

**Estrategias de mejoramiento para la cadena productiva del sector cacaoero de
Colombia a partir del caso ecuatoriano**

Michael Achury Mojica

Universitaria Agustiniana
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Programa de Negocios Internacionales
Bogotá, D.C
2019

**Estrategias de mejoramiento para la cadena productiva del sector cacaoero de
Colombia a partir del caso ecuatoriano**

Michael Achury Mojica

Directora
Estibaliz Aguilar Galeano

Trabajo de grado para optar al título de profesional en Negocios Internacionales

Universitaria Agustiniana
Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas
Programa de Negocios Internacionales
Bogotá, D.C
2019

Agradecimientos

Primer quiero agradecer a mi familia, mis padres en particular, por apoyarme, y proporcionarme todas las herramientas, y valores para poder desempeñarme y desenvolverme, a lo largo de la vida, agradecer a mis compañeros de estudio y a mis profesores, por transmitirme todo el conocimiento que me brindaron a lo largo de mi carrera, y por último agradecer a Dios por darme la fortaleza para poder culminar mi formación académica.

Resumen

En este trabajo se quiso analizar la producción de cacao de un país como Ecuador, que posee una cadena productiva, bastante fuerte lo que le permite, ser uno de los nuevos actores en el mercado internacional del cacao a nivel mundial. Ecuador posee una gran superficie terrestre destinada a la siembra y producción de cacao en grano, y divide su producción nacional, en regiones que siembran, cosechan y producen cacao, una de las regiones que más producción de cacao genera al año es la región costa, ya que cuenta con 446.266 hectáreas plantadas, de las cuales utiliza 365.843 hectáreas para cosechar el cacao, generando ventas por 165.415 toneladas. (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, 2017). En el caso colombiano, la cadena productiva, se encuentra muy poco tecnificada, los procesos de pos cosecha no cuentan con asistencia técnica, además de problemas en el eslabón del cultivo, ya que, si bien es cierto que en comparación con Ecuador las hectáreas destinadas para el cultivo de cacao son menores, los cacaotales o arboles de cacao, se encuentran envejecidos por lo cual, no están al 100% de su capacidad productora, esto sumado a la casi nula certificación del cacao colombiano.

Palabras clave: Cacao, Procesos, Cadena Productiva, Ecuador

Abstract

This work wanted to analyze the cocoa production of a country like Ecuador, which has a strong production chain, which allows it to be one of the new players in the international cocoa market worldwide. Ecuador has a large land area destined for the sowing and production of cocoa beans, and divides its national production in regions that sow, harvest and produce cocoa, one of the regions that produces more cocoa a year is the coastal region, since it has 446,266 hectares planted, of which it uses 365,843 hectares to harvest the cocoa, generating sales of 165,415 tons. (National Institute of Statistics and Census, 2017). In the Colombian case, the productive chain is very little technified, post-harvest processes do not have technical assistance, in addition to problems in the link of the crop, since although it is true that in comparison with Ecuador, the hectares destined to cocoa crops are smaller, cocoa plantations or cacao trees are aged, so they are not 100% of their production capacity, this added to the almost null certification of Colombian cocoa.

Key words: Cocoa, Processes, Productive Chain, Ecuador.

Tabla de contenido

Introducción	9
Planteamiento del problema	10
Pregunta problema.....	11
Objetivos	11
Objetivo general.	11
Objetivos específicos.....	11
Justificación.....	11
Marcos de referencia	13
Antecedentes	13
Marco conceptual	15
Marco geográfico	17
Metodología	19
Capítulo 1. Proceso productivo del cacao en Colombia.....	21
Producción de cacao.....	21
Procesamiento del cacao.	24
Sistema de riego.	24
Selección y cosecha de las mazorcas.....	25
Comercialización.....	28
Mercado internacional.....	29
Capítulo 2. Proceso productivo de cacao en Ecuador	33
Producción de cacao.....	33
Procesamiento y comercialización	36
Semi elaborados.	36
Comercialización.....	37
Mercado internacional.....	38
Gobierno Ecuatoriano en el sector	40
Capítulo 3. Estrategias para el mejoramiento de la cadena productiva del sector cacaotero colombiano a partir de la experiencia ecuatoriana	42
Conclusiones	47
Recomendaciones.....	49
Referencias	50

Lista de tablas

Tabla 1. Esquema de investigación.....	18
Tabla 2. Costos de producción de cacao para el año 2017.....	20
Tabla 3. Costo de mantenimiento anual por hectárea.....	20
Tabla 4. Producción de cacao en Colombia por departamentos año 2015 a 2017.....	21
Tabla 5. Producción nacional de cacao en Colombia.....	22
Tabla 6. Tipos de cacao.....	23
Tabla 7. Tipos de grano de cacao colombiano.....	25
Tabla 8. Precio de cacao por kilo mes de abril.....	26
Tabla 9. Exportaciones e Importaciones de cacao año 2010 a 2017.....	27
Tabla 10. Empresas exportadoras del sector cacao periodo septiembre 2018 a febrero 2019..	29
Tabla 11. Países de destino de las exportaciones periodo septiembre 2018 a febrero 2019....	29
Tabla 12. Producción de cacao según Región año 2017.....	32
Tabla 13. Producción de cacao Región Costa año 2017.....	33
Tabla 14. Producción de cacao Región Sierra año 2017.....	33
Tabla 15. Precio de cacao por tonelada.....	36
Tabla 16. Exportaciones de cacao año 2016 – 2018.....	37
Tabla 17. Importaciones de cacao año 2015 – 2017.....	38
Tabla 18. Cuadro comparativo Colombia Ecuador.....	41
Tabla 19. Cuadro comparativo Colombia Ecuador factor político.....	42

Lista de figuras

Figura 1. Cadena productiva.....	15
Figura 2. Producción nacional de cacao por departamentos año 2017.....	21
Figura 3. Mazorca de cacao.....	24
Figura 4. Estructura de la cadena de cacao en Colombia.....	25
Figura 5. Balanza comercial año 2010 – 2017.....	28
Figura 6. Principales empresas exportadoras del sector del cacao periodo septiembre 2018 a febrero 2019 en valor FOB.....	28
Figura 7. Principales países de destino de las exportaciones, periodo septiembre 2018 a febrero 2019 en valor FOB.....	29
Figura 8. Países de origen de las importaciones año 2017.....	30
Figura 9. Mazorca de cacao ecuatoriano.....	31
Figura 10. Porcentaje de superficie plantada según Región año 2017.....	32
Figura 11. Procesamiento del cacao.....	34
Figura 12. Cadena de comercialización de cacao.....	35
Figura 13. Exportaciones de cacao por país año 2016 – 2018.....	37
Figura 14. Importaciones de cacao por país 2015 – 2017.....	37

Introducción

Actualmente, el mercado del cacao a nivel internacional, es bastante atractivo para los países que cultivan este tipo de grano, en el mundo el continente africano lidera la producción de cacao anualmente.

En el continente americano, los principales productores de cacao son Colombia y Ecuador, este último ha logrado posicionarse en el mercado internacional, debido a la gran cantidad de cacao que produce en su territorio nacional, a la pureza del grano de cacao que produce y a las certificaciones técnicas y sellos verdes que ha conseguido a lo largo del tiempo.

Colombia no se queda atrás en cuanto a la producción nacional, si bien es cierto que Ecuador posee mayor participación en el mercado a nivel mundial, Colombia en los últimos años ha logrado potenciar su exportación de cacao y aumentar sus ventas hacia el mundo.

Con este análisis, lo que se quiso dejar al descubierto es la razón por la cual Ecuador se encuentra por encima de Colombia en el mercado del cacao siendo ambos países tan similares en cuanto a aspectos climáticos y tierras fértiles que son primordiales para el cultivo del cacao; mediante la metodología de investigación cualitativa, descriptiva, y documental, se analizó y comparó, las cadenas productivas de ambos países obteniendo los siguientes hallazgos.

Ecuador posee una cadena productiva más tecnificada, sus procesos poseen asistencia técnica y capacitación constante para poder cultivar un cacao puro y de excelente calidad; la producción de cacao cuenta con el apoyo constante del gobierno, el cual ha estimado esfuerzos para poder incentivar el cultivo de cacao mediante ayudas monetarias y técnicas, a través de las agremiaciones del sector, logrando obtener certificaciones internacionales y sellos verdes que avalan el proceso de cultivo y la pureza del cacao que se produce en Ecuador.

En el caso de Colombia su cadena productiva es bastante similar a la de Ecuador, las principales diferencias, radican en las hectáreas destinadas para el cultivo del grano que en el caso colombiano son bastante menores que las de Ecuador, también el envejecimiento de los cacaotales, los cuales no producen al 100% de su capacidad, y, por último, la poca asistencia técnica y tecnificación de los procesos inmersos en la cadena productiva.

Planteamiento del problema

La similitud que existe entre Colombia y Ecuador en cuanto a su ubicación geográfica y a sus climas tropicales, ha desencadenado una gran rivalidad comercial en varios productos agropecuarios, uno de ellos el cacao, ya que para las economías de estos dos países, la producción, comercialización, y exportación de productos agrícolas representa gran parte de sus ingresos, a sus respectivas economías; por ejemplo según el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural "El sector agropecuario (4,9%) creció por encima de la economía nacional (1,8%)" (2018).

Para el caso de Colombia, el sector del cacao ha venido en constante desarrollo y crecimiento logrando una cifra récord de producción en el 2017 de 60.535 toneladas (Federacion Nacional De Cacaoteros, 2018) ; en años anteriores la producción de cacao era representada por cifras menores por ejemplo en el 2007 se cosecharon 33.480 toneladas comparando esta cifra con la generada hasta el 2017 la producción de cacao aumento en un 80% (Federacion Nacional De Cacaoteros, 2018), representando un gran logro para el sector cacaotero, este aumento de producción corresponde a la demanda del cacao colombiano a nivel internacional ya que el comercio exterior de este producto también aumentó.

En efecto, cifras preliminares indican que el año anterior se vendieron al exterior 11.688 toneladas cuando en 2016 fueron 10.550 lo que significa un incremento del 11%, pero más significativo es si se mira el comportamiento histórico ya que en 2007 el país exportó 1.884 toneladas, esto quiere decir que en 10 años el aumento de las ventas internacionales fue de 520%. (Federacion Nacional De Cacaoteros, 2018).

Como se puede evidenciar Colombia posee cifras de superávit para el sector cacaotero, pero también se enfrenta a un gigante igualmente localizado en la región, este país es Ecuador quien está posicionado como el primer exportador de cacao fino de aroma a nivel mundial (Banco de Desarrollo de America Latina, 2018), esto deja en claro el peso de este país, en la producción y comercialización del cacao en el mundo, este logro se puede atribuir a su cadena productiva ya que posee 560.387 hectáreas cultivadas donde intervienen alrededor de 150.000 familias productoras (Banco de Desarrollo de America Latina, 2018).

Es por esto que se puede tomar como referencia los procesos de producción involucrados en la cadena productiva de Ecuador, como un punto de partida para analizar posibles desventajas o similitudes con el caso colombiano, con el fin de proponer estrategias que permitan explotar al máximo los atributos que posee el cacao colombiano y a su vez optimizar

su cadena de productiva, generando aumento de producción y participación en el mercado tanto a nivel nacional como internacional.

Pregunta problema

¿Qué estrategias de mejoramiento se podrían implementar para la cadena productiva del sector cacaotero en Colombia a partir del caso ecuatoriano?

Objetivos

Objetivo general.

Analizar estrategias de mejoramiento para la cadena productiva del sector cacaotero de Colombia a partir del caso ecuatoriano

Objetivos específicos.

1. Describir el sector cacaotero colombiano y su aporte económico al país
2. Identificar las fortalezas de la cadena productiva del cacao en Ecuador y su funcionamiento
3. Proponer estrategias para el mejoramiento de la cadena productiva del sector cacaotero colombiano a partir de la experiencia ecuatoriana

Justificación

Colombia es un país agropecuario por naturaleza, es por esto que los productos del agro representan un gran aporte a su economía, en el 2017 el agro fue el pilar que impulsó el crecimiento económico en el país, en el último trimestre el sector agropecuario creció 7,1%, mientras que el PIB total lo hizo en un 2% (Revista Semana, 2017), dejando en evidencia el gran aporte económico que representan los productos del agro a la económica; dentro de ellos se ubica el cacao, logrando un incremento en sus ventas en la última de década del 520% hasta el 2017, (Federacion Nacional De Cacaoteros, 2018).

