



Diferenciación del grano ecuatoriano en el mundo

Presentado por: Ing. Francisco Miranda

13 de abril de 2021

Antecedentes históricos



- Primeros vestigios de domesticación de cacao fueron encontrados en afluentes de la Amazonía ecuatoriana.
- La evidencia encontrada data de hace más de 5400 años atrás.
- Al llegar los colonizadores, encontraron los denominados “cacaotales” en la costa ecuatoriana.
- Primeras exportaciones de cacao ecuatoriano fueron hechas con cacao que habría crecido de manera silvestre.
- Luego de la colonia se expanden los sembríos de las genéticas nativas en la costa y se encuentran variedades silvestres que se hibridaron con genética de la costa.

Encuentro de cacaotales



A. Casas del Rio de Guayaquil: B. Mata palo: C. Vijahuas: D. Armadillo: E. Arbol del Cacao:
F. Lagarto ó Cayman: G. un Indio pescando con flecha: H. Cañas de Guayaquil: I. Mangles:
L. un Indio que sale á pescar al Mar sobre el palo de Balsa.



Principales variedades genéticas

Criollo

Son los conocidos como de "buen sabor" o de "alta calidad". Son árboles relativamente bajos y menos robustos respecto de otras variedades. La copa es redonda, con hojas pequeñas de forma ovalada, de color verde claro y bastante gruesas. Las almendras son generalmente de color blanco

Forastero

Constituyen el 80% de la producción mundial. Se llaman "forasteros amazónicos" porque se encuentran distribuidos en la cuenca del Río Amazonas y en la de sus afluentes, poseen mazorcas amarillas con un pequeño cuello de botella en la base. Las almendras son aplanadas y pequeñas, de color morado. Sin embargo, en Ecuador, existen árboles de este tipo, que tienen almendra blanca.

Trinitario

Diferente y heterogéneo, es el resultado del cruce entre el cacao de tipo criollo y forastero, puesto que su calidad es intermedia. Originalmente fueron seleccionados en la isla de Trinidad y de ahí su nombre. Sus almendras son de color variable. Los cacaos Trinitarios representan del 10% al 15% de la producción mundial. Se puede decir que es el tipo de cacao que más se cultiva en América.

Nacional

Presenta características semejantes al tipo Forastero amelonado. Sin embargo existen pocas plantaciones puras de cacao Nacional. Lo que más se ve, son plantaciones producto del cruzamiento natural de la variedad Nacional con materiales introducidos desde Venezuela y Trinidad, conocidos como complejo de cacao Nacional x Trinitario.

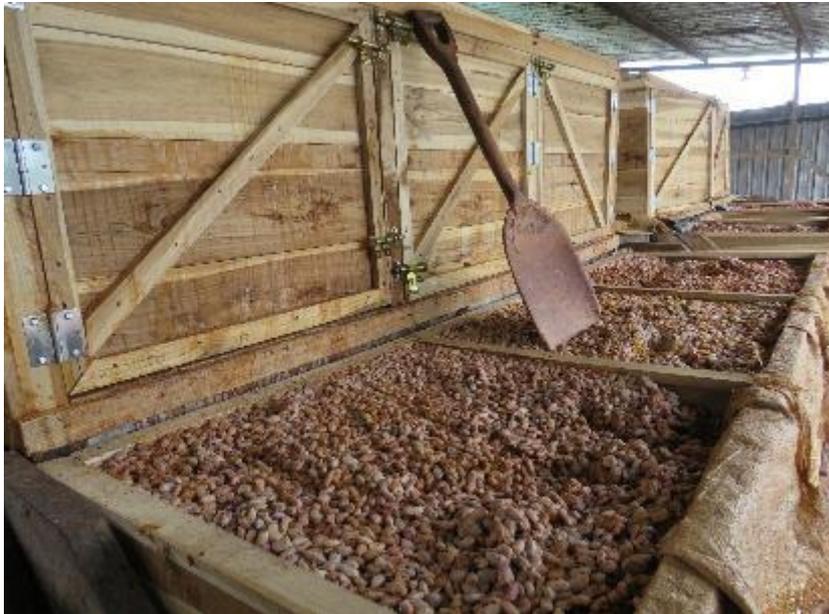


CCN-51



- Es una hibridación creada en 1965 por Homero Castro Zurita.
- Tiene una alta tolerancia y resistencia a enfermedades y climas.
- Sus granos son ricos en grasa (manteca) y tienen un excelente tamaño y peso.
- Actualmente es la variedad más cultivada en el Ecuador debido a su alto rendimiento en tm/ht. Esto resulta atractivo para el productor y su economía familiar.

