



**IMPACTO SOCIOECONÓMICO DE LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DEL
CACAO DE LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES DEL CANTÓN QUEVEDO**
**SOCIO-ECONOMIC IMPACT OF THE PRODUCTION AND MARKETING OF COCOA
BY SMALL PRODUCERS OF THE QUEVEDO CANTON**

Emma Mendoza Vargas, Mgtr.

 <http://orcid.org/0000-0002-0220-4328>


Universidad Técnica Estatal de Quevedo, Quevedo, Ecuador.
emendoza@uteq.edu.ec

Jhon Boza Valle, Ph.D.

 <http://orcid.org/0000-0002-3458-3844>

Universidad Técnica Estatal de Quevedo, Quevedo, Ecuador.
jboza@uteq.edu.ec

Nelly Manjarrez Fuentes, Ph.D.

 <https://orcid.org/0000-0002-7615-3906>

Universidad Técnica Estatal de Quevedo, Quevedo, Ecuador.
nmanjarrez@uteq.edu.ec

ARTÍCULO DE INVESTIGACIÓN

Recibido: 19 de octubre de 2021

Aceptado: 22 de noviembre de 2021

RESUMEN

Ecuador ha sido un país cuya exportación de cacao fino o de aroma, ha incidido notablemente en su economía, generando empleo y divisas. Este producto, que genera competencia internacional en términos de calidad, precios de exportación y volumen de producción, posee en el país características diferenciales en la producción a nivel nacional, aprovechadas y desarrolladas en diversas zonas, como el caso del cantón de Quevedo, perteneciente a la provincia de los Ríos, favoreciendo a sus agricultores y pobladores en general, aun cuando la producción y comercialización presentan, indistintamente, dificultades a lo largo de todo el proceso, por lo que son esenciales la planificación y políticas de desarrollo, en aras de la sustentabilidad de la producción cacaotera y a su vez garantizar el bienestar social de todos los factores de la cadena de producción del cacao, así como el desarrollo ambiental y económico en la obtención de este bien agrícola, es indispensable. Este estudio aborda elementos del contexto histórico, económico, internacional, social, político y medioambiental de la producción nacional de cacao fino o de aroma, con mayor énfasis en el desarrollo de este cultivo en el cantón de Quevedo, determinando además la importancia que actualmente representa el posicionamiento del producto en el mercado, estimando la competencia y la necesidad del mejoramiento de la calidad del mismo, dado su impacto a escala internacional, en el nivel de vida de los productores y en la economía del país.

Palabras claves: cacao, comercialización, exportación, producción y posicionamiento

ABSTRACT

Ecuador has been a country whose export of fine or aroma cocoa has had a significant impact on its economy, generating employment and foreign exchange. This product, which generates international competition in terms of quality, export prices and production volume, has differential characteristics in the country in production at the national level, exploited and developed in various areas, such as the case of the Quevedo canton, belonging to the province of Los Ríos, favoring its farmers and residents in general, even when production and commercialization present, indistinctly, difficulties throughout the entire process, so development planning and policies are essential, in the interests of Sustainability of cocoa production and in turn guaranteeing the social welfare of all factors in the cocoa production chain, as well as environmental and economic development in obtaining this agricultural good, is essential. This study addresses elements of the historical, economic, international, social, political and environmental context of the national production of fine or aroma cocoa, with greater emphasis on the development of this crop in the canton of Quevedo, also determining the importance that it currently represents. the positioning of the product in the market, estimating the competition and the need to improve its quality, given its impact on an international scale, on the producers' standard of living and on the country's economy.

Keywords: cocoa, marketing, export, production and positioning

INTRODUCCIÓN

El consumo del cacao en todo el mundo se reporta desde hace más de cinco mil quinientos años. Se ha consumido como alimento y utilizado como moneda, convirtiéndose en uno de los productos más antiguos para efectuar exportaciones desde y hacia diferentes países. Ecuador no escapa a esta realidad, considerándose, desde la época colonial y de la República, un cultivo que ha favorecido indudablemente al incremento de la economía, a la sociedad y a la política del país (Alonso, 2021).

En el mercado mundial, el cacao en grano se contempla en dos grandes divisiones: cacao "común u ordinario" y cacao "fino o de aroma". La producción de cacao común es el 95% de la producción mundial de este producto. El otro 5% corresponde al cacao fino o de aroma, la cual tiene características de sabor y aroma única, otorgándole valor e influyendo en el precio en la bolsa de valor de Nueva York y Londres. A nivel internacional, la demanda de cacao fino de o aroma es alta, al ser utilizado en la fabricación de chocolates de calidad Premium o gourmet, elaborados, en su mayoría, por empresas europeas. En la década de 2002 a 2012, el consumo de este tipo de cacao ascendió dada la elevada demanda, creada por el

acrecentamiento de los estándares de vida y requerimientos de calidad por parte de consumidores de chocolate procedentes de mercados internacionales (Alonso, 2021).

El cacao, considerado un rubro importante en el Ecuador, representa también un capital social a razón de su presencia en la mayoría de las parcelas campesinas y fincas, generando una fuente favorable de ingresos, y esta producción nacional en el país se ha hecho conocer por su notable calidad. No obstante, internamente, en Ecuador no se ha reconocido suficientemente como el rubro que simboliza en la economía ecuatoriana y por la influencia que tiene en el nivel de vida de los pequeños productores. Este cultivo tiene un elevado valor histórico, relacionando disímiles procesos y proveyendo de recursos a los pequeños, medianos y grandes productores del cultivo. Además, facilita los sistemas agroproductivos y la biodiversidad (ANECACAO, 2020).

