



DOI: <http://dx.doi.org/10.23857/dc.v6i4.1453>

Ciencias económicas y empresariales

Artículo de investigación

Contribución del encadenamiento productivo del cacao fino aroma en la provincia de Manabí

Contribution of the productive chain of fine aroma cacao in the province of Manabí

Contribuição da cadeia produtiva do cacau de aroma fino na província de Manabí

Jorge Rafael Cevallos-Brito ^I

jorge_cevallos78@yahoo.com

<https://orcid.org/0000-0001-7598-4444>

Yenniz Aracely Sánchez-Briones ^{II}

arasanb@yahoo.com

<https://orcid.org/0000-0002-3079-5962>

Lorena Cobacango-Villavicencio ^{III}

lorena.cobacango@utm.edu.ec

<https://orcid.org/0000-0003-3226-1224>

Correspondencia: jorge_cevallos78@yahoo.com

***Recibido:** 15 de agosto de 2020 ***Aceptado:** 15 de septiembre de 2020 * **Publicado:** 01 de octubre de 2020

- I. Estudiante de la Maestría en Desarrollo Local, Ingeniero Agrónomo, Instituto de Posgrado, Universidad Técnica de Manabí, Portoviejo, Ecuador.
- II. Magíster en Administración de Empresas, Ingeniero Comercial, Instituto de Posgrado, Universidad Técnica de Manabí, Portoviejo, Ecuador.
- III. Magíster en Educación y Desarrollo Social, Economista, Carrera de Economía, Universidad Técnica de Manabí, Portoviejo, Ecuador.

Resumen

En este estudio se pretende describir algunos de los factores que inciden en el encadenamiento productivo del cacao fino de aroma en la provincia de Manabí. En virtud de lo cual, se asume un estudio descriptivo, de campo, mediante la revisión de documentos, tales como: informes de la Organización Mundial de Comercio, del INIAP, Encuesta de Superficie y Producción Agropecuaria; y las proyecciones de los resultados del III Censo Nacional Agropecuario, publicados en (SINAGAP, 2017), entre otros. Se realizó un análisis de contenido de cuya revisión se obtuvo los resultados que se destacan a continuación: La provincia de Manabí, se encuentra entre las principales provincias productoras de cacao en el Litoral ecuatoriano, el 89.12% de los productores manifestaron que siempre venden a los mismos compradores. Hasta el año 2018 Manabí contó con una producción promedio de 10 quintales de cacao por hectárea. La oferta productiva más significativa es de cacao orgánico fino de aroma, existen cinco tipos de cacao que acopian los intermediarios localizados en la provincia de Manabí: Nacional (43.90%), CCN51 (29.27%), Nacional más CCN51 (71.95%), Nacional con Monilia (6.10%) y CCN51 con Monilia (2.44%), Los intermediarios que compran y acopian cacao en la provincia de Manabí, venden el cacao a la agroindustria (17.07%), intermediarios (37.80%) y exportadores (54.88%). Entre las conclusiones destaca: el encadenamiento productivo del cacao fino y de aroma presenta una amplia trayectoria, ya que su configuración inició desde que se ubica entre los bienes productivos y exportables del país.

Palabras Clave: Producción agrícola; encadenamiento productivo, economía; cacao.

Abstract

This study aims to describe some of the factors that affect the production chain of fine aroma cocoa in the province of Manabí. By virtue of which, a descriptive field study is assumed, by reviewing documents, such as: reports from the World Trade Organization, INIAP, Survey of Area and Agricultural Production; and the projections of the results of the III National Agricultural Census, published in (SINAGAP, 2017), among others. A content analysis was carried out, from whose review the results that are highlighted below were obtained: The province of Manabí is among the main cocoa producing provinces in the Ecuadorian coast, 89.12% of the producers stated that they always sell to the same buyers. Until 2018 Manabí had an average production of 10 quintals of

cocoa per hectare. The most significant productive offer is fine aroma organic cocoa, there are five types of cocoa that are collected by intermediaries located in the province of Manabí: National (43.90%), CCN51 (29.27%), National plus CCN51 (71.95%), National with Monilia (6.10%) and CCN51 with Monilia (2.44%), Intermediaries that buy and collect cocoa in the province of Manabí, sell cocoa to agribusiness (17.07%), intermediaries (37.80%) and exporters (54.88%) . Among the conclusions, it stands out: the productive chain of fine and aroma cocoa has a long history, since its configuration began since it is located among the productive and exportable goods of the country.

Keywords: Agricultural production; productive chain, economy; cocoa.

Resumo

Este estudo tem como objetivo descrever alguns dos fatores que afetam a cadeia produtiva do cacau de aroma fino na província de Manabí. Em virtude disso, pressupõe-se um estudo descritivo de campo, por meio da revisão de documentos, tais como: relatórios da Organização Mundial do Comércio, INIAP, Levantamento de Área e Produção Agrícola; e as projeções dos resultados do III Censo Agropecuário Nacional, publicadas em (SINAGAP, 2017), entre outros. Foi realizada uma análise de conteúdo, de cuja análise foram obtidos os resultados que se destacam a seguir: A província de Manabí está entre as principais províncias produtoras de cacau da costa equatoriana, 89,12% dos produtores afirmaram que sempre vendem para o mesmos compradores. Até 2018 Manabí tinha uma produção média de 10 quintais de cacau por hectare. A oferta produtiva mais significativa é o cacau orgânico de aroma fino, há cinco tipos de cacau que são coletados por intermediários localizados na província de Manabí: Nacional (43,90%), CCN51 (29,27%), Nacional mais CCN51 (71,95%), Nacional com Monilia (6,10%) e CCN51 com Monilia (2,44%), Intermediários que compram e coletam cacau na província de Manabí, vendem cacau para o agronegócio (17,07%), intermediários (37,80%) e exportadores (54,88%) . Entre as conclusões, destaca-se: a cadeia produtiva do cacau fino e aromático tem uma longa história, pois sua configuração começou por se situar entre os bens produtivos e exportáveis do país.

Palavras-chave: Produção agrícola; cadeia produtiva, economia; cacau.

