



Marzo 2019 - ISSN: 1696-8352

**TEMA:**

**ANÁLISIS DE LAS CAUSAS DEL DECREMENTO DE LA PRODUCCIÓN Y  
COMERCIALIZACIÓN DEL CACAO NACIONAL FINO DE AROMA EN EL  
RECINTO ESTERO DE CAÑA, PARROQUIA BALZAR DE VINCES, CANTÓN  
VINCES PROVINCIA DE LOS RÍOS**

**Emmanuel Sellan Morales**

Estudiante, Facultad de Economía, Universidad Laica Vicente Rocafuerte, Guayaquil, Ecuador

[sellanbarce\\_02@hotmail.com](mailto:sellanbarce_02@hotmail.com)

**Miriam Valarezo Ramírez**

Estudiante, Facultad de Economía, Universidad Laica Vicente Rocafuerte, Guayaquil, Ecuador

[m\\_valarezo@outlook.com](mailto:m_valarezo@outlook.com)

**Ing. Com. Jenny Medina, MCA**

[jmedinah@ulvr.edu.ec](mailto:jmedinah@ulvr.edu.ec)

Docente, Escuela de, Universidad Laica Vicente Rocafuerte, Guayaquil, Ecuador

Para citar este artículo puede utilizar el siguiente formato:

Emmanuel Sellan Morales, Miriam Valarezo Ramírez y Jenny Medina (2019): "Análisis de las causas del decremento de la producción y comercialización del cacao nacional fino de aroma en el recinto estero de caña, parroquia Balzar de Vinges, Cantón Vinges provincia de los Ríos", Revista Observatorio de la Economía Latinoamericana, (marzo 2019). En línea:

<https://www.eumed.net/rev/oel/2019/03/comercializacion-cacao-nacional.html>

**RESUMEN**

El presente trabajo de investigación tiene como objetivo "Analizar las causas del decremento de la producción y comercialización del cacao fino de aroma en el recinto Estero de Caña, Parroquia Balzar de Vinges, Cantón Vinges, Provincia de Los Ríos" con el fin de dar recomendaciones que ayuden a impulsar la producción de esta.

La Provincia de los Ríos tiene el clima perfecto para el cultivo de esta planta, que, aunque su origen no es claro científicamente se ha comprobado que el aroma es de mayor calidad, sin embargo, la producción en esta zona se ha visto afectada por diversas situaciones como: la intervención de los intermediarios, poco control de las entidades, bajos presupuesto de las familias productoras, el precio que pagan por el producto no es suficiente, entre otras. Por lo cual hemos realizado 3 etapas de esta investigación.

CAPÍTULO I, presentando parámetros que vamos a realizar en la investigación, planteando los objetivos y justificando cada interrogante del problema al resolver.

CAPÍTULO II, se ha fundamentado teóricamente aportes existentes que nos guíen a la solución del análisis que se está realizando.

CAPÍTULO III, a través de las investigaciones de campo, exploratoria y descriptiva se ha podido diagnosticar y alcanzar a los objetivos planteados; así mismo utilizando enfoques cuantitativos y cualitativos mediante métodos estadísticos y analíticos, permitiendo con las encuestas y la observación llegar al análisis del decremento de la producción y comercialización de cacao fino de aroma en esta zona.

Por lo antes mencionado podemos llegar a la conclusión que existe un decremento que afecta a los productores de cacao fino de aroma en esta zona, provocado por la mala organización de todos los productores que componen esta asociación, ya que dependen mucho de los entes reguladores; sin embargo, estos no han dado mayor beneficio para mantener la calidad, incentivando a la sustitución de otras variedades de cacao que son más rentables.

**PALABRAS CLAVES:** Análisis- Decremento – Producción – Comercialización – Cacao Fino de Aroma.

## **ABSTRACT**

The objective of this research work is to "Analyze the causes of the decrease in the production and commercialization of fine aroma cacao in the Estero de Caña, Parroquia Balzar de Vinces, Canton Vinces, Province of Los Ríos" in order to give recommendations that help boost the production of it.

The Province of Los Ríos has the perfect climate for the cultivation of this plant, which although its origin is not scientifically clear has been found that the aroma is of higher quality, however the production in this area has been affected by various situations such as: the intervention of the intermediaries, little control of the entities, low budget of the producing families, the price they pay for the product is not enough, among others. For which we have made 3 stages of this investigation.

