EUREDD Facility

Documento de trabajo

Diagnóstico de la cadena de valor del cacao, y mapeo de los indicadores y sistemas de información existentes

Resultado del diagnóstico participativo en Ecuador

Noviembre de 2021

Índice

1. ¿A qué nos referimos con un enfoque en transparencia? 4

2. Metodología de trabajo y objetivos de este reporte 4

2.1 Metodología de trabajo 4

2.2 Objetivo de este reporte 5

3. La cadena de suministro de cacao en Ecuador 6

3.1 Descripción de la cadena 6

3.1.1 Producción de cacao en Ecuador 7

Fuente: Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC) y MAG 8

3.1.2 La producción de cacao en las regiones amazónicas 9

3.1.3 Post-cosecha y acopio 11

3.1.4 Comercialización y exportación 12

3.1.5 Evolución del sector en los últimos años 17

3.1.6 Marcos regulatorios de mayor relevancia para el sector 18

3.2 Actores del sector cacaotero 18

3.2.1 Actores Directos 20

3.2.2 Actores Indirectos 21

3.2.3 Agrocalidad 21

3.2.4 Proamazonia 23

3.3 Información / datos sobre el sector cacaotero 23

3.4 La transparencia de la cadena como una oportunidad 26

4. Sostenibilidad y cacao ecuatoriano 26

4.1 Iniciativas públicas de sostenibilidad a nivel sectoral cacaotero 27

4.1.1 Ecuador Premium and Sustainable 27

4.1.2 Guía de Buenas Practicas Agrícolas para Cacao (2012) 27

4.1.3 Plan de Implementacion (PdI) de Medidas de Acciones REDD+ 28

4.1.4 Guía de Buenas Prácticas Agropecuarias para Certificación libre de deforestación (2021) (Certificación BPA +) 29

4.2 Otras iniciativas de cacao sostenible existentes 32

4.2.1 Programas e iniciativas privadas 32

4.2.2 Sistemas de certificación y estandares 33

4.2.3 Proyectos de cooperación internacional enfocados en cacao 34

4.3 Dimensiones de sostenibilidad sectoral 35

4.3.1 Indicadores de sostenibilidad existentes 37

5. Avances de los diálogos 43

6. Conclusión 43

1. ¿A qué nos referimos con un enfoque en transparencia?

Un ST&T (Sistema de Trazabilidad y Transparencia) es un sistema público con información verificable sobre la cadena de suministro que incorpora un enfoque de sostenibilidad territorial[1] para la evaluacion de riesgos de sostenibilidad como requisito para acceder a los mercados más exigentes. Dicho sistema se debe estructurar con base en los avances que ya se han dado en el país en términos de trazabilidad y monitoreo, tanto a nivel nacional como a nivel de actores individuales o regionales, y según la disponibilidad de datos.

El objetivo general de un ST&T es proporcionar información pública y verificable sobre riesgos asociados a la sostenibilidad en zonas productoras de cacao. De esta forma permite identificar áreas geográficas con un alto nivel de riesgo para acelerar su transición hacia modelos de producción sostenibles. El sistema también permite valorar el progreso, a nivel regional y de actores individuales, complementando los esquemas de certificación que se enfocan en evaluar el desempeño en un momento del tiempo. Para lograr este objetivo se debe articular un sistema de monitoreo de sostenibilidad sectorial y regional con uno de trazabilidad a lo largo de la cadena de suministro, publicando la información relevante y respetando la confidencialidad y privacidad de los actores para lograr que el modelo sea transparente.

2. Metodología de trabajo y objetivos de este reporte

2.1 Metodología de trabajo

Este trabajo busca apoyar a Ecuador en sus procesos nacionales de desarrollo e implementación de un ST&T para el sector cacaotero, e informar a los actores relevantes sobre la factibilidad técnica, financiera e institucional del desarrollo e implementación de dicho sistema. Para lograr esto, trabajamos en dos componentes:

1. La consolidación de un grupo de trabajo que representa actores relevantes del sector cacaotero, del sector público, privado y de la sociedad civil, para facilitar el diálogo alrededor de sistemas de monitoreo y trazabilidad. ProAmazonia es una iniciativa que promueve la producción agrícola sostenible en las zonas Amazonicas en Ecuador

[1] El concepto de sostenibilidad tiene en cuenta la dimensión económica, social, ambiental y de gobernanza, a lo largo de la cadena de suministro y en la zona de producción.

está desarrollando un sistema de certificación de cacao libre de deforestación. Esta iniciativa servirá como punto focal para crear la plataforma intersectorial para el diálogo.

2. El segundo componente está enfocado en aspectos técnicos y consiste en hacer un (i) diagnóstico del sector cacaotero, de la cadena de valor y suministro (producción, transformación, exportación, y mercadeo) en el país, (ii) identificar los atributos de la producción de cacao sostenible e indicadores de monitoreo, y (iii) identificar los sistemas, procesos y datos existentes que podrían informar el diseño de un ST&T. Dado que en Ecuador ya existe un sistema de trazabilidad gestionado por AGROCALIDAD, este diagnostico se va a enfocar en las fortalezas y debilidades del sistema existente, y cómo se puede avanzar ese o un nuevo sistema basado en la transparencia. Con base en el diagnóstico, se va a llevar a cabo un análisis de factibilidad para el diseño y la implementación de un ST&T, teniendo en cuenta variables de orden y las percepciones de los actores de interés más relevantes.

La primera parte del análisis, que está documentada en este informe, cubre los siguientes temas:

a. Diagnóstico del sector cacaotero
b. Identificación de los atributos de un cacao sostenible
c. Identificación de indicadores para monitorear la producción sostenible

Este documento es producto de una revisión de literatura, entrevistas con actores del sector privado, público y sociedad civil, e insumos de los diálogos del proceso, y cierra la primera fase del diagnóstico. La segunda fase va a cubrir un análisis comparativo de sistemas de trazabilidad y transparencia existentes y formular recomendaciones para el desarrollo de tal sistema en Ecuador.

2.2 Objetivo de este reporte

Este reporte tiene como objetivo presentar información sobre el sector cacaotero en Ecuador, sobre los avances que se han tenido en los primeros meses de este trabajo, las fuentes de información disponibles para alimentar un ST&T en Colombia, y sobre los acuerdos a los que se ha llegado en los espacios de diálogo con los actores de interés. El público objetivo de este informe es el equipo del Centro REDD de la Unión Europea del Instituto Forestal Europeo (EFI), así como actores de interés relevantes para este proceso. Este documento no será publicado y los atributos e indicadores de monitoreo que presenta podrán cambiar en la medida en que se avance con este trabajo, por tanto, son un punto de partida para discusiones y análisis posteriores.

3. La cadena de suministro de cacao en Ecuador

3.1 Descripción de la cadena

El cacao es uno de los productos más significativos en la economía del Ecuador. Durante casi un siglo, antes de la bonanza petrolera, fue la principal fuente de desarrollo económico y social. Hoy en día, es uno de los principales productos de exportación de Ecuador. En el años 2018, el sector cacaotero empleó al 5% de la población económicamente activa (PEA), y 15% de la PEA rural.[2] Por ende constituye así una base fundamental de la economía familiar de la costa, los andes y el área amazónica, involucrando a cerca de 100,000 familias.[3] La mayoría de los productores de cacao, aproximadamente el 70% son pequeños productores, seguido por el 20% que son medianos y 10% que son grandes.[4]

En Ecuador existen dos tipos de cacao:

- El "Nacional", que es reconocido a nivel mundial bajo la clasificación Fino y de Aroma, por tener una fermentación muy corta y dar un chocolate suave, de buen sabor y aroma.
- El CCN-51 es una variedad mejorada de origen ecuatoriano con alta productividad en comparacion con el Fino de Aroma.

Los acopiadores o los intermediarios son actores importantes en la cadena. La mayoría de los productores venden el cacao a intermediarios, que después lo venden a los exportadores.[5] Hay un grupo pequeño que, a través de asociaciones o cooperativas, vende su producto directamente al exportador.

El total de exportaciones de Ecuador en años recientes ha aumentado de 235.000 toneladas en 2014 a 345.000 toneladas en 2020 (ANECACAO, 2020) y la tendencia continúa al alza con un crecimiento promedio del 8% anual. Del volumen total de producción nacional, aproximadamente el 70% se exporta en grano, el 25% lo absorbe la industria de semi-elaborados y el 5% la industria artesanal chocolatera del país.[6] Actualmente, Ecuador es el tercer principal productor de cacao en el mundo, representando a 7% de la producción mundial total.[7]

---

[2] Asanza Valencia, M. K., Alvarado Murillo, R. D., Peñafiel Vera, G. J., & Fernandez Jervis, F. A. (2019). Crecimiento ecónomico del cacao ecuatoriano. *Revista Observatorio de La Economía Latinoamericana*. Retrieved from https://www.eumed.net/rev/oel/2019/12/crecimiento-cacao-ecuador.html.
[3] Castro, L., Gómez-García, R., & Vignati, F. (2018). Iniciativa Latinoamericana del Cacao: Boletín No. 2. Retrieved February 15, 2021, from https://scioteca.caf.com/handle/123456789/1200.
[4] ANECACAO. (2019). Sector Exportador de Cacao. Retrieved February 15, 2021, from http://www.anecacao.com/es/estadisticas/estadisticas-actuales.html.
[5] Asanza Valencia, M. K. et al. (2019).
[6] Guilcapi, M. (2018, Abril). Análisis del estado actual de las cadenas de café y cacao. Producto 2: Cacao. Retrieved February 15, 2021, from https://procurement-notices.undp.org/view_file.cfm?doc_id=186105.
[7] ANECACAO. (2019).a

En el año 2017, Ecuador se convirtió en el primer exportador de cacao en grano en América Latina, y esto representa un aumento del 168% entre 2007 y 2017.[8] Este aumento se debe al Proyecto de Reactivación de Café y Cacao Nacional Fino de Aroma desarrollado por el Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG). El proyecto tiene cobertura nacional y comenzó en el año 2012 y se extiende hasta el 2021. Los objetivos principales del proyecto incluyen mejorar los ingresos de los productores mediante el fortalecimiento de las plantaciones existentes, la renovación de 354,000 hectáreas, y el establecimiento de nuevas plantaciones. La primera etapa (2012-2015) tuvo como objetivo el fortalecimiento de la productividad en campo, y la segunda etapa (2016-2021) fortalecer la cadena de valor.[9] Desde el 2012 se inició un periodo donde se generaron incentivos productivos para la renovación de plantaciones de Cacao Nacional Fino de Aroma. El MAG, a través de la Subsecretaría de Agricultura, incentivó el desarrollo de sistemas productivos tecnificados y sostenibles, brindando asistencia técnica, capacitación, incentivos a la productividad e investigación participativa directa con las organizaciones cacaoteras.

