



**FACULTAD DE ECONOMÍA Y CIENCIAS EMPRESARIALES**

TEMA:

RELEVANCIA DE LA INCLUSIÓN DE PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CACAO FINO DE AROMA EN LA CADENA DE EXPORTACIÓN GENERADA POR LA ASOCIACIÓN DE CHOCOLATEROS DEL ECUADOR.

ARTÍCULO ACADÉMICO QUE SE PRESENTA COMO REQUISITO PARA OPTAR EL TÍTULO DE **INGENIERO EN CIENCIAS EMPRESARIALES**

AUTOR:

**CARLOS ALFREDO ECHEVERRIA VERA**

TUTOR:

**ELBA CALDERON**

SAMBORONDÓN, ABRIL DE 2014

# **Relevancia de la inclusión de pequeños productores de Cacao Fino de Aroma en la cadena de exportación generada por la Asociación de Chocolateros del Ecuador.**

**Carlos Echeverría Vera**

## **Resumen**

El cacao es uno de los cinco productos tradicionales más importantes dentro de la oferta exportable y de la producción agrícola ecuatoriana, con repercusiones directas sobre aproximadamente 100 mil familias vinculadas con esta actividad. Este sector registra actualmente problemas de baja productividad en plantaciones de cacao fino de aroma, situación que le afecta al acceso a beneficios como los precios del producto en el mercado internacional, cupos, certificaciones, etc. Este estudio se enfoca en los aspectos claves del proceso productivo de los pequeños productores de cacao fino de aroma. Se realizaron entrevistas a los actores involucrados en la cadena productiva y de comercialización. Como una alternativa de solución sostenible, emerge la Asociación de Chocolateros del Ecuador, integrada por siete empresas del sector privado, bajo la coordinación de la agencia de promoción de exportaciones Pro Ecuador. Esta iniciativa propone integrar a los pequeños productores, mediante capacitaciones y soporte técnico, para la mejora de la calidad del producto y en consecuencia, toda la cadena de exportación se verá beneficiada.

**Palabras claves:** cacao fino de aroma, agricultores, exportadores, tecnificación, chocolateros.

## **Abstract**

Cocoa is one of the five most important traditional products in the export supply and Ecuadorian agricultural production, with direct impact on about 100 thousand families linked to this activity. This sector now faces problems of low productivity in plantations of *cacao fino de aroma*, a situation that affects access to benefits such as product prices in the international market, quotas, certifications and so on. This study focuses on the key aspects of the production process of small producers of *cacao fino de aroma*. Interviews were done to stakeholders in the supply chain and commercialization. As an alternative sustainable solution emerges Chocolatiers Association of Ecuador, made up of seven private sector companies under the coordination of export promotion agency Pro Ecuador. This initiative proposes to integrate small producers through training and technical support, to improve product quality and consequently, the entire export chain will benefit .

**Keywords:** cacao fino de aroma, agriculture, exportation, modernization, chocolate.

## **Introducción**

El estudio denominado “Relevancia de la inclusión de pequeños productores de Cacao Fino de Aroma en la cadena de exportación generada por la Asociación de Chocolateros del Ecuador” se desarrolla con el objetivo de hacer un acercamiento a las causas y los efectos que genera esta asociación en los productores.

Este análisis responde a la necesidad de observar los requerimientos del sector productor de cacao fino de aroma, quienes desde 1994 fueron relegados de la planificación estatal al finalizarse el denominado Programa Nacional del Cacao, según publicaciones realizadas por la Asociación Ecuatoriana del Cacao Nacional Fino de Aroma. (ACEPROCACAO, 2012).

Cabe recalcar que según estudios como *“Alianzas público-privadas para el desarrollo de agronegocios – Informe de país: el Ecuador”* (FAO, 2013) desarrollado por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) el trabajo con el sector agrícola puede tener resultados muy beneficiosos en la inclusión de microempresas en grandes proyectos productivos. Sin embargo, también se destaca la falta de iniciativas.

Según el informe publicado el año anterior, “es ampliamente conocido que se necesitan altos niveles de inversión para impulsar el potencial de la agricultura para el desarrollo sostenible y la reducción de la pobreza en los países en desarrollo. No obstante, en las últimas décadas muchos países han reducido las asignaciones presupuestarias al sector agrícola, mientras que no se ha registrado el aumento previsto de las inversiones del sector privado ni ha mejorado su eficiencia. La baja participación privada en las inversiones en el sector agroalimentario puede ser explicada parcialmente por el alto riesgo (real y percibido) de los negocios agrícolas. En este contexto, se están promoviendo las alianzas público-privadas (APP) como un mecanismo institucional

importante para acceder a recursos financieros adicionales, compartiendo riesgos y haciendo frente a otras dificultades en pos de un desarrollo sostenible e incluyente” (FAO, 2013).

Si se toma en cuenta el sector cacaoero ecuatoriano se puede anotar que existen iniciativas mixtas (público-privadas) y estatales para reactivar el sector. La que serán nombradas en este estudio son: Consorcio Chocolate “Asociación de Chocolateros del Ecuador”, agrupación formada por siete empresas privadas exportadoras de Chocolate, pero coordinada por la agencia de promoción de exportaciones Pro Ecuador y el “Programa de reactivación del cacao nacional fino y de aroma” impulsado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAGAP).

Estos dos programas responden a la amplia demanda que tiene el cacao fino de aroma en el mundo y a que los precios de este grano han mantenido una tendencia al alza ubicando una tonelada en alrededor de \$ 3 mil. Precio que varía de acuerdo a la calidad del producto. Según cifras del Banco Central del Ecuador (BCE), la exportación total de cacao está ubicada entre las cinco exportaciones tradicionales más importantes, además de ser una de las que más beneficios genera a la economía nacional. (Banco Central del Ecuador, 2014)

Las estadísticas muestran que la venta total al extranjero de cacao como materia prima generó \$ 427,18 millones el año anterior, mientras en el 2012 se lograron \$ 344,89 millones. Esto equivale a un crecimiento de 23,85%. Previo a esto en el 2011, la cantidad vendida fue de \$ 473,60 millones y un año antes, \$ 349,92 millones. (Banco Central del Ecuador, 2014)

En el caso de producto industrializado (elaboraciones de cacao) las exportaciones en el 2013 fueron \$ 105,18 millones, mientras en el 2012 la venta

significó \$ 109,60 millones. Para el 2011, en cambio, la cifra fue aún más elevada: \$ 112,91 millones (Banco Central del Ecuador, 2014).

