CORPEI e INIAP inicialmente proporcionarán contactos con comercializadoras locales (nacionales) e internacionales de los países que actualmente negocian con el Ecuador como en América del Norte, Unión Europea, América del Sur, América Central, Asia, África, Europa del Este y Oceanía.

## **8. DESCRIPCIÓN DE LOS BENEFICIARIOS**

En los sectores donde se aplicará o efectuará la propuesta, la mayor parte de las huertas de cacao se encuentra en manos de pequeños y medianos productores que adolecen en gran proporción de una débil organización



social que influye notoriamente en los procesos de adopción de tecnologías, comercialización y sobre todo en los niveles de sobrevivencia familiar; que los caracteriza por ser agricultores de escasos recursos económicos que viven de lo que día a día logran producir, con ingresos familiares de aproximadamente USD 800.00 / año.

## 9. PLAN DE ACCIÓN

Acción 1. Formación y fortalecimiento de organizaciones de primero y segundo orden.

Actividades	2008												2009											
	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
1.1 Formación de asociaciones de primer orden	X	X	X																					
1.2 Trámite Jurídico (1er orden)	X	X	X	X	X																			
1.3 Capacitación en liderazgo, contabilidad y gestión empresarial	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X												
1.4 Reuniones de motivación, planificación de las organizaciones de segundo orden													X	X	X	X								
1.5 Trámite Jurídico (2do orden)													X	X	X	X	X							

Acción 2. Obtención de la certificación especial de las huertas de cacao.

Actividades	2008												2009											
	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
2.1 Capacitación en producción orgánica	X	X	X	X	X	X	X																	
2.2 Implementación del sistema de control interno						X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
2.3 Obtención de la certificación orgánica					X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
2.4 Capacitación en normativas de comercio Justo Rainforest Alliance y calidad-origen													X	X	X	X								
2.5 Contratación de certificadoras													X	X	X									
2.6 Seguimiento a la aplicación de normas y temas de certificación																X	X	X	X	X	X	X	X	X

Acción 3. Mejoramiento de la productividad de las fincas cacaoteras.

Actividades	2008												2009											
	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
3.1 Talleres Teórico-prácticos en podas, manejo de enfermedades, nutrición, riego y manejo de post cosecha y de cosecha					X	X	X	X	X	X	X	X					X	X	X	X	X	X	X	X
3.2 Difusión de las prácticas de manejo de huertas de cacao, a través de boletines divulgativos													X	X	X	X	X							

Acción 4. Concentración de la cosecha y manejo de centros de acopio.

Actividades	2008												2009											
	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
4.1 Construcción de centros de acopio (4)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X												
4.2 Organización, gestión operativa, capacitación de administradores de los centros de acopio	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

Acción 5. Estrategias de comercialización a nivel nacional e internacional.

Actividades	2008												2009											
	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
5.1 Diseño y establecimiento de un sistema de comercialización a nivel nacional						X	X	X																
5.2 Diseño y establecimiento de un sistema de comercialización con el mercado de la CAN y otros mercados internacionales						X	X	X	X	X	X													
5.3 Establecimiento de fondos para la comercialización interna (compra a productores)													X	X	X									
5.4 Capacitación en gestión empresarial y comercial.								X	X	X	X	X	X	X										

## 10. ADMINISTRACIÓN

Para la ejecución de esta propuesta deberá conseguirse una alianza con organismos gubernamentales y no gubernamentales y la participación de los productores de cacao, de donde se elegirá un Comité Ejecutivo que deberá ser el encargado de administrar la buena marcha de la propuesta.

## 11. FINANCIAMIENTO

A más de los aportes que hagan (Efectivo y No Efectivo) los miembros de la alianza que en su caso podrían ser el INIAP, ANECACAO, MAG, BNF, GTZ, BID, CFN y la CAF, la propuesta puede buscar financiamiento en los fondos competitivos del CEREPS que cubra los excedentes de las exportaciones del petróleo en el país.

Lógicamente el mayor aporte provendrá de los fondos del CEREPS.

## 12. PRESUPUESTO

### PRESUPUESTO ESTIMATIVO DEL PROYECTO

CANTIDAD	ACCION / ACTIVIDADES	PRECIO REFERENCIAL UNITARIO	PRECIO REFERENCIAL TOTAL
	<b><u>ACCION 1</u></b>		
3	Formación de asociaciones de primer orden	500,00	1.500,00
3	Trámite jurídico(1er orden)	700,00	2.100,00
3	Capacitación en liderazgo, contabilidad y gestión empresarial	800,00	2.400,00
1	Reuniones de motivación, planificación de las organizaciones de segundo orden	800,00	800,00
1	Tramite jurídico(2do orden)	700,00	700,00
	<b><u>ACCION 2</u></b>		
Global	Capacitación en producción orgánica		16.000,00
4	Implementación de sistema de control interno		4.000,00
Global	Obtención de la certificación orgánica		10.000,00
Global	capacitación en normativas de comercio justo, Rainforest Alliance y calidad origen		4.000,00
9	Contratación de certificadoras	2.500,00	22.500,00
Global	Seguimiento a la aplicación de normas y temas de certificación		3.500,00
	<b><u>ACCION 3</u></b>		
Global	Talleres teóricos-práctico en podas, manejo de enfermedades, nutrición, riego y manejo de cosecha y post cosecha		160.000,00
Global	Difusión de las practicas de manejo de huertas de cacao, a través de boletines divulgativos		5.000,00
	<b><u>ACCION 4</u></b>		
4	Construcción de centros de acopio	80.000,00	320.000,00
Global	Organización, gestión operativa, capacitación de administradores de los centros de acopio		240.000,00
	<b><u>ACCION 5</u></b>		
Global	Diseño y establecimiento de un sistema de comercialización a nivel nacional		15.000,00
Global	Diseño y establecimiento de un sistema de comercialización con los mercados de la CAN e internacionales		30.000,00
Global	Establecimientos de fondos para la comercialización interna (compra a productores)		60.000,00
Global	Capacitación en gestión empresarial y comercial		10.800,00
<b>TOTAL DEL PROYECTO US\$</b>			<b>908.300,00</b>

### **13.EVALUACIÓN**

La alianza de los organismos vinculados, establecerá un Comité de Gestión para el seguimiento y evaluación que monitoreará las actividades del plan, a través de reuniones mensuales el primer año y trimestrales en el segundo.

Además, este Comité de Gestión podrá realizar visitas a los campos de los productores y a los centros de acopio que se construyen, para verificar el avance y logros que se obtengan.

Por otro lado, los registros de las actividades en los archivos del Comité Ejecutivo y del Comité de Gestión serán sujetos de monitoreo para verificar la realización de las acciones.

