

UNIVERSIDAD POLITÉCNICA SALESIANA
SEDE QUITO

CARRERA:
ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

Trabajo de titulación previo a la obtención del título de:
INGENIERO COMERCIAL

TEMA:
ANÁLISIS DE LA IMPORTANCIA QUE TIENE EL BIOCOMERCIO PARA LA
EXPORTACIÓN DE CACAO ECUATORIANO REGIÓN COSTA
PERÍODO 2014 – 2016

AUTOR:
CYNTHIA PATRICIA VICUÑA PILATAXI

TUTOR:
ROQUE RAFAEL PINTO RODRIGUEZ

Quito, diciembre 2018.

Tabla de contenido

RESUMEN	
ABSTRACT	
I ANTECEDENTES	1
II METODOLOGÍA.....	2
III FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA.....	2
Biocomercio	2
Diferencias de producción entre Cacao orgánico y Cacao convencional.....	3
Productos orgánicos en el mundo.....	4
Biocomercio en Ecuador.....	5
1. Programa Nacional de Biocomercio Sostenible o PNBSE 2001-2008.....	5
2. Proyecto Biocomercio Andino (2011-2014)	5
Comercio justo	7
Certificación.....	8
Certificadoras de cacao en Ecuador	8
IV RESULTADOS	9
Exportación de cacao orgánico certificado período 2014 – 2017 (enero a diciembre)	9
Destinos de exportación de cacao orgánico certificado año 2016.....	10
Precio del cacao orgánico	11
Tipos de cacao que proporciona Ecuador.....	11
1. Cacao.....	12
2. Cacao seco	18
3. Cacao fino de aroma	19
Principales empresas productoras de cacao orgánico en la costa ecuatoriana	19
□ El Guabo	19
□ COFINA	20

□ MCCM (Maquita Cushunchic)	20
□ APOVINCES.....	21
□ Compañía exportadora de cacao de aroma y orgánico.....	23
□ Unión de Organizaciones Productoras de Cacao Arriba Esmeraldas	23
□ Unión de Organizaciones Campesinas Cacaoteras del Ecuador.....	24
□ Fortaleza del Valle	24
□ Sabor Arriba (Asociación artesanal Sabor Arriba)	25
Participación según producción orgánica de cada provincia y empresas (producción bajo condiciones de biocomercio).....	26
Participación según la superficie (h) tierras consideradas orgánicas y empresas cacaoteras.	27
Producción de cacao convencional y cacao orgánico región costa	28
Superficie de cacao convencional y cacao orgánico región costa.....	28
Comparación de ventas al exportar cacao orgánico y cacao convencional	29
CONCLUSIONES	30
REFERENCIAS.....	32

Índice de tablas

Tabla 1. Iniciativas de Biocomercio.....	6
Tabla 2. Emprendimientos del sector cacaotero	7
Tabla 3. Volumen de cacao perteneciente a Comercio Justo	8
Tabla 4. Certificadoras de cacao en Ecuador.....	8
Tabla 5. Exportación de cacao orgánico certificado	9
Tabla 6. Destinos de exportación - cacao orgánico.....	10
Tabla 7. Cacao orgánico - Participación.....	10
Tabla 8. Precio cacao orgánico	11
Tabla 9. Cacao - Guayas.....	12
Tabla 10. Cacao - Los Ríos	13
Tabla 11. Cacao - El Oro.....	14
Tabla 12. Cacao - Esmeraldas.....	15
Tabla 13. Cacao - Santa Elena	16
Tabla 14. Porcentaje de tierras orgánicas según región	16
Tabla 15. Tierras orgánicas en transición según provincia	17
Tabla 16. Cacao seco orgánico	18
Tabla 17. Cacao fino de aroma	19
Tabla 18. El Guabo - empresa productora de cacao orgánico	19
Tabla 19. COFINA - empresa productora de cacao orgánico	20
Tabla 20. MCCH - empresa productora de cacao orgánico	20
Tabla 21. Número de productores según cantón MCCH	21
Tabla 22. Producción (tm.) MCCH.....	21
Tabla 23. APOVINCES - empresa productora de cacao orgánico	21
Tabla 24. Número de productores según cantón.....	22

Tabla 25. Producción (Ton) Apovinces	22
Tabla 26. CECAO - empresa productora de cacao orgánico.....	23
Tabla 27. UOPROCAE - empresa productora de cacao orgánico	23
Tabla 28. UNOCACE - empresa productora de cacao orgánico	24
Tabla 29. Fortaleza del Valle - empresa productora de cacao orgánico	24
Tabla 30. Sabor arriba - empresa productora de cacao orgánico.....	25
Tabla 31. Producción orgánica de cada provincia y empresas	26
Tabla 32. Superficie (h) tierras consideradas orgánicas y empresas cacaoteras.....	27
Tabla 33. Producción de cacao convencional y cacao orgánico región costa	28
Tabla 34. Superficie de cacao convencional y cacao orgánico región costa.....	28
Tabla 35. Exportación de cacao orgánico y cacao convencional.....	29

Índice de gráficos

Gráfico 1 Emprendimientos vinculados a la biodiversidad.....	6
---	---

RESUMEN

Ecuador país productor y proveedor de materias primas promueve nuevas tendencias del mercado; los productos ecuatorianos han logrado llegar a diversos lugares los mismos que muestran interés en la adquisición de cacao orgánico o fino de aroma, electo por ser una de las mejores materias primas a nivel internacional, gracias a su único e inigualable sabor y aroma, altamente cotizado para la chocolatería, para recetas gourmet, confitería, repostería, cosmética entre otros.

Hoy Ecuador se encuentra en la etapa de avance focalizado en la alternativa de producción orgánica de acuerdo a normativas de biocomercio, cuyo objetivo principal es promover acciones que colaboren con el manejo adecuado de áreas biodiversas; en la costa ecuatoriana se han registrado desarrollos en cuanto a concientización de la producción, evidencia de ello, en el año 2018 existen 2.216 hectáreas en proceso de transición, es decir, restablecer las tierras poseedoras de químicos a su estado originario, con minerales y nutrientes propios del suelo.

La iniciativa de biocomercio es alentadora para el Ecuador, puesto que los productores cacaoteros han visualizado los beneficios de la producción orgánica dentro de este sistema denominado productivo y los premios a la calidad son de reconocimiento por la práctica de producción orgánica, Fortaleza del Valle del cantón Manabita, fue acreedor al Premio Internacional del Cacao 2017 celebrado en la ciudad de París.

PALABRAS CLAVES: CACAO, BIOCOCOMERCIO, PRODUCCIÓN ORGÁNICA, BIODIVERSIDAD.

ABSTRACT

Ecuador, producer and supplier of raw materials, promotes new trends in favor of trade; Ecuadorian products located in various parts of the world, countries that show interest in acquiring organic cocoa or fine aroma, considered one of the best on the planet, thanks to its unique and unparalleled flavor and aroma, highly valued for chocolate, gourmet recipes, pastry, cosmetics among others.

Today Ecuador advances on the alternative of organic production according to parameters of the biotrade, the main objective is to promote strategies and activities on the use and sustainable conservation of biodiverse areas; in the Ecuadorian Coast there have been registered crops where the production evidences this practice, in 2018 there are 2,216 hectares in the process of transition, that is, reestablishing land possessing chemicals to their original state, with minerals and natural nutrients.

The initiative is encouraging for Ecuador, since the cocoa producers have visualized the benefits of organic production within this system called biotrade, there are already awards for quality, generated by the practice of organic production, Cooperativa Fortaleza del Valle in Manabi, it was awarded the 2017 International Cocoa Prize held in the city of Paris.

KEY WORDS: COCOA, BIOTRADE, ORGANIC PRODUCTION, BIODIVERSITY.

I ANTECEDENTES

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. (Pillajo, 2016, pág. 3) 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. (Freire, 2009).

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. (Paz y Miño, 2011)

Según (UNCTAD, 2015) 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.

(Barcía Ruiz, 2012) Habla que en 2010 el área plantada de cacao ecuatoriano se realizó en 360.025 hectáreas con una producción igual a 132.100 toneladas métricas, donde la región costera destacó al proveer 84,51% de la producción total, las provincias destacadas en la región fueron: Guayas con 34.89%, Los ríos 24.85% y Manabí con 11.67%

Para el 2016 el Comité de Comercio Exterior, resolvió añadir una partida arancelaria específica para el cacao orgánico, se describe de la siguiente manera: entero, partido, tostado o crudo con la característica orgánica y certificada, N.º (1801.00.19.10), mismo que muestra crecimiento en el sector cacaotero. (Pleno del Comité Comercio Exterior, 2016)

Por lo tanto, la denominación orgánica del cacao lo incluye dentro de las condiciones que señala (Sablón, Radice, Luna , & Manjarrez , 2016) en la página 1 en su libro biocomercio y biodiversidad en el ecuador donde el sistema indica actividades de producción integrales para las especies de la naturaleza.