Por cifras como las anteriormente mencionadas, se debe impulsar, desarrollar y optimizar el sector cacaotero en Colombia, y una buena manera de hacerlo, es realizando una comparación con su competencia directa, con el fin de poder identificar cuáles son las diferencias que existen en cuanto a, cultivo, producción, y comercialización del cacao, es por esto que se toma el caso ecuatoriano, como un punto de referencia para realizar este análisis,

ya que en la actualidad Ecuador posee cifras del sector del cacao aún más competitivas en comparación al caso colombiano.

Para el año 2017 Ecuador contaba con 573.571 hectáreas plantadas de las cuales poseía 467.327 ya cosechadas en su territorio nacional, logrando un total de 203.368 toneladas vendidas para este mismo año, (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, 2017), esto responde a la alta demanda y reconocimiento del cacao ecuatoriano a nivel mundial.

La participación de Ecuador en el sector cacaotero del mundo es bastante significativa, en el último año sus exportaciones de este producto se ubicaron en 307,49 millones de toneladas, obteniendo ingresos del exterior por 688,98 millones USD FOB, conservando como primeros socios comerciales a estados unidos y Holanda, (Corporacion Financiera Nacional , 2018).

Para Colombia puede ser bastante beneficioso, identificar y asimilar los procesos de producción que Ecuador utiliza en su cadena productiva, además de otras ventajas que posee, que le permiten producir grandes cantidades de cacao cada año, y poder así atender a la alta demanda que posee actualmente a nivel internacional.

Es por esto que esta investigación toma como referencia uno de los grandes productores de cacao en Latinoamérica para analizar su cadena productiva, y poder proponer estrategias aplicables al caso colombiano, con el fin de optimizar los procesos productivos y así obtener cifras más atractivas en los próximos años, para el sector del cacao en Colombia

Marcos de referencia

Antecedentes

En los últimos años, se han llevado a cabo varias investigaciones en torno al sector del cacao en Colombia, analizando y generando conclusiones desde varios puntos de vista y atendiendo diferentes puntos importantes, como producción, cadena de valor, políticas reglamentarias, y demás variables que son determinantes para un sector que aporta al crecimiento económico del país.

Pero no solo se realizaron investigaciones para Colombia, para el caso ecuatoriano se adelantaron algunas, analizando la cadena productiva del cacao de este país en años anteriores, lo que nos permitirá tener una perspectiva más amplia de ambos países.

En el año 2009 se adelantó una investigación, que tuvo como objetivo “Contribuir al reconocimiento de la agroindustria del cacao en Santander, resaltando su potencial en el desarrollo de productos artesanales de chocolate oscuro 100% Santandereano por medio de la exaltación de la identidad regional” (Gomez, 2009, pág. 34). Dando como conclusiones la poca iniciativa que se tiene para incentivar el consumo de chocolate santandereano, aun cuando Santander tiene la característica de su altitud geográfica que le permite producir un cacao con de una muy alta calidad, por último el cultivo de cacao beneficia alrededor de 25.000 familias campesinas cosechadoras, distribuidas en 4 regiones, región andina, montaña santandereana, valles interandinos secos y bosque húmedo tropical (Gomez, 2009).

En la ciudad de Bogotá se realizó otra investigación enfocada en Caracterizar la cadena de abastecimiento y la cadena del valor del cacao en Colombia, su objetivo fue “Realizar la caracterización de la cadena de valor y la cadena de abastecimiento para la agroindustria del Cacao en Colombia” (Perdomo, 2012), identificando los factores que influyen en la siembra y cosecha del grano, procesamiento del mismo, hasta la producción de chocolates y confites, generando una herramienta que permita gestionar y controlar los procesos en la cadena de valor y la cadena de abastecimiento del sector cacaotero. (Perdomo, 2012, pág. 24).

Como conclusiones a la investigación pudo revelar, que el sector del cacao en Colombia estaba en un constante crecimiento, ubicando al país como el segundo productor de cacao en Latinoamérica después de Brasil, y también superado por Ecuador en cuanto hectáreas sembradas para cultivar, también se pudo evidenciar que la agro cadena del cacao en Colombia se conforma por tres eslabones definidos, y a su vez los procesos y actividades son bastante similares a los utilizados a nivel internacional. (Perdomo, 2012).

En los últimos años específicamente en el 2016 se elaboró una investigación dirigida hacia las características de la estructura de la cadena del cacao en Colombia, como objetivo general se determinó “Caracterizar la Agro cadena del Cacao en Colombia determinando su comportamiento en el mercado” (Rivas, 2016, pág. 16).

Esta investigación arrojó como conclusiones, las ventajas competitivas que posee Colombia, provenientes de su posición geográfica en el globo, lo que permite la producción del cacao que es bastante exigente en cuanto al clima necesario para su cultivo, adicional a eso según Procolombia, Colombia cuenta con más de 2 millones de hectáreas que tienen las condiciones necesarias para poder cultivar, sin embargo la agro cadena del cacao colombiano, no se ha desarrollado en su totalidad todavía posee falencias en cuanto a la falta de desarrollo lo que retrasa la introducción del cacao colombiano a otros mercados. (Rivas, 2016).

Por otra parte, en el 2011 en Ecuador se llevó a cabo un proyecto enfocado en el Cantón Santa Rosa, en donde el objetivo de la investigación fue elaborar un documento estratégico cuyo concepto se base en cadenas de valor, propuestas, acciones y mecanismos orientados hacia las metas y la construcción de alianzas estratégicas con la intervención de actores.

En esta investigación se analizó también la cadena productiva del cacao en el Cantón Santa Rosa y las principales cadenas utilizadas en dicha ubicación, como conclusiones la investigación pudo determinar que la falta de tecnologías, debido a la deficiente infraestructura es una de las dificultades que se presenta, es por esto que es necesario la implementación de capacitación, inversión en tecnologías, y asistencia técnica, que vayan de la mano con un infraestructura planificada acorde a las necesidades reales de la comunidad. (Calle & Mendieta, 2011).

En la actualidad ecuatoriana, se llevó a cabo proyecto para diseñar políticas que fomenten la productividad y la eficiencia en la producción de cacao de ese país, esto con base al análisis de la cadena productiva, el objetivo fue “Determinar los factores que inciden en la competitividad de la cadena productiva del cacao ecuatoriano y establecer lineamientos de política pública para mejorar la productividad y eficiencia de su producción” (Ramos & Zabala, 2018, pág. 9).

El cual permitió generar conclusiones como, la producción y comercialización de cacao a nivel mundial poseía tendencia al crecimiento, la producción de cacao se concentra en regiones como América del sur, Asia y África, sin embargo los ingresos percibidos por los

productores ecuatorianos no son tan favorables, el 90% de estos productores son familias de bajos recursos, esto obedece a la demanda, el aumento de la producción y el nivel de precios que tuvo una caída en el 2017, no obstante Ecuador es uno de los principales productores de cacao a nivel mundial y es distinguido por su calidad (Ramos & Zabala, 2018).

Es importante destacar que en el año 2012 se llevó a cabo un análisis comparativo de las cadenas productivas de cacao de Colombia y Ecuador, el cual tuvo como objetivo proponer un mejoramiento a nivel competitivo de la cadena de productividad colombiana, en base al análisis realizado de dicha cadena. Este análisis arrojó varias conclusiones, una de ellas fue, “Colombia es un país con las características necesarias para el desarrollo de este cultivo a nivel agroindustrial dirigido a la satisfacción de necesidades de consumo internas y comercialización exterior” (García, Quintero, & Montoya, 2012, pág. 12).

Marco conceptual

Es indispensable poder describir los procesos utilizados en la producción de cacao tanto en Colombia como en Ecuador para poder establecer semejanzas y diferencias que puedan contribuir en la generación de estrategias de mejoramiento para el sector en Colombia, es por esto que la categoría de análisis que se utilizará en el presente proyecto será sobre cadenas productivas, en donde se tomara como referencia un gran exponente de este tema como lo es el señor Gary Gereffi, quien “define a una cadena productiva como el amplio rango de actividades involucradas en el diseño, producción y comercialización de un producto” (Gereffi G. , 2001).

Se puede evidenciar que, en la cadena productiva, permite identificar varias variables y agentes que intervienen en el proceso, para así poder analizar etapa por etapa y poder generar conclusiones en cuanto a los procesos que se llevan a cabo y como mejorarlos, esto con el fin de obtener resultados más óptimos en el proceso de producción del cacao en Colombia.

También se puede analizar la cadena productiva como “un conjunto estructurado de procesos de producción que tiene en común un mismo mercado y en el que las características tecno productivas de cada eslabón afectan la eficiencia y productividad de la producción en su conjunto” (Isaza, 2004), utilizando esta categoría de análisis, lo que se quiere lograr, es verificar cada eslabón de la cadena productiva, y sus implicaciones en la eficiencia y la productividad del cacao, para dejar al descubierto posibles falencias que tenga el proceso de producción utilizado en Colombia por los productores de cacao actualmente.

La cadena productiva es un factor importante en cuanto a la producción de un producto, puesto que permite comprender las relaciones que existen entre los procesos y los agentes involucrados en dicho proceso, por ejemplo los tiempos, forma y especificaciones necesarias para cultivar cacao, y en una economía globalizada como la que se maneja en la actualidad, poder identificar y comprender las actividades y procesos necesarios para producir un producto, le permite al productor evidenciar falencias o desventajas en su proceso de producción, esto con el fin de poder atender y solucionar dichas desventajas, logrando obtener mayor eficiencia en la siembra y cultivo de cacao, y también generando valor agregado al grano, lo que le facilitará la introducción de su producto al mercado. (Chavez, 2013, pág. 22).

En el mercado internacional la competitividad es bastante y cualquier valor agregado que pueda tener un producto frente a otro significará el éxito o el fracaso, impulsar la internacionalización del cacao colombiano sería de gran ayuda al sector, y es que países en desarrollo han cambiado sus procesos de industrialización sustituyendo y minimizando las importaciones, y aumentando sus exportaciones. (Gereffi & Wyman, 1990).

Como se puede evidenciar la cadena productiva permite identificar varios puntos clave en la producción de un producto, también se puede utilizar como medio analítico para estudiar la posibilidad de globalización de una industria, como por ejemplo el cacao colombiano, utilizando la cadena productiva esto se puede analizar, y examinar la dinámica estructural de la industria cacaotera colombiana, y también analizar las perspectivas de desarrollo de los países donde funcionan otras cadenas como Ecuador. (Gereffi G. , 2001)

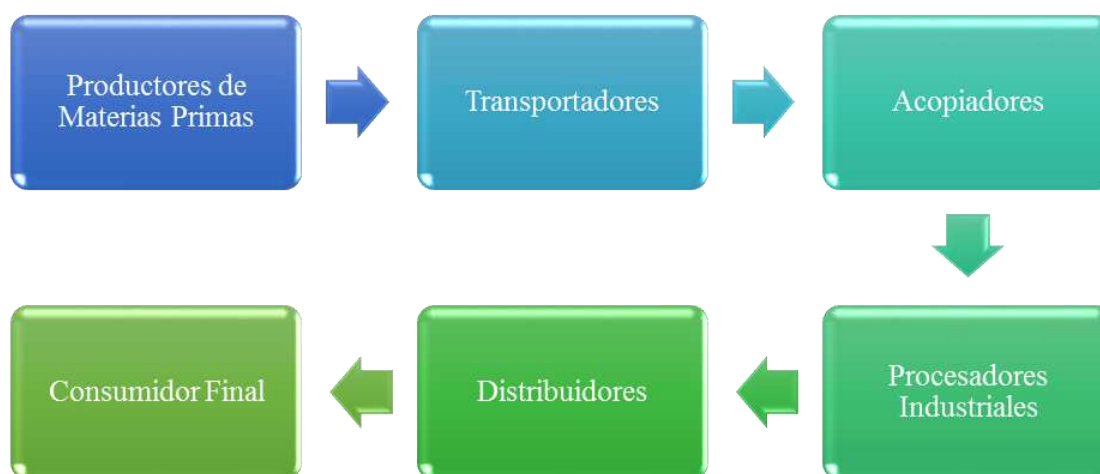


Figura 1. Cadena productiva. Elaboración propia a partir de (Isaza, 2004).

Según Gereffi (2003) “es necesario comprender las causas del desarrollo de las cadenas productivas, logran entender en toda su magnitud los clústeres, donde se lleva a cabo una de las fases del desarrollo de una economía” (p. 103). Es necesario especificar la estructura de una cadena productiva, para poder evidenciar cuales son las etapas y los agentes que intervienen en ellas, como se muestra en la Figura 1.

Según Piñones (2006), las cadenas productivas se pueden clasificar; según el tipo de producto, según el grado de diferenciación, y según el número de actores que están involucrados en la cadena.