### **Revisión literaria**

En el documento “Análisis sectorial del cacao y elaborados”, desarrollado a mediados del 2013 por la agencia ecuatoriana de promoción de exportaciones Pro Ecuador, se establece que cacao es un árbol proveniente de las selvas de América Central y del Sur, su nombre científico es *Theobroma cacao* c., en griego *Theobroma* significa “comida de los dioses”. Se agrega que “crece mejor en climas ecuatoriales donde hay abundantes precipitaciones durante todo el año y donde hay temperaturas relativamente estables, de entre 25 – 28 grados centígrados. Este árbol se demora de 4 a 5 años para producir frutos y de 8 a 10 años en lograr su máxima producción”. (Pro-Ecuador, 2011)

En otros documentos presentados por Pro-Ecuador se menciona que en Ecuador se desarrollan dos tipos de cacao (Pro-Ecuador):

Cacao Fino de Aroma, conocido también como Criollo o Nacional cuyo color característico es el amarillo, posee un aroma y sabor único, siendo esencial para la producción del exquisito chocolate gourmet apetecido a nivel mundial.

Cacao CCN-51, conocido también como Colección Castro Naranjal cuyo color característico es el rojo. Además es reconocido por sus características de alto rendimiento para la extracción de semielaborados, ingredientes esenciales para la producción a escala de chocolates y otros.

Según el estudio de Pro Ecuador, el 95% de la producción mundial anual es de cacao al granel, el cual se produce en su mayor parte en el África, Asia y Brasil. El restante 5%, corresponde a cacao fino o de aroma, cuyas características distintivas de

aroma y sabor son buscadas principalmente por los fabricantes de chocolates de alta calidad (Pro-Ecuador, 2011).

Se especifica que en Ecuador hay un tipo de cacao único en el mundo conocido “Nacional”. Entre sus características destacadas está “tener una fermentación muy corta y dar un chocolate suave de buen sabor y aroma, por lo que es reconocido a nivel mundial con la clasificación fino o de aroma”. El documento reconoce que desde el siglo XIX el cacao era cultivado en zonas de la cuenca alta de los ríos Daule y Babahoyo, los cuales forman el Río Guayas y era transportado hasta el puerto de Guayaquil para su exportación, razón por la cual se le dio el nombre de “cacao arriba”. Esta variedad se siembra a una altitud máxima de 1,200 m sobre el nivel del mar, como se estableció en la denominación de origen, para obtener la certificación de cacao arriba en el Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual (IEPI) (Pro-Ecuador, 2011).

La información recogida por la agencia de exportación señala que “hoy en día la mayor parte del cacao ecuatoriano corresponde a una mezcla del cacao Nacional, Trinitario y Forastero, la cantidad de cacao tipo Nacional puro es cada día menor y puede desaparecer poco a poco debido a que las plantaciones existentes son muy viejas, poco productivas y los agricultores podrían preferir producir otros cultivos más remunerativos”. (Pro-Ecuador, 2011)

#### *Reactivación del cacao desde la producción*

Actualmente el cacao fino de aroma ecuatoriano pasa por momentos difíciles en cuanto a su productividad y la capacidad de producción. Ante ello el Gobierno ha presentado planes que estimulen el sector cacaotero tanto desde la exportación como desde el agro. En el área agrícola, según se publica en la página web del Ministerio de Agricultura, Ministerio de Agricultura Ganadería Acuacultura y Pesca (MAGAP),

decidió impulsar el Proyecto de Reactivación del Cacao Nacional Fino y de Aroma. Este inició en julio del 2012 (Ministerio de Industrias y Productividad (MIPRO)).

Esta labor busca “reactivar al sector productivo de Cacao Nacional Fino y de Aroma, contribuyendo a reposicionar y consolidar el buen nombre del Ecuador como productor del mejor cacao del mundo, además de promover la productividad, rentabilidad, investigación, mejoramiento de la calidad e institucionalidad de la cadena de valor”. (MAGAP, 2012)

Según la web del Ministerio, el proyecto se ejecutará en diez años y tendrá un alcance nacional. Se implementará en las provincias de Esmeraldas, Manabí, Guayas, Los Ríos y Santo Domingo de los Tsáchilas, en la Costa; Pichincha y Bolívar, en la Sierra; Sucumbíos, Orellana, Napo, Morona Santiago y Zamora Chinchipe, en la Amazonía. (MAGAP, 2012)

El objetivo, apuntado por el Ministerio, es que en este período, se reactive a este sector, para incrementar la oferta exportable a 300 mil toneladas métricas anuales. “Específicamente se busca renovar 284 mil hectáreas de cacao y establecer 70 mil hectáreas de nuevas plantaciones, en reemplazo de cultivos menos rentables, pastizales viejos o tierras en descanso. Con ello se incrementará la oferta exportable de 150 mil toneladas métricas por año a 300 toneladas métricas por año”, se indica. (MAGAP, 2012)

También se menciona entre los planes implementar programas de crédito diseñados de acuerdo a los ciclos del Cacao Nacional Fino o de Aroma; establecer un sistema de capacitación y asistencia técnica para atender a 60 mil productores; diseñar un sistema de trazabilidad para garantizar la calidad del producto.

Las metas de este plan se han trazado para ser cumplidas en el 2021, año en que se generarían alrededor 700 millones de dólares anuales. Las organizaciones de

productores de cacao manejarán y administrarán 25 infraestructuras de propagación, de gran capacidad, de plantas de cacao (viveros) implementados entre el 2012 y el 2016.

Para este año incluso se ha mencionado que se contará con dos productos financieros específicos para la actividad cacaotera. Al finalizar el proyecto se colocarán aproximadamente 5.000 créditos en beneficio de pequeños productores de cacao. Se obtendrán resultados e información generada por cinco procesos de investigación que beneficiarán al sector productor (MAGAP, 2012).

#### *Impulso estatal al sector exportador*

Otro de los planes gubernamentales en torno al sector cacaotero son lo que contemplan a la exportación y su promoción como una forma de aumentar la demanda de materia prima a los agricultores y con ello lograr estimular al agricultor que se produce cacao.

El Ministro de Comercio Exterior, Francisco Rivadeneira, presidió el lanzamiento de la Asociación de Chocolateros del Ecuador, el pasado 30 de enero. En su intervención, según la página web del Ministerio, remarcó la importancia de la asociatividad y el trabajo conjunto (Ministerio de Comercio Exterior, 2014).

Enfatizó que con la creación del consorcio se aporta al cambio de la matriz productiva, pues el cacao es un producto de gran importancia para el Ecuador. Remarcó la importancia de dar “un salto al chocolate” en un proceso de industrialización que potenciará al producto en los mercados internacionales.

La asociación está conformada por siete pequeñas y medianas empresas productoras y exportadoras de chocolate: Pacari, Fine & Flavour (Valdivian Chocolate), Hoja Verde Gourmet, BKL Corporation-CAONI, Ecuartesanal, Chocoart, Kallari. Juntas representan alrededor del 65% de los productores–exportadores de chocolate fino de aroma del país Este grupo trabaja en asociación con pequeños productores de cacao

para conservar su forma tradicional de cultivo, alrededor de 4000 pequeños productores son beneficiarios. La base de su producción se enmarca en la sostenibilidad del ecosistema y la calidad del producto (Ministerio de Comercio Exterior, 2014).

