



Principales factores para la exportación de cacao orgánico producido en la provincia de Marañón - Huánuco

Main factors for the export of organic cocoa produced in the province of Marañón - Huánuco

RAFAEL RAMIREZ ARROYO¹, MIRIAM ROCHA CALDERON² y VERENIRSSE TAFUR MARENGO²

RESUMEN

La presente investigación tiene como objetivo determinar cuáles son los factores claves y cómo influyen estos en la exportación de cacao orgánico en la provincia del Marañón ? Huánuco. Para tal efecto se propusieron en la hipótesis de trabajo, los siguientes factores claves: producción, asociatividad, financiamiento, tecnología, logística, marketing y precios internacionales. Se desarrolló un diseño descriptivo abordando inicialmente cada uno de los factores antes mencionados, obteniendo que la logística tiene un alto impacto debido a la deficiente infraestructura vial de la zona, la asociatividad se constituye como una estrategia primordial para alcanzar la oferta exportable deseada, el financiamiento se transforma en un aliado para las cooperativas y/o asociaciones permitiendo hacer frente a los costos de exportación y, finalmente, las estrategias de marketing mediante la participación en ferias internacionales que permiten promocionar la marca y generar nuevos clientes. En conclusión; la logística, la asociatividad, el financiamiento, las estrategias de marketing y la producción influyen directamente en la exportación de cacao orgánico, mientras que la tecnología y la volatilidad de los precios internacionales no tienen un impacto muy significativo en el proceso de exportación.

¹Universidad Nacional Agraria La Molina. Lima, Perú

²Universidad San Martín de Porres. Lima, Perú

© Los autores. Este artículo es publicado por la Revista Aporte Santiaguino de la Universidad Nacional Santiago Antúnez de Mayolo. Este es un artículo de acceso abierto, distribuido bajo los términos de la Licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual 4,0 Internacional. (<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>), que permite el uso no comercial, distribución y reproducción en cualquier medio, siempre que la obra original sea debidamente citada.

Rafael Ramirez Arroyo, Miriam Rocha Calderon y Verenisse Tafur Marengo

Palabras clave: Cacao orgánico; exportación; bionegocios.

ABSTRACT

This research aims to determine what are the key factors and how they influence the export of organic cocoa in the province of Marañón - Huánuco. For this purpose, the following key factors were proposed in the working hypothesis: production, associativity, financing, technology, logistics, marketing and international prices. A descriptive design was developed, initially addressing each of the aforementioned factors, obtaining as a result that logistics has a high impact due to the poor road infrastructure in the area, associativity is constituted as a primary strategy to reach the desired exportable supply, The financing becomes an ally for cooperatives and / or associations allowing to face export costs and, finally, marketing strategies through participation in international fairs allow promoting the brand and generate new customers. In conclusion, logistics, associativity, financing, marketing strategies and production directly influence the export of organic cocoa, while technology and the volatility of international prices do not have a very significant impact on the export process.

Keywords: Organic cocoa; export; eco business

INTRODUCCIÓN

La demanda internacional de cacao ha ido aumentando año tras año, al igual que la producción de cacao hasta el año 2012; desde el 2013 se observó un déficit estructural en la oferta de cacao. (Marco , 2014); sin embargo, desde mediados de agosto del 2016 se ha venido registrando una mejora en las condiciones climáticas de los dos mayores productores de cacao a nivel mundial, Costa de Marfil y Ghana, generando una sobreproducción de cacao convencional y originando a su vez una caída en los precios de 3, 000 a 2, 000 por tonelada en el año 2017 (Andina, 2017).

El Perú posee un bajo volumen de producción de cacao convencional en comparación a otros países sudamericanos como Ecuador y Brasil (MINAGRI, 2016); sin embargo según Info-región (2013) el Perú es el segundo productor de cacao orgánico a nivel mundial después de República Dominicana, además ha sido calificado por la Organización Internacional de Cacao como un país productor y exportador de cacao fino y de aroma, representando el 36 % de las

exportaciones mundiales de esta variedad de cacao.