Introducción

La Organización Mundial de Comercio (OMC, 2019), destaca la tendencia creciente en el consumo mundial de cacao (4 millones TM) impulsada por el consumo de los mercados emergentes, cuya participación ha crecido hasta llegar a 34.7% del total en la temporada 2019. Para atender esta demanda, la producción mundial de cacao en grano, creció 2.4% en este año, a partir del aumento de la superficie cosechada.

En ese marco contextual, el Ecuador, a nivel mundial es el octavo país productor y el primero de cacao fino o de aroma, aportando el 50% de la producción del mercado, según la Organización Mundial del Comercio, (OMC, 2019), donde actualmente existen 463.787 ha, de cacao con una producción anual promedio de 105.000 toneladas y un rendimiento de 15 qq ha⁻¹, según la Asociación Nacional de Exportadores de Cacao e Industrializados del Ecuador, (Anecacao, 2019), existiendo cerca de 100.000 unidades productivas, en su gran mayoría ubicadas en la región Litoral, donde Manabí cuenta con un 85% de pequeños agricultores dedicados a la producción de este rubro (Cevallos, 2019).

En Manabí, el (INIAP, Evaluación agronómica y potencial de rendimiento de cultivares de cacao, 2018), ha observado en investigaciones realizadas que el 90% de la producción de cacao Fino Nacional se realiza en sistemas tradicionales y semi- tecnificados. Existiendo diferencias importantes entre los tipos de cacao producidos especialmente que la variedad cacao nacional que registra una menor productividad, así como un inicio tardío de producción y poca resistencia a ciertas enfermedades, no obstante, la variedad Nacional cuenta con una calidad superior de aroma y sabor ampliamente.

La producción de cacao en Manabí, cuenta con un proceso de encadenamiento que inicia a nivel de los productores individuales que producen cacao en grano y terminan en el mercado interno o externo hasta llegar empresas como: NESTLE, CAFIESA, INFELERSA, ECUACOCOA Y FERRERO, que han dominado el mercado de semielaborados de cacao, siendo los subproductos manteca, licor, torta, polvo, y como producto terminado el chocolate, que se ha configurado en el producto de mayor demanda. Otras industrias importantes en el procesamiento y comercialización del cacao y sus derivados son: La Universal, INDEXA, EDECA, TRIARI Y NAVOLLI (Amores, 2016).

Debido a esta dinámica se reducen las posibilidades de que exista un desarrollo del sector y de sus productores, ya que los beneficios económicos no resultan muy incidentes en su calidad de vida o posibilidades de expansión. Además, se afecta de forma nacional el crecimiento, ya que la cadena existente sigue propiciando la presencia de una condición periférica que se concentra en abastecer al centro.

De allí, que en este estudio se pretenda describir algunos de los factores que inciden en el encadenamiento productivo del cacao fino de aroma en la provincia de Manabí. En virtud de lo cual, se asume un estudio descriptivo, de campo en la que mediante la revisión de documentos, informes, artículos y trabajos de investigación se realizó análisis de contenido para poder alcanzar el objetivo propuesto para tales fines.

Materiales y métodos

Para Tamayo, (2012) la investigación descriptiva:

Comprende la descripción, registro, análisis e interpretación de la naturaleza actual, composición o procesos de los fenómenos. El enfoque que se hace sobre conclusiones es dominante, o como una persona, grupo o cosa, conduce a funciones en el presente. La investigación descriptiva trabaja sobre las realidades de los hechos y sus características fundamentales es de presentarnos una interpretación correcta". (p. 54).

Por su parte, Arias, (2012) define la investigación documental de la siguiente forma:

La investigación documental es un proceso basado en la búsqueda, recuperación, análisis, crítica e interpretación de datos secundarios, es decir, los obtenidos y registrados por otros investigadores en fuentes documentales: impresas, audiovisuales o electrónicas. Como en toda investigación, el propósito de este diseño es el aporte de nuevos conocimientos.

Además de lo anterior, se ha asumido el análisis de contenido como técnica, la cual es definida a juicio de Bardin (1986:7) en López (2002), de la siguiente manera: el análisis de contenido es un conjunto de instrumentos metodológicos, aplicados a lo que él denomina como «discursos» (contenidos y continentes) extremadamente diversificados. En tanto que se hizo acopia de capacidad de interpretación, el análisis de contenido se mueve entre dos polos: el del rigor de la objetividad y el de la fecundidad de la subjetividad. Disculpa y acredita en el Investigador esa atracción por lo oculto, lo latente, lo no aparente, lo potencial inédito, lo «no dicho», encerrado en

todo mensaje. Según este autor, el mayor interés de este útil «polimorfo y polifuncional» que es el análisis de contenido, reside (aparte de sus funciones heurísticas y verificativas) en la obligación que impone de prolongar el tiempo de latencia entre las intuiciones o hipótesis de partida y las interpretaciones definitivas. Los procedimientos de análisis de contenido obligan a fijar un tiempo entre el estímulo-mensaje y la reacción Interpretativa (Bardin, 1986), desempeñando el papel de «técnicas de ruptura» frente a la intuición fácil y azarosa.

Análisis y discusión de resultados

Actores de la cadena productiva del cacao fino y de aroma y su nivel de participación.

La provincia de Manabí, se encuentran entre las principales provincias productoras de cacao en el Litoral ecuatoriano, debido a sus favorables condiciones naturales en cuanto a suelos y clima. Esto, en correspondencia con la Encuesta de Superficie y Producción Agropecuaria Continua (ESPAC, 2018), en la cual se observa que los mayores porcentajes de superficie sembrada le corresponden a Manabí, con 125.839 ha que representan el 22.49% del total del país. Manabí presenta uno de los más bajos rendimientos (0.24 t ha⁻¹), ya que se habla de que existe una gran mayoría de pequeños productores con plantaciones de edad avanzada, (Sotomayor, 2014).

Las proyecciones de los resultados del III Censo Nacional Agropecuario, publicados en la página web del (SINAGAP, 2017), señalan que en La provincia de Manabí, se encuentran entre las principales provincias productoras de cacao en el Litoral ecuatoriano, debido a sus favorables condiciones naturales en cuanto a suelos y clima. Considerando el cacao como monocultivo y asociado, la provincia de Manabí tiene 19.476 Unidades Productivas Agrícolas de Cacao (UPACs), valor equivalente al 26% del total de UPACs a nivel nacional (74.594 UPACs).