Ecuador registró en el 2016 ingresos de la nueva partida (1801.00.19.10), por un valor de 2492 miles de USD, los mismos que tuvieron diversos destinos aumentando de manera significativa el potencial y capacidad del país. (TRADE MAP, 2017)

Esto no implica que Ecuador recién empieza a exportar productos orgánicos, al contrario, varios productos orgánicos ecuatorianos son exportados en la actualidad a diferentes partes del mundo, tomando en cuenta que antes del 2016 no contemplaba subpartidas específicas que declare que el producto exportado es orgánico. (PROECUADOR, 2016)

II METODOLOGÍA

Para el caso de este estudio, sobre el sector cacaotero y el biocomercio, se determinó realizar una investigación de carácter exploratorio y de campo, como también bibliográfico; para establecer la representatividad que esta actividad agrícola contribuye en la economía nacional. Mantiene una perspectiva de estudio estadístico e información proveniente del comercio exterior que reconoce al cacao como producto orgánico.

El análisis de esta información se efectuó a través de los métodos: inductivos – deductivo mismos que reconoce un extenso análisis sobre esta investigación.

III FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

Biocomercio

Hoy en día es más usual hablar de Biocomercio, año tras año ha ganado carácter en la conciencia de la sociedad; gracias a esta iniciativa ha sido posible rescatar varios, productos,

materias primas y especies que se han deteriorado con el tiempo, debido a que su cultivo y explotación no ha sido la adecuada. (Primo, 2017, pág. 108)

En otras palabras, hace referencia a la explotación de recursos naturales evitando alguna modificación o alteración de los mismos, logrando un producto con elevados estándares de calidad y que sea posible obtener beneficios económicos sin alterar su ecosistema, garantizando salubridad.

Según la Conferencia de las Naciones Unidas sobre comercio y desarrollo para el año 2007 establece los principios de biocomercio son:

- “Conservación y uso sostenible de la biodiversidad
- Distribución justa y equitativa de beneficios derivados del uso de la biodiversidad
- Sostenibilidad socio-económica (de gestión, productiva, financiera y de mercado)
- Cumplimiento de la legislación nacional e internacional
- Respeto de los derechos de los actores involucrados en el biocomercio
- Claridad sobre la tenencia de la tierra, el uso y acceso a los recursos naturales y a los conocimientos.” (UNCTAD, 2007)

Siguiendo estos parámetros, como país se asegura que los productos bajo condiciones de biocomercio entre ellos el cacao orgánico, cumplan los requisitos sociales, ambientales y logren ser sostenibles.

En base a los principios de biocomercio se entiende que los productos en esta categoría son homologados como orgánicos, también llamados ecológicos o biológicos, ésta clase de sembríos son cultivados sin ningún fertilizante químico.

Diferencias de producción entre Cacao orgánico y Cacao convencional

Producir cacao convencional sea en tierras ecuatorianas como en otros países recomienda sembrar éstos con la ayuda de fertilizantes químicos mismos que presentan daños a largo

plazo, afectado al consumidor y de igual forma a las tierras debido a que las debilita y las torna improductivas. (Torres, 2012)

Por producción orgánica se entiende un sistema en el que estos cultivos son abastecidos con abonos naturales que enriquecen y nutren al producto y a su vez evitan el deterioro de la tierra. (Peralta & Chasin, 2016)

(UNCTAD, 2014) Señala que Ecuador, tiene información de exportaciones de cacao orgánico desde el 2011, lo cual indica que no es una actividad que se realiza recientemente, sino que ha estado fuera de foco, es decir, no se ha puesto interés por parte de los productores.

Productos orgánicos en el mundo

Es conocido que el mercado europeo fue el pionero en desarrollar la tendencia de consumir productos más saludables y que al mismo tiempo se respete el medio ambiente. Esa mentalidad con el tiempo, ha sido compartida por el mercado canadiense y estadounidense, cada año va ganando más terreno en el resto de países. (PROECUADOR, 2016)

(CLAC, 2018) Indica que la oferta mundial de cacao en Latinoamérica aporta un 16 % del grano que se consume en el mundo y de ese porcentaje, Ecuador es responsable de prácticamente el 40%. Dada esta realidad es notoria la participación de Ecuador en la producción de cacao para el mundo, está próximo a los mercados más valiosos y exigentes, además, se espera que en los siguientes años exista la posibilidad de identificar a Ecuador gracias al cacao orgánico y que sea reconocido el producto como parte de lo que constituye la construcción de marca país.

Según (Radi, 2005) La intranquilidad de los consumidores sobre el abastecimiento de productos con componentes químicos ha generado que se cultive productos con sellos de

certificación internacional como lo es la Orgánica, Comercio justo y Rainforest Alliance, entre otras.

Biocomercio en Ecuador

1. Programa Nacional de Biocomercio Sostenible o PNBSE 2001-2008

Para el año 2001 se inicia actividades estratégicas con el ministerio de medio ambiente y la UNCTAD aunándose a esta Corporación para la Promoción de Exportaciones e Inversiones (CORPEI) con el objetivo de estimular el desarrollo y sostenibilidad de la biodiversidad con base a la labranza del biocomercio como medio para facilitar el comercio, de esta forma se contribuye a mejorar la calidad de vida de quienes están a cargo de esta producción y a su vez el mejorar la calidad del medio ambiente. (Puebla, 2017)

2. Proyecto Biocomercio Andino (2011-2014)

Por el tiempo que duró este proyecto, se vinculó con las cadenas de valor de la región posibilitando el desarrollo y vigorización de las actividades de los cultivadores de cacao, con la finalidad de formar estrategias en defensa por la biodiversidad. (CORPEI & MAE, 2014) (CORPEI & MAE, 2014) Muestra la distribución porcentual de emprendimientos vinculados a la biodiversidad entre los que se destaca el cacao.

DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL POR SECTOR

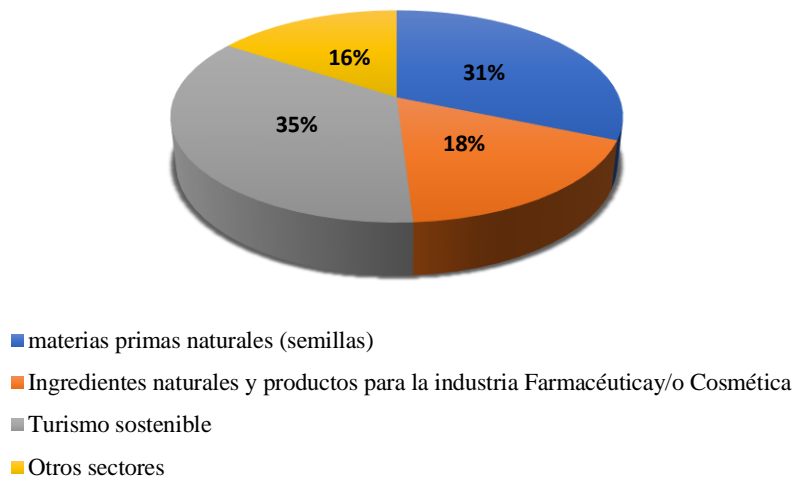


Gráfico 1 Emprendimientos vinculados a la biodiversidad

Fuente: (CORPEI & MAE, 2014)

Es posible visualizar en el gráfico anterior, el Sector de materias primas naturales (semillas) y productos para la industria alimenticia se encuentra en segundo lugar de los sectores con mayor poder en el programa de biocomercio, este sector involucra a diversas especies de la diversidad ecuatoriana las mismas que son: Guayusa, Mortiño, Quinoa, Uvilla y no menos importante cacao. El sector cacaotero cuenta con 16 empresas y 7645 hectáreas bajo manejo sostenible, para el desarrollo de las iniciativas.

Cobertura geográfica de las Iniciativas de Biocomercio:

División	N.º Emprendimiento
Sierra	23
Costa	11
Oriente	16
Galápagos	1
	51

Tabla 1. Iniciativas de Biocomercio

Fuente: (CORPEI & MAE, 2014)

La administración gubernamental de la región de la costa ecuatoriana tiene a su cargo once iniciativas o emprendimientos, todos ellos son posibles de realizarlos gracias a su estupendo

clima y tierras fértiles, entre las iniciativas están las plantaciones de cacao en las diferentes ciudades de la Costa ecuatoriana.

