

CONSERVACIÓN Y USO SOSTENIBLE DE LA BIODIVERSIDAD, LOS BOSQUES, EL SUELO Y EL AGUA COMO MEDIO PARA
LOGRAR EL BUEN VIVIR "SUMAC KAWSAY" EN LA PROVINCIA DEL NAPO
GCP/ECU/082/GFF



MINISTERIO
DEL AMBIENTE



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



PLAN DE CADENA DE VALOR PARA CACAO EN LA PROVINCIA DE NAPO

Elaborado por:

Carlos Pozo

1. ANTECEDENTES Y PROCESO DE CONSTRUCCIÓN DEL PLAN DE CADENA DE VALOR DEL CACAO Y LA ESTRATEGIA EN NAPO

El Proyecto GEF Napo, "Conservación y uso sostenible de la biodiversidad, los bosques, el suelo y el agua como medio para lograr el buen vivir/Sumac Kawsay en la provincia de Napo" Financiado por el fondo Mundial para el medio ambiente GEF. Y Ejecutado por la FAO, Tiene como Objetivo de Desarrollo aumentar y mejorar el suministro de bienes y servicios procedentes de la agricultura, la ganadería, y la actividad forestal de una manera sostenible, mediante la inversión estratégica de los recursos públicos, la gobernanza ambiental participativa, la implementación de mecanismos de incentivos y el biocomercio, en la Provincia del Napo; la implementación será a través de componentes que permitan desarrollar y tener líneas de acción que apuntan a desarrollar y consolidar una estrategia territorial duradera y sostenible, potenciando las capacidades de los pequeños productores, GADs y otros actores (servicios, mercados) en busca de sostenibilidad económica, ecológica y socio-cultural para lograr un desarrollo equilibrado. "Planes de cadena de valor para cacao y naranjilla actualizados, implementados y monitoreados" es uno de los productos del proyecto por ser catalogado como las más importantes para las familias del sector rural de la provincia de Napo.

2.1 Relación con la Nueva Constitución del Ecuador.-

El **Art. 13** de la nueva constitución, que especifica los derechos del buen vivir en lo concerniente a alimentación, sostiene que "Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales." Asimismo, el **Numeral 8 del Art. 57**, referente a los Derechos de las Comunidades, Pueblos y Nacionalidades, especifica que. El Estado establecerá programas con la participación de la comunidad, para asegurar la conservación y utilización sustentable de la biodiversidad." La implementación de la estrategia provincial permitirá la realización de esos objetivos constitucionales al fortalecer la producción de cacao Nacional, respetando la naturaleza y las prácticas locales de producción y promoviendo al mismo tiempo el uso de tecnología que permita incrementar la productividad de las Unidades Productivas Agropecuarias (UPAs) garantizando la conservación y sustentabilidad en el uso de la biodiversidad.

Adicionalmente, al promover la integración de tierras actualmente poco o nada utilizadas con fines productivos en las UPAs ya existentes, la estrategia de cacao evita la utilización de nuevas tierras que podría realizarse a costa de la destrucción de los bosques y de la biodiversidad existente en la provincia. El propósito de la estrategia es entonces hacer un uso mucho más eficiente de las tierras actualmente en descanso que ya fueron utilizadas por actividades agrícolas, elevando los ingresos de los productores sin amenazar el entorno natural. La estrategia de cacao respeta también los Derechos de la Naturaleza consagrados en los **Artículos 71 al 74** de la nueva constitución.

La estrategia provincial del cacao tiene también particular correspondencia con el **Artículo 281** de la nueva constitución. Este artículo, referente a la seguridad alimentaria, en su **Numeral 1** sostiene que "[Es responsabilidad del Estado] Impulsar la producción,

transformación agroalimentaria y pesquera de las pequeñas y medianas unidades de producción, comunitarias y de la economía popular y solidaria", y en su **Numeral 5** "Establecer mecanismos preferenciales de financiamiento para los pequeños y medianos productores y productoras, facilitándoles la adquisición de medios de producción." Dado que, tal como se demuestra en el levantamiento de línea Base y diagnóstico de la provincia, la mayor parte de la producción de cacao en Napo está realizada por pequeñas y medianas unidades de producción, la estrategia de cacao cumple con la disposición constitucional de privilegiar este tipo de unidades productivas con miras a garantizar la seguridad alimentaria. Finalmente, en el mismo Art. 281 el **Numeral 10** dispone que, es deber del Estado "Fortalecer el desarrollo de organizaciones y redes de productores y de consumidores, así como las de comercialización y distribución de alimentos que promueva la equidad entre espacios rurales y urbanos" y en el **Numeral 11** se dispone que el Estado debe "Generar sistemas justos y solidarios de distribución y comercialización de alimentos. Impedir prácticas monopólicas y cualquier tipo de especulación con productos alimentarios."

2.2 Relación con el Plan Nacional para el Buen Vivir 2013 – 2017.-

La estrategia de la cadena de cacao Nacional fino y de aroma de la provincia de Napo, también concuerda con las directrices del Plan Nacional para el Buen Vivir 2013 – 2017. La Estrategia tiene que ver particularmente con el Objetivo 10 del Plan Nacional del Buen Vivir, sobre todo en lo que respecta al lineamiento 10.4 y los literales a, b, c:

10.4 Impulsar la producción y la productividad de forma sostenible y sustentable, fomentar la inclusión y redistribuir los factores y recursos de la producción en el sector agropecuario, acuícola y pesquero.

- a. Fortalecer la producción rural organizada y la agricultura familiar campesina, bajo formas de economía solidaria, para incluirlas como agentes económicos de la transformación en matriz productiva, promoviendo la diversificación y agregación de valor y la sustitución de importaciones, en el marco de la soberanía alimentaria.
- b. Fortalecer la institucionalidad y establecer mecanismos para viabilizar el tránsito progresivo hacia patrones de producción agrícola basados en principios agroecológicos, que contribuyan a aumentar la productividad y los niveles de ingreso, así como la diversificación productiva y generación de valor agregado.
- c. Impulsar la experimentación local, el desarrollo y acceso al conocimiento, el intercambio de técnicas y tecnologías, la capacidad de innovación social, la sistematización de experiencias e interaprendizaje, para mejorar los procesos productivos, especialmente de la agricultura familiar campesina, de la Economía Popular y Solidaria y las Mipymes en el sector rural.

1.3 Relación con el COOTAD y el nuevo rol del Gobierno provincial.-

La estrategia de la cadena de cacao impulsada desde el Gobierno provincial de Napo, tiene relación directa con:

Artículo 135.- Para el ejercicio de la competencia de fomento de las actividades productivas y agropecuarias que la Constitución asigna a los gobiernos autónomos descentralizados regionales, provinciales y parroquiales rurales, se ejecutarán de manera coordinada y compartida, observando las políticas emanadas de las entidades rectoras en materia productiva y agropecuaria, y se ajustarán a las características y vocaciones productivas territoriales, sin perjuicio de las competencias del gobierno central para incentivar estas actividades.

A los gobiernos autónomos descentralizados regionales, provinciales y parroquiales rurales les corresponde de manera concurrente la definición de estrategias participativas de apoyo a la producción; el fortalecimiento de las cadenas productivas con un enfoque de equidad; la generación y democratización de los servicios técnicos y financieros a la producción; la transferencia de tecnología, desarrollo del conocimiento y preservación de los saberes ancestrales orientados a la producción; la agregación de valor para lo cual se promoverá la investigación científica y tecnológica; la construcción de infraestructura de apoyo a la producción; el impulso de organizaciones económicas' de los productores e impulso de emprendimientos económicos y empresas comunitarias; la generación de redes de comercialización; y, la participación ciudadana en el control de la ejecución y resultados de las estrategias productivas.

Para el cumplimiento de sus competencias establecerán programas y proyectos orientados al incremento de la productividad, optimización del riego, asistencia técnica, suministro de insumos agropecuarios y transferencia de tecnología, en el marco de la soberanía alimentaria, dirigidos principalmente a los micro y pequeños productores.

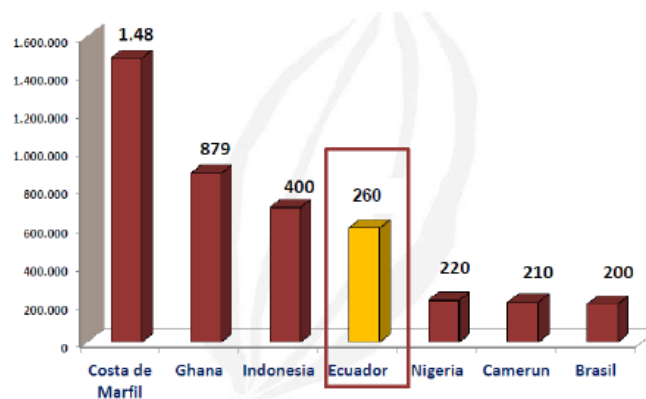
DIAGNOSTICO GENERAL DE LA CADENA DE CACAO

Situación mundial y tendencias del mercado

La producción de cacao a nivel mundial se concentra en los países tropicales de África, Asia, América Central y del Sur América; en tanto que la industrialización se realiza principalmente en los países desarrollados de Europa y América del Norte. En efecto, los principales productores a nivel mundial son: Costa de Marfil, Ghana, e Indonesia, países que abarcan más del 70% de la producción mundial. En el cuadro 1 se presenta la producción mundial y desglosada por los principales países, con base a información de año cacaotero que va de octubre a septiembre de cada año.

