



Estrategias para el cultivo, comercialización y exportación del cacao fino de aroma en el Ecuador

Propuesta de artículo presentado como requisito parcial para optar al título de:

Magister en Administración de Empresas

Por el estudiante:

Fersen Harold LEÓN VILLAMAR

Bajo la dirección de:

Jorge Enrique CALDERÓN SALAZAR, MAE.

Universidad Espíritu Santo
Facultad de Postgrados
Samborondón - Ecuador
Mayo de 2015

Estrategias para el cultivo, comercialización y exportación del cacao fino de aroma en el Ecuador

Strategies for cultivation, marketing and export of fine cocoa aroma in Ecuador.

Fersen Harold LEÓN VILLAMAR¹
Jorge Enrique CALDERÓN SALAZAR²

Resumen

Entre los años 1860 y 1920 el Ecuador fue el mayor exportador a nivel mundial de cacao, identificándose este periodo como la época de la “pepa de oro” convirtiéndose en la base de generación de divisas y riquezas para el país. Hacia el año 1925 la producción y exportación disminuyen por el ataque de plagas como la “monilla” y la “escoba de bruja”. Por ello, se intensifica la investigación en busca de otras variedades, obteniendo éxito el ecuatoriano Homero Castro, al descubrir la variedad CCN-51, resistente a las plagas y con una mayor producción. Las exportaciones de cacao crecen especialmente entre los años 2009 y 2011, en un 38.2% de incremento, equivalentes a 473 millones de dólares, para el año 2014 el precio se ubicó en \$3,126 la tonelada. Sin embargo, el Ecuador podría aumentar significativamente la producción y exportación de cacao si el Gobierno establece como política de Estado mejorar las áreas de cultivo, desarrollando científicamente el rendimiento de producción por hectárea; creando incentivos tributarios para atraer la inversión extranjera al sector cacaotero, y aumentar la exportación de cacao semielaborado.

Palabras clave: Cacao de aroma, CCN-51, Precio justo, Pasta de cacao, Cacao ordinario, Política de Estado.

Abstract

Between 1860 and 1920 Ecuador was the largest exporter of cocoa globally, identifying this period as the era of the "gold nugget" became the basis of foreign currency and wealth for the country. By the year 1925 production and exports decrease by pest attack as "Monilla" and "broom". Therefore, research is intensified in search of other varieties, achieving success Ecuador Homero Castro, discovering the variety CCN-51, resistant to pests and higher production. Especially cocoa exports grow between 2009 and 2011, a 38.2% increase, equivalent to 473 million, by 2014 the price stood at \$ 3.126 per ton. However, Ecuador would significantly increase cocoa production and exports if the government establishes as state policy to improve crop areas, scientifically developing the production yield per hectare; creating tax incentives to attract foreign investment to the cocoa sector, and increase the export of semi-finished cocoa.

Key words: Cocoa aroma, CCN51, right price, Cocoa paste, Cocoa ordinary, State Policy.

Clasificación JEL
JEL Classification M11

¹ Ingeniero Comercial, CPA Profesor Universidad Ecotec – Ecuador. E-mail fleon@ecotec.edu.ec

² Master en Administración de Empresas, Decano Universidad Espíritu Santo – Ecuador. E-mail jecalder@uees.edu.ec

INTRODUCCIÓN

El cacao llamado científicamente *teobroma*, palabra que en griego se interpreta como “comida de los dioses”, es originaria de América. Las recopilaciones históricas indican que los mayas lo cultivaban, y la pepa era usada como moneda. Los aztecas lo siguieron cultivando dándole poderes divinos y su consumo estaba reservado solo para los considerados de la alta sociedad (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación, 2010). Preparaban una bebida que la llamaban “xocoatl”, del que se presume se tomó el nombre de chocolate, como se conoce hoy al principal producto obtenido del cacao. En el cuarto viaje que realiza Cristóbal Colon llega a lo que hoy es Nicaragua, en 1502, y es el primer europeo que lo prueba. Pero fue Hernán Cortez que en 1528 lleva a España el cacao y fue en 1550 que se agrega al cacao “dulce y vainilla” por recetas preparadas por religiosas españolas, convirtiéndose en la bebida de uso exclusivo de las cortes por un corto periodo. Por el año 1600 ya se cultivaba el cacao en las tierras regadas por los “afluentes rio arriba de Guayaquil”, por cuya razón se lo llamó “cacao arriba”, o también “cacao fino”, o “cacao nacional” (Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, 2010). Se intensificó su cultivo y su exportación fue base de la economía del Ecuador entre los años 1860 y 1920, época identificada como la era de la “Pepa de oro”, convirtiéndose en uno de los países de mayor exportación mundial del cacao, y generando riquezas permitiendo un importante crecimiento económico a nivel privado que posteriormente sirvió de respaldo económico para la fundación de Bancos y el eje sobre el que se respaldaron los grupos políticos para gobernar el país (Alfredo, 2008). Más tarde es relegado en las exportaciones por el banano y por las exportaciones petroleras. La producción del cacao ecuatoriano empieza a decrecer por las plagas como la “monilla” y la “escoba de la bruja” (Wood, 1982), la falta de apoyo gubernamental en asuntos de crédito, ningún asesoramiento técnico ni para el cultivo, ni cosecha, ni comercialización; a lo cual debe

