

## **Características Del Comercio De Cacao A Nivel Intermediario En La Provincia De El Oro-Ecuador**

***Mg. Sc. Salomón Barrezueta-Unda***

Docente de la Unidad Académica de Ciencias Agropecuarias  
Universidad Técnica de Machala, Ecuador  
Candidato a Doctor en Investigación Agraria y Forestal  
Universidade da Coruña (Galicia, España)

***Mg. Sc. Eveligh Prado Carpio***

Docente de la Unidad Académica de Ciencias Agropecuarias  
Universidad Técnica de Machala, Ecuador

***Econ. Rodrigo Jimbo Sarmiento***

Carrera de Economía Agropecuaria  
Universidad Técnica de Machala, Ecuador

doi: 10.19044/esj.2017.v13n16p273 [URL:http://dx.doi.org/10.19044/esj.2017.v13n16p273](http://dx.doi.org/10.19044/esj.2017.v13n16p273)

---

### **Abstract**

The present study is of an exploratory nature. It analyzed the internal cocoa market at formal intermediary level in the municipalities of Pasaje and Santa Rosa, in the province of El Oro. The objective of this study is to estimate the time involved in the business of buying and selling Dry cocoa from the intermediaries when compared to the total cocoa exported and traded locally in 2014. It determines the percentage share of the national and CCN51 cacao production sites in Pasaje and Santa Rosa. For this purpose, the entire population was surveyed by 48 traders registered under the area of these studies. Also, the following variables were considered: time of commercial activity, time of purchase, total export in 2014, participation based on the type of cocoa in the local market, and origin of purchases. The results show that  $\geq 50\%$  of the respondents had more than 10 years of experience in the activity, with a total export of 2.43% in 2014. The result is in favour of the CCN51 cocoa which represented 71% of the total marketed between the two municipalities. This, however, came from Casacay in Pasaje and the rural area of Santa Rosa. The remaining 29% of the national cacao was identified in Progreso alto in Pasaje and Bella María in Santa Rosa. Similar research was recommended so as to determine the real contribution of the national cocoa at the level of local intermediation.

---

**Keywords:** Municipalities, cacao, local market, Santa Rosa, Pasaje

---

## Resumen

La presente investigación es de naturaleza exploratoria la cual analizó el mercado interno del cacao a nivel de intermediario formales en los municipios de Pasaje y Santa Rosa, en la provincia de El Oro, teniendo como objetivos estimar el tiempo en el negocio de compra y venta de cacao seco de los intermediarios, compara con el total exportado y lo comercializado a nivel local durante el 2014, así como determinar la participación porcentual de los sitios de producción de cacao Nacional y CCN51 en Pasaje y Santa Rosa. Para lo cual se encuestó a todos la población conformado por 48 comerciantes registrados en la zona en estudios, tomando como variables: tiempo de actividad comercial, época de compra, total exportado en el 2014, participación por tipos de cacao en el mercado local y origen de las compras. Los resultados demostraron que el  $\geq 50\%$  de los encuestado tienen más de 10 años en la actividad, con un aporte total exportado en el 2014 de 2,43%, resultado a favor del cacao CCN51 que representó el 71% del total comercializado entre los dos municipios, los cuales proviene de Casacay en Pasaje y el área rural de Santa Rosa. El restante 29 % del cacao Nacional se identificó en Progreso alto en Pasaje y Bella María en Santa Rosa. Se recomienda realizar investigaciones similares para determinar el real aporte del cacao nacional a nivel de intermediación local.

---

**Palabras clave:** Municipios, cacao, comercio local, Santa Rosa, Pasaje

## Introducción

*Theobroma cacao* L (Cacao) es originario de la cuenca alta del amazonas (Brasil, Colombia y Ecuador), el cual fue domesticado por las culturas pre-colombinas, y se convirtió en unos de los primeros productos que se exportó a Europa (Morales, Carrillo, & Ferreira, 2015; Pabón, Herrera-Roa, & Sepúlveda, 2016). Representando desde el siglo 19, junto con el café los commodities más relevantes en la economía del Ecuador.

