

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

Fersenth, León-Villamar¹; Jorge, Calderón-Salazar²;
Elsa, Mayorga-Quinteros³

Resumen

El ataque de plagas como la "monilla" y la "escoba de bruja" han ocasionado en los últimos años una disminución en la producción y exportación de cacao en Ecuador. Esta situación conllevó a la realización del presente estudio, con el objetivo de explorar los posibles problemas y soluciones que debe enfrentar el sector cacaotero, en sus etapas de cultivo, comercialización, industrialización y exportación. El estudio se llevó a cabo mediante una investigación mixta, de campo y documental. Los resultados evidencian cómo Ecuador podría aumentar significativamente la producción y exportación de cacao si el Gobierno establece como política de Estado mejorar las áreas de cultivo, desarrollando el rendimiento de producción por hectárea; creando incentivos tributarios para atraer la inversión extranjera al sector cacaotero, y aumentando la exportación de cacao semielaborado.

Palabras Clave: cacao de aroma; cacao ordinario; CCN-51; pasta de cacao; precio justo; política de estado.

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

Abstract

Pest attack as "la monilla" and "witch broom" have caused a decline in production and export of cocoa in Ecuador in recent years. This situation led to the research for making this study in order to explore the possible problems and solutions that cocoa sector has to face during the stages of cultivation, commercialization, industrialization and export. The study was conducted through a mixed research which included field and documentary ones. The results evidence how Ecuador could significantly increase production and export of cocoa if the Government establishes as state policy to improve crop areas, developing the production yield per hectare; creating tax incentives to attract foreign investment to the cocoa sector, and increase the export of semi-finished cocoa.

Keywords: aroma cocoa; ordinary cocoa; CCN51; cocoa paste; right price; right price; State policy.

Recibido: 26 de agosto de 2015

Aceptado: 24 de mayo de 2016

¹ Profesor titular en la Universidad Ecotec, Ecuador. Vice-presidente de Board en Asociación Colegio Americano Guayaquil. Ingeniero Comercial. Máster en Administración de Empresa. Línea de investigación: Economía Agrícola. fleon@ecotec.edu.ec

² Decano de la Facultad de Economía y Ciencias Empresariales, Universidad de Especialidades Espíritu Santo, Ecuador. Economista. Máster en Administración de Empresas. Cursando PhD en Administración y Comportamiento Organizacional, Tulane University, EE.UU. Líneas de investigación: Microfinanzas, Modelo Triple Hélice (Universidad, Estado y Empresa), Expatriados y Conflicto Trabajo-Familia. jecalder@uees.edu.ec

³ Docente en la Facultad de Economía y Ciencias Empresariales, Universidad de Especialidades Espíritu Santo, Ecuador. Doctorando en Educación Superior en la Habana-Cuba. Máster en Educación Superior. Diplomado en Talento Humano. Línea de investigación: Educación y procesos de aprendizaje innovadores de las Matemáticas. emayorga@uees.edu.ec

I. INTRODUCCIÓN

El cacao llamado científicamente teobroma, palabra que en griego se interpreta como “comida de los dioses”, es originario de América. Las recopilaciones históricas indican que los mayas lo cultivaban, y la pepa era usada como moneda. Los aztecas lo siguieron cultivando dándole poderes divinos y su consumo estaba reservado sólo para los considerados de la alta sociedad (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación, 2010).

Preparaban una bebida que la llamaban “xocoatl”, del que se presume se tomó el nombre de chocolate, como se conoce hoy al principal producto obtenido del cacao. En el cuarto viaje que realiza, Cristóbal Colón llega en 1502 a lo que hoy es Nicaragua, y es el primer europeo que lo prueba. Pero fue Hernán Cortez que en 1528 lleva a España el cacao y en 1550 se agrega al cacao “dulce y vainilla” en recetas preparadas por religiosas españolas, convirtiéndose en la bebida de uso exclusivo de las cortes por un corto periodo. Por el año 1600 ya se cultivaba el cacao en las tierras regadas por los “afluentes río arriba de Guayaquil”, por cuya razón se lo llamó “cacao arriba”, o también “cacao fino”, o “cacao nacional” (Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, 2010).