Según (Gonzales, 2012), de acuerdo al último levantamiento estadístico, indica que existen aproximadamente 361 acopiadores que comercializan en todo el país un estimado de 72.000 t año⁻¹ de cacao, los mismos que se encuentran distribuidos en las provincias de Manabí, Los Ríos y Guayas, existiendo en ese orden un universo de 99, 82 y 69 establecimientos o puntos de acopio, respectivamente.

Respecto a la capacidad de agremiación, entre las principales asociaciones de segundo grado del país se encuentra Fortaleza del Valle, ubicada en el cantón Bolívar, Manabí, que agrupa cinco

Contribución del encadenamiento productivo del cacao fino aroma en la provincia de Manabí

organizaciones de primer grado (965 productores). Cerca de 4.000 personas de los cantones Bolívar, Junín, Chone, Tosagua y Portoviejo venden su producto a Fortaleza del Valle.

El análisis de la superficie de los lotes de cultivos de cacao, por material establecido señala que el material tipo Nacional por injerto es el que ocupa la mayor superficie promedio en la provincia con 3.17 ha (Tabla 1); en cambio, los materiales CCN51 y tipo Nacional por semilla presentan una menor superficie. En las zonas Central, Costera y Estribación los materiales tipo Nacional por injerto, CCN-51 y tipo Nacional por semilla son los que mayor cantidad de superficie reportan, respectivamente.

Tabla 1. Superficie de los lotes de cacao (ha) por material cultivado en la provincia de Manabí, 2018.

MATERIALES DE CACAO	PROMEDIO EN HA			
	Central	Costera	Estribación	Manabí
CCN-51	3.00	2.80	2.04	2.62
TIPO NACIONAL POR SEMILLA	3.05	2.60	2.80	2.92
TIPO NACIONAL POR INJERTO	3.57	2.70	1.76	3.17

Fuente: Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias, Quito, Ecuador. 2018. Elaboración propia.

Comercialización de cacao fino de aroma.

En la Tabla 2, se pueden observar los materiales de cacao que comercializan los productores. Los mayores porcentajes se reportan para el tipo Nacional por semilla con 61.14% y CCN-51 con 40.16%, como los más representativos. Es importante observar que, en las tres zonas en estudio, la comercialización del material tipo Nacional por semilla es el que mayor porcentaje reporta.

Tabla 2. Materiales de cacao que comercializan los productores de cacao de la provincia de Manabí, 2018.

MATERIALES	PORCENTAJE DE PRODUCTORES			
	Central	Costera	Estribación	Manabí
CCN-51	39.29	25.58	47.06	40.16
TIPO NACIONAL POR SEMILLA	60.27	72.09	58.82	61.14
TIPO NACIONAL POR INJERTO	11.16	11.63	6.72	9.84

Fuente: Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias, Quito, Ecuador. 2018.

Contribución del encadenamiento productivo del cacao fino aroma en la provincia de Manabí

Los productores sobre la comercialización de su producción a los mismos compradores, el 89.12% de los productores manifestaron que siempre les vende a los mismos compradores. En las tres zonas en estudio: Central, Costera y Estribación, los porcentajes de venta de los productos a los mismos compradores son de 88.84%, 83.72% y 91.06%, respectivamente y venden el producto, principalmente, a los minoristas del mercado local, bodegas minoristas, asociaciones u organizaciones y bodegas mayoristas; existen muy pocos productores que venden en la finca y a las bodegas de exportación (Tabla 3). Particularmente, los productores de las zonas en estudio: Central, Costera y Estribación venden el producto en el mercado local y en la bodega de acopio. Es importante observar que el 16.28% de los productores de la zona Costera venden su producto en bodegas mayoristas.

Tabla 3. Mercados a los productores de cacao fino de aroma de Manabí, 2018.

MERCADOS	PORCENTAJE DE PRODUCTORES			
	Central	Costera	Estribación	Manabí
FINCA	3.13	4.65	2.52	3.11
MINORISTAS (MERCADO LOCAL)	47.32	53.49	55.46	50.52
BODEGA MAYORISTA	8.93	16.28	10.08	10.10
BODEGA DE EXPORTACIÓN	1.79	0.00	0.84	1.30
BODEGA MINORISTA	24.55	23.26	20.17	23.06
ASOCIACIÓN U ORGANIZACIÓN	20.98	4.65	14.29	17.10

Fuente: Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias, Quito, Ecuador. 2018.

La mayoría de los productores a nivel de la provincia de Manabí y a nivel de las zonas en estudio presentan altos porcentajes de venta a los mercados que acopian el cacao. De allí que sea interesante observar que los productores que venden el cacao a los minoristas del mercado local y a las bodegas minoristas lo hicieron en 13.27 veces, es decir, más o menos les vendieron una vez por mes; en cambio a los mercados de bodegas mayoristas y de exportación los productores les vendieron en promedio 19 veces, es decir casi 1.5 veces por mes.

Niveles de producción de cacao fino y de aroma en la provincia de Manabí.

Hasta el año 2018 la Provincia de Manabí contó con una producción promedio de 10 quintales de cacao por hectárea al año. La oferta productiva más significativa es de cacao orgánico fino de aroma, el mismo que posee certificaciones orgánicas NOP y UE y FLO de Comercio Justo, lo cual lo hace mucho más atractivo para los compradores del grano, especialmente para las grandes industrias chocolateras de alta calidad a nivel mundial (CFN, 2018).

Intermediarios

Como muestra la Tabla 4, existen tres lugares específicos en donde compran el producto que acopian los intermediarios de cacao de la provincia de Manabí: en la finca de los productores (9.76%), mercado local (14.63%) y los centros de acopio a donde llevan el cacao los productores (86.59%). De estos porcentajes mostrados a nivel del total de intermediarios, es importante destacar que, a nivel de la finca, los mayores acopiadores son los intermediarios minoristas y exportadores; en cambio, en el mercado local y los centros de acopio a donde llevan el cacao los productores, los mayores acopiadores son los intermediarios minoristas y mayoristas, principalmente.

Tabla 4. Lugar en donde el intermediario compra el cacao en la provincia de Manabí, 2018.