#### *Negocios inclusivos y su importancia*

La publicación *Negocios Inclusivos: Creando valor en América Latina* del El Consejo Empresarial Mundial para el Desarrollo Sostenible (WBCSD) indica que “los Negocios Inclusivos son iniciativas empresariales económicamente rentables, ambiental y socialmente responsables, que en una lógica de mutuo beneficio incorporan en sus cadenas de valor a comunidades de bajos ingresos y mejoran su calidad de vida” (SNV and WBCSD, 2010).

Se agrega que “un negocio inclusivo se establece a través de la relación entre una empresa —empresa «ancla»— y grupos de emprendedores o consumidores locales y busca maximizar tanto el valor social como el económico... Los Negocios Inclusivos son iniciativas empresariales económicamente rentables, ambiental y socialmente responsables, que en una lógica de mutuo beneficio incorporan en sus cadenas de valor a comunidades de bajos ingresos y mejoran su calidad de vida” (SNV and WBCSD, 2010).

#### *Alianzas público Privadas en Ecuador*

Según estudios como “Alianzas público- privadas para el desarrollo de Agronegocios. Informe de a países: Ecuador” desarrollado por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), las alianzas en Ecuador tienen como objetivos generales “el fomento productivo, la generación de empleo rural, la mejora de ingresos en las actividades agropecuarias y artesanales, y la articulación incluyente y creativa en el mercado, especialmente de pequeños productores. Los

objetivos específicos son diferenciados en función de las características propias de los programas o acuerdos” (FAO, 2013).

El documento apunta a que la integración de estos emprendimientos a través de la demanda creciente de materia prima, tanto para la transformación agroindustrial como en la diversificación productiva hacia otros usos y productos, constituye una perspectiva potencial interesante que puede mejorar los ingresos y el empleo de los productores agropecuarios.

En el estudio también se remarca que “a pesar de tratarse de experiencias promisorias para lograr una efectiva inclusión económica e integración productiva de pequeños productores, la escala y cobertura en la que se está implementando resulta extremadamente pequeña como para causar un efecto significativo a escala nacional e incluso regional” (FAO, 2013).

#### *Formulación del problema:*

El sector agrícola es uno de las áreas más importantes dentro de la economía nacional. En ese marco el cacao como materia prima y producto elaborado está entre los más destacados en los registros de exportaciones. Sin embargo, existen programas como la creación de la Asociación de Chocolateros del Ecuador que no cumplen con los objetivos de apoyo al agricultor y con ello la mejora en el área productiva cacaotera.

#### **Metodología de la investigación**

Esta investigación es descriptiva con enfoque cualitativo, para diagnosticar y comprender las características de un sector productivo estratégico para el país, mediante la observación y entrevistas a algunos de los actores.

Para este estudio se analizó información de los programas del Gobierno: Consorcio Chocolate “Asociación de Chocolateros del Ecuador”, agrupación formada por siete empresas privadas, pero coordinada por la agencia de promoción de

exportaciones Pro Ecuador y el “Programa de reactivación del cacao nacional fino y de aroma” llevado a cabo por el Ministerio de Agricultura desde el 2012.

Para el desarrollo de este estudio se realizaron entrevistas a:

- Tania Tenesaca, encargada de coordinar el Consorcio Chocolate “Asociación de Chocolateros del Ecuador”, desarrollado por Pro Ecuador.

- Freddy Cabello, presidente de Unocace, una organización de productores creada el 2 de febrero de 1999. Actualmente agrupa a 1.730 pequeños productores de cacao nacional fino o de aroma, en las provincias de Guayas, Los Ríos, El Oro y Bolívar con 10.400 hectáreas de cacao, comercio justo FLO, produciendo anualmente 1.500 toneladas métricas de cacao.

- Julio Cerezo, presidente de Apovinces. Organización que promueve el desarrollo de cacao fino de aroma.

#### *Instrumentos usados para recoger datos*

Se realizaron entrevistas semiestructuradas, debido a su capacidad de recoger información subjetiva, para hacer el análisis de la información se establecerá una tipología de resultados, divididas por enunciados que responderán a cada uno de los objetivos específicos de investigación planteados.

Luego, considerando toda la información se llegará a conclusiones que esclarecerán y responderán a los objetivos planteados por la investigación.

#### **Análisis de datos**

En análisis de datos será cualitativo y los resultados serán categorizados según los objetivos específicos y las preguntas de investigación. Se tomarán las partes de la entrevista y se las utilizará para explicar la percepción de las personas de cada uno de los temas y a través de ellas obtener conclusiones y generar el producto final.

## **Resultados**

Al analizar los aspectos que han cambiado para los pequeños agricultores por ser parte de la cadena de producción y exportación de la Asociación de Chocolateros del Ecuador debemos mencionar que según el Análisis del sector cacao y elaborados, desarrollado a mediados del 2013, Ecuador ocupa el séptimo lugar como país productor mundial de cacao, no obstante en el mercado mundial de cacao fino y de aroma es el primero con más del 70% de la producción global, seguido de Indonesia con un 10%.

El documento recoge que la tendencia para el Ecuador es de “incrementar sus volúmenes de producción y exportación con el transcurso de los años”. Esto a pesar de las fluctuaciones que se presenten en el mercado internacional. Actualmente el Gobierno se encuentra realizando programas como la creación de la Asociación de Chocolateros del Ecuador y el programa de poda para revitalizar las plantaciones de cacao y café.

Sin embargo, representantes de las asociaciones vinculadas al cacao consideran que las actuales iniciativas para promover la exportación de producto elaborado apuntan a nichos de mercado muy pequeños y no tienen resultados que se reflejen en todo el mercado.

Según Freddy Cabello, presidente de Unocace. “La motivación de que el agricultor se preocupe por manejar mejor su cultivo del cacao es definitivamente por el incremento del precio (del producto) en el mercado, porque se estima que hay un déficit de cacao mundial y esto se va a seguir incrementando. Esto hace subir el precio del cacao y hace que se vea un incentivo para el agricultor querer trabajar un poco más la huerta de cacao”. (Cabello, 2014)

Menciona que actualmente el cacao se comercializa de acuerdo a la bolsa de Nueva York y que el precio promedio de la tonelada puede llegar a \$ 3 mil. Sin

embargo, explica que ese es el precio para el cacao regular y que Ecuador debería tener un precio mayor por bonificación al producir cacao fino de aroma. Esto, según Cabello, no se da, porque en las huertas falta tecnificación y mejoras estructurales que ayuden a mejorar la calidad ya así ganar reconocimiento al momento de vender (Cabello, 2014).

Según los datos del Banco Central del Ecuador, las exportaciones de cacao y derivados han presentado una tasa de crecimiento promedio anual desde el 2008 hasta el 2012 de casi un 7%. En esta cifra, el cacao en grano crudo tuvo una participación del 69% hasta el 2012. El siguiente rubro fue el de bombones, caramelos, confites y pastillas con un 6% de participación; luego el cacao en polvo sin azúcar con un 6%; los demás chocolates y preparaciones, 5%; la pasta de cacao, 4% (Banco Central del Ecuador, 2014).

También se ha determinado que los principales que reciben la exportación de cacao y elaborados son: Estados Unidos (26%), Holanda (10%), Malasia (9%), México (8%), Alemania (8%), Brasil (7%), Colombia (5%), China (3%) y finalmente, España (3%).

