

TÍTULO:

Mejora en la producción y exportación de cacao colombiano mediante la aplicación de las políticas públicas utilizadas en Ecuador y Perú

Autor: Christian Antonio Remolina Roa

Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas, Universidad El Bosque, Bogotá.

Correo electrónico: cremolina@unbosque.edu.co

Autor: Steven Andrés Rojas Jiménez

Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas, Universidad El Bosque, Bogotá.

Correo electrónico: srojasj@unbosque.edu.co

Referencia según DOI. Espacio para la editorial de Dspace

Resumen y abstract: Teniendo en cuenta estrategias y uso de tecnología con antecedentes importantes en cuanto a implementación en el sector agrícola internacional y que además es una tecnología que contribuye con avances tecnológicos con fines de satisfacer las demandas del mercado (Sánchez, Castellanos y Domínguez, 2008), se pretende identificar la pertinencia de la implementación de esta herramienta con fines de avances tecnológicos en la producción y exportación cacaotera de Colombia, estableciendo un marco comparativo con otros países productores que se encuentran bien posicionados en el mercado, con la finalidad de aportar información de importancia a la industria cacaotera colombiana referente a avances tecnológicos que puedan permitir aumento en las cifras de producción y exportación de este grano.

En el país se han identificado 4,7 millones de hectáreas con alta aptitud para el cultivo del cacao, lo que coincide con las zonas de posconflicto. Esa es una de las razones por las que el cacao está siendo posicionado por el Gobierno como el “cultivo de la paz” al tratarse de una de las plantaciones con mayores posibilidades para sustituir las siembras ilícitas y beneficiar así a un número mayor de familias productoras; con base en el

presente trabajo se reconoce un plan de mejoramiento de condiciones de vida para la comunidad que produce cacao con la opción de exportación.

Propósito: El propósito de este artículo es llevar a cabo una comparación de las políticas públicas de Ecuador, Perú y Colombia con respecto a la producción y exportación del Cacao en cada uno de estos países.

Diseño / metodología / enfoque: La presente investigación se abordará utilizando una metodología exploratoria, para ello se empleará como unidades de análisis la revisión documental y bibliográfica principalmente en bases de datos indexadas y a la información que comparten las entidades pertinentes de cada país acerca de las políticas públicas y técnicas agrícolas empleadas. A través del análisis temático-comparativo se realizará un diagnóstico a través del cual intentaremos establecer las políticas públicas y técnicas agrícolas que permiten mejorar la producción y exportación de cacao colombiano.

Para la elaboración del presente trabajo se eligió el análisis comparativo de las políticas públicas de tres países latinoamericanos, Ecuador, Perú y Colombia respecto a la producción y exportación del cacao; se utilizó este tipo de análisis teniendo presente que, de acuerdo con Parsons (2008), las políticas públicas comparadas son “un método de estudio de las políticas públicas mediante la adopción de un enfoque comparativo del proceso de las políticas públicas, así como de sus resultados e impacto” (p. 74).

Teniendo en cuenta lo anterior se analizan los procesos de producción y exportación del cacao de cada uno de los países mencionados y se elaboran matrices DOFA para poner de relieve las debilidades, oportunidades, fortalezas y amenazas de éstos y, adicionalmente, se plantean las estrategias de cada país para llevar a cabo una mejora, usando la comparación como un aporte a la controlabilidad empírica de los fenómenos políticos (Arnoletto, 2007).

Hallazgos: El continente africano es el gran productor reconocido a nivel mundial de cacao convencional, ocupando los primeros lugares, con sobrada ventaja, tres países de este continente: Costa de Marfil, Ghana y Nigeria.

El mercado mundial de cacao fino de aroma ofrece precios atractivos y ha estado experimentando un constante crecimiento por lo que, en los últimos años, los agricultores de cacao en Ecuador, Perú y Colombia han aprovechado varios incentivos y proyectos para producir cacao de calidad e iniciar las primeras experiencias de exportación.

Limitaciones / implicaciones de la investigación: Un gran problema que enfrentan estos tres países en la producción de cacao, tanto común como fino de aroma, es la presencia de Cadmio en el suelo, un metal pesado que se acumula en los granos de cacao y que tiene efectos nocivos sobre la salud humana.

Señalar las teorías, metodológicas o prácticas que sean relevantes.

Implicaciones prácticas: En general en los tres países los procesos de cultivo y exportación necesitan mejorar aspectos, tales como la productividad de las tierras, aumentar el cultivo del cacao fino de aroma, mejorar la infraestructura a todo nivel y apuntar a la competitividad a nivel internacional para mejorar los niveles de exportación.

Para los productores resulta rentable su producción ya que por cada hectárea sembrada se pueden obtener entre 1.500 y 2.000 kilos de este fruto al año (Portafolio, 2017) y es necesario mencionar que más que una simple actividad de agricultura se concibe como una cadena de producción.

Implicaciones sociales: “La paz huele y sabe a cacao”, con estas palabras anunció el expresidente Juan Manuel Santos la intención del gobierno de Colombia de fomentar la producción a nivel nacional y la exportación de este producto. Con ello se puso en marcha por parte del gobierno nacional un plan para sacar el mayor provecho posible de las condiciones geográficas y climáticas privilegiadas con las que cuenta el país para convertirse en un líder a nivel mundial en este campo.

En este mismo orden de ideas el cacao en el periodo del posconflicto sirve como plantación para reemplazar a los cultivos ilícitos que se pretende erradicar, mediante el apoyo estatal con la intermediación de la Dirección de Sustitución de Cultivos Ilícitos, una oficina de la Alta Consejería para el Posconflicto. Adicionalmente otra ventaja que

presenta es que su producción es sostenible ya que el uso de químicos para su cultivo es mínimo, haciendo un aporte a la producción ecológica responsable.

Originalidad / valor: Al realizar la revisión documental se hace evidente que hay pocos escritos de carácter académico que traten el tema de la exportación del cacao colombiano, y aún menos información desde un enfoque comparativo con respecto a otros países de Latinoamérica.

Debido a esta carencia la presente investigación ofrece información sobre la producción y exportación de este producto en Colombia, haciendo un análisis comparativo de las políticas públicas tanto de este país como de Ecuador y Perú para tomar ejemplo de lo positivo y evitar lo negativo en estos procesos.

Palabras claves: Cacao; políticas públicas; importación; exportación; cadmio.

Keywords: *Cacao, public politics; importation, exportation, cadmium.*

Agradecimientos: Los autores agradecen especialmente a la Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas de la Universidad del Bosque, a mi tutor por su guía continua y a mi familia por el apoyo constante e incondicional.

Introducción

“La paz huele y sabe a cacao”, con estas palabras anunció el expresidente Juan Manuel Santos la intención del gobierno de Colombia de fomentar la producción a nivel nacional y la exportación de este producto. Con ello se puso en marcha por parte del gobierno nacional un plan para sacar el mayor provecho posible de las condiciones geográficas y climáticas privilegiadas con las que cuenta el país para convertirse en un líder a nivel mundial en este campo.

Gracias a su ubicación geográfica, el país cuenta con las condiciones climáticas idóneas para poder abastecer de alimentos al orbe si se implementan los programas tecnológicos adecuados y tiene el potencial para convertirse en uno de los mayores exportadores. Esta situación no ha sido aprovechada previamente por varios motivos. Dentro de ellos cabe mencionar que existen una tendencia, ya sea por falta de motivación por parte del gobierno, por tradición familiar y cultural, o por simple desconocimiento al respecto, a cultivar los mismos productos de siempre. La producción de cacao ofrece, entonces, la posibilidad de dejar de depender económicamente del petróleo y del café. A este respecto es importante anotar que Colombia tiene aproximadamente 800.000 hectáreas que son aptas para el cultivo del cacao (Quijano, 2016), ofreciendo grandes posibilidades económicas y sociales para los productores.

De otra parte vale la pena mencionar que el proceso de paz entre la guerrilla de las FARC y el gobierno nacional ofrece una oportunidad adicional para el cultivo del cacao, teniendo presente que previo al acuerdo de paz del 2016, las zonas donde se cultivaba este grano tenían problemas de orden público, siendo los principal productores de cacao en el país los departamentos de Santander, seguido de Antioquia (la zona del Urabá), y Arauca, seguido de cerca por el Huila, y para el año 2018 ya eran 38.000 las familias que vivían de esta industria (Minagricultura, 2018b).

En este mismo orden de ideas el cacao en el periodo del posconflicto sirve como plantación para reemplazar a los cultivos ilícitos que se pretende erradicar, mediante el apoyo estatal con la intermediación de la Dirección de Sustitución de Cultivos Ilícitos, una oficina de la Alta Consejería para el Posconflicto. Adicionalmente otra ventaja que

presenta es que su producción es sostenible ya que el uso de químicos para su cultivo es mínimo, haciendo un aporte a la producción ecológica responsable.

Al respecto la Consejería de la Presidencia para la Estabilización y Consolidación en el posconflicto afirma:

El cacao es rentable. Está de moda en el mundo y a diario aumenta la demanda de un producto que se cotiza en bolsas internacionales y tiene amplios canales de comercialización. Del total de la producción mundial, solo el 5% tiene la categoría llamada de sabor y aroma Premium, por su alta calidad. Ese es el cacao que se está produciendo en Colombia (Presidencia de la República, 2018, párr. 12).

Para los productores resulta rentable su producción ya que por cada hectárea sembrada se pueden obtener entre 1.500 y 2.000 kilos de este fruto al año (Portafolio, 2017) y es necesario mencionar que más que una simple actividad de agricultura se concibe como una cadena de producción¹.

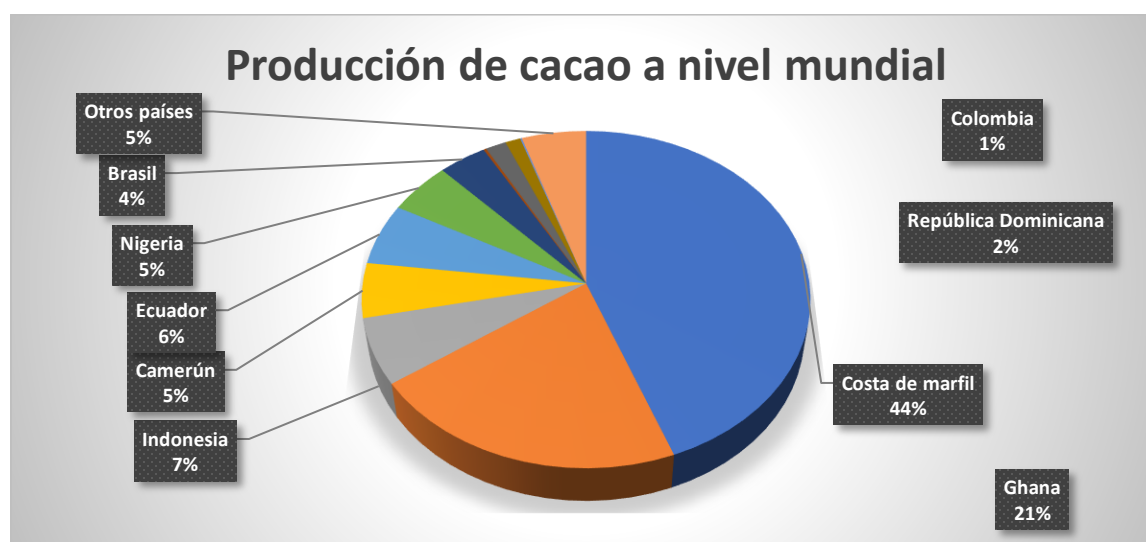


Figura 1. Producción de cacao a nivel mundial. Fuente: Elaboración propia con base en datos de Minagricultura (2018a).

¹ El concepto de “Cadena de producción” tiene que ver con la relación espontanea entre actores implicados en las relaciones económicas y de provisión de bienes y servicios, desde la producción primaria hasta la llegada al consumidor (Gelís, 2016).

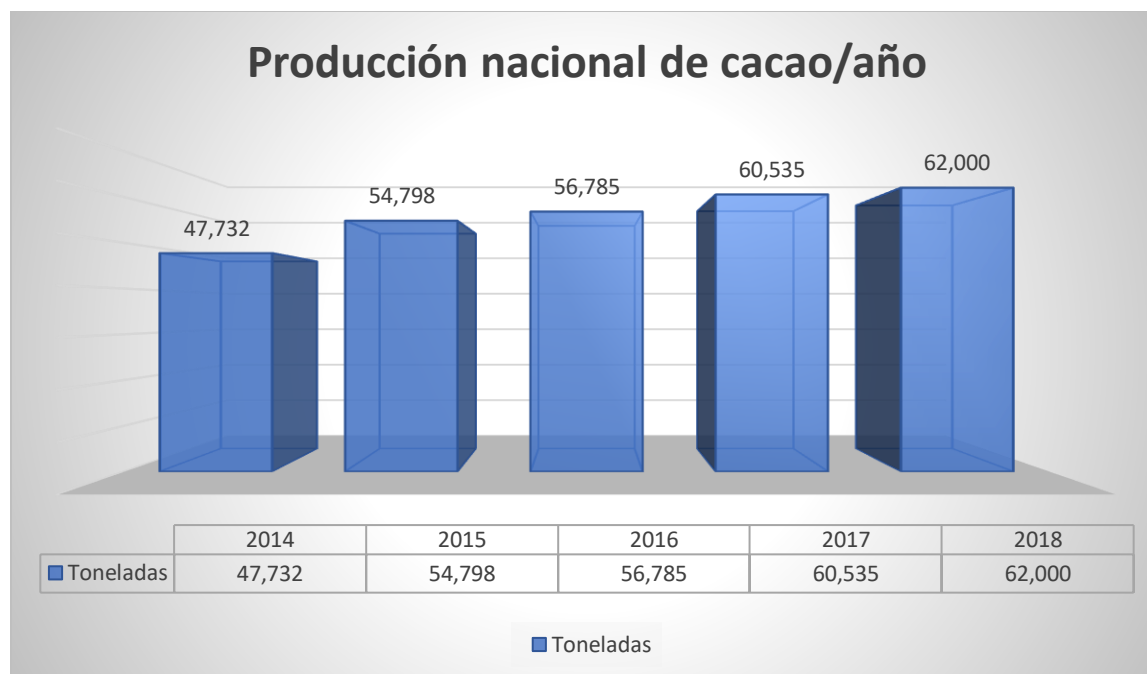


Figura 2. Producción anual de cacao. Fuente: Elaboración propia con base en datos de Minagricultura (2018)

Ahora bien, teniendo en cuenta que los principales productores de cacao a nivel mundial también son los mayores exportadores², es pertinente tener presente que para el año 2020 se pronostica un déficit de cacao a nivel mundial de aproximadamente un millón de toneladas. Esto se debe a múltiples factores dentro de los cuales los dos principales son, primero que durante los últimos cinco años ha aumentado en un 17% el consumo de cacao a nivel mundial, y segundo la influencia cada vez mayor que viene teniendo el cambio climático sobre su cultivo y producción.

