

**PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR
FACULTAD DE COMUNICACIÓN LINGÜÍSTICA Y LITERATURA
ESCUELA MULTILINGÜE DE NEGOCIOS Y RELACIONES INTERNACIONALES**

**DISERTACIÓN DE GRADO PREVIA A LA OBTENCIÓN DEL
TÍTULO DE LICENCIADA MULTILINGÜE EN NEGOCIOS Y
RELACIONES INTERNACIONALES**

**ANÁLISIS SOBRE EL DESARROLLO DE LA COMERCIALIZACIÓN
INTERNACIONAL DEL CACAO NACIONAL FINO O DE AROMA DEL 2002 AL
2012, SU PRODUCCIÓN E IMPACTO POLÍTICO, ECONÓMICO Y SOCIAL**

MARÍA LUISA CARRERA ALMEIDA

**AGOSTO, 2014
QUITO, ECUADOR**

DEDICATORIA

A mi padre por llenar mis días con ejemplos de bondad y respeto; a mi madre por estar a mi lado durante todo el camino recorrido, ser mi pilar y mi ejemplo; a mi tía Freni, gracias por tu cariño constante; a mi hermana Daniela por llenar mis días de sonrisas; a todas las personas que le han puesto color a mi vida y han aportado a mi crecimiento personal; a cada uno de ustedes, los que forman parte de mí colección de recuerdos, a toda mi familia. Finalmente dedico este trabajo a las personas que hacen de la felicidad una práctica diaria, de los sueños su realidad y de esto una forma de vida.

AGRADECIMIENTO

A mi padre, a mi madre y a toda mi familia pues han sido luz en mi camino y me han llenado de fuerza. A mi tío Marcelo por darme la inspiración para realizar este tema; a Belén Ribadeneyra por su constante apoyo y ayuda. De igual manera un especial agradecimiento a todas las personas que se han preocupado por mi crecimiento profesional y a las que han aportado de alguna manera en la elaboración de esta tesis.

ÍNDICE

I.	TEMA	1
II.	RESUMEN	1
III.	ABSTRACT	2
IV.	RIASSUNTO	3
V.	INTRODUCCIÓN	4

CAPÍTULO I

LA HISTORIA DEL CACAO EN LA HISTORIA DEL ECUADOR: EL CACAO NACIONAL FINO O DE AROMA, SUS VENTAJAS PRODUCTIVAS, CALIDAD Y CERTIFICACIONES DE PRODUCCIÓN

1.1.	El cacao nacional como historia del Ecuador	8
1.1.1.	Historia milenaria y primer “boom” cacaotero	8
1.1.2.	La república del cacao, el segundo “boom” cacaotero y el amargo sabor de la crisis	12
1.1.3.	Variedades de cacao existentes en el Ecuador y sus ventajas	17
1.2.	Estructura de la producción y comercialización internacional del cacao fino o de aroma	20
1.2.1.	Sistemas de producción de cacao.	21
1.2.2.	La comercialización internacional de cacao fino o de aroma y el Ecuador.	24
1.2.3.	El cacao nacional fino o de aroma del 2002 al 2012.	28
1.3.	Aroma y sabor del cacao amigable con la biodiversidad y el medio ambiente.	31
1.3.1.	Producción amigable con el medio ambiente y la biodiversidad: factores que diferencian al cacao arriba.	31
1.3.2.	El cacao diferenciado y las certificaciones existentes.	34
1.3.3.	Costes y beneficios de las certificaciones y la comercialización del cacao arriba certificado.	38

CAPÍTULO II

INCIDENCIA DEL MERCADO MUNDIAL DEL CACAO FINO O DE AROMA EN LA POLÍTICA Y LA REACTIVACION DE ESTE SECTOR PRODUCTIVO

2.1.	El cacao a nivel internacional	42
2.1.1.	Organizaciones internacionales de control para el cacao	42
2.1.2.	Convenios Internacionales para el cacao	45
2.1.3.	Acceso del cacao nacional a mercados internacionales.	49
2.2.	Cadena de valor del cacao fino o de aroma y la ruta del cacao.	53
2.2.1.	Características de la cadena de valor del cacao	53
2.2.2.	Fortalezas, debilidades y mejoras en la cadena del cacao	56
2.2.3.	La Ruta del Cacao	60
2.3.	Principales políticas y reglamentos para el cacao fino o de aroma	62
2.3.1.	Cacao fino o de aroma: Revolución económica, política, agraria y social	63
2.3.2.	Proyecto de Reactivación del Cacao Nacional Fino de Aroma	66
2.3.3.	Proyectos anteriores y propuestas de ley para el cacao fino o de aroma.	69

CAPÍTULO III
IMPORTANCIA ECONÓMICO-SOCIAL DE LA EXPORTACIÓN DEL
CACAO NACIONAL FINO O DE AROMA

3.1.	Beneficios para los productores de cacao fino o de aroma	73
3.1.1.	Rehabilitación de terreno productivo	73
3.1.2.	Tecnología, innovaciones y acceso a créditos	76
3.1.3.	Mejora del nivel de vida de los productores.	79
3.2.	Organizaciones relacionadas con el cacao fino o de aroma	82
3.2.1.	Las organizaciones de productores de cacao fino o de aroma	83
3.2.2.	Asistencia técnica brindada para la producción y comercialización de cacao fino o de aroma	86
3.2.3.	Mesas de cacao fino o de aroma	89
3.3.	Participación de la producción de cacao en la economía ecuatoriana	92
3.3.1.	Exportaciones nacionales de cacao fino o de aroma, destinos y cantidades de exportación.	92
3.3.2.	Principales competidores y desventajas del Ecuador	97
3.3.3.	Factores que determinan los precios de exportación y ventajas comparativas para el Ecuador.	101
VI.	ANÁLISIS	105
VII.	CONCLUSIONES	110
VIII.	RECOMENDACIONES	114
	BIBLIOGRAFÍA	118
	ANEXOS	

ÍNDICE DE GRÁFICOS

GRÁFICO No. 1
EXPORTACIONES CACAOTERAS DEL ECUADOR 1765 – 1822

GRÁFICO No. 2
SEGUNDO "BOOM" CACAOTERO 1870 - 1926

GRÁFICO No. 3
CRISIS CACAOTERA

GRÁFICO No. 4
RECUPERACIÓN CACAOTERA

GRÁFICO No. 5
MAPA DE APTITUD PARA EL CULTIVO DE CACAO FINO O DE AROMA

GRÁFICO No. 6
OFERTA Y DEMANDA MUNDIAL DE CACAO FINO DE AROMA

GRÁFICO No. 7
EXPORTACIONES ECUATORIANAS DE CACAO

GRÁFICO No. 8
RENDIMIENTO DEL CACAO SECO EN EL ECUADOR

GRÁFICO No. 9
PRODUCCIÓN DE CACAO EN EL ECUADOR

GRÁFICO No. 10
PRECIO INTERNACIONAL DEL CACAO

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA No. 1
PRODUCCIÓN ANUAL DE CACAO FINO O DE AROMA

TABLA No. 2
ARANCELES APLICADOS POR PRINCIPALES PAÍSES IMPORTADORES DE
CACAO ECUATORIANO (2012)

TABLA No. 3
CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES DEL PROYECTO DE REACTIVACIÓN DE CAFÉ
Y CACAO NACIONAL FINO DE O AROMA PARA CUMPLIR SUS OBJETIVOS

TABLA No. 4
ÍNDICE DE COMPETITIVIDAD EXPORTADORA MUNDIAL (2011)

ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXO No. 1
DECLARATORIA DEL CACAO NACIONAL COMO PRODUCTO SÍMBOLO DEL
ECUADOR

ANEXO No. 2
NORMA TÉCNICA ECUATORIANA NTE INEN 176

ANEXO NO. 3
MAPA DE ACTORES DE LA CADENA DE CACAO

ANEXO No. 4
MAPA DE LA RUTA DEL CACAO

I. TEMA

ANÁLISIS SOBRE EL DESARROLLO DE LA COMERCIALIZACIÓN INTERNACIONAL DEL CACAO NACIONAL FINO O DE AROMA DEL 2002 AL 2012, SU PRODUCCIÓN E IMPACTO POLÍTICO, ECONÓMICO Y SOCIAL

II. RESUMEN

El Ecuador ha sido un país exportador de cacao fino o de aroma, este sector incide en la economía pues genera divisas y empleo, este producto posee competencia internacional no solo en el aspecto de calidad sino también en el volumen de producción y precios de exportación. El Ecuador posee características diferenciales en la producción de cacao nacional fino o de aroma las mismas que buscan ser promovidas, aprovechadas e incrementadas mediante el Proyecto de Reactivación de Café y Cacao Nacional Fino de Aroma, por lo tanto la creación de políticas y planes de desarrollo son fundamentales para la sustentabilidad de la producción cacaotera nacional pues esta es la manera de garantizar no solo el bienestar social de todos los actores de la cadena productiva del cacao, sino también un desarrollo económico y ambiental dentro de la producción de este bien agrícola. Esta investigación de grado analiza el aspecto histórico, político, internacional, económico, social y medioambiental de la producción nacional de cacao fino o de aroma dentro de la cual se ha evidenciado una falta de acceso a tecnología y capacitaciones, la relevancia de la conservación de las tradiciones propias de producción de cacao fino o de aroma y su impacto en el mercado internacional, en la economía del país y en nivel de vida de los productores.

Palabras claves

Cacao fino o de aroma, comercialización internacional del cacao fino o de aroma, Proyecto de Reactivación de Café y Cacao Fino de Aroma, participación del cacao en la economía ecuatoriana y productores de cacao fino o de aroma.

III. ABSTRACT

Ecuador has been an exporter of fine and flavor cocoa, this sector has an economic impact for the country as it generates foreign currency and employment; this product has international competition not only in the quality aspect but also in volume of exports and international prices. Ecuador has characteristics that distinguish its production of national fine and flavor cocoa which are sought to be promoted, exploited and increased by the Reactivation Project for Coffee and Fine and Favored Cocoa therefore the creation of policies and development plans are fundamental for the sustainability of the national cocoa production because that is the way to ensure not only the social welfare of all the actors of the cocoa supply chain, but also economic development and environmental sustainability throughout the production of this agricultural good. This research analyzes the historical, political, international, economic, social and environmental aspects of the national production of fine and flavor cocoa in which it has been shown a lack of access to technology and training, the importance of preserving the production traditions of fine or flavor cocoa and its impact in the international market, the country's economy and the living standards of producers.

Keywords

Fine and flavor cocoa, international commercialization of fine and flavor cocoa, Reactivation Project for Coffee and Fine and Favored Cocoa, participation of cocoa in the Ecuadorian economy and producers of fine and flavor cocoa.

IV. RIASSUNTO

L'Ecuador è sempre stato un esportatore di cacao fino de aroma ed è per questo motivo che il cacao ha un grande impatto economico per il paese in quanto genera flusso monetario e occupazione, questo prodotto è esposto a una concorrenza internazionale, sulla qualità, sul volume della produzione e sui prezzi dell'esportazione. L'Ecuador ha dei vantaggi nella produzione del cacao nazionale fino de aroma, gli stessi cercano di essere valorizzati, capitalizzati e moltiplicati attraverso il Progetto di Riattivazione Caffè e Cacao Nazionale Fino de Aroma, per cui, la creazione di politiche e piani di sviluppo sono fondamentali per la sostenibilità della produzione nazionale di cacao, quindi si garantisce non solo il benessere di tutti gli attori della filiera del cacao, ma anche lo sviluppo economico e la sostenibilità ambientale nella produzione di questo bene agricolo. Questa ricerca, analizza gli aspetti storici, politici, internazionali, economici, sociali ed ambientali della produzione nazionale di cacao fino de aroma la quale evidenzia la mancanza di accesso alla tecnologia, alla formazione e l'importanza di preservare le tradizioni della produzione propria di cacao fino o de aroma e la sua importanza sul mercato internazionale, nell'economia del paese e sugli standard di vita dei produttori.

Parole Chiave

Cacao fino de aroma, commercializzazione internazionale del cacao fino de aroma, Progetto di Riattivazione Caffè e Cacao Nazionale Fino de Aroma, partecipazione del cacao fino de Aroma nell'economia ecuadoriana e produttori di cacao fino de aroma.

V. INTRODUCCIÓN

El consumo del cacao fino o de aroma data desde hace más de 5500 años, consumiéndolo como alimento y utilizándolo como moneda; con el tiempo el cacao se convirtió en uno de los productos más antiguos dentro de las exportaciones del Ecuador pues estuvo presente en la época colonial y en la República. De hecho este cultivo contribuyó al crecimiento de la economía y de la política del Ecuador y fue una parte socioeconómica fundamental para los agricultores del Ecuador.

El mercado mundial de cacao en grano se divide en dos grandes grupos: el cacao “fino o de aroma” y el cacao “común u ordinario”. El 95% de la producción mundial de cacao es categorizada como cacao común y el 5% restante es correspondiente a la variedad de cacao fino o de aroma, la misma que posee características organolépticas de aroma y sabor únicas lo cual le otorga un premio al precio base otorgado en las bolsas de valores de Londres y Nueva York. La producción nacional de cacao fino o de aroma representa el 60% de la producción mundial dentro del cual el Ecuador se establece como el principal exportador.

La demanda de cacao fino de o aroma a nivel internacional es relevante pues este tipo de cacao es utilizado en la elaboración de chocolates gourmet o de calidad Premium, realizados en su mayoría por el mercado Europeo. De la misma manera, este tipo de cacao es mezclado con variedades inferiores para así reducir el costo de la materia prima y elaborar barras de chocolates de calidad superior. Dentro de la década 2002 – 2012 el consumo de esta variedad de cacao creció debido a la alta demanda generada por el aumento de los estándares de vida y de las exigencias en cuanto a calidad por parte de los consumidores de chocolate provenientes de mercados internacionales.

El cacao denominado “arriba” es una variedad única producida en el Ecuador y representa un rubro considerable pues se destaca como capital social debido a su presencia en la mayor parte de fincas y parcelas campesinas, lo cual genera ingresos mientras es producido junto con otros tipos de cultivos utilizados dentro de la alimentación diaria de los agricultores. La producción nacional de cacao fino o de aroma proveniente del Ecuador se

ha dado a conocer internacionalmente por la calidad, sin embargo en el ámbito interno del país no ha sido reconocida como el rubro que ésta representa en la economía ecuatoriana y a la injerencia que la misma ha tenido en el nivel de vida de los pequeños productores.

Esta investigación de grado es de carácter exploratorio y utiliza el análisis - síntesis como metodología de investigación ya que partiendo de la generalidad busca conocer saber cuál es el impacto del desarrollo de la comercialización de este producto y su injerencia en los ámbitos sociales, medioambiente, económicos y políticos del país. Los motivos que condujeron a esta investigación son analizar la relevancia de la producción de cacao fino o de aroma, la creación de planes nacionales direccionados a reactivar este sector productivo y el impacto que se prevé generar con el aumento de las exportaciones de este producto tanto en la economía del Ecuador como en la calidad de vida de los productores, así como la incidencia de las certificaciones, de los organismos internacionales reguladores del cacao, de la asistencia técnica, entre otras.

Dentro de esta investigación se irán tratando varios temas relacionados a la comercialización internacional de cacao fino o de aroma y esta estará dirigida de la siguiente manera: el primer capítulo ofrecerá un contexto en cuanto a la historia del cacao en el Ecuador dentro de la cual se mencionará las diferentes variedades de cacao del país, al igual que la estructura de la producción del cacao y como se lo comercializa a nivel internacional, además se señalará las ventajas productivas medioambientales y las certificaciones de producción que posee este cultivo dentro del Ecuador.

El segundo corte proporcionará información sobre el mercado mundial del cacao fino o de aroma, las organizaciones internacional de control para el cacao como la ICCO y la WCF, su estructura y apoyo a la producción de cacao así como la cadena de valor del mismo, las fortalezas y debilidades y la ruta del cacao como eje turístico dentro de la producción de este bien. De la misma manera se investigará las principales políticas y reglamentos involucrados en este sector tanto en el pasado como en la década analizada y la aplicación del Proyecto de Reactivación del Cacao Nacional Fino de o Aroma

En el tercer capítulo se presentará los beneficios para los productores de la pepa de oro en cuanto a los terrenos que poseen, a la tecnología que aplican y al acceso a créditos lo cual se relaciona con la mejora de la calidad de vida, así mismo mostrará las organizaciones de productores de este sector, la asistencia técnica que brindan y el trabajo de las mesas de productores. Mencionará la participación de este sector productivo en la economía ecuatoriana, las exportaciones, los competidores y los factores que determina lo precios a nivel internacional.

La hipótesis planteada en este trabajo investigativo establece que las ventajas productivas del cacao nacional fino o de aroma, su alta calidad y certificados de producción, se relacionarían a la creación de políticas públicas y proyectos de reactivación para este sector, de esta manera se generaría adelantos en el ámbito económico-social de los productores y comercializadores que contribuyen a las exportaciones del mismo.

El objetivo general de esta investigación es analizar el impacto, político, económico, social y productivo de la comercialización internacional del cacao nacional fino o de aroma. Esta investigación se realizará a nivel de las provincias productoras de cacao fino o de aroma dentro del Ecuador, de los productores de la pepa de oro y a nivel de la contribución del estado dentro de la producción de este rubro. La delimitación espacial 2002 – 2012 tiene como fundamento el crecimiento de este sector agrícola dentro de esta década y la promoción que se le ha dado en cuanto al Plan Nacional de Reactivación teniendo como objetivo el aumento de las exportaciones de cacao arriba.¹

Para poder sustentar y contrastar la información recopilada dentro de este trabajo investigativo se ha escogido la teoría del desarrollo económico ya que esta analiza la relevancia del sector tradicional para los países en desarrollo y cómo la producción de un bien influye en el crecimiento económico del mismo, asimismo explica como el crecimiento de la producción depende de la riqueza natural de un estado, la cual está más que presente en el caso del Ecuador y es utilizada para generar beneficios económicos (Rojo, 1966).

¹ Al hablar de Cacao Arriba se hace referencia al Cacao Nacional Fino o de Aroma proveniente del Ecuador, el mismo que posee una Denominación de Origen como tal.

La teoría de desarrollo económico también plantea que existe la posibilidad de que a pesar de que la producción se incremente el pueblo no experimente el mismo progreso (Lewis, 1963), como complemento se ha escogido a la teoría del desarrollo sustentable, la misma que involucra en sus conceptos la trascendencia del ámbito social y ambiental; de la misma manera promueve modelos de producción y consumo que sean viables en el presente y que no perjudiquen a las poblaciones futuras, (Gabaldon, 2011: 59) lo cual es exactamente lo que se está intentado fomentar con la producción del cacao fino o de aroma, pues se planea no solo aumentar la producción sino que la misma no solo sea amigable con el medio ambiente sino que ayude a la protección del mismo y que respete los derechos de los trabajadores.

Mediante la teoría de desarrollo sustentable se entiende la creación de políticas destinadas a la ayuda y al desarrollo de este sector productivo, asimismo se explica la creación de microcréditos de ayuda para los pequeños productores y el desarrollo de los diferentes programas de apoyo para capacitar y mejorar la tecnología utilizada (MEADOWS , MEADOWS , & RANDERS , 1992), ambas teorías ayudan a explicar el desarrollo económico, político, social y ambiental de la industria del cacao fino o de aroma.

Finalmente es necesario indicar que la relevancia de este estudio recae sobre el análisis de la comercialización internacional de cacao fino o de aroma y el impacto en la promoción de un desarrollo sustentable para el Ecuador dentro del ámbito político, económico y social demostrando así la relevancia de la temática planteada dentro del perfil de la carrera pues pretende investigar los aspectos comerciales del producto a nivel nacional e internacional, los organismos internacionales relacionados, entre otros aspectos dándole así un carácter multidisciplinario, con el objetivo de identificar si la producción de este bien agrícola podría establecerse como uno de los rubros prioritarios dentro de la Agenda de Transformación Productiva.

CAPÍTULO I

LA HISTORIA DEL CACAO EN LA HISTORIA DEL ECUADOR: EL CACAO NACIONAL FINO O DE AROMA, SUS VENTAJAS PRODUCTIVAS, CALIDAD Y CERTIFICACIONES DE PRODUCCIÓN.

1.1. El cacao nacional como historia del Ecuador

Dentro del siguiente subcapítulo se analizará la historia milenaria detrás de la producción nacional de cacao fino o de aroma el primer y segundo “boom” cacaotero y la crisis detrás de la producción de este bien agrícola. De esta manera se brindará un trasfondo para poder entender la injerencia dentro de la economía del Ecuador. Asimismo se presentarán las variedades de cacao existentes dentro del país para poder conocer sus ventajas y poder familiarizarse con el producto.

1.1.1. Historia milenaria y primer “boom” cacaotero

El consumo de cacao en el Ecuador data desde hace más de 5500 años como se evidencia en estudios arqueológicos realizados por el Instituto Nacional de Patrimonio y Cultural (INPC) del Ecuador y el Instituto de Investigación para el Desarrollo (IRD) de Francia, en los que se demuestra que la cultura Mayo-Chinchipec-Marañón lograron domesticar el cacao y lo incluyeron dentro de sus cultivos; debido al trueque entre los pueblos, este cultivo y su consumo se extendió como tantos otros (INPC, 2013:1).

Debido a e estas investigaciones, se puede conocer que este producto ya era sembrado y consumido por los pueblos ancestrales de la Amazonía y que de hecho desde aquí fue trasladado a Centroamérica, por otro lado, también se realizaron análisis a los recipientes de cerámica y piedra encontrados en los yacimiento Santa Ana - La Florida en los cuales se identificaron residuos microscópicos de cacao (EFE, 2013:1).

En las sociedades aborígenes, este fruto no era solo consumido sino que también era utilizado como moneda, además desde esas épocas se trazaban mitos y leyendas a su alrededor. El comercio del cacao constituyó un elemento clave para las relaciones entre la monarquía española y América, debido a que se convirtió en un fruto necesario para las bebidas exóticas de la

corte lo cual demandaba embarques de cacao desarrollando el comercio marítimo intercontinental (León y Adam, 1964:46).

Dentro de la historia se podrá observar que con el tiempo “la pepa de oro” se convirtió en un eje productivo - comercial con auges y caídas a escala nacional, se debe indicar que el cacao ecuatoriano es producido en distintas altitudes y regiones lo cual le ha dado reconocimiento durante años debido al profundo sabor y aroma penetrante abriéndose espacio como uno de los principales bienes de exportación (Ruales, 2013:6).

La producción de cacao nacional fino o de aroma posee más de 4 siglos en la agroeconómica ecuatoriana, debido al enriquecimiento que este producto generó se lo dio a conocer como la “pepa de oro” del trópico ecuatoriano. Durante la historia, se puede observar que este producto fue una parte socioeconómica fundamental para los agricultores pertenecientes a las zonas del litoral tropical y subtropical del Ecuador, pues abarcaba diferentes ámbitos como el desarrollo económico, la sociedad, la cultura, las ideologías y la política (Ruales, 2013:11).

La vida y producción cacaotera creó un desarrollo a causa de las exportaciones y las divisas que generaba, éste cambió la sociedad económica colonial, la economía de la ciudad-puerto de Guayaquil y los centros de producción, una parte de estos beneficios se quedaban en los intermediarios de Lima, México y España. Guayaquil comenzó a incorporarse en el comercio y en la exportación del cacao a finales del siglo XVI, ya en esta época se podía apreciar que la carga de 81 libras se vendía en 15 o 18 pesos, cantidad que México vendía al doble o al triple (Ruales, 2013:15).

Entre 1950 y 1960, ya se registraron envíos con cargas de cacao desde Guayaquil hacia Panamá así como ventas de tierras que se dedicaban al cultivo cacaotero, de esta manera se comenzaron a formar capitales y fortunas alrededor de dicho producto. En este tiempo el monto que se exportaba no era menor a 30 mil cargas anuales de 81 libras cada una, a veces estas exportaciones se duplicaban, el mayor competidor para el cacao ecuatoriano era el guatemalteco. La competencia no era en condiciones equitativas, pues a Guayaquil solo se le permitía exportar el producto en el Pacífico sur y a España,

mientras que a los demás productores si se les permitía enviar el fruto hacia México y Centroamérica (Acosta, 2006:40).

Superar estas condiciones fue difícil y requirió que los comerciantes de cacao de Guayaquil generaran habilidades asociativas con el fin de evadir las restricciones, los gravámenes, los tributos y los monopolios existentes, ganando así no solo fama sino también dinero. Por otro lado, ya en ese tiempo y para poder ser competitivos e ingresar en el mercado los precios del cacao ecuatoriano eran más bajos que los precios del nicaragüense, guatemalteco y venezolano, esto se debía a que ya desde esas épocas el comerciante guayaquileño pagaba precios bajos al productor. Con el tiempo el precio que se paga al cacao proveniente del Ecuador se iba incrementando en el exterior debido a la calidad y al tamaño de su almendra (Ruales, 2013:26).

Entre 1710 y 1718, el precio por carga cayó a 4 pesos y entre 1719 y 1729 el precio fue de hasta 8 reales, debido a esto las exportaciones cacaoteras bajaron de 34 mil a 18 mil cargas anuales. Para este periodo de tiempo, los comerciantes guayaquileños también sufrieron las consecuencias de las medidas restrictivas que impuso el Virreinato de Lima, las mismas que provocaron la apertura de nuevas rutas y vías de comercio como por ejemplo la ruta por el Cabo de Hornos que llevaba el producto hacia Europa (Contreras, 1990:189).

El primer “boom” comercial del cacao fue originado por los sembradores, cosecheros y comerciantes de la pepa de oro desde mediados del siglo XVIII y durante el primer tercio del siglo XIX; en este tiempo las plantaciones de cacao comenzaron a extenderse en el Litoral, lo cual representa uno de los factores de crecimiento además de la demanda externa, en conjunto se emprende una cultura de siembra y cosecha del mismo, de hecho para 1840 se registraba 2,5 millones de matas de cacao en Babahoyo las mimas que generaban más de 40 mil cargas al año (Chiriboga, 1990:52).

Los sembradores y comerciantes se vieron en la necesidad de fusionarse para luchar contra las medidas prohibitivas, las restricciones y los monopolios de comercio teniendo que confrontarlos con prácticas de comercio clandestino o contrabando. El crecimiento y la expansión de la producción

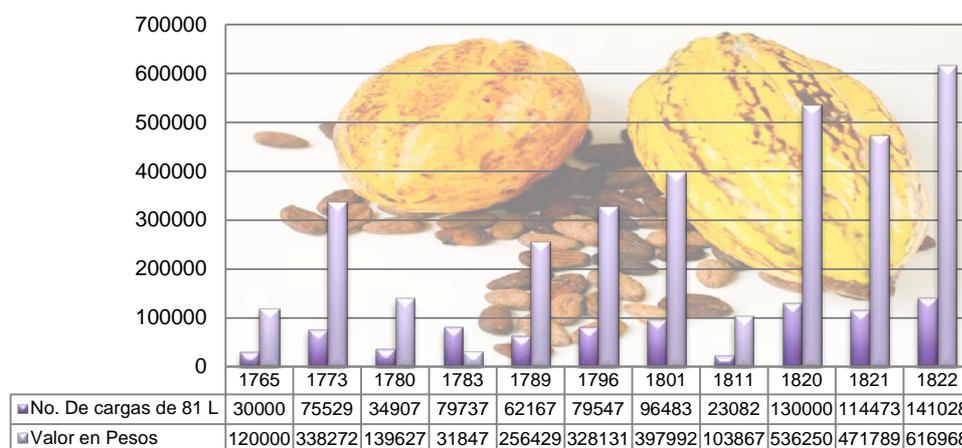
generó mayor necesidad de mano de obra la misma que fue satisfecha con gente proveniente de la sierra, de hecho los productores cacaoteros pagaban mejores salarios y otorgaban ventajas como anticipos y ayudas económicas (Paz y Miño, 2011:4).

Los medianos y pequeños productores también jugaron un rol trascendental dentro de la producción de cacao nacional fino o de aroma en este periodo de tiempo, entre los años 1780 y 1787 poseían el 65% de los cultivos. Dentro de este “boom” se puede observar una dualidad de fuerzas económicas: la primera de Guayaquil, debido al lazo entre productores, comerciantes y transportadores y la segunda perteneciente a los comerciantes y exportadores de los mercados de Europa e Hispanoamérica (Ruales, 2013:36).

La estructura de producción y comercialización descrita evidencia que a partir de 1790 la producción y exportación muestra incrementos constantes en cuanto a volumen además, con los precios del cacao guayaquileño no se podía competir pues estos tenían diferencias de entre el 10 y el 110% con respecto a los precios de los competidores, convirtiéndose así en el principal producto de exportación del Ecuador con más del 50% del total de las exportaciones y en uno de los mayores competidores a nivel internacional (Contreras, 1991:192).

Las estadísticas correspondientes al número de cargas y al valor de las mismas demuestran que el punto de partida fue en 1765, de ahí en adelante se generó un crecimiento continuo, en 1780 se observa un descenso que fue superado demostrando incrementos hasta 1811, año en el que se evidencia una caída del 418% y como sucedió en el pasado las exportaciones se recuperaron y se pudo evidenciar los beneficios monetarios que dejaba el cacao, de hecho entre 1801 y 1822 se vio un aumento del 155.02% (Contreras, 1990:205).

GRÁFICO No. 1
EXPORTACIONES CACAOTERAS DEL ECUADOR
1765 - 1822



Fuente: Contreras, Carlos; El sector exportador de una economía colonial
Elaboración: María Luisa Carrera Almeida

1.1.2. La república del cacao, el segundo “boom” cacaotero y el amargo sabor de la crisis

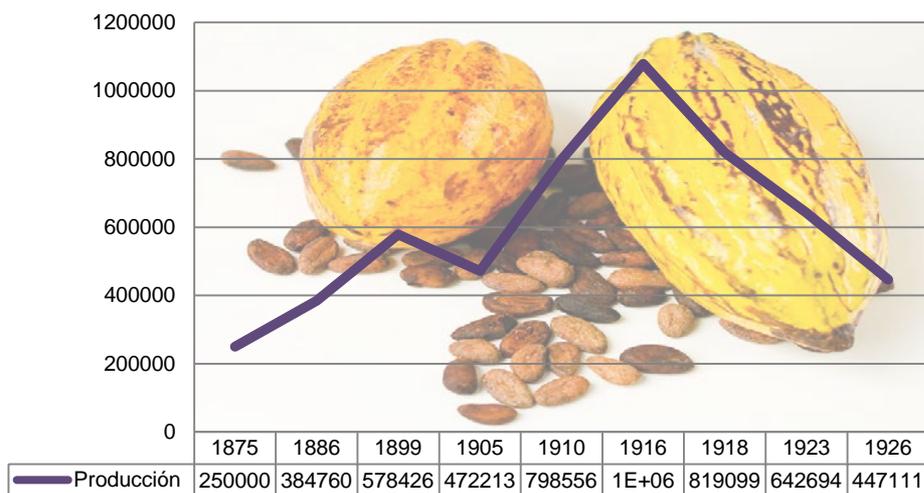
Entre 1822 y 1830 el Ecuador era denominado Departamento del Sur y pertenecía a la Gran Colombia, en esta época se dio una fase de expansión cacaotera, pues en el territorio existían 3 regiones con economías diferentes: la Sierra centro-norte, la Sierra centro-sur y el Litoral. El nacimiento de la república del Ecuador en 1830 fue impulsado por la prosperidad económica cacaotera duró hasta 1842 cuando los jornaleros y peones se vieron afectados por la fiebre amarilla lo cual tuvo injerencia directa en la producción de cacao nacional fino de aroma (Ruales, 2013:55).

Dentro de esta misma época y con los efectos de la fiebre amarilla, los principales destinos para las exportaciones ecuatorianas fueron España, Perú, México, Estados Unidos y Francia. Para 1830 y 1840, los principales productores y comerciantes de cacao eran: M.A. Luzarraga, los herederos de Martín Icaza, Domingo Santistevan, Josefa Pareja y Francisco Vitores; juntos poseían un promedio anual de 1'075.000 árboles de cacao, producían 21.768 quintales anuales, sumaban un ingreso aproximado de 294.000 pesos y una utilidad aproximada de 147.000 pesos (Hamerly, 1973:245).

En el último cuarto del siglo XX, en los años 1860 – 1920 se produce el segundo “boom” cacaotero en el cual se puede encontrar mayor demanda del producto, incremento de precios, transformación de la tecnología entre otros factores que fomentaron la agro-económica cacaotera. En esta época, se evidencia un crecimiento sostenido de las producción y de las cosechas sobrepasando el millón de quintales al año, además la industrialización del cacao a nivel mundial crece ya que se abren fábricas de confites y bombones como Hershey en 1894, Nestlé en 1865 y Linat en 1869 convirtiendo así al Ecuador en el primer productor mundial de la “pepa de oro” con un 35% del mercado mundial (Ruales, 2013:60).

Este “boom” consolidó las grandes plantaciones cacaoteras y beneficio a pocas familias, de hecho 20 familias tenían más del 70% de las tierras que se dedicaban a plantar cacao en el Guayas, Los Ríos y El Oro, de esta manera surgieron los “gran cacao” junto a los cuales se produjeron situaciones singulares como la invasión de tierras por parte de los productores y hacendados cacaoteros para así lograr aumentar la producción lo cual tuvo como consecuencia el aumento de su poder económico y la creación de vínculos políticos (Acosta, 2006:52).

GRÁFICO No. 2
SEGUNDO "BOOM" CACAOTERO 1870 - 1926



Años escogidos según la producción

Fuente: Carbo, Luis Alberto; Guía comercial e industrial del Ecuador 1909 e Historia monetaria y cambiaria del Ecuador.

Elaboración: María Luisa Carrera Almeida

Con el tiempo, se dio lugar al reordenamiento de la producción del cacao, la misma que se amplió a la región amazónica y a la sierra. Por otro lado, se puede observar que dentro del segundo auge cacaotero también existían familias de poder, cuyos apellidos son renombrados hasta la fecha, entre ellos los Aspiazu, los Seminario, los Burgos, los Avilés-Pareja, los Durán Ballén y los Parodi. Desde 1920 a 1945 se generó una crisis cacaotera que dio lugar al ingreso de otros cultivos como el banano, el arroz entre otros (Ruales, 2013:90).

Los “gran cacao” debían pagar gravámenes tanto al Estado como a los gobiernos cantonales, los mismos que eran destinados a la construcción de hospitales, escuelas y diferentes obras públicas. Para 1895 tan solo en el Litoral existían más de 58 millones de árboles de cacao y más de 4.827 haciendas se dedicaban a la producción de este bien. Los “gran cacao” fundaron los dos bancos más grandes del país en aquella época, el Banco del Ecuador en 1868 y el Banco Comercial y Agrícola en 1894 (Arosemena, 1991:24).

Ambos bancos otorgaban créditos no solo al sector cacaotero, sino también a los diferentes gobiernos, entre ellos al de Eloy Alfaro incluyendo la financiación de sus campañas militares. Con el triunfo de la revolución liberal de Alfaro, algunos hacendados, productores, comerciantes y banqueros formaron parte de los gobiernos logrando así captar más mano de obra, disminuciones de impuestos, entre otros beneficios (Arosemena, 1991:26).

A finales de siglo XVIII se abre un ciclo agroexportador para el país, en el cual se pudo observar de una manera clara la hegemonía del capital comercial del puerto de Guayaquil en la región, el auge cacaotero marcó la entrada del Ecuador en el mercado mundial además permitió el desarrollo del comercio y de la banca, esto se produjo debido al incremento de la demanda externa de cacao por parte de los países industrializados sobre todo Europeos. Con el fin de expandir y consolidar el crecimiento de la agroeconomía cacaotera se creó el “Tren Chonero del Cacao” el cual vinculaba las zonas de cultivo con las zonas de exportación de la pepa de oro (Acosta, 2006:60).

En el siglo XIX en el Ecuador existió una transición del sistema mercantil colonial a un sistema capitalista mundial, el mismo que fue estimulado desde afuera hacia adentro, el Estado comienza a ejercer vigilancia a partir del establecimiento de impuestos y controles aduaneros, el capitalismo nacional fue más allá de los límites económicos, organizando económicamente la vida de la nación mediante la capitalización de los fondos públicos, centralización administrativa y construcción de vías de comunicación (Ayala Mora, 1994:225).