Lazo (2006) afirma que uno de los problemas que afecta la producción de cacao es la falta de tecnología en las etapas de cosecha, cultivo y post-cultivo; debido a, que sin tecnología los pequeños agricultores no son capaces de hacer frente a las diferentes enfermedades del cacao, generando una baja productividad de los granos; y además agrega otros problemas como la falta de capacitación y técnicas requeridas para su solución.

DEVIDA (s.f) implementó el Proyecto de Desarrollo Alternativo Tocache Uchiza II ? Prodatu II en la Provincia de Tocache ? San Martín y el Centro Poblado Paraíso - Huánuco, mediante el cual se busca fortalecer la asociatividad de los productores mediante el apoyo en la gestión corporativa y el fomento de las inversiones para mejorar el procesamiento y la comercialización de sus productos, al año 2014 ha logrado que el Consorcio Cacao de Aroma ubicado en la provincia de Tocache exporte en forma directa y sin intermediarios mediante su consolidación comercial.

El Perú cuenta con 10 regiones productoras de cacao, siendo las más importantes las situadas en los departamentos de San Martín, Junín, Cuzco, Ucayali y Huánuco. La provincia peruana de Marañón es una de las once que conforman la Región de Huánuco. Cholon es el distrito más grande de la provincia del Marañón, siendo el único distrito donde se produce cacao hasta la fecha, por esta razón se ha centrado la investigación en los productores del Marañón.

Ramírez (2016) menciona que los rendimientos obtenidos por cultivos orgánicos llegan a un 90 % como máximo en comparación a los obtenidos en la agricultura convencional; sin embargo, al ser una práctica amigable con el medio ambiente la producción orgánica resulta ser sostenible en el tiempo; además con costos menores de producción y un sobre precio del 30 % en relación al cultivo convencional, se convierte en una gran oportunidad comercial.

En tal sentido, el presente estudio busca determinar los factores claves que influyen en la exportación de cacao orgánico por parte de los pequeños productores en la provincia de Marañón ? Huánuco; teniendo como hipótesis que los factores claves para la exportación de cacao orgánico por parte de los pequeños productores en la provincia de Marañón ? Huánuco son: La producción, la asociatividad, el financiamiento, el uso de la tecnología, la volatilidad de los precios, la logística interna y las estrategias de marketing.

Tabla 1. Producción de cacao en toneladas de la región Huánuco

Años	Toneladas
2010	1, 840
2011	2, 092
2012	2, 463
2013	2, 744
2014	3, 701
2015	5, 292
2016	6, 491

MATERIALES Y MÉTODOS

La presente investigación utilizó un diseño descriptivo con la finalidad de identificar y describir los principales factores que inciden en la exportación de cacao orgánico. Mediante el diseño descriptivo simple, se determinó de qué manera influye cada factor en la obtención de una adecuada oferta exportable. Así mismo se utilizó una población conformada por los productores de cacao de la Provincia de Marañón ? Huánuco. Se tomó una muestra representativa compuesta por 124 productores de cacao, la cual fue dividida en 2 centros poblados del distrito de Cholón: El Paraíso y el Valle Santa Rosa de Yanajanca; así como a la Cooperativa Agroindustrial Paraíso.

Se emplearon tres instrumentos: Una pregunta abierta como instrumento cualitativo, un cuestionario estructurado como instrumento cuantitativo y la entrevista a profundidad como instrumento cualitativo. Finalmente, la información obtenida en ellos se procesó mediante base de datos y tablas dinámicas para luego analizarla.

RESULTADOS

Se encontraron diversas variedades de cacao producidas en la zona, entre ellas el cacao CCN51, chunco, aromático, y otros; distribuyéndose de la siguiente manera:

Respecto a la producción orgánica, la mayoría de productores solo poseen entre media y 1 hectárea de cacao orgánico, esto se debe al miedo a arriesgar, falta de conocimiento sobre agricultura orgánica, falta de motivación mediante un precio diferencial y falta de capital.