Con respecto al primero de estos puntos se debe aclarar que, por ejemplo, para fines del siglo 20 un gigante de la economía como China consumía muy poco cacao, sin embargo actualmente, finalizando la segunda década del siglo 21, las cifras de consumo de este alimento en China son cercanas a los 200 millones de personas y, en general, los países desarrollados han incrementado su consumo de cacao principalmente debido a las

² Con excepción de Brasil y Malasia cuyo consumo interno absorbe la mayor parte de su producción.

propiedades nutricionales³ que ofrece, siendo un alimento que aporta energía de manera natural, y a su exquisito sabor.



Figura 3. Tendencia internacional de exportaciones e importaciones. Fuente: Elaboración propia con base en datos de Minagricultura (2018).

El mencionado déficit puede tener un resultado negativo a largo plazo pues el precitado aumento en el consumo podría acarrear problemas para conseguirlo en el mercado y un consecuente aumento en los precios del grano en el mercado internacional, más aún si se tiene presente que dos de los principales productores de cacao en el mundo, los países africanos Ghana y Costa de Marfil los cuales producen aproximadamente un 60% de la producción mundial⁴, están presentando serios problemas climáticos que les han hecho menguar su producción. Se puede prever entonces que la yuxtaposición de estas circunstancias propicia los ingredientes para una tormenta perfecta en los mercados

³ El cacao es uno de los productos agrícolas de mayor importancia en el mundo, debido a que se obtienen subproductos de gran valor nutritivo. Es considerado como un superalimento debido a su capacidad antioxidante y el contenido de compuestos tales como polifenoles, los cuales están vinculados con potenciales beneficios para la salud (...) Posee otros compuestos orgánicos de utilidad farmacológica, por ejemplo, la cafeína, la teofilina y la teobromina. Siendo este último un potente estimulante cardiovascular y del sistema nervioso central. De igual manera, el ácido genístico se comporta como un potente antirreumático y analgésico (Crozier, y otros, 2011; Waizel, Waizel, Magaña, Campos, & San Esteban, 2012, como se citaron en López & Gil, 2017, p. 609).

⁴ El mundo produce 4,7 millones de toneladas de cacao al año. Los ocho mayores países productores de cacao son Costa de Marfil, Ghana, Indonesia, Ecuador, Nigeria, Brasil, Camerún y Malasia, que representan el 90% de la producción mundial.

bursátiles, pudiendo Colombia sacar provecho y ubicarse dentro de los grandes exportadores de cacao.

Al pensar en exportar se debe considerar como primera medida quiénes son los principales consumidores, resultando que la región con mayor consumo de cacao es la Unión Europea (36% de la cuota mundial), a continuación está América del Norte (23%) y luego Asia y Oceanía (17%); en cuanto al consumo por parte de los países que lo producen aparece primero América Latina (9%) y luego África (4%), y vale la pena mencionar que en los últimos años ha crecido el consumo de cacao siendo las regiones con un mayor aumento Asia (51%) y África (31%) (Ríos, Ruiz, Lecaro, & Rehpani, 2017), como también el consumo de chocolates elaborados a partir de cacaos especiales, lo cual permite dar una idea de las posibilidades para su exportación.

Colombia ya viene realizando exportaciones de cacao (aunque no a gran escala) principalmente gracias a las posibilidades que se le han abierto a través de la firma de tratados de libre comercio. En la Tabla 1 se observan las oportunidades presentadas.

Tabla 1. *Papel del cacao en los tratados de libre comercio suscritos por Colombia (2015)*

TLC Suscrito	Oportunidad presentada en el tratado
Comunidad Andina	Liberación completa
Canadá	Liberación inmediata a la entrada en vigencia del acuerdo; para los chocolates, desgravación inmediata (en algunos casos, a 5 años)
Unión Europea	El cacao crudo en grano tiene una desgravación inmediata, mientras que el cacao tostado, a 5 años. Para el caso de los chocolates, una desgravación a 5 años a partir del tercero, con

TLC Suscrito	Oportunidad presentada en el tratado
	un contingente de 6667 toneladas, que se incrementan a razón del 3% anual, y para las demás preparaciones que contengan cacao “rellenas”, una desgravación a 7 años.
Mercosur	Para el cacao se acordó un programa de desgravación a doce años con Argentina, Brasil y Uruguay; para el caso de Paraguay, se acordaron 10 años. En cuanto a la chocolatería, se acordó un contingente de 256 toneladas, con preferencia del 100% para Argentina, mientras que para Brasil, Paraguay y Uruguay se acordó una desgravación a 15 años, que comenzará su aplicación una vez las partes así lo acuerden.

Fuente: Elaboración propia con base en Minagricultura (2015, como se citó en Cely, 2017).

Finalmente se puede mencionar que la exportación del cacao ofrece una gran oportunidad económica pues los precios de este grano se cotizan de forma diaria en la bolsa de valores de New York y Londres, siendo considerado actualmente un “*soft commodity*”⁵.

Objetivos

Objetivo general

- Comparar las políticas públicas que utilizan Ecuador y Perú respecto a Colombia, para mejorar la exportación y producción de cacao.

Objetivos específicos

⁵ Mezzadra (2013) en su artículo “Cacao, el commodity del año” aclara a este respecto que a diferencia de los metales (denominados “commodities comunes”), la producción del cacao requiere un proceso productivo y no extractivo, es decir, plantación, recolección y procesamiento al igual que el café, el algodón, el azúcar, y otros granos.

- Documentar los pasos para la producción del cacao.
- Identificar cuáles son las estrategias empleadas en Ecuador y Perú para fortalecer la producción y exportación de cacao.
- Comparar las cadenas productivas del cacao en los tres países: Ecuador, Perú y Colombia.
- Determinar las posibles aplicaciones a nivel empresarial en Colombia de los procesos productivos aplicados en Ecuador y Perú.

Revisión de la literatura

Son pocos los documentos encontrados en la literatura que hayan comparado políticas públicas que fomenten la producción y exportación del cacao en América Latina, no obstante vale la pena mencionar algunos documentos que sirven de guía, además de brindar información, para la elaboración del presente trabajo.

En el año 2017 la Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL) junto con la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) publicaron el documento titulado Perspectivas de la agricultura y del desarrollo rural en las Américas: una mirada hacia América Latina y el Caribe 2017-2018, en el cual analizaron los principales cambios ocurridos en la agricultura y el medio rural durante el período 2016-2017 y se abordan las principales perspectivas y tendencias regionales; además con base en el análisis de tales tendencias y perspectivas, se presenta una serie de recomendaciones que se considera aportarían a afrontar los retos de la dinámica económica mundial y a aprovechar las oportunidades que ésta ofrece. En este documento se hace especial referencia al cacao como un producto con amplias posibilidades de exportación, principalmente el cacao fino de aroma y se mencionan algunas políticas públicas implementadas en los países para promover el cultivo y producción del mismo (CEPAL - FAO - IICA, 2017).

Otro documento encontrado es autoría del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), publicado en el año 2017, titulado Políticas públicas y marcos institucionales para la agricultura familiar en América Latina, el cual trata temas

generales como las políticas agrícolas, la explotación agrícola familiar y el desarrollo económico y social mirados desde la perspectiva de la producción a nivel de las familias. Este documento es relevante porque presenta propuestas para ayudar a los países a definir las políticas públicas dirigidas específicamente a la agricultura familiar, tratando de incentivar las potencialidades productivas a la vez que propende por la autonomía económica de las familias productoras de cada uno de los países de América Latina (IICA, 2017).

Un poco antes, en el año 2004, la CEPAL publicó el documento Políticas públicas y agricultura en América Latina durante la década del 2000 (Tejo, 2004) en el cual se evaluó el estado de las políticas públicas en América Latina dentro del contexto agrícola mundial de desafíos y tendencias, analizando las tareas que han llevado a cabo los países de América latina describiendo las políticas públicas y evaluando sus impactos. Este documento concluye que, a pesar de la amplia cobertura en cuanto a definiciones y planes sobre la agricultura y a las actividades abordadas, su grado de profundización es superficial, haciendo falta una evaluación continua de las actividades y políticas planteadas por los países y una reformulación de las mismas en los casos en los cuales se hace evidente su poca eficacia.

Hablando específicamente del cacao, el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) publicó el documento Estado actual sobre la producción y el comercio del cacao en América (Arvelo, Delgado, & Maroto, 2016) en el cual hace énfasis en la importancia económica, cultural y social del cultivo y producción del cacao, describiendo las principales oportunidades de este producto, incluyendo dentro de estas, por supuesto, el mercado para la exportación del mismo. Una conclusión que presenta este documento que merece destacarse es el planteamiento de una agenda hemisférica sobre el cacao centrada en la productividad y la sostenibilidad, como alternativa de desarrollo y progreso para los productores; igualmente sostiene que América Latina tiene los recursos humanos, naturales, tecnológicos y financieros necesarios para impulsar la sostenibilidad y competitividad del sector del cacao a nivel mundial, siendo necesaria su potencialización mediante las políticas públicas adecuadas y coherentes con las realidades nacionales.

De otra parte, en la monografía para optar al título de especialista en negocios internacionales e integración económica de la Universidad de América titulada Comportamiento del mercado del cacao en Colombia, Ecuador y Perú del año 2007 al 2018 y sus futuros, Muñoz (2019) analiza el comportamiento del mercado del Cacao en estos tres países, principalmente del cacao fino de aroma, siendo éste el que se produce con fines de exportación. En este documento académico se identifican las oportunidades y retos de estos tres países latinoamericanos frente al mercado internacional, identificando de paso los factores que pueden incidir positivamente en la participación de estos en el mercado europeo.

Finalmente, la empresa Swisscontact publicó el Estudio comparativo de políticas públicas de apoyo a la cadena de cacao fino y de aroma y experiencias de apoyo del sector privado (Swisscontact, 2016); en este documento se profundizan los temas de políticas, lineamientos, programas y experiencias exitosas de apoyo a la producción y comercialización, específicamente con respecto al cacao fino de aroma, en Perú, Ecuador, Colombia y República Dominicana. De igual manera en este escrito se encuentran estrategias para mejorar la producción y oferta de cacaos de tipo especial para el mercado internacional.

Dentro de la revisión de los documentos encontrados sobre el tema en cuestión se hallaron los siguientes puntos:

Ecuador se ha venido posicionando como uno de los más importantes productores de cacao en el mundo, actualmente es reconocido a nivel internacional por ser el proveedor de más del 60% de la producción mundial de cacao de tipo “fino de aroma” (una clasificación de la Organización Mundial del Cacao), materia prima que es requerida en la industria europea y norteamericana para la fabricación de chocolates finos. El cacao aporta más de 700 millones de dólares a su economía y sigue manteniendo su prestigio a través del valor agregado.

Este país ocupa el cuarto lugar como productor mundial de cacao y el primero de Latinoamérica, esta fruta tiene una alta importancia para el país, ya que se constituye en el sexto producto de exportación y representa el 3,2% del total de sus exportaciones, y

tiene su propia variedad de cacao, llamado “Nacional” o “Arriba”, que es muy apreciado por los fabricantes del chocolate gourmet y, consecuentemente, obtiene precios elevados en el mercado. La producción de cacao se concentra principalmente en las provincias de Los Ríos, Guayas, Manabí y Sucumbíos.

Según las autoridades, la tendencia indica que Ecuador elevará sus volúmenes de producción y exportación en los próximos años, más allá de las fluctuaciones o variaciones de los precios internacionales. Además, debido a los precios bajos ofrecidos por las variedades del cacao común, se necesita grandes superficies de producción para su cultivo a fin de ser rentable, mientras que el cacao de alta calidad ya es lucrativo en pequeñas parcelas y por lo tanto es ideal para agricultores familiares. El Ministerio Ecuatoriano de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAGAP) ha creado un plan para promover el cacao fino de aroma ya que lo considera un producto estratégico para la economía nacional (Anecacao, 2017).

En Ecuador se producen las siguientes variedades de Cacao para exportación:

- Arriba Superior Summer Plantación Selecta (ASSPS)⁶
- Arriba Superior Summer Selecto (ASSS)
- Arriba Superior Selecto (ASS)
- Arriba Superior Navidad (ASN)
- Arriba Superior Época (ASE)
- CCN-51
- En el Ecuador, la política pública ha priorizado el desarrollo de macro proyectos destinados a la reactivación exclusiva, de la producción de cacao nacional (CFA). Las intervenciones públicas han generado un gran impacto de gran visibilidad en los pequeños productores, pero sus dinámicas resultan poco sostenibles en el tiempo, debido al alto costo de ciertas labores, como la poda de cacaotales.

⁶ Se le denomina Arriba porque cuando los comerciantes que llegaban hasta el puerto de Guayaquil para comprar el cacao ecuatoriano y llevárselo a Europa preguntaban de dónde traían el producto, la gente respondía que “de arriba”, refiriéndose a lugares ubicados río arriba. Con el poco español que algunos entendían, asumieron que era el nombre de la población “Arriba” y así empezaron a llamarlo ‘Cacao Arriba’.

