



Una Iniciativa de CORPEI y EcoCiencia

Programa Nacional de Biocomercio Sostenible – Ecuador –

Estrategia del Cacao Sabor “Arriba” 2006-2008

*Sector de Ingredientes Naturales para la
Industria Alimenticia*



UNITED NATIONS CONFERENCE
ON TRADE AND DEVELOPMENT

Diciembre 2005

Siglas

ACDI-VOCA	Desarrollo Internacional de Cooperativas Agrícolas (ACDI) y Voluntarios Cooperativos para Asistencia al Exterior (VOCA)
AMAZNOR	Programa de Desarrollo Sostenible de la Frontera Amazónica del Norte de UDENOR
ANECACAO	Asociación Nacional de Exportadores de Cacao
APROCANE	Asociación de Productores de Cacao de la zona Norte de Esmeraldas
APROCAO S.A.	Organización de Productores de Cacao Orgánicos Sabor Arriba
BTFP	Programa de Facilitación del Biocomercio (UNCTAD/CCI)
CCI	Centro de Comercio Internacional (Ginebra)
CORPEI	Corporación de Promoción de Exportaciones e Inversiones - Ecuador
EcoCiencia	Fundación Ecuatoriana de Estudios Ecológicos
FECD	Fondo Ecuatoriano Canadiense para el Desarrollo
FEDECADE	Federación Nacional de Productores de Cacao del Ecuador
FOMRENA-GTZ	Fondo Regional de Tecnologías Apropriadas en Manejo Sostenible de Recursos Natura
FUNEDESIN	Fundación Para la Educación Integrada y Desarrollo
GESOREN-PAC	Programa de Gestión Sostenible de Recursos Naturales-Componente de Producción Agropecuaria Sostenible y Comercialización
GTZ	Cooperación Alemana al Desarrollo
IICA	Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura
INIAP	Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias
MAE	Ministerio del Ambiente - Ecuador
MAG	Ministerio de Agricultura y Ganadería – Ecuador
PRONORTE	Proyecto de Generación de Ingresos y Empleo para la Frontera Norte del Ecuador
RFA	Rain Forest Alliance
SNV	Servicio Holandés de Cooperación al Desarrollo
UDENOR	Unidad de Desarrollo Norte de la Presidencia de la República del Ecuador
UNCTAD	Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Comercio y Desarrollo
UNOCACE	Unión de organizaciones Campesinas Cacaoteras del Ecuador

Tabla de Contenido

I.	Antecedentes _____	1
II.	Principales resultados del Diagnóstico _____	2
III.	Estrategia sub-sectorial para el Cacao Sabor "Arriba" _____	3
IV.	Beneficiarios _____	7
V.	Conclusiones _____	10
	Bibliografía _____	11

I. Antecedentes

El Programa Nacional de Biocomercio Sostenible de Ecuador (IB) es un programa coordinado por CORPEI en conjunto con EcoCiencia, bajo el amparo del Ministerio del Ambiente y con el apoyo y cooperación de la Iniciativa BioTrade de la Conferencia de Naciones Unidas sobre el Comercio y Desarrollo (UNCTAD).

La IB tiene como misión el impulsar el desarrollo sostenible y la conservación de la biodiversidad de acuerdo con los objetivos del Convenio sobre Diversidad Biológica. (CDB), mediante la promoción del comercio y las inversiones que potencien el uso de estos recursos.

Desde el 2003, la IB, ha venido trabajando con el apoyo de la Iniciativa BioTrade de la UNCTAD. Particularmente dentro del Programa de la Facilitación del Biocomercio (BTFP), seleccionó el segundo sector para ser apoyado como el de ingredientes naturales para la industria alimenticia, particularmente el sub-sector *Cacao Sabor Arriba*

POR QUÉ ES EL CACAO SABOR ARRIBA UN PRODUCTO DE BICOMERCIO?