CHAPTER I, presenting parameters that we are going to carry out in the investigation, setting the objectives and justifying each question of the problem when solving.

CHAPTER II, it has been theoretically based on existing contributions that guide us to the solution of the analysis that is being carried out.

CHAPTER III, through field research, exploratory and descriptive has been able to diagnose and achieve the objectives set; likewise using quantitative and qualitative approaches through statistical and analytical methods, allowing with the surveys and the observation to reach the analysis of the decrease of the production and marketing of fine aroma cocoa in this area.

For the above mentioned we can reach the conclusion that there is a decrease that affects the producers of fine aroma cocoa in this area, caused by the poor organization of all the producers that make up this association, since they depend a lot on the regulatory bodies; however, these have not given a greater benefit to maintain quality, encouraging the substitution of other varieties of cocoa that are more profitable.

**KEYWORDS:**

# ANALYSIS - DECREMENT- PRODUCTION- COMMERCIALIZATION- COCOA FINO DE AROMA

## 1. Introducción

Mediante la observación de las existentes investigaciones y teniendo en cuenta las ideas y métodos implementados en estos proyectos, hemos encontrado los siguientes estados del arte, que nos ayudarán a entender un poco más a fondo la problemática de nuestro proyecto y a su vez encontrar la mejor solución posible, con el fin de mejorar los procesos de producción y comercialización que afectan a los pequeños productores del Recinto Estero de Caña.

## 2. Historia del Cacao

Según (ANECACAO, ANECACAO, 2015) el cacao tradicionalmente se ha sostenido que el punto de origen de la domesticación se encontraba en Mesoamérica entre México, Guatemala y Honduras, donde su uso está atestiguado alrededor de 2,000 años antes de Cristo.

No obstante, hay ciertos estudios que nos indican que al menos una variedad de cacao ha sido empleado hace más de 5000 años originarios de la Alta Amazonia.

La cultura del cacao en Ecuador es antigua, se sabe que a la llegada de los españoles en la costa del Pacífico, ya se observaban grandes árboles de cacao que demostraban el conocimiento y la utilización de esta especie en la región costera, antes de la llegada de los europeos.

Cabe recalcar que parte muy importante de la historia de cacao en nuestro país ocurrió con el Boom cacaotero aproximadamente en los años de 1830 declarándose la fundación de Ecuador, cuando familias adineradas invertían dinero en grandes fincas para esta producción, especialmente en la zona de Vinces, donde los dueños encargaban la administración a terceros, mientras viajaban por Europa, desde allí llamaron a esta ciudad como Paris Chiquito.

Continuando con el auge de esta producción se duplica y triplica entre las décadas de 1880 y 1890 con aproximadamente 40.000TM.esto ayudo significativamente en la economía del país convirtiéndose en el mayor exportador de cacao. Sin embargo, a partir del año 1990 la situación se vuelve difícil con la aparición de plagas disminuyendo la producción en su 30%, adicionalmente se complica los medios de transportes a raíz de la primera guerra mundial, lo cual conlleva a que Ecuador caiga en depresión.

Los tipos de cacao fueron creados a través de injertos cruzados con la variedad nacional, dando como resultados frutos con menor calidad y su sabor más amargo, pero cuyos clones son más resistentes a enfermedades y a su vez más productiva. Hoy en día existe variedades de tipo de cacao en el Ecuador, sin embargo, el más requerido es el fino de aroma también conocido como nacional por su alta calidad en grano y finura de aroma.

### **3. Tipos de Cacao Cultivados en el Ecuador**

El Theobroma cacao está comprendido a la fecha por muchos clones, sin embargo, genéticamente se divide en; Criollo, Forastero y Trinitario.

#### Criollo:

Según, (Ministerio de Agricultura y Riego, 2016) tiene su origen en América Central, siendo el primer tipo conocido por los europeos. Esta variedad es muy reconocida a nivel mundial debido a su sabor delicado, suave y complejo y su aroma intenso, caracterizándolo exclusivo en mercados internacionales por ser de mejor calidad.

Sin embargo, su planta es frágil, demanda más tiempo de crecimiento y baja productividad; además es susceptible a enfermedades y plagas por lo cual hoy en día se ha percibido una disminución de esta variedad.