Producción mundial de cacao.

Ecuador ocupa actualmente el 4to. Lugar a nivel mundial con 260 mil TM/año.



Fuente: ICCO, Organización Internacional del cacao

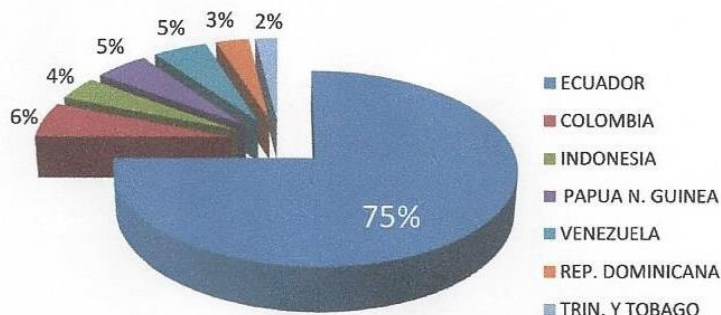
Según la Organización Internacional del Cacao-ICCO, más del 95% de la producción anual de cacao procede de pequeñas explotaciones, de una superficie de entre 1 y 3 hectáreas.

Los precios internacionales del grano de cacao han escalado al nivel más alto en los últimos 30 años, acercándose a los USD 3,200 por TM en febrero del 2015, bajando a 3.010,00 en febrero del 2016, en el mercado de futuros de Nueva York.

Producción mundial de cacao fino y de aroma.-

En lo que respecta a la producción mundial de cacao fino o de aroma para el año 2015, ésta alcanzó la cifra de 260.000 toneladas representando un 5 % del total mundial. El Ecuador es el líder mundial en la producción y exportación de cacao fino y de aroma con el 75 %.

PARTICIPACIÓN MUNDIAL PRODUCCIÓN DE CACAO FINO Y AROMA



Fuente: ICCO, Organización Internacional del cacao

El cacao fino o de aroma es uno de los más cotizados en el mercado internacional por las características particulares de aroma y sabor donde predomina el sabor floral y frutal. Estas características determinan un premio en los mercados internacionales. Actualmente los premios por el cacao ecuatoriano frente al promedio mundial (referencia cacao de Ghana) es de alrededor de USD 200 para el ASS y USD 300 para el ASSS. Estos premios pueden ser superiores a US\$ 700 cuando la calidad de fermentación es superior y cuando además disponen de alguna de las certificaciones como la orgánica y de comercio justo, o se oferta orígenes especiales o de origen.

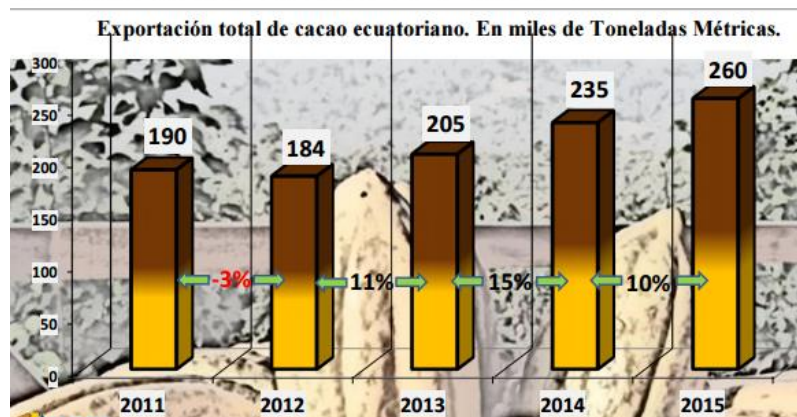
Oportunidades del cacao fino y de aroma.

Se estima que el Ecuador puede duplicar la oferta, siempre y cuando maneje la calidad. Esta demanda está relacionada con la tendencia en el consumo de chocolates negros, cuyo crecimiento es del 8% a nivel mundial, mientras que los chocolates comunes solo crecen a menos del 2%. Así mismo existen varios estudios que demuestran que el chocolate oscuro es beneficioso para la salud.

Por otro lado, los mercados nichos se encuentran en pleno crecimiento, el cacao con certificación orgánica y comercio justo, o cacao de un origen específico son altamente demandados. Sin embargo hay que tener en cuenta que estos mercados solo pueden ser aprovechados por aquellos productores organizados que cumplen normas y estándares de calidad.

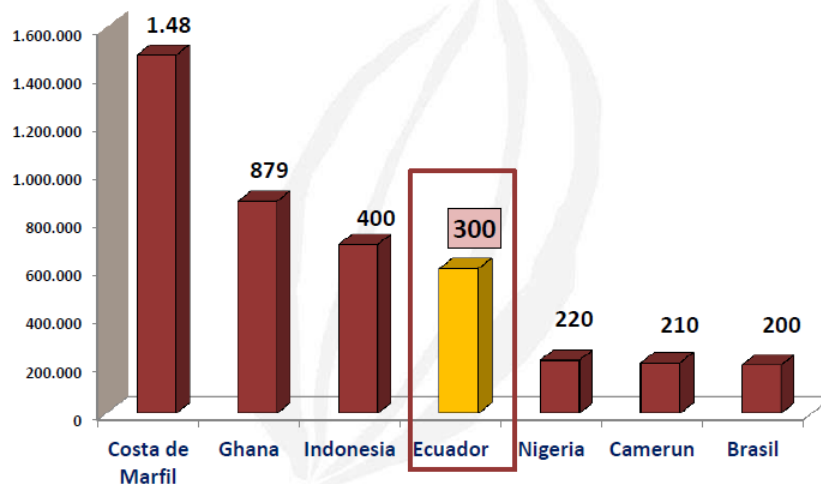
La cadena de cacao en Ecuador.-

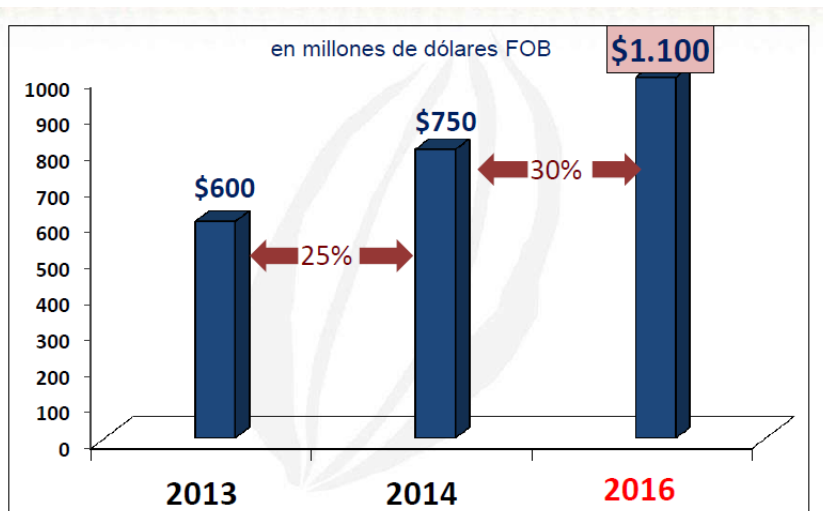
El cacao es el producto ecuatoriano de exportación con mayor historia en la economía del país. Involucra alrededor de 110.000 familias de pequeños y medianos productores. En el año 2015 alcanzó una cifra Histórica de ventas de cacao y derivados de cacao de **(260.000 TM)** con un incremento del 10 % en relación al 2014.



En el Ecuador el área bajo producción de cacao suma alrededor de **490.000 hectáreas**, entre sistemas solos y asociados con otros cultivos, y se cultiva en 16 provincias de la Costa, Amazonía y provincias de la Sierra (estribaciones occidentales). Estas huertas son establecidas generalmente en **sistemas agroforestales amigables con el medio ambiente**. La superficie dedicada a la producción de la variedad CCN 51, corresponde alrededor del 10% del total, es decir aproximadamente a 49.000 ha.

El Ecuador es **primer productor de cacao fino y de aroma a nivel mundial** con el 75% del volumen global. La demanda internacional de este producto es cada vez más creciente desde los países consumidores especialmente de Europa, EEUU y Japón para la fabricación de chocolates de alta calidad. Estimaciones de varios exportadores y compradores del exterior indican que las perspectivas de la demanda de cacao ecuatoriano para el 2016 superara los 300.000 TM, siempre y cuando los problemas de mezcla, calidad e inocuidad se vayan corrigiendo.





Existen varias zonas productivas que demuestran cómo el cacao fino y de aroma no solamente mantiene la biodiversidad dentro de los huertos en sí; también es un importante cultivo en las zonas de amortiguamiento de áreas naturales protegidas de la Costa y Amazonía, así como de importantes nacimientos de agua. Ingresos seguros de estas zonas reducen la presión a las áreas protegidas y a la tala ilegal de los bosques.

En el Ecuador existen actualmente alrededor de 50 asociaciones de productores conformadas por 14.000 productores. El resto de productores que son la gran mayoría no están organizados. Otros actores importantes de la cadena son los más de 1000 intermediarios a nivel nacional (Nester, 2007), las 15 industrias de semielaborados y elaborados, y los 47 exportadores de cacao en grano. Proveedores de insumos, son principalmente de plantas de cacao (microempresarios y organizaciones públicas y privadas). En la actualidad, los ofertantes de plantas de CCN51 es la que predomina.

Las entidades de apoyo son numerosas, y se pueden visualizar en el cuadro siguiente de acuerdo con los niveles macro (político-normativo), meso (servicios a la cadena) y micro (actores directos).

