



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



**TRABAJO DE TITULACIÓN**

Componente práctico del Examen de Grado de carácter Complexivo,  
presentado al H. Consejo Directivo de la Facultad, como requisito  
previo a la obtención del título de:

**INGENIERO AGRÓNOMO**

**TEMA:**

Importancia económica del cacao orgánico (*Theobroma cacao*)  
en el ecuador

**AUTOR:**

Bryan Ariel Mosquera Cañar

**TUTOR:**

Mg. ia. Yary Ruiz Parrales MAE

**BABAHOYO – LOS RÍOS – ECUADOR**

**2021**

## **AGRADECIMIENTO**

Le agradezco en primer lugar a Dios por bendecirme y cuidarme siempre, por permitirme que este junto a mi familia, amigos y todas aquellas personas que me quieren y velan por mi seguridad.

Le agradezco en especial a mi abuelo que sin su ayuda esto no hubiera sido posible a mi familia por siempre ser mi fortaleza y mi sustento diario, por permitirme hoy en día ser quien soy como persona, también doy gracias a aquellos que siempre han estado ahí mis verdaderos amigos que con el apoyo de ellos y su ayuda han sabido alentarme para seguir adelante; y por ultimo ni menos importante un agradecimiento a todos mis profesores que han velado por mi aprendizaje, es especial a mi tutor de tesina el Mg. ia. Yary Ruiz Parrales que logro moldearme y prepararme para mi corto proceso de titulación, a todos y cada uno de ellos que han sido mi guía y forjadores de mi futuro como Ingeniero Agrónomo les agradezco enormemente pro sus enseñanzas, ya que con ello he podido culminar con éxito parte de mi formación universitaria, que será uno de los puntos de partida hacia mi carrera profesional y de éxito.

## **DEDICATORIA**

Dedico este trabajo a mi abuelo que siempre estuvo hay para ayudarme y apoyarme en todo momento de mi carrera, a todas las personas que cada día me dan y me han dado aliento para seguir adelante en mis estudios, a todos aquellos que han estado guiando mis pasos y están, y han estado allí conmigo en las buenas y en las malas sin importar mis condiciones, apoyando en cada paso que doy y di durante mi etapa universitaria.

Principalmente dedico este trabajo a mi familia que es mi fortaleza y mi vivir, luego a mis profesores y a mi tutor que sé que por ellos y por todos sus conocimientos impartidos hacia mi persona he podido llegar y llegare lejos en mi etapa profesional.

## INTRODUCCION

Un ecosistema natural es eso lo que buscan los agricultores que están conscientes de ello, es por eso que con la producción orgánica el hombre tratara de conseguir un enlace con la naturaleza. Por el excesivo consumo de insumos químicos para la agricultura se ha provocado una gran pérdida de la biodiversidad y esto ha causado que algunos individuos que operen las fincas enfermen, es por ello que para cuidar el aspecto económico y mejorar su imagen las empresas han optado por mejorar la producción de manera orgánica.

El cultivo de cacao orgánico da productos saludables se dice que el cacao es de Sudamérica en zonas de la amazonia. Se dice que es una reliquia que fue traída por los españoles en el siglo 16 en forma de tragos cuando conquistaron América. Es conocido como el “alimento de los Dioses” ya que es de color marrón y era consumido por los guerreros. Según la historia se han encontrado recipientes cerámicos con residuos de cacao orgánico. Los recipientes encontrados en sitios arqueológicos datan de 1900 – 900 años antes de Cristo (Gutiérrez 2015).

El cacao orgánico es usado en diferentes industrias como la de los cosméticos y aquellas que se encargan de procesarla como polvos o semillas secas, tostadas o molidas, que sirven para ser usadas en la realización de postres, tortas, pastelerías y en el proceso de fabricación diferentes tipos de chocolate.

Todas las demandas y los puntos importantes que los agricultores cacaoteros que deben de tener en cuenta son la de tener un cacao limpio, tener un cacao de alta calidad y de buen aroma, pero siempre y cuando aprovechándolo de una forma adecuada.

Al día de hoy el Ecuador exporta cerca de 600 toneladas de cacao orgánico, a nivel mundial el país principal en consumo del cacao orgánico ecuatoriano es Suiza que importa el 70% de todo lo que produce el país y luego otros de sus destinos son Italia, Francia, Estados Unidos y República Checa, para cumplir con todas las normas de sanidad de estos países es necesario tener cuidado en el proceso de recolección, cosecha, pos cosecha, fermentación y secado (Acebo 2016).

## RESUMEN

El presente trabajo al tratarse de una investigación analítica y bibliográfica que reúne información a través de páginas web, publicaciones científicas, revista, etc. Acerca de todo lo referente a la economía que presenta el cacao organico en el Ecuador para lo cual se presentan en primer lugar los principales antecedentes, así como estadísticas relacionadas al tema de estudio.

El cacao en décadas pasadas era uno de los cultivos principales que servían como sustento de las familias de los pequeños agricultores, es por eso que ahora con el cacao organico los agricultores tratan de mejorar su economía de una manera más natural.

En Ecuador se produce el cacao de dos formas la primera es la convencional en donde se utilizan productos de origen químicos que este a su vez es considerado como dañino para la salud de los seres vivos y para la del medio ambiente; mientras que la otra forma es la organico que es denominada así debido a todas aquellas certificaciones que se obtiene al producir, procesar y comercializar un producto de una manera más natural posible y que sea resistente a las enfermedades y que se adapte a las condiciones climáticas del país, también este producto se lo considera como un producto saludable y ambiental ya que no se usan productos de origen químico para su producción y este así evita que tenga un impacto negativo en la salud y bienestar de todos los seres vivos y el medio ambiente.