De las once iniciativas anteriormente mencionadas en la tabla N.º nueve corresponden al sector cacaotero. (CORPEI & MAE, 2014) Demuestra en la siguiente tabla:

Nombre de la Iniciativa	Especies de Biodiversidad	Producto principal
Coragricase-corp. Agrícola cacaotera del cantón Echeandia	Cacao	Cacao
Ecam-corp. De agricultores del cantón Mocache	Cacao	Cacao
UNOCACE (Unión de Organizaciones Campesinas Cacaoteras)	Cacao Nacional y fino de aroma	Cacao en grano, seco
Mashpi chocolates	Cacao Nacional y fino de aroma	Chocolates
Pepa de oro	Cacao Nacional y fino de aroma	Cacao en grano, seco
Asociación de productores y comercializadores de frutas tropicales el triunfo	Cacao Nacional y fino de aroma	Cacao en grano, seco
Asociación de productores de Tenguel	Cacao Nacional y fino de aroma	Cacao en grano, seco
Municipio Babahoyo -pueblo nuevo	Cacao Nacional y fino de aroma	Cacao en grano, seco
Chocoleyenda Cia. Ltda.	Cacao Nacional y fino de aroma	Cacao nacional fino o de aroma: Licor o pasta de cacao, barras de chocolate

Tabla 2. *Emprendimientos del sector cacaotero*

Fuente: (CORPEI & MAE, 2014)

Comercio justo

Relación que fortalece la vinculación comercial entre productores y consumidores, este tipo de comercio busca transparencia y promete condiciones comerciales acordes a los derechos de los productores. (Comercio Justo, 2011, pág. 6)

(FAIRTRADE, 2016) Aclara el porcentaje exportado de Comercio Justo ecuatoriano que pertenece al cacao bajo la consideración orgánica.

VOLUMEN ESTIMADO DE PRODUCTOS VENDIDOS MUNDIALMENTE DE COMERCIO JUSTO						
PRODUCTO	UNIDAD	2013	2014	2015	COMÚN	ORGÁNICO
CACAO	Toneladas	54.485	80.368	102.067	79%	21%

Tabla 3. Volumen de cacao perteneciente a Comercio Justo

Fuente: (FAIRTRADE, 2016)

Esta información nos permite determinar que el cacao exportado mundialmente tiene un reconocimiento del 21% como orgánico por lo tanto, a simple vista esta denominación hace al producto más valioso, por su cuidadosa producción, así mismo es mayormente cotizado en diversos países.

Certificación

Método eficaz en la que el consumidor se informa como fue el desarrollo del producto hasta que llegue a sus manos. (Ávila, Campos, Guharay, & Camacho, 2013)

Certificadoras de cacao en Ecuador

Esquema de certificación	Área cosechada (Ha)	Producción TM	Venta como Certificado TM
UTZ	5024	4841	2331
RAINFOREST	5400	3223	n/d
FAIRTRADE	n/d	530	n/d
ORGÁNICO	20000	7800	5400
		16394	

Tabla 4. Certificadoras de cacao en Ecuador

Fuente: (Fountain & Hütz Adams, 2015)

Para el 2015 la producción de cacao certificado fue de 16.394 TM, entre los principales ofertantes de cacao certificado en el país destacan varias organizaciones de productores: Unión de Organizaciones Campesinas Cacaoteras del Ecuador (UNOCACE), Kallari para el cacao orgánico; Urocal, Fedecade, Fortaleza del Valle en el caso de cacao con sello de comercio justo se incluye a: Fedecade, Aproca y San Carlos en cacao con certificación de Rainforest Alliance. La certificación UTZ es digno mencionar al programa implementado por

la Industria Nestlé Ecuador denominado UTZ Certified: Good Inside. (Fountain & Hütz Adams, 2015)

IV RESULTADOS

Se presentan los datos y análisis como resultados de la investigación sobre el cacao bajo condiciones de biocomercio o cacao orgánico.

Es necesario expresar que la realización de este artículo académico es uno de los pocos acercamientos a los datos referentes a la producción orgánica certificada en el país, ya que se carecía de información confiable y exacta de la producción y comercialización, que permitiera dimensionar la importancia de esta actividad.

Exportación de cacao orgánico certificado período 2014 – 2017 (enero a diciembre)

La tabla a continuación expone el progreso de las exportaciones de cacao orgánico en el lapso de cuatro años. En su mayoría, es decir, 80% de las exportaciones de cacao orgánico pertenece a UNOCACE, CECAO y Corporación Fortaleza del Valle. (UNCTAD, 2014)

Descripción	Subpartida	Período	FOB USD miles	TON
Orgánico Certificado	1801.00.19.10	2014	1814.61	318.1
Orgánico Certificado	1801.00.19.10	2015	2181.41	378.05
Orgánico Certificado	1801.00.19.10	2016	3513.15	951.92
Orgánico Certificado	1801.00.19.10	2017	1853.38	462.66

Tabla 5. Exportación de cacao orgánico certificado

Fuente: (BCE, 2018)

Es posible determinar que el crecimiento entre períodos es mínimo, debido a que el biocomercio en Ecuador se encuentra en una etapa introductoria; como ha ocurrido en varios países de Latino América se espera la tendencia al crecimiento de esta estrategia tan beneficiosa para el país.

Destinos de exportación de cacao orgánico certificado año 2016

Código Subpartida	Subpartida	Código país Destino	País Destino	Kg	Valor unitario dólar americano kg	FOB valores en miles de USD
TOTALES				771200		2489.07
1801001910	Orgánico certificado	AUS	AUSTRALIA	12600	3.5	44.10
1801001910	Orgánico certificado	DEU	ALEMANIA	200	5.56	1.1
1801001910	Orgánico certificado	ITA	ITALIA	124900	4.3	537.0
1801001910	Orgánico certificado	JPN	JAPÓN	600	5.45	3.27
1801001910	Orgánico certificado	NLD	PAISES BAJOS HOLANDA	75000	3.81	285.7
1801001910	Orgánico certificado	USA	ESTADOS UNIDOS	557900	2.9	1617.9

Tabla 6. Destinos de exportación - cacao orgánico

Fuente: (BCE, 2016) (TRADE MAP, 2017)

En el 2016 Ecuador ya cuenta con una partida exclusiva para cacao orgánico por lo tanto resulta ser más exacta la información que proporcionan las entidades reguladoras; informa que Ecuador generó ingresos por 2489.07 miles de dólares.

La participación de acuerdo al FOB es la siguiente:

DESTINO CACAO ORGÁNICO CERTIFICADO	FOB miles USD	PARTICIPACIÓN
AUSTRALIA (OCEANÍA)	44.1	2%
UNION EUROPEA (3 PAÍSES)	823.8	33%
JAPÓN (ASIA)	3.27	0%
EEUU (AMÉRICA DEL NORTE)	1617.9	65%
	2489.07	100%

Tabla 7. Cacao orgánico - Participación

Fuente: Elaboración propia (datos del BCE)

El país que ofreció una mayor cotización de cacao orgánico ecuatoriano para el año 2016 fue Estados Unidos con un 65% e ingresos por 1617.9 miles de dólares americanos, es decir cada kg tuvo un valor de \$2.90 dólares americanos, seguido de países Europeos o pertenecientes a la Unión Europea con una participación del 33% con ingresos de 824.7 miles de dólares

americanos, por lo tanto se determina en base a la investigación que existen dos mercados potenciales para la venta de cacao orgánico certificado, América del Norte y Europa, pues son importantes en la industria procesadora de alimentos.

Precio del cacao orgánico

(PROECUADOR, 2017) Aclara de cierta manera el precio mínimo para productos de comercio justo, dentro de esta denominación se encuentra el cacao orgánico mismo que ha sido considerado como se indica a continuación:

PRODUCTO	VARIEDAD	UNIDAD	PRECIO MINIMO FOB	PRIMA FAIRTRADE
CACAO	GRANO ORGÁNICO	USD/TON	\$ 2,300.00	\$ 200.00
CACAO	GRANO CONVENCIONAL	USD/TON	\$ 2,000.00	\$ 200.00

Tabla 8. Precio cacao orgánico

Fuente: (PROECUADOR, 2017)

Con esta información queda demostrado el beneficio de exportar cacao orgánico, este tipo de producción amerita un incentivo económico por llevar a cabo hasta su culminación la producción orgánica, pues cuenta con \$300.00 dólares adicionales o bien llamados premio por calidad, muy beneficioso para los productores al momento de dedicarse a este tipo de producción.

