La incidencia del conocimiento técnico y de mercado en los pequeños productores de cacao, en la ciudad de Santa Rosa Provincia de El Oro.

Incidence of technical knowledge and market in small cocoa producers, province El Oro, Santa Rosa.

Sebastián Cárdenas Zambrano

Universidad de Especialidades Espíritu Santo, Ecuador, scardenasz@uees.edu.ec

Resumen

El artículo presenta una investigación sobre la incidencia del conocimiento técnico y de mercado que tienen los pequeños productores de cacao en la ciudad de Santa Rosa provincia de El Oro, con la finalidad de diagnosticar las falencias en los procesos comerciales y el desarrollo socioeconómico de las personas dedicadas a la agricultura. En Ecuador, cerca del 90% de productores son pequeños, es decir, que cuentan con menos de cinco hectáreas para la producción. Se caracterizan por ser negocios familiares, manejados por personas que se han dedicado por varios años a la agricultura, generalmente heredan las tierras y el negocio de los padres o familiares directos.

La investigación es de tipo exploratoria, descriptiva, aplicada y de campo. Como fuente de información se usaron fuentes primarias, por medio de encuestas y entrevistas; y secundarias, como revistas científicas y artículos académicos, sirviendo de complemento del tema. Los resultados muestran varias falencias en la zona, principalmente en los procesos de producción y de comercialización, lo cual atenta a la sostenibilidad del sector cacaotero de esta parte de la provincia de El Oro. Es necesario que se generen estrategias de desarrollo para mejorar las condiciones de vidas de las familias, que dependen de esta actividad económica como fuente de ingreso directa.

Palabras claves: Pequeños productores, cacao, cadena de producción y comercialización.

Abstract

The article presents research on the impact of technical and market knowledge have small cocoa farmers in the city of Santa Rosa, province of El Oro, to diagnose the weaknesses present business processes and socioeconomic development of people engaged in agriculture. In Ecuador, about 90 % of producers are small, ie, with less than five hectares for production. They are characterized by family businesses run by people who have devoted several years to agriculture, usually inherit the land and the business of parents or relatives.

The research is exploratory, descriptive, applied and field type. As a source of primary information sources were used, through surveys and interviews; and secondary, such as scientific journals and academic papers, it will complement the research. The results show several shortcomings in the area, mainly in the processes of production and marketing, which threatens the sustainability of the cocoa sector in this part of the province of El Oro. It is necessary to generate development strategies to improve the lives of families, who depend on this economic activity as a source of direct income.

Keywords: Small producers, cacao, production and marketing chain.

Introducción

El propósito de la investigación es analizar cómo el conocimiento técnico, la experiencia competitiva y de mercado, que tienen los pequeños productores de cacao de Santa Rosa, incide en el desempeño y desarrollo de la actividad económica que desempeñan. Acorde a lo expresado por los (Ministerios Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca, 2012), los pequeños productores de Cacao son personas o familias que cuentan con menos de 10 hectáreas de terreno donde realizan el cultivo de este fruto.

La importancia de poner en marcha un plan que permita el fortalecimiento de las labores que desempeña este grupo social, se concibe como una oportunidad de desarrollo comunitario. Los agricultores viven de esta labor; motivo por el cual, para la sostenibilidad y supervivencia deben estar atentos a los cambios y requerimientos que demanda el mercado; también, identificar oportunidades y promover entre ellos planes de mejora continua.

Según un informe detallado por el (Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAGAP) y Organización Mundial de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación (FAO), 2010), el 90% de los productores de cacao en Ecuador son pequeños, estos al no estar agrupados y desconocer de factores administrativos y comerciales, se ven en la necesidad de trabajar por intermediarios, ocasionando dependencia comercial, bajo margen de ganancia y limitaciones en el desarrollo.