En los tiempos actuales en el Ecuador la Unocace es aquella que se encarga de producir y comercializar el cacao organico teniendo en cuenta que las provincias que más producen cacao organico en el país proviene de la región costa, así mismo se puede decir que Manabí es la provincia que más produce cacao organico a nivel nacional y este producto es considerado el mejor a nivel internacional.

**Palabras claves:** cacao, organico, economía, Ecuador.

## SUMMARY

The present work as it is an analytical and bibliographic investigation that gathers information through web pages, scientific publications, magazine, etc. About everything related to the economy of organic cocoa in Ecuador, for which the main antecedents are presented first, as well as statistics related to the subject of study.

Cocoa in past decades was one of the main crops that served as a livelihood for the families of small farmers, that is why now with organic cocoa farmers try to improve their economy in a more natural way.

In Ecuador, cocoa is produced in two ways. The first is conventional, where chemical products are used, which in turn are considered harmful to the health of living beings and the environment; while the other form is the organic one that is named like this due to all those certifications that are obtained when producing, processing and marketing a product in a more natural way possible and that is resistant to diseases and that adapts to the climatic conditions of the This product is also considered a healthy and environmental product since no chemical products are used for its production and this thus prevents it from having a negative impact on the health and well-being of all living beings and the environment.

In current times in Ecuador the Unocace is the one that is in charge of producing and marketing organic cocoa, taking into account that the provinces that produce the most organic cocoa in the country comes from the coastal region, likewise it can be said that Manabí is the province that produces the most organic cocoa nationwide and this product is considered the best internationally.

Keywords: cocoa, organic, economy, Ecuador.

# INDICE GENERAL

AGRADECIMIENTO .....	ii
DEDICATORIA.....	iii
INTRODUCCION.....	iv
RESUMEN .....	v
SUMMARY.....	vi
CAPITULO I.....	1
MARCO METODOLÓGICO .....	1
<b>1.1. Definición del tema caso de estudio</b> .....	1
<b>1.2. Planteamiento del problema</b> .....	1
<b>1.3. Justificación</b> .....	2
<b>1.4. Objetivos</b> .....	3
<b>1.4.1. General</b> .....	3
<b>1.4.2. Específicos</b> .....	3
<b>1.5. Fundamentación teórica</b> .....	3
<b>1.5.1. Taxonomía y morfología</b> .....	3
<i>Semilla</i> .....	4
<i>Sistema radicular</i> .....	4
<i>Hojas</i> .....	4
<i>Flores</i> .....	4
<i>Fruto</i> .....	4
<b>1.5.2. El cacao orgánico y el cacao convencional</b> .....	5
<b>1.5.3. El cacao orgánico</b> .....	5
<b>1.5.4. Hectáreas de terreno sembrado</b> .....	7
<b>1.5.5. Participación según la superficie y producción orgánica del cacao</b> .....	8
<b>1.5.7. Principales empresas productora de cacao organico por provincia y cantón</b> .....	9
<input type="checkbox"/> <b>EL GUABO</b> .....	9
<input type="checkbox"/> <b>COFINA</b> .....	10
<input type="checkbox"/> <b>MCCM (Maquita cushunchic)</b> .....	10
<input type="checkbox"/> <b>APOVINCES</b> .....	11
<input type="checkbox"/> <b>FORTALEZA EL VALLE</b> .....	11
<input type="checkbox"/> <b>UNIÓN DE ORGANIZACIÓN PRODUCTORA DE CACO ARRIBA ESMERALDA</b> .....	12

1.5.7. Precio del cacao .....	12
1.5.7. ¿Qué es la certificación Global G.A.P.? .....	13
¿Cuál es el propósito de la certificación Global G.A.P.? .....	13
¿Cuáles son los pasos que una empresa debe seguir para certificar con Global G.A.P.? .....	14
1.6. Hipótesis.....	15
1.7. Metodología de la investigación.....	15
CAPITULO II.....	16
RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN .....	16
2.1. Desarrollo del caso .....	16
2.2. Situaciones detectadas (hallazgos).....	16
2.3. Soluciones planteadas .....	16
2.4. Conclusiones .....	17
2.5. Recomendaciones (propuestas para mejorar el caso).....	17
BIBLIOGRAFÍA .....	18



## INDICE DE TABLA

<b>Tabla 1.</b> Hectáreas sembradas por provincias.....	7
<b>Tabla 2.</b> Participación según la superficie y producción del cacao orgánico. ....	8
<b>Tabla 3.</b> Datos de la empresa El Guabo.....	9
<b>Tabla 4.</b> Datos de la empresa Cofina. ....	10
<b>Tabla 5.</b> Datos de la empresa MCCM. ....	10
<b>Tabla 6.</b> Datos de la empresa Apovinces.....	11
<b>Tabla 7.</b> Datos de la empresa Fortaleza del Valle. ....	11
<b>Tabla 8.</b> Datos de la Empresa unión de organización productora de cacao arriba Esmeralda. ....	12

## INDICE DE GRÁFICO

<b>Gráfico 1.</b> Porcentaje de tierra orgánica sembrada por provincia .....	8
<b>Gráfico 2.</b> Superficie sembrada y producción anual.....	9

# CAPITULO I

## MARCO METODOLÓGICO

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

En los últimos años hasta la actualidad ha habido un cambio entre los consumidores en donde prefieren mejores alimentos que sean seguros, sanos, orgánicos y productos especiales. Se sabe que más del 90% de los importadores de productos orgánicos están en Europa es por ello que se ha obligado a los productores a contratar algunos sellos étnicos, ecológicos y unos de los más importantes que es la certificación orgánica para sus plantaciones.

El presente trabajo de investigación tiene como finalidad entender que tan grande ha sido la economía del Ecuador en relación al cultivo de cacao orgánico.