Dadas las ventajas que posee, se utiliza como materia prima o como semielaborados de elevada calidad en el licor, manteca, polvo, torta, etc. De acuerdo a los aspectos anteriores, mantener la tradición de la producción de cacao y promover la adquisición de conocimientos agroecológicos de los productores, se considera necesario para incentivar la producción sostenible de cacao, de modo que se generen plantaciones con sistemas agroforestales donde se armonizan árboles, cultivos y animales, creando no solo beneficios medioambientales sino también socioeconómicos. Así, la calidad del grano de cacao ecuatoriano se ha convertido en un elemento significativo en su participación en el comercio internacional, desde que era utilizado como moneda de intercambio hasta los días actuales, y continúa aun figurando como uno de los mejores cacaos producidos (ANECACAO, 2020).

En el cantón Quevedo la producción del cacao forma parte de las actividades agrícolas realizadas e impacta social y económicamente a la región. La agricultura aquí es una de las fuentes principales de ingresos. Esta producción es transcendental para las familias que consiguen de esta actividad el sostén para su hogar, por lo que los aspectos económicos a nivel mundial también influyen en su situación, y al no existir todas las garantías relacionadas al apoyo del gobierno para conseguir mejores ingresos, o al ser difícil la recuperación tras mayores dificultades, se pueden presentar en el cantón efectos como la migración a otras ciudades en búsqueda de mejores opciones de empleo, disminución de las plazas de trabajo, riesgos de pobreza y menos ingresos (FONTAGRO, 2020).

MATERIALES Y MÉTODOS

En este trabajo se realiza una argumentación reflexiva y sintética en torno a los sistemas de producción y la comercialización del cultivo de cacao, haciendo especial énfasis en el cultivo de este producto en el cantón de Quevedo. Se adopta para este estudio un enfoque cualitativo, el cual, enfocado en el ámbito descriptivo, brinda una amplia perspectiva acerca

del tema escogido, utilizando para ello información actualizada y disponible, y a partir de lo cual se ha de obtener una visión y caracterización más integral de la temática, exponiendo los aspectos sobre los cuales se determina su importancia; tendencias y retos a alcanzar en el futuro.

Todo lo anterior se obtiene por medio de una revisión documental, estudio de datos y aprovechamiento de la información, aspectos que facilitan el análisis, la interpretación y la elaboración de criterios que aportan a la fundamentación del tema. Los métodos teóricos empleados son: histórico-lógico: para determinar las tendencias, la evolución y el desarrollo de los sistemas de producción y la comercialización; análisis y síntesis: para el desarrollo de todo el proceso de investigación científica; abstracción-concreción: durante toda la investigación, esencialmente para concluir las concepciones y los elementos teóricos; y el análisis documental, mediante la exploración bibliográfica que contenga información relevante.

RESULTADOS

¿Cuál ha sido la dinámica global de la producción del cacao en el entorno internacional?

Al analizar el vínculo entre la producción y la comercialización internacional del cacao, debe considerarse, primeramente, que existen dos variedades del mismo: el cacao fino o de aroma y el cacao ordinario. De estos, el 95% de la producción mundial anual es de cacao básico, en su mayoría procedente de Asia, África y América Central y del Sur. El continente africano produce más del 60% de la producción mundial de cacao.

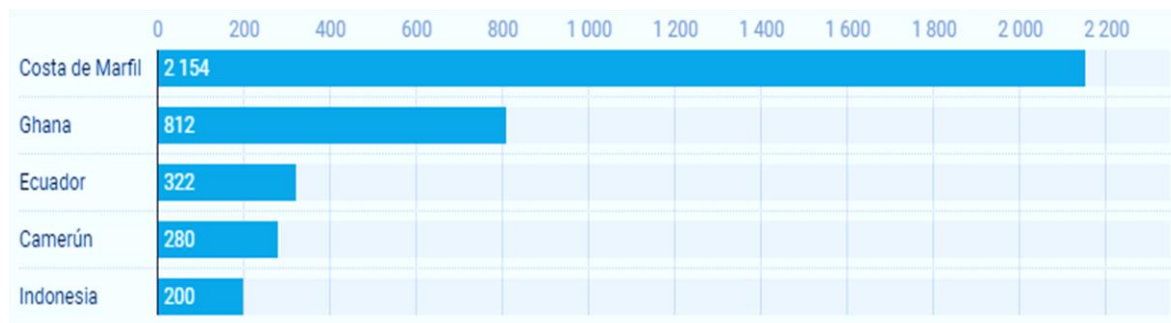
Ecuador, en este caso, figura como el primer productor de cacao de América Latina y el quinto a nivel mundial, según informes de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, (FAO), no ocupando los primeros lugares a razón de la escasez de tecnología, la baja resistencia del cacao a plagas y enfermedades, o al elevado número de viejas plantaciones (FONTAGRO, 2020).

La producción de cacao nativo ecuatoriano es altamente estimada en la actualidad. Su producción nacional varía entre 180 y 260 kilogramos por cada hectárea en el transcurso de un año. De la misma manera, su madurez es más lenta y dilatada en comparación con otros tipos de cacao, representando el 4% del consumo mundial, percibiendo una tasa de crecimiento por año de entre el 5 y el 10%, reconociéndose por la industria de la confitería en países como Suiza y Bélgica. La mayor parte de lugares donde se cultiva el cacao tradicionalmente es en el oriente y en la costa ecuatoriana, bajo una altitud considerable y un clima húmedo, siendo alta la trascendencia que ha tenido esta producción en el país (CAF, 2020).