TIPO DE INTERMEDIARIO	PORCENTAJE		
	Finca	Mercado local	Centro de acopio
ACOPIADOR DE LA ASOCIACIÓN	0.00	0.00	2.82
EXPORTADOR	25.00	8.33	11.27
MAYORISTA (CENTRO DE ACOPIO)	12.50	25.00	16.90
MINORISTA (TIENDA)	62.50	66.67	69.01
NO. INTERMEDIARIOS	8	12	71
INTERMEDIARIOS (%)	9.76	14.63	86.59

Fuente: Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias, Quito, Ecuador. 2018

Existen cinco tipos de cacao que acopian los intermediarios localizados en la provincia de Manabí: Nacional (43.90%), CCN51 (29.27%), Nacional más CCN51 (71.95%), Nacional con Monilia (6.10%) y CCN51 con Monilia (2.44%). Es importante observar que el porcentaje presentado por la mezcla de los tipos Nacional y CCN51 es preocupante, ya que esto podría estar afectando la

calidad del cacao que se utiliza tanto en el mercado nacional como internacional. Se debe enfatizar que, en el caso de los tipos de cacao Nacional, CCN51 y mezcla de Nacional y CCN51, los mayores acopiadores son los intermediarios minoristas y mayoristas; en cambio, los tipos Nacional más Monilia y CCN51 más Monilia, los únicos acopiadores son los intermediarios minoristas.

Intermediarios y el estado del cacao

En la Tabla 5, se puede observar los cuatro estados del cacao, según el porcentaje de humedad, que acopian los intermediarios localizados en la provincia de Manabí: seco al 7% de humedad (45.12%), seco con más del 7% de humedad (26.83%), desbabado o escurrido sin baba (8.54%) y con baba (19.51%). Se debe enfatizar que los porcentajes presentados para los estados del cacao de más del 7% de humedad, desbabado o escurrido sin baba y con baba, estaría mostrando que el mayor porcentaje de los intermediarios estarían tomando a cargo el proceso de secado final, o en su defecto, estos estarían pasando el secado del cacao a los siguientes compradores en la cadena de valor del cacao; de las observaciones de campo se pudo rescatar que existe un buen porcentaje de intermediarios que también venden

Tabla 5. Parámetros de calidad que disponen los intermediarios para la compra de cacao en la provincia de Manabí, 2018.

TIPO DE INTERMEDIARIO	PORCENTAJE					
	Humedad	Mezcla	Fermento	Olor	Color	Daño
ACOPIADOR DE LA ASOCIACIÓN	100.00	100.00	50.00	50.00	50.00	100.00
EXPORTADOR	100.00	42.86	85.71	28.57	42.86	57.14
MAYORISTA (CENTRO DE ACOPIO)	88.88	22.22	33.33	11.11	11.11	88.89
MINORISTA (TIENDA)	82.35	38.24	14.71	5.88	11.76	61.76
INTERMEDIARIOS (%)	86.54	38.46	28.85	11.54	17.31	67.31

Fuente: Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias, Quito, Ecuador. 2018

Venta del cacao por parte de los intermediarios.

Los intermediarios que compran y acopian cacao en la provincia de Manabí, venden el cacao a la agroindustria (17.07%), intermediarios (37.80%) y exportadores (54.88%) (Tabla 6). De estos

Contribución del encadenamiento productivo del cacao fino aroma en la provincia de Manabí

porcentajes mostrados a nivel del total de intermediarios, es importante destacar que, para la agroindustria, los mayores vendedores son los acopiadores de las asociaciones y los exportadores; para los intermediarios, los mayores vendedores son los acopiadores de las asociaciones y los minoristas.

Tabla 6. Actores de la cadena a los cuales venden el cacao los intermediarios en la provincia de Manabí, 2018.

TIPO DE INTERMEDIARIO	PORCENTAJE		
	Agroindustria	Intermediarios	Exportadores
ACOPIADOR DE LA ASOCIACIÓN	100.00	50.00	100.00
EXPORTADOR	75.00	0.00	50.00
MAYORISTA (CENTRO DE ACOPIO)	26.67	6.67	80.00
MINORISTA (TIENDA)	3.51	50.88	47.37
INTERMEDIARIOS (%)	17.07	37.80	54.88

Fuente: Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias, Quito, Ecuador. 2018

Como se puede observar en la Tabla 7, los intermediarios de cacao de la provincia de Manabí venden el cacao a dos tipos de mercado; el 59.76% al mercado nacional y el 46.34% al mercado internacional. Es interesante observar que al mercado internacional venden el cacao el 100% de los acopiadores de las asociaciones y los exportadores; en porcentajes menores también venden el cacao al mercado internacional los mayoristas y minoristas. Los intermediarios exportadores son los únicos que no venden el cacao al mercado nacional.

Tabla 7. Tipo de mercado al que venden el cacao los intermediarios de la provincia de Manabí, 2018.

TIPO DE INTERMEDIARIO	PORCENTAJE	
	Nacional	Internacional
ACOPIADOR DE LA ASOCIACIÓN	50.00	100.00
EXPORTADOR	0.00	100.00
MAYORISTA (CENTRO DE ACOPIO)	73.33	46.67
MINORISTA (TIENDA)	64.91	36.84
INTERMEDIARIOS (%)	59.76	46.34

Fuente: Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias, Quito, Ecuador. 2018

Contribución del encadenamiento productivo del cacao fino aroma en la provincia de Manabí

De los intermediarios de la provincia de Manabí que venden el cacao a nivel nacional (59.76%), el 100% conocen la ciudad o lugar a donde venden. Varias son las ciudades o lugares a donde venden el cacao los intermediarios de la provincia de Manabí (Tabla 8). Los acopiadores de las asociaciones, mayoristas y minoristas, principalmente venden a los mercados de Guayaquil (35.59%); el 66.67% de los exportadores venden su cacao en esa ciudad.

Tabla 8. Ciudades a las que venden los intermediarios de cacao de la provincia de Manabí, 2018.

