

Proyecto financiado por la
Unión Europea



Proyecto de Asistencia Técnica para la Reactivación Productiva Post-Terremoto

Contrato N° LA/2017/391-895

Misión: Plan de Mejora Competitiva para el Desarrollo Agroindustrial
de la Cadena de Cacao y Chocolate

Informe del documento No. 2

Documento 2: DIAGNOSTICO Y BENCHMARKING DE LA CADENA DE CACAO

Autores:

Christophe Henry

Jorge Luis Morillo

Vinicio Salgado

William Ulloa

Ecuador, febrero 2018

Consortio AGRER - TYPASA



Disclaimer:

Este informe ha sido elaborado por el consorcio AGRER-TYPSA con financiamiento de la Unión Europea. Las opiniones aquí expresadas son del consultor y no expresan necesariamente las de la Comisión Europea.

DIAGNOSTICO Y BENCHMARKING DE LA CADENA PRODUCTIVA DEL CACAO

Tabla de contenido

1	INTRODUCCIÓN	5
2	DESCRIPCIÓN DE LA CADENA PRODUCTIVA.....	5
2.1	Producción de cacao	5
2.2	Tipología de las unidades de producción	11
2.3	Caracterización y problemática de la producción, por tipos de cacao.	19
2.4	Importancia económica y social	22
2.5	Características generales de la producción.....	23
2.6	Asociatividad	25
2.6.1	Organizaciones existentes a nivel nacional y su representatividad en la formulación de políticas públicas.	25
2.6.2	Características de las organizaciones	28
2.6.3	Estructura de gestión de las organizaciones y servicios de apoyo a los productores miembros	33
2.6.4	Función que cumplen las asociaciones de productores en la política pública.....	41
2.6.5	Problemática y fortalezas de la asociatividad / institucionalidad.	41
2.7	Transformación y generación de valor agregado en la cadena productiva del cacao	46
2.7.1	Productos elaborados y semielaborados	46
2.7.2	Número de Empresas – estructura / localización	49
2.7.3	Caracterización de las empresas y las materias primas utilizadas	51
2.7.4	Aporte a la economía nacional.....	53
2.8	Comercio interno y comercio exterior	56
2.8.1	Caracterización de la cadena de comercialización interna	56
2.8.2	Comercio Exterior.....	65
3	Benchmarking.....	73
3.1	Mercado global y tendencias	73
3.2	Descripción de los países competidores	85
3.2.1	Indonesia. Producción de grano y de semielaborados	85
3.3	Ghana. Producción de cacao en grano y semielaborado	87
3.4	Costa de Marfil. Producción de grano de cacao y semielaborados.	90
3.5	COLOMBIA. Producción de cacao en grano y chocolate.	95
3.6	República Dominicana. Producción de cacao en grano.	97
3.7	Perú. Producción de cacao en grano.....	98



UNIÓN EUROPEA

Proyecto de Asistencia Técnica para la Reactivación Productiva Post-Terremoto
Contrato N° LA/2017/391-895



EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR

4	Sistematización de políticas e instrumentos aplicados en el sector	100
4.1	Proyecto de Reactivación de Café y Cacao Nacional Fino de Aroma	101
4.2	PROGRAMA GENERACION DE EMPLEO PRODUCTIVO	104
4.3	COMPROMISOS PRESIDENCIALES	105
4.4	Proyecto Dinamizador de Alianzas Inclusivas en Cadenas de Valor. DINAMINGA	107
4.5	NORMAS TECNICAS RELATIVAS A LA CADENA DE CACAO	107
4.5.1	Normativa Nacional.....	107
4.5.2	Normativa Internacional	112
4.6	Sistema Nacional de Trazabilidad.....	120
5	RESUMEN DEL ANÁLISIS DE FORTALEZAS, OPORTUNIDADES, DEBILIDADES Y AMENAZAS PARA LA CADENA DE CACAO.	122
5.1	EJE TEMÁTICO DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTIVIDAD.....	123
5.2	EJE TEMÁTICO DE CALIDAD: POST COSECHA, TRAZABILIDAD, INOCUIDAD, PERFILES AROMÁTICOS, CERTIFICACIONES.	124
5.3	EJE DE ASOCIATIVIDAD E INSTITUCIONALIDAD CACAOTERA	125
5.4	EJE TEMÁTICO DE VALOR AGREGADO: SEMIELABORADOS Y CHOCOLATE.....	126
5.5	EJE DE MERCADO INTERNACIONAL.....	127
6	CONCLUSIONES	128

1 INTRODUCCIÓN

El Proyecto de Asistencia Técnica para la Reactivación Productiva Post-Terremoto financiado por la Unión Europea contrató una Asistencia Técnica Internacional con el objetivo de diseñar un Plan de Mejora Competitiva de la cadena del Cacao – Chocolate, que contribuya a impulsar el desarrollo agroindustrial, inclusivo, diferenciado y competitivo.

El documento 2 de la Asistencia técnica Internacional, consiste en un diagnóstico participativo de la cadena que analiza la competitividad y perspectivas del sector en su contexto global, además de identificar los problemas prioritarios y las oportunidades con mayor potencial. Las actividades realizadas para lograr desarrollar el documento consistieron en: (1) la selección de los participantes representativos de la cadena, (2) la realización de una reunión de información de lanzamiento y construcción de confianza sobre el Plan de Competitividad, (3) la caracterización de los diferentes actores de la cadena (4) la elaboración de un benchmarking que detalla la situación de los demás países productores de cacao y elaborados, (5) la construcción de un FODA, (6) la elaboración de un diagnóstico, (7) la realización de un taller de validación del diagnóstico, y (7) la edición del documento a ser presentado con todos los elementos de los talleres.

Para la elaboración del trabajo se utilizaron fuentes primarias y secundarias de información. Las fuentes primarias consistieron en giras de observación, entrevistas a los distintos actores de la cadena productiva y la realización de varios talleres, donde se identificó las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas del sector tanto externas como internas. Las fuentes secundarias se basaron en revisión bibliográfica de documentos y publicaciones relacionadas con la cadena de cacao, además de la revisión y estandarización de las bases de datos de variables e indicadores económicos, productivos y sociales.

El documento contiene cuatro partes: (1) una descripción de la cadena productiva, partiendo desde la producción hasta la comercialización interna y externa, incluyendo un análisis de la asociatividad; (2) un benchmarking de los principales competidores del Ecuador; (3) una sistematización de las políticas y los proyectos aplicados a la cadena; y, (4) la descripción del análisis FODA participativo que se realizó con los actores de la cadena.

2 DESCRIPCIÓN DE LA CADENA PRODUCTIVA

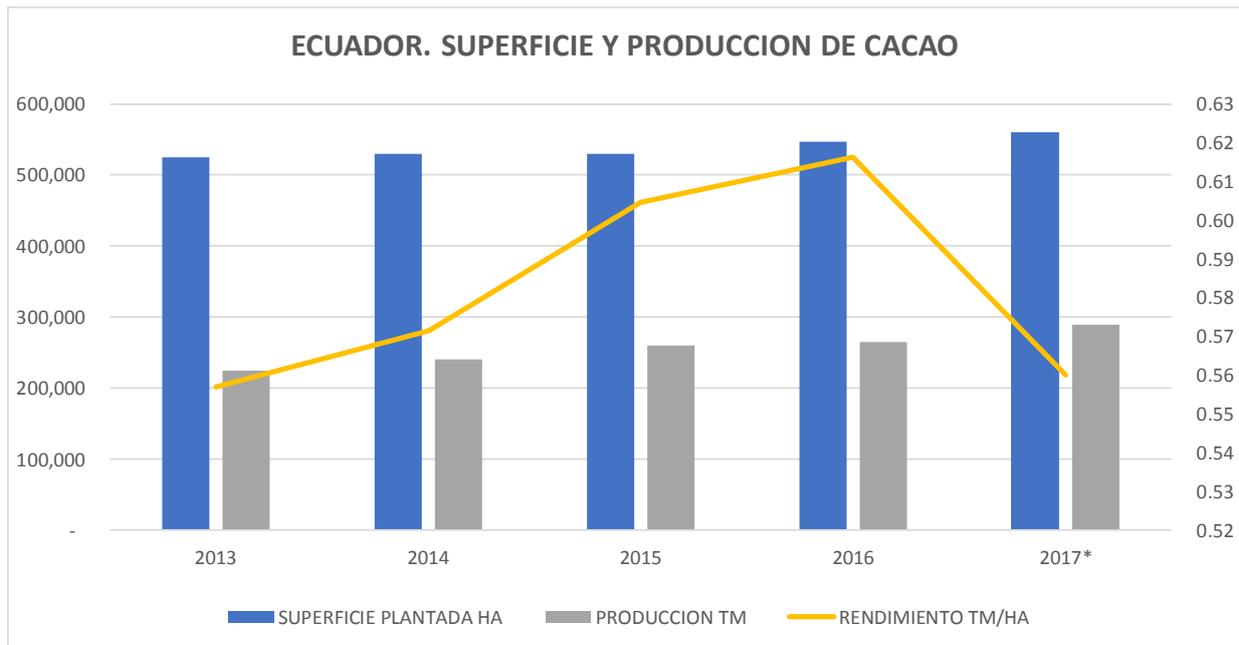
2.1 Producción de cacao

El cacao es el cultivo con mayor número de hectáreas sembradas en el Ecuador, representa el 37% de la superficie plantada en cultivos permanentes, principalmente como monocultivo y especialización (87% del total de superficie se cultiva solo, a diferencia de décadas anteriores donde la estructura cacaotera estaba mayormente diversificada)¹. Al 2017, la superficie plantada alcanza las 560 mil hectáreas (ha), con un crecimiento del 1.7% promedio anual, en los últimos cinco años; la superficie cosecha creció un 2.8%, los rendimientos promedios son de 0.56 TM/ha (12.3 qq/ha), con una variación de 0.3% promedio anual en los últimos cinco años; y, la producción en el 2017 alcanzó las 289 mil toneladas métricas (TM), con una variación de 6.6% promedio anual en los últimos cinco años.

¹ INEC. ESPAC 2012 – 2017.

Por tanto, las variaciones de producción responden al crecimiento de la superficie cosechada y de los rendimientos, sobre todo durante los años 2013 – 2016.

Gráfico 1. Superficie y Producción de Cacao



Fuente: "Proyecto de Reactivación de Café y Cacao. SINAGAP, SC, MAGAP 2016. 2017: SIPA-MAG

Nota Técnica: El volumen de producción no tiene relación con el volumen exportado, por tanto, es necesario que los organismos competentes (MAG, INEC) revisen los datos de superficie sembrada y rendimiento generados. Realizado el ejercicio de determinar la producción en función de las exportaciones y el consumo interno, se establece que la producción debería ser superior a 340 mil tm en el año 2017, partiendo de una exportación de 284.5 mil tm de cacao en grano, 21 mil tm de semielaborados y un 5% de cacao en grano destinado al consumo interno, y considerando las mermas en cosecha y procesamiento (4%).

El mejoramiento de la producción responde a dos procesos importantes: (1) la implementación del Proyecto de Reactivación de Café y Cacao dirigido al mejoramiento del Cacao Nacional Fino y de Aroma; y, (2) el incremento de la siembra y mejora del rendimiento de la variedad CCN51, empleada sobre todo por grandes productores con mayor nivel tecnológico e inversión en la producción.

El Cacao Nacional es la variedad tradicional, nativa de Ecuador, caracterizada por producir un cacao fino y de aroma floral muy apreciado por los chocolateros del mundo. Ecuador es el primer productor mundial de Cacao Nacional Fino y de Aroma y se lo conoce como Cacao Sabor Arriba, debido a que se cultiva en la zona superior del Río Guayas (río arriba), denominación que lo convierte en un sinónimo de buen sabor y de aroma.²

² Proyecto de Reactivación de Café y Cacao. MAG. 2017



El Proyecto de Reactivación de Café y Cacao del Ministerio de Agricultura y Ganadería, apoyó nuevas siembras de cacao y rehabilitó un sin número de plantaciones, a base de podas, con el objetivo de incrementar la superficie sembrada y cosechada y mejorar el rendimiento del cacao nacional. Se podaron 161 mil hectáreas (62.6 millones de árboles), que representan más del 50% de la superficie total del Cacao Nacional Fino y de Aroma y se renovaron 15 mil hectáreas aproximadamente, con 9.4 millones de plantas de Cacao Nacional Fino y de Aroma. El costo total invertido en estas actividades fue de 76 millones de dólares, con mayor ejecución entre el 2013 y el 2016.³

El CCN51 (CCN corresponde a Colección Castro Naranjal) es un cacao clonado de origen ecuatoriano, de uso público desde 1965. Es una variedad híbrida de alto rendimiento, que se cultiva principalmente en grandes extensiones. Presenta características diferentes a otras variedades tanto en el cultivo como en el procesamiento. La producción es más precoz que el cacao nacional (entra en producción apenas en 2.5 años después de la siembra, su productividad supera a la de otras variedades, es más resistente a plagas y enfermedades, tiene una alta calidad en su fermentación y tiene mayor peso, homogeneidad y contenido de grasas.⁴

En los últimos años, cientos de productores se han volcado a sembrar CCN51. Esto puede catalogarse como algo inusual, ya que no hubo un apoyo institucional público para promocionar las siembras de este clon. Empresarios ecuatorianos vieron en el CCN51 una oportunidad para establecer plantaciones de cacao con altos niveles de productividad. El enfoque de producción de este clon es bajo un sistema de monocultivo, con exposición solar plena, y con precios en el mercado nacional similares al Cacao Nacional Fino y de Aroma.

Según datos del MAG, el cacao CCN51 engloba una superficie estimada de 319 mil hectáreas, superando en un 31% la siembra destinada a Cacao Nacional Fino y de Aroma (241 mil hectáreas). Tiene niveles de rendimiento de 0.65 TM/ha año promedio nacional (14 qq/ha), frente a 0.33 TM/ha del Cacao Nacional Fino y de Aroma (7.3 qq/ha). La producción de CCN51 es de 209 mil TM, mientras que de Cacao Fino y de Aroma alcanzan las 80 mil TM. Esto significa que, el cacao CCN51 representa en términos de superficie el 57% del total de la siembra y el 72% del total de la producción de cacao ecuatoriano, duplicando la productividad promedio nacional del Cacao Nacional Fino y de Aroma.

Nota Técnica: Los datos de producción por variedad emitidos por el MAG, no coinciden con la información emitida por AGROCALIDAD, al momento de certificar el tipo de cacao exportado, cuya verificación la realiza a través del recurso humano en finca. Actualmente, en una misma finca cacaotera pueden existir distintas variedades de cacao, procedentes de los clones del Cacao Nacional Fino y de Aroma y de las variedades híbridas, por tanto, hay cacao puro y distintas mezclas. La diferenciación y los métodos objetivos para determinar dicha diferenciación, a través de la trazabilidad, es uno de los retos importantes del desarrollo de la cadena cacaotera, además de la necesidad de realizar un levantamiento de registros de la realidad productiva del Ecuador en cacao.

Además del Cacao Nacional Fino y de Aroma y del CCN51, existen otras variedades de cacao como el Super Arbol, el Forastero y el Trinitario. En el Anexo 1, un detalle de las clases de cacao existentes.

Cuadro 1. Superficie, producción y rendimiento de cacao por variedad

³ MAG. Proyecto de Reactivación de Café y Cacao Nacional Fino de Aroma. 2017, pags. 18 – 20.

⁴ Miguel Vassallo. Diferenciación y Agregado de Valor en la Cadena Ecuatoriana del Cacao. Instituto de Altos Estudios Nacionales. 2015. Página 52.



UNIÓN EUROPEA

Proyecto de Asistencia Técnica para la Reactivación Productiva Post-Terremoto
Contrato N° LA/2017/391-895



EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR

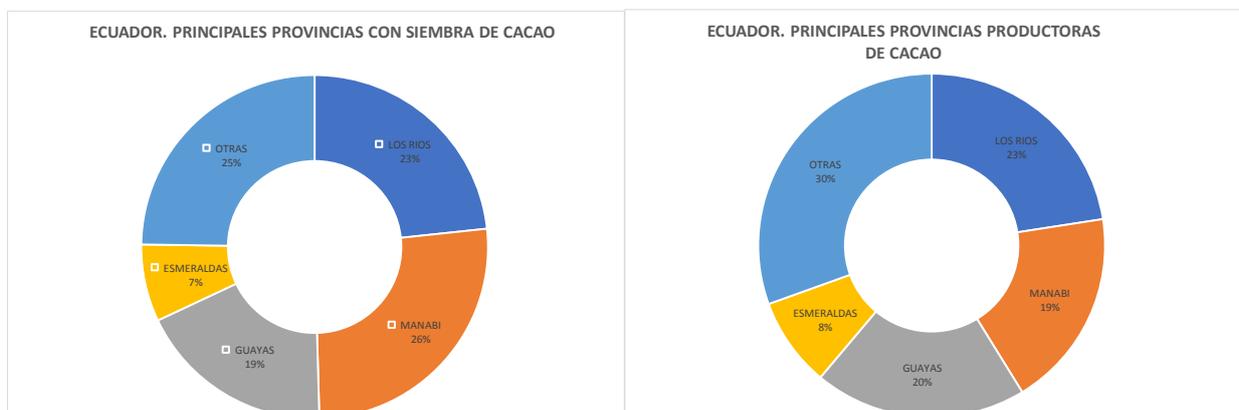
ECUADOR. SUPERFICIE, PRODUCCION Y RENDIMIENTO DE CACAO (ALMENDRA SECA)			
POR VARIEDAD. AÑO 2017			
	CACAO FINO DE AROMA	CCN51	TOTAL
SUPERFICIE HA*	241,043	319,344	560,387
PRODUCCION TM**	80,284	208,818	289,102
RENDIMIENTO TM/HA***	0.33	0.65	0.56
% superficie	43%	57%	100%
% producción	28%	72%	100%
Fuente: MAG - CGSIN, 2017			
► Notas técnicas: * Datos estimados considerando el Mapa de Uso y Cobertura de la Tierra MAG-IEE escala 1:25000 2009-2015 y el levantamiento de información de Rendimientos Objetivos del MAG.			
** Valores calculados considerando la superficie estimada del cultivo y los datos de rendimientos objetivos del MAG.			

Ecuador, por su ubicación geográfica y su orografía, tiene condiciones climáticas y ambientales propicias para la siembra de cacao. La producción tiene su auge en las provincias de la costa, caracterizadas por la fertilidad de los suelos, además de las características propias del ecosistema, tales como iluminación y radiación solar. Los Ríos, Manabí, Guayas y Esmeraldas, son las provincias con mayor superficie y producción de cacao, concentran el 75% del área sembrada y el 70% de la producción total. Si bien, Manabí es la provincia con mayor siembra de cacao, la producción más alta se encuentra en Los Ríos y Guayas, que tienen mayores rendimientos, y en el caso de Guayas, concentra plantaciones grandes de cacao CCN51.



Existen fincas cacaoteras que presentan altos niveles de productividad, bastante más altos que la media nacional. Por ejemplo, la Hacienda Victoria, productora de Cacao Fino y de Aroma, tiene en promedio rendimientos de 44 qq/ha (2 TM/ha), algunos lotes sobrepasan los 50 qq/ha (2.3 TM/ha) y el más alto llega por encima de 70 qq/ha (3.2 TM/ha).

Gráfico 2. Distribución geográfica del cacao en el Ecuador 2017



Fuente: MAG-CGSIN, 2017

La superficie sembrada del Cacao Nacional Fino y de Aroma se concentra en Manabí con un 52% del total, seguida de Los Ríos con un 23% y Esmeraldas con un 15%, situación que se refleja también en la producción. La superficie sembrada de Cacao CCN51, está distribuida entre Guayas con un 27% del total, Los Ríos con un 23%, Santo Domingo con un 12%, Manabí con un 8% y Bolívar con un 8%. En cuanto a los rendimientos, las provincias de Manabí, Bolívar y Esmeraldas tienen los valores más altos, en la variedad CCN51 (entre 0.76 y 0.91 TM/ha), mientras en Cacao Fino de Aroma, destaca Esmeraldas y Los Ríos (entre 0.32 y 0.49 TM/ha).⁵

Miguel Vasallo, pone de manifiesto que no se puede desmerecer la producción de cacao en las provincias del Oriente, ya que, si bien es bastante menor que la costa, ofrece un potencial importante para la producción de cacao diferenciado.⁶ Para el año 2017, la superficie sembrada en el oriente supera las 40 mil hectáreas.⁷

En función de tipo de cultivo y sus perfiles organolépticos, ANECACAO hace siete clasificaciones de la producción de cacao:

- a) La del norte y oriente de Esmeraldas (zona montañosa). Se observa una hibridación de cacao Criollo con Nacional. Suave toque de flores tipo yerbaluisa, jazmín y rosas, y ligeros aromas frutales. Cuerpo medio.
- b) Occidente, centro y sur de Esmeraldas. Perfil plano. Leves sabores a flores con especias, nueces y almendras. Cuerpo de baja intensidad.
- c) Norte de Manabí y Santo Domingo de los Tsáchilas. Fuerte sabor de almendras y nueces, en ocasiones a frutas frescas. Buen cuerpo.
- d) Occidente de Pichincha, La Concordia y norte de Santo Domingo. Débiles notas de flores y frutas. Fuerte aroma a maní. Otros aromas pobres.
- e) Amazonía: Fuerte perfil de frutas tropicales. Carece de un buen cuerpo, es decir, se desvanece el aroma muy rápido en el paladar.
- f) Oriente y sur de Manabí, Los Ríos, norte de Guayas y estribaciones de la Cordillera Occidental. Fuerte perfil flora. Notas de rosas, jazmín, azahares, yerbaluisa, bergamota y cítricos. Cuerpo intenso.
- g) Sur de Guayas, El Oro, occidente de Cañar y Azuay. Ligera fragancia de flores. Notas frutales medianas (especias dulces). Mayor acidez del país (combinación con cacao trinitario y/o venezolano).

En función de los sistemas de producción, el Proyecto de Reactivación del Café y Cacao referencia para el cultivo de cacao dos sistemas de producción: (1) a plena exposición solar y (2) bajo sombra. El primero se caracteriza por tener variedades muy productivas, altas densidades de siembra, inversiones altas de capital para insumos agrícolas (fundamentalmente para fertilización, control de plagas, enfermedades y malezas) y manejo intensivo del cultivo. El segundo es un sistema más tradicional y se cataloga como sostenible desde el punto de vista ambiental.

⁵ Dato CGSIN – MAG, 2017

⁶ Miguel Vassallo. Diferenciación y Agregado de valor en la Cadena Ecuatoriana del Cacao. Instituto de Altos Estudios Nacionales. 2015. Página 49.

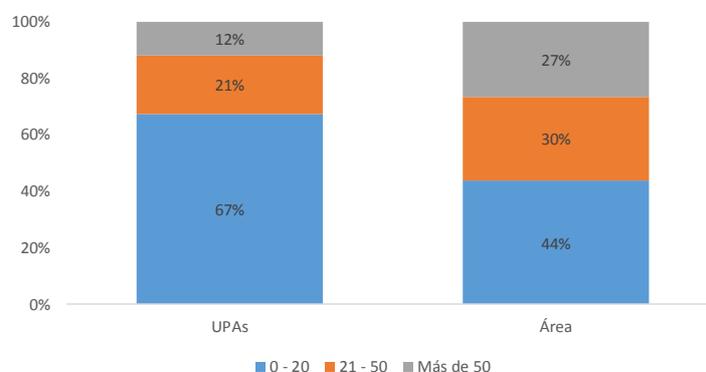
⁷ MAG- CGSIN, 2017

2.2 Tipología de las unidades de producción

Respecto de la estructura productiva, los únicos datos registrados son los del Censo Agropecuario del año 2000, el cual indica que la mayor superficie cultivada está en pequeños productores (67%), mientras que la mayor producción se concentra en los medianos y grandes (57%). Se estima que en la actualidad están vinculadas a la producción de cacao más de 100 mil unidades de producción (UPAS).

La mayoría de pequeños productores tiene unidades productivas de más de 5 hectáreas, lo que implica que el cultivo tiene una connotación comercial. Este producto es la base de la economía familiar campesina de una parte de la costa, las estribaciones de la cordillera de los andes y la amazonia, puede genera el 60% del ingreso de las familias campesinas⁸, destacándose como un capital social, por estar presente en la mayoría de las huertas, fincas y parcelas.

Gráfico 3. Estructura productiva del cacao



Fuente: Censo Nacional Agropecuario 2000. INEC.

A continuación, se realiza una estratificación de los productores, desde el punto de vista de los ingresos brutos, condición determinante para tener o no capacidad de reinversión en el cultivo:

1) Productores de subsistencia (tradicionales)

Productores, con edad generalmente superior a 50 años. La actividad del cacao se transmitió de padres a hijos, con identidad territorial. Son propietarios de la tierra, y cultivan Cacao tipo Nacional o Cacao CCN51. No están abiertos a recomendaciones técnicas básicas. Sus características son:

- Tenencia legal de la tierra.
- Fincas entre 4 y 10 hectáreas, de más de 20 años.
- Existe un cambio generacional que da lugar a un mayor fraccionamiento de la tierra.
- Suelos degradados.
- Acceso a agua
- Manejo técnico limitado: las podas, la aplicación de fertilizante, la aplicación de fitosanitarios, la inclusión de riego y las renovaciones son mínimas.
- Existe accesibilidad a las zonas, sin embargo, en épocas de lluvia intensa (inviernos) el acceso es limitado.
- Los niveles de productividad de estas fincas no superan los 8 qq promedio en cacao tipo nacional y 18 a 20 qq en cacao tipo CCN51.

⁸ El productor agropecuario y su Entorno. Ecuador 2003. Proyecto SICA – MAG.

- i) En esta tipología se encuentran las fincas con cacao nacional criollo, cuyo reto es buscar la diferenciación en calidad para llegar a nichos de mercado.

Se estima que tienen ingresos brutos entre 600 y 680 dólares anuales por ha. Los costos de producción que tienen este grupo de productores, que realizan las labores básicas como rozas (control de malezas) y cosecha están en 599 dólares anuales por ha, considerando el costo variable de la cosecha en función de los quintales producidos, sin incluir costo de la tierra, administración, impuestos etc.

Si el productor contrata mano de obra externa, el ingreso anual neto del productor sería 81 usd por ha, sin embargo, en esta categoría, el costo lo absorbe el productor y el trabajo familiar, generando un autoempleo que les da un ingreso aproximado de 680 usd anuales por ha, que equivalen a un ingreso de 57 dólares mensuales por ha para su subsistencia (ingreso bruto anual para el agricultor).

Para muchos de estos productores, el cultivo de cacao dejó de ser una actividad rentable, lo que les ha obligado a buscar otros ingresos, a partir de la diversificación de productos en la parcela con otras variedades de cacao y/o ofertar su mano de obra en otras fincas o actividades a nivel rural y urbano. A esta situación se suma el problema de la intermediación en la comercialización, de la cual se ven afectados los pequeños productores no organizados, que son la mayoría y que los hace vulnerables frente al mercado.

Cuadro 2. Costos de producción anual de subsistencia. Cacao Nacional

COSTO DE PRODUCCION CACAO NACIONAL				
	Unidad	Cantidad		
Costo del jornal	Dólares	18		
Número de hectáreas	Hectárea	1		
Costo de venta del qq de cacao seco y fermentado	USD / qq	85		
Productividad del cacao por hectárea	qq/ha	8		
DESCRIPCIÓN / RUBRO	Unidad	Costo Unitario	Cantidad	Costo
COSTOS (EGRESOS)				
ACTIVIDADES CULTURALES. CACAO PLATANO				
Actividades de mantenimiento. Desamalezada	Jornal	18,00	20,00	360,00
INSUMOS				
MAQUINARIA				
Motoguadaña	unidad	-	-	-
Mantenimiento y combustible	kit anual	-	-	-
ACTIVIDADES CULTURALES POSCOSECHA				
Cosecha cacao	Jornal	18,00	13,28	239,04
TOTAL COSTO DE PRODUCCIÓN	-	-	-	599
INGRESOS				
Plátano	qq	-	-	-
Cacao	qq	85,00	8,00	680,00
TOTAL INGRESOS	-	-	-	680
FLUJO (INGRESOS - EGRESOS)	-	-	-	81

Fuente: Entrevista a Celso Averos

En esta categoría también están los agricultores asociados a una organización con acceso a mercados remunerativos. Son productores tradicionales que reciben servicios de apoyo de las organizaciones, entre los cuales está la capacitación técnica y la comercialización. Están en mejor situación productiva



UNIÓN EUROPEA

Proyecto de Asistencia Técnica para la Reactivación Productiva Post-Terremoto
Contrato N° LA/2017/391-895



EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR

que los tradicionales, con productividades que oscilan entre 12 y 20 qq/ha/año, lo cual responde a: podas de plantaciones, fertilización orgánica (bio preparados) y resiembras con materiales de mayor adaptación al medio y resistencia a mayor tolerancia a la monilla. Sus ingresos netos superan los 1300 usd anuales por hectárea (ingreso neto más autoempleo), esto significa más de 100 usd mensuales por hectárea.

Los productores de CCN51 bajo esta tipología, se diferencian de los anteriores, ya que realizan un mejor manejo técnico, basado en control de maleza y podas. El ingreso bruto o su fuente de autoempleo mejora a 1.530 dólares por ha al año, subiendo el ingreso neto por ha a 127.50 dólares mensuales.

Cuadro 3. Costo de Producción anual de subsistencia CCN51

COSTO DE PRODUCCION CACAO CCN 51 TRADICIONAL BÁSICO				
	Unidad	Cantidad		
Costo del jornal	Dólares	18		
Número de hectáreas	Hectárea	1		
Densidad	Plantas ha	1000		
Costo de venta del qq de cacao seco y fermentado	USD / qq	85		
Productividad del cacao por hectárea	qq/ha	18		
DESCRIPCIÓN / RUBRO	Unidad	Costo Unitario	Cantidad	Costo
COSTOS (EGRESOS)				
ACTIVIDADES CULTURALES. CACAO PLATANO		-		
Control de malezas	Jornal	18,00	20,00	360,00
Poda	Jornal	18,00	6,25	112,50
INSUMOS		-		
MAQUINARIA		-		
Motoguadaña	unidad	-	-	-
Mantenimiento y combustible	kit anual	-	-	-
ACTIVIDADES CULTURALES POSCOSECHA		-		
Cosecha cacao	Jornal	18,00	29,88	537,84
TOTAL COSTO DE PRODUCCIÓN	-	-	-	1.010
INGRESOS				
Plátano	qq	-	-	-
Cacao	qq	85,00	18,00	1.530,00
TOTAL INGRESOS	-	-	-	1.530
FLUJO (INGRESOS - EGRESOS)	-	-	-	520

Fuente: Entrevista a Celso Averos

2) Agricultores microempresarios

Productores con edad promedio menor a 45 años, que han buscado una mejora productiva basada en la inversión en renovación y rehabilitación de plantaciones de cacao. Sus características son:



UNIÓN EUROPEA

Proyecto de Asistencia Técnica para la Reactivación Productiva Post-Terremoto
Contrato N° LA/2017/391-895



ECUADOR

- a) Tenencia legal de la tierra. Superficies superiores a 5 hectáreas de CCN51 o clones de alta producción.
- b) La productividad supera los 20 qq de cacao seco al año.
- c) Realiza de manera ineficiente labores agrícolas como: podas, aplicación de fertilización, manejo fitosanitario y aplicación de riego.
- d) Tiene capacidad de inversión y endeudamiento.
- e) Los productores han migrado a clones de cacao que deben tener una edad promedio no superior a 20 años.
- f) Estos productores comercializan su producto basados principalmente en la calidad que incide sobre el precio.

Este productor tiene ingresos brutos superiores a 2.550 usd anuales por ha. Los costos básicos de producción llegan a 1.637 dólares anuales por ha, pues ellos requieren parcialmente de personal, además realizan inversiones en maquinarias e insumos, por tanto, no todo el ingreso bruto lo tienen disponible. El ingreso neto de este grupo puede estar entre 1.500 a 1.800 dólares por ha al año (que incluye los 913 usd de ingreso neto más la parte de autoempleo), que significa alrededor de 150 usd por hectárea mensuales.

Cuadro 4. Costo de producción anual de agricultores microempresarios



UNIÓN EUROPEA

Proyecto de Asistencia Técnica para la Reactivación Productiva Post-Terremoto
Contrato N° LA/2017/391-895



EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR

COSTO DE PRODUCCION CACAO CCN 51 MANEJO MEDIO SIN RIEGO				
	Unidad	Cantidad		
Costo del jornal	Dólares	18		
Número de hectáreas	Hectárea	1		
Densidad	Plantas ha	1000		
Costo de venta del qq de cacao seco y fermentado	USD / qq	85		
Productividad del cacao por hectárea	qq/ha	35		
DESCRIPCIÓN / RUBRO	Unidad	Costo Unitario	Cantidad	Costo
COSTOS (EGRESOS)				
ACTIVIDADES CULTURALES. CACAO PLATANO				
Control de malezas	Jornal	18,00	20,00	360,00
Poda	Jornal	18,00	6,25	112,50
Fertilización	jornal	18,00	2,00	36,00
Aplicaciones fitosanitarias	jornal	18,00	2,00	36,00
INSUMOS				
Fertilizantes edáficos	Quintal	25,00	6,00	150,00
Productos fitosanitarios	aplicación	15,00	2,00	30,00
MAQUINARIA				
Motoguadaña	unidad	-	-	-
Motobomba	Día alquiler	8,00	2,00	16,00
Mantenimiento y combustible	kit anual	-	-	-
ACTIVIDADES CULTURALES POSCOSECHA				
Cosecha cacao	Jornal	18,00	58,10	1.045,80
TOTAL COSTO DE PRODUCCIÓN	-	-	-	1.786
INGRESOS				
Plátano	qq	-	-	-
Cacao	qq	85,00	35,00	2.975,00
TOTAL INGRESOS	-	-	-	2.975
FLUJO (INGRESOS - EGRESOS)	-	-	-	1.189

Fuente: Entrevista a Celso Averos

3) Empresarios

Esta estratificación de productores tiene las siguientes características:

- Poseen superficies mayores a 50 ha.
- Manejo empresarial en diferentes niveles.
- Búsqueda y negociación constante de canales estables de comercialización y mejor precio.
- Mayor eficiencia en el manejo de costos de producción.
- Este grupo se especializa en la calidad orientada a mercados, generalmente ajustada a los requerimientos de los comercializadores.
- Realiza un manejo más técnico del cultivo.

Cuadro 6. Costo de Producción Cacao Empresarial

Supuestos	Unidad	Cantidad
Costo del jornal	Dólares	18
Densidad de plantas por hectárea	Plantas / Hectárea	1100
Número de hectáreas	Hectárea	1
Costo de venta del qq de cacao seco y fermentado	USD / qq	85
Densidad de plátano	Plantas / Hectárea	350
Costo del fertilizante edáfico (químico)	USD / qq	25
Productividad del cacao por hectárea		
1er año	qq/ha	0
2do año	qq/ha	2
3er año	qq/ha	10
4to año	qq/ha	22
5to año	qq/ha	35
6to año	qq/ha	35
7mo año	qq/ha	35
8vo año	qq/ha	35
9no año	qq/ha	35
10mo año	qq/ha	35

PLATANO			
POBLACION	625		
EDAD (AÑOS)	PRODUCCION	COSTO U.	VENTAS
1	500	2	1000
2	687,5	2	1375
3	437,5	2	875

DESCRIPCIÓN / RUBRO	Unidad	Costo Unitario	Año 1		Año 2		Año 3		Año 4		Año 5		Año 6	
			Cantidad	Costo	Cantidad	Costo	Cantidad	Costo	Cantidad	Costo	Cantidad	Costo	Cantidad	Costo
Cosecha cacao	Jornal	18	-	-	3,32	59,76	14,00	252,00	28,60	514,80	42,00	756,00	42,00	756,00
Post-cosecha	Jornal	18	-	-	0,80	14,40	4,00	72,00	8,80	158,40	14,00	252,00	14,00	252,00
TOTAL COSTO DE PRODUCCIÓN				5.628		6.586		5.287		1.984		2.440		2.388
ELABORACIÓN PLAN DE INVERSIÓN CAFÉ Y CACAO	Plan de inversión	3.000,00		3.000,00										
COSTOS DE ADMINISTRACION				281,40		329,30		264,37		99,18		122,02		119,40
VALOR DE LA TIERRA		100,00		100,00		100,00		100,00		100,00		100,00		100,00
TOTAL COSTOS (COSTOS DE PRODUCCIÓN MÁS PLAN DE INVERSIÓN)				9.009,37		7.015,25		5.651,69		2.182,86		2.662,32		2.607,30
INGRESOS														
Plátano	qq	2,00	315,00	630,00	735,00	1.470,00	525,00	1.050,00						
Cacao	qq	85			2,00	170,00	10,00	850,00	22,00	1.870,00	35,00	2.975,00	35,00	2.975,00
TOTAL INGRESOS				630		1.640		1.900		1.870		2.975		2.975
FLUJO (INGRESOS - EGRESOS)				-8.379		-5.375		-3.752		-313		313		368
APORTE SOLICITADO		29.218												
			Ingreso sobre costos Totales	-93%		-77%		-66%		-14%		12%		14%
			Ingreso sobre costos Directos	-149%		-82%		-71%		-16%		13%		15%

Fuente: Entrevista a Celso Averos

Del análisis del cuadro de costos de producción de productores empresariales se concluye que:

- Plantaciones nuevas de cacao requieren, al menos, cuatro años para obtener ingresos netos. En el sexto año, la rentabilidad alcanza el 20% anual.
- El cultivo de cacao para ser rentable debe alcanzar rendimientos superiores a 40 qq/ha/año y precios superiores 90 usd/qq.

Cuadro 7. Resumen de las distintas tipologías de las fincas cacaoteras

TIPOLOGIA DE LAS UNIDADES DE PRODUCCION			
	TIPO DE CACAO	INGRESOS NETOS MENSUALES USD/ha	RENDIMIENTO DE CACAO QQ/HA
PRODUCTOR TRADICIONAL O DE SUBSISTENCIA	Cacao Nacional	57 usd/ha	8 qq/ha
PRODUCTOR TRADICIONAL O DE SUBSISTENCIA	CCN51	127.50 usd/ha	12 - 20 qq/ha
PRODUCTOR MICROEMPRESARIO	Cacao Nacional	150 usd/ha	20 qq/ha
PRODUCTOR MICROEMPRESARIO	CCN51	167 usd/ha	35 qq/ha
PRODUCTOR EMPRESARIO	Todos	rentabilidad 20% anual	más de 40 qq/ha

El cuadro anterior, da cuenta de que el incremento de productividad es un factor determinante en la rentabilidad y los factores que benefician su variación son: plantaciones rejuvenecidas, clones productivos con tolerancia a enfermedades, densidades adecuadas de siembra, nutrición efectiva para el suelo, etc.

De las tipologías de pequeños productores microempresarios y de empresarios, se pueden encontrar en el país varios ejemplos, los cuales se caracterizan por su capacidad de innovar y adoptar nuevas tecnologías. Son parte del capital social que tiene el sector productor primario. A continuación, tres ejemplos de los varios que existen en el ámbito nacional:



UNIÓN EUROPEA

Proyecto de Asistencia Técnica para la Reactivación Productiva Post-Terremoto
Contrato N° LA/2017/391-895



ECUADOR

Máximo Pincay. Productor cacaotero del Cantón Quininde, Provincia de Esmeraldas. Dedicó varios años a desarrollar dos clones de cacao (PMA12 y PMA14 conocidos como Cacao Pincay) con el apoyo de profesionales de la Universidad de Esmeraldas. Su investigación inició con la identificación de alrededor de 50 materiales promisorios en el territorio y bajo un proceso de selección se fueron destacando los dos clones, por sus altos niveles de productividad (22 qq/ha) y tolerancia a la Monilla y la Escoba de Bruja. El cacao se vende en alrededor de 120 a 150 usd el qq de cacao seco. Estos clones no han sido validados por INIAP.⁹

José Tomás Cedeño (Garyth S.A.) Empresa familiar. Se dedica a la producción de Cacao Nacional Fino y de Aroma, en las provincias de Santo Domingo y en Esmeraldas. Han incursionado en procesos de podas progresivas con calendario lugar, realizando 28 cosechas al año, con períodos pico en los meses de abril, mayo, junio, noviembre, diciembre y enero, han desarrollado materiales de capacitación para el cultivo y están en un programa ordenado de renovación. Sus rendimientos son de 44 qq/ha.

La empresa tomó la decisión de pasar de producción convencional a orgánica por solicitud de sus clientes. La productividad se redujo a 29 qq/ha, pero los precios de compra son bastante más altos que el cacao convencional.¹⁰

Finca Costa Esmeralda. Inició como un emprendimiento familiar. Cultivan cacao desde hace 10 años. Tiene en su mayoría Cacao Nacional Fino y de Aroma con una productividad de 22 qq/ha. Sobresale el producto por la calidad del grano, lo que le permite la venta directa a chocolateros internacionales quienes le otorgan premio en el precio por la calidad, que sobrepasa las 4 o 5 veces al precio de bolsa. Su trabajo se caracteriza por entender las necesidades del cliente y cumplir sus requerimientos, sobre todo en temas de poscosecha (técnico de la Universidad de Hawaii), fermentación y perfil organoléptico. Tiene marca propia que se ha posicionado en el mercado internacional.¹¹

⁹ Entrevista a Máximo Pincay.

¹⁰ Entrevista a José Tomás Cedeño.

¹¹ Entrevista a sus directivos.

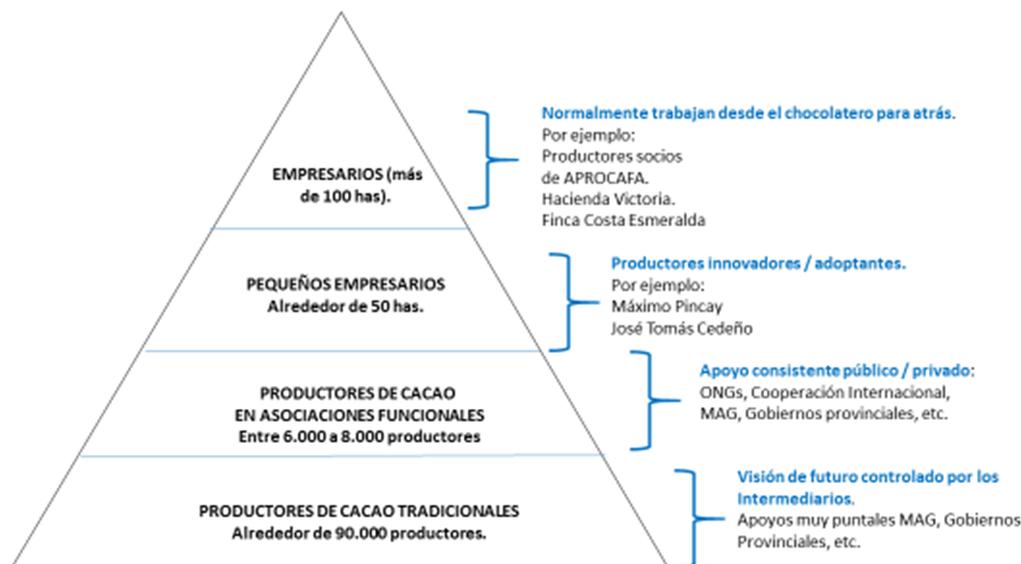


UNIÓN EUROPEA



EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR



2.3 Caracterización y problemática de la producción, por tipos de cacao.

	Cacao Clonal (CCN51, Pincay, EET, EEB, Súper árboles (Sasha Gold), JHVC 10, etc.)	Cacao Tipo Nacional (híbridos)
Factor genético	Plantas de cacao clonado de reproducción asexual homogéneas (características iguales), de un máximo de 40 años, de alta productividad, rusticidad, adaptación a condiciones adversas (ph ácidos, suelos pobres), y resistentes a enfermedades (monilla, escoba de bruja).	Plantas de reproducción sexual por semillas, lo que genera una variabilidad alta entre plantas dentro de una misma finca y entre fincas. Edad de las plantaciones de hasta 100 años, bajos niveles de productividad. A nivel general, son susceptibles a las principales enfermedades (monilla y escoba de bruja).
Factor cultural	Al ser materiales contemporáneos, los productores que los cultivaron son los que rompieron el tradicionalismo. Son pequeños agro empresarios, de edad promedio 40 a 50 años, que junto al cambio de materiales han incorporado labores agrícolas que les han permitido mejorar sus niveles de productividad y producción.	La edad está ligada al factor cultural. Edad promedio de los productores de cacao nacional o tipos de cacao nacionales, supera los 60 años. Plantaciones de más de 20 años, con tecnología tradicional. Propietarios actuales no permiten un cambio del manejo.
Ubicación	Sobre todo, el CCN51 está en todas las	Las plantaciones de tipos nacionales



UNIÓN EUROPEA

Proyecto de Asistencia Técnica para la Reactivación Productiva Post-Terremoto
Contrato N° LA/2017/391-895



EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR

	zonas del Ecuador y ha presentado una gran capacidad de adaptabilidad, Las plantaciones de mayor tamaño, con características empresariales, se ubican en zonas con suelos aptos, disponibilidad de agua y accesibilidad vial.	híbridos estas vinculados a zonas de difícil acceso, por lo que no han sido aún sustituidas. Mejoras por fertilización, poda y riego son casi inalcanzables, por los costos logísticos.
<u>Tenencia de tierra</u>	Las fincas, sobre todo de plantaciones con CCN51, tienen superficies mayores a las 4 hectáreas. Hay un grupo importante de fincas, con superficie entre 10 y 20 ha, que aportan un alto porcentaje a la producción nacional del cacao.	Las fincas con Cacao Nacional, en muchas zonas, tienen superficies con un máximo de cuatro hectáreas, y por el cambio generacional y herencia, cada vez se fraccionan más. La falta de legalización de las tierras en las zonas más alejadas, sobre todo, en las provincias de Manabí y Esmeraldas, limita la capacidad de endeudamiento y la mejora productiva. Esta informalidad está presente no solo en los procesos iniciales de titularización sino también en las tierras entregadas a herederos.
<u>Cambio climático,</u>	Las precipitaciones, a nivel general, han disminuido y la distribución de estas ha cambiado, generando períodos secos muy marcados de hasta 8 meses sin lluvias en algunos territorios, considerando, la pérdida de retención de humedad de los suelos por pérdida de cobertura vegetal. La variación de las temperaturas promedio y la variación entre las temperaturas máximas y mínimas favorece el desarrollo de plagas y enfermedades.	
<u>Manejo del cultivo</u>	Al ser productores más jóvenes, abiertos a la innovación y en busca de una mejora productiva ponen más atención a la aplicación de labores. <ul style="list-style-type: none"> ○ Edad plantaciones: menores a 50 años, y en su mayoría menores a 25 años, con mayor innovación en el cultivo. ○ Densidad: entre las 900 a 1200 plantas por ha. ○ Suelos: de mediana a buena calidad. Hay zonas con suelos poco aptos, es el caso de las estribaciones andinas, donde la productividad no supera los 25 qq/ha. Mientras que existen zonas con suelos aptos para 	El cacao tipo nacional son los de manejo más tradicional por ser los productores de edad avanzada. <ul style="list-style-type: none"> ○ Edad plantaciones: hasta más de 1 siglo, y el mayor porcentaje entre 40 y 60 años, como cultivo tradicional. ○ Densidad: en un análisis realizado en la Minga del Cacao, auspiciada por el Proyecto de Café y Cacao del MAG, se encontraron densidades de menos de 260 plantas y una media de 599 plantas por ha. ○ Suelos: los suelos más aptos para el cultivo de cacao tipo Nacional, han migrado a otro tipo de cultivos u otras

	<p>el cultivo, que usan riego y realizan podas, llegando a 30 y 35 qq/ha.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Enfermedades: estos materiales por su criterio de selección, más su manejo (podas, tratamientos fitosanitarios, fertilización) han respondido bien a las enfermedades. <p>En muchas plantaciones, la poda realizada de manera ineficiente y en fechas no adecuadas, está rompiendo los ciclos naturales de producción y abriendo ventanas para el desarrollo de las enfermedades.</p> <p>Desequilibrios nutricionales y de los ecosistemas contribuyen con el desarrollo de enfermedades.</p> <p>Grandes zonas productoras con manejo inadecuado del cultivo, aumenta la presión de plagas y enfermedades.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Monocultivo: riesgo fitosanitario potencial. ○ Limitada disponibilidad y altos costos de mano de obra. Migración de la mano de obra familiar. Incremento del costo del jornal en zonas cacaoteras, llegando a 12 y 15 dólares por trabajos de 4 horas en la mañana. ○ Plantaciones con disponibilidad de agua de riego. Este tipo de plantaciones están presentes en las provincias de Guayas, El Oro, Los Ríos, Santa Elena. 	<p>variedades de cacao, que son más rentables. Los suelos dedicados a la producción de cacao tipo nacionales, generalmente son suelos degradados principalmente por el mal manejo, la compactación, la pérdida de capacidad de retención de humedad, el desbalance nutricional, la baja acidez (ph 3.5 a 4), las altas concentraciones de hierro, la presencia de metales pesados etc.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Enfermedades: como consecuencia de los desequilibrios nutricionales, la variación en los microclimas, la realización ineficiente de labores en el cultivo (fechas de aplicación no ideales) o no realización de podas, fertilización y manejo fitosanitario por falta de fondos. ○ Limitada disponibilidad y altos costos de mano de obra. Migración de la mano de obra familiar. Incremento del costo del jornal en zonas cacaoteras, llegando a 12 y 15 dólares por trabajos de 4 horas en la mañana. <p>Diversificación no necesariamente planificada, que por lo general responde a crecimientos espontáneos de plantas frutales y forestales, que van generando competencia en las plantaciones de cacao, y dificultando la aplicación de algunas labores.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Disponibilidad de agua de riego. Generalmente por su ubicación, muy pocas fincas de cacao tipo Nacional, tienen acceso al agua de riego constante y suficiente.
Resultado.	Circulo virtuoso: productividad media -	Circulo vicioso: baja productividad, no



UNIÓN EUROPEA



EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR

	<p>recursos medios - se realizan labores como poda, manejo de enfermedades, fertilización.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Productividad media – precios bajos. • Rentabilidad (Flujo positivo de recursos) • Capacidad de inversión. • Invierte en labores agrícolas en el cultivo del cacao. 	<p>rentable – no se realizan labores de poda, ni manejo de enfermedades, y tampoco fertilización.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Productividad baja – precios bajos • No rentable (no cubre necesidades básicas del autoempleo) • Sin capacidad de inversión. • Cultivo de cacao abandonado.
Otros factores	<ul style="list-style-type: none"> ○ Ausencia de políticas de mediano y largo plazo para la actividad cacaotera. ○ No existen líneas de crédito para pequeños productores que incentiven la capitalización. ○ Los fondos de garantía para los créditos no se aplican. ○ Asistencia técnica especializada es muy limitada. ○ Apoyo de los organismos públicos y privados a las organizaciones funcionales, más no a la población productora más vulnerable (no asociada). 	