Es necesario estudiar el mercado cacaotero de Santa Rosa de la provincia de El Oro, para proporcionar estrategias que mejoren la cadena de comercialización y competencias. Finalmente, se debe definir métodos para aumentar la producción y rendimiento de Cacao, permitiendo a los pequeños productores eliminar la cadena de intermediarios.

Marco teórico

2.1.Problemas del sector cacaotero de Ecuador – Provincia de El Oro

El Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (Ministerio de Agricultura, Ganederia, Acuacultura y Pesca, 2014) indica que no existe un vínculo del programa gubernamental de reactivación con varios productores. Se determinaron que entre los problemas prioritarios que afectan a la producción de cacao están: las plagas, enfermedades y la falta de conocimiento tecnológico para la producción eficiente.

En Santa Rosa, provincia de El Oro, la mayoría de cacaoteros son pequeños productores, venden su producto a intermediarios y; estos a su vez, a otros intermediarios en la Ciudad de Guayaquil, haciendo una cadena de intermediación extensa y poco beneficiosa para los agricultores a pequeña escala.

2.2.Cadena de valor y comercialización de cacao.

La cadena de valor de un pequeño productor se caracteriza por tener un proceso corto, donde su participación es primaria y netamente se encarga de la producción.

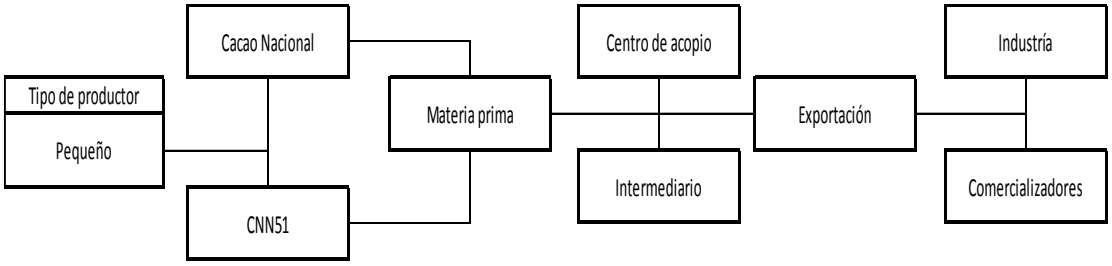

Figura 1. Cadena de valor y comercialización de pequeño productores.

Fuente: Adaptado de (Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAGAP) y Organización Mundial de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación (FAO), 2010)

Como se observa los pequeños productores de Cacao Nacional y CNN51, netamente en grano, la producción es vendida a un centro de acopio comunitario (asociaciones) o intermediarios, los mismos que se encargan de encontrar empresas exportadoras que compren la producción para enviarla al mercado internacional. La producción es exportada a industrias o empresas comercializadoras del producto, representan el 90% del total de productores.

El mediano productor al manejar volúmenes mayores puede tener una gestión directa de exportación o comercialización.

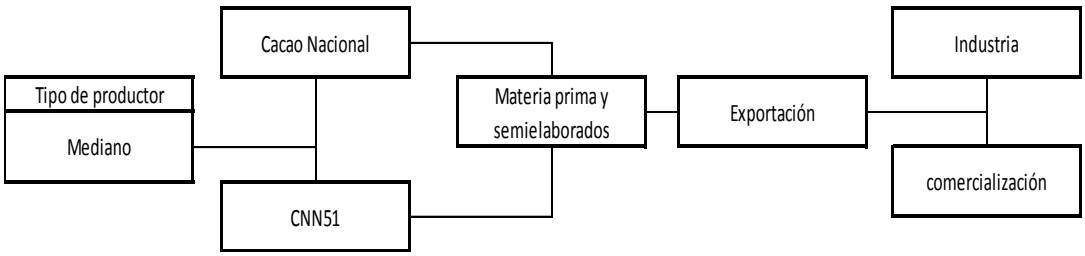

Figura 2. Cadena de valor y comercialización de medianos productores

Fuente: Adaptado de (Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAGAP) y Organización Mundial de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación (FAO), 2010)

El mediano productor se caracteriza por manejar procesos tecnificados. Se encarga de ofertar cacao en grano o semielaborados como pasta de cacao. No trabaja con intermediarios ni acopiadores, procura asociarse con empresas grandes que faciliten la exportación. Muchas veces tienen clientes o socios en el exterior. Tienen mejor poder de negociación del precio, representan cerca del 8% del total de productores.

