

**ESTRUCTURA Y DINAMICA DE LA CADENA DE CACAO
EN EL ECUADOR:
Sistematización de información y procesos en marcha**

Documento técnico

Primer borrador

junio, 2006
Quito, Ecuador

INTRODUCCION

El cacao tiene como nombre científico *Theobroma cacao* L, su cultivo es tradicional en el Ecuador desde la época de la Colonia. La cadena de valor del cacao, es actualmente la tercera más relevante después del banano y las flores, la producción en el 2005 fue de 115.000 Toneladas, con ventas de alrededor de 170 millones de dólares. Genera empleo para cerca de 100.000 familias de pequeños productores ecuatorianos y otras 20.000 familias en el resto de la cadena de valor, lo que equivale a una influencia directa sobre 600.000 personas. El país es el primer productor mundial de cacao fino y de aroma (produce más del 60% de la producción mundial), utilizado en la fabricación de chocolates de alta calidad.

Son más de 500.000 ha de cacao existentes (mas del 90% de cacao fino y de aroma), establecidas generalmente en sistemas agroforestales amigables con el medio ambiente. Estos sistemas de producción han logrado mantener características de diversidad genética al interior del cultivo, así como el mantenimiento de una alta diversidad de especies de plantas y animales. Estas fincas multidiversas incluyen además de cacao productos como: especies maderables, frutales, café, entre otros, ya que contribuyen por su diversidad significativamente a la seguridad alimentaria de las familias y sostenerse con la venta de los demás productos cuando no es época de cosecha de cacao. Adicionalmente, el cultivo de cacao se encuentra en un sistema de bajo uso de insumos, por lo que prácticamente no existen residuos contaminantes para el agua, suelo, flora o fauna de las zonas. Sin embargo muchas de estas plantaciones están sobre los 40 años de edad y su rendimiento es de apenas 5qq/ha.

Sin embargo el potencial del país como productor de cacao fino y de aroma - muy apreciado en los mercados mundiales y con muy buenas perspectivas de comercialización - no es suficientemente aprovechado, por el contrario esta imagen internacional y la competitividad interna se está perdiendo debido a factores relacionados con: i) la disminución de la calidad del cacao debido a un manejo poscosecha defectuoso; ii) los bajos niveles de productividad de las plantaciones de cacao por falta de manejo y renovación y iii) la desorganización de los productores y su escasa integración en la cadena comercialización.

En lo que se refiere al cacao especial y con certificación (orgánico, rainforest alliance, comercio justo y de calidad-origen), la superficie certificada para el año 2005 fue de 7600 ha con 2300 familias cacaoteras y la exportación de alrededor de 1200 Toneladas. No obstante, la demanda de cacao ecuatoriano especial certificado, es altamente dinámica e insatisfecha. La información registrada en CORPEI y GTZ, es de 5.000 Ton de cacao certificado para el año 2006, y una proyección de 10.000 Ton para el año 2008, es decir hasta 5 y 8 veces más de lo que actualmente el país oferta y con tendencia creciente mas allá de 2008.

El Ecuador tiene un alto potencial de incrementar la oferta de cacao de calidad y aprovechar las demandas de los mercados internacionales. Según

estimaciones de ANECACAO, el Ecuador podría ofertar hasta 200.000 Ton sin problemas para vender, siempre y cuando se mejore la calidad.

En varios Foros y Reuniones de trabajo de la cadena de cacao a nivel Nacional y regional, se ha definido como necesidad prioritaria, que el país cuente con un Plan Estratégico Nacional elaborado y avalizado con la participación de todos actores y las autoridades Nacionales competentes. Este plan debe contener los lineamientos estratégicos para la reactivación del sector cacaoero del Ecuador, la definición de las acciones e ideas de proyectos prioritarios para el corto y mediano plazo, y la identificación de mecanismos e instrumentos de carácter institucional y financiero para garantizar a largo plazo la implementación del Plan estratégico

1. BREVE DESCRIPCIÓN DE LA CADENA DE CACAO A NIVEL MUNDIAL.-

1.1. Producción de grano.-

A partir del siglo XIX con el desarrollo en Europa de la industria del chocolate es cuando la producción de cacao se incrementa a un ritmo acelerado. En función de esto Brasil y Ecuador se convierten en países productores. Más tarde los colonizadores de África promueven el cultivo en ese continente. El cacao llega primero a Ghana, de la mano de los misioneros suizos, y luego se difunde por Nigeria, Camerún y Costa de Marfil.

Para el análisis de la producción, es necesario tener en cuenta que existen dos clases de cacao: el cacao básico y el cacao fino o de aroma. De éstos, alrededor del 95% de la producción anual puede considerarse como cacao básico o al granel, el cual procede en su mayoría de África, Asia y Brasil, en especial de la variedad forastero. El restante de la producción, corresponde a cacao fino o de aroma, cuyas características distintivas de aroma y sabor son buscadas principalmente por los fabricantes de chocolates finos.

Independientemente de la variedad, la producción de cacao a nivel mundial se concentra en los países tropicales, principalmente en África, Asia y América Central y del Sur. No obstante, si se considera la industrialización, ésta se concentra en los países desarrollados de Europa y América del Norte.

En lo que se refiere a los principales productores a nivel mundial, estos son: Costa de Marfil, Ghana, e Indonesia, países que abarcan alrededor del 70% de la producción global.

Tras el superávit de 290.000 toneladas registrado en el año cacaotero 2003/2004, la producción mundial de cacao durante la campaña 2004/2005 disminuyó en cerca del 7% (descenso de 211.000 toneladas). A nivel regional, la producción descendió en África en un 10% y en las Américas en un 3%. Se prevé que la producción de Asia y Oceanía aumente en un 3%. Las diferencias de un periodo a otro se deben principalmente a las condiciones atmosféricas poco favorables en el África y América (ICCO, 2005. QBCS. Vol. XXXI No 4).

En el cuadro 1, se presenta las producciones a nivel mundial y por los principales países, con base a información de año cacaotero que va de octubre a octubre de cada año. Para el año cacaotero 2005/2006 se presenta una estimación con base a la información proporcionada por la Empresa REPEC SA, a partir de estudios de pronósticos de cosecha.

Cuadro 1. Producción de cacao a nivel mundial

PAIS	2003/2004	2004/2005	2005/2006*
Costa de Marfil	1386.000	1273.000	1'195.000
Ghana	737.000	583.000	630.000
Indonesia	464.000	471.000	450.000
Nigeria	190.000	180.000	150.000
Camerún	165.000	185.000	170.000
Brasil	163.000	171.000	165.000
Ecuador	111.000	110.000	115.000
Resto del mundo	304.000	336.000	266.000
TOTAL OFERTA	3'520.000	3'309.000	3'216.000
DEMANDA DE LA MOLIENDA	3'230.000	3'321.000	3'411.000
BALANCE	290.000	-38.000	-221.000

Fuente ED F. Mann (REPEC, 2006)

* Estimación con base a estudios de predicción de cosecha.

1.1.1 Estimación de las proyecciones de la producción a nivel mundial-

Las proyecciones indican que la producción mundial de cacao tendrá una tasa de crecimiento anual de 2,2 % por ciento desde el 2005 hasta 2010, comparado a una tasa de 1,7 por ciento en los diez años anteriores, y llegará a 3,7 millones de toneladas. Durante el mismo período, la participación de África en la producción mundial debería de decrecer ligeramente de 69 por ciento a 68 por ciento, mientras que la del Lejano Oriente se mantendría, según las proyecciones, en 18 por ciento, y la de América Latina y el Caribe en 14 por ciento.

Se prevé que África seguirá siendo la principal región productora mundial de cacao en el próximo decenio. En Costa de Marfil, el mayor país productor mundial de granos de cacao, la producción debería aumentar anualmente en un 2,3 por ciento, pasando de 1,4 millones de toneladas del período base a 1,7 millones de toneladas en 2010, y representando el 44 por ciento de la producción mundial de cacao debido principalmente al aumento de las inversiones extranjeras directas seguidas de la liberalización del mercado. Los rendimientos en Costa de Marfil están muy por debajo de los niveles experimentados en Asia, debido en parte al menor uso de insumos agrícolas. Sin embargo, la reciente alza de los precios mundiales del cacao ha permitido a los productores utilizar más insumos. De continuar esta tendencia, el volumen del cacao producido en Costa de Marfil podría registrar un crecimiento ulterior.

En Ghana, que es el segundo mayor país productor de cacao en grano de África, la producción pasaría a 650 000 toneladas en 2010, con una tasa de crecimiento anual de 1,6 por ciento. En el decenio anterior la tasa de crecimiento era de 3,3 por ciento. La disminución de la tasa de crecimiento prevista durante el próximo decenio se debería al brote de enfermedades (virus del edema de los brotes, podredumbre negra de las mazorcas del cacao), a una mayor competencia en el mercado mundial, y a los bajos precios de

exportación. Durante el mismo período, Nigeria y el Camerún aumentarían sus producciones en 1,4 por ciento y 0,3 por ciento, respectivamente.

Las proyecciones indican que la producción de cacao en América Latina aumentará a 520 000 toneladas en 2010, lo que supone una tasa de crecimiento anual de 2,5 por ciento. Según las proyecciones, la producción del Brasil aumentará en 2,2 por ciento anual hasta alcanzar las 220 000 toneladas en 2010. La producción y los rendimientos de los granos de cacao en el Brasil han decrecido durante el decenio anterior a causa de las nefastas pérdidas de producción causadas por la enfermedad de la escoba de bruja. La utilización de nuevas variedades encontradas recientemente no llevaría la producción a los niveles alcanzados durante los años 1980, porque algunos productores, desalentados por los bajos precios mundiales registrados últimamente, han pasado a otros cultivos. Durante el mismo período, en el Ecuador, el segundo mayor productor de cacao de América Latina, la producción aumentaría anualmente en un 3% por ciento y alcanzaría las 125.000 toneladas, de las cuales un 8% corresponderían al clón CCN51. En Colombia, las proyecciones indican que la producción aumentará ligeramente en 1,5% anual. Por otra parte, se prevén crecimientos del 1,8 por ciento y 0,5 por ciento de las producciones de la República Dominicana y México, respectivamente.

En el Lejano Oriente, la producción ha registrado un crecimiento acelerado en los dos últimos decenios, y es probable que este crecimiento continúe. Según las proyecciones, la producción del Lejano Oriente aumentará en 2,7 por ciento anual, pasando a 680 000 toneladas en 2010, debido a un mejoramiento previsto de los rendimientos. El Lejano Oriente debería desplazar a América Latina y el Caribe, y pasar al segundo lugar como mayor región productora de cacao en 2010. La mayor parte del crecimiento de la producción en Asia vendría de Indonesia, el tercer mayor productor mundial de cacao después de Costa de Marfil y Ghana. Según las proyecciones, la producción en Indonesia crecerá anualmente en un 3,5 %, a 574 000 toneladas en 2010, y representará el 16 por ciento de la producción mundial de ese año, en comparación con el 14 por ciento en el 2005.

En Indonesia, las políticas gubernamentales han alentado la expansión de la producción, y la mayor parte de los aumentos de los dos últimos decenios se refieren al cacao ordinario procedente de plantas híbridas. Aunque el aumento de la superficie productiva ha disminuido en Indonesia desde finales de los años 1990, los rendimientos obtenidos en el país siguen siendo todavía los mayores de los principales países productores de cacao. Un nexo cercano entre los precios del mercado mundial y los precios al productor también contribuyó a la obtención de altos rendimientos en el país. Dado que los productores devengan una proporción grande de los precios del mercado, pueden invertir en insumos, y ello a su vez se traduce en un mejoramiento de los rendimientos. Según las proyecciones, la producción de Malasia, donde el aumento de las zonas urbanas y la urbanización han reducido las zonas productoras de cacao, descenderá anualmente en un 1,7 por ciento hasta alcanzar las 43 000 toneladas en 2010. Esta tendencia descendente se ha observado desde principios de los años 1990 en los que el brote de enfermedades coincidió con el deterioro de las condiciones macroeconómicas del país. Además, los productores pasaron de la producción de cacao a la de

cultivos más lucrativos, como la palma aceitera, debido al descenso de los precios mundiales del cacao registrado durante los años 1990. Por lo tanto, es improbable que la producción de Malasia recupere los niveles alcanzados hace un par de decenios.

1.1.2 Niveles de productividad.-

De acuerdo con el cuadro siguiente, en el mundo la productividad promedio de las plantaciones de cacao para el año 2005 es de 561 kg/ha (12 qq/ha), registrándose un incremento de 18% respecto al año 2000. Indonesia es el país con mejores rendimientos, superando en 5 veces el promedio de países tradicionalmente cacaoteros como Ecuador y Venezuela.

Cuadro 2. Rendimientos de cacao en grano (Kg/Ha)

País	2000	2001	2002	2003	2004	2005
Indonesia	896	911	1.189	1.168	1.202	1.249
El Salvador	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000
Granada	1.005	1.011	1.009	1.010		1.010
Madagascar	941	944	944	944	963	963
India	393	415	420	449	444	444
Malasia	1.012	995	1.134	798	815	815
Santa Lucía	766	750	750	750	857	857
Bolivia	735	737	737	738	738	738
Sri Lanka	681	677	602	681	683	682
Perú	607	517	517	489	510	508
Tanzania	381	418	727	576	538	538
Costa de Marfil	775	742	743	750	739	738
Filipinas	548	544	503	524	522	522
Vanuatu	519	499	498	507	402	400
Guatemala	513	513	518	518	518	518
México	346	562	555	582	582	582
Colombia	476	469	486	522	485	496
Brasil	278	278	300	302	305	321
Ecuador	247	177	236	231	493	546
Venezuela	284	294	293	302	314	309
Mundo	474	470	498	509	556	561

Fuente: FAO

1.1.2 La producción mundial de cacao fino y de aroma.-

La ambigüedad de criterios utilizados para la distinción de los tipos de cacao trajo algunos inconvenientes en la redacción del Primer Convenio Internacional del Cacao en 1972, por lo que en dicho Convenio se eximía al cacao fino o de aroma del pago de gravámenes. Debido a la carencia de criterios objetivos de clasificación, se optó por declarar sobre la base de negociación entre los países miembros que un cierto porcentaje arbitrario de cacao producido y exportado por algunos países con plantaciones tradicionales de cacaos Criollos o Trinitarios, correspondía a cacao fino o de aroma (Centro de Comercio

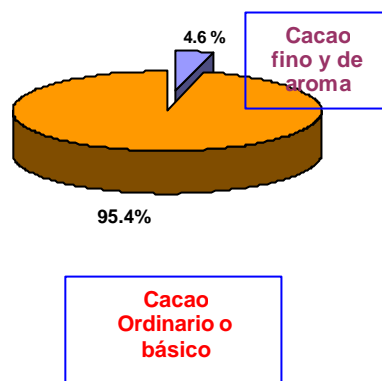
Internacional UNCTAD/GATT, 1991; ICCO, 1994). Sin embargo, esto no siempre es aceptado por los fabricantes de chocolate ni tampoco por algunos especialistas, quienes tienen su propio criterio al respecto.

En el año cacaotero de 2004/2005 la producción mundial de cacao fue de 3'309.000 toneladas, mientras que la producción mundial de cacao fino o de aroma para ese año alcanzó una cifra de alrededor de 153.000 toneladas, representando un 4,62% del total.

Cuadro 3. Participación en la producción de cacao fino o de aroma en el mundo

Países productores de cacao fino y de aroma (153 mil Ton.)

Ecuador:	59 %
Indonesia:	10 %
Papua N. Guinea:	9 %
Colombia:	9 %
Venezuela:	6 %
Trinidad y Tobago:	2 %
Otros países:	5 %



El cacao fino o de aroma es uno de lo más cotizados en el mercado internacional por características particulares de aroma y sabor. El sabor y aroma predominante es de nuez para la variedad “criollo”, frutal para la variedad “trinitario” y floral para la variedad “nacional”. Estas características de sabor y aroma determinan un premio en los mercados internacionales (IICA-GTZ-UNOCACE, 2004).

1. 2. Industrialización del cacao

El proceso de industrialización del cacao se remonta a principios del siglo XIX, cuando el holandés Coeraad Johannes van Houten inventó el proceso de prensado del cacao para obtener la manteca y el polvo de cacao, así como la alcalinización para neutralizar los ácidos (que degradan el sabor), y para mejorar el color del polvo y su disolución en el agua. Desde entonces el procedimiento ha permanecido prácticamente inalterado, con escasa evolución en la tecnología aplicada.

Dentro de la transformación del cacao, es conveniente distinguir la producción de chocolate como un proceso diferente por cuanto existen variaciones respecto al tipo de técnicas para obtener los productos finales.

La transformación de cacao significa básicamente convertir el cacao en grano en licor, manteca y torta. La fabricación de chocolate incluye la mezcla y refinado del licor de cacao, la manteca de cacao y otros ingredientes tales como la leche y el azúcar.

Para poder iniciar la transformación de los granos, se debe limpiar minuciosamente toda sustancia exterior. Los granos pueden ser tostados con o sin la cáscara. En general los fabricantes de chocolate prefieren tostar los granos antes de extraer la cáscara, mientras que los transformadores de cacao prefieren tostar el grano sin cáscara.