- En la actualidad, es política de Estado apoyar, de manera exclusiva, el desarrollo de la cadena de cacao Nacional (CFA) ya que reconoce su alta diferenciación en los mercados internacionales y por ello, a través del Ministerio de Agricultura Ganadería Acuacultura y Pesca (MAGAP), Ministerio de la Producción (MIPRO) y PROECUADOR, impulsa proyectos e iniciativas en diferentes niveles de la cadena, alineándose a las políticas de Cambio de la Matriz Productiva y al plan de desarrollo sectorial.
- El Ministerio de Agricultura, MAGAP, como ente rector de las políticas productivas, se ha centrado en el financiamiento de proyectos para el fomento de la producción de CFA y desde el 2013, ha subsidiado actividades como la poda de cacaotales viejos, y la renovación y fertilización de cultivos. Estas iniciativas se han implementado en el marco del Proyecto de Reactivación del Cacao Nacional Fino y de Aroma, el cual inició sus actividades en julio del 2012 y tiene una proyección de 10 años (Ríos, Ruiz, Lecaro, & Rehpani, Estrategias país para la oferta de cacaos especiales, 2017).
- Entre sus metas, el MAGAP se ha propuesto incrementar la oferta nacional exportable de cacao a 300 mil toneladas métricas anuales y en el mediano plazo, trabajar en el mejoramiento de la infraestructura postcosecha. Para este último propósito, propone la homologación de 50 centros de acopio que podrán ser administrados por las organizaciones de productores. En el ámbito de la inocuidad y el control fitosanitario, el MAGAP cuenta con una dependencia denominada AGROCALIDAD que es la agencia que regula y trabaja en el control y emisión certificados de exportación con base a la norma INEN 176, elaborada por el Instituto de Normalización Ecuatoriana, INEN.
- Por otro lado, el Ministerio de Inclusión Económica y Social MIES, encargado de la regulación de las instituciones a nivel de Cooperativas y Asociaciones de productores, ha creado una base de datos integrada, para apoyar a las instituciones de la Economía Popular y Solidaria.
- Finalmente, el Ministerio de la Producción MIPRO impulsa acciones para el desarrollo de iniciativas productivas encaminadas al valor agregado e industrialización del cacao. Sin embargo, su intervención ha resultado ser incipiente hasta la actualidad.
- Ecuador tiene un marco legal muy prometedor en ámbito de comercio justo y economía solidaria. También se ha elaborado una propuesta muy visionaria con la Estrategia

Ecuatoriana de Comercio Justo. La Estrategia es integral y presenta una importante coordinación inter- institucional a través del nuevo comité interministerial.

- Distintos Ministerios ya empezaron a desarrollar y utilizar instrumentos políticos según los objetivos de la Estrategia para promover el comercio justo y la EPS. Además, algunos gobiernos subnacionales establecieron ordenanzas para promover el comercio justo y la economía solidaria. Sin embargo, los apoyos públicos al comercio justo y la economía solidaria, siguen siendo pocos en comparación con las inversiones en el sector convencional, que naturalmente sigue siendo el más grande.
- El Perú es uno de los principales países originarios del cacao, posee el 60% de las variedades de cacao del mundo, de tal manera que se ha convertido en uno de los productos peruanos de mayor calidad mundial al igual que el café, creando valor agregado en fábricas de chocolate de primera calidad. Perú es el octavo productor mundial de grano de cacao y tercer productor de cacao en América Latina después de Brasil y Ecuador. En el 2017, la producción de cacao alcanzó las 120.000 toneladas y generó alrededor de 10 millones de jornales. En buena cuenta, el cacao es un producto que, no solo ha sacado a los productores de la pobreza, sino que se ha convertido en el segundo producto de importancia como alternativa a los cultivos ilícitos.
- Se cultiva en la parte baja de la vertiente occidental de los andes, y en la selva peruana, entre los 300 y 900 metros sobre el nivel del mar. Los principales departamentos donde se cultiva son Cusco, San Martín, Amazonas, Piura, Ayacucho y Junín, que representan el 80% del total de la producción nacional.
- Por otro lado, el Perú ha sido calificado por la Organización Internacional del Cacao (ICCO) como un país en donde se produce y se exporta un cacao fino y de aroma, logrando el 36% de la producción mundial de este tipo. El cacao peruano también ha recibido premios internacionales en los últimos años y ha sido catalogado como uno de los mejores del mundo, motivo por el cual algunas de las fábricas más exclusivas de chocolate de Suiza, Bélgica y Francia elaboran sus productos con este cacao.
- De enero a noviembre del 2017, el Perú exportó más de 43,000 toneladas (presentaciones en grano, cáscara, pasta, manteca, grasa, aceite y en polvo, no incluye chocolate) por un valor superior a US\$ 118 millones. Los principales mercados de exportación son Estados Unidos y la Unión Europea (Holanda, Alemania, Bélgica e Italia) (Romero, 2015).

- Perú es uno de los pocos países en el mundo que posee variedades únicas de cacao fino y de aroma, con lo cual tiene una ventaja para sobresalir en el mercado internacional como nuevo proveedor de cacao. A nivel sectorial, en el 2012, el valor bruto de la producción del cacao fue de US\$ 78 millones, lo que representó el 0.6% del valor bruto de la producción agrícola total. Históricamente, el valor bruto de la producción del cacao representó alrededor del 0.6% del valor bruto de la producción agrícola durante el periodo 2007-2013. La producción nacional de cacao alcanzó 71 mil toneladas en el 2013, un crecimiento del 53%, al analizar las cifras obtenidas para el 2014, se puede decir que el escenario se mantiene: la producción nacional de cacao mostró un crecimiento del 9.8% con respecto al año anterior (Iturrios, 2013).
- En cuanto a la posición comercial del cacao, se muestra un crecimiento sostenido del nivel de exportaciones a una tasa promedio anual de 43%. Asimismo, se observa que, durante los últimos tres años, la proporción de la producción que se destina al comercio exterior aumentó significativamente del 24% en el 2010 al 60% en el 2014. Estos resultados sugieren el posicionamiento del cacao en grano en el mercado internacional como resultado de una mejor competitividad del producto. Las principales empresas exportadoras del cacao en el país son las cooperativas agrarias y agroindustriales.
- Se trata de uno de los principales productos de exportación de Colombia que está en crecimiento constante porque ofrece condiciones de sabor y aroma atractivas para el mercado internacional. De hecho, el cacao colombiano de exportación posee la distinción otorgada por la Organización Internacional del Cacao (ICCO) que solo tiene el 5% del grano mundial que se le da por su característica de ser un grano fino, suave y con excelente aroma. Además, se trata de un grano que es exclusivo para el uso de chocolates finos por su punto de acidez y equilibrio.
- El cacao fino y de aroma, proviene de cruces de clones criollos y trinitarios. En Colombia se ha implementado en los últimos 10 años, la siembra con clones regionales o de origen trinitario, garantizando que el 100% de la producción sea fino y de aroma⁷.

⁷ El cacao fino de aroma de Colombia es un producto de exportación cada vez más apetecido por los consumidores alrededor del mundo. Su alta calidad, sumada a su exquisita variedad de sabores y aromas, ha conquistado a los paladares más finos; demostrando una vez más que Colombia ofrece importantes oportunidades de exportación y que, a través del fortalecimiento de las cadenas productivas, es posible ayudar a que los agricultores colombianos mejoren su calidad de vida.

- Las exportaciones colombianas de cacao en grano han registrado un crecimiento promedio del 31,6% en los últimos 5 años. En el 2016 las exportaciones de cacao colombiano incrementaron en un 25%, en donde se destacan las ventas totales a Estados Unidos (cerca de los US \$9 millones), Malasia (US \$4,8 millones), Canadá (US \$2,8 millones), Rusia (US \$2,6 millones), Japón (US \$1,7 millones) y Corea del Sur (US \$551.000). Por este motivo, esta es una de las seis actividades identificadas en la cadena de agro alimentos priorizadas por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, ya que consideran que el sector del cacao y sus derivados es uno de los de mayor potencial de desarrollo.
- Ese panorama resulta positivo para el país, pues del cultivo del cacao colombiano dependen alrededor de 35.000 familias que son pequeños productores beneficiados de la compra del producto nacional. En el país se han identificado 4,7 millones de hectáreas con alta aptitud para el cultivo del cacao, lo que coincide con las zonas de posconflicto. Esa es una de las razones por las que el cacao está siendo posicionado por el Gobierno como el “cultivo de la paz” al tratarse de una de las plantaciones con mayores posibilidades para sustituir las siembras ilícitas y beneficiar así a un número mayor de familias productoras.
- Actualmente el 75% de la producción se concentra en seis departamentos: El departamento de Santander lidera la producción nacional de cacao con un 38,9% del mercado, seguido de Arauca con el 11,3%, Antioquia con el 9,3%, Huila con el 7,3%, Tolima con el 6,2% y Nariño con el 5,1%, y se ha incrementado un 5,7% en relación con el 2015, ascendiendo a 56.785 toneladas durante el 2016. En 2017 la producción de cacao alcanzó 60.535 toneladas, logrando un nuevo récord en producción para el país y un aumento del 6,6% en relación al 2016, cuando la cifra llegó a 56.785 toneladas.
- La organización de los empresarios colombianos está compuesta por asociaciones de productores, enfocadas en la producción del grano con altos estándares de calidad y un importante impacto social; pequeños y medianos comercializadores, dedicados a la venta del grano de cacao colombiano; transformadores, el segmento en el que están varias de las empresas de agro alimentos más grandes del país; y un nuevo sector en desarrollo en la que están los nuevos chocolateros gourmet.
- Gracias a este crecimiento, los agricultores colombianos han logrado cumplir con las demandas internas y obtener un excedente que por su alta calidad es apto para la

exportación. Según Fedecacao, las ventas de cacao a nivel internacional han aumentado un 520% en los últimos 10 años.

- Hace 10 años, el país exportaba 650 toneladas y en 2017, las ventas externas alcanzaron 11.926 toneladas de cacao en grano. El subsector cacaotero no solo exporta en grano, sino también algunos subproductos, semielaborados y otros elaborados. Si se hiciera la conversión de estos en cacao en grano estaríamos hablando de un total de 24.000 toneladas exportadas (Portafolio, 2018, párr. 3)
- El cacao en grano y los productos de chocolatería se constituyen en productos con excelentes oportunidades para su exportación gracias a la creciente demanda internacional de la categoría, a los reconocimientos de calidad recibidos tanto en grano como los productos terminados específicamente en el “*Cocoa of excellence*” y en los International Chocolate Awards. Según cifras del DANE, entre enero y octubre de 2018 los principales países compradores de cacao colombiano fueron México con el 28%, Malasia con el 18%, Estados Unidos con el 8,4%, y Canadá y España con el 8,1% cada uno (Procolombia, 2019).

Marco teórico y/o conceptual

El cacao, de nombre científico *Theobroma cacao* L.⁸, es un aporte del continente americano al mundo entero, siendo Cristóbal Colón probablemente el primer europeo en probarlo. Es un árbol no muy alto, de hojas perennes, alternas, delgadas brillantes, de color verde oscuro (midiendo de 20-35 cm de largo y de 7-8 cm de ancho), su altura promedia una altura entre los 4-8 metros, llegando incluso a los 10 metros bajo las condiciones adecuadas. Sus flores son pequeñas, de un color que puede ir desde un amarillo más bien pálido hasta un rosado, agrupadas en racimos que nacen directamente del tronco. Sus frutos son vainas rojizas a marrones, de forma cilíndrica o esférica. Se desarrolla mejor en climas cálidos y húmedos, encontrándose de manera profusa en la parte septentrional de Suramérica y en casi toda Centroamérica.

En Latinoamérica se encuentran aproximadamente 18 especies de cacao, con sus frutos que son bayas carnosas de entre 15 a 25 cm de longitud, inicialmente verdes y tornándose

⁸ En griego *Theobroma* significa: Alimento de dioses (*Theo*: Dios; *broma*: Alimento).

amarillas, rojas o anaranjadas al madurar, y almacenando en promedio 35 semillas las cuales se procesan para producir, entre otros productos, pasta de cacao, manteca, licor, cocoa, chocolate, etc. (Waizel S. , Waizel, Magaña, Campos, & San Esteban, 2012).

El grano del cacao está conformado por un 15% de cáscara y un 30% de cocoa, para que este fruto se dé las condiciones de temperatura deben ser como mínimo de 15°C y como máximo de 35°C, siendo lo ideal un promedio de 25°C, cultivándose idealmente en un clima cálido-húmedo, sin estaciones marcadas, usualmente dentro de los 0-1000 metros sobre el nivel del mar. El suelo para su cultivo debe tener un pH de 7 a 7.4, debe ser profundo, rico, arcilloso, con un buen drenaje y dentro de una topografía regular. La pluviosidad de la zona de cultivo debe estar entre los 1000 a 3000 mm al año. No se recomienda cultivarlo bajo el sol directo, por ello usualmente se cultiva a la sombra de otros árboles para proporcionar sombra, calor y humedad, por ejemplo, mango o cedro. En la mayoría de países productores se llevan a cabo dos cosechas anuales: una principal y otra intermedia.

Usualmente el cacao se vende para exportación en forma de habas y el proceso para la fabricación ya sea de manteca de cacao, licor, cacao en polvo, chocolate y demás corre por cuenta de los países que lo importan. No obstante, actualmente los principales exportadores trituran el producto para darle un valor añadido (Jachero, 2018; Hidalgo, 2016).

El chocolate es el tercer “*commodity*” más comercializado en el mundo (es decir, la tercera materia prima más transada en los mercados de valores internacionales), antecedido por el azúcar y el café. Su demanda está definida principalmente por compañías chocolateras, americanas y europeas. Los granos de cacao se utilizan como materia prima para las industrias de confitería, chocolates, cosméticos y farmacéuticos. A partir del cacao se obtienen “tres tipos de bienes: 1) el bien primario -el grano de cacao-, 2) los bienes intermedios -aceite, manteca, polvo y pasta de cacao- y, 3) los bienes finales –chocolate y sus preparados” (Superintendencia de Industria y Comercio, 2005). El cacao se cultiva exclusivamente en una banda geográfica muy estrecha cerca del

Ecuador debido a las exigencias climáticas y de lluvias. Esta banda se extiende también por África occidental, partes de Centro y Sudamérica y el Sudeste de Asia.

Variedades del cacao

Actualmente existen tres especies o variedades distintas de árboles de cacao que tienen importancia en el mercado: El Criollo, el Forastero y el Trinitario.

- **El criollo o nativo (fino y de aroma)**

Se puede considerar la variedad más delicada, conocido como el cacao fino y de aroma, es el cacao genuino, bautizado por los españoles al llegar a México; es el tipo de cacao que se cultiva en Perú, Venezuela, Honduras, Colombia, Ecuador, Nicaragua, Trinidad y Tobago, Bolivia, Jamaica, México, Granada y el Caribe, en la zona del océano Índico y en Indonesia (Waizel, y otros, 2012). Es un cacao reconocido como de gran calidad de escaso contenido tanino (compuesto muy astringente y de gusto amargo), reservado para la fabricación de los chocolates más finos. El árbol es frágil y de escaso rendimiento, el grano es de cáscara fina, suave y poco aromática, representa, como mucho, el 10 % de la producción mundial.

El cacao Criollo es más suave, menos ácido y amargo y ofrece una complejidad aromática única que le distingue de los demás cacaos. Un chocolate hecho de cacao Criollo se distingue por su color algo más claro y sus aromas que generalmente recuerdan a frutos secos. Estas características también le convierten en el cacao más caro y difícil de conseguir: representa sólo el 3-5% de la producción mundial de cacao (FAO, 2010, p. 82).