Para poder entender en qué consiste la cadena productiva es necesario desglosarlo parte por parte, en primera instancia se ubican los productores de materias primas; entendiendo que las materias primas son todos los recursos provenientes de la naturaleza que utiliza el sector industrial en su proceso de transformación de un producto semielaborado en un bien o producto de consumo. (Cultura Empresarial, s.f)

El transporte, es otra pieza clave en el proceso productivo de cualquier producto o compañía, entendiendo que el transporte es el movimiento que se le da a un producto desde un punto de origen, puede ser desde la cadena de suministro a un punto de destino, que puede ser entre otros un cliente o consumidor. (Logisweb, 2011)

El acopio, es la concentración de un mismo material o producto para su posterior uso, normalmente es de la misma referencia o tipo para ser utilizada en procesos industriales, o para ser vendida posteriormente, (The free Dictionary, 2013)

El proceso industrial es un conjunto de operaciones y pasos, diseñados para recolectar, transformar y transportar uno o varios productos, con el fin de aprovechar al máximo la transformación de recursos naturales de tal forma que puedan satisfacer las necesidades de los seres humanos. (Ingenieria industrial online, s.f)

El consumidor final es el sujeto u organización que utiliza efectivamente el producto o servicio terminado, el consumidor final es el objetivo de los esfuerzos de marketing y publicidad para incentivar la compra del bien o servicio. (Diccionario LID de Marketing Directo e Interactivo, s.f).

Marco geográfico

Colombia y Ecuador comparten características climáticas muy similares, debido a su ubicación en el globo, otorgándole a estos países una variedad de climas, desde templados

hasta fríos, esta característica climática le permite a Colombia gozar de una gran cantidad de tierra altamente fértil, y un potencial forestal de alrededor de 13 millones de hectáreas, y para el caso del cacao la cifra se sitúa en 1 millón de hectáreas. (El Tiempo, 2016).

Colombia limita al noroccidente con Panamá, al nororiente con Venezuela, al suroriente con Brasil, al suroccidente con Ecuador, y al sur con Perú. (Banco de la República de Colombia, 2015).

Actualmente Colombia está dividida en 32 Departamentos, y 1.101 Municipios, 20 Aéreas no municipalizadas, 6.842 Centros poblados y la Isla de San Andrés. (Departamento Administrativo Nacional de Estadística, 2019)

En el caso de Ecuador, por estar ubicado en la línea Ecuatorial, posee una variedad de climas tanto tropicales como fríos, su temperatura media al año oscila entre los 13°C y los 16°C, en su región Costa, una de las principales regiones productoras de cacao la temperatura oscila entre 23°C y 26°C durante todo el año. (Edición de América Latina, s.f)

Desde la constitución del 2008 Ecuador cuenta con 4 Regiones y 24 provincias a lo largo del su territorio nacional destacándose la Región Costa y la Región Sierra como las principales productoras de cacao. (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, 2010).

Ecuador comparte frontera al norte con Colombia y el restante de su frontera limita con Perú. (Ecuadorec, 2017).

Metodología

El presente proyecto de investigación utilizará para su desarrollo la metodología de investigación cualitativo, entendiendo que este tipo de investigación según Taylor y Bogdán (1986) comprende varios campos de análisis, donde se generan datos descriptivos, los cuales, los investigadores, consideran como un todo, a las personas grupos de análisis y variables que están analizando.

También será de tipo descriptivo, para poder analizar las características del fenómeno de estudio, y poder obtener resultados más óptimos.

Según Sabino (1986).

La investigación de tipo descriptiva trabaja sobre realidades de hechos, y su característica fundamental es la de presentar una interpretación correcta. Para la investigación descriptiva, su preocupación primordial radica en descubrir algunas características fundamentales de conjuntos homogéneos de fenómenos, utilizando criterios sistemáticos que permitan poner de manifiesto su estructura o comportamiento. De esta forma se pueden obtener las notas que caracterizan a la realidad estudiada. (Pág. 51).

Para la obtención de los datos, cifras, y demás información que pueda tener relevancia en esta investigación, se utilizara la investigación de tipo documental. La investigación documental contiene proceso científico, sistemático de indagación, recolección, organización, análisis e interpretación de información o datos en base a un tema. Otros tipos de investigación, tienen como resultado la construcción de conocimientos. (Morales, 2003).

Con la implementación de estos métodos de investigación, se pretende recolectar la información a partir de fuentes secundarias para poder analizarla desde diferentes perspectivas, y desde sus diferentes variables, con el fin de obtener datos cruciales provenientes de cada país, y así elaborar un análisis comparativo, que de cómo resultado estrategias de mejoramiento para poder aplicarlas en el sector cacaotero de Colombia.

Tabla 1.

Esquema de investigación

Objetivo	Categoría	Descriptorios
Describir el sector Cacaotero Colombiano y su aporte económico al país	Proceso productivo del Cacao Colombiano, y sus aspectos económicos	Producción de Materias Primas Procesamiento y comercialización Mercado internacional
Identificar las fortalezas de la Cadena Productiva del Cacao en Ecuador y su funcionamiento	Proceso productivo del Cacao Ecuatoriano, y sus aspectos económicos	Producción de Materias Primas Procesamiento y comercialización Mercado internacional

Nota. Elaboración propia

Capítulo 1. Proceso productivo del cacao en Colombia

Producción de cacao

El cacao es un producto fascinante y requiere de ciertas condiciones, tanto climáticas como geográficas para poder sembrarlo y cultivarlo, es por esto que Colombia cuenta con zonas, idóneas para la cosecha del grano de cacao, estas zonas, tienen características específicas tales como el clima; donde el clima cálido es perfecto para la cosecha de cacao, este clima se encuentra desde el nivel del mar hasta 1.300 metros sobre el nivel del mar , posee una temperatura entre 22°C y 30°C , las precipitaciones están alrededor de los 2.500 milímetros anuales, generando una humedad cerca al 80%. (Fondo para el Financiamiento del Sector Agropecuario, s.f).

El árbol de cacao también llamado cacaotero es una planta Perenne, que por lo general rinde dos cosechas anuales, normalmente los ciclos de mayor cultivo de cacao están comprendidos entre principios de octubre y mediados de Enero; la fertilización y la cosecha tienen un tiempo aproximado de 6 meses. Para dichas cosechas es necesario tener un suelo bastante fértil, profundo y amplio, debido a que las raíces del cacaotero se deben distribuir de manera amplia, la raíz principal puede llegar a tener una profundidad de 80 a 150 centímetros. (Fondo para el Financiamiento del Sector Agropecuario, s.f).

El cacao se siembra en filas separadas por 3 metros entre sí con esto se puede obtener una densidad de 950 a 1330 árboles cacaoteros por hectárea estas cifras dependen del nivel de fertilidad del suelo y los climas de la época. Los rendimientos máximos se obtienen entre el octavo y el décimo año después de la siembra de la planta, logrando una producción por hectárea de 300 y 500 kg por año, y con un máximo 2.000 kg. Debido a su condición de planta Umbrofila, requiere sombra en un 70% esto durante los primeros años de siembra, después del tercer año el porcentaje se reduce a un 30%. (Fondo para el Financiamiento del Sector Agropecuario, s.f).

Los costos de producción varían cada año debido a las condiciones climáticas que juegan un papel sumamente importante, al momento de la producción de cacao.

Tabla 2.

Costos de producción de cacao para el año 2017

Costos de Establecimiento Año 2017	
Actividad	(\$/Ha)
Adecuación	2.850.000
Insumos (Material Vegetal y Otros)	4.600.000
Preparación y Siembra	2.100.000
Otros	1.350.000
Costo total (\$)	10.900.000

Nota. Elaboración propia a partir de (Ministerio de Agricultura , 2018)

Adicionalmente a los costos de producción que podemos observar en la tabla anterior, se debe adicionar el costo del sistema de riego que tiene un valor aproximado de \$3.800.00/Ha, este último valor debe incluirse en el mantenimiento anual que se realiza a cada hectárea.

Tabla 3.

Costo de mantenimiento anual por hectárea

Mantenimiento Anual	2015	2016	2017
Cacao	\$3.930.000	\$4.250.000	\$4.305.000

Nota. Elaboración propia a partir de (Ministerio de Agricultura , 2018)

En Colombia sobre el cultivo del cacao hace posible producir cerca de 2.000 Kilogramos de cacao seco por hectárea al año, siempre y cuando se apliquen las labores requeridas y necesariamente partiendo de la instalación de las plantaciones cuyas semillas sean reproducidas por métodos asexuales o vegetativos. Los métodos más conocidos para esta forma de propagación son el acodo, el enraizamiento de estacas y el injerto. (Fondo para el Financiamiento del Sector Agropecuario, s.f).

En Colombia existen zonas donde se concentran la producción de cacao, Departamentos como Santander, y Antioquia concentran la mayor parte de la producción nacional.

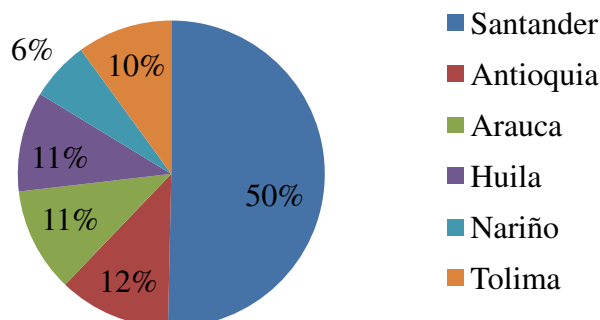


Figura 2. Producción nacional de cacao por departamentos año 2017. elaboración propia a partir de (Federacion Nacional De Cacaoteros, 2018).

A continuación, observaremos los departamentos con mayor producción de cacao en Colombia, durante el periodo 2015, 2017.

Tabla 4.

Producción de cacao en Colombia por departamentos año 2015 a 2017

Producción de cacao por Toneladas			
Departamento/Año	2015	2016	2017
Santander	22.424	22.117	23.042
Arauca	5.629	6.398	5.037
Antioquia	4.391	5.285	5.407
Huila	3.787	4.159	4.822
Tolima	3.547	3.527	4.590
Cundinamarca	1.694	2.141	2.115
Nariño	2.876	2.059	2.871
Meta	1.592	1.843	2.071
Norte de Santander	1.814	1.656	1.786
Cesar	1.046	1.169	1.734

Nota. Elaboración propia a partir de (Corporacion Financiera Nacional , 2018).

El principal productor de cacao en Colombia sigue siendo el departamento de Santander, con una participación del 40% en la producción nacional, debido a su clima cálido el cual posee la temperatura idónea para la siembra del cacao, es por eso que cada año produce más de 20.000 toneladas de cacao, seguido de Arauca y Antioquia, que poseen una participación de 11% y 9% respectivamente.

La producción nacional de cacao tiene una tendencia al alza si se analiza desde los últimos cuatro años, como lo podemos observar en la siguiente tabla.

Tabla 5.

Producción nacional de cacao en Colombia

Variable	2015	2016	2017	2018
Área	165.006	173.208	175.430	178.500
Producción	54.798	56.785	60.535	62.000
Rendimiento (Ton/ha)	0.43	0,45	0.45	0.46

Nota. Elaboración propia a partir de (Ministerio de Agricultura , 2018)

Para el año 2017, la producción de cacao en Colombia creció un 6%, debido a planes de renovación de cacaotales envejecidos, planes nutricionales y programas para incentivar nuevas siembras, todo esto por parte de la Federación Nacional de Cacaoteros. (Ministerio de Agricultura , 2018).

Con todo lo anterior se puede evidenciar que Colombia es un país con alta producción de cacao en grano, desde el año 2015 ha tenido un gran crecimiento del área que se utiliza para la siembra del grano y a la vez su producción al año pasando de un rendimiento del 0.43 en el 2015 al 0.46 Ton/ha; en donde el principal departamento productor es Santander, puesto que produjo en el 2017 23.042 toneladas de cacao, siguiendo su tendencia de ser el mayor productor a nivel nacional debido a sus condiciones de clima cálido, que son un requisito indispensable para la cosecha del grano de cacao.

Procesamiento del cacao.

En Colombia debido a su variedad de climas se dan diferentes tipos de cacao, actualmente se cultivan tres, con diferentes características, sabores y aromas.

Se presentan los tres tipos de cacao con sus respectivas características como se observa en la tabla 6.

Sistema de riego.

En Colombia, actualmente se utilizan dos sistemas de riego para la cosecha de cacao, el riego por aspersión, y el riego por gravedad o inundación superficial.

Riego por aspersión.