CIUDAD	PORCENTAJE (%)			
	Acopiador Asociación	Mayoristas	Minoristas	Manabí
CHONE	0.00	0.00	22.73	16.95
CONVENTO	0.00	0.00	2.27	1.70
EL CARMEN	0.00	0.00	9.09	6.78
FLAVIO ALFARO	0.00	0.00	2.27	1.70
GUAYAQUIL	33.33	66.67	27.27	35.59
JAMA	0.00	0.00	2.27	1.70
PEDERNALES	0.00	0.00	6.82	5.08
PORTOVIEJO	33.33	0.00	9.09	8.47
QUEVEDO	0.00	8.33	0.00	1.69
QUITO	33.33	8.33	0.00	3.39
SANTO DOMINGO	0.00	16.67	18.18	16.95

Fuente: Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias, Quito, Ecuador. 2018

En cuanto a la cantidad de cacao que venden los intermediarios, en seco, durante los meses totales de acopio, en total es 504634 quintales (Tabla 9). Los intermediarios exportadores y los mayoristas son los que mayor cantidad de cacao venden. Es importante recalcar que existen intermediarios que fácilmente pueden vender hasta 71250 quintales durante los meses totales de acopio, así como también hay intermediarios que pueden vender cantidades bajas como 123 quintales en el período de acopio.

Contribución del encadenamiento productivo del cacao fino aroma en la provincia de Manabí

Tabla 9. Cantidad de cacao vendida en quintales de cacao seco en los meses de acopio de los intermediarios en la provincia de Manabí, 2018.

TIPO DE INTERMEDIARIO	NO.	PROMEDIO	DESV. EST.	MÍNIMO	MÁXIMO	TOTAL
ACOPIADOR DE LA ASOCIACIÓN	2	506	311	286	726	1012
EXPORTADOR	8	26541	11713	8680	46750	212330
MAYORISTA (CENTRO DE ACOPIO)	15	13865	17366	616	71250	207971
MINORISTA (TIENDA)	57	1462	1963	123	9000	83321
MANABÍ	82	6154	11619	123	71250	504634

Fuente: Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias, Quito, Ecuador. 2018

En cuanto al precio que reciben los intermediarios por el cacao seco que venden, en promedio, es de USD 92, USD 97.50, USD 90.53 y USD 89.72 por quintal, para los acopiadores de las asociaciones, exportadores, mayoristas y minoristas, respectivamente (Tabla 10). En promedio, los intermediarios de cacao seco de la provincia de Manabí, venden en USD 90.68 el quintal. Se debe destacar que la variación de los precios está entre USD 80 y USD 105 el quintal de cacao seco, es decir que los intermediarios tienen sus ganancias durante el proceso de acopio y reventa del cacao.

Tabla 10. Precio recibido en dólares por quintal de cacao seco vendido por parte de los intermediarios en la provincia de Manabí, 2018.

TIPO DE INTERMEDIARIO	NO.	PROMEDIO	DESV. EST.	MÍNIMO	MÁXIMO
ACOPIADOR DE LA ASOCIACIÓN	2	92.00	1.41	91	93
EXPORTADOR	8	97.50	6.57	87	105
MAYORISTA (CENTRO DE ACOPIO)	15	90.53	5.25	82	102
MINORISTA (TIENDA)	57	89.72	6.79	80	102
MANABÍ	82	90.68	6.76	80	105

Fuente: Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias, Quito, Ecuador. 2018

Flujos de comercialización en la cadena de valor del cacao

Las condiciones agrícolas que caracterizan a los productores de cacao en la provincia de Manabí hacen que exista también una diversificación de las estrategias de comercialización, que representa las diferentes vías que toma el cacao desde la producción en finca de productores hasta llegar al consumidor final en diferentes formas de consumo o uso. En estos eslabones el cacao sufre algunas transformaciones que se lo describe a continuación. Se debe destacar que para determinar el volumen producido a nivel de la provincia de Manabí se tomó en consideración la población de 15.446 productores reportada por (ESPAC, 2018), misma que sirvió de base para analizar los flujos de comercialización de la cadena de valor del cacao.

Productores de cacao

Existen tres grupos de productores de cacao a nivel de la provincia de Manabí, cada uno de los cuales presentan sus estrategias de medios de vida y su bienestar. Los productores del grupo 1, denominados hogares con menor superficie, rendimientos y beneficios netos y ventas de cacao a bodega de acopio y asociación representan el 37% de la población total de productores y producen 9.487 ton de cacao; los productores del grupo 2, con intermedia superficie, representan el 54.70% de la población total de productores y producen 19.509 ton de cacao; y los productores del grupo 3, denominados con mayor superficie, representan el 8.3% de la población de productores y producen 3.638 ton, identificados en la provincia comercializan, los tipos de cacao Nacional (65.50%) y CCN-51 (36.50%), como los más representativos. (Grafico 1).