- Es una especie nativa que se produce en ecosistemas con rica biodiversidad, la mayoría del tiempo en zonas de amortiguamiento de reservas naturales o áreas protegidas nacionales tales como la provincia de Esmeraldas (Choco andino) o la Cuenca Amazónica.
- Existe la necesidad de promover el cultivo de la variedad Nacional que está bajo amenaza debido a la introducción del híbrido modificado de cacao denominado CC51 que es más productivo y crece bajo sistemas de monocultivo.
- La producción es interesante desde el punto de vista comercial.
- Los actores se encuentran relativamente organizados
- La tradición cacaotera en Ecuador lleva varios siglos, desde la colonia
- El potencial de mercado crece constantemente alrededor del mundo
- El sabor único del cacao ecuatoriano es una ventaja competitiva
- Genera ingresos a un amplio sector rural de la sociedad

Fuente: Diagnóstico del Cacao Arriba, IB, 2005

Para el este sub-sector seleccionado, se elaboró un diagnóstico participativo de la situación de la cadena, sus fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas considerando el tema ambiental, social y económico. En este sentido, este documento viene a completar y planificar el trabajo que la IB desarrollará para cacao sabor "arriba" bajo principios y criterios de biocomercio. Puesto que recopila las recomendaciones del diagnóstico y los actores para fortalecer al sub-sector en una *Estrategia Sub-Sectorial 2006-2008*.

Esta Estrategia para cacao sabor arriba, trabajará a dos niveles, nivel sub-sectorial y con una cadena piloto, lo que permitirá no solo beneficiar a un pequeño grupo que trabaja bajo los principios y criterios de biocomercio, sino también a todos los actores.

Considerando que el programa se desarrolla con el soporte de entidades que promueven y controlan el uso sostenible de los recursos naturales, las empresas que reciben el apoyo deben estar comprometidas a adoptar los criterios ambientales y sociales definidos por la Iniciativa Biocomercio Sostenible.

PRINCIPIOS DE BICOMERCIO

1. Conservación de la diversidad biológica
2. Uso sostenible de la biodiversidad
3. Sostenibilidad económica (de gestión, productiva, financiera y de mercado)
4. Distribución justa y equitativa de beneficios derivados del uso de recursos de la biodiversidad
5. Respeto de los derechos de los actores involucrados en el Biocomercio
6. Cumplimiento de legislación nacional e internacional
7. Claridad sobre la tenencia de la tierra, el uso y acceso a los recursos naturales y a los conocimientos

Los criterios en los que se basa el BTFP y la IBS Ecuador y que los promueve dentro de sus estrategias, buscan la sostenibilidad (ambiental, social y económica) a largo plazo, permitiendo así que los esfuerzos invertidos tengan impactos extendidos. Por otro lado, la concepción de cadena de valor y del manejo conciente del producto permitirá su diferenciación y, además de incluir los criterios antes mencionados, lo situará en un estándar elevado de calidad en referencia tanto del bien en sí como del servicio involucrado en su comercialización. La habilidad de hacer conocer a los clientes las ventajas de este tipo de producto por medio de campañas de promoción, permitirá posicionarlos sobretodo en nichos de mercados especiales que valoren y reconozcan sus cualidades. Todos estos, constituyen objetivos de la estrategia sectorial del cacao arriba amigable con la biodiversidad. El BTFP y la IBS tienen como rol la facilitación de estos procesos en miras de la consecución de los mismos.

II. Principales resultados del Diagnóstico

Considerando la información obtenida en el Diagnóstico del Sub-sector Cacao Sabor Arriba, se determinaron como las principales limitaciones aquellas relacionadas con la Trazabilidad, y Certificación para toda la cadena, sin embargo las Capacidades empresariales y la Comunicación con clientes es para todos los actores excepto los exportadores. Otras necesidades identificadas para todos los actores y que deben ser superadas son los Volúmenes de producción, la Inclusión de criterios de biodiversidad y el conocimiento de los clientes. Las causas de estas necesidades se presentan en el siguiente cuadro:

Cuadro N° 1

ANÁLISIS GAP CON CAUSAS							
Requisitos de mercado	Importancia/Puntaje					Causas	Causas
	1	2	3	4	5		
Calidad						Falta de capacitación post-cosecha y calidad	No existen incentivos suficientes por la calidad
Trazabilidad						Nuevas exigencias del mercado	Falta de registros de la finca al mercado final
Criterios de Biodiversidad						Falta de recursos	No planificación
Volúmenes						Pésima producción por hectarea	Ignorancia y ceguera estatal
Certificación						Falta de conocimiento del productor de las ventajas de una certificación en terminos economicos	No conocimiento de las ventajas de cada tipo de certificación
Conocimiento clientes						Desorganización del sector productor	Falta de apoyo para el desarrollo de una interrelación productor organizado-clientes
Capacidades empresariales						Poca capacitación (liderazgo , motivación , costos, negociación,etc) conocimiento de mercado. Poca retroalimentación a las organizaciones de base	Poca asociatividad y falta de estrategias comunes
Comunicación clientes						Internet	Idioma
Tiempo de entrega						Falta una metodología para precisar la estimación de volúmenes y tiempos	No hay suficiente capital de compra (retrasa obtención de volúmenes)
Seriedad y cumplimiento						Proyecciones no reales (Producción)	Trazabilidad
* Cadena en general							
* Exportadores							
* Requisitos de mercado							

Adicionalmente se identificó la necesidad de proteger la Denominación Cacao Arriba como propia ecuatoriana para evitar que pueda ser utilizada indistintamente por empresas de otros países y garantizar la calidad que le ha dado el prestigio internacional.