## BIBLIOGRAFIA

- Disponible en: [www.bcn.gob.ni/estadísticas/externo](http://www.bcn.gob.ni/estadísticas/externo)
- Disponible en:  
[www.sica.gov.ec/agronegocios/biblioteca/Convenio%20MAG%20II  
CA/productos/cacao\\_mag.pdf](http://www.sica.gov.ec/agronegocios/biblioteca/Convenio%20MAG%20II%20CA/productos/cacao_mag.pdf) (Quito, 2001, Pág.7)
- Disponible en: [www.sica.gov.ec](http://www.sica.gov.ec)
- Disponible en:  
[http://www.unctad.org/infocomm/espagnol/cacao/politicas.htm#  
convenio](http://www.unctad.org/infocomm/espagnol/cacao/politicas.htm#convenio)
- Disponible en: [www.monografias.com](http://www.monografias.com) encarta 2000 revista  
Venezuela hoy
- Disponible en: <http://www.agrocadenas.gov.co>
- Disponible en: WWW. Infocomm información de mercados sobre  
productos básicos/cacao/precios
- Fuente: Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura  
Área de Políticas, Comercio y Agro negocios Documento Técnico  
para la Competitividad de la Cadena Cacao, Pág. 24-25
- Disponible en WWW. Infocomm información de mercados sobre  
productos básicos/cacao/calidad.
- Disponible en:  
[www.sica.gov.ec/agronegocios/biblioteca/Convenio%20MAG%20II  
CA/productos/cacao\\_mag.pdf](http://www.sica.gov.ec/agronegocios/biblioteca/Convenio%20MAG%20II%20CA/productos/cacao_mag.pdf) (Quito, 2001, Pág.3)
- Fuente Censo Agropecuario Nacional año 2000. Instituto Nacional  
de Estadísticas y Censos (INEC).

- Fuente: Programa Nacional de Biocomercio Sostenible – Ecuador, Diagnostico del cacao sabor arriba (2005), Pág. 27-28
- Tomado de tesis “Análisis de la comercialización externa del cacao en el Ecuador” Portoviejo (2004)
- Fuente: El cacao, producto símbolo de Ecuador Un Dialogo con José María, desde Manta, Manabí, Ecuador, Agosto 28-2005
- Rizo Pastor Pablo, La importancia del Cultivo de Cacao, SICA (2007)
- Soria Vasco, Jorge; Breve historia del cultivo del cacao en el Ecuador, Servicio de Información Agropecuaria del Ministerio de Agricultura y Ganadería del Ecuador.
- Fuente: [WWW.Sica.gov.ec](http://WWW.Sica.gov.ec) Historia e importancia de la cadena del cacao en Ecuador (2007).
- Informe sobre el Cacao Arriba de Ecuador, Alba Cabrera, (2005) Pág. 4
- *Ibíd.*, Alba Cabrera, (2005) Pág. 4
- *Ibíd.*, Sica, Historia e importancia del cacao en el Ecuador (Análisis 2007)
- Disponible en: [www.anecacao.com/cacao](http://www.anecacao.com/cacao) en Ecuador(2007)
- Tesina Cristina Malo, presente y futuro de la producción de cacao en el Ecuador,2004
- *Ibíd.*, [www.IICA.com](http://www.IICA.com) (2004), Pág. 7-8.
- *Ibíd.*, Historia e importancia de la cadena del cacao en el Ecuador, MAG (2007)
- *Ibíd.*, IICA (2004) Pág. 2-3.

- Apuntes de economía N. 20, (2002) la ventaja comparativa del cacao ecuatoriano Pág. 4 -33.
- Ibíd., IICA (2004), Pág. 30
- Ibíd., anecacao(2007)
- Fuente: MAG, diagnostico agropecuario de la provincia de Manabí (2005-2006)
- Fuente: Periódico el universo, 14 de Mayo del 2006, Pág. 7<sup>a</sup> [economia@eluniverso.com](mailto:economia@eluniverso.com)
- Ibíd., ventaja comparativa del cacao Ecuatoriano (2002), Pág. 6
- Apuntes de economía N. 25, Análisis de la balanza comercial Ecuador-CAN (2002), Pág. 3-27.
- Gráficos # 10 y 11 cuadro # 17, tomados de programa oportunidad de apoyo a exportaciones de cacao en países andinos, Barranquilla-Colombia, 2006.
- Taller regional Andino de aplicación tecnológica en el cultivo de Cacao (2006), Pág. 11
- [www.monografias.com](http://www.monografias.com)
- Ibíd., Informe Alaba Aguilar (2005), Pág. 7-8.
- Ibíd., Tesina Cristina Malo (2004) Pág. 96-98.
- Información en línea del Ministerio de Agricultura y Ganadería.
- Disponible en: <http://www.mag.gov.ec/docs/elagro60.htm>.
- Artículo 3, Ley de Desarrollo Agrario, Registro Oficial 55, 30 de abril de 1997.
- Decreto Supremo 369, Registro Oficial 69, 20 de mayo de 1972.
- Registro Oficial 442, 22 de mayo de 1990.



- Registro Oficial 475, 18 de enero de 1974.
- Decisión 515 de la Comunidad Andina, 8 de marzo de 2002.
- Ibíd., Tesina Cristina Malo (2004) Pág. 102-107.
- Ibíd., Tesina Cristina Malo (2004) Pág. 107-109.

#### INFORMES

- Diagnósticos agropecuarios de la provincia de Manabí (MAG), Portoviejo, 2005,2006.
- III censo agropecuario ecuatoriano, 2000.
- INEC, datos nacionales y provinciales, información agropecuaria, 2000-2005.

#### LIBROS

- Diccionario Larousse ilustrado, última edición, 1990
- Términos económicos, # 10 edición Miguel Tómalá, 2003.
- Arosemena, Guillermo, el fruto de los dioses: el cacao en el Ecuador, desde la colonia hasta el ocaso de su industria, Guayaquil, BCE, 1991, 2 vol.

#### ARTICULOS

- Manual del cultivo de cacao, INIAP, # 25
- Estudios sobre mercados de valor para el cacao nacional de origen y con certificaciones, CORPEI, Julio 2005.
- Oferta tecnológica de cacao para la provincia de Manabí, INIAP Ing. Nelson Motato.
- Desarrollo de la cadena de cacao en Manabí, estrategia básica provincial, mesa provincial de cacao, 2006.

# ANEXOS

## ANEXO # 1

### NORMA TÉCNICA ECUATORIANA NTE INEN 176.

#### *Cacao en grano. Requisitos.*

#### **1 OBJETO.**

- 1.1 Esta norma establece la clasificación y los requisitos de calidad que debe cumplir el cacao en grano beneficiado y los criterios que deben aplicarse para su clasificación.

#### **2 ALCANCE.**

- 2.1 Esta norma se aplica al cacao beneficiado, destinado para fines de comercialización.