- **El forastero**

Esta variedad se trata de un cacao normal, con el tanino más elevado. Es el más producido por su facilidad de cultivo, normalmente proviene de África. El grano tiene una cáscara gruesa, es resistente y poco aromático.

El cacao Forastero le da al chocolate su típico aroma amplio e intenso y su color marrón oscuro, pero también es más amargo y carece de la elegancia y complejidad aromática del criollo. Su importancia en el mercado tiene que ver con que representa más del 80% de la producción mundial (FAO, 2010, p. 84).

Como es lógico, de acuerdo con lo mencionado, la mayoría de chocolates en el mundo se fabrican a partir esta variedad. Los mejores productores usan granos forasteros en sus mezclas, para dar cuerpo y amplitud al chocolate, pero la acidez, el equilibrio y la complejidad de los mejores chocolates provienen de la variedad criolla.

- **El Trinitario**

Esta variedad en realidad es un híbrido entre las dos anteriores que combina lo mejor de ambas, como su nombre sugiere, es originario de Trinidad, donde después de un terrible huracán que en 1727 destruyó prácticamente todas las plantaciones de la Isla, surgió como resultado de un proceso de cruce. De este modo, heredó la robustez del cacao forastero y el delicado sabor del cacao criollo y se usa también normalmente mezclado con otras variedades (FAO, 2010, p. 86).



Figura 4. Variedad de cacao. Fuente: Cacao Nativo (2016).

Antecedentes históricos

Todavía en la actualidad se discute acerca del verdadero origen del cacao, sin embargo un estudio reciente de la Universidad de Pensilvania mediante el uso de carbono 14 sobre cerámicas encontradas en “Puerto Escondido”, un sitio arqueológico hondureño, permite afirmar que el líquido achocolatado encontrado en dicha vasija había sido preparado entre los años 1400 a 1000 antes de Cristo, unos 500 años antes de lo que previamente estaba documentado, permitiendo afirmar que este grano proviene de Honduras.

En general en toda América Latina el origen del cacao está vinculado con las culturas indígenas prehispánicas, y siempre se le apreció por sus características de gusto y olor; igualmente se le atribuía la capacidad de proporcionar fuerza y como afrodisíaco. Tanpreciado era que los aztecas lo usaron como moneda de cambio.

Cuando Cristóbal Colón llegó a Honduras los nativos le agasajaron con semillas de cacao como presente e inmediatamente los españoles apreciaron su sabor, olor y capacidad para estimular al organismo, por lo cual no dudaron en llevarlo a España, donde se le dio el nombre de “cacao” siendo considerado de uso sólo por la nobleza cortesana por su escasez y cualidades de sabor y olor. Finalmente es el rey Carlos I de España quien atina a mezclarlo con azúcar, vainilla y/o canela, dando origen al “chocolate” y, de paso, dándole entrada a todos los paladares de Europa, inicialmente, y posteriormente del mundo entero (Rodríguez & Maldonado, 2012).

Composición Nutricional

Las semillas del cacao son ricas en antioxidantes específicos, con la estructura química básica de catequinas, epicatequinas y polifenoles (mayormente flavonoides) similares a los encontrados en los alimentos vegetales como frutas y verduras. En cuanto a su composición un 10-22% de la semilla es grasa, principalmente ácidos grasos (oleico, palmítico y esteárico, además de otros ácidos orgánicos), aminoácidos, compuestos azufrados, fenoles (cumarina, esculetina y catecol), acetofenona, benzaldehído, benzoato deisopentilo; y por terpenos (aceites esenciales), apigenina, entre otros.

Dentro de sus múltiples compuestos se pueden mencionar fosfolípidos, lecitina, dopamina, serotonina, taninos, vitaminas del complejo B, C y E, además de calcio, fósforo y hierro (Waizel y otros 2012, p. 238).

Después de procesado la composición química del cacao es: Grasa (53.05%), nitrógeno total (2.28%), agua (3.65%), nitrógeno proteico (1.50%), teobromina (1.71%), cafeína (0.085%). Carbohidratos: Glucosa (0.30%), sacarosa (1.58%), pectinas (2.25%), almidón (6.10%), fibra (2.09%). Polifenoles (7.54%). Ácidos: Acético libre (0.014%), oxálico (0.29%). Cada 100 g de polvo de cacao contienen: Energía (452 Kcal), proteínas (21.5 g), carbohidratos (35 g), grasa (25.6 g), calcio (0.1690 g), magnesio (0.544 mg), hierro (0.0138 g), cobre (0.0045 g), fósforo (0.795 mg), potasio (2.057 mg), sodio (0.0090 g), zinc (0.0079 g), teobromina 2.5 g y flavonoides 7 g (Morales, García, & Méndez, 2012, p. 80).

Productos y subproductos del cacao

De los granos fermentados y secos de cacao (o sin fermentar) se obtienen subproductos y productos finales a través de procesos industriales determinados. Los subproductos del cacao son la pasta o licor, la manteca, la torta y el polvo de cacao. Los productos finales de cacao son principalmente los chocolates y demás artículos elaborados a base de chocolate, tales como coberturas, golosinas, barras de chocolate amargo, de leche, blanco, con frutas, nueces, bombones, entre otros. Además de los usos tradicionales en la producción de chocolate y confitería, la manteca de cacao se utiliza también en la industria farmacéutica y en la elaboración de cosméticos (Serrano & Guerrero, 2017, p. 53).

Cosecha y recolección del cacao

El proceso de cosecha y recolección, en general, es el mismo siempre para cualquier tipo de cacao. A continuación, se presenta a modo informativo un esquema general básico de dicho proceso, con base en lo expuesto en la página web “Caja de herramientas para cacao” (2017).

Revisión de la Maduración

La recolección del cacao es una tarea bastante delicada, empezando se debe saber cuándo se pueden recolectar las mazorcas, ya que si se hace antes de tiempo no cumplirá con las características de sabor y aroma que debe tener el producto, mientras que si se hace después de tiempo el producto comenzará a desarrollarse, como lo indica la Organización Internacional del Cacao (ICCO).

- **Recolección**

Cuando el producto está listo, se inicia la recolección de forma manual, empleando bien sea una tijera de poda, una media luna, una navaja o un machete bien afilado, para evitar dañar el tronco del árbol.

- **Quiebra de la mazorca y Separación de los Granos.**

La quiebra de las mazorcas se realiza en el campo el mismo día que se va a poner a fermentar o llevar al acopio. Se recomienda abrir la mazorca golpeándola con un mazo de madera o con una piedra sobre un tronco. No se recomienda el uso del machete porque puede herir las semillas, y una vez heridas los granos se dañan por hongos o por insectos. Para la extracción de granos hay que deslizar los dedos a lo largo de la vena central de la mazorca y extraer los granos con la mano suavemente dejando pegada la vena central o el ombligo a la mazorca.

Procesamiento del Cacao

Ahora que el cacao se ha cosechado y clasificado, se encuentra listo para la siguiente etapa: el procesamiento. Y esto comienza con la fermentación.

- **Fermentación**

La fermentación se produce cuando los azúcares y los almidones se descomponen en ácidos o alcohol. Esta es una etapa clave en la producción de muchos tipos de alimentos y bebidas, incluido el café, el alcohol y el cacao. Sin la fermentación, nunca podríamos tener chocolate.

La fermentación se inicia inmediatamente después de sacar los granos de las mazorcas del cacao. Esto aumenta a medida que se inoculan con una variedad de microorganismos de la superficie de las mazorcas, el machete, el mazo de madera, las manos de agricultores, los utensilios para el transporte de los granos a la fermentación, el mucilago seco en las superficies de los utensilios para la fermentación anterior (bandeja o cajones) insectos y las hojas del banano o plátano.

El proceso de fermentación contiene dos fases: la fase sin aire, anaeróbica o alcohólica donde las levaduras transforman el almidón y azúcares del mucilago en alcohol etanol y desprenden gas carbónico. Esta fase dura los dos primeros días del proceso.

La fase con aire, aeróbica o acética cuando las bacterias de nombre *Acetobacter* transforman el Etanol en ácido acético, el cual penetra en de la semilla produciendo cambios que originan sustancias que dan buen sabor y aroma al cacao.

- **Secado**

Finalmente, después del largo proceso de fermentación, los granos están listos para secarse. Este es otro paso crucial en la mejora del sabor del cacao, ya que después de la fermentación los granos tienen un contenido de humedad que va desde el 40 % al 50 % que debe reducirse al 6 % o al 7 %, para un almacenamiento seguro.

El cacao se seca en cajas de madera, camas, tarimas o patios. Según ICCO, la etapa de secado debería reducir los niveles de humedad del 60% al 7%. Es importante girar los granos periódicamente para garantizar que se sequen de manera uniforme.

- **Almacenamiento**

Finalmente, el cacao está listo para ser almacenado hasta que el comprador pase a recogerlo.

Tabla 2. Principales características del grano fermentado.

	Grano bien fermentado	Grano que le faltó fermentado	Grano sin fermentar
Forma	Hinchado	Algo aplanado	Aplanado
Color del grano por fuera	Café oscuro	Amarillo claro, amarillo rojizo	Blanquecino o rojizo
Cascarilla	Se desprende fácilmente al tocarla con los dedos	Es difícil arrancarla con las uñas	No se desprende. Está pegada al grano
Consistencia del grano	Fácil de quebrar y desbaratar con los dedos	Se desbarata con los dedos	Es duro, como caucho, sólo se puede partir con navaja
El grano por dentro	Quebrado	No presenta quebraduras	Muy duro y sólido
Color del grano por dentro	Chocolate o café claro	Entre cenizo y morado	Violeta
Olor	A chocolate, aromático, agradable	A vinagre, desagradable	Sin olor o con olor a moho

	Grano bien fermentado	Grano que le faltó fermentado	Grano sin fermentar
Sabor	Amargo, agradable	Amargo	Muy amargo

Fuente: Caja de herramientas para cacao (2017).

Teorías acerca del análisis comparativo de políticas públicas

Para la elaboración del presente trabajo se eligió el análisis comparativo de las políticas públicas de tres países latinoamericanos, Ecuador, Perú y Colombia respecto a la producción y exportación del cacao; se utilizó este tipo de análisis teniendo presente que, de acuerdo con Parsons (2008), las políticas públicas comparadas son “un método de estudio de las políticas públicas mediante la adopción de un enfoque comparativo del proceso de las políticas públicas, así como de sus resultados e impacto” (p. 74).

Igualmente cuando se habla de la comparación de políticas públicas de manera retrospectiva se debe recordar al politólogo australiano Castles con su libro Historia comparativa de las políticas públicas (1989) y al sociólogo Esping Andersen con su obra Los tres mundos del Estado de Bienestar (1993), quienes se decantaron por el análisis comparativo de las democracias de Occidente, principalmente acerca del desarrollo de los tipos de Estado de Bienestar.

En este mismo orden de ideas Bulcourf y Cardozo (2008) sostienen que:

Dentro de marco de las políticas públicas comparadas los objetivos siempre se relacionarán con un aspecto del fenómeno estudiado que tendrán que ver con ver similitudes y diferencias de procesos similares en varios casos, o el mismo proceso en un caso mirando diferentes momentos históricos (p. 2).

Es decir que este método comparativo sirve como un enlace o puente entre los conceptos (teoría) y la realidad (praxis), empleando como método control la comparación para

corroborar hipótesis, generalizaciones o teorías, confrontando conceptos de manera empírica. Para Dahl (Dahl, 1956) la comparación como método es un aporte a la controlabilidad empírica de los fenómenos políticos; para este autor el enfoque comparado como campo es el conjunto de las observaciones y estudios realizados por los politólogos sobre fenómenos similares en muchos países (o por extensión, en diferentes regiones de un mismo país) incluyendo un amplio espectro, desde la simple compilación de inventarios paralelos de datos relativos a dos o más países, hasta el establecimiento de ámbitos de validez de las generalizaciones referidas a conjuntos de fenómenos políticos (p. 57), sobre la base de efectuar comparaciones entre países o entre regiones de los mismos con diferencias de régimen político (Dahl, 1956).

En ciencias sociales hay cuatro procedimientos básicos de control: experimental, estadístico, comparativo e histórico. El método comparativo es el procedimiento al que la Ciencia Política puede más fácilmente recurrir, ya que es una búsqueda de variables que expliquen las similitudes y diferencias entre países o entre políticas. Comprobación de la capacidad explicativa de tales variables. Comparación como método para buscar explicaciones a fenómenos político-sociales (Grau, 2012).

Finalmente se puede mencionar que las políticas públicas comparadas son un método de estudio de las políticas públicas mediante la adopción de un enfoque comparativo del proceso de las políticas públicas, así como sus resultados e impacto (Parsons, 2013, p. 74). Se entiende a las políticas públicas comparadas como estrategia metodológica para encontrar similitudes y diferencias. Asimismo, este tipo de análisis comparativo nos permite ensayar argumentaciones e hipótesis sobre cómo funciona el Estado en general en dos o más unidades estatales, pero también nos puede servir para trazar puntos en común entre los países en términos estructurales.

Método

Debido a la carencia de información sobre trabajos previos que hayan abordado esta temática en específico la presente investigación se abordará utilizando una metodología exploratoria, para ello se empleará como unidades de análisis la revisión documental y bibliográfica principalmente en bases de datos indexadas y a la información que

comparten las entidades pertinentes de cada país acerca de las políticas públicas y técnicas agrícolas empleadas. Dentro de las bases de datos revisadas están Dialnet, Redalyc, SciELO, Scopus y FAOstat, esta última, perteneciente a la Organización de Naciones Unidas (ONU), ofrece estadísticas relacionadas específicamente con la agricultura y la alimentación. Así mismo se buscó en los repositorios de las universidades colombianas (Javeriana, Nacional, Rosario, etc.) donde se encuentra el contenido científico recopilado en tesis y trabajos de grados.

Esta revisión se desarrolló a partir de la búsqueda de artículos en español e inglés y trabajos de grado, publicados preferentemente luego del año 2010 hasta la fecha, empleando como variable independiente el cacao y como variables dependientes: producción, exportación, clases, políticas públicas, Ecuador, Perú; se encontró un total de 28 documentos, entre trabajos de grado y artículos, pero luego de su revisión únicamente 15 tenían información oportuna y pertinente, los cuales sirvieron para su posterior análisis.

Igualmente, se realizará una descripción general de las políticas públicas empleadas actualmente en Colombia y en los países a comparar, Ecuador y Perú, haciendo un análisis crítico de los mismo a través de sus respectivos procesos, describiendo las ventajas y desventajas.

Con base en este análisis comparativo se determinará cuáles de estas políticas públicas permite mejorar la producción y exportación de cacao colombiano.