2.4 Importancia económica y social

La contribución económica del cacao en grano a la economía del país es de 463 millones de dólares en el año 2017, aunque en años anteriores superó los 600 millones de dólares, medido a través del valor de la producción. La caída en dicho valor respondió a una reducción significativa en los precios pagados al productor, que se relaciona directamente con la caída de los precios internacionales, considerando que el cacao es un producto neto de exportación.

Cuadro 8. Importancia económica del cacao en el Ecuador

CACAO. VALOR DE LA PRODUCCION				
AÑOS	PRODUCCION TM	PRECIO AL PRODUCTOR USD/TM	VALOR DE LA PRODUCCION USD	VARIACION
2013	224,170	2,010	450,585,397	
2014	240,000	2,528	606,776,553	35%
2015	260,000	2,493	648,237,159	7%
2016	265,000	2,373	628,766,141	-3%
2017	289,102	1,603	463,360,552	-26%

Fuente: MAG

De acuerdo con los datos del INEC, en el año 2017 participaron un total de 319.705 personas en el cultivo de cacao, de los cuales el 77% son trabajadores sin remuneración, es decir, el productor y su familia (246.173); el 8% son trabajadores remunerados permanentes y el 15% trabajadores remunerados ocasionales. Del total de productores y su familia, el 73% son hombres y el 27% son mujeres. La mayoría de trabajadores se ubican principalmente en la provincia de Los Ríos. (INEC – ESPAC, 2017)

Cuadro 9. Empleo en el sector cacaotero, 2017



UNIÓN EUROPEA



ECUADOR

ECUADOR. EMPLEO EN EL SECTOR CACAOTERO 2017	
TRABAJADORES NO REMUNERADOS (CUENTA PROPIA)	246,173
TRABAJADORES REMUNERADOS PERMANENTES	25,576
TRABAJADORES REUMNERADOS OCASIONALES	47,956
TOTAL	319,705
Fuente: INEC - ESPAC - 2017	

El cultivo de cacao es uno de los mayores generadores de empleo en el sector agropecuario. Representa el 16% de la Población Económicamente Activa del sector agropecuario, un valor significativo, considerando que se requiere, en promedio, al menos 1 persona cada cinco hectáreas.

2.5 Características generales de la producción

De acuerdo con los datos del INEC, la mitad de las plantaciones son jóvenes, con menos de diez años, de edad. Un buen porcentaje de estas plantaciones, sobre todo las grandes, están sembradas con cacao CCN51. Mientras que una tercera parte de las plantaciones son viejas, con árboles de más de 20 años, entre los cuales están los clones puros de Cacao Fino y de Aroma, que tienen presencia principalmente en Esmeraldas, Manabí y Los Ríos.

El 45% de la superficie sembrada utiliza plantas comunes, lo cual puede estar relacionado con la producción de Cacao Nacional Fino y de Aroma, el 19% de la superficie sembrada son plantas híbridas, que se relacionan con la variedad CCN51 y el 36% de la superficie sembrada tiene plantas mejoradas, que pueden responder a un mayor desarrollo tecnológico de la semilla, sea el CCN51 o el Cacao Nacional Fino y de Aroma.

El uso de riego en el cultivo de cacao no difiere del resto de cultivos, con excepción de banano que tiene mayor superficie bajo riego. Apenas el 22% de la superficie sembrada con cacao en el 2017 aplica riego, porcentaje que se ha mantenido durante la década, y que además está concentrado en las fincas más grandes. El método de riego más utilizado es por surcos e inundación, aunque muchas fincas están utilizando aspersión y microaspersión.

En cuanto a fertilización y manejo de plagas hay un mejoramiento en el manejo del cultivo, sin embargo, los porcentajes de utilización son todavía bajos. En el año 2017, el 38% de la superficie con cultivo aplicó fertilizantes y el 47% utilizó productos fitosanitarios.

Cuadro 10. Características de la producción 2017



UNIÓN EUROPEA



EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR

CACAO. CARACTERISTICAS DE LA PRODUCCION

	Menos de 10 años	De 10 a menos de 20 años	De 20 años y más
EDAD DE LA PLANTACION	54%	14%	32%
VARIEDAD DE LA PLANTA	Común	Mejorada	Híbrida
	45%	36%	19%
PRACTICA DE CULTIVO	Riego	Aplicación de Fertilizantes	Aplicación de Fitosanitarios
	22%	38%	47%

Fuente. INEC, ESPAC - 2017

Se estima que el 90% de la producción de cacao en el Ecuador se maneja bajo el sistema tradicional y semi-tecnificado (Cacao Nacional Fino y de Aroma), mientras el cultivo del CCN51 (10%) en su mayor parte es semi-tecnificado y tecnificado¹².

Según datos del CGSIN – MAG, el establecimiento de una hectárea de Cacao Nacional Fino y de Aroma tiene un costo que varía entre 1.792 y 3.132 dólares en el año (dato 2017), dependiendo de la zona de cultivo. Durante el establecimiento del cultivo, el mayor rubro de impacto en el costo es la siembra (que incluye la preparación del terreno, la compra de plantas y la mano de obra requerida), en tanto que, en el mantenimiento del cultivo, la cosecha implica los mayores costos. Por tanto, una mayor eficiencia en la siembra y cosecha podría reducir los costos de producción significativamente.

Cuadro 11. Costos de producción del Cacao Fino de Aroma, 2017.

COSTOS PORCENTUALES DE CACAO FINO DE AROMA			
ACTIVIDAD	ESTABLECIMIENTO	MANTENIMIENTO	
	PRIMER AÑO	SEGUNDO AÑO	TERCER AÑO
Preparación del terreno	15%		
Siembra	55%		
Fertilización	10%	13%	13%
Labores culturales	12%	18%	18%
Control de fitosanitarios	7%	7%	8%
Cosecha			22%
PORCENTAJE TOTAL	100%	39%	61%

Fuente: MAG-SIPA, BanEcuador

Los especialistas consideran que existe un potencial en la producción de cacao, el cual no es aprovechado debido a factores relacionados con los bajos niveles de productividad, un manejo pos-cosecha ineficiente, la disminución en la calidad del producto por las mezclas registradas en los procesos de comercialización y la escasa integración de la cadena.

Entre el año 2013 y 2017, el crédito para el sector cacaotero, fluctuó entre 40 y 50 millones de dólares, únicamente el año 2014 se dispara el financiamiento alcanzando los 443 millones de dólares, por el apoyo de la banca privada al sector cacaotero, resultante de una perspectiva de incremento significativo de la demanda internacional, altos precios internacionales y apoyo del Estado al desarrollo interno del cultivo, con subsidio en la dotación de plantas y asistencia en las podas. Durante los años

¹² Entrevistas a productores.



UNIÓN EUROPEA



EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR

2016 y 2017, el principal financiador del cultivo de cacao ha sido el Estado, con un 70% a 75% de la dotación total de crédito.

2.6 Asociatividad

2.6.1 Organizaciones existentes a nivel nacional y su representatividad en la formulación de políticas públicas.

Este acápite hace referencia a varias instancias, que incorporan a los actores de la cadena como parte de la representatividad e institucionalidad sectorial. El Consejo Consultivo de Cacao, la Asociación Coordinadora Ecuatoriana de Productores de Cacao Nacional Fino y de Aroma ACEPROCACAO y la Corporación de Organizaciones de Cacao Fino y de Aroma CONCACAO, nacieron desde la iniciativa de varios proyectos ejecutados por organismos públicos y privados, están vigentes, pero no funcionan. ANECACAO, es posiblemente, la única instancia que engloba a muchos de los actores de la cadena, especialmente exportadores y productores grandes, y que tiene incidencia a nivel de las políticas públicas.

- **Consejo Consultivo de Cacao**

El Consejo Consultivo para la Cadena Agroindustrial del Cacao, se establece mediante Acuerdo ministerial No. 069 del 23 de abril de 2003, como instrumento de concertación entre los sectores público y privado relacionados con la producción, comercialización e industrialización del producto. El Consejo tiene como fin fundamental, asesorar al Ministro de Agricultura y Ganadería, en la formulación de políticas para el desarrollo de la competitividad de la cadena del cacao.

El Consejo Consultivo está integrado por:

- El Ministro de Agricultura y Ganadería, o su delegado, quien lo presidirá.
- Un representante permanente del Ministerio de Comercio Exterior, Industrialización, Pesca y Competitividad, o su delegado.
- El Presidente de la Asociación Nacional de Exportadores de Cacao, ANECACAO, o su delegado.
- El Presidente de la Unión Nacional de Organizaciones Campesinas Cacaoteras del Ecuador, UNOCACE, o su delegado.
- El Presidente de la Federación de Cacaoteros del Ecuador FEDECADE, o su delegado.
- El Presidente de la Asociación de Productores de Cacao Fino y de Aroma, APROCAFA, o su delegado.
- El Presidente de la Corporación de Agroindustriales de Cacao del Ecuador, CORPCACAO, o su delegado.
- Un representante de CORPEI.
- Un representante de INIAP.
- Un representante de los compradores externos (bróker).

El Proyecto de Reactivación de Café y Cacao del MAG, aprovechando la normativa en mención, lideró el funcionamiento del Consejo Consultivo. Se conformaron las mesas temáticas de producción, post



UNIÓN EUROPEA

Proyecto de Asistencia Técnica para la Reactivación Productiva Post-Terremoto
Contrato N° LA/2017/391-895



EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR

cosecha y calidad, agroindustria, promoción, investigación, financiamiento y comercialización. Este Consejo funcionó efectivamente hasta el 2016¹³.

Esta instancia es una oportunidad que tienen los actores privados para incidir en la política pública y liderar los procesos de concertación con el sector público. Por tanto, debería reactivarse dicho Consejo y de ser necesario realizar una reforma en función de la realidad actual del sector, es decir, los miembros activos y aquellos con mayor representatividad.

- **Asociación Coordinadora Ecuatoriana de Productores de Cacao Nacional Fino y de Aroma-Aceprocacao.**

En el año 2010, el Ministerio de Agricultura y Ganadería, en conjunto con las organizaciones de productores, acordaron formar un gremio representativo del sector cacaotero con alcance nacional, a partir de la iniciativa de conformación de las Mesas Provinciales de Cacao. Se establecieron 14 mesas, que aportaban con 2 dirigentes a la mesa nacional conformando ACEPROCACAO. Esta Asociación nace en el año 2012, como una entidad jurídica que representa a los productores de cacao a nivel nacional.

La organización tuvo su apogeo entre el 2012 y 2014, representaba a 17 provincias productoras del grano. José Tomas Cedeño, presidente encargado comenta que la Coordinadora funcionó en la medida que contaba con recursos del gobierno. Buscaba entre sus actividades reactivar las asociaciones de productores y sus centros de acopio (estructuras abandonadas para ponerlas a trabajar), para acopiar grano de calidad y buscar precios diferenciados con los industriales. ACEPROCACAO dejó de funcionar por falta de *líderes* representativos, recursos y apoyos del sector oficial.

- **Corporación de Organizaciones de Cacao Fino y de Aroma del Ecuador - Concacao.**

La Corporación nace con el Proyecto financiado por el BID FOMIN (y otras fuentes), manejado por la Corporación de Promoción de Exportaciones e Inversiones CORPIE. El propósito de creación de esta Corporación es ser una organización gremial de carácter nacional que represente a los productores cacaoteros y que ayude en resolver los problemas y demandas del sector, fortaleciendo la cadena productiva.

La Corporación cerró al terminar el proyecto, esto fue en el 2010. Esto se produce ya que organización no nació por iniciativa de la base social cacaotera, sino responde a los requerimientos o condicionamientos que pone un proyecto para la dotación de servicios en los procesos de articulación con el resto de la cadena.

¹³ Edgar Vera, funcionario del MAG, comenta que la mayoría de los Consejos no están funcionando. Los Consejo Consultivos de arroz y maíz funcionan más por la fijación de precios. Para ANECACAO, el Consejo Consultivo no es representativo de la cadena, no se ve al nivel del sector privado.



UNIÓN EUROPEA



EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR

• **Asociación Nacional de Exportadores de Cacao - ANECACAO.**

Organismo gremial nacional que trabaja con toda la cadena agroindustrial y comercial del cacao, con el propósito de mantener el liderazgo en el mercado internacional, a través de la representatividad corporativa de sus miembros frente a instituciones públicas y privadas. En el gremio están presentes el 92% de exportadores de cacao (ANECACAO, Visión 2040). En su accionar ANECACAO destaca los siguientes logros:

- Beneficios al sector productor en procesos de rehabilitación, capacitación y asistencia técnica.
- Mejoramiento de la calidad en los procesos de exportación del grano.
- Mantenimiento de la unidad gremial de exportadores, acopiadores y productores.

Socios de ANECACAO:

<ul style="list-style-type: none"> • Agro Manobanda Hermanos S.A. • Agrosanchez, Cocoa Export S.A. • Chocolates Finos Nacionales. COFINA S.A. • Agrícola Guangala S.A. • Agroarriba S.A. • Adeltococoa S.A. • Manjimexport S.A. • CAFEICA Cia. Ltda. • Aromatic Cocoa Esport S.A. 	<ul style="list-style-type: none"> • CASACAO S.A. • Exportadora Hidrobo Muñoz. • Cafiesa S.A. • República del Cacao • Eco – Kakao S.A. • Sociedad Civil Gerverd • Exicam S.A. • Eximore Cia. Ltda. • Ecuatoriana Cia.Ltda. • Inmobiliaria Guangala S.A. 	<ul style="list-style-type: none"> • MaquitaAgro Cia. Ltda. • Exportadora e Importadora “A y J” S.A. • Nesltlé Ecuador S.A. • Osella S.A • Olam Ecuador S.A. • Quevexport S.A. • Ristokcacao S.A. • Transmar Commodity Group of Ecuador S.A. • UNOCACE • Universal Sweets Industries S.A. • Cocoa Market.
--	---	--

• **Mesas sectoriales provinciales**

El Proyecto de Reactivación de Café y Cacao del MAG impulsó la creación de 14 Mesas Provinciales de Cacao. A continuación una ejemplificación de las mismas¹⁴:

Mesa Provincial de cacao de Esmeraldas. Se reúne los últimos martes de cada mes, con la participación de actores vinculados a la cadena de cacao: MAG, Gobierno Provincial, Asociaciones de Productores, Cooperación Internacional, ONGs. Actualmente trabaja en los temas de Cadmio y Mercadeo.

Mesa Provincial de cacao de Manabí. Se reunió por primera en el mes en noviembre del 2018, con la participación de actores públicos y privados de la cadena. Su trabajo consistió en un análisis FODA de las temáticas de producción, postcosecha, asociatividad, comercialización e información.

¹⁴ Los entrevistados comentaron que las mesas funcionan parcialmente y su éxito depende de la proactividad de los actores participantes. Por ejemplo, la Mesa Provincial de Loja tiene su agenda propia y se la ejecuta.

Mesa Provincial de cacao de Pichincha. Se reúne una vez al mes con participación de actores públicos y privados. De los trabajos adelantados por la mesa se destaca la creación de la Red de Comercialización Asociativa, que involucra a 6 asociaciones de cacao de base.

- **Servicios Técnicos de campo en Cacao.**

Adicionalmente, se hace referencia a la asistencia técnica de campo, como una instancia que además de cumplir su rol determinante en la transferencia de tecnología y capacitación a los productores en el ámbito nacional, se constituyen en actores que podrían garantizar la presencia institucional en todas las regiones productoras del grano.

Existen desde el sector público y privado una serie de proyectos que apuntan a mejorar los estándares de productividad, calidad, asociatividad, entre otros temas relevantes para el fortalecimiento de la cadena de valor, cada institución con su personal técnico. Algunas instancias trabajan articuladamente, mientras que otras lo hacen sin mucha conexión, lo que hace que el tema técnico de cacao se vuelva impreciso, ocasionando diversidad de criterios en temas particulares, mal planteadas hacia los productores. A continuación, puntos de atención sobre los servicios técnicos de campo:

De otra parte, no ha existido un liderazgo único en temas de cacao. El proyecto de Reactivación de Café y Cacao del MAG no ha logrado liderar y articular las distintas instancias que trabajan en la cadena productiva a nivel nacional y local.

2.6.2 Características de las organizaciones

En este acápite se describen los tipos de organizaciones cacaoteras y sus características. Además, se hace referencia a los servicios que otorgan las organizaciones activas a sus bases sociales. La información se obtuvo mediante entrevistas en campo y vía telefónica, a directivos y equipos de gestión de las organizaciones, equipos técnicos de instituciones públicas y privadas.

En el país existe un número apreciable y diverso de organizaciones de productores de cacao. Se estima que alrededor del 10% de los productores cacaoteros están asociados en estas organizaciones¹⁵. Es decir, alrededor de 12.000 productores de una base social estimada en 120.000¹⁶.

A continuación, se anotan algunas características de las organizaciones y sus servicios de apoyo.

- **Asociaciones que no cuentan con la personería jurídica al día**, no realizan ninguna actividad que dé cuenta de su objeto social para lo cual fue creada.
- **Asociaciones de productores legalmente constituidas, con algunos años de vida jurídica, con la intención de adelantar acciones comerciales para “beneficiar” a su base social.** Son organizaciones

¹⁵ Son datos estimados, no hay información documentada que dé cuenta cuantos productores están en organizaciones funcionales.

¹⁶ La MINGA del cacao estima que la base social cacaotera está alrededor de 120.000 productores.



UNIÓN EUROPEA



ECUADOR

que no cuentan con estructuras de gestión (comercial, financiera, técnica) para operar. El trabajo está sustentando en la dirigencia¹⁷ sin resultados atractivos y tangibles para sus socios.

- **Asociaciones de productores que vienen trabajando para acercarse al mercado, mejorando estándares de calidad e incursionando con certificaciones.** La asociatividad es efectiva en la medida que la organización recibe apoyos públicos y/o privados¹⁸ de manera consistente. Estos apoyos de manera individual o articulada intervienen de acuerdo con el estado situacional de la organización, generando capacidades hacia los directivos y equipo de gestión de las organizaciones, en aspectos gerenciales, comerciales, financiero contable, administración de centros de acopio, entre otros temas.

Vale la pena resaltar una de las iniciativas con más de 25 años en el mercado solidario del cacao, la Fundación Maquita Cushunchic, Comercializando como Hermanos (MCCH), que trabaja con agricultores en el marco de la producción sostenible y el comercio justo. La Fundación ha sido un pilar importante para el desarrollo de las comunidades y, la conformación y fortalecimiento de organizaciones, desde su empresa social AGROMAQUITA promueve la asociatividad, el enfoque de equidad de género, inclusión de jóvenes en la actividad productiva, mediante la generación de capacidades en aspectos técnicos productivos, procesos post cosecha, manejos administrativos / contables, entre algunos temas de relevancia, todo lo anterior para que las comunidades incidan en su territorio¹⁹.

En el tema de la comercialización asociativa de cacao en grano y sus derivados (esquema alternativo de comercialización), trabajan en cadena con todos los circuitos articulados, promulgando una buena comunicación y fidelización; propician la generación de grupos que consoliden la producción de cacao a nivel local, regional y nacional, promoviendo la construcción y equipamiento de centros de acopio mediante la gestión de financiamiento de las asociaciones con el apoyo de AGROMAQUITA.

Acompañan a las organizaciones con capacitación en aspectos de administración, manejo contable, procesos de calidad, en los centros de acopio que se convierten en los centros de operación y negocio de las organizaciones, para mejorar y optimizar el trabajo socio productivo y comercial de las organizaciones cacaoteras. Inicialmente el trabajo se adelanta en co – administración hasta que se generen las capacidades para que la organización se ponga al frente del manejo de su centro de acopio²⁰. Cada centro de acopio tiene su propia administración y organización interna. Para el caso de los trabajos desarrollados en las provincias de Manabí y Esmeraldas, cuentan con alrededor de 20 puntos de acopio, dos subsedes, una ubicada en la ciudad de Portoviejo, la cual está ligada a las organizaciones (alrededor de 29 organizaciones y sus agricultores que entregan cacao en estas provincias), una segunda sede en la ciudad de Guayaquil, para la exportación del grano y su planta para semielaborados y elaborados.

¹⁷ Algunas veces adultos mayores con bajo nivel de escolaridad, con las ganas de impulsar la comercialización asociativa, pero con limitadas capacidades para hacer efectivo el sueño.

¹⁸ Fundaciones, Cooperación Internacional, ONGs, Gobiernos Provinciales, MAG proyecto café y cacao, industria y exportadores.

¹⁹ Teobaldo Arredondo, Organización COCPE de la Provincia de Esmeraldas, expresó la siguiente opinión sobre el apoyo recibido por MCCH: "Siempre vivimos agradecidos con MCCH ya que donde estamos es por ellos. Siempre nos dieron la mano".

²⁰ Celso Averos, profesional de MCCH, comenta que los centros de acopio cumplen el papel de regular los precios en cada localidad.



UNIÓN EUROPEA



EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR

- **Asociaciones de base con estructuras de gestión que garantizan la operatividad del negocio del grano, con servicios tangibles a sus bases sociales.**

Como ejemplo de este tipo de organizaciones, la asociación Kallari, en las provincias de Napo y Orellana, cuenta con 750 productores de cacao nacional (95% productores de las comunidades quichuas), 1.5 has de cacao en promedio por productor, sistema productivo de Chacra²¹ que además maneja la certificación orgánica. Su estructura de gestión está conformada por 5 oficinas: financiero, comercial, producción, biocomercio y turismo. Cuentan con un equipo de 15 personas, 11 de ellas pagadas por su ejercicio comercial.

Comercializan 110 TM/año, de las cuales el 95% va al mercado internacional (europeo, americano), el 5% restante para semielaborados como licor y elaborados (15 recetas de chocolate). Con precios significativos por TM (3.800 dólares por TM). El productor socio, recibe 135 dólares por qq seco, mientras el mercado local de intermediarios está en 75 dólares qq. Cuenta con el apoyo de la ONG Alemana BMZ para adelantar los aspectos relacionados al Biocomercio (desarrollo de nuevas cadenas innovadoras que permiten la diversificación de la fuente de ingresos, como el cultivo de la Guayusa y la Vainilla, productos con mucha demanda para Kallari y con necesidad de consolidar oferta).

Adicionalmente, la asociación Kallari apoya a pequeñas organizaciones como La Paz en el Cantón Loreto, y Boca Tiputini, Cantón Ahuarico, provincia de Orellana, con capacitaciones en diferentes ámbitos (técnico productivo, post cosecha, comercial), y colaboran en poner el producto de estas organizaciones en el mercado.

- **Asociación de productores de alta empresarialidad.**

En el país, tal vez existe una única organización de productores cacaoteros de alta empresarialidad, APROCAFA (Asociación de Productores de Cacao del Ecuador). Es una organización con sede en la ciudad de Guayaquil, agremia a 32 productores empresarios de cacao CCN51, con alrededor de 5.000 hectáreas establecidas (156 hectáreas de cacao en promedio por productor). Manejan altos estándares de tecnología técnico productivas, y de post cosecha (fermentación, calidad y consistencia).

Algunas particularidades de la base social de APROCAFA:

- Es un grupo cohesionado de empresarios, quienes comparten el conocimiento y experiencias desarrolladas en sus fincas. Algunos de estos empresarios son bananeros, han incursionado en las siembras extensivas de cacao CCN51 en monocultivo. Han adoptado tecnologías del cultivo del banano al cultivo del cacao, por ejemplo, sistema de cables para movilizar el cacao en mazorca, tecnologías de riego, fertilización, entre otros aspectos.
- Manejan certificaciones como la Rainforest Alliance, UTZ. El valor agregado de estas certificaciones frente al mercado internacional, más que el valor de la prima está dado por la conciencia de sus socios hacia la sostenibilidad social y ambiental y a los requerimientos de sostenibilidad de sus clientes.

²¹ La siguiente definición de Chacra, realizada por el Presidente de la organización Kallari: "Sistema de producción agroecológico sostenible ambiental, económica y socialmente. Una unidad de producción familiar quichua se caracteriza por una diversidad de especies frutales, maderables, medicinales en combinación con el cacao y otras especies".



UNIÓN EUROPEA



EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR

- Para los empresarios productores de APROCAFA, lo que pesa ante todo es la calidad y lo que pide el cliente. Por lo tanto, piensan que no se debería estigmatizar y hacerse daño entre productores de cacao de diferentes variedades²².
- Han logrado resultados muy significativos, en términos de productividad (2 a 2,5 TM/ha. y calidad (perfiles aromáticos). La mano de obra representa el 65% de los costos de producción.
- **Asociaciones en red: asociaciones de base articuladas con asociaciones de segundo grado para la comercialización del grano a precios remunerativos.**

Asociaciones de pequeños productores cacaoteros que se unen por un interés común *-esfuerzo conjunto para acceder a los mercados-*

La organización de segundo grado legalmente constituida, con un radio de acción cantonal, provincial e interprovincial, tienen como finalidad acceder a mercados remunerativos, para lo cual articula con un grupo específico de asociaciones de base, quienes garantizan una oferta determinada del grano. La motivación a cooperar es netamente comercial, fundamentada en que las condiciones del negocio sean lo más favorables a través de la calidad y permitan pagar al productor un precio diferenciado del que se paga en el mercado local de intermediación.

El punto de articulación en campo entre una asociación de segundo grado y otra de primer grado son los centros de acopio mayoritariamente de cacao nacional fino de aroma, que normalmente están esparcidos en las zonas rurales (parroquias – recintos) en donde están ubicados los productores. La organización de segundo grado cuenta con personal técnico capacitado para entrenar a personal de las asociaciones de base para el manejo de estos centros desde el punto de vista operacional y de procesos en la fermentación del grano.

Producto del negocio de la venta del grano más las gestiones de la dirigencia y de la parte técnica permite que la organización cuente con recursos para desarrollar acciones encaminadas al mejoramiento de las condiciones de vida de los productores asociados, así como a programas de mejoramiento y renovación de plantaciones, diversificación productiva, inclusión de jóvenes en la actividad productiva cacaotera, entre otros temas.

La consolidación de estas redes se da en la medida que hay credibilidad y confianza de los productores ante su organización. Adicionalmente incide el grado de organización interna, poder de gestión (capacidades), decisión, transparencia y compromiso de los dirigentes y profesionales que hacen parte de la asociación.

A continuación, algunas particularidades y resultados de esta relación en red de las asociaciones:

- **Participación de numerosas organizaciones.**

• ²² Jorge Marún, empresario de APROCAFA, expresa que el cacao CCN51 es un cacao nacional, variedad generada por un investigador ecuatoriano. Existe el interés de compartir los logros con otros productores de CCN51. Estima entre 120.000 a 150.000 hectáreas de cacao CCN51 establecidas en el país.



Proyecto de Asistencia Técnica para la Reactivación Productiva Post-Terremoto
Contrato N° LA/2017/391-895



EL GOBIERNO DE TODOS

UNIÓN EUROPEA

ECUADOR

Provincia	Organización	Organización 1er grado	Cantones de influencia	Productores socios	Promedio productores por asociación	Hectáreas cacao (datos estimados)	Promedio hectáreas por productor
Esmeraldas	UOPROCAE	1. APROCA 2. ECOCAAO 3. VELAZCO IBARRA 4. APROCAM 5. ASOPROARONES 6. APROCAR	Rio Verde Atacames Esmeraldas Quinindé Muisne	420	70	1204	2,9
Esmeraldas	FONMSOEAM	1. APARR 2. APCFARMCA 3. ASORONCHC 4. ASOPROAGRIMES 5. ASOPROAGRICOS 6. ACORS 7. ASOPANUL 8. ASOPRORIOFEL	Rio Verde Atacames Muisne	600	75	2100	3,5
Esmeraldas	COCOPE (corporación de organizaciones campesinas de la provincia de esmeraldas)	1. Juntos Triunfadores 2. Nueva Jerusalem 3. 2 de Marzo 4. Cooperativa San Antonio 5. Aso. Trabajadores Autónomos 6. 7 de Agosto 7. Unidos Venceremos 8. Nueva Esperanza 9. Puerto Rico 10. Unidos Venceremos 11. Esfuerzo y Trabajo 12. Sabalito 13. Nuevo Porvenir 14. El Paraíso 15. Nuevo Porvenir 16. Coop. 6 de Enero 17. Progreso de Guayabamba 18. Nueva Unión 19. San Francisco 20. Prodefensa y Desarrollo Alezandra 21. Asociación el Progreso de Canandé 22. Ronca Tigrillo 23. Asociación Agroartesanal 24. San Francisco 25. Aso. Nueva Alianza 26. Aso. Jesús del Gran Poder. 27. Asociación Agrícola Renacer.	Quininde Esmeraldas	380	14	1200	3,2



UNIÓN EUROPEA

Proyecto de Asistencia Técnica para la Reactivación Productiva Post-Terremoto
Contrato N° LA/2017/391-895



EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR

Esmeraldas	Unión Eloy Alfaro	Asociaciones artesanales: 2. Gran cacao 3. Pepa de Oro 4. Las Guantas 5. Flor del campo 6. Fortuna del campo 7. Flor del campo de Colón	Río Verde Eloy Alfaro	233	33	400	1,7
Manabí	Fortaleza del Valle	Asociaciones artesanales: 1. Valle de Carrizal 2. La Fortaleza 3. Quiroga 4. Río Grande de Canuto.	Bolívar Junín Chone Tosagua Portoviejo	965	161	2100	2,2
Guayas Los Ríos El Oro Bolívar Cañar	UNOCACE	1. La Cruz 2. Unión y Progreso 3. Mollopongo Tovar 4. Buscando el Futuro 5. Miraflores 6. Paraíso 7. El Deseo 8. 2 de Mayo 9. El Triunfo 10. Villanueva 11. Asoproten		825	75	3468	4,2

Fuente: Entrevistas en campo y telefónicas.

Atomización de asociaciones. En el cuadro anterior, 4 organizaciones de segundo grado de la provincia de Esmeraldas, agremian a 48 organizaciones de base, con un promedio de socios por asociación, que va desde 14 hasta 75 productores. Para el caso de las otras provincias, las asociaciones Fortaleza del Valle y UNOCACE agremian a 17 organizaciones de base, con un promedio de socios de 161 y 75 productores respectivamente. Seis organizaciones de segundo grado listadas en este cuadro agremian a 65 organizaciones, lo que da cuenta del grado de atomización de las asociaciones en el país²³. Adicionalmente, en un mismo cantón hay más de una organización presente.

Es común en los procesos asociativos que involucran cacao, encontrar en sus bases sociales **socios efectivos**: productores asociados legalmente con plenos derechos y obligaciones y los **socios comerciales**: productores no asociados a una organización, pero que le venden su producto de manera constante.

2.6.3 Estructura de gestión de las organizaciones y servicios de apoyo a los productores miembros

²³ No existe información confiable que determine exactamente cuántas organizaciones de cacao hay en el ámbito nacional y cuántas son realmente funcionales.



UNIÓN EUROPEA

Proyecto de Asistencia Técnica para la Reactivación Productiva Post-Terremoto
Contrato N° LA/2017/391-895



EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR

De las entrevistas realizadas a dirigentes y personal técnico de las asociaciones sobre su grado de organización y estructura de gestión, resaltamos algunos puntos relevantes:

Organización y gobierno en las asociaciones. A nivel de organizaciones de segundo y primer grado, el gobierno, la dirección, administración y control interno se ejercen por los siguientes organismos: asamblea general de socios o de representantes, directorio²⁴, juntas o consejos de vigilancia.

En las organizaciones de segundo grado, el directorio nombra a su gerente o administrador de la asociación quien a su vez conforma su equipo de gestión (comercial, contable financiera, técnico-operativo). Hay organizaciones de segundo grado en donde el presidente de la organización, con el apoyo de los dirigentes, hace las veces de gerente. Cuentan con una estructura de gestión reducida.

Las organizaciones más sólidas se caracterizan porque sus estructuras de gestión están constituidas por profesionales con capacidades en los ámbitos comercial, financiero contable, técnico y operativo. Estructura profesional que en su conjunto hace posible el negocio de la comercialización del grano y cuentan con la credibilidad para ejercer su trabajo ante las directivas y las bases sociales.

Servicios y beneficios a los productores. La compra del grano a precios favorables es uno de los beneficios hacia el productor por ser asociado. La asociación trata en lo posible de mantener un precio estable del cacao para evitar especulación y mantener la motivación al productor. A continuación, algunos de los servicios / beneficios para los productores socios:

Provincia	Organización	Precio pagado al productor	Precio pagado por mercado local	Servicios prestados al productor
Esmeraldas	UOPROCAE	48= qq. en baba (144= qq. seco).	35 = qq baba. (105= qq seco=	Compra del grano a precios favorables. Capacitación en normas de sostenibilidad
Esmeraldas	FONMSOEAM	50 = en baba a la asociación. (150= qq. seco).	32= qq baba. (96= qq. seco)	Compra del grano a precios favorables. Capacitación técnica en aspectos productivos y post cosecha
Esmeraldas	COCPE	89= qq seco.	81= qq. seco.	Compra del grano a precios favorables. Apoyo en ejecución de obras por premio FLO. Capacitación técnica

²⁴ En reuniones con la gerencia y el directorio de las empresas asociativas, se evidenciaba a un equipo de dirigentes que conocía del negocio y es parte de la toma de decisiones.



Proyecto de Asistencia Técnica para la Reactivación Productiva Post-Terremoto
Contrato N° LA/2017/391-895



EL GOBIERNO DE TODOS

UNIÓN EUROPEA

ECUADOR

Esmeraldas	APROCANE	40= qq baba. (120= qq. seco).	30= qq en baba. (90= qq. seco).	Compra del grano a precios favorables Asistencia Técnica, Producción de plántulas en viveros locales. A través de proyectos entregan herramientas como tijeras, podadoras, guadañas.
Esmeraldas	ASOAGRONOR	40 = qq en baba. (120 = qq seco).	32= qq baba. (96= qq seco)	Compra del grano a precios favorables. Capacitación técnica. Producción de plántulas en viveros a nivel de fincas de productores.
Manabí	Fortaleza del Valle	46= en baba. (138= qq. seco)	26= (78= qq. seco)	Compra del grano a precios favorables Servicio de poda Rehabilitación de huertas Asistencia técnica (productiva, orgánica, cumplimiento normas)
Guayas Los Ríos El Oro Bolívar Cañar	UNOCACE	110 = qq seco.	70 - 75 = qq. seco.	Compra del grano a precios favorables Plan Finca (renovación de cafetales) Acompañamiento técnico productivo - post cosecha.
Napo Orellana	KALLARI	135= qq. seco.	75= qq. seco.	Servicio de compra del grano a precios favorables. Desarrollo de nuevas cadenas innovadoras (Guayusa, Vainilla) Capacitación técnica productiva, post cosecha.
Sucumbios y Orellana	Red de Comercialización Asociativa de Sucumbios y Orellana	123= qq. CCN51 170= Cacao nacional sin certificación. 195= cacao nacional con certificación Nota. Datos refenciados en cosecha de 2016.		Capacitación en centros de acopio para recibir cacao en baba y hacer adecuados procesos de fermentación y secado. Fortalecer los procesos de funcionamiento interno de cada organización, según las necesidades particulares. Suministro de insumos agrícolas y productos de primera necesidad.

A continuación, una demostración del beneficio que reciben los productores, en lo relacionado a precio, cuando son parte de una asociación. UNOCACE presenta una comparación del precio pagado al productor, en relación con el precio pagado por el mercado convencional y el precio de bolsa.

Gráfico 4. Precios de cacao comparativos

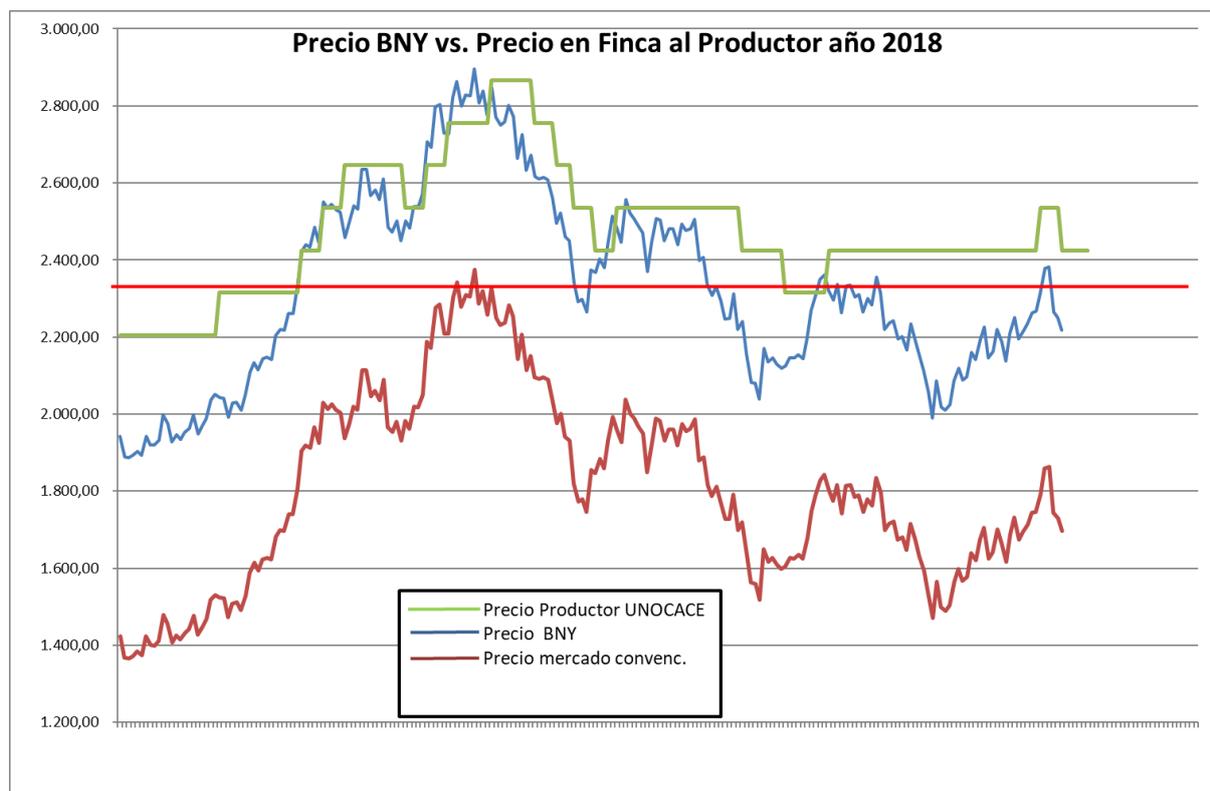


UNIÓN EUROPEA



EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR



Fuente: UNOCACE

Del cuadro y grafico anterior, los servicios tangibles de las asociaciones son: (i) garantía de la compra del grano a un precio superior “atractivo” con respecto a la intermediación (ii) capacitaciones normalmente orientadas a: mejorar la cosecha del producto (mazorca), separando mazorcas sanas de las enfermas (monilla), mejorar procesos en la fermentación del grano a nivel de centros de acopio²⁵, programas de rehabilitación y renovación de plantaciones, diversificación de fuentes de ingresos, entre otros temas.

El éxito de esta alianza se da en la medida que las organizaciones cubren las necesidades de la familia campesina que cultiva cacao, como principal producto y se asocia para encontrar soluciones a sus problemas. A continuación dos ejemplos de los tipos de servicios que ofrecen: (i) Compra de grano: que es el servicio principal de las organizaciones y el más apreciado por los productores, a su vez es el que define la permanencia de los socios en la organización; y, (ii) El sistema de suministros: la Red de Comercialización Asociativa de Sucumbíos y Orellana, que proporciona a sus socios los insumos y materias primas a precios más económicos y con ahorro de costos de transporte, así como también comercializa productos finales para la venta más allá de cacao.

²⁵ La calidad del grano es un esfuerzo continuo, para lo cual las asociaciones compran el grano de cacao en baba y escurrido, para homogenizar la fermentación en centros de acopio ubicados tanto en el área rural de influencia de su base social como en las instalaciones de cada asociación, en estos lugares la asociación garantiza la capacitación y monitoreo permanente para garantizar la calidad. El tema calidad es tal vez uno de los cuellos de botella más fuertes que a diario deben de sortear las organizaciones, especialmente por el tema de las mezclas (nacional + CCN51).



UNIÓN EUROPEA

Proyecto de Asistencia Técnica para la Reactivación Productiva Post-Terremoto
Contrato N° LA/2017/391-895



EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR

- **Certificaciones, niveles de productividad de plantaciones.** Las asociaciones cuentan con algunas certificaciones como el Símbolo de Pequeños Productores (SPP), Orgánica, Fair Trade, que les permite acceder a mercados nicho, y a la vez ser corresponsables con aspectos sociales y ambientales; también, estar en la línea de lo que solicitan los compradores con respecto a la sostenibilidad. En el siguiente cuadro, se anotan las certificaciones manejadas por algunas de las asociaciones, las primas obtenidas y sus niveles de productividad.