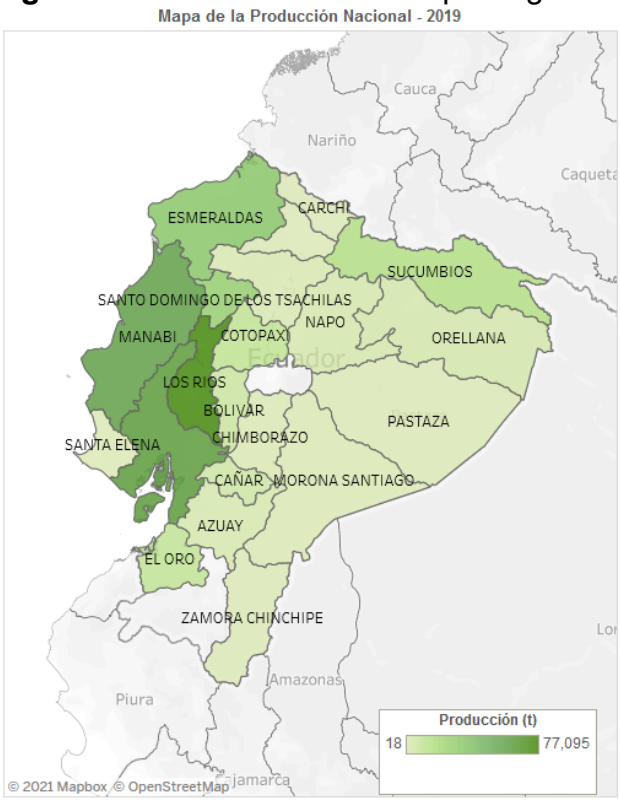
3.1.1 Producción de cacao en Ecuador

Antiguamente, la cultura y la producción de cacao se concentraba en la costa del Pacífico.[10] Este patrón se mantiene hasta hoy en día; la superficie cosechada en la Región Costa registra la producción mas alta del total nacional.[11] Sin embargo el caco se produce en 23 de las 24 provincias.[12] Recientemente la producción se ha incrementado en las provincias del nororiente del Ecuador. La producción nacional de cacao empezó a crecer a partir del año 2008, en parte, por los incentivos de las políticas de buenas practicas agrícolas impulsadas por el gobierno.[13]

La producción cacaotera de Ecuador se ubica en mayor área en las provincias de: Guayas, Los Ríos, Manabí, y Esmeraldas:

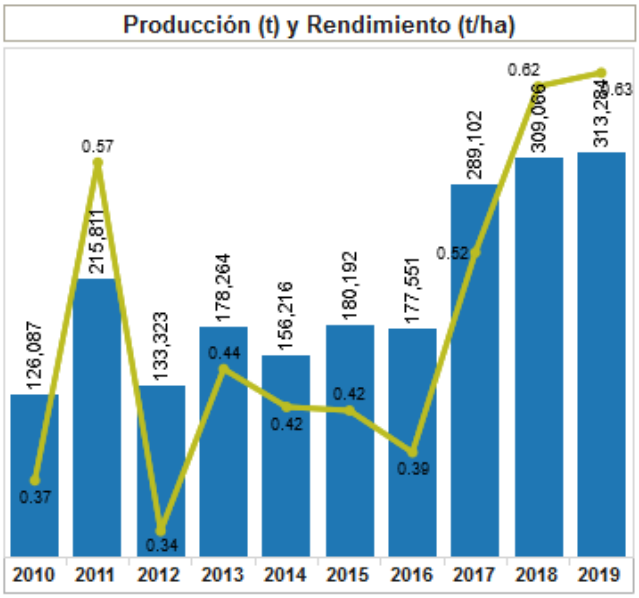
[8] Asanza Valencia, M. K. et al. (2019).
[9] Guilcapi, M. (2018, Abril).
[10] Asanza Valencia, M. K. et al. (2019).
[11] Lopéz Guerrero, A. (2017). *Producción y Comercialización de Cacao Fino de Aroma en el Ecuador - Año 2012-2014*.
[12] Guilcapi, M. (2018, Abril).
[13] Lopéz Guerrero, A. (2017).

Figura 1. Producción de cacao por región



Fuente: http://sipa.agricultura.gob.ec/index.php/cacao

Gráfica 1. Volumen de producción y rendimiento en Ecuador



Fuente: Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC) y MAG

Con base en cifras del año 2017 del operativo de Rendimientos Objetivos elaborado por la Coordinación General del Sistema de Información Nacional (CGSIN), en Ecuador el 53% de la superficie total de cacao corresponde a CCN51 y 43% a cacao nacional o fino de aroma. El volumen certificado del CCN51 es del 40%, mientras que el de cacao nacional es del 37%. En el país, el 39% de la superficie de cacao nacional tiene más de 30 años de sembrado, mientras el mismo porcentaje de la superficie de CCN51 está en una edad entre los 11 y 30 años.[14]

Existen importantes diferencias entre los sistemas productivos de cacao. Se estima que 90% de la producción de cacao nacional fino de aroma se realiza en sistemas tradicionales (ej. cultivo bajo sombra en sistema agroforestal) y semitecnificadas, mientras para el caso del CCN51, se usa modelo monocultivo semitecnificado y tecnificado. Por ende, los sistemas tradicionales tienen menores rendimientos en comparación con los sistemas tecnificados y los monocultivos. Sin embargo, los sistemas agroforestales de cacao ofrecen muchos beneficios ambientales, entre ellos la prevención de la erosión de los suelos, la infiltración del agua, y el mantenimiento equilibrado del clima.

Un sistema de producción agroforestal interesante es el sistema 'aja shuar' o 'la chakra' de los Indígenas de la Amazonia. La chakra es un sistema que combina varios cultivos, arboles frutales, medicinales y maderables por periodos cortos de tiempo (hasta 3 años) con periodos de largo descanso (20 años).[15] El MAE identifica este sistema como una alternativa para la regeneración del bosque y del suelo.

El Plan de Mejora Competitiva para el Desarrollo Agroindustrial de la Cadena de Cacao y Chocolate (PMC) estima un crecimiento de la producción del 60% en los próximos 8 años, pasando a un nivel de ventas de cacao fino y de aroma (CFA) y cacao Premium del 50% y certificado el otro 50%.[16]

3.1.2 La producción de cacao en las regiones amazónicas

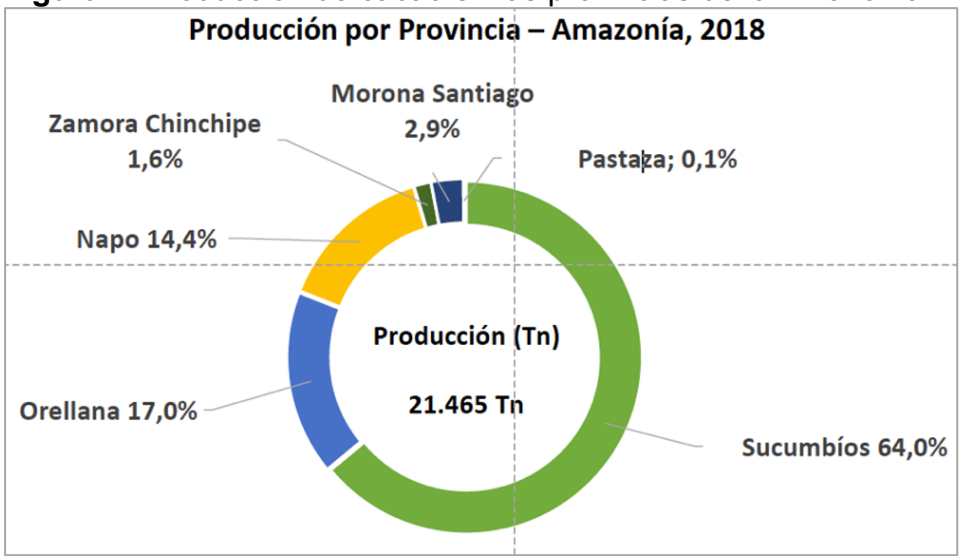
En la Amazonía norte, el cacao ha tenido una evolución rápida gracias al fomento de nuevas siembras de cacao después de la caída de los precios internacionales.[17] La producción de cacao fino y de aroma (CFA) de esta región se considera como una oportunidad económica para pequeños productores, colonos e indígenas. El éxito de esta oportunidad depende de la accesibilidad a las tecnologías adecuadas que aseguren una producción eficiente y sostenible.[18]

La región amazónica produce actualmente 21.450 toneladas, de las cuales el 60% es cacao CCN y 40% del complejo nacional. Sin embargo, únicamente el 3% se vende como fino o

[14] Guilcapi, M. (2018, Abril).
[15] Guilcapi, M. (2018, Abril).
[16] Cluster Consulting. (2020, June). *Presentación de resultados a instituciones y sector: Identificación y análisis de la demanda internacional de cacao amazónico sostenible y libre de deforestación*.
[17] Guilcapi, M. (2018, Abril).
[18] Guilcapi, M. (2018, Abril).

premium, y el 9% como commodity certificado.[19] Existe un potencial para aumentar la producción a 33.600 toneladas en 2030 y vender a segmentos más sofisticados.[20] La producción de cacao en la región amazónica se concentra en las provincias de Sucumbios, Orellana y Napo.

Figura 2. Producción de cacao en las provincias de la Amazonía

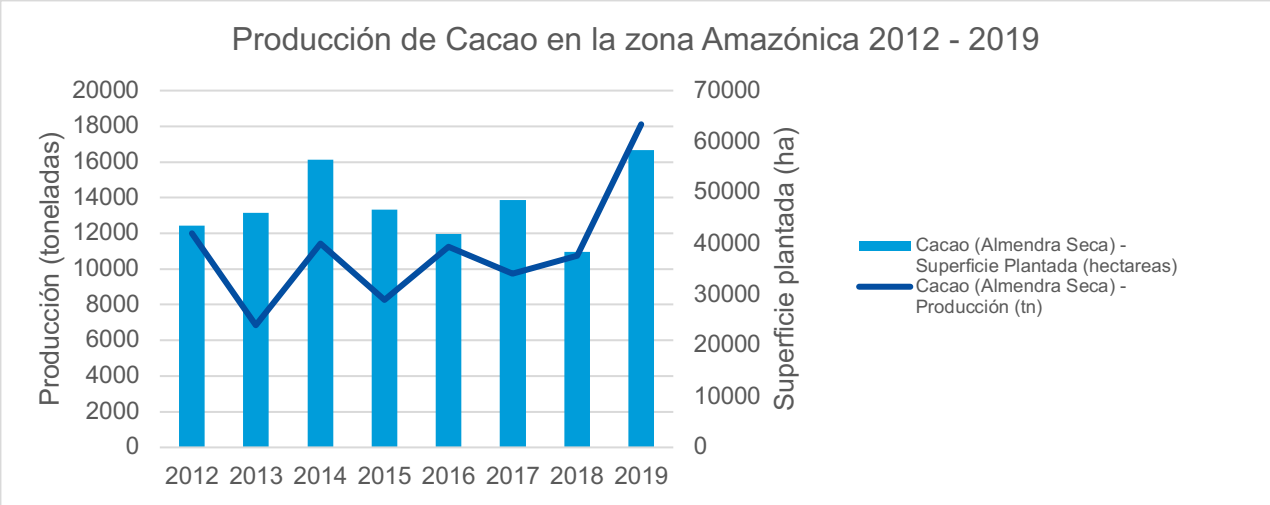


Fuente: Cluster Consulting, 2020

La producción en la región ha incrementado en los últimos años debido al crecimiento de la superficie cosechada y la introducción de variedades más productivas. Entre 2001-2018, la superficie cosechada don cacao aumentó de 8,090 ha a 30,764 ha, mientras la producción también aumento de 1,314 toneladas a 21,465 toneladas en el mismo periodo.[21]

[19] Cluster Consulting. (2020, June).
[20] Cluster Consulting. (2020, June).
[21] SIPA Ministerio de Agricultura y Ganaderia. (n.d.). Estadísticas Productivo. Retrieved February 4, 2021, from http://sipa.agricultura.gob.ec/index.php/sipa-estadisticas/estadisticas-productivas.

Gráfica 2. Producción de cacao en la región amazónica entre 2012-2019



Fuente: Elaboración propia, datos de SIPA-MAG 2020[22]

Según estudios que se realizaron para el MAG, las proyecciones de la producción de cacao en la región Amazónica Ecuatoriana son de casi 27.000 toneladas en 2025 y 33.000 toneladas en 2030.[23] En términos de la superficie plantada, en la amazonia ecuatoriana existe un potencial de crecimiento de cacao de 690.597,71 hectáreas.[24]

3.1.3 Post-cosecha y acopio

La post-cosecha es un proceso esencial para obtener un grando de buena calidad que se pueda comercializar a precios competitivos y que contribuya a la rentabilidad del cultivo. En los últimos años Ecuador ha determinado el modelo de post-cosecha en dos formas:

1. La etapa tradicional donde el productor realiza:
    - Fermentación;
    - Secado; y
    - Almacenamiento.

2. Etapa de cacao en baba donde el productor realiza:
    - Cosecha; y
    - Venta a intermediarios y/o exportadores de cacao en fruto fresco o baba, quienes realizan el proceso de fermentación.

