



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BABAHOYO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS**  
**CARRERA DE INGENIERÍA AGRÓNOMICA**



**TRABAJO DE TITULACIÓN**

Componente práctico del Examen de Grado de carácter  
Complejivo, presentado al H. Consejo Directivo de la Facultad,  
como requisito previo para obtener el título de:

**INGENIERA AGRÓNOMA**

**TEMA:**

“Estudio de la producción de cacao orgánico en la Provincia de Los  
Ríos, con énfasis en la exportación”.

**AUTORA:**

Jahaira Michel Flores Remache.

**TUTOR:**

Ing. Agr. Carlos Barros Veas, MSc.

Babahoyo - Los Ríos – Ecuador

2021

## RESUMEN

El presente documento estudio trata de la producción de cacao orgánico en la Provincia de Los Ríos, con énfasis en la exportación. El cacao es uno de los principales productos de exportación de nuestro país, por lo tanto es necesario que los organismos gubernamentales apoyen a los pequeños y medianos productores de cacao orgánico, a fin de obtener mayor producción y rendimiento, con fines de exportación. Las conclusiones determinan que Ecuador no ha desarrollado la producción de cacao orgánico a gran escala, tomando en cuenta que a nivel internacional tiene una demanda creciente, debido a las tendencias de llevar una vida más saludable y libre de químicos. Los pequeños productores que aun producen cacao orgánico, no cuentan con los suficientes conocimientos de la excelente calidad de sus productos, por lo que están limitados a vender el cacao orgánico al precio que regularmente es vendido el cacao tratado con químicos; Los actuales productores de chocolate orgánico ecuatoriano cuentan con sus propias plantaciones debido a la escases de la materia prima orgánica dentro del país y no existe material informativo de cacao orgánico en la provincia de Los Ríos.

Palabras claves: Exportación, cacao orgánico, producción.

## **SUMMARY**

This document study the production of organic cocoa in the Province of Los Ríos, with an emphasis on export. Cocoa is one of the main export products of our country, therefore it is necessary for government agencies to support small and medium producers of organic cocoa, in order to obtain higher production and yield, for export purposes. The conclusions determine that Ecuador has not developed large-scale organic cocoa production, taking into account that internationally it has a growing demand, due to the trends of leading a healthier and chemical-free life. Small producers that still produce organic cocoa do not have sufficient knowledge of the excellent quality of their products, so they are limited to selling organic cocoa at the price that chemically treated cocoa is regularly sold; The current producers of Ecuadorian organic chocolate have their own plantations due to the shortage of organic raw material within the country and there is no information material on organic cocoa in the province of Los Ríos.

Keywords: Export, organic cocoa, production.

## CONTENIDO

INTRODUCCIÓN .....	1
CAPÍTULO I.....	3
MARCO METODOLÓGICO .....	3
1.1. Definición del tema caso de estudio.....	3
1.2. Planteamiento del problema.....	3
1.3. Justificación .....	4
1.4. Objetivos.....	5
1.4.1. General .....	5
1.4.2. Específicos.....	5
1.5. Fundamentación teórica.....	6
1.6. Hipótesis .....	19
1.7. Metodología de la investigación .....	20
CAPÍTULO II.....	21
RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN.....	21
2.1. Desarrollo del caso .....	21
2.2. Situaciones detectadas .....	21
2.3. Soluciones planteadas .....	21
2.4. Conclusiones .....	22
2.5. Recomendaciones .....	24
BIBLIOGRAFÍA .....	25

## INTRODUCCIÓN

El cacao (*Theobroma cacao*) es uno de los símbolos más significativos del país; en siglos anteriores el desarrollo socioeconómico del Ecuador giraba alrededor del mercado internacional de cacao, donde cerca del 70 % a nivel mundial se encuentra en nuestras tierras convirtiendo al país en el mayor productor de cacao fino de aroma.

Se estima que en Ecuador existen 490 000 ha cultivadas de cacao, de las cuales 50 000 están destinadas a la producción del clon CCN-51 (con rendimiento de 30 quintales/ha /año). Unas 400 000 ha están en producción distribuidas entre grandes, medianos y pequeños agricultores, que sirven de sustento a 600 000 familias distribuidas en las zonas tropicales de Ecuador, en lo que corresponde únicamente a cultivo solo, la provincia de Los Ríos abarca el 24,1 % de la producción, Manabí el 21,63 %, Guayas el 21,08 %, Esmeraldas el 10,09 % y El Oro el 7,69 %, el resto se ubica en provincias de la sierra y en la amazonia (ANECACAO 2016)

El cacao orgánico es un alimento saludable y es nativo de Sudamérica, de la zona del Marañón o Amazonia; resulta ser un superalimento por los efectos diuréticos de la teobromina que están acompañado por un efecto antiinflamatorio, además es uno de los alimentos más ricos en polifenol. Estos son un grupo de antioxidantes que se encuentran en otros alimentos como el té y los vinos, su beneficio cardiovascular ha sido demostrado en estos alimentos. Adicional a ello es usado en la industria de los cosméticos (piel) y también algunos polvos llevan la semilla (seca, tostada o molida) del cacao. Se utiliza en postres, pastelería y en la manufactura de todo tipo de chocolates (Ecological 2020).