Considerando las limitantes identificadas para cumplir con los requisitos del mercado y al priorizarlas tanto por importancia como por urgencia, tenemos el siguiente resultado:

Cuadro N° 2: Matriz de Priorización de Necesidades/Actividades

		Urgencia	
		Año 1	Año 2
Importancia	Alta	<ul style="list-style-type: none"> • Incrementar productividad (capacitación, renovar plantas) • Fomentar la asociatividad • Fortalecer gremios y productores • Financiamiento para capital de compra 	<ul style="list-style-type: none"> • Promover alianzas productor-exportador • Intercambios de experiencias y becas
	Media	<ul style="list-style-type: none"> • Aumentar el conocimiento/ventajas de certificaciones • Planificación de la producción 	<ul style="list-style-type: none"> • Intercambio información de clientes entre productores
	Baja	<ul style="list-style-type: none"> • Incentivar procesos de certificación • Aumentar el área certificada con cofinanciamiento (AT y \$\$) 	NA

Fuente: Memorias del “Taller de Formulación de la Estrategia del Sub-sector Cacao Sabor Arriba”, Noviembre 2005, Guayaquil-Ecuador.

De todo esto, podemos afirmar que la demanda internacional de cacao nacional arriba no es una limitante. Los cuellos de botella se encuentran internamente en la oferta. Así, se requiere incrementar la productividad y los volúmenes, garantizar la calidad del producto y el servicio, fomentar la asociatividad, fortalecer las capacidades de gestión empresarial, articular de mejor manera la cadena para que se constituya en un sistema formal, organizado y planificador, concienciar sobre los criterios de sostenibilidad y facilitar la exportación.

III. Estrategia sub-sectorial para el Cacao Sabor “Arriba”

3.1 PRECONDICIONES

Las precondiciones para el desarrollo del programa son:

- El programa se desarrolla con el soporte de entidades que promueven y controlan el uso sostenible de los recursos naturales,
- Las empresas que reciben el apoyo deben estar comprometidas a adoptar los criterios económicos, ambientales y sociales definidos por la Iniciativa Biocomercio Sostenible

3.2 ESTRATEGIA DE IMPLEMENTACIÓN

La estrategia de implementación implicará el trabajar a nivel sub-sectorial con la cadena de Cacao Sabor Arriba y particularmente con una cadena piloto para un programa de facilitación de exportaciones. Esto

permitirá validar el apoyo de la IB a un pequeño grupo que trabaja bajo los principios y criterios de biocomercio, al igual que beneficiará transversalmente a todos los actores.

3.3 OBJETIVO DE DESARROLLO

Facilitar y fortalecer el desarrollo del sub-sector Cacao Nacional Sabor Arriba en miras de la exportación hacia mercados especializados y tomando en consideración criterios de sostenibilidad económica, ambiental y social

3.4 LÍNEAS DE ACCIÓN

1 Fortalecimiento de la oferta

Como se ha mencionado anteriormente, la demanda para el cacao especial ecuatoriano existe, sin embargo, se requiere mejorar la oferta tanto en volúmenes como en calidad, organización, planificación y mejoramiento de capacidades de gestión. Se busca fortalecerla por cuatro frentes. El primero es el mejoramiento de la productividad de las plantaciones para incrementar los volúmenes de acuerdo a la demanda creciente y para aumentar los ingresos al productor. Dentro de esto, se promoverá también el mejoramiento genético con la utilización de clones seleccionados con características deseables en cada una de las zonas y de acuerdo a los requerimientos del mercado. El segundo es garantizar la calidad del producto por medio del manejo coordinado a lo largo de las sub-cadenas. Para esto es necesario tomar en consideración los estándares adaptados para las diferentes regiones y las demandas de sus propios clientes. Debe haber un enfoque especial hacia la consecución de la no mezcla de variedades, el buen fermentado y secado del cacao ya que son los mayores problemas identificados. En tercer lugar, se trabajará en el fortalecimiento organizativo y las capacidades empresariales de los actores. Se pondrá especial énfasis en las asociaciones de productores en donde el problema es mayor. Por último y en concordancia con el concepto de cadena de valor, trabajaremos en la articulación de la cadena con miras hacia el solo objetivo de que se concierten fines comunes para garantizar que las acciones llevadas a cabo beneficien al sub-sector en general y no a un eslabón en particular.