Tipos de cacao que proporciona Ecuador

En base a la recolección de datos proporcionada por (MAGAP & AGROCALIDAD, 2018) se llega a determinar que en la Región Costa se producen tres tipos de cacao que son:

1. Cacao
2. Cacao seco
3. Cacao fino de aroma

Los mencionados anteriormente cuentan con la denominación orgánica, equivalente al cacao bajo condiciones de biocomercio, por lo tanto, son válidos al momento de analizarlos, a continuación se presentan tablas según los cuatro tipos de producción:

1. Cacao

Este tipo de cacao ha sido desglosado en base a las provincias en las que se produce:

I. Guayas

GUAYAS																	
EMPRESA	Tipo de operador			Alcance/s					Producto primario	Estado	SUPERFICIE T1: primer año de transición, T2: segundo año de transición, T3: tercer año de transición						
	Individual	Grupo de productores	No. De productores	Producción agrícola	Procesamiento productos elaborados	Comercialización nacional	Exportación	Importación			T 1	Hasta	T 2	Hasta	T3	Hasta	Orgánico
											(ha)	(Fecha)	(ha)	(Fecha)	(ha)	(Fecha)	(ha)
SULAGRO S. A.	si	no	N/A	si	no	si	si	no	Cacao	Orgánico	--	--	--	--	--	--	81.08
TULICORP S. A.	si	no	N/A	no	si	no	si	no	Cacao	Orgánico	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
CECAO	no	si	1162	si	no	si	si	no	Cacao	Orgánico	--	--	--	--	--	--	4115.40
CECAO	no	si	1162	si	no	si	si	no	Cacao	T1	1020	30/06/2016	--	--	--	--	--
CECAO	no	si	1162	si	no	si	si	no	Cacao	T2	--	--	990.40	30/06/2016	--	--	--
UNOCACE	no	si	679	si	si	si	si	no	Cacao	Orgánico	--	--	--	--	--	--	2778.00
GONE GREEN SUPERFOODS	si	no	N/A	no	no	no	si	no	Cacao	Orgánico	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
											1020		990.40		0.00		6974.48

Tabla 9. Cacao - Guayas

Fuente: (MAGAP & AGROCALIDAD, 2018)

La provincia del Guayas cuenta con cinco empresas dedicadas a la producción de cacao de ellas, destaca (CECAO), tiene tres tipos de superficies en su plantación (primera, segunda y tercera etapa de transición), este tipo de proceso es importante según dice (Soto, 2003) Al disminuir la dependencia de químicos, desarrollar estrategias de producción orgánicas (sana , libre de químicos, abonos naturales, procesos de control manuales) factores claves de éxito para este tipo de producción.

El factor más importante en la provincia del Guayas es que todas las empresas productoras de cacao han tenido la oportunidad de exportar bajo la denominación orgánica lo que indica excelencia a vista de los mercados.

II. Los Ríos

LOS RIOS																	
EMPRESA	Tipo de operador			Alcance/s					PRODUCTO PRIMARIO	Estado	SUPERFICIE T1: primer año de transición, T2: segundo año de transición, T3: tercer año de transición						
	Individual	Grupo de productores	No. De productores	Producción agrícola	Procesamiento productos elaborados	Comercialización nacional	Exportación	Importación			T 1	Hasta	T 2	Hasta	T3	Hasta	Orgánico (ha)
											(ha)	(Fecha)	(ha)	(Fecha)	(ha)	(Fecha)	
APOVINCES	no	si	240	si	si	no	si	no	Cacao	Orgánico	--	--	--	--	--	793.71	
TOAK ECUADOR CIA. LTDA.	no	si	14	si	si	no	si	no	Cacao	Orgánico	--	--	--	--	--	60.70	
																854.41	

Tabla 10. Cacao - Los Ríos

Fuente: (MAGAP & AGROCALIDAD, 2018)

Los Ríos es una provincia que ha sabido trabajar mediante la formalidad de grupo de productores como muestran ser las empresas Apovinces y TOAK Ecuador, estas asociaciones expresan ser procesadoras de cacao, siendo su producto final barras de chocolate , licor de cacao o chocolate en polvo; se podría mencionar una desventaja al señalar que ninguna de las empresas comercializa su producto final en el país, por lo tanto evita que se aprecie el resultado final, caso contrario de los países en el exterior que son afortunados al degustar las maravillas producidas en Ecuador, con la característica especial que la materia prima ha sido producida con las exigencias que requiere un producto de biocomercio.

III. El Oro

El oro																	
EMPRESA	Tipo de operador			Alcance/s					Producto primario	Estado	Superficie t1: primer año de transición, t2: segundo año de transición, t3: tercer año de transición						
	Individual	Grupo de productores	No. De productores	Producción agrícola	Procesamiento productos elaborados	Comercialización nacional	Exportación	Importación			T 1 (ha)	Hasta (Fecha)	T 2 (ha)	Hasta (Fecha)	T3 (ha)	Hasta (Fecha)	Orgánico (ha)
FINCA LA GLORIA	si	no	N/A	si	no	no	si	no	Cacao	Orgánico	--	--	--	--	--	--	22.00
EL GUABO	no	si	42	si	no	si	si	no	Cacao	Orgánico	--	--	--	--	--	--	173.00
SAN MIGUEL DE BRASIL	no	si	127	si	no	no	si	no	Cacao	Orgánico	--	--	--	--	--	--	95,35
UROCAL	no	si	134	si	si	si	si	no	Cacao	Orgánico	--	--	--	--	--	--	846.93
UROCAL	no	si	134	si	si	si	si	no	Cacao	T3	--	--	--	--	21.50	01/07/2016	--
UROCAL	no	si	134	si	si	si	si	no	Cacao	T2	--	--	42.01	01/07/2016	--	--	--
											42.01		21.50		1041.93		

Tabla 11. Cacao - El Oro

Fuente: (MAGAP & AGROCALIDAD, 2018)

El Oro situada al sur del país posee 4 empresas que trabajan en la zona, de ellas, dos no comercializan su producto en Ecuador caso contrario a UROCAL y la Asociación de pequeños productores El Guabo, las mismas que han considerado dar a conocer su producto de forma nacional en primeras instancias Ecuador fue su mercado meta, pero con el pasar del tiempo su objetivo creció y hoy en día también apuntan a mercados internacionales, en este caso finca La Gloria y corporación de productores agroecológicos y frutas tropicales San miguel de Brasil, se incorporan a la actividad de exportación de productos a los mercados más rigurosos.

IV. Esmeraldas

ESMERALDAS																		
EMPRESA	Tipo de operador			Alcance/s					PRODUCTO PRIMARIO	Estado	SUPERFICIE (* T1: primer año de transición, T2: segundo año de transición, T3: tercer año de transición)							
	Individual	Grupo de productores	No. De productores	Producción agrícola	Procesamiento productos elaborados	Comercialización nacional	Exportación	Importación			T 1	Hasta	T 2	Hasta	T 3	Hasta	Orgánico	
											(ha)	(Fecha)	(ha)	(Fecha)	(ha)	(Fecha)	(ha)	
FONMSOEAM	no	si	277	si	no	no	si	no	Cacao	Orgánico	--	--	--	--	--	--	852.50	
FONMSOEAM	no	si	277	si	no	no	si	no	Cacao	T3	--	--	--	--	28.00	06/05/2016	--	
ASOCIACIÓN ARTESANAL SABOR ARRIBA	no	si	305	si	si	si	si	no	Cacao	Orgánico	--	--	--	--	--	--	976.80	
ASOCIACIÓN ARTESANAL SABOR ARRIBA	no	si	305	si	si	si	si	no	Cacao	T3	--	--	--	--	40.00	30/09/2017	--	
ASOCIACIÓN ARTESANAL SABOR ARRIBA	no	si	305	si	si	si	si	no	Cacao	T2	--	--	22.00	30/09/2017	--	--	--	
ASOCIACIÓN ARTESANAL SABOR ARRIBA	no	si	305	si	si	si	si	no	Cacao	T1	53.00	30/09/2017	--	--	--	--	--	
											53.00			22.00			40.00	1829.30

Tabla 12. Cacao - Esmeraldas

Fuente: (MAGAP & AGROCALIDAD, 2018)

Esmeraldas o la provincia verde cuenta con dos organizaciones que trabajan la tierra de esta zona, éstas se caracterizan por trabajar en grupo lo cual es provechoso al momento de negociar; la Asociación Artesanal Sabor Arriba se encarga de producir productos elaborados tales como polvo, licor y barras con base de cacao a diferencia de FONMSOEAM que ha centrado su trabajo al producir solamente cacao fino de aroma. La ventaja de estas dos organizaciones es la oportunidad al poder exportar ya sea la materia prima o productos finales al exterior.

