



**UNIVERSIDAD DE ESPECIALIDADES ESPIRITU SANTO**

**FACULTAD DE ECONOMIA Y CIENCIAS EMPRESARIALES**

**TITULO: ANÁLISIS DE LA PRODUCCIÓN DE CACAO FINO DE  
AROMA EN LA PROVINCIA DE LOS RÍOS**

**TRABAJO DE TITULACIÓN QUE SE PRESENTA COMO REQUISITO  
PREVIO A OPTAR EL GRADO DE INGENIERÍA EN CIENCIAS  
EMPRESARIALES**

**NOMBRE DEL ESTUDIANTE:**

ADRIANA M. ZAPATA FIALLOS

**NOMBRE DEL TUTOR:**

ECON. AGR. EMILIO GALLARDO MSC.

**SAMBORONDON, ABRIL, 2017**

# **Análisis de la producción de Cacao Fino de Aroma en la Provincia de Los Ríos**

## **RESUMEN**

Ecuador se caracteriza por sus excelentes condiciones agroclimáticas que permite el cultivo de diferentes productos primarios, dando lugar a que la agricultura sea uno de los rubros más importantes de la economía del país. Entre los cultivos más relevantes destaca el grano de cacao en sus dos variedades, CCN-51 y el Cacao “Fino de Aroma”. Se conoce que Ecuador es el primer productor de Cacao Fino de Aroma, el cual es requerido a nivel mundial por su privilegiada calidad; este cultivo se concentra en las provincias de Guayas, Manabí y Los Ríos, provincia que representa el 22% de la producción nacional. En base a lo antes mencionado y a través del método “Análisis de la Cadena Productiva”, se presenta un contexto del sector del Cacao Fino de Aroma en la provincia de Los Ríos y las razones de su baja productividad a pesar de ser la primera productora del grano en el país.

*Palabras claves:* Cacao “Fino de Aroma”, producción, sector agrícola, cadena productiva, Ecuador.

## **ABSTRACT**

Ecuador is characterized by its excellent agro-climatic conditions that allow the cultivation of different primary products, causing agriculture to be one of the most important items of the country's economy. Among the most relevant crops at the country is cocoa bean, in its two different varieties, CCN-51 and “Fino de Aroma”. It's known that Ecuador is the first producer of Cocoa “Fino de Aroma”, required worldwide for its privileged quality. The cultivation is concentrated in the provinces of Guayas, Manabí and Los Ríos, province that represent the 22% of the national production. Based on the aforementioned and through the “Analysis of Productive Chain” method, it present an analysis of context of the Cocoa “Fino de Aroma” sector, localized in Los Rios province and the reasons of its low productivity in spite of being the first producer of this kind of grain in the country.

*Keywords:* Cocoa “Fino de Aroma”, production, agricultural sector, productive chain, Ecuador.

# Análisis de la producción de Cacao Fino de Aroma en la Provincia de Los Ríos

## INTRODUCCIÓN

Ecuador es reconocido mundialmente por su gran variedad de especies de flora y fauna, que lo han clasificado como uno de los 17 países con mayor biodiversidad en el planeta. Gracias a su ubicación geográfica, goza de climas y paisajes favorables para el desarrollo de especies únicas. Se estima que en el país se concentra alrededor del 10% de todas las especies de plantas en el mundo (Ministerio del Ambiente, 2010).

Su condición agroclimática beneficia al cultivo con una gran variedad de productos primarios, es por ello que entre sus principales actividades económicas por excelencia esta la agricultura, destacando ciertos productos como el cacao, uno de los rubros de importancia de la economía ecuatoriana.

El país cuenta con una cultura cacaotera fuerte y antigua, estudios señalan que la variedad de *Theobroma cacao*<sup>1</sup>, tiene su origen en la Amazonia. Se conoce, que en la costa del Pacífico a la llegada de los españoles, se observaron gran cantidad de árboles de cacao, dando apertura a este producto en Ecuador.

Desde la época de la colonia y específicamente desde que Ecuador se constituyó como República en el año 1830, muchas familias adineradas dedicaron sus tierras al cultivo de este grano, en haciendas denominadas “Grandes Cacao”, ubicados especialmente en la provincia de Los Ríos. .

Allí empezó el auge de la tradicionalmente conocida “Pepa de Oro”, por el aporte que ha representado en la balanza comercial ecuatoriana. Su producción

---

<sup>1</sup> Theobroma cacao: Nombre científico que recibe el árbol de cacao. El término “Theobroma” significa en griego “Alimento de los dioses”, y Cacao deriva del maya “Kaj” amargo y “Kab” jugo.

## **Análisis de la producción de Cacao Fino de Aroma en la Provincia de Los Ríos**

para el año 1880 fue de 15.000 TM, más tarde esta cifra se triplicó con 40.000 TM. En la década de 1890, Ecuador se convirtió en el mayor exportador mundial de cacao.

Desde el puerto de la ciudad de Guayaquil se exportó la producción de las provincias de Guayas, Los Ríos y El Oro, aproximadamente más de un millón de quintales, con destino a Europa, transformando este grano en motor económico nacional y en una base sólida para la creación de las primeras instituciones financieras del país. Además de convertirse en vital generador de recursos y divisas, fue el soporte político y económico de los gobiernos de turno.

Sin embargo, en la década de 1920, la aparición y desarrollo de plagas y enfermedades tales como Monilla y Escoba de Bruja, redujeron en más del 30% de la producción. Adicional a esto, la falta de medios de transportes y mercados internacionales, a raíz de la primera guerra mundial, causó que el país y el cacao entre en un proceso de inestabilidad y depresión (ANECACAO).

En la actualidad, a pesar de estos retos, la producción de cacao se mantiene, especialmente en las zonas de la costa y Amazonia, con una mayor producción en las provincias de Sucumbios, Manabí, Guayas y en especial en Los Ríos.

En comparación con países vecinos, Ecuador se destaca como un gran productor de cacao. En el año 2011 llegó a producir 224 mil toneladas, mientras que en el 2014 produjo un 27% más que en el año 2013, año donde recayó la producción, manteniendo un ligero desarrollo del sector.

## Análisis de la producción de Cacao Fino de Aroma en la Provincia de Los Ríos



**Figura 1.** Producción ecuatoriana de Cacao por TM

**Fuente:** (Sistema de Información Nacional de Agricultura, Ganadería, Acuicultura y Pesca)

Hoy en día, la mayor de producción del cacao ecuatoriano corresponde al CCN51, una mezcla del tipo Nacional y Trinitario conocido también como Colección Castro Naranjal, en honor al Sr. Homero Castro, quien fue quien realizó las investigaciones que dio como resultado el tipo de grano en la ciudad de Naranjal- provincia del Guayas, introducido por considerarse más resistente a enfermedades y por tener un alto rendimiento. Por otro lado, está el Cacao Arriba, nacional o fino de aroma, caracterizado por su aroma y sabor único, requerido en el mercado internacional para la elaboración de chocolate gourmet (Perfil Sectorial de Cacao y Elaborados).

Según PROECUADOR (Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones), para el año 2012 el país fue catalogado como el mayor productor y exportador de esta variedad de cacao con una participación del 63% del mercado internacional, gracias al incremento sostenible del consumo gourmet a nivel mundial, que desde el año 2000 retoma con fuerza.