Tania Tenesaca, encargada de coordinar el Consorcio Chocolate Asociación de Chocolateros del Ecuador, desarrollado por Pro Ecuador, explica que la Asociación de Chocolateros está conformada por siete empresa, pequeñas y medianas empresas que trabajan con cacao fino de aroma y que entre ellas trabajan con cuatro mil pequeños productores de diferentes productores de Manabí, del Oriente. Agrega que el consorcio está formado para “poder entrar a otros mercados, porque como son pequeñas empresas y a ellos se les dificulta el hecho de promocionarse en el exterior de manera individual” (Tenesaca, 2014).

Puntualiza que estos productos elaborados van a nichos muy especializados, como el mercado gourmet. Por ejemplo, “quieren entrar a Corea a unas cadenas de

hoteles, son mercados especializados no tanto masivos como la Universal, Confiteca. Es mucho más a mercados especializados. Por eso es muy pequeño en comparación a lo que comparamos con exportaciones de cacao en grano”, aclara (Tenesaca, 2014).

Por el poco impulso peso que tiene en estimular la producción cacaotera, los productores considera este programa pese a ser una buena opción puede ser insuficiente para mejorar su calidad de vida, ingresos y aspectos de tecnificación.

Hay que recalcar que otras de las políticas para incentivar el sector han sido las exposiciones como el Salón del Chocolate en París, Las ISM en Colonia (Alemania), una de las ferias más importante del mundo de la industria de confitería Además del Chocolate Show en Nueva York, Chocolate Week en Londres y el Eurochocolate en Perugia (Italia), entre otros.

*Expectativas económicas de los pequeños agricultores por ser parte de la cadena de producción y exportación de la Asociación de Chocolateros del Ecuador.*

Las expectativas económicas de los pequeños agricultores en el sector cacaotero (aquellos que tiene menos 15 hectáreas de plantación) no son muy alentadoras. Esto principalmente porque siente en la promoción de exportaciones a través de la Asociación no proyecta resultados para todo los productores y porque creen que el principal foco de atención para los planes estatales debe estar fijado en la producción, pues tienen problemas de rendimiento por hectárea y falta de tecnificación.

Por ejemplo, Julio Cerezo, presidente de Apovinces, califica la situación del sector cacaotero como mala, pues las huertas producen dos o tres quintales por hectárea al año cuando una producción rentable sería de unos 20 quintales por hectárea (Cerezo, 2014).

Él como experto en el tema dice que se puede notar como ya hay sectores que se están desvinculados de la producción de cacao fino de aroma. “Ya por Quevedo casi no

hay; en Mocachi, la mitad; en Ventanas, casi no hay cacao fino de aroma, sino del otro tipo (CCN51); en Corazón, Las Naves, todo eso queda poquísimo. Quedará un 20%, lo demás ha sido convertido en maizales, en CCN51, plátano u otra cosa, menos cacao nacional”, expone preocupado (Cerezo, 2014).

Cerezo hace hincapié en que la pérdida de rentabilidad para el cacao nacional hace que los pequeños agricultores se incluyan por plantaciones de ciclos de producción más cortos y que produzcan más ingresos.

Cerezo es crítico incluso con programas dirigidos al sector productivo como la poda de las matas de cacao. “Las matas tienen en promedio 40 años, la ciencia ha establecido que la productividad máximo de un árbol de cacao comienza a los ocho años hasta los 25 o 30 máximo. Y aquí el promedio es de 40 para arriba. Entonces es como tener un equipo de fútbol lleno de viejos”, explica el experto (Cerezo, 2014).

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), para tener resultados en la implementación de políticas agrícolas se tienen que tomar en cuenta cosas como la continuidad de los programas del sector público, el mayor involucramiento público en los procesos de coinversión y la capacidad de las organizaciones de productores de dar seguimiento efectivo a la interacción con la cadena productiva” (FAO, 2013).

Según el estudio “Alianzas público- privadas para el desarrollo de Agronegocios. Informe de a países: Ecuador” (FAO, 2013), “es fundamental que el Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca ponga en práctica un plan integral y sostenido de reactivación productiva y desarrollo del sector que tenga como componentes fundamentales los ámbitos estratégicos de la transformación tecnológica productiva; la generalización de buenas prácticas agrícolas; la dotación eficaz de servicios sanitarios y de control de calidad; la formación de capital humano; la

investigación, desarrollo e innovación aplicada a la agricultura; el fortalecimiento de la organización productiva; la dotación de infraestructura; y la integración de cadenas incrementales de valor y el desarrollo de mercados, por mencionar los más importantes”.

*Exponer cuál es el valor agregado que puede ofrecer el producto potenciado por los pequeños agricultores por ser parte de la cadena de producción y exportación de la Asociación de Chocolateros del Ecuador*

Julio Cerezo, presidente de Apovinces, explica que siempre es más productivo para el país generar productos con cacao, pero agrega que hay que entender que no se puede competir con la tecnificación de las fábricas en Europa.

“El problema es que las chocolateras de Italia, de Francia y de Suiza tienen 100 años las más jóvenes y tienen afinado el concepto. Son unas maquinarias muy modernas, entonces nosotros no vamos a competir con una tecnología muy moderna como la Suiza o italiana”, explica (Cerezo, 2014).

Da un ejemplo, “hay aquí en el Ecuador una barra que se hace que tiene fama mundial se llama Pacari, de un amigo, Santiago Peralta. Es en Quito la fábrica, y hay otra que se llama Kallari de la Amazonía, pero ellos venden esa barra, pero en nichos pequeños, en tienditas en Nueva York, en Miami, que han conseguido a través de hacer muchos esfuerzos. Si el Ecuador va a industrializar, yo pienso que sí se debe hacer, pero hay que buscar nuevos mercados, los mercados que tienen buenos chocolates no nos van a comprar eso. Hay que venderles a los árabes”, dice (Cerezo, 2014).

Por su parte, Freddy Cabello, presidente de Unocace, comentó que la gran mayoría del cacao va a seguir saliendo en grano, porque las grandes transnacionales lo llevan para molerlo en sus fábricas que tienen.

“Lo que si hay que recalcar es que sí hay algunos, no se ha generalizado, pero si hay algunos chocolateros extranjeros que si están interesados en invertir en Ecuador. Uno de ellos es la empresa Valrhona. Ellos están muy interesados en procesar su chocolate en Ecuador y ellos han traído una inversión acá a Ecuador, alrededor de los \$ 20 millones de dólares creo, para procesar unas 10 mil toneladas de chocolate al año, pero ya chocolate hecho en Ecuador con la tecnología que ellos tienen en Europa. Para mí eso es muy importante, pero eso hay que seguirlo incentivando porque esas 10 mil toneladas son además un 5% de nuestra producción nacional”, explica (Cabello, 2014).