#### **3 DEFINICIONES.**

- 3.1 Cacao en grano. Es la semilla proveniente del fruto del árbol *Theobroma cacao* L.
- 3.2 Cacao beneficiado. Grano entero, fermentado, seco y limpio.
- 3.3 Grano defectuoso. Se considera como grano defectuoso a los que a continuación se describen:
- 3.3.1 Grano mohoso. Grano que ha sufrido deterioro parcial o total en su estructura interna debido a la acción de hongos, determinado mediante prueba de corte.
- 3.3.2 Grano dañado por insectos. Grano que ha sufrido deterioro en su estructura (perforaciones, picados, etc.) debido a la acción de insectos.
- 3.3.3 Grano vulnerado. Grano que ha sufrido deterioro evidente en su estructura por el proceso de germinación, o por la acción mecánica durante el beneficiado.
- 3.3.4 Grano múltiple o pelota. Es la unión de dos o más granos por restos de mucílago.
- 3.3.5 Grano negro. Es el grano que se produce por mal manejo poscosecha o en asocio con enfermedades.
- 3.3.6 Grano ahumado. Grano con olor o sabor a humo o que muestra signos de contaminación por humo.
- 3.3.7 Grano plano vano o granza. Es un grano cuyos cotiledones se han atrofiado hasta tal punto que cortando la semilla no es posible obtener una superficie de cotiledón.
- 3.3.8 Grano partido (quebrado). Fragmento de grano entero que tiene menos del 50% del grano entero.
- 3.4 Grano pizarroso (pastoso). Es un grano sin fermentar, que al ser cortado longitudinalmente, presenta en su interior un color gris negruzco o verdoso y de aspecto compacto.
- 3.5 Grano violeta. Grano cuyos cotiledones presentan un color violeta intenso, debido al mal manejo durante la fase de beneficio del grano.
- 3.6 Grano ligeramente fermentado. Grano cuyos cotiledones ligeramente estriados presentan un color ligeramente violeta, debido al mal manejo durante la fase de beneficio del grano.
- 3.7 Grano de buena fermentación. Grano fermentado cuyos cotiledones presentan en su totalidad una coloración marrón o marrón rojiza y estrías de fermentación profunda. Para el tipo CCN51 la coloración variará de marrón a marrón violeta.
- 3.8 Grano infestado. Grano que contiene insectos vivos en cualquiera de sus estados biológicos.

- 3.9 Grano seco. Grano cuyo contenido de humedad no es mayor de 7,5% (cero relativo).
- 3.10 Impureza. Es cualquier material distinto a la almendra de cacao.
- 3.11 Cacao en baba. Almendras de la mazorca del cacao recubiertas por una capa de pulpa mucilaginosa.
- 3.12 Fermentación del cacao. Proceso a que se somete el cacao en baba, que consiste en causar la muerte del embrión, eliminar la pulpa que rodea a los granos y lograr el proceso bioquímico que le confiere el aroma, sabor y color característicos.



Grano bien fermentado



Grano medianamente fermentado



Grano violeta



Grano pizarroso



Grano mohoso



Criollo fermentado

#### 4 CLASIFICACIÓN.

Los cacaos del Ecuador por la calidad se clasifican de acuerdo a lo establecido en la tabla 1.

#### 5 REQUISITOS.

- 5.1 Requisitos específicos.
- 5.1.1 El cacao beneficiado debe cumplir con los requisitos que a continuación se describen y los que se establecen en la tabla 1.
- 5.1.2 El porcentaje máximo de humedad del cacao beneficiado será de 7,5% (cero relativo), el que será determinado o ensayado de acuerdo a lo establecido en la NTE INEN 173.
- 5.1.3 El cacao beneficiado no deberá estar infestado.
- 5.1.4 Dentro del porcentaje de defectuosos el cacao beneficiado no deberá exceder del 1% de granos partidos.
- 5.1.5 El cacao beneficiado deberá estar libre de: olores a moho, ácido butírico (podrido), agroquímicos, o cualquier otro que pueda considerarse objetable.
- 5.1.6 El cacao beneficiado, deberá sujetarse a las normas establecidas por la FAO/OMS, en cuanto tiene que ver con los límites de recomendación de aflatoxinas, plaguicidas y metales pesados hasta tanto se elaboren las regulaciones ecuatorianas correspondientes.
- 5.1.7 El cacao beneficiado deberá estar libre de impurezas.

**TABLA 1. Requisitos de las calidades del cacao beneficiado.**

Requisitos	Unidad	Cacao Arriba					CCN-51
		ASSPS	ASSS	ASS	ASN	ASE	
Cien granos pesan	g	135-140	130-135	120-125	110-115	105-110	135-140
Buena fermentación (mínimo)	%	75	65	60	44	26	65***
Ligera fermentación* (mínimo)	%	10	10	5	10	27	11
<b>Total fermentado (mínimo)</b>	<b>%</b>	<b>85</b>	<b>75</b>	<b>65</b>	<b>54</b>	<b>53</b>	<b>76</b>
Violeta (máximo)	%	10	15	21	25	25	18
Pizarroso/pastoso (máximo)	%	4	9	12	18	18	5
Moho (máximo)	%	1	1	2	3	4	1
Totales (análisis sobre 100 pepas)	%	100	100	100	100	100	100
Defectuoso (máximo) (análisis sobre 500 gramos)	%	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

## 5.2 Requisitos complementarios.

5.2.1 La bodega de almacenamiento deberá presentarse limpia desinfectada, tanto interna como externamente, protegida contra el ataque de roedores.

5.2.2 Cuando se aplique plaguicidas, se deberán utilizar los permitidos por la Ley para formulación, importación, comercialización y empleo de plaguicidas y productos afines de uso agrícola (Ley No 73).

5.2.3 No se deberá almacenar junto al cacao beneficiado otros productos que puedan transmitirle olores o sabores extraños.

5.2.4 Los envases conteniendo el cacao beneficiado deberán estar almacenados sobre palets (estibas).

## 6 INSPECCIÓN.

### 6.1 Muestreo.

6.1.1 El muestreo se efectuará de acuerdo a lo establecido en la NTE INEN 177.

6.1.2 Aceptación o rechazo. Si la muestra ensayada no cumple con los requisitos establecidos en esta norma, se considera no clasificada. En caso de discrepancia se repetirán los ensayos sobre la muestra reservada para tales efectos.

Cualquier resultado no satisfactorio en este segundo caso será motivo para reclasificar el lote.

## 7 ENVASADO.

7.1 El cacao beneficiado deberá ser comercializado en envases que aseguren la protección del producto contra la acción de agentes externos que puedan alterar sus características químicas o físicas; resistir las condiciones de manejo, transporte y almacenamiento.

## **8 ETIQUETADO.**

8.1 Los envases destinados a contener cacao beneficiado, serán etiquetados de acuerdo a las siguientes indicaciones:

- Nombre del producto y tipo.
- Identificación del lote.
- Razón social de la empresa y logotipo.
- Contenido neto y contenido bruto en unidades del Sistema Internacional de Unidades (SI).
- País de origen.
- Puerto de destino.

### **APÉNDICE Z**

#### **Z.1 DOCUMENTOS NORMATIVOS A CONSULTAR.**

Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 173:1987 Cacao en grano. Determinación de la humedad.

Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 177:1987 Cacao en grano. Muestreo.

#### **Z.2 BASES DE ESTUDIO.**

Norma Española UNE 34 002:1994. Cacaos. Asociación Española de Normalización y Certificación. AENOR. Madrid, 1994.

Norma Técnica Colombiana NTC 1 252. Cacao. Instituto Colombiano de Normas Técnicas Industrias alimentarias. Bogotá, 1988.

Norma Cubana NC 87 08:1984. Cacao. Términos y definiciones. Comité Estatal de Normalización. La Habana, 1984.

Norma Cubana NC 87 05:1982. Cacao beneficiado. Especificaciones de calidad. Comité Estatal de Normalización. La Habana, 1982.

International Standard ISO 2451. Cocoa beans. Specifications. International Organization for Standardization. Génova 1973.

Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias. Manual del cultivo del cacao. Quito, 1993.