2 Mejoramiento del acceso a mercados

A pesar de la existencia de demanda, el acceso se ve dificultado por la carencia de algunas herramientas de información necesarias. Así, es necesario determinar, validar y socializar una metodología de proyección de cosechas para poder hacer una mejor planificación comercial. Por otro lado, esto permitiría hacer ofertas más concretas a los clientes potenciales, dando una mejor imagen de servicio a las asociaciones. Por otra parte, el acceso a la exportación se ve imposibilitado por la falta de capital de compra que permita acopiar volúmenes suficientes. Se deberán identificar fuentes de financiamiento amigables con las realidades de los actores. Junto con esto, se continuará con la promoción del cacao especial ecuatoriano. Para ello, se continuará con la elaboración del mapa organoléptico del cacao arriba, se trabajará para la obtención de la denominación de origen, se manejará el portal Internet de manera que constituya tanto una herramienta de promoción como una de información continua para los actores, se participará en ferias y misiones, se trabajará con campañas en medios de prensa, radio y TV internacional, se buscará la posibilidad de conseguir alianzas público privadas, entre otros.

3 Inclusión de prácticas amigables con la biodiversidad

Se trabajará en la generación y aumento del conocimiento acerca de las certificaciones. Por otro lado, se buscará incluir los criterios de biocomercio dentro de una de las certificaciones. Si este objetivo se consigue, se encontrarán opciones de mercado para el producto y se trabajará en el incremento de áreas certificadas. Paralelamente, se determinarán y documentarán las prácticas amigables con la biodiversidad para después difundirlas e implementarlas en las asociaciones y empresas que participan en la cadena de cacao arriba de

biocomercio. Por último, se buscará incluir un módulo acerca de prácticas de conservación de la biodiversidad en las huertas de cacao dentro de los programas de capacitación existentes.

4 Protección y promoción del Cacao Arriba bajo criterios de Biocomercio

El programa de exportaciones se enfocará particularmente a empresas previamente identificadas y seleccionadas con el apoyo de un experto del BTFP. Las mismas serán diagnosticadas frente a los principios y criterios de Biocomercio. En conjunto con las empresas, se diseñarán planes de trabajo para cada uno de manera que vayan incrementando progresivamente el cumplimiento de los mismos. Por último, se buscarán y consolidarán mercados de valor para el cacao bajo criterios de Biocomercio. Cabe destacar que se buscará desarrollar actividades ligadas a otros objetivos específicos como la Denominación de Origen y la inclusión de prácticas amigables con la biodiversidad.

3.5 OBJETIVOS GENERALES:

- 1.1 Mejoramiento de la productividad en las plantaciones
- 1.2 Mejoramiento de la calidad del producto
- 1.3 Fortalecimiento de las habilidades empresariales

- 2.1 Facilitación de la exportación
- 2.2 Promoción de la oferta de Cacao Sabor Arriba ecuatoriana
- 2.3 Incremento de certificaciones

- 3.1 Documentar tanto las prácticas amigables con la biodiversidad ya utilizadas como las nuevas
- 3.2. Fortalecimiento en prácticas amigables con la biodiversidad

- 4.1. Desarrollar e implementar un Programa de Exportaciones con una cadena piloto de empresas/organizaciones

3.6 OBJETIVOS ESPECÍFICOS Y ACTIVIDADES:

Objetivo Específico 1.1: Mejoramiento de la productividad en las plantaciones

Actividades

- 1.1.1 Implementación de viveros con clones de Cacao Sabor Arriba de mejor rendimiento
- 1.1.2 Renovación de plantaciones
- 1.1.3 Asistencia técnica y capacitación en manejo del cultivo para mejorar la productividad

Objetivo Específico 1.2: Mejoramiento de la calidad del producto

Actividades

- 1.2.1 Capacitación en manejo de sistemas de trazabilidad y Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)
- 1.2.2 Capacitación en fermentación y secado
- 1.2.3 Promoción y capacitación en manejo separado de variedades
- 1.2.4 Establecimiento de alianzas estratégicas Productor-Exportador

Objetivo Específico 1.3: Fortalecimiento de las habilidades empresariales

Actividades

- 1.3.1 Fortalecimiento organizativo de las asociaciones
- 1.3.2 Programa sostenido de capacitación empresarial