Provincia	Organización	Certificaciones / premios por TM (usd)	Productividad promedio (qq/ha.)
Esmeraldas	UOPROCAE	SPP ORGÁNICA (600=) FAIR TRADE (200=) Calidad (800 - 1000)	16
Esmeraldas	FONMSOEAM	Orgánica SPP 4.000= TM	15 - 30
Esmeraldas	COCPE	Fair Trade.	8 - 12
Esmeraldas	Unión Eloy Alfaro	Orgánica (BCS)	12
Esmeraldas	ASOAGRONOR	Fair Trade.	15 - 25
Manabí	Fortaleza del Valle	Orgánica (300=) FAIR TRADE (200=)	12 - 14.
Guayas Los Ríos El Oro Bolívar Cañar	UNOCACE	SPP ORGÁNICA (600=) FAIR TRADE (200=) Calidad (800 - 1000)	10 - 12.
Napo Orellana	KALLARI	Orgánica 3.800= TM.	8

Las organizaciones hacen el seguimiento para la implementación de las certificaciones, apoyando al productor con la finalidad que sea disciplinado en la adopción de los procedimientos requeridos para cada certificación, sin embargo, se hace difícil mantener las certificaciones debido a la falta de un sistema de control interno de las asociaciones.²⁶

²⁶ RIKOLTO está trabajando con el apoyo de un consultor un programa de Sistema Interno de Control para las asociaciones. Involucra a otros actores tanto públicos como privados en esta propuesta con la finalidad de hacerla funcional con las asociaciones productiva



UNIÓN EUROPEA

Proyecto de Asistencia Técnica para la Reactivación Productiva Post-Terremoto
Contrato N° LA/2017/391-895



EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR

Los niveles de productividad están por encima de los promedios nacionales, lo cual da cuenta que la capacitación a productores es necesaria y surte efecto; sin embargo, todavía hay un largo camino por recorrer para optimizar los niveles de productividad de acuerdo a los sistemas de producción existentes, las particularidades regionales (climáticas, fertilidad de suelos, etc.), la certificación orgánica, en donde es necesario desarrollar tecnologías de nutrición orgánica, viables económicamente a nivel del pequeño productor. – *La nutrición es un factor de la productividad* –

- **Las asociaciones adelantan programas de rehabilitación y renovación de plantaciones**, para mejorar la productividad, contando con un equipo técnico básico para capacitar a los productores; además, reciben apoyo de instancias públicas / privadas con conocimiento y apoyos económicos para financiar programas y / o técnicos. A continuación, algunas de las iniciativas en marcha:

o UNOCACE en coordinación y apoyo de SWISSCONTACT, promueve con su base social el “Plan Finca” (una primera fase de 200 has.), el cual tiene como objetivo que cada productor renueve anualmente entre media a una hectárea de cultivo. El enfoque son los sistemas agroforestales, manejando estratos de cultivos. Si un productor va a renovar 1 hectárea de cacao, se beneficia con 840 plantas de cacao²⁷, 840 plantas de plátano y banano, 70 frutales, 70 árboles maderables; además, del acompañamiento técnico. El proyecto se financia con parte del premio Fair Trade, recursos de UNOCACE, Swisscontact y un pago simbólico del productor de 100 USD.

o En la Provincia de Manabí, en una alianza entre CEFA – GIZ – MAG - Asociaciones, se capacita a productores para la renovación de plantaciones de cacao mediante la técnica del cambio de copa. La plantación de cacao envejecida es intervenida con una poda fuerte, para propiciar la salida de chupones basales (un chupón basal se selecciona para realizar un injerto). El material para la injertación es obtenido mediante la selección de las mejores plantas productivas y con cierta tolerancia a la monilla, encontradas en la misma finca del productor o fincas vecinas.

o La organización FONMSOEM, en la provincia de Esmeraldas, tiene como meta que sus productores cuenten con al menos 625 plantas de cacao / ha., dentro de un sistema de producción de Huertas, en el cual la diversificación con otros cultivos, en especial frutales y el manejo agroforestal, son la norma. La renovación se realizaría de manera paulatina y anualmente. El proyecto está en la fase de búsqueda de apoyo de la cooperación internacional. La organización con el premio de la venta del cacao, asignó un rubro para la adquisición y entrega de plántulas a los productores socios. Productores de la asociación se dedican a la producción de las plántulas en viveros, con materiales seleccionados del medio.

- Asociaciones con **más de 5 años de funcionamiento**, con problemas y dificultades económicas y financieras, sin embargo, han salido adelante, lo que les hace más fuertes, con mayores aprendizajes²⁸. Además, las asociaciones cuentan con **cierto grado de independencia financiera²⁹ y autonomía en su gestión comercial y financiera**.

²⁷ Materiales del INIAP (clones: 103, 576, 577, 559)

²⁸ La organización UOPROCAE, Provincia de Esmeraldas, paso por tres años consecutivos de dificultades, inicialmente con fuertes inundaciones en las plantaciones, el terremoto del año 2017 y sus efectos sociales y de afectación a plantaciones, posteriormente un robo de cacao en grano en su centro de acopio que le generó pérdidas significativas.

²⁹ Fredy Cabello, gerente de la organización UNOCACE, comenta que todo el trabajo operativo es pagado producto del ejercicio comercial; además, co - financian algunos servicios a la base social, como el Proyecto Finca. La organización



UNIÓN EUROPEA

Proyecto de Asistencia Técnica para la Reactivación Productiva Post-Terremoto
Contrato N° LA/2017/391-895



EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR

- **Programas de relevo generacional.** En vista que la base social de productores cacaoteros en un porcentaje significativo supera los 55 años, las organizaciones en alianzas y convenios con diferentes actores³⁰ adelantan programas para la incorporación de jóvenes a la actividad productiva cacaotera. Normalmente los jóvenes son hijos de productores, viven en las fincas, y en algunos casos contribuyen con el trabajo de los padres.

- **Volúmenes comercializados por las asociaciones.**

Los volúmenes vendidos anualmente son todavía bajos a nivel de cada organización; sin embargo, son significativos para una asociación de corte empresarial que está en proceso de crecimiento y consolidación. El reto de las asociaciones está en ser competitivos en precios para atraer más socios, sumado a esto, garantizar un portafolio de servicios tangibles y de calidad, con fuerte orientación a la mejora de la productividad de las plantaciones. *Más socios, más productividad, mayores volúmenes.*

En la provincias de Esmeraldas, existe 6 organizaciones de segundo grado representativas, que articulan con asociaciones de base para el acceso al mercado, frente a una organización representativa de la provincia de Manabí.

Provincia	Organización	Volúmenes vendidos anualmente (TM grano seco)	Mercado (nacional - internacional)
Esmeraldas	UOPROCAE	250	Mercado nacional
Esmeraldas	FONMSOEAM	600	ETHIQUABLE
Esmeraldas	COPE	550	Mercado nacional: 1. Agro Arriba de Duran. 3ra exportadora del país. 2. Agro Sánchez de Ventanas. 3. Agro exportadora Renacer 4. UNOCACE.
Esmeraldas	APROCANE	200	Venden directamente a Suiza. Exportan por el puerto de Esmeraldas.
Esmeraldas	Unión Eloy Alfaro	350	Mercado nacional: 1. COFINA. 2. CAFIESA. 3. HOJA VERDE.
Esmeraldas	ASOAGRONOR	600	AGROARRIBA, empresa Suiza (80%) Mercado nacional: COFINA / ECUATORIANA DE CHOCOLATES (20%)

UOPROCAE, el 70% de su nómina es pagada por el ejercicio comercial, el 30% restante con el apoyo de la Cooperación (RIKOLTO, CEFODI).

³⁰ RIKOLTO apoyando a UOPROCAE y Fortaleza del Valle, esta última organización reformó sus estatutos y su reglamento interno, para dar fuerza al trabajo con los jóvenes. Swisscontac con fuerte apoyo a UNOCACE en el programa de relevo generacional.



UNIÓN EUROPEA

Proyecto de Asistencia Técnica para la Reactivación Productiva Post-Terremoto
Contrato N° LA/2017/391-895



EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR

Manabí	Fortaleza del Valle	600	Exportaciones a EEUU, México, Italia Mercado nacional: PACARI, SALINERITO.
Guayas Los Ríos El Oro Bolívar Cañar	UNOCACE ³¹	1200	90% de sus exportaciones al mercado Suizo
Napo Orellana	KALLARI	110	Clientes europeos y americanos.
TOTAL		3260	

- **Capital de trabajo.**

Normalmente, las asociaciones se financian con créditos de instituciones financieras externas como RABOBANK, OIKO CREDIT, ROOT CAPITAL, siendo la empresa compradora la garante del préstamo. También se financian con anticipos del cliente, y el ahorro de la prima FAIR TRADE; sin embargo, no es suficiente para garantizar la compra total del grano a sus bases sociales. Por otra parte, las asociaciones no son sujetas de crédito de la banca nacional por el tema de las garantías; además consideran que las tasas de interés de la banca nacional están por encima de las tasas pactadas con la banca internacional. Algunas organizaciones se apoyan con financiamiento de estructuras financieras locales (sistema financiero popular y solidario)³²

- **Ingreso de nuevos socios.**

Las asociaciones de segundo grado mantienen una política de apertura para el ingreso de asociaciones de primer grado, siguiendo algunas reglas:

- Estar dispuestos a iniciar procesos de capacitación en temas de producción orgánica, post cosecha, etc. Para algunas organizaciones el tiempo de ingreso les toma un año y para otras hasta tres años hasta obtener la certificación orgánica.
- Disposición a trabajar en procesos de calidad.
- Cada organización debe contar con centro de acopio.
- Disposición para entrar en procesos de certificación.
- Disposición para involucrarse en los objetivos estratégicos de la asociación.
- Pagar a la asociación, por el derecho a asociarse³³.

La Asociación UNOCACE para facilitar el ingreso de nuevas asociaciones, adquiere el grano de cacao para el mercado convencional. Lo “atractivo” para la organización que desea ser parte de UNOCACE

³¹ UNOCACE hasta el 2017 estaba enfocado en comprar cacao nacional, a partir de 2018, incluyen el CCN51, lo anterior al incremento de las siembras del CCN51 en fincas de productores que tradicionalmente contaban sólo con cacao nacional.

³² De acuerdo con los artículos 309 y 312 de la sección octava de la Constitución (2008), el sistema financiero nacional se compone de los sectores público, privado y popular solidario. El sector financiero popular y solidario está compuesto por las cooperativas de ahorro y crédito, cajas y bancos comunales, o cajas de ahorro.

³³ Por ejemplo, una asociación que quiera asociarse a la organización UOPROCAE (Esmeraldas), debe pagar 500 usd para su ingreso.

está en que la venta del cacao cuenta con la certificación FAIR TRADE, que tiene un precio diferenciado frente al mercado local.

2.6.4 Función que cumplen las asociaciones de productores en la política pública.

Actualmente las organizaciones de productores no cumplen ninguna función en la política pública cacaotera nacional, cuando estas deberían liderar y sostener un papel protagónico de representatividad frente al gobierno y otras instancias que apoyan al sector.

Si bien lo ideal sería que exista un solo interlocutor de parte de los productores, esta situación no es viable, por tanto debe buscarse un grupo reducido de líderes de las organizaciones y de productores independientes, reconocidos por su capacidad de gestión y relacionamiento, que además, conozcan a fondo la actividad productiva y comercial del grano. Las asociaciones deben concertar con el gobierno las políticas públicas y buscar la optimización de recursos dirigidos a la cadena de cacao, encaminando dichas políticas hacia la mejora de la competitividad e incremento del ingreso de los productores cacaoteros, para asegurar una producción cacaotera sostenible.

Existe un Consejo Consultivo para la Cadena Agroindustrial del Cacao, que ha dejado de funcionar y que debe reactivarse. Podría pensarse en su reforma, en función de la intervención de interlocutores reconocidos y de amplia participación en el sector.

En el ámbito provincial y cantonal, las asociaciones funcionales pueden cumplir el rol de representatividad de sus bases sociales (productores de grano), incidiendo en políticas públicas a nivel de los gobiernos autónomos descentralizados, que tienen las competencias de fomento de la producción y el desarrollo territorial rural. Este trabajo es además una oportunidad para contar con el reconocimiento de las asociaciones de cacaoteros como actores en el desarrollo local.

2.6.5 Problemática y fortalezas de la asociatividad / institucionalidad.

La siguiente reúne los insumos obtenidos de las entrevistas en campo y telefónicas; además, contiene los resultados de un taller de diagnóstico realizado durante la consultoría:

1) Problemática

Institucionalidad

- **Vacío de institucionalidad y representatividad en el sector cacaotero**

No existe una instancia de representatividad gremial que mantenga activos los espacios nacionales de encuentro público – privado, con capacidad de concertar con el gobierno las políticas cacaoteras y velar que se cumplan.

Lo anterior pasa en parte por un tema de liderazgo. Algunas de las preguntas que deben hacerse sobre esta realidad son las siguientes:

- ¿Para incidir en la política pública, los líderes deben esperar los apoyos del estado, y el liderazgo de los funcionarios públicos?



UNIÓN EUROPEA

Proyecto de Asistencia Técnica para la Reactivación Productiva Post-Terremoto
Contrato N° LA/2017/391-895



EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR

- ¿Están en estos espacios los líderes y las instituciones que deben estar?³⁴
- ¿Cuál es el perfil de los líderes cacaoteros llamados a cimentar una instancia duradera y estructurada de representatividad gremial?
- ¿No valdría la pena invertir en una escuela de liderazgo, virtual y/o presencial, con formación en política pública agraria?, Los líderes cacaoteros deben contar con capacidades y destrezas para su trabajo de incidencia pública.
- ¿Por qué no dar al líder las herramientas de plataformas virtuales eficientes de comunicación, para evitar tantas reuniones in situ y viajes a largas distancias?
- Los líderes deben dedicar mucho tiempo para hacer bien su trabajo. ¿Con qué recursos económicos viven sus familias mientras el líder trabaja en representación de las familias cacaoteras para mejorar las “competitividad y productividad de la cadena del cacao?”

• **No hay un liderazgo único en temas de cacao; no existe una estandarización de conocimientos básicos del cultivo; no hay una política de formación integral de los técnicos que trabajan con las familias productoras.**

En asociatividad falta una articulación³⁵ efectiva entre las asociaciones - los técnicos de campo – las familias productoras. La asociatividad requiere personas formadas para trabajar con familias campesinas. A continuación, algunos puntos de atención a esta problemática:

- No existe una estandarización de conocimientos básicos del cultivo, a excepción de los productores organizados de APROCAFA con el CCN51.
- No hay una zonificación por las particularidades de la estructura del cacao ecuatoriano en términos de sistemas de producción, climas, suelos, etc. Tampoco una conducción técnica a nivel territorial, con planes de manejo estandarizados.
- Poca inversión en los profesionales para que cuente con formación integral. Es mínimo el apoyo que permite garantizar:
 - (i) La formación y entrenamiento periódico a los técnicos en el país, por parte de profesionales de alto nivel técnico;
 - (ii) La labor educativa con la familia cacaotera, como los días de campo, giras, demostraciones prácticas, reuniones, visitas a finca;
 - (iii) Facilitar la movilidad del técnico para que su labor educativa sea más eficiente;
 - (iv) El uso de plataformas virtuales como herramienta para capacitarlos y para su trabajo en el día a día con los productores (manejo de registros de parcelas individualizadas, registros de actividades técnico-productivas, post cosecha, información a productores vía virtual de campañas, como por ejemplo, la nutrición de plantaciones, podas de plantaciones, información de actividades que realizan los dirigentes gremiales, estructuración de un sistema de trazabilidad, etc.).

³⁴ Al revisar los integrantes del Consejo Consultivo, algunos de sus estos talvez no son tan relevantes y sí faltarían algunos actores más protagónicos.

³⁵ La articulación familia productora – técnico de campo – asociación de productores es efectiva en la medida que: (i) el técnico de campo facilita la apropiación del conocimiento y la tecnología en la familia productora, (ii) el técnico de campo articula con quien hace la investigación, para que conjuntamente trabajen en la búsqueda de soluciones a los problemas de producir cacao, (iii) el técnico garantiza la presencia institucional de la organización en la base social.



UNIÓN EUROPEA



EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR

Los servicios técnicos de capacitación deberían plantearse como parte de la institucionalidad del sector cacaotero a nivel país, ya que además de garantizar la asistencia técnica a los productores, facilitando la apropiación del conocimiento y la tecnología, se convierten en el puente entre los productores y las instancias de representatividad gremial y de investigación.

4.1.2 Asociatividad

- **Atomización de productores.**

Muchas organizaciones pocos socios (en un mismo cantón más de una organización presente). Hay muchos interlocutores, cada quién con sus particularidades e intereses, lo que incide en mayores gastos, por ejemplo, no es lo mismo que una asociación empresarial de segundo grado trabaje con una organización que agremia a 500 productores que interactuar con 15 organizaciones de 30 productores cada una, lo que implica mayores gastos operativos, tiempo y desgaste. Para el equipo técnico de campo, es más eficiente plantear un plan de manejo para el mejoramiento de la productividad con una organización que agremia a alto número de productores que acercarse a tantas pequeñas organizaciones para plantear y ejecutar el plan.

- **Débil capacidad organizativa y de gestión empresarial.**

De un universo importante de asociaciones cacaoteras en el país, son pocas la que han logrado destacarse por el acceso sostenido a mercados con precios remunerativos, garantizando servicios tangibles y de calidad a sus bases sociales. Esta problemática pasa por un tema de capacidad de los dirigentes y debilidad en las estructuras de gestión.

- **Falta de reciprocidad del productor con su organización.**

La asociatividad ha permitido a productores y sus familias recibir servicios que les han permitido incrementar la productividad, precios remunerativos, mayores ingresos, que han contribuido a mejorar sus estándares de vida. No obstante, existe una falta de reciprocidad de los productores hacia la organización que se ve plasmada en el poco esfuerzo del productor para entregar un grano de mejor calidad, sin mezclas y trazable.

La asociatividad cacaotera requiere un mayor sentido de pertenencia del productor a su asociación quien la debe ver como algo suyo, y no simplemente como la compradora del grano. Los dirigentes y las estructuras administrativas requieren acercarse más al productor, pero ese acercamiento debe ir más allá que la compra del grano y servicios como la capacitación, y tener connotaciones emocionales, afectivas, de "familia".

- **Edad avanzada de los productores.**

Es un problema en razón a que la asociatividad implica trabajar con y por el productor y su familia. Parte de los servicios recibidos por el productor, como por ejemplo, rehabilitar plantaciones, requiere dedicar tiempo para capacitarse, para las faenas del campo que involucran esfuerzo físico, apertura al



UNIÓN EUROPEA



EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR

cambio y adopción de nuevas tecnologías entre otros aspectos, situaciones frente a las cuales una persona mayor tiene poca apertura.

- **Falta de capital de trabajo / no se es sujeto de la banca nacional.**

Las organizaciones con vínculos comerciales han logrado captar fondos de la banca internacional y cooperativas de ahorro y crédito nacionales para la compra del grano, pero en volúmenes insuficientes para garantizar mayores compras a sus bases sociales.

En asociatividad, el capital de trabajo es un limitante, para manejar mayores volúmenes del grano y por ende, afecta a la obtención de mayores ingresos y la dotación de mejores servicios a los asociados; también es un gran limitante al momento de impulsar programas asociativos, ya que para el ingreso de productores a las organizaciones de base, es necesario garantizarles un precio atractivo al arranque.

- **Dificultad para que el productor entregue a la asociación cacao de calidad, sin mezclas.**

Es otro gran problema que requiere solucionarse y que está ligado a la mala imagen que actualmente tiene el cacao nacional a nivel de compradores en el ámbito mundial.

- **Baja productividad y rentabilidad de la actividad.**

Los productores asociados han logrado mejorar los niveles de productividad; sin embargo, todavía son bajos en relación con sus competidores. El mejoramiento de la productividad sigue siendo un reto de la asociatividad, a partir de la dotación de material genético de calidad, de la asistencia técnica directa, de la formación de capacidades y del apoyo en la comercialización.

- **Las asociaciones no manejan una correcta trazabilidad del producto** (sistemas de trazabilidad no funcionales)

Esta situación genera desconfianza del comprador al momento de la comercialización, a lo que suma las múltiples iniciativas para abordar este tema, desde las organizaciones, ONGs, Cooperación Internacional, siendo notoria la falta de complementariedad de acciones, la duplicación de esfuerzos, la descoordinación en terreno y la no optimización de recursos.

- **Los cambios de normatividad en los últimos años** generan desestímulo a la asociatividad. Lo anterior pasa por temas de capacidad de sus dirigentes y / o equipo técnico, que se sienten impotentes frente a las obligaciones que el marco normativo les exige³⁶.

- **Infraestructura subutilizada y con criterios equivocados para el acopio y procesamiento del producto.**

- **No hay cultura asociativa / bajo nivel de asociatividad.**

³⁶ Graciela Castillo, de la subsecretaría de redes de innovación agropecuaria del MAG - Quito, comenta que las organizaciones están entrando a un régimen simplificado en el marco de la Economía Popular y Solidaria.



UNIÓN EUROPEA



EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR

Es una realidad que más de 90.000 productores de cacao no estén asociados. Se afirma que no hay cultura asociativa; sin embargo, vale la pena hacerse la pregunta de si el problema de la baja asociatividad en el Ecuador se debe a la falta de cultura asociativa del productor.

En este documento se han abordado varios problemas que son estructurales y que tal vez han incidido para que un productor de cualquier región del Ecuador no se sienta atraído para asociarse.

- **Falta de un sistema de control interno funcional para mantener las certificaciones.**

Fortalezas

- **Existen organizaciones con modelos de desarrollo con circuitos alternativos (estructura de gestión, capacidades, diversificación de ingresos para el socio productor y su familia, son el referente para otras organizaciones en vía de consolidarse).**

Hay pocas organizaciones con acciones ejemplares de asociatividad³⁷, que pueden ser un referente para otras organizaciones en vía de consolidarse y jugar un rol protagónico en el ingreso de productores independientes en la vida asociativa.

- **Asociación de productores de cacao CCN51 de alta empresarialidad, APROCAFA.**

Son un referente por el alto nivel de desarrollo tecnológico y administrativo. Tienen altos niveles de productividad, calidad y mejoramiento de las propiedades organolépticas del grano. En el país muchos productores han sembrado CCN51, obteniendo niveles de productividad superiores al promedio nacional, pero distante del rendimiento de los empresarios de APROCAFA. El conocimiento generado por APROCAFA va a ser muy útil para transmitirlo a la población cacaotera que ha sembrado esta variedad, guardando las particularidades de las tipologías de productores.

- **Liderazgos reconocidos.**

Existe un grupo reducido de productores con liderazgo tanto a nivel de las organizaciones como independientes. Son liderazgos organizacionales, técnicos, empresariales, pero a la vez son seres humanos motivados, entusiastas, buenos comunicadores, emprendedores, con alta afinidad y sensibilidad para trabajar por su gente. En estas personas están las bases para una representatividad gremial real y eficiente del sector primario de la cadena.

- **Productores innovadores / adoptantes.**

Los productores innovadores son una fortaleza para la asociatividad; se caracterizan porque en sus fincas generan tecnología, validan técnicas y cuentan con buenos estándares de productividad y rentabilidad. Para un programa masivo de renovación y mejoramiento del parque cacaotero del Ecuador, estos productores son estratégicos para los técnicos de campo, ya que sus fincas “vitrinas” se convierten en los espacios para la labor educativa del técnico (días de campo, giras de observación). En extensión rural, llevar un grupo de productores a visitar y escuchar a otro productor exitoso de su mismo nivel cultural y social, ver las parcelas productivas con buen manejo y observar el buen nivel de vida que tiene ese productor y su familia, vale más que realizar 100 talleres técnicos con productores.



• **Proyectos de relevo generacional.**

Asociaciones adelantan proyectos de relevo generacional, con el apoyo de la cooperación internacional. Hay un aprendizaje importante desde estas instancias en su implementación; experiencias valiosas que servirán de referente a la hora de impulsar programas encaminados a rejuvenecer la base social productiva cacaotera del país.

• **Interés de los actores públicos y privados en apoyar el sector cacaotero.**

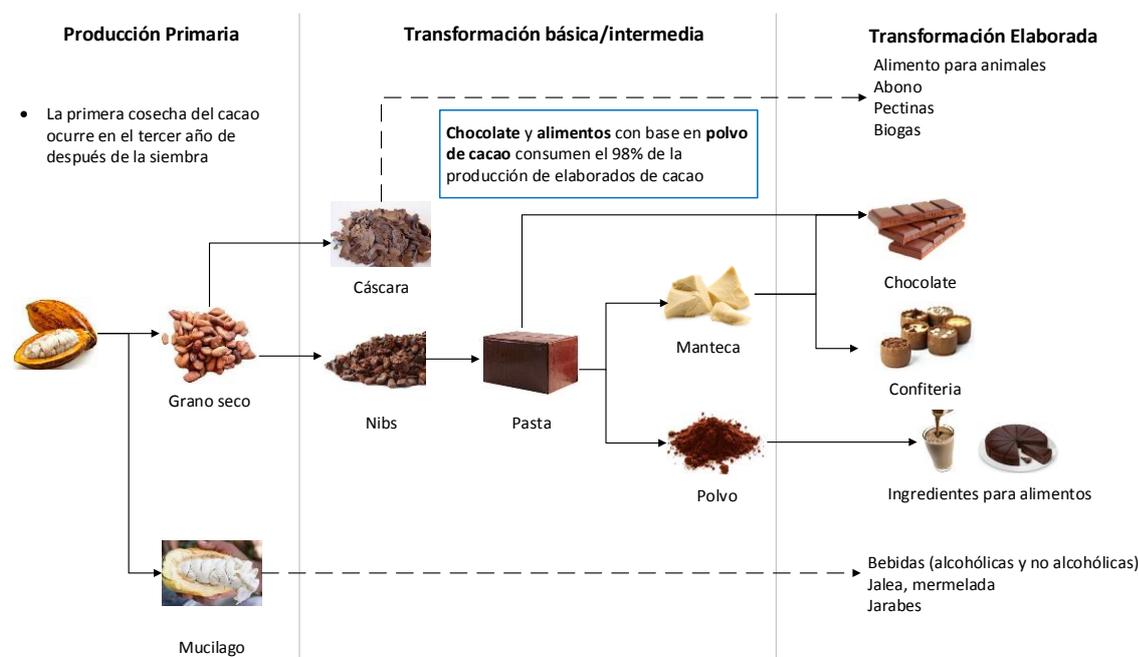
El cacao es posiblemente el producto con mayor número de proyectos de fomento a la producción, comercialización, asociatividad, etc. Esto se constituye en una fortaleza, en la medida que las organizaciones como representantes del sector pueden constituirse en sujetos activos de la implementación de dichos proyectos, articulándolos al territorio. Lo importante es la articulación de dichos proyectos para evitar duplicidad e intervenciones aisladas.

2.7 Transformación y generación de valor agregado en la cadena productiva del cacao

2.7.1 Productos elaborados y semielaborados

La cadena del cacao se divide en tres etapas: (1) la producción primaria, que consiste en la siembra y cosecha de la mazorca del cacao y la separación de sus granos, (2) la transformación básica/intermedia en productos de cacao – como la pasta, la manteca y el polvo de cacao y (3) la transformación elaborada en chocolate y derivados.

Gráfico 5. Cadena del cacao



Fuente: (BAIN, 2015)

La mayor parte (98%) del cacao en grano producido globalmente se destina a la producción de productos de cacao que posteriormente son transformados en ingredientes para alimentos, chocolates



UNIÓN EUROPEA



EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR

o productos de confitería.

Es así, que, a partir de los granos secos, se realiza una transformación básica o intermedia, principalmente en:

<p>Nibs:</p> 	<p>Se obtienen de las semillas de cacao, que una vez tostadas se descascarillan y se trituran. Se encuentran distintas calidades de virutas, que dependen de la temperatura de tostado y de las variedades de cacao.</p>
<p>Pasta o licor:</p> 	<p>Es un producto obtenido, mediante la molienda de semillas de cacao previamente descascaradas y tostadas, sin la adición de aditivos, la pasta obtenida puede servir para la producción de manteca de cacao y polvo de cacao, o también para la fabricación de chocolates.</p>
<p>Manteca:</p> 	<p>Es un producto proveniente del prensado de la pasta o licor de cacao, de color amarillo pálido, la manteca al salir del prensado se encuentra líquida, luego es cristalizada y solidificada. En estado fundido, es un líquido oleoso, absolutamente limpio. Los tipos de manteca son: 1) natural (ideal para aportar mayor aroma al chocolate y para dar mejor textura a productos de pastelería y heladería; es muy utilizada en productos de farmacia y cosmética), 2) semi-desodorizada (con una intensidad de aroma de cacao intermedia, para uso en chocolates y en productos de pastelería y heladería) y 3) desodorizada (mediante un proceso físico que no modifica su calidad fisicoquímica; es la manteca más utilizada en la producción de chocolates para garantizar una buena textura y cristalización sin modificar el perfil aromático del cacao; uso también en productos de farmacia y cosmética).</p>
<p>Torta:</p> 	<p>Es un producto proveniente del prensado del licor de cacao, el cual da como resultado una masa compacta de sólidos de cacao con bajo porcentaje de manteca, el cual es triturado en piezas pequeñas.</p>
<p>Pulvo:</p> 	<p>Es un polvo proveniente de la torta de cacao pulverizada</p>

Fuente: (COFINA, 2018), (NATRA, 2018), (FAO, 2017)

Los productos elaborados o transformados son:

<p>Chocolate:</p>  	<p>De acuerdo con el <i>Codex Alimentarius</i>, el chocolate deberá contener, referido al extracto seco, no menos del 35% del total de sólidos secos de cacao, de lo cual el 18%, por lo menos, será manteca de cacao y el 14%, por lo menos, extracto seco magro de cacao.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chocolate negro: es el resultado de un proceso de mezclado, refinado y conchado de ingredientes de pasta de cacao y azúcar, a la cual se le añade manteca de cacao, lecitina y aroma; el cual puede ser: 1) Chocolate medio amargo, es el que tiene de 40 a 55% de cacao, poca cantidad de manteca de cacao y azúcar y 2)
--	---



UNIÓN EUROPEA



EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR

	<p>Chocolate negro o amargo, es el que contiene más cacao, entre 60 a 85%, y menos azúcar y grasa.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chocolate de cobertura: debería contener, en extracto seco, no menos del 35% de extracto seco total de cacao, del cual no menos del 31% será manteca de cacao y el 2,5%, por lo menos, extracto seco magro de cacao. • Chocolate con leche: deberá contener, en relación con el extracto seco, no menos del 25% de extracto seco de cacao (incluido un mínimo del 2,5% de extracto seco magro de cacao) y un mínimo especificado de extracto seco de leche entre el 12% y el 14% (incluido un mínimo entre el 2,5% y el 3,5% de materia grasa de la leche). El extracto seco de leche se refiere a la adición de ingredientes lácteos en sus proporciones naturales.
<p>Otros productos de chocolate:</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Chocolate blanco: deberá contener, en extracto seco, no menos del 20% de manteca de cacao y no menos del 14% de extracto seco de leche (incluido un mínimo de grasa de leche entre el 2,5% y el 3,5%). El extracto seco de leche se refiere a la adición de ingredientes lácteos en sus proporciones naturales. • Chocolate gianduja: es el producto obtenido en primer lugar de chocolate, con un contenido mínimo del total de extracto seco de cacao del 32%, incluido un contenido mínimo de extracto seco desgrasado de cacao del 8% y, en segundo lugar, de sémola fina de avellana en unas proporciones por las cuales el producto contenga al menos el 20% y no más del 40% de avellanas.
<p>Tipos de chocolate:</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Chocolate en grano y chocolate en copos/hojuelas: son productos del cacao obtenidos mediante una técnica de mezcla, extrusión y endurecimiento que confiere a la consistencia de estos productos propiedades únicas de friabilidad. El chocolate en grano se presenta en forma de granos cilíndricos cortos, y el chocolate en escamas, en forma de trozos pequeños y planos. • Chocolate relleno: es un producto recubierto con chocolate, no incluye dulces de harina, ni productos de repostería, bizcochos o helados. La parte de chocolate del revestimiento debe representar al menos el 25% del peso total del producto. • Bombones de chocolate: son productos del tamaño de un bocado en los cuales la cantidad del componente de chocolate no deberá ser inferior al 25% del peso total del producto.

Fuente: (NATRA, 2018), (FAO, 2016).

En cuanto a productos innovadores se puede encontrar:

<p>Bebidas:</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Alcohólicas: Se logra a partir de la fermentación, tostado y refinado de las semillas del cacao. También se logra a partir del mucilago del cacao, por medio de un calentamiento para la extracción de todos los azúcares, se licúa y se tamiza, ese jugo tamizado se pone en tanques de fermentación para obtener el alcohol de cacao. Al obtener esto, se calienta en
--	---



UNIÓN EUROPEA



EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR

	<p>un alambique por dos o tres horas para la obtención del licor de cacao.</p> <ul style="list-style-type: none"> • No alcohólicas: con el mucilago del cacao se produce una bebida y néctar que puede ser pasteurizado.
<p>Pulpa:</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Pulpa congelada: utilizada en la gastronomía y elaboración de bebidas. • Mermelada: realizada con el mucilago de cacao. • Jarabes: realizados con el mucilago de cacao. • Helados: realizados con el mucilago de cacao.

Fuente: (BAIN, 2015) y (Gastronomía, 2018)

2.7.2 Número de Empresas – estructura / localización

De acuerdo con los datos de la Superintendencia de Compañías, al año 2018, se registran como activas 83 compañías que se dedican a la producción de semielaborados, chocolate y productos de chocolate y a la elaboración de productos de confitería³⁸, distribuidas de la siguiente manera:

Cuadro 12. Número de compañías productoras de productos semielaborados, chocolate y productos de confitería. Año 2018

	Número de Compañías	Participación
Elaboración de cacao, manteca, grasa y aceite de cacao	18	22%
Elaboración de chocolate y productos de chocolate	36	43%
Elaboración de productos de confitería*	29	35%
Total	83	100%

Nota: *Incluye caramelos, turrón, grageas y pastillas de confitería, goma de mascar (chicles), confites blandos, confitería a base de chocolate y chocolate blanco.

Fuente: (Superintendencia de Compañías, 2018)

La compañía activa más antigua, data de 1959 (Fábrica Guayaquil Loor Rigail C.A.), seguida por Confiteca C.A., Fábrica Bios Cia. Ltda y Ferrero del Ecuador S.A., constituidas en 1963, 1972 y 1975, respectivamente.

De 1959 al año 2013, se constituyeron en el país 34 compañías; mientras que desde el año 2014 al 2018, se han establecido 49 nuevas compañías, lo que refleja, que en los últimos cinco años, se ha un incrementado de manera significativa la industrialización del sector.

Gráfico 5. Constitución de compañías productoras de semi-elaborados, chocolate y productos de confitería, que se encuentran activas.

³⁸ Correspondientes a los CIU: C1073.11, C1073.12 y C1073.21.

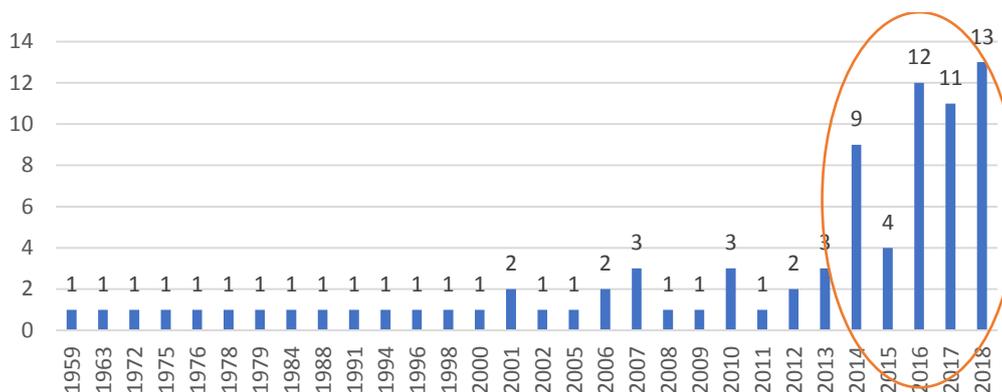


UNIÓN EUROPEA



EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR



Fuente: (Superintendencia de Compañías, 2018)

De acuerdo con los datos del Ranking Empresarial de la Superintendencia de Compañías³⁹, en la que solo se consideran a 57 de las 83 compañías activas de este sector, en el año 2017, el 30% de las compañías corresponden a un tamaño pequeño, el 49% a micro, el 18% mediana y el 4% a grande. Del total de estas compañías, el 21% se dedican a la elaboración de semielaborados, el 42% a la elaboración de chocolate y productos de chocolate y el 37% a la elaboración de productos de confitería, como se aprecia en la siguiente tabla:

Cuadro 13. Distribución de las compañías productoras de productos semi-elaborados, chocolate y productos de confitería por tamaño. Año 2017

	Tamaño de la Compañía				Total
	Grande	Mediana	Micro	Pequeña	
Elaboración de cacao, manteca, grasa y aceite de cacao		2	6	4	12
Elaboración de chocolate y productos de chocolate		3	15	6	24
Elaboración de productos de confitería*	2	5	7	7	21
Total	2	10	28	17	57

Nota:*Incluye caramelos, turrón, grageas y pastillas de confitería, goma de mascar (chicles), confites blandos, confitería a base de chocolate y chocolate blanco.

Fuente: (Superintendencia de Compañías, 2018)

La producción de semielaborados es dominada por compañías micro (6 de 12); la producción de chocolate y productos de chocolate, también es dominada por compañías micro (15 de 24) y en la elaboración de productos de confitería dominan las compañías micro y pequeñas (14 de 21).

³⁹ 1.- Microempresas: Entre 1 a 9 trabajadores o Ingresos menores a \$100.000,00

2.- Pequeña empresa: Entre 10 a 49 trabajadores o Ingresos entre \$100.001,00 y \$1'000.000,00

3.- Mediana empresa: Entre 50 a 199 trabajadores o Ingresos entre \$1'000.001,00 y \$5'000.000,00

4.- Empresa grande: Más de 200 trabajadores o Ingresos superiores a los \$5'000.001,00

Predominando siempre los ingresos sobre el número de trabajadores, definido por el Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones (Superintendencia de Compañías, 2018)



UNIÓN EUROPEA



EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR

Con respecto a la localización, en la provincia de Pichincha se ubica el 60% de las compañías, siendo en su mayoría (16 compañías) las que producen chocolate y productos de chocolate. En la provincia de Guayas, se ubica el 35% de las compañías, en la provincia de Tungurahua el 4%, y en Loja el 2%.

Cuadro 14. Localización de las compañías productoras de semi-elaborados, chocolate y productos de confitería. Año 2017.

	Provincia				
	Pichincha	Guayas	Tungurahua	Loja	Total
Elaboración de cacao, manteca, grasa y aceite de cacao	6	6			12
Elaboración de chocolate y productos de chocolate	16	7		1	24
Elaboración de productos de confitería*	12	7	2		21
Total	34	20	2	1	57

Nota:*Incluye caramelos, turrón, grageas y pastillas de confitería, goma de mascar (chicles), confites blandos, confitería a base de chocolate y chocolate blanco.

Fuente: (Superintendencia de Compañías, 2018)

2.7.3 Caracterización de las empresas y las materias primas utilizadas

De acuerdo con los datos del Ranking Empresarial de la Superintendencia de Compañías, en el año 2017, de las 12 compañías, que elaboran cacao, manteca, grasa y aceite de cacao, las que sobresalen son:

Cuadro 15. Detalle de las empresas productoras de cacao

	<p>Ubicación: Guayas Ingresos por ventas (USD): 26.398.425 Cantidad de empleados: 119 Productos: pasta de cacao natural, torta de cacao, manteca de cacao natural, manteca de cacao desodorizada, polvo de cacao alcalino, licor de cacao natural y coberturas de chocolate.</p>
	<p>Ubicación: Guayas Ingresos por ventas (USD): 10.655.762 Cantidad de empleados: 55 Productos: licor de cacao, manteca de cacao, polvo de cacao, nibs.</p>
	<p>Ubicación: Guayas Ingresos por ventas (USD): 5.325.901 Cantidad de empleados: 22 Productos: coberturas de chocolates, manteca de cacao y pasta de cacao.</p>



UNIÓN EUROPEA



EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR

<p>AGRICOLAS CACAO "LANCACAO S.A."</p>	<p>Ubicación: Guayas Ingresos por ventas (USD): 180.571 Cantidad de empleados: 25 Productos: ND</p>
	<p>Ubicación: Pichincha Ingresos por ventas (USD): 129.526 Cantidad de empleados: 9 Productos: nibs, licor, manteca, polvo, cobertura de cacao y chocolate en barra</p>

Fuente: (Superintendencia de Compañías, 2018)

De las 24 compañías, que elaboran chocolate y productos de chocolate, las que sobresalen son:

Cuadro 16. Detalle de las empresas que elaboran chocolate

	<p>Ubicación: Guayas Ingresos por ventas (USD): 6.213.532 Cantidad de empleados: 47 Productos: chocolates y coberturas de chocolate</p>
	<p>Ubicación: Pichincha Ingresos por ventas (USD): 4.928.852 Cantidad de empleados: 84 Productos: barras de chocolate de varios tipos, frutas cubiertas de chocolate, pepas de cacao cubiertas de chocolate, polvo de cacao</p>
	<p>Ubicación: Pichincha Ingresos por ventas (USD): 3.192.551 Cantidad de empleados: 26 Productos: chocolate negro, blanco, con leche</p>
	<p>Ubicación: Pichincha Ingresos por ventas (USD): 1.868.879 Cantidad de empleados: 23 Productos: nibs, licor de cacao, barras de chocolate, gotas de chocolate, grajeados, barras con adicionales y mínimamente procesado (raw).</p>
	<p>Ubicación: Pichincha Ingresos por ventas (USD): 1.706.731 Cantidad de empleados: 87 Productos: bombones, trufas, tabletas de chocolate, figuras de chocolate, repostería.</p>



UNIÓN EUROPEA



EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR

	<p>Ubicación: Pichincha Ingresos por ventas (USD): 1.317.185 Cantidad de empleados: 33 Productos: tabletas de chocolate, chocolate con leche, chocolate granulado, bombones, untables, repostería, COCOA.</p>
---	---

Fuente: (Superintendencia de Compañías, 2018)

De las 21 compañías, que elaboran productos de confitería, las que sobresalen son:

Cuadro 17. Detalle de las empresas de confitería

	<p>Ubicación: Pichincha Ingresos por ventas (USD): 72.662.231 Cantidad de empleados: 482 Productos: bombones, untables y otros productos de confitería.</p>
	<p>Ubicación: Pichincha Ingresos por ventas (USD): 60.154.750 Cantidad de empleados: 900 Productos: chocolate con leche y otros productos de confitería.</p>

Fuente: (Superintendencia de Compañías, 2018)

2.7.4 Aporte a la economía nacional

El sector de elaboración de cacao, chocolate y productos de confitería, al año 2016, generó alrededor de 98 millones de dólares en valor agregado bruto (VAB), correspondiente al 0,10% del VAB nacional. Desde el año 2015 el VAB del sector presenta un decrecimiento promedio de 10%.

Cuadro 18. Valor agregado bruto del sector: Elaboración de cacao, chocolate y productos de confitería. (Miles de dólares).

Año	Valor Agregado Bruto		
	Elaboración de cacao, chocolate y productos de confitería	VA Nacional	Participación
2012	115.275	83.856.171	0,14%
2013	93.871	90.533.862	0,10%
2014	119.705	96.894.741	0,12%
2015	104.071	92.042.505	0,11%
2016	97.680	93.038.286	0,10%

Fuente: (Banco Central de Ecuador, 2016)

Entre el año 2012 al 2016, el VAB sobre la producción bruta del sector es en promedio 14%, lo que significa que el consumo intermedio (cacao en grano) sigue siendo el principal elemento del producto final.



UNIÓN EUROPEA



EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR

Por otro lado, de acuerdo con las estadísticas del Servicio de Rentas Internas, el sector de Elaboración de Cacao y Chocolate, para el año 2017, registra activos por 128,74 millones de dólares, un pasivo de 70,20 millones de dólares y un patrimonio de 58,54 millones de dólares.

Entre el año 2012 al 2017, los activos han registrado un crecimiento del 22%, los pasivos del 6% y el patrimonio del 47%, lo que refleja que el sector ha tenido un crecimiento importante durante los últimos años, dado que los activos han crecido más que los pasivos.

Cuadro 19. Activo, pasivo y patrimonio del sector: Elaboración de cacao y chocolate.

Cuentas	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Activo	105.305.780	109.927.972	118.316.053	117.682.063	115.912.795	128.739.310
Pasivo	66.281.728	69.964.953	74.003.403	66.476.587	67.265.767	70.203.471
Patrimonio	39.919.793	39.963.019	45.789.592	53.865.365	48.647.247	58.535.840

Fuente: (SRI, 2018)

De acuerdo con los datos del Ranking Empresarial de la Superintendencia de Compañías, las 12 compañías registradas para la producción de semielaborados, en el año 2017, generaron 43 millones de dólares de ingresos por ventas y 279 empleos. Las 24 compañías registradas para la elaboración de chocolate y productos de chocolate generaron 61 millones de dólares de ingresos por ventas y 387 empleos. Mientras que, las 21 compañías registradas para la elaboración de productos de confitería, generaron 156 millones de dólares de ingresos por ventas y 2.006 empleos, como se aprecia a continuación:

Cuadro 20. Empleo e ingresos por ventas de las compañías productoras de semi-elaborados, chocolate y productos de confitería. Año 2017.

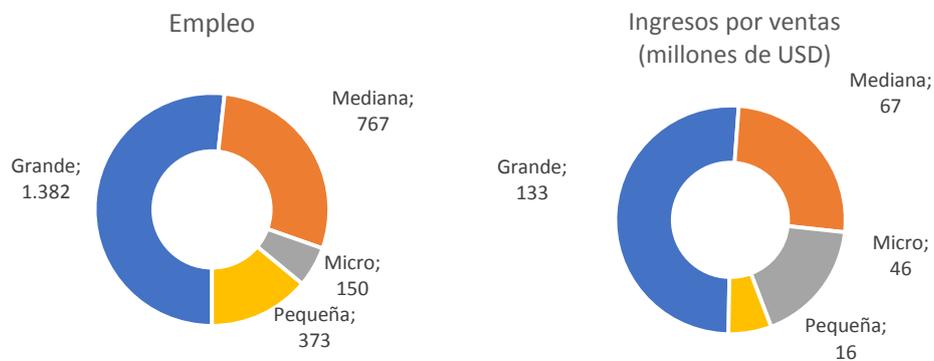
	Valores		Participación	
	Empleo (#)	Ingresos Ventas (USD)	Empleo	Ingresos Ventas
Elaboración de cacao, manteca, grasa y aceite de cacao	279	43.361.171	10%	17%
Elaboración de chocolate y productos de chocolate	387	61.190.835	14%	23%
Elaboración de productos de confitería*	2.006	156.485.203	75%	60%
Total	2.672	261.037.209	100%	100%

Nota: *Incluye caramelos, turrón, grageas y pastillas de confitería, goma de mascar (chicles), confites blandos, confitería a base de chocolate y chocolate blanco.

Fuente: (Superintendencia de Compañías, 2018)

Las compañías grandes concentran la mayor cantidad de empleo (1.382) y generación de ingresos por ventas (133 millones de dólares), seguidas por las compañías medianas, que generaron 767 empleos y 67 millones de dólares; las pequeñas, con 373 empleos y 16 millones de dólares y las micro, 150 empleos y 46 millones de dólares.

Gráfico 6. Empleo e ingresos por ventas, por tamaño de las compañías productoras de semielaborados, chocolate y productos de confitería. Año 2017.



Fuente: (Superintendencia de Compañías, 2018)

- Crédito

De acuerdo con la información de la Superintendencia de Bancos, en el año 2017, el sistema financiero nacional, entregó alrededor de 65 millones de dólares al sector de elaboración de cacao, chocolate y productos de confitería, 53% menor a lo entregado en el año 2016 y 8% menor a lo entregado en el 2012.

Del total entregado, durante el periodo 2012 – 2017, el 86% corresponde a la banca privada y el 14% a la banca pública.

Cuadro 21. Monto del crédito otorgado al sector: Elaboración de cacao, chocolate y productos de confitería.