En 1907 comenzó la caída de precios del cacao tanto en los mercados europeos como en Estados Unidos debido a varias razones, entre ellas la aparición de nuevos productores en las colonias establecidas en África. El 1911 ya se registraban bajas en el precio del cacao ecuatoriano y para el año 1916 el panorama para la pepa de oro era inestable por varios factores, entre ellos la presencia de plagas, la sobreproducción de cacao y la competencia extranjera (Espinosa Tamayo, 1985:23).

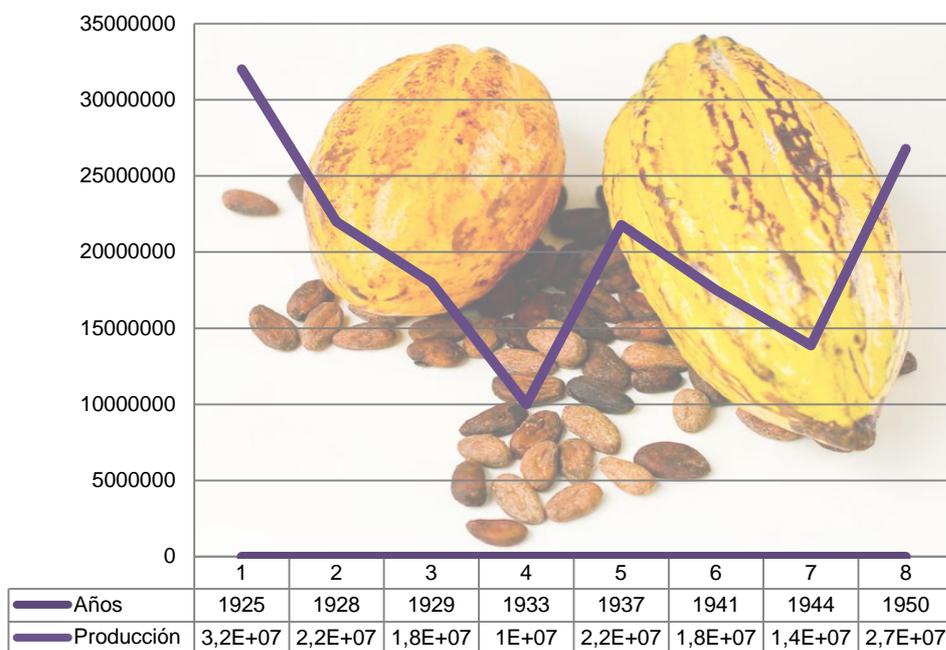
En los años subsiguientes, el deterioro de los precios y la contracción de la demanda fue evidente generando un colapso económico de grandes magnitudes producido por la estructura inelástica, el menor volumen de la demanda, por la inestabilidad monetaria de Europa, por la política fiscal y monetaria de los gobiernos ecuatorianos que no supieron manejar la inflación monetaria interna, por la incapacidad por parte de los productores para manejar las diferentes plagas y por la incidencia que tenía los grandes monopolios en la manipulación de precios (Larrea, 2005:26).

Desde 1920 hasta más allá de 1940, la producción, el comercio y la situación laboral del cacao solo generaba quiebres, desolación y pérdidas, por lo que los grandes y medianos productores de cacao ordenaron a sus cuadrillas de peones y jornaleros prender fuego a las plantaciones que habían producido durante décadas. Los hechos y factores que produjeron la crisis también se debieron a errores por parte de los productores y exportadores del país, lo cual significa que esta crisis penetra en todos los ámbitos de la economía del Ecuador (Chiriboga, 1990:56).

Esto representa que la crisis cacaotera generó el vencimiento de las hipotecas y préstamos que tenían los productores pues estos no tenían capacidad de pago, de esta manera para poder cubrir sus deudas tuvieron que entregar sus tierras y sembríos y como consecuencia los trabajadores vinculados a la socioeconomía del cacao también se vieron afectados produciendo una caída vertiginosa del empleo y una de las más grandes migraciones del campo a la ciudad (Espinosa Tamayo, 1985:28).

La crisis y la recesión cacaotera duró alrededor de 30 años con caídas sucesivas de los precios y de la producción (Gráfico No. 3), desde 1950 en adelante se registra una recuperación lenta, con un aumento del precio del cacao de 428% con respecto al precio del mismo entre 1927 y 1938 (Gráfico No. 4), desde entonces la recuperación de la actividad cacaotera ha sido continua (Ruales, 2013:128).

**GRÁFICO No. 3
CRISIS CACAOTERA**

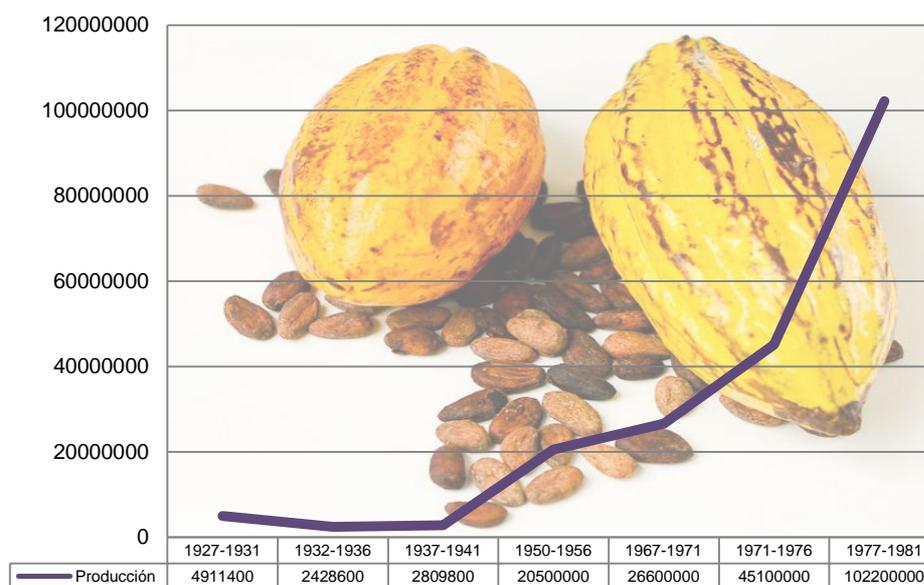


Años escogidos según la producción en kilos

Fuente: Ruales, Macshori; Origen y aroma del cacao ecuatoriano.

Elaboración: María Luisa Carrera Almeida

**GRÁFICO No. 4
RECUPERACIÓN CACAOTERA**



Producción por quintales

Fuente: Ruales, Macshori; Origen y aroma del cacao ecuatoriano.
Elaboración: María Luisa Carrera Almeida

1.1.3. Variedades de cacao existentes en el Ecuador y sus ventajas

En el Ecuador se desarrollan 2 variedades de cacao; el Cacao Fino o de Aroma y el Cacao CCN-51, los dos poseen características y ventajas diferentes. El fino de o aroma es conocido como un producto emblemático del país pues posee particularidades propias de aroma y sabor, las mismas que se generan debido a las condiciones geográficas y climáticas del Ecuador lo cual le da al cacao una condición de pureza tanto en la fragancia como en sus sabores frutales y florales, estas características son las que le han dado fama en los diferentes mercados internacionales y han generado que se lo llame “Cacao Arriba” (ANECACAO, 2013: párr.1).

Esta variedad de cacao tiene sus orígenes en la franja de bosque tropical del occidente de los andes, entre Colombia y Ecuador sobre todo en la región localizada sobre el Rio Guayas, se distingue por una corteza suave y una mazorca de forma amelonada, sus semillas, o mejor conocidas como

almendras, son de forma redondas, el color varía entre el blando, lila o morado pálido y posee surcos y jorobas que suelen ser poco profundas (Centro Internacional para la Investigación del Fenómeno del Niño [CIIFEN], 2010: párr.2).

El sabor arriba posee características distintivas como los toques frutales, de nueces y almendras, los mismos que se deben a las diferentes particularidades de hidratación y a la diferencia de cada suelo. El cacao que se produce en la Amazonía por ejemplo posee un perfil de frutas tropicales y su aroma se desvanece deprisa en el paladar. La pepa de oro producida en el Sur de Guayas, El Oro, Cañar y Azuay posee ligeras notas frutales de característica dulce y una ligera fragancia de flores, se cree que es una combinación de cacao venezolano y/o trinitario debido a que posee la mayor acidez del país (ANECACAO, 2012: párr.2).

El cacao correspondiente al oriente y sur de Manabí, Los Ríos, norte de Guayas y partes de la Cordillera Occidental, posee un sabor floral de rosas, azahares, jazmín, yerbaluisa y cítricos los mismos que dan un sabor intenso y se mantienen por mayor tiempo en el paladar. En el norte de Manabí y Santo Domingo de los Tsáchilas la producción posee un fuerte sabor de nueces y frutas frescas que se mantiene en el paladar (ANECACAO, 2012: párr.4).

Con respecto a los sabores del cacao producido en el occidente, centro y sur de Esmeraldas, se encuentra leves sabores a flores nueces, diferentes especias y almendras y un cuerpo de baja intensidad, lo que quiere decir que el sabor no se mantiene en el paladar. La variedad producida en el norte y oriente de Esmeraldas, en la zona montañosa, posee un cuerpo medio y toques de yerbaluisa, jazmín y rosas con una mezcla de ligeros aromas frutales. La producción del Occidente de Pichincha, La Concordia y el norte de Santo Domingo, se caracteriza por un fuerte aroma a maní y débiles notas florales y frutales (ANECACAO, 2012: párr.1).

La variedad de cacao CCN-51 proviene de la zona del Naranjal y fue un cruce de la variedad IMC-67 con la ICS-95, esta variedad es calificada como cacao común y posee 4 características específicas: es productivo, resiste a las enfermedades tradicionales, se adapta con facilidad y es denominado como

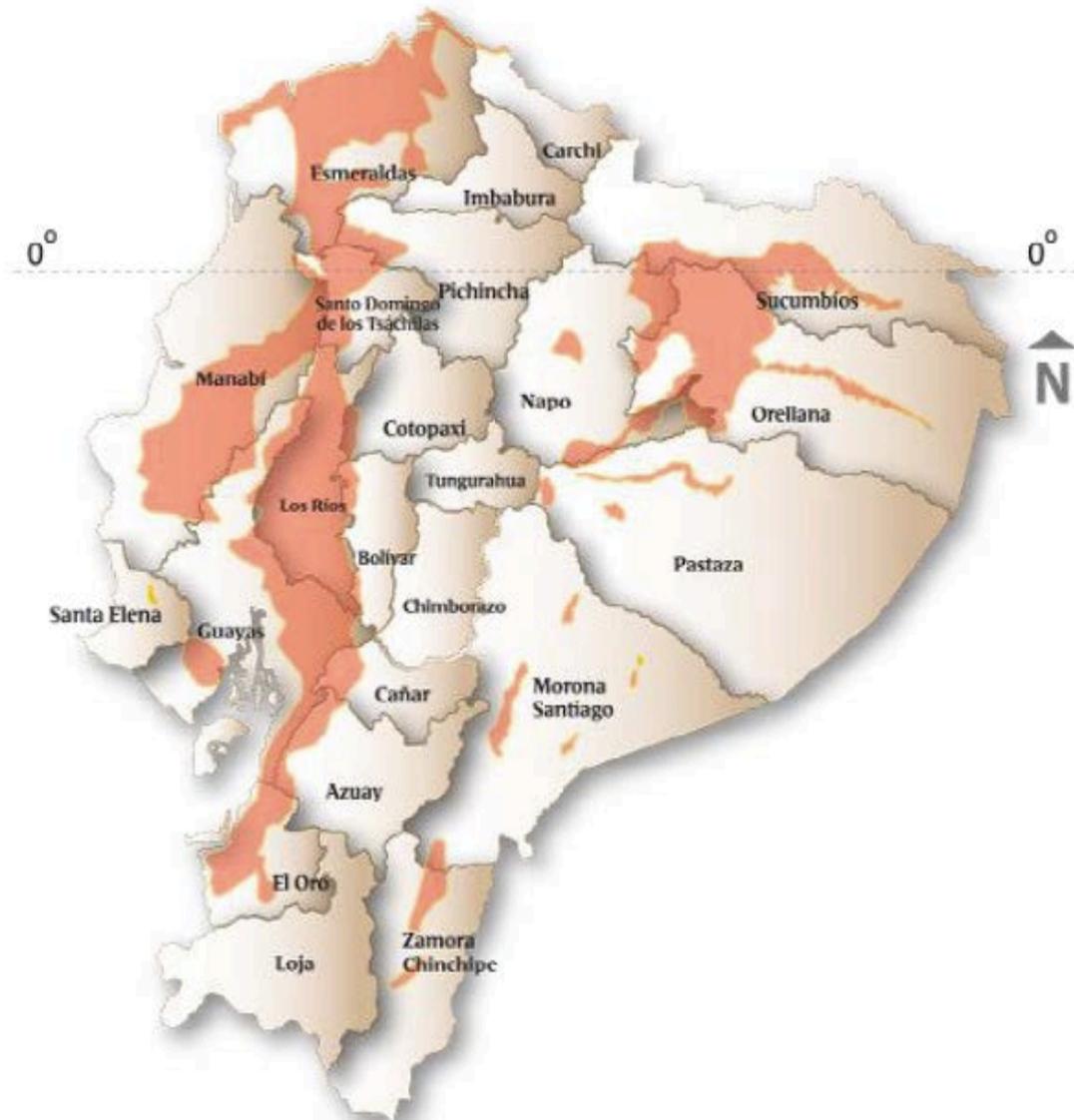
“cacao ordinario” por su sabor y aroma, por lo general esta variedad se utiliza mezclándola con cacao fino o de aroma. Los pequeños y grandes productores preferían la CCN-51 debido a su índice de mazorca (8 mazorcas por libra de cacao seco, a comparación del promedio de 12 mazorcas por libra en el caso del cacao arriba) hoy en día se ha logrado aumentar la productividad del cacao fino o de aroma (Ruales, 2013:182).

Esta variante de cacao fue creada en 1965 por el agrónomo Homero Castro Zurita, se adapta sin a las zonas tropicales, desde terrenos a nivel del mar hasta los mil metros de altitud. La forma de la planta es recta, vertical y de tamaño bajo lo cual facilita la cosecha; el rendimiento de quintales en el Ecuador es de 19 qq por hectárea al año, en Perú es de 90 qq/has y en Colombia es de 52qq/has. La producción, exportación y los nichos de mercado de ambas variedades son diferentes, así pues el CCN-51 es importado por países que no buscan cacao de tan alta calidad como México, Argentina, Colombia y China con una participación del 20% de las exportaciones totales de cacao ecuatoriano (ANECACAO, 2012: párr.1).

Para el año 2007, se creía que con el pasar del tiempo la cantidad sembrada de cacao nacional puro era menor, pues se estimaba que entre 25 mil y 30 mil hectareas producían este tipo de cacao debido a que las plantaciones ya eran demasiado viejas y como consecuencia poco productivas, generando que los dueños de las mismas cambiaran de variedad, debido al proceso de denominación de origen, el Cacao Nacional, el Foratero, el Trinitario, el Criollo y sus mezclas son reconocidos con el nombre “arriba” a nivel internacional (FAO y IICA, 2007:16).

El cacao ecuatoriano es un producto que posee un alto valor histórico, conjuga múltiples procesos y provee de recursos a los pequeños, medianos y grandes agricultores, además facilita la biodiversidad y los sistemas agroproductivos. Debido a todas las ventajas antes mencionadas, es uno de los productos más respetables, competitivos y de mayor demanda que tiene el Ecuador ya sea como materia prima o como semielaborados de alta calidad, por ejemplo licor, polvo, manteca y torta (Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones [PROECUADOR], 2013:9).

GRÁFICO No. 5
MAPA DE APTITUD PARA EL CULTIVO DE CACAO FINO O DE AROMA



Fuente: ANECACAO, GIZ, PROYECTO BID-FOMIN-ANECACAO.
Elaboración: Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca

1.2. Estructura de la producción y comercialización internacional del cacao fino o de aroma

Para poder comprender la estructura de la producción y comercialización internacional de cacao fino o de aroma es necesario analizar los sistemas nacionales de producción, desde la propagación de las plantas hasta el proceso de fermentación y secado los cuales le otorgan parte de sus características únicas, para después poder entender cómo se maneja la producción nacional, las características dentro de la comercialización internacional de la pepa de oro y el rol del cacao arriba.

1.2.1. Sistemas de producción de cacao.

Los sistemas de producción del cacao comienzan por la propagación del mismo, la cual en el Ecuador se realiza de dos maneras, la primera es mediante semilla fresca, método considerado más fácil y económico y la segunda es la propagación por injerto. El segundo paso es trasladar las plantas a un vivero, el mismo que las protegerá del sol y del viento, durante este proceso, las plantas deben ser bien cuidadas con riego diario durante la mañana y la tarde, se debe eliminar las malas yerbas, controlar enfermedades y plagas y se debe aplicar abonos orgánicos; la sombra se debe eliminar de manera paulatina a partir del tercer mes hasta dejar la planta a libre exposición solar, esto las robustece y las acondiciona para el transplante (Paredes, 2009:12).

La siembra de las plantas se recomienda en un espacio de 4 metros x 4 metros ya sea en cuadrado o en tresbolillo, especificaciones que ayudan a mejorar la producción y utilizar el espacio de la mejor manera. Al momento de fertilizar la tierra es primordial dejar la cascara del cacao en el suelo ya que la misma aporta nutrientes y es hábitat de los insectos polinizadores, otro tipo de fertilización orgánica es aplicar compost, estiércol descompuesto de gallina o ganado y pulpa de café descompuesta 2 veces al año en forma de corona alrededor del árbol (CORPEI et al., 2006:23).

Dentro del cultivo de cacao fino o de aroma, se destaca la poda de las plantas pues esta genera un mayor desarrollo y producción de la planta, de hecho existen 4 tipos de podas: la de formación, de mantenimiento, fitosanitarias y de rehabilitación. Todas se realizan para mantener en buena forma al árbol, eliminar las partes enfermas o con el fin de que la planta genere nuevas ramas y vuelva a producir, de la misma manera, es necesario controlar las malezas ya que estas compiten con el cacao por la luz, el agua y los nutrientes, asimismo hay que controlar las plagas para que no se esparzan dentro de la plantación y dañen toda la producción (Quiroz y Agama, 2009:61).

La nutrición del árbol de cacao impulsa el crecimiento de las plantas, esta se realiza mediante abonos de preferencia orgánicos como el compost, entre ellos el líquido, el vinagre de madera, el estiércol, la pulpa de café entre otras, de hecho se recomienda que la fertilización a las plantas se la realice 2

veces al año aplicándola en forma de corona sin colocarlo cerca del tallo de la planta. La mayor parte de fincas productoras de cacao fino o de aroma preparan su propio abono ya sea este biol, compost o purín (Paredes, 2009:20).

La producción de cacao nacional fino o de aroma también posee características particulares, en cuanto a la cosecha, la correcta selección de las mazorcas es fundamental, las mismas que deben estar maduras y sanas (si no poseen estas características, el proceso de fermentación puede ser entorpecido y el sabor característico de este cacao puede no desarrollarse) la sanidad de la mazorca también se debe considerar ya que si está enferma puede dañar el producto final pues no posee ningún sabor e interfiere en la fermentación (CORPEI et al., 2006:28).

Para poder preservar el aroma y el sabor del cacao arriba, las mazorcas deben ser abiertas en los lugares más limpios posibles así no se contamina la semilla además se debe realizar con precaución para no lastimarla. Cuando se habla de poscosecha, se hace referencia a las etapas de fermentación y secado dentro de las cuales es esencial el número de vueltas que se le da a la masa pues así se cumplen todas las fases de fermentación de una manera uniforme, el cacao puro nacional se fermenta en un plazo de 2 a 3 días removiendo la masa en fermentación cada 24 horas pues si no se lo realiza de esta manera solo se fermentará una parte de la masa (Paredes, 2009:33).

El cacao suele fermentarse en cajones de madera individuales o tipo escalera de laurel blanco o negro y sus medidas varían según los requerimientos de la finca, estos cajones no deben estar expuestos a luz solar directa o a la lluvia, para este proceso no se utilizan cajones de metal o de plástico pues estos pueden cambiar el sabor del cacao o contaminarlo con olores que no son propios del mismo. Luego de este proceso los granos son colocados en tendales con superficies planas en los cuales se extiende el producto con el fin de secarlo, el secado ideal para el cacao fino o de aroma es mediante luz solar, dependiendo del clima se pueden utilizar secadores a gas (CANACACAO, 2011:25).

El secado del cacao se debe realizar a una temperatura controlada menor de 60° Centígrados pues temperaturas más altas cocinan o tuestan las almendras. Este proceso puede realizarse mediante tendal o en marquesina, asimismo la superficie de madera es la mejor para secar el cacao; este proceso se debe realizar con rastrillos de madera revolviendo cada 2 horas. Un adecuado proceso de secado se puede evidenciar mediante las almendras, las mismas que deben estar hinchadas o gruesas, la cascara se debe separar fácilmente, deben poseer un color marrón claro, dene ser de naturaleza es quebradiza, además poseen una raya profunda a lo largo de la almendra y son de sabor amargo y floral con olor a chocolate (Pérez, 2006:18).

En el proceso de post-producción, el almacenamiento del cacao es significativo ya que el mismo previene que se produzcan hongos por humedad y lo mantiene libre de polilla, para poder almacenar de la mejor manera la almendra secada con anticipación, es primordial que no existan temperaturas inferiores a 20° Centígrados y que la humedad no sea mayor del 70% además de prevenir la entra de insectos o cualquier animal. Con respecto al traslado, es esencial que este se lo realice lo más rápido y de ser posible en un transporte que no sea multiuso para que el cacao no se contamine; en cuanto a los containers, estos deben tener un sistema con rejillas que no permita que el producto ensacado tenga contacto con las paredes además se deben evitar los cambios bruscos de temperatura (Quiroz y Agama, 2009:72).

Mantener las tradiciones de producción de cacao fino o de aroma y fomentar los conocimientos agroecológicos de los productores promueve los sistemas de producción sostenible de cacao, de esta manera las plantaciones con sistemas agroforestales en donde se combinan cultivos, árboles y animales generan beneficios económicos, medioambientales y productivos. Dentro de estos sistemas de producción se observan claros resultados económicos a partir del tercer año en cuanto al cacao arriba, pero se debe recordar que los cultivos desarrollados a su alrededor generan ingresos más rápidamente (Pesticides Action Network – UK, 2001:33).

El valor de la pepa de oro recae sobre la consolidación y el reconocimiento de la calidad por parte de los importadores la misma que es dada por sus características únicas, además el cultivo involucra aspectos

humanos y de producción amigable con el medioambiente. La siembra de cacao arriba es agroforestal por tradición, aunque es posible tecnificar este cultivo para así adquirir mayores niveles de productividad, una de estas mejoras es la preparación del cacao para la exportación la misma que se ha mejorado asegurando una humedad que cumpla con los requerimientos del comprador internacional, también se asegura una adecuada eliminación de residuos no deseados (UNCTAD/Programa Nacional de Biocomercio Sostenible, 2005:37).

1.2.2. La comercialización internacional de cacao fino o de aroma y el Ecuador.

Con respecto a la comercialización internacional del cacao, hay que tener en cuenta que existen dos clases de cacao, el cacao ordinario y el cacao fino o de aroma, de las cuales el 95% de la producción mundial anual es de cacao básico proveniente en su mayoría de África, Asia, América Central y del Sur. África produce más del 60% de la producción mundial de cacao mientras que Ecuador y República Dominicana tienen una participación del 2%. El Ecuador es el séptimo productor de cacao en grano a nivel mundial (González, 2011:88).

En cuanto al rendimiento por hectárea, los países de mayor rendimiento según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura FAO son Indonesia, Malasia, Perú, entre otros en donde se puede encontrar al Ecuador en la séptima posición ya que sus tasa de rendimiento son bajas debido a la falta de tecnología, el elevado número de plantaciones viejas y la baja resistencia del cacao nacional a las enfermedades y a las plagas (FAO y IICA, 2007:19).

El volumen mundial promedio de producción de cacao fino o de aroma es de alrededor de 153 mil toneladas métricas, La Organización Internacional del Cacao (ICCO) ha designado a 17 países como productores de cacao fino o de aroma, los responsables de evaluar la calidad del cacao otorgan o retiran puntos según sus criterios y los compradores se basan en la calidad de la fermentación, del secado, en el origen genético del grano y en el sabor,

cualidades que se distinguen en el cacao arriba (Banco Interamericano de Integración Económica [BCIE], 2009: párr.2).

La comercialización de cacao puede darse hacia el mercado externo o interno ya sea en grano crudo, tostado, en residuos o de maneras industrializadas como son la pasta de cacao, el cacao en polvo, los chocolates, la manteca de cacao, licor, torta, entre otros. Para la comercialización, el cacao se clasifica según los siguientes parámetros de calidad: ASSPS Arriba superior summer plantation selecta, ASSS Arriba superior summer selecto, ASS Arriba superior selecto, ASN Arriba superior navidad, ASE Arriba superior época, este último es el de menor calidad. (UNCTAD/Programa Nacional de Biocomercio Sostenible, 2005:39) En el caso particular de Ecuador, en el año 2006 del total de las exportaciones de cacao el 98% corresponden a cacao arriba el mismo que según la calidad fue dividido de la siguiente manera: 43% calidad ASS, el 28% calidad ASSS y el 27% calidad ASE (FAO y IICA, 2007:33).

La tendencia del mercado ha evolucionado en el consumo de cacao de alta calidad sin embargo la oferta mundial de cacao fino o de aromas es reducida, de hecho representa el 5% de la oferta mundial de cacao, esta variedad es producida por Ecuador, Indonesia, Papúa Nueva Guinea, Colombia, Venezuela, entre otros países de los cuales Ecuador es el primer productor con un amplio margen de diferencia del 60% (Tabla No. 1), es así que en los últimos 3 años la exportación de cacao arriba supera las 160 mil toneladas (Gráfico No. 5) (Radi, 2005:25).

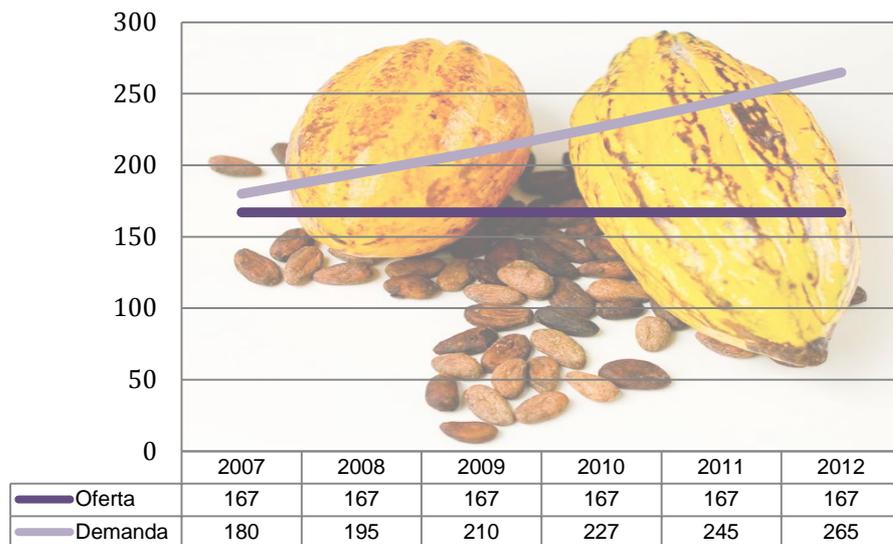
TABLA No. 1
PRODUCCIÓN ANUAL DE CACAO FINO O DE AROMA

País	Producción anual 2006 (miles de TM)	% de participación en el mercado
Ecuador	70	60%
Indonesia	12	10%
Papúa Nueva Guinea	10	9%
Colombia	9	8%
Venezuela	7	6%
Trinidad y Tobago	2	2%
Otros países	7	5%
Total	117	100

Fuente: FAO y IICA; Estudio de caso: denominación de origen "cacao arriba"

Elaboración: María Luisa Carrera Almeida

GRÁFICO No. 6
OFERTA Y DEMANDA MUNDIAL DE CACAO FINO DE
AROMA



Producción en toneladas metricas

Fuente: FAOSTAT

Elaboración: María Luisa Carrera Almeida

El cacao fino o de aroma se cotiza a un precio superior que el cacao tradicional entre un 7 y 28% más, este excedente de precio se conoce como premio a la calidad el mismo que fluctúa debido al constante cambio de la oferta y la demanda, a las plagas y a los factores climáticos que injieren de manera directa en la producción, se calcula que se pierde alrededor de un 30% de la producción mundial debido a estos problemas, además de la disponibilidad de reservas del producto y a la especulación del mercado (Flores, 2005:41).

El precio internacional del cacao se determina en por las transacciones del la bolsa de valores de Nueva York y Londres en las cuales los precios son establecidos al inicio del año por la ICCO (International Cocoa Organization), el precio del cacao fino o de aroma es independiente de esto pues por lo general este se negocia entre en el productor y el comprador tomando en cuenta la calidad de la almendra y la reputación de ese cacao en el mercado internacional, parámetros cubiertos por el cacao arriba. El origen del cacao le da un valor adicional e influye en el precio, de esta manera si posee altos

estándares de calidad la tonelada podría llegar a venderse por más de \$6000 dólares (FAO, 2004: párr.1).

En cuanto a los mercados más significativos y los mayores importadores de cacao fino o de aroma está Alemania, Estados Unidos, Países Bajos, Japón, Bélgica, Francia entre otros, de hecho a nivel mundial el consumo de cacao por persona fue de 614 gramos, en países como Bélgica, Estonia y Dinamarca el consumo superó los 4 kilogramos, el consumo más alto se le atribuye a Suiza en donde cada habitante consume un promedio de más de 5,8 kilogramos lo cual evidencia que la producción de cacao está centrada en países en desarrollo, el mismo se consume en países desarrollados pues estos lo transforman en chocolate (ICCO, 2009: párr.6).

La competitividad en el mercado del cacao es fuerte, de hecho el país más competitivo es Costa de Marfil debido a su participación en el mercado mundial la cual es dada por su capacidad exportadora, el Ecuador se posiciona como el país más competitivo en América Latina en la producción de cacao fino o de aroma. Con respecto al costo del cacao en grano fino o de aroma, este varía según la demanda de cacao ecuatoriano, además en promedio el cacao ASSS recibe entre \$1800 y 2000 dólares más por tonelada sobre el precio internacional, la calidad ASS recibe un aproximado de \$800 y 1200 dólares más por tonelada, mientras que el cacao con calidad ASE recibe un valor menor de entre \$200 y 300 dólares más por tonelada del establecido en la bolsa (González, 2011:53).

Otro segmento destacado dentro de la comercialización de cacao fino o de aroma es el ingreso a mercados, los mismos que están condicionados a requisitos de certificación y comercialización, los mismos que comprenden las certificaciones de tierras agrarias, instalaciones de tratamiento, proceso completo y cuidado medioambiental. Dentro del caso Europeo, los productos no pueden ingresar al mercado sin poseer los requisitos que se enmarcan dentro de las leyes europeas y dentro de la ley de seguridad de alimentos de la UE, asimismo en el caso norteamericano, los certificados son entregados por agentes de certificación pública o privada que sean aprobados por el USDA (United States Department of Agriculture) (PROECUADOR, 2013:24).

1.2.3. El cacao nacional fino o de aroma del 2002 al 2012.

El cacao nacional es un producto tradicional del Ecuador y toma el nombre de cacao arriba desde hace dos siglos, época en la cual era cultivado en la cuenca alta de los ríos Babahoyo y Daule, ya en ese tiempo se utilizaba el puerto de Guayaquil para la exportación de cacao fino o de aroma que fue reconocido a nivel internacional por la alta calidad del mismo; el nombre de “caco arriba” nace como explicación de su origen (UNCTAD/Programa Nacional de Biocomercio Sostenible, 2005:45).

La revalorización del cacao fino o de aroma en el Ecuador comenzó con el proyecto “Reactivación de la Producción y Mejora de la Calidad del Cacao Nacional” en el año 2000, este proyecto tenía una duración de 5 años. El 22 de junio del año 2005 el MAGAP firmó el acuerdo ministerial No. 70 en el cual se declara al cacao como un Producto Símbolo del Ecuador (anexo 1) debido a la incidencia en el desarrollo económico, político y social de la historia del Ecuador (FAO y IICA, 2007:32).

La Denominación de Origen (DO) “Cacao Arriba” otorgada en el 24 de Marzo del año 2008 por el Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual (IEPI), mediante Resolución No. 6307068 está orientada a la protección del cacao fino o de aroma producido en ciertas zonas del Ecuador con riqueza de suelo y un clima especial que le dan una calidad inigualable, la DO evita utilizar el nombre dado en un producto que no sea originario de un lugar específico, esta le pertenece al Estado ecuatoriano y es otorgada al Cacao fino o de aroma y sabor floral proveniente de la variedad Nacional o del Complejo Nacional; es así que el 13 de Febrero del año 2009 el IEPI emite la Resolución No.808541 confirmando la declaratoria de “Cacao Arriba” como la primera Denominación de Origen Nacional (IEPI, 2009).

La Denominación de Origen posee algunas ventajas, entre ellas se puede encontrar una marcada diferenciación de los productos, garantías de calidad para el consumidor, contribución con la biodiversidad y la conservación del patrimonio cultural mundial, protección de la labor artesanal y tradicional, desarrollo sociocultural, promoción de las pequeñas empresas agrícolas y agroindustriales, además es considerado como una manera de promocionar y

reconocer a nivel internacional la calidad de cacao del país (González, 2011:66).

La producción de cacao nativo ecuatoriano es considerada hoy en día como el único cacao “forastero” con sabor arriba a nivel mundial, nuestra producción varía entre 180 y 260 kilogramos por hectárea en el período de un año, asimismo la maduración es más larga y lenta que en otros tipos de cacao y representa el 4% del consumo mundial con una tasa de crecimiento anual que varía entre el 5 y el 10%, el producto que se obtiene es reconocido por la industria de la confitería en países como Suiza y Bélgica, los cuales han desarrollado su cocina alrededor del cacao nacional (ICCO, 2012: párr.8).

La mayor parte de lugares en donde se ha cultivado el cacao arriba de manera tradicional es en la costa y oriente ecuatoriano, en una altitud desde el nivel del mar hasta los 1200 msnm con un clima húmedo, también ha habido producción en zonas más secas. La semilla de cacao arriba requiere de condiciones específicas en cuanto a clima, suelo e incidencia solar, de hecho algunos científicos ha intentado llevarla a otros países como material de propagación, en el mejor de los casos el cacao producido no posee los toques florales característicos del cacao nacional y en otras ocasiones la planta no ha llegado a producir (FAO y IICA, 2007:33).

La trascendencia de la producción cacaotera para el país es alta, de hecho según la Organización Internacional de Cacao (ICCO) es el líder mundial en cuanto a producción y exportación de cacao fino o de aroma con más del 60% de la oferta mundial, es uno de los principales bienes de exportación para la economía ecuatoriana, de hecho según datos del Banco Central del Ecuador (BCE), es el sexto producto agrícola exportado y su contribución al PIB total durante el período 2002 – 2011 fue de del 0,57% y con respecto al PIB agropecuario promedio del 6,4%. En el boletín anual emitido por el BCE para el año 2002, se registra que la exportación de cacao fue de 72.600 toneladas, de los cuales el 79% corresponde a la exportación de grano seco y fermentado y el 21% restante a semielaborados (EL AGRO, 2013: párr.4).

Según el Censo Nacional Agropecuario realizado en el año 2000, dentro del Ecuador existen 243.147 hectáreas productoras de cacao como cultivo solo

y 191.273 hectáreas productoras como cultivo asociado, la envergadura de la producción de cacao se refleja en las exportaciones agropecuarias, en donde se puede observar que en el año 2011 tuvieron una incidencia del 12,1% demostrando un creciente volumen de exportación y una curva creciente en el precio. Del total de cultivo de cacao en el país, el 80% es de cacao fino o de aroma y el 20% corresponde a la variedad CCN-51 (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos [INEC], 2000: párr.1).

En cuanto a la superficie de siembra, el 24% pertenece a la provincia de Los Ríos, la provincia de Manabí y Guayas poseen un 22% cada una y Esmeraldas posee un 10%, el 22% restante se encuentra distribuido en la producción correspondiente a las provincias de la Amazonia. En efecto las 100 mil unidades productivas existentes están repartidas de la siguiente forma: el 50% pertenece a pequeños agricultores que poseen menos de 10 hectáreas de producción de cacao, 18% pertenece a productores con una superficie de 10 a 20 hectáreas, el 20% pertenece a agricultores que poseen superficies plantadas de 20 a 50 hectáreas y el 12% restante pertenece a productores que poseen más de 60 hectáreas de cacao (INEC, 2000:párr.3).