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

En las universidades o centros de estudios agronómicos no dan mucha información y no explican a fondo sobre la producción y la importancia económica del cultivo de cacao orgánico, en si es un tema muy amplio ya que nos permite conocer de qué manera podemos producir este tipo de productos y mejorar la economía mediante el uso de insumos orgánicos. En todos los países no se maneja de igual manera es por eso que es de vital importancia conocer la producción este cultivo de manera orgánica y analizar cómo y porqué ha ayudado en la economía del país.

La información sobre la economía de este cultivo no es conocida mucho a nivel nacional porque la gente está acostumbrada a los productos que se manejan con insumo químicos y no abarca a realizar o consumir productos orgánico y es por ello que como no abarcan a productos en los que se tenga más tiempo de elaboración y producción buscan a implementar productos procesados que en muchas ocasiones dañan la salud humana y las plantaciones con el pasar del tiempo; es por ellos que me gustaría ofrecer la información necesaria para que sirva de referencia y se conozca más sobre la importancia, producción y comercialización del cacao orgánico.

En vista que la temática en la que se basa la investigación no tiene mucha fundamentación e información debido a todo este desconocimiento en el ámbito de la producción y comercialización de cacao orgánica y todo lo relacionado a este ámbito me he visto en la obligación de plantear la siguiente problemática:

¿Cuál sería la importancia económica del cacao orgánico (*Theobroma cacao*) en el Ecuador?

### **1.3. Justificación**

El presente trabajo permitiría mostrar los cambios que ha tenido el cultivo de cacao mediante insumos orgánicos y a la vez mejorando el suelo y le medio ambiente, profundizando los conocimientos teóricos sobre los procesos de adaptación del cultivo a nivel nacional y como será importante para la economía a lo largo de los años en el país. Es por ello que el objetivo principal en el que se centra este trabajo es determinar cuál es la importancia económica que tiene el cacao orgánico en el Ecuador con el fin de definir y contextualizar como ha crecido el impacto económico de este cultivo en el país, este objetivo se considera importante ya que nos ayuda mejorar la comprensión acerca de cómo está creciendo la economía nacional mediante cultivos orgánicos. Es por ello que los objetivos secundarios tratan de analizar toda información importante acerca del tema y Establecer la tendencia de producción que presenta el cacao orgánico en el Ecuador.

## **1.4. Objetivos**

### **1.4.1. General**

Determinar la importancia económica que tiene el cacao orgánico en el Ecuador

### **1.4.2. Específicos**

Analizar la información relacionada acerca del cacao orgánico en el Ecuador.

Establecer la tendencia de producción que presenta el cacao orgánico en el Ecuador.

## **1.5. Fundamentación teórica**

### ***1.5.1. Taxonomía y morfología***

La planta de cacao es un pequeño árbol que crece en ambientes tropicales. La planta de cacao normalmente da entre 15 y 20 frutos, llamados vainas y cada vaina contiene entre 20 y 60 semillas de cacao. Las semillas de cacao son las que se utilizan en la elaboración del chocolate, concretamente mediante la extracción de estas semillas de cacao de dos productos derivados: la pasta de cacao, que es una materia sólida y la manteca de cacao, materia grasa (VEREMA 2013).

Reino:           Plantae

División:       Magnoliophyta

Clase:           Magnoliopsida

Familia:        Malvaceae

Género:         Theobroma

Especie:        T. cacao

### ***Semilla***

Las semillas son grandes del tamaño de una almendra, color chocolate o púrpuro, de 2 a 3 cm de largo y de sabor amargo. No tiene albumen y están recubiertas por una pulpa mucilaginosa de color blanco y de sabor dulce y acidulado. Todo el volumen de la semilla en el interior está prácticamente ocupado por los 2 cotiledones del embrión. Se les llama vulgarmente "habas" o "granos" de cacao. Ricas en almidón, en proteínas, en materia grasa, lo cual les confiere un valor nutritivo real (CONABIO 2001).

### ***Sistema radicular***

Raíz principal pivotante y tiene muchas secundarias, la mayoría de las cuales se encuentran en los primeros 30 cm de suelo (INFOAGRO s. f.).

### ***Hojas***

Simples, enteras y de color verde bastante variable (color café claro, morado o rojizo, verde pálido) y de pecíolo corto (ECUARED 2015).

### ***Flores***

Son pequeñas y se producen, al igual que los frutos, en racimos pequeños sobre el tejido maduro mayor de un año del tronco y de las ramas, alrededor en los sitios donde antes hubo hojas. Las flores son pequeñas, se abren durante las tardes y pueden ser fecundadas durante todo el día siguiente. El cáliz es de color rosa con segmentos puntiagudos; la corola es de color blancuzco, amarillo o rosa. Los pétalos son largos. La polinización es entomófila destacando una mosquita del género *Forcipomya* (Dumble 2013).

### ***Fruto***

De tamaño, color y formas variables, pero generalmente tienen forma de baya, de 30 cm de largo y 10 cm de diámetro, siendo lisos o acostillados, de forma elíptica y de color rojo, amarillo, morado o café. La pared del fruto es gruesa, dura o suave y de

consistencia como de cuero. Los frutos se dividen interiormente en cinco celdas. La pulpa es blanca, rosada o café, de sabor ácido a dulce y aromática. El contenido de semillas por baya es de 20 a 40 y son planas o redondeadas, de color blanco, café o morado, de sabor dulce o amargo (INFOAGRO s. f.).

### ***1.5.2. El cacao orgánico y el cacao convencional***

En el libro “ Manual de producción de cacao fino de aroma a través de manejo ecológico“ escrito por Luis Torres dice que en el cacao producido en forma convencional, se utiliza muchos insumos de origen químico, esto es considerado como una amenaza a la salud y la productividad de los suelos a largo plazo, la tendencia de los productores es realizar la siembra cosecha y producción del cacao fino y de aroma en forma ecológica, con abonos y cuidados naturales, cuidando el medio ambiente y cumpliendo con las exigencias de las certificaciones para la exportación hacia el mercado de la comunidad europea” (Torres 2012).