Una vez tostados los granos y la cáscara extraída, se muele el cacao sin cáscara hasta obtener una pasta que se conoce como licor de cacao. El licor de cacao que se destina a la transformación en manteca de cacao y torta se refina hasta obtener partículas muy pequeñas, mientras que si su destino es la fabricación de chocolate no es necesario molerlo tan finamente. El licor debe pasar por unas prensas hidráulicas que extraen un porcentaje de manteca de cacao, dejando atrás la torta de cacao.

La torta de cacao se muele hasta obtener un polvo fino que se utiliza principalmente en la industria de la confitería y la panadería. La manteca de cacao se utiliza en la fabricación de chocolate, mezclándose con licor de cacao y azúcar. Una vez combinada, se vierte esta mezcla dentro de grandes agitadores llamados conches, que la remueven a altas temperaturas. Este proceso alisa las partículas y puede tomar entre algunas horas y tres días. El chocolate líquido obtenido será utilizado por la industria de confitería, de panadería o de productos lácteos o será convertido en barras para la venta en el mercado.

En términos de actores, las principales empresas que participan del mercado de productos de cacao y chocolate para la confitería de chocolate y otras industrias de alimentos son: Cargill, Archer Daniels Midland y Barry Callebaut. Algunas empresas más pequeñas en la misma línea de producción son: Schokinag Schokolade Industrie, Guttard Chocolate Company, Blommer chocolate Company y World's Finest Chocolate.

Grandes empresas internacionales en el sector de la agroindustria tales como Nestlé, Mars, Hershey Foods, Kraft Foods y Cadburys dominan en el área de la gran distribución de chocolate para consumo general. Las principales empresas productoras de chocolate de alta calidad y prestigio son Lindt, Nestlé's Peter's Chocolate Company y Valrhona.

1.3. Comercialización.-

La comercialización de cacao se ha realizado históricamente bajo tres sistemas: la junta de comercialización, la caja de estabilización y el libre mercado. De estos, el que rige de forma prácticamente generalizada en la actualidad es el de libre mercado; no obstante, a continuación se describen, a modo informativo, cada uno de ellos¹:

a) Junta de comercialización: Este sistema se ha usado principalmente en los países productores de habla inglesa en Africa, como Ghana y, hasta 1986, Nigeria. Se caracteriza por la presencia de un organismo estatal que ejerce un monopolio sobre la comercialización interna y externa del producto.

Una vez que el cacao se compra al productor se convierte en propiedad de la junta de comercialización y es manejado por la junta en todas las etapas de la cadena. Los precios se determinan por la junta y se fijan para toda la campaña. La fijación del precio permite reducir la vulnerabilidad de los productores frente a las fluctuaciones mundiales de precios.

b. Caja de estabilización: A pesar de que presenta similitudes con la junta de comercialización (determina los precios internos y posee la propiedad del cacao dentro de la cadena de comercialización), existe menos intervención por parte del estado que en el sistema anteriormente mencionado. El manejo físico del producto, desde el productor hasta los puntos de exportación, es llevado a cabo por agentes privados autorizados por la Caisse. Este sistema es muy común en los países productores de habla francesa de Africa, particularmente Costa de Marfil y Camerún. Hasta 1999 en Costa de Marfil el sistema de estabilización se realizaba a través del barême o sistema de tablas.

Mediante este sistema se fijaba precios garantizados para los productores y precios referenciales de exportación para cada etapa de la cadena. Cuando el cacao se vendía, si el precio de exportación era mayor que el precio referencial establecido por la Caisse de Stabilisation, el exportador debía compensar la Caisse con la diferencia, llamada reversement. Si el precio mundial era inferior, la Caisse compensaba al exportador con un pago de sus propios fondos.

c. Libre Mercado: Bajo este sistema existen una multitud de agentes privados que participan, sin intervención directa del gobierno, en la comercialización interna y externa y los precios se determinan de acuerdo a los precios internacionales. La participación del gobierno se limita al control de calidad, los impuestos y la supervisión. Debido a la competencia y a la ausencia de

¹ UNCTA, INFOCOMM "Información de Mercados sobre productos Básicos".

intervención del gobierno, los productores generalmente reciben un porcentaje mayor del precio FOB².

Hasta fechas recientes, los sistemas de comercialización centralizados prevalecían en casi todos los principales países productores en África del Oeste y África Central. Tras la liberalización, ciertos países como Nigeria, Camerún y Costa de Marfil han privatizado totalmente sus estructuras de comercialización interna y externa, mientras que en Ghana se han generado situaciones de competencia en la comercialización doméstica al permitir que los agentes privados autorizados compren el cacao a los productores. Brasil, Indonesia y Malasia son países con una tradición de libre mercado en este sector.

1.3.1 La comercialización de cacao a escala internacional.-

A nivel estadístico, el cuadro 4 presenta el comercio internacional de cacao en grano con información para el año 2001, cifras y tendencias que no han variado actualmente. En cacao en grano, África lidera la tabla de posiciones de exportaciones por cuenta de cuatro países: Costa de Marfil, Ghana, Nigeria y Camerún. Estos países concentran el 68% del total de exportaciones mundiales de cacao. Indonesia figura en segundo lugar con el 13% del mercado mundial. Ecuador y República Dominicana (2% de las exportaciones mundiales, cada uno), son los dos únicos países latinoamericanos que aparecen en los primeros lugares de exportación. Países Bajos, Bélgica-Luxemburgo, aunque aparecen como exportadores, son en realidad reexportadores³.

Cuadro 4. Exportación mundial de cacao en grano (en toneladas M)

País	Exportación 1992 (TM)	Exportación 2001 (TM)	Part. 1992	Part. 2001	Crecimiento. Promedio 92-01
Costa de Marfil	636,309	1,008,860	36%	45%	5.7%
Indonesia	154,749	302,670	9%	13%	7.9%
Ghana	223,770	219,182	13%	10%	1.8%
Nigeria	108,024	175,272	6%	8%	3.1%
Camerún	61,181	109,796	3%	5%	2.6%
Países Bajos	16,068	102,670	1%	5%	14.6%
Estonia	0	58,539	0%	3%	60.6%
Ecuador	34,787	55,420	2%	2%	-0.2%
Bélgica-Luxemburgo	412	42,303	0%	2%	52.7%
República Dominicana	43,488	39,710	2%	2%	-5.0%
Resto del Mundo	489,278	142,926	28%	6%	-13.4%
Total Mundo	1,768,066	2,257,348	100%	100%	3.0%

Fuente: FAOSTAT (2002)

² El precio FOB (Free on Board) es el precio pagado en el muelle de embarque, es decir, no incluye seguro o flete.

³ Estos países figuran también entre los principales países importadores, como se verifica más adelante cuando se analizan las tendencias de consumo.

En lo que se refiere al comportamiento del comercio de algunos productos derivados del cacao se puede señalar lo siguiente:

Manteca de cacao: 10 países concentran el 86% de las exportaciones mundiales. Se evidencia que los países industrializados tienen la mayor participación del mercado (Países Bajos participa con un 35% y Francia con un 13% del total mundial). Sin embargo, productores de cacao en grano como Costa de Marfil, Malasia e Indonesia también hacen parte de la oferta exportadora (juntos suman el 21% del total mundial). (Cuadro 5). Otros exportadores importantes son Estados Unidos y Brasil. Por su parte, el Ecuador es el décimo tercer exportador mundial de manteca de cacao, con el 1% de participación.

Cuadro 5. Exportación mundial de Manteca de Cacao

País	Exportación 1992 (TM)	Exportación 2001 (TM)	Part. 1992	Part. 2001	Crecim. Promedio 92-01
Países Bajos	113,049	173,738	32%	35%	3.3%
Francia	11,637	61,645	3%	13%	17.6%
Malasia	24,738	43,031	7%	9%	2.7%
Costa de Marfil	30,603	33,550	9%	7%	3.3%
Indonesia	10,352	33,180	3%	7%	12.1%
Brasil	46,350	24,046	13%	5%	-5.7%
Estados Unidos	6,547	18,879	2%	4%	8.7%
Singapur	18,165	13,907	5%	3%	-2.8%
Ghana	6,270	9,517	2%	2%	12.4%
España	8,025	9,304	2%	2%	1.6%
Resto del Mundo	80,324	70,790	23%	14%	-0.5%
Total Mundo	356,060	491,587	100%	100%	3.4%

Fuente: FAOSTAT (2002)

Chocolates y otras preparaciones: las exportaciones de chocolates se concentran en los países Europeos (72%) y Estados Unidos (7%), países que cuentan con un alto desarrollo tecnológico. Casi el 70% del mercado se divide en 10 países. Alemania se ubica como el primer exportador de chocolates, seguido de cerca por Bélgica y Luxemburgo (cuadro 6).

Cuadro 6. Exportación mundial de Chocolate y Preparados

País	Exportación 1992 (TM)	Exportación 2001 (TM)	Particip. 1992	Particip. 2001	Crecimien. Promedio 92-01
Alemania	183,506	394,195	12%	14%	6.1%
Bélgica-Luxemburgo	163,438	324,176	11%	11%	8.3%
Canadá	77,302	244,866	5%	9%	12.4%
Francia	124,072	218,393	8%	8%	4.7%
Estados Unidos	85,363	204,877	6%	7%	5.8%
Países Bajos	201,306	182,627	13%	6%	-2.8%
Reino Unido	122,476	134,523	8%	5%	0.1%
Ucrania	0	98,768	0%	3%	48.7%
Italia	66,749	88,623	4%	3%	2.3%
Irlanda	91,069	81,857	6%	3%	-0.4%
Resto del Mundo	405,514	883,125	27%	31%	7.3%
Total Mundo	1,520,795	2,856,030	100%	100%	5.7%

Fuente: FAOSTAT (2002)

1.3.2 Estándares mínimos para la comercialización.-

Otro elemento fundamental cuando se analiza la comercialización es la calidad del producto. En este tema, los Estándares Internacionales para Cacao requieren que éste sea fermentado, seco (máximo 7.5% de humedad), libre de granos con olor a humo, libre de olores anormales y de cualquier evidencia de adulteración para que el producto sea de calidad negociable. Además, debe encontrarse razonablemente libre de insectos vivos, de granos partidos, fragmentos y partes de cáscara y uniforme en tamaño.

En todo el mundo, los estándares contra los cuales se mide el cacao son los del cacao de Ghana. El cacao se clasifica sobre la base de la cuenta de los granos defectuosos en la prueba de corte. Los granos defectuosos no deben exceder los siguientes límites⁴ (Cuadro 7)

Cuadro 7. Estándares internacionales de calidad del cacao

Grado I		Grado II	
Tipo de Grano	Estándar	Tipo de Grano	Estándar
Mohosos	Máx. 3%	Mohosos	Máx. 4%
Pizarrosos	Máx. 3%	Pizarrosos	Máx. 8%
Planos, germinados o dañados por insectos	Máx. en total 3%	Planos, germinados o dañados por insectos	Máx. en total 6%

Fuente: INFOCOMM (2001)

1.3.3 Diferenciales de precios. Ejemplo 2005.-

Con la información de los cuadros anteriores es muy importante tomar en consideración lo siguiente:

⁴ Unctad, INFOCOMM “Información de Mercados sobre productos Básicos”.

En la bolsa de New York el cacao ecuatoriano recibe un precio inferior a otras procedencias y la calidad fino o de aroma no es suficientemente reconocido. Los precios generalmente son al granel.

Mientras que en Europa se reconoce la calidad del cacao ecuatoriano y por ende recibe un premio respecto a otras procedencias de países competidores. Por ejemplo: en nov 22 del 2005 US\$ 210 encima de los precios por TM, según la bolsa de New York). En tanto que el cacao de Ghana que es utilizado como sustituto parcial del ASSS-Ecuador en la elaboración de chocolates finos, es más barato situándose al nivel de promedio por TM según bolsa de New York. Las mejores calidades de Costa de Marfil y Nigeria que también remplazan al ASSS en la elaboración de chocolates finos, la diferencia de precio es más pronunciada frente a Ecuador. El cacao de origen Costa Marfil y Nigeria en Europa reciben un -85 y -120 dólares menos que el promedio por TM registrado para nov 22 del 2005 en la Bolsa de New York.

Cuadro 8. Precios en la Bolsa de New York equivalente FOB-Guayaquil para cacao en grano de varios orígenes

Base ex muelle New York en US\$/TM

Orígenes	Abril 04/2005	Sep 22/2005	Nov 21/2005
Ghana grado 1	1818	1602	1714
Costa de M grado 1	1768	1542	1634
Nigeria grado 1	1753	1529	1624
Sánchez (Rep. Dom.)	1753	1530	1589
ASE (Ecuador)	1753	1505	1559
Sualawesi (Indon)	1713	1394	1459
Malasia 110	1588	1355	1414

Cuadro 9. Relación de premios y rebajas en Europa equivalente FOB-Guayaquil para cacao en grano Arriba-Ecuador vs. 3 competidores africanos

Base: precios ex muelle New York. en US\$/TM

Orígenes		Dic/15/2004	May/19/2005	Nov/22/2005
Ecuador	ASSS	\$100+NY	\$150+NY	\$210+NY
	ASS	Nivel NY	\$60+NY	\$70+NY
Ghana		\$60-NY	\$160-NY	Nivel NY
Costa de Marfil		\$80-NY	\$205-NY	\$85-NY
Nigeria		\$90-NY	\$235-NY	\$120-NY

1.4 El consumo.-

Como ya se ha mencionado, el mercado de chocolate es el mayor consumidor de cacao en términos de equivalente en grano. No obstante, productos intermedios tales como el cacao en polvo y la manteca de cacao son utilizados en diversas áreas.

El cacao en polvo se usa esencialmente para dar sabor a galletas, helados, bebidas y tortas. Además de su utilización para dar sabor, se emplea también en la producción de coberturas para confitería y en postres congelados. El cacao en polvo lo consume también la industria de bebidas, por ejemplo en la preparación de batidos de chocolate.

Además de los usos tradicionales en la producción de chocolate y confitería, la cáscara de cacao se utiliza también en la producción de tabaco, jabón y cosméticos. En medicina tradicional es un remedio para las quemaduras, la tos, los labios secos, la fiebre, la malaria, el reumatismo, las mordidas de culebra y otras heridas. Se dice que es antiséptico y diurético⁵.

En términos estadísticos, el cuadro 10 muestra los principales países con volúmenes de molienda de cacao en grano: Holanda, Estados Unidos, Costa de Marfil, Alemania, Brasil, Malasia, Francia, Reino Unido, Indonesia, Ghana, Canadá y España, son los principales. En general todos los países presentan niveles de crecimiento estables de procesamiento de acuerdo con la tasa de consumo mundial.

Cuadro 10. Volúmenes de molienda de cacao en los principales países (toneladas)

País	Año 2003/04	Año 2004/05*
Países Bajos	445.000	460.000
Estados Unidos	409.965	418.610
Costa de Marfil	320.000	330.000
Alemania	224.481	235.197
Brasil	205.049	210.550
Malasia	200.000	210.000
Francia	150.200	155.000
Reino Unido	130.000	130.000
Indonesia	120.000	115.000
Ghana	85.000	90.000
Canada	71.700	75.000
España	67.200	69.000

Fuente: ICCO (2005).
*estimaciones

El cuadro 11 en cambio muestra los volúmenes de consumo por país, destacándose Estados Unidos, Alemania, Francia, Reino Unido, Rusia, Japón e

⁵ Unctad, INFOCOMM “Información de Mercados sobre productos Básicos”.

Italia. Mientras que el consumo per capita lo lidera Bélgica, seguido de Suiza, Francia, Reino Unido, Alemania, Estados Unidos, Eslovenia, Australia y Holanda entre los principales. En conclusión, el cacao se produce en los países en desarrollo y se consume principalmente en los países desarrollados.

Cuadro 11. Principales países consumidores y consumo per cápita (equivalente en pepas de cacao) periodo 2003/04

Volumen de consumo		Consumo per capita	
País	T M	País	Kg
Estados Unidos	775.000	Bélgica	6.15
Alemania	289.000	Suiza	4.48
Francia	230.000	Francia	3.83
Reino Unido	220.000	Reino Unido	3.69
Federación Rusia	177.000	Alemania	3.50
Japón	163.000	Estados Unidos	2.64
Italia	101.000	Eslovenia	2.31
España	90.000	Australia	2.30
Canadá	72.000	Holanda	2.03
Bélgica	64.000	Italia	1.73
Mexico	55.000	Polonia	1.44
Polonia	55.000	Croacia	1.44
Australia	46.000	Japón	1.27
Austria	34.000	Federación Rusia	1.24
Colombia	34.000	Brasil	0.51
Holanda	33.000	Costa de Marfil	0.49
Suiza	33.000	Ghana	0.48
Filipinas	26.000	China	0.02
China	25.000	Mundo	0.56
Grecia	22.000	Regional	
Turquía	20.000	Europa	1.99
Suecia	20.000	América	1.30
República Checa	20.000	Africa	0.14
Argentina	19.000	Asia/Oceanía	0.12

Fuente: ICCO (2005).

2. LA CADENA DE CACAO EN ECUADOR.-

2.1 Un poco de Historia.-

Durante la expedición del conquistador español Gonzalo Pizarro a lo largo de las costas ecuatorianas (1526 a 1527) se encontraron plantaciones de cacao, básicamente en las costas de la Provincia de Esmeraldas, donde existían terrenos cultivados con maíz amarillo, papa, y policultivos. En las áreas bajas, a pocos metros sobre el nivel del mar, se veían, florecientes, las plantaciones de cacao.