A pesar del crecimiento en la producción de cacao desde mediados del siglo 20 de países como Costa de Marfil, Ghana, Indonesia, Nigeria y Brasil (MAGAP-SISAGRO, 2014), el cacao ecuatoriano ha logrado mantener la aceptación en el mercado internacional, el cual represento el 70% del segmentó de mercado para los cacaos finos de aroma que se comercializo en el 2014 (Martinetti-Macias & Chóez-Ortega, 2015).

A Parte de la aceptación internacional por su cualidades organolépticas (Loureiro et al., 2016), el cacao sufre la irregularidad de los precios de mercado, la falta de asistencia técnica, carencia de insumos, crédito productivos, transporte, infraestructura e información de mercado, ocasionando así una larga cadena comercial donde el productor es el menos

beneficiado, siendo los intermediarios los que decide la calidad que se comercializa (Morales de Casas & Holguín Calderon, 2014).

En este contexto la cadena de comercialización de cacao en áreas rurales y municipios se considera como un proceso muy irregular, donde aproximadamente el 70% de pequeños y medianos productores entregan el producto en estado natural o seco a los intermediarios ubicados en los poblados más cercano a las fincas (Morales Intriago, 2013). A lo que se adiciona la no diferencia de precios entre el cacao Nacional fino de aroma (*Sabor Arriba*) y el cacao corriente tipo Colección Castro Naranjal 51 (*CCN51*) de alta productividad pero de baja calidad, por lo cual es necesario tener información de volúmenes de la producción local de ambos tipos de cacao, para la toma de decisiones en el control de precios (León-Villamar, Calderón-Salazar, & Mayorga-Quinteros, 2016).

### **Revisión Bibliográfica**

La economía de los países en vía de desarrollo se estructura en mayor medida por *commodities* como el cacao (Pedro, 2015); en el caso de Ecuador el 95% de la producción la conforman pequeños agricultores cuya superficie en promedio es menor a 3 ha (Salazar, 2017). A pesar de esto, el buen posicionamiento del cacao ecuatoriano en los mercados internacionales se debe al incremento de su área cultivada desde la década de los 90 y a óptimos niveles de producción (Camino-Mogro, Andrade-Diaz, & Pesántez-Villacís, 2016), pero su principal problema es la falta de atención en el modelo comercial interno.

El proceso comercial del cacao es muy difuso, por su estructura de cadenas independientes que no generan valor (Espinoza-Solis & Arteaga-Estrella, 2015), la cual se caracteriza según Jano, (2007) como:

1. Pequeños productores que venden a intermediarios itinerantes (informales) que visitan sus fincas
2. Productores que venden a intermediarios ubicados en los poblados cercanos a sus fincas.
3. Agricultores asociados que entregan a su asociación, cumpliendo la función de canal de comercialización y acopiador para su venta a mayoristas, exportadores o industria nacional.

Los intermediarios formales ubicados en los sitios de mayor producción, que son el objeto de este estudio, dependen de su capacidad de almacenamiento y ubicación. Llegando a representar entre el 10 al 22 % de una tonelada de cacao seco exportado (Quinga, 2007).

En el caso de la provincia de El Oro el cacao es el segundo cultivo permanente con el 17,06% de la superficie agrícola cultivada, superado por el banano que mantiene un 67,7%, y por delante del café con el 10,13% (INEC, 2009), distribuida las producción 5 municipios (Tabla 1).

Tabla 1. Distribución geográfica de las plantaciones de cacao (*Theobroma cacao L*) en la provincia de El Oro.