Según datos de la Organización Internacional del Cacao, Ecuador es el primer productor de cacao fino de aroma a nivel mundial, pues satisface el 60% de la demanda internacional de este producto. A nivel mundial alrededor de 14 millones de trabajadores están vinculados a la industria agraria del cacao y en Ecuador existen 80.450 productores que trabajan arduamente en granjas típicamente pequeñas, el cacao es difícil de cultivar y la mayoría de las granjas experimentan rendimientos bajos (Montenegro 2018).

### ***1.5.3. El cacao orgánico***

El cacao orgánico también llamado así por las certificaciones voluntarias obtenidas en la producción, procesamiento y comercialización, que se produce es una mezcla de nacional trinitario y forastero por considerarse que es más resistente a las enfermedades, pero mantiene el sabor especial y único debido a las condiciones agroclimáticas del país (Peralta 2014).

ANECACAO (2015) nos dice que el cacao fino y de aroma tiene características distintivas de aroma y sabor buscadas por los fabricantes de chocolate. Representa únicamente 5% de la producción mundial de cacao. Ecuador, por sus condiciones geográficas y su riqueza en recursos biológicos, es el productor por excelencia de Cacao Arriba fino y de aroma (63% de la producción mundial) proveniente de la variedad Nacional cuyo sabor ha sido reconocido durante siglos en el mercado internacional.

UNCTAD (2014) señala que, el cacao orgánico puede ser considerado un producto preferiblemente ambiental debido a la no utilización de insumos químicos, a la aplicación de prácticas sostenibles tanto en la producción como en el procesamiento y la distribución, a los menores impactos sobre los ecosistemas y a las sinergias con la biodiversidad. El cacao orgánico representó alrededor del 4% de las exportaciones totales de cacao en grano del Ecuador en 2013. El 80% de las exportaciones de cacao orgánico se atribuyen principalmente a 8 empresas, lideradas por UNOCACE, CECAO y Corporación Fortaleza del Valle.

Entre 16 y 18 días es el tiempo para que los granos de cacao en baba se conviertan en uno de los mejores cacaos finos y de aroma, asegura Berto Zambrano, vicepresidente de esta agrupación, que se inició hace 12 años produciendo para exportación 25 toneladas de cacao fino y de aroma y que en la actualidad tienen compromiso de adquisición con producto surgido de 2.200 hectáreas (ANECACAO 2017).

Desde el año 2000, la Unión de Organizaciones Campesinas Cacaoteras del Ecuador (Unocace) se enfoca en producir y comercializar cacao orgánico, en grano y con valor agregado. El presidente de Unocace, mencionó que su representada agrupa a alrededor de 3.600 hectáreas de cacao nacional con certificación orgánica y de Comercio Justo Fairtrad, también indica que la organización, integrada por 12 agrupaciones de Guayas, Los Ríos, El Oro y Bolívar, realizó entre 2001 y 2002 sus primeras exportaciones a Francia. “Enviamos 170 toneladas de nuestro grano orgánico y de buena calidad”.

En la actualidad, de entre las 1.200 y 1.300 toneladas de cacao que compra Unocace a los agricultores, el 63% se exporta a Suiza y el 32% a Estados Unidos y Alemania (Telégrafo 2018).

La unión de Organizaciones Campesinas Cacaoteras del Ecuador – UNOCACE – es una organización de segundo nivel, constituida por 17 organizaciones con aproximadamente 1000 familias de pequeños productores de cacao nacional fino y de aroma (Ramírez 2006)

ANECACAO (2015) señala que, la producción de cacao se concentra principalmente en las provincias de Los Ríos, Guayas, Manabí y Sucumbíos. En el país se cultivan dos tipos de cacao: el Cacao CCN-51 y el denominado Cacao Nacional. Es un Cacao Fino de Aroma conocido como ‘Arriba’, desde la época colonial. Es importante para la región costa el contar con hectáreas en proceso de transición es decir en corto plazo lograr establecerse como plantaciones orgánicas que de acuerdo a la tabla se detallan así:

#### 1.5.4. Hectáreas de terreno sembrado

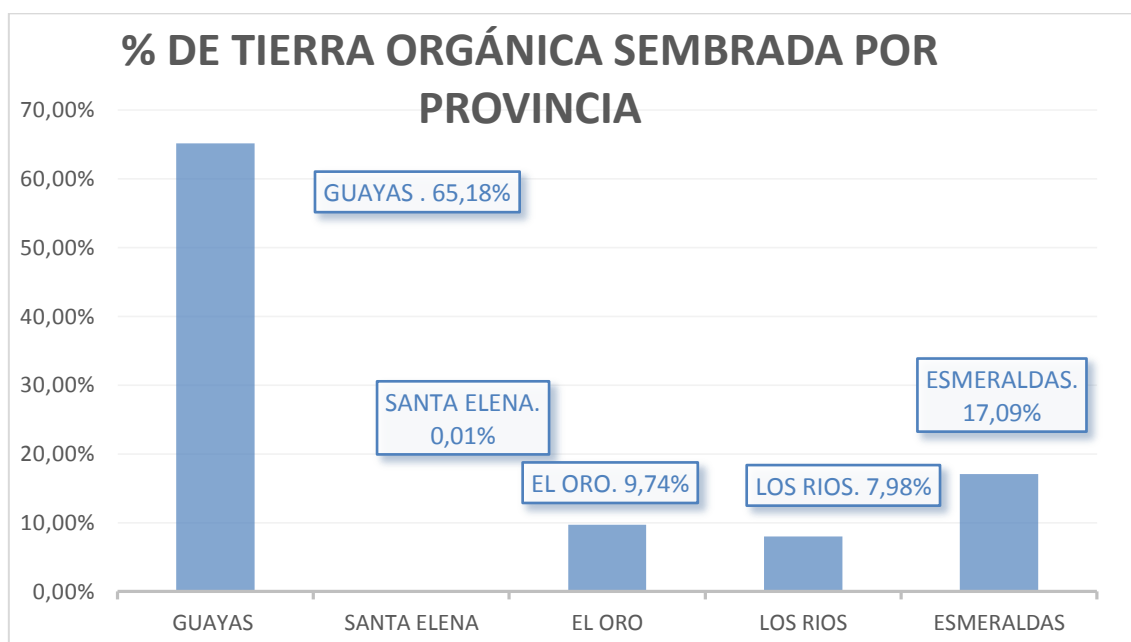
Vicuña (2018), menciona en la siguiente tabla que para el año 2016 podemos ver que la provincia del guayas es la que mejor promedio tiene en referencia al número de hectáreas que se siembra de cacao orgánico ya que representa el 65% de todas las hectáreas del Ecuador.