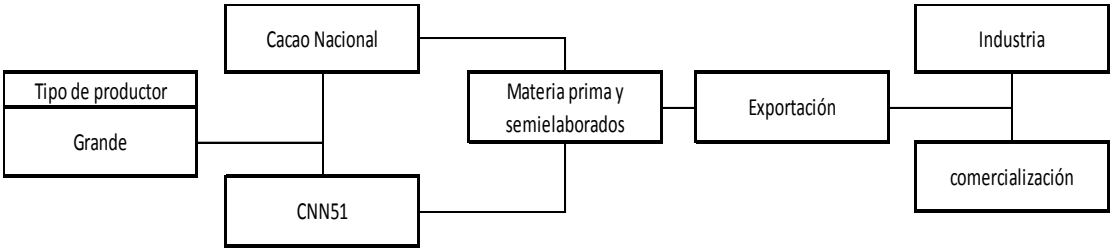

Figura 3. Cadena de valor y comercialización de grandes productores.
Fuente: Adaptado de (Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAGAP) y Organización Mundial de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación (FAO), 2010)

Su producción es de gran escala, de hecho compra muchas veces producción a los pequeños y medianos productores. Es una industria que cuenta con departamentos de compras internas y exportaciones. Su principal comercio es internacional, oferta materia prima y semielaborados. La tecnología facilita los procesos de empaque y producción.

Estos productores permiten que el Ecuador lidere la producción mundial de cacao fino y de aroma con el 61% de la oferta mundial. Sin embargo, no tiene mayor presencia dentro de los productos elaborados como los chocolates, donde empresas internacionales como Kraft, Nestlé, Mars, Hershey Food lideran este segmento, que genera la mayor ganancia a nivel mundial referente a la venta de cacao en grano y elaborados.

En Ecuador existen productoras que tienen certificaciones internacionales orgánicas, rainforest Alliance, comercio justo y de calidad de origen, lo cual ha llevado a que varios agricultores mejoren las condiciones de precio; así como también, la calidad de sus producciones. El Cacao representa cerca del 2% del Producto Interno Bruto (PIB) y participa con cerca del 14% del PEA agrícola. Atrae entre un 8 y 12% de divisas al país. El principal cliente es Estados Unidos, demandan cerca del 48% de la producción total; Europa compra cerca del 50%; Colombia y México, 2%.

Materiales y métodos

Participantes

Estos deben: ser pequeños productores de Cacao, estar ubicados en Santa Rosa, provincia de El Oro, y ser propietarios o administradores de los sembríos de Cacao.

Cálculo de la muestra

El universo del estudio planteado fue conformado por el total de pequeños productores en Santa Rosa. Los datos fueron otorgados por el (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, 2012), indicaron que en la ciudad de Santa Rosa existen 501. Se usó el cálculo de la muestra finita, el nivel de confianza fue del 95%; tiene un margen de error del 5%.

$$1.\ n = \frac{z^2 Npq}{e^2(N-1) + z^2 pq}$$

$$n = \frac{1.96^2(501)(0.5)(0.5)}{0.05^2(501-1) + 1.96^2(0.5)(0.5)}$$

$$n = 218$$

El número de pequeños productores que se deben encuestaron fueron 218. Para la recolección se utiliza un muestreo aleatorio simple.

Diseño

Se fundamentó en una secuencia lógica y elección de herramientas de investigación, logrando recolectar datos necesarios que respondan satisfactoriamente el problema planteado.