agregarse el aumento de la producción por parte de otros países, tales como Costa de Marfil, Ghana, Indonesia y otros, que le han quitado mercado al cacao ecuatoriano (Asociación Nacional de Exportadores de Cacao, 2010). Pero la calidad del “cacao arriba” que es demandado por su delicioso sabor y aroma (Organización Internacional del Cacao, 2011) por el mercado de Estados Unidos y países europeos como Alemania, Francia, Bélgica y otros, ha mantenido su cultivo, siendo el proveedor del 61% de este tipo de cacao en el mundo, habiendo obtenido dos premios a nivel mundial en el Salon Du Chocolat en Paris, Francia, como el mejor grano de cacao por región geográfica, y otro, al mejor cacao por su calidad floral, (Agripac, 2012) pero tiende a bajar su producción por que las plantaciones son muy viejas (FAO; Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura, 2007). Para compensar la reducción en la producción del cacao arriba, se intensificaron las investigaciones para mejorar y aumentar la producción del cacao ordinario, logrando el científico ambateño Homero Castro después de años de investigación tener éxito y ha entregado la variedad CCN-51 (colección castro naranjal) (Diario Hoy, 2014), la misma que es resistente a las enfermedades y produce el doble que las otras variedades, manteniendo una buena calidad, variedad que debe apoyarse su cultivo porque mejoraría la posición interna y externa del Ecuador como productor de cacao. Además se empezó a la elaboración de derivados del cacao, tales como chocolate en barras, bombones, en polvo, etc (Asociación Nacional de Exportadores de Cacao, 2010). Actualmente el cacao es el tercer producto agrícola en importancia después del banano y las flores (Cevallos, Guamo, & Vegara, 2009). La industria chocolatera mundial es la principal consumidora del cacao, y su demanda sigue creciendo, existiendo un mercado insatisfecho, representando para el Ecuador una gran oportunidad para crear riqueza interna y generar divisas (Revista el Agro, 2013), para lo cual deberá establecer estrategias de inversión, asistencia técnica, líneas de crédito a bajos intereses y mantener la calidad del cacao para

satisfacer a los exigentes mercados del exterior a los cuales está llegando el cacao ecuatoriano (Diario el Mercurio, 2014).

MARCO TEÓRICO

El cacao

Entre las definiciones que tratan acerca de las características del cacao está:

El cacao pertenece a la familia de las esterculiáceas y su nombre botánico es *Theobroma Cacao* L. la planta de cacao es de tamaño mediano, es clasificado como un árbol tropical, que crece libremente bajo sombra intensa. Por lo general el cacao proveniente de semilla que tiene su primer molinillo u horqueta entre los 80 y los 120 cm. En ese punto nace un piso con tres a seis ramas principales que forman el árbol. Las flores y sus frutos se producen en cojines sobre el tejido maduro –mayor de un año- del tronco y alrededor de las ramas en los sitios donde antes hubo hojas. (Giusti, 2012, págs. 3, 4)

Además de la anterior definición y para comprender otras características del cacao, se menciona lo siguiente de acuerdo a (Organización de las Naciones Unidas, 2006):

El árbol del cacao es una planta tropical que crece en climas cálidos y húmedos, concentrándose su producción en una banda estrecha de no más de 20 grados, al norte y al sur de la línea Ecuatorial. (...) para obtener una producción ideal, los árboles de cacao necesitan una precipitación anual entre 1.150 y 2.500 mm y temperaturas entre 21 y 32°C.

El cacao se puede clasificar en dos categorías, desde el punto de vista comercial e industrial (Centro de Comercio Internacional UNCTAD/GATT, 1991):

Cacao Ordinario

Son granos producidos del tipo forastero, caracterizados por su productividad y resistencia a enfermedades (representan alrededor del 95% de la producción mundial). Se utilizan para la elaboración del chocolate. En el Ecuador la variedad de cacao CCN51 (colección castro naranjal) se considera ordinario.

Cacao fino o de aroma

Los granos de cacao criollo y trinitario corresponden a lo que en el mercado mundial se conoce como cacao fino y de aroma. Son parte de un mercado especializado ya que el producto se destina a la elaboración de chocolates de alta calidad. Este tipo de cacao representa solo el 5% de la producción total del cacao del mundo. El cacao fino y de aroma del Ecuador es un caso único por su calidad: el cacao nacional ecuatoriano “es un forastero autóctono del bosque húmedo ecuatoriano” (Anecacao, 2006) y considerado a la vez como fino y de aroma.

Entre los 17 países que la Organización Internacional del Cacao reconoce como productores de cacao fino y de aroma, están: Dominica, Granada, Jamaica, Santa Lucía, San Vicente y las Granadinas, Samoa, Surinam, y Trinidad y Tobago, Ecuador está catalogado como un productor del 75% de cacao fino y de aroma del mundo. El Ecuador es el mayor proveedor de esta variedad de cacao produce alrededor de 60 a 70 mil toneladas al año, que representa más de la mitad de la producción mundial de esta variedad de cacao (Flores, 2007).

Colombia, Indonesia, Venezuela, Papúa y Nueva Guinea producen alrededor de 10 mil toneladas cada uno. Jamaica, Trinidad y Tobago, Costa Rica y Granada, cada uno con una producción entre 1 y 3 mil toneladas por año, son también cultivadores importantes del cacao fino y de aroma en la región de América Latina y el Caribe (ICCO, 2003).

Figura 1: Cosecha del Cacao

Siembra del cacao

La época adecuada para realizar la siembra del cacao es la temporada de lluvia para lograr que el árbol tenga el suficiente tiempo de establecerse antes de la siguiente temporada seca. Las altitudes apropiadas oscilan entre 300 y 800 m.s.n.m. pero en zonas cercanas a la línea ecuatorial puede sembrarse hasta 1.300 m.s.n.m (Rodriguez & Gonzalez, 2012).