En 1741, dos siglos después de la conquista española, se supone que existían plantaciones de cacao en la Isla Puná y en el Golfo de Guayaquil. Sin embargo, el obispo Lizarraga (1908) al hablar sobre la Isla Puná, no menciona al cacao como uno de los productos comercializados en Guayaquil durante 1605, con lo cual se debilita la teoría de la existencia de cacao en el noreste Sudamericano, en el tiempo de Pizarro.

Por su parte Arosemena (1991), citando a historiadores españoles como Diego de Trujillo, acompañante de Pizarro, indica que Pizarro, en 1571, al llegar a Puerto Viejo, escribió: “...Cacao de lo de México, aunque poco.”

En realidad, no existe ningún relato que confirme que en 1537 los indios del territorio que actualmente es la Provincia del Guayas, consumieran cacao a la llegada de los españoles. Lo probable es que los primeros colonos españoles, comenzaran a cultivarlo más tarde, como en 1590 y exportarlo a partir de 1593.

Lo cierto es que en la mitad del siglo XVI, el negocio del cacao era rentable. Don Diego de Portugal, Corregidor de Guayaquil, informa en el año 1600, a la corte de España, que había un gran número de plantas de cacao sembradas a lo largo de las riveras de los ríos afluentes del Guayas que se comercializaban en forma clandestina, a través de Acapulco en México y posteriormente a través de Sonsonate en El Salvador y Ajacutla y Amapala en Guatemala. (Soria 2002).

El mismo autor, también indica, que desde principios de 1600 ya había pequeñas plantaciones de cacao a orillas del río Guayas que se expandieron a orillas de sus afluentes el Daule y el Babahoyo, ríos arriba, lo cual, originó el nombre de cacao “Arriba” en el mercado internacional. La variedad que da origen a este tipo de cacao, se denomina “Nacional” y botánicamente, pertenece a los denominados “forasteros amazónicos”, reconocida en el mundo, por su aroma floral.

Las áreas preferidas de siembra eran:

- la Provincia de los Ríos (Vinces, Babahoyo, Palenque, Baba, Pueblo Viejo, Catarama y Ventanas),
- el sur de la provincia del Guayas (Naranjal, Balao, Tenguel) y
- El Oro (Machala y Santa Rosa).

La variedad cultivada en Ecuador fue inicialmente, el cacao Nacional, perteneciente al tipo Forastero amelonado y que tenía características fijas y constantes. Se sembró única y exclusivamente hasta 1890.

Posteriormente se introdujo desde Venezuela y Trinidad, el cacao Trinitario conocido como “venezolano” de color amarillo y morado, que dio lugar a un cruzamiento natural entre la variedad local y la introducida, formándose así el complejo Nacional-Trinitario en diferentes grados de relación. Por ejemplo: Para la región de Machala fue de 1 a 1 y para Bahía, de 8 a 1, mientras que para la parte nor-este del país relacionada con la zona “Arriba” la relación fue de 70 árboles nacionales por 1 venezolano.

2.2 Importancia económica y social para el país

El Ecuador ha sido por historia uno de los principales productores de cacao fino y de aroma a escala mundial, produciendo en la actualidad aproximadamente el 60% de la producción mundial de esta variedad. Este producto ha tenido además importantes contribuciones para la economía nacional: siendo uno de los principales productos de exportación (tercer producto agrícola exportado), su participación dentro del PIB total promedia el 0,45% y dentro de PIB agropecuario de aproximadamente 6,7%.

Además, es un importante generador de empleo: se estima que aproximadamente 600.000 personas se encuentran vinculadas directamente a la actividad, lo que representa el 4,3% de la PEA nacional y el 13% de la PEA agrícola.

De un total aproximado de 100.000 unidades productivas agropecuarias que cultivan actualmente el cacao, el 80% son pequeños productores con superficies menores a 10 hectáreas de cacao, 15% con una superficie de de 10 hasta 20 hectáreas, 5% con superficies mayores a 20 hectáreas de cacao.

En un estudio realizado en la UNOCACE y las organizaciones que la conforman (IICA-GTZ-UNOCACED, 2003), se verificó una característica común a todos los productores y productoras que es el nivel precario de acceso a servicios: el agua es entubada, no existe alcantarillado, los caminos y carreteras son primordialmente de segundo orden. No obstante, los servicios de educación y salud no están distantes de las residencias de los productores y productoras.

Además, una parte importante de las familias no se reducen únicamente al núcleo de padres e hijos, sino que se extienden a nietos y familia política, viviendo todos en espacios reducidos. Aquí, no obstante la existencia de abundante mano de obra, la participación productiva se reduce a unos pocos miembros, evidenciando un problema típico de las economías agrarias: la reducida productividad marginal del trabajo.

En efecto, la principal fuente de ingresos familiares es la agrícola. Los ingresos extra-agrícolas son poco comunes pues el nivel de instrucción de los miembros

de la familia es muy bajo como para insertarse en el mercado de trabajo industrial. De hecho, la mayoría de las personas entrevistadas tenían apenas instrucción primaria (no siempre terminada).

No obstante aquí es importante realizar una puntualización por nivel etario y por género. A nivel etario, la generación de adultos tienen normalmente instrucción primaria. En las generaciones más jóvenes se observa un mayor nivel de instrucción (secundaria y en ocasiones universitaria a nivel técnico). Finalmente, las generaciones de niños registran una asistencia casi general a la escuela.

El proceso productivo del cacao está compuesto de un conjunto de actividades, entre las que se mencionan: la roza o limpieza (eliminación de maleza), las podas de mantenimiento (retoños), las podas fitosanitarias (limpieza del tronco, corte de mazorcas dañadas, eliminación de escoba de bruja), y las actividades de riego (según el clima y la disponibilidad del recurso), como pasos previos a la cosecha.

En estas actividades participan tanto hombres como mujeres, dependiendo del tipo de esfuerzo físico requerido.

En efecto, cuando los hombres son socios directos de la organización de cacao controlan todo el manejo del cultivo y las mujeres tienen una alta participación especialmente en las labores de cosecha y desgrane. Cuando las mujeres son socias directas tienen el control de todo el manejo del cultivo hasta la venta, y participan laboralmente en forma directa en actividades como la roza, las podas fitosanitarias y de mantenimiento, la cosecha y el desgrane.

Para el caso en el que marido y mujer son socios directos, tienen control diferenciado de territorios, ella es responsable de todo el manejo del cultivo de cacao en un terreno y él en otro, pero ambos participan en las reuniones, cursos y eventos de la organización. Sólo en el caso de las parejas más jóvenes correspondientes al estrato medio y con niveles de educación superior, las mujeres no participan en el manejo del cultivo.

Por otro lado, en lo que se refiere a las tareas reproductivas, casi todas están a cargo de las mujeres: preparación de alimentos, aseo de casa, lavado de ropa, cuidado de niñas y niños, representación en la escuela o colegio, cuidado de enfermos. Los hombres participan sólo en la consecución de agua y combustible para la comida. Esto se debe a una cultura que parece estar muy arraigada en las diferentes comunidades en estudio: las mujeres se dedican al cuidado del hogar y los niños y los hombres a todo lo que tenga que ver con la manutención del hogar.

Debido a lo señalado, la jornada de trabajo es diferenciada para hombres y mujeres. En el caso de la mujer, que es casi la única responsable del trabajo reproductivo y adicionalmente colabora en algunas actividades agropecuarias, sus jornadas diarias son más largas que las de los hombres. Normalmente ellas se levantan entre una y una hora y media antes que los hombres y así mismo se acuestan más tarde que ellos. Las mujeres que trabajan en la finca

regresan al hogar a continuar con el trabajo de la casa. Entre tanto, los hombres salen temprano en la mañana al campo, vuelven a la casa para el almuerzo y en la tarde regresan al campo, participan de actividades comunitarias (asistencia a eventos de la organización, mingas, entre otros), o se quedan descansando.

El acceso y control de recursos y beneficios

En la pequeña producción, son normalmente los hombres adultos quienes trabajan la tierra y por lo tanto son quienes administran y deciden sobre qué y cómo producir. Los hombres tienen control sobre el cacao, mientras que las mujeres tienen un control más directo sobre los frutales asociados y los animales menores (actividad que no forma parte del sustento de la economía familiar sino que es más bien parte de los hábitos de vida de la gente).

En el estrato medio y alto, especialmente cuando las mujeres son socias directas, éstas tienen importante influencia sobre las decisiones del cultivo y sobre la inversión de los excedentes. Cuando el socio es el hombre, por tanto, la mujer no ha accedido a la capacitación técnica y organizativa, ella tiene menor influencia en las decisiones productivas y en el acceso a recursos y beneficios.

La mujer sí juega un rol importante en actividades como la venta de los productos y sobre todo tiene una participación activa en las decisiones referidas al uso de recursos económicos.

2.2 Los actores y sus relaciones en la cadena de comercialización.-

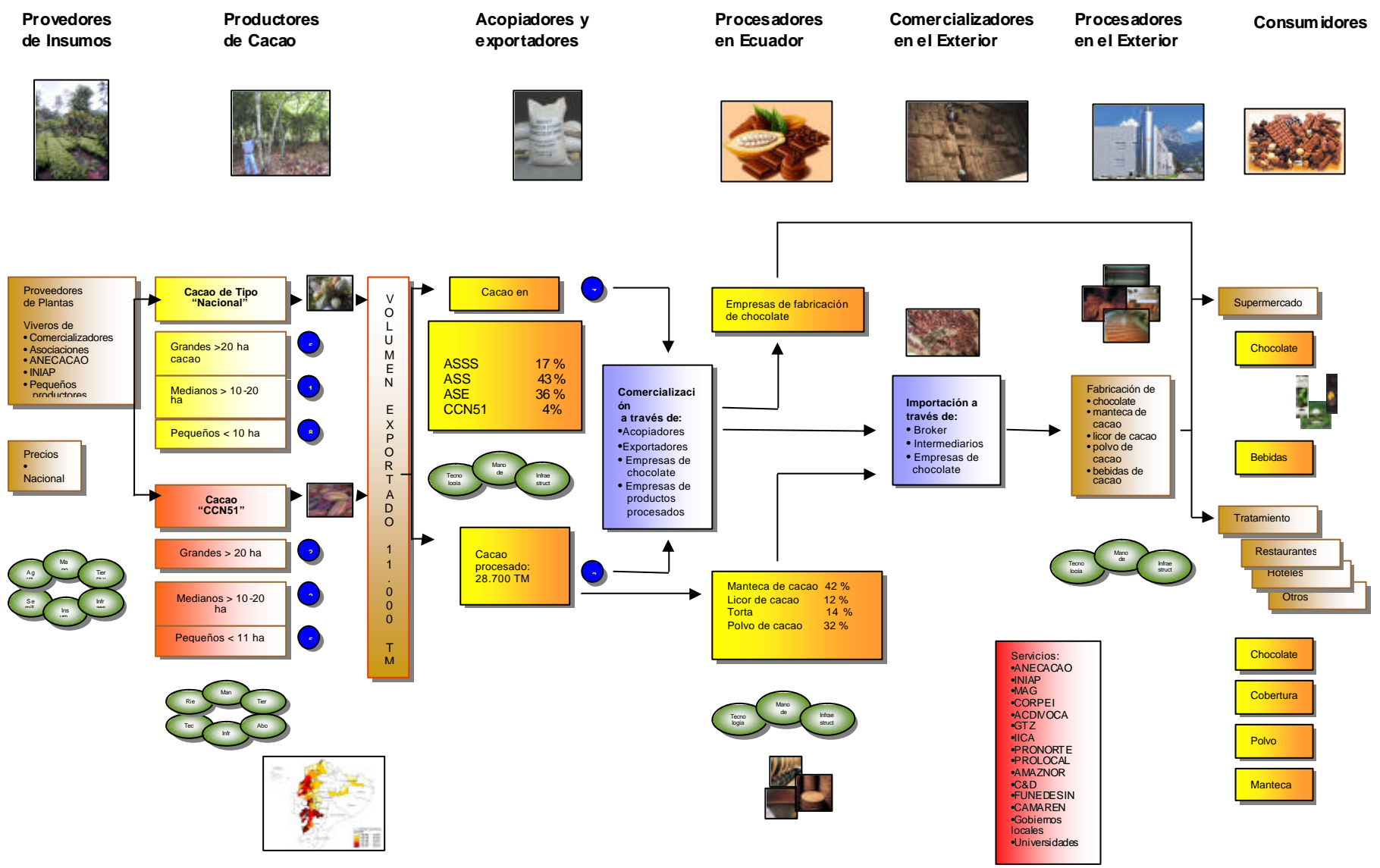
La producción de cacao tiene todo un grupo de encadenamientos que inician a nivel de los productores individuales que producen cacao en grano y terminan en el mercado interno o externo. En este proceso están involucrados varios actores como las unidades de producción asociadas, los intermediarios, la industria casera, la industria de elaborados y los exportadores de cacao en grano. A continuación se describen las posibles relaciones entre actores:

1. **Los productores individuales:** Estos constituyen alrededor el 90% (más de 90.000 productores), y son principalmente pequeños productores. Estos se relacionan directamente con los intermediarios ubicados en el pueblo más cercano.
2. **Las asociaciones de productores:** Estos casos son muy pocos, y se refieren a agrupaciones de productores que participan en la producción, acopio y comercialización, dirigiendo el producto a intermediarios, industria o directamente a exportadores.
3. **Los intermediarios:** Se estima que pueden pasar de 1000 intermediarios a nivel nacional. Son de diferentes tamaños, dependiendo del volumen de compra y de la ubicación del acopio. De manera estimativa, 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. Los intermediarios a su vez tienen la opción de comercializarlo con la industria de semielaborados, la industria de elaborados o los exportadores de cacao en grano.
4. **La industria de semielaborados:** son los industriales que procesan el cacao y lo transforman hasta alguna de sus etapas intermedias (manteca, pasta, licor). Estas industrias dirigen el cacao procesado hacia el mercado externo.
5. **La industria de elaborados:** son los industriales que procesan el cacao hasta productos elaborados como el chocolate. En términos de comercialización, dirigen el producto final hacia el mercado de exportación (previos registros de calidad) o directamente hacia el mercado interno.
6. **Los exportadores de Cacao en grano:** Son alrededor de 29 en total. Son los acopiadores principales y su producto va al mercado externo sujeto al cumplimiento de normas de calidad que exigen sus clientes.

Cuadro 12. Exportadores de Cacao Nacional Fino de Aroma del Ecuador

Cacao en Grano				
EMPRESA	CONTACTO	TELEFONO	FAX	EMAIL
COFINA	Julio César Zambrano	04-2513420 099-757999	04-2513649	ijg@cofinacocoa.com
EXIMORE CIA. LTDA.	Alejandro Orellana/Victor Orellana	04-2801745/83	04-2807880	eximore@gve.satnet.net ; victoro@grupoorellana.com
AGRO MANOBANDA HNOS S.A	Jorge Manobanda C.	05-2751254	05-2751237	grupomanobanda@hotmail.com
COLONIAL COCOA S.A.	Alberto Nacer	04-2252138	04-2250577	anacer@colonialcocoa.com
FUNDACION MAQUITA CUSHUNCHIC	José Santos	04-2350824	04-2350824	iosantos@telconet.net
EXPORTADORA ASKLEY DELGADO	Askley Delgado	04-2383513	04-2382217	gusnobe@gve.satnet.net
OSELLA	Jacinto Andrade	04-2815973	04-2808328	osella@ecuaenlace.com
INMOBILIARIA GUANGALA S.A.	Vincent Zeller	04-2236515	04-2236133	chorrera@gve.satnet.net
EXPORTADORA MARTINETTI	Gonzalo Martinetti	05-2752595	05-2757991	martinet@telconet.net
AGROXVEN S.A.	Rafael Sánchez	052 972126 ext 107	05-2970787	agroxven@easynet.net.ec
APROCAFA	Sergio Cedeño	04-2642420	04-2642420	aprocafa@ecua.net.ec
ORECAO	Samuel Von Rutte	052 752461	052 752461	orecaogu@uio.satnet.net
QUEVEEXPORT	Daniel Manobanda Cedeño	05-2751153/1498	05-2754342	dmanobanda@porta.net
EXPORCAFE	Manuel López	05-2704017	05-2704017	exporcaf@uio.telconet.net
NATECUA	Franco Pastorelli/Nancy Freire	04-2727829	04-2727829	natecua@interactive.net.ec
SANTA FE JAVA	Eduardo Heredia	04-2254369	04-2259339	santafe@telconet.net
COCOAMAR-KET	Pedro Martinetti	04-2289890	04-2289890	cocoamar@telconet.net
UNOCACE	Freddy Cabello	04-2293662	04-2293662	unocace@gve.on.net.ec
CASA LUKER DEL ECUADOR	Germán González López	Telefax.: (593-4) 2809112, 2806831.		ggonzalez@casaluker.com.co , luker.gve@gmail.com
ECOCAFE SA	Iván Ontaneda B.	04-2250748	04-2250783	presidencia@ecocafe.com.ec
EXPIGO	Mercy González Duche.	(593 4) 2670484, 2804222	(593 4) 2803907.	info@expigo.com .
LEZCANO S.A	Peter Zambrano	(593 4) 2273049		
BUSTAMANTE MORÁN	Freddy Bustmante Morán	(593 4) 2111051	(593 4) 2111051	dubinsa@hotmail.com
A y J S.A.	José Orellana	(593 4) 2805105	(593 4) 2808243	avi@gve.satnet.net

Figura 1. Estructura grafica de la cadena de cacao del Ecuador, 2005



2.3 La producción de cacao ecuatoriano.-

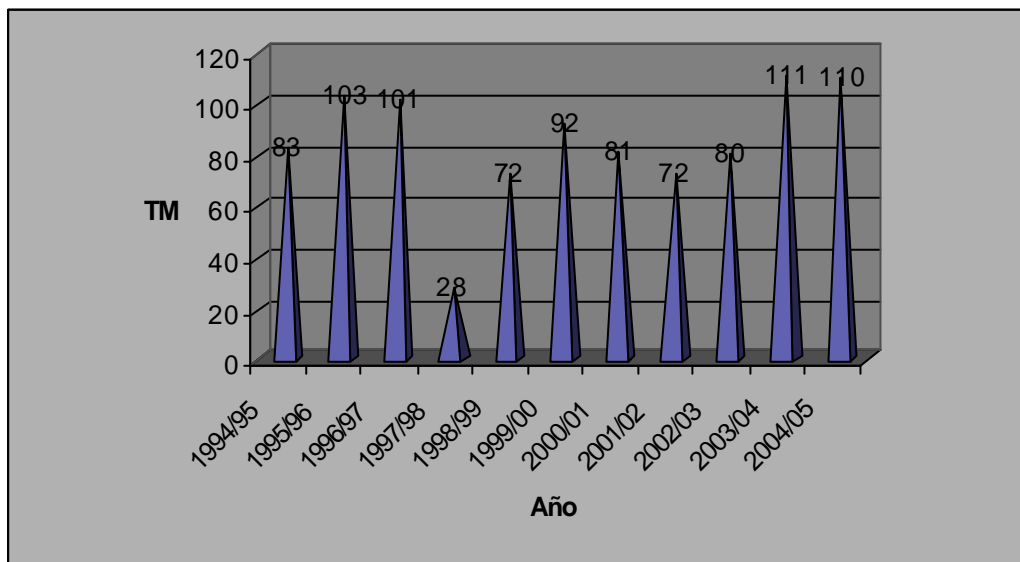
Según datos del último censo nacional agropecuario, la producción de cacao en el Ecuador abarca aproximadamente 243059 hectáreas como cultivo solo, y 190919 hectáreas como cultivo asociado (en total 433.978 hectáreas). No obstante debido a los buenos precios en los últimos años y a la declive del café en zonas como la amazonía, se estima que la superficie de cacao puede haber subido a más de 500.000 ha.