Los tipos de investigación empleados fueron: Investigación exploratoria: para un acercamiento al tema, se realizó al comenzar el proceso investigativo para encontrar variables sobre las que se llevó a cabo el resto del estudio. La investigación descriptiva: se basó en hechos importantes anteriores que ayudaron a entender la situación que se da en la actualidad con relación a los pequeños productores de cacao de Santa Rosa, es un complemento de la investigación de tipo exploratoria. Investigación aplicada y de campo: se sometió a estudio al objeto principal, los productores de cacao, para recolectar sus opiniones y vivencias.

Métodos y técnicas

Los métodos a emplearse son: el deductivo, por medio del cual se revisará la literatura necesaria que ayude a responder el problema planteado y; el inductivo, cuando se unen todos los datos recolectados, para sacar conclusiones. Las técnicas que se emplearon fueron la encuesta y entrevista, permitiendo tener acceso a datos de fuente de información primaria. Además, datos secundarios: libros, revistas científicas y artículos académicos.

El tratamiento que se dio a la información obtenida en el levantamiento de información, consistió en clasificar y presentar por medio de cuadros y figuras los datos tabulados. A continuación, se detallan los resultados que comprende la encuesta aplicada a los productores de cacao de la ciudad de Santa Rosa, provincia de El Oro.

Resultados y discusión

Los resultados permitieron conocer que el 80% de los pequeños productores de cacao de la ciudad de Santa Rosa han sembrado cacao por más de 10 años en las mismas tierras, es decir que han sido trabajadas por un largo período. El resto se ubica entre 1 a 4 años.

Acorde a lo expuesto por (Pro Ecuador, 2013), el tiempo promedio en el que estos árboles alcanzan su máxima producción es de 10 años; para seguir produciendo cacao en éstas tierras, es necesario que se realicen procesos de tratamiento y fertilización, de manera que éstas puedan obtener buenos y mejores rendimientos (tonelada métrica/hectáreas sembradas).

El sector cacaotero de Santa Rosa se integra en un 86% de pequeños productores; es decir, siembran menos de 5 hectáreas; y 14% son medianos, siembran entre 5 a 20 hectáreas. A nivel social se evidencia que sus pobladores viven de la agricultura; motivo por el cual, no genera riquezas abundante a más del sustento familiar.

Los productores de cacao de la ciudad de Santa Rosa en su mayoría prefieren trabajar de forma individual, 54%. Aquellos que pertenecen a una asociación de productores o gremio se representan por el 46%; y sólo 2%, a una cooperativa. Lo ideal es que se trabaje en asociatividad, pues su poder de negociación sería más fuerte frente a los compradores.

Según el tipo de cosecha, se observa que el 84% los productores indicaron es de tipo continua, es decir que realizan varios cultivos al año, obteniendo una mayor producción. El 16% indicaron que es estacional. En el sector cacaotero esto era imposible años atrás; sin embargo, cuando se decide trabajar con semillas CCN51, es posible.

De acuerdo la procedencia del terreno, todos son propios de los productores. Esto es bueno porque se evidencia el interés de cuidar las tierras y mantenerlas productivas en el mediano y largo plazo.

Tendencia de la producción de la ciudad de Santa Rosa: la demanda internacional del cacao se encuentra en constante crecimiento, existe un déficit de la oferta del 76%, esto ha permitido que los productores tengan una alta demanda de este fruto a nivel nacional. Al consultarles a los productores, ellos indican que efectivamente la producción tiende aumentar. Sin embargo, es necesario mejorar en la tecnificación de los procesos de producción.

Se debe dar atención a aquellos que no han tenido variación, que asciende a 15% e indican que tienden a disminuir, representado por el 9%.