En este sistema de riego se imita el mecanismo de la lluvia, usando como su nombre lo indica aspersores que disparan cantidades de agua en diferentes direcciones, a través de

motobombas, el riego puede hacerse directamente a la superficie de las hojas o de forma subpolar. (Federación Nacional de Cacaoteros, 2014)

Tabla 6.

Tipos de cacao

Tipo de cacao	Características
Criollo	Muy alta calidad es cacao fino, excelente aroma y sabor, posee forma alargada, se debe manejar con delicadeza, es muy vulnerable a enfermedades y plagas, su producción es lenta y tiene baja productividad.
Forastero o Amazónico	Su calidad es media, al igual que su sabor y aroma, posee un alto contenido de grasa, y produce un sabor amargo, su productividad es más alta a comparación del cacao Criollo.
Híbrido	Cruce genético entre cacao Criollo y Forastero o Amazónico, con el fin de mejorar la resistencia a plagas y enfermedades, obteniendo mayores volúmenes de cosecha.

Nota. Elaboración propia a partir de (Fondo para el Financiamiento del sector Agropecuario, 2018).

Riego por gravedad o inundación superficial.

En este sistema de riego, se hace en base al agua que corre de forma radicular en los cultivos de cacao debido a la fuerza de gravedad, normalmente se controla por medio de diques extendiéndose a lo largo de una hilera de árboles, este sistema tiene un efecto maligno en el suelo debido a la erosión que se genera por el arrastre de material orgánico y partículas al momento de realizar los diques, esto puede causar daños irreparables a las cosechas, es por esto que se debe evaluar la eficiencia de este sistema de riego que solo se acerca a un 60%. (Federación Nacional de Cacaoteros, 2014).

En el momento de elección del sistema de riego para el cultivo del cacao, según Federación Nacional de Cacaoteros (2014) “El principal criterio de selección del sistema de riego ha de ser la relación costo beneficio, por lo tanto, es necesario garantizar el menor costo posible”. (Pág. 4).

Selección y cosecha de las mazorcas.

La recolección de las mazorcas debe hacerse cuando los frutos están totalmente maduros, ya que si se corta la mazorca de la planta antes de la maduración, puede generar que se obtenga un fruto amargo y de muy mal sabor; la periodicidad con la que se debe recolectar el fruto está dada por el volumen de la cosecha la maduración de las mazorcas y la existencia de plagas. (Federación Nacional de Cacaoteros, 2014).

Según la Federación Nacional de Cacaoteros “en plantaciones pequeñas o medianas, la recolección se debe hacer cada dos o tres semanas, con lo cual se evita la sobre maduración de los frutos o pérdidas por insectos o enfermedades del fruto”. (pág. 1).

Es sumamente importante hacer la recolección de las mazorcas con las herramientas adecuadas, la mejor de ellas es la tijera podadora, cabe resaltar que no se debe arrancar la mazorca de cacao con la mano y con machete, ya que puede dañar el fruto. (Federacion Nacional de Cacaoteros, 2014)



Figura 3. Mazorca de cacao. Federación Nacional de Cacaoteros. S.f

Desgranado del cacao.

En esta etapa se extraen las semillas desprendiéndolas con los dedos de la mano de la vena central de la mazorca, para no mezclarlas con los granos de cacao, esto puede tomar de 1 a 2 días. (Federacion Nacional de Cacaoteros, 2014).

Fermentación.

Este paso es fundamental en el procesamiento del cacao, ya que se generan cambios bioquímicos y físicos en el grano, y esto contribuye al sabor y el aroma del producto; los granos de cacao se colocan en cajones de madera con orificios para que pueda salir la baba y los líquidos que se desprenden del mucilago, debido a la penetración de líquidos como el agua y el ácido acético, que generan la fermentación del grano, el tiempo que toma este proceso debe ser de 5 a 6 días dependiendo de las condiciones ambientales que se den en la zona. (Federacion Nacional de Cacaoteros, 2014).

Secado.

Las mejores condiciones de secado, es cuando se realiza con la luz solar, es decir con el calor del sol, es necesario almacenar los granos con una humedad alrededor del 7%, es recomendable exponer los granos al sol en las primeras y últimas horas del primer día de secado, posteriormente ya puede exponerse el día completo. (Federacion Nacional de Cacaoteros, 2014).

Con las anteriores fases del procesamiento del cacao se obtienen varios tipos de cacaos diferentes, cada uno con diferentes características que le otorgan a cada grano un aroma y sabor único.

Tabla 7.

Tipos de grano de cacao colombiano

Tipo de grano	Características
Bien fermentado	Grano de cacao con cáscara de color marrón, rojizo o pardo rojizo la cual se desprende fácilmente de la almendra color chocolate, de forma arriñonada y con olor a chocolate.
Insuficientemente fermentado	Grano de cacao con fermentación incompleta, cáscara difícil de separar de la almendra de color violeta o marrón violeta.
Pizarroso	Grano de cacao sin fermentar, con color interno gris negruzco y estructura compacta.
Dañado por insectos	Grano de cacao alterado en su estructura presentando perforaciones causadas por insectos.
Mohoso	Grano de cacao con formación interna y externa de hongos, con olor y sabor desagradable.
Germinado	Grano de cacao con cascara rota o perforada por el crecimiento del embrión.
Múltiple	Unión de dos o más granos de cacao debido al ataque de hongos en la mazorca o a la falta de separación, volteo y remoción durante la fermentación y el secado.

Nota. Elaboración propia a partir de (Federacion Nacional de Cacaoteros, 2014).



Figura 4. Estructura de la cadena de cacao en Colombia. Elaboración propia a partir de (Sistema de Inteligencia Comercial, 2016).

Comercialización.

Para la comercialización del cacao, a través de las agro cadenas, donde se realizan actividades económicas y también técnicas, para la producción y transformación del producto, se evidencia que la producción nacional de cacao, tiene una alta demanda por las procesadoras industriales, esto lo realizan por medio de acopiadores, que son personas autorizadas para la compra y almacenamiento del grano; el resto de la producción del grano, es destinada a pequeños procesadores, y también a la exportación en cantidades establecidas. (Sistema de Inteligencia Comercial, 2016).

La cadena comercial que posee el cacao, está integrada por varios agentes, que intervienen en cada eslabón de la cadena para poder comercializar el cacao en Colombia; en primera instancia está ubicado el productor, el grano pasa después a los acopiadores regionales, y estos a su vez traspasan el grano a grandes superficies, posteriormente se encuentran los distribuidores de chocolates, exportadores de productos semi elaborados, y por último se ubican los exportadores de cacao en grano y los productores de confitería. (Fondo para el Financiamiento del sector Agropecuario, 2018).

Se estima que la compañía Nacional de Chocolates y Casa Luker compran el 90% de la producción de Cacao en Colombia; otras empresas compradoras del cacao nacional es Chocolate Girones, Colombina y 18 pequeñas empresas quienes absorben un 6% de la producción nacional, el resto de la producción de cacao está destinada a las exportaciones. (Fondo para el Financiamiento del sector Agropecuario, 2018)

Precio del cacao.

Esta variable juega un papel sumamente importante en el sector cacaotero colombiano, ya que, el precio del grano nacional está dado por el mercado estadounidense, principalmente, se toma como referencia la bolsa de valores de New york. En los últimos años el precio del cacao viene en un decrecimiento importante, pasando de \$8.194 precio aproximado por kilo en el 2016, a \$4.759 por kilo en el 2017. (Ministerio de Agricultura , 2018).

Tabla 8.

Precio de cacao por kilo mes de abril

Fecha	Precio
22 al 28 de abril de 2019	\$6.361,80
15 al 21 de abril de 2019	\$6.303,80
08 al 14 de abril de 2019	\$6.205,70
01 al 07 de abril de 2019	\$5.916,00

Nota. Elaboración propia a partir de (Agronet, 2019).

Colombia ha implementado herramientas de crédito que le permiten al productor agrícola, tener mayores facilidades crediticias para poder producir su cultivo, por ejemplo, Finagro ofrece una línea especial de crédito, en la cual permite financiar diversos cultivos de ciclo corto, como hortalizas y frutas. (Fondo para el Financiamiento del sector Agropecuario, 2018).

Según Finagro (2018) “En el año 2017 se registraron 19 operaciones para apalancar \$562 millones en inversiones” Pág. 14.

Este anterior programa de crédito esta soportado por el Fondo Agropecuario de Garantías, esta herramienta tiene como propósito garantizar los microcréditos y los créditos otorgados a personas naturales o jurídicas, que busquen financiar proyectos del sector Agropecuario y Rural.

Según Finagro (2018) “expidió \$120 mil millones en garantías con cerca de quince mil certificados que respaldaron créditos por \$145 mil millones” Pág. 13.

Mercado internacional.

En los últimos años el cacao colombiano ha conseguido un reconocimiento en los mercados internacionales muy importante; según Sistema de Inteligencia Comercial (2016) “El cacao colombiano en los mercados internacionales es considerado 100% fino y de aroma. A pesar de que sólo participa con el 5% en el mundo, es el más buscado por las compañías chocolateras europeas” (pág., 1).

Tabla 9.

Exportaciones e Importaciones de cacao año 2010 a 2017

Año	Valor total imp. USD	Valor total exp. USD	Balanza comercial
2010	22.125.625	16.216.837	-5.908.788
2011	25.427.153	7.981.457	-17.445.696
2012	4.557.297	10.515.488	5.958.191
2013	5.302.334	18.441.598	13.139.264
2014	19.152.268	24.352.661	5.200.393
2015	16.543.616	41.740.158	25.196.542
2016	13.110.485	31.868.428	18.757.943
2017	749.125	27.949.319	27.200.194

Nota. (Federacion Nacional de Cacaoteros, 2014).

Como podemos observar en la anterior tabla, en el periodo entre el año 2010 a 2011, el valor de las importaciones sobrepasaron en gran medida, al valor de las exportaciones, generando un déficit en la balanza de pagos de dichos años, situación que se contrasta con los últimos años de la década en donde desde el año 2012, la balanza comercial del cacao tuvo una recuperación significativa; incrementando las exportaciones del grano, y disminuyendo a su vez las importaciones, pasando de una balanza de pagos negativa a una positiva como lo muestran las cifras en la anterior tabla.

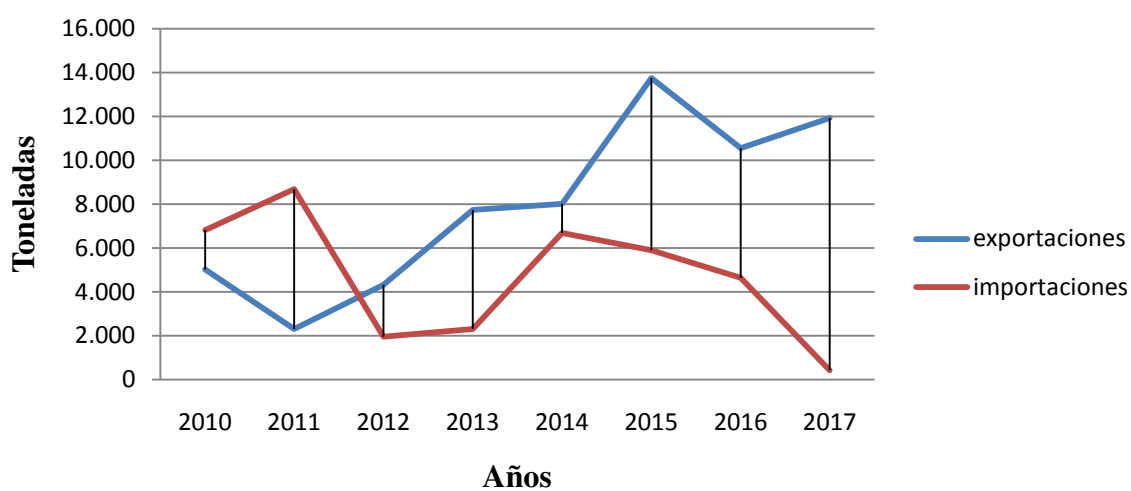


Figura 5. Balanza comercial año 2010 – 2017. Elaboración propia a partir de (Federacion Nacional de Cacaoteros, 2014).

En esta gran recuperación de la balanza comercial de cacao colombiano se encuentran empresas que dedican gran parte de su producción industrial, a los mercados internacionales.