Técnica de análisis

A través del análisis temático-comparativo se realizará un diagnóstico a través del cual intentaremos establecer las políticas públicas y técnicas agrícolas que permiten mejorar la producción y exportación de cacao colombiano.

Índices o Indicadores

Para implementar las **técnicas de análisis**, los indicadores que se usarán son:

1. Descripción general del sector

2. Volumen de exportación en los últimos años

3. Estimado de exportaciones

Fuentes y técnicas adicionales de recolección de la información

Libros referentes al tema tratado.

Información de entidades gubernamentales de cada país.

Estudios previos sobre el tema.

Resultados

Ecuador:

En Ecuador para el año 2008 el gobierno de Rafael Correa establece medidas para favorecer a los productores de la economía solidaria en la compra pública, a través de las “Ferias Inclusivas”, mecanismos de contratación directa, con la cual, los actores y organizaciones de la Economía Popular y Solidaria (EPS) no compiten por precios, sino que ofertan su capacidad de producción, a un precio establecido por el estado a todos por igual, lo que ha redundado en el crecimiento de la contratación de los productores de la EPS.

Las exportaciones de actores de Economía Popular y Solidaria (EPS) han estado en constante crecimiento desde el año 2010, incrementándose a una tasa promedio anual del 39,29%, en valor monetario, y 54,53% en Toneladas Métricas (TM). En el 2015, se registró un valor exportado de 301 millones de dólares estadounidenses (534 mil TM); un 57,66% (42,95% en volumen) más que en el 2014 (Clark, 2017, p. 16).

A partir de la reestructuración constitucional llevada a cabo en el año 2006 por parte del mandatario Rafael Correa surge el proceso denominado “Revolución ciudadana” el cual proporciona un nuevo marco legal para institucionalizar el denominado Comercio Justo, el cual propone: “Un sistema económico justo, democrático, productivo, solidario y sostenible basado en la distribución igualitaria de los beneficios del desarrollo, de los medios de producción y en la generación de trabajo digno y estable” junto a un nuevo sistema de comercio e inversión entre los Estados que se

sustente en la justicia, la solidaridad, y la complementariedad” (Pueblo soberano del Ecuador, 2008).

Con base en lo anterior el gobierno ecuatoriano crea la Dirección de Comercio Inclusivo en el año 2010, lo que dio paso al surgimiento de la política pública denominada Estrategia ecuatoriana de Comercio Justo. Esta aparece como respuesta a la problemática de indefinición competencial, dispersión institucional, abordaje del tema de manera declarativa y coyuntural, débil articulación y coordinación interinstitucional por parte del Estado, desconocimiento por parte de la sociedad y del Estado sobre Comercio Justo y sus actores a nivel nacional y local.

Las recientes políticas públicas han incentivado el incremento y el mejoramiento de plantaciones de cacao, sin embargo, la producción casi en su totalidad ha sido exportada como materia prima y no ha tenido incentivos para comenzar con un proceso de agregación de valor. El Ecuador goza con ventajas comparativas respecto al resto del grupo de exportadores de cacao, pero esto no es suficiente para poder cambiar su estructura primario exportadora si no se realiza inversiones en infraestructura, canales comerciales, etc., que incentiven el mercado interno y la construcción de cadenas de valor (Rosero, 2016).

En cuanto a la orientación de las políticas públicas de este país se puede afirmar que priorizan el desarrollo de macroproyectos ejecutados por consorcios locales que están enfocados en la reactivación exclusiva de la producción de cacao nacional (cacao fino y de aroma), impulsando estrategias de gran impacto pero poco sostenibles en el tiempo. Además, una gran parte del incremento de la oferta actual se debe a la producción de cacao del tipo CC51 y a inversiones previas de la cooperación internacional.

Análisis DOFA

Debilidades

- Llevar a cabo la industrialización del cacao es un proceso relativamente nuevo y se necesita de una alta inversión para realizar este proceso, sobre todo para optimizar recursos.
- Escasos niveles de investigación en el sector y el producto, y deficiente capacitación a los agricultores.

- Existe falta de controles más rígidos en la temática de calidad del cacao.
- Baja eficiencia de la producción del cacao con respecto a otros países productores de cacao (Schmid P., 2013)

Oportunidades

- El clima y los suelos son ideales para la producción de la planta de cacao y sus derivados.
- Los mercados internacionales tienen una gran apertura a nuevas empresas. (Schmid P., 2013)
- La demanda internacional hacia el chocolate está en constante crecimiento y las proyecciones a futuro de igual manera son crecientes. (Schmid P., 2013)

Fortalezas

- Capacidad para conseguir la materia prima con el fin de industrializar el proceso del cacao.
- El cacao ecuatoriano es de gran calidad reconocido mundialmente.
- Amplio conocimiento de los procesos.
- Existen las herramientas necesarias para generar mayor valor agregado al cacao.

Amenazas

- Preferencia de muchos países por productos con similares características que las del Ecuador provenientes de otras naciones debido a que este último es considerado un país exótico para negocios.
- La planta de cacao es vulnerable a las enfermedades y plagas que atacan y afectan las plantaciones.
- Presencia de metales pesados y pesticidas.
- Falta de inversión para generar mayor valor agregado a los productos ecuatorianos.
- Existe una gran competencia proveniente de África, que cada vez se va imponiendo con mayor fuerza en el mercado mundial (Schmid, 2013)

Estrategias

- Aumentar la productividad mediante la formación técnica e implementación de sistemas de riego y diferentes tipos de abonos.

- Construir un sistema interno de control para mantener la certificación orgánica y de comercio justo en el cacao fino de aroma.
- Realizar estudios técnicos sobre los niveles de cadmio en los procesos de producción y transformación del cacao fino de aroma para establecer medidas de mitigación de absorción de cadmio.
- Para aumentar las oportunidades para los jóvenes dentro de las asociaciones, se pueden coordinar proyectos pilotos por parte de entidades privadas y el gobierno ecuatoriano para desarrollar la formación técnica focalizada en la cadena de cacao.
- Apoyar la construcción de acuerdos para la incorporación de jóvenes reestructurando sus estatutos y reglamentos y creando espacios de participación formales de jóvenes en los procesos organizativos.
- Utilizar la investigación y los resultados de este proyecto piloto con las principales organizaciones de agricultores para influir en las políticas de cacao del MAGAP.

Perú:

Las políticas públicas de Perú en cuanto a agricultura, específicamente en cuanto al cultivo y producción del cacao, son abiertas, de manera que no discriminan variedades, al contrario fomentan el desarrollo de la asociatividad local y la inversión tanto pública como privada de manera diversificada y en particular saben aprovechar la intervención de la cooperación internacional con proyectos a nivel nacional, promoviendo todo su cacao para exportación como cacao fino de aroma.

Con la participación de diferentes instituciones considerando su carácter vinculante, se ha preparado una propuesta de Creación de Consejo Peruano de la Cadena de Cacao y Chocolate, a fin que mediante Resolución Suprema se cuente con el refrendo participativo de los diferentes sectores involucrados e impulsar y monitorear la implementación del Acuerdo Nacional (Comisión Técnica Multisectorial, 2008).

Debilidades

- Desconfianza y desinformación para organizarse.
- Productores con limitado acceso a servicios financieros y créditos.

- Predominio de productores individuales en micro unidades productivas, con poco nivel de organización.
- Limitada articulación e integración de instituciones públicas, privadas y gobiernos locales.
- Limitada infraestructura vial a centros de producción.
- Limitado empleo de plántones sanos y vigorosos que provengan de viveros certificados.
- Bajos niveles de educación y adopción de tecnologías mejoradas, de estándares de calidad en todo el proceso, principalmente en postcosecha.
- Limitado número de productores aplican manejo integrado de plagas y enfermedades.
- Limitada infraestructura para manejo de postcosecha.
- Elevado nivel de informalidad en la comercialización. (Ministerio de Agricultura de Perú, 2016)

Oportunidades

- El cacao es un sustituto importante de las actividades ilícitas.
- Arancel Preferencial Andino para ingresar a Estados Unidos y países de la Unión Europea.
- Genera empleo descentralizado sobre la base de uso intensivo de mano de obra.
- Creciente interés mundial por la conservación de biodiversidad y servicios ambientales.
- Existencia de planes de capacitación específicos para jóvenes.
- Crisis social en países como Costa de Marfil y Ghana.
- Creciente segmentación de mercados (orgánicos, *fair trade*⁹).
- La devolución de impuestos permite sustitución de derechos arancelarios equivalentes a 5 % del valor FOB¹⁰ de exportaciones.
- Producción nacional orientada a empresas transformadoras (agroindustria).
- Existencia de cooperación internacional, ONG, y otras instituciones que brindan servicios empresariales. (Ministerio de Agricultura de Perú, 2016)

Fortalezas

- Condiciones edafoclimáticas y agroecológicas favorables.

⁹ Comercio justo.

¹⁰ Se utiliza para valorar las Exportaciones y se define como “libre a bordo”. Se refiere al Valor de Venta de los productos en su lugar de origen más el Costo de los fletes, seguros y otros Gastos necesarios para hacer llegar la Mercancía hasta la Aduana de salida.

- Diversidad de genotipos adaptados a las zonas de producción.
- Condiciones naturales aparentes para desarrollo de plantaciones en sombra.
- Generador de mano de obra principalmente familiar que posibilita el desarrollo rural.
- Presencia de agricultores con experiencia en el cultivo y conocimientos prácticos para mejorar calidad del producto.
- Existencia de biodiversidad de flora y fauna que proveen bienes y servicios ambientales de gran valor.
- Potencial sostenible de plantaciones con sistemas agroforestales.
- Mercado local asegurado por disponibilidad de capital de empresas comercializadoras para compra de cacao en grano.
- Existencia de plantas para la transformación agroindustrial.
- Presencia de empresas familiares para la transformación y generación de valor agregado (chocolate para taza). (Ministerio de Agricultura de Perú, 2016)

Amenazas

- Incremento de las plagas y enfermedades por la falta de control sanitario.
- Estrategias de ventas de competidores de diferenciación de productos por precios antes que por calidad.
- Uso político de agricultores en huelgas y reclamos por prebendas, exoneraciones y solicitud de paternalismo.
- Presencia de metales pesados y pesticidas.
- Inestabilidad política y social por narcotráfico y terrorismo.
- Alta volatilidad y fluctuación de precios internacionales.
- Incremento continuo de las importaciones.
- Vulnerabilidad frente a fenómenos naturales y efectos del cambio climático.
- Incertidumbre e inestabilidad en la política nacional.
- Recesión mundial y contracción de la demanda de productos derivados por sustitutos.
- Creciente migración que se ubica en áreas de protección forestal. (Ministerio de Agricultura de Perú, 2016)

Estrategia

La estrategia nacional se relaciona a impulsar con mayor ímpetu este tipo de mercado. La estadística expone que no se aborda el problema de producción por volumen producido sino por calidad (diferenciada) del grano.

Sus cultivos poseen diversas variedades de alta calidad, numerosos controles que buscan mejorar la estandarización del grano, ligado a una fuerte logística para exponer en términos de calidad la trazabilidad de su producción de cacao fino y de aroma esto con el ánimo de posicionar en términos de calidad y trazabilidad el cacao fino y de aroma en los mercados a internacionales (Gutiérrez, 2017).

Colombia:

Dentro de las políticas públicas del país destaca la búsqueda de estrategias que permitan mejorar la cadena de valor colombiana fortaleciendo principalmente a los productores, esto como resultado del crecimiento del cacao en la económica nacional. Adicional se habla de trabajar en programas y proyecto que ayuden a aumentar la producción pues como se mencionó anteriormente el consumo local supera el crecimiento de las exportaciones. Es decir, Colombia cuenta con un ritmo de producción menor a la demanda, lo que genera oportunidad para fomentar en los productores el aumento de los cultivos, y de esta forma reducir las importaciones de este producto (Muñoz, 2019).

Debilidades

- Falta de instrumentos económicos y tecnológicos y de infraestructura para la investigación, la comercialización y la capacitación que faciliten el buen desarrollo de los procesos.
- Diversidad de factores que ocasionan fluctuaciones en el precio internacional del cacao.
- Se presenta contrabando de cacao (en grano) para abastecer la demanda de otros países.
- Una alta intermediación entre productor y agroindustria.
- Baja formación del capital humano.

- Falta de sinergia se debe pasar de un esquema de cooperativismo a un esquema de clúster, articulando todos los agentes involucrados en la cadena de valor y distribución física internacional (DFI)¹¹.
- Terrenos con más de cuarenta años sin renovar, lo que implica un envejecimiento de los cultivos.

Oportunidades

- Existencia de tierras aptas ubicadas en condiciones agroclimáticas favorables con potencial real para aumentar la frontera cacaotera.
- El cacao se considera como uno de los productos importantes dentro de la estrategia exportadora 2019 establecida por el gobierno nacional, lo que implica que se tienen recursos, instrumentos y medidas que pueden apoyar el desarrollo de la cultura del cacao colombiana.
- Gracias a la industria del chocolate, el cacao es un producto que siempre será requerido, sin importar los cambios en la sociedad en cuanto a gustos.
- La demanda del cacao se ha incrementado a nivel internacional en los últimos años, ya que se usa en una gran variedad de nuevos productos (para la piel, adornos, licores, etc.)
- Existencia de una industria nacional chocolatera fuerte.
- Existencia de planes de financiamiento para el sector, incentivos y políticas para el fomento.
- Alto potencial para incursionar en mercados especializados en crecimiento.
- Posibilidades de negociaciones a futuro (Ríos, Ruiz, Lecaro, & Rehpani, 2017).

Fortalezas

- La calidad del cacao que se produce en Colombia, superior al promedio mundial.
- El cacao es un producto que tiene una alta demanda en países europeos y en el mercado norteamericano, y está bien posicionado en muchos países.

¹¹ La Distribución Física tiene por finalidad descubrir la solución más satisfactoria para llevar la cantidad correcta de producto desde su origen al lugar adecuado, en el tiempo necesario y al mínimo costo posible, compatible con la estrategia de servicio requerida. El sistema de Distribución Física trata todo lo relacionado con el movimiento del producto desde el productor hasta el usuario final, incluyendo las etapas correspondientes a depósitos regionales o terminales y/o canales indirectos utilizados.