V. Santa Elena

SANTA ELENA																	
EMPRESA	Tipo de operador			Alcance/s					Producto primario	Estado	SUPERFICIE T1: primer año de transición, T2: segundo año de transición, T3: tercer año de transición						
	Individual	Grupo de productores	No. De productores	Producción agrícola	Procesamiento productos elaborados	Comercialización nacional	Exportación	Importación			T 1 (ha)	Hasta (Fecha)	T 2 (ha)	Hasta (Fecha)	T 3 (ha)	Hasta (Fecha)	Orgánico (ha)
											--	--	--	--	--	--	1.00
COLONCHE LINE	si	no	N/A	si	si	si	si	no	Cacao	Orgánico	--	--	--	--	--	1.00	
																1.00	

Tabla 13. Cacao - Santa Elena

Fuente: (MAGAP & AGROCALIDAD, 2018)

Santa Elena cuenta con la Corporación Ecuatoriana Colonche la cual trabaja de manera individual y ha sido capaz de producir cacao orgánico en una hectárea de superficie, además ha sido capaz de exportar su producto bajo condiciones de biocomercio es decir con controles estrictos en sus tierras, producción y cosecha.

A continuación la superficie establecida como orgánica de cada provincia:

HECTÁREAS DE TIERRAS ORGÁNICAS		
REGIÓN COSTA 2016		
PROVINCIA	HA	PORCENTAJE DE TIERRAS ORGÁNICAS POR PROVINCIA
GUAYAS	6974.48	65.18%
SANTA ELENA	1.00	0.01%
EL ORO	1041.93	9.74%
LOS RIOS	854.41	7.98%
ESMERALDAS	1829.30	17.09%
TOTAL	10701.12	1.00

Tabla 14. Porcentaje de tierras orgánicas según región

Fuente: Elaboración propia (datos de MAGAP & AGROCALIDAD)

Guayas cuenta con 6974.48 hectáreas de tierras certificadas como orgánicas lo mismo que corresponde al 65% de la región costa, esto se debe a su participación en diversas empresas cacaoteras como son: COFINA, MCCH y UNOCACE. La provincia con menor participación

es Santa Elena ésta cuenta con 0.01% de participación, se espera que gracias a los programas de cosechas y ayuda en la producción este número siga creciendo y logre ser un exponente más de producción orgánica que garantice la calidad y asegure la comercialización de este producto en mercados externos.

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:

HECTÁREAS EN TRANSICIÓN			
REGIÓN COSTA 2015 al 2018			
PROVINCIA	T1	T2	T3
GUAYAS	1020	990.4	0
SANTA ELENA	0	0	0
EL ORO	0	42.01	21.5
LOS RIOS	0	0	0
ESMERALDAS	53	22	68
TOTAL	1073	1054.41	89.50

Tabla 15. Tierras orgánicas en transición según provincia

Fuente: Elaboración propia (datos de MAGAP & AGROCALIDAD)

Cabe aclarar que existen 3 etapas de transición para que el suelo se considere como orgánico, en la Región Costa existe mayor cantidad de tierras en la primera etapa lo cual según técnicos en la materia indican que aproximadamente en dos años las tierras serán en su totalidad orgánicas.

2. Cacao seco

EMPRESA	Tipo de operador			Alcance/s						Producto primario	Estado	SUPERFICIE T1: primer año de transición, T2: segundo año de transición, T3: tercer año de transición						
	Individual	Grupo de productores	No. De productores	Producción agrícola	Procesamiento productos elaborados	Comercialización nacional	Exportación	Importación	Recolección silvestre			T 1 (ha)	Hasta (Fecha)	T 2 (ha)	Hasta (Fecha)	T3 (ha)	Hasta (Fecha)	Orgánico (ha)
ARAWI S.A.	si	no	N/A	si	si	si	si	no	no	Cacao seco	Orgánico	--	--	--	--	--	100.00	
ARAWI S.A.	si	no	N/A	si	si	si	si	no	no	Cacao seco	Orgánico	--	--	--	--	--	100.00	
ARAWI S.A.	si	no	N/A	si	si	si	si	no	no	Cacao seco	Orgánico	--	--	--	--	--	50.00	
																250.00		

Tabla 16. Cacao seco orgánico

Fuente: (MAGAP & AGROCALIDAD, 2018)

El cacao seco orgánico se produce en su mayoría en la provincia del Guayas, es decir, la empresa Arawi cuenta con la hacienda Balao en Guayas y El Guabo en El Oro; La producción de cacao seco cuenta con 250 hectáreas orgánicas, esta superficie orgánica garantiza de cierta forma el uso sostenible de la biodiversidad, ya que está compuesta de una parte mineral (rocas, partículas de arcilla, arena) y materia orgánica (restos de animales y vegetales) minimizando el impacto de químicos y haciendo la producción más llevadera, así lo indica uno de los principios de biocomercio.

3. Cacao fino de aroma

EMPRESA	Operador			Alcance/s						Producto primario	Estado	SUPERFICIE T1: primer año de transición, T2: segundo año de transición, T3: tercer año de transición						
	Individual	Grupo de productores	No. De productores	Producción agrícola	Procesamiento productos elaborados	Comercialización nacional	Exportación	Importación	Recolección silvestre			T 1	Hasta	T 2	Hasta	T 3	Hasta	Orgánico
												(ha)	(Fecha)	(ha)	(Fecha)	(ha)	(Fecha)	(ha)
CORPORACION FORTALEZA DEL VALLE	no	si	952	si	si	si	si	no	no	Cacao Fino de Aroma	T1	64.00		--	--	--	--	--
CORPORACION FORTALEZA DEL VALLE	no	si	952	si	si	si	si	no	no	Cacao Fino de Aroma	T2	--	--	78.00		--	--	--
CORPORACION FORTALEZA DEL VALLE	no	si	952	si	si	si	si	no	no	Cacao Fino de Aroma	T3	--	--	--	--	2.75		--
												64.00		78.00		2.75		0.00

Tabla 17. Cacao fino de aroma

Fuente: (MAGAP & AGROCALIDAD, 2018)

Fortaleza del Valle corporación, dedica a la producción de cacao fino de aroma- orgánico en Manabí cantón Bolívar, en la primera etapa de transición cuenta con 64 hectáreas, en la segunda etapa cuenta con 78 hectáreas y en la última etapa con 2 hectáreas, los productores esperan con optimismo que la totalidad de hectáreas en transición lleguen hasta la última etapa.

Principales empresas productoras de cacao orgánico en la costa ecuatoriana

- *El Guabo*

Ubicación		Producto		Producción estimada anual (Ton)	Estatus / Superficie (Ha)			
Provincia	Cantón	Producto	Presentación		T 1	T 2	T 3	Orgánico
EL ORO	PASAJE / GUABO	Cacao Nacional	Fresco	74.22	---	---	---	140.25
GUAYAS	BALAO				-	-	-	

Tabla 18. El Guabo - empresa productora de cacao orgánico

Fuente: (MAGAP & AGROCALIDAD, 2018)

Asociación el Guabo cuenta con dos ubicaciones en la región costa, 93% de sus tierras corresponden a El Oro entre los cantones Pasaje y Guabo Y el 7% corresponde a Guayas en el cantón Balao. La presentación a comercializar es Fresca, cuenta con una producción anual estimada de 74.22 toneladas, esta asociación no registra tierras en transición, las tierras de estatus orgánico son en totalidad 140.25 hectáreas.

- **COFINA**

Ubicación		Producto	Presentación	Producción estimada anual (Ton)	Estatus / Superficie (ha)			
Provincia	Cantón				T1	T2	T3	Orgánico
Guayas	Durán	Cacao Nacional	Grano seco	1174.22	--	--	--	1319.35

Tabla 19. COFINA - empresa productora de cacao orgánico

Fuente: (MAGAP & AGROCALIDAD, 2018)

En Durán cantón de la provincia del Guayas está localizada COFINA, comercializa cacao grano seco, esta empresa muestra una producción estimada de 1174.22 toneladas y posee 1319.35 hectáreas de tierras o superficie orgánica.