El cacao orgánico es muy apetecido por quienes compran esta materia prima para la elaboración de chocolates, debido a que para adquirir la “Pepa de oro” revisan las fincas para identificar el manejo de sus plantaciones y si se cumple con el proceso de labores sin recurrir a químicos.

La producción orgánica es una es una opción para los agricultores que no utilizan productos químicos, logrando promover que su producto se comercialice ilimitadamente.

Algunos de los principales factores que condicionan la productividad de la producción de cacao en Ecuador es la nula aplicación de insumos; que es también consecuencia del desconocimiento técnico de los productores, tanto en lo que se refiere a la preparación y aplicación de insumos orgánicos como a la aplicación de insumos químicos, lo que desde el año 1989 se denomina cacao orgánico debido a que apunta a una producción de forma sustentable, sin el uso de insumos químicos (ESPAE -ESPOL 2016).

Las provincias de mayor producción son Los Ríos, Guayas, Manabí y Esmeraldas. Los cacaoteros de la provincia de Los Ríos, como alternativa para evitar a los intermediarios, algunos pequeños productores forman parte de asociaciones, los mismos que acumulan su producto y hacen exportación directa de cacao tipo orgánico certificado, obteniendo de esta forma un precio mayor. El sector agrícola es uno de los pocos sectores en que las asociaciones de productores son legales en la mayoría de los países, y con frecuencia se fomenta su creación, Además la inversión en asociaciones de productores puede reducir los costes de transacción, fortalecer la posición negociadora con los proveedores y estimular la producción en las explotaciones (Intriago *et al.* 2018).

El presente documento tuvo como finalidad resaltar la calidad de la producción de cacao orgánico en la Provincia de Los Ríos, con énfasis en la exportación.

# **CAPÍTULO I**

## **MARCO METODOLÓGICO**

### **1.1. Definición del tema caso de estudio**

La presente investigación trata sobre el estudio de la producción de cacao orgánico en la Provincia de Los Ríos, con énfasis en la exportación.

El cacao orgánico es uno de los principales productos de exportación de nuestro país, cuya materia prima es apetecida por quienes compran esta materia prima, por estar compuesto de polifenol, apetecido por los consumidores.

### **1.2. Planteamiento del problema**

En el Ecuador, ciertos productores se han enfocado en la producción de cacao convencional, desaprovechando el nicho orgánico que corresponde a una tendencia en el mercado de Estados Unidos y Europa.

La problemática radica en que no existe mucho cacao fino de aroma a nivel orgánico, debido a que las plantaciones de cacao son muy viejas. Ligado a ello, no existen organismos gubernamentales como MAG y/o Agrocalidad que incentiven a los productores a producir de manera orgánica lo que ha provocado que los agricultores opten por cultivos más lucrativos.

Además existen condiciones, comerciales, técnicas y económicas que no ayudan a potencializar la producción y exportación del producto; sumado a ello que no existen datos estadísticos sobre la exportación de cacao orgánico en nuestro país.

### **1.3. Justificación**

La producción orgánica cobra terreno en el mundo con los ecosistemas naturales, entonces el hombre y naturaleza deben provocar un sistema eficiente. Las novedades que existen a causa del uso desmedido de insumos en la agricultura convencional ha provocado una pérdida en la biodiversidad, cambios notables en la salud de los individuos que operan en las fincas y sobretodo, las empresas cuidan el aspecto económico ligado a la imagen de responsabilidad que proyectan (Capa *et al.* 2016).

A nivel internacional existe un buen crecimiento tanto para los exportadores como los importadores donde se busca con el pasar de los años mejorar no solo la semilla, sino también las diferentes producciones de la “Pepa de Oro” (Chaustre y Castillo 2018).

La producción de cacao orgánico en la Provincia de Los Ríos con fines de exportación genera fuente de ingreso para los pequeños y mediano productores, siendo necesario que existan organismos gubernamentales que impulsen el desarrollo y distribución de este cultivo con miras a nivel internacional.

## **1.4. Objetivos**

### **1.4.1. General**

Determinar la producción de cacao orgánico en la Provincia de Los Ríos, con énfasis en la exportación.

### **1.4.2. Específicos**

- Recopilar información referente a la producción de cacao orgánico, especialmente en la Provincia de Los Ríos.
- Establecer la importancia de la exportación del cacao orgánico.

## 1.5. Fundamentación teórica

Enríquez (2016) afirma que:

En la mayoría de los países del mundo, el propósito de regresar a una agricultura limpia moderna y científica ha alcanzado un rápido desarrollo debido a los beneficios propios de la práctica, tanto al ambiente como al hombre y los otros seres vivos; por otra parte, los mercados para los productos limpios y especialmente para los orgánicos certificados, siguen creciendo en forma lineal y rápida.

Salazar (2016) apunta que:

El cacao (*Theobroma cacao* L.) es una planta que se encuentra de manera natural en los bosques de América del Sur. Algunas tribus indígenas de Centro y Sur América ya la conocían antes de la llegada de los españoles, los cuales le daban gran variedad de usos y por su alto valor era utilizado como moneda por algunas tribus como los Chichimecas, Toltecas y Aztecas.