---

### **INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA**

**Documento:** NTE INEN 176 (3R)

**TÍTULO:** CACAO EN GRANO. REQUISITOS.

**Código:** AL.02.06-401

**ORIGINAL:** Fecha de iniciación del estudio: 19

**REVISIÓN:**

Fecha de aprobación anterior por Consejo Directivo 1995-07-04

Oficialización con el Carácter de Obligatoria

por Acuerdo No. 248 de 1995-09-05

publicado en el Registro Oficial No. 790 de 1995-09-27

Fecha de iniciación del estudio: 2000-10-05

**Subcomité Técnico:** "CACAO Y PRODUCTOS DE CACAO"

**Fecha de iniciación:** 2000-10-16 \* **Fecha de aprobación:** 2000-11-13

# **NORMA TÉCNICA ECUATORIANA NTE INEN 177:95.**

## *Cacao en grano. Muestreo.*

### **1. Objeto.**

- 1.1. Esta norma establece el procedimiento para la toma de muestra del cacao en grano.

### **2. Definiciones.**

- 2.1. Lote. Es la cantidad específica de cacao en grano con características similares, que se somete a inspección como un conjunto unitario.
- 2.2. Muestra. Es un grupo de granos extraído de un lote, que sirve para obtener la información necesaria que permite apreciar una o más características de ese lote, lo cual servirá de base para tomar una decisión sobre dicho lote.
- 2.3. Muestra elemental. Es la cantidad de granos tomada de una sola vez y de un solo punto del lote determinado.
- 2.4. Muestra global o total. Es el conjunto de muestras elementales.
- 2.5. Muestra reducida (porción). Es la cantidad de cacao en grano que se obtiene al reducir de tamaño la muestra global.
- 2.6. Muestra de laboratorio. Es la cantidad de cacao en grano obtenida de la muestra reducida, que está en condiciones de ser enviada al laboratorio, para en ella efectuar los ensayos correspondientes.
- 2.7. Muestra de ensayo. Es la parte de la muestra de laboratorio destinada a un análisis o ensayo.
- 2.8. Nivel de calidad aceptable (AQL). Es el máximo porcentaje defectuoso, o el mayor número de defectos en 100 unidades, que debe tener el producto para que el plan de muestreo de por resultado la aceptación de la mayoría de los lotes sometidos a inspección.
- 2.9. Nivel de inspección. Es el número que identifica la relación entre el tamaño del lote y el tamaño de la muestra.
- 2.10. Envase (saco). Es el recipiente que contiene cacao en grano y que está destinado a protegerlo del deterioro, contaminación y a facilitar su manipulación.
- 2.11. Saca muestras. Instrumento que se utiliza para extraer el producto de un embalaje.
- 2.12. Producto granel. El que no está envasado.

### **3. Disposiciones generales.**

- 3.1. Se deberá tomar todo tipo de precauciones para evitar la contaminación del cacao en grano durante el muestreo.
- 3.2. Las muestras serán identificadas consecutivamente según hayan sido tomadas.
- 3.3. Las muestras se protegerán contra los cambios en su composición, pérdidas y contaminación por impurezas, etc.

### **4. Muestreo.**

- 4.1. Toma de muestras.
  - 4.1.1. Si el cacao en grano que se va a muestrear se presenta en envases de distintos tamaños se deberá agrupar en lotes de acuerdo con la capacidad de los envases, es decir, en cada lote deberá haber envases de una misma capacidad.
  - 4.1.2. El número de muestras elementales extraídas completamente al azar, estarán en función de lo indicado en la tabla 1, y serán tomadas en gramos.
  - 4.1.3. Las muestras elementales que en conjunto forman la muestra global, podrán ser de aproximadamente de 100 a 1.000 gramos, las mismas que serán divididas de acuerdo a lo indicado en el numeral 4.4.1., hasta obtener una muestra reducida de 1.500 gramos.
  - 4.1.4. Las muestras en los lotes para producto envasado o empacado se obtendrán realizando un muestreo al azar, para lo cual se enumerarán las unidades del lote, se utilizarán los números aleatorios, y el número de muestras según lo establecido en la tabla 1. En los envases la muestra se obtendrá introduciendo el calador (ejemplo Fig. 1) en un solo punto, este deberá penetrar por lo menos hasta la mitad diagonal el saco, y por lo menos en tres puntos seleccionados al azar, cuando se utilice uno de los caladores que se indican como ejemplo en las figuras 2, 3 y 4.

Cuando por condiciones del sitio de almacenamiento no sea posible movilizar el producto, se podrá muestrear las caras visibles del lote.

Cuando las partes interesadas consideren conveniente se hará un corte longitudinal el mismo que deberá llegar hasta el fondo del lote, con lo cual se tendrá dos caras adicionales para muestrear.

Siempre se utilizará un sistema de muestreo aleatorio, para lo cual el número de muestras elementales establecidos en la tabla 1, serán divididas para el número de caras visibles del lote.

- 4.1.5. Para muestreo de productos a granel y para obtener una muestra verdaderamente representativa, este deberá efectuarse en el lugar y momento adecuado, que será de preferencia en el momento de la carga, descarga o empaque del producto; cuando no se puedan aplicar los criterios anteriormente indicados, las muestras elementales serán tomadas en forma aleatoria o completamente al azar y a diferentes profundidades, y con uno de los caladores que se indican como ejemplo en las figuras 1 y 5.

El lote de productos a granel se reducirá matemáticamente a sacos de (n) kilogramos y se aplicará la

- 4.1.6. Cuando el producto esté en movimiento, durante las operaciones de carga y descarga, la toma de unidades de muestreo se hará a base del tiempo que va a durar el producto en movimiento, y se dividirá dicho tiempo para el número de muestras elementales que se deben tomar de acuerdo a lo establecido en la tabla 1. El resultado indica la frecuencia de la extracción. En la figura 6 se indica un ejemplo de muestreador para productos en movimiento.

*El lote de productos a granel se reducirá matemáticamente a sacos de (n) kilogramos y se aplicará la tabla 1.*

Tabla 1. Número de muestras elementales de cacao.

Tamaño del lote (número de sacos)	Número mínimo de muestras elementales
2 – 8	2
9 – 15	3
16 – 25	5
26 – 50	8
51 – 90	13
91 – 150	20
151 – 280	32
281 – 500	50
501 – 1.200	80
1.201 – 3.200	125
3.201 – 10.000	200
10.001 – 35.000	315
35.001 – 150.000	500
150.001 – 500.000	800
Mayor a 500.001	1250

\*el tamaño de la muestra puede cambiar, dependiendo del nivel de inspección acordado entre el comprador y vendedor. Muestreo por atributos.

- 4.2. Sacamuestras.

*Dependiendo de la forma de presentación se podrá utilizar:*

Calador saca muestras de compartimiento de doble tubo. Compuesto de dos tubos metálicos concéntricos, ambos con aberturas que coincidan entre sí. El diámetro del tubo interior es ligeramente menor al del tubo exterior, lo cual hace posible la rotación mediante el uso de la manivela. La forma y dimensiones del calador saca muestras de compartimiento se indican en el ejemplo de la figura 1.

Sacamuestras de los ejemplos de las figuras 2 a 5, y para productos en movimiento ejemplo figura 6.