Subsistema	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Bancos Privados	61.115.547	55.366.484	70.504.495	168.358.510	123.961.053	54.085.122
Inst. Fin. Públicas	9.703.572	13.229.055	13.824.378	40.266.131	15.645.927	11.275.157
Mutualistas	4.000	18.514	6.194		20.060	
Soc. Financieras	7.726	6.000	18.080	46.878	21.300	
Total	70.830.845	68.620.054	84.353.146	208.671.518	139.648.340	65.360.279

Fuente: (Superintendencia de Bancos, 2018)

Del año 2012 al 2017, se registra un total de 6.902 operaciones, siendo el año 2015, donde se presentó el mayor número de operaciones (1.478), lo que corresponde al año en que se otorgó el mayor monto de crédito (208.671.518 dólares).

Del total de operaciones, durante el periodo 2012 – 2017, el 96% corresponde a la banca privada, el 4% a la banca pública y el 1% a las sociedades financieras.

En el año 2017, se registran 945 operaciones y un monto entregado de 65.360.279 dólares, lo que refleja, que en ese año, se otorgó en promedio 69.164 dólares por operación.

Cuadro 22. Número de Operaciones del crédito otorgado al sector: Elaboración de cacao, chocolate y productos de confitería.



UNIÓN EUROPEA



EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR

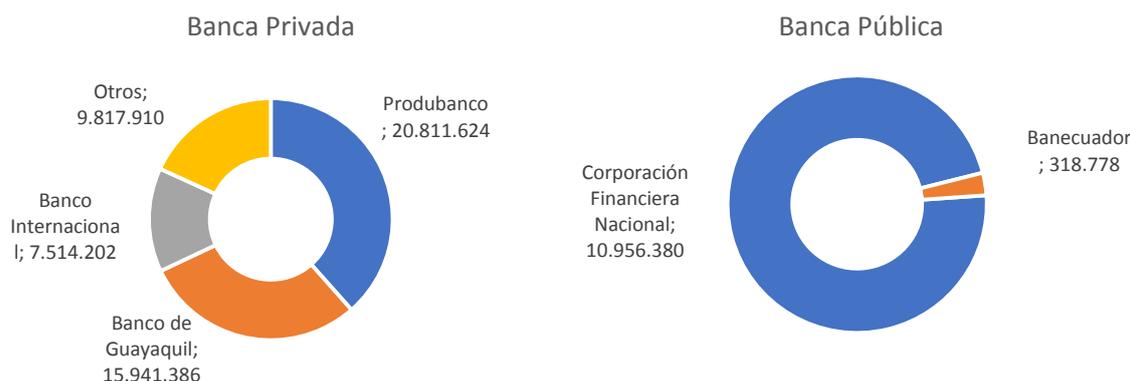
Subsistema	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Bancos Privados	1.307	1.154	998	1.429	812	896
Inst. Fin. Públicas	75	41	30	34	30	49
Mutualistas	1	5	2		3	
Soc. Financieras	1	2	3	15	15	
Total	1.384	1.202	1.033	1.478	860	945

Fuente: (Superintendencia de Bancos, 2018)

En el año 2017, los bancos privados que más otorgaron crédito al sector fueron: Produbanco (38%), Banco de Guayaquil (29%) y Banco Internacional (14%); otros 13 bancos entregaron el 18% restante.

En el mismo año, de la banca pública, la Corporación Financiera Nacional entregó el 97% del total de crédito público y el 3% fue entregado por Banecuador.

Gráfico 7. Monto del crédito otorgado al sector: Elaboración de cacao, chocolate y productos de confitería, por tipo de banca. Año 2017.



Fuente: (Superintendencia de Bancos, 2018)

2.8 Comercio interno y comercio exterior

2.8.1 Caracterización de la cadena de comercialización interna

2.8.1.1 COMPORTAMIENTO DE LOS PRECIOS

- PRECIOS INTERNACIONALES

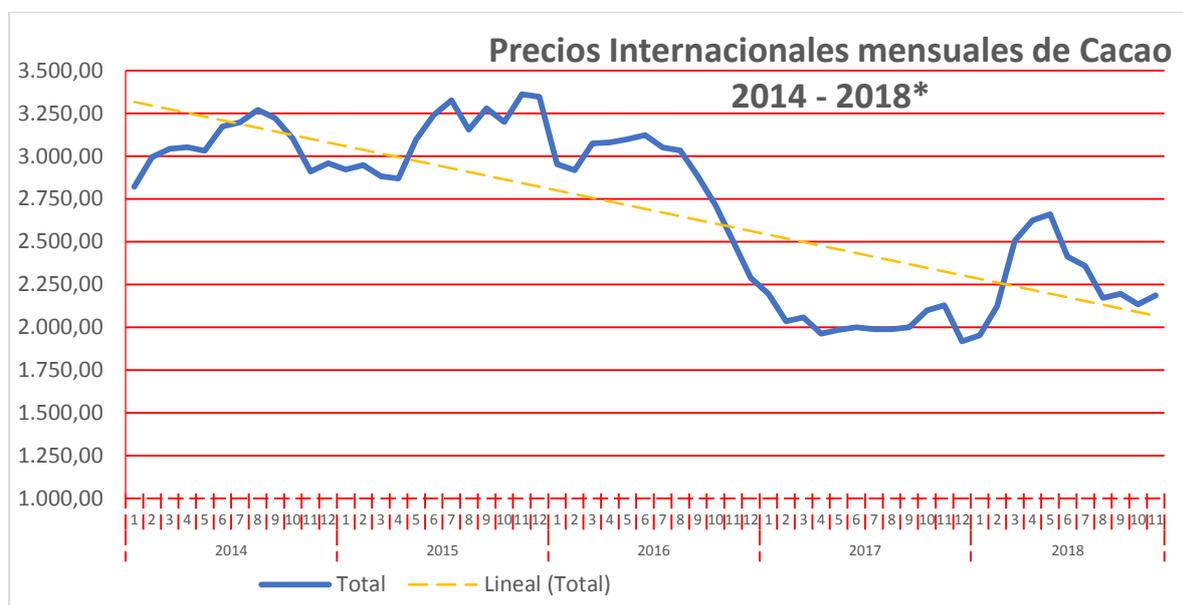
En los últimos cinco años los precios internacionales de cacao en grano (USD/TM) han venido cayendo debido entre otras cosas, al crecimiento más dinámico de la oferta mundial de grano, y la estabilización del crecimiento de la demanda mundial.

Según el Diario Digital EEconomista.es⁴⁰, los años de escasez (del quinquenio pasado) y los elevados precios, llevaron a los productores de cacao a incrementar su inversión y aumentar el número de plantaciones. Plantar cacao se volvió muy rentable.

Ahora parece que la oferta comienza a superar a la demanda y los precios del chocolate podrían sufrir. La cosecha de Costa de Marfil llegó a 2 millones de toneladas métricas por primera vez en la historia, según una encuesta de Bloomberg entre seis negociadores y exportadores, superando el récord anterior de 1,8 millones de toneladas registrado en 2014-15.

Los 800.000 pequeños productores de cacao de Costa de Marfil produjeron más granos que nunca para vender en los mercados de materias primas que abastecen a la industria mundial de confites y golosinas, lo que crea un nuevo riesgo, que es la presión sobre los precios que supone una cosecha abundante.

Gráfico 8. Precios Internacionales de Cacao a nivel mensual: 2014 - 2018



Fuente: ICCO

- **PRECIOS PRODUCTOR**

La tendencia de los precios al productor nacional también está determinada en gran medida por dos factores: el comportamiento de los precios internacionales, y el crecimiento de la producción nacional.

El efecto combinado de precios internacionales a la baja con la producción nacional creciente durante el último quinquenio, han determinado una tendencia decreciente de precios recibidos por el productor por el cacao en grano seco.

Esta tendencia se ve acentuada cuando no hay un sistema predominante de calidad que diferencie los distintos tipos de granos que se producen, lo que determina que la gran mayoría de la producción de grano seco ensacado que se destina al mercado internacional sea la mezcla de todas las variedades existentes.

⁴⁰ <https://www.economista.es/materias-primas/noticias/8271641/04/17/El-precio-del-chocolate-podria-hundirse-llega-la-sobreoferta-al-mercado-del-cacao.html>



UNIÓN EUROPEA

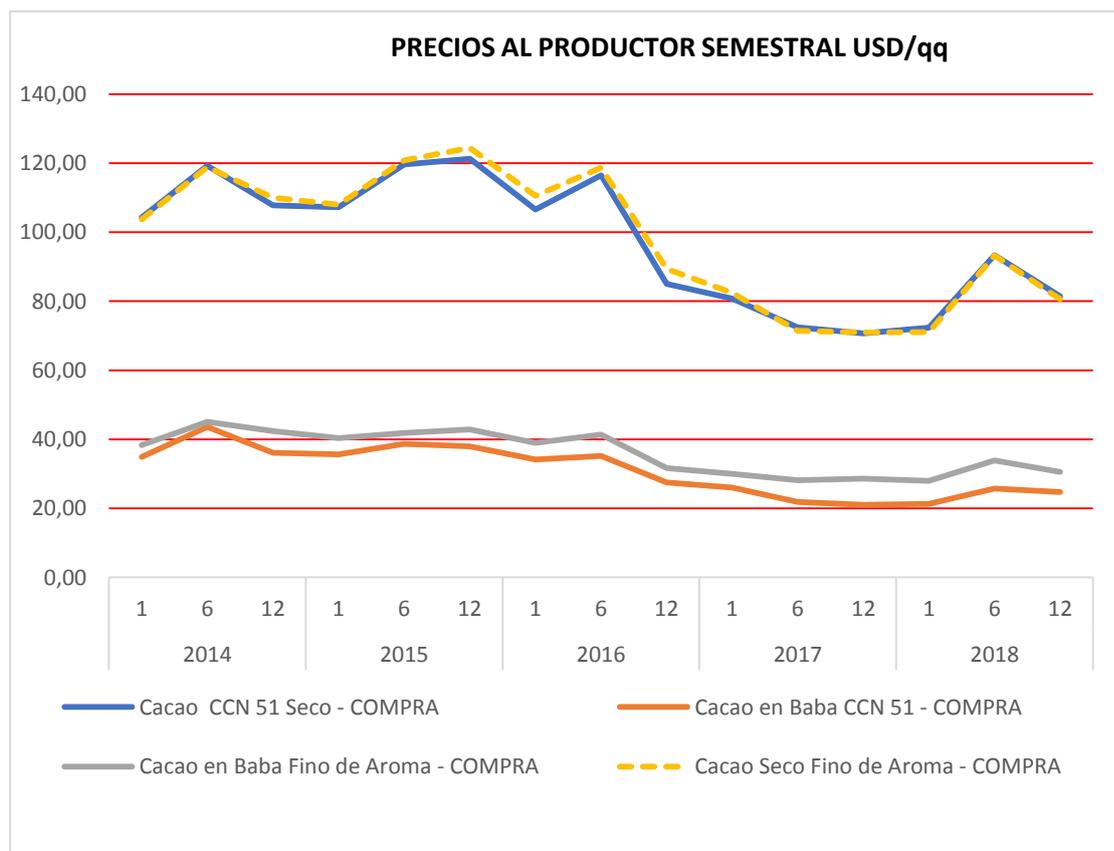


EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR

Esto se puede ver en la gráfica siguiente cuando existe una diferencia de precios entre el cacao en baba de la variedad nacional que sale de la finca, respecto del cacao en baba híbrido que se produce en el país, pero en la etapa de comercialización del grano seco, casi no hay diferencia de precio entre variedades.

Gráfico 9. Precios al productor de cacao



Fuente: CGSIN – MAG

2.8.1.2 CARACTERIZACIÓN DE LOS CANALES DE COMERCIALIZACIÓN, A TRAVÉS DE LOS ACTORES DE LA CADENA

La producción de cacao tiene un encadenamiento que se inicia a nivel de los productores individuales que producen cacao en grano y termina en el mercado interno o externo. En este proceso están involucrados varios actores y eslabones de la cadena como las organizaciones de productores, los intermediarios, la industria artesanal o casera, la industria de elaborados y los exportadores. A continuación, se describen las relaciones entre los actores que son fundamentalmente de carácter económico, a través de la comercialización:

a.- **Los productores individuales:** son alrededor de 120 mil productores, en su mayoría pequeños que se relacionan directamente con los intermediarios o acopiadores del producto. Menos del 10% de los productores pertenecen a asociaciones que les apoyan en los procesos de comercialización, certificación y exportación. A la vez, un porcentaje no superior al 2% de los productores se relacionan directamente con la agroindustria.



UNIÓN EUROPEA

Proyecto de Asistencia Técnica para la Reactivación Productiva Post-Terremoto
Contrato N° LA/2017/391-895



EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR

Algunas de las organizaciones que comercializan directamente el cacao son: Unión de Organizaciones Campesinas Cacaoteras del Ecuador UNOCACE, Fundación Maquita Cusunchi MCCH, Corporación de Productores de Cacao Fortaleza del Valle, Federación de Cacaoteros del Ecuador FEDECADE, Asociación de Productores de Cacao Fino de Aroma APROCAFA, entre otros.

La producción se destina en su mayoría a la exportación. Alrededor del 90% son exportaciones de cacao en grano, un 5% se industrializa para exportación principalmente y para el mercado interno, y un 5% adicional se destina a la industrialización artesanal.

b.- **Los intermediarios o acopiadores:** de acuerdo con el estudio de la GIZ⁴¹, se estima que existen más de mil intermediarios a nivel nacional. El mismo estudio estima que el 10% de la producción se canaliza a través del intermediario camionero, el 22% lo adquiere el comerciante del pueblo más cercano, el 54% lo compra el intermediario de la cabecera cantonal y el 14% el exportador directamente.

c.- **La industria de semielaborados y elaborados:** son los industriales que procesan el cacao y lo transforman en productos intermedios (manteca, pasta, licor) y/o productos finales. Existen industrias grandes, pequeñas y artesanales, con una capacidad instalada que supera las 70 mil tm anuales⁴². Las primeras destinan su producto básicamente a la exportación, mientras que las otras se dirigen principalmente hacia el mercado interno.

Se estima que en el país existen diez industrias grandes dedicadas a la producción de torta, pasta, licor, polvo y elaborados de cacao (chocolates, preparaciones, otras). Las más importantes son Confiteca - República de Cacao, Ferrero del Ecuador, Nestle, Transmar Ecuador, Ecuacocoa, Tulicorp, La Universal y Triairi, las cuales, en su mayoría envían el cacao procesado hacia el mercado externo. Muchas de las industrias que procesan cacao ejercen la actividad productiva y comercial.

Las industrias pequeñas más conocidas son: Fortaleza del Valle, Pacari, Hoja Verde, Caoni, BIOS, La Perla, Chocolateca, Rualdos, Merelitt, Incacao, Edeca, Colcacao, entre otras, que se dedican principalmente al procesamiento de derivados de cacao con alto valor agregado como chocolates, caramelos y bombones.

d.- **Los exportadores de cacao:** son alrededor de 40 empresas principales las que exportan cacao en grano, y 16 las que exportan derivados de cacao tanto semi-elaborados como elaborados. Son los acopiadores más importantes y su producto va al mercado externo sujeto al cumplimiento de normas de calidad internacionales. Se estima que apenas el 7% de las exportaciones de cacao se realizan a través de las organizaciones de pequeños productores, de las cuales un 80% se considera orgánico y con certificación.

e.- **Prestadores de servicios de apoyo a la producción:** existen instituciones que están apoyando la producción de cacao, la certificación y la comercialización directa. Algunos de estos actores son: ANECACAO, GIZ, INIAP, MAGAP, IICA, PRODER, CAMAREN, gobiernos locales, universidades, entre otros. Para la certificación de chocolates oscuros normalmente se contrata con organizaciones o empresas especializadas con base en Europa o Estados Unidos. Hay tres tipos de certificadores: de comercio justo, orgánico y ambiental. En esta última juega un papel central Rainforest Alliance. Las de comercio justo y orgánicas son Max Haveelar, TransFair, Fairtrade Mark, Reilun Kauppa, Rättvisemärkt y FLO – Internacional.

⁴¹ Estructura y dinámica de la cadena de cacao en el Ecuador: sistematización de información y procesos en marcha. Documento técnico. Junio 2006. Quito, Ecuador.

⁴² Ibid. Pag. 28



UNIÓN EUROPEA



EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR

La industria de cacao presenta altos niveles de encadenamiento principalmente hacia atrás y comparativamente con el resto de la economía, presenta mayor nivel de agregación. Adicionalmente, la producción de cacao en grano y de cacao elaborado está destinada principalmente a la exportación, sin embargo, la producción de chocolates y productos de confitería tienen cada día más demanda a nivel interno, sobre todo en producto poco diferenciado.

En años recientes se ha desarrollado un sector industrial, compuesto por medianas y pequeñas empresas que exportan chocolates oscuros, con indicación de origen geográfico, porcentaje de cacao puro, de comercio justo, orgánicos con algún nivel de certificación. Entre las principales se encuentran: CONFITECA - República de Cacao, KALLARI, Fortaleza del Valle, PACARI, Hoja Verde y CAONI.

2.8.1.3 ANÁLISIS DE MÁRGENES ENTRE ACTORES DE LA COMERCIALIZACIÓN

Si se toma como base los últimos 5 años, se puede constatar que los precios en todos los niveles tienen una tendencia a la baja, excepto el precio del chocolate (chocolate convencional) que se ha mantenido con una tendencia ligeramente creciente.

Hay un 201% de incremento entre el cacao en baba de la variedad CCN51 y el cacao en grano seco pagado al productor en el centro de acopio (aunque el precio pagado a pie de finca puede ser menor). En el caso del cacao en baba nacional y el cacao en grano seco pagado al productor en el centro de acopio el incremento representa un 173%.

Entre el precio del grano seco pagado al productor en centro de acopio y el precio recibido por el exportador hay un incremento del 23% en los últimos cinco años (que puede ser menor si se considera que el cacao ecuatoriano se le paga con un castigo por debajo del precio de bolsa), mientras que entre el precio de una barra de chocolate negro convencional y el precio internacional de grano hay un incremento del 280%, siendo éste el mayor margen de la cadena.

Gráfico 10. Evolución comparativa de los precios y márgenes de la cadena: 2014 - 2018

**EVOLUCIÓN COMPARATIVA DE LOS PRECIOS Y MÁRGENES DE LA CADENA
2014 - 2018 (precios equivalentes en USD/lb.)**

					
AÑO	BABA* CCN51 USD\$/Lb.	BABA* FINO USD\$/Lb.	GRANO* SECO USD\$/lb.	PRECIO BOLSA USD\$/lb.	PRECIO CHOCOLATE USD/Lb.
2014	0,39	0,43	1,16	1,39	
2015	0,37	0,42	1,14	1,42	4,5
2016	0,34	0,39	1,06	1,31	4,6
2017	0,22	0,29	0,73	0,92	4,7
2018	0,26	0,33	0,88	1,04	4,6
PROM.	0,32	0,37	0,99	1,22	4,6
MÁRGENES			3,1 veces, 201% + 2,7 veces, 173% +	1,23 veces, 23% +	3,8 veces, 280% +
TENDENCIA	↓	↓	↓	↓	→

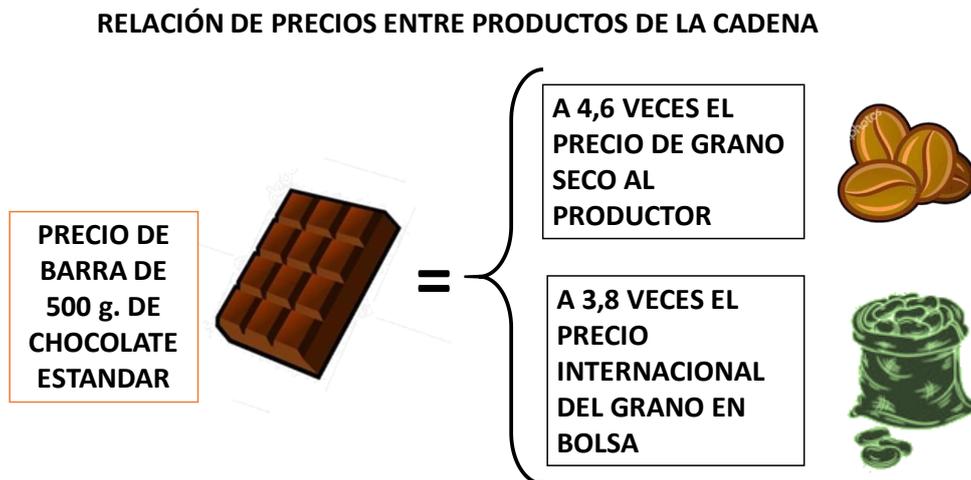
FUENTE: Bolsa de Chicago, Bolsa de NY, Alimarket S.A., MAG/CGSIN

* PAGADO A PRODUCTOR EN CENTRO DE ACOPIO

En este contexto, el precio promedio que ha recibido el productor nacional por el grano durante los últimos cinco años representa en promedio el 20% del precio del chocolate, mientras que el grano

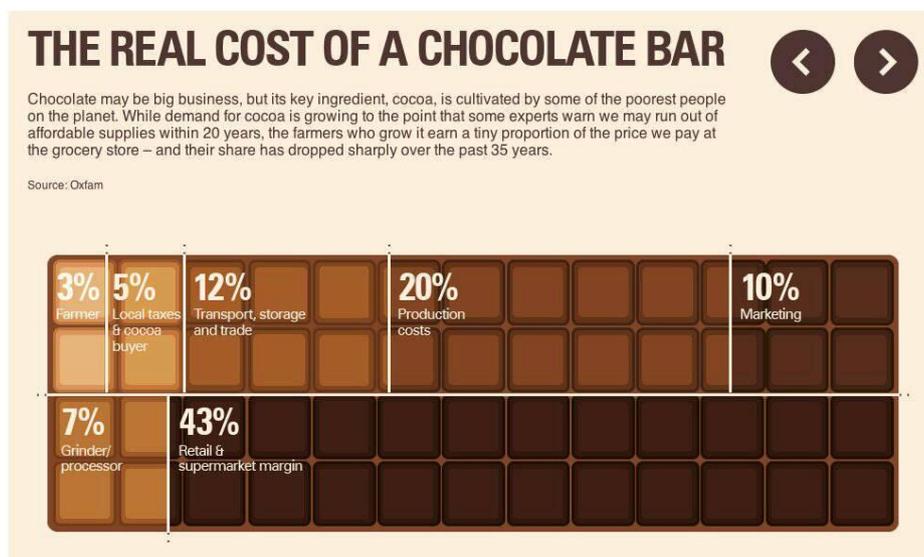
seco exportado que se comercia en el mercado mundial es el 27%. El porcentaje restante es la cadena de comercialización, logística y transformación de chocolate en el mundo.

Gráfico 11. Relación de precios entre los eslabones de la cadena



Esta participación porcentual de precios puede estar sujeta a varias interpretaciones dependiendo de las fuentes y los lugares que se analicen. Según una información publicada por OXFAM, la participación del precio recibido por el productor es apenas el 3% del valor de una barra de chocolate como muestra la gráfica siguiente. Sin embargo, hay que considerar que las participaciones relativas pueden variar significativamente dependiendo de los parámetros que se utilicen para su estimación. Si se toma como referencia el precio del chocolate más caro, seguramente el precio de todos los actores de la cadena disminuirá y el margen mayor corresponderá a la marca. Así mismo, hay diferencias importantes en los precios recibidos por los productores. En África en general se reciben precios menores que en Sudamérica y Centroamérica y esto reflejará una participación menor.

Gráfico 12. Costos de producción del chocolate





UNIÓN EUROPEA

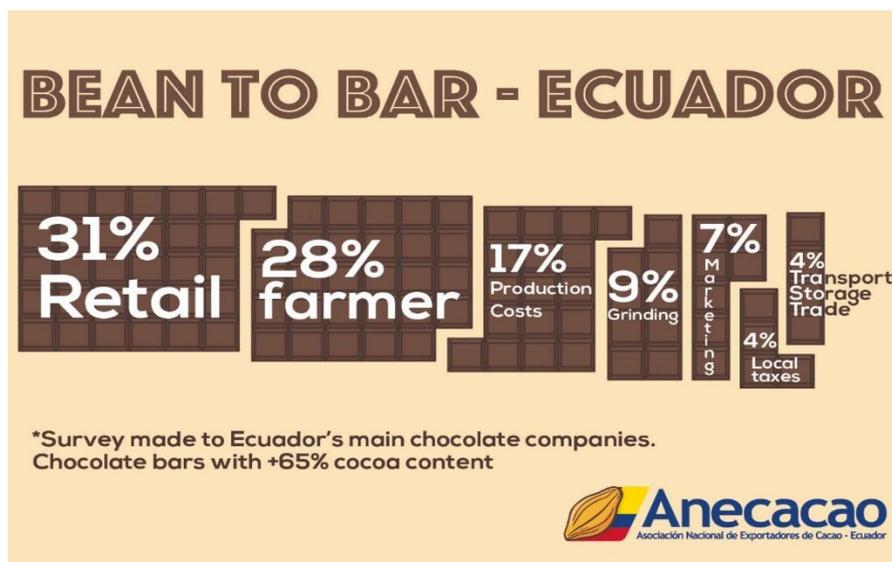


EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR

Por otra parte, un estudio realizado por ANECACAO, establece que la participación del productor en precio de la barra de chocolate es de un 28%, mientras que el comerciante minorista se apropia del 31% del precio. Los costos de producción captan un 17%, la molienda representa un 9%, el marketing un 7%, impuestos locales un 4% y el transporte, almacenamiento y comercialización capturan el 4% del valor.

Gráfico 13. Participación de los eslabones en el precio del chocolate



- CERTIFICACIONES

De acuerdo con las últimas tendencias en el consumo de alimentos en general y de chocolates en particular, los consumidores finales están exigiendo una mayor seguridad a través de la certificación, en especial en lo que corresponde a certificación orgánica, comercio justo, sustentabilidad y origen. Las empresas chocolateras están demandando este tipo de cacao certificado con el fin de entregar más valor y distinción a su producto final.

El cacao orgánico garantiza un tratamiento sin fertilizantes químicos y un procesamiento y cosecha naturales; el cacao de comercio justo garantiza el pago justo al productor definiéndose claramente la procedencia de los granos de cacao; el cacao Rainforest Alliance garantiza que las plantaciones de las que proviene ese cacao no dañan el medio ambiente. En los últimos años ha sido la certificación orgánica la más demandada por los clientes seguida por la de comercio justo las cuales están, en algunos casos, siendo obtenidas para el mismo cacao.

Estas certificaciones son muy importantes en la implementación de una estrategia de diferenciación del cacao fino y de aroma con el fin de posicionarse como un producto de calidad Premium y alcanzar mayores precios internacionales. Los pequeños productores pueden así agregar valor al grano fino y de aroma exportado; sin embargo, se enfrentan al inconveniente de la falta de financiamiento para su implementación, por lo que, en muchos casos, este proceso ha sido apoyado con financiamiento externo, de los clientes internacionales o con el apoyo de organismos internacionales.

Estas certificaciones son otorgadas por empresas internacionales con sede en los países de mayor consumo tanto en Europa como en Estados Unidos. Algunas de los certificadores presentes en Ecuador



UNIÓN EUROPEA



EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR

son BCS ÖKO-GARANTIE, certificadora orgánica, ECOCERT, certificadora orgánica, SKAL Certification, certificadora orgánica, Rainforest Alliance, certificación socioambiental e INFOAM, certificadora orgánica.

Además de lo anterior, Japón exige entre otros certificados de calidad, uno que pruebe la ausencia de residuos químicos o pesticidas encontrados en el cacao venezolano lo que provocó el desvío de las importaciones japonesas de cacao hacia el Ecuador.

Certificación orgánica. -

Tiene como objetivo garantizar e impulsar una producción amigable con el medio ambiente y la salud del productor. Se considera cacao orgánico cuando ha sido producido y certificado conforme a los reglamentos para producción orgánica de la Unión Europea, USA y Japón y por las diferentes certificadoras como BCS, ECOCERT, etc.

Para vender un producto como orgánico se necesita una certificación oficial. Dicho proceso no es simple, se requiere entre otras actividades organizar a los productores, capacitarlos en la normativa orgánica y establecer un sistema interno de control.

Las bases para la producción orgánica se enfocan a un manejo ecológico de largo plazo, mediante la implementación de estrategias de manejo de la fertilidad del suelo, medidas conservacionistas, y manejo de plagas y enfermedades que sean ambientalmente sustentables.

Impulsa también la implementación del sistema de integrados de producción y manejo (ejemplo cacao en sistemas agroforestales). Según la Normativa Internacional se requiere de 36 meses, como periodo de conversión, luego de la última aplicación de agroquímicos prohibidos.



Certificación de comercio justo. -

El comercio justo, es un enfoque alternativo al comercio convencional internacional. Es una herramienta de cooperación para colaborar a la erradicación de la pobreza en los países en desarrollo y ayudar a las poblaciones empobrecidas a salir de su dependencia y explotación.

Las organizaciones de comercio justo se constituyen en un sistema comercial alternativo que ofrece a los productores acceso directo a los mercados del Norte y condiciones laborales y comerciales justas e igualitarias, que les asegure un medio de vida sostenible.

La certificación de comercio justo que se aplica al cacao es la FLO (Fairtrade Labeling Organizations) Un sello internacional de comercio justo en 21 países, entre los que se beneficia Ecuador.



FAIRTRADE
INTERNATIONAL

Certificación Rainforest alliance.-

El sello Rainforest Alliance es otro tipo de certificación que tiene un enfoque de sostenibilidad en normas sociales y ambientales, como la conservación de ecosistemas, de la vida silvestre, tratamiento justo y buenas condiciones para los trabajadores, relaciones con la comunidad, manejo integrado de



UNIÓN EUROPEA



EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR

los cultivos, manejo completo e integrado de desechos, conservación de fuentes de agua, conservación de suelos, planificación y monitoreo.

Adicionalmente hay reglamentos para cada cultivo. La propietaria de la certificación es SAN (**Sustainable Agriculture Network**) con miembros en los países de Guatemala, Colombia, Brasil, Ecuador (Corporación Conservación y Desarrollo, C&D Quito), Honduras, Dinamarca, México, El Salvador, Belize y EEUU.



La ONG Rainforest Alliance de los EEUU es miembro de SAN y sede de la Secretaría internacional, pero no la única propietaria del sello.⁴³

Certificación de origen determinado. -

Cada vez es más importante la demanda de cacao de un origen determinado, es decir de un país y más aún de una zona u organización específica. Existen muchas características que a las Empresas de chocolate les interesa con fines de promoción de sus productos en el mercado, tales como Ecuador, Amazonía, un sabor especial, una historia, una organización social-indígena, etc. En el Ecuador existen dos casos de comercialización directa de cacao de origen mediante acuerdos entre organizaciones de productores y la empresa de chocolate Suiza FELCHLIN.

APROCANE en la provincia de Esmeraldas y KALLARI en la provincia de Napo han suscrito un contrato de cinco años con la empresa suiza para la venta directa de cacao especial de origen.

En el caso de APROCANE la empresa se interesó del cacao del Río Santiago y de su origen e historia de los productores Esmeraldeños. En el caso de la Asociación KALLARI, el origen Amazonia, Río Napo, indígenas y su historia serán las principales características que la empresa Suiza explotará en la fabricación y comercialización del chocolate. Los precios pagados por este cacao especial tienen un premio muy significativo que varía entre 35 a 50% más sobre el mercado normal.

Este tipo de certificación permite una diferenciación con otros mercados que son de gran interés para empresas más grandes.

Como se mencionó antes, la tendencia mundial es que el mercado y los consumidores están exigiendo productos certificados principalmente en dos sentidos: que el chocolate sea cien por ciento trazable y que tenga certificación de sostenibilidad.

Un estudio elaborado por Arvi Jansen en 2016, se estimó la evolución y tendencia de los distintos tipos de certificación en el mundo y el crecimiento estimado del volumen mundial de cacao comercializado por tipo de certificación.

Se comprobó, que en todos los casos de certificación (UTZ, Rain Forest, FLO, orgánicas) el volumen comercializado en los mercados mundiales viene creciendo, habiendo pasado de 104 mil TM en 2009, a 816 mil TM en 2015 y se prevé que en 2020 será no menos de 1.55 millones de TM certificadas con distintos sellos.

Gráfico 14. Procesos de certificación

⁴³ www.rainforestalliance.org/programs/agriculture/san/members-s.html

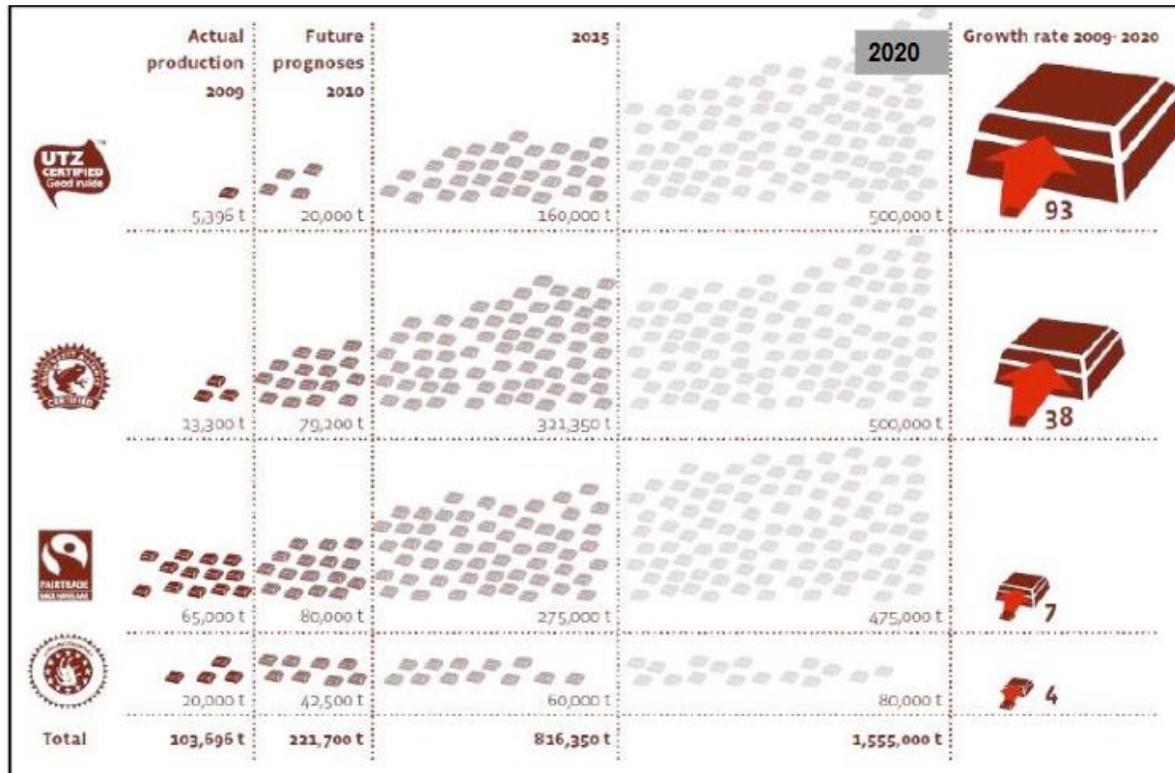


UNIÓN EUROPEA



EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR



Fuente: Arvi Jansen en 2016

2.8.2 Comercio Exterior

Exportaciones de cacao y productos elaborados

Ecuador exportó en el 2017, alrededor de 307 mil toneladas métricas de cacao y productos elaborados, lo que equivale a 689 millones de dólares. En términos de volumen el 92.5% es cacao crudo y tostado, el 6.9% productos semielaborados y el 0.6% chocolates y procesados, en términos de valor equivalen a 86%, 11% y 3% respectivamente, porque el mayor valor agregado (semielaborados y elaborados) implica mayores precios y mayor participación en el aporte económico a la cadena productiva.

Cuadro 23. Ecuador. Exportaciones de cacao



UNIÓN EUROPEA



EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR

ECUADOR. EXPORTACIONES DE CACAO EN GRANO. MILES DE DOLARES					
PRODUCTOS	2013	2014	2015	2016	2017
CACAO EN GRANO	429,171	587,528	705,415	621,970	589,750
PRODUCTOS SEMIELABORADOS	74,859	96,512	86,877	104,247	75,987
CHOCOLATES Y PREPARACIONES	21,801	26,112	20,089	23,813	23,244
TOTAL	525,832	710,151	812,382	750,030	688,981

Fuente: Banco Central del Ecuador

ECUADOR. EXPORTACIONES DE CACAO EN GRANO. TONELADAS METRICAS					
PRODUCTOS	2013	2014	2015	2016	2017
CACAO EN GRANO	176,592	198,890	236,072	227,214	284,546
PRODUCTOS SEMIELABORADOS	21,430	22,689	20,352	24,020	21,219
CHOCOLATES Y PREPARACIONES	1,294	1,763	1,271	1,784	1,728
TOTAL	199,316	223,341	257,696	253,018	307,493

Fuente: Banco Central del Ecuador

Las exportaciones de la cadena de cacao, entre el 2013 y el 2017, crecen a un ritmo del 12% anual en volumen y del 8% anual en valor, destacándose el año 2017, cuando las ventas de la cadena crecieron un 22% en volumen respecto al 2016, mientras que en valor se redujeron un 8%. El crecimiento del volumen responde a una mayor exportación de cacao en grano, debido a las mejoras de productividad y mayor hectareaje registrados en la producción de Cacao Nacional Fino de Aroma y CCN51 (25% de variación con relación al 2016), mientras que los semielaborados y elaborados se redujeron en un 12% y 3%. La caída en el valor de las exportaciones responde a una reducción significativa de los precios internacionales, consecuencia del exceso mundial de oferta de cacao commodity y al castigo en el premio que recibe Ecuador por la exportación de producto mezclado.

Según un experto internacional, el cacao trazable es apenas el 10% del total exportado, el cacao con perfil aromático alcanza el 2% y con certificado de sostenibilidad 3%, 3%. Las mezclas en las exportaciones han generado que Ecuador pierda el premio por calidad en la mayoría de sus exportaciones, actualmente tienen un castigo que fluctúa alrededor de 50 usd/TM.

Gráfico 9. Participación de las exportaciones de la cadena de cacao, 2017

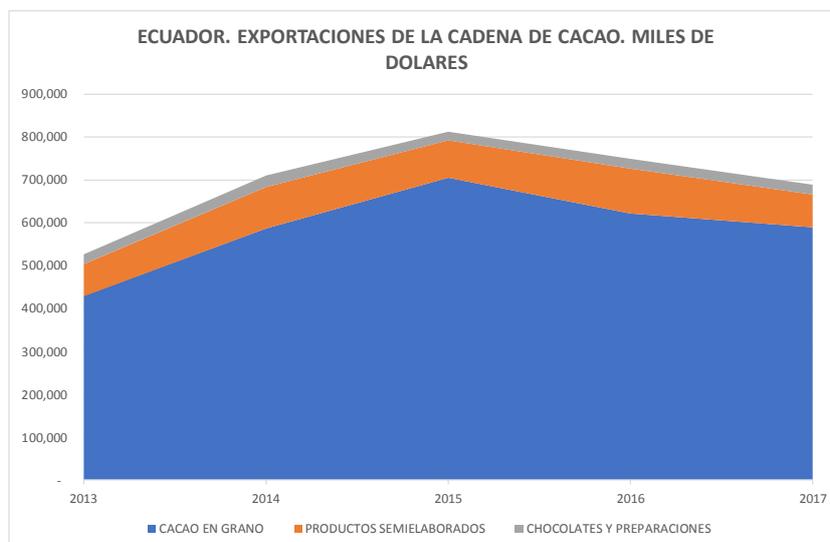


UNIÓN EUROPEA



EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR



Fuente: Banco Central del Ecuador

Durante el período 2013 – 2017, las exportaciones de todos los eslabones crecen a diferentes ritmos. Las exportaciones de cacao en grano aumentan 13% en volumen, los productos semielaborados crecen apenas lo hacen en 0.5% en el período. No obstante, las exportaciones de elaborados como chocolates y preparaciones con cacao, crece al 11%, destacándose la participación de productos con diferenciación y marca propia.

Cuadro 24. Exportaciones de la Cadena de Cacao por país. 2017

ECUADOR. EXPORTACIONES DE LA CADENA DE CACAO POR PAIS		
PAIS	MILES DE DOLARES	% DE PARTICIPACION
ESTADOS UNIDOS	129,683	18.82%
PAÍSES BAJOS	102,777	14.92%
MALASIA	86,776	12.59%
INDONESIA	86,296	12.53%
MÉXICO	51,813	7.52%
ALEMANIA	41,544	6.03%
BÉLGICA	26,223	3.81%
CANADÁ	21,398	3.11%
JAPÓN	18,354	2.66%
INDIA	17,109	2.48%
ARGENTINA	12,297	1.78%
ITALIA	12,244	1.78%
PERÚ	11,795	1.71%
ESTONIA	11,638	1.69%
ESPAÑA	10,684	1.55%
CHINA	9,544	1.39%
COLOMBIA	7,235	1.05%
OTROS	31,572	4.58%

Fuente: Banco Central del Ecuador



UNIÓN EUROPEA



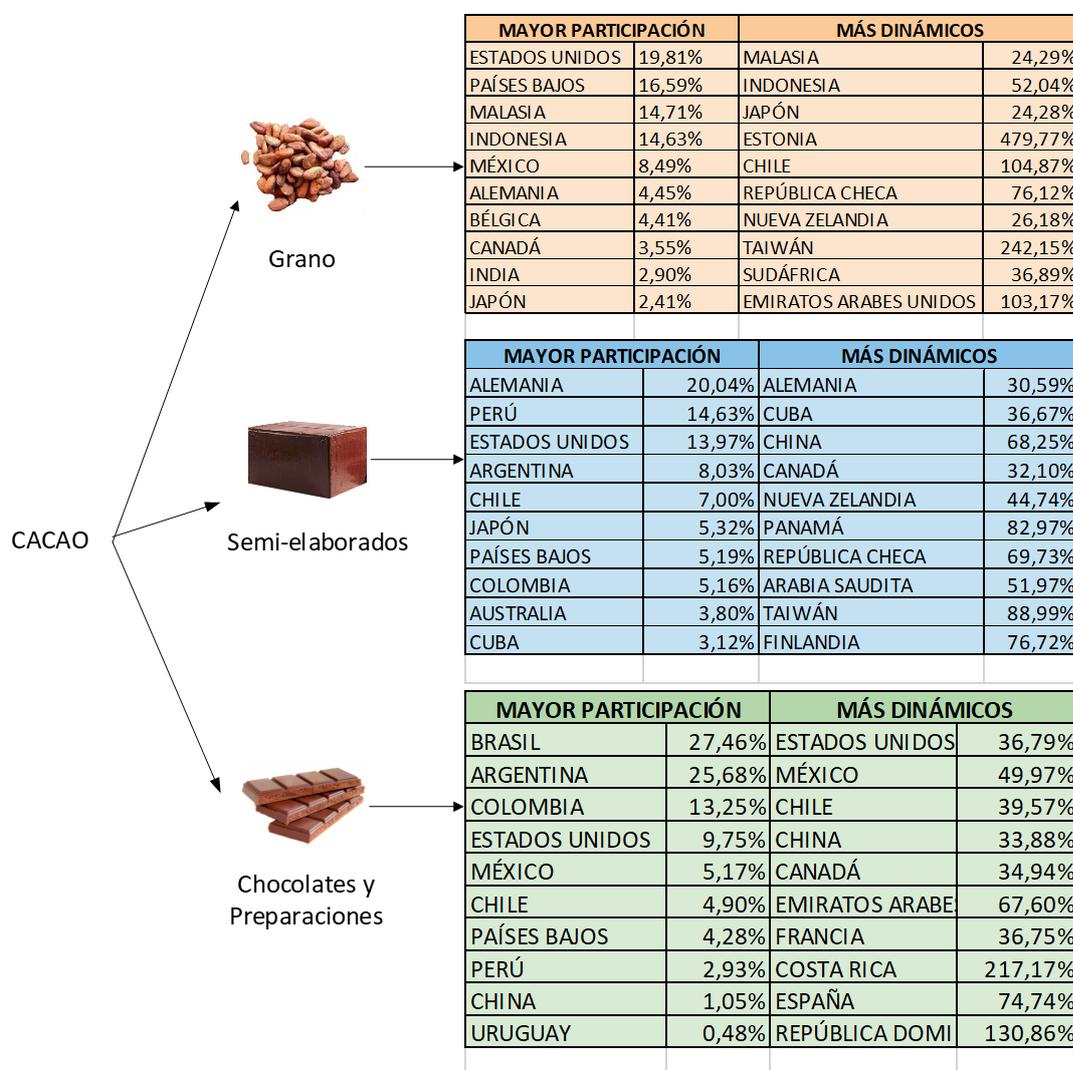
EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR

El 95% de las exportaciones de la cadena de cacao, en el año 2017, se concentran en 17 mercados, siendo los principales Estados Unidos, Países Bajos, Malasia, Indonesia, México y Alemania. De estos mercados, Ecuador tiene acuerdos comerciales con algunos países.

Si se analiza por eslabón de la cadena, se observa que en cacao en grano los países con mayor participación son: Estados Unidos, Países Bajos, Malasia, Indonesia, México, Alemania, Bélgica, Canadá, India, Japón. Aquellos países con los cuales ha habido un mayor dinamismo comercial son: Estonia, Taiwán, Chile, Emiratos Arabes, Indonesia, Sudáfrica, Malasia y Japón.

Gráfico 15. Ecuador. Exportaciones de Cacao. 2017



En el eslabón de semielaborados, las exportaciones ecuatorianas se dirigen principalmente a: Alemania, Perú, Estados Unidos, Argentina, Chile, Japón, Países Bajos, Colombia, Australia y Cuba. Los mercados que más crecen son: Taiwán, China, Finlandia, República Checa, Alemania, Cuba.



UNIÓN EUROPEA



ECUADOR

En el eslabón de preparaciones de cacao y chocolates, los más significativos en exportaciones son: Brasil, Argentina, Colombia, Estados Unidos, México, Chile, Países Bajos, Perú, China y Uruguay. En tanto, los países con mayor dinamismo son Costa Rica, República Dominicana, España, Emiratos Árabes Unidos, México, Francia, Estados Unidos, Canadá y China.