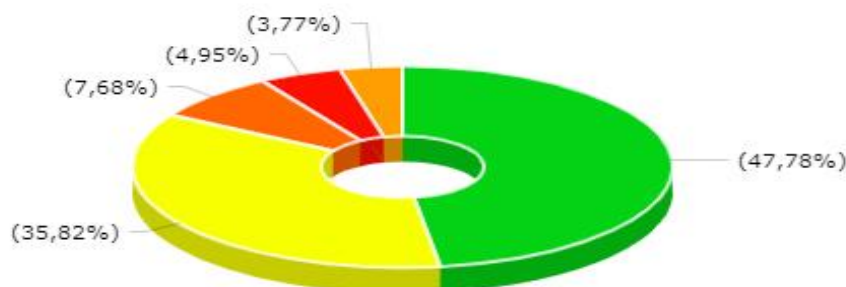


Figura 6. Principales empresas exportadoras del sector del cacao periodo septiembre 2018 a febrero 2019 en valor FOB. (Sistema de Inteligencia Comercial, 2019).

Tabla 10.

Empresas exportadoras del sector cacao periodo septiembre 2018 a febrero 2019

Empresa	Valor FOB (USD)
Compañía Nacional de Chocolates	20.167.885,32
Sucesores de José Jesús Restrepo & CIA S.A Casa Luker S. A	15.120.794,87
Colombina S. A	3.241.767,90
Comestibles Aldor S. A	2.089.855,84
Federación Nacional de Cacaotero	1.593.142,11

Nota. Elaboración propia a partir de (Sistema de Inteligencia Comercial, 2019).

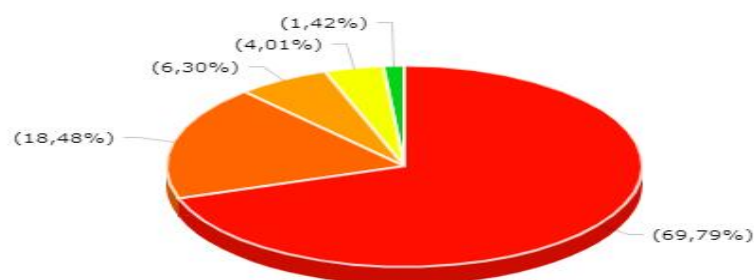


Figura 7. Principales países de destino de las exportaciones, periodo septiembre 2018 a febrero 2019 en valor FOB. (Sistema de Inteligencia Comercial, 2019).

Tabla 11.

Países de destino de las exportaciones periodo septiembre 2018 a febrero 2019

País	Valor FOB (USD)
Estados Unidos	278.700,09
Países Bajos	73.780,00
Bélgica	25.141,54
Francia	16.012,80
Canadá	5.689,23

Nota. Elaboración propia a partir de (Sistema de Inteligencia Comercial, 2019).

Como podemos observar en la anterior figura, Estados Unidos sigue siendo nuestro principal social comercial, en cuanto a exportaciones, ocupando más de la mitad de las exportaciones del sector del cacao colombiano, logrando así un 69% de participación en la

demanda del grano de cacao, sobrepasando a países como Bélgica, Francia, y Países bajos que obtienen un porcentaje de participación del 4,01%, 1,42% y 18,48% respectivamente.

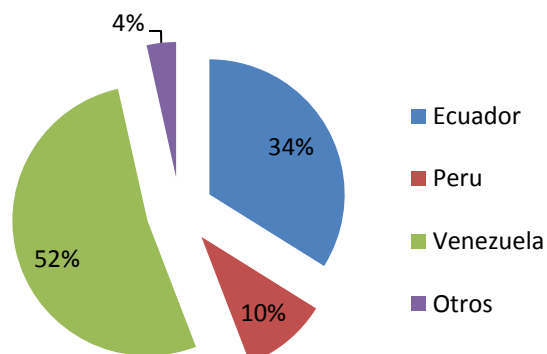


Figura 8. Países de origen de las importaciones año 2017. Elaboración propia a partir de (Ministerio de Agricultura , 2018).

Como lo podemos evidenciar en la anterior tabla, para el año 2017 la mayor cantidad de cacao del exterior proviene de Venezuela, ocupando más del 50% de las importaciones realizadas por Colombia, en segundo lugar, se ubica Ecuador principal rival cacaotero para Colombia con un dominio de 34% de las importaciones colombianas de cacao.

Es importante resaltar el gran crecimiento que ha logrado Colombia en cuanto a las exportaciones de cacao en los últimos años, logrando transformar una balanza de pagos negativa en el 2011, a una positiva en el 2012, aumentando las exportaciones y disminuyendo las importaciones que según el Ministerio de Agricultura (2018) “las importaciones continúan decreciendo y son utilizadas principalmente por la industria nacional” Pág. 11.

Como se puede observar en los datos anteriormente presentados, el aumento de las exportaciones, corresponde con el aumento de la producción de cacao en el territorio colombiano, en donde Estados Unidos sigue siendo el principal país de destino de las exportaciones, logrando un porcentaje de participación por encima del 65% del total exportado por Colombia entre septiembre de 2018 a febrero de 2019.

Paradójicamente en el año 2017 Ecuador que hoy en día es el competidor directo de Colombia en exportación de cacao fino y de aroma, logro obtener un 34% de la participación total de las importaciones realizadas, lo que deja al descubierto el potencial exportador de Ecuador para el cacao.

Capítulo 2. Proceso productivo de cacao en Ecuador

Producción de cacao

Debido a su ubicación geográfica y recursos naturales Ecuador está catalogado como el productor por excelencia del cacao tipo fino y de aroma, con una participación del 63% en la producción de cacao a nivel mundial; también a direccionado todos sus esfuerzos por crear una distinción y reconocimiento del cacao fino y de aroma, ya que su pureza, su sabor, y su fragancia se distingue de cualquier tipo de cacao, y este cacao fino y de aroma es muy atractivo para productores de chocolates y confitería alrededor del mundo. (Asociación Nacional de Exportadores de Cacao - Ecuador, s.f).

En Ecuador se cultivan dos tipos de cacao, el primer tipo es el llamado cacao fino de aroma, y el segundo cacao CCN-51, este último ocupa un 25% de las exportaciones de cacao Ecuatoriano, en contraste con el 75% de exportaciones de cacao fino de aroma. (Asociación Nacional de Exportadores de Cacao - Ecuador, s.f)

Cacao fino de aroma.

Este tipo de cacao es también conocido como Sabor Arriba, debido a sus sabores frutales, y sus fragancias, es reconocido en el mercado internacional por países productores de confitería que usan como materia prima el cacao, es por esto que el cacao fino de aroma, es el emblemático y tradicional que representa a Ecuador. (Asociación Nacional de Exportadores de Cacao - Ecuador, s.f)

Cacao ccn-51.

Los frutos de este tipo de cacao, se diferencian por su color rojizo que obtiene en su proceso de desarrollo y maduración, tiene un gran contenido de grasa, posee mayor resistencia a plagas y enfermedades, y es cuatro veces más productivo que el cacao fino de aroma, es decir, las cosechas de este tipo de cacao generan mayores volúmenes de producción. (Asociación Nacional de Exportadores de Cacao - Ecuador, s.f).



Figura 9. Mazorca de cacao ecuatoriano. (Asociación Nacional de Exportadores de Cacao - Ecuador, s.f)

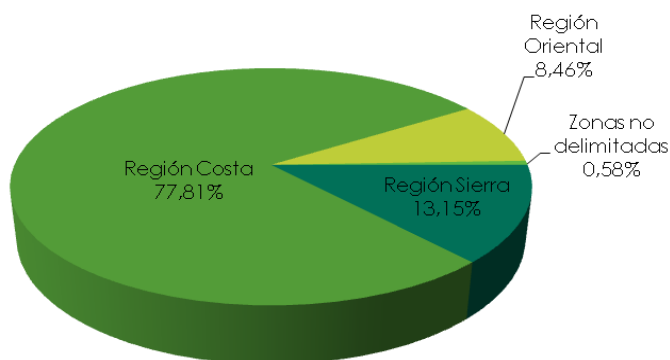


Figura 10. Porcentaje de superficie plantada según Región año 2017. (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, 2017).

Como lo podemos observar en la anterior figura, más de la mitad de la superficie que se utiliza para el cultivo y la cosecha de cacao en Ecuador está ubicada en la región Costa, donde se ubica el 71% aproximadamente de la superficie plantada, seguida de la región Sierra que posee el 13,15%; estas dos regiones son las mayores zonas productoras de cacao en el territorio ecuatoriano.

Tabla 12.

Producción de cacao según Región año 2017

Región y Provincia	Superficie (Has.)		Producción (Tm.)	Ventas (Tm.)
	Plantada	Cosechada		
Total Nacional	573.516	467.327	205.955	203.368
Región Sierra	75.434	62.849	28.430	27.339
Región Costa	446.266	365.843	166.268	165.415
Región Oriental	48.517	35.900	9.734	9.091
Zonas no limitadas	3.299	2.735	1.523	1.523

Nota. (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, 2017).

En la Tabla 13 se observan la superficie en hectáreas, la producción, y las ventas de cacao en la región Costa para el año 2017.

Siendo la región Costa, la más productiva en cuanto a cosecha de cacao, podemos observar en la anterior tabla que, las provincias de Esmeralda, Guayas y Los ríos, generaron 18.668, 50.704, y 50.511 toneladas respectivamente en el 2017, logrando ventas por más de 120.000 toneladas de cacao para ese mismo año.

Tabla 13.

Producción de cacao Región Costa año 2017

Provincia		Superficie (Has.)		Producción (Tm.)	Ventas (Tm.)
		Plantada	Cosechada		
El oro	Solo	16.596	12.731	7.732	7.654
	Asociado	2.861	2.243	541	541
Esmeralda	Solo	62.928	50.017	18.668	17.932
	Asociado	10.594	8.145	1.631	1.608
Guayas	Solo	90.893	83.223	50.704	50.701
	Asociado	5.531	1.646	935	935
Los Ríos	Solo	118.419	99.764	50.511	50.508
	Asociado	13.267	5.739	2.304	2.304
Manabí	Solo	102.623	88.181	27.849	27.839
	Asociado	22.251	14.025	5.268	5.268
Santa Elena	Solo	208	128	124	124
	Asociado	95			

Nota. (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, 2017).

A continuación, se muestra la producción de cacao de la Región Sierra para el año 2017 desglosado por provincias, como se muestra en la tabla 14.

Tabla 14.

Producción de cacao Región Sierra año 2017

Provincia		Superficie (Has.)		Producción (Tm.)	Ventas (Tm.)
		Plantada	Cosechada		
Azuay	Solo	7.819	6.004	2.288	1.878
	Asociado	248	147	21	21
Bolívar	Solo	4.872	4.193	2.175	2.175
	Asociado	4.838	4.461	3.491	3.491
Cañar	Solo	6.838	5.660	4.050	3.467
	Asociado				
Carchi	Solo	171	156	19	18
	Asociado	136	63	10	10
Cotopaxi	Solo	14.801	12.414	4.175	4.105
	Asociado	2.990	2.355	391	383
Chimborazo	Solo	627	464	266	263
	Asociado	64	64	16	13
Imbabura	Solo	1	1	1	1
	Asociado	10			
Loja	Solo	49	11	1	
	Asociado	70	35	3	3
Pichincha	Solo	2.659	1.647	752	742

Santo Domingo de los Tsachilas	Solo	19.209	17.667	7.960	7.960
	Asociado	9.579	7.180	2.731	2.731

Nota. (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, 2017).

En la región Sierra podemos destacar a las provincias de Cañar, Cotopaxi y Santo Domingo de los Tsachilas, que juntas lograron ventas por 15.442 toneladas, para el año 2017.

Ecuador posee una gran superficie terrestre destinada a la siembra y producción de cacao en grano, y divide su producción nacional, en regiones que siembran, cosechan y producen cacao, una de las regiones que más producción de cacao genera al año es la región costa, ya que cuenta con 446.266 hectáreas plantadas, de las cuales utiliza 365.843 hectáreas para cosechar el cacao, generando ventas por 165.415 toneladas.

Procesamiento y comercialización

La cosecha y comercialización del cacao en grano, no es el único mercado objetivo de Ecuador, puesto que también en su cadena productiva, destinan una parte del proceso, a la transformación del grano, en productos semi elaborados, y elaborados.