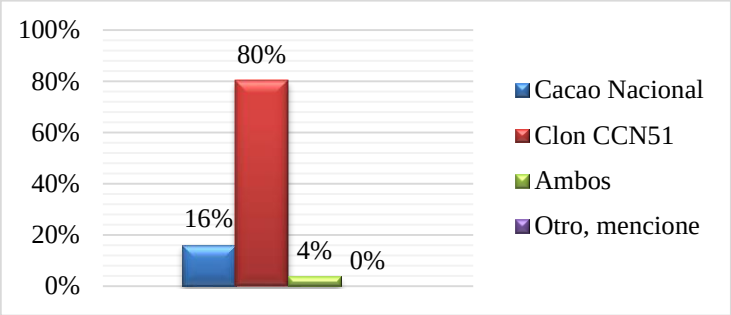

Figura 4. Tipo de cacao producido en la ciudad de Santa Rosa

La mayoría de productores prefieren cultivar cacao Clon CCN51, éste tiene mayor rendimiento en producción debido a que les permite sembrar dos o más veces al año y obtener mayores beneficios económicos. Con respecto al Cacao Nacional, es sembrado únicamente por el 16% de los productores, éste es de tipo estacional (se produce una sola vez al año), por lo que no generan ganancias significativas, acorde a la explicación proporcionada; sin embargo, el gobierno ha generado una campaña para impulsar la producción de esta especie tan reconocida a nivel internacional.

Referente al rendimiento producción por hectárea sembrada, aquellos productores de cacao Clon CCN51 son los que consideran que el rendimiento de su producción es entre alto, representado por el 56% y medio, por el 29%, esta variedad permite a los productores obtener más cacao en menos tiempo. Mientras para aquellos que cultivan Cacao Nacional consideran que el rendimiento es bajo, representado por el 15%, se obtiene menos cacao en una mayor cantidad de tiempo; sin embargo, esto se debe a las propiedades propias de esta variedad.

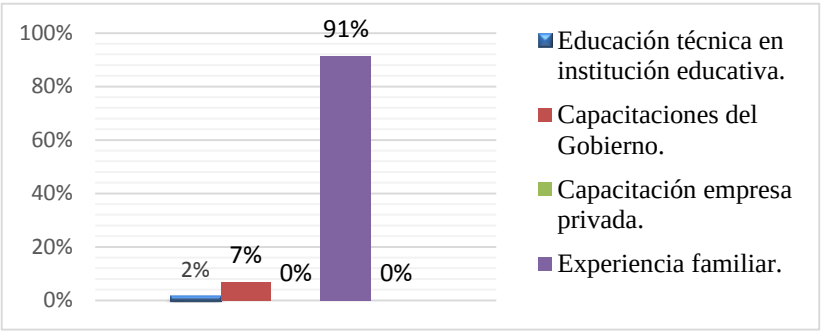

Figura 5. Experiencia del productor de cacao

El 91% de los productores han obtenido la experiencia de sembrar y cultivar cacao de sus familiares, esto se debe a que los productores de esta zona son nativos o comuneros de la misma, que han obtenido las tierras como herencia o es un negocio familiar.

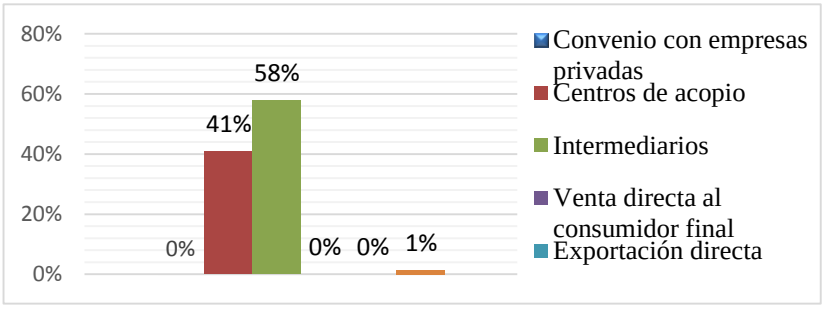

Figura 6. Canal de comercialización utilizado

Los productores cacaoteros comercializan sus producciones por medio de intermediarios en un 58% y 41% en centros de acopio. La elección de intermediarios se debe a la rapidez, la mayoría de productores prefieren comercializar sus cultivos lo más pronto posible para recibir los beneficios económicos que esperan de éste; sin embargo, los intermediarios ofrecen a los productores remuneraciones menores.