Cantón	Sitios
El Guabo	Pagua, Rio Bonito, Chimborazo, Paraíso, San Antonio de Chaguana
Pasaje	Casacay, Lomas de Franco, Palenque, Muyuyacu, Malvales, Progreso, Palo Mercado, Santa Elena, Buenavista
Machala	Pajonal, Balosa, Corralitos
Santa Rosa	Bellavista, San Antonio de Jumon, Bella María, Rio Negro, La Victoria, Caluguro, Mirador
Arenillas	Arenillas, Palmales, Chacras, Tahuin, Guayacanes

Los municipios de Pasaje y Santa Rosa, son los sitios donde el cultivo del cacao, representando más del 65% de superficie cultivada en monocultivo y del 57% en policultivo (Tabla 2) , siendo el eje formal del comercio de cacao en la provincia de El Oro, agrupando a la mayor cantidad de intermediarios formales.

Tabla 2.- Porcentaje de superficie cultivada de cacao (*Theobroma cacao L*) en monocultivo y policultivo en Pasaje y Santa Rosa con respecto al total provincia en El Oro

Municipio	Superficie en Monocultivo		Superficie en Policultivo	
	Cultivada (ha)	%	Cultivada (ha)	%
Total Provincia El Oro	18626	100	1654	100
Pasaje	9664	52	64	24
Santa Rosa	2815	15	879	33

Fuente:(INEC, 2009)

Con este panorama, la investigación cumplió con los siguientes objetivos: objetivos estimar el tiempo en el negocio de compra y venta de caca seco, compara con el total exportado y lo comercializado a nivel local durante el 2014, así como determinar la participación porcentual de los sitios de producción de cacao Nacional y CCN51 en Pasaje y Santa Rosa.

## Metodología

La Investigación fue de tipo descriptiva realizada en la provincia de El Oro, centrando el análisis en los municipios de Pasaje y Santa Rosa, ubicadas entre las coordenadas geográficas 3°19'52,3''S y 79°48'27,5''W; 3°27'13''S y 79°57'55,4''W respetivamente. Sitios que se caracterizan por un clima de Bosque Seco Tropical (b.h.P.M) con lluvias estacionales entre diciembre y abril con un promedio anual de 900 a 1200 mm (Cañadas Cruz, 1983).

Como primera instancia, se analizó información bibliográfica disponible en artículos indexados y reportes oficiales, para así determinar temporadas de cosecha y de aspectos sociales relevantes, para el diseño de la encuesta, la cual estuvo estructurada por preguntas cerradas de afirmaciones positivas y negativas y abiertas para el registros de cantidad de compra y venta de cacao, así como preguntas de selección múltiples.

En la segunda fase, se aplicó la encuesta a 48 intermediarios registrados en el Ministerio de Agricultura, Ganadería, Pesca y Acuicultura del Ecuador (Tabla 3), que estaban habilitados para la compra cacao en la provincia de El Oro.

Tabla 3.- Número de intermediarios de cacao (*Theobroma cacao L*) seco encuestados en los municipios de Pasaje y Santa Rosa.

Municipio	N° Intermediarios		Total
	Compra: Nacional y CCN51	Compra: Nacional	
<b>Pasaje</b>	20	5	25
<b>Santa Rosa</b>	18	5	23

Las variables en análisis fueron: tiempo de actividad comercial, época de compra, y origen del producto (cacao seco). Con los resultados del total de compras se realizó una comparación con el promedio de lo exportado en el 2013- 2014, para determinar la participación porcentual de los tipos de cacao en el mercado . La encuesta fue realizada entre octubre y noviembre del 2015, siendo el espacio de tiempo a medir enero a diciembre del 2014.

Los resultados se agruparon y tabularon en una hoja de cálculo (Excel), para realizar el análisis estadístico descriptivo, donde se determinaron valores de promedios y porcentajes. Para una mejor interpretación de los resultados, los datos se presentan en gráficos y tablas.

### Resultados y Discusión

Al contrastar las exportaciones de los años 2013 y 2014, con las precipitaciones mensuales del último decenio (2000-2010) se observa que las épocas de cosecha están marcadas por la estacionalidad del clima, las cuales inician entre agosto a noviembre (Figura 1), la misma que se considera época seca en la provincia de El Oro (Villaseñor, Luna y Jaramillo, 2016).