- **MCCM (Maquita Cushunchic)**

Ubicación		Presentación Comercial	Producción estimada anual (Ton)	Estatus / Superficie (ha.)			
Provincia	Cantón			T 1	T 2	T 3	Orgánico
Manabí	Santa Ana / Bolívar / Junín	Cacao	195.75	--	5.00	--	538.75

Tabla 20. MCCH - empresa productora de cacao orgánico

Fuente: (MAGAP & AGROCALIDAD, 2018)

La institución MCCH centra su producción en la provincia de Manabí en tres cantones los mismos que cuentan con los siguientes porcentajes de participación según el número de productores que posee:

Participación por Cantón – Número de productores		
Cantón	# Productores	% de participación
Santa Ana	75	59%
Junín	41	32%
Bolívar	12	9%
	128	100%

Tabla 21. Número de productores según cantón MCCH

Fuente: Elaboración propia (datos de MAGAP & AGROCALIDAD)

Santa Ana es el cantón con mayor participación cuenta con 75 productores que corresponde al 59% de participación del cantón y una producción anual de 116 Toneladas y al otro extremo tenemos a Bolívar que cuenta con 12 productores correspondiente al 9% de participación con una producción anual de 6.48 toneladas.

Participación por Cantón – (Ton)		
Cantón	(Ton) producción	% de participación
Santa Ana	116.19	59%
Junín	73.08	37%
Bolívar	6.48	3%
	195.75	100%

Tabla 22. Producción (tm.) MCCH

Fuente: Elaboración propia (datos de MAGAP & AGROCALIDAD)

Esta institución produce anualmente 195 toneladas de cacao, cuenta con 5 hectáreas en la segunda etapa de transición a orgánico y tierras orgánicas ya certificadas 538 hectáreas.

- **APOVINCES**

Ubicación		Producto Primario / Producto Procesado	Presentación Comercial	Producción estimada anual (Ton)	Estatus * / Superficie (ha.)			Orgánico
Provincia	Cantón				T 1	T 2	T 3	
Los Ríos	Baba / Palenque / Vinces	Cacao	Cacao seco y fermentado	797.34	--	--	--	793.71

Tabla 23. APOVINCES - empresa productora de cacao orgánico

Fuente: (MAGAP & AGROCALIDAD, 2018)

La asociación de productores orgánicos APOVINCES produce cacao en la provincia de los Ríos, la tabla a continuación muestra la cantidad de productores por cantón:

Participación por Cantón – Número de productores		
Cantón	# Productores	% de participación
Baba	9	4%
Palenque	9	4%
Vinces	222	93%
	240	100%

Tabla 24. Número de productores según cantón

Fuente: Elaboración propia (datos de MAGAP & AGROCALIDAD)

Vinces es el cantón con mayor participación, cuenta con 222 productores lo que corresponde a un 93% del total de la provincia, es decir, 730.83 toneladas anuales, seguido de Baba y Palenque que se disputan el segundo y tercer lugar en cuanto a participación cada uno cuenta con 9 productores y corresponden al 4% de participación entre ellos la producción anual es de 66.5 toneladas anuales.

Participación por Cantón – (Ton)		
Cantón	(Ton) producción anual	% de participación
Baba	40.1	5%
Palenque	26.4	3%
Vinces	730.83	92%
	797.33	100%

Tabla 25. Producción (Ton) Apovinces

Fuente: Elaboración propia (datos de MAGAP & AGROCALIDAD)

Apovinces produce 797 toneladas de cacao anual y goza de 793 hectáreas orgánicas.

- **Compañía exportadora de cacao de aroma y orgánico**

Ubicación		Producto Primario	Presentación Comercial	Producción estimada anual (Ton)	Estatus / Superficie (ha.)			
Provincia	Cantón				T 1	T 2	T 3	Orgánico
Guayas / El Oro / Los Ríos / Manabí / Bolívar	Varios según provincia	Cacao	Cacao en grano fermentado y seco	1201.82	1020.00	914	--	2652.90

Tabla 26. CECAO - empresa productora de cacao orgánico

Fuente: (MAGAP & AGROCALIDAD, 2018)

CECAO es una de las más grandes compañías cacaoteras del Ecuador poseedora de 913 proveedores distribuidos en Guayas, El Oro, Los Ríos y Manabí, esta entidad es la encargada de producir 1201 toneladas de cacao al año, además es poseedora de 1020 hectáreas en la primera etapa de transición, en la segunda etapa se encuentran 914 hectáreas y como tierras ya orgánicas goza de 2652 hectáreas para aprovecharlas.

- **Unión de Organizaciones Productoras de Cacao Arriba Esmeraldas**

Ubicación		Producto Primario	Presentación Comercial	Producción estimada anual (Ton)	Estatus / Superficie (ha.)			
Provincia	Cantón				T 1	T 2	T 3	Orgánico
Esmeraldas	Atacames / Muisne / Quinindé / Río Verde / Esmeraldas	Cacao	Cacao en grano	318.52	25	19	43	1117.93

Tabla 27. UOPROCAE - empresa productora de cacao orgánico

Fuente: (MAGAP & AGROCALIDAD, 2018)

UOPROCAE es una empresa que tiene centrada su producción en la provincia de Esmeraldas en cantones como Atacames, Muisne, Quinindé, Río Verde y Esmeraldas, la forma de comercialización es cacao en grano y anualmente produce 318 toneladas, gracias a los programas de mejoramientos de tierras cuenta con 25 hectáreas en la primera etapa de transición a orgánicas, 19 en la segunda etapa y 43 hectáreas en la tercera etapa, como dato final cuenta con 1117 hectáreas de tierras orgánicas.

- **Unión de Organizaciones Campesinas Cacaoteras del Ecuador**

Ubicación		Presentación Comercial	Producción estimada anual (Ton)	Estatus / Superficie (ha.)			
Provincia	Cantón			T 1	T 2	T 3	Orgánico
Los Ríos / El Oro / Guayas	Varios según provincia	Cacao en grano	1126.26	0	0	0	2777.96

Tabla 28. UNOCACE - empresa productora de cacao orgánico

Fuente: (MAGAP & AGROCALIDAD, 2018)

UNOCACE con producción de cacao en grano en: Los Ríos, El Oro y Guayas, mantiene una producción anual de 1126 toneladas, posee 2777 hectáreas de tierras ya certificadas como orgánicas.

- **Fortaleza del Valle**

Ubicación		Producto Primario	Producción estimada anual (t)	Estatus / Superficie (ha)			
Provincia	Cantón			T 1	T 2	T 3	Orgánico
Manabí	Chone / Bolívar / Junín / Portoviejo / San Vicente / Santa Ana / Tosagua	Cacao	1404.695	64	78	2.75	1970.50

Tabla 29. Fortaleza del Valle - empresa productora de cacao orgánico

Fuente: (MAGAP & AGROCALIDAD, 2018)

Fortaleza del Valle es un gran exponente de producción de cacao en Manabí, tiene 952 productores en los cantones de Chone, Bolívar, Junín, Portoviejo, San Vicente, Santa Ana, Tosagua, la empresa produce un estimado de 1404 toneladas de cacao anualmente, además posee tierras en transición para lograr ser orgánicas en la primera etapa con 64 ha., en la segunda etapa constan 78 ha., en la tercera etapa de transición con 2.75 ha., y como tierras certificadas orgánicas posee 1970 hectáreas, es decir, están trabajando bajo condiciones del biocomercio

- *Sabor Arriba (Asociación artesanal Sabor Arriba)*

Ubicación		Producto Primario	Producción estimada anual (t)	Estatus / Superficie (ha)			
Provincia	Cantón			T 1	T 2	T 3	Orgánico
Esmeraldas	Río Verde / Eloy Alfaro	Cacao	313.95	--	--	--	976.80

Tabla 30. *Sabor arriba - empresa productora de cacao orgánico*

Fuente: (MAGAP & AGROCALIDAD, 2018)

La empresa Sabor Arriba produce aproximadamente 313 toneladas de cacao en un año, en los cantones de Río Verde y Eloy Alfaro, además posee 976 hectáreas de tierras certificadas como orgánicas.