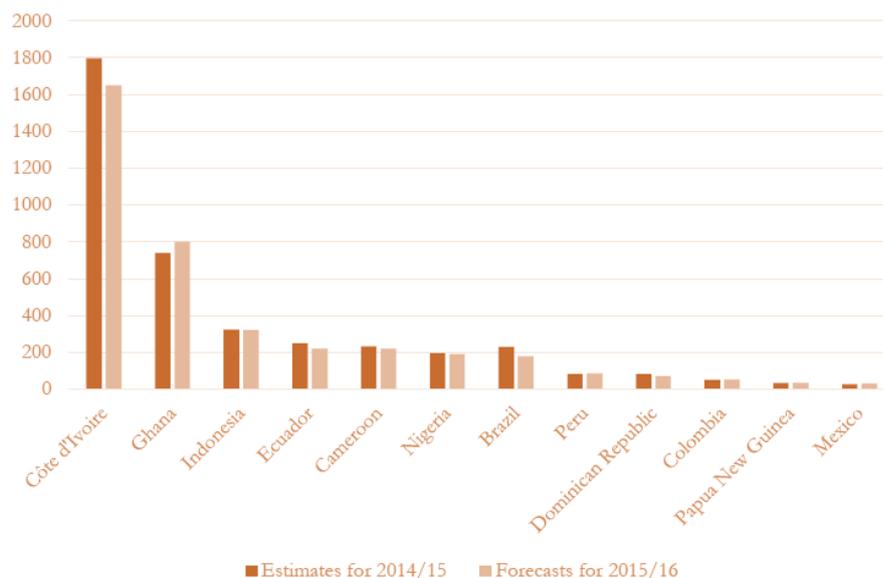
## **Análisis de la producción de Cacao Fino de Aroma en la Provincia de Los Ríos**

En el ámbito externo, durante estos años, existieron factores que promovieron el desarrollo de la industria cacaotera, como el constante auge de consumo de chocolate oscuro y gourmet con alto contenido de Cacao Fino de Aroma, más la evidencia científica sobre los beneficios terapéuticos y propiedades medicinales del fruto y sus derivados.

A pesar de tal escenario, en la actualidad existe una disminución en la demanda y una oferta mundial centralizada en los países África Occidental, afectando a los demás proveedores. Además, existen otras amenazas a la industria como variedades más productivas, vulnerabilidad a enfermedades, condiciones macroeconómicas que afectan la competitividad, tendencia creciente de la moneda respecto al resto, precios volátiles o cambios en la disponibilidad de los insumos. (Hawksworth & Nahta, 2014).

Las zonas cacaoteras de mayor producción se ubican específicamente en los países cercanos a la línea ecuatorial. África Occidental es la principal región productora con una participación del 74% del mercado mundial, de los cuales Costa de Marfil lidera el mercado con un 43% y Ghana mantiene un 20%.

## Análisis de la producción de Cacao Fino de Aroma en la Provincia de Los Ríos



**Figura 2.** Producción en miles de Toneladas

**Fuente:** (Internacional Cocoa Organization (ICCO), 2016)

No obstante, Ecuador se distingue de sus competidores al ser el primer productor de Cacao Fino de Aroma, ya que concentra más del 70% de la producción mundial, a pesar de esto es inferior a países de África como Eritrea y Costa de Marfil – entre ambos, producen alrededor de 2, 5 millones de toneladas de los 4 millones de producción mundial, mientras que Ecuador produce solo 200,000 convirtiéndose en el sexto productor mundial, sin embargo es considerado con una calidad superior a la de los granos africanos, razón por la

## **Análisis de la producción de Cacao Fino de Aroma en la Provincia de Los Ríos**

cual se cataloga como el mejor cacao del mundo (International Cocoa Organization, 2014).

De acuerdo con información obtenida por parte del Departamento de Estadísticas de la Asociación Nacional de Exportaciones de Cacao (ANECACAO) , para finales del 2015 los principales destinos del grano fueron Estados Unidos con un 54% de participación, equivalente a 91.3 mil toneladas métricas, el continente Europeo con el 29% de participación, seguido por un creciente 17% del continente Asiático, Sudáfrica con el 0.02%, y Australia con el 0.01%.

Para Ecuador, el grano de cacao constituye el segundo rubro más importante en exportaciones agrícolas (después del banano) en el área de productos tradicionales; en el 2012 exportó \$394 millones, mientras que en el año 2011 alcanzó un valor de \$535 millones.

El cacao se ha convertido en un producto tradicional en la canasta de exportaciones nacionales, ya en el año 2015 el volumen de sus envíos paso de los 236 mil TM, de los cuales el 70% correspondió a la variedad de cacao arriba o fino de aroma y el 35% restante al tipo CCN-51 (Escuela Superior Politécnica del Litoral, 2016).

Existe una tendencia creciente tanto en la producción cacaotera como la superficie cosechada localmente, alcanzando 234 mil TM y 487 mil Ha respectivamente en el año 2014. Se estima, además, que la actividad representa el 12.5% de la Población Económicamente Activa (PEA) agrícola y un 4% de la

## **Análisis de la producción de Cacao Fino de Aroma en la Provincia de Los Ríos**

PEA Nacional, representada por 600 mil personas vinculadas directamente en su cadena de valor.

Es necesario resaltar que el sector cacaotero genera más empleo que extensos sectores como el del banano; por ejemplo en el año 2010, el cacao generó 41.019 plazas de trabajo, frente a 39.009 demandadas por la producción de banano. La comparación se distancia aún más al comparar el empleo de trabajo familiar, en donde el cacao supera con 51.816 de solo 1.217 plazas del monocultivo bananero (Coordinación General del Sistema de Información Nacional).

Según información obtenida por parte de la (Secretaría de Educación Superior, Ciencia, Tecnología e Investigación ) Ecuador cuenta con obra de mano calificada de alrededor de 37,956 expertos en área agrícola reconocidos por la entidad. A pesar de esto, la realidad en zonas rurales es diferente, la mayor parte de productores de granos de cacao en el país son pequeños agricultores, en su mayoría con un bajo nivel de educación que repercute en las prácticas de cultivo y por ende en la producción de las fincas. Además, son quienes carecen de capacitaciones y cuentan con un bajo poder adquisitivo.

### **MARCO REFERENCIAL**

Se conoce que tanto los mercados para la producción y comercialización del cacao, como del procesamiento y fabricación de chocolate están concentrados en zonas específicas, pero hay evidencia que dicha concentración se ha intensificado durante la última década en los distintos niveles de valores del

## **Análisis de la producción de Cacao Fino de Aroma en la Provincia de Los Ríos**

cacao, en el sector minorista, fabricación y procesamiento del mismo y sus derivados (Squicciarini & Swinnen, 2016).

Sin embargo, estos niveles de concentración de mercado son moderados y han aumentado en algunos casos, impulsados por alcance, economías de escala y aglomeración. No obstante, no existen pruebas de que dicha concentración de mercado sea excesiva o que exista un abuso de poder de mercado. Se estima que existe fuertes vínculos entre los comerciantes de cacao y los procesadores, pero aún hay competencia suficiente y márgenes de ganancia bajos (Oomes, y otros, 2016).