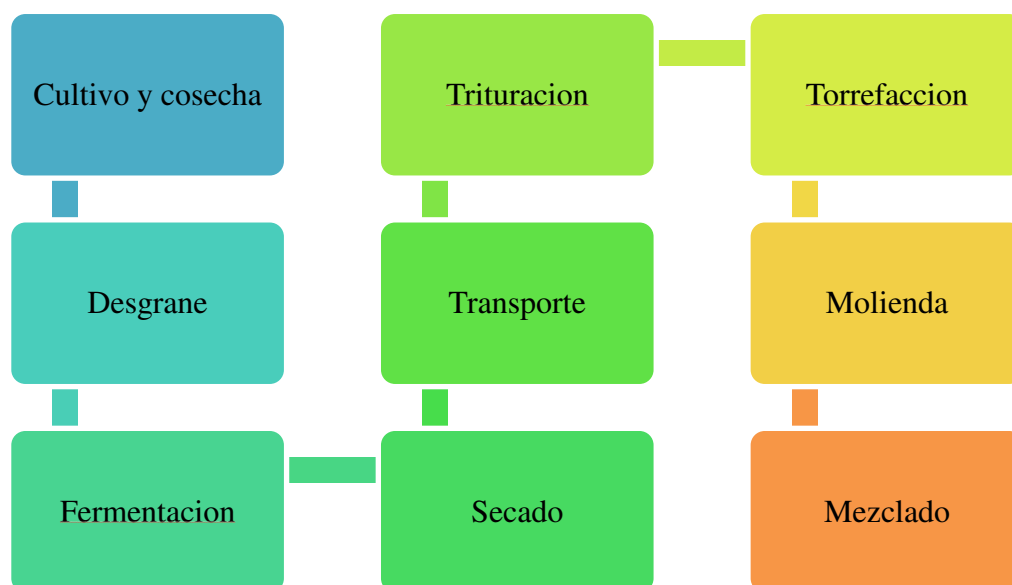


Figura 11. Procesamiento del cacao. Elaboración propia a partir de (Corporación Financiera Nacional, 2018).

Semi elaborados.

El cacao se encuentra en una etapa de industrialización. Se separan las fases sólidas de las líquidas, obteniendo productos que serán utilizados para la fabricación de chocolates y derivados.

Licor.

Es una pasta fluida que se obtiene del cacao a partir de un proceso de molienda. Se utiliza como materia prima en la producción de chocolates y de algunas bebidas alcohólicas. Al someterse al proceso de prensado, puede convertirse en:

Manteca.

Es la materia grasa del cacao. Se conoce también como aceite de theobroma. Es usada también en la producción de cosméticos y farmacéuticos.

Torta.

Es la fase sólida del licor de cacao. Se utiliza en la elaboración de chocolates.

Polvo - La torta puede ser pulverizada y convertirse en polvo de cacao, utilizado para la elaboración de bebidas de chocolate.

Elaborados.

Aquí se encuentra el cacao tras un proceso de industrialización o elaboración artesanal. Por lo general, se refiere al chocolate, que puede ser: barras, tabletas, bombones, coberturas, blanco, en polvo, relleno, baños y un sin fin de manufacturas más, obtenidos a partir de mezclas con otros productos o frutos secos.

Comercialización

El proceso de compra y venta de cacao, maneja eslabones en donde intervienen diferentes agentes durante todo el proceso de comercialización como se ilustra en la siguiente figura

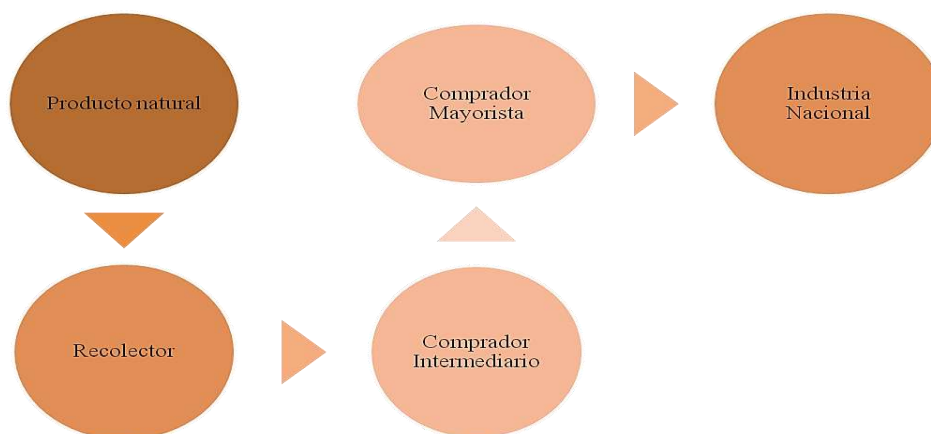


Figura 12. Cadena de comercialización de cacao. Elaboración propia a partir de (Gordon, 2010, pág. 30).

El precio con el cual se comercializa el cacao en Ecuador, actualmente es de USD 2.344,19 por tonelada, este precio se toma con referencia con la bolsa de valores de New York. (Index Mundi, 2019)

En la tabla 15 se presenta el precio del cacao por tonelada desde el mes de octubre de 2018, hasta marzo de 2019 como se presenta a continuación.

Tabla 15.

Precio de cacao por tonelada

Mes	Precio USD
Oct. 2018	2,13
Nov. 2018	2,19
Dic. 2018	2,21
Ene. 2019	2,26
Feb. 2019	2,26
Mar. 2019	2,2

Nota. Elaboración propia a partir de (Index Mundi, 2019).

Como se muestra en la anterior tabla el precio del cacao en Ecuador es bastante fluctuante puesto que desde octubre de 2018 venía en un constante incremento, pero en los últimos meses transcurridos del 2019, ha venido decreciendo considerablemente hasta situarse en USD 2,2 por tonelada.

Mercado internacional

Ecuador es uno de los principales exportadores de cacao en América latina, actualmente se sitúa como el 4to país más productor de cacao a nivel mundial, y es el exportador por excelencia de cacao fino y de aroma. (Corporacion Financiera Nacional, 2018).

Estas distinciones puede atribuirse además de a la pureza y el sabor de su grano de cacao, a las certificaciones internacionales y sellos verdes que posee para su comercialización a nivel internacional; Ecuador actualmente posee alrededor de cuatro diferentes certificaciones como lo son; Fairtrade International, Rainforest Alliance, Usda Organic, y Biosuisse Organic; estas distinciones además de dar valor agregado a su producto, le permiten también el fácil acceso a bloques económicos importantes como lo es la Unión Europea, quienes dan alto valor a los productos certificados internacionalmente. (Corporacion Financiera Nacional, 2018).

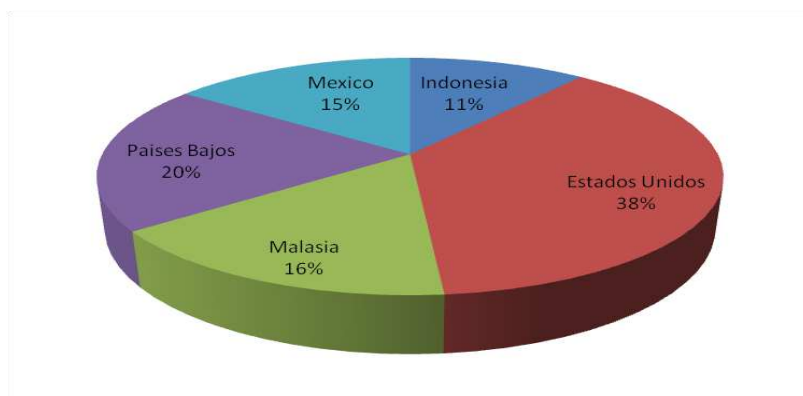


Figura 13. Exportaciones de cacao por país año 2016 – 2018. Elaboración propia a partir de (Trade Map, s.f)

Tabla 16.

Exportaciones de cacao año 2016 – 2018

País	Valor exportado en USD		
	2016	2017	2018
Indonesia	46.377	86.296	126.788
Estados Unidos	159.137	116.801	120.166
Malasia	68.649	86.770	109.226
Países Bajos	85.422	97.841	81.681
México	63.725	50.076	54.861

Nota. Elaboración propia a partir de (Trade Map, s.f).

En la anterior tabla se muestra que el principal destino de las exportaciones de cacao de Ecuador es Estados Unidos, exportando USD 126.788 para el año 2018, obteniendo un 38% de participación, seguido de Países bajos que obtuvo un 20% de participación con una cifra de USD 81.681 para el año 2018 exportada hacia ese país. (Trade Map, s.f).



Figura 14. Importaciones de cacao por país 2015 – 2017. Elaboración propia a partir de (Corporacion Financiera Nacional, 2018)

Tabla 17.

Importaciones de cacao año 2015 – 2017

Valor importado en USD			
País de origen	2015	2016	2017
Colombia	8,04	8,03	11,83
Estados Unidos	4,18	4,29	4,85
Perú	3,45	3,69	3,56
Brasil	3,54	2,19	2,33
Chile	1,96	1,58	2,88

Nota. Elaboración propia a partir de (Corporación Financiera Nacional, 2018)

Es importante resaltar que, en base a la información anteriormente presentada, en el año 2017, Colombia tuvo un porcentaje de participación de 38% en las importaciones totales de cacao de Ecuador, en donde este último importó 55,64 millones de dólares de cacao colombiano.

La balanza comercial del cacao en Ecuador desde el 2013 hasta el 2017 siempre ha obtenido un resultado positivo, puesto que según la Corporación Financiera Nacional “En promedio las exportaciones cubren en un 22% las importaciones dando una balanza siempre positiva” Pág. 20.

Con toda la información anteriormente presentada, se puede concluir que Ecuador posee grandes oportunidades de exportación de cacao, puesto que cuenta con sellos verdes, certificaciones que le abren grandes mercados alrededor del mundo, lo que conllevaría a que el cacao Ecuatoriano se posicionara aún más a nivel mundial, y como dato bastante relevante la gran participación de Colombia en las importaciones de cacao en el 2017, las cuales ocuparon un 38% de participación del cacao que ingreso a Ecuador.

Gobierno Ecuatoriano en el sector

El papel del gobierno de Ecuador en la producción de cacao es bastante importante, los productores cuentan con entidades que incentivan el cultivo del grano, por parte del sector privado se encuentra Anecacao, que es la Asociación Nacional de Exportadores de Cacao de Ecuador, y por parte del sector público los productores cuentan con Proecuador, que es el Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones de Ecuador. (Revista Lideres, s.f).

En años anteriores la articulación de políticas que trabajen de manera conjunta entre el sector público y el sector privado ha sido una problemática constante; en los últimos años los diálogos de Anecacao con el gobierno Ecuatoriano han ido creciendo y mejorando, el sector

pidan la ayuda del gobierno en cuanto a nuevas líneas de crédito a largo plazo, exoneración del anticipo del impuesto de renta, y eliminación de barreras arancelarias, para hacer más factible la importación de maquinaria industrial, que se implementa en el proceso de sembrado del grano de cacao. (Asociación Nacional de Exportadores de Cacao - Ecuador, s.f).

A lo largo del tiempo es visible la intervención del gobierno de Ecuador en el sector cacaotero, un ejemplo claro es el proyecto de reactivación del cacao nacional fino y de aroma que inició el Ministerio de Agricultura Ganadería Acuicultura y Pesca en julio del 2012, y que tiene un periodo de gracia de 10 años. (Ministerio de Agricultura y Ganadería, s.f).

En el proyecto anteriormente mencionado lo que se busca es; la renovación de 284 mil hectáreas de producción de cacao e implementar 70 mil nuevas hectáreas para el cultivo del grano, lo anterior con el fin de aumentar la producción de cacao para exportación y así su oferta al mercado internacional; también se busca establecer centros de estudios en el área rural, con el objetivo de prestar asistencia técnica y capacitación constante a aproximadamente 60 mil productores de cacao, lo anterior complementado en un sistema de trazabilidad que garantice la calidad del grano. Por último, el gobierno busca establecer una organización gremial que tenga como propósito representar el cacao fino y de aroma a nivel nacional e internacional, apoyando y promoviendo la investigación científica, y financiando futuras investigaciones que pueda necesitar el sector para poder mejorar la producción de cacao en Ecuador. (Ministerio de Agricultura y Ganadería, s.f).

En la actualidad, en el marco del acuerdo Nacional 2030, el gobierno nacional de Ecuador presentó el Plan de Mejora Competitiva del Cacao y Derivados, en donde se busca potenciar la productividad del sector y lograr poseer 720 mil sembradas, y aumentar las ventas que se realizan en bolsa, también busca aumentar en más de un 20% la exportación de productos elaborados y semi elaborados, todo lo anterior beneficiando a más de 120 mil familias que se dedican a la producción de cacao. (El Productor, 2019).

Capítulo 3. Estrategias para el mejoramiento de la cadena productiva del sector cacaotero colombiano a partir de la experiencia ecuatoriana

Colombia y Ecuador poseen características climáticas bastante similares como lo pudimos observar en el análisis, lo que les permite cultivar y cosechar el cacao; Colombia para el año 2017 destino 175.430 hectáreas para el cultivo de cacao en donde produjo 60.535 toneladas (Ministerio de Agricultura , 2018). Para ese mismo año Ecuador destino 467.327 hectáreas para la cosecha del grano y su producción fue de 205.955 toneladas (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, 2017). Con lo anterior se puede evidenciar que Ecuador posee mayor superficie destinada para el cultivo de cacao que Colombia, y a su vez genera mayores volúmenes de producción anualmente.