La producción para el 2004/2005 (año cacaotero octubre 2004-octubre 2005) fue de alrededor de 110.000 toneladas métricas anuales, lo que significa un rendimiento promedio de alrededor de 5 quintales por hectárea anuales.

Según las estadísticas de exportación, el CCN51 corresponde a 4800 Ton. Sin embargo se puede suponer una producción cercana a las 10.000 Ton. La diferencia se transforma en manteca y polvo y el resto se mezcla con el tipo Nacional.

Como se presenta en la figura 2, a lo largo de los últimos años la producción nacional de cacao ha sido variable, la cual ha estado influenciada principalmente por el clima cambiante (lluvias, sequía, humedad ambiental) y sobre todo por el fenómeno de "El Niño" en el año 1997.

Figura 2. Producción total del Ecuador por años (1994-2005)



Fuente: ANECACAO, 2005 y REPEC, 2005

La superficie de cacao está distribuida a lo largo de 18 provincias y el cultivo se

lo realiza de manera independientemente o en forma asociada con otros cultivos. Sin embargo, la mayor concentración se encuentra en las provincias de Los Ríos, Guayas, Manabí, Esmeraldas y El Oro.

Ubicación geográfica de las principales zonas productoras de cacao en el Ecuador



En los últimos años, en las provincias de Orellana y Sucumbíos, la superficie sembrada se ha incrementado a por lo menos 20.000 ha de cacao, 75% de las cuales corresponde al tipo Nacional. Esta zona, en dos o tres años se constituirá como una de las principales proveedoras de cacao para la exportación.

Cuadro 13. Superficie de cacao solo y asociado por provincia.

	Cultivo solo Ha.	%	En Asocio Ha.	%
Total nacional	243,059	100%	190,919	100.00%
Sierra	19,067	7.84%	36,865	19.31%
Azuay	2,577	1.06%	708	0.37%
Bolívar	3,396	1.40%	14,588	7.64%
Cañar	4,017	1.65%	403	0.21%
Cotopaxi	3,179	1.31%	8,953	4.69%
Chimborazo	---	---	884	0.46%
Loja	130	0.05%	152	0.08%
Pichincha	5,768	2.37%	11,177	5.85%
Costa	205,414	84.51%	144,728	75.81%
El Oro	18,511	7.62%	2,627	1.38%
Esmeraldas	24,527	10.09%	30,460	15.95%
Guayas	51,227	21.08%	21,084	11.04%
Los Ríos	58,572	24.10%	42,134	22.07%
Manabí	52,577	21.63%	48,423	25.36%
Región Amazónica	9,374	3.86%	6,339	3.32%
Morona Santiago	876	0.36%	633	0.33%
Napo	2,930	1.21%	1,317	0.69%
Pastaza	459	0.19%	540	0.28%
Zamora Chinchipe	459	0.19%	747	0.39%
Sucumbíos	2,304	0.95%	1,883	0.99%
Orellana	2,346	0.97%	1,219	0.64%
Zonas no delimitadas	9,204	3.79%	2,987	1.56%

Fuente.- Censo Nacional Agropecuario

2.4 La industrialización.-

La industrialización del cacao se refiere a los procesos de preparación de semielaborados (torta, pasta o licor, manteca, polvo) y elaborados (chocolates en varias presentaciones), en los cuales se emplea aproximadamente el 27% de la producción nacional.

El proceso de transformación sigue una serie de pasos entre los que se indican: la selección y limpieza del cacao en grano, la tostada y trituration, la separación de la cascarilla y otros residuos. Luego se realiza el conchado y aplicación de aditivos que permiten obtener el licor o pasta de cacao, utilizado para la elaboración de chocolates. Si se quiere obtener manteca de cacao, y torta, se realiza un proceso de apresamiento del licor de cacao.

En este proceso participan tanto industrias grandes como pequeñas y artesanales, con una capacidad instalada de aproximadamente 70 mil toneladas anuales para el procesamiento. Las primeras destinan su producto básicamente a la exportación, mientras que las segundas dirigen su producto hacia el mercado interno.

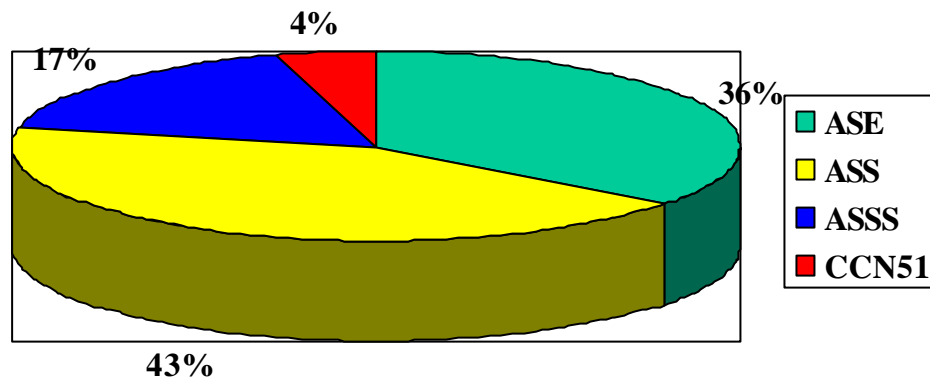
Se estima que en el país existen unas 10 industrias grandes dedicadas a la producción de torta, pasta o licor, manteca, polvo y elaborados de cacao y que destinan su producto básicamente al mercado internacional. Las industrias pequeñas se dedican a la producción de chocolates, caramelos y bombones.

Las industrias pequeñas más conocidas son la Fábrica BIOS, La Perla, Chocolateca, Rualdos, Merelitt, las cuales están ubicadas en la provincia de Pichincha. Las firmas Incacao, Edeca, Colcacao se ubican en la provincia del Guayas. De otro lado, las principales industrias son: La Universal S.A, Nestlé-Ecuador S.A, Indexa, ECUACOCOA, TRIAIRI S.A y Navolli S.A.

2.5 La comercialización.-

Como se ha mencionado la comercialización de cacao puede darse hacia el mercado interno o externo, en distintas presentaciones: en grano (crudo, tostado, o residuos) o industrializado (pasta de cacao, manteca, grasa y aceite de cacao, cacao en polvo, chocolate y demás preparaciones alimenticias).

Exportación de cacao en grano por calidades (cosecha 2004-2005)



En lo que se refiere al mercado externo, el cacao industrializado se comercializa básicamente bajo cuatro presentaciones: licor, manteca, polvo y torta. El cacao en grano se clasifica de acuerdo a un conjunto de parámetros de calidad tal como se muestran a continuación:

- **ASE:** Arriba Superior Epoca (51% fermentado mínimo, 25% violeta máximo, 18% pizarroso máximo, 6% defectuoso máximo)⁶
- **ASN:** Arriba Superior Navidad (52% fermentado, 25% violeta, 18% pizarroso, 5% defectuoso).
- **ASS** Arriba Superior Selecto (65% fermentado, 20% violeta, 12% pizarroso, 3% defectuoso).
- **ASSPS:** Arriba Superior Summer Plantación Selecta (85% fermentado, 10% violeta, 5% pizarroso, 0% defectuoso).
- **ASSS:** Arriba Superior Summer Selecto

Respecto a los volúmenes de exportaciones, estos presentan importantes fluctuaciones de un año a otro, dependiendo fundamentalmente de los niveles de producción y los factores climáticos que afectan a ésta. A continuación se presentan el cuadro 14 con estadísticas de exportación de cacao en grano y derivados, para los dos últimos años cacaoteros.

⁶ Se define como pizarrosos a los granos que muestran un color pizarroso en la mitad o más de la superficie.

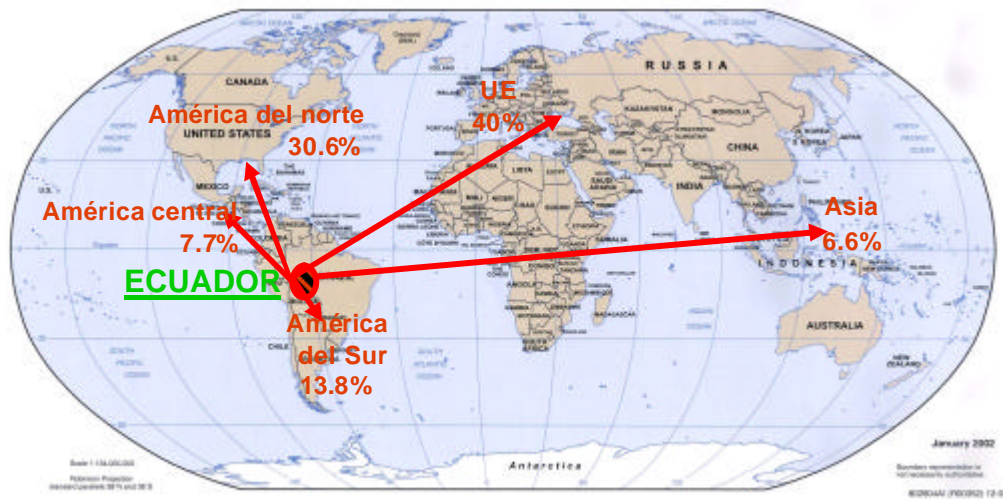
Cuadro 14. Exportaciones de cacao en grano y derivados

Rubro		2003-2004		2004-2005	
		TM	US\$ FOB	TM	US\$ FOB
Cacao en grano	ASE	35 046	49 236 808	28 230	40 393 255
	ASN	123	184 217		
	ASS	38 338	57 526 831	35 146	53 286 443
	ASSPS	125	184 639	255	414 087
	ASSS	11 398	17 477 868	13 167	20 399 513
	CCN-51 ¹	854	1 171 089	4 509	5 826 915
Total en grano		85 883	125 781 451	81 308	120 320 213
Cacao industrializado ¹ (equivalente en grano)	Licor	3 721	5 580 633	3 541	5 629 637
	Manteca	10 259	23 229 976	12 148	35 484 700
	Polvo	5 613	6 952 682	9 076	7 937 093
	Torta	5 475	6 276 005	3 851	3 102 789
Total industrializado		25 069	42 039 297	28 700	52 154 219
Total equivalente en grano		110 953	167 820 747	109 923	172 474 432

Es importante mencionar que dentro de las exportaciones de cacao en grano, la mayor participación es del cacao tipo ASE, seguido por el cacao ASS y finalmente el cacao ASSS. En cuanto al producto industrializado, el mayor porcentaje se comercializa como licor, seguido muy de cerca por la manteca y el polvo de cacao.

Respecto al destino del cacao ecuatoriano por continente, el 40 % es la Unión Europea, el 30,6% Norteamérica, el 13.8 % Suramérica, el 6,8% Asia, el 7.7% a América Central y el 0.8% restante a Oceanía, Europa del Este y África. En los cuadros 15 y 16 se presentan en detalle la información al respecto, además de los países compradores, destacándose en orden de importancia a EEUU, Alemania, Países Bajos, Colombia, Francia, Japón, Italia, Chile y España.

Figura 2. Destino de la producción del cacao ecuatoriano por continente



0.8% restante se exporta a Oceanía, Europa del Este y Africa
Fuente: ANECACAO

Cuadro 15. Exportaciones por continente de destino, en Toneladas métricas (equivalente en cacao en grano)

CONTINENTE	2001		2002		2003		2004		2005	
	TM	US\$ FOB	TM	US\$ FOB	TM	US\$ FOB	TM	US\$ FOB	TM	US\$ FOB
Unión Europea	31 368	32 392	29 309	50 351	44 515	80 467	39 956	63 438	46 097	81 188
Norteamérica	32 020	32 671	24 355	37 199	33 782	57 645	38 072	57 127	34 915	52 198
Sudamérica	8 081	8 187	13 319	23 579	8 652	15 931	12 546	16 486	15 890	19 475
Asia	3 651	3 623	5 231	8 726	5 642	9 931	6 874	10 391	7 852	11 630
Centroamérica	629	578	719	1 348	1 755	2 772	4 317	6 078	8 882	9 746
Oceanía	668	771	690	1 315	878	1 666	1 090	1 627	856	1 355
Europa del este	280	317	277	473	881	1 444	352	558	72	78
África		0		0		0	848	1 212	50	69
Total general	76 697	78 539	73 899	122 992	96 104	169 856	104 054	156 916	114 613	175 738

Fuente: ANECACAO. Certificados de Calidad emitidos por Anecacao.