3 Principales actores y prestadores de servicios en la cadena de cacao de Ecuador.

NIVEL	ACTORES PUBLICOS	ACTORES PRIVADOS
MACRO Políticas normas	MAGAP, MIPRO, MRREE MCPEC, MCP, P.S.P Agrocalidad INEN	

MESO Servicios	INIAP Gov. Provinciales (7) BNF MAGAP, MIES, MIPRO, MCE. Universidades	GIZ, USAID Universidades (2) FECD Certificadoras (5) Verificadoras de la cálida (4) Provedores de insumos
MICRO Actores y servicios especializados	Empresas de servicios públicos.	Empresarios: -Acopiadores -Exportadores Asociaciones de productores.

Situación de la cadena de cacao en la Provincia de Napo

Principales aspectos socioeconómicos de la región

Napo, está situada en la Región Centro Norte de Ecuador, situada en la región amazónica ecuatoriana, tiene una extensión de de 12.504 km², limita al norte con Sucumbíos, al sur con Pastaza, al oeste con Pichincha, Cotopaxi, Tungurahua y al este con la Provincia de Orellana.

Sus cantones son: Napo su Capital es Tena, Archidona, Chaco, Baeza y Arosemena Tola. El territorio incluyendo parte de las laderas de los Andes, hasta las llanuras con elevaciones que no superan los 800 m.s.n.m. Los principales caudales que atraviesan el territorio de la provincia son los ríos Napo, Anzu, Quijos, Arajuno.



Principales actividades económicas.

Las principales actividades económicas de esta provincia son la agricultura, ganadería, el turismo. Industria Petrolera, industrias de la maderera.

Productos importantes son el cacao fino de aroma, Maíz, yuca, plátano, diversidad de frutas, madera, que ha permitido el desarrollo de la Provincia. Los exuberantes bosques nativos, permitieron por muchísimos años la explotación forestal, aunque el mal manejo y la poca reforestación han ido terminando con la riqueza forestal.

Descripción de la cadena productiva del cacao de la provincia de Napo.-

De acuerdo a información del MAGAP (Napo) existen 11.300 Ha de cacao en las cuales están involucrados 10.000 pequeños productores de la provincia, 6100 Ha de cacao es de la variedad nacional fino y de aroma con un rendimiento de 4,00 qq Ha/año y 5200 Ha de cacao del híbrido CCN51 con un rendimiento promedio de 10 qq ha/año.

En lo que respecta al nivel de asociatividad, el 25% (alrededor de 2500 productores cacaoteros) se encuentran cobijados bajo las organizaciones como KALLARI, WIÑAK, SATSA YACU, INTI, AMANECER CAMPESINO, entre otras. Sin embargo a pesar de que un buen porcentaje de los productores cacaoteros de Napo están integrados en organizaciones, este mismo porcentaje no se refleja en los volúmenes de comercialización asociativa, que solo corresponde al 10% del total comercializado desde la provincia. Existe entonces una falta de fidelidad de los productores en la comercialización de su producto a través de sus Organizaciones y la falta de capacidad operativa, logística, falta de gestión administrativa y comercial de las Organizaciones, obedeciendo en determinados casos a la falta de capital de operación que tienen las organizaciones lo que limita el incremento de sus volúmenes de compra a sus socios y hace que éstos se vean obligados a vender su producto a los intermediarios.

Productividad y producción de cacao por variedades.-

DETALLE	Nacional F. Aroma.	CCN51	Total
Productividad: qq/ha/año	4,00	10	
Numero de Ha. Existentes	6.100,00	5.200,00	11.300,00
Volumen esperado de Producción	24.400,00	52.000,00	76.400,00
Producción en TM	1.109,00	2.363,00	3.472,00
%	60	40	76.400,00

En la provincia de Napo existe una producción potencial de 3.472. TM por año lo que quiere decir que Napo aporta con el 1.34 % a las exportaciones nacionales.

Descripción del sistema productivo y rendimientos.

El cultivo del cacao está en una etapa de apogeo en Ecuador y también en Napo, debido a los buenos precios registrados en los últimos años. Sin embargo la principal limitante es el bajo nivel de productividad. Tanto las plantaciones viejas como las más jóvenes que han sido establecidas en su mayoría a través de propagación clonal (injertos).

Las plantaciones presentan un número de 625 plantas/ha. debido al sistema de manejo que se da en esta zona, su densidad es de 4 x 4, esto permite una buena distribución y aprovechamiento del área destinada al cacaotal con proyecciones futuras que va encaminado en fomentar y fortalecer un sistema de producción del cacao que se lo ha denominado chacra, donde se lo puede incorporar árboles forestales finos de alto valor, frutales, plantas medicinales, comestibles y artesanales que permita suplir necesidades básicas de alimentación en la familia y su excedente es comercializado con el fin de tener ingresos económicos que los ayuda a la familia para la alimentación y estudios de sus hijos.

La práctica de manejo más común es la de control de malezas. El 60% de los finqueros controla de manera manual, el 30% combina el control manual y el químico, el 10% de finqueros aplica un control químico.

Uno de los problemas de mayor relevancia es la presencia de las enfermedades Monilia, (*Moniliophthora roreri*) y la Escoba de Bruja (*Crinipellis perniciosa*) que en su conjunto ocasionan la pérdida de hasta el 60% de la producción.

La abonadura y/o fertilización es casi nula, el 95% de los productores no la realizan, y solo el 5% la realizan con abonos naturales y con fertilizantes químicos de manera ocasional. Así mismo, sólo el 40% de los productores realizan la práctica de poda en los cacaotales. En los dos últimos años a través de la Minga del Cacao se logra podar 2700 ha de cacao en la provincia Napo que van de los 4 años hasta 40 años o más según datos proporcionados por el MAGAP.

Según informes técnicos de los proyectos apoyados por la GIZ y otras entidades de apoyo, en cuanto a la fermentación de cacao, se indica que solamente el 30% de los productores que están asociados a los sistemas de acopio y comercialización realizan esta práctica de manera adecuada a través de los sistemas de acopio y poscosecha (aunque no en todo el volumen que producen). El 70% restante de los productores que no están asociados, generalmente no fermentan o si lo realizan lo hacen de forma inadecuada.

Bajo este panorama, donde el origen genético de la semilla utilizada en las plantaciones es incierto, el número de plantas de cacao/ha es bajo y el manejo de las plantaciones es casual, se registra un rendimiento de apenas 4,00qq/ha/año, valor inferior al compararlo con media nacional de 6 qq/ha/año. Es claro que estas cifras corresponden a plantaciones generalmente antiguas y en las condiciones antes descritas de poco manejo y establecidas con material genético de bajo nivel productivo.

. Resumen de las características del sistema actual.

Actividad	Características
Método de renovación	Material de siembra inadecuado. Siembra de plantas provenientes de semillas e injertas.
Técnica de plantación	Generalmente se siembra a una distancia de 4 X 4, o sea 625 plantas por ha. Sin embargo las plantaciones viejas poseen densidades menores a 500 plantas/ha.

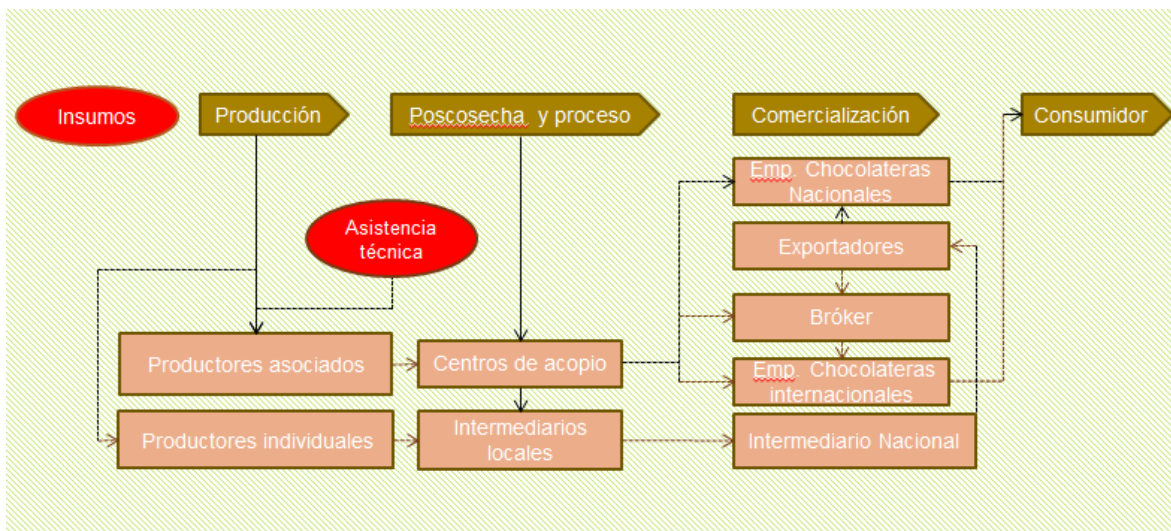
Actividad	Características
Cultivos asociados	Siembra en asocio con plátano como sombra temporal, y con árboles de diverso uso como sombra permanente.
Manejo de plantaciones	No se aplican prácticas esenciales de manejo como las podas, adecuación de sombra y manejo de la fertilidad.
Técnica de cosecha	Generalmente se cosecha mazorcas maduras, sobre maduras y enfermas. Tampoco se separa las mazorcas buenas y malas a la hora de la quiebra y descoronado
Fermentación y secado	Los productores asociados realizan una buena fermentación y secado a través de los centros de acopio. El resto no realizan adecuadamente estas prácticas. No manejan procesos de trazabilidad
Productividad	4 qq/ ha de cacao seco en cacao tipo Nacional; 10 qq/ha/año en el clon CCN51
Demanda de mano de obra	Un promedio 38 jornadas laborables/ha/año
Ingreso bruto por venta de cacao	1 ha x 4, qq x110 = US\$ 440/Familia/año

Estimación de volúmenes actuales

La producción de cacao seco a nivel de la provincia de Napo se estima una oferta actual de 3472 TM/año (cifra obtenida al multiplicar el número de ha. por el promedio de producción tanto para cacao Nacional como para CCN51). De este total el 60% corresponde a cacao Tipo Nacional y el 40% restante a Cacao CCN51, el súper árbol todavía no se tiene registros ya que se ha empezado con el establecimiento y manejo de este clon.