Se intensificó su cultivo y su exportación, fue base de la economía de Ecuador entre los años 1860 y 1920, época identificada como la era de la “Pepa de oro”, convirtiéndose en uno de los países de mayor exportación mundial del cacao, generando riquezas y permitiendo un importante crecimiento económico a nivel privado, que posteriormente sirvió de respaldo económico para la fundación de Bancos, y el eje sobre el que se respaldaron los grupos políticos para gobernar el país (Uquillas, 2008). Más tarde es relegado en las exportaciones por el banano y petróleo.

La producción del cacao ecuatoriano empieza a decrecer por efecto de las plagas como la “monilla” y la “escoba de la bruja” (Wood, 1982), la falta de apoyo gubernamental en asuntos de crédito, la inexistencia de asesoramiento técnico ni para el cultivo, cosecha o comercialización; a lo cual debe agregarse el aumento de la producción por parte de otros países, tales como Costa de Marfil, Ghana, Indonesia y otros, que le han quitado mercado al cacao ecuatoriano (Asociación Nacional de Exportadores de Cacao, 2010).

Pero la calidad del “cacao arriba” que es

demandado (Organización Internacional del Cacao, 2011) por el mercado de Estados Unidos y países de Europa como Alemania, Francia, Bélgica y otros, ha mantenido su cultivo, siendo el proveedor del 61% de este tipo de cacao en el mundo. Obteniendo dos premios a nivel mundial en el Salón Du Chocolat en Paris, Francia, como el mejor grano de cacao por región geográfica, y otro, al mejor cacao por su calidad floral (Agrytec, Agronegocios y Tecnología agrícola, 2012). Sin embargo, la producción tiende a bajar debido a que las plantaciones son muy viejas (FAO; Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura, 2007).

Para compensar la reducción en la producción del cacao arriba se intensificaron las investigaciones para mejorar y aumentar la producción del cacao ordinario. A este respecto, el científico ambateño Homero Castro logró después de años de investigación, tener éxito y entregó la variedad CCN-51 (Colección Castro Naranjal), Diario El Universo (19 de julio de 2005). Esta es resistente a las enfermedades y produce el doble que las otras variedades, manteniendo una buena calidad. Además, se empezó la elaboración de derivados del cacao, tales como chocolate en barra, bombones, en polvo, etc. (Asociación Nacional de Exportadores de Cacao, 2010). Considerándose al cacao el tercer productor agrícola en importancia después del banano y las flores (Cevallos, Guamo y Vergara, 2009). Siguiendo con estos autores, actualmente el cacao es el tercer producto agrícola en importancia después del banano y las flores.

La industria chocolatera mundial es la principal consumidora del cacao, y su demanda sigue creciendo, existiendo un mercado insatisfecho, representando para Ecuador una gran oportunidad para crear riqueza interna y generar divisas (Revista_ElAgro, 2013), para lo cual deberá establecer estrategias de inversión, asistencia técnica, líneas de crédito a bajos intereses y mantener la calidad del cacao para satisfacer a los exigentes mercados del exterior a los cuales está llegando el cacao ecuatoriano (Diario el Mercurio, 28 de septiembre de 2011).

II. DESARROLLO

1. Antecedentes

“El cacao pertenece a la familia de las esterculiáceas y su nombre botánico es *Teobroma Cacao* L; la

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

Además de la anterior definición y para comprender otras características del cacao, se menciona lo siguiente de acuerdo a (Organización de las Naciones Unidas, 2006): “El árbol del cacao es una planta tropical que crece en climas cálidos y húmedos, concentrándose su producción en una banda estrecha de no más de 20°, al norte y al sur de la línea Ecuatorial. (...) para obtener una producción ideal, los árboles de cacao necesitan una precipitación anual entre 1.150 y 2.500 mm y temperaturas entre 21° y 32°C”. Pudiéndose clasificar en dos categorías, desde el punto de vista comercial e industrial, (Centro de Comercio Internacional, 1991).

Los granos producidos del tipo forastero son los conocidos como cacao ordinario, caracterizados por su productividad y resistencia a enfermedades (representan alrededor del 95% de la producción mundial). Se utilizan para la elaboración del chocolate. En Ecuador la variedad de cacao CCN51 (Colección Castro Naranjal) se considera ordinario.

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

Entre los 17 países que la Organización Internacional del Cacao reconoce como productores de cacao fino y de aroma, están: Dominica, Granada, Jamaica, Santa Lucía, San Vicente y las Granadinas, Samoa, Surinam y, Trinidad y Tobago. Ecuador está catalogado como un productor del 75% de cacao fino y de aroma del mundo, es el mayor proveedor de

esta variedad de cacao ya que produce alrededor de 60 a 70 mil toneladas al año, lo cual representa más de la mitad de la producción mundial (Flores, 2007).