Cuadro 16. Exportaciones por país de destino, en Toneladas métricas (equivalente en cacao en grano) y valor FOB (US\$)

DESTINO	2001		2002		2003		2004		2005	
	TM	US\$ FOB	TM	US\$ FOB	TM	US\$ FOB	TM	US\$ FOB	TM	US\$ FOB
EE.UU.	28 850,75	29 619 591,92	22 040,80	33 994 189,19	33 681,96	57 452 422,32	38 072,06	57 126 997,70	34 914,54	52 197 823,86
Alemania	10 137,41	10 214 265,62	9 311,52	15 888 844,32	19 749,20	34 383 753,00	13 011,87	19 430 584,12	13 266,34	19 615 527,33
Países Bajos	6 835,63	7 430 866,04	7 854,28	13 338 955,01	11 507,42	21 333 376,05	12 177,48	19 968 598,56	14 733,10	23 360 752,55
Colombia	2 743,69	2 686 478,44	9 118,86	15 712 857,39	3 707,63	7 052 982,55	6 302,00	8 417 331,75	8 393,06	11 108 334,81
Japón	3 494,36	3 462 478,31	5 218,88	8 705 162,79	5 577,99	9 822 242,67	6 481,31	9 800 821,17	7 225,63	10 913 079,97
Francia	4 133,11	4 523 950,66	4 752,77	8 825 082,05	5 944,72	11 715 738,26	7 063,93	13 262 278,76	10 290,81	25 919 919,75
Italia	5 480,59	5 666 668,59	3 896,25	6 502 853,14	4 362,58	8 126 057,01	4 209,03	6 363 829,52	3 665,53	5 643 685,66
Chile	3 318,30	3 125 394,99	3 151,80	5 886 844,13	3 772,63	6 780 011,03	4 417,36	5 562 797,26	4 669,03	4 982 154,05
España	2 081,89	1 720 333,63	597,41	1 019 730,36	2 219,98	3 590 033,88	3 210,63	3 898 335,77	2 645,14	3 664 247,41
México	25,96	15 840,00	150,01	232 526,13	1 166,03	1 749 025,03	3 590,47	5 077 010,59	4 054,87	5 795 835,31
Canadá	3 169,17	3 051 378,03	2 313,92	3 204 876,66	100,05	192 844,55				
Bélgica	2 587,13	2 707 737,74	2 394,56	3 800 951,96	25,05	42 048,98	75,74	122 881,49	450,36	630 091,98
Argentina	700,50	879 525,99	299,23	560 087,09	255,88	494 962,52	390,62	623 295,26	545,98	659 961,36
Perú	199,51	254 550,36	29,96	63 615,93	187,38	315 309,95	377,62	647 677,57	396,31	596 379,06
Venezuela	794,78	898 539,16	523,25	968 884,87	110,92	181 132,00	632,02	729 251,24	1 035,31	1 422 435,79
Panamá							175,12	242 940,56	2 684,50	2 063 656,73
Nva. Zelanda	397,50	438 681,63	469,63	879 629,83	452,94	845 840,43	492,50	767 782,93	245,80	388 863,32
Costa Rica	582,95	537 957,75	409,65	795 119,26	169,23	310 221,85	13,30	34 670,00	25,10	47 067,62
Australia	270,00	332 080,13	220,00	435 205,62	425,03	819 965,05	597,50	859 600,84	610,20	966 173,80
Reino Unido	112,50	128 084,76	475,50	931 958,93	622,61	1 145 866,14	106,40	250 978,40	920,81	2 185 282,52
Rusia	260,46	273 942,77	251,63	432 297,53	474,80	771 322,62	188,55	251 106,85	20,01	29 595,24
Uruguay					118,00	175 413,81	260,80	281 807,80	671,94	481 866,72
Guatemala	19,67	23 934,50	89,65	173 859,53	136,45	243 626,62	280,40	448 272,35	525,24	440 409,04
Cuba			53,10	97 571,67	188,80	340 067,86	210,04	229 698,87	1 109,86	897 283,75
Bolivia	162,73	143 052,72	61,36	141 721,43	127,55	249 166,19	111,08	145 626,11	177,96	223 902,14
Brasil	161,88	199 291,14	124,04	222 498,94	327,84	603 177,86	30,00	42 052,38		

Argelia						847,60	1 211 890,46	50,21	68 644,43	
China				50,03	77 897,15	175,01	266 844,63	450,02	586 479,34	
Jamaica				94,40	129 488,09	23,60	26 145,24	236,18	163 376,89	
Reino Unido										
Bulgaria				259,60	392 225,23					
Corea	43,75	46 580,00				11,80	11 640,48	140,67	135 416,67	
Rep. Dominicana						23,60	18 840,00	245,80	338 349,04	
Ucrania				51,60	98 340,00	138,51	274 187,93	51,92	48 168,33	
Sri Lanka						53,10	87 194,52	123,90	105 547,63	
Indonesia	101,43	103 181,33								
Grecia			26,60	43 000,00	83,68	129 704,09	98,60	137 353,33		
Singapur					1,37	2 128,57	125,00	187 990,00		
Taiwán	11,25	10 989,00	12,50	21 064,00	12,50	29 200,00	10,00	14 928,00	11,80	
Ecuador			10,35	22 643,34	43,82	78 848,25	24,78	36 290,47		
El Salvador			16,52	48 860,00						
Turquía					52,16	114 562,98				
Suiza						2,07	3 050,00	24,70	37 218,38	
Estonia										
Korea										
Uzbekistán			25,05	41 115,54			25,05	32 214,29		
Macedonia					24,65	38 611,90				
Rumania	19,95	43 260,00								
Líbano							17,70	21 210,00		
Rep. Checa					17,70	28 466,67				
Suecia								0,15	771,12	
Total general	76 697	78 538 635	73 899	122 992 007	96 104	169 856 081	104 054	156 916 007	114 613	175 738 404

Fuente: ANECAAO. Certificados de Calidad emitidos por

Anecacao

En el siguiente cuadro se presentan **los precios** para las principales calidades de cacao en grano y para los semielaborados de cacao más relevantes, para un peso de 45,36 Kg (1 quintal), para los años 2001 a 2005.

Cuadro 17. Precios referenciales promedio para la exportación de cacao en grano y semielaborados de cacao
US\$/FOB/45,36 kg (1 quintal)

PRODUCTO	2001	2002	2003	2004	2005
Cacao ASE (Arriba Superior Época)	42,82	71,56	74,51	63,37	63,12
Cacao ASS (Arriba Superior Summer)	45,60	76,17	79,36	67,49	67,22
Cacao ASSS (Arriba Superior Summer Selecto)	46,89	78,32	81,59	69,39	69,11
Cacao ASSPS (Arriba Superior Summer Plantación Selecto)	49,24	82,27	85,69	72,86	72,59
Manteca	84,47	114,99	137,19	146,43	59,49
Licor o pasta	63,64	104,18	108,47	85,22	125,04
Torta	45,01	87,62	86,80	53,38	52,00
Polvo	46,73	90,51	89,78	61,43	52,00

Fuente: Actas de fijación de precios del Ministerio de Agricultura y Ganadería y del Ministerio de Comercio Exterior, Industria y Pesca.

2.6 El consumo.-

Los principales nichos de consumo del cacao ecuatoriano se encuentran en el mercado internacional (hacia donde se dirige aproximadamente el 78% de la producción total de cacao, sea en forma de cacao en grano, sea en forma de elaborados y semielaborados). Los principales nichos se encuentran en Europa (Alemania, Francia e Inglaterra, que abarcan el 40% de la demanda total) y los Estados Unidos (30%).

Por actores, en lo que corresponde a cacao en grano, son seis las empresas que abarcan cerca del 50% de las exportaciones ecuatorianas: Transmar Comodity Group, Blommer Chocolate, Walter Matter S. A, ED&F Man Cocoa,

Daarnhouwer. Otros consignatarios de menor tamaño son: Mitsubishi Corporation, Cía. Nacional de Chocolates S. A., Itochu International, Touton S. A., Ferrero S. P. A., Orebi et Cie.

Cuadro 18. Principales Empresas compradoras de cacao ecuatoriano, año 2005

	<u>USA</u>	<u>Europa</u>	<u>Total</u>
Transmar	8.603	3.942	12.545
ED&F Man	7.605	3.276	10.881
Blommer	10.046	-	10.046
Walter Matter		8.992	8.992
Albrecht & Dill		2.391	2.391
Daarnhouwer		2.226	2.226

Por el lado del cacao industrializado, las principales empresas que participan como consignatarios son Real Products (34% del total exportado), General Cocoa (15%) & Trading Corp. (14%), Unicom, Transmar Comodity Group (7%), Nestlé Chile (5%), y ADM Cocoa (5%). El resto de los consignatarios tienen participaciones inferiores al 5% y abarcan el 20% de las exportaciones de los productos semielaborados y elaborados.

Es necesario mencionar aquí que adicionalmente al saldo de la producción de cacao no exportada (en forma de cacao en grano o de semielaborados y elaborados), en el país también se registran importaciones, sobre todo de productos elaborados de cacao como chocolate, siendo sus principales proveedores Colombia, Estados Unidos, Brasil, Argentina, entre otros.

3. EL MERCADO DE CACAO ESPECIAL Y CON CERTIFICACIONES, (orgánico, comercio justo, rainforest alliance, origen-calidad)

3.1 Cacao orgánico.-

En los últimos tiempos existe un cambio en el comportamiento de los consumidores, prefiriendo alimentos seguros, sanos, orgánicos, étnicos y productos de especialidad, esto anima a los fabricantes de alimentos a considerar más las implicaciones de sellos étnico-eco-fairtrade-rainforest alliance-etc. Una de las más exitosas es la certificación orgánica.

Hasta ahora más de 90% de los importadores de productos orgánicos están en Europa. En el caso del cacao y sus derivados, el mercado en Europa en el 2003, registró el 0.8% que es muy similar al café con 0,6% o la miel con el 1%.

Un ejemplo de desarrollo del mercado es el siguiente:

El 5,1% del mercado de tabletas de chocolate en Inglaterra están en manos de Green&Blacks, que producen una combinación de Fair Trade con orgánico y en combinación con los chocolates oscuros con alto contenido de cacao. Su éxito se refleja con un aumento anual de 69% en el 2004. Estimaciones para el mercado de Europa hablan de un aumento anual de los alimentos orgánicos en 10,6%, que va a representar aproximadamente USD 16 billones en el 2007 (CORPE+BIOCOMERCIO, 2006).

En el 2003 el volumen mundial de cacao orgánico fue aproximadamente 14.000TM (0.45% de la producción mundial) la misma que se produjo en 12 países como: Republica Dominicana, Madagascar, Tanzania, Bolivia, Perú y Ecuador, entre otros. Solamente la organización CONACADO de Republica Dominicana está produciendo 51% del volumen orgánico en el mundo. La World Cocoa Foundation ha definido un aumento de la producción anual de cacao orgánico de 10-15%.

Figura 4: Mercado de cacao con certificación orgánica y social (2003)

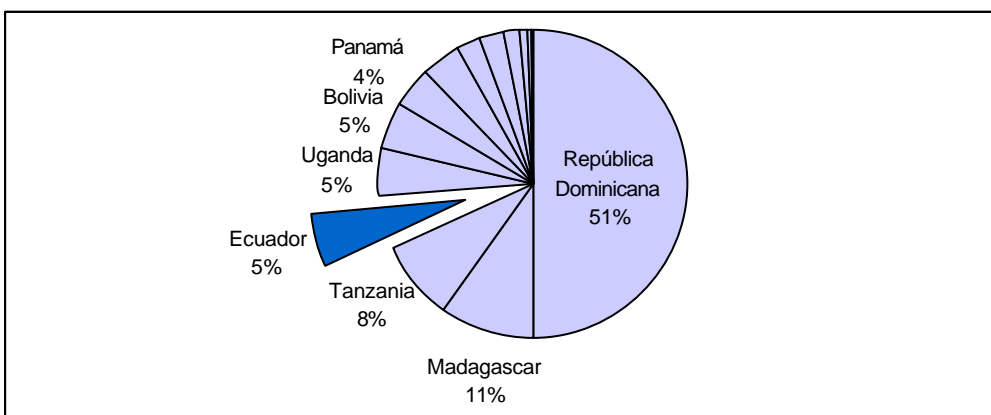
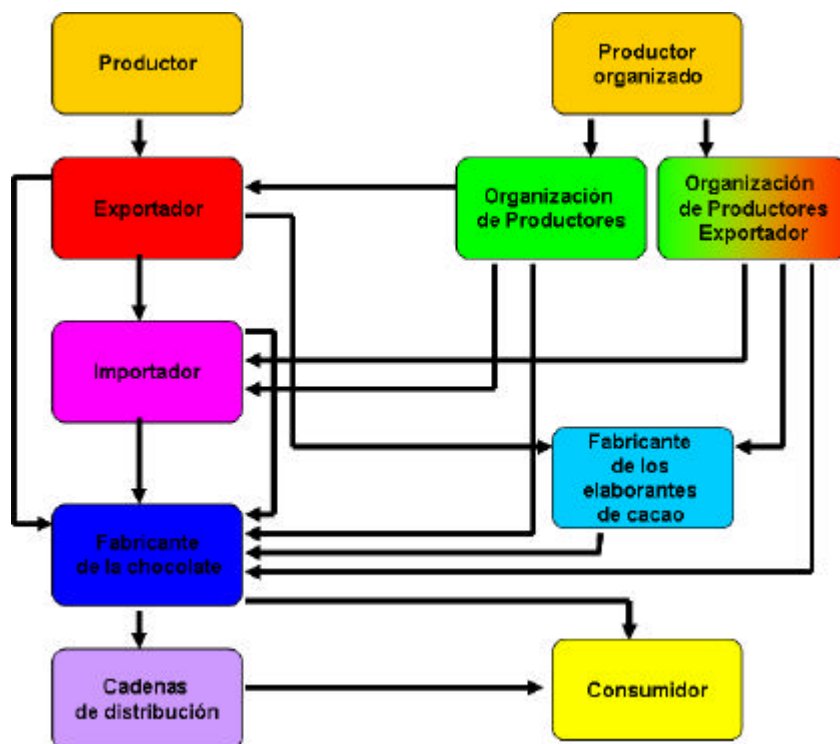


Figura 5. Esquema genérico de la cadena de valor



La empresa Cémoi es una de las más grandes y exitosas en la elaboración de chocolates orgánico en Europa, con producto de origen Ecuador. Son muy conocidos como fabricante de productos de “Privat label” y son también propietarios de la marca “KAOKA”.

3.1.1 Experiencias de organizaciones de *productores de cacao orgánico*.

Los productores de cacao orgánico son productores de tamaño mediano y pequeño que tienen en el cacao la base de la economía familiar. Sus técnicas de cultivo son manuales en la mayor parte de los casos, no existe mayor tecnificación. Algunos casos de estudio pueden ejemplificar estas aseveraciones.

República Dominicana: CONACADO es la organización que agrupa y representa a alrededor de 15.000 pequeños productores de cacao en República Dominicana. Esta organización fue creada a inicios de los 90 en el marco de un proyecto de cooperación de la GTZ que tenía como objetivo mejorar la productividad del cacao en este país. La estrategia de apoyo a los productores contemplaba la generación de una estructura organizacional y comercial, la

instalación de obras de infraestructura – especialmente centros de acopio, fermentadores y secadores – y capacitación.

Bajo CONACADO se estructuran 9 bloques a lo largo de toda la zona cacaotera del país. Cada “bloque” – cuya figura jurídica es la de una fundación, al igual que en el caso de CONACADO – abarca entre 1.500 y 2.500 productores organizados a través de asociaciones de productores, y mantiene instalaciones físicas como centro de acopio, fermentadores, secadores y clasificadoras. Dispone también de un centro administrativo y comercial. Los productores llevan el producto, sea fermentado y secado o en baba y lo venden al bloque. Este a su vez, comercializa el cacao a CONACADO, quien se encarga de la comercialización del total de la producción de todos los bloques.

Costa Rica: La experiencia en la zona de **Talamanca** indica que los sistemas agroforestales constituyen una estrategia de producción fundamentada en el aprovechamiento diversificado de los recursos naturales. En la finca, el productor combina diversos tipos de cultivos (perennes y estacionales) con otros recursos tales como árboles para maderas, plantas medicinales, fibras, ornamentales, etc. Estos sistemas productivos no son naturales, empero en diversas zonas de la América tropical cumplen funciones ecológicas al servir de refugio y fuente de alimentación a distintas especies de animales. En el caso de los Sistemas Agroforestales Indígenas en la zona de Talamanca, estos además de cumplir funciones ecológicas, sociales y culturales, poseen una intrínseca dimensión económica⁷

Nicaragua: Otro ejemplo interesante respecto al cultivo de cacao orgánico es el de la zona de **Waslala**. Aquí, aunque el cultivo se ha realizado históricamente con sistemas tradicionales, actualmente, el manejo orgánico ha introducido reformas para adaptarse a las normas ya señaladas. En concreto, se trata de pequeños productores, que cultivan en viveros y siguen un estricto proceso de selección de semillas, implantación (en fundas naturales de banano), trasplante (con tiempos definidos para evitar enfermedades del cacao), establecimiento de sistemas agroforestales, asociación con otros cultivos y cuidados de la plantación (prevención de plagas y enfermedades con poda).⁸

Ecuador. La Unión de Organizaciones Campesinas Cacaoteras del **Ecuador – UNOCACE** - es una organización de segundo nivel, constituida por 17 organizaciones con aproximadamente 1000 familias de pequeños productores de cacao nacional fino y de aroma pertenecientes a 5 provincias de la Costa. 12 organizaciones producen cacao orgánico certificado. Su constitución fue promovida por el Proyecto “Reactivación de la producción y mejora de la calidad del cacao en Ecuador” –Convenio ECU-B7-3010/93/176 MAG-UE en el año 1999. La UNOCACE apoya a sus organizaciones socias y productores en la

⁷ Victor Valenzuela, “Producción y Comercialización de Cacao Orgánico de Sistemas Agroforestales Indígenas de Talamanca, Costa Rica”

⁸ Johannes Füssel, y Dinorah Sandino, “Cacao Orgánico, Experiencia de Waslala, Nicaragua”

producción y comercialización de cacao orgánico, constituyéndose en la Organización líder de esta actividad en el Ecuador.

Desde el año 2002, UNOCACE tiene una alianza comercial con la Empresa Francesa Kaoka para la provisión de cacao orgánico de alta calidad. Con apoyo de la cooperación de la GTZ y Kaoka, la organización se ha fortalecido y la exportación de cacao orgánico ha crecido de 250 Toneladas en el 2002 a 900 Toneladas en el 2005. Los mejores precios pagados por este producto (entre 25 a 35% sobre el promedio del mercado convencional) benefician directamente a los pequeños productores y promueven una reactivación en el manejo de las plantaciones de cacao. UNOCACE y KAOKA han acordado incrementos en las exportaciones de cacao orgánico a 1.200 toneladas en el 2006, 1.500 toneladas al 2007 hasta alcanzar 3000 toneladas en el año 2010.

3.1.2 Precios

En cuanto al nivel de precios del cacao orgánico, tienen un premio respecto a los precios internacionales del cacao convencional. Sin embargo, al igual que los precios de los demás productos agrícolas, los precios del cacao orgánico certificado están sujetos a variaciones ocasionadas por externalidades como fenómenos naturales, y otros factores de índole económica que reducen o expanden la oferta y demanda y presionan los precios al alza o, al contrario, su contracción.

No obstante, si se considera los precios en Comercio Justo⁹ el precio puede ser aún más alto. En términos generales, el premio mínimo en “comercio justo” del cacao convencional es de 150 dólares sobre el precio internacional y para cacao orgánico certificado existe un premio adicional de 200 a 300 dólares por tonelada. Incluyendo premios, el precio mínimo del cacao orgánico certificado es entonces de 1950 a 2050 dólares por tonelada métrica.