Resumen del Mapa de la cadena de cacao de la provincia de Napo.

Como se puede ver en la figura siguiente, la cadena de valor del cacao de la provincia de Napo representa un concepto sistémico con diferentes actores interactuando hacia mercados específicos. La importancia de la generación del mapa radica en la comprensión de las relaciones entre actores y en que la información recopilada sirve como base para la definición de los cambios deseados en una cadena de valor.



Los productores individuales: Constituyen alrededor el 75% (7.500), y son principalmente pequeños productores. Estos se relacionan directamente con los intermediarios ubicados desde el pueblo más cercano, puerto pluvial o directamente a aquellos que encuentran en las parroquias y cantones como puntos claves de comercialización.

Las asociaciones de productores: Son alrededor de 10 organizaciones a nivel de la Provincia de Napo que funcionan con algunas limitaciones y que participan en la producción, acopio y comercialización, dirigiendo el producto a Kallari, Winak y los exportadores nacionales. Estas asociaciones incorporan alrededor del 25% de los productores (2.500). las organizaciones más relevantes son las siguientes.

Asociación Agro Artesanal Winak

En respuesta a la necesidad de los pequeños productores del Alto Napo de ser representados y constituir un gremio se crea la Asociación Agro Artesanal Wiñak con acuerdo Ministerial 10344 del 29 de julio de 2010, otorgado por el Ministerio de Industrias y Productividad. Wiñak que significa desarrollo y progreso, refleja el sentir de los pequeños agricultores kichwas de la Reserva de Biósfera Sumaco, quienes esperan mejorar su producción y las condiciones de vida de sus comunidades y familias a través de la comercialización asociativa de los productos agrícolas.

RUC	1591707503001
Fax	062889028
Teléfono	062889028
Representante legal	Fredy Shiguango
Número de Socios	Hombres 77 Mujeres 180 Total 257
Socios Comerciales	Entre hombres y mujeres 343 socios
Comunidades de Influencia	Santa Rita, Pasurco, Guambula, Libertad, Monda Yacu, Centro Shiguango, Manduro, Kinturco, Chacarumi, Cashayacu, San Pablo, Santo Domingo
Productos comercializados	Cacao en Grano, Pasta de cacao, Chocolate, Guayusa y

	Platano
Área de Cacao	600 Ha
Rendimiento Promedio	4 qq ha/año
Infraestructura	Centro de Acopio y procesamiento: Capacidad (200 qq quincenales) Área de fermento Marquesina (secadora) Bodega de almacenaje
Mercado	Primera calidad: Nutrition (80 qq). Japón. Frescosh (80 qq), Venchi (550 qq)
Servicios de la Asociación a los socios	Crédito agrícola. Asistencia técnica
Instituciones y proyectos de Apoyo	MAGAP. Podas del cacao, entrega de plantas de cacao. FECD. Diseño de la ruta del cacao y chocolate, modelo de gestión. GEF-Napo FAO.

Objetivo

Mejorar las condiciones de vida de los socios incrementado sus ingresos y manteniendo su soberanía alimentaria, mediante un sistema de servicios que facilite el acceso a asistencia técnica, insumos de calidad, créditos y mercados alternativos, valorando y conservando su cultura, sus recursos naturales y promoviendo la equidad de género.

Situación Actual de la Asociación Wiñak

La Asociación Wiñak inicia solo su presidente y los miembros de la directiva quienes trabajan incansablemente por sacar adelante la organización, las operaciones técnicas de producción, poscosecha, transformación y comercialización no lo vienen manejando correctamente debido al trabajo acumulado por efecto del crecimiento de sus asociados y las operaciones comerciales de la Organización que no les permite organizarse de una manera correcta en la cual puedan llevar un control técnico, administrativo y contable que les permita visualizar con claridad el estado actual de la organización en cada uno de los eslabones de la cadena de valor del cacao y así poder tomar decisiones .

ASOCIACION AGROPRODUCTIVA TSATSAYACU.

La Asociación de productores de cacao fino y de aroma de Carlos Julio Arosemena Tola creada mediante Acuerdo ministerial N° 017 del ministerio de agricultura y ganadería el 18 de junio del 2012 está conformada por familias mixtas de colonos kichwas de diferentes comunidades del Cantón, que se dedican a la actividad agrícola principalmente al cultivo del cacao.

RUC	1591710458001
teléfono	0995962669
Persona de Contacto	David Moreno
Representante legal	David Moreno
Número de Socios	140 Familias
Socios comerciales	260 Familias
Comunidades de Influencia	Estrella del Oriente, Morete, Flor del bosque, San clemente, Chucapi, Nueva esperanza, Marravilla, Luz de

	America, Kotona, Santa Rosa, Apuya, Shiguacocha, Mishi Urco, Ishpingo,
Productos comercializados	Cacao en grano y licor de cacao
Área de Cacao	400
Rendimiento Promedio	4 qq
Infraestructura	Centro de Acopio y procesamiento: Capacidad (50 qq por semana de compra) Área de fermento Marquesina (secadora) Bodega de almacenaje
Mercado	Tiendas del Puyo y Tena
Servicios de la Asociación a los socios	Asistencia Técnica
Instituciones y proyectos de Apoyo	MCCH, GAD, MAGAP, GEF-NAPO (FAO)

ASOCIACION DE PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS ITI.

RUC	
Teléfono	063018955
Persona de Contacto	Cesar Francisco Mamallacta Tapuy
Representante legal	Cesar Francisco Mamallacta Tapuy
Número de Socios	88
Comunidades de Influencia	San Pablo, San Luis, San Jose, Santo Domingo, San Martin.
Productos comercializados	Cacao, Ticazo, Guayusa
Área de Cacao	40 Ha.
Rendimiento Promedio	4 qq
Infraestructura	N/A
Mercado	Kallari- Wiñak-Intermediarios
Servicios de la Asociación a los socios	Capacitación en coordinación con MAGAP.
Instituciones y proyectos de Apoyo	MAGAP, GAD Parroquial, GEF-NAPO

ASOCIACION AMANECEER CAMPESINO

RUC	1591701947001
Teléfono	062-017-961
Persona de Contacto	Raquel Reyno
Representante legal	Raquel Reyno
Número de Socios	60 socios jurídicos
Comunidades de Influencia	
Productos comercializados	Cacao, y pasta de cacao y Chocolate
Área de Cacao	90 Ha
Rendimiento Promedio	4 qq/Ha
Infraestructura	Centro de acopio Bateria de Fermentación, Marquesinas, 200 qq
Mercado	N.A.
Servicios de la Asociación a los socios	Asistencia técnica y capacitación
Instituciones y proyectos de Apoyo	MAGAP-GAD Napo-GAD Parroquial, FECD

Los comerciantes/intermediarios: Se estima que pueden pasar de 40 intermediarios presentes en la provincia de Napo. Son de diferentes tamaños, dependiendo del volumen de compra y de la ubicación del acopio.

Los exportadores de cacao en grano: Son más de 5 que tienen conexiones o están vinculados directamente con la producción de cacao de Napo. Son los acopiadores principales (a través de los intermediarios) y su producto va al mercado externo.

La industria de semielaborados: Son los industriales (en muchos casos los mismos exportadores de grano) que procesan el cacao y lo transforman hasta alguna de sus etapas intermedias (manteca, polvo, licor). Estas industrias dirigen el cacao procesado hacia el mercado externo y una pequeña parte al mercado nacional. Se encuentran ubicados principalmente en Quito y Guayaquil.

La industria de elaborados.- son los industriales conformados en empresas como Pacari, Ecuatoriana de Chocolates, Confites el Salinerito, Tulicor, Republica del cacao (Confiteca) que procesan el cacao de Napo hasta productos elaborados como el chocolate y bombones.

Las entidades de apoyo: Incluye a todos los actores de la cadena que prestan servicios claves de apoyo, o que representan el interés común de los actores de la cadena. Para el caso de Napo son asumidas por diferentes tipos: públicas como el INIAP, MAGAP, Pro Ecuador, Gobierno provincial, IEPS; ONG's como el FECD, MCCH; y de la cooperación como, GIZ, etc.

Entidades públicas responsables de las políticas y regulaciones: Se refieren a las agencias e instituciones públicas que constituyen el entorno que posibilita los negocios y el desarrollo de la cadena de valor. En este nivel está compuesto por el gobierno nacional representado principalmente en el MAGAP, SENPLADES, y otros de tipo regulador como AGROCALIDAD, INEN, ARCSA, MSP, IEPS, SRI; en el nivel provincial por el Gobierno provincial.