El precio del cacao está determinado por la interacción entre la oferta y demanda, la cual ha mostrado una tendencia creciente a largo plazo en los últimos 55 años. La oferta se cuadruplicó en el periodo de los años 1960-2015, con un crecimiento interanual promedio del 2.8%, siendo sus mayores proveedores los países de África Occidental, gracias a la inversión dirigida por sus gobiernos para el sector agrícola (The World Bank, 2017)

El precio mundial del cacao determinado en el mercado es utilizado como un precio de referencia. Por lo tanto, tiene un efecto regulador sobre los precios locales. Sin embargo, siempre existe la posibilidad que ciertos comerciantes abusen de su poder de mercado y paguen precios por debajo del precio de referencia.

En países con sectores liberalizados en el área del cacao, tales como Camerún, Nigeria e Indonesia, existe cierto margen para elevar los precios a través del incremento de poder de negociación y oportunidades para obtener

## **Análisis de la producción de Cacao Fino de Aroma en la Provincia de Los Ríos**

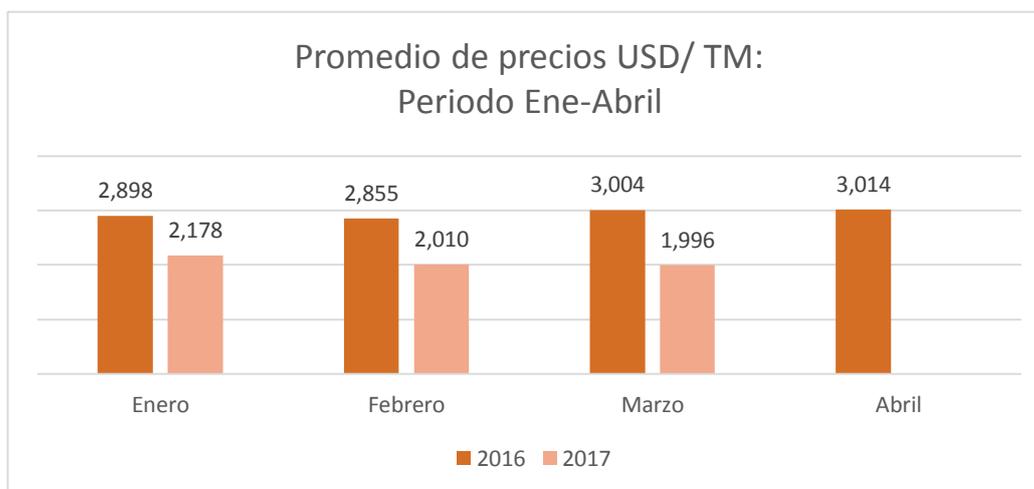
distintas opciones de ingreso, lo cual genera información del mercado y mejoramiento en infraestructura y finanzas.

Sin embargo, no se puede excluir la posibilidad que en ciertas regiones, especialmente en zonas remotas, algunos comerciantes abusen de su poder de mercado frente a ciertos agricultores. Esto se debe a que el cacao es un suministro inelástico en el corto plazo y que el grano es producido por millones de pequeños productores. Como consecuencia, los agricultores individuales son tomadores de precios con una reducida y muchas veces negada capacidad de negociación con los compradores de cacao.

El escenario entre finales del 2016 e inicios del 2017 es preocupante debido a la disminución de demanda en los mercados potenciales de Europa y la sobre producción de los mayores productores de cacao en África Occidental, especialmente en Costa de Marfil y Ghana.

En estas zonas existe exceso de oferta comparado a lo habitual de 250 mil TM lo que está causando un precio mundial bajo, donde esté paso de \$3400 a \$1900 por TM, alrededor de \$154 a \$86 por quintal, respectivamente. Expertos consideran esta caída de precio del 50% como una de las peores crisis cacaoteras de los últimos 12 años (El Universo, 2017).

## Análisis de la producción de Cacao Fino de Aroma en la Provincia de Los Ríos



**Figura 3.** Precio Promedio en Bolsa de Nueva York

**Fuente:** (ANECACAO)

**Elaboración:** Autor

Acorde a (INO) la tendencia del precio es decreciente, con un mayor estimado para los próximos meses del 2017 de \$2.080 por TM, esta cotización representa alrededor de \$94 por quintal. A este precio los intermediarios restan cierto porcentaje al peso del grano como calificación de su condición; entre el 2% al 5% por humedad o hasta el 60% si aún no pasa por proceso de fermentación y secado, lo que disminuye aún más el precio final, influyendo directamente entre los agricultores, quienes consideran que los precios no logran cubrir los costos de producción, los cuales son más altos en comparación con el rendimiento potencial de la producción en las pequeñas granjas (Boahene, Snijders, & Folmer, An integrated socioeconomic analysis of innovation adoption: the case of hybrid cocoa in Ghana, 1999).

Además, acorde al texto (The dynamics of the World Cocoa Price) existen otras razones para que se de las diferentes fluctuaciones en el precio de este

## **Análisis de la producción de Cacao Fino de Aroma en la Provincia de Los Ríos**

*commodity*, ya que al ser un producto agrícola, dependiente de la naturaleza, su precio internacional es volátil:

- Existencia de plagas y enfermedades debido a los cambios climáticos (en Ecuador, en época invernal de enero a mayo trae consigo humedad, las cuales provocan enfermedades y disminución del florecimiento).
- Cambios en los niveles de producción promedio de los grandes productores.
- Disminución en la demanda de los mercados objetivos.
- Modificación en las preferencias e ingresos de los mercados consumidores.

### **Dominación de origen: Cacao arriba**

El termino denominación de origen se refiere a la indicación geográfica, con derechos de propiedad intelectual, al igual que las marcas y patentes. Sirven para designar el país de origen a un producto emblema, siempre y cuando la calidad o características se deban exclusivamente a dicho territorio, incluido los recursos naturales y humanos.

Según (Errázuriz Tortorelli) este sello, da valor y ese factor diferenciador que lo distingue. Pretende asegurar al consumidor que el producto cuenta con superioridad, autenticidad y garantías, además de normas estrictas de calidad y protección tanto al productor como al proceso de producción y elaboración. Entre las ventajas que conlleva la denominación de origen están las alianzas entre pequeñas y medianas empresas, exportación de varias especialidades, generación

## **Análisis de la producción de Cacao Fino de Aroma en la Provincia de Los Ríos**

de riqueza y desarrollo en las economías regionales. Además de asegurar técnicas de producción sustentable (págs. 207-239).

Las denominaciones de origen (D.O) se aplican solo aquellos productos que enlazan una condición del origen geográfico y no a *commodities* agrícolas. Productos, tales como el maíz, arroz, y demás granos, no son susceptibles de esta protección, a diferencia de los bienes elaborados de forma artesanal. Sin embargo, la norma cambia cuando un determinado producto adquiere cualidades especiales, tales como intervención del ser humano o a factores climáticos o de suelo, tal como es el caso de las condiciones agroclimáticas del país, las cuales benefician y privilegian al cacao ecuatoriano (Schiavone, 2003).

Según fuentes históricas, las plantaciones de cacao desde principios del año de 1600 se expandieron en las orillas de los ríos de Daule (provincia del Guayas) y Babahoyo (capital de la provincia de Los Ríos), el cual por su ubicación geográfica origino el término de “Arriba”, siendo este el nombre de la denominación mundialmente reconocida (Soria).