3.1.3 La industrialización

La industria procesadora juega un rol muy importante en el circuito orgánico del cacao pues el grueso de las importaciones de cacao en grano va desde las industrias procesadoras hacia el comercio de productos orgánicos. Aquí, es importante mencionar que la gran mayoría de los industriales son de tamaño mediano y pequeño pues los grandes manufactureros aún no se han introducido en el mercado orgánico. En el caso norteamericano la participación de los grandes industriales es aún menor que en el mercado europeo.

Para mencionar algunos ejemplos, el “Proyecto de productos orgánicos” (OCP por sus siglas en inglés) fue el primer fabricante y proveedor más grande de

⁹ Paralelamente al desarrollo de la producción orgánica, ha aparecido un movimiento relacionado al Comercio Justo, que busca garantizar un precio justo a los pequeños productores.

chocolates orgánicos y de semi elaborados de EE.UU. Ellos utilizan cacao orgánico de Costa Rica, Panamá, Perú, Ecuador, Brasil, y también ha participado en el desarrollo del cultivo orgánico en Ghana, Venezuela y Trinidad.

Otros industriales importantes en el mercado internacional son: Green & Black's (fabricante de chocolates con cacao de Belice y Togo), Chocolat Bernrain (empresa suiza productora de chocolate con cacao de Bolivia), Newman's Own Organics, Kaoka con cacao de la UNOCACE-Ecuador.

Otros de los más grandes fabricantes que utilizan cacao orgánico y en algunos casos en combinación con comercio justo, son:

- Dutch Cocoa – Holanda (www.dutchcocoa.com)
- Nederland SA – España
- ICAM – Italia (www.icamcioccolato.it)
- Barry Callebaut – Belgica (www.barry-callebaut.com)

3.1.4 La comercialización y consumo

En lo que se refiere a la comercialización, también los principales nichos son el norteamericano y el europeo, donde, como se ha señalado, se realiza el proceso de industrialización, sobre todo en lo que tiene que ver con el chocolate¹⁰. Se estima, sin embargo, una participación de menos del 1% del cacao orgánico en el mercado europeo y una proporción menor en el mercado norteamericano.

El ingreso a estos mercados está condicionado a los requisitos de certificación y comercialización vigentes en ambas regiones. Para el caso europeo, un producto no puede ser puesto en el mercado haciendo referencia a la agricultura biológica a menos que tenga un certificado otorgado por un organismo de control acreditado por la CEE. En el caso norteamericano, los certificados, estos son entregados por los agentes de certificación pública y privados, homologados por la USDA, quienes se encargan de verificar la conformidad de la producción y de la manutención conforme a las normas biológicas americanas. La certificación comprende las inspecciones de tierras agrarias y las instalaciones de tratamiento.

La demanda de cacao orgánico ha aumentado de forma muy importante durante la última década. De forma referencial, en el Cuadro 30 se presentan algunas cifras sobre el mercado europeo de importaciones de cacao orgánico certificado por países. Como se puede apreciar, los principales países importadores en Europa son Alemania, Países Bajos y Suiza, siendo los dos primeros

¹⁰ República Dominicana, el principal productor de cacao orgánico no solo comercializa con cacao en grano sino que adicionalmente su comercio incluye industrializados de cacao orgánico como: cacao en polvo azucarado, manteca de cacao, aceite crudo de cacao, y licor de cacao orgánico.

reexportadores del producto. Bélgica y Reino Unido, aunque no aparecen en el cuadro, tienen un porcentaje mínimo de importación directa.

Cuadro 19. Importaciones de cacao orgánico certificado por países (2002)

País	Importaciones (TM)	% Participación
Alemania	4.675,0	35,3%
Países Bajos	4.100,0	31,0%
Suiza	2.200,0	16,6%
Italia	870,0	6,6%
Francia	1.200,0	9,1%
España	200,0	1,5%
Total	13.245,0	100,0%

Fuente: FLO, ITC, FIBL (2003)

Complementariamente, también ha aumentado la demanda de consumo de chocolate. De hecho se estima que el mercado absorbe el 90% de la producción mundial de cacao en grano, siendo este un nicho en expansión que de acuerdo a estimaciones preliminares podría crecer entre 5 y 10% anualmente. Complementariamente, según datos de la Organización Mundial de cacao, la tasa anual de crecimiento del mercado bajo comercio justo es del 10 al 15%.

Los elementos indicados anteriormente han generado expectativas importantes a nivel de los principales países productores de cacao, que miran grandes potenciales de mercado¹¹. Un primer atractivo se deriva de las expectativas de crecimiento del mercado y la demanda de producto de calidad. En este punto, los países productores de cacao fino o de aroma, entre ellos el Ecuador, tienen grandes oportunidades. Otro elemento de potencial por explotar es el ingreso en nichos donde la participación orgánica es aún reducida.

De acuerdo con estudio de CORPEI-Biocomercio, los principales importadores del cacao orgánico son:

- Tradin – Holanda (www.tradinorganic.com)
- Rapunzel – Suiza (www.rapunzel.com)
- Claro – Suiza (www.claro.ch)
- Gepa – Alemania (www.gepa3.de)
- Barry Callebaut – Bélgica (www.barry-callebaut.com)
- ICAM – Italia (www.icamcioccolato.it)

¹¹ Si inicialmente los productos orgánicos se vendían exclusivamente en tiendas “bio”, ahora el efecto demostración ha aumentado las ventas incluso en tiendas tradicionales y supermercados.

Todos están también importando cacao de comercio justo y muchas veces productos con las dos certificaciones.

3.2 Cacao con 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 unas condiciones laborales y comerciales justas e igualitarias, que les asegure un medio de vida sostenible.

El comercio justo empezó a partir de un movimiento en México – Chiapas a finales de los 80's - donde los cafetaleros de levantaron y demandaron « *No subvenciones, sino un precio justo para nuestro trabajo* »



Visión-Misión de FLO (Federación Internacional de Organizaciones de Comercio Justo)

- **Visión:** Todos los productores y trabajadores desfavorecidos de los países en desarrollo pueden beneficiarse del Comercio Justo, que ha llegado a ser una referencia para el comercio en todo el mundo.
- **Misión:** contribuir al **desarrollo** y a la **autonomía** de los productores y de los trabajadores **desfavorecidos** de los países en desarrollo, asegurándoles **oportunidades comerciales bajo condiciones justas.**

Funciones de FLO:

- 1- Definición de estándares internacionales /productos (sociales, protección del medio ambiente y económicos)
- 2- Certificación y control
- 3- Apoyo en la comercialización

FLO (Fairtrade Labeling Organizations) Un sello internacional de comercio justo en 21 países

La organización FLO apoya hasta el momento a:

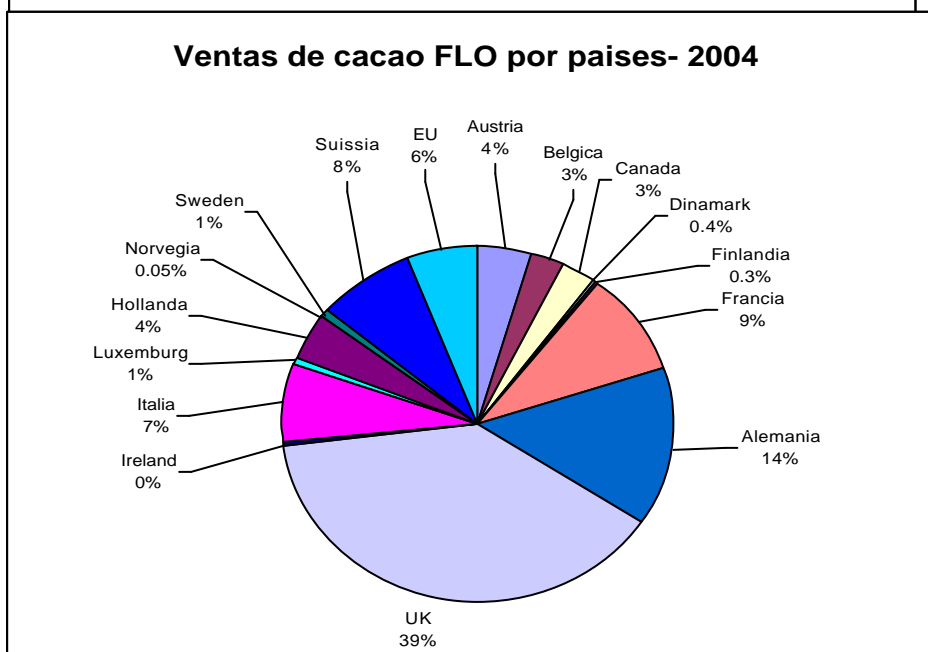
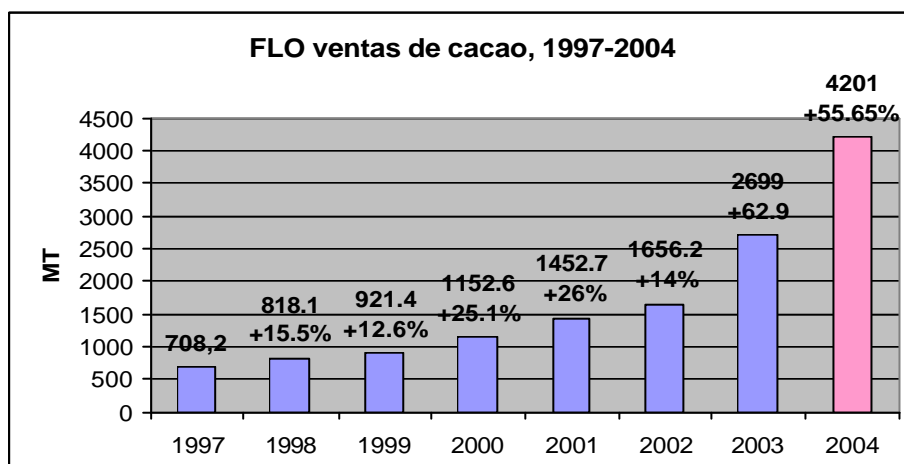
- 1 millón de productores y trabajadores beneficiarios
- En 50 países en desarrollo
- En 15 áreas de productos certificadas
- Apoya a 505 organizaciones de productores
- 880 millones de € (+43%/2003).
- Apoyó a la obtención de 65 millones de € de ingreso adicional en 2004

Quienes son los productores de comercio justo de cacao?

19 organizaciones de productores

4200 toneladas de granos vendidos (2004)

Alto incremento de cacao con CJ en los dos últimos años.



Condiciones básicas:

- Pequeños productores (-5ha de cacao)
- Organizaciones colectivas y democráticas
- Proceso de desarrollo
- Respeto del medio ambiente/OIT y estándares FLO

Quiénes son los productores de cacao?

- 9 organizaciones de productores certificadas : Belize (1), Bolivia (1), Costa Rica (1), Nicaragua (1), Perú (6), Republica Dominicana (2), Panamá (1) Ecuador (1-FEDECADE), Haití (1), Camerún (1), Ghana (1) y Costa de Marfil (2)
- 7 orígenes proponen cacao orgánico: Belize, Bolivia, Costa Rica, Panamá, Republica Dominicana, Nicaragua y Perú
- Cacao procesado (licor, mantequilla, polvo) disponible en orígenes: Bolivia, Republica Dominicana y Perú.

Garantía y estándares de FLO- Comercio Justo:

- Precio mínimo de 1,600 USD/tonelada FOB (cacao en grano)
- Un premio social/de desarrollo 150 USD/Tonelada
- Un premio para el cacao orgánico de 200 USD/Tonelada
- Un premio adicional por calidad (con buen manejo poscosecha y origen fino y de aroma). Este aspecto está abierto a la negociación entre la organización de productores y la empresa importadora.
- Una posibilidad de prefinanciamiento de hasta el 60 por ciento del valor del contrato en facilidades de crédito a favor del vendedor.

Algunos ejemplos del impacto del premio social del Comercio Justo:

- **Ghana** : acceso al agua potable, construcción de escuelas, de sanitarios, caja de crédito, restauración de las casas...
- **Bolivia** : Inversiones en una planta de transformación de pepas, para fabricar chocolate para el mercado local.
- **Republica Dominicana**: construcción de viveros, restauración de casas, compras de medicamentos...

“El impacto mas fuerte es el del precio mínimo garantizado. Lleva a una estabilidad y al bienestar. El productor depende menos de las leyes de oferta y de demanda. Sabe que va a cobrar directamente 69 dólares el quintal, todo el año”. Testimonio, Felipe Cancari, productor, El Ceibo, Bolivia

Ejemplo en Francia: El mercado del cacao justo

- Compra de 5 organizaciones de productores en 5 países entre ellos, Ecuador.
- Promovido un ingreso adicional de 65 000€ para los productores (2004).
- Se promociona y vende 16 marcas, 17 artesanías: 91 productos: tabletas, cacao en polvo, cuadrados de chocolate, bonbones, nutella, figuras de chocolate...
- 323 toneladas de tabletas vendidas en Francia en 2004 (+70% respecto al 2003), 75 t de cacao en polvo (+100%).
- Previsiones para el 2005: 500 Toneladas en tabletas y 170 Toneladas en cacao.
- **Previsiones 2006 > 1000 Toneladas = 1.5% del mercado francés**

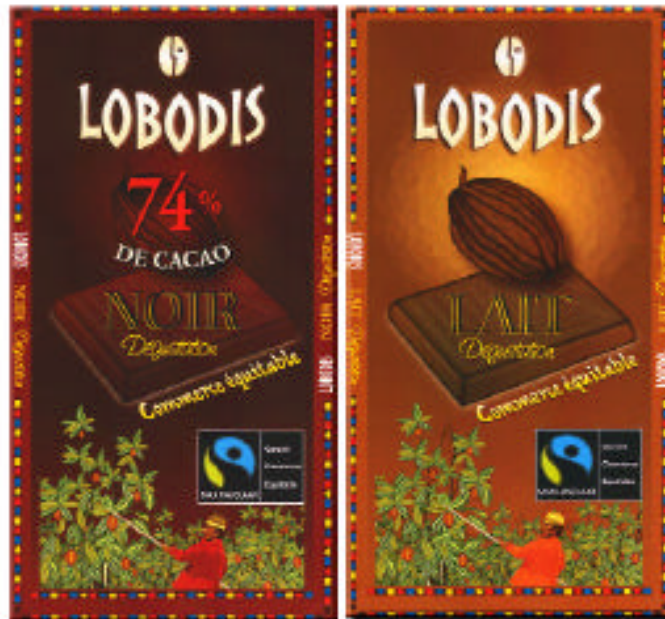
Algunos productos con sello de CJ



Cacao de Ecuador en Francia

- **Marca:** Lobodis: unos de los 3 mas importantes tostadores en CJ en Francia > 1000 toneladas.
- **Producto:** Han lanzado 2 tabletas de chocolate en el inicio de 2005

- La ventas se desarrollan rápidamente



Cacao de Ecuador en Belgique

- **Marca:** Delhaize, principal cadena de supermercados Belga
- **Producto:** 1 tableta



Cacao de Ecuador de CJ en España

- **Marca:** Zahor, N2 del mercado español del chocolate
- **Producto:** 2 Tabletas lanzadas en septiembre 2005



Oportunidades para el cacao ecuatoriano frente al mercado de CJ

El mercado de Comercio justo con sello FLO tiene un **desarrollo rápido** y es promovida entre los consumidores por la Federación Internacional de Organizaciones de Comercio Justo: FLO (Fairtrade Labeling Organizations), desde su sede en Bonn, Alemania y sus filiales en 20 países, 15 en Europa: Francia, España, Alemania, Finlandia, Suiza, Bélgica, Italia, Luxemburgo, Austria, Inglaterra, Irlanda, Suecia, Noruega, Dinamarca, Holanda. En Canadá, México, Japón, Australia y Nueva Zelanda.

Cuando se certifica la organización de productores, esta tiene posibilidades de vender a todos estos mercados en desarrollo, gracias a un sello internacional: FLO y tres distintivos Max Havelaar, Fairtrade, Transfair.

Comerciantes registrados por FLO para cacao

57 comerciantes registrados para cacao:

- 11 en Gran Bretaña
- 5 en Alemania
- 6 en Suiza
- 6 en Italia
- 3 en Holanda

- 5 en Belgica
- 7 en Francia
- 1 en Dinamarca, 1 en Japón, 2 en España, 5 Canadá y 5 en los EEUU

→ Son importadores, procesadores o comerciantes de chocolate

Un buen nivel de precio

- Un precio mínimo garantizado: 1600 USD/toneladas
- Un premio social: 150 USD /toneladas
- Un premio orgánico: 200 USD/toneladas
- + la posibilidad de negociar un diferencial por la calidad de su producto

Volúmenes demandados en el 2006 de origen Ecuador (Fuente: Max Havelaar-Francia)

- **Suiza:** 200 toneladas (comercio justo y orgánico)
- **Francia:** 100 toneladas + otras 100 toneladas para destino Belgica y España.
- **EEUU:** 25 toneladas (comercio justo y orgánico)
- **Alemania:** 50 toneladas (comercio justo y orgánico) + interés por manteca
- **Holanda:** demanda por 1 a 2 contenedores de comercio justo.

Total: 400 a 500 toneladas de cacao.