Las enfermedades y factores climáticos son los principales problemas que afectan a la producción del cacao. Entre las enfermedades más comunes están, la escoba de bruja y la monilla (Morán, 2008)

Los árboles son productivos después de cinco años, a pesar que el cacao madura a los 24 meses después de sembrados. Entre el octavo y décimo año se alcanzan los máximos rendimientos, el que puede permanecer por más tiempo.

Cosecha del cacao

Se conoce que la mazorca está madura y lista para cosechar, cuando cambia de color a un amarillo y/o rojizo, que es cuando las pepas ya no están adheridas a las paredes de la mazorca (Nosti, 2009).

Se dan dos cosechas en el año, la principal y la intermedia; el tiempo entre fertilización y cosecha de los frutos es de 5 a 6 meses, la cosecha principal produce mayor cantidad de mazorcas que la cosecha intermedia (Forting. United Nations, 2002)

La cosecha del cacao se aprecia en tres etapas, recopilación del fruto, pre fermentación y fermentación



Elaborado por: Autor

La recopilación del fruto se realiza al momento de la maduración de los frutos, y se reconoce por la coloración de estos, los frutos de color verde se tornan amarillos y los de color rojo se hacen naranja. Esta cosecha se debe realizar semanalmente, no se debe exceder de dos semanas. La pre fermentación se hace en la mazorca del cacao, los frutos cosechados (mazorcas) son almacenados bajo techo de cinco a diez días, antes de que se extraiga la pepa para así fomentar el desarrollo de los procesos bioquímicos al interior de los frutos.

En la etapa de fermentación los granos cosechados se colocan en recipientes o pilas cubiertos en un ambiente semicerrado, para lograr la eliminación del mucilago azucarado y la muerte del embrión para así obtener el grano deseado. Esta etapa es fundamental en la fijación del aroma (Cros, 1997). La fermentación es clave para obtener un buen producto final (Acebey & Rodriguez, 2002).

La cadena del cacao en el Ecuador

Este estudio al referirse a la cadena de actividades hace hincapié al desarrollo de acciones que generan valor al cliente final, como lo establece (Porter, 1986) , y que en el caso del cacao funciona desde los agricultores, las asociaciones de productores, los intermediarios, los industriales de semielaborados, la industria de elaborados, los exportadores de cacao y elaborados. Estos agentes actúan integrados y son considerados como uno de los paradigmas de competitividad al no poder desarrollar y tener límites para mejorar los sistemas productivos (Johnson, 1999). Además, en estas actividades cada

agente aumenta y contribuye a la cadena de abastecimiento con la aplicación de los análisis de las funciones básicas como lo propone Stone y Wood (Stone, 2000) para caracterizar el valor.

Figura 2: La cadena de valor del cacao



Elaborado por: Autor

Producción de grano y exportación

La tendencia del comercio mundial está enfocada en comercializar productos manufacturados, pero existen países cuyas economías dependen en gran parte de la exportación de productos primarios. De los 141 países en desarrollo, aproximadamente 95 de ellos financian el 50% de su presupuesto con la exportación de sus productos sin ser transformados ni procesados; para Guatemala la exportación de café en grano representa el 24% de sus exportaciones; para Cuba el azúcar exportada representa el 35% de sus ingresos; con el riesgo que sean afectados por la baja de los precios, como ocurrió que los productos básicos disminuyeron sus precios considerablemente entre los años 1980 a 2002, en el 47% (Fondo Común para los productos Básicos, Amsterdam 2005).

Las exportaciones del Ecuador de cacao fueron en el año 2009 de \$342 millones, creciendo en el 38.2% al 2011 que fue de \$473 millones, pero bajo en el 10% las exportaciones del año 2013 (Vera, 2014) Los expertos pronostican que el Ecuador se convertirá en el año 2015 en el cuarto productor mundial de cacao con un volumen aproximado de 220.000 toneladas métricas (Bloomberg, 2014); esta proyección la

confirma la Organización Internacional del Cacao, (ICCO), a lo cual agrega que los precios internacionales van subiendo; en el año 2012, el precio medio fue de \$2.392 por tonelada, en el año 2013 fue de \$2.439 y en el año 2014 ha subido a \$3.126 la tonelada (ICCO, 2014).

En lo que se refiere a los fabricantes y exportadores de chocolate, actualmente Alemania es el primer exportador de chocolates con el 14%, seguido por Bélgica 11%, Canadá, Francia y EE.UU en menores porcentajes, de los cuales aproximadamente el 95% de la producción puede considerarse de cacao ordinario o básico proveniente de África, Asia y Brasil de la variedad forastero y el restante de la producción es de cacao fino o de aroma, proveniente en un 70% de Ecuador (Ramirez, 2013)

En la actualidad la producción del cacao en grano exportado, independiente del tipo ordinario o fino, está concentrada en Costa de Marfil, Ghana, Países Bajos, Nigeria, Indonesia, Camerún, y en séptimo lugar Ecuador, como se aprecia en la tabla 1, que representa el 4,96% del total de exportaciones en el mundo (Trade Map, 2015).

De los datos reflejados en la tabla 2 se puede evidenciar que los principales destinos de exportación son Estados Unidos, México, Holanda y Alemania a los cuales se exporta el cacao en grano como materia prima y no industrializado, las exportaciones a nivel mundial de chocolates y otros preparados de cacao suman aproximadamente tres mil millones de toneladas métricas y se concentran en países de la Unión Europea el 75% y EE.UU. el 8% (Trade Map, 2015).