Objetivo Específico 2.1 Facilitación de la exportación

Actividades

- 2.1.1 Búsqueda de financiamiento de capital de compra
- 2.1.2 Determinación de la metodología para establecer proyecciones de cosecha de Cacao Sabor Arriba
- 2.1.3 Capacitación en comercialización
- 2.1.4 Proceso de capacitación directa clientes-proveedores

Objetivo Específico 2.2: Promoción de la oferta de Cacao Sabor Arriba ecuatoriana

Actividades

- 2.2.1 Obtención de la Denominación de Origen para Cacao Sabor Arriba
- 2.2.2 Implementación del portal Internet/Intranet de Cacao Sabor Arriba

Objetivo Específico 2.3: Incremento de certificaciones

Actividades

- 2.3.1 Aumentar el conocimiento sobre certificaciones (exigencias, ventajas, tiempos, mercados)
- 2.3.2 Aumentar el área certificada mediante co-financiamiento y asistencia técnica

Objetivo Específico 3.1: Documentar tanto las prácticas amigables con la biodiversidad ya utilizadas como las nuevas

Actividades

- 3.1.1 Identificar y hacer un levantamiento de las prácticas amigables ejecutadas por los productores organizados
- 3.1.2 Documentar nuevas prácticas amigables con la biodiversidad que se puedan implementar en el sub-sector Cacao Sabor Arriba
- 3.1.3 Sistematizar la información en un manual práctico para productores que incluyas las ejecutadas como las nuevas
- 3.1.4 Implementar el manual en un proyecto piloto (1 organización)
- 3.1.5 Difundir los resultados

Objetivo Específico 3.2 Fortalecimiento en prácticas amigables con la biodiversidad

Actividades

- 3.2.1 Desarrollo de un Módulo de Prácticas amigables con la biodiversidad
- 3.2.2 Validación del Módulo
- 3.2.3 Difusión del Módulo en los programas de capacitación ya existente (Escuelas de campo)

Objetivo Específico 4.1: Desarrollar e implementar el Programa de Exportaciones con una cadena piloto de empresas/organizaciones

Actividades

- 4.1.1 Identificación y selección de empresas/organizaciones participantes
- 4.1.2 Diagnósticos por empresa frente a principios y criterios de Biocomercio
- 4.1.3 Desarrollo de Planes de Trabajo por empresa/organización seleccionada
- 4.1.4 Implementación de los Planes de Trabajo por empresa/organización seleccionada