Exportaciones por empresa

Cacao en grano. Son 110 empresas exportadoras; 36 empresas concentran el 90% del volumen de ventas al exterior; los mayores exportadores en volumen y valor (año 2017) son: Outspan Ecuador (14% participación), Agroarriba (11%), Nestle (6%), Inmobiliaria Guangala (6%), Exportmanabí (4%), Grandsout (4%) y Agrocomercial Panchana (3%). Las empresas con mayor tasa de crecimiento (2012 – 2017) son: Cafiesa, Casacao, Martinetti, Outspan, Paniri, Asociación de Productores Orgánicos de Vinges, Federación de Organizaciones Negras y Mestizas de Esmeraldas, Exporganic, Grupo Salinas. El precio implícito fluctúa alrededor de 2000 usd/tm, sin embargo, hay empresas que tienen precios bastante más altos, llegando a 7.000 usd/tm promedio mientras otras, tiene precios de 1.500 usd/tm. Las asociaciones de productores explícitas en los registros de exportación, tienen niveles de ventas de alrededor de 3 mil tm, generando un valor de 8 millones de dólares, sin embargo estas cifras son superiores si se consideran aquellas empresas que compran directamente a productores o asociaciones.

Cuadro 25. Principales exportadores de cacao en grano

CACAO EN GRANO. PRINCIPALES 20 EMPRESAS EXPORTADORAS (2017)			
EMPRESAS	VOLUMEN TM 2017	MILES USD FOB 2017	DE PARTICIPACION
OUTSPAN ECUADOR S.A.	40,100	84,158	14%
AGROINDUSTRIAS ARRIBA DEL ECUADOR AGROARRIBA S.A.	30,783	63,240	11%
NESTLE ECUADOR S.A.	17,026	36,194	6%
INMOBILIARIA GUANGALA S.A.	15,696	32,432	6%
GRANDSOUTH S A	10,630	20,810	4%
CECAO S.A. COMPANIA EXPORTADORA DE CACAO DE AROMA Y ORGANICO	2,536	20,286	3%
EXPORTADORA MANABI EXPORTMANABI S.A.	10,683	19,459	3%
COMPAÑIA AGROCOMERCIAL PANCHANA & ZAMBRANO S.A.	8,495	17,095	3%
AGRICOLA GUANGALA S.A. AGRIGUANGALA	8,430	16,828	3%
MANACAO S.A.	7,464	14,691	3%
AROMATIC COCOA EXPORT S.A AROMAEXCO	7,505	14,059	2%
LA NUEVA CASA DEL CACAO S.A. CASACAO	7,533	13,869	2%
RISTOKCACAO S.A.	4,662	11,150	2%
EXPORTADORA MLOPEZ CIA. LTDA.	5,903	10,929	2%
GRANCACAO-EXPORT S.A.	5,803	10,531	2%
SOCIEDAD CIVIL GERVERD	4,302	10,416	2%
GOLDCOCA EXPORT S.A.	5,353	9,946	2%
ECO-KAKAO S.A.	5,002	9,123	2%
ECUADOR COCOA & COFFEE, ECUACOFFEE S.A.	4,772	8,882	2%
MARTINETTI MAWYIN PEDRO ANDRES	4,629	8,560	1%
QUEVEXPORT S.A.	4,628	8,464	1%

Fuente: SENA

Cuadro 26. Exportadores que van a crecer en la venta de cacao en grano



UNIÓN EUROPEA

Proyecto de Asistencia Técnica para la Reactivación Productiva Post-Terremoto
Contrato N° LA/2017/391-895



EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR

ECUADOR. EMPRESAS CON MAYORES NIVELES DE CRECIMIENTO DE LAS EXPORTACIONES CACAO EN GRANO 2012 - 2017			
EMPRESAS	VOLUMEN TM 2017	MILES DE USD FOB 2017	TASA DE CRECIMIENTO DE LAS EXPORTACIONES 2012 - 2017
CACAOS FINOS ECUATORIANOS S.A. CAFIESA	87	387	114.17%
LA NUEVA CASA DEL CACAO S.A. CASACAO	7,533	13,869	52.19%
MARTINETTI MAWYIN PEDRO ANDRES	4,629	8,560	41.25%
OUTSPAN ECUADOR S.A.	40,100	84,158	40.26%
PANIRIS S.A.	1,653	2,939	39.81%
ASOCIACION DE PRODUCTORES ORGANICOS DE VINCES APOVINCES	134	504	33.80%
FEDERACION DE ORGANIZACIONES NEGRAS Y MESTIZAS DEL SUR OCCIDENTE DE ESMERALDAS	200	829	32.93%
EXPOORGANIC S.A.	19	68	30.34%
CORPORACION GRUPPO SALINAS	660	1,420	25.78%
MARTINETTI SALTOS PEDRO FERNANDO	4,371	8,081	24.05%
AGROSANCHEZ COCOA EXPORT S.A.	1,864	3,483	17.86%
NESTLE ECUADOR S.A.	17,026	36,194	17.19%
CORPORACION FORTALEZA DEL VALLE	578	1,973	14.72%
PEORIA S.A.	1,715	3,137	13.48%
EXPORTADORA HIDROVO MUÑOZ S.A. EXPHIMUSA	500	916	10.64%
RISTOKCACAO S.A.	4,662	11,150	9.05%
EXPORTADORA & IMPORTADORA KAM S.A. (EXIKAM)	1,901	3,713	6.79%
ECO-KAKAO S.A.	5,002	9,123	6.20%
GOLDCOCOA EXPORT S.A.	5,353	9,946	6.06%
INMOBILIARIA GUANGALA S.A.	15,696	32,432	5.47%

Fuente: SENA E

Cacao semielaborado. Son más de 40 empresas exportadoras de productos. Seis empresas exportan el 96% del total exportado en el 2017: Nestle (28%), Cofina (19%), Transmar (18%), Ecuacoffee (15%), Cafiesa (12%), Universal (3%). Las empresas con mayores tasas de crecimiento son: UNOCACE, ORECAO, TULICORP, NESTLE, TRANSMAR, COFINA Y ECUACOFFEE, las demás presentan tasas de crecimiento negativas en el período. Las organizaciones de productores que exportan directamente alcanzan las 20 tm de venta en el 2017.

Cuadro 27. Principales exportadores de semielaborados de cacao

ECUADOR. PRINCIPALES EXPORTADORES DE PRODUCTOS SEMIELABORADOS DE CACAO 2017			
RAZON SOCIAL	VOLUMEN TM	MILES DE USD FOB	PARTICIPACION
NESTLE ECUADOR S.A.	5,683	21,269	28.13%
CHOCOLATES FINOS NACIONALES COFINA S.A.	4,282	14,635	19.35%
TRANSMAR ECUADOR S.A.	4,062	13,312	17.60%
ECUADOR COCOA & COFFEE, ECUACOFFEE S.A.	3,179	11,679	15.44%
CACAOS FINOS ECUATORIANOS S.A. CAFIESA	2,384	9,212	12.18%
UNIVERSAL SWEET INDUSTRIES S.A.	480	2,391	3.16%
ARRIBA CHOCOLATE COMPANY S.A. CHOCOMPANY	133	973	1.29%
PRODUCTOS SKSFARMS CIA. LTDA.	89	745	0.99%
ECUATORIANA DE CHOCOLATES ECUACHOCOLATES S.A.	40	374	0.49%
EL TREBOL ALIMENTOS CONCENTRADOS S.A. TRECONAL	68	250	0.33%
REPUBLICA DEL CACAO CACAOREPUBLIC CIA. LTDA.	28	228	0.30%
MAKITAAGRO CIA. LTDA.	60	152	0.20%
UNION DE ORGANIZACIONES CAMPESINAS CACAOTERAS UNOCACE	14	120	0.16%
TULICORP S.A.	14	95	0.13%
CAJAS DOMINGUEZ EDUARDO JOSE	7	47	0.06%

Fuente: SENA E

Cuadro 28. Exportadores que más han crecido en la exportación de semielaborados de cacao



UNIÓN EUROPEA

Proyecto de Asistencia Técnica para la Reactivación Productiva Post-Terremoto
Contrato N° LA/2017/391-895



EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR

ECUADOR. EXPORTADORES CON MAYORES TASAS DE CRECIMIENTO EN EL PERIODO 2012 - 2017 DE CACAO SEMIELABORADO

EMPRESAS	MILES DE USD FOB 2017	VOLUMEN TM 2017	TASA DE CRECIMIENTO 2012 - 2017
UNION DE ORGANIZACIONES CAMPESINAS CACAOTERAS UNOCACE	120	14	105.18%
ORECAO S.A.	14	2	76.67%
TULICORP S.A.	95	14	57.63%
ZURITA BLACIO JUAN CARLOS	9	2	52.90%
NESTLE ECUADOR S.A.	21,269	5,683	8.53%
TRANSMAR ECUADOR S.A.	13,312	4,062	8.41%
CHOCOLATES FINOS NACIONALES COFINA S.A.	14,635	4,282	8.20%
ECUADOR COCOA & COFFEE, ECUACOFFEE S.A.	11,679	3,179	1.93%

Fuente: SENA E

Preparaciones de cacao y chocolates. Son 50 empresas las que exportan este tipo de productos, sin embargo, siete empresas agrupan el 94% del total exportado (2017): Ferrero (64%), República del Cacao (10%), Sksfarms (7%), Surindu (4%), Confiteca (4%), Ecuachocolates (3%) y universal (2%). Las empresas con mayores tasas de crecimiento en el período 2012 – 2017 son: Gustaff, Chocono, Ecuachocolates, Sksfarms, Universal, Tulicorp y Confiteca. La participación de las organizaciones en las exportaciones de estos productos es mínima.

Cuadro 29. Principales exportadores de preparaciones de cacao y chocolates

ECUADOR. PRINCIPALES EXPORTADORES DE PREPARACIONES DE CACAO Y CHOCOLATES 2017			
RAZON SOCIAL	MILES DE USD FOB	VOLUMEN TM	PARTICIPACION
FERRERO DEL ECUADOR S.A.	14,618.80	665.67	63.53%
REPUBLICA DEL CACAO CACAOREPUBLIC CIA. LTDA.	2,313.33	282.85	10.05%
PRODUCTOS SKSFARMS CIA. LTDA.	1,532.25	105.24	6.66%
INDUSTRIAL SURINDU S.A.	1,026.12	181.64	4.46%
CONFITECA C.A.	834.90	50.31	3.63%
ECUATORIANA DE CHOCOLATES ECUACHOCOLATES S.A.	662.31	71.29	2.88%
UNIVERSAL SWEET INDUSTRIES S.A.	496.50	115.38	2.16%
GUSTAFF S.A.	215.74	76.00	0.94%
HOJA VERDE GOURMET HOVGO S.A.	209.35	11.51	0.91%
TULICORP S.A.	174.25	22.89	0.76%
CHOCONO S.A.	165.53	39.37	0.72%
DUTY PAID S.A. DUPASA	106.16	09.27	0.46%
ZURITA BLACIO JUAN CARLOS	83.39	04.49	0.36%
COMERCIALIZADORA DE PRODUCTOS DE CONSUMO DIEZ SCC	54.65	07.06	0.24%
LA FABRIL S.A.	49.84	18.58	0.22%
ASOCIACION AGRO ARTESANAL NAPO KALLARI	45.26	01.90	0.20%
FAMILY FOOD ECUADOR S.A. FAMODECSA	43.32	05.78	0.19%
ZAMBRANO GUERRERO CARLOS ENRIQUE	36.42	03.60	0.16%
ARRIBA CHOCOLATE COMPANY S.A. CHOCOMPANY	32.24	01.89	0.14%
FUNDACION FAMILIA SALESIANA SALINAS	29.38	01.84	0.13%

Fuente: SENA E

Cuadro 30. Exportadores que más crecen en las exportaciones de preparaciones de cacao



UNIÓN EUROPEA



EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR

ECUADOR. EMPRESAS CON MAYORES CRECIMIENTOS EN LAS EXPORTACIONES 2012 -2017			
RAZON SOCIAL	MILES DE USD FOB 2017	VOLUMEN TM 2017	TASA DE CRECIMIENTO 2012 - 2017
GUSTAFF S.A.	216	76	71%
ZAMBRANO GUERRERO CARLOS ENRIQUE	36	4	60%
CHOCONO S.A.	166	39	45%
ECUATORIANA DE CHOCOLATES ECUACHOCOLATES S.A.	662	71	37%
PRODUCTOS SKSFARMS CIA. LTDA.	1,532	105	29%
UNIVERSAL SWEET INDUSTRIES S.A.	496	115	24%
ZURITA BLACIO JUAN CARLOS	83	4	17%
TULICORP S.A.	174	23	15%
CONFITECA C.A.	835	50	8%

Fuente: SENA E

Acceso a mercados

En relación con reducción de aranceles para acceder a los principales mercados de exportación de la cadena de cacao, existen países que ofrecen un libre acceso a los productos ecuatorianos.

Las exportaciones en toda la cadena, tanto a la Comunidad Andina como al Mercosur, Chile y Venezuela están liberados de aranceles. Con Cuba, el Ecuador tiene firmado un Acuerdo de Alcance Parcial que fue ampliado en su cobertura de productos a mediados del 2010. Para la cadena del cacao, las preferencias otorgadas por Cuba a Ecuador bajo el Acuerdo son de 100% en todos los productos de la cadena, excepto en chocolates rellenos que es del 50%.

En el caso de México, a pesar de existir un Acuerdo de Alcance Parcial, dicho país no otorga reducciones arancelarias al Ecuador, por tanto, los productos ingresan con el arancel vigente.

Para acceder a los Estados Unidos, los aranceles que se aplican a los productos son: cero arancel para productos en grano, pastas, mantecas (sin leche) y cacao sin adición de azúcar, para aquellos productos industrializados y con alto contenido de azúcar el arancel es mixto ad valorem y específico fluctuando entre 37 centavos de dólar por kilo a 52.8 centavos de dólar por kilo más 4.3%, en el caso de productos con bajo contenido de azúcar se tiene únicamente arancel ad valorem que alcanza el 4.3% de arancel.

Con respecto a las preferencias arancelarias otorgadas por Estados Unidos, aquellos productos con bajo contenido de azúcar tienen preferencias bajo el Sistema Generalizado de Preferencias, llegando al 0% de arancel. A mayor industrialización, las preferencias otorgadas son menores.

Para acceder a los países de la Unión Europea, Ecuador suscribió un acuerdo comercial que conduce a una zona de libre comercio con excepciones. En el caso de la cadena de cacao, las rebajas arancelarias recibidas de la Unión Europea son las siguientes: cacao en grano 0% de arancel o 100% de preferencia; las pastas, mantecas y cacao en polvo sin azúcar 0% de arancel o 100% de preferencia; el cacao y los chocolates con contenido de azúcar participa de un contingente en conjunto con todos los productos de alto contenido de azúcar; los demás chocolates tienen acceso de 0% de arancel.

Ecuador también suscribió un Acuerdo Comercial con los países del EFTA (Islandia, Noruega y Suiza), con los cuales se consiguió un acceso a dichos mercados, bajo las siguientes consideraciones: cacao en



UNIÓN EUROPEA



EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR

grano 0% de arancel, semielaborados 0% de arancel, para las preparaciones de cacao y chocolates se mantienen los aranceles aplicados por dichos países o en algunas partidas se reducen los aranceles de manera parcial, en función de los contenidos de manteca de cacao, leche y azúcar.

Con otros países que demandan los productos de la cadena, Ecuador no tiene acuerdos comerciales ni preferenciales, lo que hace que el país se encuentre en desigualdad de condiciones frente a Perú, exportador de cacao, que tiene suscritos acuerdos comerciales con un mayor número de estados y bloques comerciales.

3 Benchmarking

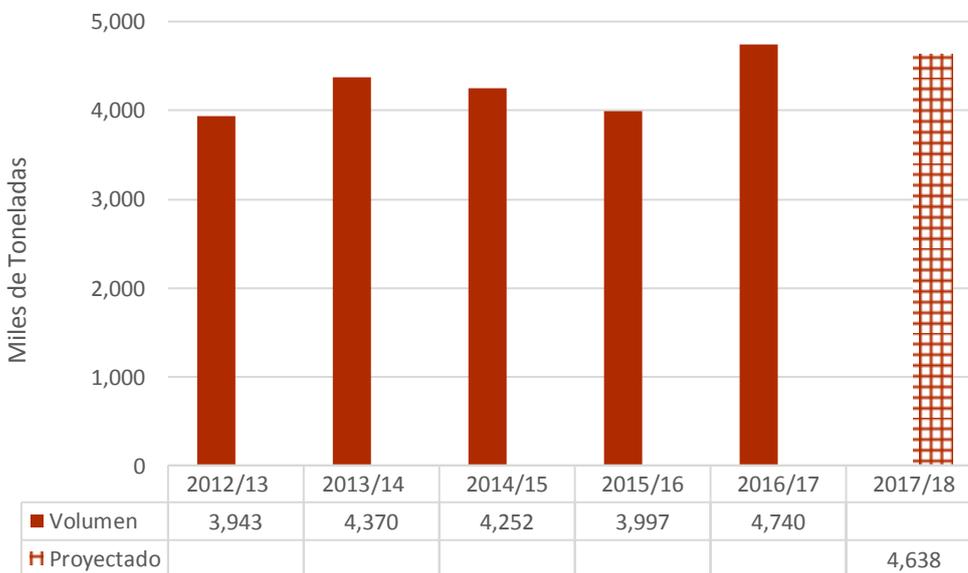
3.1 Mercado global y tendencias

- Oferta

La Organización Internacional del cacao (ICCO), para el 2016/17 estimó un incremento en la producción mundial de cacao del 20%, pasando de 4 millones de toneladas en el periodo 2015/16 a 4.7 millones de toneladas en el 2016/17. Este incremento se debe al aumento en la producción de Costa de Marfil y Ghana (principales productores mundiales).

De acuerdo con las proyecciones de producción de la ICCO, para el periodo 2017/18, se espera un leve descenso del 2.3%, en un escenario conservador.

Gráfico 16. Producción mundial de cacao en grano (Miles de toneladas)

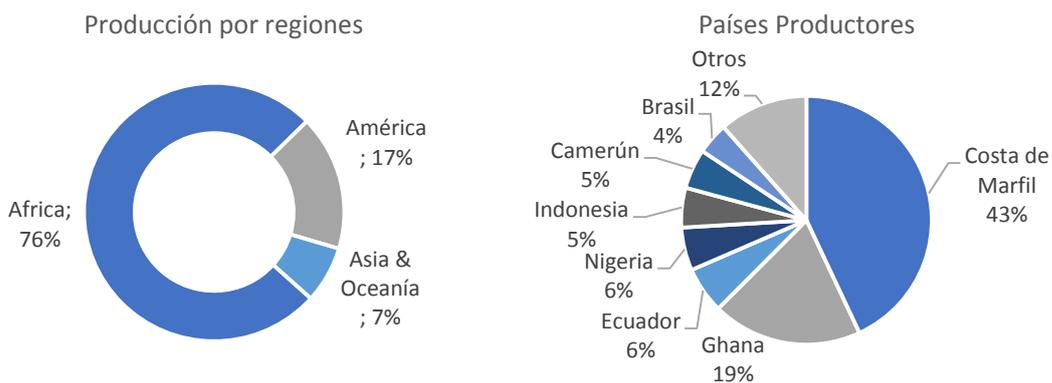


Fuente: IICO, 2018

Para el período 2017/18, la producción mundial de cacao está concentrada en África con el 76% de la producción total, equivalentes a 3.5 millones de tm, América (16%), es decir, alrededor de 752 mil toneladas y Asia & Oceanía 7%, equivalente a 368 mil toneladas. El mayor productor a nivel mundial es Costa de Marfil con el 43% de la producción total, seguido por Ghana con el 19%, **Ecuador aparece en**

el tercer puesto con el 6.2% de la producción total⁴⁴; Indonesia está en cuarto puesto con 6%; luego aparecen países como Nigeria, Camerún y Brasil.

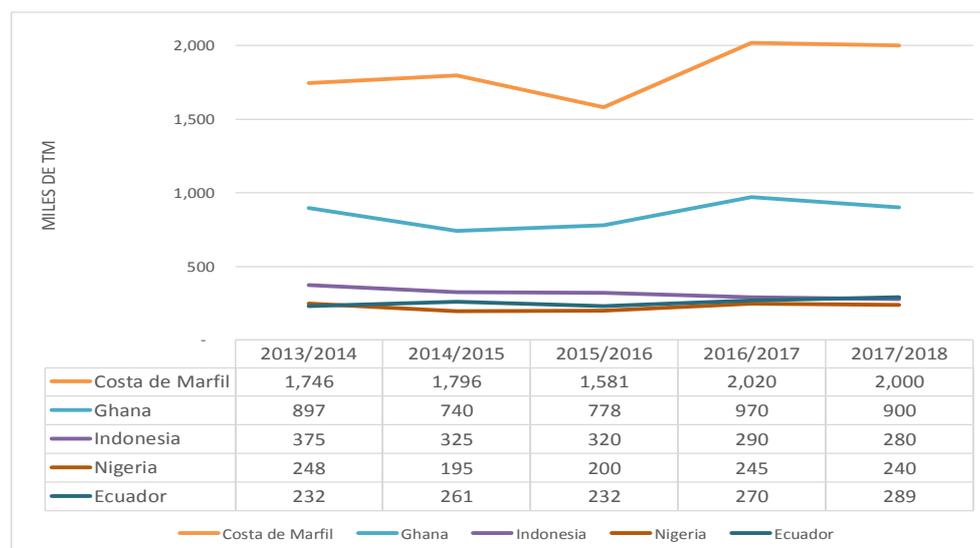
Gráfico 17. Países productores y producción por regiones de cacao en grano (2017/18)



Fuente: (ICCO, 2016)

Con respecto a los mayores productores del mundo, hay una leve tendencia a la baja en volumen de Costa de Marfil y Ghana en el período 2017/2018, manteniéndose en las posiciones de primer y segundo exportadores. La caída en los volúmenes producidos en Indonesia continúa y pasa al cuarto puesto en la producción. El Ecuador viene creciendo hasta las 289 mil tm entre el 2017/2018.

Gráfico 18. Evolución de la producción de cacao en grano en los principales países productores.



Fuente: (ICCO , 2018, MAG 2018)

⁴⁴ En los datos de la ICCO, se incluyó el dato real de Ecuador, que tiene como fuente el MAG.



UNIÓN EUROPEA

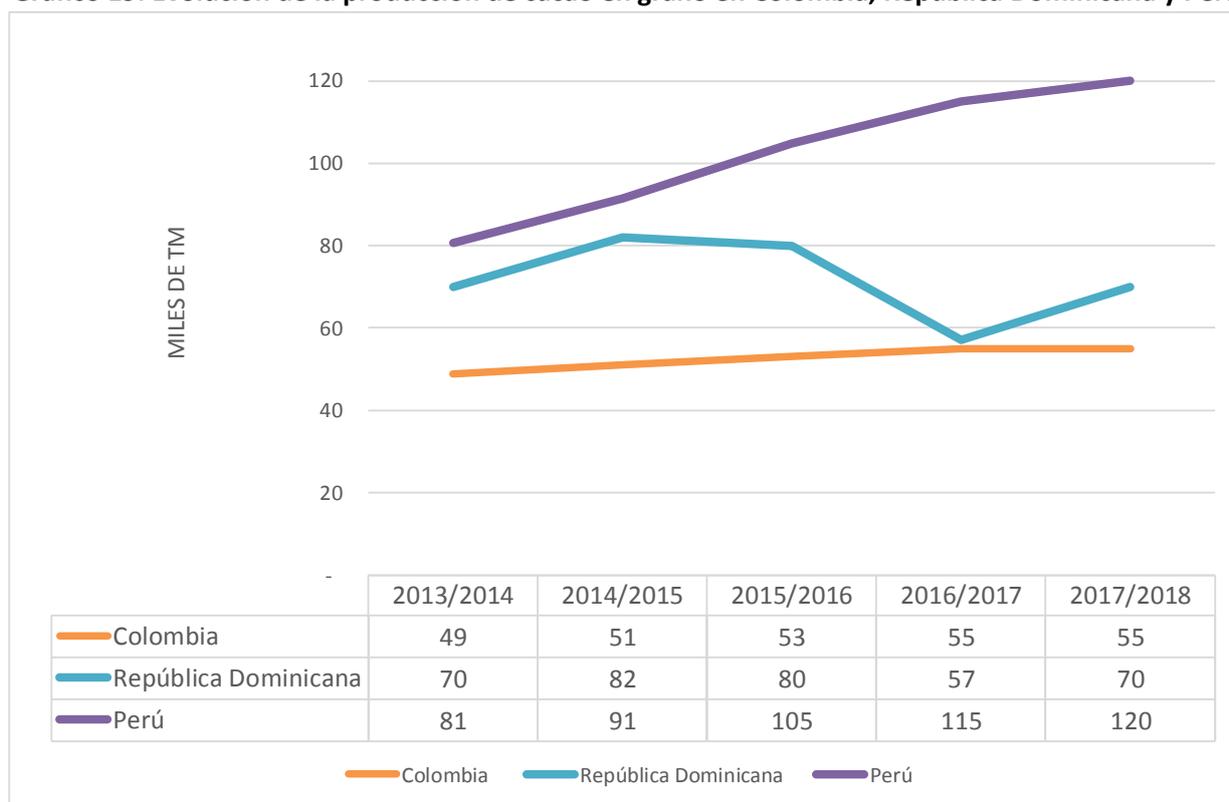


EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR

Al analizar la región Latinoamericana, Colombia, República Dominicana y Perú muestran un fuerte crecimiento del volumen de cacao producido durante el período 2013/2014-2017/2018; en el caso de Perú y Colombia, las políticas gubernamentales y las importantes ayudas por parte de las ONG y, en particular, de USAID (Cooperación Norteamericana) son en parte responsables de estas progresiones. USAID, en particular, ha seleccionado a Perú y Colombia para implementar programas de sustitución de cultivos ilícitos (coca) con cultivos lícitos, bajo un importante apoyo financiero.

Gráfico 19. Evolución de la producción de cacao en grano en Colombia, República Dominicana y Perú



Fuente: (FAOSTAT , 2018)

Una dinámica promocional apoyada por estos gobiernos también ha ayudado a aumentar la demanda de los mercados europeos y, por lo tanto, ha impulsado los volúmenes de producción hacia arriba.

Por ejemplo, Perú y Colombia participan regularmente, en eventos como el “Salon du Chocolat” en Paris cada año o el “NW Chocolate show” en Seattle, que destacan a los productores Premium y crean una imagen de marca de alta calidad.

En cuanto a República Dominicana, la dinámica es diferente y se basa más en la calidad intrínseca de los cacaos: el país es el proveedor líder mundial de cacao orgánico y está muy avanzado en las tres certificaciones principales: UTZ / Rainforest, Fairtrade, Orgánica

Los tres países anteriores son productores de cacao considerados por los mercados internacionales como Cacao Premium.



UNIÓN EUROPEA



EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR

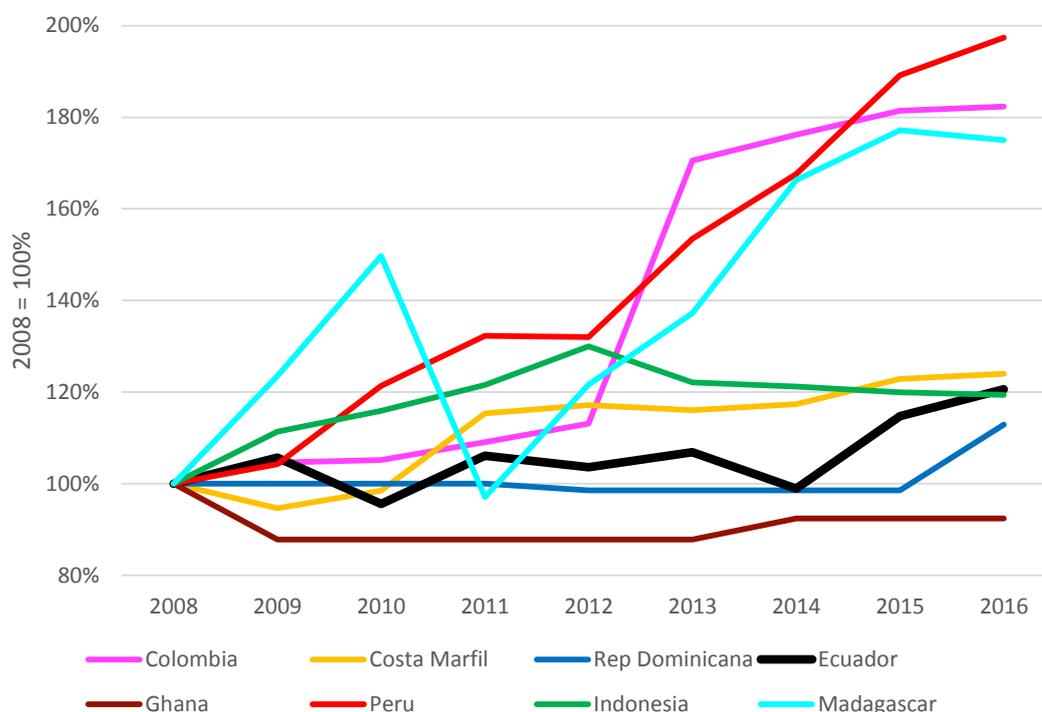
De acuerdo con el ICCO, los porcentajes respectivos de cacao fino y de aroma cosechados en estos tres países son:

- República Dominicana: 40%
- Perú: 75%
- Colombia: 95%
- NB Ecuador: 75%

En cuanto a la superficie cultivada, Perú y Colombia, casi han duplicado la superficie en los últimos 8 años. Dado que el ciclo de producción del cacao tarda entre 4 y 5 años en alcanzar una buena productividad, se puede anticipar un aumento significativo en el crecimiento de los volúmenes producidos en estos dos países en los próximos 5 años.

Costa de Marfil y Ecuador están creciendo alrededor de un 20% acumulativo cada uno durante los 8 años, evolución que está cerca de la tendencia natural de crecimiento de la demanda internacional. Por tanto, no se percibe una política agresiva de incremento de superficie más allá de la demanda. Para lograr un crecimiento de volumen, será necesario progresar en el rendimiento.

Gráfico 20. Evolución de la superficie cultivada de cacao en los principales países productores.



Fuente: (FAOSTAT , 2018)

El rendimiento en Ecuador está aumentando considerablemente de 5,01 a 7,82 qq/ha, en el período 2008 a 2016 (+56%). República Dominicana (5,91 qq a 9,40 qq/ha = + 59%) está progresando de manera similar. Ghana progresa de 7,47 qq/ha a 10,20 qq/ha = + 37%.



UNIÓN EUROPEA



EL GOBIERNO DE TODOS

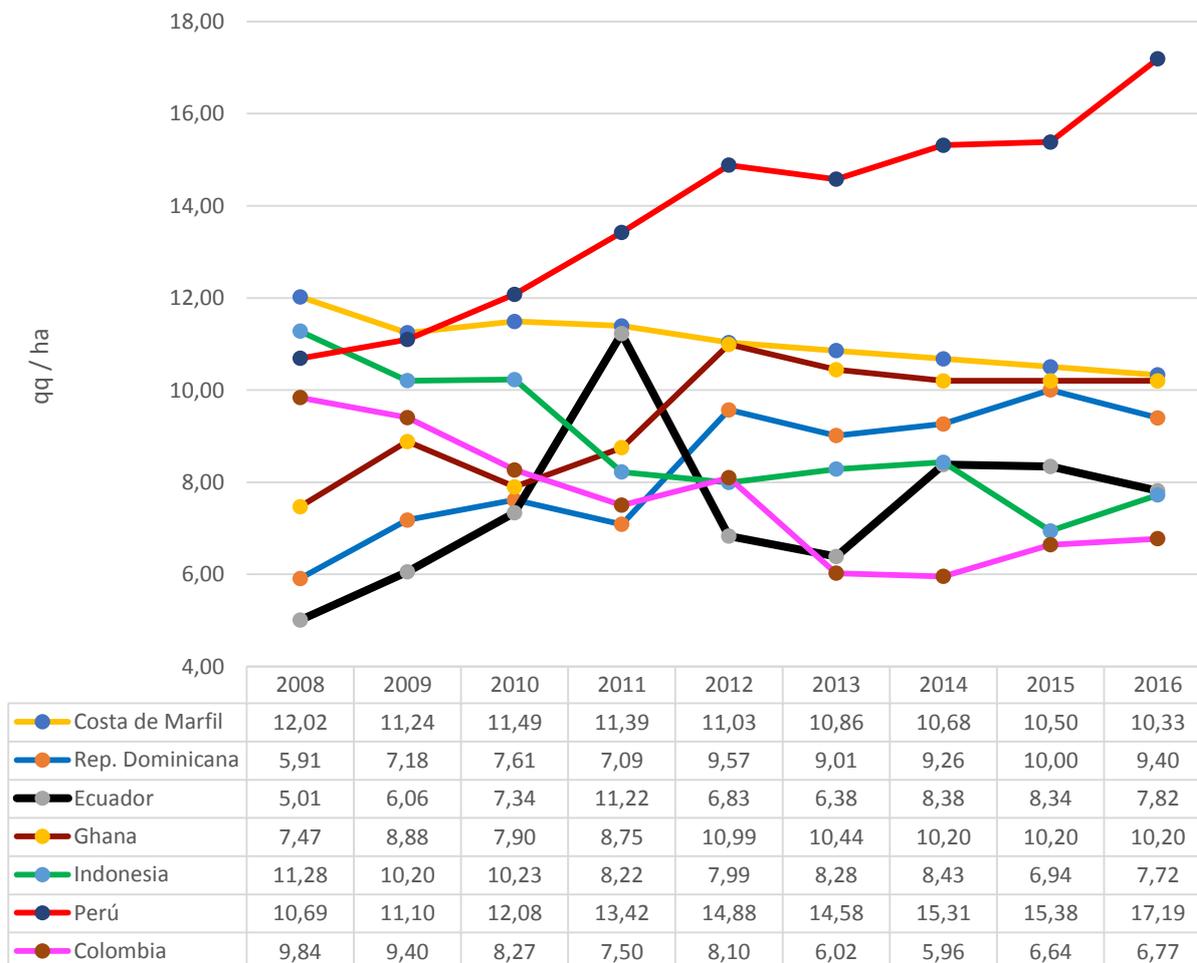
ECUADOR

Costa de Marfil, por otro lado, está perdiendo un 14% en productividad, debido principalmente al envejecimiento de las plantaciones y la falta de tecnificación de la agricultura.

Indonesia cae fuertemente de 11,28 qq a 7,72 qq: es decir -32%, un desarrollo que es consistente con la falta de interés del sector agrícola por este cultivo “penalizado” por el gobierno y ventajosamente reemplazable por el cultivo de la palma.

El más dotado del grupo sigue siendo Perú, que tiene un aumento del 61% en el rendimiento. Este desempeño se combinará con los aumentos en superficie (preparación para el futuro) y el perfil premium de cacao del país que permite obtener un precio promedio alto en los mercados. El escenario del Perú representa entonces la amenaza más directa para la ambición del Ecuador.

Gráfico 21. Evolución de la productividad de cacao en los principales países productores.

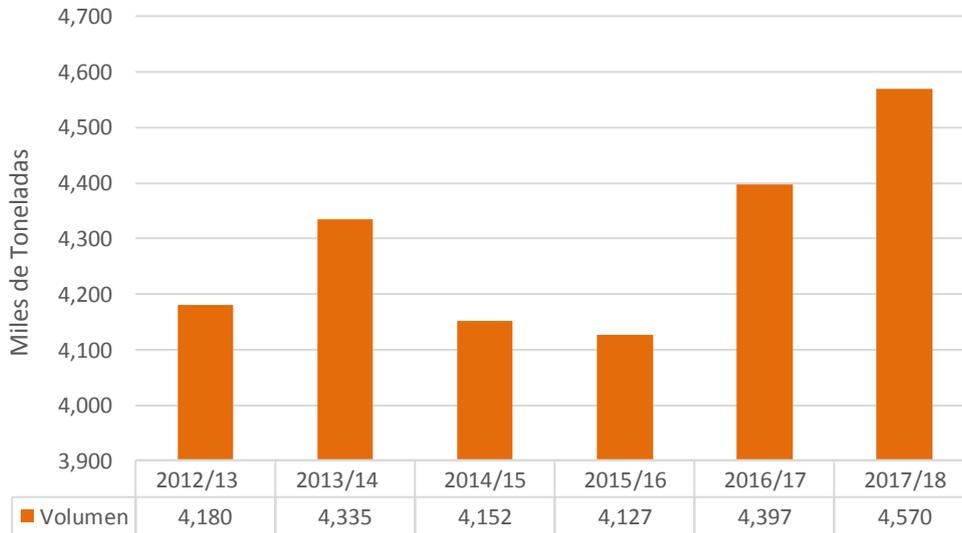


Fuente: (FAOSTAT , 2018)

- Demanda

De acuerdo con la ICCO, el procesamiento para el periodo 2016/17 se estimó en 4.4 millones de toneladas y para el 2017/18 en 4.5 millones de toneladas, generando un incremento de 1.95%

Gráfico 22. Procesamiento mundial de cacao

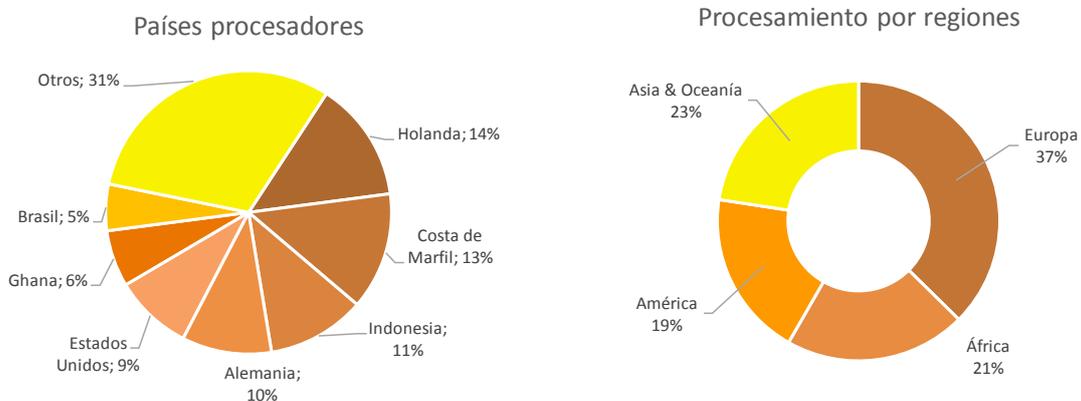


Fuente: ICCO, 2018

Según la ICCO (2017/18), Holanda es el país que procesa la mayor cantidad de cacao en grano (alrededor de 600 mil toneladas), seguido de Costa de Marfil (580 mil toneladas), Indonesia (483 mil toneladas), Alemania (440 mil toneladas) y Estados Unidos (385 mil toneladas).

En cuanto a las regiones, la molienda mundial es liderada por Europa (1.665 mil toneladas de cacao), con el 37% del total procesado, seguido por Asia & Oceanía (1.015 mil toneladas), equivalente al 23%, África (919 mil toneladas), correspondiente al 21% y América (888 mil toneladas), equivalente al 19% del total.

Gráfico 23. Países procesadores y procesamiento por regiones de cacao

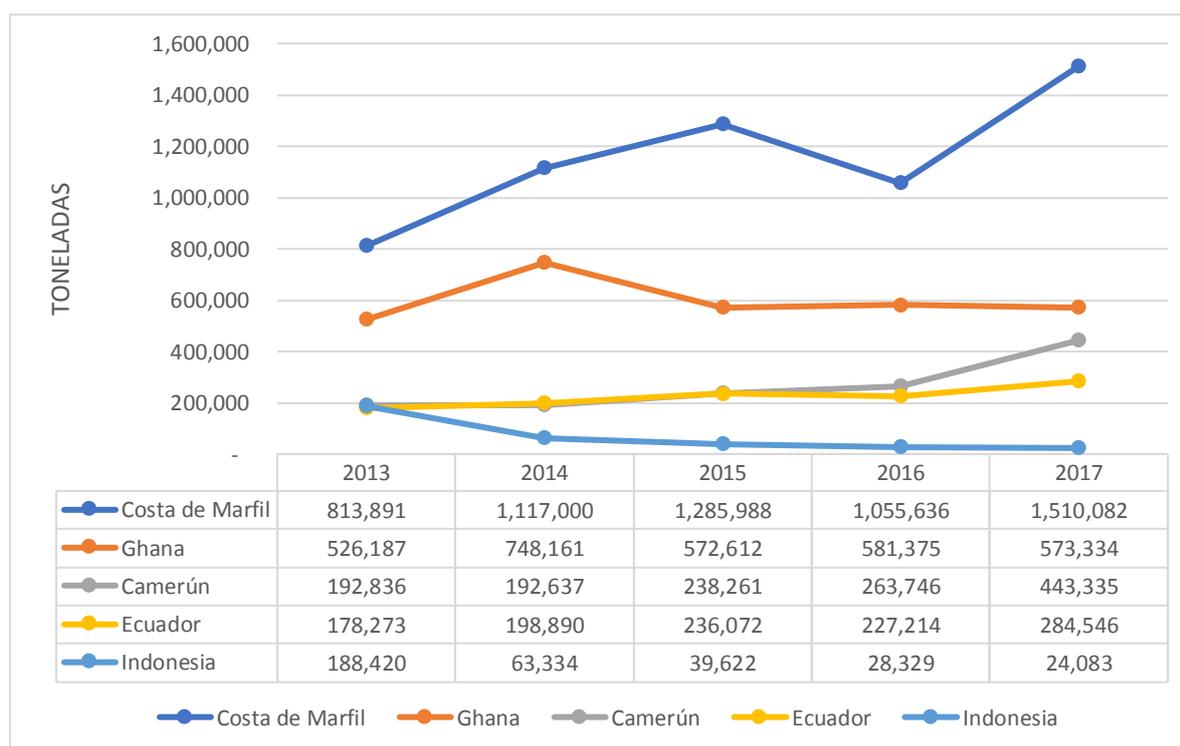


Fuente: ICCO, 2018

- **Tendencias de mercado**

Costa de Marfil y Ghana continúan creciendo durante el período. Además, la fuerte caída en los volúmenes exportados por Indonesia combinada con un importante crecimiento en los volúmenes de exportación del Ecuador, ubican a este último en cuarto puesto de exportación a nivel mundial

Gráfico 24. Exportaciones de cacao en grano de los principales países productores



Fuente: TRADEMAP, 2018

Continuando con el análisis de los tres países seleccionados que producen Cacao Premium. Ahora se examina los volúmenes exportados frente a los volúmenes procesados en el mercado nacional:

- Como exportadores dinámicos y en crecimiento, se destacan Perú y República Dominicana. En caso de la República Dominicana, entre 2016 y 2017, la exportación de cacao cayó 23%, desde 73 mil a 57 mil toneladas, reducción que se explica en gran parte por situaciones climáticas.
- La variabilidad de los volúmenes producidos en algunos países solo puede aumentar en los próximos años con el cambio climático. Esto puede perturbar en gran medida el mercado internacional y causar movimientos significativos en los precios de bolsa.
- El volumen procesado en el mercado nacional (2017/2018) es del orden de 45 mil toneladas en Colombia y 59 mil toneladas en Perú, pero solo alrededor de 2.8 mil toneladas en la República Dominicana. Colombia exporta un volumen reducido en relación a los demás países, ya que se



UNIÓN EUROPEA

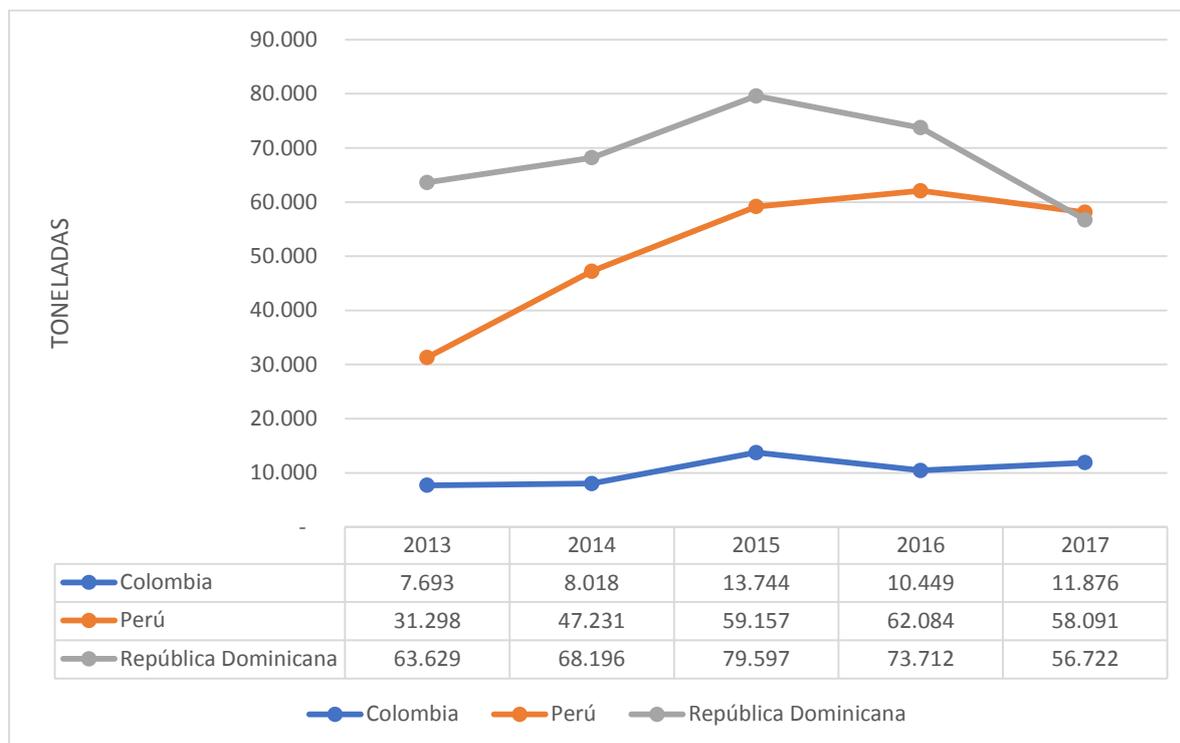


EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR

enfoca en el desarrollo de las exportaciones de productos acabados con valor agregado en lugar de cacao en grano.