4.3. Divisores.

*Divisor tipo Boerner. Aparato constituido por un alimentador (a) una serie de tubos distribuidores (b) y un recipiente (c). Sirve para distribuir el producto, dividiendo las muestras en dos porciones representativas, y también para homogenizar la muestra haciéndola pasar varias veces por el aparato cuarteador que consta en el ejemplo de la figura 8.*

4.4. Reducción por cuarteo.

4.4.1. Tanto para el cuarteo que se efectúe en forma manual o mecánicamente, la cantidad del producto de la recolección de las muestras elementales se mezclará muy bien para tomar la muestra global, para luego dividirla en 4 partes iguales; se eliminarán dos porciones diagonalmente opuestas, las otras dos se mezclarán de nuevo y se repetirá sucesivamente la operación hasta obtener el tamaño requerido de muestra reducida (1.500 gramos) según lo establecido en el numeral 4.1.3.

4.5. Condiciones posteriores al muestreo.

4.5.1. La muestra reducida (1.500 gramos) se dividirá en tres muestras iguales, destinadas: una al vendedor, otra al comprador para destinarla al laboratorio de análisis y la tercera a la entidad que debe actuar en casos de discrepancia.

4.5.2. La muestra reducida y dividida según se indica en el numeral anterior (4.5.1.) Se distribuirá en recipientes adecuados (envases plásticos, etc.), limpios y secos, que se cerrarán herméticamente, se les pondrá los sellos o firmas de las partes interesadas.

4.5.3. Se deberá suscribir un acta de muestreo que incluya la siguiente información.

- a) Número de la norma INEN de referencia: NTE INEN 177.
- b) Dirección donde se realizó el muestreo.
- c) Lugar y fecha donde se realizó el muestreo (establecimiento, bodega, etc.).
- d) Nombre de la compañía comercializadora del cacao en grano y nombre del comprador.
- e) Nombre comercial del cacao en grano (clasificación-tipo, nombre científico).
- f) Número de lote.
- g) Capacidad de los envases del lote, o cantidad a granel.
- h) Número de envases y/o empaques muestreados.
- i) Tamaño de la muestra en gramos del cacao en grano muestreado.
- j) Observaciones sobre condiciones en que se encuentra el cacao en grano.
- k) Nombre y firma de la persona que realizó el muestreo.
- l) Nombre y dirección de las partes interesadas.

4.5.4. La muestra (500 gramos) destinada al análisis deberá enviarse al laboratorio tan pronto como se haya tomado, si no es posible hacer esto, se deberá guardar de tal modo que no se altere la calidad del cacao en grano, el tiempo que dure guardado no deberá ser mayor de 15 días. Las dos muestras restantes se almacenarán por el término de 30 días para efectos de discrepancia entre los interesados, y en condiciones que no afecte la calidad del cacao en grano.

***Figuras de saca muestras y divisores.***

Figura 1. Sacamuestras con compartimientos.

Figura 2. Sacamuestras abierto.

Figura 3. Sacamuestras abierto.

Figura 4. Calador tipo saco

Figura 5. Pala de mano.



Figura 6. Muestreador para producto en movimiento.

Figura 7. Divisor de muestras tipo Boerner.

Figura 8. Cuarteador.

## **Apéndice Z.**

### **Z.1. Documentos normativos a consultar.**

No requiere de otros documentos normativos para su aplicación.

### **Z.2. Bases de estudio.**

Norma Colombiana ICONTEC 1252. Industrias alimentarias. Cacao. Bogotá. 1988.

Norma Cubana NC 87-05.1987. Cacao beneficiado. Especificaciones de calidad. La Habana, 1982.

Norma Ecuatoriana INEN 255: 1976. Control de calidad. Procedimientos de muestreo y tablas para la inspección por atributos. Quito, 1976.

International Standard ISO 950. Cocoa beans sampling. Geneva, 1973.

Datos proporcionados por varias empresas en la fase de estudio al nivel de campo.

## **ANEXO # 2**

### **¿Qué son los Certificados de Calidad?**

Es el certificado de exportación del cacao. Para el cacao en grano se basa en las cuatro normas INEN 176. Es importante mencionar que aunque la norma INEN tiene siete clasificaciones, apenas se utilizan cuatro: ASE, ASS, ASSS, ASSPS. Tres empresas verificadoras contratadas por ANECACAO, efectúan la inspección del cacao en los patios del exportador, tomando muestras de los lotes para luego elaborar un informe de acuerdo a análisis realizado en los laboratorios y lo entregan a ANECACAO, donde se lo califica como "dentro de norma" o "fuera de norma".

### **Trámite para exportar:**

Para que un exportador pueda tramitar el Certificado de Calidad del cacao en grano y del cacao semielaborado, debe llenar la orden de inspección y remitirla a ANECACAO vía fax, a fin de designar una empresa verificadora. El control de calidad interviene 48 horas antes de la fecha de exportación para el cacao en grano y el industrializado.

Para tramitar el Formulario Único de Exportación (FUE), en el banco corresponsal, el exportador debe presentar el certificado de calidad que emite ANECACAO.

La verificadora designada tiene la obligación de trasladarse a la instalación del exportador a inspeccionar el lote ya listo. Las muestras del lote son analizadas en el laboratorio de la verificadora si el exportador está ubicado en la provincia del Guayas. Si esta fuera del Guayas, lo hace en la empresa del exportador, sobre la base de cuatro muestras selladas de 500 gramos a ser distribuidas a:

- Anecacao
- Exportador
- La verificadora.

Una vez realizada el análisis, la verificadora informa a ANECACAO vía fax los resultados, quien certifica si el lote está dentro o fuera de norma INEN 176.

Si el lote está dentro de norma, el certificado lleva el sello de garantía de

ANECACAO, si está fuera de norma, el exportador debe presentar una carta del comprador o de su representante que acepta ese lote con esas características. En este caso la responsabilidad de la calidad pedida recae sobre el cliente, lo que lleva a dos posiciones:

No se debe perder un cliente potencial y se debe satisfacer su solicitud. La deficiente calidad del producto ecuatoriano exportado crea confusión y mala imagen para Ecuador.

Hay que mencionar también que en algunos casos compradores son Brokers internacionales que comercializan este cacao a otros clientes, con el consiguiente perjuicio para la fama del cacao ecuatoriano.

Cuando exista reclamo, por parte del vendedor o el comprador ANECACAO nombra una comisión de arbitraje integrada por su Gerente y las dos partes intervinientes en la compra-venta, con el fin de llegar a un acuerdo satisfactorio.

#### **TRÁMITES GENERALES PARA EXPORTACIÓN DE CACAO:**

##### **1) Registro de firmas del exportador en el Banco Central del Ecuador (2 personas)**

##### **2) Formulario Único de Exportación (FUE) del Banco Central.**

- Con ayuda de un tramitador, llenar el formulario del FUE especificando:
- Nombre del vendedor y nombre del comprador;
- Descripción y peso de la mercadería;
- Precio FOB (puesto el cacao en el puerto ecuatoriano);
- El FUE tiene 15 días de vigencia desde su apertura.

##### **3) Negociación del lote y contrato de venta.**

- Establecer el precio FOB de la mercadería, indicando FUE (Debe ser inferior o igual al precio pactado).