El 100% de los productores consideran que trabajar en este sector es rentable. Pero prefieren que se mejoren las condiciones y que se les preste mayor atención por parte de las entidades del Gobierno. Además, al consultar si producir cacao nacionalmente es rentable, se pudo conocer que la mayoría de productores considera que no lo es, en un 89%. Sin embargo, al comparar estas respuestas con las obtenidas en preguntas anteriores se evidencia que quienes actualmente producen Cacao Nacional, consideran que si es rentable. Mencionaron los productores que existen factores que se encuentra ligado a que el Cacao Nacional desaparezca, tales como la falta de regulaciones del precio de comercialización de esta variedad.

El 94% de los productores están conscientes de que el valor que reciben por su producción no es el justo. En lo que respecta a la comercialización con intermediarios, esto les permite a los productores reducir entre el 5% y el 15% el precio de venta, que es margen que pide el intermediario. A pesar de no ser bien retribuidos, casi la totalidad de los productores (94%) consideran que la calidad de su producción puede ser mejor, en cuanto a proceso de siembra y cultivo del fruto.

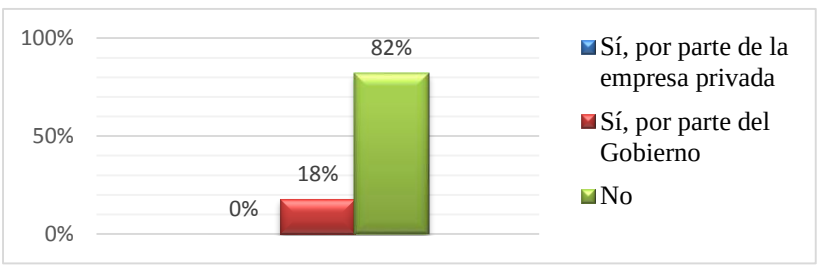

Figura 7. Otorgación de créditos para los pequeños productores de cacao.

Un 18% de productores que siembran y cultivan Cacao Nacional son los que han recibido apoyo de financiamiento para aumentar su producción, esto evidencia que el Gobierno está apoyando a estos productores en pro del crecimiento y reactivación. Sin embargo, dado a que la mayoría de productores cultivan cacao Clon CCN51, éstos no han recibido ningún apoyo de financiamiento o crédito para poder incrementar sus producciones.

Ningún productor de cacao posee una certificación orgánica. Esto se debe a que la mayoría de los productores son pequeños, no han realizado las inversiones necesarias para que sus cultivos cumplan con los parámetros necesarios para obtener dicha certificación. Con respeto al uso de productos agroquímicos, todos los productores de cacao de Santa Rosa lo utilizan en el proceso de siembra y cultivo del cacao.

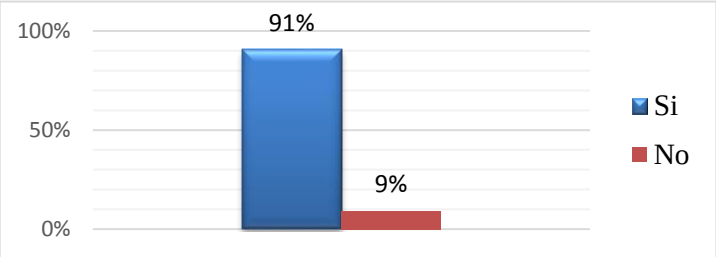

Figura 8. Apoyo del Gobierno para mantener la producción de Cacao Nacional

Los productores conocen que el Gobierno del Ecuador presta apoyo para la producción de cacao nacional; sin embargo, la mayoría de productores cacaoteros prefieren seguir sembrando cacao Clon CCN51, los beneficios que promociona el Estado por medio de sus Ministerios no son atractivos para los pequeños productores.