La participación del cacao en las exportaciones ecuatorianas ha ido creciendo, según datos del Banco Central del Ecuador en el año 2002 se vio un aumento del 2,6% y hasta el año 2011 se promedió un aumento anual del 2,2%, de hecho en lo que corresponde a las exportaciones agropecuarias el cacao paso de tener el 7,3% en el año 2002 al 12,1% en el año 2011; mismo año en el que se registra una exportación de 182 mil toneladas de las cuales el 87% fue en grano y el 13% restante fue exportado en semielaborados, el precio del cacao en grano es 49% más bajo que el precio del cacao semielaborado (FAO y IICA, 2007:32).

La actividad cacaotera es un generador de empleo pues según el último Censo Nacional Agropecuario del año 2000 son 600 mil personas las que están vinculadas a esta actividad, como fue mencionado anteriormente, el 50% son pequeños productores con limitaciones económicas y tecnológicas que dificultan el proceso de poscosecha, este problema se evidencia con la entrega de un cacao sin fermentar o secado en la carretera pues los agricultores necesitan vender el producto de inmediato y utilizar el dinero para la

subsistencia diaria (FAO, 2010: párr.9).

Hoy en día el compromiso del país es ofrecer un cacao de alta calidad, estimulando a los campesinos en el mayor cuidado de las plantas, proveyendo mayor asesoramiento técnico en cuanto a control de plagas, poda, cosecha, post-cosecha, almacenamiento y manipulación para de esta manera alcanzar los estándares de calidad requeridos a nivel internacional, así también se le ha dado peso al intermediario lo que quiere decir que los centros de acopio deben contar con certificados de calidad fitosanitarias que permitan el almacenamiento y la exportación de alimentos, las mismas que son entregados por la Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la Calidad del Agro (Agrocalidad) (Ruales, 2013:145).

1.3. Aroma y sabor del cacao amigable con la biodiversidad y el medio ambiente.

La producción de cacao arriba se diferencia de otros cultivos pues la misma es amigable con el medio ambiente y la biodiversidad del lugar en donde se lo cultiva, de hecho este mismo entorno es el que le proporciona sus facultades organolépticas, ambas características lo distinguen convirtiéndolo en un producto diferenciado al cual se le facilita la obtención de las diferentes certificaciones de producción que a su vez le posibilitan ingresar a los diferentes mercados internacionales.

1.3.1. Producción amigable con el medio ambiente y la biodiversidad: factores que diferencian al cacao arriba.

La siembra de la pepa de oro se da en sistemas de policultivo, lo que quiere decir que se siembra con 3 cultivos o más, la razón principal es la necesidad de sombra, factor que ayuda a mantener al interior del cultivo las características de biodiversidad genética y al mismo tiempo protege las especies de plantas y animales endémicos del lugar, de esta manera las huertas de cacao arriba de los pequeños productores también han aumentado su calidad de alimentación, pues incluyen producción de plátano, papaya, mango, caimito, guayacán, caoba, café, entre otros (UNCTAD/Programa Nacional de Biocomercio Sostenible, 2005:50).

Por otro lado el cultivo de cacao sabor arriba produce mínimos residuos contaminantes para el suelo, el agua, la flora y fauna de la zona, pues lo pequeños productores consideran que el uso de pesticidas, fertilizantes y cualquier químico no es justificable para ellos en términos económicos utilizando así la menor cantidad de insumos posibles, de hecho, los métodos utilizados para la fermentación y el secado son herramientas de madera, luz solar y sacos de yute; este sistema les ha permitido obtener las certificaciones, sobre todo orgánicas, de manera más sencilla y conservar el cuerpo original del cacao fino o de aroma (CORPEI et al., 2006:25).

Algunos cultivos de cacao arriba están ubicados en áreas ricas en biodiversidad como por ejemplo la reserva Manglares-Churute o la Cotacachi Cayapas lo cual exige mayor cuidado, de hecho la siembra de cacao es considerada como un cultivo de amortiguamiento cerca de reservas ecológicas o zonas protegidas pues ayuda a que las comunidades que se encuentran en estos sitios a que no dependan de otros recursos que podrían poner en peligro la biodiversidad propia del lugar (UNCTAD/Programa Nacional de Biocomercio Sostenible, 2005:25).

Los árboles de cacao nacional producen una gran cantidad de hojarasca que cae sobre el suelo donde son plantados, la misma que se descompone y contribuye a la generación de humus, el cual alimenta a todo el ecosistema, los beneficios de cultivo de cacao son evidentes en cualquier zona, entre ellos se encuentra la recuperación de hábitats, la protección de especies en peligro, la conexión con bosques nativos, la protección de cuencas hídricas entre otras (Larrea, 2008:65).

La protección de la tierra y los acuíferos es una ventaja palpable de la siembra de cacao fino o de aroma, pues este por lo general es sembrado bajo la sombra de dos árboles nativos los mismos que son cruciales para la conservación de la vida silvestre y los recursos naturales, el objetivo es fomentar una agricultura sostenible, que no sea causante de la deforestación, de la erosión del suelo, de la contaminación de agua y de la destrucción de los hábitats y que fomente la protección animal, equidad social y viabilidad económica (Rainforest Alliance , 2000: párr.1).

El cacao junto con otras especies crean un sistema agroforestal que también previene la proliferación de hiervas invasoras, abaratando los costos de mantenimiento; el tronco, las hojas y las ramas ayudan a mantener equilibrado el clima dentro de la plantación, el sistema de raíces de este árbol aumenta la capacidad de infiltración del agua en el suelo beneficiando a toda la plantación, además ayudan a fijar nitrógeno en el suelo, mejorando así la producción no solo del cacaotal sino de los cultivos que lo rodean (Paredes, 2009:128).

Entre los factores que diferencian al cacao arriba se encuentran las condiciones climáticas ya que le dan al cacao nacional características únicas, el cacao arriba es susceptible al cambio climático y es genéticamente difícil de conseguir. La producción de este bien depende de algunos componentes como por ejemplo las horas de sol, la no presencia de vientos fuertes, heladas, granizadas, entre otros elementos que son fáciles de encontrar en el Ecuador (FAO y IICA, 2007:35).

Las características morfológicas del cacao arriba son diferentes, pues poseen troncos largos, la mazorca es de color verde cuando se encuentra tierna y cuando está madura se torna amarilla, en cuanto a la cascara, esta varía entre un grosor medio o ancho y al final de la mazorca se encuentra una punta conocida como “pico de loro”, otra manera de diferenciarlo es por la coloración de las partes de la flor en al que se pueden encontrar filamentos que varían entre el rojo claro al rojo fuerte además la flor es de color blanco con fondo verdusco (UNCTAD/Programa Nacional de Biocomercio Sostenible, 2005:67).

Otra particularidad del cacao arriba es la maduración pues esta es más lenta y larga, esto se debe a que las semillas son de una calidad más fina y el aroma es más suave que el del cacao común, estas son las razones por las cuales es utilizado para la producción de chocolates y mezclas de alta calidad. Esta variedad produce almendras de gran tamaño y cotiledones de color un tanto marrón los mismos que son responsables de desarrollar la mezcla de un chocolate fino con un sabor floral (FAO y IICA, 2007:35).

Adicionalmente el porcentaje de grasa que se encuentra en el cacao arriba es menor del que se encuentra en el cacao forastero o trinitario, de hecho se considera que posee menos del 48% de grasa, comparado con un 50% correspondiente a los forasteros. Para la obtención de cacao arriba se aplican conceptos de calidad desde la cosecha, eligiendo las mazorcas que se encuentren sanas y maduras, el tiempo que toma entre la cosecha y la apertura de la mazorca debe ser tomado en cuenta pues este puede afectar la fermentación que requiere el producto, de hecho la mazorca debe ser abierta como máximo al día siguiente (UNCTAD/ Programa Nacional de Biocomercio Sostenible, 2005:58).

El manejo que el productor le da al cacao arriba es relevante, sin embargo el proceso de la poscosecha también lo es ya que este mantiene la calidad. Para la fermentación y el secado, se utilizan materiales, herramientas y métodos naturales; la fermentación de este tipo de cacao requiere de menor tiempo debido a que el ciclo del ácido acético es más corto que en otras variedades que necesitan alrededor de 6 días (CORPEI et al., 2006:26).

Cabe recalcar que el cacao arriba posee estándares de calidad que están dados por la norma INEN de Calidad del Ecuador las mismas que pretenden separar la variedad CCN-51 y así definir y garantizar la calidad para satisfacer la demanda internacional, en la NORMA TÉCNICA ECUATORIANA NTE INEN 176 se establecen los requisitos, las definiciones, las calidades y todo lo referente a las disposiciones y criterios que deben aplicarse para la clasificación del cacao en grano (anexo 2) (INEN, 2000:párr.1).

1.3.2. El cacao diferenciado y las certificaciones existentes.

Debido a las tendencias crecientes por parte del mercado internacional en cuanto a salud y producción de los alimentos que son consumidos refiriéndose al origen, elaboración, respeto al medioambiente y a la biodiversidad del lugar en donde se obtienen, las certificaciones de producción se han convertido en una parte fundamental de la exportación y producción de alta calidad, pues estos sellos proveen seguridad en cuanto a las prácticas de responsabilidad social y garantizan la sostenibilidad de la cadena de suministro; dentro de estas certificaciones están: Comercio Justo (Fairtrade),

Alianza Para Bosques (Rainforest Alliance), UTZ, Producción Orgánica, entre otros (CECOECO y CATIE, 2010:13).

El mercado japonés así como el estadounidense y el europeo muestran consumidores en exceso pendientes de las garantías y de la seguridad de los alimentos además poseen una tendencia de comercio en el cual desean un chocolate de alta calidad pero tienden a elegir un producto Premium de menor precio. Por lo general las empresas que compran cacao fino o de aroma viajan al origen del mismo para así poder verificar la calidad y conocer a sus los productores (BCIE, 2009:párr.5).

Un tipo de cacao diferenciado es el Orgánico el cual abarca un pequeño segmento del mercado, del 2002 al 2012 su valor ha crecido debido a que dentro de la producción del mismo es necesario asegurar la salud de los suelos, los ecosistemas y las personas, esta producción se basa en no utilizar productos que afecten el medioambiente y las personas además de manejar ciclos adaptados a las condiciones locales. El cacao orgánico es producido en parcelas en donde no se utilizan fertilizantes ni agroquímicos sintéticos de ahí que la tierra debe ser preparada con abonos orgánicos más de dos años antes de la siembra (CECOECO y CATIE, 2010:13).

Dentro de este tipo de producción Europa es el mayor importador con este requerimiento con un consumo aproximado de 14 mil toneladas al año, las mismas que registran una diferencia de precio de mínimo \$200 por tonelada. El 70% de oferentes de cacao orgánico se concentran en América, este tipo de cacao diferenciado abarca entre el 0,3% y el 0,5% del mercado mundial del cacao y es impulsado por la industria y los supermercados. Estimaciones de la World Cocoa Foundation han definido que la producción anual de cacao orgánico ha aumentado entre un 10 y 15%. Debido a la pequeña producción de este tipo de cacao, se considera que en el futuro el crecimiento mundial del cacao orgánico dependerá de la provisión del grano (sin tomar en cuenta sus ventajas ecológicas) y no de la demanda (Ecomercados, 2005:5).

Según documento emitidos por la ICCO, es difícil encontrar datos fiables sobre la producción real de cacao orgánico, debido a que las empresas u organizaciones involucradas en este segmento del mercado se rehúsan a

divulgar información, los datos presentados por agencias gubernamentales y no gubernamentales no distinguen entre el cacao de producción convencional y el certificado orgánico. Dentro del proceso de certificación, las fincas, los procesos y los almacenes deben someterse a inspecciones anuales por parte de personal acreditado además se deben establecer sistemas de control y monitoreo en cada etapa, desde la finca hasta la exportación (Soto y Descamps, 2011:17).

En efecto la tendencia de la población mundial es demandar productos que durante su producción contribuyan y repente los aspectos sociales y ecológicos, lo cual proporciona una viabilidad económica debido al valor agregado, otra certificación es la de Comercio Justo (Fairtrade) el mismo que está patrocinado por la Fairtrade Labeling Organizations (FLO). Este sello de desempeño social, tiene como objetivo garantizar la mejora de las condiciones comerciales así como asegurar los derechos de los productores y trabajadores, además apoya a la inversión social en procesos de desarrollo para los pequeños productores, la Fairtrade International calcula que alrededor de 14 millones de personas dependen de la producción de cacao para subsistir diariamente (BCIE, 2009:20).

Las características de este segmento del mercado es que las relaciones entre el comprador y el proveedor son directas, además se establece un precio mínimo para la producción certificada con este sello. Además al precio de compra se le añade una prima Fairtrade la misma que es utilizada por las cooperativas para invertir en proyectos sociales para los miembros como educación, servicios de salud, tecnología para procesamiento y créditos. Este sello ofrece a los consumidores la certeza de cumplimiento de criterios con respecto al trabajo infantil establecidos en las Convenciones 29, 105, 138 y 182 de la Organización Internacional del Trabajo (OIT), al igual que la prohibición de trabajo forzado (Fairtrade, 2011:párr.1).

Este sello se puede aplicar a una amplia variedad de productos pero dentro del mercado mundial del cacao representa menos del 0,3%, en el año 2010 la producción mundial de cacao con el sello de Comercio Justo aumento a 13 mil toneladas y el precio mínimo por tonelada es de \$1600 USD, si el cacao posee las certificaciones Orgánicas y de Comercio Justo obtiene un

precio mínimo de \$1750 USD por tonelada; si los precios alcanzados en la bolsa de Londres y Nueva York son mayores, entonces se los acogerá y se pagará una prima de \$150 USD para el cacao con sello de Comercio Justo y de \$200 USD para el cacao con las dos certificaciones mencionadas anteriormente (Fairtrade, 2013: párr.1).

Mediante los criterios Fairtrade para la producción de cacao se establece no solo el precio mínimo que se paga a la organización de productores sino también algunas otras condiciones como que los dueños de pequeñas explotaciones familiares estén organizados en cooperativas o asociaciones de su propiedad y por lo tanto deben administrarlas, asimismo en cuanto a criterios medioambientales se debe regular el uso de agroquímicos y fomentar la sostenibilidad, además se ofrecen líneas de crédito previas a la cosecha para las cooperativas hasta de un 60% del precio final de compra del producto, entre otros beneficios mencionados anteriormente (Fairtrade, 2011:párr.3).

Otras certificaciones que logran beneficios para los productores de cacao son las de Alianza para Bosques (Rainforest Alliance) y la UTZ, ambas certificaciones han crecido dentro de la producción de cacao debido a los compromisos generados a gran escala con compañías como Kraft y Mars, quienes han anunciado el plan de certificar que el 100% de la producción provenga de fuentes sostenibles (compra aproximada de 100 mil toneladas anuales de cacao con estas certificaciones) para el año 2020 además de capacitar a los agricultores y mejorar la infraestructura de los mismos (CECOECO y CATIE, 2010:15).

Con respecto a la Alianza para bosques, el objetivo principal es la conservación de la biodiversidad para de esta manera alcanzar una sostenibilidad mediante la transformación de las prácticas de uso de la tierra, además protege las fuentes de agua y promueve un manejo integrado de los desechos, por lo que trabaja en conjunto con los agricultores, líderes empresariales, organizaciones gubernamentales, no gubernamentales, entre otros. Esta certificación aumentó un 272% de las ventas entre el año 2007 y el año 2008 lo cual representó que en el año 2007 se vendió un estimado de 4,5 millones en cacao Rainforest Alliance y para el año 2008 las ventas subieron a 16,75 millones de dólares (Rainforest Alliance, 2009: párr.1).

El programa de certificación UTZ para cacao plantea la certificación para las agrupaciones de productores, lo que significó un volumen aproximado de 8000 toneladas en el año 2009. Esta certificación no ofrece una prima de precio fijo pues esta es acordada entre el productor y el comprador, sin embargo las ventajas otorgadas son el fortalecimiento de las empresas por medio de la calidad y de la buena gestión lo que conlleva a un aumento de la productividad y por ende de los ingresos locales, además asegura la cadena de custodia del cacao, las buenas prácticas agrícolas y la trazabilidad desde el origen (UTZ, 2007: párr.2).

1.3.3. Costes y beneficios de las certificaciones y la comercialización del cacao arriba certificado.

Los mercados muestran una preferencia hacia el cacao que se pueda atribuir a un origen único, además tanto los consumidores como los importadores son más estrictos en cuanto a los procesos de producción y comercialización, en el año 2003 el volumen mundial de cacao con certificaciones fue de 14 mil toneladas, un 0,45% de la producción mundial, dentro del cual República Dominicana dominaba el segmento del mercado con un 51% de participación, por su parte Ecuador poseía el 5% de participación en este nicho con un aproximado de 700 toneladas certificadas lo cual le otorgaba el cuarto puesto dentro de los oferentes del mercado (UNCTAD/ Programa Nacional de Biocomercio Sostenible, 2005:67).

La producción de cacao orgánico en el Ecuador comenzó en la década pasada con la creciente demanda por parte de Europa y Estados Unidos, de hecho desde el año 2002 la superficie de plantaciones orgánicas ha crecido un 40% anual, de esta manera el número de hectáreas certificadas paso de 11 mil en el año 2001 a 30 mil en el año 2005, con más de 2300 familias involucradas y 1894 toneladas métricas de producción de cacao orgánico, en este mismo año se calculaba que los cultivos orgánicos en transición y aptos para certificarse el país tenían un potencial alcanzable de 3545 toneladas (Ungerer, 2012:72).

En general el cacao fino o de aroma posee características de manejo amigable con la biodiversidad, el Ecuador no es un productor significativo de

cacao arriba con certificación orgánica a nivel mundial, en el año 2005 se registró que un 66% de la oferta exportable del cacao certificado fue proveniente de la Unión de Organizaciones Campesinas Cacaoteras (UNOCACE) y de la Fundación Maquita Cushunchic (MCCH), otros productores de cacao arriba certificado son la Asociación Agroartesanal de Producción de Bienes Agrícolas, Pecuarios y Piscícolas de Napo (KALLARI), la Asociación de Productores de Cacao de la Zona Norte de Esmeraldas (APROCANE), la Federación Nacional de Productores de Cacao del Ecuador (FEDECADE) entre otras (Ramírez, 2006:36).

Dentro del Ecuador las certificadoras de producción orgánica son CERES, BCS, QCS, CONTROL UNION, ECOCERT, ICEA, entre otros; los mismos que cuentan con programas de inspección y Certificación Orgánica a nivel mundial, acreditando los productos por instituciones nacionales e internacionales como el Organismo de Acreditación Ecuatoriano (OAE), la Agencia Ecuatoriana de aseguramiento de la calidad del agro (AGROCALIDAD), el Reglamento de la Comunidad Europea 834/2007 para la producción orgánica, el United States Department of Agriculture (USDA) National Organic Program (NOP), Japanese Agricultural Standard (JAS), Canada Organic Biologique (COR) (UNCTAD/Programa Nacional de Biocomercio Sostenible, 2005:68).

La certificación de las plantaciones y fincas de cacao nacional fino de aromas es rentable si se paga un mínimo de \$20 USD como premio sobre el precio local por quintal, esta cifra puede variar según el tipo de certificación, el costo de la misma, la implementación en el lugar y el costo del mantenimiento (Radi, 2005:25). La diferencia de costos de producción entre cacao convencional y orgánico es de 10,62% más alta, en cambio sus precios en el mercado presentan un incremento de entre el 30 y 40% por quintal, lo que ha permitido por ejemplo, en el caso de los productores de UNOCACE incrementar sus ingresos por la actividad cacaotera en un 143%, sus ingresos a nivel de finca en un 105% y sus ingresos brutos familiares en un 72% (UNCTAD/Programa Nacional de Biocomercio Sostenible, 2005:69).

Con respecto al sello Fairtrade, se puede recalcar que con esta certificación el productor depende menos de las leyes de la oferta y la

demanda; los altos precios del cacao fino o de aroma obtenidos en el mercado mundial han desincentivado a vender el producto bajo este sello pues los costos en los que los productores tienen que incurrir para ingresar a esta modalidad de comercio ya no justifican el precio mínimo y el extra que reciben por tonelada (CECOECO y CATIE, 2010:17).

Entre las Organizaciones Certificadas por la FLO-CERT con el sello de Comercio Justo en Ecuador existen la APOVINCES, la Asociación De Productores Agroartesanales Orgánicos Y Limpios De Productos Tropicales Nuevo Mundo, Chocoexport CIA. LTDA, Corporación Fortaleza del Valle, Fundación MCCH Maquita Cushunchic, Transmar Commodity Group of Ecuador S.A, Unión de Organizaciones Campesinas Cacaoteras UNOCACE, Unión de Organizaciones de Productores de Cacao Arriba Esmeraldas, UROCAL, entre otras (Flo-Cert, 2013: párr.2).

La certificación Rainforest Alliance posee un enfoque en normas sociales y ambientales en las cuales se pretende fortalecer las capacidades de los pequeños productores de cacao y de sus organizaciones, de esta manera los volúmenes de exportación de cacao nacional fino de aroma con el sello de la Alianza para Bosques alcanzó 500 toneladas en el año 2006, 800 toneladas en el año 2007 y 1200 toneladas en el año 2008, las organizaciones productoras de cacao con este sello son APROCA, FEDECADE, APROCANE, Dorado Amanecer, APROCASH, San Carlos, APROCAM, entre otras (Ramírez, 2006:38).

La demanda de cacao arriba es insatisfecha, la información levantada por la GTZ y la CORPEI establece que la producción ecuatoriana de este tipo de cacao para el año 2005 fue de 1200 toneladas y que la demanda de empresas provenientes de Europa, Estados Unidos y Japón fue de más de 4200 toneladas de cacao certificado misma que para el año 2008 se incrementó a 9600 toneladas lo que quiere decir que la demanda del año 2005 es 4 veces mayor que la producción del mismo año y que la demanda del año 2008 es 6 veces mayor que la producción del año 2005, esta demanda posee una tendencia al alza (Radi, 2005:28).

Con respecto a los beneficios y costes de las certificaciones para los agricultores y las cooperativas se puede observar que el 94% de los mismos son absorbidos por los productores, en general los beneficios netos de la producción de cacao certificado se estiman en tan solo \$12 USD por tonelada para los productores, de hecho el coste en promedio por cada certificación es de \$34 USD por tonelada en el caso de Comercio Justo, \$83 USD por tonelada para la certificación de Alianza para Bosques y \$80 USD para la certificación UTZ. El 60% del aumento de los ingresos de los agricultores proviene del acceso más fácil a créditos, insumos y capacitación en prácticas agronómicas (ICCO, 2012: párr.3).

Los beneficios de las certificaciones son difíciles de cuantificar en términos monetarios pues se debe medir la rentabilidad de la inversión en base a las primas recibidas por cada productor de cacao según la certificación que tenga, también son notables los beneficios sociales y medioambientales que las mismas ofrecen, como una posición más fuerte a la hora de negociar los precios, mayor acceso a educación, salud, infraestructura y créditos, conservación del medio ambiente, entre otras (ICCO, 2012: párr.5).

La historia de la pepa de oro dentro del Ecuador permite comprender el valor a nivel nacional e internacional de la misma que se ve ligada en su totalidad a sus características de sabor, las cuales le han abierto las puertas en los mercados internacionales; de hecho los sistemas de producción, comercialización y beneficios medioambientales le han facilitado el acceso a las certificaciones de producción existentes para este cultivo. Estos factores le proporciona una diferenciación la misma que representa garantías de calidad para los compradores.

El mercado mundial del cacao fino o de aroma y su creciente demanda es controlado y regularizado mediante organizaciones y convenios internacionales, dentro del Ecuador la pepa de oro, al igual que otros bienes agrícolas, posee una cadena de valor y busca darse a conocer mediante una ruta turística; de igual manera, su relevancia a nivel nacional ha generado la necesidad de crear políticas y proyectos de reactivación para este sector productivo.

CAPITULO II

INCIDENCIA DEL MERCADO MUNDIAL DEL CACAO FINO O DE AROMA EN LA POLÍTICA Y LA REACTIVACIÓN DE ESTE SECTOR PRODUCTIVO

2.1. El cacao a nivel internacional

En el ámbito internacional, el cacao es un bien agrícola relevante, así la existencia de organizaciones internacionales que asuman el control de este producto, regularicen el comercio, creen planes de fomento productivo y provean estadísticas es clave dentro del mercado del cacao, así como la existencia de convenios internacionales que regularicen el mercado internacional, establezcan objetivos y definiciones que deban ser cumplidas por los países que han firmado el convenio. De la misma manera existen acuerdos que facilitan la entrada del cacao nacional a mercados internacionales debido a las preferencias arancelarias existentes, cumpliendo siempre con las regulaciones preestablecidas para poder exportar este producto.

2.1.1. Organizaciones internacionales de control para el cacao

El cacao es un cultivo esencial a nivel mundial tanto para los países productores como para los países importadores, por esta razón se han creado Organizaciones Internacionales con el fin de regular el comercio de este bien, dentro de las organizaciones Internacionales para el control del cacao están la Organización Internacional del Cacao (ICCO) y la World Cocoa Foundation (WCF), ambas agrupan como miembros a los mayores exportadores e importadores del mundo, además proveen de estadísticas, generan investigaciones y proyectos que ayudan a los agricultores a desarrollar la producción de cacao (WCF, 2012: párr.1).

En cuanto a la ICCO, es una Organización que involucra tanto a los países productores de cacao como a los países consumidores del mismo, se creó en 1973 con la finalidad de poner en funcionamiento y administrar el primer Convenio Internacional del Cacao negociado en Ginebra en el marco de las Naciones Unidas y de la Conferencia Internacional del Cacao, desde entonces han habido 7 conferencias, desde Octubre del año 2012 se ha puesto en vigencia la séptima Conferencia Internacional sobre el Cacao negociada en el año 2010 (ICCO, 2010:párr.1).

El mandato de la Organización Internacional del Cacao es trabajar hacia una económica cacaotera sostenible a nivel mundial abarcando las dimensiones sociales, económicas y medioambientales de la producción y consumo de cacao, también busca trabajar en los aranceles sobre las importaciones de cacao tanto en grano como en semielaborados y chocolates, busca involucrarse de manera directa en los costos de producción de los diferentes países y brindar información a los productores con respecto al mercado y a los precios de este producto (ICCO, 2010: párr.2).

Como miembros exportadores de la ICCO constan 18 países entre ellos el Ecuador, adhesión que data del 25 de Septiembre del año 2013, aunque fue miembro del Convenio Internacional del Cacao del año 2001, en cuanto a los países importadores existen 29 miembros de los cuales 28 son parte de la Unión Europea y el restante es Suiza. (ICCO, 2014) La ICCO también cuenta con un consejo consultivo, el mismo que está formado por 14 expertos internacionales en el sector del cacao, de los cuales 7 pertenecen a países productores y 7 a países consumidores, este consejo funciona en calidad de asesor y fue establecido en reconocimiento al valor del sector privado, las decisiones finales son tomadas por el Consejo Internacional del Cacao (ICCO, 2010: párr.4).

Como cualquier otro Organismo Internacional la ICCO posee diferentes consejos y órganos subsidiarios, entre ellos se encuentra el Consejo Internacional del Cacao mismo que sostiene 2 sesiones al año con las delegaciones de los países productores y de los países consumidores además también cuenta con la presencia de observadores y sesiones especiales siempre que se requieran. La función principal del consejo es determinar la estrategia de la organización, supervisar las políticas financieras, aprobar los programas de trabajo y el presupuesto anual cacaotero, siendo el órgano supremo de decisión debe ser informado de las diferentes temáticas de los diferentes comités y grupos de trabajo (ICCO, 2013: párr.1).

El Comité Económico de la ICCO se estableció con el fin de revisar las estadísticas de cacao en cuanto a producción, tendencias de mercado, oferta y demanda, también analiza la factibilidad de los diferentes proyectos y la dimensión económica del desarrollo sostenible del cacao, este comité está

abierto a todos los miembros de la organización.(ICCO, 2012: párr.1) Además el viceministro de Agricultura y Ganadería del Ecuador, el Señor Luis Valverde Zúñiga fue designado como presidente del Comité Económico, por el lapso 2012 - 2013 y 2013 – 2014, en conjunto con el Señor Freddy Amores, funcionario del Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias (INIAP) mismo que fue designado como vicepresidente del Comité Técnico, posicionando la producción de cacao fino o de aroma del Ecuador en el mundo (MAGAP, 2012: párr.1).

La ICCO también posee el Comité de Administración y Finanzas, mismo que supervisa las preparaciones del presupuesto y lleva a cabo todas las tareas administrativas o financieras, se compone de 6 miembros exportadores y 6 miembros importadores. El Comité de Credenciales, mismo que es designado a la final de cada año y se encarga de examinar las credenciales al comienzo de cada reunión de los comités. Otro de los grupos de trabajo es el de Expertos en Existencias, los mismos que se encargan de evaluar el nivel de las existencias mundiales de cacao en grano tanto en almacenamiento como en producción (ICCO, 2013: párr.2).

Por último se encuentra la Junta Consultiva sobre la Economía Cacaotera Mundial, la misma que se creó con el fin de promover un dialogo continuo entre los expertos del sector público y privado, su papel es el de un órgano consultivo que asesora con respecto al desarrollo estructural a largo plazo en cuanto a oferta y demanda, formas y maneras de fortalecer la posición de los productores de cacao y mejorar así la subsistencia y las formas de desarrollar una producción sostenible (ICCO, 2013: párr.5).

La World Cocoa Foundation promueve una economía cacaotera sustentable mediante un desarrollo social, económico y medioambiental, fue creada en el año 2000 representando a más de 100 empresas miembros dentro de la cadena de valor del cacao. La WCF trabaja con asociaciones privadas y públicas que reúnen tanto a los donantes como a los miembros de la industria y de la producción, los gobiernos nacionales, los institutos de investigación y las organizaciones no gubernamentales (WCF, 2000: párr.1).

Esta Organización apoya programas que benefician a los agricultores en las regiones productoras de cacao en América, África y el sudeste de Asia, a través de programas de cultivo sostenible de árboles de cacao, programas de escuelas de campo, entre otros, trabaja desde el nivel de las plantaciones hasta el nivel de la comercialización brindándoles a los agricultores las habilidades necesarias para operar fincas productivas y tomar decisiones acertadas en cuanto a las negociaciones de la producción (WCF, 2000: párr.4).

La estrategia es crear alianzas entre los productores, los gobiernos y las organizaciones medioambientales para de esta manera beneficiar a los agricultores y generar producción sostenible, además busca donaciones internacionales que apoyen a la efectividad de todos los programas, entre ellos la fraternidad mundial del cacao, la Iniciativa Africana para el Cacao, el Programa de Medios del Vida del Cacao y el Programa Ecos (WCF, 2013: párr.1).

La WCF posee más de 100 miembros asociados, los mismos que representan el 80% del mercado mundial de las empresas y que operan en 6 continentes, estos factores ofrecen una perspectiva interconectada sobre las necesidades de la industria del cacao. Esta organización también cuenta con socios estratégicos como los gobiernos de los países productores de cacao además del Gobierno de los Estados Unidos, el Parlamento de la Unión Europea, diferentes institutos de investigación, organizaciones no gubernamentales y universidades (WCF, 2000: párr.3).

2.1.2. Convenios Internacionales para el cacao

En 1973 se estableció la ICCO con el fin de administrar el primer Convenio Internacional del Cacao firmando en 1972 que tenía como objetivos aliviar las graves dificultades económicas de la época, prevenir las excesivas fluctuaciones de precios, tomar disposiciones que ayuden a estabilizar e incrementar los ingresos de los países productores, garantizar un suministro adecuado de cacao con precios razonables tanto para los productores como para los consumidores, facilitar la expansión del consumo y reajustar la producción y equilibrar a largo plazo la oferta y la demanda; mediante estos objetivos se pretendía acelerar la expansión económica y el desarrollo social

de los países productores; ya desde este convenio el Ecuador figura entre los países exportadores que producen de manera exclusiva cacao fino o de aroma (Universidad Católica de La Plata, 2012: párr.2).

Estos Convenios Internacionales han sido renovados cada 5 años y establecen objetivos, definiciones de términos como tonelada, cupo, cosecha, precio, etc. , además establece los miembros de la organización tanto exportadores como importadores, la administración y los comités, el desarrollo y transparencia de los mercados y los proyectos; cada convenio posee diferencias, el segundo fue firmado en Ginebra el 20 de Octubre de 1975, este posee los mismos objetivos establecidos en el convenio anterior pero proporciona incentivos para lograr tasas de producción dinámica (Universidad Católica de La Plata, 2012: párr.5).

El tercer Convenio Internacional del Cacao fue firmado en Ginebra el 19 de Noviembre de 1980 y mantiene los mismos objetivos que el convenio del 1975, que establecen que la autoridad suprema es el Consejo Internacional del Cacao el que cuenta con el Comité Ejecutivo, con el Director Ejecutivo y está integrado por todos los miembros de la organización. Este convenio al igual que los anteriores contempla el uso de cuotas de exportación, seguridad de suministro, acceso a mercados, entre otros, asimismo se considera al Ecuador como país miembro con una exportación exclusiva de cacao fino o de aroma (Universidad Católica de La Plata, 2012: párr.2).

El Convenio Internacional del Cacao firmado el 25 de Julio de 1986 fue el cuarto, dentro del cual se puede observar un cambio en los objetivos los cuales establecen la promoción del desarrollo y el fortalecimiento de la cooperación internacional en todos los sectores de la economía mundial del cacao, contribuir a la estabilización del mercado mundial del cacao previniendo las fluctuaciones excesivas del precio, garantizar el suministro adecuado a precios razonables y equitativos tanto para consumidores como para productores y por ultimo facilitar la expansión del consumo del cacao y la producción del mismo para de esta manera asegurar el equilibrio de la oferta y la demanda a largo plazo (Universidad Católica de La Plata, 2012: párr.3).

El quinto Convenio fue firmado el 16 de Julio de 1993 en Ginebra, este toma en cuenta *"la Nueva asociación para el desarrollo: El Compromiso de Cartagena y de los objetivos pertinentes contenidos en el "Espíritu de Cartagena", aprobados por la Conferencia de las Naciones Unidas sobre Comercio y Desarrollo"*² sus objetivos son los mismos con respecto al convenio anterior y el resto del contenido del convenio posee ligeros cambios. En este convenio el Ecuador aparece en el anexo A con la cantidad de toneladas exportadas en el periodo 1989 – 1992, asimismo en el Anexo C se lo clasifica como exportador exclusivo o parcial de cacao fino o de aroma y como estado que aplica de manera provisional el convenio mencionado (UNCTAD, 1993: párr.2).

En el año 2001, el 2 de marzo se firmó el sexto Convenio Internacional del Cacao con sus objetivos de promover la cooperación internacional en la economía mundial del cacao, facilitar un marco apropiado para debatir las cuestiones relacionadas con este sector, ayudar mediante proyectos al fortalecimiento de las economías cacaoteras de los países miembros, contribuir a la expansión equilibrada de la economía cacaotera mundial mediante el fomento de la economía cacaotera sostenible, de la investigación y de la transparencia mediante el acopio, análisis y difusión de las estadísticas; otro objetivo primordial fue la promoción del consumo de chocolate y productos a base de cacao, el fin de estos objetivos fue fomentar una mayor participación del sector privado en la labor de la Organización (UNCTAD, 2001: párr.1).

El séptimo y último convenio hasta ahora vigente es el firmado el 25 de Junio del 2010, posee 53 Estados miembros entre ellos Ecuador, un Estado observador, 7 Organizaciones intergubernamentales, 3 Organismos especializados y 2 Organizaciones no gubernamentales. Los objetivos que variaron con respecto al convenio anterior son: facilitar un marco apropiado para el debate de los temas relacionados al cacao entre los gobiernos y el sector privado, contribuir al desarrollo de las economías cacaoteras de los países miembros mediante la preparación, el desarrollo y la evaluación de proyectos, procurar obtener precios justos que aseguren un rendimiento equitativo para los productores como para los consumidores, fomentar una

² UNCTAD, (1993, Julio). Convenio Internacional del Cacao 1993. *Organización Internacional del Cacao /CCO*. Recuperado de http://www.icco.org/about-us/international-cocoa-agreements/cat_view/2-icco-agreements-and-their-history/5-1993-international-cocoa-agreement.html

economía cacaotera sostenible en términos sociales, económicos y medioambientales (UNCTAD, 2010: párr.1).