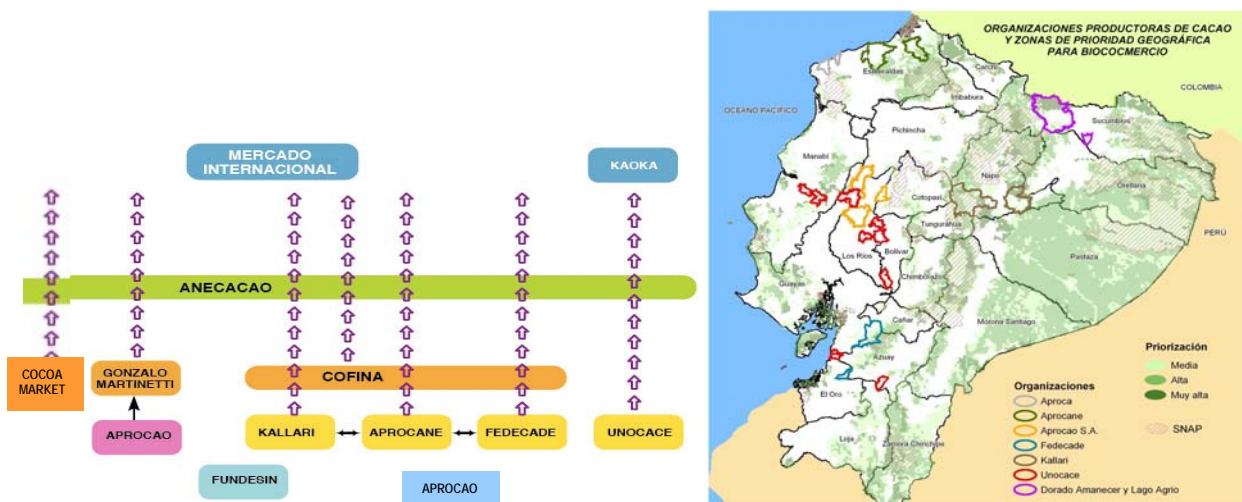
IV. Beneficiarios

La descripción de los actores y sus relaciones dentro de la cadena son parte del trabajo de BTFP. Previamente se seleccionó puntos clave para trabajar y permitir la aplicación de los criterios de biocomercio en el presente con resultados a corto plazo que sean potencialmente transmisibles a toda la cadena. Es importante mencionar en este punto que BTFP Ecuador ha trabajado de cerca con los actores que se describen a continuación (Gráfico 1). Sin embargo, es necesaria la construcción de una estructura sólida entre dichos actores de manera que sean motivados para que trabajen juntos hacia una misma visión, ahorrando así esfuerzos individuales, muchas veces poco eficientes.

Criterios de selección de empresas a apoyar en el programa

- Estar legalmente constituidas
- Contar con los respectivos registros y permisos de producción o comercialización
- Trabajar con pequeños productores (proveedores)
- Tener experiencia en producción y comercialización, así como interés y capacidad de exportación
- Interés en establecer prácticas de conservación en sus sistemas productivos de acuerdo con los Principios y Criterios de Biocomercio (buenas prácticas de cultivo, sociales, etc.)

Gráfico 1. Cadena piloto de actores BTFP de cacao nacional Sabor Arriba



A continuación se presenta una pequeña descripción de los actores seleccionados para formar parte de la cadena piloto:

Productores

Organización	Datos de contacto (teléfono, e-mail)	Descripción
Asociación de Productores de Cacao de la Zona Norte de Esmeraldas (APROCANE)	Virginia Borja, Nestor Lemos, aprocane@andinanet.net , telf. 06.2.786.027, Esmeraldas	Ubicada en la provincia de Esmeraldas y agrupa a 429 familias de 20 comunidades con una producción de 3,705 quintales/año. Esta en proceso de obtención de la certificación orgánica. Pueden producir cacao durante todo el año y pueden oferta producto de origen ya que esta rodeada de los ríos: Bogotá, Cachavi, Wimbi, Santiago, Cayapas, Onzole, Tululbi, y Palabi.

Asociación Agroartesanal de Producción de Bienes Agrícolas, Pecuarios y Piscícolas de Napo "Kallari"	Héctor Licuy y Diego Grefa, asociacionkallari@yahoo.es , diegogrefa@hotmail.com , telf. 06 2870009, Tena	Ubicado en la provincia de Napo, y oferta un cacao Tipo Nacional, fino y de aroma de muy buena calidad que es producido en sistemas agroforestales, en la amazonía centro del Ecuador. Están certificados con Biolatina.
Consorcio APAL	Rosa Zambrano, apal@ecua.net.ec , rosa_zambrano@yahoo.com	Ubicada en las provincias de El Oro, Azuay y Guayas, y cuenta con 6 organizaciones de pequeños productores. Produce cacao nacional fino de aroma en sistemas agroforestales en 2,400 ha. certificadas por BCS, pero no es comercializado como orgánico.
Corporación de Cacaoteros de la Amazonía	Flavio Cordero Rodas, theobroma58@latinmail.com , telf. 06.2.818.017 Alexandra Robles Guato, monica@funedesin.org , telf. 06.2.280.0004, Lago Agrio	Actualmente ésta recibe apoyo de FUNEDESIN. Se ubica en la región amazónica, provincia de Sucumbios. En el futuro operará como una empresa privada. Grandes centros de acopio y otro tipo de infraestructura están siendo construidos dentro del proyecto. Tienen programado ofertar 300TM en el próximo año 2006.
Federación Nacional de Productores de Cacao del Ecuador (FEDECADE)	Víctor Chacón Salinas, fedecade_ec@yahoo.com , telf. 04.2.528.396 / 04.2.528.397, Guayas	Es una federación que agrupa alrededor de 1200 familias y se encuentra principalmente en la provincia del Guayas. Cuenta con cerca de 200 TM al año y han exportado al mercado Europeo a través de la exportadora COFINA. Su cacao está certificado con sellos: Comercio Justo, orgánico y Rain Forest Alliance
Organización de Productores de Cacao Orgánicos Sabor Arriba (APROCAO)	Milciades Fernández Nupia, milciades244@hotmail.com , Telf. 05.2.750.553, Esmeraldas	Ubicado en las provincias de Los Ríos y Cotopaxi, y producen cacao tipo Nacional sabor arriba, fino y de aroma de excelente calidad, en sistemas agroforestales.
Unión de organizaciones Campesinas Cacaoteras del Ecuador (UNOCACE)	Freddy Cabello, unocace@on.net.ec , telfax: 04.2.29.3662 Guayaquil	Ubicada en las provincias de Guayas, Los Ríos, El Oro, Cañar y Bolívar. Cuenta con 725 socios y 11 sub-organizaciones. La organización oferta un cacao tipo Nacional sabor arriba, fino y de aroma de excelente calidad, producido en un agro-ecosistema que favorece a la conservación de la biodiversidad de la región centro-sur del Ecuador. La certificadora es ECOCERT y tiene comprometida la mayor parte de su producción con un solo cliente de origen francés.