Enríquez (2016) argumenta que:

La demanda de cacao limpio y de alta calidad y aroma es uno de los puntos más importantes a ser tomados en cuenta por los cacaoteros del Ecuador, puesto que es uno de los factores competitivos más importantes, pero que no se lo aprovecha de forma adecuada.

Salazar (2016) comenta que:

El cacao se clasifica en el género *Theobroma* y pertenece a la familia Malvacea. Se han descrito cerca de 22 especies, las cuales están ubicadas principalmente en Suramérica y partes de Centro América. De forma natural encontramos las especies *Theobroma cacao* L. con dos subespecies: una que presenta frutos alargados con surcos pronunciados y granos blancos (cacao criollo) y otra que presenta frutos redondeados con surcos escasamente evidentes y la semilla es de color púrpura (cacao Forastero).

Gavilanes (2018) comenta que:

En la actualidad el Ecuador ocupa el cuarto lugar como mayor productor mundial de cacao y el primer lugar como productor de cacao fino de aroma. El país ha sido reconocido en el extranjero gracias a su cacao fino de aroma, cuyas características organolépticas especiales lo diferencian de otros porque posee fragancias y sabores florales y frutales.

Vergara y Yerovi (2016) considera que:

Ecuador es el país reconocido a nivel internacional como el productor del cacao con mayor calidad, además de eso también se encuentra la empresa elaboradora del chocolate en barra más cara del mundo, sin embargo la mayor producción que se hace en el país no es del todo natural sino más bien es un híbrido creado en los años 60 y que ha ganado mercado a través de los años por su alta producción y rentabilidad.

Vicuña (2018) define que:

En el lapso de tiempo que duró el boom cacaotero, es decir, cuarenta años, las ciudades de la zona costera exactamente Guayaquil aprovechó este tipo de cosechas logrando ser una ciudad vigorosa y pudiente, hasta cierto punto sustentó el presupuesto estatal. El cacao constituye un rubro de importancia en las exportaciones agrícolas de Ecuador, solo superado por el banano y flores, además indica que esta actividad posee 390 mil hectáreas sembradas y en relación a la generación de empleo consta de 560 mil personas beneficiadas.

Vergara y Yerovi (2016) describen que:

A través del tiempo, Ecuador ha sufrido cambios y desarrollos significativos en diversas áreas en las que hoy en día, se desenvuelve, siendo considerado entre los años de 1880 y 1890 el mayor exportador mundial de cacao, puesto que empezó a perderlo a favor de Ghana a finales del siglo. Durante este periodo, los grandes productores confiaban la administración a terceras personas, para vivir grandes

temporadas con sus familias en Europa.

Siendo el cacao el principal producto generador de divisas y recursos, permitió la creación de los primeros bancos del país y fue también el soporte para el manejo político y económico de los grupos gobernantes de turno. La producción de las haciendas de cacao se hacía contratando mano de obra barata y explotada, con peones provenientes de la costa y de la sierra (Vergara y Yerovi 2016).

Gavilanes (2018) determina que:

A pesar de todas las ventajas que posee el cacao ecuatoriano, existe mucha competencia en este rubro. Uno de los mayores productores es Costa de Marfil con el 39,8 % y Ghana con el 21,1% de la producción de cacao mundial superando a Ecuador. Por esta razón, es necesario que el país empiece a fijarse en otro nicho de mercado diversificando su producción.

Vicuña (2018) difunde que:

El cacao es reconocido con el nombre de pepa de oro, al ser uno de los productos de exportación ecuatorianos tradicionales y principales generadores de divisas y recursos en la economía. Afirma “el cacao conserva un papel importante, agrupando un porcentaje de la población económicamente activa y generando ingresos al país” incluso contribuye al desarrollo de los agricultores de las regiones cacaoteras. El cacao fue comercializado a inicios del año 1630 en el que se registran salidas de 30 a 40 sacas de 60 kg; por enfermedades como la monilla y escoba de bruja se produjo el declive de producción y comercialización, dejando así al cacao en segundo plano y enfocándose en el banano.

Huamanl *et al.* (2017) divulgan que: “El cacao (*Theobroma cacao* L.) cultivado en forma orgánica es una de las principales actividades socio-económicas en las regiones cacaoteras del país. Los mayores mercados son el europeo (Francia, Inglaterra, Bélgica) y Estados Unidos”.

Salazar (2016) estima que:

Entre los factores ecológicos de mayor importancia para el cultivo orgánico del cacao, la temperatura y la lluvia son considerados como los factores climáticos críticos para su desarrollo y pueden por lo tanto restringir las zonas de cultivo. En algunos lugares el viento puede ser, sin lugar a dudas, el principal factor limitante. La luz o radiación solar es considerada también un factor importante, al que se le debe dar mucha atención. Si hay una influencia directa de los rayos solares sobre el suelo, subiendo la temperatura sobre los 25 °C, entonces el suelo puede perder rápidamente la materia orgánica y hacerse pobre o estéril en poco tiempo.