El 84% de los productores indica no haber recibido capacitación para mejorar el rendimiento de su producción y mejorar la calidad de cacao. Es necesario mayor presencia de la empresa privada u organismos del Gobierno para fortalecer este sector y actividad de desarrollo comunitario que sirve como sostén de la economía familiar de los habitantes de la ciudad de Santa Rosa. El 16% que lo ha recibido se debe a que siembran Cacao Nacional.

Conclusiones y recomendaciones

El estudio sirve como diagnostico preliminar para plasmar las falencias y situación en la cual se encuentran los productores de la zona. Aunque existen falencias del mercado en general, con relación a la cadena de valor y canal de comercialización, la actividad cacaotera no deja de ser rentable; se observó durante el levantamiento de información el interés de los productores para mejorar sus producciones y eliminación de intermediarios.

Se puede concluir que los productores son pequeños y que poseen varias limitaciones para desarrollo socioeconómico: no existen regulaciones de precio, planes de capacitación, de innovación en los procesos de producción y líneas de crédito.

La productores que no han recibido apoyo del Gobierno, son susceptibles a presentar más problemas que podrían bloquear su desarrollo; sin embargo, en la ciudad de Santa Rosa está funcionando un Centro de Acopio Comunitario que busca asociar a los productores individuales; pero muchos no confían en la entidad con respecto a los beneficios

Se puede indicar que la mayoría de productores de la zona que se dedican a la siembra y cultivo de Cacao Clon CCN51 no han recibido ninguna capacitación para mejorar su rendimiento.

Otro gran problema, es la alta presencia de intermediarios, casi la mitad de los pequeños productores lo usan. Ocasionando factores negativos, como la reducción entre el 15% al 10% del margen de ganancia, además de la dependencia que esto les genera.

Se recomienda realizar los cambios y mejoras pertinentes que permitan facilitar el ingreso de los pequeños productores de cacao al Centro de Acopio Comunitario de Santa Rosa, para eliminar las cadenas de intermediarios. Deben existir auditores internos y externos para regular sus actividades. También, capacitaciones, charlas que se destinen a los productores de cacao CCN51, medidas de control del precio de venta del cacao; de manera que sea remunerado justamente.

Finalmente, se recomienda abrir otras líneas de investigación con respecto a temas: mejoramiento e innovación de procesos de producción de pre-cosecha y post-cosecha, la situación problemática planteada en otras zonas de producción de cacao, el nivel de inversión destinado por parte del Gobierno para el fortalecimiento del sector cacaotero ecuatoriano y programas de capacitación a emprendedores y empresarios.

Referencias bibliográficas

Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. (2012). *Boletín Agroprecuario Mensual N° 18* (Primera ed.). Quito, Ecuador: MAGAP.

Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAGAP) y Organización Mundial de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación (FAO). (2010). *Diagnostico de la cadena de valor del Cacao en el Ecuador* (Primera - TCP/RLA/3211 ed.). Ecuador: Proyecto: Calidad de los alimentos vinculada con el origen y las tradiciones en América Latina.

Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAGAP) y Organización Mundial de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación (FAO). (2010). *Diagnostico de la cadena de valor del Cacao en el Ecuador* (Primera - TCP/RLA/3211 ed.). Ecuador: Proyecto: Calidad de los alimentos vinculada con el origen y las tradiciones en América Latina.

Ministerio de Agricultura, Ganederia, Acuacultura y Pesca. (2014). *Descripción de la zona 7 y sus provincias* (Boletín Agrícola Integral Zona 7 ed., Vol. 7). Quito, Ecuador: MAGAP—CGSIN.

Ministerios Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca. (2012). *MAGAP impulsa proyecto de reactivación del Cacao Fino y de Aroma* (Primera ed.). Quito, Ecuador: Subsecretaría de Agricultura del Ecuador.

Pro Ecuador. (2013). *Analisis del sector del cacao y elaborado.* Quito: D.d. inversiones.