El cacao se ha comercializado históricamente como materia prima, con muy poco valor agregado. Los únicos procesos que recibe el grano de cacao, luego de cosechado, es el secado y el fermentado. Esos procesos de post-cosecha muchas veces son aplicados de

[22] SIPA Ministerio de Agricultura y Ganaderia. (n.d.).
[23] Cluster Consulting. (2020, June).
[24] Guilcapi, M. (2018, Abril).

manera ineficiente lo que repercute en los precios de comercialización. Un volumen bajo de la producción se destina para la obtención de semielaborados, como la manteca, el licor de cacao, la pasta de cacao, o elaborados como el chocolate.[25]

El sector cacaotero ecuatoriano es una industria altamente dependiente de los intermediarios.[26] La razón es que la mayoría de los productores son pequeños y no producen volúmenes significativos para procesar y vender directamente. Por ende, el cacao tiene que acopiarse y mezclarse con el cacao de otros productores.

El cacao tiende a acopiarse en los de centros de acopio de terceros o de una asociación o cooperativa.[27] Existen más de 1.000 intermediarios que operan centros de acopio[28] y no cuentan con procesos de control de calidad, lo cual lleva a que las variedades se mezclen. Lo anterior hace que el cacao seco sea de menor calidad y considerado con sabor estándar.[29] El siguiente proceso en la cadena de suministro del cacao, después del acopio, es la comercialización. En Ecuador el 85% del cacao se exporta y el resto (15%) se comercializa en el mercado interno.

3.1.4 Comercialización y exportación

Los precios de cacao, tanto CCN-51 como nacional, se basan en el precio de la Bolsa de Nueva York y la Organización Internacional del Cacao (ICCO), y está dado en USD$ por toneladas.[30] El precio de compra del cacao en grano se define con base en variables como el precio de la Bolsa, la calidad del producto y el grado de humedad o fermentación, dependiendo si está en baba o seco.

[25] La Cadena de Valor del Cacao en América Latina y El Caribe 2030 – 2050, Iniap, Ecuador.
[26] Ministerio de Agricultura y Ganadería de Ecuador, Ministerio del Ambiente Ecuador, & Organizacion de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2020, July). Análisis sobre los intereses del Mercado Internacional en el Cacao Fino de Ecuador Proyecto Cacao Climáticamente Inteligente.
[27] Ministerio de Agricultura y Ganadería de Ecuador et al. (2020, July).
[28] Guilcapi, M. (2018, Abril).
[29] Ministerio de Agricultura y Ganadería de Ecuador et al. (2020, July).
[30] Lopéz Guerrero, A. (2017).

Figura 3. Principales exportadores de cacao en grano en Ecuador, en total hay 100 exportadores en el país.

Exportadores Granos	Calidades de granos de Cacao Nacional de Aroma. norma inen 176				Total T.M.
	A.S.E.	A.S.S.	A.S.S.S.	CCN-51	
	T.M.	T.M.	T.M.	T.M.	
Olam Ecuador S.A.	9.062	11.022	300	6.275	26.659
Grandsouth S.A.	15.238	25	176	2.401	17.840
Nestlé Ecuador S.A.	13.425			4.145	17.570
Agroindustrias Arriba del Ecuador S.A. Agroarriba S.A.	6.562	525	288	8.913	16.289
Inmobiliaria Guangala S.A.	3.827	2.351	2.577	5.403	14.158
Aromatic Cocoa Export S.A.	8.354	200	300	3.052	11.905
Eco-Kakao S.A.	3.377	450		5.903	9.729
MA&CAO Comercializadora de Productos Insumos y Equipos	9.304			201	9.505
Aromas y Sabores del Ecuador Aromacacao Cia. Ltda.	6.134	351	25	2.154	8.664
Barry Callebaut Ecuador S.A.	2.701	1.201	25	4.431	8.358
Exportadora Manabí Exportmanabi S.A.	7.403			200	7.604
Manacao S.A.	7.081	491			7.573
Compañía Agrocomercial Panchana & Zambrano S.A.	5.352			700	6.053
Edwing Acosta Mandich	4.067	200		450	4.717
Osella S.A.	200	4.121	200		4.521
Ristokcacao S.A.		4.334	76		4.410
Fundación Maquita Cushunchic	4.333	0	0		4.334
Exportadora de Cacao BabahoyoExport S.A.	4.002			300	4.302
Comercializadora y Exportadora de Cacao Joerbry S.A.	3.001			750	3.751
Pedro F. Martinetti S.	2.830	340	50	100	3.321
A & D Sanchez Adsancocoa S.A.	100	3.077		100	3.277
Sweet Chocolate S.A.	850	2.201		150	3.202
Burneoexport S.A Luis Eduardo	2.826				2.826
Catarama Export Ctex S.A.	2.630	100			2.730
La Nueva Casa del Cacao S.A. CASACAO	2.199	100		300	2.600
Grancacao Export S.A.	1.926	500			2.426
Ecuador Kakao Processing Proecuakao S.A.	600	796	1.001		2.397
Compañia Exportadora de Cacao de Aroma y Orgánico CECAO	1.399			974	2.373
Exportadora e Importadora "Exporcafé" Cia. Ltda.		2.301			2.301
Agrosanchez Cocoa Export S.A.	125	1.609		100	1.834
acional de Organizaciones Campesinas Cacaoteras del Ecuador "Unocace"	1.013	651			1.664
Reycacao-Exports S.A.	1.651				1.651
Manjimexport S.A.	800	600	100	100	1.601
Total por Calidad	150.614	39.283	5.207	49.782	
Volúmen / FOB	T.M.	T.M.	T.M.	T.M.	244.885
Calidades de granos de Cacao	A.S.E.	A.S.S.	A.S.S.S.	CCN-51	

Fuente: ANECACAO – Estadísticas de Exportación enero - octubre 2020 (el listado presenta los primeros 33 exportadores).

Figura 4. Exportaciones de grano de cacao por país de destino y calidad

Acumulado Destinos	les de granos de Cacao Nacional de Aroma. norma in				Total T.M.
	A.S.E.	A.S.S.	A.S.S.S.	CCN-51	
	T.M.	T.M.	T.M.	T.M.	
E.E.U.U.	26.051	7.857		24.371	58.279
Indonesia	48.835			7.858	56.694
Federación de Malasia	39.847	400	25	4.701	44.973
Holanda	9.306	8.956	1.538	150	19.950
México	3.799	2.746		6.696	13.242
Alemania	677	8.462	101	200	9.440
Bélgica	3.080	3.258	7	2.447	8.792
Italia	1.025	5.907	20	0	6.952
Estonia	4.678	150		1.051	5.878
India	5.653			100	5.753
España	2.332	950	350	50	3.682
China	2.477	13	1	1.001	3.491
Canadá	2.702,2	0		701	3.403
Japón	1	313	2.927	1	3.243
Polonia				450	450
Corea del Sur			201		201
Panamá		125			125
Perú	100				100
República de Filipinas		50	25		75
Francia	10	28	8		46
Inglaterra	13	19			31
Chile		25		1	26
Australia	25				25
Argentina		20			20
Taiwán			6	5	11
Nueva Zelanda	1	2			3
Israel		2			2
República Checa	1				1
República de Singapore			0,27		0,27
Total por Calidad	150.614	39.283	5.207	49.782	244.885
Volúmen / FOB	T.M.	T.M.	T.M.	T.M.	
Calidades de granos	A.S.E.	A.S.S.	A.S.S.S.	CCN-51	

Fuente: ANECACAO – Estadísticas de Exportación enero - octubre 2020.

Figura 5. Exportadores de productos semielaborados de cacao, Ecuador cuenta con 28 exportadores

Acumulado Anual Exportadores Elaborados	Licor/Pasta de cacao	Manteca de cacao	N.I.B.S.	Polvo de cacao	Torta de cacao	Total T.M.
	T.M.	T.M.	T.M.	T.M.	T.M.	
Ecuador Kakao Processing Proecuakao S.A.	14.187		8			14.195
Nestlé Ecuador S.A.	1.442	1.520		1.750		4.712
Chocolates Finos Nacionales Cofina S.A.	962	1.383	8	1.209	330	3.892
Universal Sweet Industries S.A.		320		3		323
Cafiesa "Triairi S.A."	3	105	8	54		171
Chocolates Atelier Chocolatier S.A.	4	79	16	22		121
Agro Industrial Fruta de la Pasión Cia. Ltda.	44	32		18		95
Latino Americana de Alimentos S.A.	23	5	26	14		69
Valencorp Industria Cacaotera Kuntucao	5	1	30	19		55
Ecuatoriana de Chocolates S.A.	40		14			54
Arriba Chocolate Company S.A. CHOCOMPANY	11	9	0,8	15		36
República del Cacao Cia Ltda.	0,1	0,6	1,1	31		33
Martinetti Chocolate	25					25
Ecuador Cocoa & Coffee Ecuacoffee S.A.	23	1	1			25
Treconal S.A.		12		9		21
Kaacao S.A.	17					17
U.N.O. Campesinas Cacaoteras del Ecuador "Unocace"	7	10				17
Cacao Nacional San Biritute S.A.		2		7		9
Productos SKS Farms Cia. Ltda.	0	1	4	2		7
Fundación Maquita Cushunchic	5	0	0		0	6
Fredy Paul Jimbo Campoverde	2			2		3
Chocono S.A.				3		3
Natigold S.A.		2		0		2
Agrocargusa S.A.		1	1			2
Tulicorp S.A.		1	1			2
Takahashi Chikara			1			1
Corporación "La Fortaleza del Valle"	1					1
Freshcosta Cia. Ltda.		0,13				0,1
Total por Producto	16.803	3.486	120	3.157	330	23.896
Volúmen / FOB	T.M.	T.M.	T.M.	T.M.	T.M.	

Fuente: ANECACAO – Estadísticas de Exportación enero - octubre 2020.

Figura 6. Exportaciones de productos semielaborados por país y calidad

Acumulado Destinos	Licor/Pasta de cacao	Manteca de cacao	N.I.B.S.	Polvo de cacao	Torta de cacao	Total T.M.
	T.M.	T.M.	T.M.	T.M.	T.M.	
E.E.U.U.	8.643	821	59	137		9.659
Colombia		2		2.025		2.026
Perú	950	932		20		1.903
Alemania	376	1.491	0	4		1.871
Argentina	1.522	22		151	130	1.824
Chile	1.242	6	3	336		1.587
Japón	1.520	0	1			1.522
Canadá	1.385	8	1	6		1.400
Australia	524	5		79		608
Guatemala	151	38		40	40	269
Holanda	76	69	47	0	0	192
Cuba	152			15		167
República Dominicana					160	160
Bolivia				125		125
Venezuela				100		100
Polonia	80					80
China	66		0	7		73
El Salvador		3		56		59
México		50		1		51
Brasil	51					51
Rusia	10	6		23		38
Panamá	1	21		12		33
Nueva Zelanda	7	11	2	3		23
Estonia	20					20
Italia	17					17
Arabia Saudita	6	1		6		13
Taiwán	2	1	2	6		11
Israel			3	5		8
Inglaterra	1		2			3
Corea del Sur	0	0		1		1
Francia	1	0		0		1
Uruguay	0	0	0	0		1
Bangladesh			1			1
República de Singapore			0,01			0,01
tal Exportado por Producto	16.803	3.486	120	3.157	330	23.896
Volúmen / FOB	T.M.	T.M.	T.M.	T.M.	T.M.	
Tipos de elaborados	Licor/Pasta	Manteca	N.I.B.S.	Polvo	Torta	

Fuente: ANECACAO – Estadísticas de Exportación enero - octubre 2020.