Alemán y Martínez (2017) explican que:

El desarrollo de la cadena del cacao orgánico fermentado ha generado importantes lecciones sobre alternativas económicas viables para contra-restar las dinámicas socioeconómicas negativas de la ganadería extensiva en el territorio, que se caracterizan por un proceso de concentración de tierra, deterioro ambiental y exclusión social. El cacao tiene además una importante contribución en el bienestar de la familia porque genera ingresos, pequeños, pero más regulares a lo largo del año.

Salazar (2016) expone que:

El cacao sigue siendo, primordialmente una actividad rural realizada por pequeños productores localizados en zonas remotas, empleando sistemas agroforestales tradicionales y haciendo de la familia un recurso humano importante en el proceso productivo. La producción orgánica asociativa se extiende donde se observa gran crecimiento junto con fincas de alta productividad y tecnología con sistemas sostenibles, algunas en proceso de certificación, con asociaciones productoras y cooperativas de importancia nacional e internacional por la calidad, volumen y número de afiliados que comprenden.

Gavilanes (2018) expresa que:

La venta de cacao es un negocio atractivo y rentable para el Ecuador, desde la segunda mitad del siglo XVI. Además, representa el tercer rubro de exportación del país y se ha convertido en una de las principales fuentes de financiamiento; generando divisas y recursos. Cabe señalar que el cacao ecuatoriano convencional, ha sido reconocido en el mercado internacional como un producto de calidad por sus características de aroma y sabor; las cuales dependen del clima y suelo donde se cultive.

Por esta razón, el país se encuentra en el mercado internacional entre las cinco potencias cacaoteras. Sin embargo, en la actualidad existe una demanda creciente para el cacao orgánico y de alta calidad; debido al cambio cultural de los consumidores hacia una alimentación saludable y de consumo responsable con el ecosistema. Pero, este nicho de mercado no ha sido explotado en su totalidad por el país (Gavilanes 2018).

Vergara y Yerovi (2016) indica que:

Ecuador posee la capacidad de producir productos agrícolas de alta calidad, siendo también considerado como el país con el mejor cacao del mundo. El desarrollo de la producción del cacao 100 % orgánico fino de aroma tendría una gran acogida a nivel internacional respaldado por los reconocimientos que hoy en día posee el país.

Lo que se busca es aprovechar al máximo la capacidad que el país tiene para generarlo, ayudando al crecimiento económico de la nación. También se cuenta con el apoyo de empresas tales como Toak y Pacari, quienes producen chocolates orgánicos y quienes ya cuentan reconocimientos y una gran aceptación a nivel mundial, y a quienes se busca proveer con una materia prima de excelente calidad (Vergara y Yerovi 2016).

Salazar (2016) informa que:

La capacidad de inversión se deriva primariamente del nivel de ingresos. Si el nivel de ingresos es suficiente para hacer frente a las necesidades básicas de la familia y todavía sobran recursos para hacer inversiones, el plan de la finca puede ser ejecutado en tiempo más corto. Por el contrario, si el nivel de ingresos no llega a cubrir las necesidades primarias de la familia, la inversión en cambios es muy lenta y requiere que el plan sea de largo plazo. En estos casos, vale la pena invertir inicialmente en rubros de retorno rápido, seguros y de alta rentabilidad, para crear una condición motivadora casi inmediata

Bamber y Fernández (2017) manifiestan que:

La mayoría de los pequeños y medianos productores no cuentan con los contactos necesarios para establecer relaciones con potenciales compradores. Esto puede deberse a limitaciones geográficas, culturales o incluso educacionales, entre otras. Las intervenciones deben cumplir con el rol de establecer conexiones entre los productores y compradores, no sólo para vender los productos, sino que también para entender los gustos, preferencias y estándares requeridos por los compradores.

Esta conexión requiere educar a las empresas líderes respecto al potencial económico de tomar a los pequeños productores como proveedores. Generalmente, intervenciones que tienen por objetivo insertar a pequeños productores en la cadena, han obviado este elemento de “acceso al mercado” que es crítico para el éxito de cualquier proyecto de esta naturaleza (Bamber y Fernández 2017).

Alemán y Martínez (2017) mencionan que:

El boom cacaotero está relacionado no sólo con los altos precios del cacao, sino por la existencia de un agente local que organiza el proceso de certificación, acopio, procesamiento y comercialización; este agente es la cooperativa, que como factor principal le ha impreso una gran estabilidad a este mercado y ha generado un ambiente de confianza y

seguridad, que explica en gran parte la apuesta decidida por este rubro.

Para Gavilanes (2018):

Recientes estudios han determinado que la demanda de productos orgánicos ha ido aumentando principalmente en los países desarrollados, por la tendencia al consumo de productos saludables. Como resultado se ha generado un sobreprecio en relación a los productos agrícolas convencionales, en rangos que varían entre un 10 a 100 %. Por otra parte, el cacao orgánico representa una oportunidad comercial debido a que existe poca competencia; siendo República Dominicana y Perú los mayores proveedores. Sin embargo, su cacao no se compara al cacao ecuatoriano lo que genera una ventaja competitiva para el país.