Las **Empresas importadoras** que demandan de producto: Los importadores demandan cacao de origen Ecuador y que a su vez colocan el producto en las Empresas de chocolate de los países demandantes son: ICAM, Italia y PRONATEC, Suiza. Adicionalmente Max Havellar/Francia promociona y apoya la compra por parte de otras empresas.



3.3 El cacao con certificación Rainforest alliance-

El sello Rainforest alliance, representa otro tipo de certificación que tiene un enfoque en normas sociales y ambientales.

Ejemplos:

- Conservación de ecosistemas
- Conservación de la vida silvestre
- Tratamiento justo y buenas condiciones para los trabajadores
- Relaciones con la comunidad
- Manejo integrado de 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 de Conservación y Desarrollo, 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 (www.rainforest-alliance.org/programs/agriculture/san/members-s.html).

Este tipo de certificación permite una diferenciación con otros mercados que son de gran interés para empresas más grandes. Certificaciones como de comercio justo u orgánica tienen limitaciones que a veces no permiten que empresas medianas o grandes utilicen los sellos sin dar la impresión de que todos sus otros productos, que no tienen la certificación, son malos para los consumidores y los productores.

El éxito de los sectores bananero y cafetero demuestra el valor de esta certificación en los mayores mercados internacionales.

En el cacao Nacional de Ecuador se ha iniciado con alta dinámica y crecimiento la apertura de mercados con esta certificación.

Para dar impulso real a este mercado y frente a la demanda concreta de Kraft, desde diciembre del 2005 por un periodo de tres años se implementa una alianza PPP entre la Empresa **Kraft Foods/Alemania** y la **GTZ** a través de la oficina PPP-Facilidad. En esta alianza participan además las organizaciones RainForest Alliance y la Corporación para la Conservación y Desarrollo CCD.

El objetivo de este PPP es fortalecer las capacidades de al menos 1500 pequeños productores de cacao y sus organizaciones para asegurar la

producción sostenible de cacao y incrementar la exportación de cacao con certificación Rainforest Alliance del Ecuador.

Los productores y sus familias una vez que cumplan con los estándares "SAN" (Red de Agricultura Sostenible) de Rainforest Alliance y los procesos adicionales de calidad, se verán beneficiadas por un aumento significativo del precio del cacao. A consecuencia de esto, mejoraran sus ingresos lo que llevará a impactos positivos sobre los estándares de vida.

Los volúmenes de exportación de cacao fino y de aroma con sello Rainforest a alcanzar son: 500 Toneladas en el 2006, 800 Toneladas en el 2007 y 1200 Toneladas en el 2008. Las organizaciones de productores que participarán en este proyecto son FEDECADE, APROCANE, San Carlos, Dorado Amanecer, Lago Agrio, APROCASH, APROCA, APROCAM, entre otras que se irán integrando especialmente de la amazonía. Para más información, contactarse con pramirez@gtz-gesoren.org.ec

3.4 Cacao especial de un 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 otro 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 es otro tipo de mercados que el Ecuador debe explotar, debido a enorme biodiversidad y características que posee, las mismas que las empresas pequeñas y medianas de chocolate tienen interés y están dispuestas a entrar en una cooperación.

3.5 Oferta y demanda de cacao con certificación de origen Ecuador.-

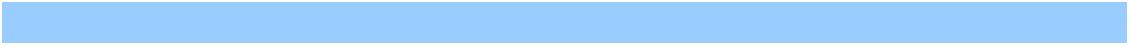
El **cacao especial y con certificación** (orgánico, rainforest alliance, comercio justo y de calidad-origen) de Ecuador tiene una superficie certificada para el año 2005 de 7600 ha, con 2300 familias cacaoteras involucradas y la exportación de alrededor de 1200 Toneladas. El desarrollo de este tipo de mercados se ha promovido desde el año 2003 a partir de iniciativas pilotos de la CORPEI, la GTZ-Programa GESOREN y otras entidades. La vinculación con estos mercados especiales ha permitido mejorar los ingresos anuales de los productores en alrededor del 40%.

No obstante, la demanda de cacao ecuatoriano especial certificado, es altamente dinámica e insatisfecha. La información registrada en CORPEI y GTZ respecto a la demanda de Empresas Europeas, Norteaméricas y Japonesas demandantes, es de 4.220 Ton de cacao certificado para el año 2006, y una proyección de 9600 Ton para el año 2008, es decir hasta 4 y 6 veces más de lo que actualmente el país oferta y con tendencia creciente mas allá de 2008.

Cuadro 20. Oferta y demanda de cacao especial y con certificación de origen Ecuador

CACAOS ESPECIALES	DEMANDA			OFERTA		
	2006	2007	2008	2006	2007	2008
Cacao con certificación orgánica	2600	3300	3500	1150	1550	2050
Cacao con certificación de comercio justo	150	200	250	100	180	300
Cacao con certificación de comercio justo +orgánico	250	300	450	150	300	400
Cacao con certificación Rainforest alliance	1000	3000	>5000	800	1500	2000
Cacao de calidad-origen	220	300	400	150	250	300
TOTAL	4220	6800	>9600	2350	3780	5050

Para desarrollar la oferta de este tipo de cacao y aprovechar las demandas, se requiere urgentemente una mayor inversión, orientada a la renovación de plantaciones viejas del cacao nacional, certificar una mayor superficie de plantaciones de cacao, mejorar la infraestructura de poscosecha asociativa, fortalecimiento de las capacidades de los pequeños productores y el desarrollo de estrategias sostenibles para la comercialización directa hacia estos mercados especiales.



4. ASPECTOS INSTITUCIONALES Y DE POLÍTICA

4.1 El Consejo Consultivo del cacao.-

ACUERDO N° 069. MAG, establece el Consejo Consultivo para la Cadena Agroindustrial Cacao y Elaborados. Registro Oficial N° 91, 28/mayo/2003.

Los principales actores de la política y de la actividad cacaotera integran el Consejo Consultivo de la Cadena Agroindustrial Cacao y Elaborados, obedeciendo el mandato del Art. 266 de la Constitución Política de la República, por el que las asociaciones nacionales de productores, en representación de los agricultores del ramo, los campesinos y profesionales del sector agropecuario, participarán con el Estado en la definición de las políticas sectoriales y de interés social.

Los integrantes del Consejo Consultivo de cacao, son:

- El Ministerio de Agricultura y Ganadería o su delegado (quien lo preside),
- un Representante permanente del Ministro de Comercio Exterior, Industrialización, Pesca y Competitividad, un Representante de la Asociación Nacional de Exportadores de Cacao ANECACAO,
- el Presidente de la Unión Nacional de Organizaciones Campesinas Cacaoteras del Ecuador UNOCACE,
- el Presidente de la Federación de Cacaoteros del Ecuador FEDECAME,
- el Presidente de la Asociación de Productores de Cacao Fino y de Aroma APROCAFA,
- el Presidente de la Corporación de Agroindustriales de Cacao del Ecuador CORPCACAO,
- el Presidente de la Asociación Nacional de Cacaoteros ASOCACAO, un representante del CORPEI, un Representante del INIAP, un Representante de los compradores externos y
- un Coordinador Técnico, funcionario del MAG, que actúa como Secretario.

Principales logros:

- Identificación de los actores de la cadena y los proyectos con apoyo de la cooperación internacional. Promoción de la colaboración.
- Consenso en la eliminación de las mezclas del cacao en las exportaciones.
- Promoción del mejoramiento de la calidad través de acuerdos Ministeriales y reducción del porcentaje de humedad (gestión ante el INEN).
- Organización y auspicio de eventos como Foros y reuniones de actores a nivel Nacional.

Retos futuros del Consejo Consultivo:

- Revisar su conformación: integración a otros actores claves y/o un Comité Asesor
- Revisar el reglamento para lograr un funcionamiento más efectivo y que no sea afectado por los cambios a nivel político en el MAG. Reuniones periódicas y trabajo permanente.
- Promover la planificación de estrategia de la cadena de cacao a nivel de país
- Promover la implementación de un sistema integral de manejo y control de la calidad del cacao, desde el productor, intermediario hasta el exportador.

4.2 Marco legal nacional sobre calidad de cacao y promoción como símbolo nacional:

1. ACUERDO N° 287. Ministerio de Comercio Exterior, Industrialización, Pesca y Competitividad –MICIP- y Ministerio de Agricultura y Ganadería –MAG-. **Dispone que la Asociación Nacional de Exportadores de Cacao – ANECACAO-, hasta la creación del Instituto Nacional del Cacao, emita el certificado de calidad, que no podrá ser inferior a la Norma INEN 176.** Registro Oficial n° 353, 03/julio/1998.

Según el Acuerdo Ministerial # 287, ANECACAO es el único organismo autorizado para expedir el certificado de calidad de exportación del grano basado en las normas INEN 176¹². La asociación designa una empresa verificadora para realizar el control de calidad con 48 horas de anticipación a la fecha de salida del puerto (producto de territorio ecuatoriano). El trámite continúa con el informe emitido por la verificadora y remitido vía fax a ANECACAO para que ésta comunique el resultado al SESA y se emita el certificado indicando si el lote cumple con la respectiva norma INEN. El paso final es el Formulario Único de Exportación en el Banco Central o en el banco corresponsal.

Este procedimiento lo realizan los exportadores de cacao y los industriales, que de acuerdo al giro de su negocio, procesan el cacao para exportarlo o lo comercializan en grano

¹² Para la verificación de la calidad del cacao, los laboratorios contratados por ANECACAO trabajan en base a la tercera revisión de la Norma INEN 176.

2. ACUERDO N° 060. MAG. Dispone que los lotes de cacao tanto del tipo nacional como los del CCN-51 no contengan mezcla alguna entre si; encarga transitoriamente a la Asociación Nacional de Exportadores de Cacao – ANECACAO- como responsable de la emisión del Certificado de Calidad Comercial de Cacao de Exportación. Registro Oficial N° 69, 27/julio/2005.



ACUERDO MINISTERIAL No. 060

EL MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA

CONSIDERNADO

- Que, El Ecuador es el principal productor de cacao fino y de aroma, el más reconocido y apreciado por las grandes industrias chocolateras en el mundo;
- Que, Es necesario conservar el prestigio histórico del cacao ecuatoriano fino y de aroma “Arriba” en el mercado internacional;
- Que, Es deber del Estado velar por el mejoramiento, tecnificación y autogestión de la producción cacaotera y su comercialización interna y externa;
- Que, Además del cacao de “Arriba”, en el Ecuador se viene produciendo con éxito el cacao CCN51, de características especiales diferentes al que posee el cacao fino y de aroma;
- Que, La Norma INEN 176:2003, hace clara distinción de estos dos tipos de cacao que se producen y comercializan en el Ecuador, manteniendo cada uno de ellos los respectivos requisitos de calidad del cacao beneficiado;
- Que, En las exportaciones del cacao ecuatoriano no se debe permitir mezclas entre estos dos tipos de cacao, por cuanto la misma provocan perjuicios y pérdida de identidad y preferencias en el mercado internacional, así como castigo en los precios;

ACUERDO

- Artículo 1, Derogar el Acuerdo Ministerial No. 346, del 07 de siembre del 2004, publicado en el Registro Oficial No. 492, del 29 de diciembre del 2004.
- Artículo 2, Disponer que los lotes de exportaciones de cacao tanto del tipo nacional como los del CCN51 no contengan mezcla alguna entre si. Cada variedad se exportará de conformidad a lo establecido en la norma INEN ecuatoriana.
- Artículo 3, En cargar transitoriamente a la Asociación Nacional de Exportadores de Cacao ANECACAO, como responsable de la emisión del Certificado de

Calidad Comercial del Cacao de Exportación el cumplimiento de este Acuerdo.

Artículo 4, Encargar el Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias INIAP y otros organismos vinculados con la actividad cacaofera, la capacitación a los actores de la cadena sobre técnicas de producción y diferenciación de calidades.

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

Dado en el Despacho Ministerial, en la ciudad de Quito, el 05 de julio del 2005.

Comuníquese y publíquese.

ING. AGR. PABLO RIZZO PASTOR
Ministro de Agricultura y Ganadería

3. ACUERDO N° 70. MAG. Declara al cacao como producto Símbolo del Ecuador. Registro Oficial N° 86, 22/agosto/2005.

EL MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA

CONSIDERNADO

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

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

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

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

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

ACUERDA:

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

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

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

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

Comuníquese y publíquese.

ING. AGR. PABLO RIZZO PASTOR
Ministro de Agricultura y Ganadería

4. ACUERDO N° 02-503. MICIP. Oficializa con carácter de OBLIGATORIA la Tercera Revisión de la Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 176, Cacao en grano, Requisitos. Registro Oficial N° 745, 15/enero/2003.

Según el Acuerdo Ministerial # 287, ANECACAO es el organismo autorizado para expedir el certificado de calidad de exportación del grano basado en las normas INEN 176¹³.

Entonces la normativa actual utilizada es la NTE INEN 176 (tercera revisión) que tiene las siguientes especificaciones para cacao seco:

Objetivo.-

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

Alcance.-

Esta norma se aplica al cacao beneficiado, destinado para fines de comercialización interna y externa.

Definiciones.-

Cacao en grano. Es la semilla proveniente del fruto del árbol *Theobroma cacao* L

Cacao beneficiado. Grano entero, fermentado, seco y limpio.

Grano defectuoso. Se considera como grano defectuoso a los que a continuación se describen:

- Grano dañado por insectos. Grano que ha sufrido deterioro en su estructura (perforaciones) debido a la acción de insectos.
- Grano vulnerado. Grano que ha sufrido deterioro evidente en su estructura por el proceso de germinación, o por la acción mecánica durante el beneficiado.
- Grano múltiple o pelota. Es la unión de dos o más granos por restos de mucílago.
- Grano negro. Es el grano que se produce por enfermedades o por mal manejo postcosecha.

¹³ Para la verificación de la calidad del cacao, los laboratorios contratados por ANECACAO trabajan en base a la tercera revisión de la Norma INEN 176.

- Grano ahumado. Grano con olor o sabor a humo o que muestra signos de contaminación por humo.
- Grano plano, vano o granza. Es un grano cuyos cotiledones se han atrofiado hasta tal punto que cortando la semilla no es posible obtener una superficie de cotiledón.
- Grano partido (quebrado). Fragmento de grano entero que tiene menos del 50% del grano entero.

Grano mohoso. Grano que ha sufrido deterioro parcial o total en su estructura interna debido a la acción de hongos, determinado mediante prueba de corte.

Grano pizarroso (pastoso). Es un grano sin fermentar, que al ser cortado longitudinalmente, presenta en su interior un color gris negruzco o verdoso y de aspecto compacto.

Grano violeta. Grano cuyos cotiledones presentan un color violeta intenso, debido al mal manejo durante la fase de beneficio del grano.

Grano ligeramente fermentado. Grano cuyos cotiledones ligeramente estriados presentan un color ligeramente violeta, debido al mal manejo durante la fase de beneficio del grano.

Grano de buena fermentación. Grano fermentado cuyos cotiledones presentan en su totalidad una coloración marrón o marrón rojiza y estrías de fermentación profunda. Para el tipo CCN51 la coloración variará de marrón a marrón violeta.

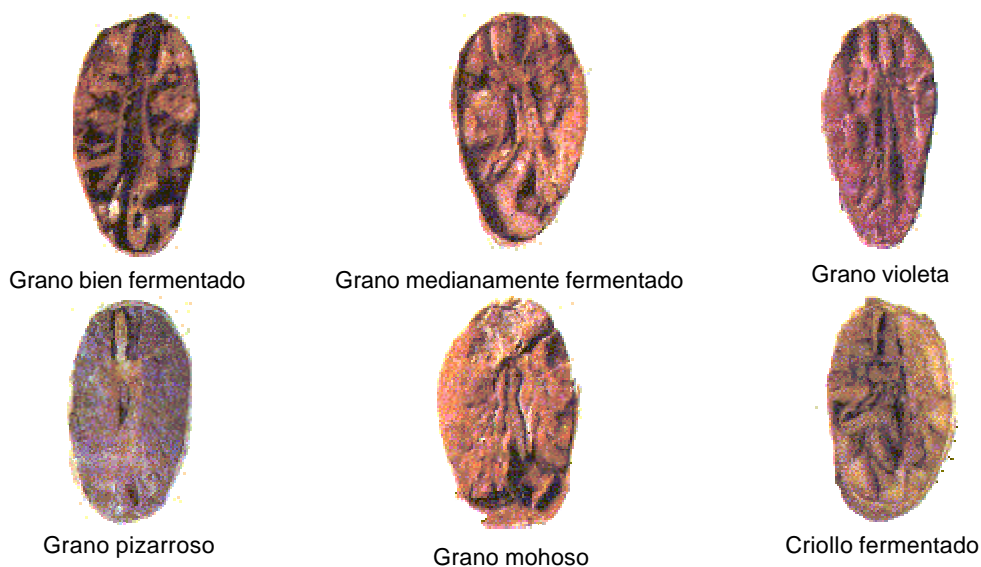
Grano infestado. Grano que contiene insectos vivos en cualquiera de sus estados biológicos.

Grano seco. Grano cuyo contenido de humedad no es mayor de 7,5% (cero relativo).

Impureza. Es cualquier material distinto a la almendra de cacao (maguey, vena y corteza de la mazorca de cacao).

Cacao en baba. Almendras de la mazorca del cacao recubiertas por una capa de pulpa mucilaginosa.