- Diversidad genética, ya que el cacao de Colombia corresponde a una gran heterogeneidad de caracteres genéticos, fruto de la hibridación desarrollada en años anteriores, dentro de la cual se pueden seleccionar individuos con potencialidad para constituirse en clones de características sobresalientes en términos de alta productividad, tolerancia a plagas, enfermedades y otros atributos deseables.
- Un gremio organizado y sólido: El gremio Cacaocultor cuenta con una organización, con más de 46 años de experiencia en el desarrollo de planes, programas y proyectos.
- Capacidad de generar mano de obra calificada.
- Seriedad y confiabilidad en las exportaciones.
- Disponibilidad de una tecnología de cultivo a la par de la mejor del mundo: Existen plantaciones en todas las regiones en las que se están logrando productividades por encima de 2.000 kilogramos por hectárea anualmente, cultivadas bajo el concepto de sistemas agro forestales, utilizando semilla de clones de alto rendimiento (Cely, 2017).

Amenazas

- Las características sociales y de la economía en la que se enmarca la producción cacaotera del país (violencia, inseguridad, uso ilícito de terrenos, pobreza, etc.).
- Inestabilidad del precio (superávit vs escasez).
- Aumento de la oferta a nivel mundial.
- Calentamiento global (en general, los fuertes cambios climáticos)
- Presencia de metales pesados y pesticidas.
- Enfermedades y plagas (Moniliasis -*Moniliophthora roreri*- y mazorca negra -*Phytophthora palmivora*-).
- Dificultad para acceder a créditos por parte de pequeños productores (Cely, 2017).

Estrategias

- Transferir conocimiento y tecnología a 30.000 pequeños agricultores.
- Sustituir 27.000 hectáreas de cultivos ilícitos por cacao a 2024.
- Desarrollar 5 laboratorios especializados para pruebas en cacao y sus derivados.
- Implementar plan para renovar 85.000 hectáreas de cultivos sembrados en las décadas de los 50 y los 60.

- Incrementar hasta 20.970 hectáreas de cacao nuevas en regiones no tradicionales, como Orinoquía.
- Aumentar el consumo por persona de chocolate a nivel local.
- Construir nuevos centros de beneficio y secado para mejorar la calidad del grano.
- Promover que el 60% de los pequeños cacaoteros estén afiliados a cooperativas.
- Incrementar en un 9% las ventas anuales de las pymes dedicadas a la transformación de cacao entre 2022 y 2032.
- Desarrollar una agenda de investigación y buenas prácticas para mejorar la calidad del cacao y sus derivados.
- Crear nuevos productos derivados del cacao mediante unión academia-Estado-industria.
- Abrir nuevos mercados en África, Asia y Europa del Este.
- Mejorar las prácticas de siembra, tener recurso humano mejor cualificado, renovar cultivos con más de 60 años de sembrados, contar con más y mejores plantas de postcosecha (para fermentación y secado del grano), añadir valor agregado tanto al grano como al derivado, optimizar consumos de energía, estandarizar procesos de producción, crear indicadores, aumentar las certificaciones de calidad y tener procesos de calidad alineados con los estándares internacionales, son algunos de los aspectos a mejorar en esta industria (AMCHAM, 2014).

Discusión

Al tomar en cuenta las cifras expuestas en el transcurso de la elaboración de la presente investigación se puede apreciar la importancia y posibilidades que ofrece el fruto del cacao, en producción y exportación; recapitulando al respecto se tiene que para el año 2017 la producción en el mundo de grano de cacao fue de 4.733 millones de toneladas, 40 millones de personas en el planeta son empleados de la industria del chocolate, derivado directo del cacao; así también un 76% de esta semilla proviene de países de Suramérica como Ecuador, Perú, Colombia, y cerca de 20 millones de personas dependen de manera directa del cultivo del mismo.

Colombia es un país que cuenta con óptimas condiciones edafológicas, agrológicas y ecológicas como también con excelentes materiales genéticos para la producción de

cacaos finos y de aroma. El mercado mundial de estos cacaos ofrece precios atractivos y ha estado experimentando un constante crecimiento por lo que, en los últimos años, los agricultores de cacao en Colombia, tradicionalmente suscritos sólo al mercado nacional, han aprovechado varios incentivos y proyectos para producir cacao de calidad e iniciar las primeras experiencias de exportación.

Para el presente trabajo se analizó la producción y exportación de tres países suramericanos, Ecuador, Perú y Colombia, los cuales se caracterizan por la producción de cacao fino o de aroma; esta es una clasificación otorgada por la Organización Internacional del Cacao (ICCO)¹² que describe un cacao caracterizado por la presencia de notas frutales (sabores cítricos, frutos rojos y frutos maduros); los sabores a flores y hierbas; las notas de nuez y caramelo y un sabor a chocolate muy agradable y equilibrado, que lo diferencia de los demás en el mundo. Este tipo de cacao se encuentra en 23 países productores y representa entre el 6% y 7% de la producción global, de allí su valor, reconocimiento y, por ende, su ventaja competitiva, entre Colombia, Ecuador, Venezuela y Perú producen el 76% del cacao fino de aroma del mundo.

El cacao fino de aroma lo compran principalmente los chocolateros “gourmet” quienes venden su producto a segmentos altos y a clientes con gran poder adquisitivo, quienes además tienen un gran sentido por la responsabilidad social. Esta característica permite que se valore el producto y que se pague inclusive por encima de los precios en bolsa, gracias a su calidad, distinguiéndose entre el cacao africano, siendo así este tipo de consumidores no buscan grandes volúmenes, pero sí que el cacao cuente con excelentes características organolépticas.

En este orden de ideas este cacao tiene mayores oportunidades de exportación en mercados europeos, como el alemán, el francés y el belga, cuyos consumidores se fijan además en que se proporcionen buenas condiciones de trabajo para quienes laboran en su cultivo, el denominado “comercio justo”, dentro de las certificaciones exigidas por el mercado internacional para el cacao están: Fairtrade, Rainforest Alliance, UTZ y

¹² Por sus siglas en inglés “*The International Cocoa Organization*” (ICCO)

Orgánico. Otros países con oportunidad de exportación son: Estados Unidos, Rusia, Turquía, Emiratos Árabes Unidos, Japón, Canadá, Argentina, Chile y Corea del Sur.

Los precios de bolsa son una referencia para establecer el valor de venta del cacao, ya que este es un *commodity*, en el caso del cacao fino de aroma estos sirven de base y entre más especiales sean sus propiedades más se valoriza. En la mayoría de los casos el precio de venta de este cacao se negocia directamente entre el importador y el productor, de acuerdo con el origen del producto, su sabor y demás cualidades.

No obstante, lo anterior, se presentan serias asimetrías en el mercado a nivel mundial ya que éste es acaparado por muy pocas empresas, minimizando el papel de los productores, quienes están en la base de la cadena de valor:

Dos procesadores (Barry Callebaut y Cargill, después de su fusión con ADM) producen alrededor del 70-80% de la cobertura del mundo y sólo ocho comerciantes y procesadores controlan aproximadamente las tres cuartas partes del comercio mundial del cacao en grano. Así mismo, el 40% del mercado del chocolate está concentrado en las seis mayores empresas productoras de este producto (Ríos, Ruiz, Lecaro, & Rehpani, 2017, p. 14).

La producción

El continente africano es el gran productor reconocido a nivel mundial de cacao convencional, ocupando los primeros lugares, con sobrada ventaja, tres países de este continente: Costa de Marfil, Ghana y Nigeria, de manera que países como Ecuador, Colombia y Perú, tienen que esforzarse por ganar un espacio propio dentro de una clasificación específica de esta planta, la denominada como cacao fino de aroma (CFA), ya que las características edafológicas, climáticas, ambientales y ecológicas intrínsecas les permiten descollar dentro de esta clase.

En Perú, por ejemplo, la creciente capacidad innata para producir cacao se ha visto limitada por la feroz competencia sobre las tierras agrícolas, las cuales son apetecidas por cultivadores de plantas ilícitas, principalmente coca, lo que ha resultado en un desmedro de la producción del cacao, actualmente sólo hay 48.000 hectáreas sembradas

con este árbol, resultando así en una producción de 71.175 toneladas de granos de cacao. Lo anterior a pesar de los esfuerzos de parte del gobierno mediante políticas públicas para que los campesinos cambien sus cultivos ilícitos por cacao, sin embargo, resulta muy difícil competir con una planta que produce unos dividendos mucho mayores y es más fácil de cultivar.

Es relevante mencionar que, a diferencia de otros países productores durante la última década, en Perú creció la producción a un ritmo cercano al 15.5% anual, resultando esto en cerca de 87 mil toneladas producidas, convirtiéndose para el año 2017 en el segundo cultivo más importante para este país, con 120.000 toneladas, dando un impulso positivo a más de 90.000 familias campesinas y agricultoras de la Amazonía, y poniendo al país como tercer productor de cacao en América Latina, atrás únicamente de Brasil y Ecuador.

Se concluye también que la mayoría de la producción en el Perú proviene de pequeños minifundistas y se realiza de manera individual, careciendo de una organización sólida a nivel nacional que pueda cohesionar y administrar la producción. De esta manera el cultivo se realiza mayormente sin asistencia técnica, empleando las técnicas tradicionales; esta precariedad en cuanto a la tecnología redundo en una mayor producción de cacao criollo, de menor calidad, principalmente en zonas marginadas, sin poder aprovechar el clon CNN-51 para cacao mejorado, adicional a esto tampoco se aprovechan las economías de escala y los productores no tienen fácil acceso a créditos. Todo lo anterior origina serios problemas en la postcosecha, como un secado y fermentación incorrectos, depreciando la calidad del cacao.

Ecuador, al igual que Perú, no tiene la capacidad para enfrentar a los grandes productores mundiales en volumen, mas sí en calidad, es por esto que una gran cantidad de su producción de cacao es comprada por chocolateros artesanales principalmente de Europa. Para 2015, este país cultivó cerca de 264 mil toneladas métricas de cacao, obteniendo ventas de 800 millones de dólares, con 80.450 productores mayoritariamente minifundistas y pequeños cultivadores, con un área cultivada de 560.387 hectáreas que dan trabajo a cerca de 150.000 familias productoras.

Este país ha mantenido un incremento sostenido en su producción durante la última década, cercana a un 10% al año, convirtiéndose en el primer exportador de cacao de América con 236.072 toneladas métricas en grano, originando cerca de 705 millones de dólares. Se le considera un producto de identidad territorial (PIT) ya que durante varios siglos movió la generación de divisas de ese país. Es reconocido internacionalmente por ser el país proveedor del 54% de la producción mundial de cacao fino y de aroma, aportando 160.000 Tm (estimado por la ICCO en el año 2015). El cacao proveniente de las distintas zonas de producción se diferencia por tener una gran variedad de sabores característicos de cada región (Ríos, 2013).

Acerca de las políticas públicas, aunque el gobierno de Ecuador ha priorizado el desarrollo de macroproyectos dirigidos a la reactivación de la producción de cacao fino de aroma, lo que ha tenido gran incidencia en los pequeños productores, estas políticas no son sostenibles a largo plazo porque el subvencionamiento estatal resulta oneroso. Es importante destacar que un gran porcentaje del incremento de la oferta actual se debe a la creciente producción de cacao de la variedad CCN51 y a inversiones realizadas por la cooperación internacional en las dos últimas décadas (Maldonado, 2016).

De otra parte, el cambio climático ha afectado la producción cacaotera de Ecuador, la cual podría ser mayor y de mejor calidad si el gobierno entregara mayores incentivos a este gremio, como ya lo ha hecho con otros como el de las bananas y los atunes, beneficiando a cultivadores y a productores en general. Al igual que su vecino Perú, en Ecuador no existe una zonificación geográfica idónea que permita mejorar el cultivo de cacao a gran escala, lo que conlleva a la carencia de planes de siembra sustentables, de igual manera no hay planes masivos de reemplazo de las plantaciones antiguas, disminuyendo la proyección de niveles óptimos.

Finalmente, Colombia también ha tenido un progreso en la producción de cacao a nivel mundial, terminando el año 2018 con una producción cercana a las 56.000 toneladas, evidenciando un aumento en sus ventas de este producto del 520% durante los últimos diez años. A pesar de catástrofes climatológicas como ‘El Niño’ y el aumento en la temperatura debido, entre otras cosas al cambio climático, lo que llevó a una reducción

en la producción cacaotera durante el año anterior, los primeros meses del 2019 auguran su aumento.

La producción promedio de Colombia durante los últimos 10 años fue de 46 mil toneladas, alcanzando en el año 2017 las 61 mil toneladas, debiéndose reconocer el buen manejo que se ha tenido de enfermedades y plagas por parte de los productores y gracias, también, a los programas de fertilización, renovación y manejo postcosecha implementados por parte del gobierno a través de las organizaciones cacaoteras, beneficiando a más de 35.000 familias en todo el país.

El país invierte en el estudio de nuevas variedades que se vuelvan resistentes a las enfermedades que actualmente sufren las plantaciones colombianas (mazorca negra, escoba de bruja y moniliasis, principalmente). Adicionalmente el gobierno ha hecho esfuerzos por mejorar los problemas de competitividad consecuencia de malas prácticas por parte de los agricultores, lo que impide una mejor calidad del producto. Al igual que en los países vecinos, Perú y Ecuador, los cultivadores de este árbol se enfrentan con el problema de no tener acceso al crédito y más de un 30% de los árboles tienen más de 20 años, luego de lo cual la producción por planta disminuye.

El Acuerdo de Paz entre el gobierno de Colombia y la guerrilla de las FARC firmado en el gobierno del expresidente Juan Manuel Santos abrió el camino para una producción aumentada y segura de cacao para reemplazo de cultivos ilícitos, mejorando las condiciones sociales y agrícolas, además se esperaba que se recuperara la tierra para nuevos fines, sin embargo esta propuesta sigue en vilo pues, primero, el proceso de paz y la justicia especial para la paz (JEP) no se han podido consolidar ante la oposición del gobierno de turno y, segundo, las tierras que abandonó la guerrilla en muchos casos pasaron a ser ocupadas por grupos al margen de la ley.

Debido al retraso tecnológico, al escaso y a veces nulo apoyo por parte del gobierno y a la escasa formación de cultivadores y productores, en general, ha resultado difícil desarrollar una cultura productiva y organizativa en el ámbito rural, que permita complementar las actividades básicas con formación técnica y desarrollo a nivel competitivo, lo que ha redundado en una ineficiente aplicación de técnicas y herramientas

que lleven a una mejor producción y rentabilidad. Hay que tener en cuenta que la mayor producción de cacao en Colombia proviene de parte de pequeños productores, quienes en su mayoría pertenecen a la población rural, generando cerca del 59% de la producción total, quienes en su mayoría no cuentan con las condiciones socioeconómicas para superar esta condición, ni con la capacitación para una mejor fertilización y capacitación fitosanitaria.