Alemán y Martínez (2017) plantean que:

En el boom cacaotero, la certificación orgánica ha tenido un impacto muy grande, en la medida que ha constituido el mecanismo principal donde se cristalizan los servicios claves de la cooperativa que se traducen en la diferenciación de precios. No obstante, uno de los riesgos de este proceso son los altos costos de la certificación. Hasta la fecha, la certificación no es posible mantenerla sin el subsidio de la cooperación, puesto que la cooperativa no genera aún suficiente excedente para poder costear estos servicios ni siquiera de forma parcial.

Gavilanes (2018) refieren que:

Con respecto a las oportunidades de mercado, son los países en vías de desarrollo los que se favorecen. Sin embargo, los grandes productores y operadores están mejor posicionados para acceder a mercados internacionales. Esto se debe a que las cantidades de productos orgánicos son limitadas, las normas de calidad son difíciles de cumplir y los costos de certificación son elevados.

Hinojosa (2017) relata que:

La producción y comercialización de productos orgánicos han

experimentado un crecimiento exponencial a nivel mundial durante la última década del siglo XX. Esta situación ha sido fomentada principalmente por tres aspectos: crecimiento de la oferta y la demanda, sobreprecio pagados por los productos orgánicos en los países industrializados y desarrollo de diferentes sistemas regulatorios.

El crecimiento de la demanda se debe básicamente al cambio de la consciencia mundial sobre el deterioro del medio ambiente, a pérdida de biodiversidad, los problemas de salud y las injusticias sociales en los tradicionales sistemas de comercialización de productos básicos. Esto ha generado nichos de mercado para productos tales como el cacao y banano producidos y/o procesados bajo técnicas orgánicas y/o bajo la modalidad de comercio justo, proporcionando sobreprecios siempre y cuando estos productos sean certificados bajo sistemas internacionalmente acreditados (Hinojosa 2017).

Gavilanes (2018) reporta que:

A pesar de que existen estos dos grandes mercados a los que se podría apuntar, los pequeños productores ecuatorianos por lo general no encuentran los incentivos necesarios para continuar con la producción de cacao orgánico; ya que los costos asociados al proceso productivo son elevados en comparación con los mecanismos de producción convencional. Además, los beneficios se reflejan más elevados para el segundo caso.

Según Salazar (2016):

Las principales limitantes están directamente relacionadas con la productividad y calidad del cacao a lo largo del territorio nacional. La productividad se ve afectada principalmente por: edad avanzada de los cacaotales, variedades vulnerables a enfermedades, uso de insumos de baja calidad, limitada capacidad de gestión del conocimiento relacionado con prácticas de producción más eficientes y de acuerdo a estándares del mercado. Para el tema de calidad, se le suman, exigencias del suelo y el clima, tratamiento del fruto a lo largo del proceso productivo y

prácticas culturales, en algunos casos.

Bamber y Fernández (2017) señalan que:

La clave para poder insertar a pequeños y medianos productores del agro en cadenas de valor nacionales y globales de una manera sustentable es lograr que éstos sean competitivos. Esto significa, ser capaz de ofrecerle al comprador la cantidad y calidad de un producto específico de manera más eficiente -en términos de costos y tiempo- que los demás proveedores del mismo producto.

En mercados agrícolas de alto valor, las mejoras logradas tanto en la gestión de las cadenas de frío como en transporte, han facilitado la expansión del comercio internacional, lo que significa que los productores agrícolas de un determinado país compiten directamente con aquellos de todo el mundo. Esto implica la necesidad de realizar continuas mejoras tanto en la productividad, como en la calidad del producto para lograr satisfacer los requerimientos de los compradores. Estas mejoras también se refieren a perfeccionar la logística, el empaquetado rentable y listo para ser enviado al mercado y por supuesto, lograr economías de escala (Bamber y Fernández 2017).

Alemán y Martínez (2017) sostienen que:

La producción de cacao presenta dos limitaciones para los segmentos más pobres: primero, el acceso limitado a tierra propia y la segunda limitación está relacionada con la disponibilidad de trabajo en los segmentos de bienestar intermedio y alto. El cacao, sin lugar a dudas, compite con las producciones de maíz y frijol en los segmentos más pobres y con la ganadería en los más acomodados. Demostrando esta dinámica como el cacao ha transformado las economías de familias rurales.

Estrada (2016) deduce que:

En los últimos años se ha originado un aumento en la demanda de cacao de comercio justo, ecológico y de origen diferenciado, esto

significa que los consumidores no solo exigen excelente calidad, sino que también quieren estar seguros de que el cacao con el que se ha elaborado el chocolate ha aportado ingresos justos a los agricultores que lo cultivaron y que se ha producido siguiendo prácticas socialmente y ambientalmente aceptables.

Gavilanes (2018) enfatiza que:

El comercio de productos orgánicos ha experimentado un crecimiento significativo en su demanda, especialmente en países industrializados donde muestra comportamientos no experimentados por la agricultura convencional con tasas que varían entre 5 a 40 % anual según el producto; y un crecimiento promedio del 25 % anual en los últimos diez años.