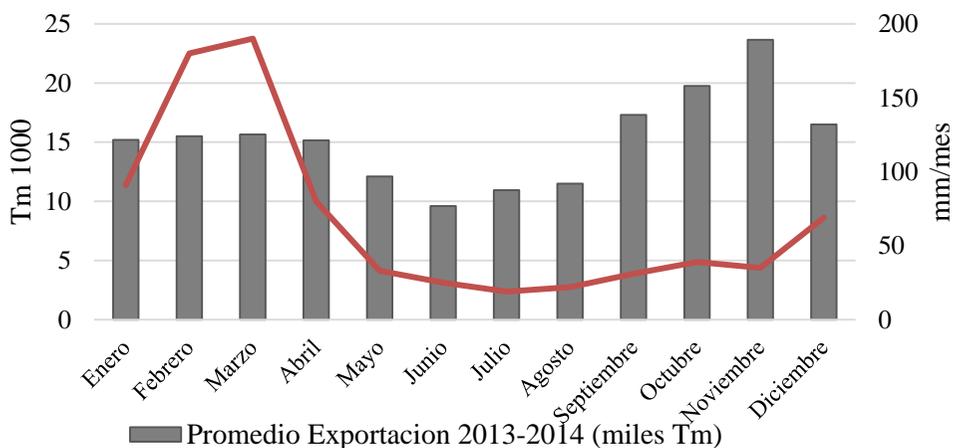


Figura 1. Promedio de exportaciones de cacao seco de 2013 y 2014 en miles de Tm. Fuente: (ANECACAO, 2014; Villaseñor et al., 2015)

El tiempo de los intermediarios en la compra y venta del cacao se muestra en la Figura 2, donde el 61% de los encuestados tiene  $\leq 10$  año en el negocio versus un 10% con menos de 21 años en el negocio, incremento comercial relacionado al aumento del área cultivada (18511 ha en el 2000 hasta 19241 ha en 2013 ) en la provincia El Oro (INEC, 2013), y al continuo crecimiento de las exportaciones, estimadas en 24,21 % desde el 2011 al 2015 (Reynel-Chila, Loord-Castro, Bolaños, & Tezara, 2016).

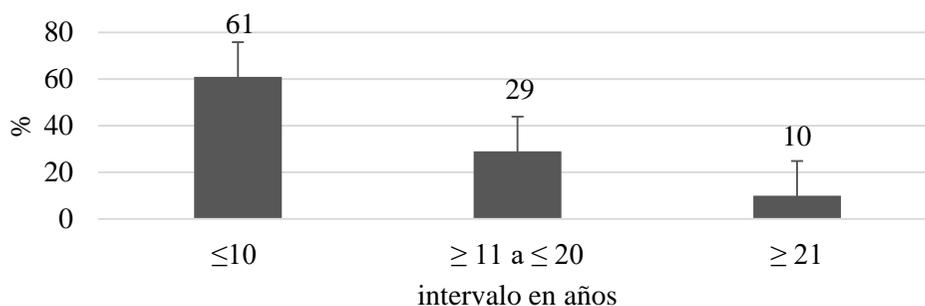


Figura 2. Tiempo de actividad comercial en la compra venta de cacao seco en los municipios de Santa Rosa y Pasaje

Los resultados de la tablas 4 comparan el 87% del total exportado en el 2014 que representa 204450 Tm en grano seco (ANECACAO, 2014) y la relaciona con el total vendido a las exportadoras de cacao por los intermediarios (resultado obtenido de la encuesta). De Pasaje (3090 Tm), se obtuvo una cuota mercado de 1,51 % y de 0,92 % para Santa Rosa (1878 Tm), aportando 2,43 % al total nacional exportado, tomando en cuenta que la zona en estudio tiene una representatividad a nivel provincial del 67 % en superficie sembrada calculado en la tabla 2.