Entre los requisitos que llevaron al cacao nacional o fino de aroma a obtener la autorización de uso para la Denominación de origen, están: Aplicar practicas orgánicas en el desarrollo de la producción, condiciones de trabajo seguras, y que el cultivo este situado en zonas superiores del nivel del mar, hasta los 1200 metros (Instituto Ecuatoriano de la Propiedad Intelectual, 2014).

En la provincia de Los Ríos, específicamente en el cantón Vinces, una de las mayores zonas productoras de cacao, trabajan en conjunto con las organizaciones y el gobierno municipal, quienes agrupan las fincas orgánicas

## **Análisis de la producción de Cacao Fino de Aroma en la Provincia de Los Ríos**

para proponer nuevos mecanismo de comercialización, revalorando su cultivo. Este es uno de los principales retos por parte de la Dominación de origen, que busca reactivar las fincas deterioradas de la variedad Cacao Fino de Aroma.

### **METODOLOGÍA**

La metodología utilizada en este artículo académico es Análisis de la Cadena Productiva SNV (*Stichting Nederlandse Vrijwilligers* o Servicio Holandés de Cooperación y Desarrollo), conocida por fortalecer las capacidades y propuestas de los actores en las cadenas productivas. El fin de esta herramienta es examinar e identificar la condición e importancia del *commodity*, su precio y actores que intervienen en el alcance de la cadena productiva, además de reconocer los problemas latentes en el sector y contribuir con propuestas de acción.

El Estudio se delimita a la Variedad de Cacao Fino de Aroma o nacional en la provincia de Los Ríos, como zona potencial, al ser la mayor productora de este tipo de grano en el país.

El análisis de la Cadena Productiva, comprende en 3 fases: la primera es la preliminar donde se muestra el alcance del estudio y el producto. La segunda fase, se desarrolla la historia y entorno del grano, el mercado, los actores y la relación de los sectores tanto público como privados con el sector. Finalmente la última fase se analiza los puntos críticos y ventajas competitivas así como las estrategias a realizar.

## **Análisis de la producción de Cacao Fino de Aroma en la Provincia de Los Ríos**

Las fuentes de información utilizadas para este análisis fueron obtenidas del Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca, Banco Central del Ecuador, entre otras.

### **ANÁLISIS DE RESULTADOS**

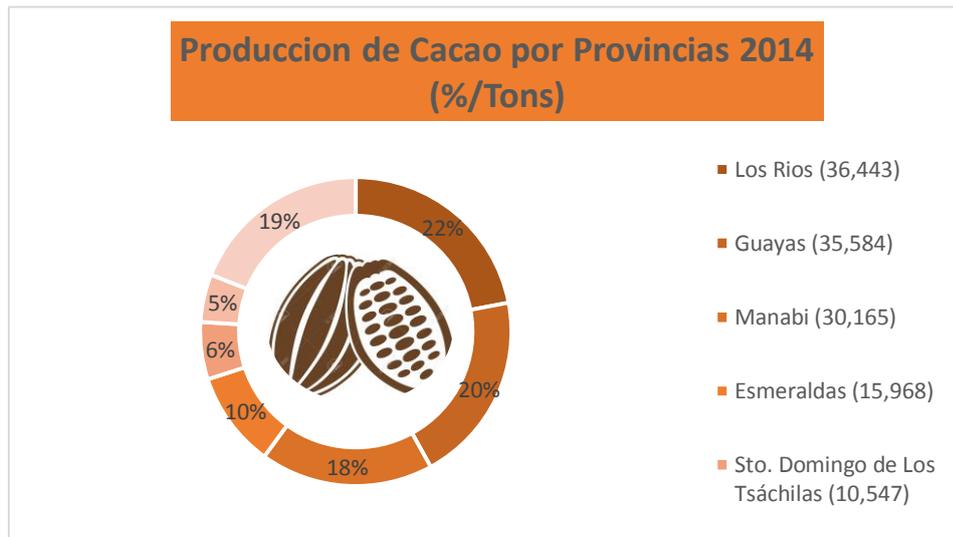
Hoy por hoy, el mercado productor nacional busca cubrir la potencial brecha que el mercado exige mediante dos alternativas. Una de ellas es la creciente atención a la variedad CCN-51, por generar 4 veces más rendimiento que otras variedades y su resistencia a enfermedades, sin embargo tiene como desventaja su sabor ácido, el cual a través de proceso de fermentación ha sido mejorado.

La otra opción es la variedad de Cacao Fino de Aroma, beneficiado por su excelente calidad, el cual en el país es cultivado por alrededor de 100 mil familias, de los cuales el 99% son pequeños productores (considerados así por el tamaño del área de siembra menor a 10 hectáreas). Como dato relevante, en la provincia de Los Ríos existen aproximadamente 41.712 personas dedicadas al sector agrícola, de las cuales 34.506 son hombres y 7.207 son mujeres productoras. De ellos, aproximadamente el 93% (38.888 personas) tienen como origen principal de sus ingresos las actividades agropecuarias (SINAGAP, 2000).

Este emblemático grano es cultivado en la mayoría de provincias del país, exceptuando la zona Insular, Pastaza, Loja, Imbabura y Tungurahua. Por otro lado, la provincia con más alto nivel de producción es Los Ríos, con una

## Análisis de la producción de Cacao Fino de Aroma en la Provincia de Los Ríos

producción aproximada de 36 mil toneladas, representando así el 22% de la producción local, seguido de la Prov. De Guayas con un 20% y Manabí con 18%. Para el año 2014, las tres provincias lograron una producción de 99 mil toneladas de cacao.



**Figura 4.** Producción de Cacao por Provincias

**Fuente:** (Coordinación General del Sistema de Información Nacional)

**Elaboración:** Autor

## Análisis de la producción de Cacao Fino de Aroma en la Provincia de Los Ríos

Los cantones de la provincia de Los Ríos que producen Cacao Fino de Aroma por excelencia son: Vinces, el sur de Ventanas, Quevedo, Babahoyo, Palenque, San Juan, Pueblo Viejo, Catarama, entre otros; esta zona es conocida por tener condiciones de suelo fértiles y profundas. Expertos consideran que el aroma y sabor del cacao varía dependiendo la ubicación del cultivo, ya sea por su hibridación o las diferentes características del suelo. En la provincia de Los Ríos, al igual que en zonas de Manabí y Guayas, el perfil floral del grano es fuerte, con intenso aroma a notas de rosa, azahares, jazmín y cítricos, factores relevantes para las exigencias de los mercados internacionales (ANECACAO).

El Banco central en el año 2004, a través de un programa de encuestas de coyuntura, centrado en el sector agropecuario, analizó la perspectiva de los cultivos más importantes en el país, entre ellos el cacao. Según datos obtenidos del Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAGAP), las provincias con mayor superficie de sembrado de este emblemático producto son: Los Ríos con 58.572 Has, seguido de Manabí con 52.577 Has y Guayas con 51.221 Has, entre otras provincias (Programa de encuestas de coyuntura: Sector Agropecuario).