Producción de grano y exportación

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

Según Vera (2014) las exportaciones de cacao de Ecuador fueron en el año 2009 de \$342 millones, creciendo un 38,2% en el 2011 que fue de \$473 millones, pero bajando un 10% las exportaciones del año 2013. Los expertos pronosticaron que Ecuador se convertirá en el año 2015 en el cuarto productor mundial de cacao con un volumen aproximado de 220.000 toneladas métricas (Ontaneda, 2014). Proyección que la confirma la Organización Internacional del Cacao (ICCO), a lo cual agrega que los precios internacionales van subiendo; en el año 2012, el precio medio fue de \$2.392 por tonelada, en el año 2013 fue de \$2.439 y en el año 2014 subió a \$3.126 la tonelada (Americaeconomica.com, 25 de agosto de 2014).

En la actualidad Ecuador pasó del séptimo al cuarto lugar como exportador de cacao en el mundo y se mantuvo en el primer lugar como proveedor de cacao nacional fino de aroma en 2015. Durante este año, la producción total fue de 265.000 toneladas métricas, rompiendo récords por tercera ocasión consecutiva. Las ventas alcanzaron los \$750 millones el año pasado que, en comparación con 2012, significaron un incremento de aproximadamente \$325 millones (El Telégrafo, 9 de marzo de 2016).

En lo que se refiere a los fabricantes y exportadores de chocolate, actualmente Alemania

es el primer exportador de chocolates con el 14%, seguido por Bélgica con el 11%, Canadá, Francia y EE.UU en menores porcentajes, de los cuales aproximadamente el 95% de la producción puede considerarse de cacao ordinario o básico proveniente de África, Asia y Brasil de la variedad forastero y el restante de la producción es de cacao fino o de aroma, proveniente en un 70% de Ecuador (Ramírez, 2013).

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

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

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

Fuente: Trade Map (2015)

De los datos reflejados en la Tabla 2 se evidencia que los principales destinos de exportación son Estados Unidos, México, Holanda y Alemania, a los cuales se envía cacao en grano como materia prima, y no industrializado. Las exportaciones a nivel mundial de chocolates y otros preparados suman aproximadamente 3 mil millones de toneladas métricas y se concentran en países de la Unión Europea el 75% y EE.UU el 8%.

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

El gran mercado para el consumo de cacao es EEUU y la Unión Europea, debido a que el consumo per cápita de sus habitantes ha crecido en forma

Tabla 2. Principales destinos de las exportaciones del cacao en grano (cantidad exportada en ton)

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

Fuente: Trade Map (2015)

intensa. Cada habitante de Bélgica consume 6,15 kilos al año; de Suiza 4,48 kilos; de Francia 3,83 kilos; de Inglaterra 3,69 kilos; de Alemania 3,50 kilos y EEUU 2,64 kilos. En latinoamericana sólo se destaca el brasileño consumiendo 0,51 kilos per cápita al año (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación, 2010).

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

No hay duda que los factores de oferta y demanda son determinantes en la fijación de los precios internacionales del cacao, y debería funcionar igual al interior del Ecuador, pero al no existir leyes que protejan la comercialización del cacao fino o de aroma, se crea incertidumbre en las negociaciones

de compra y venta (Ordóñez, 2000), esto es, no se han creado ventajas competitivas por parte del Estado, imponiendo las organizaciones las reglas de juego que deberían, formalmente, estar limitadas y encuadradas en leyes y reglamentos, e informalmente por tradiciones y costumbres (North, 1990). Por estas razones, aparecen formas no claras de manejar los precios, y se aprovechan los oportunistas, vendiéndose muchas veces, tanto dentro de Ecuador como internacionalmente, el cacao fino al mismo precio que el cacao ordinario, lo cual se debe a que no existen estructuras que garanticen ganancias (Williamson, 1996), por la mejor calidad del producto.

2. Metodología

El estudio se llevó a cabo mediante una investigación mixta, de campo y documental (Hernández, Fernández y Batista, 2008). Se realizaron entrevistas a representantes del sector en estudio, entre ellos asociaciones de exportadores del Gobierno Nacional y del Sector Privado, complementándose con el análisis documental de los datos numéricos recolectados para este fin, con el objeto de emitir conclusiones que sirvan de orientación y permitan establecer estrategias para el cultivo, comercialización y exportación del cacao fino de aroma.