La Exportación

Tal y como se ha evidenciado los mayores exportadores de cacao en el mundo son también los principales productores, es decir: Costa de Marfil, Ghana, Indonesia, Nigeria, Camerún y Ecuador, el primero exporta 462.539 toneladas. La excepción a esta regla son Brasil y Malasia cuyo consumo interno absorbe la mayor parte de su propia producción. Latinoamérica ocupa un modesto segundo escalón en la exportación de este producto a nivel mundial, no obstante, los países en estudio, Perú, Ecuador y Colombia, están involucrados de manera activa en mejorar su producción en cuanto a cantidad y calidad.

En Perú las principales empresas exportadoras del cacao son las cooperativas agrarias y agroindustriales, las cuales han logrado aumentar la producción del grano usando tecnología de nivel medio, llegando a integrar parte de la cadena productiva internacional. Pertenecer a esta figura comunitaria le permite al pequeño agricultor acogerse a una serie de apoyos gubernamentales. “El principal canal de exportación del cacao es el marítimo, que abarca el 99% del total del producto; solo el 0.1% se exporta por vía terrestre a través de Tumbes con destino a Colombia” (Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, 2018), las exportaciones de cacao y semi-elaborados generaron cerca de 200 millones de dólares en el año 2015.

Es de destacar que durante la última década las exportaciones de cacao desde Perú crecieron ampliamente, ascendiendo a los 242,2 millones de dólares entre enero y noviembre del año 2018, es decir un aumento del 13% si se compara con el mismo periodo del año anterior, sin embargo, con la entrada en vigencia de nuevas medidas de parte de la Unión Europea que establecen límites máximos de contenido de cadmio la tendencia parece revertirse, ya que estos países son su principal mercado. Esta situación es

preocupante si se tiene en cuenta que dos terceras partes de la producción de este país tienen como fin la exportación, para el año 2018 de la producción de 120.000 toneladas, 85.000 fueron exportadas. El Ministerio de agricultura está trabajando para solucionar este problema tratando de eliminar el contenido de cadmio de los sembradíos o migrando los cultivos a zonas con menores cantidades de este producto.

Actualmente el gobierno nacional de Perú está empeñado en implementar la campaña “Manejo integrado de plagas: Por un cacao peruano libre de herbicidas y plaguicidas”, apoyado por la Agencia de Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (USAID) con miras a mejorar las posibilidades de exportar, incluyendo en su agenda también a países asiáticos, aunque a la fecha ya está exportando cacao a 26 países, siendo su principal comprador Estados Unidos, al recibir un 70% del producto.

Para aumentar la exportación de cacao desde Perú se necesita hacer énfasis en la logística interna, el financiamiento, la asociación, las estrategias de mercadeo y producción y de manera especial en la educación a los productores. Así mismo trabajar en la sanidad e inocuidad del cacao, para lo cual se debe fomentar la innovación e investigación.

En cuanto a la exportación de cacao desde Ecuador, éste es el mayor exportador de cacao fino de aroma, teniendo una participación mayor al 60% de este producto en el mercado mundial, augurándose una tendencia al alza en los próximos años, independiente de las fluctuaciones de los precios internacionales. Actualmente representa el sexto producto de exportación y representa el 3.2% del total de las exportaciones de este país.

Es interesante anotar que la Asociación Nacional de Exportadores de Cacao (Anecacao) indicó que para el año 2018 se exportaron 315.571 toneladas métricas de cacao, entre grano y semielaborados, reportándose un incremento del 4,65% con relación al año anterior. Estas ventas representaron al sector cacaotero alrededor de \$ 665 millones, 88% más que en 2017, esto gracias al Proyecto de Reactivación de Café y Cacao Nacional Fino de Aroma, por parte del Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (Ministerio de Agricultura y Ganadería, 2019).

Ecuador exporta cacao en tres formas diferentes: Granos de cacao, semi-elaborados y producto terminado, cerca de un 83% de la exportación de cacao de Ecuador ocurre en forma de granos de cacao, hacia Estados Unidos, México, Holanda y otros miembros de la Unión Europea, sin embargo importa de dichos países productos ya terminados a base de este mismo cacao, redundando en una balanza comercial negativa entre exportación e importación, además los productos semielaborados a base de cacao provenientes de Ecuador son más altos que el mismo cacao en grano, por lo cual este país debería diseñar estrategias para aumentar la exportación de los primeros y reduciendo la del segundo.

Para aumentar la exportación del cacao semielaborado es necesario crear exenciones tributarias que llamen la inversión extranjera, de manera que se creen empresas que industrialicen y aumenten el proceso de exportación. De igual manera, una mayor participación del cacao fino y de aroma en la exportación en Ecuador, aunado al respeto de los estándares de calidad, podría generar mejores precios y premios a nivel internacional. Ecuador cuenta con el beneficio adicional de exportar cacao orgánico, este tipo de producción recibe un incentivo económico por llevar a cabo de principio a fin una producción orgánica, contando con \$300.00 dólares adicionales, llamado premio por calidad, muy beneficioso para los productores al momento de dedicarse a este tipo de producción.

Un problema con la exportación de cacao desde Ecuador es que el mercado europeo le exige niveles mínimos de metal tóxico (cadmio) en el cacao, y esto afecta no sólo la producción sino obviamente la exportación. Algunos atribuyen la presencia de este elemento en las pepas de cacao al uso de aguas contaminadas por actividades mineras ilegales.

Finalmente, un elemento que influye en los índices positivos de exportaciones de cacao desde Ecuador es la implementación en todo el proceso de su producción del Comercio Justo, una estrategia que busca garantizar la accesibilidad de los pequeños productores a mercados seguros, estables, que les garantizan acceso a sistemas de comercialización equitativos. Esta iniciativa se ha convertido en una motivación que no solo garantiza acceso a precios justos, sino que también promulga la asociatividad, el respeto al medio

ambiente, la equidad de género, generando sostenibilidad para los sistemas productivos rurales, al utilizar técnicas de producción limpia (orgánica), acciones que, a largo plazo, favorecen la conservación de los recursos naturales, la recuperación de valores culturales, y mejora las condiciones de vida del sector productor.

En Colombia las exportaciones de cacao en grano han registrado un crecimiento promedio del 31,6% en los últimos 5 años. En 2016, 22 empresas exportaron a 16 países en cuatro continentes, por este motivo, esta es una de las seis actividades identificadas en la cadena de agroalimentos priorizadas por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, ya que consideran que el sector del cacao y sus derivados es uno de los de mayor potencial de desarrollo.

Entre enero y septiembre de 2018, de acuerdo con el Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE), las exportaciones de cacao en grano fueron de 14,1 millones de dólares, siendo México, Malasia y Estados Unidos los principales países destino; y las exportaciones de los derivados de cacao sumaron 31,3 millones de dólares, siendo Estados Unidos, Países Bajos y Alemania, los principales receptores de estos productos. En lo que va del año se han exportado 3 millones de dólares de cacao en grano a Asia, 55,5% más con respecto al mismo período del año pasado. Japón es uno de esos mercados potenciales en el que los consumidores buscan chocolates con alto índice de cacao.

El cacao se ha consolidado como uno de los principales productos de exportación del país gracias a que sus condiciones de sabor y aroma son atractivas para los consumidores de distintos mercados alrededor del mundo. En 2017 la producción de cacao alcanzó 60.535 toneladas, logrando un nuevo récord en producción para el país y un aumento del 6,6% en relación al 2016, cuando la cifra llegó a 56.785 toneladas. Según cifras del DANE, entre enero y octubre de 2018 los principales países compradores de cacao colombiano fueron México con el 28%, Malasia con el 18%, Estados Unidos con el 8,4%, y Canadá y España con el 8,1% cada uno, junto a Bélgica. Sin embargo, con la nueva reglamentación de la Unión Europea acerca del contenido máximo de contaminantes, Colombia salió perjudicada, por el contenido de cadmio en los granos de cacao que

exportaba, con serias repercusiones sociales y económicas, afectando principalmente a los pequeños productores.

Para el año 2019 Colombia espera superar las 60.000 toneladas de producción y mantener una balanza comercial superavitaria ya que el crecimiento de las exportaciones de cacao en grano a nivel nacional ha sido de 5% en promedio, durante los últimos cinco años. A pesar de la reducción de 2018, las exportaciones fueron de 7.056 toneladas. Se espera que el porcentaje de crecimiento se mantenga en 2019, proyectando unas 7.500 toneladas, previendo condiciones favorables de mercado (Baquero, 2019).

Según el Plan Decenal Cacaotero 2012-2021, elaborado por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural (Minagricultura) y el Consejo Nacional Cacaotero (2008), se esperaba tener para 2016 alrededor de 130.000 hectáreas modernizadas, y una producción de 156.000 toneladas para 2020, además de exportar cerca del 50% de la producción nacional, especialmente en productos semielaborados y finales (Minagricultura, 2012). Las estrategias propuestas para el alcance de dichos objetivos tienen cuatro enfoques: 1) siembras nuevas, 2) renovación de hectáreas envejecidas, 3) rehabilitación de hectáreas y 4) requerimientos de material vegetal.

Ahora bien, dentro de los planes para mejorar la productividad del sector y duplicar el mercado y las exportaciones, está el de sustituir 27.000 hectáreas de cultivos ilícitos con cacao, renovar hectáreas con más de 60 años, invertir en plantas de postcosecha y transferir conocimiento y tecnología a 30.000 cacaocultores del país, con lo cual el mercado del cacao podría aumentar sus ganancias hasta los 2,18 billones de pesos.

Al analizar la situación de producción y exportación de estos tres países latinoamericanos resulta evidente que, a pesar de sus diferencias, son muchos los aspectos comunes que comparten tanto por su proximidad geográfica como por las limitaciones socioeconómicas similares, de modo el diagnóstico es muy similar en los tres casos.

En este orden de ideas resulta necesario que los tres hagan esfuerzos adicionales para realizar investigaciones y desarrollar estrategias que permitan mejorar los procesos de cultivo y producción, para que puedan cumplir con los altos estándares solicitados por el

mercado internacional para la exportación del cacao, lo cual se hará posible solamente a través de la implementación de políticas públicas a largo plazo dirigidas especialmente a los pequeños cultivadores y minifundistas quienes, en este caso, son los principales productores.

Siendo así, tanto Perú, como Ecuador y Colombia deben hacer énfasis en la gestión ambiental para lograr una producción, y consecuentemente una exportación, sostenible del cacao, para lo cual es fundamental enfocar los esfuerzos en los temas de: disminuir o anular los niveles de cadmio en el grano de cacao, combatir el cambio climático que provoca alteraciones inesperadas en las condiciones medioambientales que afectan negativamente las cosechas y cultivos, considerar el cambio de uso de suelos para que no se envejeczan los cultivos mermando la calidad y cantidad de producción, y la emisión de gases de efecto invernadero que repercute directamente en el contenido de Carbono y Nitrógeno de los suelos y elevan la temperatura lo que afecta directamente la calidad de los granos.

Igualmente, los tres países deben continuar haciendo esfuerzos para investigar e implementar programas de mejoramiento genético en las semillas de cacao que les permiten cepas más resistentes a las plagas y variedades de cepas de mayor rendimiento, de acuerdo con sus condiciones edáficas, ecosistémicas y medioambientales, sin olvidar complementar lo anterior con procesos estratégicos enfocados al desarrollo competitivo mediante la concienciación de los cultivadores y productores de la eficiencia en el aprovisionamiento de los insumos, la mejora en los índices de productividad. Los gobiernos deben hacer una inversión adicional en investigación y desarrollo para la especialización en la oferta productiva con miras a llegar a nuevos mercados y afianzar su presencia en los ya existentes.

Los tres países son reconocidos a nivel internacional por ser productores y exportadores de cacao fino de aroma, el cual se paga mucho mejor que el corriente, de manera que se deben reforzar esfuerzos en la producción de éste, manteniendo y mejorando los procesos de producción que le han dado renombre a su calidad, además se deben considerar

estrategias a nivel gubernamental para mejorar la producción de productos derivados del cacao, los cuales derivan mayores dividendos y ofrecen un mayor mercado.

Con la creación de incentivos y exenciones tributarios se logrará atraer la inversión extranjera, lo que permitirá instalar empresas que industrialicen y tecnifiquen el proceso de cultivo y producción del cacao, permitiendo aumentar las exportaciones.

Específicamente Ecuador necesita que se realice un proceso de zonificación geográfica dirigida al cultivo de cacao, para lograr planes de cultivo sustentables que reemplacen las plantaciones viejas, logrando un nivel óptimo de producción de grano de excelente calidad, para seguir manteniéndose como el principal proveedor de cacao fino de aroma para Europa y Estados Unidos; Perú requiere una mejora de su variedad de cacao criollo para que no resulte tan vulnerable a las enfermedades propias de esta región y mejorar su rendimiento y enfatizar la producción del grano fino de aroma, aprovechando la tasa de crecimiento positiva que viene teniendo gracias a la formación de cadenas de valor; y Colombia debe capacitar a los productores acerca del valor y la importancia de la calidad del grano, fortaleciendo el eslabón productivo y capacitando a los cultivadores en cuanto a técnicas y planes de siembra de acuerdo con el tipo de suelo y variedad de cacao.

Muchos eventos han debilitado la independencia para poder formular y aplicar políticas públicas para el sector cacaotero. Un primer grupo proviene de la apertura de la economía que procede crecientemente a ligar la política para la agricultura con la política comercial internacional de los países, un segundo grupo se conforma a partir de las restricciones medioambientales que proceden a condicionar las acciones cotidianas de las prácticas de las explotaciones agropecuarias, no solamente vinculadas al recurso tierra sino también a otros como el uso que se le da al recurso agua o las prácticas agrícolas relacionadas con el uso de fertilizantes y pesticidas.

Aporte e implicaciones prácticas del presente proyecto

Con el presente proyecto se realizó un análisis de las ventajas y falencias que presentan los procesos de producción y exportación de cacao de tres países latinoamericanos, Ecuador, Perú y Colombia, dejando en claro que estos procesos tienen grandes

implicaciones a nivel social y ambiental; lo primero por la ingente cantidad de personas involucradas en su cultivo y producción, y lo segundo por el enorme uso de recursos naturales. El estudio de estas operaciones es fundamental teniendo en cuenta las posibilidades que tiene esta industria en el mercado global, con una oferta y demanda crecientes.

La elaboración del presente análisis aportó a la literatura sobre el tema al esclarecer conceptos sobre fortalezas y oportunidades específicas que tiene el mercado del cacao para los tres países estudiados y permitir considerar la gran oportunidad que ofrece la consolidación de sus mercados con miras a una producción mancomunada que disminuirá costos de producción y permitirá un mercado fuerte con mayores posibilidades de ingresar a nuevos mercados y ofrecer un mejor producto en los mercados ya ganados.