<b>HECTAREAS DE TERRENO SEMBRADO</b>		
<b>PROVINCIA</b>	<b>Ha</b>	<b>% DE TIERRA ORGANICA POR PROVINCIA</b>
GUAYAS	6.974,48	65,18%
SANTA ELENA	1	0,01%
EL ORO	1.041,93	9,74%
LOS RIOS	8.54,41	7,98%
ESMERALDAS	1.829,3	17,09%
<b>TOTAL</b>	<b>10.701,12</b>	<b>100%</b>

*Tabla 1. Hectáreas sembradas por provincias.*



**Fuente:** Elaboración propia (datos de Vicuña 2018)



**Gráfico 1.** Porcentaje de tierra orgánica sembrada por provincia

**Fuente:** elaboración personal

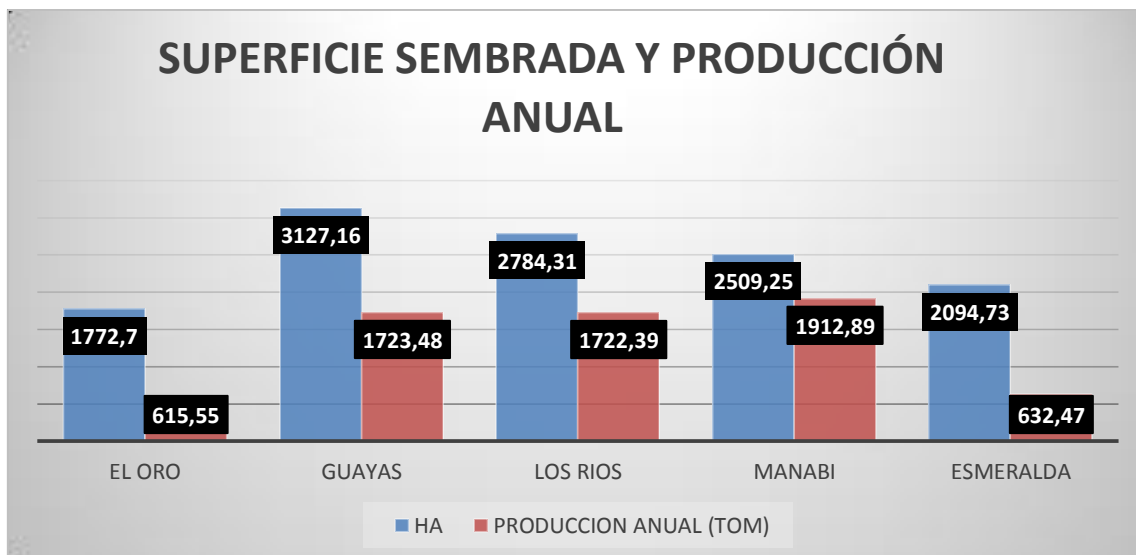
### 1.5.5. Participación según la superficie y producción orgánica del cacao

Según Vicuña (2018), menciona en la siguiente tabla la cantidad de hectáreas que presenta cada provincia y cuanto produce cada una de ellas anualmente.

PARTICIPACIÓN SEGÚN LA SUPERFICIE Y PRODUCCIÓN ORGÁNICA DEL CACAO ORGANICO		
PROVINCIAS	HA	PRODUCCION ANUAL (TOM)
EL ORO	1.772,7	615,55
GUAYAS	3.127,16	1.723,48
LOS RIOS	2.784,31	1.722,39
MANABI	2.509,25	1.912,89
ESMERALDA	2.094,73	632,47
<b>TOTAL</b>	<b>12.288,15</b>	<b>6606,78</b>

**Tabla 2.** Participación según la superficie y producción del cacao orgánico.

**Fuente:** Elaboración propia (datos de Vicuña 2018)



*Gráfico 2. Superficie sembrada y producción anual.*

**Fuente:** elaboración personal

#### 1.5.7. Principales empresas productora de cacao organico por provincia y cantón

- **EL GUABO**

PROVINCIA DEL GUAYAS Y DEL ORO		
CANTÓN	TONELADA POR AÑO	SUPERFICIE SEMBRADA
PASAJE	74,22	140,25
BALAO		
<b>TOTAL</b>	74,22	

*Tabla 3. Datos de la empresa El Guabo.*

**Fuente:** elaboración personal (datos de Vicuña 2018)

La empresa El Guabo trabaja con dos provincias del Ecuador que son Guayas y el Oro en donde usan alrededor de 140 hectáreas y producen 74 toneladas anuales.

- **COFINA**

<b>PROVINCIA DEL GUAYAS</b>			
<b>CANTÓN</b>	<b># DE PRODUCTORES</b>	<b>TONELADA POR AÑO</b>	<b>SUPERFICIE SEMBRADA</b>
DURAN	370	1174,32	1319,35
<b>TOTAL</b>	370	1174,32	

*Tabla 4. Datos de la empresa Cofina.*

**Fuente:** elaboración personal (datos de Vicuña 2018)

En la empresa Cofina podemos ver que solo trabaja en el cantón duran de la provincia del Guayas en donde consta con 370 productores que en 1.319 hectáreas produce 1.174 toneladas anuales.