La industria del cacao en Ecuador tiene un fuerte sector de compradores y procesadores intermedios. Algo que opaca esta ventaja competitiva es que los pequeños productores no producen volúmenes significativos para procesar y comercializar directamente. Los requisitos de una licencia para exportar y los altos costos de exportación inviabilizan la exportación de volúmenes pequeños.[31]

Según un estudio del MAG, MAE, y la FAO sobre los intereses del mercado internacional en el cacao fino de Ecuador, uno de los mayores obstáculos para comprar cacao ecuatoriano es acceder a cacao con una trazabilidad completa. La calidad de sabor es un punto muy importante para los compradores de cacao fino, y la falta de trazabilidad hace que baje la fiabilidad de la calidad de cacao que se vende.

3.1.5 Evolución del sector en los últimos años

En Ecuador se diferencia el cacao en Nacional Arriba del CCN-51, desde su producción hasta su exportación, y cada variedad se ha enfocado en nichos de mercado específicos. Compradores de distintos países llegan a Ecuador para suministrarse de cacao de menor calidad para la elaboración de chocolates con sus respectivas fórmulas.

Ecuador es un país reconocido por las variedades de cacao fino y de aroma provenientes de genética criollas, sin embargo en los últimos 10 años la participación en el mercado de las variedades de cacao fino y de aroma ha bajado, dejando el 72% de la participación al cacao CCN-51 y 28% cacao nacional.

El MAG por medio de la Subsecretaría de Agricultura, ha venido incentivando los sistemas productivos tecnificados y sostenibles. Brindando asistencia técnica, capacitación, incentivos a la productividad e investigación participativa directa con las organizaciones caficultoras y cacaoteras.

Por otro lado, el aumento de exportaciones según Francisco Miranda, presidente de ANECACAO, en una entrevista para el periódico El Telégrafo, afirma que Ecuador demostró tener una buena tecnología de genética de siembra y manejo de cultivo, lo que hizo que el cacao pasara de ser un producto con ganancias marginales, a significativas, lo cual lo volvió atractivo para muchos agricultores.

En el año 2019 como último proyecto de puesta en marcha se tiene pensado impulsar las exportaciones del cacao de $760 millones, cifra lograda en 2018 a $1.500 millones de dólares en 2030, esto forma parte del programa de mejora competitiva del cacao y sus derivados, que se puso en marcha en el mes de junio. Este programa buscara reducir los costos de producción y mejorar la calidad del cacao ecuatoriano, la realización del proyecto estuvo a cargo de la Secretaria Nacional de Planificación y Desarrollo (Senplades). Durante la presentación del proyecto conto con el apoyo de la unión europea en Ecuador, el

[31] Ministerio de Agricultura y Ganadería de Ecuador et al. (2020).

ministerio de agricultura y ganadería, el ministerio de producción, comercio exterior, inversiones y pesca; y los actores involucrados en la cadena de valor del cacao.[32]

3.1.6 Marcos regulatorios de mayor relevancia para el sector

Principales normas y leyes de mayor relevancia para el sector cacaotero:

- Decreto ejecutivo 791 que retoma las grandes líneas del PMC cacao.
- Acuerdo interministerial 19001 donde se define la institucionalidad cacaotera.
- Consejo técnico público privado como espacio de concertación del gobierno y 5 representantes del sector privado.
- Mesas territoriales en las provincias cacaoteras.
- Normas INEN.
- La Norma ISO 34101 para Cacao Sostenible y Trazable.

En Ecuador hay políticas públicas a nivel de crédito y asociatividad, sin embargo falta una mayor articulación entre las entidades estatales.[33] Por medio del PMC (Plan de Mejora Competitiva del cacao) se provee asistencia técnica constante al sector. Este plan se desarrolló por medio del trabajo articulado entre la Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo (Senplades) la Unión Europea en Ecuador, el Ministerio de Agricultura y Ganadería, el Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca; y los actores involucrados en la cadena de valor del cacao. También se han fomentado líneas de crédito para el sector cacaotero, se está incentivando la inversión internacional, el desarrollo de plantas de beneficio y se han adelantado campañas de publicidad para aumentar el consumo interno. [34]

3.2 Actores del sector cacaotero

La cadena de cacao en Ecuador está conformada por dos grupos de actores:

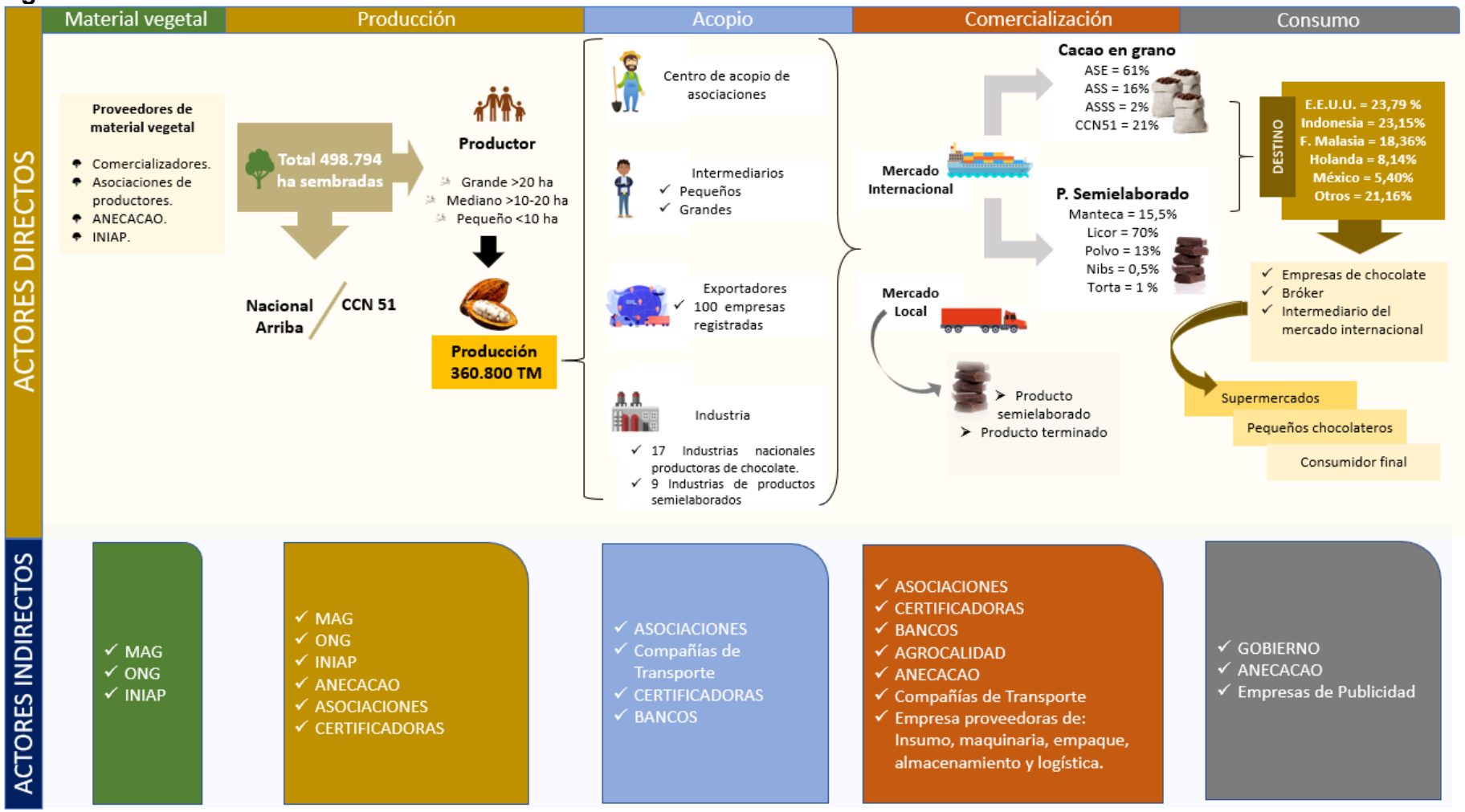
a. Actores Directos: productores, intermediarios, transformadores, exportadores y consumidor final.
b. Actores Indirectos: los promotores y las certificadoras.

Aparte de estos grupos, también hay organizaciones públicas que juegan un papel relevante y son influyentes en la cadena cacaotera, específicamente sobre temas relacionados con trazabilidad, transparencia y la producción sostenible de cacao.

---

[32] Mayra Karina Asanza Valencia, Rubén Darío Alvarado Murillo, Gabriela Jesús Peñafiel Vera y Francisco Arturo Fernández Jervis (2019): "Crecimiento económico del cacao ecuatoriano", Revista Observatorio de la Economía Latinoamericana (diciembre 2019). En línea: https://www.eumed.net/rev/oel/2019/12/crecimiento-cacao-ecuador.html
[33] Comunidad Europea, entrevista realizada por Magorexport.
[34] MPCEIP - Ministerio de Producción, entrevista realizada por Magorexport.

Figura 7. Cadena de valor del cacao en Ecuador



Fuente: Magorexport con datos de IICA, Anecacao (octubre 2020), MAG, INIAP

3.2.1 Actores Directos

Productor. El primer actor en la cadena de valor es el productor, dividido en pequeño, mediano y grande. El cacao nacional fino de aroma en Ecuador es la principal fuente de ingresos para más de 100,000 familias, la mayoría son pequeños productores en Unidades de Producción Agrícola (UPA) de menos de 10 ha.[35] Casi el 56% de las UPAs se manejan como cultivo exclusivamente de cacao, y el resto se combina con otros productos no cacaoteros. Se estima que solo el 5% de los productores tiene fincas mas de 20 ha.[36]

Intermediarios. Después de la cosecha, están los intermediarios que son quienes negocian precios y calidad para el cliente. De acuerdo con Acebo, el comercio local de cacao involucra un gran número de intermediarios, que por lo general trabajan con comisión para grandes comerciantes o subsidiarias de corporaciones nacionales[37] (Acebo Plaza, 2016). Es importante mencionar que hay varios tipos de intermediarios en esta cadena, los que se ubican en las zonas de producción y los otros que recorren todas las zonas. Aproximadamente hay por lo menos dos intermediarios entre agricultor y exportador, los pequeños intermediarios y los mayoristas. Los pequeños intermediarios tienen negocios directos con los agricultores y los mayoristas revenden a los exportadores.

Transformadores. En cuanto se habla de la transformación, existen productos semielaborados que se clasifican como intermedios, tales como la manteca, pasta, licor y polvo. Estos son producidos por medianas y pequeñas empresas, la mayor parte de estos productos se destina la exportación y un porcentaje menor al consumo interno. En los productos elaborados se realiza el procesamiento del cacao para el consumo final, en este proceso solo unas pocas empresas están involucradas. Este actor que procesa para el consumidor final tiene poder hacia sus proveedores de materia prima ya que tienen ciertas exigencias para aceparla.

Exportadores. Son los principales acopiadores del cacao para el mercado externo. Son personas jurídicas que representan el 95% de comercio y se pueden agrupan en tres categorías: i. grande, pequeña y mediana industria, ii. empresas exportadoras privadas, y iii. asociaciones de productores. Actualmente Ecuador cuenta con 100 exportadores registrados. La comercialización internacional se divide en dos líneas, cacao en grano y productos semielaborados. Los cinco exportadores de cacao en grano más grandes del país son Olma (10,78%), Grandsouth (7,28%), Nestlé (7,14%), Agroarriba (6,65%) e Inmobiliaria Guangala (5,78%). Los cinco exportadores con mayor participación en la exportación de productos semielaborados son Proecuakao (59,40%), Nestlé (19,71%), Cofina (16,28%), Universal Sweet Industrie (1,35%) y Cafiesa (0,71%).

Consumidor final. Lo representan los principales importadores de cacao.