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

3. Análisis de los resultados

Las investigaciones pueden tomar importantes datos de las entrevistas, de discusión entre grupos de personas expertas en el tema y de otras fuentes (Alvarez-Gayou, 2005). Sobre la base de lo planteado por este autor, se presentan las siguientes opiniones difundidas en entrevistas a los medios, por parte de ejecutivos vinculados al sector del cacao en Ecuador.

El Presidente de la Asociación Nacional de Exportadores de Cacao, (Anecacao), Iván Ontaneda, afirmó: “Que una mejor promoción de la calidad de cacao ecuatoriano en los mercados mundiales y el desarrollo de proyectos como la gran minga de cacao han sido factores que han ayudado a obtener óptimos resultados en el 2014. Los resultados obtenidos por el sector cacaotero se deben a la buena articulación pública-privada entre los componentes de la cadena

del cacao” (Diario El Universo, 27 de diciembre de 2014).

Por otra parte Ontaneda, indicó que “China se presenta como un mercado fuerte para el cacao ecuatoriano y sus productos derivados”. También declaró: “En 2015 estimamos producir más de 250.000 toneladas métricas, y así llegaremos a ser los cuartos productores mundiales de cacao en el mundo” (Diario El Universo, 27 de diciembre de 2014). Además señaló que: “No existe una sola tonelada de cacao del Ecuador que se quede sin vender en el exterior. Ecuador quiere pues, realmente seguir siendo el primer exportador de cacao fino de aroma del mundo, así como también estamos ampliando nuestra capacidad de producción; ya hemos duplicado de 100 mil a 200 mil toneladas y yo estimo que para el año 2020 conforme los crecimientos no me extrañaría que estemos sobre las 400.000 toneladas” (ecuadorinmediato.com, 12 de julio de 2013).

El Presidente de Anecacao enfatizó que anualmente “la venta de cacao genera ganancias sobre los 500 millones de dólares. China y Brasil son otros de los mercados en los que se busca posicionar el producto ecuatoriano” (ecuadorinmediato.com, 12 de julio de 2013). “Al momento 400.000 familias del Ecuador están involucradas en la actividad cacaotera” (Diario El Universo, 27 de diciembre de 2014).

De acuerdo con el Viceministro de Agricultura Valverde (2013) para “reopotencializar la producción se está llevando a cabo el plan de renovación del cacao fino de aroma. El Ministerio de Agricultura está trabajando con pequeñas asociaciones. Con medianas asociaciones en territorio para reopotencializar, para dar: asistencia técnica, acompañamiento a todo lo que es la parte productiva y asociativa de los pequeños agricultores cacaoteros”. Desde el año 2013 tenemos mercados potenciales como China, donde estamos ya vendiendo cacao. Brasil es otro mercado importante, estamos con alianzas y estrategias para avanzar a esos países (ecuadorinmediato.com, 12 de julio de 2013).

Pazmiño (2015) coordinador sectorial de cacao y elaborados del Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones (Pro Ecuador), indicó a Diario el Telégrafo: “que este producto sigue siendo el preferido en el mercado internacional por su calidad y aroma [...] las ventas de cacao al exterior

han aumentado en un 17% y los precios a nivel internacional se mantienen en niveles aceptables[...] un poco más del 80% de la pepa se vende en grano y el 20% con un valor agregado [...] se trabaja con el Ministerio de Productividad (Mipro) para darle un mayor valor agregado al cacao y que sea exportado como chocolate” (Diario El Telégrafo, 2 de enero de 2012).

Según Botero (2014), Directora de Innovación Social de la Corporación Andina de Fomento (CAF) la importancia que significa el cambio de exportación de materia prima a envío de productos con valor agregado, porque contribuyen a mejorar las condiciones de todos los implicados en la cadena (Diario El Universo, 27 de diciembre de 2014).

Blacio (2015), jefe del Departamento Agrícola de Nestlé considera que las nuevas técnicas desarrolladas en la finca, entre ellas las de fermentación y secado del cacao, mejoraron la productividad de los agricultores, que pasaron de 20 quintales en cuatro hectáreas al año a 30 quintales por hectárea al año “... de las 25.000 toneladas de cacao que compra la empresa por año, 14.000 son producto del plan y esperan en

el 2020 el 100% de sus compras sea bajo ese modelo” (Diario El Universo, 2 de marzo de 2015).