Según Carrera (2014) el Banco de Desarrollo de América Latina, Ecuador ejerce liderazgo mundial en cuanto a exportación y producción y de cacao fino o de aroma con más del 60% de la oferta mundial, siendo uno de los primordiales bienes de exportación para la economía ecuatoriana. De acuerdo a datos del Banco Central del Ecuador (BCE), el cacao ocupa el sexto lugar como producto agrícola exportado. Los principales productores de cacao en el mundo, por volumen en miles de toneladas se muestran en la siguiente tabla:

Tabla 1

Principales productores de cacao en el mundo (por volumen, en miles de toneladas).



Fuente: Iniciativa Latinoamericana del Cacao. Banco de Desarrollo de América Latina (6).

Según informes de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), el volumen mundial promedio de producción de cacao fino o de aroma es de aproximadamente 153 mil toneladas métricas. Para la producción de este cultivo son necesarias las condiciones climáticas favorables, así como eliminar los riesgos de plagas y enfermedades que afectan las plantaciones, como la antracnosis; la pudrición negra o cáncer de tronco; la pudrición parda o cáncer del tronco y ramas; las agallas o bubas y la escoba de bruja, como las más frecuentes, todas las cuales se conciben como las ocasionales de pérdidas de las cosechas y de la mengua de la calidad del grano de cacao (Carranza et al. (2014).

La mayor parte de la producción mundial de cacao es del tipo a granel o convencional, donde el cacao fino simboliza una pequeña porción de la misma. Según el Informe de la Iniciativa Latinoamericana del Cacao, del mes de marzo de 2018, América Latina es garante del 80% de la producción mundial de cacao fino y se considera el principal mercado para este tipo de cultivo aquellos con mayor poder adquisitivo: Norte América y Europa. En el caso de América Latina, dada su diversidad de ecosistemas, su posición geográfica y otros aspectos genéticos, está considerada como el vital proveedor de cacao fino de aroma del mundo (Carranza et al. (2014).

De acuerdo a datos de la International Cocoa Organization (ICCO), para los años 2018-2019, la producción de la región estuvo cerca a las 825.000 toneladas, y los más importantes

productores fueron Colombia, Brasil, República Dominicana y Ecuador. El cultivo del cacao abarca un área aproximada de 1,8 millones de hectáreas, constituyendo el ingreso fundamental para más de 430.000 productores de todas partes del mundo. Por otra parte, la productividad del cultivo se modifica en dependencia del país, es decir, aquellos países con mayor productividad son Perú y Ecuador, en el caso de América Latina, los cuales han alcanzado niveles entre 600 Kg/Ha y 700 Kg/Ha. República Dominicana, en cambio, tiene una productividad promedio de 477 Kg/Ha, considerándose el primordial productor de cacao orgánico a nivel mundial, seguida por Perú (Carranza et al. (2014).

En cuanto a las exportaciones, con excepción de México y Brasil, la producción de cacao está destinada casi en su totalidad a la industria chocolatera nacional, siendo estas muy representativas en la mayoría de países, las mismas que sostienen un crecimiento en los principales países productores de cacao fino y de aroma. Ecuador, como país productor y exportador, produce aproximadamente 240.000 toneladas de cacao al año, de las que destina a exportación cerca del 88% en grano, industrializando el 12% restante, estimándose que, con la ampliación de las áreas y la productividad, el país producirá 1,2 millones de toneladas, y conseguirá alcanzar un PIB primario mucho mayor en 2025 (CEPAL, 2020).

Generalidades sobre la comercialización del cacao

La comercialización de cacao puede dirigirse al mercado interno o externo, tanto del grano crudo, en residuos, tostado, o industrializado, como los chocolates, la pasta de cacao, la manteca de cacao, el cacao en polvo, tortas, licor, etc. El cacao a comercializar se cataloga según parámetros de calidad: Arriba superior summer selecto (ASSS); Arriba superior summer plantation selecta (ASSPS); Arriba superior navidad (ASN); Arriba superior selecto (ASS); Arriba superior época (ASE), este último de menor calidad (Espinoza, 2018).

En Ecuador, un gran porcentaje del cacao exportado corresponde al “cacao arriba”. Las tendencias de mercado han progresado respecto al consumo de cacao de alta calidad y sean incrementado en este último año, dado probablemente al confinamiento, no obstante, la oferta mundial de cacao fino o de aromas es mínima en comparación con la oferta mundial de cacao, representando sólo el cinco por ciento de la misma. Esta variedad es producida por Indonesia, Ecuador, Colombia, Papúa, Nueva Guinea, Venezuela, entre otros países, entre los cuales Ecuador ocupa el primer lugar como productor (Espinoza, 2018).

El cacao fino o de aroma es cotizado a un precio superior que el cacao tradicional, entre un 7 y 28% adicional, excedente de precio que es conocido como premio a la calidad, fluctuando debido al cambio constante de la oferta y demanda, a las enfermedades y plagas que sufren los cultivos, a los factores climáticos que inciden directamente en la producción, etc., dificultades que provocan la pérdida de cerca de un 30% de la producción mundial, a lo

cual se suma la disponibilidad de reservas del producto y la especulación del mercado (ESPAE -ESPOL. 2016).

Por otra parte, el precio internacional del cacao es determinado por las transacciones de la bolsa de valores de Londres y Nueva York, en las cuales los precios son instituidos a inicios de año por la International Cocoa Organization. El precio del cacao fino o de aroma es independiente, dado que generalmente es negociado entre productores y compradores, considerando la calidad de la almendra, la reputación de ese cacao a nivel internacional, y otros aspectos. Algo que da un alto valor al cacao es su origen, influyendo también en el precio, de manera que, si posee altos estándares de calidad, la tonelada podría venderse por más de \$6000 dólares (ESPAE -ESPOL. 2016).