De igual manera este estudio ofrece una perspectiva de las necesidades que ocupan al sector cacaotero de los países analizados desde el cultivo hasta la exportación ofreciendo la posibilidad de ahondar en la materia por parte tanto de técnicos como de legisladores y encargados de proponer e implementar políticas públicas dirigidas específicamente a este sector.

En cuanto a las implicaciones prácticas éstas tienen que ver con que la información recopilada se puede aplicar en cuanto a investigación y desarrollo para los procesos de producción y exportación del cacao fino de aroma, lo cual redundará en mejores condiciones socioeconómicas para los cultivadores y productores y mejores ganancias y condiciones para los exportadores. Adicionalmente las carencias que presenta este sector evidenciadas en este escrito llevarán a una mejora de los procesos, puntualmente mediante la implementación de procesos tecnológicos en la cosecha y postcosecha y la aplicación de un comercio justo.

Conclusiones

La demanda mundial de cacao ha experimentado un alza considerable durante la última década, siendo muy apetecida la variedad de cacao fino de aroma (CFA), llevando a la expansión en los procesos de comercialización, industrialización, producción y

exportación de los países productores de este grano, dentro de los cuales destacan tres países suramericanos elegidos para su análisis en este trabajo, a saber Ecuador, Perú y Colombia, los cuales han incrementado su oferta llegando a cifras récord.

Con este aumento en la oferta se abren múltiples posibilidades para los productores de este producto y de sus subproductos, así que es fundamental que los gobiernos establezcan políticas públicas encaminadas a sacar el mayor provecho posible de ello, produciendo un grano de calidad y con las normas para competir en la exportación en el mercado internacional.

Las políticas públicas de los países analizados tienen en común un enfoque orientado hacia el mercado y a generar beneficios para los productores ya sea entregando recursos económicos o a través de servicios adicionales que les permitan mejorar la calidad del producto.

Un gran problema que enfrentan estos tres países en la producción de cacao, tanto común como fino de aroma, es la presencia de Cadmio en el suelo, un metal pesado que se acumula en los granos de cacao y que tiene efectos nocivos sobre la salud humana. Desde comienzos del presente año la Unión Europea aumentó los controles y restricciones para el cacao procedente de Ecuador, Perú y Colombia por su contenido de este metal, ante lo cual es urgente identificar las principales necesidades de investigación e innovación correspondientes a este problema, mediante investigación a corto y mediano plazo, y diseñar e implementar proyecto de investigación aplicada de manera conjunta con las agencias de desarrollo y actores claves del sector.

Sería ideal si los tres países se unieran en un esfuerzo mancomunado para producir cacao, compartiendo experiencias y tecnología, ya que comparten problemas comunes, lo que traería beneficios para todos, aprovechando que comparten el mercado común de la Comunidad Andina.

Se deben desarrollar políticas públicas con enfoques inclusivos e integradores, a través de iniciativas que promuevan la articulación y compromiso de cada uno, que contribuyan al crecimiento económico, social y ambiental.

Si bien hay una inserción del cacao fino de aroma por parte de estos tres países en el mercado internacional se debe avanzar en los niveles de eficiencia, de la producción primaria; superar el poco desarrollo del proceso de industrialización del mismo, la no inclusión social en el usufructo de la agregación de valor de los agricultores; esto se puede lograr mediante una política pública que responda a la necesidad de cambiar el esquema de participación en la cadena productiva hacia adelante, es decir que los productores primarios sean socios activos de emprendimientos de procesos de industrialización y de comercialización hacia el exterior, en un esquema de alianzas público - privadas y participación de capital nacional y extranjero.

En general en los tres países los procesos de cultivo y exportación necesitan mejorar aspectos, tales como la productividad de las tierras, aumentar el cultivo del cacao fino de aroma, mejorar la infraestructura a todo nivel y apuntar a la competitividad a nivel internacional para mejorar los niveles de exportación.

Las políticas públicas para mejorar la producción y exportación tanto en Colombia como en Perú y Ecuador están dirigidas a eliminar las carencias detectadas en el análisis DOFA, con acciones que permitan de manera puntual eliminar la brecha entre el terreno plantado y el cosechado, renovando las plantaciones utilizadas durante mucho tiempo, de igual manera que hagan factible buenas prácticas agrícolas para mejorar y/o sostener la calidad del cacao.

Las políticas públicas sugeridas deben, por tanto, abarcar el conjunto entero del proceso de cosecha-producción, desde el análisis de los terrenos para verificar su idoneidad para la siembra, el trabajar con semillas de alta calidad, implementando medidas de protección para los cultivos de tal manera que se saque el máximo provecho de los mismos.

Finalmente, las políticas públicas deben hacer énfasis en la inversión de capitales extranjeros dentro de las cadenas productivas para aumentar la capacidad y aplicación de la tecnología y la ciencia para obtener un producto de óptima calidad que logre la aceptación en mercados internacionales.

Citas y referencias

- AMCHAM. (octubre de 2014). *Cacao: una apuesta colombiana al mercado internacional*. Recuperado el 15 de marzo de 2019, de Amcham Colombia: <http://www.amchamcolombia.co/images/docs/cacao.pdf>
- Anecacao. (2017). *Ecuador es el primer exportador de cacao en grano de América*. Recuperado el 15 de abril de 2019, de Noticias: <http://www.anecacao.com/index.php/es/noticias/ecuador-es-el-primer-exportador-de-cacao-en-grano-de-america.html>
- Arnoletto, E. J. (2007). *Curso de teoría política*. México, D. F.: Edumed.
- Arvelo, M., Delgado, T., & Maroto, S. (2016). *Estado actual sobre la producción y el comercio del cacao en América*. San José de Costa Rica: IICA.
- Baquero, E. (13 de marzo de 2019). Este año exportaremos 7.500 toneladas. (A. Cardona, Entrevistador) Recuperado el 19 de mayo de 2019, de <https://www.agronegocios.co/agricultura/este-ano-exportaremos-7500-toneladas-2838711>
- Bulcourn, P., & Cardozo, N. (2008). *¿Por qué comparar políticas públicas? Argentina, política comparada*. Buenos Aires: Documento de trabajo 3.
- Cacao Nativo. (octubre de 2016). *Tipos de cacao*. Recuperado el 10 de abril de 2019, de Blogspot: <http://cacaonativo.blogspot.com/2016/10/tipos-de-cacao.html>
- Caja de herramientas para cacao. (2017). *Guía 8: Cosecha, fermentación y secado del cacao*. Recuperado el 25 de marzo de 2019, de Principales características del grano fermentado: <http://cacaomovil.com/guia/8/contenido/principales-caracteristicas/>
- Castles, F. (1989). *Historia comparativa de las políticas públicas*. Cambridge: Polity Press.
- Cely, L. (2017). Oferta productiva del cacao colombiano en el posconflicto. *Equidad Desarrollo*(28), 167-195.

- CEPAL - FAO - IICA. (2017). *Perspectivas de la agricultura y del desarrollo rural en las Américas: una mirada hacia América Latina y el Caribe 2017-2018*. San José de Costa Rica: Dewey.
- Clark, P. (13 de noviembre de 2017). *Políticas públicas y comercio justo en el Ecuador: El caso de la estrategia ecuatoriana para el comercio justo*. Recuperado el 19 de junio de 2019, de CEPAL: https://www.cepal.org/sites/default/files/events/files/patrick_clark_-_politicas_publicas_y_comercio_justo_en_el_ecuador_0.pdf
- Comisión Técnica Multisectorial. (2008). *Compromiso de Competitividad. Cadena agroproductiva Cacao-Chocolate*. Recuperado el 15 de junio de 2019, de Minagricultura: http://agroaldia.minagri.gob.pe/biblioteca/download/pdf/manuales-boletines/cacao/compromiso_competitividad.pdf
- Dahl, R. (1956). *A preface to Democratic Theory*. Chicago: University of Chicago Press.
- Espig, G. (1993). *Los tres mundos del Estado de Bienestar*. Valencia: Alfons el Magnanim.
- Grau, M. (2012). *El análisis de las políticas públicas*. Recuperado el 10 de junio de 2019, de Usal: <http://campus.usal.es/~dpublico/areacp/materiales/6.1.politicaspUBLICAS.pdf>
- Gutiérrez, M. (2017). *Plan de negocios para la comercialización de insumos a partir de cacao fino de aroma en Nilo -Cundinamarca*. Bogotá, D. C.: Universidad de La Salle.
- Hidalgo, A. (2016). *Factores que afectan la demanda de cacao en Estados Unidos y exportaciones de cacao en grano de Ecuador*. Zamorano: Escuela Agrícola Panamericana.
- IICA. (2017). *Políticas públicas y marcos institucionales para la agricultura*. Santiago de Chile: Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura.
- Iturrios, J. (7 de noviembre de 2013). Perú tiene variedades únicas de cacao que debe aprovechar en el mercado mundial. (Info región, Entrevistador) Recuperado el 15 de abril de 2019, de <http://www.inforegion.pe/171141/peru-tiene-variedades-unicas-de-cacao-que-debe-aprovechar-en-el-mercado-mundial/>

- Jachero, R. (2018). *Optimización del proceso de tostado de Theobroma cacao l. variedad ccn-51 utilizado en la elaboración de chocolate amargo*. Cuenca: Universidad de Cuenca.
- Maldonado, J. (2016). *Perspectivas económicas y financieras en el cultivo de cacao CCN51 vs cacao fino de aroma para la decisión de inversión de la empresa Famisa (Magister en Economía y Dirección de Empresas)*. Guayaquil: Escuela Superior Politécnica del Litoral.
- Minagricultura. (Enero de 2018a). *Cadena de cacao. Indicadores e Instrumentos*. Recuperado el 15 de febrero de 2019, de Documentos:
<https://sioc.minagricultura.gov.co/Cacao/Documentos/002%20-%20Cifras%20Sectoriales/002%20-%20Cifras%20Sectoriales%20-%202018%20Enero%20Cacao.pdf>
- Minagricultura. (5 de octubre de 2018b). *MinAgricultura reitera voluntad del Gobierno en apoyar las 38.000 familias que viven de la "cacaocultura"*. Recuperado el 22 de febrero de 2019, de Noticias:
<https://www.minagricultura.gov.co/noticias/Paginas/MinAgricultura-reitera-voluntad-del-Gobierno-en-apoyar-las-38-000-familias-que-viven-de-la-cacaocultura.aspx>
- Ministerio de Agricultura de Perú. (2016). *Plan estratégico: Cadena agroproductiva del cacao*. Lima: IICA-CICDA-GTZ.
- Ministerio de Agricultura y Ganadería. (2019). *Ecuador es el primer exportador de cacao en grano de América*. Recuperado el 18 de mayo de 2019, de Noticias:
<https://www.agricultura.gob.ec/ecuador-es-el-primer-exportador-de-cacao-en-grano-de-america/>
- Ministerio de Comercio Exterior y Turismo. (marzo de 2018). *Análisis integral de la logística en el Perú*. Recuperado el 19 de mayo de 2019, de Grupo Banco Mundial:
https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/comercio_exterior/facilitacion_comercio_exterior/P_Cacao.pdf

- Muñoz, A. (2019). *Comportamiento del mercado del cacao en Colombia, Ecuador y Perú del año 2007 al 2018 y sus futuros*. Bogotá, D. C.: Universidad de América.
- Parsons, W. (2008). *Políticas Públicas*. México: Miño Dávila.
- Parsons, W. (2013). *Políticas públicas: Una introducción a la teoría y la práctica del análisis de políticas públicas*. México: FLACSO.
- Portafolio. (8 de agosto de 2017). *Colombia, con unos de los cultivos de cacao más productivos a nivel mundial*. Recuperado el 23 de febrero de 2019, de Economía:
<https://www.portafolio.co/economia/record-en-produccion-de-cacao-en-primer-semester-508495>
- Procolombia. (24 de enero de 2019). *Oportunidades de exportación de cacao colombiano que conquista el mundo*. Recuperado el 15 de abril de 2019, de Noticias:
<http://www.colombiatrader.com.co/noticias/oportunidades-de-exportacion-de-cacao-colombiano-que-conquista-el-mundo>
- Pueblo soberano del Ecuador. (2008). *Constitución de la república del Ecuador*. Recuperado el 25 de junio de 2019, de OAS: https://www.oas.org/juridico/pdfs/mesicic4_ecu_const.pdf
- Quijano, Á. (2016). *Características generales de la estructura y dinámica en la cadena del cacao en Colombia 2005-2015 (Trabajo de Grado)*. Bogotá, D. C.: Universidad de La Salle.
- Ríos, F. (2013). *Estrategia para la promoción de exportaciones de cacao ecuatoriano*. Quito: Proeccuador, Corpei.
- Ríos, F., Ruiz, A., Lecaro, J., & Rehpani, C. (2017). *Estrategias país para la oferta de cacaos especiales*. Bogotá, D. C.: Fundación Swisscontact. Obtenido de Swisscontact.
- Ríos, F., Ruiz, A., Lecaro, J., & Rehpani, C. (2017). *Estrategias país para la oferta de cacaos especiales*. Bogotá, D. C.: Fundación Suiza para la Cooperación Técnica.

- Rodríguez, M., & Maldonado, P. (2012). *Exportación de cacao en grano desde la asociación de agricultores agro-ecológicos Tsa'Chilas del Búa hacia Estados Unidos*. Quito: Escuela Politécnica del Ejército.
- Romero, C. (2015). *Estudio del Cacao en el Perú y el Mundo*. Lima: Ministerio de Agricultura y Riego.
- Rosero, L. (2016). *El Ecuador y la política pública en la inserción del comercio internacional: Estudio de caso sobre la cadena de valor del cacao*. Quito: Instituto de Altos Estudios Nacionales.
- Swisscontact. (2016). *Estudio comparativo de políticas públicas de apoyo a la cadena de cacao fino y de aroma y experiencias de apoyo del sector privado*. Recuperado el 25 de junio de 2019, de Departamento Federal de Asuntos Económicos:
https://www.swisscontact.org/fileadmin/user_upload/COUNTRIES/Colombia/Documents/3___Estudio_comparativo_politicas_y_mercados-Franz_Rios-Swisscontact.pdf
- Tejo, P. (2004). *Políticas públicas y agricultura en América Latina durante la década del 2000*. Santiago de Chile: CEPAL.
- Waizel, S., Waizel, J., Magaña, J., Campos, P., & San Esteban, J. (2012). Cacao y chocolate: seducción y terapéutica. *Anales médicos*, 57(3), 236-245.