En la actualidad se cultivan en países como: Ecuador, Perú, Colombia, Venezuela, Granada, Nicaragua, Trinidad, Bolivia, Jamaica, México, Guatemala, Honduras; y en el Caribe en la zona del océano Índico y en Indonesia. (Gutierrez Diaz, 2017)

#### Forastero:

Tiene su origen en la Amazonia, sus mayores producciones se encuentran en África y Asia ocupando en la actualidad el 85% aproximadamente de la producción mundial.; de igual forma la producen en: Perú, Ecuador, Colombia, Brasil, Guayanas y Venezuela.

La planta de esta variedad es mucho más resistente a enfermedades y plagas y demanda menor tiempo de cosecha lo que hace de ella una mejor productividad brindando grandes beneficios a los agricultores.

Esta variedad se caracteriza por ser más fuerte y amargo con menor calidad del criollo. Los europeos introdujeron a su mercado esta variedad debido a la alta demanda de chocolate existente y la utilizaban para dar cuerpo y consistencia al mismo.

#### Trinitario:

Es una especie híbrida compuesta entre el criollo y el forastero con el fin de darle mayor resistencia a la planta en comparación del criollo con un aroma mejorado del forastero; tiene su origen en Trinidad.

Hoy en día es una variedad de cacao muy requerido en la industria, de igual manera es más rentable para los agricultores. Su mazorca es de mayor tamaño de color verde con pigmentaciones color violeta oscuro. La producción mundial se encuentra entre 10% aproximadamente.

#### **4. El cultivo del Cacao Fino de Aroma en el Ecuador**

Según la participación del Ministro de Agricultura y Ganadería en la cuarta conferencia mundial de Cacao que se llevó a cabo en abril del presente año indica que existe una gran brecha entre los márgenes de ganancias; es decir que el precio del chocolate es 7.3 veces mayor al precio del productor. Esto se evidencio más en el año 2017 donde el precio del

cacao mundial bajó, sin embargo, el producto final subió. Lo que genera disconformidades a nivel de producción y comercialización a los pequeños productores.

Se estima que Ecuador exporta el 75% en cacao fino de aroma o cacao arriba fino; mientras que el 25% restante concierne a otras variedades como el Colección Castro Naranjal (CCN51). Ecuador se posiciona como uno de los países más competidor, seguido por los siguientes países: Venezuela, México y Panamá con respecto a América Latina los cuales se están desarrollando en el mercado mundial.

## **5. ANALISIS GENERAL**

En base a los resultados obtenidos en las encuestas realizadas a los pequeños productores de cacao fino de aroma del recinto estero de caña del cantón Balzar Provincia de los Ríos, podemos denotar que la problemática existente el cual se refleja en nuestro tema de investigación refiriéndose a la disminución de la producción y comercialización del cacao fino de aroma.

Las encuestas realizadas reflejan que existen varios aspectos que se van sumando a la problemática general, dentro de estos el más relevante es el reemplazo de los cultivos de cacao fino de aroma ecuatoriano por otras variedades de cacao , quizás por inconformidad o necesidad ante el no reconocimiento o generación de incentivos por parte del gobierno, sumando la mala regulación de los entes de control del mercado, el cual permite que los intermediarios afecten en los ingresos de los pequeños productores.

Sin embargo, al entrevistar a cada uno de los productores, se reflejan en ellos el esfuerzo diario que realizan para la preservación de este cultivo que ha pasado de generación en generación, la mayoría de ellos por herencia familiar, sin embargo, al verse desprotegidos y desmotivados, algunos de ellos han optado por el reemplazo de cultivo, ya sea por otra variedad de cacao que genere más cantidad o volumen, pero menos calidad o simplemente otro cultivo como el maíz o el arroz.

Las encuestas realizadas conjuntamente con las entrevistas nos reflejaron la falta de asociatividad que existe en este recinto, con la el fortalecimiento de la asociación ya existente se podría optar por una mejor organización iniciando la creación de un centro de acopio que les permita valorar su producción e irse introduciendo más en la fabricación de productos elaborados generando más ingresos y fuentes de trabajo.

## **6. CONCLUSIONES**

El presente trabajo de investigación se ha centrado en realizar un análisis de la producción y comercialización de cacao fino de aroma en el Recinto Estero de Caña, perteneciente a la provincia de los Ríos, para lo cual se puntualizan las siguientes conclusiones:

Se ha indagado fundamentos teóricos que nos permitieron fortalecer la investigación en la zona de estudio, y a su vez captar mayor interés del mismo. Las teorías aplicadas evidenciaron que con la buena distribución de los factores productivos se puede obtener un mejor rubro en productividad así también.