- **MCCM (Maquita cushunchic)**

<b>PROVINCIA DE MANABÍ</b>			
<b>CANTÓN</b>	<b># DE PRODUCTORES</b>	<b>TONELADA POR AÑO</b>	<b>SUPERFICIE SEMBRADA</b>
SANTA ANA	75	116	538,75
JUNIN	41	73,27	
BOLIVAR	12	6,48	
<b>TOTAL</b>	128	195,75	

*Tabla 5. Datos de la empresa MCCM.*

**Fuente:** elaboración propia (datos de Vicuña 2018)

La empresa MCCM trabaja con 3 cantones de la provincia de Manabí en donde el cantón que más produce es Santa Ana consta con 75 productores que con 538 hectáreas produce 116 toneladas anuales.

- **APOVINCES**

<b>PROVINCIA DE LOS RÍOS</b>			
<b>CANTÓN</b>	<b># DE PRODUCTORES</b>	<b>TONELADA POR AÑO</b>	<b>SUPERFICIE SEMBRADA</b>
BABA	9	33,25	793,71
PALENQUE	9	33,25	
VINCIES	222	730,84	
<b>TOTAL</b>	240	797,34	

*Tabla 6. Datos de la empresa Apovinces.*

**Fuente:** elaboración personal (datos de Vicuña 2018)

La empresa Apovinces trabaja en la provincia de Los Ríos con tres cantones Baba, Palenque y Vincies en donde podemos ver en los datos el cantón Vincies contiene 222 trabajadores que en 793 hectáreas producen 797 toneladas anuales siendo el cantón que más produce en Los Ríos.

- **FORTALEZA EL VALLE**

<b>PROVINCIA DEL MANABÍ</b>		
<b>CANTÓN</b>	<b>TONELADA POR AÑO</b>	<b>SUPERFICIE SEMBRADA</b>
CHONE, BOLIVAR, JUNIN, SANTA ANA, PORTOVIEJO, TOSAGUA, SAN VICENTE	1.404,69	1.970,50
<b>TOTAL</b>	1.404,69	

*Tabla 7. Datos de la empresa Fortaleza del Valle.*

**Fuente:** elaboración personal (datos de Vicuña 2018)

La empresa Fortaleza del Valle es una de las empresa más reconocidas a nivel nación trabajo con los cantones e la provincia de Manabí en especial con el cantón Chone y el cantón Bolívar en si se encarga de producir 1,404 toneladas de cacao orgánico en 1.970 hectáreas.

- **UNIÓN DE ORGANIZACIÓN PRODUCTORA DE CACO ARRIBA ESMERALDA**

<b>PROVINCIA DE ESMERALDA</b>		
<b>CANTÓN</b>	<b>TONELADA POR AÑO</b>	<b>SUPERFICIE SEMBRADA</b>
ATACAMES/ MUISNE/ QUININDE/ RIO VERDE	318,52	1.117,93
<b>TOTAL</b>	318,52	

*Tabla 8. Datos de la Empresa unión de organización productora de caco arriba Esmeralda.*

**Fuente:** elaboración personal (datos de Vicuña 2018)

La empresa que trabaja con los cantones Atacames, Muisne, Quininde, Rio verde de la provincia de Esmeralda se llama Unión de organización productora de cacao Esmeralda la cual trabaja con 1.117 hectáreas y produce 318 toneladas anuales.

### **1.5.7. Precio del cacao**

Los precios del cacao están sujetos a constantes fluctuaciones, las cuales responden a factores de oferta y demanda, tales como nuevas plantaciones, aumento de inventarios, capacidad de molienda utilizada, condiciones económicas de los consumidores, elasticidades de ingreso, entre otras. Actualmente el precio de una tonelada de cacao en el mercado internacional está en alrededor de USD 3 000 siempre 100 o 200 dólares más que el cacao convencional (Guerrero 2015).

CEPAL (2015) no explica que los exportadores de cacao son alrededor de 29 empresas. Son los acopiadores principales y su producto va al mercado externo sujeto al cumplimiento de normas de calidad que exigen y acuerdan con sus clientes. Los exportadores de cacao están agremiados bajo ANECACAO, también es destacable que las microempresas se dedican principalmente a la producción de productos elaborados (4 de 5 empresas).

Pachacama y Aníbal (2015) nos dicen que el efecto de las exportaciones de la industria del cacao industrializado ante el cambio de la matriz productiva es un tema muy importante debido que por varios años Ecuador ha sido un gran exportador de

materia prima, es decir que exporta cacao en grano, pero actualmente se ha implementado la matriz productiva que se refiere a industrializar la materia prima con la finalidad de generar empleo y para el desarrollo económico del país. Ecuador exporta materia prima (cacao) e importa productos industrializados (chocolates), pero actualmente el gobierno de turno apoya a los productores para que puedan industrializar la materia prima y obtener un producto de calidad, el mismo que es demandado por el mercado nacional e internacional.

#### **1.5.7. ¿Qué es la certificación Global G.A.P.?**

GLOBALG.A.P. es la norma con reconocimiento internacional para la producción agropecuaria. Nuestro producto central es el resultado de años de extensas investigaciones y colaboraciones con expertos del sector, productores y minoristas de todo el mundo. Nuestro objetivo es una producción segura y sostenible con el fin de beneficiar a los productores, minoristas y consumidores en todas partes del mundo (GLOBALG.A.P. s. f.).

#### **¿Cuál es el propósito de la certificación Global G.A.P.?**

El propósito es aumentar la confianza de sus clientes en la sanidad de los alimentos desarrollando buenas prácticas agrícolas que deben adoptar los productores. El énfasis de esta certificación no está en los aspectos ambientales o sociales, si no en la sanidad de los alimentos y el rastreo de los productores, es decir, cubre todas las etapas de la producción, desde las actividades de pre cosecha hasta la manipulación del producto post cosecha (Mondragón s. f.).