Cacao	UPA's	Superficie plantada
Babahoyo	1.557	4.949
Baba	1.577	3.012
Montalvo	1.126	7.161
Pueblo viejo	417	1.056
Quevedo	626	3.235
Urdaneta	827	4.127

## Análisis de la producción de Cacao Fino de Aroma en la Provincia de Los Ríos

Ventanas	1.683	7.677
Vinces	966	2.880
Palenque	528	2.819
Buena Fe	1.217	7.161
Valencia	1.604	6.871
Mocache	1.589	7.624
Total Los Ríos	13.717	58.572

**Tabla 1.** Número de Unidades de Producción Agrícola y Superficie en Ha por cantón de la Prov. De Los Ríos

**Fuente:** (SINAGAP, 2000)

A pesar de que la provincia de los Ríos cuenta con la mayor superficie cultivada de cacao en el país (22,1%), no es la más productiva. En el país la productividad del Cacao Fino de Aroma es de 5,16 quintales/ Ha mensualmente, con un aproximado de 60 qq/ha anuales. La provincia con la mejor productividad es Guayas con un estimado de 10,32 qq/ha, seguido de la provincia de Los Ríos con 4,96 qq/ha. Cabe mencionar que la mayor parte del cultivo se da a cargo de pequeños productores y se infiere que la baja productividad se debe a factores climáticos (menor luminosidad y mayor humedad), además que la provincia cuenta con poca zonas tecnificadas (riegos, drenajes, fumigaciones y control de plagas continuas), a más de la no rehabilitación de las huertas.

Sin embargo, uno de los problemas más grandes que tiene el sector es que a pesar de las diferencias marcadas entre los dos tipos de cacao producidos localmente; la variedad CCN-51 y el Cacao Fino de Aroma, no logran que este contraste refleje una diferenciación de precios respecto al otro tipo de grano, debido al tratamiento post-cosecha poco eficiente y a la frágil estructura comercial, siendo esta una de las mayores razones por las que los productores no

## **Análisis de la producción de Cacao Fino de Aroma en la Provincia de Los Ríos**

optan por invertir en este tipo de plantaciones. Esta problemática refleja el escaso rendimiento de las huertas, entre 5 a 6 quintales de Cacao Fino de Aroma por hectárea mientras que otras variedades generan entre 20 a 25 qq/ha.

A esto se suma otros problemas que limitan la inversión y mejoramiento de los cultivos de Cacao Fino de Aroma, que generan bajo retornos, tales como:

Tamaño de la finca, riesgo e incertidumbre: Los pequeños agricultores debido a la falta de medios económicos, no pueden permitirse grandes inversiones agrícolas como maquinarias o tecnología, además del temor constante de un menor retorno de la inversión. Las granjas de cacao, por lo general, son pequeñas; lo que hace que aquellos costos de inversión sean altos en comparación al aumento potencial de su producción (Boahene, Snijders, & Folmer, An integrated socioeconomic analysis of innovation adoption: the case of hybrid cocoa in Ghana, 1999).

Limitaciones de la oferta y crédito: Los mercados o gobiernos no proporcionan los suficientes insumos o no los brinda con precios asequibles, además de la falta de acceso a financiamiento.

Otro factor influyente es la tasa de alfabetización, ya que en las zonas rurales es baja y los agricultores suelen estar mal informados en los métodos.

A finales del 2000 e inicios del 2001, se realizó el III Censo Nacional Agropecuario, el cual analizo los sectores agrícolas de cada provincia y a pesar de ser datos lejanos son los últimos datos oficiales, los cuales conservan un estimado para el sector. Allí se analizó que las enfermedades son la mayor razón por la que las hectáreas de cacao en la provincia de los Ríos se ven afectadas, seguido de

## Análisis de la producción de Cacao Fino de Aroma en la Provincia de Los Ríos

plagas e inundaciones, factores que en la actualidad continúan afectando los cultivos.

Además, gran parte de ellos, especialmente en cantones productivos como Vinces, las plantaciones son eventualmente abandonadas y de edad antigua, lo que repercute en la productividad de los mismos, en su alta vulnerabilidad ante plagas y enfermedades y por ende en su mantenimiento.

CULTIVOS PERMANENTES		DE LA PLANTACIÓN			PRÁCTICA DE CULTIVO		
		Menos de 10 años	De 10 a menos de 20 años	De 20 años y más	Riego	Aplicación de fertilizantes	Aplicación de fitosanitarios
Cacao	Solo	2.131	4.230	52.211	1.231	2.828	3.163
	Asociado	1.729	2.830	37.575	006	2.169	2.131

**Tabla 2.** Superficie en Ha. por edad y practica de cultivo en la Prov. De Los Ríos

**Fuente:** (SINAGAP, 2000)

Acorde a cifras del Censo Agropecuario, existen en promedio 52.211 hectáreas de plantaciones con más de 20 años de antigüedad. A nivel nacional la edad promedio de huertas de cacao es de 28 años, sin embargo más de la mitad de los cultivos sobrepasa el rango entre 10 a 30 años, mientras que en la provincia de Los Ríos la edad oscila por los 34 años, como consecuencia esta los niveles bajos de rendimiento.

Además, solo 2.828 ha tienen una aplicación eficiente de fertilizantes tales como abonos o nutrientes, mientras que 3.163 hectáreas aplican productos fitosanitarios que protegen a la planta de las plagas y enfermedades comunes.

## **Análisis de la producción de Cacao Fino de Aroma en la Provincia de Los Ríos**

A pesar de que el sector cacaotero aporta significativamente al ingreso de divisas hacia el país, el apoyo tanto de entidades públicas como gubernamentales ha sido limitado, especialmente en la provincia de Los Ríos. Este soporte es fundamental para fortalecer el desarrollo de sistemas eficaces de extensión rural pública, que facilite la interacción, investigación y educación agrícola, a más de transferir tecnologías para el mejoramiento productivo (Norton, 2004).

Por lo tanto, la cadena agro-industrial de cacao no ha logrado resolver los problemas que mantiene esta actividad productiva, tales como:

- Prácticas inapropiadas en el procesamiento del grano, ya sea por falta de asesoramiento o incentivos, como la mezcla de variedades (CCN51 y Cacao Fino de Aroma) o la contaminación con elementos químicos o pesticidas que son restringidos en los mercados internacionales que prefieren optar por prácticas orgánicas.
- Baja inversión en el sector cacaotero que no permite aprovechar la ventaja competitiva que el cacao nacional posee.
- Falta de políticas públicas equitativas que promuevan el desarrollo de la cadena, dentro y fuera del país.
- Poca cobertura en asistencia técnica permanente por parte del Estado (ACEPROCACAO) .

Acorde al III Censo agropecuario del año 2000, se conoce que los productores de la Provincia de Los Ríos tienen la tendencia de inclinarse por diferentes fuentes de crédito para su actividad, la mayoría de agricultores optan por los prestamistas con altos intereses, la segunda fuente más común son las

## **Análisis de la producción de Cacao Fino de Aroma en la Provincia de Los Ríos**

empresas proveedoras de insumos que le dan la posibilidad de adquirir los agroquímicos a largo plazo, otras fuentes son los bancos privados, Cooperativas de ahorro y crédito y el Banco Nacional de Fomento, entre otros. El destino principal de los créditos es netamente la producción de cultivos, seguido de la adquisición de maquinaria agropecuaria y la aplicación de sistemas de riego.