Fermentación del cacao. Proceso a que se somete el cacao en baba, que consiste en causar la muerte del embrión, eliminar la pulpa que rodea a los granos y lograr el proceso bioquímico que le confiere el aroma, sabor y color característicos.



Clasificación.-

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

Requisitos.-

Requisitos específicos:

- El cacao beneficiado debe cumplir con los requisitos que a continuación se describen y los que se establecen en la tabla 1.
- El porcentaje máximo de humedad del cacao beneficiado será de 7,5% (cero relativo), el que será determinado o ensayado de acuerdo a lo establecido en la NTE INEN 173.
- El cacao beneficiado no deberá estar infestado.
- Dentro del porcentaje de defectuosos el cacao beneficiado no deberá exceder del 1% de granos partidos.
- El cacao beneficiado deberá estar libre de: olores a moho, humo, ácido butírico (podrido), agroquímicos, o cualquier otro que pueda considerarse objetable.
- El cacao beneficiado, deberá sujetarse a las normas establecidas por la FAO/OMS, en cuanto tiene que ver con los límites de recomendación de aflatoxinas, plaguicidas y metales pesados hasta tanto se elaboren las regulaciones ecuatorianas correspondientes.

- El cacao beneficiado deberá estar libre de impurezas y materias extrañas.

Cuadro 22. Requisitos de calidad del cacao beneficiado

REQUISITOS	UNIDAD	CACAO ARRIBA					CCN51
		A.S.S.P.S	A.S.S.S.	A.S.S	A.S.N.	A.S.E.	
Cien granos pesan	G	135-140	130-135	120-125	110-115	105-110	135-140
Buena fermentación(mínimo)	%	75	65	60	44	26	65***
Ligera fermentación *(mínimo)	%	10	10	5	10	27	11
TOTAL FERMENTADO(mínimo)	%	85	75	65	54	63	76
Violeta (máximo)	%	10	15	21	25	25	18
Pizarroso (pastoso)(máximo)	%	4	9	12	18	18	5
Moho (máximo)	%	1	1	2	3	4	1
TOTALES (análisis sobre 100 pepas)	%	100	100	100	100	100	100
Defectuosos (máximo) (análisis sobre 500 gramos)	%	0	0	1	3	4***	1
<p>A.S.S.P.S Arriba Superior Summer Plantación Selecta A.S.S.S. Arriba Superior Summer Selecto A.S.S. Arriba Superior Selecto A.S.N. Arriba Superior Navidad A.S.E. Arriba Superior Época</p> <p>* Coloración marrón violeta ** Se permite la presencia de granza solamente para el tipo A.S.E .*** La coloración varía de marrón a marrón violeta</p>							

Requisitos complementarios:

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

- Cuando se aplique plaguicidas, se deberán utilizar los permitidos por la Ley para formulación, importación, comercialización y empleo de plaguicidas y productos afines de uso agrícola (Ley No 73).
- No se deberá almacenar junto al cacao beneficiado otros productos que puedan transmitirle olores o sabores extraños.
- Los envases conteniendo el cacao beneficiado deberán estar almacenados sobre palets (estibas).

Inspección.-

Muestreo:

- El muestreo se efectuará de acuerdo a lo establecido en la NTE INEN 177.
- Aceptación o rechazo. Si la muestra ensayada no cumple con los requisitos establecidos en esta norma, se considera no clasificada.
- En caso de discrepancia se repetirán los ensayos sobre la muestra reservada para tales efectos.

Cualquier resultado no satisfactorio en este segundo caso será motivo para reclasificar el lote.

Envasado.-

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

Etiquetado.-

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

- Nombre del producto y tipo.
- Identificación del lote.
- Razón social de la empresa y logotipo.
- Contenido neto y contenido bruto en unidades del Sistema Internacional de Unidades (SI).
- País de origen.

- La leyenda: “Ecuador país amazónico”.
- Puerto de destino.

APÉNDICE Z

Z.1 DOCUMENTOS NORMATIVOS A CONSULTAR

Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 173:87 *Cacao en grano. Determinación de la humedad.*

Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 177:87 *Cacao en grano. Muestreo.*

Z.2 BASES DE ESTUDIO

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

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

Norma Cubana NC 87-08:1984. *Cacao. Términos y definiciones.* Comité Estatal de Normalización. La Habana, 1984.

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

International Standard ISO 2451. *Cocoa beans. Specifications.* International Organization for Standardization. Geneva 1973.

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

5. Limitaciones, oportunidades y propuesta de acciones estratégicas para mejorar la competitividad de la cadena.

La importancia del cacao como uno de los productos agrícolas más relevantes en la exportación, generación de empleo e ingresos especialmente para los pequeños productores ecuatorianos, es una realidad y queda muy poco margen para la discusión. Pero así mismo, el potencial del país como productor de cacao fino y de aroma -muy apreciado en los mercados internacionales- y que hoy la demanda rebasa las 200.000 TM/año, no es suficientemente aprovechado, por el contrario esta imagen se está perdiendo debido a factores relacionados con:

La **disminución de la calidad ofertada** (poscosecha defectuosa, mezclas con CCN51 en la exportación, etc).

Los **bajos niveles de productividad** de las plantaciones de cacao nacional, cuyo decrecimiento se debe a la avanzada edad y falta manejo y renovación con germoplasma garantizado.

El **escaso nivel de asociatividad** de los pequeños productores (solo el 10% están organizados) y su débil integración en la cadena de comercialización.

La **carencia de políticas de estado** orientadas al sector cacao, así como la **falta de una estrategia nacional de país**, acordada con todos los actores, que incluya los mecanismos institucionales y financieros para lograr su implementación.

Estos grandes problemas han sido coincidentes en varios de los talleres de análisis y planificación de la cadena de valor del cacao promovidos en los últimos tres años (2003-2006) por entidades como MAG-Consejo Consultivo, CORPEI, ANECACAO, GTZ, PRONORTE, UDENOR, INIAP, IICA, entre otras.

Pero también, en estos mismos eventos se han identificado y discutido con detalle aquellas limitantes y oportunidades de desarrollo en los diferentes eslabones de la cadena y los servicios que demanda, y concordante con esto una visión y propuestas de acciones estratégicas para un mejoramiento competitivo de la cadena de cacao, los mismos que sintetizan a continuación.

Visión de la cadena al 2010.

Se incrementa la oferta de cacao del país a 150.000 TM y se consolida su posicionamiento en el mercado externo, basado en el mejoramiento de la calidad, incremento de la productividad de las plantaciones y la confianza y cooperación de los actores.

Cuadro 23. Análisis de limitaciones y oportunidades de la cadena de cacao y propuestas de desarrollo

	LIMITACIONES	POTENCIALIDADES Y OPORTUNIDADES	PROPUESTAS DE DESARROLLO
1.	MERCADOS Y COMERCIALIZACION		
1.1	<p>Los exportadores no pueden cumplir con los volúmenes y la demanda creciente del mercado internacional.</p> <p>Esto puede provocar en corto plazo una redirección de los compradores a otros países alternativos, aunque el producto sea de menor perfil de sabor.</p>	<p>La demanda de cacao fino y de aroma es superior a la oferta, en un 100%.</p> <p>Nuevas tendencias en la producción y consumo mundial de chocolates (negros-alto contenido de cacao, con certificación y orígenes específicos) demandan producto de alta calidad.</p>	<p>-Implementar un plan nacional de rehabilitación y renovación de cacaotales con material genético fino y de aroma garantizado: Meta al 2010: -100.000 ha rehabilitadas -50.000 ha nuevas</p> <p>-Fortalecer el sistema de manejo y control de calidad en los eslabones del sistema de comercialización (comerciante-acopiador-exportador)</p>
1.2	<p>Los actores de la comercialización (principalmente los acopiadores) no pagan un precio diferenciado por la calidad del cacao que ofrece el productor.</p>	<p>Un mejor precio por calidad es la principal motivación para que el productor realice una adecuada poscosecha y separe las dos variedades existentes (Nacional y CCN51).</p>	<p>-Prohibir la compra de cacao enfermo y granza y su procesamiento por afectar a la imagen del producto símbolo del país y a la salud de los consumidores.</p> <p>-Fomentar acuerdos específicos entre productores organizados, comerciantes/acopiadores y exportadores, para un pago diferenciado por calidad.</p>

1.3	<p>Comercialización individualizada no permite a los productores transar precios justos, ni ofertar/negociar cantidad y calidad de cacao.</p>	<p>Se ha comprobado que los productores organizados que ofertan volúmenes y calidad, pueden obtener mejores precios.</p> <p>Existen buenos ejemplos en el Ecuador sobre asociatividad de pequeños productores y comercialización directa.</p>	<p>Promover y fortalecer la organización de los productores y las capacidades para la comercialización asociativa.</p>
1.4	<p>Falta promoción del cacao ecuatoriano a nivel nacional y en el exterior.</p>	<p>La participación en ferias internacionales de representantes de la cadena de cacao y la promoción en medios publicitarios y de comunicación puede traer un mayor reconocimiento de los consumidores y aumento de la demanda.</p>	<p>-Establecer una estrategia agresiva de promoción del cacao ecuatoriano resaltando sus cualidades genéticas con sabor y aroma único en el mundo, y los esfuerzos que el país realiza por mejorar la calidad.</p> <p>-Fortalecer el posicionamiento de la marca Cacao Arriba.</p> <p>-Promocionar el consumo a nivel nacional, expresando las ventajas para la salud por el consumo del chocolate</p>
1.5	<p>El Ecuador no aprovecha la creciente demanda internacional de cacao con certificación (orgánico, comercio justo, rainforest alliance) y de orígenes especiales.</p> <p>No existen suficientes recursos técnicos y financieros para</p>	<p>La demanda de cacao especial y con certificación de Ecuador es 3 veces más de lo que actualmente se oferta. Para el 2010 la demanda puede superar las 15.000 TM.</p> <p>El acceso a mercados especiales permite a los pequeños</p>	<p>Establecer un Fondo de cofinanciamiento y asistencia técnica (con apoyo del Estado y la Cooperación internacional), para desarrollar:</p> <ul style="list-style-type: none"> -asociatividad de pequeños productores. -capacidades empresariales y comerciales -infraestructura de acopio comunitario -manejo de la poscosecha y calidad

	fomentar el acceso de pequeños productores cacaoteros a mercados especiales.	productores, obtener mejores precios y concretar acuerdos de venta a mediano y largo plazo. Promueve también un cambio de actitud de los productores en pos de mejorar la productividad y la calidad.	-aumento paulatino del volumen de oferta -certificación ecológica y social Realizar un mapa nacional de perfiles de sabor de cacao, junto con la caracterización de las zonas productoras, su historia, etnias, cultura y biodiversidad, que permita aumentar las posibilidades de venta de cacaos de orígenes especiales.
2.	CALIDAD DEL PRODUCTO		
2.1	El prestigio internacional y la calidad del cacao ecuatoriano se está deteriorando , por deficientes prácticas de manejo poscosecha (fermentación y secado), acopio y mezcla de variedades.	-Mejorando la calidad de la oferta de cacao, es posible volver a recuperar la calificación de 100%, por parte de la ICCO. -La demanda se incrementará y los precios y premios pueden mejorar.	-Campaña nacional de capacitación y concientización por la calidad del cacao. -Construir acuerdos/incentivos entre organizaciones de productores, exportadores y compradores finales, para el pago diferenciado por calidad. -Redefinir las normas de calidad INEN, e implementar un sistema de control más riguroso, para evitar mezclas del tipo Nacional con el CCN51. -Organizar y capacitar a los acopiadores intermediarios en buenas prácticas de acopio y manejo de la calidad. -Certificar los procesos y bodegas de los acopiadores e intermediarios.

			<p>-Implementar departamento de control de calidad y degustación a nivel de exportadores.</p> <p>-Establecer mecanismos de financiamiento para infraestructura de poscosecha a nivel de fincas y organizaciones de productores.</p>
3.	PRODUCCIÓN/ PRODUCTIVIDAD:		
3.1	El 75% de las plantaciones son viejas (con edades superiores a 25 años), mal manejadas y con bajos niveles de productividad (1 a 6 qq)	Se ha demostrado que la práctica de las podas, junto con el reemplazo de plantas improductivas permite incrementar entre 2 y 3 veces la productividad de las plantaciones.	<p>-Programa de crédito preferencial, a tres años plazo, para la rehabilitación 1 a 3 ha por productor: Meta al 2010: 100.000 Ha.</p> <p>-Programa de crédito preferencial a cuatro años plazo con dos de gracia, para la para la siembra de 50.000 Ha nuevas de cacao nacional. Reconversión productiva (en reemplazo de cultivos o pastizales con menor rentabilidad).</p> <p>-Programa de capacitación y asistencia técnica (través de la metodología de escuelas de campo) para 50.000 pequeños productores involucrados en los créditos,</p>
3.2	Para el establecimiento y renovación de plantaciones, la mayoría de los productores no utilizan material genético probado y plantas de calidad.	<p>Con la utilización de material genético adecuado y plantas clonales/ injertas se obtiene producciones sobre 20 qq/ha.</p> <p>El INIAP dispone de una amplia fuente de germoplasma</p>	<p>Programa de apoyo al INIAP para:</p> <p>-Investigar o validar clones promisorios adaptados a las principales zonas cacaoteras.</p> <p>-Ampliación de la red de jardines clónales en las principales áreas de potenciales de</p>

		promisorio.	cacao. -Certificación de viveros y procesos de producción de plantas. -Implementación de Escuela de capacitación de viveristas.
1.3	Creciente uso de CCN51 (plantas clonales y por semilla) en la renovación de plantaciones de tipo nacional, incrementará el problema de mezclas y la degradación del sabor.	La aplicación de una política y/o normas para evitar las mezclas, permitirá disminuir los riesgos de nuevos castigos y conservar la imagen de país como productor de cacao de calidad.	-Programa masivo a nivel de productores para la no mezcla de los tipos de cacao en las plantaciones y la cosecha y venta por separado. -Promover la oferta de plantas de calidad de Tipo Nacional a través de viveros privados y de tipo microempresarial. -Realizar un estudio internacional para identificar las potencialidades del mercado del cacao nacional versus CCN 51 a mediano y largo plazo, que sirva de base para la toma de decisiones sobre la promoción de nuevas siembras de cacao.
4.	ORGANIZACIÓN DE PRODUCTORES		
4.1	Solo el 10% de los productores se encuentran activos en una organización , la mayoría de las cuales son débiles y con baja capacidad de gestión .	La organización de productores es una condición clave para acceder con mejor posición a los mercados, promover la productividad, manejar la calidad de cacao y acceder a servicios y cooperación técnica.	Programa para el fomento de la organización de productores de cacao a nivel de 1er y 2do grado y fortalecimiento de la gestión. Acoplar esta estrategia con el Programa de crédito y apoyo al desarrollo de mercados especiales y con certificación.

4.2	No existe una organización de representación de los productores de cacao a nivel nacional.	Una representación visible de los cacaoteros a nivel nacional con capacidad propositiva, contribuirá a lograr la implementación del Plan estratégico.	<p>Crear una organización nacional de representación de los productores</p> <p>Elaborar un plan de acción y mecanismos de autofinanciamiento de la organización.</p> <p>Fortalecer las capacidades del Directorio y una Unidad Técnica de servicios, con apoyo de la cooperación internacional.</p>
5.	INSTITUCIONALIDAD Y SERVICIOS		
5.1	El Consejo Consultivo como promotor de políticas y estrategias del desarrollo de la cadena ha tenido una débil gestión .		<p>-Revisar la conformación del Consejo Consultivo: cambio de integrantes no relevantes e integración de otros actores claves.</p> <p>-Integración de un Comité Asesor adjunto al Consejo Consultivo, que recoja y analice propuestas de actores de la cadena y facilite la toma de decisiones.</p> <p>-Elaborar un nuevo reglamento que permita un funcionamiento más efectivo y estable del Consejo Consultivo y que no sea afectado por los cambios a nivel político en el MAG.</p>
5.2	El cacao ecuatoriano declarado "Símbolo Nacional", con amplia importancia social y con oportunidades únicas de mercado, no tiene la atención suficiente del estado, ni fondos para promover	<p>El cacao fino y de aroma es uno de los productos con mejor nivel competitivo.</p> <p>La inversión en la cadena de cacao es muy promisoriosa y</p>	-Elaborar un proyecto que permita gestionar un crédito internacional y / o uso de los excedentes petroleros para el mejoramiento de la competitividad de la cadena.

	su desarrollo.	rentable. Además permitirá mejorar el empleo y las divisas por exportaciones.	
5.3	Las capacidades de los profesionales y promotores-técnicos que trabajan en entidades y proyectos vinculados con el desarrollo de la cadena de cacao, son débiles.	El mejoramiento de las capacidades de los más de 400 técnicos y promotores vinculados al cacao, repercutirá en el mejoramiento de la cadena de cacao y bienestar de los pequeños productores.	-Diseñar y construir una oferta sostenible de capacitación a capacitadores (técnicos y promotores campesinos) -Fortalecer los contenidos curriculares de las Universidades en materia de cacao.

Fuente: Talleres y eventos regionales y nacionales de análisis y planificación de la cadena de valor del cacao auspiciados por Consejo Consultivo-MAG, GTZ, CORPEI, INIAP, ANECACAO, PRONORTE, UDENOR, IICA, ACIDI VOCA.

Recopilado por: Pedro Ramírez, GTZ-Programa GESOREN.

E-mail: pramirez@gtz-gesoren.org.ec