Estas cifras comprueban que la elaboración de chocolate es lo que más demanda cacao en grano, y que muy pequeñas son las cantidades demandadas para cacao en polvo y manteca de cacao.

El gran mercado para el consumo de cacao es EE.UU. y la Unión Europea, debido a que el consumo per cápita de sus habitantes ha crecido

en forma intensa; Cada habitante de Bélgica consume 6.15 kilos al año; de Suiza 4,48 kilos; de Francia 3,83 kilos: de Inglaterra 3.69 kilos; de Alemania 3.50 kilos y EE.UU. 2.64 kilos. En latinoamericana solo se destaca el brasileño consumiendo 0.51 kilos per cápita al año. (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación, 2010)

Con este panorama del mercado mundial de consumo de productos derivados del cacao, es la oportunidad del Ecuador de aumentar su producción de cacao fino de aroma y el cacao ordinario, para destinarlo a la exportación, debiendo mantener la alta calidad exigida por las leyes sanitarias de los países importadores y los consumidores e intensificando el cultivo del cacao orgánico que tiene mayor demanda por la tendencia al cuidado de la salud.

No hay duda que los factores de oferta y demanda son determinantes en la fijación de los precios internacionales del cacao, y debería funcionar igual al interior del Ecuador, pero al no existir leyes que protejan la comercialización del cacao fino o de aroma, se crea incertidumbre en las negociaciones (Ordoñez, 2000) de compra y venta, esto es, no se han creado ventajas competitivas por parte del Estado, imponiendo las organizaciones las reglas de juego que deberían, formalmente, estar limitadas y encuadradas en leyes y reglamentos, e informalmente por tradiciones y costumbres (North.D., 1990). Por estas razones, aparecen formas no claras de manejar los precios, y se aprovechan los oportunistas, vendiéndose muchas veces, tanto dentro del Ecuador como internacionalmente, el cacao fino al mismo precio que el cacao ordinario, lo cual se debe a que no existen estructuras que garanticen ganancias (Williamson, 1996) por la mejor calidad del producto.

METODOLOGÍA

La investigación es mixta según Fernández, Hernández y Batista (2008), que permitirá a

través de entrevistas realizadas a representantes de este sector entre ellos de asociaciones de exportadores, del Gobierno Nacional y del Sector Privado, complementándose con el análisis documental de los datos numéricos recolectados para este fin con el objeto de emitir conclusiones que sirvan de orientación que permitan establecer estrategias para el cultivo, comercialización y exportación del cacao fino de aroma.

Según Dankhe (1986) este tipo de investigación se puede establecer como de tipo descriptiva para establecer el comportamiento de las estrategias aplicadas en este sector de la economía nacional.

ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS

Las investigaciones pueden tomar importantes datos de las entrevistas, de discusión entre grupos de personas expertas en el tema y de otras fuentes (Alvarez-Gayou, 2005).

Por lo aseverado por este importante autor, mencionamos las siguientes opiniones vertidas en entrevistas a ejecutivos vinculados al sector del cacao en el Ecuador.

El Presidente de la Asociación Nacional de Exportadores de Cacao, afirma

Que una mejor promoción de la calidad de cacao ecuatoriano en los mercados mundiales y el desarrollo de proyectos como la gran minga de cacao han sido factores que han ayudado a obtener óptimos resultados en el 2014... Los resultados obtenidos por el sector cacaotero se deben a la buena articulación pública-privada entre los componentes de la cadena del cacao (Ontaneda, 2015).

De la misma manera esta autoridad indica que “China se presenta como un mercado fuerte para el cacao ecuatoriano y sus productos derivados”. También declaró “En 2015 estimamos producir más de 250.000 toneladas

métricas, y así llegaremos a ser los cuartos productores mundiales de cacao en el mundo”. Además señala que

No existe una sola tonelada de cacao del Ecuador que se quede sin vender en el exterior. Ecuador quiere pues, realmente seguir siendo el primer exportador de cacao fino de aroma del mundo, así como también estamos ampliando nuestra capacidad de producción; ya hemos duplicado de 100 mil a 200 mil toneladas y yo estimo que para el año 2020 conforme los crecimientos no me extrañaría que estemos sobre las 400.000 toneladas (Ontaneda, 2015).

El Presidente gremial con mucho énfasis dijo

Al año, la venta de cacao genera ganancias sobre los 500 millones de dólares. China y Brasil son otros de los mercados en los que se busca posicionar el producto ecuatoriano”. “Al momento 400.000 familias del Ecuador están involucradas en la actividad cacaotera (Ontaneda, 2015).

El Viceministro de Agricultura indicó

Que para repontencializar la producción se está llevando a cabo el plan de renovación del cacao fino de aroma. El Ministerio de Agricultura está trabajando con pequeñas asociaciones. Con medianas asociaciones en territorio para repontencializar, para dar asistencia técnica, para dar acompañamiento a todo lo que es la parte productiva y asociativa de los pequeños agricultores Cacaoteros. En la actualidad tenemos mercados potenciales como China, acabo de llegar de China de una avanzada importante comercial donde estamos ya vendiendo cacao, en donde tenemos muy buena potencialidad de posicionarnos en ese mercado. Brasil es otro mercado importante, estamos con alianzas y estamos con estrategias para avanzar a esos países (Valverde, 2015)

El coordinador sectorial de cacao y elaborados del Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones (Pro Ecuador) indicó

Que este país sigue siendo el preferido en el mercado internacional por su calidad y aroma. Aseveró que este año “Las ventas de cacao han aumentado y los precios a nivel internacional se mantienen en niveles aceptables”; recalcó que “un poco más del 80% de la Pepa se vende en grano y el 20% con un valor agregado”. También dijo “que se trabaja con el Ministerio de Productividad para darle un mayor valor agregado al cacao y que sea exportado como chocolate (Pazmiño, 2015).