También se incorporaron objetivos como alentar a la investigación y a la transferencia de tecnología apropiada para el cacao, fomentar la transparencia en la economía y en el comercio mundial del cacao, promover los atributos positivos del cacao como los beneficios para la salud, alentar a los miembros a promover la calidad del cacao y desarrollar procedimientos adecuados sobre seguridad alimentaria para este sector, alentar al desarrollo de las comunidades locales y los pequeños agricultores y mejorar la disponibilidad de información sobre herramientas y servicios financieros como el acceso a créditos y estrategias de gestión de riesgos que ayuden a los cacaocultores y que contribuyan al alivio de la pobreza (UNCTAD, 2010: párr. 6).

Este acuerdo establece entre sus definiciones que al cacao fino o de aroma se lo reconocerá por su aroma y color únicos además debe ser producido en los países designado como productores de este tipo de cacao, define que el año cacaotero tiene un período de 12 meses comprendidos entre el 1ero de octubre y el 30 de septiembre. Establece que por economía cacaotera sostenible se entenderá una cadena de valor en donde todas las partes interesadas desarrollan y promueven políticas enfocadas a conseguir niveles de producción, elaboración y consumo que sean viables a nivel económico, racionales a nivel ecológico y responsables a nivel social beneficio de las generaciones presentes y futuras para así mejorar la productividad y la rentabilidad de la cadena de valor del cacao (UNCTAD, 2010: párr.9).

Este convenio también establece que la Organización Internacional del Cacao seguirá en sus funciones y pondrá en práctica las disposiciones del convenio, dentro de la Organización la autoridad suprema será el Consejo Internacional del Cacao; el Convenio firmado en el año 2010 establece la composición de dicho Consejo, los atributos y funciones del mismo, la elección y funciones del presidente y del vicepresidente, todo con respecto a las reuniones del consejo, los procedimientos de votación, la cooperación con otras Organizaciones, la invitación y admisión de observadores y el quórum necesario para la apertura de toda reunión del consejo (UNCTAD, 2010: párr.13).

Con respecto a la Secretaria de la Organización, se establece las funciones del Director Ejecutivo, el programa de trabajo, la publicación de un informe anual, se define las responsabilidades y las reuniones del Comité de Administración y Finanzas, instaura las responsabilidades, la composición y las reuniones que tendrá del Comité Económico, entre ellas el análisis de las estadísticas y tendencias del mercado. También dispone alentar y promover la investigación y el desarrollo científico para todos los sectores involucrados en la actividad cacaotera, analizar los mercados, promocionar el consumo y examinar y adoptar proyectos relativos a este tipo de cacao (UNCTAD, 2010: párr.7)

En cuanto al precio, el convenio del año 2010 establece que el precio indicativo de cacao en grano del ICCO será el promedio de las cotizaciones diarias futuras de los 3 meses activos más próximos de la bolsa de Londres (NYSE Liffe) y de la bolsa de Nueva York (ICE Futures US), estos precios se darán en dólares de los Estados Unidos por tonelada, así como también en euros, en libras esterlinas y en derechos especiales de giro (DEG) por tonelada (UNCTAD, 2010: párr.15).

2.1.3. Acceso del cacao nacional a mercados internacionales.

Para poder ingresar a mercados internacionales existen regulaciones preestablecidas y acuerdos comerciales que facilitan el ingreso de un producto, previo a esto es necesario seguir algunos pasos, el primero es la identificación de las organizaciones de los pequeños productores las mismas que deben ser legalizadas; dentro de ellas se debe establecer una estrategia común, se debe analizar la capacidad de los líderes, las condiciones de infraestructura que poseen, la cantidad y calidad de la producción y se debe establecer sistemas internos de control (Radi, 2005:16).

Para alcanzar los resultados previstos es necesario evaluar la competitividad de las organizaciones tanto a escala nacional como internacional, mediante sus indicadores de éxito como sus políticas internas y externas, sus debilidades y fortalezas y sus mercados y clientes. Para ingresar al mercado internacional el cacao nacional posee algunas ventajas como por ejemplo la variedad única, certificaciones, control de impactos

medioambientales, la promoción de producto con apoyo de diferentes organizaciones como la CORPEI, GTZ, Anecacao entre otros; al momento de elegir el mercado es necesario identificar la contraparte mediante estudios de mercado que involucren demanda, desarrollo y oportunidades (Radi, 2005:16).

Dentro de la comercialización de cacao a nivel internacional, el Ecuador es beneficiario de algunas preferencias arancelarias debido a una serie de acuerdos suscritos como el Sistema Generalizado de Preferencias (SGP) y el SGP PLUS, los mismos que son aplicados por los países desarrollados a los productos provenientes de países en desarrollo. Otro acuerdo que nos beneficia son las preferencias arancelarias andinas, pues éstas son aplicadas a países miembros de la Comunidad Andina, los Acuerdos Comerciales con Chile, MERCOSUR, Cuba y México (PROECUADOR, 2013:14).

El cacao en grano posee la subpartida arancelaria 1801.00 y es la que posee un menor arancel (Tabla No. 2), también está la manteca de cacao y las grasas y aceites y residuos de cacao poseen aranceles bajos ya que los países no restringen su ingreso debido a que son utilizados como insumos para la confitería. Debido a los acuerdos firmados, en el caso de la Unión Europea, el cacao ecuatoriano no paga aranceles al igual que con los países miembros del MERCOSUR. Con respecto a los aranceles aplicados a los países competidores del cacao ecuatoriano, se puede observar que con respecto a la Unión Europea poseen arancel 0%, no es de la misma manera con los países perteneciente al MERCOSUR, pues algunos registran aranceles del 10% (PROECUADOR , 2011:15)

TABLA No. 2
ARANCELES APLICADOS POR PRINCIPALES PAÍSES IMPORTADORES DE CACAO ECUATORIANO (2012)

País	Subpart. 1801.00 Cacao en grano
Estados Unidos	0%
Unión Europea	0%
Canadá	0%
Malasia	0%
Japón	0%
Federación Rusa	0%

Suiza	0%
México	15%
Australia	0%
Singapur	0%
Arabia Saudita	5%
China	2%
República de Corea	2% - 8%
Brasil	0%
Argentina	0%

Fuente: Market Access Map/ Centro de Comercio Internacional

Elaboración: María Luisa Carrera Almeida

Con respecto a las barreras no arancelarias para exportar cacao a la Unión Europea, además de los requisitos generales como la factura comercial, los documentos de transporte, la lista de carga, la declaración del valor en la aduana, el seguro de transporte y el Documento Único Administrativo (DUA), también es necesario conocer los requisitos que se enmarcan en la ley de seguridad de los alimentos de la UE, entre ellos los reglamentos sobre el control de residuos de plaguicidas y los requisitos establecidos en la Directiva 2000/36/CE del Parlamento Europeo y del Consejo del 23 de junio del año 2000 relativa a los productos de cacao y de chocolate destinados a la alimentación humana en donde se establecen definiciones, denominaciones de venta, características y especificaciones de etiquetado (Parlamento Europeo, 2000: párr.1).

Para el ingreso del cacao nacional en el mercado estadounidense, la Administración de Drogas y Alimentos de los Estados Unidos (FDA) posee una de las normas más estrictas en cuando a calidad del grano del cacao, de hecho es más estricta que la orden modelo de clasificación del cacao establecida por la Organización Internacional de Normalización ISO, pues impone un límite legal más bajo de granos dañados, no aceptan el producto si es que se ha utilizado pesticidas prohibidos aunque en el momento del análisis no existan residuos y se impone una detención obligatoria previa al muestreo. Así mismo prohíbe la importación de artículos mal etiquetados o que no proporcionen la información requerida (FDA, 2013: párr.1).

Para que el cacao nacional pueda ser exportado a mercados internacionales es necesario que posea un certificado fitosanitario de Agrocalidad; también es necesario que cualquiera que se dedique a la producción, comercialización y exportación cumpla con los procedimientos del Programa de Certificación Fitosanitaria de Cacao de Exportación (PCFCE), entre los cuales se establece que todo cargamento de cacao deberá salir acompañado del Certificado Fitosanitario de Exportación expedido por el Servicio Ecuatoriano de Sanidad Agropecuaria (SESA), estos requisitos se encuentran dentro del marco de la Organización Mundial del Comercio (OMC) y el Acuerdo de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (AMSF) (MAGAP, 2008:párr.1).

Otro aspecto sustancial para la exportación de cacao nacional es establecer el mercado de origen, este permite identificar el país de manufactura, producción o el origen del bien informando así al consumidor final sobre la procedencia del producto, esta identificación de procedencia facilita la aplicación del arancel. Países como Estados Unidos establece multas del 10% del valor del avalúo dado por la United States Customs and Border Protection (US CBP) a los productos que no tenga marcado el país de origen (US CBP, 2013: párr.2).

De igual manera para el acceso del cacao a mercados internacionales, este debe cumplir con estándares de calidad por ejemplo un porcentaje máximo de humedad de un 7,5%, el cacao no deberá estar infestado, el producto no deberá exeder el 1% de granos partidos, deberá estar libre de olores que no sean propios del mismo como el olor a moho, agroquimicos, entre otros, debera sujetarse a las normas establecidas por la Organización de las Naciones Unidas para la Aliimentación y la Agricultura FAO y la Organización Mundila de la Salud (OMS) en cuanto a limites recomendables de aflotoxinas, plaguicidas y metales pesados y por ultimo, el cacao dederá ser libre de impurezas (UNCTAD/Programa Nacional de Biocomercio Sostenible, 2005:46).

Para poder exportar cacao en grano desde el Ecuador es necesario verificar si el país de destino ha levantado las restricciones sanitarias de acceso para los productos ecuatorianos de origen vegetal, esto se comprueba

a través del Estatus Fitosanitario, el mismo que detalla la situación sanitaria y fitosanitaria del cacao ecuatoriano, como el análisis de riesgos de plagas, métodos de cultivo, entre otros, esta información debe ser revisada y aprobada por el país de destino. El siguiente paso es registrarse en Agrocalidad ya sea como productor, exportador o productor – exportador, este registro tiene una duración de 2 años. 72 horas previas a la exportación se debe solicitar una inspección a los lotes por exportar la misma que será analizada por técnicos de Agrocalidad que después emitirán los certificados de calidad y fitosanitarios, mismos que se requieren para cada exportación (AGROCALIDAD, 2014:párr.1).

2.2. Cadena de valor del cacao fino o de aroma y la ruta del cacao.

La trascendencia económica de la producción cacaotera también se debe a todos los actores que se involucran en la cadena de valor del cacao, cada uno con características y aportes propios, esta posee fortalezas como la producción orgánica y la conservación de tradiciones, también posee debilidades entre ellas la baja productividad, mezcla de variedades, presencia de impurezas y escaso nivel de asociatividad; las mejoras necesarias para la cadena de valor han sido abarcadas por el Programa de Reactivación. Como eje complementario al fomento de la actividad cacaotera se creó la ruta del cacao como otra manera de dar a conocer la magnitud de este rubro para la economía y para la gente que depende de el mediante una actividad turística que permite observar los beneficios de la producción de cacao fino o de aroma.

2.2.1. Características de la cadena de valor del cacao

El cultivo de cacao siempre ha tenido un rol dentro de la economía nacional pues es generador de divisas, de capitales y permitió el desarrollo de otros sectores como la banca, el comercio y la industria. El Ecuador es el mayor exportador de cacao fino o de aroma, este cultivo da sustento a más de cien mil familias las cuales mantiene niveles de productividad bajos, debido a esto y a la falta de políticas sectoriales para fomento y apoyo a la producción, este bien se vio en situación de riesgo, en el año 2011 el MAGAP generó una política pública para la reactivación de este sector productivo (Sotomayor, 2014:32).

La historia de la producción cacaotera ecuatoriana es reconocida a nivel mundial debido al rol en cuando a la provisión de este producto y a nivel nacional debido a sus contribuciones en la economía, en la generación de empleo y en la inclusión de los pequeños agricultores. La cadena de valor del cacao incorpora a todo el círculo familiar de los productores, a padres, hijos, nietos y familia política que viven de la agricultura, asimismo el proceso productivo del cacao está compuesto de un conjunto de actividades previas a la cosecha y comercialización del producto en las cuales participan hombres y mujeres dependiendo del esfuerzo físico requerido (Ramírez, 2006:21).

La estructura de la cadena de valor (anexo 3) del cacao se ha mantenido estable en el tiempo y está compuesta en primer lugar por la industria de los elaborados, los mismos que procesan el cacao hasta obtener productos como el chocolate y dirigen la comercialización del producto final hacia el mercado de exportación o hacia el mercado interno, en el Ecuador existen micro y pequeñas empresas dedicadas a la elaboración de chocolates con una participación del 5% del negocio, entre ellas BIOS, ICACAO y CHOCOLATECA. En segundo lugar se encuentra la industria de los semielaborados, la misma que se dedica a procesar el cacao y lo transforma hasta sus etapas intermedias como la manteca, la pasta y el licor para después dirigirlo hasta el mercado exterior; en el Ecuador existen 15 agroindustrias dedicadas a agregar valor al cacao en grano entre ellas NESTLÉ, ECUACOCOA, La Universal y FERRERO (Sotomayor, 2014).

En tercer lugar están los exportadores de cacao, los mismos que son alrededor de 29 y son los acopiadores principales, el producto va dirigido al extranjero y deben estar agremiados a ANECACAO, de hecho el 62% de las exportaciones ecuatorianas de cacao en grano recae en 5 empresas, Transmar Comodity Group con el 25% del total exportado, Blommer Chocolate con el 13% de las exportaciones, Walter Matter S. A. Con el 10%, ED&F Man Cocoa con el 8% y Daarnhouwer con el 7%. En cuarto lugar se encuentran las firmas transaccionales las cuales que tiene centros de acopio y están intentado implementar proyectos, entre ellas TRASNMAR, MITSUBISHI y OLAM lo cual ha ocasionado que al menos 12 exportadoras nacionales hayan tenido que cerrar sus puertas (Sotomayor, 2014:35).

Todos estos tienen una relación directa con los productores individuales los mismos que constituyen al rededor del 90% y son en su mayoría pequeños productores que por lo general negocian con los intermediarios presentes en los pueblos más cercanos. Las asociaciones de los productores son pocas y se refieren a agrupaciones de productores que participan en la producción, acopio y comercialización para después dirigir el producto a los intermediarios, a las industrias o a los exportadores. Con respecto a los intermediarios, estos son más de mil a nivel nacional, son de diferentes tamaños dependiendo del volumen de compra y de la ubicación del centro de acopio, se calcula que el 10% del producto se canaliza a través del intermediario camionero, el 22% lo adquiere el comerciante del pueblo más cercano, el 54% lo compra el intermediario de cabecera cantonal y el 14% lo compra de manera directa el exportador (FAO y IICA, 2007:31).

Los actores y sus relaciones dentro de la cadena de comercialización conforman un grupo de encadenamiento que inicia al nivel de los productores individuales de cacao en grano que termina ya sea en el mercado externo como en el interno, en este proceso están involucrados varios actores como las unidades de producción asociadas, los intermediarios, la industria casera, la industria de los elaborados, entre otros. Entre los actores se encuentran los proveedores de insumos, los productores de cacao, los acopiadores y exportadores, los procesadores en Ecuador, los comercializadores en el exterior, los procesadores en el exterior y los consumidores (Ramírez, 2006:23).

Cada actor de la cadena del cacao posee sus propias características, entre ellas se puede ver que los proveedores de insumos con respecto a plantas son los viveros de los comercializadores, de las asociaciones de productores, los de ANECACAO, los del INIAP y los de los pequeños productores. En cuanto a los productores de cacao se encuentran los de tipo nacional que se clasifican en grandes cuando poseen más de 20 hectáreas de cacao, medianos cuando poseen entre 10 y 20 hectáreas y pequeños cuando tiene menos de 10 hectáreas de producción de cacao (Ramírez, 2006:23).

Los acopiadores y exportadores establecen que el cacao en grano según la calidad se divide en un 17% de cacao tipo ASSS, un 43% de cacao

tipo ASS, un 36% de cacao tipo ASE y un 4% de cacao tipo CCN51, además reciben 28.700 toneladas métricas de cacao procesado, el mismo que se comercializa a través de acopiadores, exportadores, empresas de chocolate y empresas de productos procesados. De la misma manera los procesadores en Ecuador son en su mayoría empresas fabricantes de chocolates, el cacao que se recibe procesado se divide de la siguiente manera: 42% corresponde a manteca de cacao, 12% a licor de cacao, 14% a torta de cacao y el 32% a polvo de cacao (Ramírez, 2006:24).

Los comercializadores en el exterior generan la importación a través de brokers, Intermediarios y empresas de chocolates; los procesadores en el exterior se dedican a la fabricación de chocolates, manteca de cacao, licor de cacao, polvo de cacao y bebidas de cacao para lo cual se sigue un proceso de transformación con una serie de pasos entre ellos la selección y limpieza del grano, la tostada y trituración y por último la separación de la cascarilla y otros residuos; los consumidores adquieren los productos mediante supermercados, restaurantes entre otros (Ramírez, 2006:25).

De la misma manera, en la cadena de valor del cacao participan algunos organismos públicos como la Unidad de Coordinación de Café y Cacao del MAGAP, Agrocalidad y el INIAP, cada una realizando funciones dentro de sus competencias para fomentar y aportar en la cadena de valor; además de la participación de los ministerios sectoriales como el de Política Económica, Producción, Empleo y Competitividad, Relaciones Exteriores y Movilidad Humana, Industrias y Productividad, Ambiente, Comercio Exterior entre otros que brindan un aporte dentro del fomento productivo de cacao fino o de aroma (Sotomayor, 2014:37).

2.2.2. Fortalezas, debilidades y mejoras en la cadena del cacao

La producción de cacao fino o de aroma posee algunos problemas, los mismos que se refieren a los niveles de productividad pues estos están situados entre los más bajos del mundo, además se encuentran los problemas de calidad en el proceso de la post-cosecha pues presenta una alta cantidad de impurezas y basuras, esta es la razón por la cual se recibió una sanción por parte de la ICCO. Otro de los problemas identificados es la agresiva expansión

de la variedad CCN51 o cacao ordinario lo cual pone en riesgo la pérdida de la variedad de cacao nacional. Dentro del sistema de comercialización interna no se diferencia precios ni calidades por variedad lo que de hecho es una dificultad al momento de evitar la mezcla de variedades (Sotomayor, 2014:38).

Otra de las debilidades dentro de la cadena de valor del cacao es el escaso nivel de asociatividad que existe en el país pues tan solo en 20% de los productores se encuentran organizados lo cual representa una débil integración en la cadena de comercialización, de la misma manera la anterior carencia de políticas de estado y la reciente implementación de una estrategia nacional para la reactivación del cacao nacional podría representar una fortaleza pues para lograr la implementación envuelve tanto a los mecanismos institucionales como financieros que poseen una lógica a largo plazo para alcanzar los objetivos propuesto (UNCTAD/Programa Nacional de Biocomercio Sostenible, 2005:46).

Los productores de cacao nacional tienen como fortaleza una experiencia ancestral, una producción orgánica, limpia y sostenible de cacao diferenciado tanto por la calidad como aroma, de la misma manera conocen el cultivo y poseen tierras; entre sus debilidades se encuentra la falta de organización asociativa, la baja productividad, la poca capacidad para un manejo integral del cultivo desde la cosecha hasta la post-cosecha y la mezcla de variedades. Los intermediarios de cacao por su parte poseen entre sus fortalezas la facilidad para adquirir un refinanciamiento de la cosecha, conocen el mercado interno, cubren la zona de producción, poseen infraestructura como transporte y centros de acopio y son un vínculo entre productores y exportadores, también poseen debilidades como la falta de enfoque empresarial, no manejan criterios de calidad, buscan solo beneficio individual y por lo general pagan precios bajos a los productores (Ramírez, 2006:28).

En cuanto a los procesadores, ellos le aportan un valor agregado al cacao, poseen infraestructura instalada, tiene acceso al producto local, pagan precios diferenciados y poseen experiencia en el proceso de semielaborados, como debilidades poseen bajos parámetros de calidad para la compra, no le dan valor agregado al cacao nacional, no valoran las características organolépticas de nuestra pepa de oro, no conocen la cadena ni el origen del

producto y carecen de tecnología que le de calidad. Los exportadores poseen un extenso conocimiento del mercado internacional y nacional además del capital y la infraestructura, poseen disponibilidad financiera y conocen los procesos de exportación; como debilidades los exportadores no enfrentan los problemas de mezclas de calidades, faltan políticas para integrar a productores e intermediarios y las estrategias de compra y venta son desorganizadas y afectan al mercado (UNCTAD/Programa Nacional de Biocomercio Sostenible, 2005:47).

Los importadores se preocupan por cumplir con los aspectos sanitarios y ambientales e intentan atender la demanda constante y creciente de cacao fino o de aroma, poseen un poder económico y aprecian el producto ecuatoriano demandando toda la producción, como debilidad los importadores desconocen el origen del cacao y no presionan a los productores o intermediarios para mejorar la calidad pues prefieren mayor volumen lo cual implica que no pagan de manera diferenciada por la calidad. En cuanto al consumidor final, ellos poseen la capacidad financiera para comprar y hoy en día son más conscientes al momento de demandar un producto sano y de calidad pero se dejan influenciar por el marketing y no conocen el origen del cacao que consumen (Ramírez, 2006:30).

Por su parte ANECACAO posee un adecuado equipo técnico además de la disponibilidad de recursos para invertir en el sector y es un gremio ya considerado con estructura, personal calificado y experiencia, como debilidades están que el equipo técnico es de calidad pero es reducido, de la misma manera es complicado para esta institución controlar la calidad pues la metodología utilizada para otorgar los certificados posee poca credibilidad dentro de la industria y no diferencia los tipos de cacao producidos en el país (Sotomayor, 2014:40).

Del mismo modo la producción de cacao fino o de aroma hay que puntualizarla por nivel etario y por género, en cuanto a nivel etario se puede observar que los adultos que están involucrados en la producción de este bien poseen una instrucción primaria, en las generaciones más jóvenes se observa un mayor nivel de instrucción como la secundaria llegando a un nivel técnico

universitario y de hecho las generaciones de niños registran una asistencia general y regular a la escuela (Ramírez, 2006:32).

En cuanto a la distribución de actividades por género se observa que cuando los hombres son socios directos de las organizaciones de cacao y controlan todo el manejo del cultivo mientras que las mujeres tiene una alta participación dentro del proceso de cosecha y desgrane, sin embargo cuando las mujeres son socias directas de las organizaciones poseen todo el control del manejo del cultivo hasta la venta, participando de manera directa en las actividades de siembra, podas, mantenimiento, cosecha y desgrane. En el caso en el que el marido y la mujer son socios directos, la mujer es responsable del cultivo y ambos participan en las reuniones, en los cursos y en los eventos de la organización (Ramírez, 2006:32).

Ésta participación activa de la mujer en la cadena de valor del cacao representa no solo una ventaja al empoderarlas en cuanto al rol que juegan en la venta de los productos y la participación mayoritaria que poseen en las decisiones referidas al uso de los recursos económicos sino que también representa una desventaja pues la jornada de trabajo es más larga que la de los hombres pues además de hacerse cargo de las actividades agropecuarias, debe hacerse cargo de las tareas de hogar, lo cual representa levantarse una hora y media antes que los hombres y regresar al hogar para continuar con el trabajo de la casa (Ramírez, 2006:34).

Otras mejoras planteadas para la cadena de valor del cacao y que han sido abarcadas por el Programa de Reactivación han sido el financiamiento para la compra, la capacitación a los productores, el fortalecimiento de los gremios, la adecuada planificación y seguimiento a la producción, la difusión de las ventajas de las certificaciones, la promoción de las alianzas entre los productores y exportadores, el aumento de áreas que poseen certificación y asistencia técnica y el intercambio de información de clientes entre productores y exportadores para de esta manera apoyarse mutuamente al momento de abrir mercados (UNCTAD/Programa Nacional de Biocomercio Sostenible, 2005:49).

2.2.3. La Ruta del Cacao

De la mano con la cadena de valor, se encuentra la ruta del cacao (anexo 4) pues la misma es un eje turístico que fomenta la generación de divisas, la creación de fuentes de empleo y la oferta de naturaleza y agroturismo que muestren los atractivos culturales de la producción cacaotera. Para poder desarrollar la ruta del Cacao en el año 2002 se realizó un proceso participativo con la población en el cual a través de 2 talleres y 8 seminarios de capacitación se pudieron identificar y evaluar atractivos turísticos para de esta manera diseñar 11 circuitos que atendieran las demandas del mercado nacional e internacional que permita hacer del turismo una herramienta de desarrollo sostenible para las zonas involucradas (Palacios, et al., 2002:19).

Esta es una opción de agroturismo para el Ecuador realizado en fincas con el objetivo de diversificar y complementar los ingresos de las mismas, este tiene como atractivo principal las plantaciones y las técnicas agrícolas utilizadas en el cultivo del cacao fino o de aroma, la producción cacaotera está distribuida en diferentes zonas de país y la ruta del cacao se aplica dentro del área que fue el centro de la producción agrícola durante el boom cacaotero. Para poder establecer esta ruta fue necesario incorporar mecanismos de coordinación institucional que brinden apoyo en la capacitación, crédito, promoción, investigación de mercado, viabilidad, entre otros (Gallardo, 2011:4).

La mezcla de colores, sabores, regiones, frutas tropicales y paisajes es algo que se puede apreciar dentro de esta ruta que atraviesa las provincias de Guayas, Cañar, Los Ríos y El Oro en donde las haciendas pioneras en el turismo rural muestran una megadiversidad y ofrecen variedad gastronómica y cultural, el recorrido por la zona cacaotera atraviesa por Bucay, Naranjito, Milagro, Yaguachi, Durán, General Montero, Puerto Inca, Naranjal y Balao. Las 14 haciendas involucradas conservan las tradicionales técnicas utilizadas a inicios del siglo pasado combinadas con tecnología moderna para poder producir la pepa de oro además han adecuado sus instalaciones para brindar alojamiento a los turistas y mostrarles como es la vida de los cacaocultores (Prefectura Del Guayas, 2013: párr.1).

Dentro de la ruta del cacao es posible observar el proceso de siembra, cosecha y recolección de las mazorcas, además de probar la pulpa de la pepa, degustar el jugo del cacao y el chocolate producido en la hacienda. Otra parte interesante es la oportunidad de conocer las diferentes comunidades entre ellas la Comunidad Shuar Rio Limón la misma que mantiene vigente sus tradiciones ancestrales como vestimenta típica, platos típicos de la amazonia, limpias con hierbas de la zona y artesanías. Otros atractivos de la ruta son el balneario de agua dulce de Balao, la Reserva Ecológica Manglares Churute, el cerro de Hayas, el cerro de la comuna Shuar, el Balneario Aguas Calientes de la parroquia Jesús María y el de la comuna Shuar, diferentes ríos, cascadas y la laguna El Canción (Palacios et al., 2002:21).

El recorrido que se realiza dirige tanto a los turistas nacionales como internacionales hasta el mayor vivero de cacao del país, dentro del cual se producen hasta 500 mil plantas por año, en esta parte se muestra el proceso de propagación de las plantas de cacao, en la visita a las haciendas se puede observar todo el proceso detrás del cultivo de cacao y queda claro que dentro de la agricultura no hay espacio para el desperdicio pues incluso el cacao con hongos se utiliza para hacer harina de balanceado. Dentro de la ruta también se puede apreciar la gastronomía típica de los lugares visitados como todos los paltos hechos con cangrejo, el ceviche de concha, entre otros y paseos en bote y a caballo por las zonas visitadas (Prefectura Del Guayas, 2013: párr.2).

La ruta del cacao posee circuitos que la vuelven operativa, dentro de la zona norte existen 4, esta zona está comprendida desde el km 43 de la vía Guayaquil – Machala hasta el km 73 pasando el control de Puerto Inca, sus destinos turístico principales son la Reserva de Manglares Churute y la Hacienda Cañas. El primer circuito es el Canción – Cañas, el segundo es el Mate – Cañas, el tercero es el Pancho Diablo – Cañas y la Cuarta es la Manglares; estos cuatro circuitos poseen una duración aproximada de 5 horas dentro de las cuales se realiza excursiones por la naturaleza, observación de aves, paseo por los manglares, conocimiento del proceso de producción del cacao fino o de aroma entre otras (Prefectura Del Guayas, 2013: párr.6).

Los circuitos de la zona centro van desde el km 73 hasta el km 93 incluyendo las poblaciones pertenecientes a Jesús María, Santa rosa de

Flandes y Naranjal, en este circuito se encuentra las Aguas Termales de Jesús María, la Hacienda Bellavista, el Camino Real entre otros. El primer circuito es el Aguas Calientes – Botija Paqui dentro del cual se observa una amplia extensión de antiguas plantaciones de cacao, el segundo circuito es el Aguas Calientes - Hacienda La Maclovia y el tercer recorrido es el Aguas Calientes - Hacienda Bellavista, ambas haciendas muestran cultivos de cacao y otros productos típicos de la costa, los 3 circuitos tiene una duración aproximada de 10 horas (Palacios et al., 2002:25).

La zona sur de la ruta del cacao va desde el km 93 hasta el km 105, este posee el Cerro de Hayas, la cooperativa de cangrejeros 6 de Julio, la hacienda y centro de rescate Jambelí y todos los atractivos turísticos de la comuna Shuar. Esta zona posee 4 circuitos, el primero es el Jambelí – Shuar, el segundo es la hacienda Jambelí, el tercero es Cerro de Hayas y el cuarto es la Comuna Shuar, estos circuitos tiene una duración de entre 5 y 10 horas con visitas a las haciendas de cacao, excursiones por la naturaleza, visitas a los manglares y conocimiento de la etnia Shuar (Prefectura Del Guayas, 2013: párr.9).

Mediante la ruta del cacao se promueve el derecho a una alimentación sana, de hecho el cacao de la asociación Kallari, que abarca más de 850 familias productoras, fue establecido como cacao reliquia para de esta manera poder preservarlo para las generaciones futuras, el mayor objetivo es encontrar fuentes de ingreso sin destruir el bosque ni dañar su cultura ancestral, dentro de esta asociación se puede disfrutar de todo el proceso de producción conviviendo con las familias, cosechando el cacao, comiendo la comida típica como el maito y la chicha (MINTUR, 2013: párr.3)

2.3. Principales políticas y reglamentos para el cacao fino o de aroma

Dentro de la producción de cacao se ha visto necesaria la introducción de políticas efectivas que colaboren al desarrollo de este sector, lo cual representa un cambio dentro de la economía, de la política, del agro y de la parte social de la producción del cacao arriba, ligándola con la necesidad de retomar la rectoría de las políticas agrarias para así fomentar un cultivo social y sustentable de al pepa de oro. Esto es abarcado y ejecutado mediante el Proyecto de Reactivación de Café y Cacao Nacional Fino de Aroma creado por

el MAGAP el mismo que estableció la situación inicial del cacao arriba y las metas a cumplir hasta el año 2021, asimismo la existencia de proyectos anteriores y propuestas de ley también tuvieron un aporte dentro de la reactivación del cacao.

2.3.1. Cacao fino o de aroma: Revolución económica, política, agraria y social

El Estado ha visto necesaria la aplicación de políticas y acciones efectivas que colaboren al desarrollo de la cadena del cacao con respecto a la producción, cosecha, post-cosecha, comercialización, industrialización, mercado internacional e incremento del consumo nacional de la pepa de oro para de esta manera mejorar el acceso a servicios eficientes, asistencia técnica, capacitación y créditos para los productores. Las acciones oportunas y efectivas por parte del Estado y de los actores de la cadena del cacao nacional fino de aroma han tenido consecuencias positivas dentro de este sector productivo, una de ellas la creación del Proyecto de Reactivación del Cacao Nacional Fino de Aroma (Flores, 2007:21).

Las disposiciones constitucionales relacionadas con el ámbito del incremento de la producción alimentaria buscan cumplir con el objetivo estratégico y con la obligación de Estado de garantizar que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades logren una autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiados promoviendo las exportaciones ambientales responsables prefiriendo la de los pequeños y medianos productores; las políticas direccionadas a la producción de cacao nacional buscan promover el desarrollo del cultivo, la infraestructura para el acopio, la transformación, transporte y comercialización (APROCAFA, 2010: párr.1).

Desde la desaparición del Programa Nacional del Cacao suscrito en 1994 y promovido por la política privatizadora de los servicios públicos, el rol que tuvo el estado como promotor de la cadena del cacao fue limitado dando como resultado problemas que afectaban a los cacaocultores como la falta de políticas públicas institucionalizadas que promuevan el desarrollo de la cadena de valor del cacao, la escasa inversión en este sector productivo, una baja cobertura de asistencia técnica permanente brindada por el Estado y el uso de

prácticas inapropiadas dentro del procesamiento del cacao arriba (APROCAFA, 2010: párr.4).

La implementación de políticas y proyectos a favor del cacao fino o de aroma tiene como objetivo acelerar el desarrollo del sector, aprovechar el auge de los precios internacionales y de los premios que se pagan por la calidad de cacao, buscar beneficio de la creciente demanda mundial de cacao fino o de aroma y eliminar malas prácticas como la mezcla de variedades, la contaminación del producto y las restricciones de los mercados internacionales. Es así que los esfuerzos para reactivar esta producción requieren un trabajo institucional coordinado entre el Estado y el sector privado, personificado por los pequeños y medianos productores de cacao nacional fino de aroma (APROCAFA, 2010: párr.3).

La reactivación del sector productivo del cacao fino o de aroma es ligada con el Plan Nacional del Buen Vivir 2009 - 2013 en el cual se establece la trascendencia de una revolución económica, productiva y agraria que oriente los recursos del Estado hacia algunos ámbitos como la tecnología y la reactivación productiva en armonía y complementariedad, la misma que debe concretarse a través del acceso al agua, tierra, crédito, tecnologías y diversificación de las formas de producción y productividad. Es por eso que el gobierno vigente dentro del periodo de investigación ha puesto énfasis en la aplicación de políticas sectoriales diferenciadas en función de los requerimientos de los diferentes tipos de productores (SENPLADES, 2009: párr.1).

Las Políticas de Estado establecidas para el MAGAP son a largo plazo en consecuencia se planteó un modelo de desarrollo sostenible, que posea una amplia base social para de esta manera conseguir una mejora en la producción, un desarrollo social con equidad y la preservación y manejo de los recursos renovables con énfasis en las zonas en donde los pequeños productores representan la mayoría como es el caso del cacao fino o de aroma. La creación de políticas que se relacionen a la reactivación del cacao nacional se ha establecido en función de la seguridad alimentaria y el fortalecimiento de la base productiva de los cultivos de exportación (MAGAP, 2012: 65).

Las Políticas de Estado para el agro ecuatoriano fueron emitidas mediante decreto ejecutivo No. 1419 en mayo del año 2006, estas fueron sometidas a un proceso de actualización y poseen una proyección 2007 – 2020, están conformadas por 13 políticas sectoriales y 3 ejes transversales. Con respecto a la pepa de oro, las políticas que están relacionadas son el fortalecimiento de la institucionalidad de los sectores público y privado, la asociatividad en cadenas y territorios, la Investigación, transferencia de tecnología y capacitación al recurso humano, el manejo y conservación de los recursos naturales, el desarrollo de mercados y sistemas de comercialización internos y externos y el apoyo a productos sensibles del agro (MAGAP, 2007: párr.1)

La política institucional, productiva, comercial, económico-solidaria, de desarrollo de mercado interno y de inclusión económica y social exclusivas para el sector cacaotero no están establecidas, está claro que para establecer políticas se debe considerar al sector productor como eje central de su propio desarrollo, además de dotar a los productores de herramientas técnicas y financieras, asimismo establece como objetivo comercializar a nivel nacional e internacional el incremento de la producción asociativa e inclusiva de cacao ecuatoriano, asuntos abordados por el Proyecto de Reactivación del Café y Cacao Nacional Fino de Aroma (MAGAP, 2012:8).