El departamento de Santander en Colombia y la provincia de Guayas en Ecuador son los principales productores de cacao a nivel nacional de sus respectivos países, en particular por sus condiciones de climas templados, que son un requisito indispensable para que se pueda cosechar el grano de cacao.

En cuanto a la cadena productiva, ambos países comparten en gran parte los mismos eslabones de la cadena, solo con una pequeña diferencia en el caso ecuatoriano, en donde se aumentan cuatro etapas en el procesamiento del cacao como lo son la trituración, torrefacción, molienda, y mezclado. (Corporacion Financiera Nacional , 2018).

Colombia actualmente cultiva tres tipos cacao, el cacao Criollo, el cacao Forastero o Amazónico y el cacao Híbrido, a diferencia de Ecuador donde se cultivan solo dos, el cacao Fino de aroma o también llamado cacao Arriba, y el cacao CCN-51.

El precio del cacao para ambos países tuvo una caída significativa, esto en relación al precio de referencia que se cotiza en la bolsa de valores de New York, sin embargo, aun contando con la caída del precio del cacao, Ecuador maneja un precio más elevado situándose en USD 2,2 a diferencia de Colombia, que se sitúa en \$ 5.916 por kilo.

Un punto crucial en este análisis es la diferencia que existe entre Colombia y Ecuador en cuanto a certificaciones y sellos verdes, Ecuador se ha esmerado por obtener sellos verdes que le otorguen una distinción y un valor agregado a su producto, a diferencia de Colombia el cual en la actualidad no tiene ninguno, este es una diferencia abismal ya que dichos sellos verdes, le dan una ventaja significativa a Ecuador en el mercado internacional, y se puede evidenciar en sus exportaciones, las cuales superan en gran medida a las exportaciones Colombianas, aun cuando el principal socio comercial de ambos países es el mismo, Estados Unidos.

Colombia en el año 2017, exporto USD 27.949.319, mientras que Ecuador en ese mismo año exporto USD 688,98 millones, sobrepasando significativamente a Colombia.

En los últimos años ambos países han estimado esfuerzos para reducir el volumen de importaciones, resaltando que para el año 2017 el principal proveedor de cacao de Ecuador fue Colombia, pero para Colombia el principal proveedor de cacao no fue Ecuador sino Venezuela; una diferencia importante si se toma como periodo de tiempo los años comprendidos entre el 2013 y el 2017 es que Colombia en el año 2011 tuvo un déficit en su balanza comercial, la cual recupero en el siguiente año; en contraste con Ecuador que siempre ha logrado obtener una balanza comercial positiva, logrando que sus exportaciones superen en un 22% a sus importaciones.

Otro punto crucial en este análisis comparativo, es la participación del gobierno impulsando y promoviendo el sector cacaotero de cada país; si se compara Ecuador posee una intervención fuerte por parte de su gobierno en cuanto a la implementación de planes que potencializan el sector del cacao en materia científica, técnica y de producción, a diferencia de Colombia en donde se evidencian facilidades de crédito para productores del sector cacaotero, pero no se evidencia inversión y fomento a la tecnificación, industrialización o desarrollo de la productividad del cultivo de cacao; entidades como Finagro facilitan el recurso monetario mediante el crédito pero el productor de cacao sigue cultivando en cacaotales viejos, y de formas poco innovadoras y productivas.

A continuación, se presenta un cuadro resumen, del análisis comparativo realizado entre Colombia y Ecuador en base a la cadena productiva del cacao.

Tabla 18

Cuadro comparativo Colombia Ecuador

Factores de producción	
Ecuador	Colombia
Variedad de cacao fino	Variedades de cacao de diferentes calidades
Mayor superficie plantada	Tamaño reducido de cultivos
Rendimiento mediano en los cultivos	Rendimiento bajo en los cultivos
Buen manejo de cultivo	Deficiencias en el manejo del cultivo
Producción prioritaria para el país	Producción no prioritaria para el país
Producción demandada por el mercado internacional	Producción demandada principalmente por Estados Unidos
Alto valor agregado	Valor agregado medio

Cultivos bien manejados	Renovación y modernización de cultivos crecientes
Calidad en manejo del grano	Baja calidad del grano por almacenamiento y transporte

Nota. Elaboración propia

Si se compara la Tabla 19, con el antecedente previamente expuesto, que se realizó en el 2012, podemos evidenciar que ha habido grandes cambios en las diferencias entre estos dos países, por ejemplo, Ecuador pasa de ser el 6to país exportador de cacao en el 2012 a ser el 4to en la actualidad, incrementando su aporte en la generación de sellos verdes, con ayuda de programas gubernamentales para el fomento de crecimiento del sector.

Tabla 19

Cuadro comparativo Colombia Ecuador factor político

Factor político	
Ecuador	Colombia
Alto apoyo del estado	Bajo apoyo del estado
Alto acceso a crédito	Alto acceso a crédito
Planes y desarrollo del sector alto	Poco incentivo e inversión en el sector
Políticas y estrategias enfocadas a la cadena productiva y valor agregado	Políticas y estrategias no enfocadas a la cadena productiva
Alta promoción a la agregación de valor	Baja promoción a la agregación de valor
Fortalecimiento del gremio en aumento	Requiere fortalecimiento del gremio
Promoción del cultivo por la economía nacional	Promoción del estado para la erradicación de cultivos ilícitos
Anecacao posee pocos sistemas de información	Fedecacao posee información en sus sistemas

Nota. Elaboración propia

También en el caso colombiano, se pasa de un país con potencial exportador en el 2012, a ser uno de los principales exportadores de cacao en América latina, incrementando su superficie plantada, y a su vez sus exportaciones.

A partir del análisis comparativo previamente presentado, se puede implementar estrategias de mejoramiento, que ayuden al sector cacaotero colombiano a obtener mejores resultados, y también elevar su participación en el mercado internacional.

Una estrategia de mejoramiento puede ser, un plan de acción para renovar las hectáreas de cacaotales que se encuentran envejecidos, removiendo las plantaciones que ya lleven varios años produciendo cacao y sembrando plantaciones de cacao más jóvenes, esto incrementaría los volúmenes de producción ya que plantaciones de cacao más jóvenes podrían producir al 100% de su capacidad obteniendo mayores toneladas disponibles para comercializar en el mercado internacional, esto atendería la problemática del primer eslabón de la cadena productiva, ya que si comparamos el rendimiento por hectárea de Colombia frente a Ecuador es bastante bajo.

Otra estrategia de mejoramiento es, la capacitación continua para los productores de cacao, en cuanto a nuevas y más sofisticadas formas de cultivo, que permitan llegar a niveles máximos de producción en tipos de cacao finos que son los más demandados en el mercado internacional y los de mayor dificultad de cosecha, esto generaría mayor oferta exportable ganando cada vez más participación en el mercado a nivel mundial.

Un gran aporte por parte del gobierno nacional en pro de mejorar el sector cacaotero sería, la disminución y/o la exoneración de barreras arancelarias para la importación de maquinaria industrial que pueda contribuir en los procesos de cosecha del grano de cacao, esto tendría un efecto directamente en la cadena productiva del mismo, ya que empezaría un proceso de industrialización en los eslabones de la cadena donde sea factible la intervención de la maquinaria y así mismo sería necesario la asistencia y capacitación técnica para los productores, esto con el fin de que puedan introducir una parte industrial a sus tradicionales procesos de cultivo de cacao, esto tendría un impacto positivo en cuanto a los tiempos y los volúmenes de producción, tomando como referencia los buenos resultados que obtuvo Ecuador al implementar una estrategia similar.

Por último el gobierno nacional debe implementar una estrategia en donde se amplíe la inversión para el sector, con el objetivo de poder certificar todos los procesos inherentes de la cadena productiva con sellos verdes que avalen la pureza y la sostenibilidad de la producción de cacao en Colombia; la obtención de estos sellos verdes y certificación internacionales, abrirían en gran medida el mercado internacional para el cacao colombiano, ya que en bloques comerciales como la Unión europea, estos sellos son bastante atractivos y altamente demandados para los productos que importan; un efecto altamente positivo de implementar esta estrategia, sería la apertura de nuevos mercados internacionales que demandan cacao fino para la elaboración de confitería, y Colombiano posee una gran oferta de este tipo de cacao fino que se puede potenciar con las anteriores estrategias expuestas.

Las estrategias mencionadas anteriormente se articulan para generar un gran impacto en el sector del cacao, primero se potencia la producción nacional con los planes y estrategias de renovación de las hectáreas de cultivo, y la tecnificación e industrialización del proceso de cosecha logrando mayores volúmenes de producción de cacao, y segundo se generaría una apertura comercial en nuevos mercados internacionales por medio de certificaciones y sellos verdes que avalen la sostenibilidad y la pureza del cacao colombiano, es decir se potencia la producción nacional y se abre el mercado para poder vender esos nuevos volúmenes de producción, todo esto se traduce en mayores ventas, mayores ingresos para el país, y además un reconocimiento a nivel internacional del cacao que se cultiva en Colombia.

Conclusiones

Colombia ha estimado esfuerzos por incrementar la producción de cacao y a su vez la oferta exportable, en los últimos años ha logrado un gran crecimiento de estos dos rubros, lo cual le ha incrementado su participación en el mercado internacional, pero en la actualidad existen problemáticas que debe solucionar, y que son las principales causas de no obtener los resultados esperados por el sector cacaotero, si bien es cierto que la caída del precio internacional del cacao fue un golpe fuerte para el sector, los bajos niveles de productividad de las cosechas también son un problema importante, esto se debe a que los cacaotales ya se encuentran bastante envejecidos y de ellos no se obtienen sus niveles máximos de producción, a esto hay que sumarle la baja y deficiente capacitación en la etapa de la pos cosecha, como también la deficiencia y la falta en la asistencia técnica en todo el proceso, estas problemáticas afectan en gran medida la producción nacional de cacao.

Ecuador posee una gran oferta exportable, y en los últimos años ha tenido una tendencia al alza en cuanto a producción y volúmenes de exportación de cacao, también ha disminuido sus importaciones, generando una balanza comercial positiva a lo largo de los años, Ecuador ha podido sacar ventaja del valor agregado que ha conseguido para su cacao, con sellos verdes, que han sido de gran ayuda para la inmersión en el mercado internacional, también el apoyo gubernamental para los productores de cacao juega un papel fundamental, puesto que por medio de créditos e incentivos facilitan el cultivo del grano para los numerosos pequeños productores que tiene el país; si bien es cierto el área cultivada de Ecuador es superior a la de Colombia y sus cacaotales son más productivos que los Colombianos, el éxito de su producción obedece a la distinción a nivel internacional que ha conseguido por concentrar sus esfuerzos en producir un cacao fino y de aroma que ya es bastante reconocido por la industria de la confitería en diferentes partes del mundo, esto apoyado en lo anteriormente mencionado es decir en sellos verdes, que le generan un valor agregado al producto.

Dentro de las principales diferencias en la producción de cacao entre Colombia y Ecuador se puede evidenciar, la mayor superficie plantada y la mayor productividad del cultivo de cacao Ecuatoriano en comparación del caso Colombiano, la tecnificación de la cadena productiva de Ecuador es un poco más elevada que la Colombiana, y esto se debe a que Ecuador etiqueta el cacao como un producto insignia de su país, por lo cual el apoyo por parte del gobierno es mayor que en el caso Colombiano, si bien es cierto que las condiciones climáticas son bastante parecidas para ambos países, Ecuador le apuesta un poco más al cacao, como producto que lo identifica a nivel internacional, se podría deducir que Colombia produce gran variedad de cacao de calidad media, y Ecuador produce poca variedad de cacao

pero de alta calidad, aun cuando los mercados de destino de las exportaciones de ambos países son bastante similares, Ecuador logra obtener una mayor participación en el mercado internacional por las distinciones anteriormente mencionadas, y que Colombia en la actualidad no posee.

En conclusión es importante que Colombia pueda tomar como referencia la cadena productiva del cacao de Ecuador, y pueda copiar los eslabones de la cadena que no posee como Torrefacción, Molienda y Mezclado que no están contemplados dentro de la cadena productiva del cacao en Colombia, esto implicaría mayor inversión en implementos y herramientas para poder realizar dichas actividades, y también es importante que Colombia empiece su proceso de certificación, es una ventaja crucial que posee Ecuador frente a Colombia y que se debe atender con urgencia, además de la inversión de asistencia técnica, y rejuvenecimiento de los cacaotales envejecidos; esto para empezar a aumentar el rendimiento y la productividad de los cultivos de cacao, y así incrementar los volúmenes de producción y poder ganar mayor participación en el mercado internacional con cacao fino y certificado.