##### **4) Certificado de calidad de ANECACAO.**

- Se paga a Anecacao un porcentaje del valor FOB (0,35 % para manteca y 0,42 % para cacao en grano y polvo, torta y licor de cacao);
- ANECACAO contrata una empresa verificadora y declara el lote **dentro o fuera de normas**;
- Un lote **fuera de norma** se puede despachar sólo con un acuerdo del comprador;
- Si es necesaria una 2<sup>da</sup> inspección, sólo se pagará el 0,1 % adicional del valor FOB de la exportación

##### **5) Contacto con la compañía naviera.**

- Hay dificultades para lograr cupos (debido a reducción de volumen de importaciones del Ecuador, ha disminuido el número de buques);
- Se contacta con anticipación buques que vienen del sur del continente (Chile o Perú);
- Se sitúan contenedores de las características especificadas por el comprador.
- Ocurren problemas con la pesada del lote en autoridad portuaria.

#### **DOCUMENTOS BÁSICOS:**

- Certificado de origen (MICIP);
- Certificado fitosanitario (SESA);
- Póliza para traslado al puerto;

- Declaración de franquicia (2 %);
- Permiso de ingreso de personal;
- Guía de embarque;
- Peso en báscula (Autoridad Portuaria);
- Conocimiento de embarque (1 ó 2 días después del embarque);
- Factura de cobro.

**6) Conocimiento de embarque y envío de documentos al cobro.**

- Se requieren:
  - i) Conocimiento de embarque (entrega naviera 2 días después del embarque);
  - ii) Certificado fitosanitario (entregado por el SESA);
  - iii) Certificado de origen (entregado por el MICIP);
  - iv) 3 facturas originales;
  - v) Instrucciones sobre el pago y transferencia del dinero.

**7) Justificación de las divisas (75 a 120 días).**

- Se hace el pago del 0,15 % a la CORPEI.
- Se paga al estado un impuesto sobre las exportaciones.

Fuente: ANECACAO

Elaboración: ANECACAO

**ANEXO # 3**

**BALANZA COMERCIAL  
ECUADOR - COMUNIDAD ANDINA DE NACIONES (CAN)**

PERIODO: ENERO/DICIEMBRE 2000 - ENERO/DICIEMBRE 2005

ACTIVIDAD	2000 VALOR FOB (MILES USD)	2001 VALOR FOB (MILES USD)	2002 VALOR FOB (MILES USD)	2003 VALOR FOB (MILES USD)	2004 VALOR FOB (MILES USD)	2005 VALOR FOB (MILES USD)
<b>EXPORTACIONES</b>	686,674.25	833,988.89	806,740.09	1,082,917.33	1,074,514.58	1,484,527.39
<b>IMPORTACIONES</b>	793,597.51	1,100,665.41	1,324,355.63	1,396,816.06	1,818,569.16	2,089,490.76
<b>BALANZA COMERCIAL</b>	<b>-106,923.26</b>	<b>-266,676.51</b>	<b>-517,615.54</b>	<b>-313,898.74</b>	<b>-744,054.58</b>	<b>-604,963.37</b>

FUENTE: Banco Central del Ecuador al 02/AGOSTO/2006

## ANEXO # 4

### Valor agregado en los sectores agropecuario y pesquero, 1998-04

(Millones de \$EE.UU. de 2000 y porcentajes)

Actividad	1998	1999	2000	2001	2002 <sup>a</sup>	2003 <sup>a</sup>	2004 <sup>b</sup>	Promedio
<b>Agricultura, ganadería, caza y silvicultura</b>	1.244	1.405	1.466	1.471	1.581	1.595	1.600	1.480
Cultivo de banano, café y cacao	26,6	31,5	30,2	27,5	29,8	29,7	29,1	29,2
Cultivo de cereales	10,7	9,2	9,3	10,2	9,9	9,3	9,3	9,7
Cultivo de flores	12,5	12,9	15,1	15,6	15,0	14,2	14,0	14,2
Otros cultivos	15,5	14,8	14,4	15,4	14,8	15,7	15,8	15,2
Cría de animales	22,9	20,5	19,0	19,6	19,2	19,9	20,4	20,2
Silvicultura y extracción de madera	11,8	11,1	12,0	11,8	11,3	11,3	11,5	11,5
		289	227	233	247	260	268	262
<b>Pesca</b>	310							
	50,7	43,6	29,7	30,5	31,3	27,7	30,5	34,8
Cría de camarón								
	49,3	56,4	70,3	69,5	68,7	72,3	69,5	65,2
Pesca								

a Cifras provisionales.

b Sospecha.

Fuente: Secretaría de la OMC, en base a datos del Banco Central del Ecuador.