La deserción en la formación académica de la Carrera de Enfermería

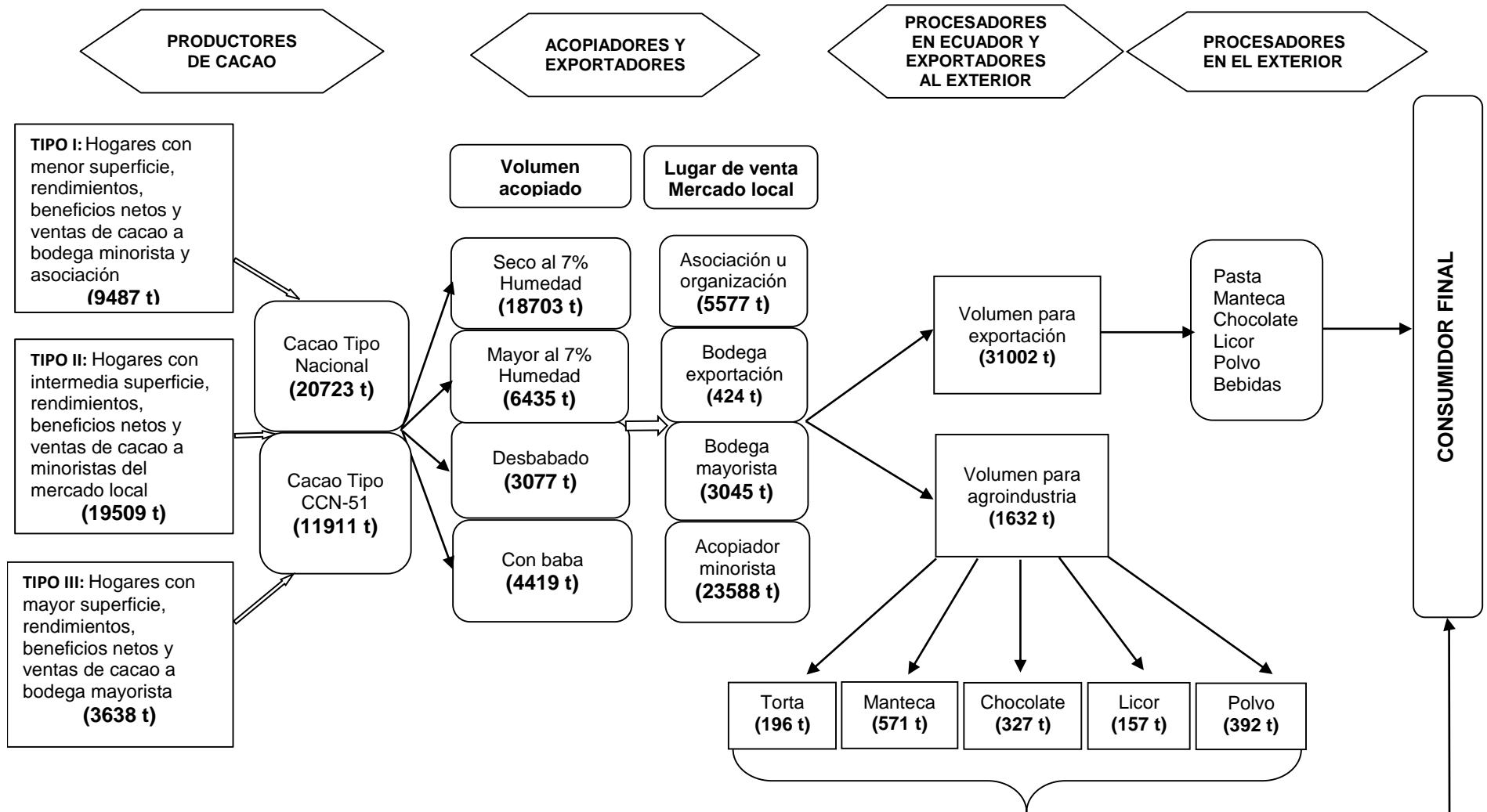


Gráfico 1. Diagrama de la cadena de comercialización del cacao en toneladas de producto seco. Provincia de Manabí, 2018.

Análisis y discusión de resultados

Debido a que el cacao rara vez se consume en la finca donde se produce, la industria se caracteriza por una serie de cadenas de valor y una fuerte participación de intermediarios que transportan, procesan, clasifican y venden el cacao a la industria nacional y para la exportación.

De hecho, la cadena de valor del cacao fino de aroma, es compleja y diferenciada por el uso final (elaboración local o exportación), el número de intermediarios y la participación de los productores según la variedad producida. El estudio reciente en global identificó restricciones macro para el desempeño de las cadenas de valor del cacao en Manabí y señala que varios factores impiden la eficiencia y los resultados de equidad asociados con esta industria clave. Este estudio en particular explora en detalle las limitaciones que enfrentan los productores para mejorar sus procesos de producción, postcosecha y comercialización. Sin dicha mejora, el mercado del cacao continuará funcionando por debajo de su potencial.

Los acopiadores y exportadores que compran directamente a los productores, acopian el cacao de acuerdo al tipo de humedad, lo acopian cuando el cacao tiene el 7% de humedad y el 13.54% lo acopian cuando el cacao está con baba. Es importante recalcar que los porcentajes que se reportan en el gráfico 1, están referidos a la cantidad acopiada en seco; por lo tanto, los porcentajes de humedad que se tienen en cada uno de las formas de acopiar es distinta y esto hace que los precios suban o bajen de acuerdo a la humedad del grano y a criterio del acopiador (Anecacao, 2019).

En cuanto a los lugares de acopio del mercado local, se dispone de cuatro lugares: la asociaciones u organización que representan el 17.09% y que generalmente acopian cacao de tipo nacional, ya que a través de estas asociaciones se promueve el cultivo de cacao fino de aroma; las bodegas de exportación que representan el 1.30%, que las manejan los productores que tienen transporte y que acopian los dos tipos de cacao, Nacional y CCN-51 (APRIM, 2018); las bodegas mayoristas representan el 9.33%, mismas que están ubicadas en los centros poblados grandes, a donde el productor lleva volúmenes grandes; y, finalmente, los acopiadores minoristas que representan el 72.28% y que se caracterizan por estar cerca de las fincas de los productores, que son los que comercializan en cantidades pequeñas, y que lo hacen como cacao en baba; estos se encargan en hacer el proceso de desbabado y luego llevarlo a las bodegas mayoristas (Cevallos, 2019).

Del 100% del cacao producido en la provincia de Manabí, el 5% es dedicado a la agroindustria (1632 t), tanto a nivel de la provincia como a nivel Nacional; de este total, el 20% se destina a

chocolate, 35% a manteca de cacao, 10% a licor de cacao, 12% a torta de cacao y un 23% a polvo de cacao (INIAP, 2018).

Se puede mencionar que existen dos flujos de destino, el que se procesa en la propia provincia y el que va dirigido a empresas o microempresas que procesan el cacao a nivel de país, principalmente en Quito y Guayaquil. En el caso del procesamiento en Manabí, se puede mencionar que existen aproximadamente unas 25 microempresas que promueven cinco productos: fabricación de chocolate, manteca de cacao, licor de cacao, torta de cacao y polvo de cacao, principalmente; las microempresas de Manabí anualmente acopian y procesan cerca de 60 toneladas en total, existiendo microempresas que procesan una tonelada y otras que pueden procesar hasta seis toneladas por año (Anecacao, 2019).

De las empresas exportadoras (Anecacao, 2019), aproximadamente el 95% del cacao seco producido en la provincia de Manabí se exporta al extranjero (31002 t), pasando por los intermediarios acopiadores e intermediarios exportadores. La mayor captación del cacao se da en épocas de alta producción donde los precios en el mercado son bajos (USD 1.320 por tonelada); sin embargo, las asociaciones pagan un precio más alto (USD 1.430 por tonelada), a estos productores de cacao o intermediarios.