[35] Guilcapi, M. (2018, Abril). Lopéz Guerrero, A. (2017).
[36] Vassallo, M. (2015).
[37] Acebo Plaza, M., et al. (2016). https://www.espae.espol.edu.ec/wp-content/uploads/2016/12/industriacacao.pdf

3.2.2 Actores Indirectos

Promotores. Son los actores indirectos que participan en la cadena de cacao que de cierta manera logran influir en los principales actores. Los promotores en este caso son aquellas entidades que apoyan a los agricultores de cacao como lo son: MAG (Ministerio de Agricultura y Ganadería), ANECACAO (Asociación nacional de exportadores de Cacao del Ecuador.

Certificadores. El último actor indirecto en la cadena de cacao son las certificadoras, las cuales muchas veces abren las puertas a nuevos mercados o, por otro lado, es una barrera para productores que no cuentan con certificaciones y desean exportar. De acuerdo con la iniciativa latinoamericana del cacao, cada país tiene sus principales certificaciones dependiendo del mercado de exportación en que se enfoquen. A continuación, se mencionaran los principales certificados que hay en Ecuador: Orgánico, Comercio Justo, Rainforest Alliance People and Nature, Kosher y Halal. Muchas de estas empresas certificadoras son privadas y tienen un fin de lucro. Algunas brindan capacitaciones para ayudar a incrementar la productividad. La mayoría de productores que adquiere algún certificado de estos solo es para acceder a un mercado internacional o para que ciertos compradores puedan confiar en su producto.

3.2.3 Agrocalidad

Es la agencia encargada del control y regulación para la protección y el mejoramiento de la sanidad animal, sanidad vegetal e inocuidad alimentaria. Agrocalidad estudia las exigencias y regulaciones de los países a donde es exportado el grano de cacao, una vez adquirida esta información se implementan los protocolos para asegurar que los exportadores cumplan con los requerimientos internacionales.

También se estableció el marco las Buenas Prácticas Agropecuaria (BPA), que es un conjunto de principios, normas y recomendaciones técnicas aplicables a la producción de alimentos a la fase primaria orientados a cuidar la salud humana, proteger el ambiente y mejorar las condiciones de los trabajadores y su familia. Estos tres pilares son la base de la producción sostenible.

Los 3 Pilares de Agrocalidad son:

- **Inocuidad de alimentos**: garantizar al consumidor un producto sano e inocuo, es decir libre de peligros (físicos, químicos, biológicos) para el consumidor.
- **Cuidado del ambiente:** se refiere a la preservación y cuidado del agua, suelo, especies vegetales arbustivas, insectos benéficos y barreras naturales dentro de predio agrícola.

- **Salud del trabajador:** el cuidado de la salud de los agricultores (sean campesinos u operarios agrícolas) dentro del predio. Promoviendo el uso de las herramientas y equipos de protección personal adecuados para su trabajo. Además, promueve una constante capacitación para recalcar la importancia de sus funciones en el campo para proveer un producto sano e inocuo.

En 2012, se publicó la Guía de Buenas Prácticas Agrícolas para cacao. La guía establece las especificaciones técnicas que deben ser consideradas en los procedimientos de Buenas Prácticas Agrícolas para cacao, en todas sus etapas, orientadas en asegurar la inocuidad de los alimentos, la protección del medio ambiente y de las personas que trabajan en la explotación, y el manejo sustentable de los insumos materias primas.

Agrocalidad también tiene un Programa de trazabilidad como un bien público. Este programa tiene dos componentes:

1. Un programa de trazabilidad de alcance nacional, con requerimientos básicos que permita la integración progresiva de todos los actores en el sector, independientemente de cual sea su sistema productivo o el destino final de su producción. Este sistema debe ser compatible con otros sistemas de mayor amplitud y precisión, de forma que facilite el cumplimento de requerimientos específicos de los mercados.

2. El segundo componente busca complementar los esfuerzos que el estado ha adelantado para el mejoramiento de la calidad y trazabilidad del cacao Nacional fino y de aroma, en centros de acopio seleccionados. Este piloto hace parte de la estrategia para la consolidación del cacao fino de aroma en los mercados internacionales y su diferenciación de los cacaos especiales. Este componente es complemento del primer componente, sin embargo se plantea de manera separada, debido a sus particularidades en amplitud y profundidad. Su alcance debería ampliarse progresivamente en la medida que se consolide el programa nacional.

Figura 8. Componentes del sistema nacional de trazabilidad de cacao

Fuente: Ministerio de Producción, Comercio Exterior y Pesca

Sin embargo, según las entrevistas con actores del sector que fueron realizadas como parte de este trabajo, el sistema de trazabilidad de Agrocalidad no ha tenido una buena acogida entre los actores privados.

- El nivel de articulación entre el sector público y privado Ecuador es bajo, a diferencia de Colombia. Cada sector trabaja de forma independiente y en los últimos años el gobierno ha tenido una postura con escasa participación de la cooperación internacional. Este panorama ha venido cambiando con el gobierno actual, dándole una apertura y articulación a la cooperación internacional y ONGs internacionales, los cuales han entrado a ser unos nuevos actores indirectos para fortalecer la cadena de cacao. De esta forma, los lazos de confianza entre los tres sectores se están empezando a formar y es evidente que aún se requiere de más actitud cooperativa. El simple hecho de tenerlos trabajando juntos en los talleres es novedoso y disruptivo en ese contexto, y ha permitido entender mejor las políticas que defiende cada sector: público, privado y la sociedad civil.

- Desde la perspectiva del sector privado, se presentó un descontento por las medidas tomadas por el gobierno al imponer un sistema de trazabilidad sin tener en cuenta la opinión de los productores y exportadores. Para los actores del sector privado, el sistema de trazabilidad generó una carga operativa adicional para la comercialización y se percibió como un sistema que aumentaba los riesgos, al tener que suministrar información confidencial, como lo es la base de datos de proveedores. Adicionalmente percibieron ineficiencias en el sistema, dado que los proveedores podían ser registrados por dos o más exportadores, generando información duplicada. Además, aquellos exportadores que no cuentan con procesos de certificación o trazabilidad establecidos no tienen la capacidad para suministrar información confiable en el sistema, lo cual llevó a que en algunos casos los ex exportadores pasaran a comprarle a intermediarios, en vez de comprarle directamente a los productores, pues así solo tenían que registrar como proveedor al intermediario y no a un número más grande de fincas. Una situación similar se presenta con la marca Ecuador Premium and Sustainable y con la certificación BPA plus (cero deforestación). A pesar de ser programas con una buena estructura, se perciben como proyectos del gobierno donde no se ha involucrado al sector privado y por ende estas iniciativas no ha sido bien percibidas ni aplicadas.

3.2.4 Proamazonia

Proamazonia es un proyecto que surge de un trabajo coordinado y articulado entre el Ministerio del Ambiente y Agua (MAAE) y el Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) con otras instituciones como los Gobiernos Autónomos Descentralizados y el PNUD, con el fin de detener la deforestación y mitigar el cambio climático. PROAmazonía apoya la transformación de sistemas de producción tradicionales en sistemas agroproductivas sostenibles y libres de deforestación. También fortalece la planificación territorial (PDOT) y

la construcción planes de vida con enfoque de conservación, producción sostenible, cambio climático, género e interculturalidad. En colaboración con Agrocalidad, han homologado las buenas prácticas agropecuarias con la certificación orgánica (más información en las siguiente secciones).

En 2020, se realizó un estudio con el objetivo de identificar y analizar la demanda internacional de cacao amazónico sostenible y libre de deforestación. Los resultados más relevantes de ese estudio son[38]:

- Para que la producción en la región amazónica de Ecuador sea sostenible económica, social y ambientalmente debe tener buena productividad y precios que le den a los agricultores un nivel de ingresos adecuado.
- El premio sólo será pagado si existe una diferenciación en calidad, sostenibilidad y otros atributos. Los premios pueden ser de $15, $20 o $35 por cada 100lb. Aunque representan una mejora para los productores, no son suficientes y por ello es necesario aumentar la productividad.
- Las recomendaciones prioritarias para fortalecer el sector son: mejorar la sostenibilidad y trazabilidad, fortalecer la organización de los productores, incrementar la calidad y la productividad, y mejorar el posicionamiento en mercados internacionales.

En 2021, se fortaleció la voluntad política por parte de los Ministerios tanto del Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) y de Ambiente y Agua (MAAE) para la certificación de producción agropecuaria libre de deforestación. La Guía de Buenas Prácticas Agropecuarias para Certificación libre de deforestación fue firmada en Enero 2021. Los equipos del MAAE han iniciado el trabajo para la generación de criterios sobre conceptos, año base, monitoreo y compensación. Los actores y los representantes de las cadenas productivas han participado en este proceso, e incluyen actores del sector privado, público, y la sociedad civil. Los acuerdos alcanzados han sido recopilados en el Borrador de la Guía para Certificación de producción libre de deforestación, que espera la revisión y aprobación al ente certificador del MAG.

3.3 Información / datos sobre el sector cacaotero

La siguiente tabla presenta las principales fuentes de información que se han identificado durante el proceso que están adelantando Climate Focus, Alisos y Magorexport, con el apoyo de EFI. Esta tabla está en proceso de construcción (y lo estará a lo largo de todo el acompañamiento), por tanto la información que contiene se debe actualizar en la medida que se identifiquen nuevas fuentes de información.

[38] Cluster Consulting. (2020, June).

Tabla 1. Fuentes de información y datos disponibles

Fuente de información	Datos existentes	Acceso a datos (públicos, compra, trámite administrativo, requerimiento oficial, no disponible)	Fuente de información alternativa	Comentarios
ANECACAO	• Volumen de exportación (toneladas) • Destinos de exportación (país) • Datos de venta/compra por empresa • Datos sobre cantidad y ubicación de puntos de acopio del cacao	Compra		• Trazabilidad del cacao hasta el destino
Sistema de Información Pública Agropecuaria (SIPA) del MAG e Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC)	• Uso de suelo por provincia, superficie (ha) y categoría (e.j. cultivos permanentes, bosque) • Superficie plantada de cacao (ha) • Superficie cosechada de cacao (ha) • Producción de cacao (toneladas) • Rendimiento de cacao (t/ha) • Volumen de producción de cacao por provincia (toneladas)	Información pública		• No aplica
Proamazonia	• Miden la propensidad de deforestación • Monitorean la deforestación desde un año base 2018, se actualiza cada 3 años • Volumen de exportación por provincia	Requerimiento formal / Solicitud escrita		• Aclarar qué tipo de datos tienen
Agrocalidad	El sistema de trazabilidad tiene una base de datos con información sobre: • Agricultores que conforman los lotes exportadores • Exportador • Cliente a donde va dirigido el grano			• Busca tener una trazabilidad del grano para identificar el origen en caso de reclamo • No miden impactos forestales, solo lo miden RFA y Proamazonía.
Sistema Único de Información Ambiental (SUIA)	• Comparación de la intersección de unidades productivas con unidades de bosque	• La página no es accesible		• Buscar más información sobre este sistema
Actores privados	• Planes y estrategias de sostenibilidad e indicadores de monitoreo	Información pública parcialmente		

3.4 La transparencia de la cadena como una oportunidad

Según un estudio del MAG, MAAE, y la FAO sobre los intereses del mercado internacional en el cacao fino de Ecuador, la transparencia (y como consecuencia la trazabilidad) es cada vez más importante para el segmento "cacao fino". Los compradores favorecen sistemas sencillos y trazables desde la finca hasta la barra. Se espera que todos los intermediarios liberen información financiera y puedan ponerse en contacto incluso con los agricultores a quienes les compran.[39] La poca transparencia y falta de trazabilidad proporcionan inconsistencias en términos de calidad de suministro – los compradores no pueden estar seguros del origen del producto porque el poder del mercado recae en los intermediarios.[40] Las certificaciones han sido una manera de atender a estos puntos, pero incluso las certificaciones tienen los problemas de sostenibilidad que no siempre se abordan.