BREVE ANÁLISIS DE LIMITACIONES Y OPORTUNIDADES DE LA CADENA DE CACAO DE NAPO

La importancia del cacao como uno de los productos agrícolas más relevantes en la generación de empleo e ingresos para los pequeños productores de la provincia de Napo, es una realidad y queda muy poco margen para la discusión.

Sin embargo existen también un conjunto de preocupaciones de los actores, que se describen en las siguientes Limitaciones y sus causas, muchas de ellas comunes a nivel nacional:

- Los bajos niveles de productividad de las plantaciones de cacao nacional, cuyo decrecimiento se debe a la avanzada edad y falta de manejo y renovación con germoplasma garantizado.
- La disminución de la calidad ofertada (poscosecha defectuosa, mezclas con CCN51 y prácticas de inocuidad deficientes (secado en las carreteras) de parte de

agricultores y comerciantes). Estos aspectos causan contaminación al producto y pueden causar penalizaciones al país y restricciones de la demanda.

- El escaso compromiso y fidelidad de los pequeños productores asociados; si bien están integrados en organizaciones un 25% del total, pero solo el 10% de la producción es comercializada asociativamente.
- El escaso valor agregado y consumo interno, menos del 5% de la producción se transforma y el consumo local es incipiente.
- La carencia de políticas de estado orientadas al sector cacao, acordada con los actores, y que incluya los mecanismos institucionales y financieros para lograr su implementación. Esto ha ocasionado visiones encontradas y desorden de las pocas intervenciones.
- Es limitado el acceso a fuentes crediticias formales de los productores de cacao, debido a reducidas áreas que conducen, dificultad para sustentar la propiedad, inexistencia de planes de negocio y asociatividad.
- Limitado conocimiento de las oportunidades que ofrece el mercado para el tipo de cacao que producen, así como de las entidades que promueven su articulación.

Las Fortalezas que posee el cacao de Napo y que es relevante para los mercados, tienen relación con:

- La producción de un producto único (cacao fino y de aroma y de tipo criollo y trinitario) muy reconocido en el mercado internacional.
- El cacao de Napo se cultiva en sistemas agroforestales con enfoque chacra amigables con la biodiversidad y en zonas adyacente a aéreas protegidas. El cacao además es cultivado por una interesante combinación étnica, están a más de los Kichwas, los mestizos con sus propias historias y culturas, lo cual junto con el cacao fino es muy atractivo para los mercados especiales de origen.
- En la provincia existen todavía zonas apropiadas para el cultivo y terrenos disponibles a nivel de finca a costos relativamente más bajos que en otras zonas de la Regio Amazónica, lo cual genera mayores oportunidades de rentabilidad para los productores.
- Contar con vías de comunicación que les permite articularse al mercado tanto para la adquisición de insumos, servicios y trasladar su producto al mercado.

Finalmente, la cadena de cacao de Napo tiene un enorme potencial de crecimiento, dado por las siguientes **Oportunidades**:

- Interés del Estado en la promoción del producto, desarrollando políticas que favorecen las transacciones comerciales, Otorgando a los gobiernos locales, Provinciales competencias productivas de transformación, Marketing y comercialización de los productos con potencial de mercado.
- La creciente demanda de los mercados por Cacao Fino y de Aroma y muy especialmente de Organizaciones que trabajen bajo enfoques sociales y ambientales. Esta demanda está relacionada con la tendencia y la conciencia del consumidor de chocolates negros, con alto contenido de cacao fino y de aroma, cuyo crecimiento es del 8% a nivel mundial.

- Los mercados nicho se encuentran en pleno crecimiento: el cacao con certificación orgánica y comercio justo, o cacao de un origen específico son también altamente demandados.
- El Consumo interno posee un potencial amplio. Se requiere recuperar y fortalecer las tradiciones de uso del cacao por los y las Napences.

ESTRATEGIA DE LA CADENA DE VALOR DEL CACAO NACIONAL FINO Y DE AROMA, PROVINCIA DE NAPO

5.1 Visión

El Plan está diseñado para ser implementado en los próximos cuatro años, es decir hasta el año 2019.

La visión que a continuación se presenta describe el futuro deseado de la iniciativa de desarrollo de la cadena de Valor de cacao en Napo, provee una dirección estratégica e involucra elementos claves acordados por los actores.

VISIÓN:

"Para el año 2019, la Provincia de Napo ha mejorado la competitividad y equidad de la cadena de valor del cacao, produciendo y transformando sostenidamente productos de alto valor agregado, de amplia aceptación en mercados nacionales e internacionales que generan beneficios económicos, ambientales y sociales a los pequeños productores y productoras de Cacao.
--

Esta Visión se respalda en los siguientes elementos:

- El fortalecimiento del rol del Estado Central y del Gobierno Provincial como entes promotores del desarrollo y reguladores de la cadena de valor del cacao.
- El fortalecimiento organizativo y la asociatividad de los pequeños productores para un acceso directo a los mercados.
- El incremento de la productividad de las huertas de cacao.
- El mejoramiento de la calidad y generación de valor agregado, aumento del consumo interno de productos del cacao.
- La Visión se enfoca a desarrollar una cadena de valor del cacao y chocolate de la provincia de Napo, generadora de "buen vivir" social y económico, gracias a las alianzas y estrategias establecidas entre los eslabones y la participación activa del Estado central, provincial y local.
- Así mismo se emprenderá una campaña de mejoramiento de las prácticas de calidad especialmente en el nivel de productores e intermediarios.
- De esta manera se suministrará a la industria un producto de alta calidad y con distinción en el origen, aspectos fundamentales de esta perspectiva. Se trata por lo tanto de recuperar el patrimonio genético de cacao nacional y de tipo criollo, el nombre de Napo.
- Finalmente la VISION de esta estrategia definida por los actores, es también contribuir a disminuir la migración, aumentar la seguridad de las comunidades, mejorando sus condiciones de vida y sus oportunidades a partir del uso sustentable, sostenible de los recursos naturales con actividades económicas rentables.

5.2. Los valores y principios de la estrategia del plan de cadena de valor del cacao

- La plataforma de valores compartidos por los actores y entidades de apoyo de la cadena de cacao reunidos en la MESA DE CACAO DE NAPO, se entiende como el conjunto de normas, preceptos, patrones políticos, morales y sociales que caracterizan la cultura de producción y comercialización de Napo, los cuales guiarán la conducta de los actores involucrados.
- **Calidad:** Es el grado con el que un producto satisface las expectativas y los requerimientos establecidos para determinado uso o consumo. Este principio será vital para posicionar a la provincia como productora de cacao de alta calidad y libre de mezcla de variedades.
- **Origen e identidad:** Busca potenciar las capacidades de los diferentes grupos sociales asentados en Napo en zonas ricas en biodiversidad para que desde su especificidad cultural produzcan y comercialicen cacaos especiales.
- **Equidad:** Orientada a crear las condiciones para que los productores y productoras de Napo tengan iguales oportunidades y resultados de la aplicación de la cadena de valor del cacao y de sus beneficios.
- **Liderazgo:** Se define como la conducción o dirección de los actores de la cadena hacia el logro de objetivos comunes. Se busca potenciar el rol del Gobierno Provincial en concordancia con el Estado Central y la MESA DE CACAO en el liderazgo de las políticas de fomento del cacao, así en desarrollar las capacidades de emprendimiento y administración por parte de los pequeños productores organizados.
- **Armonía con el medio ambiente:** Desarrollo de actividades productivas de la cadena de cacao considerando la protección del medio ambiente y sus recursos naturales para satisfacer las necesidades de las generaciones actuales, sin poner en riesgo y comprometer la satisfacción de las necesidades de las generaciones futuras.

5.3 Lineamientos de la estrategia.

Los lineamientos de la estrategia del sector cacaotero de la provincia de Napo propone articular los niveles de acción/micro, servicios/meso y de políticas públicas/macro, de tal forma que se garantiza que todo lo que se defina como acciones prioritarias y estratégicas en el nivel micro sea respaldado con los servicios y políticas definidas en los niveles superiores, y viceversa.

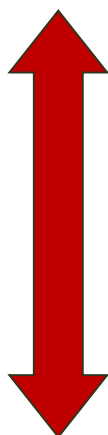
Esquema de los lineamientos de la estrategia (2015-2019)

Nivel Político: Gobierno provincial, MAGAP, AGROCALIDAD, M.S.P. y MESA DE CACAO



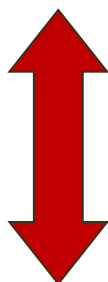
- Fortalecer el **Rol de la Mesa de cacao**, como mecanismo de coordinación y participación de los actores de la cadena de valor de cacao a nivel provincial.
- Implementación de una **oficina de coordinación de la cadena** de valor del cacao a nivel provincial.
- Implementación de **normas y estándares de calidad y sistemas de control** de la calidad del cacao a nivel provincial (mediante ordenanzas) en concordancia con AGROCALIDAD, M.S.P. ARCSA.
- Apoyo institucional para facilitar las **exportaciones de cacao y derivados**.
- Promover una política provincial de **fomento de la producción y consumo interno** de productos del chocolate.

Nivel de servicios: GAD, MAGAP, MIPRO, AGROCALIDAD, ONG's, BNF, otras del sistema financiero, y MESA DE CACAO, Universidades, Empresa privada, etc.