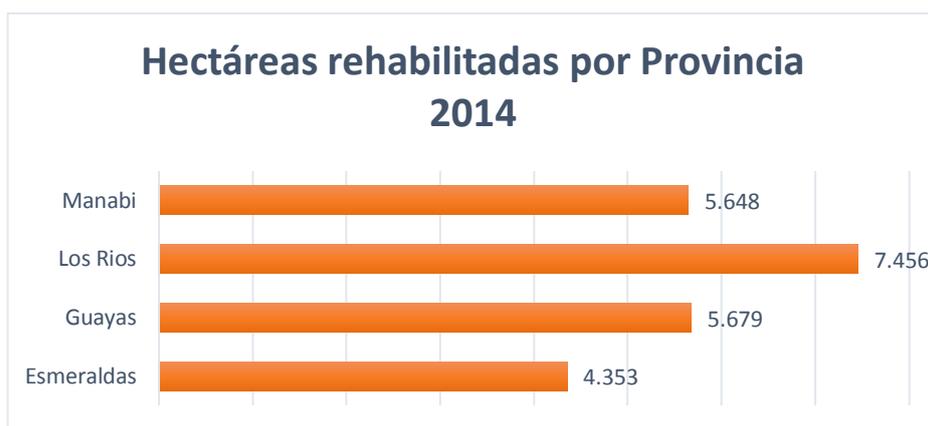
Por el lado del rol del Estado, el gobierno a través del MAGAP, ha buscado comprometerse con el sector agrícola y ha ejecutado varios aportes para su desarrollo desde el año 2011. Hasta la actualidad ha realizado la entrega de un estimado de 7 millones de plantas de cacao, de las cuales 220 mil fueron destinadas hacia los pequeños agricultores de la Prov. De Los Ríos, a través del proyecto de Reactivación del Cacao Nacional Fino y de Aroma, el cual busca contribuir con la productividad, investigación, rentabilidad y fortalecimiento de la cadena de valor, además de reposicionar a Ecuador como productor de cacao fino de aroma por excelencia (Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca).

Se espera que el proyecto se ejecute en el lapso de 10 años con un alcance nacional, especialmente en las provincias de Manabí, Esmeraldas, Guayas y Los Ríos. El objetivo a largo plazo es incrementar la oferta exportable de 150 mil toneladas métricas por año a 300 mil, a través del establecimiento de nuevas plantaciones (70 mil has), y la renovación de 284 mil hectáreas de cacao en 12 de las 24 provincias del país, lo que generaría alrededor de \$700 millones anuales (Subsecretaría de Agricultura).

## Análisis de la producción de Cacao Fino de Aroma en la Provincia de Los Ríos

Otra de las ramas que el proyecto plantea es implementar sistemas de crédito de acuerdo a los ciclos de los cultivos, capacitaciones a través de escuelas de campo y financiamiento de las investigaciones que demande el sector con el fin de institucionalizar su cadena de valor.

Para llevar a cabo este proyecto cuentan con dos estrategias principales, la primera es la rehabilitación de las plantaciones, a través de la poda, practica necesaria para eliminar ramas enfermas o mal dirigidas que perjudiquen la iluminación del árbol. El Estado le dio a esta etapa el nombre de la Gran Minga de Cacao Nacional, la cual es ejecutada en 120 mil hectáreas, con más de 50 mil beneficiarios, la cual busca no solo recuperar las fincas de cacao, sino además reactivar las economías de las familias dedicadas a esta actividad. Para el año 2014, en la provincia de Los Ríos se rehabilitaron 7456 hectáreas gracias a este proyecto.



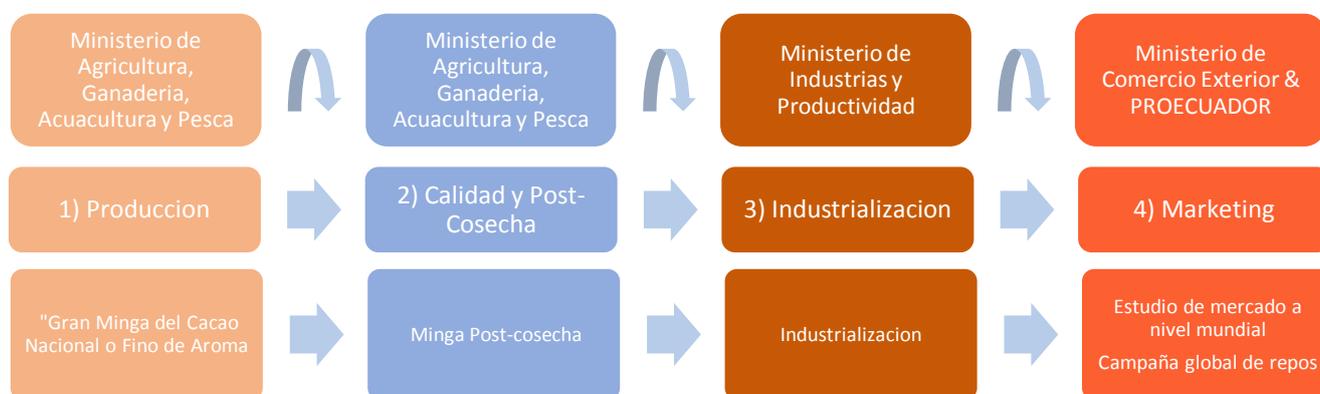
**Figura 5.** Hectáreas habilitadas/ Gran Minga de Cacao Nacional

**Fuente:** (Asociación Coordinadora Ecuatoriana de Productores de Cacao Nacional Fino de Aroma, 2014)

**Elaboración:** Autor

## Análisis de la producción de Cacao Fino de Aroma en la Provincia de Los Ríos

La segunda estrategia es la siembra de nuevas plantas de alta productividad, avaladas por el MAGAP en conjunto con la Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la Calidad del Agro (AGROCALIDAD) y el Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (INIAP). El proyecto también engloba el apoyo en la industrialización del grano y su posterior comercio internacional.



**Figura 6:** Proyecto de Reactivación de Café y Cacao Nacional Fino de Aroma

**Fuente:** (MAGAP, 2014)

**Elaboración:** Autor

Por otro lado, en el 2015, en consecuencia de continuas lluvias y altos niveles de humedad, la provincia de Los Ríos fue declarada en emergencia fitosanitaria para el sector cacaotero, ya que entre el 48% al 75% de los sembríos se vio afectado por plagas, como la escoba de bruja y monilla. En respuesta a dicha situación el MAGAP implementó un plan de capacitación y distribución de kits de Fungicidas 90% orgánicos para contrarrestar dichas enfermedades que reducen la producción del grano.

## **Análisis de la producción de Cacao Fino de Aroma en la Provincia de Los Ríos**

Por otro lado, la empresa privada busca impulsar el sector con proyectos donde los productores reciban mejores precios a cambio de un cultivo procesado con responsabilidad social y sostenibilidad, garantizando mercados consumidores en regiones de Asia, Europa y Estados Unidos.

En la provincia de Los Ríos existen varias entidades asociativas tales como: Centro de Desarrollo comunal de Buena Vista, Asociación de Productores Orgánicos de Vines o la conocida Corporación de Asociaciones Campesinos La Pepa de Oro.

Acorde al (Centro de Exportaciones e Inversiones Nicaragua, 2010), el termino Asociatividad es un mecanicismo de cooperación entre individuos u organizaciones, donde manteniendo su autonomía e independencia jurídica, decide de forma voluntaria participar en conjunto para lograr un fin en común.