Referente a los mercados más significativos y a los mayores importadores de cacao fino o de aroma, pueden citarse a países como Estados Unidos, Alemania, Bélgica, Países Bajos, Francia, Japón, entre otros. Si de consumo se trata, puede referirse que a nivel mundial el consumo de cacao per cápita fue de 614 gramos en 2019, en países como Estonia, Bélgica y Dinamarca, el consumo despuntó por encima de los 4 kilogramos, siendo el consumo más alto atribuido a Suiza, donde cada habitante consume un promedio de más de 5,8 kilogramos, lo cual demuestra que la producción de cacao se encuentra concentrada en países en desarrollo, sin embargo, es mayormente consumido en países desarrollados, fundamentalmente a razón de que es transformado en chocolate (ESPAE -ESPOL. 2016).

En cuanto a la competitividad en el mercado del cacao, vale destacar que es altamente fuerte. El país más competitivo es Costa de Marfil, a razón de que su capacidad exportadora determina en su participación en el mercado mundial. Ecuador, en otro caso, es considerado hasta el momento como el país más competitivo en América Latina respecto a la producción de cacao fino o de aroma. En lo que concierne al costo del cacao en grano fino o de aroma, este fluctúa en dependencia de demanda de cacao ecuatoriano, además, en promedio, el cacao ASSS cotiza de \$1800 a 2000 dólares más por tonelada, por encima del precio internacional. La calidad ASS, en cambio, obtiene un aproximado de \$800 a 1200 dólares más por tonelada. Entre tanto, el cacao con calidad ASE obtiene un valor menor de entre \$200 y 300 dólares más por tonelada del instituido en la bolsa (ESPAE -ESPOL. 2016).

El ingreso a los mercados, por otra parte, es otro de los segmentos que más destacan dentro de la comercialización de cacao fino o de aroma, los mismos que están condicionados a requisitos de certificación y comercialización, los mismas que comprenden las certificaciones de tierras agrarias, instalaciones de tratamiento, proceso completo y cuidado medioambiental. En el caso de Europa, si los productos no ingresan con los debidos requisitos en el mercado, no se enmarcan dentro de las leyes europeas y la ley de seguridad de

alimentos de la Unión Europea. Del mismo modo sucede en el caso norteamericano, cuyos agentes de certificación pública o privada entregan los certificados al ser aprobados por el United States Department of Agriculture (USDA) (ESPAE -ESPOL. 2016).

La revalorización del cacao fino o de aroma en el país inició con el proyecto “Reactivación de la Producción y Mejora de la Calidad del Cacao Nacional”, en el año 2000. Fue en el año 2005 cuando se firma un acuerdo ministerial (No. 70), en el que se anuncia al cacao como un Producto Símbolo del Ecuador, a consecuencia de su influencia en el desarrollo social, económico y político de la historia de la nación (ESPAE -ESPOL. 2016).

Las exportaciones ecuatorianas han ido creciendo con el paso de los años, contemplando exportación en granos o en semielaborados. En la actualidad, el país tiene el compromiso y el reto de mejorar la calidad de este cultivo, incitando a los campesinos a dar un mejor cuidado a las plantas, proporcionando mayor asesoramiento técnico respecto al control de plagas, cosecha, poda, almacenamiento, post-cosecha y manipulación, con el fin de alcanzar los requerimientos de calidad de los estándares hoy día establecidos a nivel internacional. También se le está dando importancia al intermediario, es decir, los centros de acopio deberán contar con certificados de calidad fitosanitarios que consientan la exportación de alimentos y el almacenamiento, siendo entregados los mismos por la Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la Calidad del Agro (Agrocalidad) (German Cocoa Trade Association, 2020).

En resumen, la estructura de producción y comercialización se evidencia en el Ecuador a partir de 1790, donde la producción y exportación mostraron incrementos permanentes, sobre todo en el siglo XX, en el que se comienza a producir una mayor demanda del producto, un aumento de precios, la evolución de la tecnología, y otros factores que animaron la agroeconomía cacaotera. En esta época, se evidencia un incremento sostenido de la producción y cosechas, excediendo el millón de quintales al año (German Cocoa Trade Association, 2020).

En el siglo XX acontece una crisis cacaotera que genera el vencimiento de hipotecas y préstamos de los productores, obligándolos a entregar sus tierras, produciendo este hecho una vertiginosa caída de empleos y grandes migraciones del campo a la ciudad, e incidiendo también en la caída continua de precios y de la producción. Sin embargo, desde 1950 hacia adelante, se evidencia una lenta recuperación, con un incremento del precio del cacao de 428% comparado al precio de este entre 1927 y 1938. Desde ese momento, la recuperación de la actividad cacaotera ha sido incesante (German Cocoa Trade Association, 2020).

El impacto del cultivo del cacao y su comercialización en la zona de influencia del cantón de Quevedo

El cantón Quevedo, ubicado en la provincia de Los Ríos, tiene una población de 173 mil habitantes, los cuales constituyen el 22% del total de habitantes la provincia. El 13,1% habita la zona rural. Este cantón tiene una población económicamente activa (PEA) de un 50,1% del total de habitantes que viven en este lugar, componiendo, además, el 23,4% de la población total de Los Ríos. Entre las disímiles actividades y ocupaciones que se efectúan en este cantón, destaca que el 28,5% está dedicado al comercio al por mayor y menor, 21.5 % a la ganadería y el 22,7% a la agricultura, con el objetivo de explotar el banano y el café, entre otros cultivos (Alonso, 2021).