En relación a los precios internacionales que pueden recibir o reciben las empresas exportadoras, se puede señalar que siempre existe un margen de ganancia de alrededor de USD 440 por tonelada, sin embargo, como lo señala el representante de Fortaleza del Valle, han existido épocas que han recibido precios internacionales de hasta USD 3500 por tonelada, existiendo márgenes de ganancia de hasta USD 1400 por tonelada, que lo atribuye, principalmente a la calidad de cacao que exportan y a los premios internacionales que han recibido como mejor cacao fino y de aroma (OMC, 2019).

Conclusiones

La producción del cacao fino y de aroma en la provincia de Manabí, tiene todo un grupo de encadenamientos que inician a nivel de los productores individuales que están relacionado estrechamente con los intermediarios ubicados en los poblados cercanos, las asociaciones que participan en el acopio, intermediación y venta directa a la industria y exportadoras, los intermediarios (formales e informales) que dependiendo a su volumen de compra y ubicación se estima su participación en un 10% de la producción que se canaliza a través del intermediario

camionero; el 22% lo adquiere el comerciante del pueblo más cercano; el 54% lo compra el intermediario de la cabecera cantonal y el 14% el exportador directamente, la industria casera, la industria de elaborados y los exportadores de cacao es de significativa importancia, dado que la producción y el comercio de estos bienes constituyen la base de la economía nacional de la mayoría de los países subdesarrollados (Anecacao, 2019).

En este contexto, el encadenamiento productivo del cacao fino y de aroma presenta una amplia trayectoria, ya que su configuración inició desde que se ubica entre los bienes productivos y exportables del país. Su estructuración responde a un proceso tradicionalista, debido a que por muchos años y hasta el día de hoy se concentra fundamentalmente en una complejidad de relaciones que permitan comercializar la materia prima a países que se dedican al procesamiento del producto. Es por ello que las articulaciones se enfocan hacia la exportación del cacao en grano, con diferenciación, y valor agregado

Referencias

1. Acebo Plaza, M. (abril de 2016). Estudios Industriales. Orientación Estratégica para la toma de decisiones: Industria de cacao. Recuperado el 08 de septiembre de 2019, de ESPAE Graduate School of Management. Escuela Politécnica del Litoral: <http://www.espae.espol.edu.ec/wp-content/uploads/2016/12/industriacacao.pdf>
2. Allaica. (2014). La desorganización familiar y su influencia en el rendimiento académico de los estudiantes de 4º año de Educación Básica de la Escuela General Córdova de la ciudad de Ambato. Ambato, Ecuador: Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación.
3. Amores. (2016). Búsqueda de clones superiores como parte de una colaboración INIAP-USDA-MARS para el mejoramiento genético del cacao en el Ecuador. Quevedo, Los Ríos, Ecuador: Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias.
4. Anecacao. (2019). La producción de cacao aroma fino a nivel mundial y en el Ecuador. Guayaquil Ecuador: Asociación Nacional de Exportadores. de Cacao e Industrializados del Ecuador.
5. APRIM. (21 de Octubre de 2018). APRIM, Agencia de Promoción de Inversiones de Manabí. Recuperado el 28 de julio de 2019, de <http://www.manabi.gob.ec/investmanabi/Exportaciones.php>: APR13

6. Arriaga. (2015). Estudio de la comercialización del cacao y su incidencia en el ahorro de la economía agrícola del cantón Palenque. Revista de Ciencias Agroempresariales de la Universidad Estatal de Quevedo, Pág. 112.
7. Bardin, L. (1986): El análisis de contenido. Madrid, Akal
8. Barrera, V., Escudero, L., Racines, M., García, C., Arévalo, J., Casanova, T., . . . Domínguez, J. (2019). La cadena de valor del cacao y el bienestar de los productores en la provincia de Manabí-Ecuador. (INIAP, Ed.) Quito - Ecuador: ARCOIRIS Producciones Gráficas.
9. Barrera, Victor; Escudero, Luis; Racines, Marcelo; García, César; Arévalo, Juan; Casanova, Teresa; Loor, Gastón; Tarqui, Omar; Plaza, Luis; Sotomayor, Ignacio; Peña, Geover; Párraga, Johan; Quiroz, James; Alwang, Jeffrey; Domínguez, Juan. (2019). La cadena de valor del cacao y el bienestar de los productores en la provincia de Manabí-Ecuador. (INIAP, Ed.) Quito - Ecuador: ARCOIRIS Producciones Gráficas.
10. Barrezueta. (2015). Análisis de la comreculización de la producción de cacao en los cantones Pasaje y Santa Rosa. Machala, El Oro: Universidad Técnica de Machala, Unidad Académica de Ciencias Agropecuarias. Carrerade Economía Agropecuaria.
11. Beamontes. (2014). El Cacao, orígenes, historia y su utilización. Madrid, España: Ediciones Universitarias Hispano Americanas.
12. Bekerman&Cataife. (21 de Abril de 2015). Encadenamientos productivos: Estilización e impactos sobre el desarrollo de los países periféricos.Repositorio: Asociación Argentina de Economía Política. Recuperado el 01 de agosto de 2019, de https://aaep.org.ar/anales/pdf_01/bekerman_cataife.pdf: Ger01
13. Briones. (2016). La agricultura sostenible en el ámbito cacaotero. Portoviejo, Ecuador: MAGAP.
14. Cabrera. (2014). Metodología para la carectización y tipificación de cafetales. Santa Fé de Bogota, Colombia: Asociación de Cafetaleros de Colombia.
15. Calle. (2016). Estructura de la cedena del valor del cacao en el cantón Santa Rosa. Revista de la Facultad de Ciencias Administrativas y Económicas de la Universidad de Cuenca., Pág.143.
16. Cárdenas. (22 de Octubre de 2015). Encadenamientos Productivos: La Guía práctica. Repositorio: Colegio de Estudios Superiores de Administración –CESA. Recuperado el 02 de agosto de 2019, de <https://repository.cesa.edu.co/bitstream/handle/10726/1357/TG01007.pdf?sequence=1&isAllo>