Gráfico 25. Exportaciones de cacao en grano de Colombia, República Dominicana y Perú



Fuente: TRADEMAP, 2018

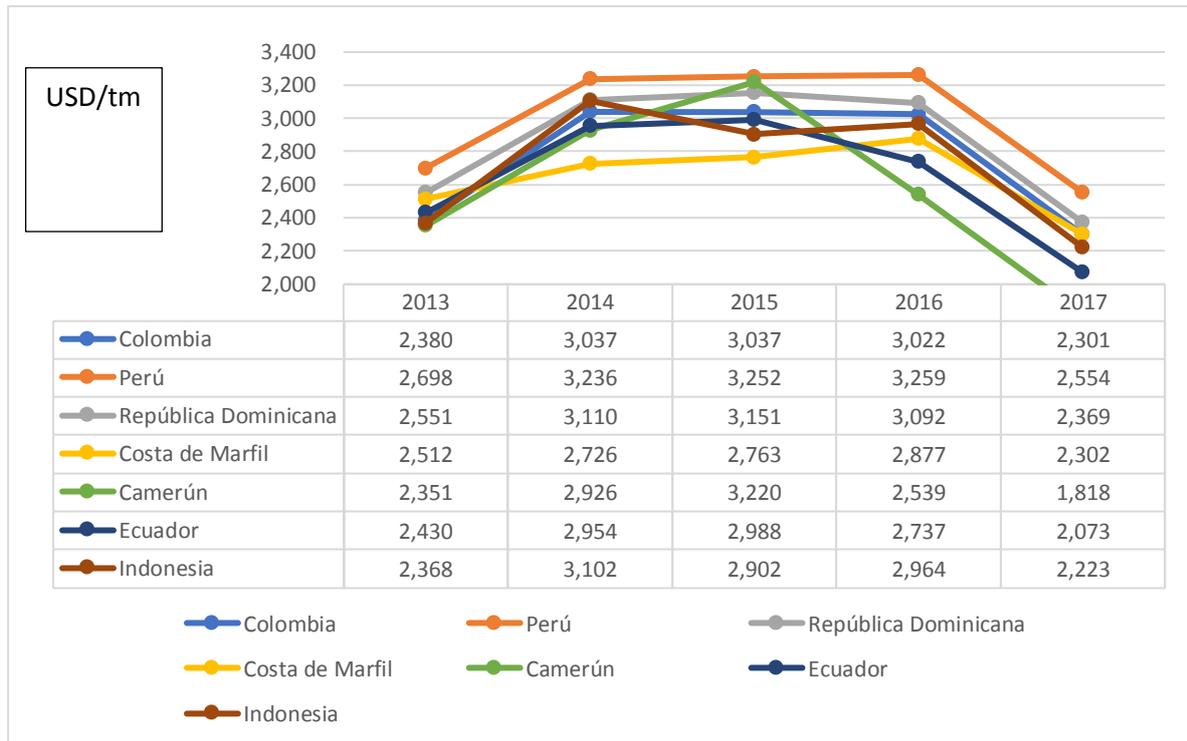
Se muestra una evolución preocupante del precio promedio del grano exportado por Ecuador, que termina en último lugar, detrás de Costa de Marfil, que, como el mayor productor del mundo, comercializa un cacao muy estándar.

Precios relativamente más altos que Ecuador (a nivel de América), se observa en Perú, Colombia y República Dominicana. El precio promedio refleja el nivel de "calidad premium" pagado por los compradores internacionales, que corresponde, en un mercado totalmente elástico, a la calidad percibida por los compradores.

Estos cuatro países se están posicionando como proveedores de cacao premium, ya sea con perfiles organolépticos bien definidos o con un valor agregado adicional debido al alto nivel de certificación o de trazabilidad del país:

- Certificaciones en el caso de República Dominicana y Perú,
- Perfiles aromáticos en el caso de Colombia y Perú.
- Trazabilidad en el caso de Ghana.

Gráfico 26. Precio del grano exportado por los principales países productores. USD/TM



Fuente: TRADEMAP, 2018

En cuanto a productos semielaborados, los dos países más importantes siguen siendo Costa de Marfil y Ghana, debido a que la dinámica de Indonesia es relativamente menor y parece que a mediano plazo los volúmenes exportados de productos semielaborados pueden disminuir, a su vez, como fue el caso con el grano de cacao.

Esta hipótesis puede depender de la decisión de un solo operador internacional como Barry Callebaut, Cargill u Olam, cuya inversión por sí sola puede cambiar fuertemente la tendencia con unidades de producción modernas que procesan entre 50.000 y 100.000 toneladas.

Gráfico 27. Exportaciones de semi – elaborado en Costa de Marfil, Indonesia y Ghana

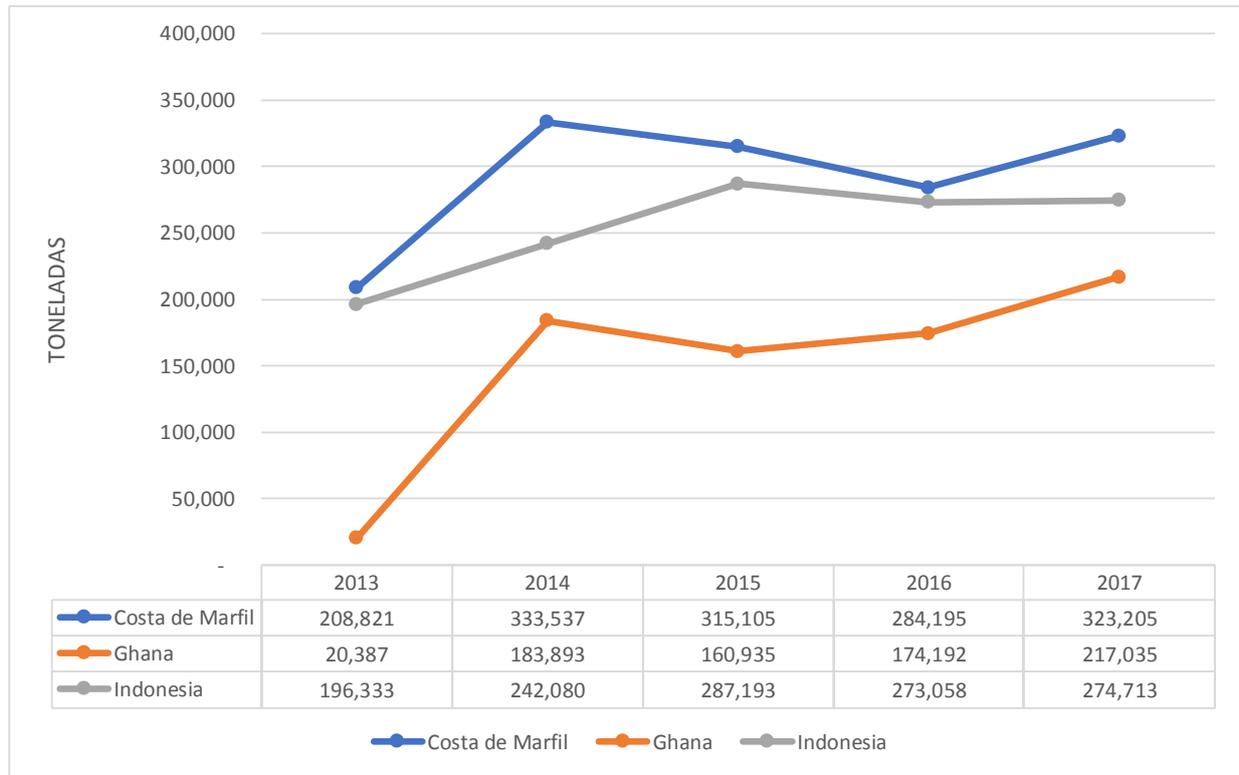


UNIÓN EUROPEA



EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR

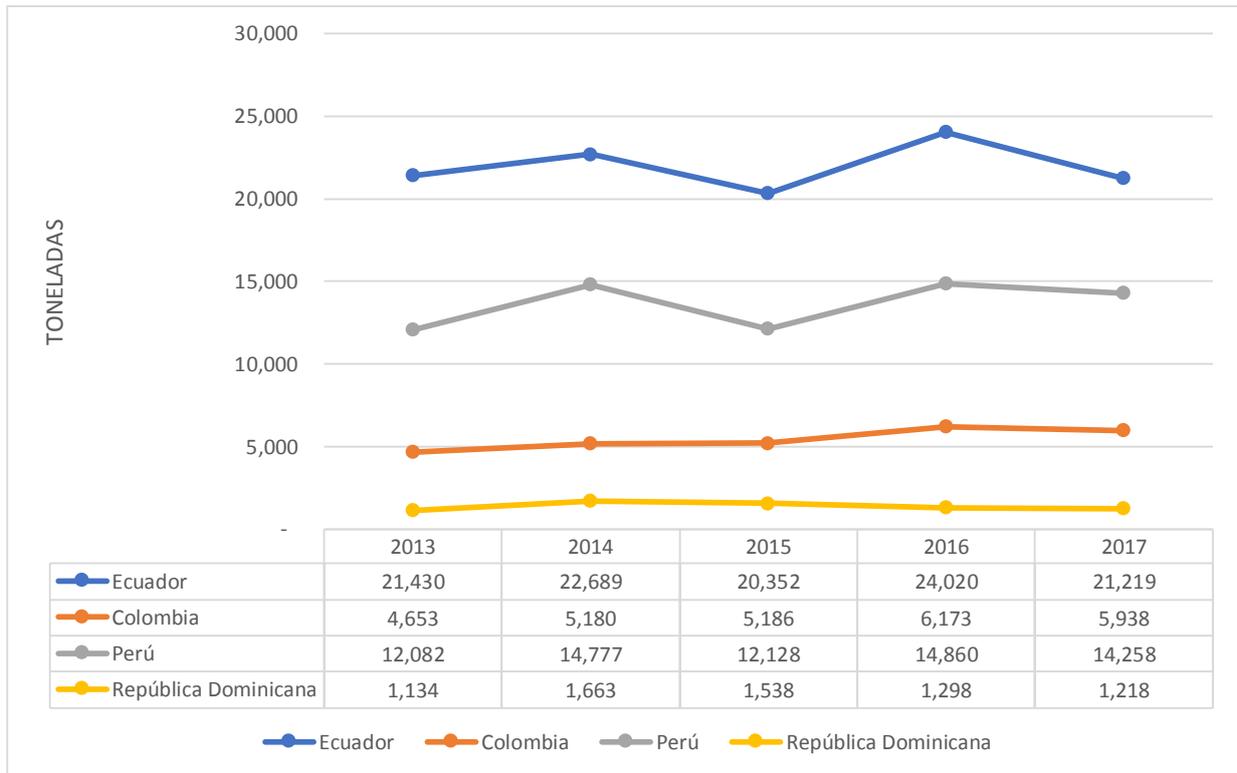


Fuente: TRADEMAP, 2018

La comparación realizada anteriormente entre los tres países líderes en términos de precio promedio y el Ecuador, esta vez es favorable para Ecuador, que está creciendo en volumen durante el período.

Todavía los 3 países más cercanos del Ecuador y "competidores potenciales" siguen siendo portadores de volumen secundario en el mercado internacional de semielaborados.

Gráfico 28. Exportaciones de semi – elaborado en los países de América

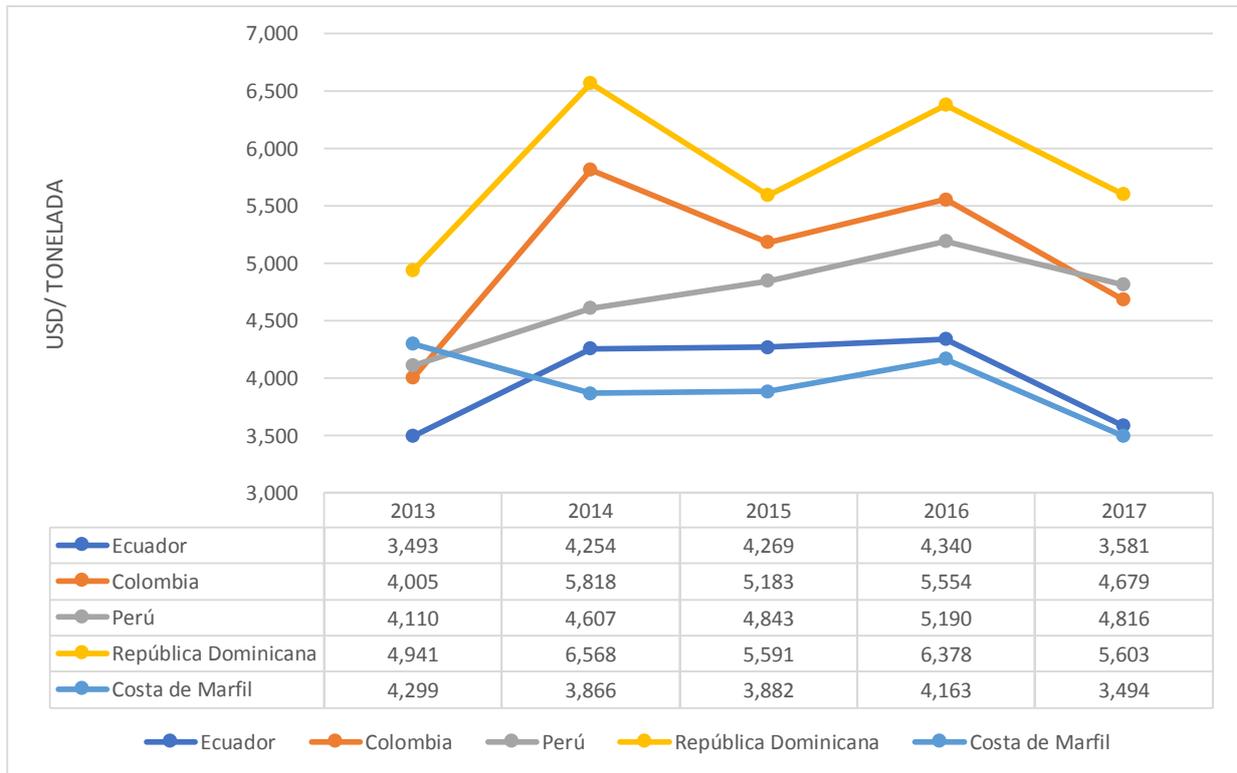


Fuente: (FAOSTAT , 2018)

Para examinar la categoría de productos semielaborados, acumulamos los valores de las 3 categorías: licor de cacao, polvo de cacao, y manteca de cacao, y se obtuvo un precio promedio por tm. Este precio refleja la dinámica de la demanda/oferta y, por supuesto, la calidad percibida (y pagada) por los compradores internacionales.

Los tres líderes en los precios promedio de los semielaborados son nuevamente República Dominicana, Colombia y Perú. El diferencial de precios con Ecuador es superior a 1000 usd/tm.

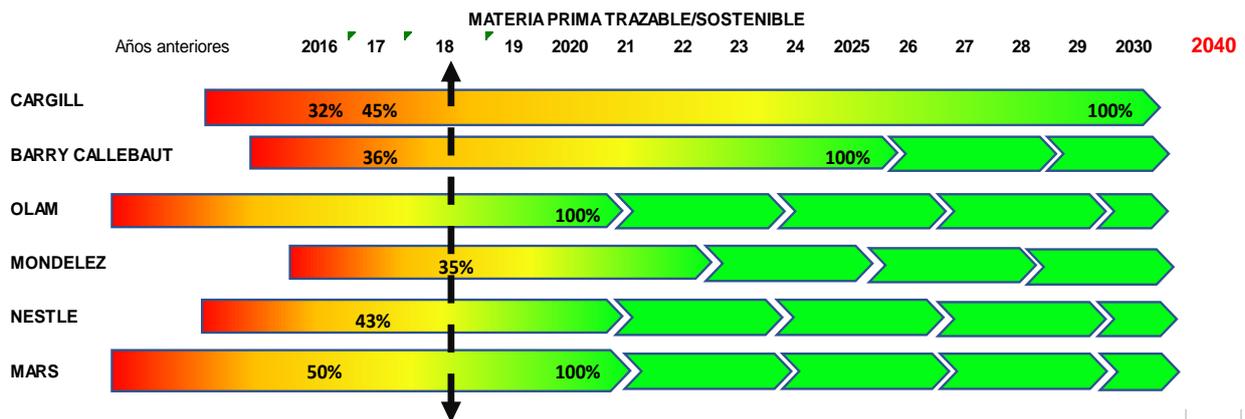
Gráfico 29. Precio en USD/TM de los productos semi - elaborados



Fuente: TRADEMAP, 2018

El mercado de la cadena de cacao demanda trazabilidad, sostenibilidad, inocuidad y perfiles aromáticos. En el año 2025, más de las dos terceras partes del cacao comercializado en el mundo deberá ser sostenible y con trazabilidad.

Gráfico 30. Requisitos del Mercado, a más tardar al 2025



Con estos elementos, se estima que al 2025, las condiciones de comercialización del cacao Premium y el cacao Standard, acarrearán diferencias significativas en los precios. El cacao de calidad premium se comercializará en lotes pequeños, trazables, sin mezcla, con perfiles aromáticos y certificaciones y el premio superará los 1,100 usd/tm; mientras que el cacao estándar, en el cual se compite con Costa de Marfil, Ghana, Camerún e Indonesia, el precio no superará los 130 a 160 usd/tm y se venderá bajo las condiciones de un commodity.



UNIÓN EUROPEA



EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR

De las empresas mencionadas en el cuadro anterior, Cargill, Barry Callebaut, Olam, Nestle y Mars, compran directamente al Ecuador, además de otras empresas como Maison, Morde, Albrecht, Guan Chong, etc.

3.2 Descripción de los países competidores

3.2.1 Indonesia. Producción de grano y de semielaborados

Indonesia se ubica en el sexto puesto por volumen a nivel mundial. Sus niveles de producción son:

2015/2016 = 320,000 TM cosechadas

2016/2017 = 270,000 TM cosechadas

2017/2018 = 240,000 TM cosechadas

Fuente: ICCO

Indonesia es un ejemplo interesante de decisiones inadecuadas y políticas gubernamentales fallidas para reactivar el sector cacaoero.

El centro de la producción de cacao en Indonesia es la región de Sulawesi, que produce aproximadamente, unas dos terceras partes del total del cacao del país. Esta es una región remota que no está bien conectada con el comercio mundial y con las instalaciones de procesamiento.

La producción de grano había estado creciendo hasta 2009 para alcanzar 850 mil TM, sin embargo, a partir del 2010, empezó una reducción significativa: 575 mil toneladas. Este año, el gobierno decidió establecer un impuesto progresivo a la exportación sobre el cacao en grano, con el supuesto de que el impuesto obligaría a los productores indonesios a vender a las empresas locales de semi elaborados en lugar de solo exportar los granos, generando mayor valor agregado. El impuesto progresivo varía de 5% a 15% (nivel máximo si los precios del mercado mundial alcanzan los 3.500 USD / TM). El impacto a largo plazo fue, al revés, ya que desalentó a los productores a producir más cacao y mejorar sus cultivos, como muestran las cifras de volumen cosechado a partir del 2010.

En 2013, una decisión de la Corte Suprema de Indonesia (No. 70 / P / HUM / 2013) hizo que los productores de cacao paguen el 10% de IVA, otro golpe a la producción de cacao. La industria de procesamiento local que está en posición de controlar los precios locales de compra ha ofrecido consistentemente precios más bajos a los agricultores de los que este puede obtener si los exporta. Una razón más para recurrir a otros cultivos como el caucho o la palma.

Los precios al finquero en Indonesia fueron en 2015 alrededor del 70% de los niveles de precios del mercado mundial. El sector exportador se ha concentrado y los exportadores activos son menos de cinco operadores hoy en día, de un total de más de 15, unos años antes.

Durante el período 2005-2010, el gobierno alentó la inversión en instalaciones locales de procesamiento para producir masa de cacao, manteca y polvo. La inversión fue efectivamente realizada por empresas privadas.

El volumen de las exportaciones de cacao procesado creció constantemente por un tiempo. Los niveles de exportación se detallan a continuación:



UNIÓN EUROPEA

Proyecto de Asistencia Técnica para la Reactivación Productiva Post-Terremoto
Contrato N° LA/2017/391-895



EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR

2013 = 196,333 TM exportadas

2014 = 242,080 TM exportadas

2015 = 287,193 TM exportadas

2016 = 273,058 TM exportadas

2017 = 274,713 TM exportadas

Fuente: ICCO

En 2015 había 21 instalaciones locales de procesamiento para una capacidad de procesamiento total de aprox. 900,000 TM / año, incluyendo jugadores tan importantes como Barry Callebaut, Olam, entre otros. Esta cifra está muy por encima de lo que los productores locales podrían suministrar y como resultado para alimentar la capacidad de procesamiento local, Indonesia comenzó a importar granos de cacao de países como Costa de Marfil.

2013 = 30,700 TM importadas

2014 = 109,000 TM importadas

2015 = 53,000 TM importadas

2016 = 18,000 TM importadas

Fuente: ICCO

En 2017, la cantidad de instalaciones de procesamiento de cacao activas se redujo a 8 y la capacidad efectiva (instalaciones y maquinaria mantenidas en funcionamiento) se redujo a 560,000 TM.

Mientras tanto, el sector del cacao, que está formado predominantemente por pequeñas granjas (más del 90% de las plantaciones del país son propiedad de pequeños propietarios con recursos muy limitados) ha sufrido una falta de inversión (para renovar las plantaciones envejecidas), capacitación e infraestructura básica como carreteras para suministrar fertilizantes y para enviar el grano. Por lo general, en los pequeños agricultores, que tienen alrededor de una hectárea, no tienen mucho sentido introducir equipos sofisticados. A menudo también emplean métodos de cultivo deficientes y casi no tienen poscosecha, carecen de conocimientos sobre control de plagas. Como resultado, el rendimiento del cacao en Indonesia ha caído significativamente en los últimos años.

Muchos agricultores han cambiado al caucho o a la palma, que necesitan menos trabajo intensivo y menos inversión.

El presupuesto del gobierno del año 2016, para el desarrollo del cacao en Indonesia, se ha reducido en de 1.2 billones de IDR a 325 mil millones de IDR debido a los bajos ingresos estatales.

La mayoría de los productores en Indonesia no fermentan granos de cacao, lo cual es un impedimento para exportar a los Estados Unidos, que requiere un nivel mínimo de fermentación para aceptar las importaciones.

La reciente necesidad de iniciar los procesos de certificación requeridos por los compradores más grandes del mundo se percibe en Indonesia como una nueva restricción o regulación. La presencia de



UNIÓN EUROPEA



EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR

alto contenido de cadmio también es un problema frecuente en el cacao de Indonesia, se prevé que no cumple con los nuevos requisitos de la UE.

En términos de potencial comercial, la Unión Europea aplica un impuesto de importación (4% - 6%) a las importaciones de cacao de Indonesia, mientras que dicho impuesto no se aplica a las importaciones de cacao de África occidental.

Todos los elementos anteriores contribuyen a la falta de interés por parte de los pequeños agricultores para continuar cultivando cacao, por lo que, la producción total en Indonesia sigue disminuyendo regularmente:

2008/2009 = 850,000 TM cosecha exportaciones = 439,000 TM

2009/2010 = 575,000 TM cosecha

2012/2013 = 450,000 TM cosecha exportaciones = 196,000 TM

2015/2016 = 320,000 TM cosecha

2016/2017 = 270,000 TM cosecha

2017/2018 = 240,000 TM cosecha

Fuente: ICCO

El cacao es un área “prioritaria” para el gobierno como se establece en el Decreto Presidencial No. 28/2008, y más recientemente, en 2015, la actual administración del Presidente “Jokowi” se ha fijado un objetivo ambicioso: “convertir a Indonesia en el mayor productor de cacao del mundo para 2020”. Es decir, subir a un nivel de producción más alto que Costa de Marfil que actualmente produce 2 millones de TM.

NB: El consumo de chocolate indonesio se sitúa por debajo de 0,5 kg / cápita / año

3.3 Ghana. Producción de cacao en grano y semielaborado

Ghana es el segundo productor de cacao a nivel mundial. Sus volúmenes de producción son:

2015/2016 = 778,000 TM cosechada

2016/2017 = 969,300 TM cosechada

2017/2018 = 903,000 TM cosechada

Fuente: ICCO

El sector del cacao emplea a aproximadamente 800,000 familias de agricultores distribuidas en seis de las diez regiones de Ghana. La cosecha genera alrededor de USD 2 mil millones en ventas por año, lo cual es un importante aporte a los ingresos del gobierno y al Producto Interno Bruto.

La agricultura de Ghana está dominada por pequeños agricultores, la mayoría de los cuales tienen pequeñas explotaciones y producen utilizando métodos tradicionales o tecnologías de bajos recursos. Se estima que alrededor del 31% de las explotaciones agrícolas tienen menos de una hectárea, el 55% menos de 1,6 hectáreas; y solo el 18% más de 4 hectáreas por agricultor.



UNIÓN EUROPEA

Proyecto de Asistencia Técnica para la Reactivación Productiva Post-Terremoto
Contrato N° LA/2017/391-895



EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR

La cadena de valor del sector del cacao está controlada por una agencia estatal COCOBOD y la comercialización se lleva a cabo por CMC Cocoa Marketing Company.

Según COCOBOD: “Las especificaciones de calidad superior para el cacao de Ghana se atribuyen a la excelente poscosecha por parte del agricultor de Ghana: Ghana sigue siendo el productor de cacao a granel de mejor calidad mientras el CMC mantiene su reputación como el proveedor más confiable de cacao de calidad.

Los estándares de calidad mínimos establecidos por la Junta del Cacao de Ghana superan los puntos de referencia establecidos en el mercado internacional del cacao para el comercio de cacao fermentado y bien pos-cosechado”⁴⁵

La cantidad mínima de granos de cacao para un contrato de venta a través de CMC es de 50 TM, esto significa que solo los grandes compradores pueden operar en Ghana, lo que es consistente con el hecho de que, en Ghana el cacao es un cultivo de mercado masivo, aunque de calidad bien controlada.

COCOBOD garantiza un nivel de calidad técnicamente superior al nivel generalmente aplicado por las regulaciones internacionales: el cacao está sujeto a un mínimo de tres etapas de inspección de calidad antes del envío.

Grade	Mouldy	Salty	Otros Defectos
Grade 1	3%	3%	3%
Grade 11	4%	8%	6%

COCOBOD, además de su función de marketing, también administra varias entidades subsidiarias activas en agronomía y control fitosanitario:

- Cocoa Research Institute of Ghana (CRIG)
- Seed Production Division (SPD)
- Cocoa Health and Extension Division (CHED)
- Quality Control Company (QCC)
- Cocoa Marketing Company (CMC)

El COCOBOD determina, basándose en los precios del mercado mundial, un precio fijo alrededor del 1 de octubre de cada año, al comienzo de la temporada de la cosecha principal. Este precio es un porcentaje del precio del mercado mundial: la cifra oficial de COCOBOD es del 70% del precio del mercado mundial, sin embargo, es significativamente menor en la realidad.

El costo de las operaciones de la entidad « COCOBOD » es de importancia crítica: cuanto mayor sea el gasto del gobierno, menor será la disponibilidad para los agricultores. A veces, los agricultores han recibido menos del 30% del precio de exportación, y el resto va al gobierno.

En los decenios de 1970 y 1980, la industria experimentó graves dificultades. Los agentes de compras de COCOBOD a menudo engañaban a los agricultores. En 1993, el gobierno comenzó la liberalización y

⁴⁵ (<https://www.cocobod.gh>)



UNIÓN EUROPEA

Proyecto de Asistencia Técnica para la Reactivación Productiva Post-Terremoto
Contrato N° LA/2017/391-895



EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR

reestructuración de la industria del cacao en línea con los programas de ajuste estructural. COCOBOD fue reestructurado y el número de empleados se dividió por diez.

Actualmente, el gobierno ha otorgado licencias LBC a 24 empresas privadas para comprar cacao a los agricultores en nombre de Cocoa Marketing Company Ltd (CMC), el brazo de comercialización de COCOBOD que conserva su monopolio sobre sus exportaciones.

Los LBC pueden establecer operaciones en las estaciones de compra de cacao en alrededor de 2,700 ubicaciones en las áreas de cultivo en el sur de Ghana, donde compiten para comprar granos de cacao a los agricultores. Les pagan a los agricultores (teóricamente) el precio oficial establecido por COCOBOD al comienzo de cada temporada y reciben un margen fijo del 9% de CMC.

La competencia entre las empresas se genera a través de estrategias no relacionadas con los precios como el pago puntual en efectivo y una mayor prestación de servicios, como fertilizantes y créditos subsidiados. (Fair Trade Foundation). Por supuesto, tal concentración de poder de compra como la de COCOBOD no es inmune a los abusos de poder: a principios de 2018, el CEO de COCOBOD fue acusado en varios juicios por cargos de corrupción por desviar decenas de millones de dólares. El sector debe surgir con una estrategia integral para fomentar la transparencia y la responsabilidad dentro de la cadena de suministro de cacao.

La asociación líder de productores de cacao en Ghana es la Asociación de productores de cacao, café y karité. La asociación está regida por un sistema de productores de cacao compuesta de jefes distritales y regionales de todos los distritos y regiones de cultivo de cacao y está dirigida por un jefe nacional. Hablan oficialmente con el gobierno en nombre de los productores de cacao. Dos de sus representantes forman parte de la Junta de Mercadotecnia del Cacao (Baah, 2008). La asociación opera activamente a nivel nacional como portavoz de los productores de cacao en negociaciones con el COCOBOD.

Una sub-asociación interesante es: **Kuapa Kokoo Farmers Union. (KKFU)**, ubicada en las afueras de KUMASI, en el corazón de la región productora de cacao del sur de Ghana.

Kuapa Kokoo Ltd (KKL) se formó en 1993, se convirtió en una cooperativa en 1996 como Kuapa Kokoo Union (KKU). Ahora KKFU, es la única empresa propiedad de los agricultores entre los LBC y la única cooperativa importante de productores de cacao.

Tiene casi 100,000 miembros en 1,400 pueblos y produce 48 mil TM de cacao, el 6% del volumen total de Ghana. KKFU está certificada bajo tres esquemas: Fairtrade, UTZ y Rainforest Alliance. La asociación vende parte de su cacao a través de la cadena de certificación, el resto lo vende a través de la empresa gubernamental de comercialización de cacao.

Los objetivos de KKFU son:

- Proporcionar un medio para el empoderamiento social, económico y político de los productores de cacao.
- Mejorar la participación de las mujeres en el proceso de toma de decisiones en todos los niveles de operación y organización.
- Fomentar procesos de producción de cacao ambientalmente sostenibles.



UNIÓN EUROPEA



ECUADOR

Las entidades operativas dentro de KKFU son:

- “Kuapa Kokoo Farmers Trust”: se creó en 1996 para recibir los fondos generales destinados a todos los agricultores. La mayoría de los fondos se obtienen de Fairtrade Premiums. Los desembolsos se realizan para proporcionar infraestructura social y proyectos de generación de ingresos para los agricultores.
- “Kuapa Kokoo Credit Union” es una entidad legal que promueve planes de ahorro y desempeña el papel de un banco rural
- “Divine Chocolate” es una empresa conjunta ubicada en el Reino Unido creada por Kuapa Kokoo (que posee el 44% de las acciones) con otras accionistas que son “Twin” y “The Body Shop” y está respaldada por “Christian Aid”

Kuapa Kokoo ha podido mejorar los medios de vida de sus miembros con los ingresos adicionales de las primas de Comercio Justo Fairtrade que se han utilizado para:

- Pagos directos a los agricultores en forma de bonificación de fin de año.
- Proyectos sociales que incluyen la provisión de pozos y perforaciones para agua potable.
- Programa de salud móvil que visita las aldeas de los miembros.
- La construcción de dos guarderías, un bloque de seis aulas y la compra de dos camionetas de cine móvil para un programa de educación para agricultores.
- Construcción de almacenes en el puerto de Tema.
- Empleo de oficiales de desarrollo para asesorar a los agricultores sobre buenas prácticas agrícolas, establecer programas de capacitación en habilidades de gestión y liderazgo y organizar talleres sobre el VIH / SIDA.

Kuapa Kokoo Farmers Union, que se centra en las nuevas tecnologías, ha diseñado recientemente el proyecto "TeleAgric" mediante la creación de un Centro "TeleAgric" para proporcionar apoyo remoto a los agricultores. El Centro ofrece un sistema agrícola basado en la tecnología y el clima inteligente para cerrar la brecha entre los agricultores de cacao, los insumos agrícolas y los servicios de extensión técnica al proporcionar información oportuna y asesoramiento para abordar las necesidades de los agricultores y mejorar la productividad del cacao.⁴⁶

3.4 Costa de Marfil. Producción de grano de cacao y semielaborados.

Costa de Marfil es el mayor productor mundial de cacao y su nivel de producción continúa creciendo. Los volúmenes de producción son:

2015/2016 = 1,581 millones de TM cosechada

2016/2017 = 2,020 millones de TM cosechada

⁴⁶ (http://www.fondation-farm.org/zoe/doc/etudfarm_201302_rblein_opghana_l.pdf)



UNIÓN EUROPEA

Proyecto de Asistencia Técnica para la Reactivación Productiva Post-
Terremoto
Contrato N° LA/2017/391-895



EL
GOBIERNO
DE TODOS

ECUADOR

2017/2018 = 1,960 millones de TM cosechada

Fuente: ICCO

Las exportaciones inicialmente destinadas a países europeos, cuyo vínculo histórico con África Occidental sigue siendo fuerte, se han diversificado hacia los Estados Unidos y el resto del mundo.

Según la ICCO, el cacao africano es un cacao de calidad estándar, que ya goza de un buen nivel de trazabilidad. El gobierno de Costa de Marfil es plenamente consciente de los problemas económicos y políticos del sector del cacao y ha implementado durante muchos años una gestión controlada del comercio (Consejo CCC de Cafe Cacao) y sistemas de monitoreo computarizados recientemente centralizados de toda la cadena de valor del cacao.

El modelo de cultivo de cacao en África occidental aún no es sostenible; las plantaciones se mantienen de manera deficiente y no se renuevan, y con frecuencia se abandonan cuando los árboles envejecen más de 40 años. Los agricultores tratan luego de replantar árboles nuevos en otras tierras, a menudo deforestadas, en contravención con las regulaciones locales. (existe poco control gubernamental sobre lo que queda de los bosques protegidos). La cubierta forestal en África Occidental ha disminuido en un 70% en los últimos 30 años. Según varias fuentes, actualmente al menos 30% de la cosecha de cacao de Costa de Marfil proviene de áreas clasificadas o protegidas. Sin embargo, este sistema enfrenta una rareza de tierras potencialmente explotables debido al cambio climático que empuja la desertificación del Sahara hacia el sur.

En África occidental, el trabajo infantil (aunque no se considera peligroso) afecta actualmente a más de 2 millones de niños, y la reciente disminución de los precios de las acciones, reduciendo aún más los medios de los agricultores, Es probable que agrave este problema.

Desarrollos recientes en el sistema de control de la cadena de valor de cacao en Costa de Marfil:

Desde el 2000 hasta el 2011, la comercialización del cacao se dejó al arbitraje exclusivo de los exportadores privados, una estrategia que muestra que el problema fundamental de la comercialización nacional es:

- la mala calidad del cacao entregado a los procesadores locales; y,
- el respeto del precio límite garantizado al productor durante este período de liberalización.

A principios de 2012, el Gobierno a través del Consejo de Café Cacao (CCC) estableció un mecanismo de estabilización del precio de compra al productor para garantizar, como mínimo a los agricultores, un precio igual al 60% del precio de bolsa.

Desde el 2014, se implementó un sistema oficial que incluye varias plataformas de software, administradas por el estado para rastrear todas las transacciones y otorgar permisos de exportación después del control de calidad.

Dos sistemas de información centralizan la información comercial y aseguran la gestión directa de los flujos de productos entre el borde del campo y la exportación:

- Sistema autónomo e integrado de gestión de información comercial en la entrada de fábricas (SAIGIC). Este sistema se ha revisado considerablemente en 2015 para permitir una mejor trazabilidad de las transacciones.

- Sistema de Información Regional (SIDORE)



UNIÓN EUROPEA

Proyecto de Asistencia Técnica para la Reactivación Productiva Post-Terremoto
Contrato N° LA/2017/391-895



EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR

Un tercer sistema de información garantiza el control de las operaciones de distribución de productos fitosanitarios y el embolsado (S.I.CO.P.S).

Además, el Consejo Café-Cacao (CCC) ha desplegado recursos humanos y materiales en el campo de las operaciones comerciales:

- Más de 400 agentes dedicados al control de calidad y precio;
- Se ha puesto a disposición de los agentes dispositivos de movilización e instrumentos de control de calidad;
- Las operaciones de compra son realizadas por los operadores aprobados (compradores, cooperativas, exportadores) de los productores por sus propios medios.

Las representaciones administrativas y regionales del Consejo Café-Cacao realizan esencialmente las siguientes operaciones:

- Control de calidad no anunciado sobre lo físico;
- Control de precios realmente pagados a los productores sobre la base de recibos y registros de compra presentados por Compradores, Cooperativas y Centros de Compras de Exportadores Aprobados.

En términos económicos: la CCC vende, a principios de la temporada, aproximadamente el 80% de los volúmenes de producción planificados para la temporada. El estado de Costa de Marfil garantiza un nivel de precios de exportación. Para cada campaña de futuros, se determina un precio de referencia CIF garantizado, que es el promedio basado en todas las ventas realizadas a los exportadores. Cualquier logro por encima de este da lugar a un reembolso. Por el contrario, cualquier logro a continuación, da lugar a apoyo.

El precio mínimo garantizado a los agricultores por las regulaciones anuales de la CCC es del orden del 60% del precio del mercado de valores, para la campaña 2018/19 es de 750 FCFA / kg (1,300 US \$ / TM) = US \$ 59,10 /qq.

Hay que tener en cuenta que, debido a la falta de medios financieros suficientes, la CCC se ve obligada a reaccionar a los movimientos en el mercado global. En abril de 2017, luego de la caída en los precios de bolsa, el precio mínimo que se había garantizado a los agricultores al comienzo de la temporada. (finales de 2016) se ha revisado a la baja en un -36% (de 1,000 FCFA a 700 FCFA / kg)

Según la CCC: "Los esfuerzos realizados en 2012 permitieron mejorar la trazabilidad y la comercialización del cacao:

- El cacao de Costa de Marfil ya no tiene descuento, pero se mejora con un diferencial de + £ 60 (en 2015)
- Las operaciones comerciales en el campo están reguladas.
- El 100% del cacao exportado cumple con los estándares internacionales de calidad.

La mayoría de los principales operadores del mundo (Barry Callebaut Olam, Cargill, etc.) tienen iniciativas piloto de sostenibilidad en Costa de Marfil y están tratando de hacer que esta fuente predominante sea más atractiva para los consumidores en los principales países desarrollados.



UNIÓN EUROPEA



ECUADOR

A pesar del progreso claro en el control de la cadena de valor, las recientes dificultades financieras debidas al colapso de los precios del cacao a principios de 2017 han penalizado a los agricultores del país y a los principales exportadores aprobados.

Los exportadores nacionales fueron golpeados por la liquidación de la empresa líder « **Saf-Cacao**»

Afectados por la deuda impaga de **Saf-Cacao**, que suma unos 261 millones de usd, los bancos redujeron sus préstamos para minimizar el riesgo de acumular más pérdidas. Saf-Cacao fue uno de los principales exportadores de cacao hasta julio 2018, cuando un tribunal ordenó la liquidación de la compañía.⁴⁷

En Costa de Marfil, el sector del cacao permanece estructuralmente débil debido a un alto nivel de informalidad. Muchos agricultores no tienen títulos de propiedad oficiales, ya menudo han recibido el derecho de usar la tierra de acuerdo con los sistemas de tenencia informales o tradicionales. La propiedad poco clara de la tierra puede llevar a menores inversiones, ya que la inseguridad de la tenencia es un obstáculo importante para obtener créditos e invertir en granjas. Incluso si se obtienen inversiones, no hay seguridad que la tierra siga siendo suya. Esto es una barrera para la diversificación de cultivos, y especialmente para la agroforestería.

Muchas áreas de cultivo de cacao padecen de falta de buenas escuelas, carreteras, atención médica, acceso al mercado y muchos otros bienes públicos, específicamente en África Occidental (Cocoa Barometer, 2018)

El contraste es amplio con el sector de los semielaborados, que es un sector muy dinámico que sigue desarrollándose. En 2017/2018, el país tiene aproximadamente 12 unidades industriales de transformación, totalizando una capacidad de 580,000 TM (29% de la producción nacional de cacao de 2 millones de TM). El gobierno quiere incrementar la capacidad a un nivel de 700 mil TM de transformación, y si es posible hasta un millón de TM en 2022.

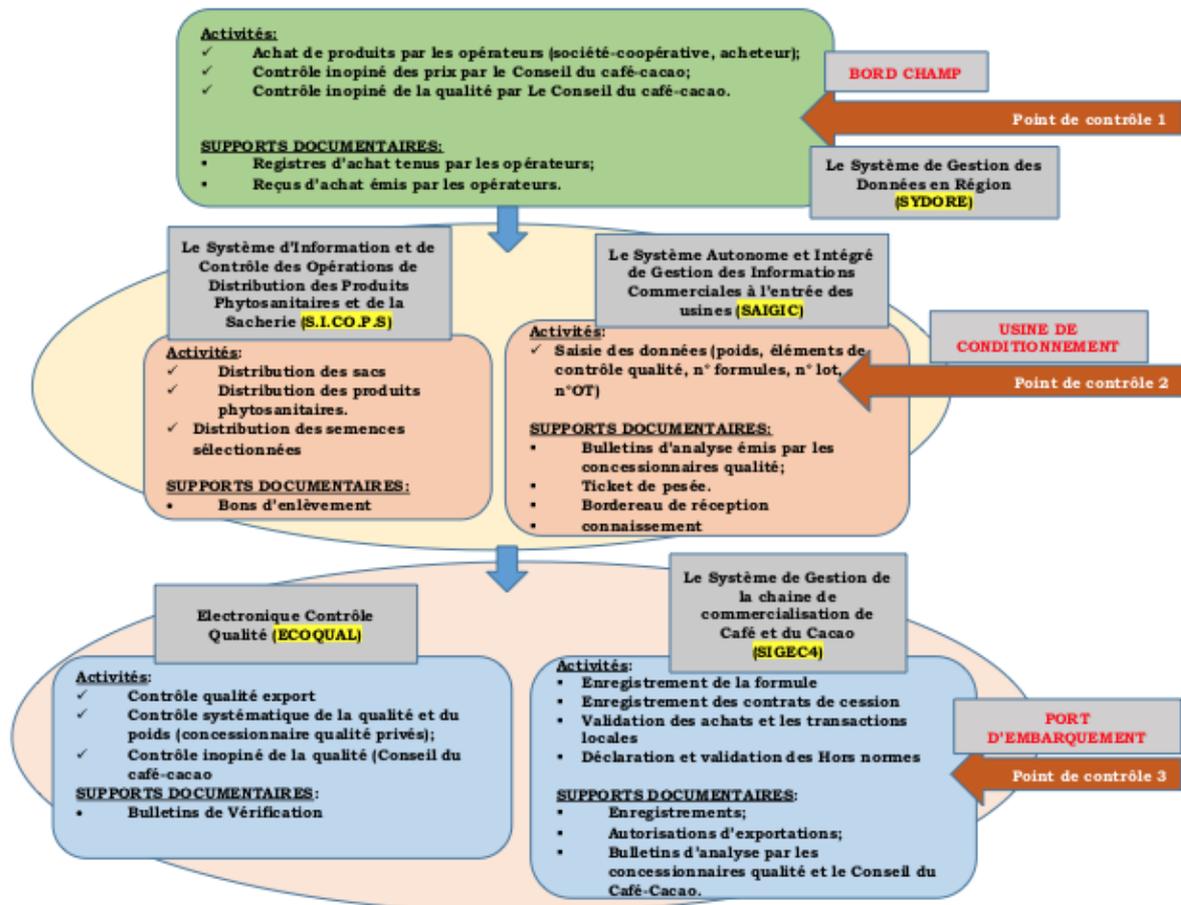
Cuadro 31. Costa de Marfil. Capacidad de los operadores para generación de valor agregado

OPERADOR	CAPACIDAD DISPONIBLE
CEMOI	Abidjan – Yopougon 61,000 TM semi elab. + 10,000 TM chocolate para el mercado local
BARRY CALLEBAUT (ASCO)	Abidjan 50,000 TM subirá a 100,000 TM hasta 2022 (invers. 52 mill US\$) + San Pedro 120,000 TM subirá a 130,000 TM hasta 2022
CARGILL	Abidjan 120,000 TM subirá a 900,000 TM hasta 2022
OLAM (UNICAO)	Abidjan 80,000 TM + “San Pedro Olam Cocoa Processing’ (2015) 75,000 TM (invers. 75 mill US\$)
CONDICAF	Abidjan 62,000 TM
IVORY COAST CACAO (Suisse)	Abidjan 15,000 TM
CHOCO IVOIRE (2010 SAF CACAO)	Abidjan 25,000 TM
IVORY COCOA PRODUCTS	Abidjan 2012 = 25,000 TM incremento en 2016 = 50,000 TM
SUCSO	2007 = 15,000 TM incremento en 2015 = 25,000 TM
TAFI	212,000 TM subirá en 2020 hasta 20,000 TM

⁴⁷ Fuente: 26.11.2018 <https://gestion.pe/economia/mercados/crisis-cacao-golpea-exportadores-principal-productor-250917>

Gráfico 31. Procesos de transformación del cacao

*fuente www.linfordrome.com/economie/40647-transformation-locale-du-cacao-une-douzaine-d-usines-en-activite-en-cote-d-ivoire-tout-sur-les-volumes-de-cacao-transformes-les-defis-a-relever
 26/07/2018



Etapas del proceso de exportación de Costa de Marfil:

- Registro y análisis de entregas de cacao
- Declaración de compra al finquero
- Declaración de productos manufacturados (grano y semi elaborados).
- Desbloqueo
- Confirmación de contratos de venta.
- Depósito de inscripción
- Autorización de exportación



UNIÓN EUROPEA



ECUADOR

- Control de calidad.
- Fumigación o tratamiento fitosanitario.
- Encuesta y verificación de tratamiento fitosanitario.
- Orden de tránsito
- Pesaje del producto antes de su acoplamiento.
- Solicitud de autorización de empaque
- Encuesta y control de calidad.
- Establecimiento de la D6 (aduanas).
- Certificado de exportación
- Reserva de barco

3.5 COLOMBIA. Producción de cacao en grano y chocolate.

Colombia produce alrededor de 60 mil toneladas métricas de cacao. Las cifras desde el 2014 son:

2013/2014 = 48,800 TM cosechadas

2014/2015 = 51,000 TM cosechadas

2015/2016 = 53,000 TM cosechadas

2016/2017 = 55,000 TM cosechadas

2017/2018 = 55,000 TM cosechadas

El número de hectáreas en cultivo son: 80 mil ha en producción, 10 mil renovados y 8 mil en siembras nuevas, con un presupuesto total de 18 millones de USD. Este proyecto es manejado por FEDECACAO, la Federación Nacional de Cacaoteros

En Colombia existe cerca de 38 mil familias cultivadoras, y a estas se le suman más de 100 mil que dependen de empleos asociados al cacao en el territorio nacional.

Características de exportación

Las exportaciones de cacao en grano han registrado un crecimiento sostenido promedio del 31,6% en los últimos 5 años; según ProColombia, en el año 2017, exportaron 22 empresas a 16 países, en cuatro continentes.