- **Investigación participativa** en todos los eslabones de la cadena, con especial énfasis en el **rescate del material genético nacional y criollo**.
- **Control de viveros** y certificación de la producción de material genético.
- **Implementación de líneas de crédito** para siembra/mantenimiento y capital de comercialización en condiciones apropiadas.
- Fortalecimiento de los **servicios de asistencia técnica** de los productores en los GAD y en el MAGAP.
- Implementación de un **Programa de capacitación** para capacitadores, líderes y productores.
- **Capacitación a intermediarios** en normas de calidad.
- Definición de un concepto y estrategia de comercialización de **cacaos de origen, marcas o distintivos**.
- Establecer **oficina de apoyo a la promoción**, desarrollo de mercados y **comercio exterior**.
- Fomento de **servicios a la cadena** (bioabonos, plantas certificadas, etc) desde microempresas locales.

Nivel de acción: Productores, comerciantes, exportadores, y MESA DE CACAO



- Implementación de programa de **renovación y rehabilitación de plantaciones** de cacao.
- Implementación de **programa especial de control de la Monilla** y la escoba bruja en cacao.
- Fortalecimiento de la **asociatividad y gestión empresarial** de las organizaciones de productores de cacao existentes.
- Fomentar o fortalecer una **federación de comercialización y exportación de cacao** para facilitar las exportaciones y aprovechar economías de escala.
- Implementación de **incentivos a la calidad** y excelencia del cacao.

5.4 Definición de las líneas estratégicas.-

Para resolver los problemas descritos en la sección 2 y de acuerdo con las estrategias del esquema anterior, se proponen 4 líneas estratégicas y 8 proyectos prioritarios para operativizarlas.

Se espera que al ejecutarse las acciones propuestas, las características de la actividad productiva y comercial se van a modificar; también se darán cambios, previsibles y no previsibles, en el entorno económico y social, así como en los competidores y mercados objetivos locales e internacionales, lo que configurará nuevos escenarios con diferentes condiciones de competitividad. En consecuencia, la Estrategia y sus lineamientos no deberán ser estáticos y requerirá ser actualizada periódicamente a fin que se mantenga como un instrumento efectivo de gestión del cambio hacia la competitividad sostenible de la cadena de valor del cacao en Napo.

La ejecución de la Estrategia, requieren de recursos presupuestables de importante dimensión y estos deben provenir especialmente del presupuesto del Estado como el MCPEC, MAGAP, MIPRO, IEPS, INIAP, BNF, etc. Este presupuesto deberá ser combinado con las capacidades humanas y económicas con que cuentan actualmente las instancias involucradas, especialmente hablamos del Gobierno provincial, Gobiernos municipales y entidades de cooperación.

LINEA ESTRATÉGICA	OBJETIVOS	RESULTADOS ESPERADOS	RESPONSABLE	PROYECTOS PRIORITARIOS
<p>LINEA 1: FORTALECIMIENTO DE LA INSTITUCIONALIDAD PARA EL FOMENTO DE LA CADENA DE VALOR DEL CACAO FINO Y DE AROMA.</p>	<p>Implementar una oficina de fomento y coordinación estratégica de la cadena de cacao de la provincia de Napo</p>	<p>Fortalecido el rol del Gobierno provincial en el fomento de la cadena de valor del cacao nacional fino y de aroma y en la prestación de servicios a los actores.</p> <p>Fortalecida la Mesa de Cacao como instancia de concertación a nivel provincial, o la conformación del Consorcio de cacaoteros de Napo</p>		<p>“Implementación de la Unidad Técnica de coordinación de la cadena de cacao en el Gobierno provincial”</p>
	<p>Implementar servicios de apoyo a la promoción y al comercio exterior de cacao.</p>	<p>Los actores de la cadena y asociaciones de pequeños productores reciben apoyo en la promoción y acceso a mercados, y a la implementación de una estrategia de “localización geográfica”.</p>		<p>Apoyo a la promoción y el acceso a mercados”</p>
<p>LINEA 2: MEJORAMIENTO DE LA PRODUCCION Y</p>	<p>Fortalecer los servicios financieros del BNF que faciliten las operaciones productivas y de mercadeo del cacao.</p>	<p>Implementados productos financieros para producción y mantenimiento de cacaotales, movilización de cosechas acorde a las condiciones de Napo apropiadas para el pequeño productor cacaotero.</p>		<p>“Productos financieros para la cadena de cacao de Napo”</p>

PRODUCTIVIDAD DE CACAO NACIONAL FINO Y DE AROMA.	Aumentar la oferta exportable de cacao fino y de aroma a través de la renovación de plantaciones viejas.	Renovación de 2000 ha de cacao bajo sistemas agroforestales denominado Chacra en similar número de fincas. Incrementada la oferta exportable desde la provincia en 5.000 TM de cacao fino.		Programa de renovación de plantaciones de cacao fino.
	Apoyar la implementación de microempresas de producción de plantas certificadas y bio-abonos manejadas por grupos de mujeres y jóvenes.	Implementadas 2 microempresas de producción de plantas certificadas y bio-abonos.		Emprendimientos micro empresariales para la producción de plantas de cacao y bioabonos
	Implementar un programa especial de control de la Monilla" de cacao	Aumento del 25% de rendimiento de las huertas de cacao por la disminución de la afectación de la Monilla	<u>Coordinación:</u> Gobierno provincial/ MAGAP-GEF NAPO <u>Ejecución y apoyo:</u> Asociaciones, INIAP, UEA, IKIAN.	"Proyecto especial de Control integral de Monilla de Cacao"
LINEA 3: MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD Y SANIDAD DEL CACAO	Mejorar la calidad e inocuidad del cacao, conforme a las exigencias de los mercados.	Productores de cacao de Napo fortalecen sus capacidades y aplican prácticas esenciales para mejorar la calidad y evitar la contaminación del cacao.	<u>Coordinación:</u> AGROCALIDAD-MAGAP Gobierno provincial Mesa de cacao- Asociaciones	"Mejoramiento de las prácticas de manejo de la calidad por los productores e intermediarios de cacao de Napo
LINIA 4: "FORTALECIMIENTO DE LAS CAPACIDADES	Fortalecer la organización interna y las competencias empresariales de las	Productores han incorporado formalmente nuevas comunidades y	<u>Asociaciones</u> Gobierno provincial	"Fortalecimiento de las capacidades empresariales y la cooperación para el acceso a

<p>EMPRESARIALES PARA EL ACCESO A LOS MERCADOS DE LAS ASOCIACIONES DE PRODUCTORES”</p>	<p>asociaciones de productores de cacao de Napo. Establecer una Red de cooperación para el acceso a los mercados.</p>	<p>socios a las organizaciones y mejoran sus capacidades empresariales. Las asociaciones de productores han mejorado la eficiencia de los servicios de acopio y comercialización y cooperan en exportación por el puerto de Guayaquil.</p>	<p>MAGAP MCPEC/MIPRO MIES-IEPS GIZ FECD M. RR.EE.(Pro-Ecuador)</p>	<p>los mercados de las asociaciones de productores”</p>
---	---	--	---	---

5.5 Impactos esperados del plan de cadena de cacao.-

El aporte del cacao al PIB desde Napo se calcula en más de \$ 5.348.00 de dólares cinco millones trecientos cuarenta y ocho mil dólares proveniente de la producción de 76.400 qq/año o 3.472,00 TM de cacao. Con la implementación de esta estrategia y particularmente a través del programa de renovación de 5000 ha de cacao se proyecta subir al término del año 5 en al menos 95.000 qq, lo que representa un valor adicional al PIB cacao de \$ 6.650.000,00 Seis millones seiscientos cincuenta mil dólares.

DETALLE	Nacional F. Aroma.	CCN51	Total
Productividad: qq/ha/año	4,00	10	
Numero de Ha. Existentes	6.100,00	5.200,00	11.300,00
Volumen esperado de Producción	24.400,00	52.000,00	76.400,00
Producción en TM	1.109,00	2.363,00	3.472,00
%	60	40	76.400,00

En base a lo anterior se proyecta incrementar en promedio del 24 % los ingresos, brutos provenientes de 5.000 familias asentadas especialmente en áreas marginales y de amortiguamiento.

Otros impactos de la estrategia serán la de mejorar la ocupación de las personas hombres, mujeres y jóvenes, tanto desde las actividades agrícolas productivas como a través de la generación de iniciativas de producción y venta de productos con valor agregado. Esto contribuirá a mejorar el desarrollo humano y la seguridad alimentaria de la población especialmente del campo en un ambiente de paz y seguridad.

Los impactos en el ambiente son favorables. Gran parte de la superficie de cacao existente han sido establecidas generalmente en sistemas agroforestales (Chracra) que mantienen características de diversidad genética al interior del cultivo, y un ambiente que favorece una alta diversidad de especies de plantas y animales. Adicionalmente, el cacao se cultiva bajo un sistema extensivo sin insumos externos, por lo que prácticamente no existen residuos contaminantes para el agua, suelo, flora o fauna de las zonas cacaoteras de la provincia.

Existen evidencias que muestran al cacao como un cultivo conservacionista del ambiente como lo demuestran estudios recientes realizados por la GIZ en muestras de los tres cantones de Napo y estudios realizados por ECOCIENCIA (*véase "El Cultivo de cacao, un bosque generoso; y Aves en los cultivos de cacao"*). Por otro lado, el cacao fino y de aroma y su forma de cultivo en la que permite la generación de bosques secundarios en zonas donde los bosques han sido destruidos.