Exportadores:

- **COFINA:** empresa guayaquileña exportadora que tiene alta participación en la exportación total del cacao ecuatoriano (más del 10%). Además, proveen a las asociaciones de pequeños productores el servicio de preparación y trámites de exportación de cacao nacional. Han tenido experiencia con este tipo de relaciones con: FEDECADE, APROCANE y KALLARI, entre otros. Han obtenido un certificado provisional de comercio justo y RFA. Su certificación orgánica está en proceso.
- **GONZALO MARTINETTI:** empresa exportadora radicada en Guayaquil que se especializa en cacaos especiales. Su participación es significativa en las exportaciones totales ecuatorianas. Con el apoyo para la formación de APROCAO ha demostrado interés en apoyar a pequeños productores.
- **COCOA MARKET:** empresa guayaquileña que se especializa en la venta de cacao orgánico (certificado BCS) y de origen único. Presta además servicios de exportación a otras empresas y productores. Sus principales mercados son España, Bélgica y Alemania pero tiene mucho interés en entrar al mercado suizo. Su cacao proviene de las provincias de El Oro, Bolívar y Pichincha.

Proveedores de Servicios/Agencias de apoyo:

Organización	Datos de contacto (telefono, email)	Descripción
ACDI-VOCA "Expanding Opportunities Worldwide"	Jaime Freire, info@acdivoca.org.ec	Trabajan con escuelas de campo para capacitar a los productores de cacao con el propósito de aumentar la producción mediante el empleo de técnicas de control de enfermedades, manejo de cultivos, y procesamiento post cosecha. Otra de sus actividades es establecer viveros con el fin de reemplazar los árboles más viejos y poco productivos en las plantaciones.
AMAZNOR (Programa de Desarrollo Sostenible de la Frontera Amazónica del Norte de UDENOR ¹)	Antonio Bermeo Noboa, Gerente de Proyecto, GTZ-Amazonor. gozos@ecnet.ec	Trabaja en las provincias de Napo, Sucumbios y Orellana, y ha beneficiado a distintas asociaciones de cacaoteros como Kallari, COFENAC, Gamboina, CORECAF, entre otros. Todos sus proyectos apoyan al cacao nacional, a excepción del de la Asociación de San Carlos (Joya de los Sachas) que también trabajan con CCN51- Este programa es UDENOR/BID.
ANECACAO	Patricio Espinoza Bonilla gerencia@anecacao.com	Está actualmente interesada en fortalecer y apoyar a nivel de productores. Cuentan con 6 técnicos que trabajan con pequeños productores y algunos proyectos comunitarios. Principalmente trabajan en las provincias de Guayas, Los Ríos, El Oro, y actualmente están organizando una oficina en la provincia de Esmeraldas, en asociación con APROCANE.
CORPEI	Javier Elizalde, Sectorial de Cacao, jelizald@corpei.org.ec Lorena Jaramillo, Biocomercio Sostenible-Ecuador, biocomercio@corpei.org.ec	Apoya al sector de cacao ecuatoriano, siendo este tanto el de sabor arriba como el CCN51. Es importante que durante el 2006, se encuentra ejecutando un proyecto BID/FOMIN conjuntamente con ANECACAO para el sector de cacao. La Iniciativa Biocomercio (CORPEI/EcoCiencia), trabaja con el sector de cacao "sabor arriba" como parte del Programa de de Facilitación del Biocomercio, BTFF, (UNCTAD/CCI).
Fondo Ecuatoriano Canadiense para el Desarrollo (FECD)	Gustavo Paredes gparedes@fecd.org.ec	Han financiado varios proyectos en Esmeraldas. Actualmente tiene los proyectos llamados: APROCANE REGIONAL que abarca los 7 cantones de la provincia y el Proyecto APROCANE Río Verde que trabaja en esta zona. Ambos durarán hasta el año 2008. Dan apoyo en las siguientes áreas: económica productiva; mejorando calidad, cantidad y apoyando a la comercialización. Ambiental; con estrategias puntuales. Social; fortalecimiento de organizaciones participantes liderazgo, sistemas de rendición de cuentas. dimensión humana con recursos , específico en salud y educación.
Fundación Para la Educación Integrada y Desarrollo (FUNEDESIN)	Alexandra Robles Guato, monica@funedesin.org	Apoya directamente a la Corporación de Cacaoteros de la Amazonía sobretodo en el tema de comercialización organizada.
GTZ Programa GESOREN Componente Producción Agropecuaria Sostenible y Comercialización –PAC	Beate Weiskopf, Beate.Weiskopf@gtz.de bweiskopf@gtz-gesoren.org.ec	Asiste de manera general a tres redes de cacao sabor arriba a escala nacional (Esmeraldas, Amazonía y Costa Centro-Sur). Cuenta con una vasta experiencia en el apoyo de la cadena de cacao nativo orgánico, entre las que se destacan actividades de acceso al mercado europeo mediante alianzas comerciales con importadores, asistencia técnica en asociatividad, denominación de origen, entre otros..
Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias (INIAP)	Freddy Amores, famores_ec@yahoo.com Ignacio Sotomayor Herrera, isotomayor@tp.iniap-ecuador.gov.ec	Investigación para mejoramiento del cacao, identificación de nuevos híbridos e investigaciones agrícolas en cacao y de algunas características organolépticas del cacao para zonas específicas.
Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG)	Edgar Vera evera@mag.gov.ec	Trabaja en el mejoramiento de los niveles de producción, productividad y comercialización en cacao orgánico con la población kichwa y colona de la Asociación Kallari. Además, asesora en el manejo adecuado de los recursos naturales, fortalecimiento empresarial, fortalecimiento del talento humano y mejoramiento de ingresos económicos.