El Estado ecuatoriano ha visto la necesidad de retomar la rectoría de las políticas agrarias en general y específicamente las políticas cacaoteras promoviendo y fomentando un cultivo social, económico y ambientalmente sustentable de la pepa de oro que genere un desarrollo armonioso de la cadena de valor del cacao que garantice el Buen Vivir de las familias productoras, esto permitirá consolidar las capacidades del MAGAP y la implementación de las políticas cacaoteras definidas para los próximos 10 años, la ejecución del proyecto se debe a que se ha considerado al cacao como rubro prioritario en la Agenda de Transformación Productiva del país (MAGAP, 2012:12)

2.3.2. Proyecto de Reactivación del Cacao Nacional Fino de Aroma

El Proyecto de Reactivación de Café y Cacao Nacional Fino de Aroma fue creado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca, el periodo de ejecución fue previsto desde julio del año 2011 hasta el año 2021, este proyecto es ejecutado por el MAGAP a través del Viceministerio de Desarrollo Rural, Unidad de Café y Cacao. la cobertura a nivel nacional se divide de la siguiente manera: en la Zona 1 las provincias beneficiadas en el aspecto cacao son Esmeraldas y Sucumbíos, en la Zona 2 en Napo, Orellana y Pichincha, en la Zona 4 en Manabí y Santo Domingo de los Tsáchilas, en la Zona 5 en Bolívar, Guayas y Los Ríos, en la Zona 6 en Morona Santiago, en la Zona 7 en El Oro (MAGAP, 2012:8).

Este proyecto de reactivación cuenta con una primera etapa en la cual se fortalecerá la productividad en campo mediante una Inversión en Fomento Productivo durante los años 2012 – 2016, la siguiente etapa será un fortalecimiento de la Cadena de Valor la misma que se realizará durante el 2017 – 2021. Para la elaboración de este proyecto se realizó una investigación previa para determinar la situación dentro de la cual se determinó que la producción de cacao nacional fino de aroma ha sido realizada de manera ancestral en sistemas agroforestales que contribuyen a la conservación ambiental, además son manejadas por pequeños productores que poseen Unidades de Producción Agrícola (UPAs) de menos de 10 hectáreas, del total de UPAs de cacao el 55,97% lo maneja como cultivo solo y el 44,03% como cultivo asociado con otros productos (MAGAP, 2012:17).

Para la creación de este proyecto fue necesaria la descripción de la situación dentro de la cual se investigó las zonas de producción entre ellas las provincias, las hectáreas de cultivo de cacao, las Unidades de Producción Agrícola (UPAs), la situación del cacao fino o de aroma, la producción nacional, la injerencia social del cultivo de cacao mismos aspectos que ya han sido mencionados anteriormente. Una parte fundamental para la realización de este proyecto es la de identificación, descripción y diagnóstico del problema la misma que abarca campos como la densidad adecuada de cultivo, las enfermedades del cacao, la genética de la plantas, los costos de inversión y

manejo por hectárea y el mercado en el que se desarrolla el cultivo (MAGAP, 2012:24).

La línea base del proyecto establece que la situación del cacao nacional fino de aroma hasta Diciembre del año 2011 es prometedora no obstante los problemas identificados de baja producción, falta de créditos de fomento productivo, asistencia técnica, capacitación, entre otras. Para poder establecer la línea base, se analizaron algunas situaciones como los problemas de calidad debido a mezclas de variedades y las repercusiones económicas que estas ejercen, también se analizó la agresiva expansión de la variedad CCN51 y la falta de asociatividad (MAGAP, 2012:25).

Este proyecto también analiza la oferta y la demanda del sector cacaotero, planteando la renovación y siembra de al menos 90 mil hectáreas durante la vigencia del mismo, la referencia de intervención son las 12 provincias en donde se piensa trabajar, esto fue definido en base a criterios de niveles de producción en general, al tejido Socio Organizativo presente en cada provincia y a las características organolépticas del cacao producido en cada provincia. El estudio realizado demostró que la población demandante potencial es de 60 mil personas, el total de la demanda es de 60 mil personas y el total de la demanda insatisfecha es de 60 mil personas (MAGAP, 2012:27).

La intervención del Proyecto a partir del año 2011 busca reactivar el sector cacaotero pues tiene como objetivo elevar la oferta exportable de cacao a 300 mil toneladas métricas por año, esto tiene como consecuencia la generación de divisas por más de 958 millones dentro del mismo período de tiempo beneficiando así a todos los integrantes de la cadena de valor del cacao y al estado ecuatoriano. La intervención planificada para las 90 mil hectáreas generará 3'186.750 de quintales adicionales de cacao a los que ya se producen anualmente, pero más allá el Proyecto de Reactivación elevará la productividad promedio proyectada para el país de 9,72 a 14,97 quintales anuales por hectárea. La generación de ingresos y divisas planificada por dicho proyecto busca aumentar los \$440 millones de dólares producidos en el año 2011 a \$950 millones para el año 2021 conservando el precio que se paga por el cacao nacional es de \$3200 la tonelada métrica, según la información

proporcionada por ANECACAO y la WCF el precio del cacao tiende a subir (MAGAP, 2012:33).

Las necesidades del sector cacaotero siguen siendo las mismas que se presentaban hace 10 o 20 años, por consiguiente el proyecto está establecido para ser integral, trabajar en todos los eslabones de la cadena de valor del cacao e implementar todas las actividades necesarias para la producción de plantas, capacitación asistencia técnica, comercialización, investigación, estandarización de la calidad, etc. para poder lograr los resultados esperados en el periodo de tiempo establecido dentro del proyecto orientado a los actores de acuerdo a las competencias de cada uno de esta manera el MAGAP se encargara de lo concerniente a la producción, AGROCALIDAD de lo referente a post-cosecha, PRONERI se encargará de la parte de comercialización y negocios inclusivos, el programa ERAs se encargará de la capacitación y la asistencia técnica y PROECUADOR, MIPRO e IEPI de lo concerniente a la promoción del cacao fuera del país (MAGAP, 2012:35).

Lo que el proyecto pretende es poner a disposición del sector cacaotero plantas certificadas a costos accesibles y con la garantía de ser plantas productoras y con características organolépticas superiores certificadas, creará un sistema de extensión agrícola que permita capacitar y dar asistencia técnica a los productores de cacao, estructurará un sistema de trazabilidad de cacao que permita establecer una comercialización que pueda diferenciar los precios por calidad, variedad además de facilitar las relaciones comerciales con los compradores dentro y fuera del país, realizará investigaciones en temas y necesidades reales del sector, promocionará el cacao a nivel nacional e internacional para así contribuir a reposicionar el nombre del cacao ecuatoriano y por ultimo pretende institucionalizar la cadena de valor del cacao fortaleciendo y reconociendo a la Coordinadora Ecuatoriana de Cacao como la entidad que representa a los productores y al cacao tanto a nivel nacional como internacional (MAGAP, 2012:36).

El Proyecto de Reactivación del Café y Cacao Nacional Fino de Aroma cuenta con algunos indicadores de resultados al 2022 dentro de los cuales se establece mejorar en un 80% los ingresos de los productores, renovar 284 mil hectáreas de cacao y establecer 70 mil hectáreas nuevas de plantaciones para

de esta manera incrementar la oferta exportable de 150 mil TM/año a 300 mil TM/año, incrementar la productividad del cultivo de cacao de 6 qq/ha/año a 25 qq/ha/año, incrementar la utilidad de las hectáreas por año de \$150 dólares a \$1500 dólares, implementar 25 vivero de producción de plantas, 200 hectáreas de jardines y capacitar a 60 mil productores (Tabla No. 3) (MAGAP, 2012:40).

TABLA No. 3
CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES DEL PROYECTO DE REACTIVACIÓN DE CAFÉ Y CACAO NACIONAL FINO O DE AROMA PARA CUMPLIR SUS OBJETIVOS.

Actividades	2012	2013	2014	2015	2016	2017 /2021	Total
Viveros	7	8	10	0	0	0	25
Jardines	50	150	0		0	0	200
Hectáreas rehabilitadas	48000	88800	70000	77200	0	0	284000
Hectáreas nuevas	0	10000	20000	20000	20000	0	70000
Productores capacitados	4000	18000	18000	20000	0	0	60000

Fuente: MAGAP; Proyecto de Reactivación del Café y el Cacao Nacional Fino de Aroma
Elaboración: María Luisa Carrera Almeida

Otros indicadores de resultados al año 2021 son 5 procesos de investigación en beneficio de este sector, 5 foros científicos a nivel internacional y/o ferias internacionales, 3 eventos anuales de transferencia de tecnología y/o ferias regionales, 3 laboratorios del INIAP fortalecidos con tecnología para diferenciar variedades, la creación de un fondo para el financiamiento de investigaciones de interés social y un reglamento de aplicación, 50 estructuras de comercialización homologadas bajo estándares de calidad y un sistema de trazabilidad implementado que diferencia las variedades de cacao, este proyecto cuenta con un presupuesto de \$154.921.102,36 dólares (MAGAP, 2012:6).

2.3.3. **Proyectos anteriores y propuestas de ley para el cacao fino o de aroma.**

El cacao ecuatoriano, como fue mencionado anteriormente, es reconocido a nivel internacional por su aroma y sabor lo cual le ha otorgado prestigio dentro de las industrias internacionales, esta calidad también

evidencia una diferencia de precios en comparación al cacao ordinario, por ello y por la historia de la producción cacaotera ecuatoriana, se han evidenciado iniciativas para proteger y potenciar este producto, entre ellas se encuentran los proyectos de reactivación, de producción y proyectos de ley con el objetivo de beneficiar a los productores, a los comercializadores, a las organizaciones, brindar asesoría técnica y financiamiento (Flores, 2007:32).

El proyecto para la reactivación de la producción y mejora de la calidad del cacao tipo Nacional en Ecuador ECU-B7-3010/93/176 comenzó en 1995 y finalizó en el año 2000, el objetivo primordial de este proyecto fue la reinserción del cacao arriba mejorando la organización de los productores y brindando asesoría técnica durante todo el proceso de producción y comercialización, el fin último fue aumentar los ingresos de los pequeños agricultores. Este proyecto fue establecido por el gobierno de Francia y el Ministerio de Agricultura y Ganadería del Ecuador, al mismo que se incorporaron participantes como la Asociación Nacional de Exportadores de Cacao (ANECACAO) el Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias (INIAP), la Federación de Cacaoteros del Ecuador (FEDECADE), la Asociación de Productores de Cacao Fino y de Aroma (APROCAFA), el Centro de Cooperación Internacional en Investigación Agronómica para el Desarrollo (CIRAD) y el Ministerio de Relaciones Exteriores (Flores, 2007:33).

Con el objetivo de lograr la reactivación productiva del cacao nacional, se trabajó en el Proyecto de Ley de Fomento y Desarrollo del Cacao Nacional Fino de Aroma, la cual tenía como objetivo impulsar el desarrollo de la cadena de cacao fino o de aroma aplicando las técnicas específicas en todo el proceso del producto asimismo dentro de esta propuesta de ley se establece que una mayor inversión del Estado en el sector se reflejará en un fortalecimiento de la posición del país como exportador de cacao arriba a corto y mediano plazo pues se aumentarían las exportaciones y la generación de divisas, pero más allá de eso se evidenciaría una mejora en la calidad de vida de la gente que lo produce (APROCAFA, 2010: párr.3).

Dicho proyecto de ley establece que como cacao fino o de aroma se entenderá al cacao de calidad y aroma únicos con propiedades organolépticas

identificables asimismo establece que abarcará todo el proceso productivo desde la cosecha hasta la industrialización y comercialización realizada por grandes cadenas ya sean nacionales o extranjeras que operen en el país, de la misma manera dictamina la creación de una entidad responsable del fomento y desarrollo del cacao fino o de aroma (APROCAFA, 2010: párr.6).

Los fines del proyecto de ley son fomentar la producción nacional, el comercio, el consumo sustentable con responsabilidad social y ambiental utilizando energías alternativas y tecnología ambientalmente limpia, estimular la asociatividad de los pequeños productores, impulsar la creación de microempresas relacionadas con la cadena productiva del cacao, promover la industrialización y las exportaciones de cacao fino o de aroma con valor agregado, fomentar el comercio y el consumo local y extranjero de la pepa de oro y democratizar el acceso a los factores de producción (APROCAFA, 2010: párr.8).

De la misma forma se menciona la creación del Comité Nacional del Cacao Fino o de Aroma con jurisdicción nacional y adscrito al MAGAP, este será el máximo organismo oficial encargado de establecer y dirigir la política nacional del cacao fino de aroma en los espacios de producción, agroindustria y comercialización. Este comité deberá ser integrado por representantes del Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca, del Ministerio de Industrias y Productividad, del Ministro de Relaciones Exteriores, Comercio e Integración y 4 representantes de los pequeños productores. De la misma manera se establece la regularidad de las sesiones del comité y las atribuciones que tendrá dentro de su funcionamiento (APROCAFA, 2010: párr.9).

En cuanto al Consejo Consultivo del Cacao, el Proyecto de Ley de Fomento y Desarrollo del Cacao Nacional Fino de Aroma establece que este garantizará la participación ciudadana en el desarrollo de políticas de fomento, de la misma manera podrá proponer lineamientos técnicos para la elaboración de políticas, los integrantes de este consejo deben ser un representante del MAGAP, un representante de los productores de cacao legalmente organizados de cada región administrativa del país, un representante de los exportadores legalmente organizados y un representante de los industriales de

cacao y sesionara por lo menos una vez cada 6 meses (APROCAFA, 2010: párr.11).

Este Consejo consultivo se reactivó en Octubre del año 2013 en donde se presentó el primer borrador de planificación estratégica del cambio de matriz de la cadena del cacao la misma que fue realizada por el MAGAP, la Vicepresidencia de la República en coordinación con entidades públicas y privadas y con la asesoría de la Comisión económica para América Latina y el Caribe (CEPAL) (MAGAP, 2010:10).

Otro eje establecido en el proyecto de ley es el Fondo Nacional para el Fomento y Desarrollo del Cacao Fino o de Aroma que contara con los recursos que se asignen del presupuesto general de estado, con los ingresos de la autogestión como el cobro de tarifas administrativas, con ingresos provenientes de multas económicas aplicadas a infracciones administrativas, entre otros; los recursos de este fondo se destinaran a actividades exclusivas contempladas en el plan de desarrollo social de este producto (APROCAFA, 2010: párr.12).

De esta manera y para lograr el cumplimiento de los objetivos de la política nacional del cacao los recursos del Fondo Nacional se podrán administrar mediante cualquier figura jurídica o financiera que garantice la conservación de los mismos, entre los objetivos del Fondo estarán fomentar los programas de asistencia técnica, investigación, fomento de la asociatividad, la industrialización del cacao fino de aroma y todas las actividades que produzcan valor agregado para el cacao arriba (APROCAFA, 2010: párr.13).

Los actores de la cadena de valor del cacao, la ruta del cacao, la generación de políticas efectivas para el desarrollo de este sector productivo, la creación del Programa de Reactivación, los programas anteriores y las propuestas de ley han influenciado en la producción de cacao arriba, en la productividad de este cultivo y en el nivel de vida de los agricultores lo cual ha tenido una relación directa con la sustentabilidad de la actividad cacaotera, el desarrollo de este sector y la implementación y rehabilitación de terreno productivo generando beneficios para los productores, las organizaciones de productores, las mesas de cacao y para la economía ecuatoriana.

CAPITULO III

IMPORTANCIA ECONÓMICO-SOCIAL DE LA EXPORTACIÓN DEL CACAO NACIONAL FINO O DE AROMA

3.1. Beneficios para los productores de cacao fino o de aroma

Los beneficios para los productores de la pepa de oro son varios y tiene una relación directa no solo con la cantidad de producción sino también con la calidad de vida de los mismos, pues estos obtendrán una rehabilitación de las plantaciones, mayor acceso a tecnología, innovaciones y acceso a créditos de inversión para mejoramiento de huertas, implementación de viveros, entre otros, lo cual tiene como objetivo disminuir la pobreza, incrementar los ingresos familiares, conservar las tradiciones ancestrales de cultivo, fortalecer de las organizaciones de productores y comercializar el cacao con peso y precio justo.

3.1.1. Rehabilitación de terreno productivo

La rehabilitación de las plantaciones de cacao nacional fino de aroma permite aumentar la producción sin incrementar el área de cultivo poniendo énfasis en los factores que reducen los rendimientos como son la edad avanzada de los árboles, la alta susceptibilidad a enfermedades, la falta de podas, riego entre otras; de esta manera lo que se pretende fomentar es el cultivo de cacao en los suelos aptos para una implementación, de hecho para alcanzar un adecuado nivel de rehabilitación es necesario clasificar los cultivos por zona ecológica, por edad productiva, por nivel tecnológico, por tamaño de finca, por material genético y por el estado del cultivo en cuanto a podas, fertilización y riego (ASTECC, 2012: párr.1).

Este es un proceso a mediano plazo pues antes de rehabilitar las huertas es necesario identificar los problemas que estas tienen, como el clima, el suelo, infraestructura, material, altura y densidad de siembra, entonces resulta imperativo poner cierto énfasis en la evaluación árbol por árbol pues cada uno necesitará una técnica específica de rehabilitación. Es fundamental conocer que los árboles se caracterizan como: excelentes cuando llegan a producir más de 80 mazorcas sanas al año, como buenos cuando producen entre 20 y 50 mazorcas sanas al año e improductivos cuando producen menos de 5 mazorcas sanas al año (Quiroz y Amores, 2012:46).

De acuerdo al censo nacional agrícola realizado en el año 2000, el 66% de la superficie cultivada de cacao, ya sea este cacao nacional fino de aroma o CCN51, está en manos de pequeños productores que poseen fincas que van de 1 a 20 hectáreas, el 20% corresponde a medianos agricultores con propiedades entre 21 y 50 hectáreas y el 14% de los productores poseen haciendas con más de 50 hectáreas las mismas que en una mayoría cultivan la variedad CCN51. La información que manejan las organizaciones de productores, cooperación internacional, ANECACAO entre otras, establecen que son alrededor de 100 mil hectáreas las que deben ser rehabilitadas mediante un proceso de renovación y/o rehabilitación debido a que se trata de huertas de edad avanzada, con más de 30 años y con presencia de enfermedades o plagas (MAGAP, 2012:74).

La rehabilitación del terreno productivo también se genera por otras razones, por ejemplo el hecho de que el precio internacional del cacao se haya mantenido estable en niveles que superan los \$100 por quintal genera interés en los productores por implementar la siembra de cacao en tierras que estaban destinadas a cultivos menos rentables y a la ganadería por ejemplo, de hecho en la Amazonía y en Manabí se ha generado una tendencia a cambiar los pastizales del ganado por el cultivo del cacao (Quiroz y Amores, 2012:49).

El Proyecto de Reactivación de Cacao Nacional Fino de Aroma considera una intervención en al menos el 30% de los productores 30 mil familias beneficiarias con las cuales se planea rehabilitar 1 hectárea y sembrar 2 por cada familia esto implica una combinación entre renovación y siembras nuevas, lo que se espera lograr es que cada familia trabaje 3 hectáreas logrando así una meta de trabajo en la rehabilitación y siembra de 90 mil hectáreas en los próximos 10 años de duración que tiene el proyecto (MAGAP, 2012:78).

Dentro de la rehabilitación del terreno productivo se puede observar la renovación de 284 mil hectáreas de cacao fino o de aroma y el establecimiento de 70 mil nuevas hectáreas de plantaciones que reemplacen a los cultivos menos rentables entre ellos los pastizales viejos y las tierras en descanso, con estas medidas se busca incrementar la oferta exportable de 150 mil toneladas por año a 300 mil toneladas anuales para el 2022, la implementación de 25

viveros es vital para continuar con la rehabilitación del terreno productivo pues estos tendrán una capacidad de 2 millones de plantas al año, el objetivo es poder ofertar suficiente cantidad de plantas a un costo accesible, estos viveros serán administrados por las Organizaciones de Productores que presenten capacidades desarrolladas; la distribución de los viveros ofrecerá plantas adaptadas a las diferentes zonas y cubrirá la demanda de la región (MAGAP, 2012:80).

Esta actividad está articulada con lo referente a la generación de las capacidades de producción de plantas dentro de las organizaciones y el establecimiento de un sistema de extensión y capacitación especializado en cacao fino o de aroma, para poder rehabilitar el terreno que se dedica a la producción de la pepa de oro es necesaria la instalación de viveros de alta capacidad que posean tecnología de punta y el acceso a la capacitación y asistencia técnica pues esto garantiza la disponibilidad de material genético certificado y asegura que las nuevas siembras se hagan de manera adecuada aumentando la producción y la calidad (MAGAP, 2012:81).

El terreno productivo a ser rehabilitado se ha distribuido según el potencial de cada zona, por ejemplo en el caso de la Amazonia, no se ampliará la frontera agrícola más bien se sustituirán los pastos y los cultivos poco rentables por la producción de cacao. En otras situaciones, se ha considerado criterios de mercado como la preferencia del cacao por el origen como es el caso del proveniente de Esmeraldas y Manabí, además de los criterios básicos de renovación o rehabilitación, la presencia de organizaciones de productores, las iniciativas de comercialización asociativa entre otras (MAGAP, 2012:80).

Mediante el Proyecto de Reactivación del Cacao Fino o de Aroma, se pretende intervenir 354 mil hectáreas de la siguiente manera: En Esmeraldas se piensa establecer 10 mil siembras nuevas, renovar o rehabilitar 40 mil hectáreas, implementar 4 viveros y 32 jardines clonales; en Sucumbíos se piensa establecer 3 mil siembras nuevas, renovar o rehabilitar 12 mil hectáreas, implementar 1 vivero y 8 jardines clonales al igual que en Napo y Orellana; en Pichincha se piensa establecer 4 mil siembras nuevas, renovar o rehabilitar 10 mil hectáreas, implementar 1 vivero y 8 jardines clonales; en Manabí se piensa establecer 10 mil siembras nuevas, renovar o rehabilitar 40 mil hectáreas,

implementar 5 viveros y 40 jardines clonales; en Santo Domingo de los Tsáchilas se piensa establecer 5 mil siembras nuevas, renovar o rehabilitar 20 mil hectáreas, implementar 1 vivero y 8 jardines clonales; en Bolívar se piensa establecer 4 mil siembras nuevas, renovar o rehabilitar 25 mil hectáreas, implementar 1 vivero y 8 jardines clonales; en Guayas se piensa establecer 6 mil siembras nuevas, renovar o rehabilitar 30 mil hectáreas, implementar 3 viveros y 24 jardines clonales; en Los Ríos se piensa establecer 10 mil siembras nuevas, renovar o rehabilitar 40 mil hectáreas, implementar 5 viveros y 40 jardines clonales; en Zamora Chinchipe y Morona Santiago se piensa establecer 6 mil siembras nuevas, renovar o rehabilitar 15 mil hectáreas, implementar 1 vivero y 8 jardines clonales y en El Oro se piensa establecer 6 mil siembras nuevas, renovar o rehabilitar 8 mil hectáreas, implementar 1 vivero y 8 jardines clonales (MAGAP, 2012:82).

3.1.2. Tecnología, innovaciones y acceso a créditos

A nivel mundial, la tecnología y la innovación se han conjugado para la creación de nuevos productos, en el ámbito cacaotero se busca hacer más eficiente los procesos de desarrollo del producto por lo que se mejorará las formas de cultivo, post-cosecha, métodos de fermentación, renovación y mejora de plantas, reducción de costos de producción y optimización de técnicas para crear nuevos sabores y texturas e incorporar el cacao en otras elaboraciones como las bebidas, la pastelería, la panadería, entre otros (PROECUADOR, 2011:26).

En el Ecuador, el uso de tecnologías y la necesidad de innovación a desarrollado productos de alta calidad como la mezcla de chocolates con frutas exóticas y sabores herbales como mortiños, uvillas, banana, hierbaluisa y menta. En los mercados extranjeros el diseño del tipo de empaque es sustancial, por tanto los que poseen bolsa de lona, papel reciclado, envolturas diseñadas en cuero que demuestran elegancia, o cualquier tipo de toque creativo que incorpore características que demuestren un origen andino y una coherencia con la producción tiene acogida en el mercado estadounidense, europeo y japonés (PROECUADOR, 2013:28).

Las investigaciones realizadas para la creación del Proyecto de Reactivación de Cacao Nacional Fino de Aroma estiman que el 90% de la producción de este tipo de cacao en el Ecuador se maneja bajo el sistema tradicional y semitecnificado, lo cual plantea que los problemas son en temas referentes a la producción, de hecho el Ecuador registra los niveles de productividad más bajos del mundo y en ocasiones la calidad del cacao fino o de aroma producido en el Ecuador ha sido cuestionada a nivel internacional debido a la mezcla de variedades, por lo que se han recibido sanciones por parte de la ICCO (MAGAP, 2012:82).

Se calcula que antes de la implantación del Proyecto de Reactivación tan solo el 20% de los productores obtuvieron asistencia técnica o capacitación en cuanto a mantener una densidad apropiada dentro del sembrío de árboles de cacao, lo cual benéfica a la producción anual. Este dato confirma la escasa asistencia técnica, capacitación y acceso a tecnologías que han tenido los productores de la pepa de oro. Mediante este proyecto el MAGAP estima que tecnificando el manejo del cacao nacional, que quiere decir propagando material genético de alto rendimiento, aplicando labores culturales de manera adecuada, controlando las enfermedades, fertilizando, asegurando el acceso adecuado a agua entre otras, se puede llegar a producir alrededor de 40 quintales por hectárea al año y no 33 como sucede hoy en día en el mejor de los casos presentes en las zonas de la zona de Milagro, Las Golondrinas y Muisne (MAGAP, 2012:85).

Al momento el país no posee suficiente material certificado para la propagación, por esta razón el Proyecto de Reactivación considera necesario el levantamiento de información mediante la visita a los jardines para de esta manera evaluarlos y determinar el costo de rehabilitación para luego firmar un convenio con el propietario asegurando el mantenimiento y adecuado manejo entre otras situaciones necesarias, de esta manera la tecnología que se propone utilizar en la generación de viveros son jardines clónales que abastecerán de material para la propagación de plantas de cacao fino o de aroma certificadas siempre por el INIAP (MAGAP, 2012:86).

Asimismo se planea introducir la propagación In Vitro de cacao, una ventaja es que permitirá propagar la pepa de oro en grandes volúmenes, con

costos y tiempos bajos, NESTLE de Francia es el único laboratorio que ha tenido éxito con este método, según el Proyecto de Reactivación de Cacao Fino o de Aroma han manifestado la voluntad de compartir la información y los protocolos necesarios para la utilización de esta técnica en el Ecuador (MAGAP, 2012:87).

Considerando la repercusión de la tecnología y las innovaciones se pretende facilitar, organizar e implementar encuentros, foros nacionales e internacionales para transferir tecnologías de manejo de cultivo y avances que mantengan la calidad superior del cacao arriba. La baja tecnificación de las fincas en otros países puede ser una limitante para el desarrollo, el Ecuador posee la ventaja de que las zonas cacaoteras son tierras fértiles en donde no es necesario el uso de químicos y otros insumos agrícolas lo que le dan una ventaja en el mercado internacional debido al manejo tradicional y el bajo impacto en el medio ambiente (González, 2011:57).

El cultivo de cacao se maneja en sistemas agroforestales sin embargo es posible hacerlo en las mismas condiciones pero de manera más tecnificada como planea el Programa de Reactivación, de esta manera se pueden alcanzar mayores niveles de productividad. Otra de las tecnologías implementadas por el INIAP es la producción masiva de plantas de cacao mediante el cultivo de tejidos, la misma que permite obtener plantas idénticas a la planta madre, otro método utilizado dentro de los jardines clonales es el enraizamiento de secciones o partes de tallos, estos métodos tienen un potencial de producción de más de un millón de plantas por hectárea a diferencia de los métodos convencionales que no van más allá de 15 mil a 250 mil plantas para el mismo espacio físico (FAO, 2012: párr.1).

El acceso a créditos para los productores no es fácil, mediante el proyecto de Reactivación del Cacao Fino o de Aroma se pretende establecer hasta el año 2015, 5 organizaciones de segundo grado para la Comercialización Regional, las mismas que deben estar capacitadas en gestión de microcréditos, 3 industrias que firmen convenios con las organizaciones de pequeños productores para la absorción de cosechas y brindar capacitación a productores para poder acceder a líneas de financiamiento para renovar sus cultivos (MAGAP, 2012:88).

Es necesario facilitar el acceso a créditos de inversión los mismos que permiten la implementación de viveros, sistemas asociativos de comercialización y mejoramiento de huertas, de manera que el Proyecto propone trabajar con el Banco Nacional de Fomento (BNF) y con la Comisión Financiera Nacional (CFN) en el diseño de productos financieros específicos para el cacao a los cuales se pueda acceder tanto de manera individual como de manera asociativa, además se pretende que los cuadernos de registro de las finca sean tomados como un mecanismo que facilite el acceso a préstamos provenientes de la Banca Privada ya que mediante los mismos se puede constatar al capacidad que posee el productor para pagar el préstamo (MAGAP, 2012:89).

A partir del año 2011 el BNF abrió una línea de crédito especial para productores de cacao que reciben asistencia técnica, el plan piloto del MAGAP otorgará prestamos especiales a 5400 productores, además se firmó un convenio entre ANECACAO y el BNF para promover los servicios financieros y no financieros entre los pequeños productores de cacao nacional para preservar la calidad e incrementar la producción exportable, mejorando así la situación económica del productor cacaotero. Estos préstamos se entregaran a 10 años plazo con 5 años de gracia y un interés del 7% (BNF, 2011: párr.1).

3.1.3. Mejora del nivel de vida de los productores.

Los productores de cacao nacional fino de aroma han enfrentado una serie de dificultades como la falta constante de ingresos para las familias, las dificultades para la comercialización, los bajos réditos para la dedicación completa al cultivo de cacao arriba y el abuso constante de los intermediarios, de esta manera se establecieron ejes fundamentales para la mejora del nivel de vida de las personas dedicadas a este cultivo como la producción con enfoque de mercado, la consolidación de las organizaciones, el manejo territorial, la salud y la educación (FECD, 2009:14).

Los objetivos generales son la reducción de la pobreza en la zonas productivas de cacao, el levantamiento topográfico de las fincas que producen cacao arriba, el incremento de los ingresos familiares, el fortalecimiento de las organizaciones de productores y comercializadores, el incremento del volumen

anual de comercialización asociativa, el incremento de la producción de cacao por hectárea y como consecuencia la mejora de la calidad de cacao. Cada agricultor posee un terreno dentro del cual cultiva y tiene como objetivo comercializar el cacao a peso y precio justo pero más allá de eso los cacaocultores poseen una conexión con sus cultivos de carácter ancestral y cultural el mismo que viene desde sus antepasados que cultivaban este producto hasta las generaciones futuras que ya se ven involucradas en la siembra y cosecha de la pepa de oro (FECD, 2009:17).

El impacto en el componente social de la producción cacaotera es sustancial pues se ha considerado que el nivel de migración de la mayoría de las provincias productoras de cacao arriba es alto debido a la falta de oferta laboral, ocasionando el abandono de las plantaciones de cacao por eso la reactivación de las unidades productivas además representa una oportunidad para que las personas vuelvan al campo y dinamicen la economía local. Dentro de los objetivos estratégicos se encuentra elevar las condiciones de vida de los agricultores y comunidades rurales dedicadas a la producción de cacao mediante estrategias de inclusión social para así mejorar los ingresos y el acceso a beneficios del desarrollo como de infraestructura (MAGAP, 2012:95).

El cultivo de cacao fino o de aroma en Ecuador representa el sustento de alrededor de 100 mil familias, las mismas poseen niveles de productividad bajos que antes se combinaban con ausencia de políticas de fomento y apoyo a la producción que condujeron a una evidente situación de riesgo. Este cultivo representa la base de la economía familiar campesina sobre todo de la costa ya que la mayor concentración del cultivo se encuentra en Los Ríos, Guayas, Manabí, Esmeraldas y El Oro, también es representativo para la economía familiar de los productores de la Cordillera de los Andes y de la Amazonia (MAGAP, 2012:98)

Otro de los beneficios y mejoras de la calidad de vida para los productores es el cultivo orgánico del cacao arriba, pues este no afecta a la calidad del cacao, ni a la salud del productor o del consumidor. Además, todo tipo de buenas prácticas se han extendido entre las fincas, entre ellas la selección del producto y la no mezcla de variedades, lo cual ha resultado en un

beneficio directo en cuanto al precio que el productor recibe. En los días de cosecha cada cacaotero puede obtener de 2 a 3 cestas diarias o un promedio de 90 libras de cacao sin secar (FECD, 2009:19).

El cacao nacional financia alrededor del 60% del presupuesto de las familias campesinas mediante la comercialización y a diferencia de otros países productores, el Ecuador tiene esta riqueza distribuida en 100 mil familias de pequeños y medianos productores los mismos que se ven motivados o desmotivados según el precio que se paga por la producción, mediante el Proyecto de Reactivación de este sector, se busca fomentar el desarrollo de la producción de cacao nacional fino de aroma para que los agricultores no se orienten a la producción de otros cultivos cuando los precios son demasiado bajos (MAGAP, 2012:100).

El Proyecto de Reactivación ayudará a 60 mil productores que se encuentren en las zonas cacaoteras en donde se han desarrollado estructuras asociativas que tienen capacidad de impulsar la gestión técnica, productiva, comercial y generar sostenibilidad y sustentabilidad. Los pequeños y medianos agricultores que forman parte de las diferentes organizaciones de productores se ven más beneficiados pues en mediano y largo plazo la asistencia técnica, el seguimiento, la transferencia de tecnologías, la aplicación de paquetes tecnológicos puede ser difundida con mayor facilidad y amplitud contribuyendo así a elevar la calidad de vida de los productores y al buen vivir de los mismos en general (MAGAP, 2012:104).

Para la sostenibilidad económica de una familia productora de cacao fino o de aroma se establece que la superficie óptima de cacao debe ser de al menos 3 hectáreas, dentro las cuales se utilice la mano de obra familiar que esté disponible y se contrate mano de obra externa de ser necesario para que los ingresos permitan al productor y a su familia un nivel de vida digno. El Proyecto de Reactivación establece un sistema gradual de siembra dentro del cual en los 10 años de duración del mismo, las familias puedan establecer este cultivo de una forma rentable y sostenible basada en sus capacidades económicas y productivas (MAGAP, 2012:105).

El cultivo de cacao arriba es una actividad de carácter familiar, de hecho se estima que alrededor del 90% de los cultivos corresponden a pequeños productores que utilizan mano de obra familiar, en la época de poda y cosecha se requiere la contratación de mano de obra externa, lo que genera en promedio 3 jornales permanentes por hectárea y por año. Los costos relacionados al empleo de la mano de obra directa en la instalación del cultivo corresponden al 35% de los costos totales de la instalación y la mano de obra directa relacionada al mantenimiento de una hectárea de cacao representa el 60% del costo total (MAGAP, 2012:110).

Por cada 5 quintales de cacao se vincula a una persona de manera indirecta ya sea en el proceso de comercialización, transporte, almacenamiento e industrialización del cacao. De esta manera se espera que con el proyecto se creen 1'062.000 plazas nuevas de trabajo y que al final del mismo el Ecuador tenga una producción adicional que supere los 20 millones de quintales de cacao exportable involucrando de manera indirecta a más de 1 millón de personas. Al final del proyecto se estima que alrededor de 90 mil familias productoras de cacao obtendrán ingresos brutos anuales que superaran los 729 mil millones de dólares, además recibirán un ingreso bruto promedio de 2062 dólares por hectárea al año (MAGAP, 2012:112).

Algunos de productores de cacao viven en lugares recónditos, a orillas de los ríos o a horas de caminata por senderos maltrechos hasta donde han llegado los promotores y los técnicos aportando un trabajo mancomunado de mejora de las plantaciones mediante la difusión de sus conocimientos. En cuanto a salud y educación, se han planificado capacitaciones, conferencias y charlas sobre la importancia de la salud, nutrición, la igualdad de género, entre otras, mismas que han servido para que los productores sean personas más activas dentro de la comunidad, tomen decisiones conjuntas y participen o dirijan los procesos de cambio (FECD, 2009:22)

3.2. Organizaciones relacionadas con el cacao fino o de aroma

Dentro de la producción de este bien agrícola, las organizaciones de productores cumplen un rol significativo pues generan mayor asistencia técnica, transferencia de tecnología, buscan ser más competitivos y conseguir

un precio justo, de la misma manera la asistencia técnica brindada por el MAGAP para la producción y comercialización de cacao fino o de aroma busca brindar los conocimientos necesarios a los agricultores para que mejoren la producción. Con respecto a las mesas de cacao fino o de aroma, estas buscan influenciar en la formulación de políticas, en el ejercicio de la democracia y en la ampliación de las capacidades y solución de conflictos.