La Directora de Innovación Social de la Corporación Andina de Fomento (CAF) resaltó “La importancia que significa el cambio de exportación de materia prima a envío de productos con valor agregado, por que contribuyen a mejorar las condiciones de todos los implicados en la cadena” (Bordero, 2015).

Frank Blacio, jefe del departamento agrícola de Nestlé indica: “que las nuevas técnicas desarrolladas en la finca, entre ellas las de fermentación y secado del cacao, mejoraron la productividad de los agricultores, que pasaron de 20 quintales en cuatro hectáreas al año a 30 quintales por hectárea al año. Blacio continua explicando que de las 25.000 toneladas de cacao que compra la empresa por año, 14.000 son producto del plan y esperan en el 2020 el 100% de sus compras sea bajo ese modelo (El Universo, 2015).

La Tecnología de la Información ha crecido poniendo a la disposición de los usuarios fuentes de información estadística para que después de ser estudiadas sirvan para orientar estudios e investigaciones sobre temas específicos y generales. Se procede a consultar algunas de estas informaciones que existen sobre el cacao.

Del análisis cuantitativo en relación al tema de este paper se presentan los siguientes datos:

Figura 3

Lista de los mercados importadores para un producto exportado por Ecuador en 2013
Producto : 18 Cacao y sus preparaciones



Fuente: Trade Map

De acuerdo al gráfico, los principales destinos a los cuales Ecuador exporta cacao y sus derivados son Estados Unidos, Holanda, México, Alemania, Malasia, y Bélgica que juntos representan más del 72% de la participación en las exportaciones totales del país (Trade Map, 2015).

Es de vital importancia analizar los destinos de exportación de cacao y sus derivados de Ecuador al mundo. (Ver tabla 3)

Estados Unidos es el principal destino de las exportaciones de cacao y sus derivados de Ecuador con un total de \$168,247 miles de dólares que representa un 31.70% del total de las exportaciones totales del Ecuador al mundo, seguido por Holanda con \$56984, México con \$49798, Alemania con \$46293, Malasia con \$36590, Bélgica con \$26503 y así como explica el gráfico anterior.

El crecimiento promedio de exportaciones de cacao y sus derivados de Ecuador al mundo entre el 2009 y 2013 es del 7%, donde se destaca el aumento de exportaciones hacia Malasia, y Bélgica, y el principal importador de

este producto Estados Unidos mantiene un crecimiento del 30% en relación al periodo 2012-2013

Del total de las exportaciones de cacao y sus derivados de Ecuador que son \$531.169 millones de dólares, lo que corresponde a cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado asciende a \$433,272 millones que representa un 81,57% del total demostrando que Ecuador es un país exportador no de productos fabricados a base de cacao, más bien es proveedor de materia prima para otros países. Exportando al mundo 178273 toneladas manteniéndose estables las exportaciones a los principales mercados de destino. (Ver tabla 4)

DISCUSIÓN

Debe llamar la atención de los organismos del Gobierno sobre los problemas que enfrenta el sector cacaotero ecuatoriano en sus etapas de cultivo, comercialización, industrialización y exportación, ya que hace falta que el gobierno, los gremios y las empresas actúen conjuntamente siguiendo estrategias pre establecidas para impulsar un desarrollo sostenido y también sustentable en la cadena de valor, y sugerir propuestas para solucionarlos.

La comercialización del cacao enfrenta el problema de los “intermediarios”, que son las personas que compran “al pie de finca” o “en la misma huerta” pagando en “efectivo”, pero a precios de explotación, que en muchos casos no cubren ni los costos de producción. Estos llamados “intermediarios” a la vez revenden el cacao a las empresas “mayoristas”, que a la vez venden el cacao a las empresas exportadoras. Esta cadena en la comercialización, es cómplice de la explotación que sufre el productor de cacao, que no recibe precios “justos” y esa misma cadena es responsable de la pobreza en que vive el pequeño agricultor cacaotero ecuatoriano, que suman entre 500.000 y 600.000 propietarios de pequeñas propiedades entre 1 y 10 hectáreas, y que constituye el

único ingreso para su numerosa familia, para cubrir todos los gastos de alimentación, salud y subsistencia, que los mantiene en estado deprimente de calidad de vida. Este problema tiene que ser solucionado para incrementar el ingreso familiar del agricultor cacaotero. El Gobierno tiene que intervenir para regular la cadena de comercialización del cacao, eliminando la intermediación explotadora, imponiendo regulaciones de cumplimiento obligatorio para las exportadoras, que son las que deben comprar directamente al agricultor, pagándole los precios establecidos en forma técnica y que deben ser revisados permanentemente de acuerdo a la variación de los precios internacionales.

El Ecuador exporta su producción de cacao en alrededor del 83% en cacao en “grano”, principalmente a EEUU, México, Holanda y otros países de la Unión Europea, y el Ecuador importa productos terminados de dichos países, tales como chocolate, bombones, etc., productos que son elaborados con el cacao en “grano” ecuatoriano, dando como resultado una balanza comercial negativa entre exportación e importación del sector cacao. Actualmente se encuentra en vigencia con la Unión Europea el acuerdo Sistema General de Preferencias Plus (SGP+) por el cual el cacao en grano ingresa sin pagar aranceles pero la pasta de cacao paga 9.6%, el chocolate paga entre 8 y 19 %, el cacao en polvo paga el 8% (Agropecuarios-Redacción, 2014) pero los precios de los productos ecuatorianos semielaborados del cacao como la pasta de cacao son más altos, por su gran calidad y aroma, por cuyas razones el Ecuador debe cambiar las estrategias de exportación de cacao, impulsando y apoyando la reducción de la exportación del grano y aumentando la exportación de semielaborados como pasta, licor y polvo de cacao.