La producción de cacao destaca dentro de las actividades económicas que se realizan entre los diferentes cantones, entre ellos, Quevedo. La producción de este cultivo en la provincia Los Ríos la incentivó el Ministerio de Agricultura y Ganadería, a través de un proyecto llamado “Reactivación de Café y Cacao Nacional Fino de Aroma”, iniciado en 2012, en el que se hizo entrega de aproximadamente 133.390 plantas en la provincia, cuya distribución alcanzó también al cantón Quevedo. Esta idea tuvo el objetivo de mejorar la productividad, rehabilitar viejos huertos e incrementar las superficies de cultivo y cosecha, lo cual ha dado como resultante elevados rendimientos en toneladas por hectáreas. A consecuencia de ello, la producción de cacao en la provincia de Los Ríos, desde entonces, ha percibido una tendencia al crecimiento anual. Sumado a ello, el factor que implica la unión de los cacaoteros en el caso particular del cantón de Quevedo, tanto en gremios, sindicatos o en otros tipos de agrupaciones, ha contribuido a elevar la producción, incluso por encima de los productores independientes, cuya producción se encuentra por debajo, a causa, probablemente, de no estar debidamente organizados en una estructura formalizada (Alonso, 2021).

La caracterización del productor de cacao en el cantón de Quevedo, así como en su generalidad en la provincia de Los Ríos, se sustenta en que son trabajadores de una edad promedio de 54 años, que provienen de una familia dedicada por generaciones al cultivo del cacao, cuya educación es de un nivel promedio de 8 años, demostrando que una gran parte de éstos solamente han culminado la etapa escolar (Obando, 2019).

La actividad agrícola en el cantón Quevedo representa el 22,1% del total de su población económicamente activa (PEA). Esta producción esencialmente se concentra en el cacao en grano, y en el sector rural, el 75% de las familias se concentran en la explotación del producto. Quevedo es considerado uno de los cantones principales de la provincia de Los Ríos con un significativo aporte a la producción de cacao. El 91% de los productores de cacao en Quevedo son patronos de las plantaciones, el 0,4% son comuneros y el 2% lo arrienda (Obando, 2019).

En lo que concierne al cultivo de este producto, según un estudio del Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG), uno de los principales problemas que afectan la producción en el cantón lo representan las plagas o enfermedades que dañan las plantaciones de cacao. Las sequías, por otra parte, también afectan, todo lo cual produce pérdidas de producción y disminución de su rendimiento, a lo que se añade la falta de capacitación técnica de algunos agricultores, que cometen prácticas inadecuadas sobre los cultivos (Obando, 2019).

El cantón de Quevedo, por otra parte, cuenta con varios centros de acopio, entre los que destaca QUEVEXPORT S.A. Los principales destinos para la exportación del cacao que realiza esta empresa son países como Suiza, Alemania y Bélgica. La empresa AGROLAYA S.A., se encuentra entre las principales que se consagran a producir este grano, seguida de AGRO MANOBANDA, todas ubicadas en este cantón. De este modo, la dinámica agrícola manifiesta que existe una práctica de la actividad de cultivo y cosecha de cacao alta, como la fundamental fuente de ingresos para los habitantes de este cantón (Obando, 2019).

En lo que respecta a los costos de producción del cacao en grano, una hectárea se encuentra valorada entre los USD 1.972 a los USD 3.132, de acuerdo a la zona de cultivo y al tipo de plantación, donde aproximadamente el 55% de los gastos se destinan a la acción de siembra, dado que se destinan gastos a la compra de las plantas y al pago de la mano de obra. Por otra parte, los costos para conservar el óptimo estado de la planta oscilan entre USD 886 a USD 1.508 por hectárea (Obando, 2019).

En un estudio realizado por Carranza, W.; Angulo, M.; Cedeño, G.; Prado, Y., en 2019, se encuestó a un grupo de más de trescientos agricultores del cantón de Quevedo y a algunos otros, pertenecientes a otros cantones, donde el 98 % de los mismos manifestaron diferentes criterios respecto a aspectos de importancia sobre su actividad de cultivo del cacao. De acuerdo con los resultados, del total de encuestados, el 98% de éstos tienen la función de agricultores, dado que trabajan sus tierras para la cosecha y el cultivo de cacao, actividad que han llevado a cabo de generación en generación, permitiéndoles la oportunidad de comercializarlo tanto a nivel local como internacional (Prodel Ecuador. 2021).

Los aspectos que más resaltan del estudio mencionado anteriormente, y otros, resultantes de la revisión documental (artículos, reseñas, videos, entrevistas, etc.) acerca de la producción y comercialización y su impacto en la zona de Quevedo, reflejan una realidad sobre esta actividad de cultivo y que aporta datos de valor. De acuerdo con las revisiones efectuadas para conformar el presente estudio, aproximadamente el 75% de los agricultores de Quevedo realiza esta actividad de cultivo y cosecha de cacao como profesión, siguiendo la tradición familiar. Cerca del 49% de los mismos expresan que, anualmente, pueden producir más de diez toneladas del producto, dato que revela la productividad y el alto

rendimiento de la actividad cacaotera del cantón, demostrando que es parte de los cantones que más aportan a la productividad de la provincia de Los Ríos para su comercialización interna y exportación (Prodel Ecuador. 2021).