## **¿Cuáles son los pasos que una empresa debe seguir para certificar con Global G.A.P.?**

AGROPRESS (2020), señala en los siguientes puntos cuales son los para para certificar con Global G.A.P:

1. Descargar los documentos y las listas de verificación relevantes del centro de documentos oficial de Global GAP.
2. Contactarse con un organismo de certificación aprobado por Global GAP, aquí debe comparar las ofertas y propuestas técnicas, económicas que le ofrecerán las distintas certificadoras, una vez haya elegido alguna de ellas, debe registrarse para obtener su número GLOBAL G.A.P. (GGN), este proceso se realiza bajo la supervisión y/o apoyo de la certificadora elegida.
3. Realice una auto-evaluación (auditoría interna) utilizando la lista de verificación. Asimismo, de encontrar incumplimientos se debe corregir todos los puntos incumplidos, hasta estar seguros del cumplimiento total de la norma, para hacer más eficiente este proceso se puede emplear asesores o consultoras especializadas en el proceso de certificación de Global G.A.P.
4. Coordinar con la certificadora la realización de la auditoría externa, en la cual un auditor independiente evaluará el cumplimiento de su organización con los requisitos del estándar Global G.A.P.
5. Una vez que cumpla con éxito los requisitos de las normas, recibirá un Certificado GLOBAL G.A.P. para Aseguramiento Integrado de Fincas, válido por un año, para el ámbito y versión correspondiente.

## **1.6. Hipótesis**

Ho= No es de gran importancia el cultivo de cacao orgánico en la economía del Ecuador.

Ha= Es de gran importancia el cultivo de cacao orgánico en la economía del Ecuador.

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

El estudio que se llevara a cabo en este proyecto es de tipo documental debido a que es una investigación analítica y bibliográfica de carácter no experimental, es por ellos que debido a la poca información y las revisiones de conocimiento impartida en centros de estudio o universidades sobre la importancia económica del cacao orgánico (*Theobroma cacao*) en el Ecuador, es por ello mediante investigaciones analizaré y sintetizare un resumen sobre toda la información teórica obtenida mediante páginas web, artículos científicos, artículos de periódicos y de revistas.



## **CAPITULO II RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN**

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

Este documento tiene la finalidad de obtener información relevante acerca de la importancia económica que tiene el cacao orgánico en el Ecuador.

En Ecuador la agricultura es de suma importancia por ello para mejorar la producción algunas provincias optaron por producir cacao orgánico con el fin de elevar y mejorar su economía de manera más rentable.

### **2.2. Situaciones detectadas (hallazgos)**

El cacao producido de manera orgánica es uno de los principales alimentos que las industrias utilizan para comercializar sus productos derivados, es por ellos que para mejorar nuestra economía es necesario aumentar la superficie sembrada con fin de elevar la producción y suplir las demandas requeridas.

La mayoría de las provincias que se encargan de producir el cacao orgánico se encuentran en la costa, lo que implica que en las provincias que se encuentran en la región sierra no cuentan con superficies adecuadas para sembrar y en la región amazónica los agricultores cuentan con la tecnología necesaria para llevar a cabo este cultivo.

### **2.3. Soluciones planteadas**

Es necesario incentivar a los agricultores sobre el beneficio que tiene la comercialización del cacao orgánico, especialmente cuando se lo comercializa al exterior, ya que así promueve a mejorar el medio ambiente y elevar la economía de ellos y del país.

Promover la siembra del cacao orgánico en la región amazónica con tecnología y asesoramiento con el fin de mejorar las situaciones económicas de la población y así darle

uso a ciertas superficies que no son usadas para la agricultura.

#### **2.4. Conclusiones**

Por lo que fue detallado anteriormente se puede concluir que:

El cacao fue uno de los principales productos de exportación en décadas pasadas por lo cual se lo denominó la “pepa de oro” es por ello que en estos tiempos usando las nuevas tecnologías podemos elevar la producción de cacao de manera orgánica y así mejorar nuestra economía y nuestro medio ambiente al mismo tiempo.

El cacao orgánico puede ser el sustento del país ya que a nivel internacional este producto es de buena demanda porque las personas de ahora cuidan su salud, en el Ecuador se encuentra el mejor cacao a nivel internacional es porque ello que las provincias del país tratan de obtener la certificación orgánica para mejorar su economía.

#### **2.5. Recomendaciones (propuestas para mejorar el caso)**

Por lo detallado anteriormente se recomienda:

Promover a los agricultores el uso de tecnologías en la siembra de cacao orgánico con el fin de mejorar su producción y elevar su economía sin la necesidad de estar usando tantos insumos químicos.

Sería fundamental que para mejorar la economía del país nos centremos en cultivos orgánicos como el cacao y no en la producción de materia prima ya que este producto sería de gran importancia como sustento para la economía del país.