Por ello, es importante que se determinen estrategias tales como:

Establecer normas por parte del gobierno para controlar la calidad del cacao que se exporta y evitar la mezcla del cacao de fina aroma con el

cacao ordinario, mezcla que está perjudicando al agricultor ecuatoriano.

Intensificar el plan gubernamental para reemplazar las viejas plantaciones de cacao que no han sido rehabilitadas, y determinar zonas geográficas en donde se debe cultivar el cacao, lo cual debe responder a un estudio científico para zonificar las áreas geográficas ideales para este cultivo

Crear el Instituto de Fomento del cultivo del cacao para en forma permanente dictar seminarios a los agricultores a través de la metodología “escuelas de campo” para obtener el aumento en la producción por hectárea, mejorando científicamente el rendimiento de producción actual de seis a ocho quintales por hectárea, considerado uno de los más bajos del mundo.

Crear líneas de crédito a bajo interés y con periodos de gracia para el sector cacaotero, aprovechando el exceso de liquidez de la banca privada ecuatoriana para otorgar créditos en condiciones ventajosas para este sector.

El Gobierno y la Asamblea Nacional deben actualizar la ley de fomento para impulsar el cultivo del cacao arriba, fino o de aroma, mediante la cual se aumentaría la superficie cultivada y especialmente se mantenga la calidad del producto.

El Gobierno Nacional y las asociaciones de agricultores tienen que impulsar que el cacao ecuatoriano tenga certificaciones internacionales con el objeto de asegurar que los productores reciban un precio justo por su producto.

Actualizar las leyes que impulse la constitución de asociaciones de agricultores y exportadores de cacao para convertirlas en organizaciones con poder para abrir nuevos mercados internacionales e intervenir en la fijación de los precios internacionales, el gobierno en coordinación con las asociaciones de productores deberá instalar centros de acopio para en forma técnica conservar la pepa de cacao hasta ser exportada o industrializada.

Crear incentivos tributarios para atraer la inversión extranjera con el objeto de montar empresas para industrializar el cacao y aumentar la exportación del cacao semielaborado.

CONCLUSIONES

El Ecuador se mantiene como el principal proveedor de cacao de fino aroma para las industrias de chocolate y bombones de Estados Unidos y Europa, obteniendo excelentes precios que superan los \$3000 por tonelada, siendo el cuarto productor mundial de cacao llegando a 220000 toneladas métricas anuales.

El marco legal vigente para el sector cacaotero ecuatoriano al no haber sido actualizado, no permite ser atractivo a la inversión extranjera por la falta de incentivos; no se han implementado programas de asistencia técnica para aumentar la productividad por hectárea, ni para intensificar la industrialización del cacao para incrementar la exportación de cacao semielaborado y en esa forma obtener mayor cantidad de ingresos de divisas para nivelar la balanza comercial del sector del cacao.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Cacao y chocolate. (2013). El cacao y sus derivados. *Cacao y Chocolate.com*, 04.

Acebey, & Rodriguez. (2002). *Manual sobre el Manejo Post - Cosecha del Cacao*. Republica Dominicana.

Agripac. (07 de 02 de 2012). *Agripac*. Obtenido de El mejor cacao del mundo esta en Ecuador: <http://www.agripacdirecto.com.ec>

Agropecuarios-Redacción. (02 de Agosto de 2014). Productos semielaborados de cacao y chocolate se irán lires de impuestos. *El Universo*, págs. 7 - producción.

Alfredo, U. C. (2008). El modelo económico industrial en el Ecuador. *Observatorio de la economía latinoamericana*, 05-07.

Alvarez-Gayou, J. (2005). *Como hacer investigación cualitativa. Fundamentos y metodología*. Mexico: Paidós.

Anecacao. (2006). *Origen del cacao en el Ecuador*. Guayaqui, Ecuador: Anecacao.

Asociación Nacional de Exportadores de Cacao. (2010). *Anecacao*. Obtenido de <http://www.anecaco.com/historia.html>.

Bloomberg. (2014). Expertos preveen que Ecuador será el cuarto productor mundial de cacao al 2015. *America Economía*, 15 revista de Enero.

Bordero, A. (2015). *El Universo*.

Centro de Comercio Internacional UNCTAD/GATT. (1991). *Cacao fino o de aroma. Estudio de la producción y el comercio mundial*. Ginebra: UNCTAD/GATT.

Cevallos, M., Guamo, L., & Vegara, M. (2009). *Creación de un centro de acopio de cacao fino de aroma ubicado en Montalvo provincia de los Ríos*. Guayaquil: ESPOL.

Cros, E. (1997). *Factores condicionantes de la calidad de cacao*. Venezuela. Obtenido de <http://www.cacao,saín,info.ve/memoria>

Diario el Mercurio. (10 de 07 de 2014). Cacao fino de aroma se exporta a Europa,EE,UU. y Japon. *Cacao fino de aroma se exporta a Europa, EE.UU. y Japon*, pág. 3.

Diario Hoy. (27 de 06 de 2014). Es hora de volver A de Cacao. *Es Hora de Volver A de Cacao*, pág. 2.

El Universo. (2 de Marzo de 2015). *Investigación e inclusión que ayuda a cacaoteros*, pág. 4.