Recomendaciones

A partir del análisis desarrollado, se puede evidenciar que para potenciar el sector cacaotero colombiano es necesario atender diferentes problemáticas que presenta su cadena productiva, algunas estrategias a implementarse podrían ser.

Mayor intervención y apoyo por parte del estado, para los pequeños productores de cacao, esto se puede realizar con más facilidades de créditos para el sector, aumento en el presupuesto de intervención, y más acompañamiento por las entidades de apoyo como Fedecacao, para atender las deficiencias del sector, e innovar constantemente sus procesos de cultivo.

Obtener sellos verdes y/o certificaciones internacionales que avalen la pureza y el tipo de cacao fino que se cultiva en Colombia, esto con el fin de lograr una distinción y reconocimiento en el mercado internacional.

Impulsar a los pequeños productores a capacitarse constantemente en nuevas y más productivas formas de cultivo de cacao, este trabajo va de la mano con las agremiaciones vigentes de cacao en Colombia y entidades como Fedecacao, que son primordiales para el desarrollo tecnológico del sector.

Alta inversión en la creación de nuevos cultivos de cacao, aprovechando e impulsando zonas diferentes a Santander y Antioquia, zonas como Nariño, Huila y el Putumayo, que poseen todas las características para el cultivo de cacao y que en la actualidad no son totalmente aprovechadas.

Creación de un programa para el rejuvenecimiento de cacaotales envejecidos, por parte entidades gubernamentales, esto con el fin de obtener el máximo rendimiento de producción de las plantas sembradas, y renovar gran cantidad de hectáreas que hoy en día se encuentran en condiciones no favorables para el cultivo del cacao.

Referencias

- Agronet. (23 de 04 de 2019). *Agronet*. Recuperado el 23 de 04 de 2019, de <https://www.agronet.gov.co/Noticias/Paginas/Precio-de-referencia-semanal-de-compra-de-cacao---Fuente-Industria.aspx>
- Asociacion de Productores de cacao Fino y de Aroma. (s.f). *Aprocafa*. Recuperado el Abril de 2019, de <https://www.aprocafa.net/>
- Asociacion Nacional de Exportadores de Cacao - Ecuador. (s.f). *Anecacao*. Recuperado el 29 de 04 de 2019, de <http://www.anecacao.com/es/quienes-somos/cacao-nacional.html>
- Banco de Desarrollo de America Latina. (2018). *Scioteca*. Recuperado el 31 de 10 de 2018, de <http://scioteca.caf.com/handle/123456789/892>
- Banco de la Republica de Colombia. (2015). *Banco de la Republica de Colombia*. Recuperado el 11 de 03 de 2019, de http://enciclopedia.banrepcultural.org/index.php/L%C3%ADmites_territoriales#L.C3.ADmites_de_Colombia
- Calle, & Mendieta. (2011). *Estructura de la cadena de valor en el Canton Santa Rosa*. Recuperado el 20 de Mayo de 2019, de <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/1198/1/tad1048.pdf>
- Chavez. (2013). Recuperado el 20 de Mayo de 2019, de <https://europa.eu/capacity4dev/file/17209/download?token=TFVhhZL3>
- Corporacion Financiera Nacional . (2018). *Corporacion Financiera Nacional* . Recuperado el 10 de 2018, de <https://www.cfn.fin.ec/>
- Corporacion Financiera Nacional. (02 de 2018). *CFN*. Recuperado el 29 de 04 de 2019, de <https://www.cfn.fin.ec/wp-content/uploads/2018/04/Ficha-Sectorial-Cacao.pdf>
- Cultura Empresarial. (s.f). *Cultura empresarial*. Recuperado el Abril de 2019, de https://culturaerasto.weebly.com/312-materias-primas.html?c=mkt_w_chnl:aff_geo:all_prtnr:sas_subprtnr:742098_camp:brand_adtype:txtlnk_ag:weebly_lptype:hp_var:358504&sscid=51k3_306r1
- Departamento Administrativo Nacional de Estadística . (29 de Marzo de 2019). *DANE*. Recuperado el Abril de 2019, de <https://geoportal.dane.gov.co/consultadivipola.html>
- Diccionario LID de Marketing Directo e Interactivo. (s.f). *Marketing directo.com*. Recuperado el Abril de 2019, de <https://www.marketingdirecto.com/diccionario-marketing-publicidad-comunicacion-nuevas-tecnologias/consumidor-final>
- Ecuadorec. (2017). *Ecuadorec*. Recuperado el 11 de 03 de 2019, de <https://ecuadorec.com>
- Edicion de America Latina. (s.f). *Edicion de America Latina guia de viajes*. Recuperado el Abril de 2019, de <https://www.guiaviajes.org/ecuador-clima/>

- El Productor. (10 de Mayo de 2019). *El Productor*. Recuperado el 12 de Mayo de 2019, de <https://elproductor.com/noticias/presentan-plan-para-mejora-competitiva-del-cacao-y-derivados/>
- El Tiempo. (2016). *El tiempo*. Recuperado el 11 de 2018, de <https://www.eltiempo.com/>
- Federacion Nacional de Cacaoteros. (2014). *Fedecacao*. Recuperado el Abril de 2019, de <https://www.fedecacao.com.co/site/images/pyardley3.pdf>
- Federacion Nacional De Cacaoteros. (2018). *Federacion Nacional De Cacaoteros*. Recuperado el 01 de 11 de 2018, de <https://www.fedecacao.com.co>
- Fondo para el Financiamiento del sector Agropecuario. (Julio de 2018). *Finagro*. Recuperado el Abril de 2019, de https://www.finagro.com.co/sites/default/files/node/basic-page/files/ficha_cacao_version_ii.pdf
- Fondo para el Financiamiento del Sector Agropecuario. (s.f). *finagro*. Recuperado el 31 de 03 de 2019, de https://www.finagro.com.co/sites/default/files/node/basic-page/files/2_cacao_colombia_2.docx
- Fondo para el Financiamiento del Sector Agropecuario. (s.f). *finagro*. Recuperado el 31 de 03 de 2019, de https://www.finagro.com.co/sites/default/files/node/basic-page/files/2_cacao_colombia_2.docx
- Garcia, Quintero, & Montoya. (2012). *Analisis comparativo de competitividad de las cadenas productivas de cacao de Colombia y Ecuador*. Recuperado el 20 de Mayo de 2019, de <http://revistas.udenar.edu.co/index.php/rfacia/article/view/372>
- Gereffi, & Wyman. (1990). *Las cadenas productivas como marco analitico para la globalizacion*. Recuperado el 20 de Mayo de 2019, de https://www.researchgate.net/publication/255635354_Las_cadenas_productivas_como_marco_analitico_para_la_globalizacion
- Gereffi, G. (2001). Recuperado el 20 de Mayo de 2019, de <http://let.iiec.unam.mx/node/689>
- Gomez. (2009). *Comunicación de identidad regional del departamento de Santander a traves de productos derivados del cacao santandereano*. Recuperado el 20 de Mayo de 2019, de <https://repository.javeriana.edu.co/bitstream/handle/10554/4266/tesis164.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Gordon, W. (2010). *Industrializacion y Comercializacion de cacao en el canton Manta Provincia de Manabi*.
- Hernandez-Sampieri, & Mendoza. (2008).
- Index Mundi. (02 de Mayo de 2019). *Index Mundi*. Recuperado el 04 de Mayo de 2019, de <https://www.indexmundi.com/es/precios-de-mercado/?mercancia=granos-de-cacao>

- Ingenieria industrial online. (s.f). *Ingenieria industrial online*. Recuperado el Abril de 2019, de <https://www.ingenieriaindustrialonline.com/herramientas-para-el-ingeniero-industrial/procesos-industriales/>
- Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. (2010). *INEC*. Recuperado el Abril de 2019, de <http://www.ecuadorencifras.gob.ec//cartografia-digital-2010/>
- Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. (2017). *Instituto Nacional de Estadísticas y Censos*. Recuperado el 10 de 2018, de <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/institucional/home/>
- Isaza. (2004). *Cadenas productivas enfoques y precisiones conceptuales*. Recuperado el 20 de Mayo de 2019, de [file:///C:/Users/maikol/Downloads/1602-Texto%20del%20art%C3%ADculo-5477-1-10-20101012%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/maikol/Downloads/1602-Texto%20del%20art%C3%ADculo-5477-1-10-20101012%20(1).pdf)
- Logisweb. (26 de Octubre de 2011). *logisweb*. Recuperado el Abril de 2019, de <https://logistweb.wordpress.com/tag/definicion-transporte/>
- Ministerio de Agricultura . (Enero de 2018). *Ministerio de agricultura*. Recuperado el Abril de 2019, de <https://sioc.minagricultura.gov.co/Cacao/Documentos/002%20-%20Cifras%20Sectoriales/002%20-%20Cifras%20Sectoriales%20-%202018%20Enero%20Cacao.pdf>
- Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. (15 de 02 de 2018). *Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural*. Recuperado el 03 de 03 de 2019, de <https://www.minagricultura.gov.co/noticias/Paginas/El-agro-fue-el-jalonador-de-la-econom%C3%ADa-durante-2017,-presentando-una-variaci%C3%B3n-en-el-PIB-de-4,9.aspx>
- Ministerio de Agricultura y Ganaderia. (s.f). *Ministerio de Agricultura y Ganaderia*. Recuperado el 12 de Mayo de 2019, de <https://www.agricultura.gob.ec/magap-impulsa-proyecto-de-reactivacion-del-cacao-fino-y-de-aroma/>
- Morales. (2003). Recuperado el 23 de Mayo de 2019, de http://www.saber.ula.ve/bitstream/handle/123456789/16490/fundamentos_investigacion.pdf;jsessionid=B63A25BA1343F05C13B7ED5563AC1BA3?sequence=1
- Perdomo. (2012). *Caracterizacion de la cadena de abastecimiento y la cadena de valor del cacao en Colombia*. Recuperado el 20 de Mayo de 2019, de <https://repository.javeriana.edu.co/bitstream/handle/10554/13670/PerdomoRosasMariaAlejandra2012.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Ramos, & Zabala. (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 periodo 2007 - 2016*. Recuperado el 20 de Mayo de 2019, de <http://repositorio.puce.edu.ec/bitstream/handle/22000/14635/Tesis%20Fernando%20Loayza%20Versi%C3%B3n%20final.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

- Revista Lideres. (s.f). *Lideres*. Recuperado el 12 de Mayo de 2019, de <https://www.revistalideres.ec/lideres/cacao-ecuatoriano-historia-empezo-siglo.html>
- Revista Semana. (2017). *revista semana*. Recuperado el 31 de 10 de 2018, de <https://www.semana.com>
- Rivas. (2016). *Características generales de la estructura y dinámica en la cadena del cacao en Colombia*. Recuperado el 20 de Mayo de 2019, de http://repository.lasalle.edu.co/bitstream/handle/10185/21165/12101006_2016.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Sistema de Inteligencia Comercial. (2016). *Legiscomex*. Recuperado el Abril de 2019, de <https://www.legiscomex.com/BancoMedios/Documentos%20PDF/informe-sectorial-sector-cacao-demas-chocolates-colombia-2016-descripcion-sector-rci308.pdf>
- Sistema de Inteligencia Comercial. (2019). *Legiscomex*. Recuperado el Abril de 2019, de <https://www-legiscomex-com.recursosselectronicos.uniagustiniana.edu.co/Home/MiMercado?id=ae20a871e4ee4ace987c78aff7e19424>
- The free Dictionary. (2013). *The free Dictionary*. Recuperado el Abril de 2019, de <https://es.thefreedictionary.com/acopio>
- Trade Map. (s.f). *Trade Map*. Recuperado el Abril de 2019, de [https://www.trademap.org/\(X\(1\)S\(bsnsdyndor32n2552cswqnuh\)\)/Country_SelProductCountry_TS.aspx?nvpm=3%7c218%7c%7c%7c%7c1801%7c%7c%7c4%7c1%7c1%7c2%7c2%7c1%7c2%7c1%7c](https://www.trademap.org/(X(1)S(bsnsdyndor32n2552cswqnuh))/Country_SelProductCountry_TS.aspx?nvpm=3%7c218%7c%7c%7c%7c1801%7c%7c%7c4%7c1%7c1%7c2%7c2%7c1%7c2%7c1%7c)