En la provincia se han comenzado con la implementación normativas de la certificación Orgánica, las cuales apoyan el manejo sostenible de los recursos naturales y la generación de beneficios socioeconómicos en las comunidades participantes. Esta certificación contempla normas obligatorias para los productores como la no deforestación, manejo de la basura de las fincas, no contaminación del agua y suelo, y un trato justo a las personas, todo esto promueve un cambio de comportamiento en las personas a favor del ambiente.

CONSERVACIÓN Y USO SOSTENIBLE DE LA BIODIVERSIDAD, LOS BOSQUES, EL SUELO Y EL AGUA COMO MEDIO PARA
LOGRAR EL BUEN VIVIR "SUMAC KAWSAY" EN LA PROVINCIA DEL NAPO
GCP/ECU/082/GFF

La estrategia por lo tanto aportará al mantenimiento de una cobertura vegetal que minimice riesgo de erosión y contaminación de las microcuencas. Para lograr lo esperado, se diseñarán las propuestas tecnológicas en base a los siguientes criterios generales: disminuir el uso de insumos externos, uso y manejo de materia orgánica, asociación de cultivos, diversidad de cultivos, recuperación de prácticas agrícolas propias del conocimiento local tradicional, sistematización e intercambio de experiencias, etc.

REGISTRO DE VENTA DEL PRODUCTOR.

FECHA	PESO	TIPO DE CACAO	PRECIO (\$/Lb.)	TOTAL

Observaciones:.....
.....
.....
.....

.....

Firma responsable.

RECEPCION DE CACAO EN BABA

COMPROBANTE DE COMPRA.

C.A./Ruta:.....

Comunidad:.....Fecha.....

Nombre del productor:.....Código del Productor:.....

	DETALLE	PESO LIBRAS	EN	PRECIOS	
				Unitario	Total
TOTAL					

Observaciones:.....

Firma.....

Firma.....

C.I.....

C.I.....

Comprador.

Vendedor.

MATRIZ DE INGRESO DE DATOS DE LAS RUTAS Y PUNTOS DE COMPRA

<i>Fecha</i>	<i>Lotes</i>	<i>Compr</i>	<i>Código</i>	<i>Nombre</i>	<i>Comunida d</i>	<i>Libras</i>	<i>Precio</i>	<i>Ingreso</i>	<i>Egreso</i>	<i>Saldo</i>	<i>Responsabl e</i>
				DESEMBOLSO Nº 1				1500,00			Carlos
	Lote - 001			Total Suman Libras							

CONSERVACIÓN Y USO SOSTENIBLE DE LA BIODIVERSIDAD, LOS BOSQUES, EL SUELO Y EL AGUA COMO MEDIO PARA
 LOGRAR EL BUEN VIVIR "SUMAC KAWSAY" EN LA PROVINCIA DEL NAPO
 GCP/ECU/082/GFF

SIATEMA DE TRAZABILIDAD DEL CACAO						
HOJA DE CONTROL DE POSCOSECHA						
COMPRA DE CACAO ESCURRIDO						
Responsable de compra						
Numero de lote		Centro de acopio o rutas				
Peso en libras cacao escurrido		Peso en qq de cacao		(S) Invertido		
FERMENTACION						
Fecha de Inicio		Fecha de salida				
Dias Utilizados		N°-: de cajones utilizados				
Temperatura Inicial		Temperatura Final				
SECADO						
Fecha de Inicio		Fecha de salida				
Dias Utilizados		N°-: de tendales utilizado				
Humedad Final		% Fermentación				
Peso seco en libras		Conversión				
CLASIFICADO CALIDAD DEL CACAO						
Fecha	ASS	ASE	Pajarito	Impureza	%Humedad	% fermentacion
Observaciones						
..... Firma responsable						

SIATEMA DE TRAZABILIDAD DE CACAO											
HOJA DE CONTROL DE LOTES											
No:001											
VARIEDAD						Saldo Libras cacao Clasificado					
Fecha	N°- de lote	Ingreso (lb)	Valor (\$)	Egreso (lb)	Valor (\$)	ASS (lb)	ASE (lb)	Pajarito (lb)	Impureza (lb)	Total (lb)	
TOTAL											
.....											
TECNICO RESPONSABLE											
lb: Libras										
\$: Dolares										
N°-: Numero										

CONSERVACIÓN Y USO SOSTENIBLE DE LA BIODIVERSIDAD, LOS BOSQUES, EL SUELO Y EL AGUA COMO MEDIO PARA
 LOGRAR EL BUEN VIVIR "SUMAC KAWSAY" EN LA PROVINCIA DEL NAPO
 GCP/ECU/082/GFF

SISTEMA DE TRAZABILIDAD DEL CACAO					
FICHA DE CONTROL DE CORTE DE CACAO					
Proveedor :		N. de lote:			
Destino:		Variedad:			
Peso del Lote		Calidad			
N° de sacos		Fecha de corte:			
Clasificación del corte (Unidades)	Unidad	DISTRIBUCION			Promedio
		Muestra 1	Muestra 2	Muestra 3	
Buena Fermentación	%				
Ligera fermentación	%				
Total fermentado	%				
Violetas (Unidades)	%				
Pizarrosos (Unidades)	%				
Mohoso (Unidades)	%				
Granos defectuosos	%				
Peso de 100 pepas	Gramos				
Humedad %	%				
Observaciones:.....					
.....					
.....					
.....					
FIRMA DEL RESPONSABLE					

FICHA DE ETIQUETA EN SACO

KALLARI	Producto	
	Procedencia	
	Fecha	
	# de lote de venta	
	Peso Neto	
	Peso bruto	
	Certificado Por	
	Codigo del certificado	
	Destino	

FICHA TECNICA DEL CACAO AS-ASS_ASSS

Producto: Cacao AS-ASS-ASSS en grano					
Ingredientes: 100% cacao tipo AS-ASS-ASSS					
Contenido: 69 kilos					
Características de calidad del cacao de acuerdo a la norma INEN 176					
PARAMETRO	UNIDAD	ASE	ASN	ASS	ASSS
Cien gramos pesan	g.	105-110	110-115	120-125	130-135
Buena Fermentación	%	26	44	60	65
Ligera fermentación	%	27	10	5	10
Total fermentado mínimo		53	54	65	75
Violeta (máximo)	%	25	25	21	15
Pizarroso	%	18	18	12	9
Moho	%	4	3	2	1
Total Análisis sobre 100 pepas	%	100	100	100	100
ASSS Arriba Superior Summer Selecto ASS Arriba Superior Selecto ASN Arriba Superior Navidad ASE Arriba Superior Época Biológicas y Químicas: N/A					
Embalaje: Sacos de yute, cabuya o Lonas plásticas.					

CONSERVACIÓN Y USO SOSTENIBLE DE LA BIODIVERSIDAD, LOS BOSQUES, EL SUELO Y EL AGUA COMO MEDIO PARA
LOGRAR EL BUEN VIVIR "SUMAC KAWSAY" EN LA PROVINCIA DEL NAPO
GCP/ECU/082/GFF

FICHA DE REGISTRO DE CLIENTES:

Responsable:.....

FECHA DE ENTREGA	PRODUCTO	VARIETA D	TIPO	LOTE	PESO	CLIENTE	DIRECCION	TELEFONO

Observaciones:.....
.....
.....

5.7. EMPRESAS COMPRADORAS DE CACAO NACIONAL FINO DE AROMA DEL ECUADOR.

Nombre de la Empresa	Persona de Contacto	Correo electrónico	Teléfono	Productos a comprar
Ecuatoriana de Chocolate	Marlene Espinosa	mespinoza@grupooro.com.ec	2481-851 - 0992026514	Cacao Orgánico, Cacao Convencional
Salinerito de Guaranda	Jorge Sanchez	jorgeluis_476@yahoo.es	0990460589	Cacao convencional
Cofina	Julio Zambrano	jzg@cofinacocoa.com	0994109800	Cacao en grano, orgánico y convencional Nacional y CCN51
Pacari	Santiago Peralta	santiago@pacarichocolate.com	0991496857	Cacao en Grano Orgánico
Tulicor				
Giraudi	Giacomo Boidi,	info@giraudi.it	39 0131 278472	Pasta de cacao y Cobertura
Chocosol Traders	Michael Sacco	michael@chocosoltraders.com	001 416-923-6675	Granos de cacao Nacional, Manteca de cacao, Vainilla, Jengibre
Max Felchlin Ag	Felix Inderbitzin	Felix.Inderbitzin@felchlin.com	0041793738163	Cacao nacional en Grano
Venchi	Massimiliano Gavicholi	massimiliano.cavicchioli@venchi.com	00393487631591	Cacao nacional en Grano

5.8. MODELO DE CONTRATOS COMERCIALES Y ACUERDOS COMERCIALES.

CONTRATO DE COMPRA / VENTA DE CACAO EN GRANO

Entre
La Asociación Artesanal "WIÑAK"

y

LA EMPRESA ITALAIANA VENCHI S. p. A.
Castelletto Stura (Cuneo), Italia.

Fecha: 25 de feberero del 2017

N ° de contrato: 1

Mediante común acuerdo, Venchi S.p.A. domiciliada en Castelletto Stura (Cuneo), Italia. y la Asociación Wiñaki de Ecuador establecen el presente contrato de compra-venta conforme a las siguientes especificaciones:

Kg por contenedor: 25.500.00 kg (Veinticinco mil quinientos Kilos)

Sacos por contenedor: Aproximadamente 454 (cuatrocientos cincuenta y cinco) sacos de plástico/nylon tejido de 121 (Ciento veintiuno libras) peso neto cada uno, en dos contenedor de 20 pies, ventilado y sellado.