3.2.1. Las organizaciones de productores de cacao fino o de aroma

Los productores de cacao fino o de aroma han iniciado un proceso sociorganizativo desde hace más de 10 años, se trata de organizaciones que han permanecido en el tiempo y han iniciado procesos de comercialización asociativa, lo que quiere decir que en algunos casos han exportado el cacao de forma directa sin intermediarios, de igual manera han desarrollado la experiencia en la implementación de proyectos productivos, de capacitación y comercialización, estas organizaciones se han consolidado día tras día y son la base para la implementación del Proyecto de Reactivación (MAGAP, 2012:94).

Existían organizaciones constituidas ya por algún tiempo, su capacidad organizativa era débil y no todas tenían una constitución legal, de hecho para fortalecer la cadena productiva del cacao no solo era necesario trabajar con los procesos de cultivo, sino también era necesario consolidar las organizaciones comunitarias para que las mismas pudieran hacerse cargo de sus procesos de cambio y así asumir de mejor manera el desarrollo de la comunidad y de su propio bienestar, el siguiente paso para cerrar el círculo es la comercialización, pues así se deja de depender de los intermediarios que pagan bajos precios por el cacao y en su lugar se vende el producto a los centros y sub centros de acopio (FECD, 2009:17).

La comercialización asociativa busca juntar esfuerzos para que los productores puedan ser más competitivos y obtengan un pago justo por el cacao de alta calidad, además esta puede hacer frente a los intermediarios pues paga alrededor de un 20% más a los comerciantes regulando así los precios y brindando un toque final de secado para el cacao. La existencia de sub centros de acopio es de ayuda pues estos recopilan la producción de las zonas aledañas para luego enviarla a la central principal de acopio o

comercializarla directamente, de la misma manera brindan tratamiento al cacao consolidando eslabones sólidos para una cadena de cacao bien construida y resistente (FECD, 2009:20).

La influencia de las organizaciones genera asistencia técnica, seguimiento y transferencia de tecnologías que se han vinculado con las Mesas Provinciales de cacao fino o de aroma. En el Ecuador no existe un gremio a nivel de productores que represente al sector, de acuerdo al INEC y al Censo Nacional Agrícola del año 2000 en el Ecuador existen alrededor de 100 mil productores de los cuales solo el 20% se ha agrupado en las diferentes organizaciones las cuales poseen menos de 100 socios. Es por esta razón que desde febrero del año 2010 el MAGAP en conjunto con las organizaciones de productores han identificado la necesidad de formar un gremio de cacaoteros que sea fuerte, representativo y con incidencia en el ámbito nacional (Sotomayor, 2014:28).

Entre las organizaciones nacionales más significativas están la Asociación Coordinadora Ecuatoriana de Productores de Cacao Nacional Fino de Aroma (ACEPROCACAO) la cual consiguió la personalidad jurídica en noviembre del año 2012, representa 12 mesas de cacao a nivel nacional y se encarga de defender, apoyar y respaldar a los productores dentro de algunos ámbitos como obtener un espacio dentro de las políticas de estado, además, mediante la implementación de programas y proyectos se trata de fortalecer la cohesión de las organizaciones cacaoteras y se encarga de proporcionar estadísticas y boletines de cacao (ACEPROCACAO, 2012: párr.3).

La Federación Nacional de Productores de Cacao del Ecuador (FEDECADE) se organizó en los años 80 y hoy en día abarca más de 20 organizaciones de primer grado en 7 provincias del Litoral Ecuatoriano, cuenta con 500 socios activos, 300 socios pasivos y más de 600 socios comerciales. La FEDECADE es una organización de segundo grado que trabaja con mayor fuerza en la provincias de Guayas, Azuay, El Oro y Esmeraldas, beneficiando a más de 1200 familias, además posee las certificación Rainforest Alliance y Fair Trade y se encuentra en el proceso final para obtener la certificación orgánica (FEDECADE, 2011: párr.1).

La Unión de Organizaciones Campesinas Cacaoteras del Ecuador (UNOCACE) es una organización de segundo nivel con un área de influencia en las provincias de Los Ríos, Guayas, El Oro, Bolívar y Cañar, se creó el 2 de Febrero de 1999 con 17 organizaciones campesinas cacaoteras que agrupan a 1730 pequeños productores de cacao arriba con una extensión de 10400 hectáreas de cacao produciendo 1500 toneladas métricas anuales, hoy en día exporta cacao orgánico fino de aroma y con certificación de Comercio Justo y tiene como objetivo exportar 5 mil toneladas métricas en el año 2016, entre sus productos exportables se encuentran el licor de cacao y el cacao en grano que son exportados en una mayoría a empresas chocolateras (UNOCACE, 1999: párr.1).

La Asociación Nacional de Exportadores de Cacao (ANECACAO) es un gremio sin fines de lucro y con actividades a nivel nacional, esta asociación agrupa a los exportadores de cacao en grano y sus derivados y los ayuda con sus requerimientos en las gestiones de comercialización interna y externa del producto. ANECACAO formo parte del equipo que presento la solicitud de Denominación de Origen de cacao arriba pues buscaba garantizar un precio adecuado para el productor, preservar el nombre de cacao arriba y contar con un registro de calidad "Ecuador" a nivel mundial. De Igual manera brinda servicios de estadísticas, artículos técnicos, servicios de fumigaciones, información sobre los diferentes tipos de cacao del Ecuador y ofrece el mapa de sabores de cacao (ANECACAO, 2013: párr.1).

Así mismo existen otras organizaciones como la Asociación de Productores de Cacao Fino y de Aroma" (APROCAFA), la Corporación de Agroindustriales de Cacao del Ecuador (CORPCACAO) y la Asociación Nacional de Cacaoteros (ASOCACAO). Estas asociaciones nacionales de productores y comercializadores representan a los agricultores de este ramo, a los campesinos y a los profesionales de este sector agropecuario, de hecho buscan participar de forma directa con el Estado en la definición de políticas sectoriales y de interés social (Ramírez, 2006:39)

3.2.2. Asistencia técnica brindada para la producción y comercialización de cacao fino o de aroma

Para poder asegurar la calidad y el cumplimiento de los requerimientos establecidos, el MAGAP coordinará acciones pertinentes y formará un equipo técnico que se encargue de brindar asistencia técnica y seguimiento puesto que el país no dispone de un Sistema de Extensión Agrícola, por esta razón las Escuelas de Campo (ECAs) se han considerado como la metodología apropiada para transferir técnicas de manejo, tecnología e innovaciones, asegurando así la disponibilidad de capacitación y asistencia técnica para los pequeños productores (MAGAP, 2012:119).

La metodología de Escuelas de Campo es utilizada para transferir las técnicas de manejo de cultivos y la implementación de buenas prácticas agrícolas mediante el diseño y cumplimiento de un currículo orientado a superar los problemas concretos del cultivo de cacao en ese caso se busca inducir al productor a sembrar y utilizar las variedades adaptadas a la zona, implementar una adecuada densidad del cultivo, manejar y controlar las plagas y enfermedades, aplicar labores culturales dentro del cultivo de cacao, poseer un correcto sistema de riego y disponibilidad de agua y por ultimo estar preparados para los diferentes factores climáticos (MAGAP, 2014: párr.1).

Las ECAs buscan que los productores aprendan mediante ejercicios prácticos, en otras palabras es una manera de aprender haciendo, la metodología consiste en sesiones quincenales de 4 o 5 horas cada una dentro de un periodo de 6 meses. Cada sesión poseen una charla técnica de entre 30 y 40 minutos después de la cual se forman grupos de 5 productores para ir a la huerta a hacer los ejercicios prácticos durante 2 horas, al final de cada sesión se socializa y se comparte la experiencia del día lo cual permite compartir y despejar inquietudes, rescatar el conocimiento ancestral del cultivo del cacao y descubrir en conjunto una mejor manera de hacer las cosas (MAGAP, 2014: párr.4).

La idea de estas capacitaciones es que los productores no se tengan que moverse de la comunidad para poder recibirlas, de la misma manera el horario de trabajo refiriéndose al día y la hora en la que se realizaran las

sesiones, es definida por el grupo ya que así se facilita la participación de los productores. Dentro de la primera sesión se exponen los 11 temas siguientes para que el grupo pueda escoger el tema que más le interesa tratar en la siguiente sesión manteniendo así el interés de los asistentes pues los temas a tratar se definen según sus necesidades además se permite la introducción de otros temas de acuerdo a las necesidades que se presenten (MAGAP, 2012:121).

El hecho de reunirse cada 15 días crea un hábito en los productores y fomenta una amistad entre los participantes lo que permite que el grupo se mantenga unido para de esta manera comenzar con el trabajo de asociatividad pues se proveen las herramientas que hacen que el grupo se mantenga unido implementado acciones en conjunto que ayuden a la producción de la zona como son las mingas para rehabilitar las huertas, las podas comunitarias, la siembra de nuevos cacaotales entre otras actividades que además permiten mantener bien manejado el cultivo, producir más y mejorar la calidad con un bajo costo para el productor (MAGAP, 2012:13).

El Proyecto de Reactivación de Cacao Fino o de Aroma establece que las Escuelas de Campo deben ser conducidas por técnicos especialistas que trabajaran con el grupo hasta que el proyecto termine lo que quiere decir que se estima que cada uno trabajara con 200 productores divididos en 8 grupos de 25 personas cada uno, así la adecuada formación de los mismos es vital. La meta del proyecto es trabajar con 60 mil productores, es por esta razón que el MAGAP considera necesaria la formación de 150 técnicos facilitadores especializados en cacao nacional fino de aroma, los mismos que serán supervisados y asistidos por 10 especialistas (MAGAP, 2012:14).

Para una correcta asistencia, los técnicos facilitadores y los especialistas serán capacitados por el proyecto a través de un sistema denominado “Capacitación de Capacitadores” con una duración de 10 días, dentro de los cuales se trabajará en la comunicación para que los mensajes sean transmitidos de forma correcta además dentro de las capacitaciones se trabajará el currículo para que los técnicos puedan manejar y dominar cada tema y los ejercicios propuestos (MAGAP, 2012:24).

Como complemento a la asistencia técnica y seguimiento que se brindará, el proyecto tiene previsto la elaboración y distribución gratuita de 2 Manuales de Manejo del Cultivo, el mismo que está orientado a pequeños productores y que será distribuido entre los que se hayan involucrado en el proyecto, de hecho se imprimirán 50 mil ejemplares, lo que quiere decir que estará en las manos del 50% de los productores nacionales de cacao fino o de aroma, además se elaborará un Manual de Manejo del Cultivo orientado a los técnicos y profesionales del sector (MAGAP, 2012:37).

Uno de los servicios fundamentales brindados por la Asociación Nacional de Exportadores de Cacao, es la capacitación a productores en donde se brindan criterios técnicos actualizados que permiten desarrollar un cultivo productivo y amigable con el medio ambiente, estos programas están dirigidos a los socios y a todos aquellos que lo soliciten siempre y cuando sean de la zona cacaotera del Ecuador. ANECACAO cuenta con profesionales capacitados en el manejo y desarrollo del cultivo de cacao que imparten sus conocimientos mediante charlas, seminarios y giras de observación además realiza un diagnóstico de las fincas, elabora y formula proyectos para financiamiento, presta asesoría en la implementación de buenas prácticas agrícolas y vende material vegetativo para la propagación (ANECACAO, 2011: párr.5).

De la misma manera la asistencia para la comercialización ha sido un éxito, algunos ejemplos son La Empresa Agro – Maquita MCCH (Maquita Cushunchic) y la Asociación de Trabajadores Autónomos Agrícolas San Francisco de Soledad los cuales han firmado convenios de comercialización que benefician a 10 asociaciones cacaoteras del Guayas, estos entregarán la producción de cacao recibiendo precios justos, además, en conjunto se verán beneficiados por la entrega de secadoras de cacao; mediante la implementación de asistencia por parte del MAGAP en los nuevos modelos de negocios inclusivos se logra un desarrollo en el campo fomentando el buen vivir rural (MAGAP, 2013: párr.2).

3.2.3. Mesas de cacao fino o de aroma

Las mesas también son llamadas plataformas de concertación y son ejes que facilitan la solidaridad y la cooperación entre actores y sectores, estas formas de organizaciones son reconocidas por la Constitución del Ecuador pues representan la expresión de la soberanía popular, de la misma manera se han visto beneficiadas por programas públicos sectoriales como el de reactivación de cacao fino o de aroma logrando así una amplia participación por parte de todos los actores de la cadena de valor (GIZ, 2011:5).

La creación de mesas de cacao fino o de aroma también ha influenciado en la formulación de políticas en beneficio de este sector productivo, en el ejercicio de la democracia y en la ampliación de las capacidades y solución de conflictos. Las mesas de cacao poseen una duración de corto, mediano y largo plazo además estas se rigen por normas flexibles lo cual les permite accionar con agendas propias y recursos independientes; estos factores facilitan el dialogo político, técnico y social (GIZ, 2011:6).

Las mesas son un espacio de dialogo y coordinación integrado por productores organizados, entidades locales públicas, entidades privadas y de cooperación nacional e internacional para así poder tomar decisiones sobre la gestión del cacao fino o de aroma en los diferentes sectores. El Proyecto de Reactivación de Cacao Fino o de Aroma busca promover el desarrollo del sector para lo cual intenta iniciar un proceso de fortalecimiento de las mesas provinciales de cacao ya establecidas así como promover y facilitar la formación de mesas en las regiones que no existan, estas estarán presentes en la estructura operativa para la ejecución del proyecto en donde se ha diseñado un mecanismo tripartito (MAGAP, 2013: párr.5).

Las Mesas Provinciales de Cacao están integradas por organizaciones de primer y segundo nivel circunscritas en una determina provincia, en el marco del proyecto antes mencionado participarán en la ejecución de subprogramas relativos a la actividad y tendrán como responsabilidades coordinar con las Organizaciones de Productores la realización de los planes operativos anuales, la implementación del subprograma de comercialización asociativa, la

implementación de planes y proyectos correspondientes a investigación certificación, fomento de calidad, fomento al consumo interno y realizará los informes anuales para la Unidad de Coordinación (MAGAP, 2013: párr.7).

A partir del año 2010 las organizaciones de productores y el MAGAP identificaron la necesidad de crear un gremio fuerte que tenga representatividad e incidencia en el entorno nacional, las mesas de cacao que están conformadas son la de la Provincia de Esmeraldas, de la Reserva de la Biosfera de Sumanco, de la Provincia de Manabí, de la Provincia de Bolívar, de la Provincia de los Ríos, de la Provincia de Sucumbios, de la Provincia de Guayas, de la provincia de Pichincha, de la Provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas; estas mesas representan alrededor de 30 mil productores organizados (MAGAP, 2012:86).

Las mesas de cacao establecen diferentes estrategias y proyectos de la mano con diferentes socios y aliados dentro de las líneas de promoción como son la mega feria del cacao, el foro del cacao, la revista del cacao y las voces del cacao en radio y televisión; dentro de políticas públicas se encuentran proyectos para incorporar valor agregado, propiedad intelectual, normas de calidad y economía popular y solidaria; en el eje de investigación, innovación y tecnología se encuentran los proyectos de paisajes y ruta cultural del cacao, clones mejorados, banco de germoplasma, manejo orgánico, instauración y renovación sostenible de hectáreas de cacao fino o de aroma; para el desarrollo de capacidades se establecieron proyectos como la escuela del chocolate amazónico y la bio fábrica de plantas y bio abonos (GIZ, 2011:8).

La creación de mesas de cacao contribuye con la motivación de los agricultores para producir cacao fino de aroma bajo el sistema de chakras, promueve los derechos ciudadanos de los pequeños productores y de las comunidades indígenas para que sean capaces de participar y defender sus intereses, logrando que todos los actores de las mesas comprendan de mejor manera el desarrollo sostenible para lograr un mayor compromiso en lo que respecta a mejora de la competitividad y sostenibilidad de los recursos naturales (GIZ, 2011:10).

El trabajo de las Mesas promueve el desarrollo rural territorial, es un proceso de transformación social, productiva e institucional que produce un desarrollo sostenible de la economía lo cual genera empleo y alivia la pobreza, además fortalece la gestión de los gobiernos autónomos descentralizados, fomenta la participación de la comunidad y promueve la asociación pública y privada. Las mesas son un espacio en donde se desarrollan soluciones, entonces resulta que el modelo de gestión de las mismas posee elementos claves para un correcto funcionamiento como un clara visión de las políticas, objetivos y metas, las mismas que debe estar siempre enmarcadas en el Plan Nacional del Buen Vivir, otros elementos claves son la organización de los socios y la adecuada gestión de los recursos (ACEPROCACAO, 2010: párr.6).

Uno de los ejemplos más claros de mesas de cacao fino o de aroma es la de la Reserva de la Biosfera de Sumaco, la misma que representa el 8% de la Región Amazónica del Ecuador y posee un 70% de población de origen Kichwa. Esta nació como Mesa de la provincia del Napo, luego y por acuerdo de los participantes de la misma se transformó englobando el interés por la conservación, la identidad cultural y el desarrollo sostenible. Esta mesa ha establecido que los principales problemas del sector del cacao fino o de aroma son la falta de promoción, la ausencia de material genético para mejorar la calidad y cantidad de la producción, la falta de capacitación, la falta de una estructura organizacional y la escasa implementación de política agraria e incentivos para la producción (GIZ, 2011:13).

Esta Mesa es un espacio interinstitucional que cuenta con la participación de actores públicos y privados relacionados con la producción y comercialización del cacao en la reserva, los actores de esta mesa la consideran como un lugar abierto que fomenta políticas en beneficio del sector cacaotero, además de ser un lugar de dialogo entre varios actores con diferentes tendencias políticas y niveles de ingresos, es considerado como un avance en lo referente a cuestiones sociales, ambientales, culturales, técnicas y políticas (GIZ, 2013:14).

Una de las ventajas evidentes de estas mesas es el fomento a la producción cacaotera en base a sistemas de chakras, las mismas que representan una forma tradicional de siembra que mantiene una alta diversidad

de cultivos, las cuales otorgan sus características organolépticas al cacao fino o de aroma y ayudan a la conservación de la fauna y flora, este sistema también garantiza la permanencia de los microorganismos del suelo; de hecho, las fotos satelitales de los años 1986, 2002 y 2007 demuestran que las zonas en donde existen cultivos de cacao son las menos afectadas por deforestación (GIZ , 2013:15).

Los impactos de las Mesas de cacao se ven reflejados en mayores ingresos para las familias productoras, mayor competitividad del sector cacaotero, difusión de tecnología, incremento de producción y productividad, mejora de la calidad del producto, conservación de la biodiversidad, fomento de la seguridad alimentaria, obtención de financiamiento para dar mayor valor agregado al producto, incorporación del enfoque de género y la interculturalidad entre otras; es así que las diferentes Mesas de Cacao se han vuelto un mecanismo efectivo para impulsar los procesos de gobernanza de los sectores cacaoteros (Amaznor y Plan Ecuador, 2010:11).

3.3. Participación de la producción de cacao en la economía ecuatoriana

El cacao es un rubro fundamental para la economía ecuatoriana, las exportaciones nacionales de cacao fino o de aroma tienen una fuerte participación dentro del mercado mundial, es por eso que es relevante conocer cuáles son los destinos y las cantidades de exportación del Ecuador así como los principales competidores que posee y las desventajas del Ecuador frente a otros productores; asimismo es imperativo conocer cuáles son los factores que determina los precios de exportación a nivel mundial y las ventajas comparativas que se posee. El cacao posee el sexto puesto después del banano; este es un capital social pues se lo encuentra en huertas familiares, fincas y parcelas campesinas.

3.3.1. Exportaciones nacionales de cacao fino o de aroma, destinos y cantidades de exportación.

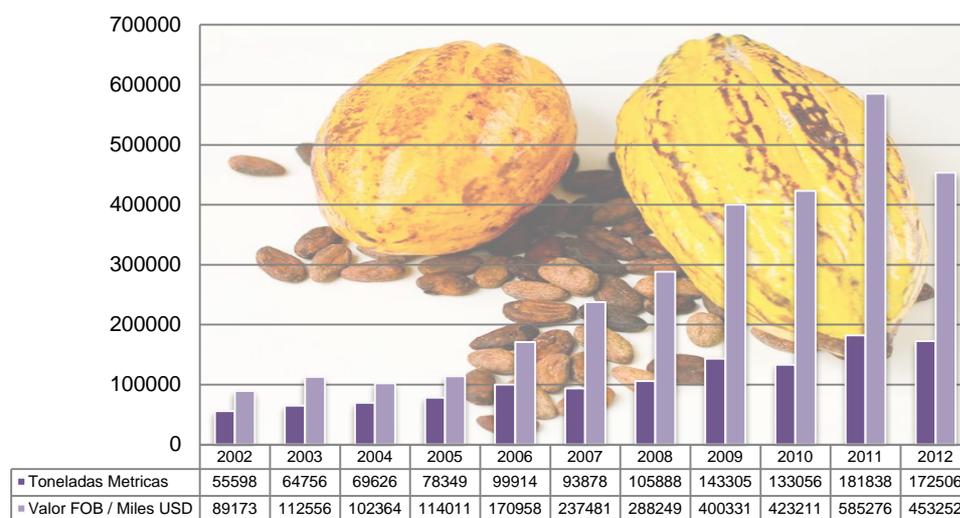
El Ecuador es líder mundial en la producción de cacao fino o de aroma, de hecho tiene una participación de más del 60% del mercado. En los últimos 4 años tan solo en las provincias de Orellana y Sucumbíos se ha incrementado alrededor de 20 mil hectáreas de cacao nacional, convirtiendo esta zona en

una de las principales proveedoras de cacao para la exportación a partir del año 2009, también se encuentra la zona sur oriental en particular al provincia de Zamora Chinchipe que de a poco ha ingresado dentro de los productores de Cacao Nacional (MAGAP, 2012:33).

En el año 2002 la producción y exportación de cacao fino o de aroma fue de 73.924 toneladas métricas la misma que para el año 2011 creció a 182 mil toneladas, esto quiere decir que en 10 años la producción se triplicó y generó divisas por más de 530 millones de dólares además durante este periodo de tiempo los precios internacionales de este producto han tenido una tendencia creciente del 10% anual sin embargo, debido a los problemas políticos de Costa de Marfil, el mismo que es el mayor productor de cacao con un 45%, el precio del producto ha fluctuado a nivel internacional como se puede observar en el año 2002 el precio en dólares americanos por tonelada métrica era de 1385,93 y en el año 2011 fue de 3.164,48 (PROEcuador, 2012:17).

Las exportaciones de cacao y sus derivados han registrado un crecimiento constante durante el periodo 2002 – 2012, alcanzando una Tasa de Crecimiento Promedio Anual (TCPA) del 13,80%, en el año 2011 las exportaciones alcanzaron el nivel más alto llegando a \$585,276 miles de dólares y en el año 2012 bajaron a \$453,252 millones de dólares (Gráfico No.6) el cacao en grano es el principal producto exportado por el Ecuador hacia el mundo dentro del rubro de cacao y elaborados se registra una participación del 85% dentro del valor exportado de cacao (PROEcuador, 2013:17).

GRÁFICO No. 7
EXPORTACIONES ECUATORIANAS DE CACAO



Fuente: Banco Central del Ecuador
Elaboración: María Luisa Carrera Almeida

Para el año 2010 según las estimaciones del MAGAP la superficie sembrada fue de 491.221 hectáreas de las cuales el 80% corresponden a cacao fino o de aroma y 20% a la variedad CCN-51 con una proyección de cosecha de 212,249 toneladas métricas. La intervención del Proyecto de Reactivación de Café y Cacao Fino o de Aroma estima reactivar este sector productivo y elevar la oferta exportable de cacao a 200 mil toneladas meticas por año, lo mismo que significa 958 millones de dólares al año, hecho que beneficiará no solo a todos los actores de la cadena de valor, sino también al estado ecuatoriano (MAGAP, 2012:34).

La producción anual promedio del Ecuador superaba las 125 mil toneladas métricas hasta el año 2007, en los 2 años siguientes se registra un aumento significativo del volumen de producción como resultado de un mejor manejo a nivel de campo, en cuanto a la producción y a la post-cosecha, esto fue motivado por la mejora de los precios a nivel internacional alcanzando las 143 mil TM en el año 2009, para el año 2011 se exporto 181 mil toneladas métricas de cacao, el crecimiento registrado en el año 2011 es significativo y se atribuye al ingreso de nuevas áreas de producción, las mismas que fueron

incentivadas por los altos precios que se mostraron a nivel internacional (ANECACAO, 2011: párr.4).

Las exportaciones de cacao en grano durante el año 2012 alcanzan un volumen de 147 mil toneladas métricas o un 78% más del volumen registrado en el año 2007 el mismo que fue de 82 mil toneladas, otro pico de exportación se dio en el año 2009, el mismo que fue producido por los factores claves de crecimiento de esta industria, por un aumento en la producción nacional, la presencia de demanda internacional de cacao arriba y la existencia de precios adecuados, este pico no fue tan alto como el ya mencionado del año 2011. De igual manera las exportaciones de semielaborados de cacao creció un 184% durante la década 2002 – 2012, este se debe a la disponibilidad de materia prima, a la capacidad instalada para la industrialización de este producto y a la demanda internacional (MAGAP, 2012:38).

Los principales compradores del cacao fino o de aroma a nivel internacional son Europa y Norteamérica, de hecho desde los años 70, el 50% de las importaciones de este producto han sido realizadas por países europeos. Tan solo en el año 2007 se pagaron 39.810 millones de dólares por 3 millones de toneladas métricas, desde entonces los mercados emergentes han sido Japón, Malasia y Singapur. Los compradores históricos de cacao fino o de aroma son en primer lugar Malasia con una compra de 438 mil toneladas, en segundo lugar Holanda con 520 mil toneladas de las cuales reexporta el 27% lo cual representa una importación real de 380 mil toneladas, en tercer lugar se encuentra Estados Unidos con un consumo de 355 mil toneladas y después Alemania y Bélgica (FAO, 2010: párr.3-7).

Los principales destinos de exportación de cacao nacional son: Estados Unidos con una participación del 26%, Holanda con una participación del 10%, Malasia con una participación del 9%, México con una participación del 8%, Alemania con una participación del 8%, Brasil con una participación del 7%, entre otros países como Colombia, China y España. En la década 2002 – 2012 según el Banco Central del Ecuador solo se registra 1 importación de cacao en grano de 2,67 toneladas métricas provenientes del Perú (PROECUADOR, 2013:18).

El cacao arriba es un rubro significativo dentro de la balanza comercial del Ecuador destacándose como un capital social por estar presente en la mayoría de las huertas, fincas y parcelas campesinas. Asimismo en la década 2002 – 2012 el cacao ha tenido una participación del 0,57% del PIB total y del 6,4% del PIB agropecuario, además represento el 8% del total de divisas generadas en el año 2009. Si se toma en cuenta toda la cadena de cacao, representa el 4% de la población económicamente activa, el 12,5% de la población económicamente activa agropecuaria y representa 600 mil personas que participan en esta actividad (PROECUADOR, 2012:18).

Según el boletín anuario publicado por el Banco Central del Ecuador en el año 2012, el cacao aparece en el sexto puesto después del banano, el camarón y las flores con \$2700 millones de dólares, de los cuales el cacao en grano seco y fermentado posee un 79% de participación. La participación del cacao en las exportaciones ha ido en aumento, de hecho en el año 2002 poseía un 2,6% con algunas variaciones hasta el año 2011 pero en promedio se calcula una participación del 2,2% en las exportaciones totales, cuando se mide la participación en las exportaciones agropecuarias se evidencia el valor real pues pasa de poseer un 7,3% de participación en el año 2002 a un 12,5% en el año 2012 (BCE, 2012: párr.1).

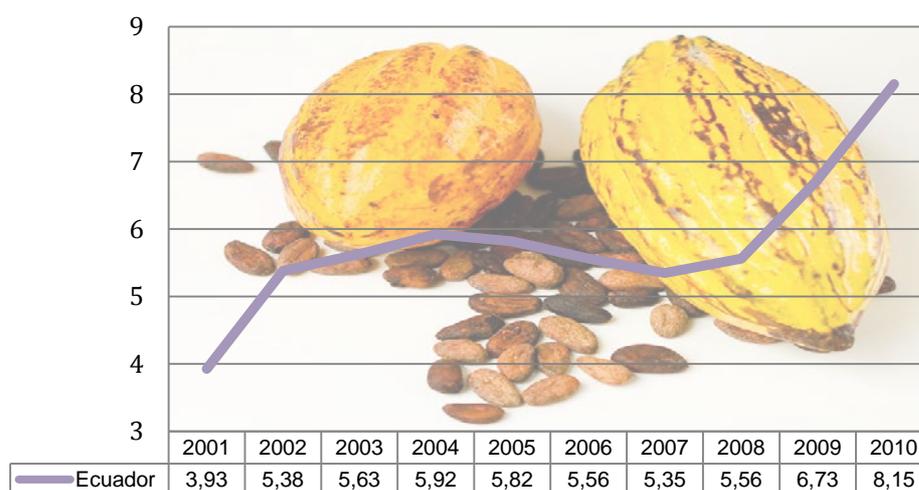
En cuanto a la influencia del cacao nacional fino o de aroma en la economía del país, el Proyecto de Reactivación prevé que para su término en el año 2021, se generará una producción de alrededor de 3'186.750 quintales extras, lo que daría como resultado una producción total aproximada de 6'588.986 quintales uniendo la producción existente más la proyectada. (MAGAP, 2012:44) De hecho ya para el año 2011, se evidencia que el incentivo a la actividad cacaotera tuvo una relación directa con el aumento de las áreas dedicadas a este cultivo y genero un incremento significativo en la productividad por hectárea. Este proyecto demuestra que el potencial de producción y exportación de la pepa de oro es alto por lo que fue necesario establecer una estrategia a largo plazo (MAGAP, 2012:44).

3.3.2. Principales competidores y desventajas del Ecuador

Al rededor del 95% de la producción de cacao a nivel mundial es de tipo común y esta proviene de África, Asia, América central y América del Sur, esto quiere decir que tan solo el 5% restante corresponde a la compra de cacao fino o de aroma. En el periodo 2008 – 2009 la producción mundial del cacao fue de 2,5 millones de toneladas lo que representa un 6% menos en cuanto a la producción de años anteriores, esta disminución de producción se debió a las malas condiciones climáticas que se presentaron en África Occidental (González, 2011:57).

En cuanto a los competidores y las desventajas del Ecuador, este ocupa el puesto número 7 en volumen de exportación entre 58 países productores de cacao, esta posición se contrasta fuertemente con la productividad donde el Ecuador ocupa el puesto 42 de 58 con un rendimiento de 8,15 quintales por hectárea (Gráfico No. 7) de hecho en cuanto al cacao, no hay pepas que se dañen sin importar en donde se cultiven pues este encuentra formas de llegar a los mercados y es vendido fácilmente en especial el cacao arriba (MAGAP, 2012: párr.6).

GRÁFICO No. 8
RENDIMIENTO DEL CACAO SECO EN EL ECUADOR



Quintales por hectarea

Fuente: FAOSTAT

Elaboración: María Luisa Carrera Almeida

La competencia para el cacao fino o de aroma procedente del Ecuador según la ICCO son 15 países los mismos que ofrecen 216.717 toneladas métricas, tan solo un 5,3% de la producción mundial de cacao fino o de aroma, solo República Dominicana, Papúa Nueva Guinea, Venezuela, Madagascar, Perú, Indonesia y Colombia llegan a poseer una calidad del 75% como Ecuador, estos son competidores directos con respecto a la calidad, esta es la razón por la cual el país ha buscado implementar nuevas normas y mejoras en la calidad, así como la búsqueda de nuevos mercados para exportar productos de cacao con un mayor valor agregado como el chocolate o semielaborados como la manteca, el polvo o la torta de cacao (Amaguaña, 2009:35).

La FAO estima que los países con mayor rendimiento de cacao por hectárea son: Indonesia, Perú, Malasia, Colombia, México, Costa de Marfil entre otros. Ecuador, frente a otros productos, posee la mayor superficie cultivada de cacao sin embargo sus tasas de rendimiento son bajas debido a algunos factores como la falta de tecnología, el alto número de plantaciones viejas y a la baja resistencia en cuanto a plagas y enfermedades. Costa de Marfil es el país con mayor Índice de Competitividad Exportadora debido a su capacidad para exportar y a la participación en el mercado mundial, en segundo lugar se encuentra Ghana, dentro de América Latina Ecuador es el país más competitivo seguido de Venezuela y Panamá (Tabla No. 4) (FAO, 2010: párr.2).

TABLA No. 4
ÍNDICE DE COMPETITIVIDAD EXPORTADORA MUNDIAL (2011)

Ranking	País
1	Costa de Marfil
2	Ghana
3	Bélgica
4	Indonesia
5	Camerún
6	Ecuador
7	República Dominicana
8	Holanda
9	Singapur
10	Malasia

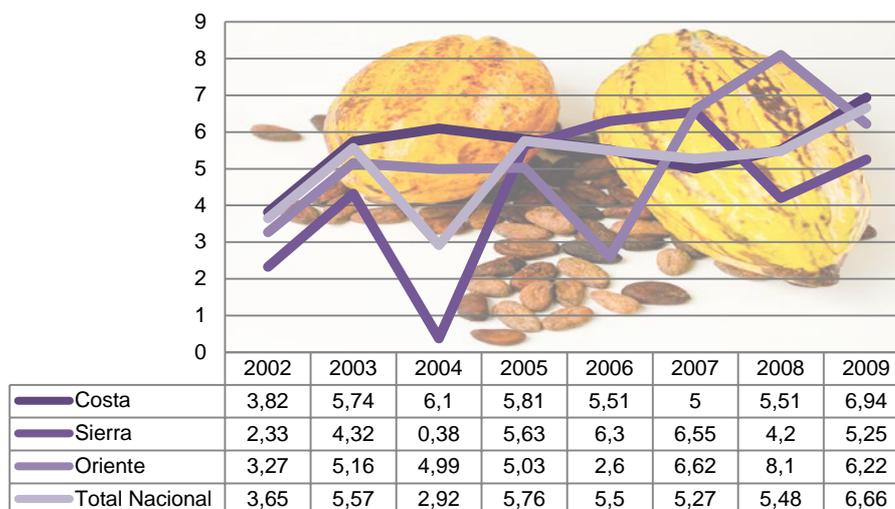
Fuente: Unidad Técnica de Estudios para la Industria.
Elaboración: María Luisa Carrera Almeida

Es preciso acotar que en el año 2008 la ICCO determinó que el 75% de las exportaciones precedentes de Pupúa Nueva Guinea sean consideradas como Cacao Fino o de Aroma y ya no el 25% como se estimaba en años anteriores, lo cual lo vuelve un competidor fuerte; durante el mismo año y frente al panel ad-hoc de expertos de la ICCO el Ecuador solicitó que su producción fuera considerada en un 100% como Cacao Fino o de Aroma, esta solicitud no fue aceptada, así la producción nacional es considerada hasta ahora como 75% Cacao Fino o de Aroma (Amaguaña, 2009:40).

De la misma manera en lo que respecta al cacao con valor agregado este ha tenido un crecimiento aproximado y sostenido del 25%, dentro de este campo el Ecuador exportó alrededor de 50 millones en pasta y manteca de cacao en el año 2008, los principales exportadores de cacao industrializado son Holanda, Malasia, Costa de Marfil, Francia, Indonesia y Alemania, estos 6 países poseen el 72% del total mundial exportado, de la misma manera los países de la Región Asia – Pacífico están bien posicionados en este mercado; dentro de este ranking mundial, Ecuador ocupa el puesto número 20 con un 0,44% de participación (Amaguaña, 2009:47).

Con respecto al tema de producción en general y productividad del cacao, el Proyecto de Reactivación del cacao fino o de aroma establece que los productores no lo están manejando el cultivo técnicamente, pues no existe una densidad adecuada de cultivo lo óptimo es sembrar de acuerdo a la zona y por hectárea entre 1.111 plantas si se siembra a distancia de 3m x 3m con una producción de 33,33 qq/ha, 830 plantas a una distancia de 3m x 4m con una producción de 24,99 qq/ha y 625 plantas a una distancia de 4m x 4m con una producción de 18,75 qq/ha, los productores poseen entre 300 y 500 árboles de cacao por hectárea, lo cual representa una clara desventaja productiva para el Ecuador. (Gráfico No. 8) (MAGAP, 2012:18).