Tabla 3.- Estimación de venta de cacao (*Theobroma cacao L*) de intermediario a exportadores: periodo 2014-2015

Municipios	Tipo de Cacao	Ventas (Tm )
Pasaje	Nacional	1260
	CCN51	1830
<b>Subtotal</b>		3090
Santa Rosa	Nacional	180
	CCN51	1698
<b>Subtotal</b>		1878
<b>Total</b>		4968

La distribución porcentual de compras realizadas por tipos de cacao a los agricultores se representa en la Figura 3, donde el cacao CCN51 contribuyó con un 71% equivalente a 3528 Tm versus el tipo Nacional, que apporto con el 29% (1440 Tm) del total comercializado durante el 2014 a nivel de intermediario.

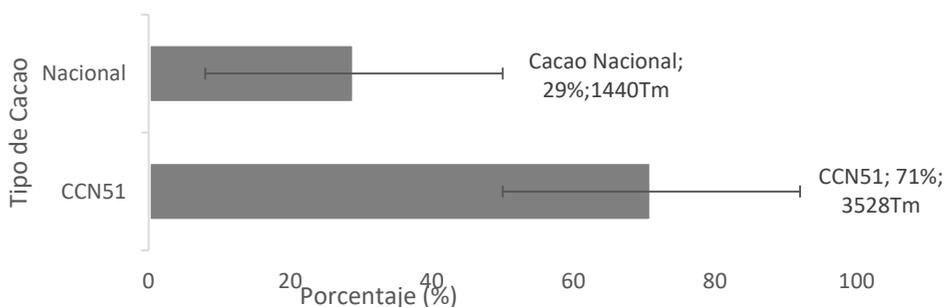
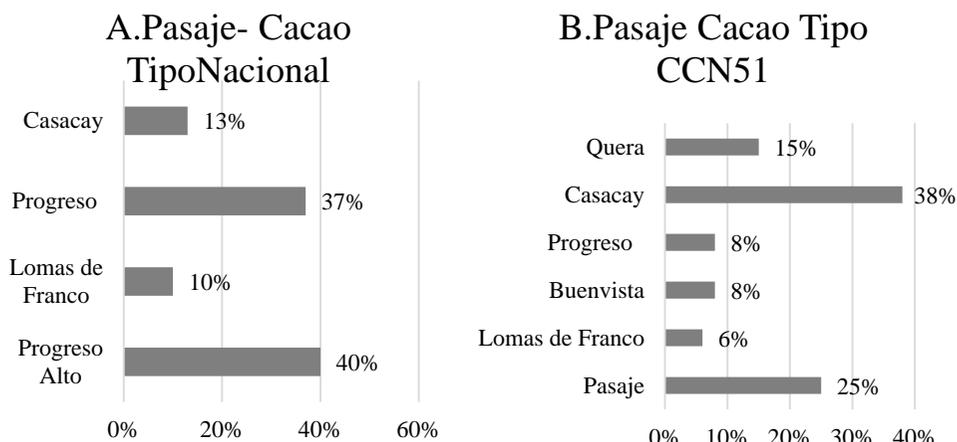


Figura 3.- Distribución de compra de cacao (*Theobroma cacao L*) en Pasaje y Santa Rosa: periodo 2014-2015

Los vendedores de cacao Nacional en Pasaje procedían de cuatro , primero de la parte alta de la parroquia Progresoc (Figura 4.A), que represento el 40% del volumen de compra, mientras que la zona de menor relieve (Progreso Bajo) apporto con el 37 %, el sitio Casacay un 13% y Lomas de Franco con 10% que mantiene condiciones de pendiente pronunciado. En el caso del cacao CCN51 el 59% los productores provienen de Casacay (38%), Quera (15%) y Lomas de Franco (6%) zonas de con pendiente >20% y la diferencia porcentual de sectores con poco relieve cercanos a la ciudad de Pasaje (25%), y a las parroquias Buenavista (8%) y Progreso (8%) como se detalla en la Figura 4.B. Se debe tomar en cuenta las condiciones climáticas que son similares y actas para el cultivo del cacao (Ramlachan et al., 2009) en los sitios delimitados.