Cabello remarca que la idea de trasnacionales produciendo en Ecuador genera mucho más incentivo al productor que la compra de productos por los chocolateros nacionales. El problema que ve en estos pequeños compradores es que adquieren volúmenes muy pequeños y solos a un grupo de los agricultores nacionales.

“Ellos le compra a un grupo de productores y también tienen grupos de productores. Lo que sí le puedo decir es que realmente esos volúmenes son lastimosamente volúmenes muy pequeños. Yo creo que entre todos ellos en el año no procesan más de mil toneladas hasta menos. Si bien es cierto que se están desarrollando interesantemente esta Asociación de Chocolateros al momento no hay realmente un impacto en la economía del sector cacaotero. Como iniciativa está buena, pero habría que apoyarla mucho porque ellos necesitan expandir su mercado de chocolate y para eso habría que apoyarlos mucho. Ellos hacen muy buen chocolate, es una buena iniciativa, pero lastimosamente son muy pequeños los volúmenes que comercializan actualmente”, dice (Cabello, 2014).

Remarcar que los productores tendrían primero que mejorar la calidad de su producto en la huerta para así tener beneficios.

“Si el precio de la bolsa ahorita es tres mil dólares debería pagarse el precio de bolsa más un diferencial de \$ 300, \$ 400, \$ 500 mil dólares sobre el precio de bolsa, que lo tienen otros cacaos en el mundo y que ciertas iniciativas pequeñas como la nuestra hemos logrado diferenciar con cacao certificado: Orgánico y Fair Trade, hemos llegado a diferenciales de \$ 400 o 600 y hasta mil, pero lo importante sería que eso se pueda masificar mejorando la calidad, porque con esos diferenciales actualmente solo se comercializarán de las 200 mil toneladas de cacao que hay en el país, se comercializarán unas tres o cuatro mil toneladas, no más”, remarca el cacaotero (Cabello, 2014).

### Conclusiones y recomendaciones

El estudio determina que existe una creencia local arraigada de que, al incrementar la demanda en el exterior para los chocolates ecuatorianos, los empresarios productores y exportadores, compran mayor volumen de cacao fino de aroma, y en consecuencia, los productores de cacao fino de aroma, anticipan un incremento en la compra de su materia prima viéndose frente a la oportunidad de incrementar su producción y por ende sus ingresos. Creencia que, según el estudio, no se está cumpliendo.

El problema es que los agricultores no tienen inconvenientes en colocar su producto en el mercado. Su principal desventaja es que las plantaciones tienen muchos años y su productividad es muy baja.

La mayoría de los cacaoteros tienen menos de 15 hectáreas de huertas y esto hace que no puedan producir en masa para reducir sus costos. Algunos incluso indican que deben conseguir ingresos extra de familiares que trabajen como empleados en otras áreas productivas como el banano.

Los agricultores consultados ven como un avance el tema de la poda de las plantas. Pero creen sobretodo que debe haber un estímulo a los productores para

resembrar o utilizar nuevas técnicas que disminuyan el tiempo entre el sembrado y la mayor productividad de la mata.

Una de las recomendaciones sería trabajar el sector del cacao de una manera más integral. Es decir, tratar de incorporar políticas de importación que permitan suplir la demanda de los Chocolateros locales, pero a su vez también conseguir mejorar con políticas públicas la capacidad de producción en las huertas de cacao fino de aroma en el país.

Se debe cuidar los estímulos a los pequeños exportadores, ya que si las plantaciones siguen envejeciendo sin un plan de renovación, los exportadores locales se quedarían sin materia prima y se vería frente a la necesidad no consentida de importar para suplir su demanda de cacao fino de aroma.

## Bibliografía

- ACEPROCACAO. (2012). *Fortalecimiento de la Asociación Ecuatoriana del Cacao Nacional Fino de Aroma*. Recuperado el Marzo de 2014, de <http://www.aceprocacao.ccd.ec/aceprocacao/proyectos/fortalecimiento-de-la-asociacion-ecuatoriana-del-cacao-nacional-fino-de-aroma-2.html>
- Asamblea Nacional. (2010). *Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria*. Quito.
- Banco Central del Ecuador. (2014). *Cifras de Exportaciones 2009 - 2013*. Quito.
- Cabello, F. (Marzo de 2014). (A. Espinoza, Entrevistador)
- CECODES, S. y. (2008). *CECODES*. Recuperado el Marzo de 2014, de [http://www.cecodes.org.co/descargas/documentos\\_ni/libro\\_ni\\_colombia\\_diciembre08.pdf](http://www.cecodes.org.co/descargas/documentos_ni/libro_ni_colombia_diciembre08.pdf)
- CEPAL. (Diciembre de 2013). *Anuario Estadístico de América Latina y el Caribe 2013*. Santiago de Chile - Naciones Unidas.
- FAO. (2013). *Alianzas público-privadas para el desarrollo de agronegocios – Informe de país: el Ecuador*. Roma.
- Félicie, E. (1999). *Estudio de la cadena del cacao en el Ecuador y Análisis de Costo. Informe de Proyecto Cacao*.
- Fondepyme. (2008). *Reglamento operativo del Fondo para el desarrollo de las PYMES*. Quito.
- GONZALO, R. (1997). *Proyección de Precios y Mercados para la comercialización del cacao ecuatoriano*. Guayaquil.
- IICA. (2005). *Más que alimentos en la mesa: La real contribución de la agricultura a la economía del Ecuador. Vol II*. Quito.
- INIAP. (1995). *Manual del Cultivo del cacao en el Ecuador*.
- MAGAP. (Octubre de 2012). *MAGAP impulsa proyecto de reactivación del Cacao Fino y de Aroma*. Recuperado el Marzo de 2014, de <http://www.agricultura.gob.ec/magap-impulsa-proyecto-de-reactivacion-del-cacao-fino-y-de-aroma/>
- MCCH. (2010). *Solidaridad, equidad y organización. Edición especial 25 años: 1985-2010*. Recuperado el Marzo de 2014, de <http://www.fundmcch.com.ec/descargas/Maquicuna66.pdf>
- MCDS. (s.f.). *Encuentro de Economía Popular y Solidaria, Navidad hecha a mano. Informe preliminar (confidencial)*.
- Michelutti, E. (s.f.). *Portal Sostenibilidad*. Recuperado el Marzo de 2014, de [http://portalsostenibilidad.upc.edu/detall\\_01.php?numapartat=7&id=220](http://portalsostenibilidad.upc.edu/detall_01.php?numapartat=7&id=220)
- Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuicultura y Pesca. (s.f.). Obtenido de <http://www.agricultura.gob.ec/>
- Ministerio de Comercio Exterior. (Enero de 2014). *ECUADOR DEBE SER CONOCIDO COMO EL PAÍS DEL CHOCOLATE” MINISTRO FRANCISCO RIVADENEIRA*. Recuperado el Marzo de 2014, de <http://comercioexterior.gob.ec/ecuador-debe-ser-conocido-como-el-pais-del-chocolate-ministro-francisco-rivadeneira/>
- Ministerio de Industrias y Productividad (MIPRO). (s.f.). Obtenido de <http://www.mipro.gob.ec/>
- Ministerio de Industrias y Productividad (MIPRO). (2011). *Diagnóstico y perspectivas del cacao a nivel nacional e internacional*. Quito.
- Pro-Ecuador. (Setiembre de 2011). *ANÁLISIS SECTORIAL de CACAO Y ELABORADOS*. Recuperado el 10 de Abri de 2014, de <http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2011/11/PROEC-AS2011-CACAO.pdf>
- Pro-Ecuador. (s.f.). *Cacao y Elaborados*. Recuperado el Marzo de 2014, de <http://www.proecuador.gob.ec/compradores/oferta-exportable/cacao-y-elaborados/>
- Secretaría de la ICCO. (2012). *INFORME DE LA CONFERENCIA MUNDIAL SOBRE EL CACAO*. Abiyán, Costa de Marfil.
- Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo – SENPLADES. (2009). *Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo*. Recuperado el Marzo de 2014, de [http://www.planificacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2012/07/Plan\\_Nacional\\_para\\_el\\_Buen\\_Vivir.pdf](http://www.planificacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2012/07/Plan_Nacional_para_el_Buen_Vivir.pdf)
- SNV and WBCSD. (2010). *Negocios Inclusivos: Creando Valor en América Latina*. Latin America.
- SNV, World Business Council for Sustainable Development. (2008). *Negocios Inclusivos: Iniciativas Empresariales Rentables con Impacto en el Desarrollo*. Regional.
- Tenesaca, T. (Marzo de 2014). (A. Espinoza, Entrevistador)
- Zalles, J. (2010). *Pequeños productores y empresas ancla*.