Hinojosa (2017) publica que:

El cacao orgánico representa el 0,3 % de la producción total de cacao a nivel mundial. Últimamente, la progresiva saturación de los mercados para el cacao orgánico ha conducido a una reducción de los sobrepagos en el producto, lo que disminuye los incentivos para convertir a o mantener la producción orgánica.

Gavilanes (2018) expresa que:

Además, el mayor consumo de productos orgánicos se origina en los países industrializados en un 20 % y se espera que continúe en aumento. Asimismo, se dice que la demanda crece más rápido que el abastecimiento. Pero, esto podría cambiar a medida que más competidores de productos convencionales se trasladen a orgánicos e ingresen al mercado.

Vergara y Yerovi (2016) explican que:

En la actualidad, aunque Ecuador produzca el mejor cacao ante el resto de países, ya no tiene el puesto de ser el mayor exportador a nivel mundial, teniendo presente que es un país agrícola, y aun tiene la oportunidad de poder potencializar la producción de este producto, para

que pueda destacarse y obtener un mayor número de ventas en lo que respecta a exportaciones.

Gavilanes (2018) considera que:

Por otra parte, a nivel internacional los principales mercados que demandan cacao orgánico son el estadounidense que demanda un chocolate oscuro de alta calidad; y el europeo que se preocupa por la salud y el ecosistema. En el caso de Ecuador ambos países son sus principales socios comerciales e incluso tienen convenios con algunas organizaciones cacaoteras. Además, cabe destacar que el cacao ecuatoriano se exporta más en grano que como semielaborado porque la industria no se ha desarrollado del todo.

De acuerdo a Peralta y Chasin (2018):

La exportación del grano de cacao orgánico como materia prima, ha aprovechado oportunidades de mercado, pero también enfrenta amenazas. Las compañías que lo importan en todo el mundo, requieren una materia prima que cumpla una serie de especificaciones, entre las que se pueden destacar; que los granos de cacao posean más del 80% de fermentación, que contengan agua máximo en un 8% de su volumen y que el tamaño del grano sea de 75 a 95 unidades cada 100 g. En los países de la Unión Europea, para permitir el ingreso de productos agrícolas, como el cacao, exigen además las certificaciones de producción, procesamiento y comercialización orgánica.

Para Gavilanes (2018):

Cabe destacar que la mayoría de exportadores ecuatorianos de cacao orgánico, venden su producto en grano desaprovechando una oportunidad a nivel de elaboración y de productos industrializados por explotar. Sin embargo, existen ciertas empresas nacionales que han ingresado a este segmento de mercado; representando al país en el comercio internacional y se han convertido en ejemplo de industrialización de materia prima cumpliendo con la nueva matriz productiva.

Peralta y Chasin (2018) consideran que:

Por esta razón los agricultores o productores y los comercializadores o exportadores deben someter a inspecciones sus procesos y obtener este documento para su exportación. Las empresas que otorgan estos certificados son entes privados y deben estar acreditados en el Organismo de Acreditación Ecuatoriano (OAE). Los costos para la implementación de los sistemas de producción, procesamiento y comercialización son diferentes de los métodos tradicionales. Los servicios de inspección y emisión del certificado, que son de acuerdo a las hectáreas en el caso de la producción o peso en el caso del procesamiento y comercialización, también tienen un costo que no se contempla en el modelo de producción tradicional.

Cueva (2016) indica que:

El cultivo del cacao orgánico es un generador de empleo, es una actividad ecológica y de alta calidad, por lo tanto resulta una actividad productiva muy beneficiosa para el país y por lo tanto debería tener apoyo financiero y técnico para incrementar su producción y satisfacer de mejor manera la demanda a nivel internacional.

Jiménez (2016) acota que:

Los ingresos por la exportación de este rubro han influido de manera positiva mas no significativa en la economía de nuestro país, debido a que el cacao Orgánico Fino de Aroma tiene un mercado selecto, como es el mercado Europeo, en el cual este producto es bien pagado debido a las características únicas como son "Sabor, Aroma y Textura".

Para Quijia (2018):

Las provincias de la región Costa son las mayores productoras de cacao orgánico debido a sus favorables condiciones naturales en cuanto a suelos y clima. Destacan Los Ríos, Guayas y Manabí, que aportan con 61 % de la producción total del país, en proporciones bastante similares. Cabe indicar que en Los Ríos y Guayas predominan los cultivos exclusivos de cacao, mientras que Manabí cuenta con un mayor peso de

plantaciones de cacao asociadas con otros cultivos.

Según Jiménez (2016).

Las exportaciones de cacao Orgánico Fino de Aroma de la provincia de Los Ríos ha mostrado una tendencia de variabilidad, sin embargo tienen una baja representación dentro de la Balanza Comercial, solo en millones de dólares realizando una comparación con cacao convencional y elaborados, el porcentaje de participación es del 7%, y con respecto a Exportaciones no petroleras, no abarca ni el 1% de este rubro.