## ANEXO # 5

### GLOSARIO DE SIGLAS

**ACCESO** Apoyo a las Oportunidades de Exportación de Cacao de los Países Andinos.

**ADAM** Áreas de Desarrollo Alternativo a nivel Municipal.

**ADN** Ácido Desoxirribonucleico.

**APROCANE** Asociación de Productores de Cacao del Norte de Esmeraldas.

**ANDI** Asociación Nacional de Empresarios de Colombia.

**ANECACAO** Asociación Nacional de Exportación de Cacao.

**APROCAFA** Asociación de Productores de Cacao Fino y de Aroma.

**APP Cacao** Asociación de Productores de Cacao del Perú.

**ARD/CAPP** Colombia Agribusiness Partnership Program.

**BID** Banco Interamericano de Desarrollo.

**BGA** Asociación Alemana de Comercio al Mayoreo y Exportación.

**BPA** Buenas Prácticas Agrícolas.

**BPMP** Buenas Prácticas Manejo Poscosecha.

**CAMAREN** Sistema de Capacitación para el Manejo de los Recursos Naturales Renovables.

**CATIE** Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza.

**CEPLAC** Comisión Ejecutiva del Plan de Cultivo de Cacao.

**CEDEGE** Comisión de Estudios para el Desarrollo de la Cuenca del Río Guayas y Península de Santa Elena.

**CIRAD** Centro de Cooperación Internacional en Investigación Agronómica para el Desarrollo.

**CORPOICA** Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria.

**CORPEI** Corporación de promoción de exportaciones e inversión

**CNC** Colombia Consejo Nacional Cacaotero de Colombia.

**ECAS** Escuelas de Campo para Agricultores.

**ECACAO'S** Escuelas de Campo para Cacao (UTEQ).

**FAO** La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación.

**ICT** – Perú Instituto de Cultivos Tropicales.

**IICA** Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura.

**IIAB** Inter Institucional del Alto Beni.

**ICA** Instituto Colombiano Agropecuario.

**ICONTEC** Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación.

**ICCO** Organización Internacional del Cacao.

**INIA** Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas de Venezuela.

**INIAP** – Ecuador Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias del Ecuador.

**INIEA** – Perú Instituto Nacional de Investigación y Extensión Agropecuaria.

**FEDECACAO** Federación Nacional de Cacaoteros - Colombia.

**FEDEXPOR** Federación Ecuatoriana de Exportadores.

**FOB** Free on Borrad (Libre a Bordo).

**FUPAD** Fundación Panamericana para el Desarrollo.

**GTZ** Agencia Alemana de Cooperación Técnica.

**MACA** Bolivia Ministerio de Agricultura de Bolivia.

**MADR** Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural – Colombia.

**MAG** Ministerio de Agricultura y Ganadería del Ecuador.

**MALMR** Ministerio de Agricultura, Tierra y Recursos marinos - Trinidad y Tobago.

**MCCH** Maquita Cushunchic Comercializando como Hermanos – Ecuador.

**MIC** Manejo Integrado del Cultivo.

**MICIP** Ministerio de Comercio Exterior, Industrialización, Pesca y Competitividad del Ecuador.

**MIDAS** Más Inversión para el Desarrollo Alternativo Sostenible.

**MINAG** Ministerio de Agricultura del Perú.

**OEA** Organización de Estados Americanos.

**ONG** Organismo no Gubernamental.

**PATAGC** Bolivia Programa de Asistencia Técnica Agrícola Ganadera Comunal.

**PDAR** Programa de Desarrollo Alternativo Regional.

**PNUD** Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo.

**PRONORTE** Proyecto de Generación de Ingresos y Empleo para la Frontera Norte del Ecuador.

**PYMES** Pequeñas y Medianas Empresas.

**REPEC** Representaciones Ecuador Import – Export.

**SENASA** Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria.

**TLC** Tratado de Libre Comercio.

**UMSA** Universidad Mayor de San Andrés.

**UOCQ** Unión de Organizaciones Campesinas de Quevedo.

**USAID** Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional.

**USDA** United States Department of Agriculture.

**UTEQ** Universidad Técnica Estatal de Quevedo.

**UPA** Unidad Productiva Agropecuaria.

**VIMDESALT** Vice-Ministerio de Desarrollo Alternativo de Bolivia.

**WCF** Fundación Mundial del Cacao.

## **ANEXO # 6**

### **“CACAO” Producción**

#### **Nivel tecnológico de la producción**

En el Ecuador la producción de cacao se desarrolla en 60 000 Unidades de Producción Agropecuaria (UPA), 75% de las cuales tienen menos de 20 hectáreas y 40% menos de 11 ha, en las cuales el cacao representa entre el 70 al 90 % del ingreso familiar.

La edad promedio de las huertas de cacao es de 28 años y más de la mitad se ubica en el rango de 10 a 30 años.

Los índices de superficie, producción y rendimiento del cacao presentan ligeras variaciones pero con una tendencia declinante.

Comparativamente con otros países el Ecuador presenta niveles de rendimiento sumamente bajos; así por ejemplo, Indonesia, Malasia, Costa de Marfil, República Dominicana y Ghana tienen rendimientos superiores a 400 kilos por hectárea y el caso más significativo es el de Sierra Leona que tiene más de 3 TM/ha.

#### **Costos y rentabilidad**

En el país se presentan amplias variaciones de los costos de producción, puesto que dependen de tres aspectos principales: ubicación de la plantación, nivel de tecnología y sistemas de producción. Por consiguiente los costos deben establecerse para cada caso, siendo inconveniente señalar promedios nacionales o regionales.

En la rentabilidad el factor determinante constituye el precio del producto, que por lo general tiene amplias variaciones de año a año, por su vinculación con la oferta mundial y los precios internacionales de Bolsa.

#### **Manejo del cultivo**

##### **Sombreamiento:**

Debido a que el cacao evolucionó en los estratos bajos de la selva tropical húmeda, el sombreado tiene importancia básica en el establecimiento y el desarrollo del cacao.

##### **Tipos de sombra.**

##### **Sombra provisional.**

Es aquella que permanece sembrada dentro de la plantación de cacao en formación por un lapso de tiempo corto (3 años), tiene como objetivo evitar que los tejidos en crecimiento de las plantas de cacao sean afectadas por la acción directa de los rayos solares.

La producción de la sombra provisional es un flujo de caja para el productor, que le permite solventar los costos operacionales de trabajo del 50 al 60 % de la inversión inicial, mientras comienza la producción de cacao.

Entre las especies recomendadas para usarlas como sombra inicial o temporal tenemos: plátano (*Musa paradisiaca*), papaya (*Carica papaya*), banano (*Musa sapientum*), yuca (*Manihot esculentum*). Es necesario que la sombra temporal sea

sembrada seis meses antes de efectuar la siembra de cacao en el sitio definitivo, dependiendo del cultivo.

### Sombra permanente.

Es aquel grupo de plantas que permanece por un tiempo indefinido en el desarrollo de una plantación de cacao, proporcionándoles una sombra definitiva, necesaria para evitar la incidencia directa de la radiación solar, mediante el agregado de materia orgánica se mejora la estructura del suelo, se evita la erosión y se mantiene la humedad requerida por la planta,

Entre las especies recomendadas para su uso como siembra permanente están las leguminosas que aportan con la fijación de nitrógeno, entre las que podemos recomendar: el guabo de bejuco, machete, mico (*Inga spp.*), palo prieto (*Eritrina spp.*), bombón (*Eritrina spp.*), árboles frutales que sean de copa abierta y altos; de preferencia usar los nativos de la zona de rápido crecimiento y que se disponga de una buena distribución en la huerta para evitar concentración de sombreamiento. El distanciamiento de siembra depende de las condiciones climáticas de las zonas donde se va a sembrar cacao; en zonas húmedas, el número debe ser menor, y, en las zonas de mayor temperatura el número de árboles de sombra aumenta.

### Material de reproducción

El éxito de una plantación radica en alto grado en la calidad del material de siembra. La investigación genética, el desarrollo de nuevas variedades y clones ha sido realizada desde hace aproximadamente 50 años por el INIAP, para la obtención de plantas que tengan el aroma y sabor floral característicos del cacao Nacional.

En la estación experimental Pichilingue el INIAP dispone de una colección de 589 clones que constituyen la base genética del cacao Nacional. El INIAP ha generado seis clones: EET 19-48-62-95-96-103 con características de sabor y aroma típicos del cacao Nacional.

Para la provisión de plantas de tipo Nacional existen 6 viveros, entre los cuales el de INIAP en Pichilingue tiene una capacidad de producir 200 000 plantas anuales pero solamente se generan entre 20 000 a 30 000 plantas por año. En Naranjal y la Troncal existen 2 viveros que producen plantas clónales de CCN51.

### CLONES RECOMENDADOS.

#### Características agronómicas de los clones de ascendencia Nacional, recomendados por el INIAP. Pichilingue.

CLON	ORIGEN	PROVINCIA	INDICE MAZORCA	INDICE SEMILLA	% GRASA	qq/ha/año
EET 19	Hda. Tenguel	Guayas	17	1.7	42 – 54	45 qq
EET 48	Sta. Rosa	Los Ríos	16	1.5	46 – 53	27 qq
EET 62	Porvenir	Los Ríos	22	1.6	51	25 qq
EET 95	Tenguel	Guayas	19	1.3	50	34 qq
EET 96	Porvenir	Los Ríos	18	1.3	47	36 qq
EET 103	Tenguel	Guayas	19	1.5	46	33 qq

EET = Estación Experimental Tropical

<sup>1</sup> Número de mazorcas necesarias para obtener un kg. de cacao seco.

<sup>2</sup> Peso promedio de una almendra fermentada y seca.