Estas organizaciones realizan constantes actividades que requieren inversión de capital de trabajo y un enfoque empresarial, con el objetivo de mejorar el *Know How* de los procesos de acopio y manejo de post-cosechas y comercialización. Además de incentivar a sus socios por medio de mejores precios.

Las asociaciones se han convertido en un apoyo necesario en zonas rurales, las cuales tienen como objetivo ayudar las diferentes áreas tecnológicas, productivas, post cosechas y comercialización.

Es importante recalcar que para el desarrollo de la cadena de valor en la provincia se requiere la cooperación entre todos los sectores antes mencionados, tanto públicos- privados más la academia, esta alianza estratégica pretende

## Análisis de la producción de Cacao Fino de Aroma en la Provincia de Los Ríos

consolidar a los gremios privados que representan cada eslabón de dicha cadena para derivar avances al sector como desarrollo de nuevas especies de Cacao Fino de Aroma, diseño de maquinarias para agilizar los procesamientos del grano o perfeccionamiento de dichos procesos. Para sintetizar, entre los actores más importantes que de una u otra forma aportan al sector cacaotero en el país están:

Nivel	Sector público	Sector privado
Macro (Políticas)	Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAGAP), Agrocalidad, Banco Central, Plan Ecuador, Instituto Ecuatoriano de la Propiedad Intelectual (IEPI).	-
Meso	Universidad, Municipios, MAGAP, Ministerio de Inclusión Económica y Social (MIES), Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (INIAP).	ONG's, Universidades, Corporación de Promoción de Exportaciones e Inversiones (CORPEI), Asociación Nacional de Exportadores de Cacao del Ecuador (ANECACAO), etc.
Micro (Servicios específicos)	Empresas de proyectos especializados y servicios públicos.	Exportadores, Centros de Acopio, Asociaciones, Productores individuales.

**Figura 7:** Niveles de apoyo de los actores público-privados

# **Análisis de la producción de Cacao Fino de Aroma en la Provincia de Los Ríos**

**Fuente:** (Pino, 2010)

**Elaboración:** Autor

## **CONCLUSION**

En base al análisis realizado se puede evidenciar las ventajas competitivas que diferencia el Cacao Fino de Aroma con el del resto de variedades, tales como las condiciones climáticas del país que facilita su producción o la luminosidad permanente que permite cultivar durante todo el año.

## **Análisis de la producción de Cacao Fino de Aroma en la Provincia de Los Ríos**

Con respecto al precio se logró demostrar una caída constante de \$3400 a \$ 1.900 por TM, representando una diferencia de \$68 por quintal, lo cual es considerado como una de las peores crisis cacaoteras en más de una década. Se demostró que las fluctuaciones del precio se dieron por los cambios de niveles de producción en los grandes productores, a más de una baja demanda en los mercados consumidores.

Además, se comprobó que a pesar que la provincia de Los Ríos mantiene una producción de 36 mil Toneladas y representa el 22% de la producción nacional, no es la provincia más productiva. Se estima que en Los Ríos exista 58.572 hectáreas sembradas, sin embargo su productividad es de 5,6 qq/ha mensualmente, comparado a los 10,32 qq/ha que posee la provincia del Guayas. Se infiere que la baja productividad sea por factores climáticos y la falta de tecnificación en los cultivos.

Finalmente se concluye que la productividad de cacao en la provincia es baja, a pesar de las acciones realizadas por sector público y privado, debido a la falta de insumos adecuados, capacitaciones y finanzas. Mientras que el bajo retorno económico se da por las enfermedades y plagas, poca inversión y malas prácticas post- cosechas y comercialización, donde no existe diferenciación de precios para el cacao nacional, desmotivando a los agricultores a invertir o rehabilitar sus huertas.

### **RECOMENDACIONES**

## **Análisis de la producción de Cacao Fino de Aroma en la Provincia de Los Ríos**

Se recomienda en primer lugar que el Estado promueva condiciones que incentiven a los agricultores el cultivar Cacao Fino de Aroma, incrementando mejoras a los procesos post-cosechas y comercialización, ya que como se observó, en el mercado local no existe diferenciación de precios por calidad o variedad de grano. El precio del cacao nacional debe ser determinado dependiendo su calidad y sabor, es por eso que el Estado necesita realizar un trabajo integral en la cadena productiva.

Es necesario que en la provincia de Los Ríos, se realicen avances significativos en capacitación, infraestructura y finanzas, para mejorar su baja productividad por hectárea. Además, que exista una red de seguridad para proteger a los pequeños agricultores y equilibrar sus ingresos e inversiones, especialmente cuando se ven afectados por enfermedades, plagas o inundaciones.

La mayor parte exportable del sector cacaotero es en almendra seca, la cual mantiene un bajo precio en los últimos años, nada rentable para los agricultores, se recomienda crear valor agregado mediante elaborados o semielaborados para incrementar los ingresos de divisas al país y potencializar la calidad del grano de cacao ecuatoriano.

Finalmente, se propone generar mayor trabajo en conjunto público – privado, multiplicar los planes de capacitación y asesoramiento técnico para corregir la productividad de los cultivos y lograr un mayor posicionamiento del Cacao Fino de Aroma en el mercado internacional.

En el área academia, se propone hacer estudios futuros con los resultados que se obtengan de los proyectos en marcha que se ejecutan en la provincia de Los

## **Análisis de la producción de Cacao Fino de Aroma en la Provincia de Los Ríos**

Ríos por parte del Estado, tales como el Proyecto de Reactivación de Cacao Fino de Aroma.

### **REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

ANECACAO. (s.f.). *Asociación Nacional de Exportadores de Cacao*. Obtenido de <http://www.anecacao.com/>