¹ UDENOR: Unidad de Desarrollo Norte de la Presidencia de la República del Ecuador

PROLOCAL	Ángel Tipán prolocal@uio.satnet.net	Trabaja con proyectos de cacao en dos de las micro regiones en las que está presente: Zona Occidental de los Ríos y Estribaciones Centrales de Los Andes. Financia o cofinancia: Infraestructura, mano de obra calificada, equipos e insumos. Este programa finaliza el 2006.
Proyecto de Generación de Ingresos y Empleo para la Frontera Norte del Ecuador (PRONORTE)	Cristóbal Rodas, crodas@ardpronorte.org	Trabaja con fondos de USAID en 6 provincias de Ecuador, con cacao está presente en: Esmeraldas, Sucumbíos, Orellana, Tena El proyecto tiene una duración hasta el mes de sep 2006. Su principal acción se da en relación a asistencia técnica, y capacitación. Durante los años 2004-2005 han capacitado a 3500 personas.
Servicio Holandés de Cooperación y Desarrollo (SNV)	Ximena Mora, snvloja@loja.snv.org.ec	Desarrolla también varias actividades en la cadena a nivel nacional.
Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA)	Eco. Silvana Vallejo Silvana.vallejo@IICA.int	Durante el año 2005, se encuentran trabajando en la propuesta sobre Buenas prácticas Agrícolas en cacao. No tienen otros proyectos para el sector al momento.

V. Conclusiones

Considerando los resultados de la sección III, un plan de acción será desarrollado para definir actividades, resultados esperados, indicadores, responsables, cronograma y presupuesto. Cabe destacar que ya se ha iniciado el trabajo gracias al apoyo de la Embajada Real de los Países Bajos en Ecuador y la Cooperación Técnica Alemana (GTZ) con su Programa GESOREN-Componente PAC. Adicionalmente, se ha trabajado con algunas organizaciones y proveedores de servicios/agencias de cooperación, buscándose sinergias para la optimización de los recursos y ampliar los resultados alcanzados.

Bibliografía

Diagnóstico del Cacao Sabor Arriba, CORPEI/Biocomercio, 2005, Quito.

Memorias del Taller “Formulación de la Estrategia de Cacao Sabor Arriba 2006-2008”, 16 de noviembre de 2005, Guayaquil, Ecuador.

Radi Claudia, Estudio sobre los mercados de valor para el cacao Nacional de origen y con certificaciones, IB-CORPEI/CCD, Julio 2005, Quito, Ecuador.

Rodríguez Juan y Johanna Flores (Editores), Agricultura Orgánica en Ecuador, Cooperación Técnica Alemana GTZ, Septiembre 2005, Quito, Ecuador.