## **Anexos**

### *Entrevista 1:*

Julio Cerezo, presidente de Apovinces. Organización que promueve el desarrollo de cacao fino de aroma.

¿En qué condiciones están los productores de cacao fino de aroma?

Mal, porque las huertas producen dos o tres quintales por hectárea cuando deberían producir 20 por hectárea. El problema de fondo es que hay una baja productividad, nosotros tenemos un proyecto que lo estamos trabajando desde el 2012 para tratar de que no los tumben, porque ya por Quevedo casi no hay, En Mocachi, la mitad; en Ventanas casi no hay cacao fino de aroma, sino del otro tipo; en Corazón, Las Naves, todo eso queda poquísimo. Quedará un 20%, lo demás ha sido convertido en maizales, en CCN51, plátano u otra cosa, menos cacao nacional.

¿Pero actualmente se publicita que se está dando un nuevo aire al cacao fino de aroma?

Hay proyectos del Gobierno, hay uno que lo está ejecutando, como por ejemplo hacer la poda. Las matas tienen en promedio 40 años, la ciencia ha establecido que la productividad máxima de un árbol de cacao comienza a los ocho años hasta los 25 o 30 máximo. Y aquí el promedio es de 40 para arriba. Entonces es como tener un equipo de fútbol lleno de viejos.

¿Y la poda ayuda?

Ayuda por un tiempo. Si eso se mantiene todos los años arreglándola, arreglándola, arreglándola puede que se mantenga el doble que lo que había ahora que era 2 o 3 quintales, que pueda subir a 6, no creo que más. Pero 6 es una productividad muy mala, porque son 600 dólares al año. Y le ponen 40% de gastos, vienen a ser \$ 240 , le quedan \$ 360 y esos \$ 360 usted los divide para 12 meses que

tiene el año le quedan 30 dólares por mes. Una empleada doméstica gana \$ 340 y más el seguro social.

¿Y cómo lograrían combatir esa baja productividad, con crédito, capacitación?

Si le da plata es peor, se pierde la huerta. Si hay solución. Pero si una persona pone una tienda y no gana, cada mes saca las cuentas y pierde, termina y antes de un año la tiene que cerrar porque ya está quebrado. Si una persona pone un restaurante igual pasa, si pone un bar, banco, lo mismo es. El asunto es que usted invierte para ganar. Entonces el agricultor de esta clase de cultivo es el único que no quiebra. Entonces pierde y pierde, vive en una casita mala, a los muchachos no los manda a estudiar, a la mujer la hace parir con una partera, a buena hora ahora el Gobierno paga todos esos gastos. Entonces uno no manda a estudiar a los muchachos, sino que trabajen en otras cosas. Entonces en qué trabajan: en la bananera de la gente que tiene banano al lado, entonces se sacan los salarios para poner lo que no pone la plantación.

Usted me pide las soluciones, ¿qué se puede hacer con esto? Como esto es un producto de mucho prestigio del Ecuador. Tienen más de 150 años de producirse y exportarse cacao el Ecuador. El cacao nacional es una bandera. La gente no la tumba porque a costa de su pobreza tienen ahí porque eso no le demanda mayor esfuerzo, simplemente limpiar la maleza y de ahí ir con una podadera a tumbar la mazorca. Pero como él no saca cuentas o si saca cuentas dice: Mejor no trabajo tanto en esto y lo tiene ahí. Pero cada día se empobrece más con una cosa como esa. Todas las grandes cacaoteras del Ecuador, están convertidas en cacao CCN51 o en bananeras. Todas las bananeras que usted ve en Quevedo, Babahoyo, Vinces y Guayas, todo eso era cacao hace 50 años.

¿Si la gente recibiera más dinero la opción sería cambiarse de cultivo?

Es que lo van a hacer. Usted le da plata al campesino, si lo trabaja en la huerta, le pone riego, todo eso de ahí, el banco se lo termina llevando porque con eso no va a pagar. Le voy a explicar cuál es el plan, porque todo tiene remedio en la vida. Nosotros tenemos un plan que lo estamos aplicando y que consiste, esta asociación de nosotros que ha logrado, aglutinar 300 personas que comenzamos 15 en el 2007. No es porque gana plata, nosotros hacemos que pierdan menos. Es decir que reciban un mejor precio y que no sean explotados tanto. Pero el problema de la productividad. ¿qué se puede hacer? La solución no es podar esos árboles viejos, porque eso si mejora la producción y lo puede poner en el doble, pero de 2 a 4 quintales igual es una miseria. Si usted pone maíz ahí, usted saca 120 quintales. En esa mis hectárea la tumba y pone maíz y saca unos 200 quintales de maíz al año. Eso significa un ingreso de 1.500 libras al año, y con cacao estamos hablando de 300 dólares.

Lo que hay que hacer es tumbarlo, lo que se llama destroncarlo, no desaparecerlo. El tronco que queda ahí se le puede injertar una vareta nueva y a los dos años produce como si se hubiera sembrado nuevo. Puede producir 20 o 30 quintales por hectárea al año, en el lapso de 3 o 4 años.

¿Pero entonces hay que esperar?

Es la más barata, porque en el mismo tronco que tiene una cantidad de raíces impresionantes. Tiene una capacidad de aguantar una cantidad de mazorca que ninguna planta nueva, venga de donde venga, la va a tener igual, porque hasta que a esa planta nueva le crezcan las raíces que a otra tiene, le van a demandar 10 o 20 años.