FAO; Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura. (2007). *Denominacion de origen Cacao Arriba*. Quito.

Flores, M. (2007). *La protección jurídica para el cacao fino y de aroma del Ecuador*. Quito, Ecuador.

Fondo Comun para los productos Básicos. (Amsterdam 2005). *FCPB*. Obtenido de <http://www.common-fund.org>

Forting. United Nations. (2002). Conference on Trade and Development.

Giusti, M. (2012). La siembra del cacao. *Revista La Era Ecológica*, 03-04.

ICCO. (2003). *Fine and flovour cocoa*. Londres: ICCO.

- ICCO. (2014). El mundo "tiene hambre " del cacao ecuatoriano. *Americaeconomica.com*, 10 mes Agosto.
- Johnson, J. W. (1999). *Contemporary logistics*. New York: Simon and Schuster.
- Leon, J. (2000). *Botánica de los cultivos tropicales* (Vol. Tercera edición). Mexico: IICA, Agroamérica.
- Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca. (2010). *Calidad de los alimentos vinculada con el origen y las tradiciones e America Latina*. Quito.
- Morán, I. (2008). *Factibilidad de la producción y comercialización del cacao*. Quito.
- North.D. (1990). *Institutions, institutional change and economic performance* . Cambridge USA: Canbridge University Pres, USA.
- Nosti, J. (2009). *Cacao, café y té* . Colección Agrícola Salvat.
- Ontaneda, I. (2015). Guayaquil, Ecuador: El Universo.
- Ordoñez. (2000). *Nueva economía y negocios agroalimentarios. Programa de agronegocios y alimentos*. Buenos Aires Argentina: Universidad de Buenos Aires.
- Organización de las Naciones Unidas. (2006). *Informacion del mercado sobre productos básicos : cacao. Descripcion, características técnicas*,. New York: Naciones Unidas.
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación. (2010). *Proyecto calidad de los alimentos vinculados con el origen y las tradiciones en América Latina*. Guayaquil, Ecuador: FAO.
- Organizacion Internacional del Cacao. (08 de 2011). *ICCO*. Obtenido de <http://www.icco.org/about/growing.aspx>
- Pazmiño, R. (2015). Guayaquil, Ecuador: El Universo.
- Porter, M. E. (1986). *Competition in global industries*. Boston: Harvard Business School Press.
- Ramirez, A. (2013). *Diseño de un sistema de trazabilidad en la cadena agroproductiva de la Asoiacion de Producers de Cacao*. Quito: UTE.
- Revista el Agro. (20 de 03 de 2013). *Revista El Agro*. Obtenido de El Cacao en la economía del Ecuador: <http://www.revistaelagro.com/2013/03/20>
- Rodriguez, R., & Gonzalez, L. (2012). *Producción Chocolatera en el Ecuador:Propuesta para incrementar el potencial productor y exportador*. Guayaquil: Universidad Politécnica Salesiana.
- Stone, R. y. (2000). *Development of a functional basis for desig*. Pittsburgh: Journal of Mechanical Design, 122(1), 61-69.
- Trade Map. (2015). Recuperado el 19 de Mayo de 2015, de http://www.trademap.org/Country_SelProductCountry.aspx
- Valverde, L. (2015). Guayaquil, Ecuador: El Universo.
- Vera, M. (25 de Agosto de 2014). Exportaciones de cacao y elaborados de cacao en Ecuador. *Catalogo oficial de la II cumbre mundial de cacao*, pág. 6 profesionales.
- Williamson. (1996). *The mechanisms of governance* . Oxford , USA: Oxford University Press , Oxford, USA.
- Wood, G. (1982). *Cacao. Mantenimiento y Rehabilitacion*. Mexico: Continental .

ANEXOS

Tabla 1: Exportación mundial de cacao en grano. Valor FOB en miles de dólares

| Exportadores | valor exportada en 2011 | valor exportada en 2012 | valor exportada en 2013 |
|---------------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| Mundo | 9712093 | 10285049 | 8730314 |
| Côte d'Ivoire (Costa de Marfil) | 3017377 | 2324954 | 3089832 |
| Ghana | 2071557 | 1971660 | 1840472 |
| Países Bajos (Holanda) | 686225 | 524767 | 611668 |
| Nigeria | 958770 | 3033000 | 538846 |
| Indonesia | 614496 | 384830 | 446095 |
| Camerún | 512344 | 394829 | 444687 |
| Ecuador | 471652 | 346191 | 433272 |
| Bélgica | 290411 | 340604 | 334544 |

Fuente: Trade Map

Elaborado por: autor

Tabla 2: Principales destinos de las exportaciones del cacao en grano

| Importadores | 2011 | 2012 | 2013 |
|---------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| | Cantidad exportada, Toneladas | Cantidad exportada, Toneladas | Cantidad exportada, Toneladas |
| Mundo | 157782 | 147329 | 178273 |
| Estados Unidos de América | 77065 | 53358 | 62931 |
| México | 17811 | 16850 | 20730 |
| Países Bajos (Holanda) | 18695 | 16140 | 20547 |
| Alemania | 20028 | 13535 | 16383 |
| Malasia | 0 | 19565 | 16241 |
| Bélgica | 7970 | 3104 | 10356 |
| Canadá | 1 | 3361 | 7133 |
| Indonesia | 0 | 100 | 6430 |
| Italia | 3148 | 3736 | 4652 |
| China | 1801 | 6303 | 3201 |
| España | 3361 | 4682 | 3093 |
| Japón | 3333 | 3841 | 2311 |
| Colombia | 3636 | 1027 | 1625 |
| Argelia | 0 | 0 | 1100 |
| Corea, República de | 200 | 295 | 406 |
| Perú | 75 | 25 | 400 |
| Francia | 202 | 283 | 317 |
| Reino Unido | 2 | 432 | 115 |
| Argentina | 99 | 327 | 113 |
| Suiza | 64 | 227 | 112 |