Cueva (2016) destaca que:

Aunque las exportaciones de cacao orgánico representa tan solo un 2 % del total de cacao exportado, los datos estadísticos muestran que las exportaciones se han incrementado con el pasar de los años, precisamente por la tendencia que existe actualmente por el consumo de productos a base de cultivos orgánicos y de comercio justo, especialmente en el mercado europeo. Por lo tanto se deberían aprovechar las nuevas tendencias que tienen los mercados por el consumo de productos orgánicos, expandir los cultivos de cacao orgánico y tener una mayor representación de este tipo de producto en los mercados europeos, esta expansión acompañada de procesos de sustitución de cultivos que demuestren ser de corto plazo y no dañinos para el suelo.

## **1.6. Hipótesis**

Ho= no existe estudio de la producción de cacao orgánico en la Provincia de Los Ríos, con énfasis en la exportación.

Ha= existe estudio de la producción de cacao orgánico en la Provincia de Los Ríos, con énfasis en la exportación.

## **1.7. Metodología de la investigación**

Para la elaboración del presente documento se recopiló información de textos, revistas, bibliotecas virtuales, artículos científicos de alto impacto, congresos, ponencias, a fin de que la investigación debidamente desarrollada.

La información obtenida fue resumida, parafraseada y analizada, tratando de resolver y buscar soluciones a la problemática de investigación, en lo relacionado a la producción de cacao orgánico en la Provincia de Los Ríos, con énfasis en la exportación.

## **CAPÍTULO II**

### **RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN**

#### **2.1. Desarrollo del caso**

El presente documento estudio trata de la producción de cacao orgánico en la Provincia de Los Ríos, con énfasis en la exportación.

El cacao es uno de los principales productos de exportación de nuestro país, por lo tanto es necesario que los organismos gubernamentales apoyen a los pequeños y medianos productores de cacao orgánico, a fin de obtener mayor producción y rendimiento, con fines de exportación.

#### **2.2. Situaciones detectadas**

Entre las situaciones detectadas se puede informar:

Existe mayor producción de cacao convencional que orgánico en nuestro país.

La producción de cacao es baja de acuerdo a las diferentes problemáticas que afectan al cultivo como variedades mejoradas, fertilización y control de plagas y enfermedades.

No se evidencia el apoyo del Estado a los pequeños y medianos productores de cacao orgánico.

Se debe abrir otros mercados de exportación para verificar mayores canales de comercialización.

#### **2.3. Soluciones planteadas**

Entre las soluciones planteadas se tienen:

Ecuador, es un país reconocido a nivel mundial por la excelente calidad de su cacao, considerando que tiene la capacidad de producir una gran variedad de productos agrícolas y el cual tiene la posibilidad de repotenciar el nivel que tuvo el cacao como fuente de ingresos hace algunos años, ya que hoy en día ese lugar lo ocupa el petróleo, y del cual con los últimos cambios, debería descender para que la principal fuente de ingresos sea del sector agrícola.

Incentivar a los agricultores a la producción de cacao orgánico.

Capacitar a los productores a fin de incrementar la producción del cultivo.

Establecer otros mercados internacionales para que exista mayor flujo de comercialización.

Evitar a los intermediarios entre productores y exportadores.

## **2.4. Conclusiones**

Las conclusiones son:

Ecuador no ha desarrollado la producción de cacao orgánico a gran escala, tomando en cuenta que a nivel internacional tiene una demanda creciente, debido a las tendencias de llevar una vida más saludable y libre de químicos. Los pequeños productores que aun producen cacao orgánico, no cuentan con los suficientes conocimientos de la excelente calidad de sus productos, por lo que están limitados a vender el cacao orgánico al precio que regularmente es vendido el cacao tratado con químicos.

Los actuales productores de chocolate orgánico ecuatoriano cuentan con sus propias plantaciones debido a la escases de la materia prima orgánica dentro del país.

No existe material informativo de cacao orgánico en la provincia de Los Ríos.

Es difícil desarrollar confianza entre los pequeños productores que, o se encuentran desconectados de cadenas comerciales o se hayan encontrado en una posición de desventaja frente a intermediarios en el pasado.

Los productores encontraron difícil gestionar sus ingresos y flujo de caja, planificar su agenda de producción, determinar los niveles óptimos de inversión para expandir la producción y entender las estructuras de costos y precios.

La conversión hacia una producción orgánica requiere tiempo, por ello, lograr un retorno significativo sobre la inversión produciendo cacao del tipo orgánico requiere de aproximadamente 3 años. Inclusive, los productores percibieron una caída en la calidad y cantidad durante el primer año de transición. Es esencial que los productores cuenten el tiempo necesario para alcanzar una producción sustentable.

La exportación del grano de cacao orgánico al mercado de la Unión Europea y específicamente a Alemania, no ha evolucionado de acuerdo a la demanda de esta materia prima.

La exportación del cacao orgánico en el Ecuador, ha aprovechado muchas oportunidades de mercado, pero también enfrenta algunas amenazas y todavía posee debilidades.

## **2.5. Recomendaciones**

Las recomendaciones planteadas son:

Efectuar capacitaciones a los pequeños y medianos productores de cacao orgánico.

Que los organismos gubernamentales establezcan políticas de exportación que ayuden a los productores de cacao orgánico.