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

De acuerdo a la Figura 1, para el año 2015 los principales destinos a los cuales Ecuador exporta cacao y sus derivados son Estados Unidos, Países Bajos, Malasia, México, Alemania, Canadá y Bélgica que juntos representan más del 70% de la participación en las exportaciones totales del país.

Estados Unidos es el principal destino de las exportaciones de cacao y sus derivados, con un total de \$168.247 miles de dólares que representa 31,70% del total de las exportaciones totales de Ecuador al mundo, seguido por Holanda con \$56.984, México \$49.798, Alemania \$46.293, Malasia \$36.590 y Bélgica \$26.503 (Ver Tabla 3).



Figura 1. La cadena de valor del cacao
Fuente: Trade Map (2015)

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

Importadores	Valor exportada en 2013 (miles de USD)	Participación de las exportaciones para Ecuador (%)	Tasa de crecimiento de los valores exportados 2012-2013 (% p.a.)	Arancelario (estimado) enfrentado por Ecuador
Mundo	531169	100	17	
Estados Unidos de América	168247	31,7	30	3,8
Países Bajos (Holanda)	56984	10,7	20	0,2
México	49798	9,4	27	22
Alemania	46293	8,7	23	0,2
Malasia	36590	6,9	-18	3,7
Bélgica	26503	5	255	0,2
Canadá	16301	3,1	102	50,2
Indonesia	16149	3	7308	6,5
Colombia	14694	2,8	-5	0
Brasil	14237	2,7	-19	0
Chile	12830	2,4	-3	0
Italia	11776	2,2	28	0,2
Perú	10556	2	-14	0
Japón	8262	1,6	-32	20,3
China	8215	1,5	-49	9,1
España	8118	1,5	-47	0,2
Argentina	7760	1,5	-21	0
Australia	3171	0,6	66	2,9
Argelia	2708	0,5		25,5
Reino Unido	2651	0,5	78	0,2
Francia	1587	0,3	-59	0,2
Bolivia	1266	0,2	-29	0
Guatemala	1061	0,2	6	0,6
Corea, República de	1039	0,2	47	8,2
Cuba	679	0,1	29	1,1
Costa Rica	480	0,1	500	10,4
Suiza	407	0,1	-30	5,2
República Dominicana	377	0,1	-55	17,9
Libia	375	0,1		0
Bulgaria	342	0,1		0,2
Singapur	342	0,1	-14	0
Nicaragua	312	0,1		11,8
Venezuela	200	0	-94	0
Uruguay	186	0	5	10,1
Sudáfrica	170	0	30	8,4
Ucrania	113	0	277	5,8
Kenya	67	0		11,6
Nueva Zelanda	66	0		2,9
Paraguay	50	0		0

Tabla 3. Continuación

Importadores	Valor exportada en 2013 (miles de USD)	Participación de las exportaciones para Ecuador (%)	Tasa de crecimiento de los valores exportados 2012-2013 (% p.a.)	Arancelario (estimado) enfrentado por Ecuador
Suecia	35	0	-19	0,2
Panamá	31	0	24	8,3
Estonia	29	0		0,2
Líbano	29	0	26	15,5
Arabia Saudita	28	0		5
República Checa	27	0	17	0,2
Emiratos Árabes Unidos	13	0	-28	5
Haití	6	0		16,9
Taipei Chino	3	0	-79	8,5
Finlandia	2	0	-78	0,2
Jordania	1	0		17
Irán (República Islámica del)				56,9
Federación de Rusia				8
Luxemburgo				0,2
Portugal				0,2
Turquía				0
Zona franca				

Fuente: Centro de Comercio Internacional UNCTAD/OMC (2015)

El crecimiento promedio de exportaciones de cacao y sus derivados de Ecuador al mundo entre el 2009 y 2013 es de 7%, donde se destaca el aumento de exportaciones hacia Malasia, y Bélgica. El principal importador de este producto, Estados Unidos, mantiene un crecimiento del 30% en relación al periodo 2012-2013.

Del total de las exportaciones de cacao y sus derivados de Ecuador que son \$531.169 millones de

dólares, lo que corresponde a cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado asciende a \$433.272 millones que representa un 81,57% del total, demostrando que Ecuador es un país exportador no de productos fabricados a base de cacao, más bien es proveedor de materia prima para otros países. Exportando al mundo 178.273 toneladas, manteniéndose estables las exportaciones a los principales mercados de destino. Tabla 4.