## Análisis de la producción de Cacao Fino de Aroma en la Provincia de Los Ríos

- Asociación Coordinadora Ecuatoriana de Productores de Cacao Nacional Fino de Aroma. (20 de Marzo de 2014). *Cocoa Reactivation Program. Second International Cocoa Certification Workshop*. Ecuador. Obtenido de [file:///C:/Users/Home/Downloads/05\\_Presentaci%C3%B3n%20Zurich%20marzo%202014%20\(4\).pdf](file:///C:/Users/Home/Downloads/05_Presentaci%C3%B3n%20Zurich%20marzo%202014%20(4).pdf)
- Asociación Coordinadora Ecuatoriana de Productores del Cacao Nacional Fino de Aroma. (2012). *Fortalecimiento de la Asociación Ecuatoriana del Cacao Nacional Fino de Aroma*. Recuperado el 2017, de <http://www.aceprocacao.ccd.ec/aceprocacao/proyectos/fortalecimiento-de-la-asociacion-ecuatoriana-del-cacao-nacional-fino-de-aroma-2.html>
- Asociación Nacional de Exportadores de Cacao. (2015). *Exportación ecuatoriana de Cacao-2015*. Departamento de Estadísticas ANECACAO, Guayaquil. Obtenido de <http://www.anecacao.com/index.php/es/estadisticas/estadisticas-actuales.html>
- Asociación Nacional de Exportadores de Cacao-Ecuador. (s.f.). *ANECACAO*. Obtenido de Historia del Cacao: <http://www.anecacao.com/es/quienes-somos/historia-del-cacao.html>
- Banco Central del Ecuador. (2004). *Programa de encuestas de coyuntura: Sector Agropecuario*. Quito. Obtenido de <https://contenido.bce.fin.ec/documentos/PublicacionesNotas/Catalogo/Encuestas/Coyuntura/Integradas/etc200402.pdf>
- BCE. (s.f.). *Banco Central del Ecuador*. Recuperado el Marzo de 2017, de <https://www.bce.fin.ec/>
- Boahene, K., Snijders, T., & Folmer, H. (1999). An integrated socioeconomic analysis of innovation adoption: the case of hybrid cocoa in Ghana. *Journal of Policy Modeling*, 11(21), 167-184.
- Centro de Exportaciones e Inversiones Nicaragua. (2010). *Asociatividad*. Manual, CEI, Managua. Obtenido de [http://www.cei.org.ni/images/file/manual\\_asociativ.pdf](http://www.cei.org.ni/images/file/manual_asociativ.pdf)
- Coordinación General del Sistema de Información Nacional. (s.f.). *Sistema de Información Nacional de Agricultura, Ganadería, Acuicultura y Pesca*. Obtenido de <http://sinagap.agricultura.gob.ec/>
- El Universo. (6 de Abril de 2017). Los precios a la baja del cacao alarman al sector. *El Universo*. Obtenido de <http://www.eluniverso.com/noticias/2017/04/06/nota/6125510/precios-baja-cacao-alarman-sector>
- Errázuriz Tortorelli, C. (2010). INDICACIONES GEOGRÁFICAS Y DENOMINACIONES DE ORIGEN: PROPIEDAD INTELECTUAL EN PROGRESO. *Revista chilena de derecho*, 37(2), 2017-239. Obtenido de <http://www.scielo.cl/pdf/rchilder/v37n2/art02.pdf>
- Escuela Superior Politécnica del Litoral. (2016). *Orientación Estratégica para la toma de decisiones: Industria de Cacao*. ESPOL, Graduate School Management.

## Análisis de la producción de Cacao Fino de Aroma en la Provincia de Los Ríos

Guayaquil: ESPAE. Recuperado el 2017, de [http://www.espae.espol.edu.ec/images/documentos/publicaciones/estudios\\_industriales/industriacacao.pdf](http://www.espae.espol.edu.ec/images/documentos/publicaciones/estudios_industriales/industriacacao.pdf)

Gilbert, C. (2016). The dynamics of the World Cocoa Price.

Hawksworth, J., & Nahta, S. (Octubre de 2014). Cocoa price trends and prospects. *An analysis for Chocolate Week*. PricewaterhouseCoopers LLP. Obtenido de <http://pwc.blogs.com/files/pwc-cocoa-prices-2.pdf>

INO. (2017). *Cocoa*. (I. INO.com, Editor) Obtenido de [http://quotes.ino.com/exchanges/contracts.html?r=NYBOT\\_CC](http://quotes.ino.com/exchanges/contracts.html?r=NYBOT_CC)

Instituto de Promocion de Exportaciones e Inversiones. (s.f.). *ProEcuador*. Obtenido de Cacao y elaborados: <http://www.proecuador.gob.ec/compradores/oferta-exportable/cacao-y-elaborados/>

Instituto Ecuatoriano de la Propiedad Intelectual. (18 de Julio de 2014). *IEPI*. Obtenido de Cacao Arriba, la Pepa de Oro: <https://www.propiedadintelectual.gob.ec/cacao-arriba-la-pepa-de-oro/>

Internacional Cocoa Organization (ICCO). (2016). *Outlook for global supply and demand*. Presentation on World Cocoa Conference .

International Cocoa Organization. (28 de Febrero de 2014). Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics. *ICCO, XL(1)*.

International Cocoa Organization ICCO. (2016). *Relief to be applied to the Government of Ecuador unter the provisions of article 47 of the International Cocoa Agreement*. Administration and Finance committee, Londres.

MAGAP. (2012). Obtenido de SINAGAP: <http://sinagap.agricultura.gob.ec/>

MAGAP. (2014). *Cocoa Reactivation Program*.

Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca. (s.f.). *Los Ríos: agricultores reciben plantas de cacao*. Obtenido de <http://www.agricultura.gob.ec/los-rios-agricultores-reciben-plantas-de-cacao/>

Ministerio del Ambiente. (2010). *Cuarto Informe Nacional para el Convenio sobre de la Diversidad Biologica*. Quito.

Norton, R. D. (2004). Nuevos enfoques de la extension agricola. En *Politica de desarrollo agricola: Concepto y principios*. Roma, Italia: Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentacion. Obtenido de <http://www.fao.org/docrep/007/y5673s/y5673s1q.htm>

Oomes, N., Tieben, B., Laven, A., Ammerlaan, T., Appelman, R., Biesenbeek, C., & Buunk, E. (2016). *Market Concentration and Price Formation in the Global Cocoa Value Chain*. Ministry of Foreign Affairs, The Netherlands. Amsterdam: Seo Amsterdam Economics. Recuperado el 2017

## **Análisis de la producción de Cacao Fino de Aroma en la Provincia de Los Ríos**

- Pino, S. (22 de Noviembre de 2010). *MAGAP*. Obtenido de La cadena de valor del Cacao en el Ecuador: Diagnostico actual:  
<http://www.fao.org/fileadmin/templates/olq/documents/Ecuador/ppp/taller%20nacional%20ecuador/2DiagnosticoCadenaCacaoSergioPino.pdf>
- PROEcuador. (2015). *Perfil Sectorial de Cacao y Elaborados*. Recuperado el 2017
- Schiavone, E. (2003). Indicaciones Geograficas. *Derechos Intelectuales N° 10*, 13-38.
- Schroth, G., & Ruf, F. (2014). Farmer strategies for tree crop diversification in the humid tropics. *Agronomy for sustainable development, XXXIV(1)*, 139-154.
- SENECYT. (s.f.). *Secretaria de Educacion Superior, Ciencia, Tecnologia e Investigacion* . Recuperado el 2017, de <http://www.educacionsuperior.gob.ec/>
- SINAGAP. (2000). *III Censo Nacional Agropecuario*. Resultado del Censo Provincial . Obtenido de <http://sinagap.agricultura.gob.ec/index.php/resultados-censo-provincial/file/592-reporte-de-resultados-del-censo-provincial-completo>
- Soria, J. (s.f.). *Ecuacocoa*. Obtenido de Breve Historia del Cultivo de Cacao en el Ecuador:  
[http://www.ecuacocoa.com/espanol/index.php?option=com\\_content&task=view&id=12&Itemid=1](http://www.ecuacocoa.com/espanol/index.php?option=com_content&task=view&id=12&Itemid=1)
- Squicciarini, M., & Swinnen, J. (Edits.). (2016). *The Economics of Chocolate*. New York, USA: Oxford University Press.
- Subsecretaria de Agricultura. (s.f.). *Ministerio de Agricultura, Ganaderia, Acuacultura y Pesca*. (D. N. Comunicación, Ed.) Recuperado el 2016, de MAGAP:  
<http://www.agricultura.gob.ec/magap-impulsa-proyecto-de-reactivacion-del-cacao-fino-y-de-aroma/#>
- The World Bank. (2017). *World Data Bank*. Obtenido de <http://www.worldbank.org/>