Prácticas post-cosecha



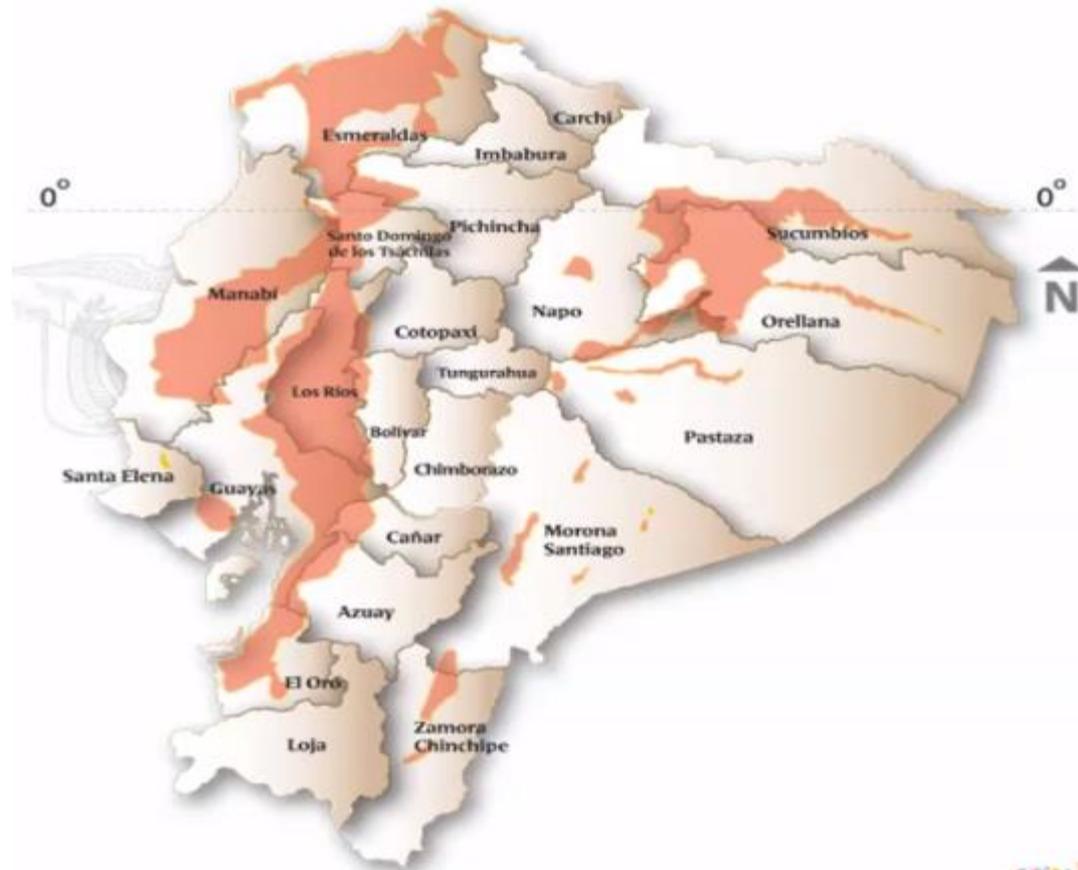
- El sector cacaotero ecuatoriano es pionero en prácticas post cosecha.
- Manejamos diferentes técnicas de fermentación.
- Los procesos tradicionales de fermentación y desbabado nacieron en Ecuador.
- Todo este conocimiento nos ayuda a lograr perfiles de aroma y sabor únicos en el mundo

Compatibilidad genética del cultivo de cacao

- Cuando se introduce un cultivo no originario a los sembríos ecuatorianos, la flora y fauna debe adaptarse a estas especies y muchas veces no logran desarrollarse de manera productiva.
- En el caso del cacao, sirve como un factor reforestador y fertilizador del suelo.
- Al ser un cultivo nativo, la compatibilidad con el ecosistema es absoluta, sirve incluso como hogar para fauna como pájaros o ardillas
- La última palabra del desarrollo ambiental cacaotero no está dicha, el modelo perfecto de compatibilidad con el medio ambiente y los ecosistemas se sigue gestando.



Principales zonas de producción de cacao



El negocio del cacao para los productores



- Las condiciones de producción del cacao, a diferencia de otros productos exportables, no requiere de grandes inversiones ni controles estéticos en su producción.
- Los gastos en plaguicidas y fertilizantes son bajos en comparación a otros cultivos como banano o flores.
- Sus costos de producción es 10 veces menor a los de cultivos como maíz o banano exportable.
- El productor ha recibido un precio estable por sus cosechas al menos durante los últimos 20 años.



Comercio

- Ecuador se enorgullece de tener el mejor farm gate price del mundo.
- Las condiciones competitivas de los exportadores son muy notables, debido a que no existe un competidor que posea un porcentaje representativo del mercado.
- El cacao es un producto increíblemente disperso, esto hace que de cada lugar del país se tenga que venir a consolidar al único puerto exportador de cacao del Ecuador: Guayaquil
- Las condiciones de competencia entre intermediarios y exportadores hace que el precio sea competitivo y más alto para el productor.
- El productor ecuatoriano recibe el 91.2% del precio de mercado por tonelada.

Mapa de carreteras del Ecuador

Ventajas

- Las principales vías y conexiones del Ecuador terminan en Guayaquil.
- El comercio con las zonas productivas de cacao está siempre a menos de 24 horas de distancia con el puerto.
- Este acercamiento hace que agricultores puedan acceder a mejores precios mientras más se acerquen al exportador



Desventaja

El cacao es un producto muy susceptible a robos y pérdidas. Se ha vuelto muy apetecido para la delincuencia organizada.

Conclusiones



- El cacao en Ecuador es compatible con el medio ambiente. Tiene un bajo impacto ambiental.
- Es un factor de crucial de ingresos para productores, ayuda a salir de la pobreza.

Conclusiones



- El cacao en Ecuador no genera miseria, ni es obligación para nadie.
- Es un cultivo libre de trabajo infantil y esclavitud, sin afectaciones negativas medioambientales.
- Quienes lo hacemos tenemos la frente en alto y nos llenamos de orgullo al decirle al mundo que tenemos el mejor cacao del mundo.