Tabla 4. Indicadores comerciales de las exportaciones de cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado de Ecuador al Mundo

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

Fuente: Centro de Comercio Internacional UNCTAD/OMC (2015)

4. Discusión

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

La comercialización de cacao enfrenta el problema de los “intermediarios”, que son las personas que compran “al pie de la finca” o “en la misma huerta” pagando en “efectivo”, pero a precios de explotación, que en muchos casos no cubren ni los costos de producción. Estos llamados “intermediarios” a la vez revenden el cacao a las empresas mayoristas, que a su vez venden el cacao a las empresas exportadoras.

La cadena en la comercialización, es cómplice de la explotación que sufre el productor de cacao, que no recibe precios “justos” y ese mismo proceso es responsable de la pobreza en que vive el pequeño agricultor cacaotero ecuatoriano, que suman entre 500.000 y 600.000 propietarios de pequeñas propiedades entre 1 y 10 hectáreas (González, 2012), y que constituye el único ingreso para su numerosa familia, para cubrir todos los gastos de alimentación, salud y subsistencia, que los mantiene en estado deprimente en cuanto a calidad de vida.

Problema a ser solucionado para incrementar el ingreso familiar del agricultor cacaotero. El Gobierno debe intervenir para regular la cadena de comercialización del cacao, eliminando la intermediación, ubicando reglamentos de cumplimiento obligatorio para las exportadoras, quienes deben comprar directamente al agricultor, pagándole los precios establecidos en forma técnica y que deben ser revisados permanentemente de acuerdo a la variación de los precios internacionales.

Ecuador exporta su producción de cacao en alrededor del 83% en forma de cacao en “grano”, principalmente a EEUU, México, Holanda y otros países de la Unión Europea e importa productos terminados de dichos países, tales como chocolate, bombones, etc., productos que son elaborados con el cacao en “grano” ecuatoriano, dando como resultado una balanza comercial negativa entre exportación e importación del sector cacao.

Actualmente se encuentra en vigencia con la Unión Europea el acuerdo Sistema General de Preferencias

Plus (SGP+) por el cual el cacao en grano ingresa sin pagar aranceles pero la pasta de cacao paga 9,6%, el chocolate paga entre 8 y 19 %, el cacao en polvo paga el 8% (Agropecuarios-Redacción, 2014). Sin embargo, los precios de los productos ecuatorianos semielaborados del cacao como la pasta de cacao son más altos, por su gran calidad y aroma, por cuyas razones Ecuador debe cambiar las estrategias de exportación de cacao, impulsando y apoyando la reducción de la exportación del grano y aumentando la de semielaborados como pasta, licor y polvo de cacao.

Los resultados evidencian cómo Ecuador podría aumentar significativamente la producción y exportación de cacao para lo cual se proponen estrategias tales como:

- Establecer normas por parte del gobierno, para controlar la calidad del cacao que se exporta y evitar la mezcla del cacao de fino aroma con el cacao ordinario, mezcla que está perjudicando al agricultor ecuatoriano.
- Intensificar el plan para reemplazar las viejas plantaciones de cacao que no han sido rehabilitadas, y determinar zonas geográficas en donde debe cultivárselo, lo cual debe responder a un estudio científico para zonificar las áreas geográficas ideales para este cultivo
- Crear el Instituto de Fomento del cultivo del cacao para en forma permanente dictar seminarios a los agricultores a través de la metodología “escuelas de campo”, obtener el aumento en la producción por hectárea y así mejorar científicamente el rendimiento de producción actual de 6 a 8 quintales por hectárea, considerado uno de los más bajos del mundo.
- Crear líneas de crédito a bajo interés y con periodos de gracia, en condiciones ventajosas, para este sector, aprovechando el exceso de liquidez de la banca privada ecuatoriana para otorgar créditos.
- El Gobierno y la Asamblea Nacional deben actualizar la Ley de fomento para impulsar el cultivo del cacao arriba, fino o de aroma, mediante la cual se aumentaría la superficie cultivada y especialmente se mantenga la calidad del producto.
- Las asociaciones de agricultores de cacao tienen que impulsar que el cacao ecuatoriano tenga certificaciones internacionales, con el objeto de asegurar que los productores reciban un precio justo por su producto. De igual manera, promover la constitución de asociaciones de agricultores y exportadores de cacao, para convertirlas en organizaciones con poder para

abrir nuevos mercados internacionales e intervenir en la fijación de los precios internacionales. Se deberán instalar centros de acopio y en forma técnica conservar la pepa de cacao hasta ser exportada o industrializada.