Así mismo se pudo establecer los diferentes agentes que se encuentran inmiscuidos en la comercialización del cacao fino de aroma, identificando a los intermediarios y el poco control del mercado por parte del gobierno central, lo cual genera desmotivación en los pequeños agricultores al no obtener una utilidad sobre la inversión realizada en la producción y comercialización de este producto.

Dentro de las dificultades que afronta el pequeño productor como el poco conocimiento en cuanto al valor real de su producto, generando una desventaja ante este inconveniente existente como lo es la intermediación que se presenta en este y en varios recintos del cantón, otro de los factores negativos identificados al cual se enfrentan los productores son las diferentes plagas en constante mutación, que son difíciles de controlar con la poca disponibilidad de recursos económicos.

Los productores de este recinto no tienen las facilidades para mejorar el rendimiento de su producción y poder comercializarla, aun no encuentran beneficios o ganancias que ayuden a incentivar la producción del cacao fino de aroma, estos factores son los que han desmotivado a varios agricultores obligándolos a tomar esta mala decisión como es la sustitución de cultivos, reemplazando este producto tradicional y representativo del Ecuador como lo es el cacao fino de aromal por otro tipo de cultivo más rendidor en volumen y calidad permitiéndoles obtener ganancia pero sin embargo generando la pérdida de identidad que nos ha caracteriza como pioneros en la producción de Cacao fino de Aroma a nivel mundial.

Finalmente visualizamos que, si se opta por una nueva estructura organizacional dentro de la asociación como alianzas estratégicas se logrará un desenvolvimiento en conjunto de los pequeños productores de cacao fino de aroma, los cuales no se han visto beneficiados en la actualidad. Y a su vez comprometerse todos los integrantes a trabajar en forma ordenada y responsable para lograr ventajas que permitan el desarrollo sostenible grupal.

## **7. RECOMENDACIONES**

Luego del proceso de investigación a través de encuestas, observación y análisis se ha considerado realizar las siguientes recomendaciones:

Incentivar a los asociados para que fortalezcan sus habilidades y conocimientos que eleve mayormente su competitividad del cacao incrementando sosteniblemente su productividad y optimizando la comercialización con altos estándares de calidad mediante el impulso de la asociación y haciendo uso de las diferentes teorías y proyectos.

Los entes de control del mercado deben enfocarse en la protección de los agricultores brindando nuevos sistemas de organización a través de las asociaciones, la cual sería de gran ayuda para que los pequeños productores del cacao fino de aroma no sean afectados en su inversión, sabiendo controlar y eliminar la intermediación que existe en los procesos de comercialización que evitan el contacto directo entre el productor y el comprador.

Actualmente la producción de cacao es cada vez más competitiva a nivel mundial, Ecuador debe de mantener la ventaja que nos caracteriza por calidad, los diferentes entes de control del mercado debe implementar un mecanismo de fijación de precios que genere incentivos hacia los pequeños agricultores, para esto el gobierno a través del MAGAP y de los diferentes entes de control deberían promover proyectos que fortalezcan la asociatividad y el manejo óptimo de la producción y comercialización de su productor.

Los pequeños agricultores del sector deben optar por el fortalecimiento de las asociaciones, generando un plan de desarrollo a corto plazo para la reactivación del centro de acopio administrado por agricultores capacitados, esto permitirá mejorar el manejo de la producción y comercialización grupal, dándole seguimiento a los planes que se encuentran vigentes para la reactivación de Cacao Fino de Aroma y a su vez extender a otros sectores económicos.

Así mismo aprovechar el reconocimiento mundial del cacao tradicional de nuestro país para darle valor agregado a esta producción, el cual va a generar mayores ingresos y la calidad de vida de cada integrante de la asociación.

### **Bibliografía**

- ANECACAO. (2015). ANECACAO. Obtenido de <http://www.anecacao.com/es/quienes-somos/historia-del-cacao.html>
- Gutierrez Diaz, M. H. (2017). *docplayer*. Obtenido de <http://docplayer.es/69217090-Plan-de-negocios-para-la-comercializacion-de-insumos-a-partir-de-cacao-fino-de-aroma-en-nilo-cundinamarca-manuel-hernan-gutierrez-diaz.html>
- Ministerio de Agricultura y Riego. (2016). *Estudio del Cacao en el Perú y el Mundo*. Lima: MINAGRI-DEEIA.