Para los mercados "bulk" y Premium, los compradores se preocupan por una calidad confiable que cumpla con los estándares de seguridad de la regulación de la industria. Los compradores de cacao fino/ "de grano a la barra" se preocupan por maximizar el potencial de sabor del cacao en términos de calidad. Si los productores y las asociaciones de cacaoteros pueden mejorar la transparencia, hay una oportunidad valiosa para entrar en mercados de nicho, que ofrecen precios más altos que el mercado bulk y premium.[41]

4. Sostenibilidad y cacao ecuatoriano

El cumplimiento de los estándares y políticas de calidad y sostenibilidad, se están midiendo de tres formas:

- Multinacionales o compradores internacionales contratan a empresas en Ecuador para realizar visitas de control de sus proveedores.
- Implementación de la certificación enfocada en Buenas Prácticas Agrícola "BPA" como alternativa a los altos costos que representan las certificaciones internacionales.
- Empresas certificadoras (ej. la certificación Rainforest Alliance (RA)).

En esta sección, se describen los tres tipos de políticas y los estándares de sostenibilidad existentes en el país.

[39] Ministerio de Agricultura y Ganadería de Ecuador et al. (2020, July).
[40] Ministerio de Agricultura y Ganadería de Ecuador et al. (2020, July).
[41] Ministerio de Agricultura y Ganadería de Ecuador et al. (2020, July).

4.1 Iniciativas públicas de sostenibilidad a nivel sectoral cacaotero

En Ecuador hay entidades publicas que han desarrollados marcos que guían la producción agrícola sostenible. Esta seccion describe estos marcos.

4.1.1 Ecuador Premium and Sustainable

Ecuador Premium&Sustainable nació como una iniciativa del Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca (MPCEIP) para impulsar la diferenciación de la oferta exportable de los sectores productivos del país, a través de un sello de calidad y origen que evidencie también las buenas prácticas sociales y ambientales. El MAG adoptó este sello e inició la transición hacia la producción sostenible y libre de deforestación como una estrategia nacional para desarrollar productos diferenciados “sin dejar a nadie atrás”.

4.1.2 Guía de Buenas Practicas Agrícolas para Cacao (2012)

Esta guía establece las especificaciones técnicas que deben ser consideradas en los procedimientos de BPA para cacao en todas sus etapas, orientadas a en asegurar la inocuidad de los alimentos, la protección del medio ambiente y de las personas que trabajan en la explotación y el manejo sustentable de los insumos y materias primas.[42]

Sobre el cuidado del medio ambiente, la guía dice que: cumplir con las normas establecidas en la legislación ambiental en vigencia y estar en disponibilidad de demostrar su conocimiento y competencia, minimizando el impacto negativo sobre el ambiente que pueda originarse debido a la actividad agrícola que se desarrolla. La unidad de producción agrícola debe contar con registro de uso de recursos de la finca.

En la guía se prohíbe eliminar bosques primarios o secundarios para establecer cacao, salvo el consentimiento de las autoridades competentes del Ministerio del Ambiente (Art. 9).

El artículo 36 establece las especificaciones para un sistema de trazabilidad. La guía establece que en el cacao es necesario implementar un sistema de trazabilidad que permita establecer la identidad del producto desde el campo hasta el último actor de la cadena de valor del cacao, esto deberá incluir el origen de los materiales usados, la historia del procesamiento, y el paso por centros de acopio hasta la comercialización.

Los registros se deben establecer y mantener para proporcionar evidencia de la conformidad, y deben ser identificables y recuperables durante 2 años.

[42] AGROCALIDAD. (2012, September 2). Guía de Buenas Prácticas Agrícolas para Cacao. Resolución Técnica N. 0183. Retrieved February 2, 2021, from https://www.Agrocalidad.gob.ec/wp-content/uploads/2020/05/guia3.pdf.

4.1.3 Plan de Implementacion (PdI) de Medidas de Acciones REDD+

Este plan aborda el componente de Transición a Sistemas Productivos Sostenibles del programa de REDD+ del país. El objetivo general es establecer la trazabilidad y certificación de los productos agrícolas que reduzcan la presión sobre el bosque. Este plan muestra el claro vínculo entre la trazabilidad de la cadena de cacao con los compromisos de REDD+ del país como parte de su plan de mitigación y adaptación de cambio climatico.

Los objetivos específicos del PdI son:

- Promover el manejo y financiamiento de procesos de trazabilidad y certificación de productos agrícolas seleccionados provenientes de prácticas sostenibles que reduzcan la presión sobre el bosque, relacionados principalmente con las zonas prioritarias para REDD+.
- Diseñar e implementar sistemas de trazabilidad.

El PdI busca avanzar con la implementación de un piloto trazabilidad y propone acciones específicas para poner en marcha:

- Pre-seleccionar productos trazables;
- Analizar el mercado de destino de los productos seleccionados, incluyendo la demanda de derivados, y los estándares de importación;
- Diseñar e implementar un marco técnico de los sistemas de trazabilidad (desde la finca al consumidor) de los productos agrícolas seleccionados provenientes de prácticas sostenibles que reduzcan la presión sobre el bosque; y
- Implementar el proyecto piloto de trazabilidad para promover la comercialización de un cacao diferenciado y libre de deforestación.

Como parte de este plan de implementación, se mapearon los principales riesgos presentes en la implementación. Se identificaron riesgos institucional y de capacidad; un riesgo que se identificó es la falta de vínculos institucionales y cooperación respecto a informar y coordinar el alcance de la intervención y las competencias de las distintas instituciones gubernamental, tanto a nivel interinstitucional como intra-institucional. Hay también un bajo nivel de involucramiento y de capacidades en las comunidades locales.

Por otra parte, un sistema de trazabilidad tendría que abordar y prevenir la generación de incentivos perversos en contra del bosque, por la potencial expansión de cultivos rentables con potencial de mercado. También un enfoque en implementar sistemas de trazabilidad en cadenas con altos volúmenes de producción puede generar una mayor desigualdad con cadenas (o empresas) de menor tamaño. Hay que considerar también costos elevados por la implementación de tal sistema, que pueden generar desventajas frente a otros países productores.

No está claro cómo se avanzó este plan y el proyecto del piloto que propone. Sin embargo, los puntos claves que destaca el plan va a estar validado en la segunda fase del proyecto.

4.1.4 Guía de Buenas Prácticas Agropecuarias para Certificación libre de deforestación (2021) (Certificación BPA +)

Los ministerios, tanto el Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) como el de Ambiente y Agua (MAAE), están poniendo en marcha una extensión de la certificación BPA con un componente especifico que aborda el tema de producción agropecuaria libre de deforestación. Los equipos del MAAE han iniciado el trabajo para la generación de criterios sobre conceptos, año base, monitoreo y compensación. Los actores y los representantes de las cadenas productivas han participado en este proceso, e incluyen actores del sector privado, público, y la sociedad civil. Los acuerdos alcanzados han sido recopilados en el Borrador de la Guía para Certificación de producción libre de deforestación, que espera la revisión y aprobación al ente certificador del MAG. Los representantes de la ProAmazonia han compartido este documento para este trabajo. Los puntos más relevantes están descritos en esta sección.

Esta nueva certificación tiene dos partes: 1) Reconocimiento de producción de libre de deforestación y 2) el Certificado de BPA Libre de deforestación. Los productores que ya cuentan con una certificación de Buenas Prácticas Agropecuarias (BPA) pueden acceder a la Certificación Agropecuaria Libre de Deforestación incorporando, adicionalmente, lineamientos y criterios técnicos para la conservación y la no deforestación de los bosques nativos, así como mecanismos de monitoreo y esquemas de compensación definidos por la normativa vigente. Es una certificación voluntaria.

Tabla 2. Términos definidos en la Guía de Buenas Prácticas Agropecuarias para Certificación libre de deforestación 2021

Elemento	Definicion
Año base	2018
Bosque	Comunidad vegetal natural o cultivada de por lo menos una hectárea, con árboles de al menos cinco metros de altura y con un mínimo de treinta por ciento de cobertura del dosel o capa aérea vegetal. El bosque se puede diferenciar en bosque nativo y plantaciones forestales. Se incluyen las áreas cubiertas de bambú y palmas nativas, siempre que éstas alcancen el límite mínimo establecido en cuanto a área mínima, altura y cubierta de copas. Se excluyen las formaciones de árboles utilizadas en sistemas de producción agrícola, por ejemplo, plantaciones frutales, plantaciones de palma africana y sistemas agroforestales. Se excluyen también los árboles que crecen en parques y jardines urbanos.
Bosque nativo	Proceso de conversión antrópica del bosque en otra cobertura y uso de la tierra; bajo los umbrales de altura, cobertura del dosel o área establecida

	en la definición de bosque. No se considera deforestación a las zonas de plantaciones forestales removidas como resultado de cosecha o tala
Deforestación bruta	Es un proceso de conversión antrópica del bosque en otra cobertura y uso de la tierra; bajo los umbrales de altura, cobertura del dosel o área establecida en la definición de bosque en un período de tiempo, sin considerar áreas de regeneración durante el mismo período. El término excluye a las zonas de plantaciones forestales removidas como resultado de cosecha o tala y a las áreas en donde los árboles fueron extraídos a causa del aprovechamiento forestal, y en donde se espera que el bosque se regenere de manera natural o con la ayuda de técnicas silvícolas, a menos que el aprovechamiento vaya seguido de una tala de los árboles restantes para introducir usos de la tierra alternativos.

El productor puede acceder a:

- **Reconocimiento de producción agropecuaria libre de deforestación**: documento base para la certificación BPA libre de deforestación emitido por el Ministerio de Ambiente y Agua. El reconocimiento evidencia que la unidad productiva no se encuentra dentro de una zona protegida e identifica la zona de bosque nativo en cada unidad productiva comparada al año 2018.
- **Certificación de producción agropecuaria libre de deforestación:** documento emitido por la Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la Calidad del Agrocalidad previa a una auditoría in situ y el cumplimiento de los lineamientos definidos en esta guía. Para acceder la certificación, el productor primero tiene que tener el reconocimiento, más otros requisitos (abajo)

En el lugar de producción, se prohíbe talar bosque nativo para establecer nuevos cultivos o unidades de producción y las unidades productivas no han realizado cambio de bosque nativo a otros usos a partir del primero de enero del 2018 (Art 4).

En términos de mecanismos de control, y específicamente con el monitoreo, los productores deben aplicar un plan de monitoreo interno de conservación de bosques nativos. El plan de monitoreo puede ser individual o a través del Sistema interno de control de grupos de productores en el mecanismo de certificación grupal.

Reconocimiento de producción agropecuaria libre de deforestación (otorgado por MAEE)

El procedimiento para la concesion:

1. Registro del predio
2. El predio debe contar con un mapa o un croquis donde se observe la distribución de la unidad productiva
3. Para obtener el reconocimiento de producción de libre de deforestación, se debe realizar un registro de la unidad productiva llenando los siguientes datos en la plataforma (por determinar):
    a. Generar un usuario en la plataforma (por determinar)
    b. Registrar el proyecto (unidad productiva)
        i. Datos del proyecto: dirección, ubicación geográfica (Cantón, Provincia), año de inicio de actividades
        ii. Adjuntar el documento que demuestra la tenencia legal de la unidad productiva
        iii. Ingresar las coordenadas del predio, las coordenadas del área productiva, las coordenadas de bosque (cálculo de área automática)
        iv. Ingresar el área de la propiedad en Shapefile
        v. Obtención de certificado de Intersección - SUIA
        vi. El Sistema determina las zonas conservadas tomando en cuenta el año base 2018

El reconocimiento de producción agropecuaria libre de deforestación tiene una validez de 2 años y la renovación del reconocimiento es automática.

En cuanto un productor tiene dicho Reconocimiento, puede acceder a la Certificación BPA+

Certificación de producción agropecuaria libre de deforestación (BPA +)

Los productores que deseen obtener el certificado de cumplimento de BPA libre de deforestación deberán presentar una solicitud ante AGROCALIDAD, pagar la tasa correspondiente y someterse al proceso de inspección. El productor tiene que presentar:

- Compromiso de conservación de bosque (de cada productor),
- Plan de Manejo Integral de Finca, Mecanismo de monitoreo interno, y
- Reconocimiento de producción agropecuaria libre de deforestación otorgada por MAAE.