**GRÁFICO No. 9
PRODUCCIÓN DE CACAO EN EL ECUADOR**



Fuente: MAGAP; Proyecto de Reactivación del Café y el Cacao Nacional Fino de Aroma
Elaboración: María Luisa Carrera Almeida

Otra desventaja de la producción de cacao fino o de aroma ecuatoriano es la falta de control sobre las enfermedades del cacao, las mismas que pueden ser devastadoras pues pueden llegar a afectar más del 90% de las mazorcas de un árbol, el hecho de no controlar las enfermedades provoca que los productores dejen de cosechar en promedio un 50% de la producción. La falta de previsión de abastecimiento de agua para el cultivo por parte de los productores es un problema que se puede manejar con la implementación de sistemas de drenaje adecuados para la época de invierno y con pozos o sistemas de riego para la época seca; la fertilización en los cacaotales genera plantas bien alimentadas, sanas y de producción adecuada, este proceso se lo debe realizar 2 veces al año, pero por factores económicos no se la realiza, estos son algunos de los problemas que afecta la producción y por ende la cantidad exportable de cacao nacional fino de aroma (MAGAP, 2012:19).

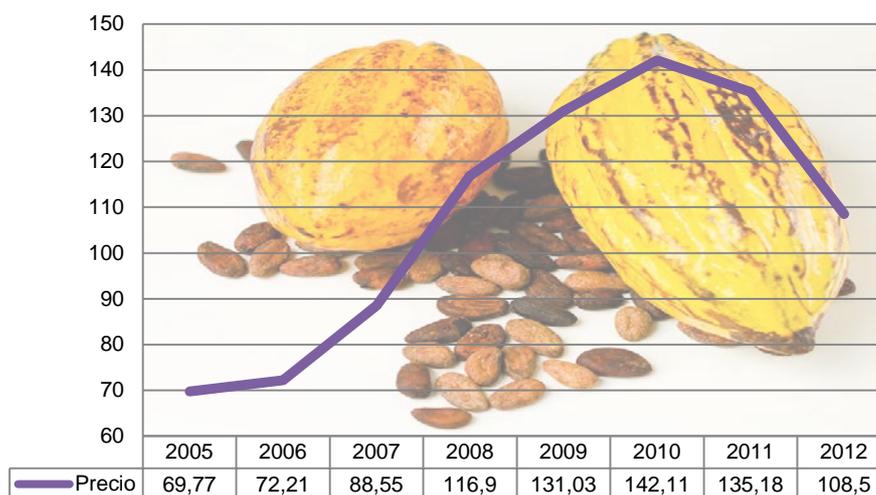
Los problemas de calidad debido a la mezcla de variedades al momento de exportar son relevantes, de hecho en año 1994 la ICCO estableció una sanción que penaliza con 25% del precio que el Ecuador debe recibir por el cacao, esto fue establecido debido a la presencia de impurezas y basuras en los embarques de cacao; en la última década no se han registrado este tipo de

problemas, la sanción se mantiene debido a la mezcla de variedades, esta medida no ha causado mayor problema pues el cacao nacional recibe premios sobre el precio que se calcula en la Bolsa de Valores de Londres y de Nueva York, en el año 2010 Ecuador dejó de percibir \$87'877,312.59 dólares y en el año 2011 dejó de percibir alrededor de \$100 millones de dólares, montos que, según el Proyecto de Reactivación, si fueran invertidos en el sector servirían para financiar los 10 años que tiene previsto el proyecto (MAGAP, 2012:22).

3.3.3. Factores que determinan los precios de exportación y ventajas comparativas para el Ecuador.

Los precios internacionales del cacao en grano varían en función de la oferta y la demanda de este producto, de hecho desde el año 2005 hasta el año 2010 se evidencia una tendencia creciente con un precio inicial de \$ 66,77 dólares hasta \$142,11, esta comienza a caer en el año 2011 con \$135,18 y en el año 2012 con \$108,50 (Gráfico No.9). El mercado del cacao es constructivo y genera una gran expectativa por parte de los manufactureros, en el periodo 2002 – 2012 la producción se incrementó de forma errática pues se registra un crecimiento anual entre el -10 y +18%, igualmente durante el año 2011 se registraron los precios más altos en un periodo de 30 años (MAGAP, 2013: párr.7).

GRÁFICO No. 10
PRECIO INTERNACIONAL DEL CACAO



Fuente: Banco Mundial
Elaboración: María Luisa Carrera Almeida

De igual manera el comportamiento de los precios promedio que se pagaban al agricultor durante esta década mostró un crecimiento sostenido pasando de \$35 dólares por quintal en el año 2002 a \$108 dólares en el año 2012 lo que representa un crecimiento aproximada del 308%, el comportamiento de los precios nacionales muestran la misma tendencia de los precios a nivel internacional. Asimismo los intermediarios se marginan alrededor de 10 dólares por quintal y que el valor que se paga por el cacao nacional fino de aroma de alta calidad y con certificaciones es mayor que el que se paga por el cacao nacional fino de aroma convencional, este valor varía entre 20 y 40 dólares más por quintal (MAGAP , 2013: párr.11).

El cacao nacional fino de aroma posee un potencial de precios interesante en los mercados en los que se reconoce la calidad, para el año 2011 el potencial de precio que alcanzaba el cacao ecuatoriano según el MAGAP era de \$2.300 dólares, este precio está por debajo de cacao de cálida inferior debido a la sanción establecida por la ICCO en el año 1994; el Ecuador obtiene como precio entre \$2000 y 2300 dólares por tonelada métrica en comparación de otros países como Venezuela y Trinidad y Tobago que reciben entre \$4000 y 4300 dólares por tonelada (MAGAP, 2012:22).

Los precios del cacao sufrieron otra fluctuación con el déficit mundial en del año 2009 de 250 mil toneladas métricas el mismo que fue producido por el aumento mundial del consumo de chocolate además de la inserción de China, India y Rusia el en mercado de consumo de cacao y derivados de cacao. La calidad ASS o Arriba Superior Selecto es el 65% del cacao fino o de aroma que se produce en el Ecuador aun registra problemas con los importadores ya que alrededor del 15% del mismo llega con residuos y cascarilla o con un peso menor al acordado, por esta razon los clientes buscan otras alternativas como el cacao proveniente de África o Asia ya que sus producciones son estandarizadas y de grandes volúmenes (Donoso, 2011:21).

La evolución internacional de precios ha variado entre \$1.534 y 3.246 dólares por tonelada métrica durante el periodo 2002 – 2012, los precios bajos del cacao son resultado de un exceso de producción, esta baja de precios tiene como consecuencia un impacto negativo sobre las cosechas pues los productores tienden a cambiar de cultivo, factor que genera una nueva subida

de precios; igualmente, ciertos importadores como los provenientes de Europa reconocen la calidad del cacao ecuatoriano y pagan un premio que no reciben otros países competidores, por ejemplo en el año 2005 el Ecuador recibió \$210 dólares por encima de los precios por tonelada métrica, es así como se manejan los precios del cacao fino o de aroma a nivel internacional (Ramírez, 2006:33).

Las perspectivas para el Ecuador son favorables pues existe una demanda no satisfecha de cacao fino o de aroma del 3% a nivel mundial lo que en toneladas métricas representa unas 100 mil, además otro factor es que para este tipo de cacao la demanda supera ampliamente a la oferta y de hecho el déficit es mayor cada año, esto se debe a las tendencias de consumo del chocolate que hoy por hoy se encuentran como un alimento y no una golosina, además del creciente consumo de chocolate de por parte de China e India y el sinnúmero de investigaciones que demuestran sus beneficios para la salud (MAGAP, 2012:23).

De la misma manera, el cacao que es utilizado como sustituto parcial del ASSS del Ecuador en la elaboración de chocolates finos es proveniente de Ghana, el precio y la calidad es menor y de hecho se sitúa al nivel promedio que se paga por tonelada métrica en la bolsa de valores de New York. La producción de cacao proveniente de Costa de Marfil y Nigeria también intenta reemplazar a la calidad ASSS de Ecuador pero la diferencia de precio es más pronunciada, varía entre un \$-85 y -120 dólares por tonelada métrica, esto se debe a la evidente diferencia entre las calidades del cacao (Ramírez, 2006:35).

Por otro las ventas de chocolate representaron el mercado más lucrativo en el año 2006, pues generaron ventas totales de \$54,9 mil millones de dólares lo que equivale al 54,4% del mercado de confites. Las características de sabor único que posee nuestra pepa de oro hacen que la demanda internacional crezca de acuerdo a la GIZ, el mercado de este tipo de cacao creció un 35% en el año 2010 además existen mercados interesados en cacaos especiales como los orgánicos, Comercio Justo, Alianza para Bosques y origen-calidad. Tanto ANECACAO como la GIZ estiman que la oferta de

cacao ecuatoriano para exportación puede crecer hasta en un 100% siempre y cuando se mejore la calidad del producto (Parker y Herrera, 2009:23).

Como ventaja productiva del cacao nacional esta el costo de manejo de esta variedad es menor pues los controles fitosanitarios y de fertilización son más baratos porque se utilizan productos biológicos elaborados en la misma finca y con materiales del medio. Asimismo las principales firmas transnacionales y comercializadoras de cacao como TRANSMAR, MITSUBISHI, RISTOCKCACAO, ARMAJO entre otras tienen oficinas en el Ecuador pues establecen acuerdos y contratos directos con las Organizaciones de Productores (MAGAP, 2012:73).

Los beneficios para los productores, el rol de las organizaciones y la injerencia de este rubro dentro de la economía ecuatoriana lo han posicionado como una producción agrícola de valor dentro del Ecuador recibiendo así planes de reactivación productiva con influencia dentro de las políticas agrarias. Las ventajas de nuestra pepa de oro en cuanto a sabor y calidad la mantienen en una posición relevante a nivel internacional generando beneficios tanto para el país como para los productores.

VI. ANÁLISIS

El consumo de cacao data desde hace más de 5500 años; en el Ecuador, tiene relevancia económica e histórica por a su presencia dentro de las culturas amazónicas atribuyéndole el origen y posterior traslado hacia Centroamérica de donde se lo consideraba nativo desde un principio. Con el tiempo el comercio de este producto constituyó un elemento clave de la relación entre la monarquía española y América, de la misma manera su puede observar que dentro de la historia del Ecuador el cacao se transformó que en un eje productivo comercial con auges y caídas que aportaron en diferentes ámbitos evidenciando así la magnitud de analizar el impacto, político, económico, social y productivo de la comercialización internacional del cacao nacional fino o de aroma.

Las exportaciones de la pepa de oro no fueron en condiciones equitativas para el Ecuador imponiéndonos barreras y medidas restrictivas no existentes para los demás productores, ya desde el año 1780 el 65% la producción de cacao fino o de aroma estaba en manos de los pequeños y medianos productores, los 2 booms cacaoteros beneficiaron a pocas familias evidenciando desde ya la mala distribución de la riqueza. Este producto ecuatoriano es uno de los más competitivos y de mayor demanda pues produce recursos a los pequeños, medianos y grandes agricultores.

La Organización Internacional del Cacao (ICCO) ha designado a 17 países como productores de cacao fino o de aroma no obstante son varias las características del cacao arriba, entre ellas una producción en diferentes altitudes, el aroma, los sabores frutales y florares entre otros, los mismos que son distintivos y diferentes dependiendo de la zona en la cual se produzca, de la misma manera existe otra variedad en el Ecuador denominada CCN-051 o mejor conocida como "cacao ordinario" la cual no posee las mismas características pero si mayor resistencia a plagas y mayor producción.

Desde los sistemas de propagación de cacao nacional se puede observar que aún se prefiere un método más antiguo como la siembra mediante semilla fresca, asimismo para una adecuada producción de un cacaotal se debe mantener una distancia de siembra adecuada entre planta y

planta, podarla con frecuencia y abonarla debidamente, cosas que no son aplicadas por los productores. De igual manera el proceso de cosecha, fermentación y secado es fundamental pues ayuda a preservar el aroma, el sabor y la calidad del cacao arriba, todas estas etapas son realizadas en base a las tradiciones de los productores.

El Ecuador posee el séptimo puesto en cuanto a las exportaciones mundiales de cacao en grano, dentro del rubro de cacao fino o de aroma es el principal exportador con un 60% del mercado internacional, el rendimiento por hectárea dentro de nuestro país es bajo debido a la falta de tecnología, al número elevado de plantaciones viejas y a la poca resistencia a enfermedades y plagas, el 98% del total de las exportaciones de cacao del Ecuador corresponden a cacao arriba al cual se le otorgan premios de calidad divididos de la siguiente manera: el cacao ASSS recibe entre \$1800 y 2000 dólares más por tonelada sobre el precio internacional, la calidad ASS recibe un aproximado de \$800 y 1200 dólares más por tonelada, mientras que el cacao con calidad ASE recibe un valor menor de entre \$200 y 300 dólares más por tonelada del establecido en la bolsa.

Por otro lado, la Denominación de Origen como “cacao arriba” ayuda a proteger el cacao fino o de aroma producido en ciertas zonas del Ecuador, pues previene que este nombre sea utilizado por otro producto que no sea del mismo origen, asimismo otorga garantías para el consumidor en cuanto a calidad, contribución con la biodiversidad, conservación del patrimonio cultural mundial, protección a las tradiciones, desarrollo sociocultural, entre otros que ayudan a promocionar y reconocer internacionalmente la calidad del cacao producido en el Ecuador. El acceso del cacao nacional a mercados internacionales posee algunas preferencias arancelarias establecidas dentro del Sistema Generalizado de Preferencias (SGP) y el SGP PLUS y otros Acuerdos Comerciales con Chile, MERCOSUR, Cuba y México. De la misma manera existen barreras no arancelarias dentro de la Unión Europea y Estados Unidos además de requisitos que el cacao debe cumplir para la exportación en cuanto a estándares de calidad y certificados sanitarios y fitosanitarios.

La relevancia de la producción cacaotera para el país es alta pues en el periodo 2002-2012 fue el sexto producto agrícola exportado con un promedio

del 0,57% del PIB total y un promedio del 6,4% del PIB agropecuario, el 8% de las divisas generadas en el año 2009 y el 4% de la población económicamente activa estos valores han ido en aumento con un crecimiento anual del 2,2%, de hecho esta actividad es un generador de empleo para las personas del país pues involucra a 600 mil personas, además de esto la producción de este bien contribuye con el medioambiente pues no produce residuos contaminantes para el suelo, el agua, la flora y la fauna convirtiéndola en una producción sustentable no solo por el aspecto económico, sino también humano y ambiental.

Las certificaciones de producción existentes son requeridas cada vez más en el mercado internacional para de esta manera asegurar las prácticas de responsabilidad social y ambiental, la producción nacional de la pepa de oro hoy en día cuenta con certificaciones como la de Comercio Justo, Alianza para Bosques, UTZ y producción orgánica, las cuales han ayudado a los productores y comercializadores a ingresar este producto en mercados internacionales, estas certificaciones tiene un alto valor económico para los productores que no se justifica con los ingresos que generan.

En cuanto a las organizaciones internacionales de control para el cacao, estas han agrupado a los miembros exportadores e importadores, proveen estadísticas y generan investigaciones y proyectos de ayuda para los agricultores con el fin de generar una economía cacaotera sostenible a nivel mundial, estas son la Organización Internacional del Cacao (ICCO) y la World Cocoa Foundation (WCF) ambas poseen una estructura propia y trabajan con un mismo fin. La ICCO a su vez fue creada con el objetivo de administrar los Convenios Internacionales del Cacao los cuales establecen definiciones, términos, miembros, mercados, incentivos, cuotas de exportación, entre otras especificaciones y objetivos dentro del ámbito cocotero.

Con respecto a la cadena de valor del cacao en el Ecuador, esta se ha mantenido estable en el tiempo y todos los actores de la misma tienen una relación directa con los productores individuales. Esta cadena de valor presenta algunas debilidades como la expansión de la variedad CCN-051, la falta de diferenciación de precios según variedades y calidades, el escaso nivel de asociatividad y la anterior carencia de políticas de estado, también presenta

fortalezas como la existencia de equipos técnicos eficaces, una activa participación de la mujer, etc. De la misma manera, la creación de la ruta del cacao estableció un eje turístico que genera empleo, divisas y muestra los atractivos culturales de la actividad cacaotera, del mismo modo otras mejoras a la cadena de valor ya han sido abarcadas por el Proyecto de Reactivación.

Según la teoría de desarrollo económico de Artur Lewis, dentro del sector económico tradicional se encuentran elementos vitales para los países en desarrollo como son el sector agrícola y la mano de obra, también establece que los términos de la riqueza de los países pueden explicarse de acuerdo a la riqueza de los recursos del mismo, es por esto que para los países en desarrollo como es el caso del Ecuador, el sector tradicional es fundamental; de la misma manera plantea que la agricultura es un factor determinante para la industrialización y que el capital más productivo es en el que se emplea nuevas tecnologías y capacitación; el cacao fino o de aroma es un producto significativo en términos de ingresos económicos para el país, la producción de la pepa de oro depende de la riqueza natural del estado ecuatoriano y se evidencia que es esta la que le proporciona sus cualidades organolépticas distintivas, mediante el Programa de Reactivación se busca dar paso a un proceso de industrialización del cacao mediante la utilización de nuevas tecnologías y la capacitación a los productores.

La teoría de desarrollo sustentable de Arnoldo Gabaldón establece que un desarrollo económico es insostenible si no se toma en cuenta los aspectos sociales y ambientales para de esta manera no comprometer las capacidades de las generaciones futuras para satisfacer sus necesidades promoviendo modelos de producción y consumo viables; la aplicación del desarrollo sustentable aumenta la competitividad de un país dentro de los mercados internacionales. El Ecuador ha fomentado este tipo de producción dentro del Plan Nacional del Buen Vivir, asimismo se han establecido lineamientos para el desarrollo de la producción sustentable de cacao fino o de aroma dentro del Programa de Reactivación estos lineamientos buscan mejorar la producción, conservar las tradiciones y cultura, mejorar el nivel de vida de los agricultores y respetar el medio ambiente.

La aplicación de políticas, disposiciones constitucionales y acciones efectivas que colaboren al desarrollo de la producción de cacao fino o de aroma es necesaria y ha tenido consecuencias positivas dentro de este sector, pues buscan garantizar que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades logren una autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiados promoviendo las exportaciones ambientales responsables prefiriendo la de los pequeños y medianos productores, así la creación del Proyecto de Reactivación es ligado con el Plan Nacional del Buen Vivir 2009 – 2013. Este proyecto busca fortalecer la productividad del campo invirtiendo en fomento productivo renovación y creación de nuevas plantaciones y al mismo tiempo que pretende elevar la oferta exportable.

Los productores de cacao arriba también obtendrán beneficios, entre ellos la rehabilitación de sus plantaciones de cacao e implementación de nuevas hectáreas productivas, además generarán mayores capacidades de producción de plantas dentro de las organizaciones y recibirán capacitaciones, créditos y mayor acceso a tecnología para de esta manera experimentar un progreso no solo económico sino también social reduciendo la pobreza de las zonas productoras de cacao, incrementando los ingresos de los agricultores, fortaleciendo las organizaciones de productores y comercializadores; de hecho este proyecto ayudará a 60 mil productores los cuales dependen de este cultivo para una sostenibilidad económica.

Finalmente, para los competidores del cacao ecuatoriano es complejo producir una pepa con las mismas cualidades organolépticas, según la ICCO tan solo el 75% de la producción ecuatoriana es considerada como cacao fino o de aroma además en 1994 esta organización estableció una sanción que penaliza con 25% del precio que el Ecuador debe recibir; el cacao nacional recibe premios sobre el precio que se calcula en las bolsas de valores además el Ecuador sigue siendo el mayor exportador de cacao arriba.

VII. CONCLUSIONES

Con la investigación realizada, se puede concluir que la hipótesis se verifica pues las ventajas productivas del cacao nacional fino o de aroma y la calidad se ven relacionadas totalmente con la creación de políticas públicas y proyectos de reactivación dirigidos a aprovechar y mejorar la superioridad del cacao arriba generando adelantos en el ámbito socio-económico de los productores y comercializadores de la pepa de oro, por consiguiente:

- La falta de acceso a tecnología y capacitaciones ha generado que el Ecuador se encuentre en el séptimo puesto en cuanto a exportaciones de cacao en grano, esto se debe al promedio de rendimiento por hectárea del país, la producción de la pepa de oro es por tradición agroforestal, mediante el Proyecto de Reactivación se puede observar que es posible tecnificarla para adquirir mayores niveles de productividad.
- El rol del estado y de las instituciones gubernamentales en cuanto a la producción cacaotera nacional fue limitado en el pasado, sin embargo con la implementación del Proyecto de Reactivación se ha definido un esquema basado en la interacción de las entidades estatales y las organizaciones de productores generando un fomento productivo, asistencia técnica, servicios financieros y mayor institucionalidad en la cadena del cacao.
- Como se ha realizado dentro del Proyecto de Reactivación, el hecho de mantener las tradiciones propias de producción de cacao fino o de aroma y sumarlas con un conocimiento agroecológico de los productores promueve sistemas de producción sostenible de cacao fino o de aroma en conjunto con sistemas agroforestales que generan beneficios económicos, medioambientales y productivos.
- El aspecto fundamental del cacao arriba es la consolidación en mercados extranjeros y el reconocimiento de la calidad, la misma que va de la mano con los aspectos humanos y medioambientales de la producción.
- La mejora en cuanto a la preparación del cacao para la exportación es esencial para que el mismo no posea mezclas de variedades ni residuos no

deseados dentro del producto final y así poder superar la sanción impuesta en el año 1994 por la ICCO.

- Las exportaciones de cacao arriba corresponden al 98% del total de las exportaciones de cacao del Ecuador, las mismas que se dividen de la siguiente manera 43% calidad ASS, el 28% calidad ASSS y el 27% calidad ASE. Según las calidades, se otorgan premios económicos por tonelada a los productores los cuales los motivan a producir un cacao con mayor calidad o a preservar la calidad que ya poseen.
- La sanción de la ICCO no ha disminuido la competitividad del precio del cacao arriba, sin embargo algunas veces el cacao proveniente los países competidores es mejor pagado sin que este posea la misma calidad que el proveniente del Ecuador.
- Una manera para asegurar las tradiciones del cultivo, la calidad, la contribución con el medio ambiente y la conservación como patrimonio cultural mundial es la Denominación de Origen que posee el cacao arriba, la cual a nivel internacional también tiene un valor significativo pues es una manera de asegurarle al comprador los atributos ya mencionados y a nivel nacional promueve un desarrollo productivo sostenible para el cacao fino o de aroma.
- El cacao fino o de aroma es el sexto producto agrícola más exportado por el Ecuador en la década 2002-2012 y representó el 0,57% del PIB total y el 6,4% del PIB agropecuario lo cual pone en evidencia el significado de la producción de este bien, además es un generador de empleo con más de 600 mil personas vinculadas en esta actividad, lo cual representó un motor para la creación de políticas y Proyectos de Reactivación para este sector productivo.
- El Proyecto de Reactivación ha proporcionado capacitación a los productores en cuanto a todos los aspectos involucrados para poder ofrecer cacao de alta calidad en el mercado internacional además de mejorar la productividad de las plantaciones cacaoteras y mejorar el nivel de vida de los productores.

- Las asociaciones de productores poseen un poder de decisión marcado en cuanto a los bajos precios que se paga a los productores por el cacao, la compra de la pepa de oro solo a ciertos productores, la falta de instalaciones propicias para el almacenamiento y la mezcla de variedades. El rol de las asociaciones de productores es trascendental debido a que se encargan de la recolección del cacao producido en las zonas que poseen escasa accesibilidad y buena producción.
- La producción nacional de cacao fino o de aroma con certificaciones como la de Comercio Justo, Alianza para Bosques, UTZ y producción orgánica facilita el acceso a los mercados internacionales pues estas garantizan que la producción se realiza bajo estándares de respeto al medioambiente, a la biodiversidad y a la responsabilidad social, el valor económico de las certificaciones algunas veces es alto y no genera valor extra al producto exportado por lo que los productores prefieren no poseerlos, de esta manera los beneficios de la certificaciones son difíciles de cuantificar en términos monetarios pues es necesario medir la rentabilidad de la inversión en bases a las primas que recibe cada productor dependiendo de la certificación que tenga el cacao.
- La Organización Internacional del Cacao (ICCO) y la World Cocoa Foundation (WCF) trabajan con un mismo objetivo promover la sustentabilidad de la producción cacaotera a nivel mundial pero no poseen influencia en el precio que se paga al productor por el cacao.
- La cadena de valor del cacao posee debilidades, estas han sido enfocadas y abarcadas por el Proyecto de Reactivación para que la mismas se fortalezcan y generen mayores beneficios para todos sus actores y por ende para todo el Ecuador.
- La producción cacaotera no posee políticas establecidas para colaborar con un desarrollo como es en el caso de la producción cafetalera, sin embargo el establecimiento de acciones efectivas como la creación del Proyecto de Reactivación del Cacao Nacional Fino de Aroma han ayudado y planean ayudar de manera significativa al sector y alcanzar sus metas de incremento de producción hasta el año 2021.

- El Proyecto de reactivación no solo tiene como eje principal el aumento productivo sino también la mejora de la calidad de vida de las 100 mil familias productoras de la pepa de oro mediante capacitaciones y acceso a créditos productivos. Otro benéfico para los productores de cacao fino o de aroma mediante el proyecto es que sus plantaciones serán reactivadas y eso aumentara la producción y por ende los ingresos.

VIII. RECOMENDACIONES

- Implementar políticas agrarias cacaoteras y proyectos de reactivación generados por el Aparato Estatal mejoraría la producción de cacao fino o de aroma. La implementación de nuevas tecnologías en la difusión de material genético vegetativo de las variedades de cacao fino o de aroma es necesaria para obtener plantas nuevas con mayor producción, de la misma manera la capacitación a los agricultores en el proceso del cultivo, fermentación y secado debe ser eficiente para preservar las cualidades del cacao arriba. Tanto la tecnología como la capacitación prevista y entregada por las instituciones gubernamentales deben estar a disponibilidad de todos los productores que las requieran.
- Conservar de las tradiciones propias del cultivo pues son las que le otorgan un valor agregado al cacao fino o de aroma y son las que permiten que este cultivo pase de generación en generación involucrando a todos los miembros de una familia y proveyendo trabajo a externos en época de cosecha, además le da las características de producción agroforestal, en sistemas de chakras y policultivos.
- Promover el cultivo sustentable de cacao fino o de aroma por parte del Estado es indispensable pues este contribuye no solo con la economía del país sino también con la mejora de la calidad de vida de los pequeños y medianos productores y al mismo tiempo con el medioambiente desarrollando una cadena de valor armoniosa que garantiza el Buen Vivir. Es fundamental dar a conocer las ventajas de la producción de cacao arriba sobre la variedad CCN-051 para evitar la expansión de esta última.
- Ejercer mayor control por parte del MAGAP para de esta manera asegurar que se cumpla el rol las asociaciones de productores generando así un pago justo por la producción, un mejor manejo del acopio de cacao, mayor acceso a capacitaciones y una mejor calidad del producto.
- Mantener las prácticas de cultivo de los pequeños y medianos productores es esencial pues estos no utilizan agroquímicos dentro de sus cultivos por algunas razones entre ellas por el costo de los mismos y la conciencia

ecológica que se ha desarrollado dentro de la producción cacaotera, así aunque no se posea una certificación orgánica la producción en el fondo sí lo es.

- Consolidar cacao arriba en los mercados internacionales es fundamental, por lo tanto se debe poner un mayor esfuerzo en preservar la calidad del cacao que se exporta evitando a toda costa la mezcla de variedades para que la ICCO pueda establecer que las exportaciones del cacao ecuatoriano corresponden en un 100% a cacao fino o de aroma y no solo en un 75% como se considera.
- Eliminar por completo los residuos no deseados que pueden estar presentes dentro de las exportaciones para de esta manera levantar la sanción del 25% en el precio impuesta por la ICCO. Si se eliminan estos problemas dentro de las exportaciones de nuestra pepa de oro, el cacao ecuatoriano subirá de precio.
- Lograr un aumento el valor que el productor recibe por el cacao es primordial pues este se vería más motivado para producir cacao fino o de aroma y no lo reemplazara por otros cultivos, de la misma manera si el proyecto de reactivación lograra aumentar la producción de las fincas de cacao arriba los productores no verán la necesidad de mezclar variedades para poder aumentar sus exportaciones.
- Verificar la mezcla de variedades o presencia de residuos dentro del país es fundamental para que al momento de la exportación el cacao arriba no presente ningún problema con los compradores de los mercados internacionales.
- Cumplir a cabalidad con las especificaciones, normativas y regulaciones establecidas dentro de la Denominación de Origen para que este producto mantenga el reconocimiento ya adquirido a nivel mundial y que su nombre y reputación crezcan.
- Implementar de manera correcta y acertada el Proyecto de Reactivación de Café y Cacao Fino o de Aroma podría tener un fuerte impacto dentro de la

economía de Ecuador pues las exportaciones de cacao fino o de aroma podrían aumentar en más de 3 millones de quintales de cacao al año.

- Publicar con mayor frecuencia los índices de la injerencia del cacao fino o de aroma en de nivel de exportaciones, en las mejoras en el nivel de vida de los productores, en la injerencia en el PIB total y en el PIB agrícola y otros índices económicos y de desarrollo humano y que los mismos sean de fácil accesos para la ciudadanía. Este producto debería ser más publicitado dentro del Ecuador para así dar a conocer el significado histórico, económico, social y cultural.
- Cuantificar de mejor manera los beneficios de las certificaciones no solo con datos internacionales sino también con información dada por parte de los agricultores pues al medir la rentabilidad de la inversión en bases a las primas que recibe cada productor dependiendo de la certificación que tenga el cacao se podría observar si existe un verdadero benéfico económico para el agricultor, poseer certificaciones ayuda a la protección del medioambiente, la diversidad y a la aplicación de responsabilidad social en sistemas productivos a gran escala.
- Fomentar la relación directa entre el comprador y el productor o las asociaciones, pues estas aseguran no solo el pago de un mejor precio para el agricultor sino que también le garantizan al comprador la procedencia, la calidad y el proceso de cultivo que posee el cacao arriba que están adquiriendo, este tipo de relaciones directas es algo que hoy en día ya existe pero que se puede promover de mejor manera.
- Generar mayor motivación por parte de las organizaciones internacionales de control para el cacao en cuanto a su producción, promover más planes de cacaocultura sostenible, generar mayores beneficios para los pequeños agricultores y ejercer mayor control para el comercio de este commodity.
- Transformar las debilidades de la cadena de valor del cacao en cuanto a niveles de productividad, problemas de calidad en el proceso de post-cosecha, agresiva expansión de la variedad CCN-051, falta de diferenciación de precios por calidad y variedad, escaso nivel de asociatividad y carencia de políticas de estado en fortalezas como lo

plantea el Proyecto de Reactivación además de incluir y beneficiar todos los eslabones de la misma.

- Mejorar la estructura institucional de la Unidad de Coordinación de Café y Cacao definiéndola según las exigencias de desarrollo del sector cacaotero generando líneas de acción estratégicas y políticas sectoriales para de esta manera evitar más carga al MAGAP.
- Fortalecer las capacidades y el trabajo de las asociaciones de productores y comercializadores y de las mesas de cacao es vital pues estas son las que tiene una injerencia directa en la creación de políticas de estado y pueden solicitar asistencia técnica y tener acceso a mejor tecnología de producción.

BIBLIOGRAFÍA

Libros

- Acosta, A. (2006). *Breve historia económica del Ecuador*. Ecuador, Quito: Corporación Editora Nacional.
- Amaznor & Plan Ecuador. (2010). *Caracterización del Sector Cacao en la Región Amazónica Norte del Ecuador*. Ecuador, Quito: Corporación Editora Nacional.
- Arndt, H. (1992). *Desarrollo económico, la historia de una idea*. Argentina, Buenos Aires: Editoria Rei Argentina.
- Arosemena, G. (1991). *El fruto de los dioses*. Ecuador, Guayaquil: Editorial Graba de Guayaquil.
- Ayala Mora, E. (1994). *Economía y sociedad de la costa: siglo XIX en Nueva Historia del Ecuador Volumen 7*. Ecuador, Quito: Corporación Editora Nacional - Grijalbo.
- CECOECO & CATIE. (2010). *Estudio de Mercado "Cacao Amigable con la Biodiversidad de Centroamérica"*. Costa Rica, Turrialba: Estudio de Mercado "Cacao Amigable con la Biodiversidad de Centroamérica" .
- Chiriboga, M. (1990). *Auge y crisis de la economía agroexportadora: el periodo cacaotero*. Ecuador, Quito: Corporación Editora Nacional .
- Colom, A. (2000). *Desarrollo sostenible y educación para el desarrollo*. España, Barcelona : Ediciones OCTAEDRO.
- Constanza, R. (1997). *La economía ecológica de la sostenibilidad: invertir en capital natural*. Ecuador, Quito: Corporación Editora Nacional.
- Contreras, C. (1990). *El sector exportador de una economía colonial; La Costa del Ecuador entre 1760 y 1820*. Ecuador, Quito: FLACSO.
- CORPEI, ANECACAO, FEDECADE & UNOCACE. (2006). *Solicitud de Protección de la Denominación de Origen "Cacao Arriba"*.
- El Agro. (Marzo de 2013). *El Cacao en la economía del Ecuador*. Revista el Agro.
- Espinosa Tamayo, A. (1985). *Psicología y sociología del pueblo ecuatoriano* (2a ed. ed.). Ecuador, Quito: Corporación Editora Nacional.
- Flores, M. (2007). *La protección jurídica para el cacao fino y de aroma del Ecuador*. Ecuador, Quito: EDICIONES ABYA-YALA.
- Gabakdon, A. (2011). *Desarrollo sustentable, la salida para america latina*. Caracas: Editorial Academica Española .
- Gabaldon, A. (2011). *Desarrollo sustentable, la salida para america latina*. Venezuela, Caracas: Editorial Academica Española .

- Gallardo, E. (2011). *Plan de Agroturismo*. Ecuador, Guayaquil.
- González, D. (2011). *Cacao Fino y de Aroma del Ecuador "Cacao Arriba"*. Argentina, Buenos Aires.
- Goodland, R. (1997). *Medio ambiente y desarrollo sostenible*. España, Madrid : Trotta.
- Hamerly, M. (1973). *Historia social y económica de la antigua provincia de Guayaquil 1763 - 1842*. Ecuador, Guayaquil : Archivo Histórico del Guayas.
- ICCO. (2012). *International Cocoa Organization (ICCO) Annual Report 2010/2011*. Inglaterra, Londres.
- ICCO. (2012). *Estudio de los costes, ventajas y desventajas de la certificación del cacao*. Consejo Internacional del Cacao. Inglaterra, Londres: ICCO.
- Larrea, C. (2005). *Hacia una historia ecológica del Ecuador: Propuesta para el debate*. Ecuador, Quito: Corporación Editora Nacional - EcoCiencia.
- Larrea, M. (2008). *El cultivo de Cacao Nacional: un bosque generoso. "Manual de campo para la implementación de prácticas amigables con la biodiversidad en cultivos de Cacao Nacional"*. (A. C. Benítez, Ed.) Ecuador, Quito.
- León, D., & Adam, N. (1964). *El comercio del cacao de Guayaquil*. Revista de Historia de América.
- Lewis, A. (1963). *Teoría del desarrollo económico*. (F. d. economica, Ed.)
- Linder, S. (1965). *Teoría del comercio y política comercial para el desarrollo*. México : Gráfica Panamericana .
- MAGAP. (2013). *Análisis del Sector del Cacao*. Quito: Ministerio de de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca.
- MAGAP. (2012). *Informe situacional de la cadena del cacao 2007 - 2012*. Subsecretaría de Comercialización /Dirección de Estudios Técnicos de Comercio.
- MAGAP. (2012). *Proyecto de reactivación del café y cacao nacional fino de aroma*. Quito: Ministerio de de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca .
- MAGAP. (2013). *Boletín del Cacao 2013*. Dirección de Estudios Técnicos de Comercio
- Meadows , D., Meadows , D., & Randers , J. (1992). *más allá de los límites del crecimiento*. Madrid .
- Meier, G., & Baldwin, R. (1964). *Desarrollo económico*. Aguilar, S.A.
- Pérez, R. (2006). *Poscosecha del cacao*. Ecuador, Quito : Cámara Ecuatoriana del Libro - Núcleo de Pichincha.