Pero he estado leyendo de otras iniciativas como los Chocolateros del Ecuador, ¿es mejor negocio vender al productor de acá o exportar el grano?

El valor agregado siempre es mejor, en semielaborado o en los chocolates. Ahora el problema es que, yo conozco un poco de esto, yo he viajado para allá para Suiza, el problema es que las chocolateras de Italia, de Francia y de Suiza tienen 100 años las más jóvenes y tienen afinado el concepto. Son unas maquinarias muy modernas, entonces nosotros no vamos a competir con una tecnología muy moderna como la Suiza o italiana. Vaya a comparar lo que se compra en el Comisariato una barra de la Nestlé, eso no es la gran cosa, es una cosa mala, usted coge la barra de los suizos, de los franceses es una delicia. Usted no puede competir en el mundo con una barra de aquí de Ecuador, con la tecnología nuestra, frente a una empresa de 100 años. Ahora no es que no se puede, creo que si hay que intentarlo. Hay aquí en el Ecuador una barra que se hace que tiene fama mundial se llama Pacari, de un amigo, Santiago Peralta, es en Quito la fábrica, y hay otra que se llama Kallari de la amazonía, pero ellos venden esa barra, pero en nichos pequeños, en tienditas en Nueva York, en Miami, que han conseguido a través de hacer muchos esfuerzos. Pero no es una vea enorme, lo que hacen ellos vea no son toneladas y el Ecuador si va a industrializar yo pienso que si se debe hacer pero buscar nuevos mercados, los mercados que tienen buenos chocolates no nos van a comprar eso. Hay que venderles a los árabes, por allá. Si es bueno hacerle valor agregado, pero no soluciona el problema de los productores. Porque el productor recibe de su bolsillo poquitos quintales.

¿El que es productor y le da valor agregado si tiene un beneficio, pero si usted es productor y le vende a una fábrica ecuatoriana que produce valor agregado, no es lo mismo?

El Gobierno quiere poner la fábrica, pero el problema del productor cómo lo resolvemos. Para que sea mata que tiene no la tumba, porque no gana, que el ve que ya otra tumbó y le va mejor. Entonces hay que hacer un doble programa aquí. Uno de

siembra de nuevas áreas y con toda la tecnología y la otra es rehabilitar las 200 mil hectáreas de cacao nacional.

¿Entonces es necesario la nuevas plantaciones y el entronque e implantación, per las actuales políticas tiene un impacto bajo?

Claro, es un impacto chiquito. No es nada. Hay que resolver el problema de la producción. De que luego se queden con la maquinaria instalada y luego no va a producir el cacao, porque si sigue así quién va a estar así siendo pobre aún teniendo la mejor tierra.

*Entrevista 2:*

Freddy Cabello, presidente de Unocace.

¿Cómo ha cambiado el sector con las iniciativas del Gobierno como la poda de café y cacao?

Nosotros en nuestro grupo podamos aproximadamente dos millones de plantitas y lo que hemos podido observar a nivel de campo es que si se va a ver un incremento a nivel de la productividad, en este año. Al año de haber hecho la poda. La poda empezó en junio del año pasado. Fueron fondos del Magap.

¿En qué condiciones trabajan ahora los productores de cacao fino de aroma?

Realmente son pequeños agricultores se estima que en Ecuador hay aproximadamente 100 mil unidades productivas, 100 mil familias trabajando en cacao y se estima que el 60% o 70% son pequeños agricultores que trabajan con cacao fino de aroma.

Esto resulta sustentable, ¿las plantas tienen el nivel de producción óptimo?

El gran problema con el cacao es la productividad, la productividad del cacao sobre todo del nacional es muy baja, se habla de 300 kilos o 350 kilos por hectárea al año, pero no porque el cacao no produzca sino porque realmente no se le hacen las labores culturales adecuadas; como son la poda, el riego, la fertilización. Si realmente se podaran las huertas, se hiciera el riego o la tecnología adecuada. La productividad fácilmente se podría incrementar a tonelada y media por hectárea año. Pero es todo un trabajo integral que hay que hacer en el cultivo del cacao que ha estado abandonado durante 20 años, desde que se le eliminó el Programa Nacional de Cacao y es después de 20 años que, con la creación de la Unidad de Cacao y Café nuevamente en el Magap, se ha retomado este tema.

¿Pero no solamente se está trabajando con el productor, sino que también Pro Ecuador está trabajando con la Asociación de Chocolateros del Ecuador. Estas iniciativas de exportación también han significado un impulso para el productor?

Estas iniciativas han servido para buscar alternativas de mercado, pero a mi criterio es que la motivación de que el agricultor se preocupe por manejar mejor su cultivo del cacao es definitivamente por el incremento del precio en el mercado, porque se estima que hay un déficit de cacao mundial y esto se va a seguir incrementando. Esto hace subir el precio del cacao y hace que se vea un incentivo para el agricultor querer trabajar un poco más la huerta de cacao.

¿Qué necesitan para trabajar más la huerta de cacao?

Básicamente lo que se necesita es la tecnificación del cultivo. Si se quiere que sea sostenible la producción de cacao hay que podarla adecuadamente, hay que regarla en el momento oportuno y hay que fertilizarla paulatinamente de acuerdo al programa de fertilización. Si no se hace el trabajo definitivamente no se puede hacer. Si bien es cierto que es una labor que tiene que hacerla el productor siempre es importante que haya incentivos para que el agricultor quiera invertir. El precio es uno de ellos, pero eso lo establece realmente el mercado internacional, pero yo si creo que a nivel estatal –si bien es cierto que el Ministerio de Agricultura, este programa de la poda es una buena iniciativa- realmente eso no es suficiente. Hay que complementarse esos trabajos y uno de esos complementos es que el productor pueda tener los recursos suficientes o necesarios en el momento oportuno sobre todo para aplicar riego. Se puede decir que en el cacao es una de las mayores deficiencias. El agricultor no tiene infraestructura de riego y no tiene los recursos para dotar de riego, por ahí se está haciendo una programas con el Banco de Fomento, pero hasta la vez veo que están funcionando.

¿Cuánto cuesta este proceso de tecnificación por hectárea?

Normalmente un riego adecuado para el cacao se habla de que entre \$ 2.500 y \$ 3 mil dólares por hectárea el agricultor necesita para una inversión. Eso puede incluir la capacitación.

¿Con este tema de la Asociación de Chocolateros, que se trata de que el chocolatero compre y se pueda producir acá cacao, se han hecho acercamiento de empresas que quieran aumentar la compra en Ecuador del cacao para procesarlo o aún no se concretan?