- wed=y: Cár15
17. Carrea Almeida, M. (12 de Agosto de 2014). Análisis sobre el desarrollo de la comercialización internacional del cacao nacional fino o de aroma del 2002 al 2012, su producción e impacto político, económico y social. Repositorio: Pontificia Universidad Católica del Ecuador - PUCE. Recuperado el 6 de julio de 2019, de <http://repositorio.puce.edu.ec/bitstream/handle/22000/7490/10.26.000753.pdf?sequence=4&isAllowed=y>: Car14
 18. Cevallos. (2019). Producción del cultivo de cacao en Manabí. Portoviejo, Ecuador: Editorial Cosmos S.A.
 19. CFN. (21 de Febrero de 2018). Corporación Financiera Nacional. Recuperado el 12 de agosto de 2019, de <https://www.cfn.fin.ec/wp-content/uploads/2018/04/Ficha-Sectorial-Cacao.pdf>: Cor18
 20. El Diario. (13 de junio de 2017). Hay más de 100 mil Has. de cacao en Manabí. El Diario Manabita, pág. Pág 23.
 21. ESPAC. (21 de Marzo de 2018). Encuesta de Superficie y Producción Agropecuaria Continua. Obtenido de <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/estadisticas-agropecuarias-2/>: ESP18
 22. Fournier. (2013). Fundamentos ecológicos del cultivo de cacao. Revista de agricultura ecologica para el cultivo de cacao, Pág. 45.
 23. Gereffi. (junio de 2016). "International Trade and Industrial Upgrading in the Apparel Commodity Chain. Journal of International Economics, Vol. 48(Nº 1), 37-70.
 24. Gereffi. (abril - junio de 2016). Las cadenas productivas como marco analítico para la globalización. Problemas del desarrollo, Vol. 32(N. 125), 9- 37.
 25. Gonzales. (2012). Modelo de empresa asociativa acopiadora de cacao fino de aroma para los productores del cantón Quinsaloma. Revistas de Administración de empresas de la Universidad Técnica Salesiana de Guayaquil, Pág. 319.
 26. INEC. (2018). Bolentín trimestral de la balanza de pagos del Ecuador. Recuperado el 07 de agosto de 2019, de Instituto Nacional de Estadística y Censos: <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/comercio-internacional-y-balanza-de-pagos/>
 27. INIAP. (2018). Evaluación agronòmica y potencial de rendimiento de cultivares de cacao. Portoviejo, Ecuador: Editorial Instituto Nacional Autònomo de Investigaciones Agropecuarias.
 28. INIAP. (2018). La Cadena del Valor del Cacao y el bienestar de los productores de la Provincia

- de Manabí. Revista Técnica N°171, Pág. 160.
29. Loayza. (11 de Enero de 2018). Análisis de la cadena productiva del cacao ecuatoriano para el diseño de una política pública que fomente la productividad y la eficiencia de la producción cacaotera período 2007-2016. Repositorio: Pontificia Universidad Católica del Ecuador. Recuperado el 15 de julio de 2019, de <http://repositorio.puce.edu.ec/bitstream/handle/22000/14635/Tesis%20Fernando%20Loayza%20Versi%C3%B3n%20final.pdf?sequence=1&isAllowed=y>: Loa18
 30. López, F. (2002). El análisis de contenido como método de investigación. XXI, Revista de Educación, 4 (2002): 167-179. Universidad de Huelva
 31. Martínez. (2018). La valoración de la conducta de los niñas y niños. Revista Puertorriqueña Ariel N° 22, Pág. 67-71.
 32. OMC. (2019). Estadística mundial de las exportaciones de cacao en el Mundo. País Ecuador. Ginebra, Suiza: Organización Mundial de Comercio.
 33. Piñones, L.; Vasquez, M.; Silvia, A.; Acosta, A. (29 de Junio de 2016). Alianzas Productivas en Agrocadenas: Experiencias de la FAO en América Latina. Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe: www.rlc.fao.org. Recuperado el 12 de agosto de 2019, de http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/ags/publications/Business_partnerships_es.pdf: Piñ06
 34. Pontón. (2015). Influencia de la familia en las conductas de los niños y niñas en edades iniciales. Cuenca, Ecuador: Universidad de Cuenca, Escuela de trabajo Social. Maestría en Intervención Psicosocial Familiar.
 35. Rodríguez, M.; Motato, A.; Zambrano, O.; Carvajal, T. (2017). Manejo técnico del cultivo de cacao en Manabí. Portoviejo, Ecuador: GNG, Grupo Neo Grafik.
 36. Silva. (2015). Los niveles de producción de cacao y su incidencia en la economía familiar de los productores de cacao de la parroquia San José de Morona del Cantón Tiwintza. Revista de la Universidad Tecnológica Indoamérica de Centros de Estudios de Posgrado en proyectos socio productivos, Pág. 112.
 37. Silveiro. (10 de Julio de 2017). En busca de la calidad de atención educativa. Obtenido de http://www.opcionperu.org.pe/Web_OpcionPeru/Descarga/lafamilia.pdf: Mht.
 38. SINAGAP. (09 de Agosto de 2017). Sistema de información del Agro. Obtenido de

- <http://sinagap.agricultura.gob.ec/index.php/resultados-censo-nacional/file/591-reporte-de-resultados-censo-nacional-completo.>: SIN17
39. Sotomayor. (2014). Estimación de retornos de las inversiones realizadas por INIAP en investigación y transferencia de tecnología en cacao. Quito, Ecuador: Dpto. de Ciencias de la vida, Escuela Politécnica del Ejército.
 40. Tamayo, M. (2012) El Proyecto de Investigación. Serie Aprender a Investigar. INSTITUTO COLOMBIANO PARA EL FOMENTO DE LA EDUCACIÓN SUPERIOR, ICFES. ISBN: 958-9279-11-2
 41. Universidad Pedagógica Experimental Libertador, (UPEL, 2017) Proyectos de Investigación para Maestrías y Doctorados. FEDEUPEL, Caracas.
 42. Vasallo. (2015). Diferenciación y agregado de valor en la cadena ecuatoriana del cacao. Quito: Instituto de Altos Estudios Nacionales - IAEN.
 43. Vergiú. (2015). La cadena de valor como herramienta de gestión para una empresa de servicios. Producción y Gestión de la Facultad de Ingeniería Industrial UNMSM, Vol.16(N. 1), 17-28.
 44. Zúñiga-Arias. (26 de mayo de 2016). El concepto de cadenas agrícola, su estructura y relaciones. Repositorio: Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura. Recuperado el 03 de julio de 2019, de http://www.iica.int/sites/default/files/events/presentations/2016-06/2._el_concepto_de_cadena_agricola_su_estructura_y_relaciones.pdf: Zúñ16