Una situación muy diferente se presenta con las importaciones, las cuales han bajado de forma significativa en los últimos años. El producto, que viene principalmente de Ecuador y Perú, alcanzó 2.100 toneladas al cierre de 2016, con reducciones significativas en el 2017 y 2018.

Apoyo del gobierno



UNIÓN EUROPEA

Proyecto de Asistencia Técnica para la Reactivación Productiva Post-Terremoto
Contrato N° LA/2017/391-895



EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR

Para promover sus exportaciones de chocolate, el gobierno apoya a los exportadores de manera directa:

Colombia participa en el Salón del Chocolate en París como invitado de honor. Los organizadores adelantaron un proceso de evaluación para la selección de las 50 mejores muestras, de un total de 166 recibidas de 40 países para la edición 2017. Entre las 50 muestras finalistas tres son de Colombia.

Este año participan 15 empresas nacionales que cubren todos los eslabones de la cadena productiva del chocolate, invitadas por ProColombia. “El de Colombia es el cacao de la paz. Está sustituyendo cultivos ilícitos y generando una oportunidad estable de negocio. Hay otro aporte importante de los cacaoteros a la economía y a la imagen del país y es que ayudan a posicionarnos como proveedores de un producto premium cultivado con criterios de sostenibilidad, con un proceso sofisticado y con una oferta de valor agregado, competitiva y diferenciada”, dice Felipe Jaramillo, presidente de ProColombia.⁴⁸

Ramilo Romero, gerente de CasaLuker Cacao, explicó: «Más de la mitad de las exportaciones de CasaLuker corresponden a chocolate fabricado en Colombia con cacao de fino de aroma de origen, y la meta es que en dos años sea el 90%. De esta manera, la compañía conquista clientes mayormente en EE.UU. y Europa». «CasaLuker está exportando a 42 países aproximadamente y crecemos en la oferta de productos de valor agregado... Comercializamos en el exterior, desde cacao en grano en el mercado de commodities, hasta productos con valor agregado bajo o intermedio como masa de cacao, licor de cacao, manteca de cacao y cacao en polvo. El chocolate es el foco estratégico de la compañía en cuanto a exportaciones. Atendemos a la industria y entregamos producto terminado haciendo marcas privadas para terceros. Este rubro de valor agregado va a crecer 25% en el 2018 respecto al 2017. Los productos con valor agregado pesan un 65%, los productos intermedios tienen el 35% y el resto es cacao en grano.⁴⁹

¿Monto de exportaciones? \$105 millones de dólares en el año 2018. En el 2017 fueron \$95 millones. Lo que intentamos es disminuir la cantidad de productos intermedios y de cacao en grano y aumentar el volumen en valor agregado.

¿La meta del 2019? El objetivo es vender \$120 millones de dólares en exportaciones, con un crecimiento de entre 25% y 30% en productos de valor agregado.

¿Cuánto lleva la estrategia? La estrategia de cacao fino de aroma para el mundo empezó hace varios años, pero la decisión de bajar la exportación de productos intermedios y crecer solo en valor agregado empezó hace dos años. Creemos que en unos tres años ya estaremos exportando el 90% de valor agregado y mantendremos un 10% de cacao en grano. Los productos intermedios no van a ser el foco de nuestras exportaciones.

Casa Luker se ha concentrado en Europa y la empresa lleva más tiempo trabajando, por lo que la operación está más consolidada, pero debido al tamaño de mercado Estados Unidos es la plaza más atractiva en volumen de ventas.

⁴⁸ <https://www.dinero.com/edicion-impresa/pais/articulo/industria-del-cacao-colombiano-produce-record/251611>

⁴⁹ Para entender la dinámica del primer exportador de chocolate premium de Colombia, lea una entrevista reciente y detallada de su CEO *fuente <https://www.portafolio.co/negocios/mas-chocolate-y-menos-cacao-el-eje-exportador-de-casaluker-523261> 12 Noviembre 2018.



UNIÓN EUROPEA



EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR

Los chocolates más afamados son de Bélgica y Suiza, ¿cómo compiten? Les explicamos a los clientes que vendemos productos de origen hechos en origen y esa es la diferencia que tiene Casa Luker con el resto de compañía de chocolate en el mundo. No es común que la compañía fabrique en el mismo país de origen del cacao. El 80% del cacao del mundo se produce en África y ese cacao lo transportan y lo transforman en Suiza, Bélgica o Francia y ahí es cuando dicen que es chocolate suizo, belga o francés.

¿Qué ha implicado en producción el plan exportador? Invertimos en la ampliación de capacidades de planta cuando se creó la estrategia de exportación, teniendo en cuenta que son productos distintos al producto tradicional chocolate de mesa que hacemos en Colombia. Ahora, entre 2018 y 2019 estamos haciendo inversiones muy importantes en la planta de Bogotá. Entre los dos años estamos invirtiendo unos \$50 millones de usd, tanto en maquinaria como en expansión de la planta para producir chocolate Premium.

¿Este chocolate también está pensado para el mercado interno? Sí, hicimos un lanzamiento hace poco. Queremos compartir parte de los beneficios que hemos visto al cacao colombiano con el mercado interno.

¿Qué particularidad tiene este chocolate? El principal atributo tiene que ver con el impacto en las comunidades en donde compramos el cacao. Tenemos la cadena integrada, trabajamos muy cerca a los agricultores y el mayor beneficio que tiene nuestro chocolate es que ayuda a cambiar la vida de las personas, y eso se complementa con ser un cacao fino de aroma. Somos expertos en sabores, en orígenes y en trazabilidad de los productos, lo que nos lleva a competir en el mundo en unos nichos de mercado de alto valor.

¿Y el impacto en las comunidades se ve en mayor demanda de materia prima? Hay un aumento, pero no es tan significativo porque el que utilizábamos para productos intermedios se ha desplazado para fabricar productos de mayor valor. Pero sí hay mayor compra de cacao. Nosotros adquirimos alrededor de 20.000 toneladas al año.

¿Les interesa tener una marca propia de chocolates para exportar? No en el momento. Para el consumidor final tenemos nuestra marca en el canal de food service que va a pasteleros y reposteros especializados, y restaurantes y pastelerías de muy alto nivel, donde valoran mucho la calidad y la diferenciación de nuestros chocolates. Pero en las estanterías de los supermercados no queremos competir con nuestros clientes.

¿Y cómo están dentro de los exportadores nacionales? Casa Luker fue pionero hace 10 a 12 años en salir al mercado a vender tanto el cacao fino de aroma como chocolate. Nacional de Chocolates y también nosotros hemos vendido grano y manteca de cacao históricamente, pero en el concepto de chocolate somos pioneros y hoy somos líderes en exportaciones cuando se suman todos los productos, como el cacao puro o los productos hechos a base de cacao»

3.6 República Dominicana. Producción de cacao en grano.

Situación general del sector.

Hay más de 40 mil productores de cacao en el país, con unas 152 mil ha, el promedio del productor es de 3,5 hectáreas. El cacao es el segundo producto agrícola más importante en las exportaciones dominicanas.



UNIÓN EUROPEA



ECUADOR

Sin embargo, con las condiciones actuales de manejo del cultivo, el 85% de los productores no está en condiciones de generar ingresos suficientes para sostener a sus familias. Los hijos de los productores abandonan el campo al no ver ningún atractivo en la producción de cacao como actividad comercial. No hay cambio generacional: la mayoría de los productores tiene más de 60 años.

Características de exportación

La República Dominicana es el exportador # 1 de cacao certificado orgánico en el mundo. Aquí está la lista de certificaciones de la empresa CONACADO que exporta el 25% del cacao de la República Dominicana.



Apoyo del gobierno

En 2015 el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD), el Ministerio de Agricultura de la República Dominicana y la Comisión Nacional de Cacao han establecidos acuerdos de cooperación para incrementar la producción nacional de 50 libras por tarea a por lo menos 150 libras por tarea.

La Confederación Nacional de Productores Agropecuarios (Confenagro) ha establecido en 2018 un «Clúster del Cacao y el Chocolate». El objetivo es articular políticas públicas e iniciativas privadas que permitan aumentar y sostener el excelente posicionamiento de ese producto criollo a nivel internacional.

Dificultades por el cambio climático.

Los cacaoteros afirman que en 2017 la producción tuvo una significativa disminución, debido al daño ocasionado por los huracanes Irma y María. La isla se encuentra en la trayectoria de los ciclones del Atlántico, que se vuelven más frecuentes y devastadores. En el caso del daño causado en 2017, tiene un impacto inmediato en la cosecha del año, pero también en los 4 a 5 años siguientes, cuando las plantaciones requieren una renovación después de un daño significativo.

3.7 Perú. Producción de cacao en grano.

Situación general del sector.

Según la Asociación Peruana de Productores de Cacao (Appcacao) en el país existen más de 130,000 hectáreas cultivadas de cacao. La producción se concentra en 7 de los 16 departamentos. El 93% del cacao se encuentra en San Martín, Junín, Cusco, Ucayali, Ayacucho, Amazonas y Huánuco.

La Organización Internacional de Cacao (ICCO) afirma que Perú cuenta con el 60% del total de variedades en el mundo y concentra un 36% de la producción mundial de cacao fino y de aroma.

"Los esquemas gubernamentales continuarán siendo la fuerza que impulsa la acelerada producción de cacao peruano en el mediano plazo", dijo Fitch⁵⁰

⁵⁰ <https://gestion.pe/economia/adios-cultivo-hoja-coca-auge-cacao-amazonia-251081>



UNIÓN EUROPEA

Proyecto de Asistencia Técnica para la Reactivación Productiva Post-Terremoto
Contrato N° LA/2017/391-895



EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR

Erradicación de la cultura ilegal de la coca.

Fitch Solutions, cree que más de 25,000 familias que ahora cubren más de 49,000 hectáreas de cultivos en la Amazonia peruana incluyendo cacao y café, abandonaron la cosecha ilegal de coca en el año 2017 y han erradicado más de 20,000 hectáreas de coca.

Presencia de cadmio

Los niveles de cadmio en la mayoría de las regiones de cultivo de Perú fueron más altos que los límites establecidos por la UE. El Ministro de Producción Raúl Pérez-Reyes señaló el 25 agosto 2018 que se ha identificado que el nivel de cadmio es más elevado en la sierra de Piura y en algunas zonas específicas de la región San Martín, en tanto, en el Cusco y la Selva central, el problema es bastante menor. "Este trabajo que venimos efectuando hace un buen tiempo lo vamos a mantener para cumplir con el estándar de la Unión Europea y así lograr que nuestras exportaciones puedan seguir llegando a ese importante destino", indicó Ministro.

No obstante, Pérez-Reyes no descartó que debido a esta situación se requieran nuevos destinos para el cacao peruano como Estados Unidos y Asia, hasta que se logre resolver el problema por completo.



UNIÓN EUROPEA

Proyecto de Asistencia Técnica para la Reactivación Productiva Post-Terremoto
Contrato N° LA/2017/391-895



EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR

3.8 Cuadro resumen de los elementos del benchmarking

RESUMEN DEL BENCHMARKING				
PAISES	VOLUMEN EXPORTADO 2017	PRECIOS DE EXPORTACION. PROMEDIO 2017	ESTRATEGIAS	CERTIFICACIONES /DENOMINACION ORIGEN
INDONESIA	CACAO: 274.713 TM SEMIELABORADOS: 274.713 TM	CACAO: 2.223 US/TM	<ul style="list-style-type: none"> Impuesto progresivo a las exportaciones de cacao en grano para generar valor agregado. Pago del 10% de IVA al cacao en grano. Promoción de inversión en instalaciones locales de procesamiento para semielaborados. Mínimo apoyo al desarrollo productivo del cultivo (formado principalmente por granjas pequeñas) 	Una parte de la producción tiene certificaciones: Fairtrade, UTZ, Rainforest Alliance.
GHANA	CACAO: 573.334 TM SEMIELABORADOS: 217.035 TM	N/D	<ul style="list-style-type: none"> Cadena de Valor del cacao es controlada por el Estado. CMC Cocoa Marketing Company comercializa el cacao (ente público). Otorgamiento de Licencias a 24 empresas privadas para comprar cacao en nombre de CMC, a los productores. 	Una parte de la producción tiene certificaciones: Fairtrade, UTZ, Rainforest Alliance.
COSTA DE MARFIL	CACAO: 1.510.082 TM SEMIELABORADOS: 323.205 TM	CACAO: 2.302 USD/TM SEMIELABORADOS: 3.494 USD/TM	<ul style="list-style-type: none"> Comercio controlado de cacao. Consejo CCC de Café y Cacao) Sistemas de monitoreo computarizados centralizados de toda la cadena. Permisos de exportación, Control de distribución, Gestión de Información comercial en la entrada de fábricas. Mecanismo de estabilización del precio de compra al productor. 400 agentes dedicados al control de calidad y precio. Esquema de derecho de uso de la tierra (muchos no tienen títulos de propiedad oficial). Promoción de la industria de transformación. 	Trazabilidad. El 100% del cacao tiene estándares internacionales de calidad. Iniciativas piloto de sostenibilidad
COLOMBIA	CACAO: 11.876 TM SEMIELABORADOS: 5.938 TM	CACAO: 2.301 USD/TM SEMIELABORADOS: 4.679 USD/TM	<ul style="list-style-type: none"> Promoción solamente de producto terminado (chocolate), por parte del gobierno. Inversiones en ampliación de capacidades de planta. 	Fairtrade Trazabilidad
REPUBLICA DOMINICANA	CACAO: 56.722 TM SEMIELABORADOS: 1.218 TM	CACAO: 2.369 USD/TM SEMIELABORADOS: 5.603 USD/TM	<ul style="list-style-type: none"> Acuerdos de Cooperación público - privada para incremento de la producción. Establecimiento del Cluster del Cacao y Chocolate. 	Orgánico (exportador número uno a nivel mundial)
PERU	CACAO: 58.091 TM SEMIELABORADOS: 14.258 TM	CACAO: 2.554 USD/TM SEMIELABORADOS: 4.816 USD/TM	<ul style="list-style-type: none"> Promoción del cacao, a través del gobierno. Sustitución de cultivos (se cambiaron de coca a cacao) 	Una parte de la producción tiene certificaciones: Fairtrade, UTZ, Rainforest Alliance.
ECUADOR	CACAO: 284.546 TM SEMIELABORADOS: 21.219 TM	CACAO: 2.073 USD/TM SEMIELABORADOS: 3.581 USD/TM	<ul style="list-style-type: none"> Fomento a la siembra, renovación y productividad del cultivo. Establecimiento de un nuevo proyecto para mejora de comercialización, trazabilidad y calidad del cacao. (por iniciar) Agenda Nacional de Mitigación del Cadmio (en proceso) Sistema Nacional de trazabilidad (en proceso) 	Una parte de la producción tiene certificaciones: Fairtrade, UTZ, Rainforest Alliance.

4 Sistematización de políticas e instrumentos aplicados en el sector

Las políticas específicas para la cadena del cacao se resumen en aspectos relacionados a la reactivación productiva, mejora en los procesos de pos cosecha y estándares de calidad, agregación de valor, sistemas de comercialización, promoción y posicionamiento nacional e internacional del



UNIÓN EUROPEA

Proyecto de Asistencia Técnica para la Reactivación Productiva Post-Terremoto
Contrato N° LA/2017/391-895



EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR

cacao y el chocolate, reducción del contenido del cadmio en los derivados de cacao y elaboración de un sistema de trazabilidad para el cacao ecuatoriano; por otra parte, existen normas técnicas nacionales relacionadas a los granos de cacao, pasta de cacao y chocolates y normas técnicas internacionales que inciden en la caracterización de los granos de cacao y elaborados.

Estas políticas se ejecutan a través de los proyectos que se detallan a continuación, los cuales tiene diversos grados de avance:

- “Proyecto de Reactivación de Café y Cacao Nacional Fino de Aroma”, que, en el caso del cacao, pretende incrementar los rendimientos a 1 tonelada por hectárea y a una producción de 590.000 toneladas en 2025;
- “Programa de Generación de Empleo productivo” dirigido a elevar los estándares de calidad del cacao mediante la adopción de BPAs, trazabilidad, buenos procesos de cosecha y poscosecha y procesos de transformación y catación de cacao;
- “Implementación del Plan de Promoción para el Posicionamiento del Chocolate como Producto Emblemático del Ecuador”, que forma parte de un Compromiso Presidencial;
- “Proyecto Dinamizador de Alianzas Inclusivas en Cadenas de Valor”, DINAMINGA”, cuyo objetivo es mejorar los ingresos de los pequeños productores de cacao en las zonas de intervención;
- “Agenda Nacional de Mitigación del Cadmio”, enfocada a reducir el contenido del Cadmio en el chocolate. El proyecto surge como estrategia del país para enfrentar el Reglamento 488 de la Unión Europea sobre el contenido máximo de Cadmio (Cd) en los productos alimenticios;
- “Sistema Nacional de Trazabilidad”, que articula el desarrollo e implementación de normas, protocolos y sistemas de gestión, que aseguren la trazabilidad y sostenibilidad del cacao ecuatoriano. El proyecto se estructura para hacer frente a la Serie de Normas ISO 34101 sobre “Granos de cacao sostenibles y trazables”; y
- “Proyecto de Sistema de Trazabilidad en Cacao y Derivados” enfocado en mejorar la competitividad de la cadena, a través de implementar la trazabilidad como estrategia diferenciadora de mercado.

La Normativa Técnica Nacional e Internacional relacionada al cacao es la siguiente:

- Normativa Nacional:

Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 176. Granos de Cacao

Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 623. Pasta (Masa, Licor) de Cacao

Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 621. Chocolates

- Normativa Internacional:

Reglamento 488 de la Unión Europea

Norma ISO 34101

4.1 Proyecto de Reactivación de Café y Cacao Nacional Fino de Aroma

El Proyecto de Reactivación de Café y Cacao Nacional Fino de Aroma se implementa desde el 6 de julio de 2013, una vez que el MAG decidió juntar dos proyectos que actuaban separadamente: el “Proyecto



de Reactivación de la Caficultura”, creado el 26 de mayo de 2011 y el “Proyecto de Reactivación de Cacao Nacional Fino de Aroma”, iniciado el 25 de abril de 2012.⁵¹

De acuerdo a información recabada del Proyecto, los principales resultados hasta el 2017 fueron los siguientes: se *rehabilitaron* mediante podas, 62.6 millones de árboles de cacao fino de aroma, equivalentes a 161 hectáreas, lo que representa más del 50% de la superficie total de esta variedad, actividad; se beneficiaron 55.299 productores quienes se encuentran geo referenciados y de los cuales se posee información socio económica completa, obtenida mediante una encuesta que se realizó *in situ* como parte del trabajo de podas. Con base a información recolectada durante el periodo de ejecución de la minga, se estima que existen 120.000 productores de cacao fino en el país, lo que significa que se cubrió el 46% de la población cacaotera. La inversión del proyecto es de 76 millones de dólares.

Un aspecto que se resalta es el modelo de gestión público- privado que empleó el proyecto, el cual partió de la rectoría del MAG que diseñó la estrategia y gestionó el financiamiento, en tanto la operación de campo fue responsabilidad de dos entidades privadas que actuaron conjuntamente⁵². Lo que se llamó la “Gran Minga del Cacao” ejecutó podas especializadas de árboles de cacao nacional en todas las provincias cacaoteras del país, ofreciéndose el servicio a productores de pequeña escala, dueños de fincas de menos de 10 hectáreas. El consorcio privado conformó 234 brigadas que trabajaron en las diferentes provincias, involucrando a cerca de 5.800 brigadistas y 144 trabajadores en el área técnica y administrativa. El MAG destaca que por la atomización de los productores y por el propio aparato burocrático del sector público, la minga no habría podido desarrollarse en toda su magnitud si el Estado la hubiera ejecutado directamente.

En cuanto a resultados relacionados a la productividad, el MAG afirma que el rendimiento pasó de 0.26 a 0.63 /tn/ha/año, en las plantaciones intervenidas por el proyecto, lo que mejoró el ingreso de los productores e incrementó el volumen de las exportaciones. Conviene mencionar que las brigadas identificaron árboles de cacao nacional mayores de 60 años que mantenían niveles significativos de productividad, habiéndose seleccionado 310 árboles para multiplicarlos clonalmente, en la estación Pichilingue del INIAP, con el propósito que sirvan de base para un proceso de selección genética orientada a recuperar el perfil aromático inicial del Cacao Arriba.

El proyecto *renovó* adicionalmente 14. 626 hectáreas con la siembra de 9.4 millones de plantas de cacao fino de aroma, que se entregaron a pequeños productores de hasta 3 has, actividad en la que se invirtieron US\$ 11.6 millones; en este caso, el modelos de gestión fue también una alianza público-privada entre el MAG y la hacienda “La Victoria” la más importante del país en la producción de esta variedad de cacao, la cual suministró plántulas clonares de óptima calidad de un vivero de su propiedad.

A través de este Proyecto, se levantó información socioeconómica y productiva de los agricultores cacaoteros atendidos y se realizó una georreferenciación de las fincas cacaoteras intervenidas. Este es el primer paso para implementar un sistema de trazabilidad funcional, el cual se constituye en un reto importante para la cadena.

⁵¹ “Proyecto de Reactivación de Café y Cacao Nacional Fino de Aroma”, publicación del MAG, primera edición, Quito, 2017.

⁵² El MAG convocó a una licitación que fue adjudicada al Consorcio conformado por las fundaciones Conservación y Desarrollo (C&D) y Maquita Cushunchic (MCCH).

Durante los primeros años de ejecución, el proyecto se enfocó en atender uno de los problemas más críticos que limita la competitividad nacional: el bajo nivel de productividad de los cultivos. Existe, sin embargo, otro grave problema que no ha podido ser solucionado y constituye un desafío pendiente: el prestigio del cacao ecuatoriano se halla muy disminuido a nivel internacional, negociándose en bolsa a precios promedios inferiores al de otros países productores, situación que hace por otra parte muy difícil incrementar la producción de cacao fino de aroma a nivel interno, pues no existe un diferencial de precios que lo haga atractivo frente al CCN51.

Desde el punto de vista institucional el proyecto creó el Consejo Consultivo del Cacao con el propósito de contar con un espacio de diálogo entre los diferentes actores de la cadena y asesorar al MAG en la formulación de políticas; se conformaron 6 mesas temáticas: 1) producción; 2) poscosecha; 3) agroindustria; 4) investigación; 5) financiamiento y comercialización; 6) promoción. De 2013 al 2015 se realizaron reuniones enfocadas principalmente a los temas de calidad y procesos de poscosecha y comercialización. Lamentablemente, en la actualidad el Consejo Consultivo ha dejado de funcionar, perdiéndose un espacio de diálogo indispensable para mejorar la competitividad de la cadena.

Según la publicación del MAG a la que hemos hecho referencia, los retos que se plantea el proyecto al 2025 son los siguientes:

- Incrementar la oferta nacional a 590.000 toneladas de cacao, con un rendimiento de 1/tn/ha;
- Implementar un Sistema Nacional de Gestión de la Calidad y Trazabilidad del cacao;
- Generar vínculos entre los productores organizados y el mercado, para la comercialización directa de 300.000 toneladas anuales de cacao;
- Generación de US\$ 3.000 MM de exportaciones entre las cadenas de cacao y café.

En la actualidad, el MAG continúa ejecutando el proyecto, concentrando sus esfuerzos en las siguientes estrategias, debido a los limitados recursos fiscales con los que se cuenta:⁵³

- Desarrollo de capacidades, a través de asistencia técnica, acceso a insumos y capacitación en manejo del cultivo y fitosanidad;
- Incremento de la producción de cacao por medio de la ampliación de superficie e incremento de la productividad;
- Mejoramiento genético por medio de la selección de material vegetal, en trabajo conjunto con los técnicos del proyecto y los productores;
- Desarrollo de actividades para la consolidación y comercialización de la materia prima;
- Coordinación de estrategias para vinculación comercial de la cadena de cacao.

Hasta noviembre de 2018, los principales indicadores del proyecto son los siguientes:

INDICADOR	EJECUTADO HASTA 2018
Número de hectáreas de cacao rehabilitadas y renovadas	201.251
Productores de cacao beneficiados	62.891
Número de Asistencias Técnicas en cacao	374.315

⁵³ Resumen Ejecutivo del Proyecto; Luis Rueda Dahik, Gerente. Noviembre de 2018.



Fuente: Programa de Reactivación de Café y Cacao Fino de Aroma PRCC

4.2 PROGRAMA GENERACION DE EMPLEO PRODUCTIVO⁵⁴

El Proyecto de Reactivación del Café y Cacao Fino de Aroma (PRCC) del MAG y el Ministerio de Industrias y Productividad (MIPRO), ejecutaron durante los años 2016 y 2017 el “Programa Generación de Empleo Productivo”, financiado por el Fondo de Cooperación para el Desarrollo de la OEA. (FCD/OEA). El Programa tuvo como finalidad apoyar el crecimiento del sector del cacao nacional a través de la generación de talento humano calificado, adecuada generación de intercambio de conocimientos y creación de espacios de desarrollo entre los mismos productores y sus líderes.

El Programa trabajó con productores individuales y asociaciones, técnicos del PRCC y otros actores de la cadena; estuvo dirigido a elevar los estándares de calidad del cacao mediante la adopción de Buena Prácticas Agrícolas, trazabilidad, buenos procesos de cosecha y poscosecha y procesos de transformación y catación de cacao, con la finalidad de cubrir las crecientes exigencias de los mercados internacionales. Las capacitaciones se efectuaron mediante talleres teórico práctico que demostraron que al realizar un buen proceso de cosecha y poscosecha se mejora considerablemente la calidad del grano; se evaluó además, la calidad física y sensorial del cacao con lo cual los participantes apreciaron de mejor manera los atributos y defectos de los granos y generaron acciones correctivas a sus procesos. El Programa impartió talleres con expertos nacionales y extranjeros en las provincias de Pichincha, Manabí, Guayas, Imbabura, Zamora Chinchipe, Los Ríos y Esmeraldas.

En la parte práctica, se visitaron centros de acopio con la finalidad de que los participantes puedan observar procesos de fermentación y secado adecuados para el buen procesamiento del cacao. La evaluación física de las almendras de cacao se basó en la inspección visual de ciertos parámetros físicos requeridos por la industria y los exportadores. Estos análisis se los realizó mediante pruebas de corte y recuento de granos que permitieron efectuar un control de calidad en tamaño y uniformidad de los granos, porcentaje de cáscara, contenido de humedad, materia extraña, residuos de cacao, granos dañados por insectos, granos aglomerados y granos dobles.

Adicionalmente, se organizaron talleres enfocados en las cualidades organolépticas del chocolate, con el propósito de detectar sabores deseados como no deseados, que permitan detectar errores en cada proceso. Se gestionaron dos talleres a cargo de expertos internacionales. El primer taller, “Los sabores del cacao ecuatoriano” se llevó a cabo en las ciudades de Quito y Guayaquil y estuvo dirigido a técnicos y demás actores de la cadena de cacao, con el propósito de crear un panel nacional de catadores que permita en el futuro la generación de un mapa organoléptico del cacao nacional en Ecuador. El segundo taller “Pos cosecha y calidad de cacao” se efectuó en la ciudad de Guayaquil y estuvo dirigido a actores que trabajan en temas relacionados a la elaboración y catación del chocolate, con la intención de mejorar sus procesos de tueste, rotura y almacenamiento de sus chocolates.

Por su parte, el MIPRO priorizó el desarrollo del Sistema Nacional de Trazabilidad como un instrumento que beneficie a toda la cadena de valor de cacao; el objetivo principal de la intervención fue la construcción del marco legal y normativo que sirva de aval y fortalezca a las instituciones responsables de la operación de este Sistema. Se realizó un intercambio de experiencias con el Servicio

⁵⁴ “Resultado de la Gestión del Programa Generación de Empleo Productivo”. Publicación del Ministerio de Agricultura y Ganadería y de la Organización de los Estados Americano. Quito, 2018



UNIÓN EUROPEA



EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR

Agrícola y Ganadero (SAG) de Chile, para conocer sobre los sistemas de trazabilidad implementados en la parte operativa y administrativa que permitan el funcionamiento, consolidación y sostenibilidad de la iniciativa. Con base a la experiencia de esta misión, se elaboró un borrador preliminar del Proyecto de Ley e Institucionalidad del Sistema Nacional de Trazabilidad.

Los resultados alcanzados por el Programa se resumen en el siguiente cuadro:

Resultados alcanzados en cacao ENERO 2016 a Diciembre 2017	
Indicadores Directos	
Productores capacitados	275
Técnicos capacitados	166
Indicadores Indirectos	
Familias beneficiadas	1,100
Productores asistidos	15,000

Fuente: Base de Datos PRCC.

4.3 COMPROMISOS PRESIDENCIALES⁵⁵

Compromiso Presidencial 395: *“Plan de promoción para el posicionamiento del chocolate como producto emblemático del Ecuador”*

El Compromiso Presidencial 395 surgió a raíz del Sexto Gabinete Binacional Colombia-Ecuador realizado el 15 de febrero de 2018 en la ciudad de Pereira. La Cancillería, coordinó con los Ministerios de Turismo, Agricultura y Ganadería, Producción, Cultura y Patrimonio y PROECUADOR para articular acciones encaminadas a cumplir con este Compromiso; tras varias mesas de trabajo en la reunión del Consejo Sectorial de Política Exterior y Promoción desarrollada el 17 de mayo del 2018, se presentó y validó la *“Estrategia para el posicionamiento del chocolate y cacao como productos emblemáticos ecuatorianos”*, y finalmente el 28 de mayo Cancillería subió en el Sistema de Compromisos Presidenciales el Informe Final.

Los ejes de la estrategia para posicionar al chocolate y cacao como productos emblemáticos se enuncian a continuación:

EJE 1.- Identidad, Cultura y Turismo

1.1: Rutas culturales y turísticas

1.2: Aumento del consumo de chocolate en el país

EJE 2.- Productividad y Competitividad

⁵⁵ Información tomada de Ayudas Memoria de Cancillería y del Ministerio de Agricultura y Ganadería MAG



UNIÓN EUROPEA



EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR

2.1: Productividad, sostenibilidad y captura de valor

2.2: Integración y acceso a materias primas.

EJE 3.- Promoción y Comunicación

3.1: Productos comunicacionales

3.2: Campañas

3.3: Fortalecer la promoción internacional

Compromiso Presidencial 660: *“Implementación del plan de promoción para el posicionamiento del chocolate como producto emblemático del Ecuador”*

El 12 de julio de 2018, la Presidencia de la República dio por cumplido el Compromiso Presidencial 395, y creó el Compromiso 660 denominado *“Implementación del plan de promoción para el posicionamiento del chocolate como producto emblemático del Ecuador”*, bajo la responsabilidad del Consejo Sectorial Económico y Productivo.

Actividades anteriores relacionadas a este compromiso son el Acuerdo Ministerial 70 del MAGAP del 22 de julio de 2005, que declaró al cacao como Producto Símbolo del Ecuador en vista que constituye el producto agrícola de mayor incidencia en la Historia Nacional, tanto por su contribución al desarrollo social, económico y político como por sus cualidades únicas, reconocidas a nivel mundial. En mayo de 2017 el Ministerio de Cultura y Patrimonio, suscribió el Acuerdo Ministerial No 063, mediante el cual se incorporó en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Nacional Inmaterial del Ecuador a los *“Usos y saberes tradicionales asociados a la producción del cacao nacional fino de aroma”*.

La primera actividad relacionada con el Compromiso 660 tuvo lugar el 29 y 30 de noviembre de 2018 con la exposición denominada "CACAO: EL FINO AROMA DE NUESTRA IDENTIDAD" que tuvo como objetivos dar a conocer a la ciudadanía la importancia del cacao en la economía, fomentar el consumo del chocolate a nivel nacional, posicionar al cacao como un producto de identidad territorial y al chocolate como su principal derivado

Las actividades del evento comprendieron una exposición de productos por parte de chocolateros; una muestra fotográfica histórica sobre el cultivo del cacao; rutas turísticas en torno a este producto y ponencias magistrales de expertos.

Con el desarrollo de este evento, las Carteras de Estado que conforman el compromiso presidencial han puesto en marcha una serie de actividades que fomentarán el consumo del chocolate a nivel nacional e internacional. Se considera que la vinculación con el sector privado es fundamental para la consolidación de las estrategias que se planifiquen en el futuro.



4.4 Proyecto Dinamizador de Alianzas Inclusivas en Cadenas de Valor. DINAMINGA⁵⁶

El objetivo del Proyecto es mejorar los ingresos de las familias de pequeños productores de cacao localizados en las provincias de Esmeraldas, Manabí, Los Ríos, Guayas, Orellana y Napo. El Proyecto se centra en tres líneas de acción: poscosecha, industrialización y comercialización; se pretende generar un aumento del margen de ganancia de los pequeños productores, derivado de la venta de productos de calidad y agregación de valor.

El grupo meta está conformado por 17.000 familias de pequeños productores de cacao nacional fino de aroma, de los cuales 7.000 están vinculados a organizaciones de pequeños productores y 10.000 son productores individuales pertenecientes a grupos comunitarios. Para lograr el objetivo propuesto el proyecto apoyará acciones organizadas en tres componentes:

Componente 1. Desarrollar una estrategia de comercialización con base a la promoción de alianzas de pequeños productores con el sector agroempresarial y los mercados. El objetivo es establecer alianzas ganar-ganar entre pequeños productores y empresas agroindustriales, para fortalecer el impacto y la sostenibilidad de las iniciativas de negocios.

Componente 2. Mejorar las capacidades productivas sostenibles, asociativas y empresariales de las familias de pequeños productores, facilitando el acceso al mercado de servicios. El objetivo es mejorar las capacidades de los pequeños productores en cuanto a incremento de la productividad, mejoramiento de la calidad, generación de valor agregado y mejoramiento de la administración y gobernanza de la organización o negocio familiar.

Componente 3 - Gestión y administración del proyecto: Relacionado al sistema de planificación, seguimiento y evaluación.

El Proyecto tendrá una duración de 5 años (2019- 2023) y un costo de US\$ 35 millones. El Fondo Internacional para el Desarrollo Agrícola (FIDA) proporcionará un préstamo de US\$ 25.6 millones y una donación de US\$ 250.000; el Gobierno aportará con US\$ 5.6 millones y los beneficiarios el monto restante, en aportes monetarios y valorados.

4.5 NORMAS TECNICAS RELATIVAS A LA CADENA DE CACAO

4.5.1 Normativa Nacional

El Instituto Ecuatoriano de Normalización (INEN), ha establecido tres Normas Técnicas relativas al cacao: a) cacao en grano; b) pasta (masa, licor) de cacao; y c) chocolates.

1) Norma para Granos de Cacao

La Norma Técnica Ecuatoriana 176 (NTE INEN 176) aprobada en julio de 2006, quinta revisión, de febrero de 2018, establece los requisitos de calidad para los granos de cacao y los criterios para su clasificación. La Norma está publicada en el Registro Oficial 178 del 8 de febrero de 2018 y tiene el **carácter de voluntaria**.

⁵⁶ El Proyecto trabajará fundamentalmente con pequeños productores de cacao, aunque participarán también pequeños productores de las cadenas de mora y uvilla, localizados en las provincias de Tungurahua, Cotopaxi, Bolívar, Chimborazo e Imbabura.



UNIÓN EUROPEA



EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR

La Norma clasifica los granos en tres variedades de cacao fino y dos variedades de cacao CCN51:

Cacao fino:⁵⁷

Arriba Superior Summer Selecto (A. S. S. S);

Arriba Superior Selecto (A.S.S)

Arriba Superior Epoca (A.S.E)

Cacao CCN51⁵⁸

Cacao Superior Selecto (C.S.S)

Cacao Superior Corriente (C.S.C)

Establece a su vez, los siguientes requisitos que deben cumplir los granos:

- Los granos de cacao no deben presentar olor o sabor a humo, o que muestren signos de contaminación por humo;
- Los granos de cacao no deben estar infestados;
- Los granos de cacao deben cumplir con los requisitos físicos y de calidad indicados en la siguiente Tabla:

TABLA 1. Requisitos físicos y calidad para los granos de cacao

Requisitos	Cacao Fino			Cacao CCN51		Método de ensayo
	A.S.S.S	A.S.S	A.S.E	C.S.S	C.S.C	
Humedad, máximo, %*	7	7	7	7	7	NTE INEN-ISO 2291
Peso de 100 granos, g	>130	>120 a 130	100 a 120	>125	110-125	a
Granos fermentados, mínimo, %	75	65	53	68	55	NTE INEN-ISO 1114
Granos violetas, máximo, %	15	21	25	18	26	NTE INEN-ISO 1114
Granos pizarrosos, máximo, %	9	12	18	12	15	NTE INEN-ISO 1114
Granos mohosos, máximo, %	1	2	4	2	4	NTE INEN-ISO 1114

⁵⁷ La Norma define al cacao fino como: “granos de cacao que se caracterizan por tener sabores y aromas florales, frutales y otros especiales”

⁵⁸ La Norma define al cacao CCN51 como: “granos de cacao que se caracterizan por tener sabores frutales (nuez y cítricos) y distintivo sabor a chocolate”



UNIÓN EUROPEA



EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR

TOTALES (análisis sobre 100 granos), mínimo	100	100	100	100	100	
Granos defectuosos, máximo, %	0	1	3	1	3	b
Material relacionado al cacao, máximo, %	1	1	1	1	1	b
Material extraño, máximo, %	0	0	0	0	0	b
<p>* El símbolo % (por ciento) representa el número 0,01, que expresa a la fracción másica a masa determinada por medio de una balanza u otros instrumentos equivalentes. b determinado en 500 g de muestra NOTA: Se permite la presencia de granza solo en el Cacao A.S.E y en el Cacao C.S.C en un máximo del 1,5 %</p>						

Fuente: NTE INEN 176, Quinta Revisión 2018-02

La Norma se refiere finalmente a temas de Muestreo, Envasado y Rotulado

2) Norma para Pasta (Masa, Licor) de Cacao

La Norma Técnica Ecuatoriana 623 (NTE INEN 623), aprobada en junio de 1988, establece los requisitos que debe cumplir la pasta de cacao para fabricación industrial de productos de cacao y chocolate para consumo humano. La Norma fue desregularizada, **pasando de obligatoria a voluntaria**, según Resolución Ministerial 14158 del 21 de abril de 2014, publicada en el Registro Oficial 239 del 6 de mayo de 2014.

La Norma comprende únicamente la pasta de cacao proveniente del grano de cacao.

Pasta de cacao: es el producto obtenido por la desintegración mecánica de granos de cacao adecuadamente fermentados y secos que previamente hayan sido sometidos a limpieza, descascarado y tostación, prácticamente exentos de toda clase de impurezas.

La pasta de cacao sometida a ensayos, de acuerdo con las normas ecuatorianas correspondiente, deberá cumplir con los requisitos establecidos en las Tablas 1 y 2

TABLA 2. Requisitos para pasta de cacao.

REQUISITOS	Unidad	Mínimo	Máximo	Método de Ensayo
Grasa	%	48	54	INEN 535
Humedad	%	-	3	INEN 1676
Almidón natural de cacao	%	8,5	9,0	INEN 636
Fibra cruda	%	-	4,7	INEN 534
Cenizas totales	%	-	7,5	INEN 533
			alcalinizada normal	5

Fuente: NTE INEN 623



UNIÓN EUROPEA



EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR

TABLA3. Requisitos microbiológicos

REQUISITOS	Unidad	Máximo	Método de Ensayo
Mohos y levaduras	u.f.c */g	100	INEN 1 529
Coniformes	u.f.c */g	10	INEN 1 529
E. Coli	u.f.c */g	1	INEN 1 529
Salmonella	u.f.c * en 25g	0	INEN 1 529

u.f.c = unidades formadores de colonias.

Fuente: NTE INEN 623

La Norma se refiere finalmente a temas de Etiquetado y Envasado, Rotulado e Inspección

3) Norma para Chocolates

La Norma Técnica Ecuatoriana 621 (NTE INEN 621) aprobada en abril de 2000, tercera revisión, establece los requisitos que deben cumplir los chocolates. La Norma tiene el **carácter de obligatoria** y está publicada en el Registro Oficial 270 del 2 de septiembre de 2010.

Las principales disposiciones de la Norma son las siguientes:

Alcance: Esta norma establece definiciones y características de los diversos tipos de chocolate preparado a partir de cacao sin cáscara ni germen, cacao en pasta, torta del prensado de cacao y cacao en polvo, con la adición de sustancias tales como azúcares, manteca de cacao, productos lácteos e ingredientes facultativos previstos en esta norma, según el tipo de chocolate deseado, y al cual se adicionan ingredientes o sustancias aromatizantes con el objeto de modificar en forma característica las propiedades organolépticas del producto final.

Definiciones:

3.1.- Chocolate, es el nombre genérico de los productos homogéneos que se obtienen por un proceso adecuado de fabricación a partir de materias de cacao que pueden combinarse con productos lácteos, azúcares y/o edulcorantes, emulsionantes, aromas; excepto aquellos que imiten el sabor natural de chocolate o leche.

Chocolate dulce (corriente), es el producto definido en 3.1 al que se le adiciona azúcares.

Chocolate sin edulcorar, es el producto definido en 3.1 pero sin la adición de azúcares.

Chocolate para cobertura, es el producto definido en 3.1 con adición de azúcares y que es apto para fines de cobertura.

Chocolate con leche, es el producto definido en 3.1 con la adición de azúcares y de los siguientes productos lácteos de origen vacuno: leche en polvo, leche condensada, leche evaporada, crema de leche, o grasa láctea anhidra.

Chocolate con leche para cobertura, es el producto definido en 3.1 al que se le adiciona azúcares y extracto seco de leche y que es apto para fines de cobertura.



UNIÓN EUROPEA



EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR

Chocolate blanco, es el producto preparado con manteca de cacao, azúcar, leche y otros ingredientes permitidos

Disposiciones generales:

- Las materias primas para la elaboración de los chocolates, deberán ser sanas y limpias, y los residuos de pesticidas, plaguicidas y otras sustancias tóxicas no podrán superar los límites establecidos en el Codex Alimentario y el FDA
- La elaboración de los chocolates debe realizarse bajo condiciones sanitarias e higiénicas apropiadas para este tipo de productos y con el equipo adecuado.
- Los productos descritos en esta norma deben estar exentos de materias extrañas, de sustancias de uso no permitido, materias minerales y fragmentos de cáscaras y semillas.

Requisitos

Tabla 4. Requisitos para los chocolates

REQUISITOS	Chocolate	Chocolate dulce corriente	Chocolate sin edulcorar	Chocolate para cobertura	Chocolate con leche	Chocolate con leche para cobertura	Chocolate blanco	Método de ensayo
	Min Max	Min Max	Min Max	Min Max	Min Max	Min Max	Min Max	
Manteca de cacao	18	18	50 58	31			20	NTE INEN 535
Extracto seco desengrasado de cacao	14	12	14	2,5	2,5	2,5		NTE INEN 539
Total de extracto seco de cacao	35	30		35	25	25	20	
Materia grasa de leche					3,5	3,5		
Extracto seco magro de leche					10,5	10,5	10,5	NTE INEN 539
Materia grasa total					25	31	24,5	NTE INEN 535

Fuente: NTE INEN 621

Tabla 5. Requisitos microbiológicos para los chocolates

	N	m	M	c	Método de ensayo NTE INEN
Aerobios mesófilos	5	$2,0 \times 10^4$	$3,0 \times 10^4$	2	1529-5
Aerobios mesófilos	5	$2,0 \times 10^4$	$5,0 \times 10^4$	2	1529-5
Coniformes totales	5	0	$1,0 \times 10^2$	2	1529-7



UNIÓN EUROPEA



EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR

Mohos y levadura	5	$1,0 \times 10^2$	$1,0 \times 10^3$	2	1529-10
Salmonella	10	0		0	1529-15

* Solo para chocolate con leche

En donde:

n = número de unidades de muestra

m = nivel de aceptación

M = nivel de rechazo

c = número de unidades defectuosas

ufc = unidades formadoras de colonias

UP = unidades propagadoras

Tabla 6. Límites máximos permitidos para metales tóxicos

Métales Tóxicos	Límite máximo
Arsénico (As)	0,5 mg/ kg
Cobre (Cu)	15 mg /kg
Plomo (Pb)	1 mg/kg

Fuente: NTE INEN 621

Tabla 7. Emulsionantes

Emulsionante	Dosis
4) Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos comestibles	15 g/kg
Lecitina	5 g/kg*
Sales amónicas de ácidos fosfatídicos	7 g/kg
Polirrecenolato de poliglicerol	5 g/kg
Monoestearato de sorbitán	10 g/kg
Monoestearato de poli-oxietilén (20) sorbitán	10 g/kg
Triestearato de sorbitán	10 g/kg
Total de emulsionantes	15 g/kg (solo o mezclados)

* del componente de lecitina insoluble en acetona

Fuente: NTE INEN 621

La Norma se refiere finalmente a temas de Inspección, Envasado y Embalado y Rotulado.

4.5.2 Normativa Internacional

Existen dos Regulaciones internacionales que deben considerarse en el manejo de la cadena de cacao; la primera se refiere al Reglamento de la Unión Europea N° 488/2014, que trata sobre el contenido

máximo de Cadmio (Cd) en los productos alimenticios y la Serie de Normas ISO 34101 sobre Sostenibilidad y Trazabilidad del Cacao.

1) REGLAMENTO DE LA UNION EUROPEA (UE) N° 488/2014

El Reglamento fue aprobado por la Comisión Europea el 12 de mayo de 2014 modificando el Reglamento (CE) N° 1881/2006 en lo que respecta al contenido máximo de Cd en los productos alimenticios.

En los considerandos 8 y 9 del Reglamento en cuestión se dice lo siguiente:

8.- “El chocolate y el cacao en polvo que se venden al consumidor final pueden contener niveles elevados de cadmio y constituyen una importante fuente de exposición humana. A menudo son consumidos por niños, por ejemplo, como chocolate o como cacao en polvo edulcorado utilizado en las bebidas a base de cacao. Al establecer el contenido máximo de Cd, es preciso tener en cuenta los datos sobre presencia para los distintos tipos de chocolate y para el cacao en polvo que se venden al consumidor final. Dado que los niveles de Cd en los productos de cacao están relacionados con su contenido de cacao, conviene establecer distintos niveles máximos de Cd para los productos con diferentes porcentajes de cacao. De este modo se garantizará que los chocolates con un porcentaje superior de cacao también cumplen los niveles máximos”.

9.- “En algunas regiones de países productores de cacao, los niveles de Cd en el suelo pueden ser naturalmente elevados. Por lo tanto, los datos sobre presencia en los productos de cacao y de chocolate procedentes de países con niveles muy elevados de Cd en el suelo deben tener en cuenta a la hora de establecer el contenido máximo de Cd”.