Descripción del producto: Almendras de cacao Ecuador "Cacao Nacional" y otras variedades de Cacao noble cultivada bajo sistema chacra, natural y sin mezcla, bien fermentadas, de la cosecha principal, de acuerdo a las especificaciones acordadas.

Cantidad total: 1 contenedores de cacao orgánico, mínimo, por año y 1 contenedor de cacao convencional, mínimo, por año. Volúmenes adicionales se acordarán entre ambas partes anualmente hasta el 1 marzo del correspondiente año de cosecha.

Fecha de embarque: No más tarde que el mes de julio del correspondiente año de cosecha.

Destino: FOB Guayaquil, limpio, Embarque organizado por KALLARI

Condiciones de pago: 50% por anticipado y lo restante 50% del total contra documentos (ver documentos requeridos) a la vista y la recepción del producto en Italia, a USD vía transferencia bancaria. El pago se realizará a la siguiente cuenta bancaria:

Banco: Del Austro

Nombre Cta: Asociación Agro Artesanal
Wiñak

Nro Cta: 15694785
Código Swift: AUSTECEQ.
Dirección del Banco: Av. 15 de noviembre y días de pineda.

Seguro: Cubierto por comprador Venchi S.p.A.

Condiciones especiales: El contrato es válido por 1 año a partir de su suscripción, incluyendo la cosecha del año 2018. Si una de los dos partes no prevé la prolongación del presente contrato deberá comunicar por escrito la otra parte de su decisión hasta el 30 de Diciembre del 2017. Además, las partes, de común acuerdo, tienen la opción en Enero del 2018 de acordar la renovación del presente contrato.

A la suscripción del presente contrato, Wiñak se compromete:

- A vender su cacao en las condiciones establecidas.
- Garantizar a Venchi S.p.A. la opción de compra de cantidades adicionales disponibles de su cacao en las mismas condiciones.

Wiñak autoriza Venchi S.p.A. el uso de su nombre y logotipo para fines de promoción y etiquetado de los sub-productos o productos resultantes del cacao comercializado.

En caso de presentarse alguna controversia de orden legal, las partes, renuncian expresamente domicilio y fuero, y se someten a los jueces competentes de la Ciudad de Tena, provincia de Napo y, al trámite Verbal Sumario que de darse el caso lo amerite.

Para constancia de lo acordado, las partes firman por e-mail, al 25 de febrero del 2017, en dos documentos originales, uno para cada parte.

Massimiliano
Cavicchioli
Venchi S.p.A.

Fredy Shiguango
COORDINADOR,
WIÑAK

Enrique Salazar
Administrador, WIÑAK

ESTANDARES DE CALIDAD

WIÑAK – CACAO FINO DE AROMA

Almendras de “Cacao Nacional” Reserva de biosfera Sumaco, u otras variedades de cacao noble, cultivado en Sistema Chakra con alta biodiversidad botánica.

25 toneladas de Calidad ASS:

Peso de 100 gramos: 120 gramos

Moho:	1% máximo
Defectuosos:	2% máximo
Insectos:	1% máximo
Pizarrosos:	5% máximo
Encogidos:	10% máximo
Violetas:	15% máximo
Olor:	tipo específico, sin sabor extraño
Humedad:	7% máximo al embarque en Guayaquil
Fermentación:	75% mínimo

Documentos requeridos:

1. Factura comercial
2. Certificado fito-sanitario
3. Certificado de calidad
4. Hoja de control de peso
5. Certificado orgánico de Wiñak (en el caso que sea cacao orgánico)
6. Certificado de transacción (en el caso que sea cacao orgánico)

Calidad:

Wiñak se compromete a cumplir con los estándares de calidad definidos en el anexo, los cuales forman parte integrante del presente contrato, en todos sus embarques Venchi S.p.A.

Antes de que la mercadería sea embarcada en el Ecuador, Wiñak presentará al comprador una muestra representativa de aproximadamente un kilo obtenida de por lo menos 50% del total de los sacos. Dicha muestra (de aproximadamente un kilo por saco) será mezclado posteriormente. En caso de que el comprador acepta los datos obtenidos del muestreo se podrá proceder al envío de la mercadería, en caso contrario dicha mercadería quedara en manos del vendedor o será pagado el precio que se cotiza en la Bolsa de valores de Londres o Nueva York.

Precios:

Para la cosecha del 2017, las partes acuerdan en aplicar los respectivos precios para cacao con certificación orgánico: \$4.510 USD, por Tonelada, de calidad ASS. Para cacao convencional: \$4.070 USD, por Tonelada, de calidad ASS. Y 12.100 USD por tonelada de cacao silvestre.

Tena, 25 de Febrero del 2017

Massimiliano
Cavicchioli
Venchi S.p.A.

Fredy Shiguango
COORDINADOR,
WIÑAK

Enrique Salazar
Administrador, WIÑAK

**5.9. COSTOS DE PRODUCCION DE UNA Ha DE CACAO
ESTRUCTURA DE COSTOS**

Establecimiento.

Concepto	U. de Medida	Cantidad	C . U. \$	Subtotal	Total \$
Limpieza y preparación del terreno					
Limpieza del terreno	Jornales	14.00	\$ 15.00	\$ 210.00	
Trazo, nivelación y distribución	Jornales	4	\$ 15.00	\$ 60.00	
Hoyado	Jornales	4	\$ 15.00	\$ 60.00	\$ 330.00
Plantación					
Plantas de cacao	Planta	625	\$ 1.25	\$ 781.25	
Plantas de Platano	Planta	625	\$ 0.50	\$ 312.50	
Arboles Maderables, frutales, medicinales	Planta	625	\$ 0.80	\$ 500.00	\$ 1,593.75
Control fitosanitario y fertilización					
Fertilizante	qq	3	\$ 60.00	\$ 180.00	
Fertilizante Foliar	Kg	4	\$ 3.00	\$ 12.00	
Fungicida oxiclورو de cobre al 85%	Kg	2	\$ 9.00	\$ 18.00	
Insecticida (Organofosforados)	L	2	\$ 12.00	\$ 24.00	
Aplicación de fertilizantes, fungicida e insecticida	Jornales	8	\$ 15.00	\$ 120.00	\$ 354.00
TOTAL					\$ 2,277.75

Costo de mantenimiento año I

Concepto	U. de M.	Cantidad	C . U. \$	Subtotal	Total \$
Control de maleza					
Limpieza del terreno	Jornales	18	\$ 15.00	\$ 270.00	\$ 390.00
Mantenimiento y regulación de sombra	Jornales	8	\$ 15.00	\$ 120.00	
Plantación					
Plantas de cacao	Planta	65	\$ 1.20	\$ 78.00	\$ 143.00
Arboles Maderables, frutales, medicinales	Planta	65	\$ 1.00	\$ 65.00	
Control fitosanitario y fertilización					
Fertilizante completo (Bocashi)inicial	qq	3	\$ 60.00	\$ 180.00	\$ 384.00
Fertilizante Foliar	Kg	4	\$ 3.00	\$ 12.00	
Fungicida oxiclورو de cobre al 85%	Kg	2	\$ 9.00	\$ 18.00	
Insecticida (Organofosforados)	L	2	\$ 12.00	\$ 24.00	
Aplicación de fertilizantes, fungicida e insecticida	Jornales	10	\$ 15.00	\$ 150.00	
TOTAL					

Costo de mantenimiento año II

Concepto	U. de M.	Cantidad	Costo U. \$	Subtotal	Total \$
Control de Maleza					
Limpieza del terreno	Jornales	18.00	\$ 15.00	\$ 270.00	\$ 390.00
Mantenimiento y regulación de sombra	Jornales	8	\$ 15.00	\$ 120.00	
Control fitosanitario y fertilización					
Fertilizante completo (Bocashi)inicial	qq	3	\$ 60.00	\$ 180.00	\$ 384.00
Fertilizante Foliar	Kg	4	\$ 3.00	\$ 12.00	
Fungicida oxiclورو de cobre al 85%	Kg	2	\$ 9.00	\$ 18.00	
Insecticida (Organofosforados)	L	2	\$ 12.00	\$ 24.00	
Aplicación de fertilizantes, fungicida e insecticida	Jornales	10	\$ 15.00	\$ 150.00	
TOTAL					

Costo de mantenimiento año III

Concepto	U. de M.	Cantidad	Costo U. \$	Subtotal	Total \$
Control de Maleza					\$ 390.00
Limpieza del terreno	Jornales	18.00	\$ 15.00	\$ 270.00	
Mantenimiento y regulación de sombra	Jornales	8	\$ 15.00	\$ 120.00	
Control fitosanitario y fertilización					\$ 354.00
Fertilizante completo (Bocashi)inicial	qq	3	\$ 60.00	\$ 180.00	
Fertilizante Foliar	Kg	4	\$ 3.00	\$ 12.00	
Fungicida oxiclورو de cobre al 85%	Kg	2	\$ 9.00	\$ 18.00	
Insecticida (Organofosforados)	L	2	\$ 12.00	\$ 24.00	
Aplicación de fertilizantes, fungicida e insecticida	Jornales	8	\$ 15.00	\$ 120.00	
TOTAL					\$ 744.00

Resumen de Costos.

Periodo	Costos
Establecimiento	\$ 2,277.75
Mantenimiento año 1	917
Mantenimiento año 2	774
Mantenimiento año 3	744
TOTAL	\$ 4,712.75