Por cuestiones de mercado la gran mayoría del cacao va a seguir saliendo en grano, porque las grandes transnacionales lo llevan para molerlo en sus fábricas que tienen, que son unos monstruos y allá lo procesan y hacen sus mezclas. Pero lo que sí hay que recalcar es que sí hay algunos, no se ha generalizado, pero sí hay algunos chocolateros extranjeros que sí están interesados en invertir en Ecuador. Uno de ellos es la empresa Valrhona. Ellos están muy interesados en procesar su chocolate en Ecuador y ellos han traído una inversión acá a Ecuador, alrededor de los \$ 20 millones de dólares creo, para procesar unas 10 mil toneladas de chocolate al año, pero ya chocolate hecho en Ecuador con la tecnología que ellos tienen en Europa. Para mí eso es muy importante, pero eso hay que seguirlo incentivando porque esas 10 mil toneladas son además un 5% de nuestra producción nacional. Sería bueno que ese porcentaje se incrementara con el tiempo con valores significativos de un 20%, 30%, 50%, 70%, pero para empezar es una buena iniciativa.

¿Las compañías de la Asociación de Chocolateros compra chocolate nacional a las asociaciones, cómo aporta esto?

Ellos le compran a un grupo de productores y también tienen grupos de productores. Lo que sí le puedo decir es que realmente esos volúmenes son

lastimosamente volúmenes muy pequeños. Yo creo que entre todos ellos en el año no procesan más de mil toneladas hasta menos. Si bien es cierto que se están desarrollando interesantemente esta Asociación de Chocolateros al momento no hay realmente un impacto en la economía del sector cacaotero. Como iniciativa está buena, pero habría que apoyarla mucho porque ellos necesitan expandir su mercado de chocolate y para eso habría que apoyarlos mucho. Ellos hacen muy buen chocolate, es una buena iniciativa, pero lastimosamente son muy pequeños los volúmenes que comercializan actualmente.

¿En cuánto se compra la tonelada de cacao en grano?

Normalmente el cacao se comercializa de acuerdo a la bolsa de NY, normalmente está en un promedio de \$ 3 mil la tonelada, Pero ahora está por 2.950 dólares la tonelada. Entonces normalmente el cacao se vende a precio de bolsa de NY. Antes el precio no era más de \$ 2.400 en la bolsa. Pero eso no significa que el sector cacaotero se sienta conforme, porque nuestro cacao es el cacao fino de aroma y se supone que aparte de ese precio de bolsa por ser cacao fino de aroma debería haber diferenciales muy interesantes que paguen sobre el precio de la bolsa. Si el precio de la bolsa ahorita es tres mil dólares debería pagarse el precio de bolsa más un diferencial de \$ 300, \$ 400, \$ 500, mil dólares sobre el precio de bolsa, que lo tienen otros cacaos en el mundo y que ciertas iniciativas pequeñas como la nuestra hemos logrado diferenciar con cacao certificado: Orgánico y Fair Trade, hemos llegado a diferenciales de \$ 400 o 600 y hasta mil, pero lo importante sería que eso se pueda masificar mejorando la calidad, porque con esos diferenciales actualmente solo se comercializarán de las 200 mil toneladas de cacao que hay en el país, se comercializarán unas tres o cuatro mil toneladas, no más. Y si el resto se comercializa a precio de bolsa porque no hay una buena calidad del cacao. Yo si creo que hay que preocuparse por mejorar la calidad del cacao para recuperar diferenciales. Que no nos vayan a pagar mil de diferencial, pero

que nos paguen un diferencial de \$ 200, \$ 300 o cuatrocientos dólares como existen con otros cacaos finos en el mundo. Inclusive Ghana que es un cacao corriente, que es no es un cacao fino, ellos tienen un diferencial de precios, sobre NY de \$ 200, \$ 250, que es un cacao corriente. Y nosotros que somos cacao fino, ni siquiera nos pagan diferenciales. En algunos casos hasta nos quieren poner castigos. Esto se deben en parte a que el cacao ha subido, pero en parte también porque no hemos cuidado la calidad.

¿Con el aumento del precio de cacao o los diferenciales es suficiente para que una pequeña unidad productiva empiece a invertir en mejorar su tecnificación?

Sí, yo creo que sí. Eso lo motiva al productor a invertir. Porque antes por un quintal de cacao en Ecuador se pagaban \$ 70, \$ 80, \$ 90 y ahora el producto está recibiendo precios sobre \$ 120, \$130 el quintal de cacao. Ese es un precio significativo. El agricultor se motiva para invertir, pero como son unidades productivas muy pequeñas entonces a escala igual no tiene una alta rentabilidad que le permita coger sus recursos e invertir en riego.

¿La mayoría de estas unidades productivas cuántas hectáreas tiene?

Normalmente se estima que casi al 60% de las unidades productivas no pasan de 10 o 15 hectáreas por productor. Un promedio de 10 hectáreas.

*Entrevista 3:*

Tania Tenesaca, encargada de coordinar el Consorcio Chocolate “Asociación de Chocolateros del Ecuador”, desarrollado por Pro Ecuador.

¿Cuál es el objetivo de la Asociación de Chocolateros?

La Asociación de Chocolateros está conformada por siete empresa, pequeñas y medianas empresas que trabajan con cacao fino de aroma. Y entre ellas trabajan con 4 mil pequeños productores de diferentes productores de Manabí, del Oriente, este consorcio está formado para poder entrar a otros mercados. Porque como son pequeñas empresas a ellos se les dificulta el hecho de promocionarse en el exterior de manera individual, porque los costos son muy altos en ir a una feria o participar en un evento en el exterior para promocionar su marca, entonces ellos al agruparse en este consorcio que han llamado la Asociación de Chocolateros lo que hacen es hacerlo de manera conjunta y compartir esos costos de manera que ahora sí puedan acceder a otros mercados. De manera que puedan vender más y ahí es donde se benefician los productores con los que ellos trabajan, son 4 mil pequeños productores.

Ellos tienen certificaciones internacionales que piden algunos mercados como son certificaciones orgánicas, de comercio justo y eso quiere decir que ellos manejan buenas prácticas no solo en producción sino también en proyectos sociales son sus productores.

¿Tienen una idea de cuánto aumentarían las exportaciones?

Nosotros tenemos una meta que ellos mismos se han puesto como consorcio, por ejemplo, incrementar en todos ellos un 10% de las ventas. Pero recién los están empezando a medir, porque recién lo han formado.

¿Frente al total de exportación esta clase de ventas son marginales?

Claro, es pequeño. Es mucho más pequeño. Van a mercados nicho mucho más especializado, por ejemplo, el mercado gourmet. Quieren entrar a Corea a unas cadenas de hoteles, son mercados especializados no tanto masivos como la Universal, Confiteca. Es mucho más a mercados especializados. Por eso es muy pequeño en comparación a lo que comparamos con exportaciones de cacao en grano.

Actualmente este sector no tiene problemas de abastecimiento de materia prima, en otros sectores como la quinua, la demanda de quinua está siendo tan grande que hay en el país un desabastecimiento del tema de quinua, hay que producir más. Ellos trabajan con zonas específicas que tienen asegurado un plan de producción y no tienen inconveniente con esto.

¿A qué mercados apunta el consorcio?

El consorcio está enfocado para entrar a tres nuevos mercados donde quizás no han exportado o han exportado poco que es a Corea, a Brasil y a Estados Unidos. Ellos como empresas individuales quizás si han llegado. Parte venden a Europa.