Fuente: Trade Map

Elaborado por: autor

Tabla 3: Destinos de exportación de cacao y sus derivados de Ecuador al Mundo

| Importadores | Valor exportada en 2013 (miles de USD) | Participación de las exportaciones para Ecuador (%) | Tasa de crecimiento de los valores exportadas entre 2012-2013 (% p.a.) | Arancelario (estimado) enfrentado por Ecuador |
|---------------------------|--|---|--|---|
| Mundo | 531169 | 100 | 17 | |
| Estados Unidos de América | 168247 | 31,7 | 30 | 3,8 |
| Países Bajos (Holanda) | 56984 | 10,7 | 20 | 0,2 |
| México | 49798 | 9,4 | 27 | 22 |
| Alemania | 46293 | 8,7 | 23 | 0,2 |
| Malasia | 36590 | 6,9 | -18 | 3,7 |
| Bélgica | 26503 | 5 | 255 | 0,2 |
| Canadá | 16301 | 3,1 | 102 | 50,2 |
| Indonesia | 16149 | 3 | 7308 | 6,5 |
| Colombia | 14694 | 2,8 | -5 | 0 |
| Brasil | 14237 | 2,7 | -19 | 0 |
| Chile | 12830 | 2,4 | -3 | 0 |
| Italia | 11776 | 2,2 | 28 | 0,2 |
| Perú | 10556 | 2 | -14 | 0 |
| Japón | 8262 | 1,6 | -32 | 20,3 |
| China | 8215 | 1,5 | -49 | 9,1 |
| España | 8118 | 1,5 | -47 | 0,2 |
| Argentina | 7760 | 1,5 | -21 | 0 |
| Australia | 3171 | 0,6 | 66 | 2,9 |
| Argelia | 2708 | 0,5 | | 25,5 |
| Reino Unido | 2651 | 0,5 | 78 | 0,2 |
| Francia | 1587 | 0,3 | -59 | 0,2 |
| Bolivia | 1266 | 0,2 | -29 | 0 |
| Guatemala | 1061 | 0,2 | 6 | 0,6 |
| Corea, República de | 1039 | 0,2 | 47 | 8,2 |
| Cuba | 679 | 0,1 | 29 | 1,1 |
| Costa Rica | 480 | 0,1 | 500 | 10,4 |

Estrategias para el cultivo, comercialización y exportación del cacao fino de aroma en el Ecuador

| | | | | |
|-------------------------------|-----|-----|-----|------|
| Suiza | 407 | 0,1 | -30 | 5,2 |
| República Dominicana | 377 | 0,1 | -55 | 17,9 |
| Libia | 375 | 0,1 | | 0 |
| Bulgaria | 342 | 0,1 | | 0,2 |
| Singapur | 342 | 0,1 | -14 | 0 |
| Nicaragua | 312 | 0,1 | | 11,8 |
| Venezuela | 200 | 0 | -94 | 0 |
| Uruguay | 186 | 0 | 5 | 10,1 |
| Sudafrica | 170 | 0 | 30 | 8,4 |
| Ucrania | 113 | 0 | 277 | 5,8 |
| Kenya | 67 | 0 | | 11,6 |
| Nueva Zelandia | 66 | 0 | | 2,9 |
| Paraguay | 50 | 0 | | 0 |
| Suecia | 35 | 0 | -19 | 0,2 |
| Panamá | 31 | 0 | 24 | 8,3 |
| Estonia | 29 | 0 | | 0,2 |
| Líbano | 29 | 0 | 26 | 15,5 |
| Arabia Saudita | 28 | 0 | | 5 |
| República Checa | 27 | 0 | 17 | 0,2 |
| Emiratos Árabes Unidos | 13 | 0 | -28 | 5 |
| Haití | 6 | 0 | | 16,9 |
| Taipei Chino | 3 | 0 | -79 | 8,5 |
| Finlandia | 2 | 0 | -78 | 0,2 |
| Jordania | 1 | 0 | | 17 |
| Irán (República Islámica del) | | | | 56,9 |
| Federación de Rusia | | | | 8 |
| Luxemburgo | | | | 0,2 |
| Portugal | | | | 0,2 |
| Turquía | | | | 0 |
| Zona franca | | | | |

Fuente: Trade Map

Tabla 4: Exportaciones de cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado de Ecuador al Mundo

| Importadores | Indicadores comerciales | | | | |
|---------------------------|--|---|----------------------------|------------------|-----------------------------|
| | Valor exportada en 2013 (miles de USD) | Participación de las exportaciones para Ecuador (%) | Cantidad exportada en 2013 | Unidad de medida | Valor unitario (USD/unidad) |
| Mundo | 433272 | 100 | 178273 | Toneladas | 2430 |
| Estados Unidos de América | 152553 | 35,2 | 62931 | Toneladas | 2424 |
| Países Bajos (Holanda) | 51588 | 11,9 | 20547 | Toneladas | 2511 |
| México | 49370 | 11,4 | 20730 | Toneladas | 2382 |
| Alemania | 40641 | 9,4 | 16383 | Toneladas | 2481 |
| Malasia | 36590 | 8,4 | 16241 | Toneladas | 2253 |
| Bélgica | 26503 | 6,1 | 10356 | Toneladas | 2559 |

Fuente: Trade Map