Un porcentaje de estos agricultores producen la variedad de cacao fino de aroma, mientras que otro por ciento produce el CCN-51, siendo este último el grano principal elaborado en Ecuador actualmente, debido a las condiciones geográficas que facilitan alcanzar mejores rendimientos del producto, obteniendo una vasta calidad en cuanto a sabor y aroma, lo cual crea una demanda mayor en mercados internacionales. Los sondeos realizados para este estudio han permitido determinar que más del cincuenta por ciento de los productores de Quevedo cultivan cerca de 36 a 50 quintales anualmente. No obstante, esta producción depende en gran medida de ciertos factores como las condiciones ambientales de la zona donde se cultive el cacao (Prodel Ecuador. 2021).

La participación del sector cacaotero en el cantón de Quevedo no tiene mucha influencia en las ventas a nivel internacional por parte de los productores, lo cual demuestra que muchas veces incide en ello la insuficiente planificación comercial para aprovechar las oportunidades y beneficios de los agricultores de irrumpir en el comercio exterior con una oferta exportable de calidad. En lo referente a la comercialización, más de veinte por ciento de los agricultores comercializa el grano de cacao de manera directa, al ser este un canal de distribución corto que les admite conseguir mejores ingresos sin acudir a intermediarios que compran el producto a un precio menor. Otro grupo ha indicado que sí acude a intermediarios a través de Centros de Acopio importantes en la provincia de Los Ríos (Quintero y Díaz, 2004).

De acuerdo a información obtenida de otros estudios, muchos productores medianos manifiestan comercializar el cacao en grano a un precio que fluctúa entre los 110 y 150 dólares la unidad. Otro grupo menor lo comercializa a precios que van desde los 150 dólares a más, sin acudir a un intermediario, siendo evidente también que el precio de este producto varía en dependencia de los factores de producción a nivel internacional, razón por la que no existe un costo definido (Quintero y Díaz, 2004).

¿A cuál de los siguientes destinos se realizan las exportaciones de cacao en grano?

Tabla 2

Destinos de las exportaciones

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
América Latina y El Caribe	22	6%
Norteamérica	32	8%
Europa	135	36%
Asia	0	0%
África	0	0%
Oceanía	0	0%
Desconoce	191	50%
Fuente: Total	380	100%

Carranza, Angulo, Cedeño y Prado, (2020)

Según el estudio realizado por Carranza, W.; Angulo, M.; Cedeño, G.; Prado, Y., en 2019, uno de los resultados que llama la atención es que en el cantón Quevedo el 50 % de los agricultores no conoce el destino de las exportaciones de cacao del cantón, pues comercializan su producto a través de intermediarios como son los centros de acopio, desconociendo el destino final de la producción. El 50% restante revela que, aunque no comercializan el cacao de forma directa, sí tienen cierto conocimiento del destino de la producción, catalogándola del siguiente modo, de acuerdo a los resultados: 36% se destina a Europa, 8% a Norteamérica y el 6% América Latina y Caribe. Esto demuestra que más de la mitad de los productores de este cultivo en el cantón, no cuentan con demasiada información para reconocer los países que constituyen el mercado objetivo del sector cacaotero para su comercialización (Prodel Ecuador, 2021).

La problemática de la comercialización es una de las que más afecta a la actividad cacaotera en la zona de Quevedo, la cual presenta una amplia cadena de intermediación y baja calidad. De este modo, el precio se ve disminuido, afectando de manera directa al pequeño productor. Como alternativa para evitar a los intermediarios, algunos pequeños productores del cantón se han unido a asociaciones, acumulando su producto y haciendo exportación directa de cacao tipo orgánico certificado, logrando de esta manera un precio mayor. El precio del cacao que actualmente predomina en el mercado se determina alrededor de los 110 dólares, aunque puede ir a más. De acuerdo a este dato, si se realiza una proyección estimada de ingresos, y se considera que son vendidos 50 quintales al año a un precio de 110 dólares, resulta en un total de 5,500 de ingreso anual por hectárea para los productores (Prodel Ecuador, 2021).

En relación a los costos que implica el cultivo de cacao, estimando el precio por hectárea y el monto de los costos que normalmente tienen los productores, y considerando que cada productor tenga como mínimo 10 hectáreas para el cultivo, se determina un costo total aproximado de 8 300 dólares, estableciendo una utilidad aproximada de 46 700 dólares, versus ingresos (Prodel Ecuador, 2021).

Tabla 3

Proyección de costos por hectáreas en el cultivo de cacao en la zona norte de la provincia de Los Ríos. 2020

CANT.	DETALLE	P*HA.	TOTAL	HAS.	TOTAL*10HAS.
5	Sacos de Fertilizante	\$26	\$130,00	10	\$1300,00
8	Controles de malezas	\$30	\$240,00	10	\$2400,00
2	Podas	\$20	\$40,00	10	\$400,00
6	Jornales	\$15	\$90,00	10	\$900,00
6	Controles Fito sanitarios bomba de motor	\$40	\$240,00	10	\$2400,00
6	Limpiezas	\$15	\$90,00	10	\$900,00
TOTAL			\$830,00		\$8300,00

Fuente: Carranza, Angulo, Cedeño y Prado, (2020)

En el estudio realizado por Carranza, W.; Angulo, M.; Cedeño, G.; Prado, Y, en 2019, también se expresa que, en cuanto a las asociaciones o gremios, más del setenta y cinco por ciento de los cacaoteros del cantón de Quevedo no forma parte de ninguna asociación, llevando a cabo sus actividades de manera independiente, demostrando que los factores que podrían conllevar a un mejor desenvolvimiento de las condiciones de producción es el factor alianza, el cual está encaminado a optimizar los rendimientos del cacao para ganar una mejor posición en el mercado doméstico, aportando al aumento de la calidad de vida de la población del cantón Quevedo, provincia de Los Ríos.