Figura 4.-Distribución de ventas de cacao (*Theobroma cacao L*) seco por origen en Pasaje:



A. cacao Nacional, B. cacao CCN51

En el municipio de Santa Rosa (Figura 5A), el cacao Nacional provino de la parroquia Bella María con 57 %, manteniendo los de más sitios un rango de 14 a 15 % de participación, en el caso del cacao tipo CCN5, este procedió de la parroquia rural de Santa Rosa con un 33% (Figura 5.B), seguido de Bella María con un 25%, datos que son similares a la información proyectada por Celi, (2015), donde identifico en las misma parroquias porcentajes similares durante el 2013.

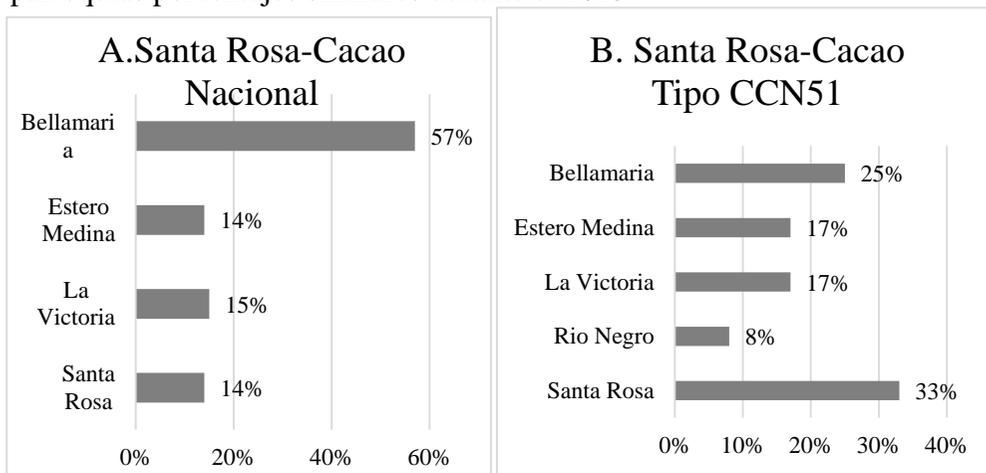


Figura 5. Distribución de ventas de cacao (*Theobroma cacao L*) seco por origen en Santa Rosa: A. cacao Nacional, B. cacao CCN51

## Conclusion

Los intermediarios de cacao en los municipios de Pasaje y Santa Rosa, se caracterizan por su estabilidad en el negocio, y por tener definidas la ubicación de sus clientes por zonas. Los resultados indican que, predomino a nivel de intermediarios es el CCN51 con un aporte poco significativo a las exportaciones de cacao ecuatoriano pero importante a nivel de provincia.

El volumen de compra de Pasaje es superior al de Santa Rosa, debido a la cercanía de las ciudades y la facilidad de conexión con la ciudad de Guayaquil.

## References:

1. ANECACAO. (2014). Reporte ejecutivo estadística. Retrieved October 16, 2015, from [http://issuu.com/anecacao\\_ecuador/docs/](http://issuu.com/anecacao_ecuador/docs/)
2. Camino-Mogro, S., Andrade-Diaz, V., & Pesántez-Villacís, D. (2016). Posicionamiento y eficiencia del banano , cacao y flores del Ecuador en el mercado mundial. *Revista Ciencia UNEMI*, 9(2), 48–53.
3. Cañadas Cruz, L. (1983). *Mapa bioclimatico del Ecuador*. Quito:

- Banco Central del Ecuador.
4. Celi, Y. (2015). *Factibilidad de una planta procesadora de cacao fino de aroma en el cantón Santa Rosa, provincia del El Oro*. Universidad de Guayaquil.
  5. Espinoza-Solis, E., & Arteaga-Estrella, Y. (2015). Diagnóstico de los Procesos de Asociatividad y la Producción de Cacao en Milagro y sus sectores aledaños. *Revista Ciencia UNEMI*, 8(14), 105–112.
  6. INEC. (2009). *Perfil agropecuario provincial del Ecuador 2008*. Quito. Retrieved from [www.inec.gob.ec](http://www.inec.gob.ec)
  7. INEC. (2013). ESPAE. Retrieved May 26, 2016, from [www.ecuadorencifras.gob.ec](http://www.ecuadorencifras.gob.ec)
  8. Jano, P. (2007). *Quality incentives and the development of high-value agrifood Markets: Ecuador's cacao marketing Chain*. Virginia State University. Retrieved from [http://scholar.lib.vt.edu/theses/available/etd-06082007-131653/unrestricted/2007\\_07\\_17\\_PJanoMasterThesis.pdf](http://scholar.lib.vt.edu/theses/available/etd-06082007-131653/unrestricted/2007_07_17_PJanoMasterThesis.pdf)
  9. León-Villamar, F., Calderón-Salazar, J., & Mayorga-Quinteros, E. (2016). Estrategias para el cultivo , comercialización y exportación del cacao fino de aroma en Ecuador. *Revista Ciencia UNEMI*, 9, 45–55.
  10. MAGAP-SISAGRO. (2014). *Boletín situacional cacao 2014 1*. Quito.
  11. Martinetti-Macias, N., & Chóez-Ortega, M. (2015). Importancia de la traducción e interpretación de idiomas para las empresas exportadoras de cacao. *Retos*, (9). <http://doi.org/10.17163/ret.n9.2015.06>
  12. Morales, F. ., Carrillo, M. ., & Ferreira, J. . (2015). Pequeños productores de cacao Nacional de la provincia de Los Ríos, Ecuador: Un análisis socio-educacional y económico. *Spanish Journal of Rural Development*, 6(1–2), 29–44.
  13. Morales de Casas, M. del S., & Holguín Calderon, E. J. (2014). Estrategias para la Evaluar la Sustentabilidad de los Sistemas de Manejo de Recursos Naturales. *Vidsupra*, 5(2), 67–72.
  14. Morales Intriago, F. L. (2013). *Los productores de cacao tipo nacional en la provincia de Los Ríos-Ecuador: un Analisis socioeconómico*. Universidad Federal de Vicosa.
  15. Pabón, M., Herrera-Roa, L., & Sepúlveda, W. (2016). Socioeconomic and productive characterization of cocoa crops in the Santander Department ( Colombia ). *Revista Mexicana de Agronegocios*, 20(1), 283–294.
  16. Quinga, E. (2007). Estudio de caso: denominacion de origen “cacao arriba,” 70.

17. Ramlachan, N., Agama, J., Amores, F., Quiroz, J., Vaca, D., Zamora, C., ... Motamayor, J. C. (2009). Regional Selection of Hybrid Nacional Cocoa Genotypes in Coastal Ecuador. *Ingenic Newsletter*, 12, 25–35. Retrieved from <http://ingenic.cas.psu.edu/documents/publications/News/Ramlachan12.pdf>
18. Reynel-Chila, V., Loord-Castro, O., Bolaños, M., & Tezara, W. (2016). Efectos del tipo de secado en la calidad organoléptica del cacao (*Theobroma cacao* L.) en Esmeraldas, Ecuador. *Investigación Y Saberes*, 5(1), 22–38.
19. Villaseñor, D., Chabla, J., & Luna, E. (2015). Caracterización física y clasificación taxonómica de algunos suelos dedicados a la actividad agrícola de la provincia del El Oro. *Cumbres*, 1(2), 28–34.
20. Villaseñor, D., Luna, E., & Jaramillo, E. (2016). Protección del Ambiente Caracterización de las propiedades morfológicas, físicas y químicas de los suelos del humedal. *Revista La Técnica*, 17(3), 84–95.