## Rehabilitación del cacao

Los bajos rendimientos por hectárea de cultivo de cacao en el Ecuador, en comparación con otros países como Brasil y los de África Occidental, se deben a una serie de componentes inherentes a la planta y al ecosistema donde se desarrolla el cultivo. Factores como climas variables, edad avanzada de las plantaciones, disminución de la fertilidad de los suelos, presencia de enfermedades, causan pérdidas al agricultor y consecuentemente a la economía nacional. Cuando la huerta ha llegado a estas condiciones, es necesario adoptar medidas que permitan incrementar la productividad del cultivo, con métodos prácticos agronómicos considerados en la rehabilitación.

La rehabilitación puede incluir el relleno de blancos en la plantación, o replantar y renovar algunos de los árboles ya existentes, se debe poner énfasis en corregir los factores que se sabe que reducen el rendimiento, usando métodos que estén al alcance del agricultor cacaotero. Pequeño y de recursos limitados.

**1. Sanidad:** En una huerta se debe remover todas las mazorcas enferma de los árboles, en las huertas tradicionales no es fácil, debido a la altura de los árboles; sin embargo se deben agotar los esfuerzos para hacerlo.

**2. Reducción de la sombra:** el espaciamiento irregular de los árboles de sombra y la falta total de manejo de aquellos es también uno de los factores causales del bajo rendimiento.

**3. Resiembras:** Las resiembras para llenar espacios debe hacerse cuando hayan condiciones adecuadas para las nuevas plantas. En este caso es recomendable planificar con anticipación la siembra de sombra temporal.

Se debe tener presente que la falta de cobertura en áreas de suelo causa altas temperaturas, aumenta la evaporación y la destrucción de materia orgánica, condiciones estas que dificultan o impiden el crecimiento de nuevas plántulas, Además se tiene evidencias que esta creciendo bajo esta situación de exposición, son presas más fáciles de enfermedades “escoba de bruja”, otro factor que impide su desarrollo.

### Alternativas para la rehabilitación

Cuando la producción ha decaído por cualquier causa, conviene iniciar un programa de rehabilitación cuyos objetivos pueden resumirse en:

- uniformizar las plantaciones
- mantener los huertos en un estado agronómico satisfactorio
- elevar el nivel de producción por unidad de superficie

Los objetivos mencionados son posibles de alcanzar mediante la integración de las labores culturales como control de malezas, fertilización, podas de mantenimiento y fitosanitarias, control de insectos-plagas y enfermedades. Sin embargo también existen otras alternativas viables para lograr los objetivos señalados, tales como replante de fallas con material mejorado, reemplazo de árboles de baja producción, rehabilitación por selección de chupones y polinización artificial.

### Selección y beneficiado

A pesar de los esfuerzos hechos en el campo de la investigación cacaotera, se dio poco atención al aroma. Se asume generalmente que todos los cacaos ordinarios, adecuadamente procesados llevan a productos similares en cuanto a sus un aspecto y sabor. Las diferencias sólo serían debidas a diferencias en las condiciones climáticas y suelos.

Hasta la fecha pocos intentos serios se hicieron para mejorar el rendimiento de los cacaos “finos y de aroma”, excepto en Jamaica y Ecuador. Esta falta de interés o es tanto sorprendente ya que el sabor es una noción muy subjetiva sobre la cual los paneles de expertos discrepan.

Sin embargo, es de sumo interés seleccionar un nuevo material productivo así como técnicas de beneficiado que lleven a un producto de sabor y aspectos deseables. En la actualidad, una gran parte del abastecimiento en cacao "fino y de aroma" procede principalmente de huertas poco productivas. Además el beneficiado poscosecha está a veces inadecuado.

Esfuerzos se deben hacer en varios rubros:

- Selección de un material de sabor, productivo y resistente a las enfermedades;
- Determinación de métodos de cultivo que lleven a altos rendimientos;
- Aplicación de un beneficiado adaptado al tipo de cacao cosechado.

## **COSECHA Y POST COSECHA**

### **Cosecha**

La cosecha se realiza una vez que la mazorca ha llegado a su madurez, lo que se aprecia por el cambio de su coloración. Se debe seleccionar las mazorcas sanas y descartar las enfermas.

A continuación se realiza la extracción del grano de la mazorca, generalmente de forma manual, teniendo el cuidado de no lastimar los granos y no mezclar las almendras con la placenta o vena y pedazos de cáscaras. En secuencia se debe realizar la fermentación de las almendras, que constituye la parte más importante del proceso por cuanto es responsable del aroma y sabor a chocolate. Químicamente es un proceso que se desarrolla por la presencia de microorganismos (levaduras, bacterias) y por los fermentos que se generan

### **Métodos de fermentación**

En nuestro país los procedimientos de fermentación más utilizados son:

**MONTON.** Tradicionalmente el más utilizado, consiste en amontonar las almendras, sobre un piso de madera caña o cemento.

**SACOS.** Consiste en dejar las almendras en dichos sacos para que ocurra el proceso de fermentación.

En estos dos casos anteriores, deben ser cubiertos con plástico u hojas de plátano, o bijao para evitar la pérdida de temperatura.

**CAJAS.** Construidas con madera; el tamaño depende de la cantidad de la cosecha, no se recomienda utilizar maderas como: teca, roble, Fernán Sánchez porque transmiten olores que se impregnan a las almendras.

El manejo en cajones tiene que seguir los siguientes pasos:

- Remover las almendras cada 48 horas o cambiarlas de cajón.
- Utilizar pala de madera para la remoción
- No mezclar las almendras cosechadas en días diferentes
- Mantener limpios los cajones de fermentación.

El cacao nacional se fermenta en 4 días, el trinitario en 6 días.

El principal problema de calidad que caracteriza al cacao ecuatoriano es su deficiente fermentación, lo que ocasiona la presencia de altos índices de granos violetas y pizarrosos, además de granos defectuosos e impurezas, y de la pérdida de aroma.

### **Secado y almacenamiento**

Después de la fermentación los granos del cacao quedan con 56% de humedad que es necesario reducir a 7% máximo. El secado debe ser inmediato después de la fermentación para evitar olores desagradables y presencia de hongos internos y externos. El secado puede ser natural o artificial. Durante el secado concluyen las reacciones iniciadas en la fermentación. El secado solar lento favorece la calidad del cacao, con una acidez menos fuerte.

**SECADO NATURAL.** Se lo realiza utilizando el calor solar, para lo cual se usa el tendal de caña o cemento.

La construcción de un secador corredizo, es recomendable por cuanto permite regular las horas de secamiento del producto y poner bajo cubierta la bandeja íntegramente para evitar la lluvia. El tamaño de este secador dependerá de la cantidad de producto, pero manteniendo su estructura básica es aplicable tanto para bajo nivel de producción como para un centro de acopio.

En la construcción de un tendal de cemento, un punto importante a considerar es la ligera pendiente que permitirá el escurrimiento del agua.

**SECADO ARTIFICIAL.** Se efectúa mediante el uso de secadoras a gas; por lo general se utiliza en zonas húmedas en las que hay poca presencia de luz solar.

**ALMACENAMIENTO.** Concluido el secado es necesario almacenar el cacao en lugares ventilados y libres de humedad para evitar la contaminación con olores extraños.