Relacionado al apoyo del gobierno, este cantón ha recibido ayudas para fomentar la producción y la innovación en el cultivo del cacao, con el propósito de evolucionar a un proceso de industrialización que posibilite apreciar mejoras en el rendimiento, y así mantener altos niveles de calidad relacionados al aroma y al sabor, característicos de esta fruta. La flexibilidad del gobierno ante este hecho se ha manifestado a través del otorgamiento del acceso a créditos a los agricultores, para la innovación en la actividad de producción cacaotera, sin embargo, aún no se considera suficiente (Carranza et al. 2020).

Tabla 4

Créditos para innovación

Categoría	Frecuencia	Porcentaje
Si	203	53%
No	177	47%
Total	380	100%

Fuente: Carranza, Angulo, Cedeño y Prado, (2020)

Los agricultores de cacao en el cantón, de acuerdo a encuestas realizadas en estudios como el mencionado anteriormente, han referido que sí han accedido a créditos de manera flexible para realizar inversiones en materiales y métodos que aporten para optimizar los procesos de producción por medio de la tecnología y el equipamiento, mejorando así los niveles de productividad. Un porcentaje menor de agricultores, en cambio, ha manifestado que han tenido dificultades para acceder a esta clase de financiamiento, alegando que el trámite no es flexible para disponer de fondos que generen una innovación de la actividad agrícola (Carranza et al. 2020).

La actividad del cultivo de cacao, según los que lo producen, es una actividad rentable debido a los ingresos que perciben por su comercialización local e internacional. Muchos cacaoteros de este cantón han afirmado que les es rentable la actividad de cultivo de cacao en relación a la extensión de nuevos acuerdos comerciales que les ha favorecido para acceder a nuevos mercados. En cambio, otros expresan que consideran esta actividad poco rentable, y la minoría nada rentable, pues acarrear altos costos de producción que no les permite ganancias fructíferas para resolver su estilo de vida. Lo que sí es un hecho es que, en la producción y comercialización del cacao, uno de los factores que más afectan es la inestabilidad de los precios de la tonelada de cacao a nivel internacional. Otros factores están ligados a factores externos como la sobreproducción o la competencia, que al sostener acuerdos comerciales de libre comercio tienen oportunidades mejores de ingresar a mercados externos. Otro problema está asociado a las plagas y enfermedades que atentan contra la calidad de la fruta (Carranza et al. 2020).

En base a todo o indicado; es necesario recalcar que, en el Ecuador el cultivo de cacao tiene una historia relevante en la economía nacional y es la base de la economía familiar campesina y en las estribaciones de la Cordillera de los Andes (Cervantes, et al., 2020).

La planta de cacao, identificada como una de las variedades endémicas de Ecuador, resulta uno de los atractivos que se potencian desde las organizaciones gubernamentales y no gubernamentales en función del turismo. En este sentido, se incentiva el interés de las personas por el chocolate a través de la creación de diversas rutas que muestran a los turistas el recorrido del fruto de cacao hasta llegar a la dulzura del chocolate (Mendoza, Cervantes & Vásconez, 2020).

Al cobrar tanta importancia la producción de cacao en Ecuador, no es raro que existan disímiles rutas turísticas (Mendoza, Boza & Rodríguez, 2020). Pese a lo indicado; en Quevedo no se ha podido evidenciar ningún lugar que esté aprovechando las plantaciones de cacao como atractivo turístico, menos aún que forme parte de una ruta del cacao, lo cual significa pérdida de un gran potencial turístico que contribuya al impulso socioeconómico de la población de esta importante área del país.

CONCLUSIONES

En el cantón Quevedo, provincia de Los Ríos, la actividad agrícola fundamental está orientada a la producción de cacao, existiendo plantaciones de diferentes variedades, siendo la de mayor importancia y la más apetecida en el mercado internacional es el cacao fino de aroma, seguido por la variedad CCN51. El cultivo de cacao en este cantón es una actividad imprescindible para satisfacer la demanda a través de la comercialización, tanto para el mercado doméstico como internacional. Ambos factores, producción y comercialización, tienen un impacto directo en la población de Quevedo, siendo Europa uno de los principales destinos del cacao de la zona, permitiendo acrecentar los ingresos a agricultores con hectáreas suficientes para incrementar el rendimiento de la calidad del grano.

Varios factores han incidido en que los habitantes del cantón Quevedo se dediquen a la producción de cacao. Uno de ellos es que realizan esta actividad de generación en generación, convirtiéndose en una manera de sustentar a sus familias a través de los ingresos. El apoyo del Gobierno a partir de capacitaciones, el otorgamiento de créditos, etc., para facilitar a los agricultores una mayor participación en la cadena de comercialización, también ha sido importante. No obstante, a pesar de que muchos han accedido a créditos, todavía existe un insuficiente apoyo de entidades crediticias que imposibilita el acceso de los agricultores a las empresas financieras.

Más del cincuenta por ciento de los productores de Quevedo cultivan cerca de 36 a 50 quintales anualmente. Sin embargo, esta producción depende de factores como las condiciones ambientales de la zona donde se cultive el cacao, las sequías, plagas y enfermedades, altos costos de insumos, las fluctuaciones de los precios a nivel nacional e internacional, lo cual impacta negativamente y produce pérdidas de la producción.