## BIBLIOGRAFÍA

- AGROPRESS. 2020. Conoce los requisitos para la certificación Global G.A.P. (en línea, sitio web). Consultado 5 may 2021. Disponible en <https://agropress.pe/2020/conoce-sobre-la-certificacion-global-gap-y-sus-requisitos/>.
- ANECACAO. 2015. Cacao Nacional | Anecacao Ecuador (en línea, sitio web). Consultado 14 abr. 2021. Disponible en <http://www.anecacao.com/es/quienes-somos/cacao-nacional.html>.
- ANECACAO. 2015. El cacao ecuatoriano | Anecacao Ecuador (en línea, sitio web). Consultado 12 abr. 2021. Disponible en <http://www.anecacao.com/index.php/es/noticias/el-cacao-ecuatoriano.html>.
- ANECACAO. 2017. Calceta despunta con el cultivo de cacao orgánico | Anecacao Ecuador (en línea, sitio web). Consultado 6 abr. 2021. Disponible en <http://www.anecacao.com/index.php/es/noticias/calceta-despunta-con-el-cultivo-de-cacao-organico.html>.
- CEPAL. 2015. Resumen-Cadena-de-Cacao-rev.pdf (en línea, sitio web). Consultado 14 abr. 2021. Disponible en <https://www.vicepresidencia.gob.ec/wp-content/uploads/2015/07/Resumen-Cadena-de-Cacao-rev.pdf>.
- CONABIO. 2001. Theobroma cacao (en línea). s.l., s.e. Consultado 30 mar. 2021. Disponible en [http://www.conabio.gob.mx/conocimiento/info\\_especies/arboles/doctos/68-sterc03m.pdf](http://www.conabio.gob.mx/conocimiento/info_especies/arboles/doctos/68-sterc03m.pdf).
- Cynthia Vicuña Pilataxi. 2018. ANÁLISIS DE LA IMPORTANCIA QUE TIENE EL BIOCOCOMERCIO PARA LA EXPORTACIÓN DE CACAO ECUATORIANO REGIÓN COSTA PERÍODO 2014 – 2016 (en línea, sitio web). Consultado 12 abr. 2021. Disponible en <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/16524/1/UPS-QT13572.pdf#page=10&zoom=100,92,880>.
- Dumble. 2013. Agroindustria: CACAO MORFOLOGÍA Y TAXONOMÍA (en línea, sitio web). Consultado 30 mar. 2021. Disponible en <http://fiapie.blogspot.com/2013/11/cacao-morfologia-y-taxonomia.html>.
- ECUARED. 2015. Cacao - EcuRed (en línea, sitio web). Consultado 30 mar. 2021. Disponible en <https://www.ecured.cu/Cacao>.
- GLOBALG.A.P. 2021. (en línea, sitio web). Consultado 5 may 2021. Disponible en <https://www.globalgap.org/es/for-producers/globalg.a.p/>.

- Guillermo Guerrero. 2015. El Cacao ecuatoriano Su historia empezó antes del siglo XV (en línea, sitio web). Consultado 14 abr. 2021. Disponible en <http://www.revistalideres.ec/lideres/cacao-ecuatoriano-historia-empezo-siglo.html>.
- INFOAGRO. 2021. Agroalimentación - Cultivo del cacao (en línea, sitio web). Consultado 30 mar. 2021. Disponible en <http://canales.hoy.es/canalagro/datos/herbaceos/industriales/cacao.htm>.
- Karla Peralta, SC. 2014. Exportación de Cacao Orgánico Ecuatoriano al Mercado Alemán realizada (en línea, sitio web). Consultado 5 abr. 2021. Disponible en <http://www.eumed.net/cursecon/ecolat/ec/2016/cacao.html>.
- Luis Torres. 2012. MANUAL DE PRODUCCIÓN DE CACAO FINO DE AROMA A TRAVÉS DE MANEJO ECOLÓGICO (en línea, sitio web). Consultado 5 abr. 2021. Disponible en <https://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/3250/1/TESIS.pdf>.
- Mauro Acebo Plaza. 2016. Industria de Cacao (en línea). :42. Disponible en <https://www.espae.espol.edu.ec/wp-content/uploads/2016/12/industriacacao.pdf>.
- Mondragón, V. 2021. Certificaciones de calidad e inocuidad: GLOBAL GAP (en línea, sitio web). Consultado 5 may 2021. Disponible en <https://www.diariodelexportador.com/2017/11/certificaciones-de-calidad-e-inocuidad.html>.
- Mónica Gutiérrez. 2015. CACAO ORGÁNICO (en línea, sitio web). Consultado 14 mar. 2021. Disponible en <https://www.ecologicalperu.com/product/cacao-organico-de-exportacion/>.
- Pachacama, F; Aníbal, J. 2015. El efecto de las exportaciones de la industria del cacao industrializado ante el cambio de la matriz productiva (en línea) (En accepted: 2016-04-25t09:41:06z). Pontificia Universidad Católica del Ecuador . Consultado 14 abr. 2021. Disponible en <http://repositorio.puce.edu.ec:80/xmlui/handle/22000/10010>.
- Pedro Ramírez. 2006. Dinamica\_cadena\_cacao\_Ecuador.pdf (en línea, sitio web). Consultado 12 abr. 2021. Disponible en [http://infocafes.com/portal/wp-content/uploads/2016/12/Dinamica\\_cadena\\_cacao\\_Ecuador.pdf](http://infocafes.com/portal/wp-content/uploads/2016/12/Dinamica_cadena_cacao_Ecuador.pdf).
- Ronny Montenegro. 2018. La producción de cacao en Ecuador puede mejorar su calidad gracias a la ISO 2451 – Servicio de Acreditación Ecuatoriano (en línea, sitio web). Consultado 14 abr. 2021. Disponible en <https://www.acreditacion.gob.ec/cacao-en-ecuador-mejora-su-calidad/>.

Telégrafo, E. 2018. Los cultivos orgánicos ocupan 45.000 hectáreas (en línea, sitio web). Consultado 6 abr. 2021. Disponible en <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/economia/4/cultivosorganicos-cacao-ecuador>.

UNCTAD. 2014. Estudio base para la revisión de la política de exportación de productos verdes del ECUADOR (en línea). :40. Disponible en [https://unctad.org/system/files/official-document/webditcted2014d4\\_es.pdf](https://unctad.org/system/files/official-document/webditcted2014d4_es.pdf).

VEREMA. 2013. ¿Qué es el cacao y dónde se produce? (en línea, sitio web). Consultado 30 mar. 2021. Disponible en <https://www.verema.com/blog/productos-gastronomicos/1129360-que-cacao-donde-produce>.