Efectuar estudios de investigación en fase de campo de cacao orgánico en la provincia de Los Ríos.

## BIBLIOGRAFÍA

- Alemán, M., Martínez, S. (2017). Análisis de la cadena de valor de cacao orgánico en el territorio de Matiguás (desde la experiencia de la cooperativa multifuncional cacaotera). In *La Campesina. Congreso Interdisciplinario de Investigación, Universidad de Centroamérica* (pp. 40-50).
- ANECACAO. (2016). Actualidad y perspectivas del sector cacaotero en Ecuador. Cumbre Mundial del Cacao. Disponible en <http://www.anecacao.com/uploads/2014/09/1-EI-Ecuador-Actualidad-y-Perspectivas-del-Sector-Cacaotero-ANECACAO-cumbre-mundial-del-cacao-2014.pdf>
- ANECACAO. (2016). Calceta despunta con el cultivo de cacao orgánico. Disponible en <http://www.anecacao.com/index.php/es/noticias/calceta-despunta-con-el-cultivo-de-cacao-organico.html>
- Bamber, P., Fernández, K. (2017). Mejora en la cadena de valor del cacao orgánico en Perú. *Proyecto "Incorporación de Pequeños Productores a Mercados Agrícolas de Nicho" dentro del FOMIN. Centro para la Globalización, Gobernanza y Competitividad de la Universidad de Duke.*
- Capa Benítez, L., Alaña Castillo, T., Benítez Narváez, R., (2016). Importancia de la producción de banano orgánico.: caso: Provincia El Oro, Ecuador. *Revista Universidad y Sociedad*, 8(3), 64-71. Recuperado en 31 de agosto de 2021, de [http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S2218-36202016000300008&lng=es&tlng=es](http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2218-36202016000300008&lng=es&tlng=es).
- Chaustre, R., Castillo, P. (2018). La importancia de la exportación del cacao en Colombia y los países en América Latina. *Revista Investigación y Gestión*, 1(1), 18-27.
- Cueva Marín, E. J. (2016). Proyecto de prefactibilidad para la exportacion de pasta de cacao organico de puerto Quito (Master's thesis, Quito/UIDE/2012).
- Ecological. (2020). Cacao orgánico. Disponible en <https://www.ecologicalperu.com/product/cacao-organico-de-exportacion/>

- Enríquez, G. A. (2016). *Cacao orgánico guía para productores ecuatorianos* (No. F08 20). Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias.
- ESPAE -ESPOL (2016). Estudios industriales orientación estratégica para la toma de decisiones. Industria de Cacao. Disponible en <https://www.espae.espol.edu.ec/wp-content/uploads/2016/12/industriacacao.pdf>
- Estrada Garro, F. J. (2016). *Balance de nutrientes en sistemas agroforestales de cacao (Theobroma cacao) orgánico en el municipio de Waslala, Nicaragua* (Doctoral dissertation).
- Gavilanes Ponce, A. J. (2018). *Factores que inciden en la producción y exportación de granos de cacao orgánico ecuatoriano hacia el Mercado Estadounidense período 2012-2016* (Doctoral dissertation).
- Hinojosa, V., Stoian, D., Somarriba, E. (2017). Los volúmenes de negocio y las tendencias de precios en los mercados internacionales de cacao (*Theobroma cacao*) y banano orgánico (*Musa AAA*). *Agroforestería en las Américas v. 10 n. 37-38 (2003)*, p. 63-68.
- Huamanl-Yupanqui, H. A., Huauya-Rojas, M. Á., Mansilla-Minaya, L. G., Florida-Rofner, N., Neira-Trujillo, G. M. (2017). Presencia de metales pesados en cultivo de cacao (*Theobroma cacao* L.) orgánico. *Acta agronómica*, 61(4), 339-344.
- Intriago, F., Zenteno, M., Neto, J., Galeas, M., Caicedo, W., Moyano, M. (2018). Cadena de comercialización del cacao nacional en la provincia de Los Ríos, Ecuador. *Revista Ciencia y Tecnología*, 11(1), 63-69.
- Jiménez Collantes, L. F. (2016). Análisis de la exportación del cacao orgánico fino de aroma y su incidencia en la balanza comercial en la Provincia de Los Ríos, periodo 2009-2012.
- Peralta Mera, K. K., Chasin Garcés, S. S. (2018). *Exportación de cacao orgánico al mercado Alemán por medianas empresas de Guayaquil*.
- Quijia Juiña, E. G. (2018). Análisis de la producción y la industria del cacao fino de aroma en el periodo 2007-2015 en Ecuador (Bachelor's thesis, PUCE).
- Salazar-Díaz, R. (2016). Caracterización de sistemas agroecológicos para el establecimiento comercial de cacao orgánico (*Theobroma cacao*) en

Talamanca.

Vergara Marcillo, J. E., Yerovi Saltos, C. E. (2016). *Producción de cacao orgánico fino de aroma en la Provincia del Guayas, Cantón General Antonio Elizalde Bucay.*

Vicuña Pilataxi, C. P. (2018). Análisis de la importancia que tiene el biocomercio para la exportación de cacao ecuatoriano Región Costa período 2014-2016.