A ello se añade la falta de capacitación técnica a los agricultores, los que cometen prácticas inadecuadas sobre los cultivos. La participación del sector cacaotero en el cantón de Quevedo no tiene demasiada influencia en las ventas a nivel internacional, lo cual puede tener su origen en la insuficiente planificación comercial para el aprovechamiento de beneficios y oportunidades de los agricultores para entrar al comercio exterior con una oferta exportable de calidad. Aun así, la comercialización impacta a los productores de cacao de la zona, donde más de veinte por ciento de los mismos comercializa el grano de cacao de manera directa, ya que consiguen mejores ingresos sin intermediarios que compran el producto a un precio menor. Otro por ciento de los mismos ha indicado acude a intermediarios a través de Centros de Acopio de importancia en la provincia de Los Ríos.

A modo general, el cantón Quevedo, así como sus parroquias rurales, reciben un impacto directo de la producción y comercialización del cacao, teniendo un alto porcentaje de aporte a la provincia Los Ríos, representando, a pesar de los retos que aún quedan por alcanzar, y de las dificultades que hoy día enfrentan, una fuente de ingresos indispensable para su economía y para el empleo, por lo que incrementar la productividad es imprescindible, al igual que la venta del producto.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Arauz, L. (2015). Certificaciones de comercio justo: la facilidad de su alcance por pequeños productores de cacao fino de aroma del cantón Quevedo de la provincia Los Ríos y beneficios en su productividad. Quito: Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Facultad de Ciencias Administrativas y Contables. <http://repositorio.puce.edu.ec/handle/22000/10020>.
- Alonso, J. (2021). Cacao: el precio necesario para una vida digna. DW Hecho para las mentes. <https://www.dw.com/es/cacao-el-precio-necesario-para-una-vida-digna/a-56908232>.
- ANECACAO (Asociación Nacional de Exportadores de Cacao). (2020). <http://www.anecacao.com/es/estadisticas/estadisticas-actuales.html>.
- FONTAGRO. (2020). La Cadena de Valor del Cacao en América Latina y El Caribe. Quito: Banco Interamericano de Desarrollo (FONTAGRO); ESPOL; INIAP.
- Banco Interamericano de Desarrollo (FONTAGRO) (2020) ; ESPOL; INIAP. La Cadena de Valor del Cacao en América Latina y El Caribe. Quito: Banco Interamericano de Desarrollo (FONTAGRO); ESPOL; INIAP; 2020.

- CAF (Banco de Desarrollo de América Latina). (2020). Iniciativa Latinoamericana del Cacao. Banco de Desarrollo de América Latina, Observatorio del cacao fino y de aroma para América Latina.
- Carrera, M. (2014). Análisis sobre el desarrollo de la comercialización internacional del cacao fino o de aroma del 2002 al 2012, su producción e impacto económico, político y social. Quito: Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Dacltad de Comunicación Lingüística y Comunicación.
- Carranza, W.; Angulo, M.; Cedeño, G. y Prado, Y. (2020). Evaluación socioeconómica del cultivo de cacao (*Theobroma cacao* L.) en la zona norte de la Provincia de los Ríos. *Revista Journal of Business and entrepreneurial. Studies* 4(2). <http://www.anecacao.with/es/estadisticas/estadisticas-actuales.html>.
- CEPAL (Comisión Económica para América Latina y el Caribe). (2020). Diagnóstico de la Cadena Productiva del Cacao en el Ecuador. Quito: Naciones Unidas (Unidad de Desarrollo Agrícola; Secretaría Técnica del Comité Interinstitucional para el Cambio de la Matriz Productiva Vicepresidencia del Ecuador.
- Cervantes, X., Mendoza, E., Vásconez, G. & Samaniego, E. (2020). Visualización Bibliométrica en el área del cultivo de cacao evaluando competencias administrativas y socioeconómicas a nivel de América Latina. *Journal of Alternative Perspectives in the Social Sciences* V10(4). <https://uploads.documents.cimpress.io/v1/uploads/e1cb50e5-05e8-440d-b03a-d071c0281468~110/original?tenant=vbu-digital>.
- Espinosa, M. (2018). La producción en Quevedo, Santo Domingo y La Concordia está en alza El Comercio. <https://www.elcomercio.com/actualidad/produccion-quevedo-santodomingo-concordia-agricultura.html>.
- ESPAE -ESPOL. (2016). Estudios Industriales. Orientación Estratégica para la toma de decisiones. Industria del cacao.
- German Cocoa Trade Association. (2020). Federal Association of the German Retail; Federal Ministry for Economic Cooperation and Development. Monitoring Report. German Initiative on Sustainable Cocoa. Berlin: German Cocoa Trade Association.
- Mendoza, E., Cervantes, X. & Vásconez, G. (2020). Las Rutas del Cacao como atractivo turístico en el Ecuador y su incidencia en las comunidades en las que se ubican. *Journal of Alternative Perspectives in the Social Sciences* V10(4). <https://uploads.documents.cimpress.io/v1/uploads/21623f1c-5f93-49f6-a57f-06934c2af48a~110/original?tenant=vbu-digital>.

Mendoza, E.; Boza, J. & González. (2020). Las rutas del cacao y su impacto socioeconómico en las comunidades Centro Sur V4(3). <http://www.centrosureditorial.com/index.php/revista/article/view/90/254>.

Obando, V. (2019), Incidencia de la producción de cacao en grano, en el cantón Quevedo, provincia de Los Ríos periodo 2015-2017. Guayaquil: Universidad de Guayaquil, Facultad de Ciencias Económicas.

Prodel Ecuador. (2021). Innovación Radical y Gestión Empresarial. <https://www.prodelecuador.com/>.

Quintero, M. y Díaz, K. (2004) El mercado mundial del cacao. Agroalimentaria. Scielo 9(18). http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-03542004000100004.