Participación según producción orgánica de cada provincia y empresas (producción bajo condiciones de biocomercio)

PROVINCIAS	EMPRESA	PRODUCCION ANUAL (Ton)	% DE PARTICIPACIÓN POR REGIÓN SEGÚN LA PRODUCCIÓN
Esmeraldas	UOPROCAE	318.52	10%
	SABOR ARRIBA	313.95	
Manabí	MCCH	195.75	29%
	CECAO	312.44	
	FORTALEZA DEL VALLE	1404.7	
Guayas	UNOCACE	195.43	26%
	CECAO	351.73	
	COFINA	1174.22	
	EL GUABO	2.1	
Los Ríos	APOVINCES	797.34	26%
	CECAO	212.4	
	UNOCACE	712.65	
El Oro	EL GUABO	72.12	9%
	CECAO	325.25	
	UNOCACE	218.18	
		6606.78	100%

Tabla 31. Producción orgánica de cada provincia y empresas

Fuente: Elaboración propia (datos de MAGAP & AGROCALIDAD)

En la investigación realizada se puede determinar que la provincia con mayor participación en cuanto a la producción bajo el término de biocomercio, es decir, cacao orgánico es Manabí con 29%, por la cantidad de productores pertenecientes a Fortaleza del Valle, la provincia con menor producción es El Oro con una participación del 9% de la región costa

Participación según la superficie (h) tierras consideradas orgánicas y empresas cacaoteras.

PROVINCIAS	EMPRESA	Tierras Orgánicas Superficie (h)	% DE PARTICIPACIÓN POR REGIÓN SEGÚN LA SUPERFICIE (h)
Esmeraldas	UOPROCAE	1117.93	17%
	SABOR ARRIBA	976.8	
Manabí	MCCH	538.75	20%
	CECAO	0	
	FORTALEZA DEL VALLE	1970.5	
Guayas	UNOCACE	417.86	25%
	CECAO	1385.95	
	COFINA	1319.35	
	EL GUABO	4	
Los Ríos	APOVINCES	793.71	23%
	CECAO	186	
	UNOCACE	1804.6	
El Oro	EL GUABO	136.25	14%
	CECAO	1080.95	
	UNOCACE	555.5	
		12288.15	100%

Tabla 32. Superficie (h) tierras consideradas orgánicas y empresas cacaoteras

Fuente: Elaboración propia (datos de MAGAP & AGROCALIDAD)

Según la superficie que posee cada provincia, Guayas es el mayor referente de tierras consideradas orgánicas con un 25% del total, todo ello gracias a la superficie que posee CECAO y COFINA para el cultivo del cacao. Al final, pero no menos importante se encuentra El Oro con 14% de participación en la región costa.

Producción de cacao convencional y cacao orgánico región costa

	AÑO 2016	DEL 2015 HASTA ACTUALIDAD 2018	Porcentaje de participación producción orgánica
PROVINCIA	PRODUCCIÓN CACAO CONVENCIONAL (Ton)	PRODUCCIÓN CACAO ORGÁNICO (Ton)	
Esmeraldas	29891	632	2%
Manabí	36877	1913	5%
Guayas	81381	1723	2%
Los Ríos	68081	1722	3%
El Oro	15918	616	4%
Totales	232148	6607	

Tabla 33. *Producción de cacao convencional y cacao orgánico región costa*

Fuente: Elaboración propia (datos de MAGAP & AGROCALIDAD)

La investigación realizada determina que, apenas el 3% corresponde a la producción orgánica de cacao en la región costa, indica ser muy bajo, pero por la problemática con clima, productores y demás, este número parece ser prometedor. Se considera una buena oferta para los mercados más valiosos a los que apuntar.

Superficie de cacao convencional y cacao orgánico región costa

	AÑO 2016	DEL 2015 HASTA ACTUALIDAD 2018	Porcentaje de participación superficie orgánica
PROVINCIA	SUPERFICIE DE CACAO CONVENCIONAL (Ha)	SUPERFICIE CACAO ORGÁNICO (Ha)	
Esmeraldas	61824	2095	3%
Manabí	94904	2509	3%
Guayas	89607	3127	3%
Los Ríos	96200	2784	3%
El Oro	16776	1773	11%
	359311	12288.15	

Tabla 34. *Superficie de cacao convencional y cacao orgánico región costa*

Fuente: Elaboración propia (datos de MAGAP & AGROCALIDAD)

Al finalizar el levantamiento de datos se reconoce que la región costa en cuanto a superficie considerada como orgánica alcanza al 5% de toda la región, al parecer son 12.288 hectáreas

que forman parte de este estatus, el cual favorece a los pequeños productores para que sigan con sus actividades tan beneficiosas para el país.

Comparación de ventas al exportar cacao orgánico y cacao convencional

Año	FOB Cacao convencional 1801001900	FOB Cacao certificado orgánico 1801001910	Porcentaje que representa el Cacao certificado con relación al convencional
2014	576289.7	1814.61	0.31%
2015	692780.5	2181.41	0.31%
2016	324228.4	3513.15	1.08%

Tabla 35. Exportación de cacao orgánico y cacao convencional

Fuente: Elaboración propia (datos de BCE)

Gracias a los datos obtenidos por medio de la plataforma del Ministerio de agricultura y Pro Ecuador se llega a definir que en el año 2014 y 2015 las exportaciones del Cacao orgánico en relación al cacao convencional corresponden a 0.31% de las ventas totales, hay que considerar que en estos años no existía una partida arancelaria específica para productos orgánicos, por lo tanto se exportaba bajo la partida de cacao convencional, por lo que en este caso, no hay información exacta de este producto, contrario al 2016 que después de avalar la subpartida arancelaria para cacao orgánico demuestra ser el 1% de las ventas totales de Ecuador.

Todos los resultados mostrados anteriormente señalan que la actividad orgánica está en proceso de desarrollo, lo mismo demuestra la evolución de esta actividad durante años anteriores, además señala la importancia de producir y comercializar este tipo de producto, las oportunidades que se pueden obtener como país son beneficiosas no solo para los productores y consumidores sino para lograr ser reconocidos a nivel mundial por sus especiales y cuidadosas cosechas orgánicas en cualquier tipo de cacao.

CONCLUSIONES

- Ecuador al ser un país mega-diverso posee infinita biodiversidad, pieza clave para el desarrollo del mismo por ser proveedor de materias primas para la adquisición de productos indispensables en la vida diaria (carne, frutas, cereales, verduras, algodón, lino, seda, madera entre otros); año tras año se ha detectado el desmejoramiento de la diversidad biológica por el deterioro ambiental y sobre todo las malas prácticas agrícolas: crecimiento de la deforestación, erosión del suelo, contaminación del agua, exceso de químicos en tierras, etc. Por lo expuesto, surge la iniciativa de biocomercio para motivar el comercio y el apoyar los recursos biológicos.
- En Ecuador el programa de biocomercio logró avances significativos que se reflejan en la producción orgánica cacaotera de la costa ecuatoriana con un 3%, el cual aparenta ser muy bajo, pero si consideramos los antecedentes de la problemática existente para su producción, este número parece ser prometedor, además se constituye en una buena oferta para los mercados más valiosos a los que apuntar.
- Se concluye que, los programas exitosos fueron aquellos que integraron toda la cadena de valor: producción, cosecha – post cosecha, transformación e industrialización, comercialización de productos provenientes de la biodiversidad; como casos exitosos tenemos: MASHPI Chocolates, PEPA DE ORO, CHOCOLEYENDA CIA. LTDA, etc.
- Ecuador se encuentra en un lugar privilegiado puesto que posee variedad de especies nativas, posible de estudiarlas en espacios reducidos de territorio, este tipo de característica ha sido soporte para desarrollar estrategias sustentables que lograrían aliviar la pobreza, generar comercio, exportaciones y riquezas para los involucrados; Ecuador tiene la oportunidad de salir al mercado externo, involucrándose con productos orgánicos como el cacao, que hoy por hoy se produce bajo normas de

biocomercio, sin contar que los nichos de mercado externos, buscan este tipo de productos como materia prima para obtener bienes finales de excelente calidad.

- Existen dos tipos de mercados al momento de comercializar productos orgánicos, uno de ellos es el mercado local, que no logra ser del todo ventajoso debido a la falta de oferta de productos de este tipo, falta de canales de comercialización y lo más importante: desconocimiento de productos orgánicos por parte de los consumidores. Otro tipo de mercado es el externo o exportación, ésta es una mejor alternativa por su mayor demanda gracias a que el producto final es completamente beneficioso no solo para los consumidores sino para el medio ambiente, ha sido reconocido por los compradores y por grandes entidades que impulsan este tipo de producción orgánica hasta la última etapa.
- En base a la investigación se define que, existen dos mercados potenciales externos para la venta de cacao orgánico certificado ecuatoriano: América del Norte y Europa, siendo estos destinos grandes en la industria procesadora de alimentos, de preferencia utilizan productos orgánicos por su alto contenido nutricional además que son conscientes de que el producto no altera el ecosistema en el que fue cultivado y cosechado, con técnicas que garantizan que el producto final llegue a la excelencia.