- PROEcuador. (2012). *Boletín de Comercio Exterior 2012*. Ministerio de Relaciones Exteriores, Comercio e Integración. Dirección de Inteligencia Comercial e Inversiones.
- Quiroz, J., & Agama, J. (2009). *Producción – El Cultivo del cacao*. Ecuador, Quito : Cámara Ecuatoriana del Libro - Núcleo de Pichincha.
- Ramírez, P. (2006). *estructura y dinamica de la cadena de cacao en el ecuador: Sistematización de información y procesos en marcha*. Ecuador, Quito : GTZ.
- Rojo, L. (1966). *Lecturas sobre la teoría económica del desarrollo*. España, Madrid : Editorial Gredos, S.A.
- Ruales, M. (2013). *El origen de un alimento milenario, El cacao*. Ecuador, Quito : ANACONDA Comunicación .
- Somarriba, E., & Quesada, F. (2009). *Planificación agroforestal de fincas: manual para familias productoras*. Costa Rica, Turrialba: Unidad de Comunicación CATIE.
- Soto, G., & Descamps, P. (2011). *Certificación orgánica paso a paso: manual para familias productoras*. Costa Rica, Turrialba: CATIE .
- Sotomayor, O. (2014). *Programa estratégico de mediano plazo de la cadena del cacao y productos elaborados del ecuador*. CEPAL y MAGAP, Chile, Santiago de Chile .
- WCF. (2012). *Cocoa Market Update*. World Cocoa Foundation. Inglaterra, Londres: World Cocoa Foundation.

Documentos Web

- ACEPROCACAO. (2009). *Asociación Coordinadora Ecuatoriana de Productores de Cacao Nacional Fino de Aroma*. Recuperado de Ley del Cacao : <http://www.aceprocacao.ccd.ec/ley-del-cacao.html>
- ACEPROCACAO. (2010). *Mesas Provinciales del Cacao*. Recuperado de Lista de Organizaciones de Base registradas: <http://www.aceprocacao.ccd.ec/grupos-de-cacao/lista-de-organizaciones-de-base-registradas.html>
- ACEPROCACAO. (2012). *Asociación Coordinadora Ecuatoriana de Productores de Cacao Nacional Fino de Aroma*. Recuperado de Fortalecimiento de la Asociación Ecuatoriana del Cacao Nacional Fino de Aroma: <http://www.aceprocacao.ccd.ec/aceprocacao/proyectos/fortalecimiento-de-la-asociacion-ecuatoriana-del-cacao-nacional-fino-de-aroma-2.html>
- ACEPROCACAO. (2012). *Misión, visión y trabajo de la ACEPROCACAO*. Recuperado de Asociación Coordinadora Ecuatoriana de Productores de Cacao Fino de Aroma <http://www.aceprocacao.ccd.ec/boletin-aceprocacao.html>
- Agrocalidad. (2014). *Requisitos para exportar Cacao*. Recuperado de Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones <http://www.proecuador.gob.ec/pubs/requisitos-para-exportar-cacao/>

- Amaguaña, R. (2009). *Una relación comercial potencial en Asia: CACAO*. Recuperado de ESPO http://www.ceap.espol.edu.ec/publicaciones/amaguana_11.09_reporte3_piceap.pdf
- ANECACAO. (2012). *Cacao en el Ecuador*. Asociación Nacional de Exportadores de Cacao Recuperado de <http://www.anecacao.com/index.php/es/cacao-en-ecuador.html>
- ANECACAO. (2012). *Mapa de Sabores*. Asociación Nacional de Exportadores de Cacao. Recuperado de <http://www.anecacao.com/es/mapa-de-sabores/>
- ANECACAO. (2012). *Cacao CCN-51*. Asociación Nacional de Exportadores de Cacao. Recuperado de <http://www.anecacao.com/es/cacao-ccn-51/>
- ANECACAO. (2013). *Cacao Nacional: producto emblemático del Ecuador*. Recuperado de Asociación Nacional de Exportadores de Cacao <http://www.anecacao.com/es/cacao-nacional/>
- ANECACAO. (2011). *Estadísticas Históricas*. Recuperado de Asociación Nacional de Exportadores de Cacao <http://www.anecacao.com/es/estadisticas-historicas/>
- ANECACAO. (2011). *Asistencia Técnica*. Recuperado de Asociación Nacional de Exportadores de Cacao <http://www.anecacao.com/es/asistencia-tecnica/>
- ANECACAO. (2013). *Quiénes somos, Misión y visión*. Recuperado de Asociación Nacional de Exportadores de Cacao del Ecuador <http://www.anecacao.com/es/quienes-somos/>
- APROCAFA. (2010). *Proyecto de ley de fomento y desarrollo del cacao nacional fino de aroma*. Recuperado de Asociación de Productores de Cacao Fino y de Aroma <http://aprocafa.blogspot.com/2010/09/proyecto-de-ley-de-fomento-y-desarrollo.html>
- ASTEC. (2012). *Rehabilitación del cultivo del cacao Ecuador*. Recuperado de ASTEC, ASESORÍA TÉCNICA CÍA. LTDA <http://astec.com.ec/index.php?idSeccion=79>
- BCE. (2012). *Boletín anuario 2012*. Recuperado de Banco Central del Ecuador <http://www.bce.fin.ec/index.php/component/k2/item/327-ver-bolet%C3%ADn-anuario-por-a%C3%B1os>
- BCIE. (2009). *Mercado Mundial para Cacao Amigable con la Biodiversidad*. Recuperado de Asociación Cámara Nacional de Cacao Fino de Costa Rica http://www.canacacao.org/uploads/smartsection/19_BCIE_Fasciculo_I_MercadoMundial.pdf
- BNF. (2011). *Convenio entre el Banco Nacional de Fomento y ANECACAO*. Recuperado de Banco Nacional de Fomento https://www.bnf.fin.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=14&Itemid=70&lang=es
- CANACACAO. (2011). *Secado del cacao*. Recuperado de Asociación Cámara Nacional de Cacao Fino de Costa Rica <http://www.canacacao.org/cultivo/secado/>

CIIFEN. (2010). *Variedades de cacao*. Recuperado de Centro internacional para la Investigación del Fenómeno del Niño http://ac.ciifen-int.org/agroclima/index.php?option=com_content&view=article&id=49&Itemid=77

Contreras, C. (1991). *Guayaquil y su región en el primer boom cacaotero (1750-1820)*. Recuperado de El sector exportador de una economía colonial. La costa del Ecuador entre 1760 y 1820 <http://www.google.com.ec/url?sa=t&rct=j&q=primer%20boom%20cacaotero&source=web&cd=2&cad=rja&ved=0CC8QFjAB&url=http%3A%2F%2Fwww.flacsoandes.org%2Fbiblio%2Fcatalog%2FresGet.php%3FresId%3D2037&ei=CsKUUtrTGejRsAT2x4DwCw&usg=AFQjCNG83o9VJQcVH4oNVakj6FZU6pphkQ&bv m=bv.57155469,d.eW0>

Donoso, M. A. (2011). *Análisis y propuesta para el mejoramiento de la exportación de cacao fino y de aroma al mercado de Alemania*: Repositorio de la Universidad Tecnológica Equinoccial. http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/6964/1/43315_1.pdf

ECOMERCADOS. (2005). *El mercado norteamericano para cacao orgánico y comercio justo*. Recuperado de Secretaría de Estado para Asuntos Económicos de Suiza) e INTERCOOPERATION (Fundación Suiza para el Desarrollo y la Cooperación Internacional http://www.cei.org.ni/images/file/mercado%20norteamericano_%20cacao_%20organico_comercio%20justo.pdf

ECORAE. (2012). *Cacao fino y de aroma*. Recuperado de Yasuni-ITT <http://riomas20ecuador.com/index.php/cacao-fino-de-aroma/83-cacao-fino-de-aroma>

EFE, A. (2013). *El cacao es amazónico y se consumía hace 5.500 años, según arqueólogos ecuatorianos y franceses*. Recuperado de El Universo <http://www.eluniverso.com/noticias/2013/09/14/nota/1439071/cacao-es-amazonico-se-consumia-hace-5500-anos-segun-arqueologos>

FAIRTRADE. (2011). *Criterios Fairtrade para cacao*. Recuperado de Fairtrade International: <http://www.fairtrade.net/cocoa.html?&L=1>

FAIRTRADE. (2011). *Fairtrade International*. Recuperado de Cacao con sello Fairtrade <http://www.fairtrade.net/cocoa.html?&L=1>

FAIRTRADE. (2013). *Documento orientativo sobre el Criterio Comercio Justo Fairtrade para Cacao para Organizaciones de Pequeños Productores*. Recuperado de Fairtrade International http://www.fairtrade.net/fileadmin/user_upload/content/2009/standards/documents/2013-6-1_ES_Guidance_ProductivityQuality_Cocoa.pdf

FAO & IICA. (Noviembre de 2007). ESTUDIO DE CASO: DENOMINACION DE ORIGEN "CACAO ARRIBA". Recuperado de Asociación Camara Nacional de Cacao Fino de Costa Rica http://www.canacacao.org/uploads/smartsection/19_Denominacion_Cacao_Arriba_Ecuador.pdf

- FAO. (2004). *Perspectivas a Plazo Medio de los Productos Básicos Agrícolas. Cacao*. Recuperado de Deposito de Documentos de la FAO <http://www.fao.org/docrep/007/y5143s/y5143s0w.htm>
- FAO. (2010). *Taller nacional: La Denominación de Origen para el Cacao “Arriba” del Ecuador*. Recuperado 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>
- FAO. (2012). *Ecuador desarrolla una tecnología para la multiplicación masiva de plantas clonales de cacao*. Recuperado de Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura; AGRONoticias América Latina y el Cari <http://www.fao.org/agronoticias/agro-noticias/detalle/es/c/128283/>
- FECD. (2009). *Pueblos con sabor a cacao*. Recuperado de Fideicomiso Ecuatoriano de Cooperación para el Desarrollo <http://www.fecd.org.ec/images/download/cacao.pdf>
- FEDECADE. (2011). *Antecedente, Mison, Vision y Objetivos*. Recuperado de Federación Nacional de Productores de Cacao del Ecuador <http://www.fedecade.org/webpages/antecedentes.htm>
- FLO-CERT. (2013). *Organizaciones certificadas por FLO-CERT para cacao* . Recuperado de FLO-CERT <http://www.flo-cert.net/flo-cert/29.html?&L=1>
- Flores, M. (2005). *Limitaciones y posibilidades para el reconocimiento oficial de una “denominación de origen” al cacao fino y de aroma producido en determinadas zonas de Ecuador*. Rrecuperado de Repositorio Universidad Andina Simon Bolivar <http://repositorio.uasb.edu.ec/bitstream/10644/2422/1/T0357-MRI-Flores-Limitaciones.pdf>
- Freire, J. (2012). *Proyecto de Reactivacion del Cacao Nacional Fino y de Aroma*. Recuperado de <http://www.appcacao.org/descargas/IX%20ENCUENTRO%20NACIONAL%20DE%20CACAO%20EXPOSICIONES/BLOQUE%20III%20INVESTIGACION%20E%20INNOVACION%20TECNOLOGICA%20EN%20EL%20CACAO/TEMA%20002%20-%20PROCESO%20DE%20CONSTRUCCION%20Y%20FORMULACION%20DEL%20PROYECTO%20DE%20REACT/yourprezi.pdf>
- GIZ . (2013). *La Chakra Kichwa*. Recuperado de Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) http://wikindigena.org/images/6/63/La_Chakra_Kichwa.pdf
- GIZ. (2011). *La Mesa del Cacao Fino de Aroma de la Reserva de Biosfera Sumaco Análisis de Impactos del Programa GESOREN - GIZ*. Recuperado de Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) http://www.unl.edu.ec/agropecuaria/wp-content/uploads/2012/03/F01_Mesa_de_Cacao.pdf

- Gonzabay, S. (2012). *El Cacao*. Recuperado de <http://www.slideshare.net/sandragonzabay/trabajo-el-cacao>
- ICCO. (2009). *Consumo de cacao*. Recuperado de Organización Internacional de Cacao <http://www.icco.org/economy/consumption.html>
- ICCO. (2010). *About ICCO*. Recuperado de The International Cocoa Organization <http://www.icco.org/about-us/about-the-icco.html>
- ICCO. (2012). *Economics Committee*. Recuperado de International Cocoa Organization <http://www.icco.org/about-us/council-and-subsidiary-bodies.html>
- ICCO. (2013). *International Cocoa Council*. Recuperado de International Cocoa Organization <http://www.icco.org/about-us/council-and-subsidiary-bodies.html>
- ICCO. (2014). *Membership of the International Cocoa Agreement*. Recuperado de International Cocoa Organization <http://www.icco.org/about-us/membership-of-the-icco.html>
- ICCO. (2013). *Consultative Board on the World Cocoa Economy*. Recuperado de International Cocoa Organization <http://www.icco.org/about-us/council-and-subsidiary-bodies.html>
- IEPI. (2009). *Denominación de Origen*. Recuperado de Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual <http://www.propiedadintelectual.gob.ec/denominacion-de-origen/>
- INEC. (2000). *Censo Nacional Agropecuario*. Recuperado de Instituto Nacional de Estadísticas y Censos <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/censo-nacional-agropecuario/>
- INEN. (2000). *Norma Técnica Ecuatoriana Nte Inen 176*. Recuperado de Asociación Nacional de Exportadores de Cacao <http://www.anecacao.com/normasdecalidad/inen176.pdf>
- INPC. (2013). *Se inauguró la exposición arqueológica y presentación del libro: "Primeras Sociedades de la Alta Amazonía"*. Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura . Recuperado de <http://site.inpc.gob.ec/noticias?start=24>
- Jaeger, P. (Octubre de 1999). *The Market of Cocoa and its Relevance to African Production*. Recuperado de The International Institute of Tropical Agriculture (IITA) http://www.iita.org/c/document_library/get_file?p_l_id=98890&folderId=104145&name=DLFE-1153.pdf
- MAGAP. (2012). *MAGAP impulsa proyecto de reactivación del Cacao Fino y de Aroma*. Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca. Recuperado de <http://www.agricultura.gob.ec/magap-impulsa-proyecto-de-reactivacion-del-cacao-fino-y-de-aroma/>
- MAGAP. (2013). *Asociaciones cacaoteras del Guayas se benefician con convenio de comercialización*. Recuperado de Ministerio de Agricultura, Ganadería,

Acuicultura y Pesca <http://www.agricultura.gob.ec/asociaciones-cacaoterases-del-guayas-se-benefician-con-convenio-de-comercializacion/>

MAGAP(2007). *Política de estado y pilares estratégicos impulsada por el ministerio de agricultura, ganadería acuicultura y pesca del ecuador*. Recuperado de Comisión Económica para América Latina y el Caribe: http://www.eclac.cl/ddpe/noticias/noticias/4/45184/2_Stanley_Vera.pdf

MAGAP. (2014). *Técnicos agropecuarios se capacitan en café y cacao* . Recuperado de Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuicultura y Pesca: <http://www.agricultura.gob.ec/tecnicos-agropecuarios-del-se-capacitan-en-cafe-y-cacao/>

MAGAP. (2010). *MAGAP reactiva Consejo Consultivo de Cacao*. Recuperado de Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuicultura y Pesca : <http://www.agricultura.gob.ec/magap-reactiva-consejo-consultivo-de-cacao/>

MAGAP. (2012). *Ecuador preside Comité Económico de la Organización Internacional del Cacao* . Recuperado de Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuicultura y Pesca. <http://www.agricultura.gob.ec/ecuador-preside-comite-economico-de-la-organizacion-internacional-del-cacao/>

MINTUR. (2013). *Ruta del Cacao* . Recuperado de Ecuador ama la vida, Ministerio de Turismo del Ecuador <http://www.amalavida.tv/programa-ecuador-ama-la-vida/programa-ecuador-ama-la-vida-temporada-3/ruta-del-cacao>

Navarro, M., & Mendoza, I. (2006). *Cultivo del Cacao en Sistemas Agroforestales*. Recuperado de Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) http://www.iica.int.ni/IICA_NICARAGUA/Publicaciones/Estudios_PDF/Guia_Cacao_Para_Promotores.pdf

Palacios , S., Perrone , A., Burgos , M., & Arosemena , X. (2002). *Ruta de Cacao: Informe técnico*. Recuperado de Wordpress <http://jorgepaguay.files.wordpress.com/2011/10/informe-tecnico-ruta-del-cacao.pdf>

Paredes, N. (2009). *Manual de Cultivo de Cacao para la Amazonia Ecuatoriana*. INIAP, Instituto Nacional Autónomo De Investigaciones Agropecuarias. Recuperado de http://www.iica.int.ni/Estudios_PDF/cultivoCacaoEcuador.pdf

Parker , A., & Herrera, E. (2009). *Estrategias de Integración al Mercado Nacional e Internacional del Sector Cacaotero Ecuatoriano*. Recuperado de Inter-American Development Bank (IDB) <http://idbdocs.iadb.org/wsdocs/getdocument.aspx?docnum=35237885>

Paz y Miño, J. (2011). *La época cacaotera en el Ecuador* . Recuperado de Taller de historia y economía - Pontificia Universidad Católica del Ecuador http://the.pazymino.com/JPYM-Epoca_Cacaotera_Ecuador.pdf

Pesticides Action Network – UK. (2001). *Sistemas de producción sostenibles de cacao*. Recuperado de reseña sobre el manejo de plagas, sistemas de

producción sostenibles de cacao
<http://www.panuk.org/archive/Internat/IPMinDC/Spanish12.pdf>

Prefectura del Guayas . (2013). *Ruta del Cacao* . Recuperado de Guayas Turístico
<http://www.guayas.gob.ec/turismo/rutas-turisticas/ruta-del-cacao>

PROEcuador. (2012). *Ecuador, líder en la exportación de cacao fino que cautiva paladares europeos*. Recuperado de Instituto de promoción de exportaciones e inversiones <http://www.proecuador.gob.ec/2012/07/06/ecuador-lider-en-la-exportacion-de-cacao-fino-que-cautiva-paladares-europeos/>

PROEcuador. (2012). *La producción y exportación de cacao fino de aroma en Ecuador se fortalece por el apoyo estatal*. Recuperado de Instituto de promoción de exportaciones y inversiones
<http://www.proecuador.gob.ec/2012/05/21/la-produccion-y-exportacion-de-cacao-fino-de-aroma-en-ecuador-se-fortalece-por-el-apoyo-estatal/>

PROEcuador. (2013). *Análisis del sector cacao y elaborados 2013*. Recuperado de Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones
<http://www.proecuador.gob.ec/pubs/analisis-sector-cacao-2013/>

PROEcuador. (2011). *Análisis sectorial de cacao y elaborados 2011*. Recuperado de Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones:
http://www.revistalideres.ec/informe-semanal/ANALISIS-SECTORIAL-CACAO-ELABORADOS_LIDFIL20120514_0001.pdf

Quiroz, J., & Amores , F. (2012). *Rehabilitación de cacaotales tradicionales*. Recuperado de Boletín Técnico No. 150 INIAP; MAGAP
<http://www.unl.edu.ec/agropecuaria/wp-content/uploads/2012/03/rehabilitacion.pdf>

Radi, C. (2005). *Estudio sobre los mercados de valor para el cacao Nacional de origen y con certificaciones*. Recuperado de Iniciativa Biocomercio Sostenible - CORPEI – GTZ
<http://www.ecociencia.org/archivos/EstudiodeMercadoparaCacaoNacionaldeOrienyconcertificaciones-100226.pdf>

Rainforest Alliance. (2000). *Nuestro trabajo en agricultura sostenible*. Recuperado de Rainforest Alliance <http://www.rainforest-alliance.org/es/work/agriculture>

Rainforest Alliance. (2009). *Cacao certificado por Rainforest Alliance*. Recuperado de Rainforest Alliance <http://www.rainforest-alliance.org/es/work/agriculture/cocoa>

Saunders, T. (2013). *Beneficios del theobroma cacao - alimento de los dioses*. Recuperado de Kakaw Sana
<https://kakawsana.wordpress.com/2012/09/07/componentes-del-cacao/>

SENPLADES. (2009). *Plan Nacional para el Buen Vivir 2009-2013: Construyendo un Estado Plurinacional e Intercultural*. Recuperado de Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo – SENPLADES [http://www.planificacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2012/07/Plan_Nacional_para_el_Buen_Vivir_\(version_resumida_en_espanol\).pdf](http://www.planificacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2012/07/Plan_Nacional_para_el_Buen_Vivir_(version_resumida_en_espanol).pdf)

- UNCTAD. (1993). *Convenio internacional del cacao, 1993*. Recuperado de International Cocoa Organization http://www.icco.org/about-us/international-cocoa-agreements/cat_view/2-icco-agreements-and-their-history/5-1993-international-cocoa-agreement.html
- UNCTAD. (2001). *Convenio Internacional del Cacao del 2001*. Recuperado de International Cocoa Organization http://www.icco.org/about-us/international-cocoa-agreements/cat_view/2-icco-agreements-and-their-history/4-2001-international-cocoa-agreement.html
- UNCTAD. (2010). *Convenio Internacional del Cacao, 2010*. Conferencia de las Naciones Unidas sobre Comercio y Desarrollo . Recuperado de http://unctad.org/es/docs/cocoa10d3_sp.pdf
- UNCTAD/ Programa Nacional de Biocomercio Sostenible. (2005). *Diagnóstico del Cacao Sabor Arriba*. Recuperado de Comercio Sostenible http://www.biotrade.org/ResourcesNewsAssess/Diagnostico_Cacao_Ariba_Ecuador.pdf
- UNGERER. (2012). *El mundo demanda más cacao orgánico*. Recuperado de UNGERER DEL ECUADOR S.A.: <http://www.ungerer.com.ec/productos-agricolas-ganan-mercado-gracias-al-banano.html>
- Universidad Católica de La Plata. (2012). *Convenio Internacional del Cacao, 1986. Ginebra, 25 de julio de 1986*. Recuperado de Cátedra I de Derecho Internacional Público, Facultad de Derecho <http://www.dipublico.com.ar/11105/convenio-internacional-del-cacao-1986-ginebra-25-de-julio-de-1986/>
- Universidad Católica de La Plata. (2012). *Convenio Internacional del Cacao, 1980. Ginebra, 19 de noviembre de 1980*. Recuperado de Cátedra I de Derecho Internacional Público, Facultad de Derecho <http://www.dipublico.com.ar/11067/convenio-internacional-del-cacao-1980-ginebra-19-de-noviembre-de-1980/>
- Universidad Católica de La Plata. (2012). *Acuerdo Internacional del Cacao, 1975. Ginebra, 20 de octubre de 1975*. Recuperado de Cátedra I de Derecho Internacional Público, Facultad de Derecho <http://www.dipublico.com.ar/11045/acuerdo-internacional-del-cacao-1975-ginebra-20-de-octubre-de-1975/>
- Universidad Católica de La Plata. (2012). *Convenio Internacional del Cacao, 1972. Ginebra, 21 de octubre de 1972*. Recuperado de Cátedra I de Derecho Internacional Público, Facultad de Derecho, Universidad Católica de La Plata <http://www.dipublico.com.ar/11036/convenio-internacional-del-cacao-1972-ginebra-21-de-octubre-de-1972/>
- UNOCACE. (1999). *Reseña histórica y objetivos*. Recuperado de Unión de Organizaciones Campesinas Cacaoteras del Ecuador <http://www.unocace.com/quienes-somos/resena-historica>

US CBP. (2013). *Basic Importing and Exporting*. Recuperado de United States Customs and Border Protection <http://www.cbp.gov/trade/basic-import-export>

UTZ. (2007). *Cocoa*. Recuperado de UTZ Certified <https://www.utzcertified.org/en/products/cocoa>

WCF. (2013). *WCF programs*. Recuperado de World Cocoa Foundation <http://worldcocoafoundation.org/our-work/programs/>

WCF. (2000). *History & Mission*. Recuperado de World Cocoa Foundation <http://worldcocoafoundation.org/about-wcf/history-mission/>

ANEXOS

Anexo 1: Declaratoria del cacao nacional como producto símbolo del Ecuador



Ministerio de Agricultura y Ganadería
Despacho del Ministro

DEL CONSEJO CONSULTIVO DEL CACAO

ACUERDO MINISTERIAL No. 070

EL MINISTRO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA

CONSIDERANDO

Que, el cacao constituye el producto agrícola de mayor incidencia en la Historia Nacional del Ecuador por sus connotaciones de antigüedad y su contribución al desarrollo social, económico y político.

Que, el incremento de la superficie del cultivo a través de los siglos fue el factor preponderante para la formación de los pueblos y su identidad con la región del litoral, la subregión andina y la región amazónica ecuatoriana.

Que, el prestigio histórico del cacao ecuatoriano fino y de aroma se han manifestado en su selva insuperable por lo que es reconocido en todo el mundo, especialmente por la Organización Internacional del Cacao "I.C.C.O." y demás organismos nacionales e internacionales.

Que, el auge del cultivo propició la bonanza económica de la región y a la fundación de las primeras instituciones privadas de crédito que contribuyeron al financiamiento de importantes obras nacionales y otras de carácter particular.

Que, la función social del cacao involucra a 147.000 agricultores que cultivan 365.000 has y adicionalmente todos los beneficios de la cadena en las actividades industriales y de exportación.

ACUERDA:

Artículo 1.- Declarar al Cacao como **PRODUCTO SÍMBOLO DEL ECUADOR**, decisión del Ministerio de Agricultura y Ganadería y como una acción de gratitud y justicia a tan noble producto.

Artículo 2.- Brindar como Ministerio de Agricultura y Ganadería todo el apoyo para el fomento de la producción, comercialización y exportación del CACAO.

Este Acuerdo entrará en vigencia a partir de su suscripción, sin perjuicio de su publicación en el Registro Oficial.

Dado en el Despacho Ministerial, en la ciudad de Quito, a los veinte y dos días del mes de julio del año 2005.

Comuníquese y publíquese.

Ing. Agr. Pablo Rizzo Pastor
MINISTRO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA

UN NUEVO AMANECER PARA LA AGRICULTURA

Alcides

Anexo 2

NORMA TÉCNICA ECUATORIANA NTE INEN 176

Cacao en grano – Requisitos

1 OBJETO

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

2 ALCANCE

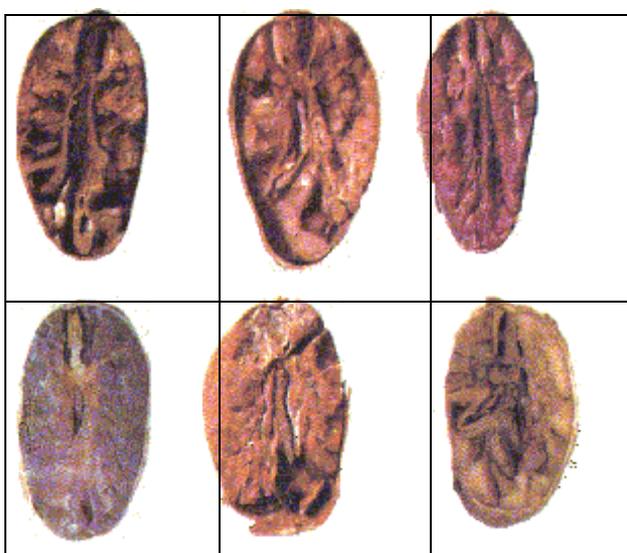
- 2.1 Esta norma se aplica al cacao beneficiado, destinado para fines de comercialización.

3 DEFINICIONES

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

fermentación profunda. Para el tipo CCN51 la coloración variará de marrón a marrón violeta.

- 3.8 Grano infestado. Grano que contiene insectos vivos en cualquiera de sus estados biológicos.
- 3.9 Grano seco. Grano cuyo contenido de humedad no es mayor de 7% (cero relativo).
- 3.10 Impureza. Es cualquier material distinto a la almendra de cacao.
- 3.11 Cacao en baba. Almendras de la mazorca del cacao recubiertas por una capa de pulpa mucilaginosa.
- 1.
- 3.12 Fermentación del cacao. Proceso a que se somete el cacao en baba, que consiste en causar la muerte del embrión, eliminar la pulpa que rodea a los granos y lograr el proceso bioquímico que le confiere el aroma, sabor y color característicos.



4 CLASIFICACIÓN

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

5 REQUISITOS

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

aflatoxinas, plaguicidas y metales pesados hasta tanto se elaboren las regulaciones ecuatorianas correspondientes.

5.1.7 El cacao beneficiado deberá estar libre de impurezas.

TABLA 1. Requisitos de las calidades del cacao beneficiado

REQUISITOS	UNIDAD	CACAO ARRIBA					CCN-51
		ASSPS	ASSS	ASS	ASN	ASE	
Cien granos pesan	g	135-140	130-135	120-125	110-115	105-110	135-140
Buena fermentación (mínimo)	%	75	65	60	44	26	65***
Ligera fermentación* (mínimo)	%	10	10	5	10	27	11
Total fermentado (mínimo)	%	85	75	65	54	53	76
Violeta (máximo)	%	10	15	21	25	25	18
Pizarroso/pastoso (máximo)	%	4	9	12	18	18	5
Moho (máximo)	%	1	1	2	3	4	1
Totales (análisis sobre 100 pepas)	%	100	100	100	100	100	100
Defectuoso (máximo) (análisis sobre 500 gramos)	%	0	0	1	3	4**	1

ASSPS Arriba Superior Summer Plantación Selecta
 ASSS Arriba Superior Summer Selecto
 ASS Arriba Superior Selecto
 ASN Arriba Superior Navidad
 ASE Arriba Superior Época

* Colocación marrón violeta

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

*** La coloración varía de marrón violeta

5.2 Requisitos complementarios

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

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

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

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

6 INSPECCIÓN

- 6.1 Muestreo
- 6.1.1 El muestreo se efectuará de acuerdo a lo establecido en la NTE INEN 177.
- 6.1.2 Aceptación o rechazo. Si la muestra ensayada no cumple con los requisitos establecidos en esta norma, se considera no clasificada. En caso de discrepancia se repetirán los ensayos sobre la muestra reservada para tales efectos.
Cualquier resultado no satisfactorio en este segundo caso será motivo para reclasificar el lote.

7 ENVASADO

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

8 ETIQUETADO

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

Nombre del producto y tipo. Identificación del lote.

Razón social de la empresa y logotipo.

Contenido neto y contenido bruto en unidades del Sistema Internacional de Unidades (SI).

País de origen Puerto de destino

APÉNDICE

Z.1 DOCUMENTOS NORMATIVOS A CONSULTAR

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

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

Z.2 BASES DE ESTUDIO

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

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

Norma Cubana NC 87 08:1984. Cacao. Términos y definiciones. Comité

Estatil de Normalización. La Habana, 1984.

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

International Standard ISO 2451. Cocoa beans specifications. International Organization for Standardization, Geneva 1973.

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

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Documento: NTE INEN 176 (3R)

TÍTULO: CACAO EN GRANO, REQUISITOS Código: AL.02.06-401

ORIGINAL: Fecha de iniciación del estudio: 19

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

Oficialización con el Carácter de Obligatoria por Acuerdo No. 248 de 1995-09-05

Publicado en el Registro Oficial No. 790 de 1995-09-27 Fecha de iniciación del estudio: 2000-10-05

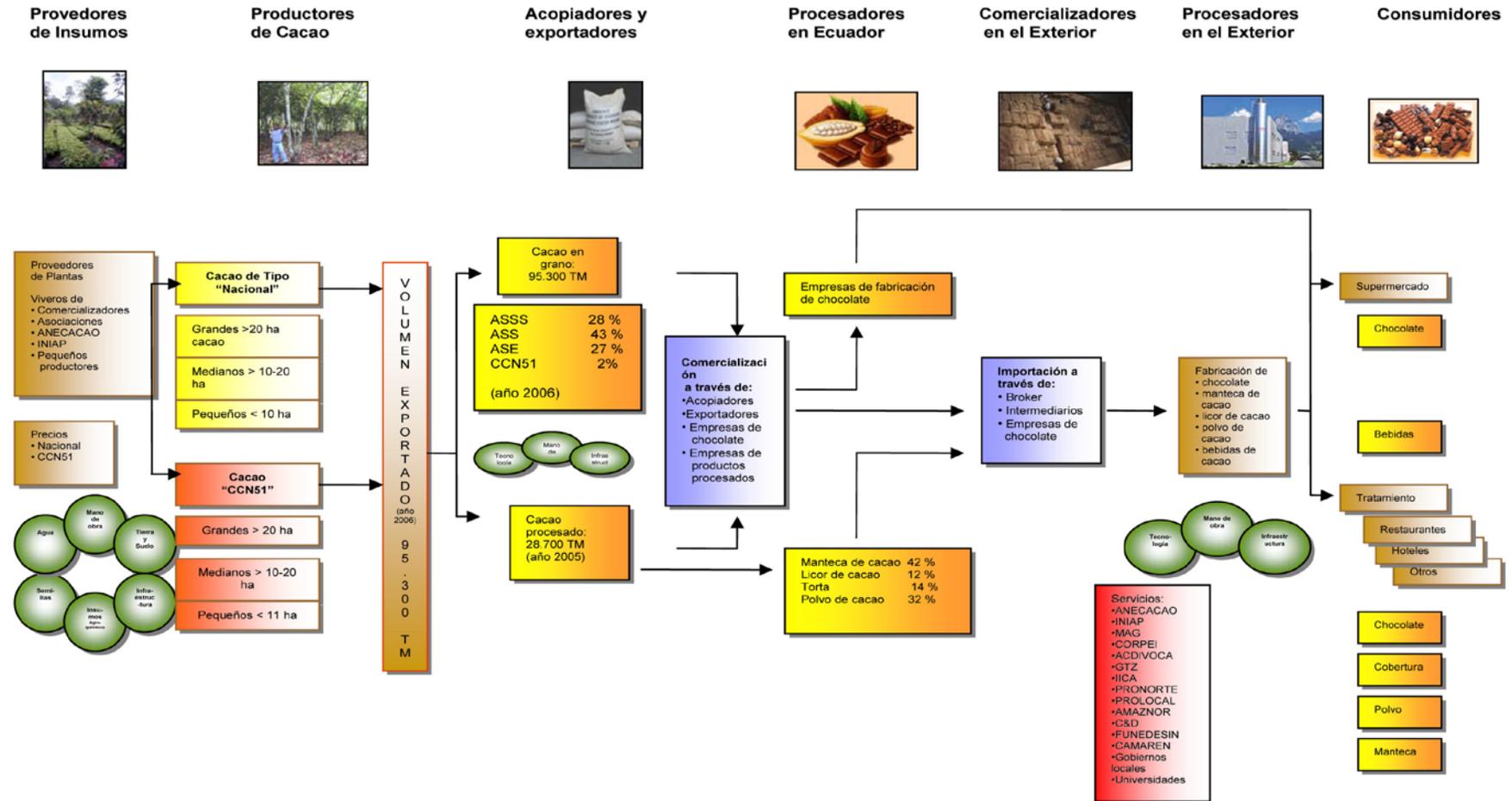
Subcomité Técnico: "CACAO Y PRODUCTOS DE CACAO"

Fecha de iniciación: 2000-10-16 * Fecha de aprobación: 2000-11-13 Integrantes del Subcomité Técnico:

NOMBRES	INSTITUCIÓN PRESENTADA
Ing. Julio César Zambrano (Presidente)	COFINA
Ing. Sergio Cedeño Amador	APROCAFA
Sr. José Sierra Fiallos	REPEC S.A.
Sr. Gonzalo Romero	REPEC S.A.
Sr. Gustavo Rodríguez	INTERCA
Sr. Alejandro Orellana Jara	EXITORE CIA. LTDA.
Eco. José Ampuero Balda	ATLANTIC COCOA
Ing. Askley Delgado	ASDE
Ing. Alfredo Villavicencio	UNOCACE
Sr. René Rodríguez	ANECACAO
Ing. Carlos Elizalde	ANECACAO
Ing. Rosa Pérez	UNOCACE
Ing. Jacinto Velásquez	UNOCACE
Sr. Jaime Zea	INMOBILIARIA GUANGALA
Ing. Freddy Amores	INIAP (PICHILINGUE)
Ing. Eduardo Crespo del Campo	APROCAFA
Sr. Javier Elizalde Romero	CORPEI-GUAYAQUIL
Ing. Lorena Vasquez Gonzales	NESTLE-ECUADOR
Ing. Bolívar Cano (Secretario Técnico)	INEN

Anexo 3

Mapa de Actores de la Cadena de Cacao



Anexo 4: Mapa de la ruta del cacao