Hay inspección y auditorías por Agrocalidad. Para la inspección de la aplicación de las BPA libre de deforestación en los predios agropecuarios, Agrocalidad designará un inspector oficial, autorizado o acreditado, el cual deberá hacer una inspección. El certificado de cumplimiento de las BPA libre de deforestación será otorgado por Agrocalidad en un periodo máximo de tres días laborables a partir de la recepción del informe favorable del inspector así como de la documentación requerida, y tendrá una vigencia de tres años.

La certificación BPA+ es un avance muy importante en el sector cacaotero ecuatoriano, y se puede considerar como uno de los primeros pasos hacia un sistema de trazabilidad y transparencia para el cacao en el país. Para que esta certificacion sea exitosa, es importante que los productores, intermediaros, y comercializadores conozcan los beneficios de contar con esta certificación. Sin embargo, por ahora se proyecta como una certificacion voluntaria, que significa que no va cubrir todos los productores, o solo para los productores que pueden cumplir con los lineamientos. Además, se debe fortalecer el componente de transparencia, dado que el componente de monitoreo de esta certificación es al nivel individual (productor).

4.2 Otras iniciativas de cacao sostenible existentes

En Ecuador hay actores que llevan a cabo sus propios proyectos de cacao sostenible que tocan varios temas sociales, ambientales, y economicos. Estos proyectos se carecterizan por su pequeña escala, y con grupos especificos de productores.

4.2.1 Programas e iniciativas privadas

Los compradores internacionales están implementando sus programas enfocados en producción sostenible como lo son de Nestlé, Varlhona, Original Beans, Cemoi, Barry Callebaut, y Lindt. Adicionalmente, empresas como TOAK y Republica del Cacao, entre otros, y el PNUD cuentan con programas piloto de trazabilidad.

Tabla 3. Resumen de los temas de sostenibilidad prioritarios en los programas de empresas privadas/multinacionales

Temas de sostenibilidad	Indicadores
Trazabilidad, deforestación, trabajo infantil, empoderamiento de las mujeres	• % de cacao de origen sostenible • # de agricultores formados en buenas prácticas agrícolas (GAPs) • # granjas mapeadas • # árboles multiusos distribuidos para la plantación en la granja • # ha de área forestal restaurada • # de los niños que son monitoreados y recibieron apoyo de reparación (educación, actividades para mejorar los ingresos familiares) • % de reducción del trabajo infantil en nuestra cadena de suministro • # sesiones sensibilización.
Trazabilidad, desarrollo comunitario	• # productores agrícolas • # productores capacitados en GAPs • # Trabajos creados • # casas nuevas o renovadas • # parcelas georreferenciadas y mapeadas • # Hectáreas renovadas • modelos agroforestales innovadores que se están probando • nuevas escuelas / centro de capacitación

Protección de la diversidad biológica, trazabilidad, comercio equitativo	• # productores agrícolas • # árboles de cacao cultivados en origen • # Hectáreas de bosques protegidas • Toneladas de CO2 secuestradas
Trazabilidad, emprendimiento, desarrollo comunitario	• Trazabilidad de Agricultores, cooperativas y de plantas de cacao • # Agricultores capacitados • # de proyectos comunitarios • # Hectáreas de tierra rehabilitada
Productividad, desarrollo comunitario, trabajo infantil, trazabilidad, deforestación	• # agricultores registrados • Cantidad de granos de cacao entregados • # Agricultores con acceso al Plan de Negocios Agrícolas • # Agricultores que se gradúan de “Cocoa Horizons Academy” (BPA, prácticas ambientales, sociales y empresariales) • # de niños siendo monitoreados y recibiendo apoyo de corrección • # árboles de sombra distribuidos • Toneladas de CO2 secuestradas
Trazabilidad, productividad, desarrollo comunitario	• % de granos de cacao rastreables y verificados • # agricultores registrados • Ubicación y tamaño de cada granja • # agricultores capacitados (BPA, prácticas ambientales, sociales y empresariales) • Inversiones agrícolas (viveros, distribución de árboles de sombra, ingresos alternativos, equipos)
Productividad, Rehabilitación y Renovación	• # agricultores y organizaciones • Formación de agricultores • Viveros • Inversiones y préstamos

4.2.2 Sistemas de certificación y estandares

Ecuador cuenta con los siguientes estándares de certificaciones para la comercialización nacional e internacional del cacao en grano y productos elaborados – chocolate[43]:

Tabla 4. Resumen de sistemas de certificacion y estándares en cacao sostenible

Segmento	Estándares de certificación
Cacao Commodity certificado	• Rainforest Alliance • Accountability Framework Initiative (AFi) • ISO • Certificado Buenas Practicas Agricolas
Cacao fino de aroma (CFA)	• Certificacion Organica Ecuador • USDA Organic • EU Organic

[43] Información obtenida en entrevista de Magorexport a certificadora CYD.

	• B Corporation • Regenerative Organic Certified • Naturland • BioSuisse • FairTrade • Carbon Neutral Product
Cacao Premium (exclusivo)	• USDA Organic • EU Organic • Demeter • Sello Chakra

Fuente: Cluster Consulting, 2020

Un estandar interesante que destacar es el sello Chakra, que es de Ecuador. Chakra es un sistema ancestral kichwa de producción que consiste en un policultivo donde todas las especies existentes son importantes, teniendo incluso connotación espiritual y medicinal. El gobierno provincial de Napo brindó reconocimiento legal a la existencia del sistema Chakra en el año 2017, lo que permite valorizar la sabiduría sobre usos y formas de producir, buscar mecanismos de comercialización y promover la investigación aplicada de la universidad

4.2.3 Proyectos de cooperación internacional enfocados en cacao

En la Tabla 5 se presentan los diferentes proyectos que se han realizado por medio de la cooperación internacional.

Tabla 5. Proyectos de cooperacion internacional enfocados en cacao

Proyecto	Descripción general
REM	REM, o "Pioneros en REDD+" es un programa que se desarrollo entre los años 20l5 y 2019 para incentivar la implementación de programas REDD+ en el Ecuador. Apoyado por los gobiernos de Alemania y Noguera, REM tiene como objetivo principal apoyar la reducción de emisiones por la deforestación ofreciendo financiación y pagos basados en reducciones de emisiones verificables[44].
GIZ, cacao libre de deforestación	El Ministerio Federal de Cooperación Económica y Desarrollo (BMZ) de Alemania, ha venido apoyando diferentes iniciativas para incentivar la producción de cacao libre de deforestación en el Ecuador. Entre el 2017 y el 2020 desarrollaron en proyecto "Conservación de la biodiversidad, bosques, y de mitigación y adaptación al cambio climático". Entre sus objetivos principales, el programa incluyo la protección y el desarrollo sostenible Reserva de Biósfera Yasuní, pode medio de -entre otros- la implementación de sistemas agroforestales en cacao[45].
AFD (Agence Française de Développement)	La AFD ha apoyado a el gobierno de Ecuador a promover el crecimiento verde e inclusivo para responder a la emergencia posterior al terremoto en 2016. El programa "*Terramaz: Un programa para luchar contra la deforestación y promover el desarrollo sostenible en Ecuador*", busca incentivar el desarrollo y la conservación

[44] REM, Ecuador. https://www.kfw-entwicklungsbank.de/PDF/Entwicklungsfinanzierung/Themen-NEU/Factsheet_REM_Ecuador_EN_2019.pdf.
[45] GIZ. https://www.giz.de/en/worldwide/28947.html.

	de áreas naturales y la producción libre de deforestación, con el fin de beneficiar a los comunidades tradicional se indígenas que habitan la región[46].
DINAMINGA	El Programa Dinamizador de Alianzas Inclusivas en Cadenas de Valor (DINAMINGA), tiene como objetivo desarrollar programas para mejorar los ingresos y el empleo de familias de pequeños productores en tres cadenas de valor, entre ellas la de cacao. El programa ha apoyado desde el 2016 a al menos 16.000 familias, quienes han recibido apoyo directo del programa.[47]
CEFA	CEFA (Comité Europeo para la Formación y la Agricultura), es una organización no gubernamental que apoya a las comunidades más pobres del sur del mundo para que logren la autosuficiencia alimentaria y los derechos fundamentales a alimentación, educación, igualdad de género, capacitación y trabajo. El programa apoya el desarrollo de cadena de valor sostenibles en las regiones de Sucumbíos, Orellana, Napo, Manabí (Cacao y cacao). Con al menos 10.000 familias beneficiadas directamente y unas 150.000 indirectamente[48].
PMC	El Plan de Mejora Competitivo del Cacao y derivados (PMC) busca reducir costos de producción, mejorar la calidad y productividad del cacao ecuatoriano e incrementar la exportación de este fruto y sus derivados. Apoyado por la Unión Europea, el programa ha sido impulsado por la República del Cacao con la participación de a varios actores de la cadena cacaotera y chocolatera buscando impulsar el desarrollo agroindustrial, inclusivo, diferenciado y competitivo del país[49].
MOCA	MOCCA es una iniciativa financiada por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos e implementada por un consorcio liderado por TechnoServe, cuyo objetivo principal es fortalecer los sistemas de mercado para desarrollar modelos productivos de cacao y café mas rentables y sostenibles. El programa de cinco años busca maximizar las oportunidades para el sector cacaotero, rehabilitando y renovando áreas productivas y catalizando la inversión privada en el sector de cacao y café[50].

4.3 Dimensiones de sostenibilidad sectoral

A lo largo de este acompañamiento se han identificado las dimensiones claves para la producción de cacao sostenible. En las discusiones que se tuvieron en los talleres, donde participaron representantes del sector público, privado y la sociedad civil, se identificaron cuatro dimensiones que deben tenerse en cuenta para la producción de cacao sostenible: económico, social, ambiental y gobernanza.

[46] AFD. https://www.afd.fr/en/actualites/terramaz-program-fight-deforestation-and-promote-sustainable-development-ecuador.
[47] DINAMING.(2016). https://webapps.ifad.org/members/eb/119/docs/spanish/EB-2016-119-R-27-Informe-de-dise-o-del-proyecto.pdf.
[48] CEFA: http://cefaecuador.org/proyectos/cadenas-de-valor/.
[49] La Republica de Cacao. https://es.republicadelcacao.com/blogs/news/ecuador-establece-un-plan-de-mejora-competitiva-del-cacao-y-derivados-pmc#:~:text=El%20pasado%2017%20de%20junio,este%20fruto%20y%20sus%20derivados.
[50] MOCA. https://mocca.org/#.

Tabla 6. Atributos priorizados

Dimensión	No negociables	Complementarios	Ideales
Económica	1. Precio competitivo –la producción debe ser rentable y se debe generar un incentivo adicional a los productores para que perciban el "beneficio" de implementar prácticas sostenibles 2. Productividad - se deben generar y alinear esquemas de producción	1. Cero deforestación 2. Promoción de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) 3. Plan comercial y de mercadeo para mantener el renombre que tiene el cacao ecuatoriano	1. Fortalecer el Autoconsumo – productos que sean limpios bajo certificación 2. Mejorar los parámetros de calidad
Ambiental	1. Cero deforestación – 2014 como año base, a partir de las capacidades de monitoreo 2. Conservación con enfoque de paisaje (cuencas hidrográficas, agrobiodiversidad, gobernanza, patrimonio natural, sistemas agroforestales entre otros)	1. Resiliencia frente al cambio climático (investigación) 2. Mecanismos de compensación e incentivos de acuerdos de conservación. 3. Legalidad de la tierra	1. Simplificación de procesos sostenibles
Social	1. Derechos humanos 2. Condiciones laborales 3. Libre de trabajo infantil	1. Equidad de género 2. Generación de ingresos para unidades de producción familiares 3. Sistema de producción ancestral (sistema familiar campesino)	1. Relevo generacional
Gobernanza	1. Cumplimiento de la legislación nacional (socialización y difusión) 2. Información (confiable y actualizada) verificada y pública (independiente-privada desde la sociedad civil pero en acuerdo con administración pública-delegación), que se pueda evidenciar y acreditar	1. Acceso a la información para los actores de la cadena 2. Asociatividad (horizontal y vertical) - facilita la implementación de un ST&T 3. Mecanismos de articulación público privado 4. Legitimidad y credibilidad de los atributos del STT	

4.3.1 Indicadores de sostenibilidad existentes

Con el fin de medir el progreso del sector cacaotero ecuatoriano hacia la producción sostenible y libre de deforestación, se identificaron indicadores para monitorear la evolución del sector a lo largo del tiempo. La tabla 7 contiene los indicadores preliminares que fueron identificados por medio de una revisión documental y a través del diálogo con los actores en la cadena de valor en dos talleres. Estos indicadores serán priorizados y ajustados en un proceso participativo.