- Crear incentivos tributarios para atraer la inversión extranjera, con el objeto de montar empresas que lo industrialicen y aumentar la exportación del cacao semielaborado.

III. CONCLUSIONES

Ecuador se mantiene como el principal proveedor de cacao fino aroma para las industrias de chocolate y bombones de Estados Unidos y Europa, obteniendo excelentes precios que superan los \$3.000 por tonelada, siendo el cuarto productor mundial de cacao llegando a 220.000 toneladas métricas anuales (Diario El Universo, 27 de diciembre de 2014).

La inversión extranjera en el sector cacaotero ecuatoriano no es atractiva por la falta de incentivos. Además, no se han implementado programas de asistencia técnica para aumentar la productividad por hectárea, ni para intensificar la industrialización del cacao, para incrementar la exportación de cacao semielaborado y en esa forma obtener mayor cantidad de ingresos de divisas y nivelar la balanza comercial de este sector.

No se ha promovido la inversión nacional y/o extranjera propiciando la instalación de fábricas que se dediquen a la elaboración de productos intermedios, tales como, torta de cacao y licor de cacao, con la excelente materia prima que constituye el cacao en grano ecuatoriano, que se beneficiarían del bajo costo de la materia prima que se cosecha en Ecuador.

En el país no existe una zonificación geográfica adecuada para el cultivo del cacao, lo que no permite tener planes de siembra sustentable y de reemplazo de viejas plantaciones, las mismas que no producen a nivel óptimo, esto se obtiene con la siembra de nuevos árboles.

De acuerdo con las estadísticas publicadas por Trade Map (2015), la producción de cacao en grano de Ecuador del año 2015 fue de 236.072 toneladas métricas que supera las expectativas que según Bloomberg pronosticó en 220.000 toneladas, llegando a ser el tercer mayor productor de cacao en el año 2015.

IV. REFERENCIAS

Agrytec, Agronegocios y Tecnología agrícola. (7 de

febrero de 2012). Obtenido de El mejor cacao del mundo esta en Ecuador. Recuperado de http://www.agrytec.com/agricola/index.php?option=com_content&view=article&id=10572:el-mejor-cacao-del-mundo-esta-en-ecuador&catid=19:articulos-tecnicos&Itemid=58

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

Alvarez-Gayou, J. L. (2005). *Cómo hacer investigación cualitativa. Fundamentos y metodología*. México: Paidós Educador.

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

Americaeconomica.com. (25 de agosto de 2014). El mundo "tiene hambre " del cacao ecuatoriano. Recuperado de <http://www.americaeconomica.com/ecuador/18878/mundo-hambre-cacao-ecuador.html>

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

Botero, A. (2014). CAF apoya a MCCH para la inauguración de su nueva planta de laborados de Cacao. Recuperado de: <https://www.caf.com/es/actualidad/noticias/2014/12/caf-apoya-a-mcch-para-la-inauguracion-de-su-nueva-planta-de-laborados-de-cacao/?parent=14169>

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

Cevallos, M., Guamo, L., & Vegara, M. (2009). *Creación de un centro de acopio de caca fino de aroma ubicado en Montalvo provincia de los Ríos. Tesis para obtener el Título de Ingeniero Comercial y Empresarial con especialización Comercio Exterior*. Escuela Superior Politécnica del Litoral, ESPOL.

Danhke, G.L. (1989). *Investigación y comunicación*. En C. Fernández—Collado y G.L. Danhke (comps.). *La comunicación humana: ciencia social*. México, D.F.