REFERENCIAS

- Sablón, N., Radice, M., Luna, M., & Manjarrez, N. (2016). Biocomercio y biodiversidad en el Ecuador. Oportunidades. *ECOCIENCIA*, 1.
- ANECACAO. (2015). ANECACAO. Obtenido de <http://www.anecacao.com/es/quienes-somos/historia-del-cacao.html>
- Ávila, A., Campos, M., Guharay, F., & Camacho, Á. (2013). *Certificación del cacao*. Lutheran World Relief, SIMAS. Obtenido de <http://cacaomovil.com/>
- Barcía Ruiz, W. (9 de Abril de 2012). *Educándonos en el Ámbito Económico*. Obtenido de <http://ambitoeconomico.blogspot.com/2012/04/produccion-de-cacao-y-trigo-en-el.html>
- BCE. (2018). *Banco Central del Ecuador*. Obtenido de www.bce.fin.ec
- BIOCOMERCIO ANDINO. (2014). *Estadísticas de Biocomercio en Ecuador*.
- Carrera, M. L. (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*. Quito: PUCE.
- CIP, C. I. (2003). *Conservación y uso sostenible de la Biodiversidad*. Los Baños: CIP-UPWARD.
- CLAC. (2018). *CLAC*. Obtenido de <http://clac-comerciojusto.org/>
- CLAC. (2018). *CLAC*. Obtenido de <http://clac-comerciojusto.org/redes-y-productos/redes-de-producto/red-cacao/>
- CNC. (2017). *ESTRATEGIA ECUATORIANA DE COMERCIO JUSTO*. Consejo Nacional de Competencias.
- Coba Veloz, B., & Enríquez Rodríguez, B. (2016). *Incidencia del programa nacional de biocomercio sostenible en la industria cacaotera de la provincia de los Rios en el período 2011 - 2015*. Sangolquí: ESPE.
- Comercio Justo. (2011). *El ABC del Comercio Justo*. Comercio Justo.
- CORPEI, & MAE. (Diciembre de 2014). *Biocomercio Andino, Ecuador 2011 – 2014*. Ecuador: CORPEI, MAE. Obtenido de <http://suia.ambiente.gob.ec/documents/10179/346517/Estadisticas+Biocomercio+Ecuador.pdf/01fc2f7e-f914-4009-aded-7efc70c08c72>
- Corporación Fortaleza del Valle. (2015). *Corporación Fortaleza del Valle*. Obtenido de <http://fortalezadelvalle.org/la-corporacion/>
- EKOS. (2016). Comercio Justo. *Ekos Negocios*, 95.
- Enriquez, G. (2010). *Cacao orgánico: Guía para productores ecuatorianos (2a ed.)*. Quito: INIAP.
- FAIRTRADE. (2007). *El Sello de Garantía de los productos de Comercio Justo*. CECU.

- FAIRTRADE. (2016). *FAIR TRADE INTERNATIONAL*. Obtenido de <https://annualreport15-16.fairtrade.net/es/growing-better-futures/>
- Fountain, A., & Hütz Adams, F. (2015). *Cocoa Barometer*. Cocoa Barometer.
- Freire, J. (2009). *La comercialización del cacao*. Quito: INIAP.
- IIEPI. (23 de Abril de 2014). *Instituto Ecuatoriano de la Propiedad Intelectual*. Obtenido de <https://www.propiedadintelectual.gob.ec/ecuador-la-tierra-del-cacao/>
- INEC. (2016). *ENCUESTAS DE SUPERFICIE Y PRODUCCIÓN AGROPECUARIA*. ESPAC.
- Karla Peralta , Samuel Chasin, & Martha Balanzategui de Defranc. (2016). Exportación de cacao orgánico ecuatoriano al Mercado alemán realizada por medianas empresas de Guayaquil. *Observatorio de la Economía Latinoamericana*, 10.
- MAGAP. (01 de Marzo de 2018). *Compendio agroestadístico*. Obtenido de <http://sipa.agricultura.gob.ec/index.php/compendio-agro>
- MAGAP, & AGROCALIDAD. (2018). *Lista de operadores registrados bajo el instructivo de la normativa general para promover y regular la producción orgánica*. MAGAP & AGROCALIDAD.
- Ministerio del Ambiente del Ecuador. (2016). *PNUD: Desarrollo de Ecuador*. Obtenido de PNUD: Desarrollo de Ecuador: http://www.ec.undp.org/content/ecuador/es/home/library/environment_energy/estrategia-nacional-de-biodiversidad-2015--2030.html
- Países Megadiversos. (23 de Febrero de 2016). *Países Megadiversos*. Obtenido de <http://paisismegadiversos.org/ecuador/>
- Paz y Miño, J. (2011). La época cacaotera en Ecuador. *Taller de historia económica*, 3-4.
- Peralta, K., & Chasin, S. (2016). *EXPORTACIÓN DE CACAO ORGÁNICO AL MERCADO ALEMÁN POR MEDIANAS EMPRESAS DE GUAYAQUIL*. Guayaquil.
- Pillajo, D. (2016). Identificación de Arvenses presentes en el cultivo de cacao (*Theobroma cacao* L.) En milagro, naranjal y naranjito. En D. Pillajo, *Identificación de Arvenses presentes en el cultivo de cacao (Theobroma cacao L.) En milagro, naranjal y naranjito* (pág. 3). Quito: UCE.
- Pleno del Comité Comercio Exterior. (2016). *Resolución N° 010 - 2016*. Quito.
- PNUD. (Mayo de 2018). *Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo*. Obtenido de PNUD: http://www.ec.undp.org/content/ecuador/es/home/operations/projects/environment_and_energy/proyecto-actualizacion-de-la-estrategia-nacional-de-biodiversida.html
- Primo, W. (2017). Biocomercio: oportunidad de desarrollo empresarial. *Revista científica Complutense*, 108.
- PROECUADOR. (2016). *Anuario de exportaciones sector asociativo y Comercio Justo*. PROECUADOR.

- PROEcuador. (Agosto de 2016). *Orgánicos en el mundo*. Obtenido de <http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2016/09/Org%C3%A1nicos-en-el-mundo.pdf>
- PROEcuador. (2017). *Anuario de Exportaciones Sector Asociativo y Comercio Justo*. PROEcuador.
- Puebla, A. (2017). *Biocomercio en Ecuador*. Quito: Universidad Andina Simón Bolívar.
- Radi, C. (2005). *Estudio sobre los mercados de valor para el cacao nacional de origen y con certificaciones*.
- Soto, G. (2003). *Agricultura Orgánica: una herramienta para el desarrollo rural sostenible y la reducción de la pobreza*. Costa Rica.
- Torres, L. (2012). *Manual de producción de cacao fino de aroma a través de manejo ecológico*. Cuenca.
- TRADE MAP. (2017). *TRADE MAP*. Obtenido de https://www.trademap.org/Country_SelProductCountry_TS.aspx?nvpm=3|218|||1801001910||8|1|1|2|2|1|2|1|1
- UNCTAD. (1996). *RESUMEN DE LA INICIATIVA BIOCOMERCIO EN ECUADOR*. UNCTAD. Obtenido de <http://www.asocam.org/biblioteca/files/original/07f2fe582c5ef5ca43d127cee4a5bece.pdf>
- UNCTAD. (2007). *Iniciativa BioTrade Principios y Criterios de Biocomercio*. Ginebra/Nueva York: Naciones Unidas.
- UNCTAD. (2014). *Estudio base para la revisión de la política de exportación de productos verdes del ECUADOR*. Publicación de las naciones unidas.
- UNCTAD. (2015). *Política Nacional de Exportación de Productos Verdes del Ecuador: Cacao-Chocolate y Pesca Sostenible*. Nueva York y Ginebra: Naciones Unidas.
- UNCTAD. (2016). *Iniciativa Biotrade Principios y criterios de Biocomercio*. Ginebra: UNCTAD.
- UNCTAD, & BIOTRADE. (Diciembre de 2005). *Estrategia del Cacao Sabor "Arriba" 2006-2008*. Obtenido de <http://www.biotrade.org/ResourcesNewsAssess/ecuador-strategy-cocoaarriba.pdf>
- Unión para el BioComercio Ético. (2013). *Distribución justa y equitativa de beneficios*. Unión para el BioComercio Ético.