Tabla 7. Mapeo preliminar de indicadores de monitoreo para la producción de cacao sostenible

Atributo	Indicador	Forma de medir	Valor de referencia	Escala	Fuente de información
Económico	Precio – Rentabilidad	Registro de venta Identificación de costo / beneficio	Se toma como referencia el precio internacional del cacao y se le aplica un diferencial negativo de venta + un diferencial negativo por costos de exportación = dando como resultado el precio de venta a nivel nacional.	Asociación/ Productor	Anecacao Exportadores Industria
	Generar y alinear esquemas de producción	Normas nacionales que apoyan la iniciativas locales BPA	Identificar las iniciativas que existan de 0 deforestación.	Asociación / Productor	MAG ONG MPCEIP MAAE Proamazonía
	Ingreso neto mensual proporcionado por los cultivos de cacao	Registro de ingresos	Limitado: No existen registros de los ingresos Mejorable: Registros parciales Optimo: Registros mensuales de los ingresos	Asociación / Productor	ONG Asociación Proamazonía
	Dependencia económica	% de ingresos de la actividad	Por definir	Asociación/ Productor	MAG ONG MPCEIP MAAE Proamazonía
	Plan comercial – marketing	# de productores que participaron en ferias. # ferias realizadas. Incremento de ingresos.	Analizar el mercado de destino de los productos seleccionados.	Asociación/ Productor	Anecacao Exportadores Industria ONG MPCEIP Proamazonía
Ambientales	Conservación de bosques y de ecosistemas naturales	# de productores agrícolas participantes	Limitado: Acuerdo cero deforestación firmado. Mejorable: Acuerdo cero deforestación firmado con georreferenciación del área forestal permanente.	Asociación/ Productor / Paisajes.	MAG ONG MPCEIP MAAE Proamazonía

		acuerdos de Cero deforestación	Bueno: Acuerdo de cero deforestaciones firmado, georreferenciado, demarcado y validado en instancias de participación y públicas.		
	Conservación con enfoque de paisaje	El uso del suelo tiende a mantener o aumentar el Área Forestal Permanente	Alta: La vegetación nativa existente fuera de los ecosistemas naturales se mantiene. Media: La vegetación nativa existente fuera de los ecosistemas naturales se degrada. Baja: La vegetación nativa existente fuera de los ecosistemas naturales no se mantiene.	Asociación/ Productor / Paisajes.	MAG ONG MPCEIP MAAE Proamazonía
	Superficie de cacao bajo sistemas agroforestales	Los sistemas productivos se encuentran en modelos SAF	Limitado: el cultivo de cacao se implementa a plena exposición. Bueno: El cultivo se encuentra bajo SAF.	Asociación / Productor	MAG ONG MPCEIP MAAE Proamazonía Anecacao
	Año base para el monitoreo de deforestación (2014 con respecto a capacidades de monitoreo)	# de productores agrícolas participantes	Alta: La vegetación nativa existente fuera de los ecosistemas naturales se mantiene. Media: La vegetación nativa existente fuera de los ecosistemas naturales se degrada. Baja: La vegetación nativa existente fuera de los ecosistemas naturales no se mantiene	Asociación/ Productor / Paisajes.	MAG ONG MPCEIP MAAE Proamazonía
	Composición de especies	Existen diferentes especies que conforman el sombrío y favorecen la diversidad del paisaje	Limitado: Muy pocos individuos de 2 a 5 especies diferentes dispersos individualmente o en grupos pequeños dentro del cultivo y con una densidad de 10 individuos por hectárea. Mejorable: de 5 a 7 especies con una densidad de 50 árboles/ha Bueno: 10 especies y entre 100 y 150 árboles/ha	Paisaje (Muestra)	ONG MAAE Proamazonía

Sociales	Derechos humanos	# de productores agrícolas participantes	Cumplimiento de Normatividad vigente en el país. Regulación de derechos humanos en el país.	Asociación / Productor	MAAE MAG MPCEIP ONG
	Condición laboral	# de productores agrícolas participantes	Alta: Se presenta buenas condiciones y garantías laborales en los cultivos de cacao. Baja: Pocas condiciones y garantías laborales en el cultivo de cacao. Nula: No hay condiciones y garantías laborales en el cultivo de caao.	Asociación / Productor	ONG Proamazonía Anecacao.
	Libre de trabajo infantil	# de productores agrícolas participantes	Alta: Se presenta trabajo infantil en los cultivos de cacao. Baja: Poca presencia del trabajo infantil en el cultivo de cacao. Nula: No hay presencia de trabajo infantil en el cultivo de caao.	Asociación / Productor	ONG Proamazonía MAG MPCEIP Anecacao
	Modelo gremial de cacao	% participación en asociaciones cacaoteras # de productores de cacao pertenecen a asociaciones cacaoteras	Limitado: el 30% de los productores de cacao se encuentra afiliado a alguna asociación. Mejorable: entres 30% y el 70% de los productores de cacao se encuentra afiliado a alguna asociación. Bueno: El 100% de los productores se encuentra afiliado a alguna organización.	Asociación / Productor	ONG Proamazonía Asociaciones de productores. MAG
	Generación de relevo	En la familia existen personas jóvenes con la disposición para conocer e implementar las medidas en el cultivo	Limitado: No existe miembros en la familia que puedan relevar en la implementación de buenas prácticas. Optimo: Por cada la unidad productiva existe una persona que releve.	Asociación / Productor	ONG Proamazonía Asociaciones de productores.

	Equidad de Género	# de participación de la mujer rural	Limitado: 10% de los beneficiarios son mujeres. Mejorable: Entre el 10% y el 49% de los beneficiarios son mujeres. Optimo: El 50% de los beneficiarios son mujeres.	Asociación / Productor	ONG Proamazonía Asociaciones de productores.
	Sistema de producción ancestral	# de productores y las asociaciones	Limitado: No existen sistemas de producción ancestral. Optimo: Implementación de los sistema de producción ancestras por los gremios de productores.	Asociación / Productor	ONG Proamazonía Asociaciones de productores.
Gobernanza	Cumplimiento de la legislación Nacional (socialización y difusión).	Programas estatales relacionados con la implementación de cacao cero deforestación	Limitado: No existen programas de cacao cero deforestación Mejorable: Existen programas de cacao cero deforestación Bueno: Se implementan programas de cacao cero deforestación con las comunidades productoras de cacao.	Provincia - cantón	ONG Proamazonía Asociaciones de productores. MAG MAAE MPCEIP
	Información (confiable y actualizada) verificada y pública	# de programas aplicables en el tiempo.	Alta: Se presenta información confiable y actualizadas. Baja: Pocas información confiable y actualizadas. Nula: No hay información confiable y actualizadas.	Asociación / Exportador	ONG Proamazonía Anecacao
	Nivel de aceptación de los programas estatales	Aplicación de encuestas	Limitado: Las asociaciones desconocen la existencia de programas estatales relacionados con el cacao. Mejorable: Las Asociaciones mencionan procesos estatales. Bueno: Las organizaciones participan en algún programa estatal relacionado con el cacao.	Asociación / Productor	ONG Proamazonía Asociaciones de productores. MAG MAAE MPCEIP
	Nivel de participación y asociatividad	Número de Asociaciones y de productores asociados	Alta: Se presenta participación de las asociaciones en la cadena de cacao. Baja: Pocas participación de las asociaciones en la cadena de cacao.	Asociación	ONG Proamazonía Anecacao

			Nula: No hay participación de las asociaciones en la cadena de cacao.		

Adicionalmente, como parte del Plan de Implementación de Medidas y Acciones REDD+ se presentan algunos criterios de monitoreo y verificación para un sistema de trazabilidad:

Indicadores relacionados con el monitoreo de dimensiones de sostenibilidad:

- Número de ha de bosque conservado en unidades en producción donde se cultivan los productos trazables
- Número de ha de zonas en proceso de recuperación
- Número de ha de producción bajo sistemas agroforestales
- % de participación de las mujeres por tipo de actividad
- # de mujeres que reciben retribución justa por su tiempo de trabajo
- Ton métricas de cacao exportadas certificadas, con mejor mercado

5. Avances de los diálogos

Los diálogos con los actores del sector privado, público y la sociedad civil, que conforman el sector cacaotero en Ecuador, han estado enfocados en generar confianza y compromiso con el proceso, presentar información sobre las próximas exigencias del mercado global a los países productores de cacao, introducir el concepto de transparencia y definiciones de cacao libre de deforestación y finalmente identificar colectivamente los atributos de un cacao sostenible. En general, en Ecuador el sector público, el sector privado y la sociedad civil trabajan independientemente, de forma que crear y consolidar una plataforma para el diálogo multiactor en este contexto es muy relevante.

En los diferentes diálogos, se ha resaltado la importancia de equilibrar la participación de los tres sectores, lograr que todos puedan dar su punto de vista con respecto a establecer un sistema de trazabilidad y transparencia, y que en el futuro los tres sectores perciban los beneficios de un sistema como este. Así mismo, los participantes en los talleres reconocen el valor de este espacio de diálogo y resaltan que es importante garantizar la participación en este acompañamiento a lo largo del tiempo, de tal forma que se alcancen los resultados esperados.

Los participantes en los diálogos también han enfatizado la utilidad de la trazabilidad como herramienta para ganar credibilidad en el mercado y cumplir con sus requerimientos, al demostrar, por ejemplo, que el 95% del cacao ecuatoriano es libre de deforestación. También resaltanque es una herramienta que permitereducir la informalidad en la cadena de valor y permite formular políticas para el fortalecimiento de toda la cadena con base en información confiable.

Adicionalmente, los representantes de todos los sectores reconocen que, tanto la sostenibilidad del sector, como la trazabilidad y la transparencia van a ser temas esenciales para el acceso a mercados en el futuro. Finalmente, se ha hecho énfasis en que los costos y la operación del sistema se deben tener en cuenta a lo largo del proceso, y que las recomendaciones deben ir orientadas a una implementación por etapas.

6. Conclusión

Tal y como se mencionó en la sección 2.2, el objetivo de este documento es presentar un diagnóstico del sector cacaotero en Ecuador, exponer el mapeo de las fuentes de información disponibles para alimentar y complementar un ST&T en Ecuador e informar sobre los avances que se han tenido en los primeros meses de este trabajo. Como se puede ver en las secciones anteriores de este documento, se ha llegado a acuerdos en cuanto a los criterios y atributos para la producción de cacao sostenible, al igual que se han identificado preliminarmente indicadores de monitoreo. Estas definiciones son el punto de

partida para las etapas posteriores de este acompañamiento y podrán ser ajustados o modificados en la medida que avanza el proceso.

Exención de responsabilidad. Este documento de trabajo ha sido producido con el apoyo financiero de la Unión Europea. Su contenido es responsabilidad exclusiva de los autores y en ningún caso debe considerarse que refleja los puntos de vista de los donantes

© European Forest Institute, 2021