Diario el Mercurio. (28 de septiembre de 2011). Cacao fino de aroma se exporta a Europa, EE.UU y Japón. Recuperado de <http://www.elmercurio.com.ec/300619-cacao-fino-de-aroma-se-exporta-a-europa-ee-uu-y-japon/#.V2K-dtLhDIU>

Diario El Telégrafo. (9 de Marzo de 2016). Ecuador

- vendió \$ 750 millones en cacao en 2015. Recuperado de <http://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/economia/8/ecuador-vendio-usd-750-millones-en-cacao-en-2015>.
- Diario El Universo, sección noticias economía. (19 de julio de 2005). Cacao CCN-51 se reconoce como de alta calidad. Recuperado de <http://www.eluniverso.com>
- FAO; Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura. (2007). Denominación de origen Cacao Arriba. Quito.
- Flores, M. (2007). La protección jurídica para el cacao fino y de aroma del Ecuador. Serie Magister, Vol. 76. Quito, Ecuador: Abya-Yala.
- Fondo Común para los productos Básicos. (Amsterdam, 2005). FCPB. Recuperado de <http://www.commonfund.org>
- Giusti, M. (2012). La siembra del cacao. Revista La Era Ecológica, 03-04. Recuperado de <http://www.fundesyam.info/biblioteca.php?id=4426>
- González, A. (2012). Modelo de empresa asociativa acopiadora de Cacao Fino de Aroma para los productores del cantón Quinsaloma. Tesis de Maestría, Universidad Politécnica Salesiana, Ecuador
- Hernández Sampieri, R., Fernández, C. y Baptista, P. (2008). *Metodología de la Investigación* (4ª ed.). México: McGraw-Hill
- Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca. (2010). Calidad de los alimentos vinculada con el origen y las tradiciones e América Latina. Quito.
- North, D. (1990). *Institutions, institutional change and economic performance*. Cambridge USA: Cambridge University Press, USA.
- Ontaneda, I. (24 de enero de 2014). Expertos prevén que Ecuador será el cuarto productor mundial de cacao al 2015. América economía. Recuperado de <http://www.americaeconomia.com/negocios-industrias/expertos-preven-que-ecuador-sera-el-cuarto-productor-mundial-de-cacao-al-2015>
- Ordoñez, H. (2000). Nueva economía y negocios agroalimentarios. Programa de agronegocios y alimentos- FAUBA. Facultad de Agronomía, Universidad de Buenos Aires, Argentina.
- Organización de las Naciones Unidas. (2006). Información del mercado sobre productos básicos: cacao. Descripción, características técnicas. New York: Naciones Unidas.
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación. (2010). Proyecto calidad de los alimentos vinculados con el origen y las tradiciones en América Latina. Guayaquil, Ecuador: FAO.
- Organización Internacional del Cacao. (08 de 2011). International Cocoa Organization, ICCO. Recuperado de <http://www.icco.org/about/growing.aspx>
- Pazmiño, R. (2 de enero de 2012). Exportaciones de cacao reportan cifras record al término de 2011. El Telégrafo. Recuperado de <http://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/economia/8/exportaciones-de-cacao-reportan-cifras-record-al-termino-del-2011>.
- Ramírez F., A. (2013). Diseño de un sistema de trazabilidad en la cadena agroproductiva de la Asociación de Productores de Cacao (Theobroma cacao L.) de Atacames, APROCA. Trabajo previo a la obtención del título de Ingeniería en Industrialización de Alimentos, Universidad Tecnológica Equinoccial, UTE, Quito, Ecuador.
- Revista_ElAgro. (20 de 03 de 2013). Revista El Agro. El Cacao en la economía del Ecuador. Recuperado de <http://www.revistaelagro.com/2013/03/20/el-cacao-en-la-economia-del-ecuador/>
- Trade Map. (2015). Estadísticas del comercio para el desarrollo internacional de las empresas. International Trade Centre
- Uquillas, C. A. (2008). El modelo económico industrial en el Ecuador. Observatorio de la Economía Latinoamericana, 104. Recuperado de <http://www.eumed.net/cursecon/ecolat/ec/2008/au.htm>
- Valverde, L. (12 de julio de 2013). Ecuador busca posicionar su cacao fino de aroma en China y Brasil. Ecuadorinmediato. Recuperado de http://ecuadorinmediato.com/index.php?module=Noticias&func=news_user_view&id=200783&umt=ecuador_busca_posicionar_cacao_fino_aroma_en_china_y_brasil
- Vera, M. (25 de Agosto de 2014). Exportaciones de cacao y elaborados de cacao en Ecuador. Catálogo oficial de la II Cumbre Mundial de Cacao, pág. 6.
- Williamson, O. E. (1996). *The mechanisms of governance*. Oxford, USA: Oxford University Press, Oxford, USA.
- Wood, G. (1982). Cacao. Mantenimiento y Rehabilitación. Mexico: Continental.