El Reglamento 488 entrará en vigencia, a partir del 1 de enero de 2019 según establece el considerando (18) que dice: “Los estados miembros y los operadores de empresas alimentarias deben disponer de tiempo para adaptarse a los nuevos contenidos máximos establecidos en el presente Reglamento con respecto a los productos de cacao y a los alimentos para lactantes y niños de corta edad. Por consiguiente, conviene aplazar la fecha de aplicación de los contenidos máximos para dichos productos”

El Reglamento establece los siguientes niveles máximos de Cd para los productos específicos de cacao y chocolate, enumerados a continuación:

Productos específicos de cacao y chocolate enumerados a continuación ⁽⁴⁹⁾ :	
Chocolate con leche con un contenido de materia seca total de cacao <30 %	0,10 a partir de 1 de enero de 2019
Chocolate con un contenido de materia seca total de cacao <50%; chocolate con leche con un contenido de materia seca total de cacao ≥ 30%	0,30 a partir de 1 de enero de 2019
Chocolate con un contenido de materia seca total de cacao ≥ 50%	0,80 a partir del 1 de enero de 2019
Cacao en polvo vendido al consumidor final o como ingrediente en cacao en polvo edulcorado vendido al consumidor final (chocolate para beber)	0,60 a partir del 1 de enero de 2019



UNIÓN EUROPEA



ECUADOR

(49): En el caso de los productos específicos de cacao y chocolate, se aplican las definiciones establecidas en los puntos A2, A3 y A4 del anexo I de la Directiva 2000/36/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de junio de 2000, relativa a los productos de cacao y chocolate destinados al consumo humano (DO L 197 de 3.8.2000, p.19)

Fuente: Diario Oficial de la Unión Europea. Reglamento (UE) N° 488/2014 de la Comisión de 12 de mayo de 2014

Antecedentes para la Reglamentación sobre el Cadmio.

El 30 de enero de 2009, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA por sus siglas en inglés), adoptó el dictamen científico de la Comisión Técnica de Contaminantes de la Cadena Alimentaria sobre el Cd en los alimentos; en dicho dictamen, la EFSA estableció una ingesta semanal tolerable (IST) de 2.5 mg/kg de peso corporal para el Cd, ratificada por una evaluación hecha por la FAO y la OMS en 2011. En tal virtud, la Comisión Europea implementó el Reglamento 488 que establece niveles de residuo máximos (NMR) para Cd en una serie de productos alimenticios, entre otros, chocolates y cacao en polvo, en rangos que van de 0.1 a 0.8 mg kg⁻¹ (ppm) como se ha indicado en la tabla.

Consecuencias de la Reglamentación

En cuanto a mecanismos enfocados en reducir el contenido de Cd en chocolate, un fabricante se encuentra muy limitado en lo que puede hacer para disminuir su contenido en los granos de cacao que recibe; las medidas que puede tomar están dirigidas a mejorar la rastreabilidad de sus fuentes y asegurarse de que sus proveedores tomen acciones para enfrentar el problema en el origen. En este sentido, Ecuador y América Latina se ven particularmente afectados al ser terrenos volcánicos donde la ocurrencia del Cd es mayor.

La situación descrita es preocupante debido a las repercusiones que puede tener en el volumen y precio de las exportaciones nacionales, además de que existe la posibilidad que otros mercados implementen medidas similares.

Agenda Nacional de Mitigación del Cadmio

El Ministerio de Agricultura y Ganadería a través del Proyecto de Reactivación del Café y Cacao Nacional Fino de Aroma, (PRCC) en coordinación con otras carteras de Estado, el sector privado y la cooperación internacional, ha venido realizado en los últimos años una serie de actividades enfocadas a enfrentar la presencia de Cd en el cacao.

A partir de 2018 el país ejecuta la *“Agenda Nacional de Mitigación de Cadmio”*, un mecanismo público–privado mediante el cual se implementarán acciones de prevención y mitigación a corto, mediano y largo plazos con todos los actores involucrados en el sector cacaotero a nivel nacional, con un enfoque prioritario en el productor.

Como resultado del proceso participativo se identificaron los componentes, las líneas estratégicas, las entidades responsables y los plazos, tal como se presenta a continuación:

Los componentes y líneas estratégicas planteadas dentro del marco de la Agenda son:

1. Investigación e innovación;
2. Implementación articulada;
3. Gestión del conocimiento y transferencia de tecnología;
4. Políticas, normativa y monitoreo



UNIÓN EUROPEA



EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR

Componente 1: Investigación e innovación

La investigación científica es la base para la determinación de tecnología que permita la prevención y mitigación de la presencia elevada de cadmio en las almendras de cacao. Sin embargo, estas medidas deben adaptarse a las diversas zonas cacaoteras del país y a los diversos actores de la cadena del cacao. Por otro lado, la adecuada toma de decisiones a nivel país, depende de información de calidad que debe estar disponible para los actores. Por último, al ser una problemática nacional, regional y global, existe la posibilidad de colaboración en redes de investigación, desarrollo e innovación para cooperar en diversos proyectos e intercambiar información y experiencias.

Líneas estratégicas:

1.1 Desarrollar tecnologías que reduzcan los niveles de Cd en: suelo, planta, almendra y elaborados

En base a investigación científica coordinada sobre el material genético, enmiendas de suelo, prácticas agronómicas, bio-remediación y manejo pos-cosecha, se definirán paquetes tecnológicos diferenciados para distintas zonas y actores de la cadena de valor del cacao.

Entidades responsables: INIAP / ESPOL.

Otras entidades participantes: Universidades Nacionales e Internacionales, AGROCALIDAD, Cooperación Internacional, sector privado vinculado a la cadena de cacao.

Plazo: Si bien esta actividad ya tiene avances investigativos, el cumplir con el resultado planteado tomará 6 años.

1.2 Garantizar la disponibilidad y calidad de data necesaria para la toma de decisiones a lo largo de la cadena de valor

Determinar participativamente los requerimientos de información para la toma de decisiones (Ej: contenido de Cd, fuentes de contaminación, impactos socioeconómicos), proponer y homologar metodologías, definir responsables para su levantamiento, sistematizar y poner a disposición a través de medios adecuados de difusión.

Entidades responsables: MAG/INEN/INEC

Otras entidades participantes: INIAP, Universidades, AGROCALIDAD, Cooperación Internacional, sector privado vinculado a la cadena de cacao.

Plazo: El plazo para esta actividad es de 1 año

1.3 Fomentar el intercambio y la colaboración de I+D+i⁵⁹ con instituciones y redes nacionales e internacionales

Identificar y priorizar instituciones y redes de I+D+i que tengan interés directo en las líneas estratégicas de la agenda, vincularse y participar activamente.

Entidades responsables: ESPOL

⁵⁹ Investigación, desarrollo e innovación



UNIÓN EUROPEA

Proyecto de Asistencia Técnica para la Reactivación Productiva Post-Terremoto
Contrato N° LA/2017/391-895



EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR

Otras entidades participantes: INIAP, Universidades Nacionales e Internacionales, Cooperación Internacional.

Plazo: El plazo para esta actividad es de 1 año

Componente 2: Implementación articulada

Es el marco de referencia para la articulación de los actores públicos y privados concerniente a la planificación del desarrollo, ejecución y divulgación de las acciones bajo cada una de sus competencias.

Líneas estratégicas:

- Implicaciones
- Atribuciones (responsabilidades de los actores públicos y privados)
- Articulación

Componente 3: Gestión de conocimiento y transferencia de tecnología

Este componente involucra una estrategia de comunicación coordinada entre el sector público y privado para informar a nivel externo e interno sobre las acciones que se realizan para la mitigación de la problemática del Cd en el cacao ecuatoriano; plantea además, un programa de capacitación y difusión de conocimientos adaptado a las distintas zonas y actores de la cadena, estableciendo una estrategia de participación y escenarios demostrativos locales para la validación y la determinación del costo – beneficio de las prácticas. Finalmente, busca poner a disposición de los actores, servicios fundamentales como análisis de laboratorio homologados e insumos garantizados que permitan la disminución del Cd en el sistema suelo – planta.

Líneas estratégicas:

3.1 Diseñar e implementar una estrategia de comunicación interna y externa

Definir mensajes consensuados entre el sector público y privado a través de un espacio institucionalizado, para desarrollar una campaña de comunicación hacia el público ecuatoriano y del exterior.

Hacia el exterior se busca informar sobre las acciones y medidas coordinadas que se desarrollan en el país en busca de mitigar la problemática del Cd en la cadena y cumplir con la normativa. A nivel interno, apoyar los objetivos de esta agenda e informar a todos los actores de la cadena sobre la problemática, los objetivos, las medidas, la investigación y los avances que se van generando. Esta campaña, que enfatiza los beneficios del consumo de chocolates, deberá apoyar también el incremento del consumo entre los ecuatorianos.

Entidades responsables: Exterior: MCE/ANECACAO; Interior: MAG/MSP

Otras entidades participantes: INIAP, Universidades Nacionales.

Plazo: El plazo para esta actividad es de 4 años

3.2. Implementar un programa de sensibilización y asistencia técnica vinculado a la problemática del Cd en la cadena de cacao

En base a los hallazgos de las investigaciones y su aplicación en campo, se desarrollará un programa de capacitación y asistencia técnica diferenciado para las diversas zonas y actores de la cadena, que incluya recursos como manuales y guías para la implementación. Dicho programa debe tomar en cuenta el fortalecimiento organizativo de las asociaciones y la diversificación de la finca con otros productos que le den más sostenibilidad a la actividad productiva.

Las estrategias locales de prevención y mitigación deben diseñarse localmente con la participación de los productores locales y las empresas compradoras.

Además, se debe fomentar la producción en áreas óptimas, de acuerdo con los hallazgos del mapa de presencia de Cd a nivel nacional. Por último, es necesario poner a disposición de la cadena bio-insumos que promuevan la disminución del Cd en el sistema suelo – planta.

Entidades responsables: MAG/GADs

Otras entidades participantes: INIAP, Universidades Nacionales, ANECACO, Cooperación Internacional.

Plazo: El plazo para esta actividad es de 5 años

3.3 Establecer escenarios demostrativos para apoyar la transferencia de tecnología

Es necesario contar con fincas y centros de acopio/centros de exportaciones modelo que apliquen las medidas de prevención y mitigación en las distintas zonas y que sirvan de espacios para la transferencia de tecnologías apropiadas (incluso aprendidas e intercambiadas con otros países). En estos espacios se tendrá claridad de la relación costo – beneficio para las diversas recomendaciones y se podrá visualizar la implementación de un adecuado sistema de trazabilidad. En esta actividad deben involucrarse también actores como GADs, Casas comerciales.

Entidades responsables: MAG, Universidades

Otras entidades participantes: INIAP, ANECACO, Cooperación Internacional

Plazo: El plazo para esta actividad es de 3 años

3.4 Poner a disposición de la cadena, servicios homologados de análisis de cadmio en grano y elaborados

Para esta línea estratégica, se requiere solicitar primero una homologación de los métodos de análisis y muestreo de contenidos de cadmio en el cacao en grano y sus elaborados a nivel internacional desde CCMAS⁶⁰. En base a ello, se podrán definir los procedimientos y protocolos estándar a ser implementados por una red de laboratorios a nivel nacional que estén capacitados y equipados para hacerlo. Por último, es necesario proveer a dicha red de suficiente material certificado de referencia.

⁶⁰ Codex Committee on Methods of Analysis and Sampling

Entidades responsables: INEN/SAE/AGROCALIDAD/ESPOL/INIAP

Otras entidades participantes: Universidades Nacionales e Internacionales

Plazo: El plazo para esta actividad es de 2 años.

Componente 4: Política, normativa y monitoreo

El cacao ecuatoriano está bien posicionado en el mercado internacional por su aroma y sabores característicos; no obstante, el tema de la presencia de cadmio en la semilla genera una preocupación a nivel nacional, sobre todo porque se conoce que, a partir del 2019, la Comunidad Europea comenzará a exigir al cacao y sus derivados niveles máximos de cadmio, y porque pueden existir otros países de destino de las exportaciones ecuatoriana que sigan el mismo camino de Europa. Por lo tanto, es necesario ir construyendo normativas en varios ámbitos que apoye los objetivos de esta agenda y aclarar los roles de cada una de las instituciones de acuerdo con sus competencias. Igualmente, se requiere continuar fortaleciendo la posición país y las estrategias de negociación a nivel internacional.

Líneas estratégicas:

4.1 Apoyar la conformación de una mesa técnica permanente público – privada

Instancia encargada de proponer políticas y regulaciones pertinentes a solucionar la problemática del cadmio en la cadena de cacao. Facilitar la articulación de políticas de los ministerios y entidades del estado y consensuarlas con el sector privado. Así como apoyar la gestión de los Comités relacionados el tema del Cadmio-cacao. Aquí se destaca la necesidad de continuar con una activa participación en el Codex Alimentarius, sustentada con una base técnica e información para defender la posición e intereses del país

Entidades responsables: MAG/MIPRO

Otras entidades participantes: AGROCALIDAD y ANECACAO

Plazo: El plazo para la conformación y puesta en acción es de 3 meses.

4.2 Generar una base de datos para la toma de decisiones:

Información necesaria para la toma de decisiones respecto a las acciones a implementar.

Entidades responsables: MCE, MIPRO, ARCSA, MAG

Otras entidades participantes: AGROCALIDAD, INIAP, Universidades

Plazo: El plazo para esta actividad es de 1 año

4.3 Fortalecer el sistema trazabilidad en la cadena de cacao

Con el propósito de asegurar la calidad, inocuidad, sanidad y origen en la comercialización de cacao. Se fortalecerá sobre la base de la norma vigente de AGROCALIDAD.

Entidades responsables: MIPRO, MAG, AGROCALIDAD

Otras entidades participantes: Cooperación Internacional

Plazo: El plazo para esta actividad es de 6 años

4.4 Implementar normativas para la prevención y el control de la contaminación por fuentes antropogénicas

Por ejemplo, es necesario establecer las regulaciones necesarias para evitar el uso de fertilizantes e insumos que aumenten la contaminación de cadmio. A nivel local con apoyo de los GADs se propone formalizar y normar el accionar de los comerciantes/intermediarios de cacao.

Entidades responsables: MAG/MAE/AGROCALIDAD

Plazo: permanente.

4.5 Diseñar e implementar un sistema nacional de monitoreo de la Agenda

Diseñar e implementar un sistema nacional de monitoreo que permita conocer permanentemente el estado de avance frente a la problemática

Entidades responsables: MAG

Plazo: permanente

Corolario

En lo que va del 2018, se han mantenido varias mesas de trabajo para articular acciones con diversos actores relevantes del sector cacaotero como INIAP, AGROCALIDAD, universidades, productores, industriales, ministerios y ONGs, para delinear acciones conjuntas siguiendo la hoja de ruta trazada en la *Agenda Nacional de Mitigación de Cadmio*. Esta articulación de sectores públicos y privados es el punto de partida para la consolidación del sector cacaotero con políticas participativas que aseguren una producción sostenible y el acceso a mercados internacionales.

2) La Serie ISO 34101

La serie ISO 34101 de Normas: “Granos de cacao sostenibles y trazables”, están diseñadas para ser utilizadas por todos los involucrados en la cadena del cacao, desde los agricultores a los compradores; tiene como objetivo la implementación de buenas prácticas agrícolas, la protección del medio ambiente y la mejora de las condiciones de vida de los agricultores cacaoteros. Esta serie especifica los requisitos de un sistema de gestión para el cultivo del cacao en grano, haciendo la producción más sostenible; según la ISO⁶¹, el uso de esta serie de Normas tendrá un impacto muy valioso sobre los medios de vida de los productores de cacao y sus familias, ya que ayudará a transformar sus fincas en negocios económicamente viables.

Las versiones preliminares de la Norma fueron desarrolladas con la participación de los principales actores de la cadena de cacao: los miembros ISO de los países productores y consumidores; la participación y apoyo de las grandes organizaciones del sector, tales como COABISCO, Asociación Europea del Cacao (CEPA), Federación Europea de Alimentación, Agricultura y Sindicatos de Turismo (EFFAT), Federación de Cacao y Comercio (FCC), Organización Internacional de los Productores de Cacao (ICCFO), Iniciativa Internacional del Cacao (ICI) y la Fundación Mundial del Cacao (WCF). En

⁶¹ “Normas para el sector del cacao”, publicación de la página Web de la ISO, 19/09/2016



UNIÓN EUROPEA



EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR

Ecuador, el organismo encargado de recolectar y comunicar las observaciones y sugerencias a esta serie de normas fue el Instituto Ecuatoriano de Normalización INEN, a través de Comité Nacional Espejo ISO/TC 34/SC 18 “Cacao”.

Según el MAG,⁶² el 26 de enero de 2016, el INEN conformó el Comité Nacional Espejo para dar inicio al estudio de los primeros borradores de la Norma ISO 19381 “Granos de Cacao Sostenibles y Trazables”. El Comité, conformado por los sectores productivos, industrial, público y académico completó el estudio de los borradores en la segunda reunión realizada el 8 de febrero de 2016

En agosto de 2016, la ISO cambió el número de la Norma de 19381 a 34101, la cual está compuesta de 4 partes:

Parte 1: ISO/FDIS 34101-1. “Requisitos para los sistemas de gestión de la sostenibilidad”. Desarrolla un marco para la producción sostenible de cacao basada en el principio de mejora continua.

Parte 2: ISO/FDIS 34101-2. “Requisitos de desempeño”. Especifica requisitos relacionados con aspectos económicos, sociales y ambientales.

Parte 3: ISO/FDIS 34101-3. “Requisitos para la trazabilidad”. Especifica los requisitos para la trazabilidad del cacao en toda la cadena de valor

Parte 4: ISO/DIS 34101-4.2. “Requisitos para los sistemas de certificación”. Especifica los requisitos para la certificación de cacao trazable y producido de manera sostenible.

La publicación de la Norma está prevista para 2019; en febrero se publicarían las partes 1 a 3 y en marzo la parte 4. Esto implica que desde el próximo año las exportaciones ecuatorianas de cacao y derivados podrían verse afectadas, haciendo imperioso desarrollar un Sistema Nacional de Trazabilidad que se detalla a continuación.

4.6 Sistema Nacional de Trazabilidad

El Ecuador está trabajando el tema bajo el liderazgo del MIPRO y la colaboración de otras entidades públicas; participa además la Cooperación Italiana con la cual se trabajará en dos proyectos piloto localizados en las provincias de Esmeraldas y Sucumbíos, con la finalidad de escalarlos posteriormente a nivel nacional.

El MIPRO ha conformado un grupo de trabajo para la articulación, coordinación e implementación del *Sistema Nacional de Trazabilidad en la Cadena de Valor de Cacao* que está integrado por representantes del sector público y privado. Por parte del sector público participan: MIPRO, MAG, MCEI, AGROCALIDAD, ARCSA, INEN, SAE, PROECUADOR, SENADI y SENA; por parte del sector privado participan productores, acopiadores, exportadores, industriales, agro servicios y organismos de certificación.

La función principal de este programa de trazabilidad será articular el desarrollo e implementación de normas, protocolos y sistemas de gestión que aseguren la trazabilidad y sostenibilidad del cacao ecuatoriano, en cada uno de los operadores de la cadena del cacao, con el propósito de mejorar la competitividad y el posicionamiento estratégico en los mercados internacionales.

⁶² “Revisión de la Norma Internacional ISO 34101 para cacao sostenible y trazable”. MAG, documento interno.



UNIÓN EUROPEA



EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR

Proyecto de Sistema de Trazabilidad en Cacao y Derivados⁶³

El objetivo del proyecto es mejorar la competitividad de la cadena de valor del cacao en las provincias de Esmeraldas y Sucumbíos, a través de implementar la trazabilidad como estrategia diferenciadora de mercado.

El Fondo Italo Ecuatoriano para el Desarrollo Sostenible (FIEDS) financiará el proyecto y aportará US\$ 2MM para su ejecución a lo largo de 3 años.

Principales problemas a afrontar

- Manejo poscosecha inadecuado, con mezcla de variedades de distintas características de sabor y aroma, principalmente entre cacao nacional fino y de aroma y la variedad CCN51;
- Desconocimiento de tendencias de mercado e incapacidad para abordar nichos específicos dispuestos a pagar un mayor valor por la oferta ecuatoriana de cacao y derivados;
- Desarrollo de la Norma ISO 34101: “Granos de cacao sostenibles y trazables”, que se publicará en el 2019 y se espera su obligatoriedad a corto/mediano plazo en la Unión Europea tal como se establece en el siguiente cuadro:

País	Meta	Año
Alemania	Al menos el 70% del cacao provendrá de fuentes sostenibles	2020
Holanda	100% del cacao provendrá de fuentes sostenibles	2025
Suiza	Al menos el 80% del cacao provendrá de fuentes sostenibles	2025

Principales actividades a ejecutar

- Elaborar estudios de diagnóstico de los actores seleccionados de la cadena de valor de cacao de las dos provincias, que reflejen las necesidades de equipamiento y adecuaciones para implementar el Sistema de Trazabilidad en cacao, tomando como base los requisitos de la Norma ISO 34101;
- Optimizar la infraestructura, servicios y/o equipos de los actores seleccionados de la cadena de valor de las dos provincias, para la correcta implementación del Sistema de Trazabilidad,
- Desarrollo de un sistema de información para registrar la trazabilidad de la producción de granos de cacao y derivados a nivel de los pilotos, de acuerdo con los requerimientos de mercado (Italia) y los requisitos de la Norma 34101;
- Implementación de 4 pilotos de Sistemas de Trazabilidad (2 en Esmeraldas y 2 en Sucumbíos), que permitan la recolección y gestión de información permanente, de acuerdo con los requisitos de la Norma ISO 34101, como proyectos piloto y posterior escalamiento a nivel nacional;

⁶³ “Proyecto de Sistema de Trazabilidad en Cacao y Derivados”. Presentación del Ministerio de Producción, Comercio Exterior e Inversiones.



UNIÓN EUROPEA



EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR

- Capacitación a los actores seleccionados de la cadena de valor de cacao de las dos provincias, así como a los actores públicos involucrados en el proyecto, en los siguientes temas: BPA; BPM; Buenas prácticas de poscosecha, ISO 34101 entre otros.

Alcance del Proyecto

El proyecto plantea el desarrollo de 4 pilotos de Sistemas de Trazabilidad en cacao

Provincia	Nº de Piloto	Actores de la cadena de valor del cacao
Esmeraldas	1	2 asociaciones 2 centros de acopio 2 comercializadores 1 industria procesadora de derivados de cacao 1 exportador
	2	2 asociaciones 2 centros de acopio 2 comercializadores 1 empresa exportadora de granos de cacao
Sucumbíos	3	2 asociaciones 2 centros de acopio 2 comercializadores 1 industria procesadora de derivados de cacao 1 exportador
	4	2 asociaciones 2 centros de acopio 2 comercializadores 1 empresa exportadora de granos de cacao

5 RESUMEN DEL ANÁLISIS DE FORTALEZAS, OPORTUNIDADES, DEBILIDADES Y AMENAZAS PARA LA CADENA DE CACAO.

Con la asistencia de 45 representantes de los principales actores de la cadena de cacao y derivados en el Ecuador, de la academia y técnicos de varios programas, proyectos e instituciones técnicas de apoyo (Anexo 2), se desarrolló un taller para levantar una análisis y diagnóstico de la cadena de cacao en el Ecuador, a través de la identificación consensuada de un análisis F.O.D.A., contando con varios insumos y aportes para enriquecer la reflexión de los grupos, entre los que estaban:

Con estos insumos, se alcanzaron valiosos y abundantes aportes que se encuentran sistematizados en el Anexo 3, y que luego del ejercicio de priorización, arrojaron los siguientes resultados por cada eje temático:

5.1 EJE TEMÁTICO DE PRODUCCIÓN Y PRODUCTIVIDAD

VENTAJAS

1. Variabilidad genética alta
2. Diferentes pisos climáticos
3. Producción agroecológica y certificaciones
4. Posibilidad de ampliación de superficie para producción de cacao (zonas con disponibilidad de agua para riego).
5. Existe un importante número de plantaciones jóvenes (a nivel general considerando el crecimiento de CCN-51, 50% de superficie)

PROBLEMAS

1. Altos costos de producción comparativos con otros países (país dolarizado, mano de obra, insumos)
2. Política pública no favorece el desarrollo del sector cacaotero:
 - a. Créditos no ajustados a la realidad
 - b. Falta de incentivos (subsidios)
3. Rentabilidad limitada que desmotiva la reinversión agrícola
4. Cambio climático (sequías, variaciones significativas de temperatura)
5. Manejo poco eficiente de las plantaciones:
 - a. Plantaciones envejecidas e improductivas de cacao tipos nacional.
 - b. Podas mínimas o poco efectivas.
 - c. Uso inadecuado de agroquímicos
 - d. Siembra de cacao en condiciones adversas (zonas no adecuadas).
 - e. Limitada calidad de las plantas sembradas
 - f. Densidad de plantas baja en las fincas, principalmente del cacao nacional.

AMENAZAS

1. Cambio climático (variación significativa de temperatura, presencia del Fenómeno del Niño y de la Niña)
2. Nuevas regulaciones de los mercados compradores que encaren la producción y exportaciones
3. Precio internacional volátil que afecta al productor y desincentiva la producción
4. Demanda monopólica.
5. Pérdida de competitividad (costos de producción altos y productividad baja) en relación con Perú y Colombia.

OPORTUNIDADES

1. Demanda creciente de cacao diferenciado (Premium)
2. Nuevos mercados nicho para cacao, relacionados principalmente con el tema salud.
3. Desarrollo del sector turístico en torno al cacao.



UNIÓN EUROPEA



EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR

4. Posicionamiento del cacao a nivel internacional, con base a la historia y patrimonio del cacao nacional.

5.2 EJE TEMÁTICO DE CALIDAD: POST COSECHA, TRAZABILIDAD, INOCUIDAD, PERFILES AROMÁTICOS, CERTIFICACIONES.

VENTAJAS

1. Amplia variedad de tipos genéticos -> permite ofrecer combinaciones aromáticas.
2. En fincas productoras hay reserva genética de los diferentes tipos de cacao (Amazonia)
3. Biodiversidad ecológica y cultural
4. Reconocimiento histórico mundial de la calidad del cacao ecuatoriano (hoy tiene el 60% de producción mundial del cacao fino)
5. Condiciones geográficas del país, facilitan el manejo postcosecha y la implementación de un sistema de calidad.

PROBLEMAS

1. No existe un sistema de calidad (desde la finca hasta el productor final), lo cual incluye un sistema de trazabilidad.
2. No hay socialización de parámetros de calidad que pide el mercado internacional
3. No existen sistemas efectivos para el control de la calidad y la trazabilidad.
4. Falta de coordinación interinstitucional en temas de calidad y capacitación.
5. En general al intermediario no le interesa la calidad (mezcla, tiene impurezas, "hay mercado para todo")
6. No hay cultura nacional (identidad débil) al consumo de chocolate "Premium".
7. Hay competencia desleal en el mercado por uso de productos que no tienen cacao y tienen la denominación de chocolate.

AMENAZAS

1. Perú, apoyo estatal en toda la cadena (producción, calidad, promoción, marca del país)
2. Normas internacionales (ISO, Trazabilidad, sostenibilidad, cadmio) que entrarán en vigor en corto plazo.
3. Competencia entre variedades nacionales: CCN51 vs NACIONAL (criollo). Posible reconversión a otros cultivos más rentables.
4. Presencia de residuos de varios metales pesados y agroquímicos.

OPORTUNIDADES

1. Tendencia creciente de consumo de chocolate "Premium" a nivel mundial



UNIÓN EUROPEA



EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR

2. Desarrollo de ventaja competitiva con base a la elaboración de mapas organolépticos, perfiles, denominaciones de origen.
3. Aprovechamiento y propagación de variedades más productivas y de mayor calidad.

5.3 EJE DE ASOCIATIVIDAD E INSTITUCIONALIDAD CACAOTERA

VENTAJAS

1. Existen organizaciones con modelos de desarrollo con circuitos alternativos (estructura de gestión, capacidades, diversificación de ingresos para el socio productor y su familia, son el referente para otras organizaciones en vía de consolidarse).
2. Servicios a sus socios: (i) compra del grano a precios estables, manejo logístico, valor diferenciado, (ii) capacitación y asistencia técnica.
3. Estas organizaciones fomentan la calidad y la estandarización de sus productos.
4. Manejan certificaciones (orgánica, Fair Trade, Rainforest Alliance)
5. Capacidad de organizaciones para establecer alianzas público - privadas.
6. Intensión del gobierno de convertir el cacao en una política pública a largo plazo.

PROBLEMÁTICA

1. No habido una institución que fomente la colaboración público – privada. habido algunos intentos (Consejo Consultivo del Cacao – ACEPROCACAO).
2. No hay un único lineamiento técnico nacional que regule la Asistencia Técnica en cacao / necesidad de mayor formación integral de técnicos locales.
3. Muy bajo nivel de asociatividad (10% de productores pertenecen a alguna asociación).
4. La mayoría de asociaciones, no manejan una correcta trazabilidad del producto, lo que genera una cierta desconfianza del comprador al momento de la comercialización.
5. Alto porcentaje de organizaciones no funcionan.
6. No existen instrumentos para incentivar y facilitar la asociatividad (por ejemplo la parafiscalidad en Colombia).

OPORTUNIDADES

1. Asociarse para mejorar estándares de productividad / calidad del grano, mejorar rentabilidad.
2. Interés de cooperación Internacional, organismos estatales de apoyar el sector cacaotero.
3. Representatividad de las organizaciones en el ámbito social / político territorial / nacional.

AMENAZAS (se complementa con el grupo de MERCADO INTERNACIONAL)

1. Intermediarios que distorsionan el mercado
2. Multinacionales que venden commodities
3. Fluctuaciones del precio internacional, con tendencia a la baja.
4. Inestabilidad política

5.4 EJE TEMÁTICO DE VALOR AGREGADO: SEMIELABORADOS Y CHOCOLATE

VENTAJAS

1. Potencial de innovación y desarrollo de nuevos productos
2. Existencia de maquiladoras, permite generar pruebas y desarrollo de nuevos productos
3. Acuerdo comercial con el mercado europeo
4. Asociaciones con emprendimientos
5. Incremento del consumo local de chocolate

PROBLEMAS

1. Alto costo inicial –inversión:
 - a. Costo de estudios, permisos (municipales, ambientales, sanitarios, etc.)
 - b. Plan de negocios- acceso a mercado: falta acceso a la información, catálogos de productos, imagen comercial.
 - c. Inversión alta en maquinaria y tecnología
 - d. Certificaciones: control interno, tiempo de cumplimiento.
2. Acceso al crédito- financiamiento: no hay condiciones financieras blandas por parte de la banca pública y privada nacional.
3. Falta de visión empresarial
4. Baja articulación entre las instituciones del sector público y privado
 - a. Falta de control y trazabilidad (calidad de la materia prima)
 - b. Bajo compromiso por parte de los productores en el control de la calidad
 - c. Alta tramitología para envío de muestras, productos.
 - d. Falta de información – capacitaciones.
5. Incertidumbre respecto al manejo institucional del cadmio.
6. Capacitaciones direccionadas a la producción artesanal – no industrial

AMENAZAS

1. Normativas: Europea -> metales pesados
Estados Unidos -> malezas, enfermedades.
2. Contaminación de pesticidas de cultivos vecinos
 - a. Falta de control, libre comercialización de agroquímicos.
 - b. Afectación a la calidad de la materia prima
 - c. Ausencia de una política pública orgánica
3. Posible disminución del consumo de chocolate
4. Alta variación de precios de la materia prima
5. Bajos costos de la producción de países vecinos

OPORTUNIDADES



UNIÓN EUROPEA



EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR

1. Incremento del consumo de productos Premium
2. Firma de acuerdos comerciales, facilita la inversión nacional y extranjera
3. Mayor oferta de maquinaria - por la competencia bajan los precios de la maquinaria
4. Presencia de la cooperación internacional.

5.5 EJE DE MERCADO INTERNACIONAL

VENTAJAS

1. Existen productores de cacao nacional competitivo que abren puertas a fomentar el cacao nacional
2. Existen variedades nacionales de comunidades ancestrales atractivas para compradores específicos
3. Prestigio de haber sido uno de los países productores del mejor cacao (patrimonio)
4. Ejemplos de casos exitosos de producción de nacional (vitrinas)
5. Mejoras de calidad del CCN51 por post cosecha que le permita posicionarse como cacao de calidad.
6. Gran diversidad de perfiles aromáticos

OPORTUNIDADES

1. Demanda insatisfecha del mercado internacional para cacao fino de aroma. Premium
2. Mercado busca perfiles aromáticos bien identificados y consistentes
3. (Buenas Prácticas) no necesariamente orgánico
4. Crecimiento mundial anual de 7% del chocolate Premium
5. Ecuador atrae empresas multinacionales por ser importante productor a nivel mundial.
6. Alianza posible entre Perú, Colombia y Ecuador para mercadear juntos

PROBLEMAS

1. El Estado no implementa políticas y normas que ordenen el mercado interno
2. Falta consistencia en la oferta de perfiles aromáticos específicos
3. INIAP selecciona variedades productivas, pero con perfiles que no corresponden a lo que quiere el mercado mundial
4. Exportadores y comerciantes no ofrecen incentivos por calidad a los agricultores.
5. Ecuador es poco atractivo para compradores, por el bajo nivel de asociatividad.

AMENAZAS

1. Negocio de las certificadoras, cobran valores enormes
2. Estrategia de marketing agresiva de Perú y Colombia
3. Exigencias de bajo contenido de metales pesados (Cadmio)
4. Caída del precio debajo de 60 USD/qq (<1800 USD/t) provoca abandono de la actividad

5. Reducido número de tratados comerciales para acceder a los mercados, en relación con los competidores.

6 CONCLUSIONES

1. El cacao tiene una importante participación en la economía ecuatoriana: contribuye con 463 millones de dólares al valor de la producción agrícola; 98 millones de dólares en productos con valor agregado, genera más de 700 millones de dólares en exportaciones y emplea a 319.705 personas en el cultivo de cacao entre trabajadores, productores y sus familias.
2. Ecuador es el tercer productor de cacao a nivel mundial con una producción de 289.000 tm en el 2017, un crecimiento anual del 7% en los últimos cinco años y rendimientos promedios de 12.3 qq/ha con tendencia al alza. La superficie sembrada de cacao a nivel nacional alcanza las 560 mil hectáreas.
3. En los últimos años, el cacao CCN51 representa el 72% de la producción mientras las distintas variedades de Cacao Nacional Fino y de Aroma alcanzan el 28%, situación diferente a lo que se daba en décadas anteriores. Esto responde a una superficie sembrada mayor con CCN51 y también a rendimientos que duplican el cacao nacional.
4. La principal producción de cacao se localiza en las provincias de Los Ríos, Manabí, Guayas y Esmeraldas, en mayor o menor porcentaje dependiendo del tipo de cacao, nacional o CCN51.
5. Se diferencian tres tipologías de unidades de producción de cacao: a) el productor tradicional o de subsistencia cuyas plantaciones tienen rendimientos que no superan los 8 qq/ha en nacional y los 18 qq/ha en CCN51; vive bajo condiciones precarias y requiere trabajar fuera de finca para subsistir; b) el productor microempresario con rendimientos que llegan hasta 20 qq/ha en Cacao Nacional y 30 qq/ha en CCN51, con ingresos que cubren una parte de sus necesidades; y, c) el pequeño empresario, con rendimientos de cultivo superiores a 40 qq/ha, que emplea mejores prácticas de cultivo y obtiene una rentabilidad promedio del 20% sobre la inversión.
6. Se estima que el 90% de la producción de Cacao Fino y de Aroma se maneja bajo el sistema tradicional, mientras el CCN51 es un cultivo semi tecnificado y tecnificado. Los servicios de apoyo a la producción son todavía reducidos: apenas el 22% de la superficie está bajo riego, el 38% de la superficie con cultivo aplica fertilizantes y 47% productos fitosanitarios, y el crédito es de apenas 50 millones de dólares para todo el cultivo.
7. Existen varios elementos y factores que inciden en la producción de cacao: factor genético, factor cultural, la ubicación, el tipo de tenencia de la tierra, el manejo del cultivo, el cambio climático, entre otros.
8. Hay un vacío institucional y de representatividad gremial en el sector cacaotero. No existe una instancia que logre mantener activos los espacios nacionales de encuentro público – privado,

con capacidad de concertar con el gobierno las políticas cacaoteras y velar que se cumplan. Instancias como el Consejo Consultivo no se han reunido desde hace varios años, que logre mantener activos los espacios nacionales de encuentro público – privado, con capacidad de concertar con el gobierno las políticas cacaoteras y velar que se cumplan.

9. No hay una política de Estado para la cadena de cacao, ni una visión de largo plazo hacia donde quiere ir el Ecuador con este producto. Existe una multiplicidad de proyectos públicos y privados que realizan acciones particulares y aisladas entre sí, lo que genera una duplicación de funciones y acciones relacionadas a la cadena. El gobierno no ha cumplido su función de articulador de los programas y proyectos relacionados con cacao y ha dejado de lado el fomento de la cadena en todas sus fases, con miras a mejorar los ingresos de los productores.
10. El país posee un número apreciable y diverso de organizaciones de productores de cacao, aunque no existe información confiable que determine cuántas organizaciones hay en el ámbito nacional y cuántas son realmente funcionales. Se estima en todo caso, que apenas un 10% de los productores cacaoteros están asociados, es decir, alrededor de 12.000 personas.
11. Existen asociaciones bien constituidas que son un ejemplo de apoyo a los productores y que otorgan servicios a sus socios en la producción y en la comercialización como Maquita Cushunchic y Asociación Kallari que apoyan a los pequeños productores y APROCAFA que asocia a productores grandes, entre otras.
12. Las asociaciones que funcionan adecuadamente dan entre otros los siguientes servicios: (i) garantía de la compra del grano a un precio superior “atractivo” con respecto a la intermediación (ii) capacitaciones orientadas a mejorar la cosecha del producto (mazorca), separando mazorcas sanas de las enfermas (monilla); mejora en los procesos de fermentación del grano a nivel de centros de acopio; programas de rehabilitación y renovación de plantaciones; diversificación de fuentes de ingresos. El precio que el productor recibe por la venta del grano es el servicio que más valora el campesino para estar asociado y es a la vez el precio del grano el que define la continuidad o no de los productores con sus asociaciones.
13. De un universo importante de asociaciones cacaoteras en el país, son pocas la que han logrado destacarse por el acceso sostenido a mercados con precios remunerativos, garantizando servicios tangibles y de calidad a sus bases sociales. Esta problemática pasa por un tema de capacidad de los dirigentes y debilidad en las estructuras de gestión.
14. El efecto combinado de precios internacionales a la baja con la producción nacional creciente durante el último quinquenio, han determinado una tendencia decreciente de precios recibidos por el productor por el cacao en grano seco. Esta tendencia se ve acentuada cuando no hay un sistema de calidad que diferencie los distintos tipos de granos que se producen, lo que implica que la gran mayoría de la producción de grano seco ensacado que se destina al mercado internacional, sea la mezcla de todas las variedades existentes.
15. Con respecto a la comercialización, la mayoría de la venta del cacao se realiza a través de comerciantes, apenas un 2% es relación directa con la agroindustria. Con respecto a los



UNIÓN EUROPEA

Proyecto de Asistencia Técnica para la Reactivación Productiva Post-Terremoto
Contrato N° LA/2017/391-895



EL GOBIERNO DE TODOS

ECUADOR

intermediarios, se estima que el 10% de la producción se canaliza a través del intermediario camionero, el 22% lo adquiere el comerciante del pueblo más cercano, el 54% lo compra el intermediario de la cabecera cantonal y el 14% el exportador.

16. La realidad anterior determina que los márgenes entre los distintos precios sean bastante altos. Hay un 201% de incremento entre el cacao en baba de la variedad CCN51 y el cacao en grano seco pagado al productor en el centro de acopio (aunque el precio pagado a pie de finca puede ser menor). En el caso del cacao en baba nacional y el cacao en grano seco pagado al productor en el centro de acopio, el incremento representa un 173%.
17. La producción se destina en su mayoría a la exportación. Alrededor del 90% son exportaciones de cacao en grano, un 5% se industrializa para exportación principalmente y para el mercado interno, y el 5% adicional se destina a la industrialización artesanal.
18. De acuerdo con el Ranking Empresarial de la Superintendencia de Compañías, al año 2017 existen 57 compañías activas en el sector de semielaborados y elaborados de cacao. El 30% de las compañías son pequeñas, el 49% micro, el 18% medianas y el 3% grandes. De estas compañías, el 21% se dedican a la elaboración de semielaborados, el 42% a la elaboración de chocolate y productos de chocolate y el 37% a la elaboración de productos de confitería.
19. Las compañías productoras de semielaborados y elaborados generaron 2.672 empleos en el 2017 y tuvieron ventas que superaron los 260 millones de dólares. La mayoría del empleo y ventas se ubica en la elaboración de productos de confitería. Estos eslabones de la cadena contaron con un financiamiento que alcanzó los 65 millones de dólares, valores equivalentes al crédito otorgado a la producción.
20. Ecuador exportó en el 2017, alrededor de 307 mil tm en la cadena de cacao. Las exportaciones se concentraron en cacao en grano (92.5%), semielaborados (7%) y preparaciones de cacao (0.6%).
21. Los principales mercados a donde se dirigen las exportaciones ecuatorianas son: Estados Unidos, Países Bajos, Malasia, Indonesia, México, Alemania, Bélgica, Canadá, Japón, India y Argentina. Un mayor dinamismo se observa en las exportaciones de cacao en grano, seguido de la venta de chocolates, mientras que los semielaborados no crecen en volumen.
22. Ecuador tiene suscritos acuerdos comerciales con la Unión Europea, la Comunidad Andina, el Mercosur, México y algunos otros países, que facilitan el ingreso de los productos a dichos mercados; sin embargo, en relación con Perú y Colombia se halla en desventaja en mercados como Asia y América del Norte, pues estos países tienen suscritos convenios preferenciales de ingreso de productos de la cadena.
23. Las exportaciones de grano se caracterizan por ser en su mayoría resultado de una mezcla de variedades e híbridos. Esto implica que apenas el 10% es trazable, el 2% es cacao con perfil aromático definido y el 3% es cacao con certificaciones de sostenibilidad. Esta situación ha dado lugar a que el precio pagado al producto ecuatoriano tenga un castigo no menor a 50

US\$/TM y en muchos casos es bastante más alto si se compara con los precios recibidos en el mercado internacional por países como Perú y República Dominicana, donde prevalece el tema de calidad más que el volumen.

24. Las asociaciones de productores tienen una baja participación en las exportaciones de manera directa, la mayoría se comercializa a través de los intermediarios. Sin embargo, las que acceden a mercado cuentan con algunas certificaciones como SPP, orgánica, FairTrade, entre otras, que les permiten llegar a nichos de mercado y la vez ser corresponsables con aspectos sociales y ambientales.
25. En los últimos cinco años los precios internacionales de cacao en grano (USD/TM) han venido cayendo debido, entre otras causas, al crecimiento más dinámico de la oferta mundial de grano y a la estabilización del crecimiento de la demanda mundial.
26. Con respecto a sus competidores, Ecuador tiene rendimientos menores a Perú, Costa de Marfil y Ghana; sus costos de producción son también más altos que dichos países, con una brecha mayor frente al Perú, con quien compite en cacao de calidad y presenta un marcado dinamismo en las exportaciones de los últimos años. Colombia y Perú vienen manejando políticas de apoyo a la producción y comercialización de cacao, con énfasis en mejora productiva, trazabilidad y certificaciones.
27. La producción de cacao se rige por normas nacionales e internacionales. En relación con la Normativa Nacional, para granos de cacao y semielaborados las normas son voluntarias y no de obligatoria aplicación, únicamente la norma de chocolates es obligatoria.
28. A nivel internacional, existen dos regulaciones que se deben considerar en el manejo de la cadena de cacao. La primera hace referencia al contenido máximo de Cadmio en los productos alimenticios y la segunda norma sobre Sostenibilidad y Trazabilidad del Cacao.
29. **El Reglamento de la Unión Europea** fue aprobado el 12 de mayo de 2014 y entrará en vigencia a partir del 1 de enero de 2019; frente a esta situación, el Ecuador ejecuta desde el 2018, la *"Agenda Nacional de Mitigación de Cadmio"*, un mecanismo público-privado mediante el cual se implementarán acciones de prevención y mitigación a corto, mediano y largo plazo con todos los actores involucrados en el sector cacaotero a nivel nacional. Como resultado del proceso participativo se identificaron los componentes, las líneas estratégicas, las entidades responsables y los plazos para afrontar el problema del contenido del Cadmio en el cacao y derivados.
30. La serie ISO 34101 de Normas: "Granos de cacao sostenibles y trazables", están diseñadas para ser utilizadas por todos los involucrados en la cadena del cacao, desde los agricultores a los compradores; tiene como objetivo la implementación de buenas prácticas agrícolas, la protección del medio ambiente y la mejora de las condiciones de vida de los agricultores cacaoteros. Esta serie especifica los requisitos de un sistema de gestión para el cultivo del cacao en grano, haciendo la producción más sostenible. La publicación de la Norma está



UNIÓN EUROPEA

Proyecto de Asistencia Técnica para la Reactivación Productiva Post-
Terremoto
Contrato N° LA/2017/391-895



EL
GOBIERNO
DE TODOS

ECUADOR

prevista para el primer trimestre de 2019 lo que implica que las exportaciones ecuatorianas de cacao y derivados podrían verse afectadas, desde este año.

31. El Ecuador está trabajando el tema de trazabilidad bajo el liderazgo del MIPRO y la participación de la Cooperación Internacional; se ha conformado un grupo de trabajo para la articulación, coordinación e implementación del “*Sistema Nacional de Trazabilidad en la Cadena de Valor de Cacao*” integrado por representantes del sector público y privado. La función principal de este programa de trazabilidad será articular el desarrollo e implementación de normas, protocolos y sistemas de gestión que aseguren la trazabilidad y sostenibilidad del cacao ecuatoriano, en cada uno de los operadores de la cadena del cacao, con el propósito de mejorar la competitividad y el posicionamiento estratégico en los mercados internacionales.
32. Con respecto al mercado de cacao y derivados existen muchas oportunidades que puede aprovechar el Ecuador: incremento de consumo de cacao premium a nivel internacional, las condiciones geográficas del país, el posicionamiento del cacao a nivel internacional, entre otras. Así mismo existen muchas debilidades sobre las cuales se debe trabajar: la baja productividad y rentabilidad del productor, la trazabilidad, la diferenciación y las certificaciones, la organización de los productores para facilitar la comercialización, la institucionalidad, entre otros.