El rendimiento por hectárea del cacao orgánico es menor al rendimiento del cacao convencional, el 33 % produce entre 600 y 800 kilogramos por hectárea, y alrededor del 60 % produce menos de 1, 000 kilogramos, el cacao orgánico necesita más cuidados que el cacao convencional, ya que

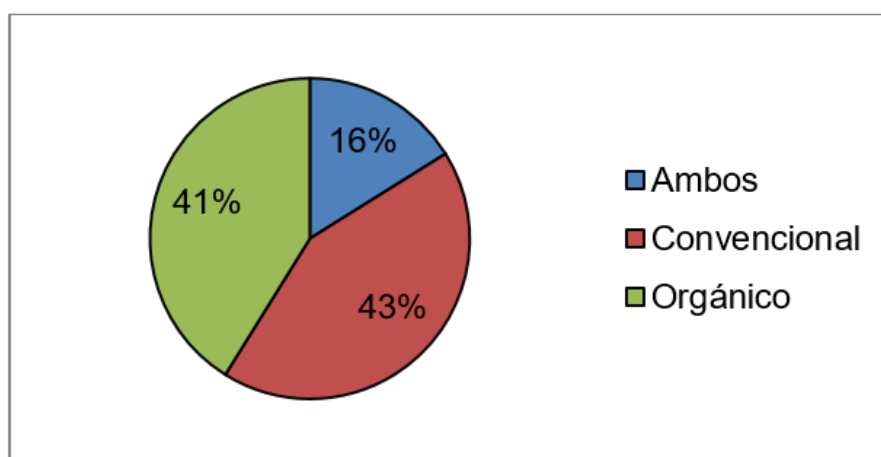


Figura 1. Porcentaje de la distribución según el tipo de cacao

tiene mayor susceptibilidad a las plagas; sin embargo, a diferencia del convencional, el cacao orgánico es sostenible en el tiempo, ya que se cuida el entorno donde se desarrolla haciendo de ella una tierra más fértil por la ausencia de insumos químicos.

Otro aspecto importante de la investigación es conocer la cultura asociativa de la provincia del Marañón, se tiene que el 76 % de los productores de cacao de la zona no pertenecen a una cooperativa o alguna otra forma de asociación mientras que solo el 24 % de los productores si pertenecen.

Otro factor evaluado, fue la capacitación; los productores que han recibido capacitación sobre el manejo de cacao orgánico expresaron haber obtenido una mayor cantidad de kilos cosechados en su producción orgánica, lo cual constituye un mayor nivel de producción, seguido por una mejor calidad del grano y un 8 % obtuvo una mayor resistencia a las enfermedades. Los beneficios percibidos por los productores dependen del nivel de aplicación de las buenas prácticas agrícolas en la producción de cacao.

El financiamiento siendo un factor de gran importancia para la producción de cacao, es uno de los menos utilizados, solo el 25 % de los productores encuestados solicitaron y obtuvieron financiamiento; ello debido a que los requisitos que solicitan los prestamistas suelen ser demasiado complicados para los productores y el interés es considerado muy alto.

Rafael Ramirez Arroyo, Miriam Rocha Calderon y Verenisse Tafur Marengo

El financiamiento fue destinado principalmente para la compra de insumos y el mantenimiento de las parcelas, y en segundo lugar para la ampliación de las chacras. Logrando como resultado que más de un 64 % de los productores financiados obtuvieran una mayor cosecha.

Las cooperativas u otras formas de asociación representan un mecanismo fundamental para exportar los granos cacao de la zona, es por ello que también se estudió la situación actual de la cooperativa Agroindustrial Paraíso, la única cooperativa exportadora de la provincia de Marañón, otras cooperativas aún son pequeñas, están en proceso de formación, consolidación y venden solamente al mercado local.

Actualmente, cuenta con 3 clientes Europeos: Zotter Schokoladen Manufaktur, ICAM y PRONATEC, a quienes les envían 100 kilos de granos de cacao en muestras anualmente con la finalidad de cerrar un nuevo contrato de compra y venta. Cabe resaltar que debido a la volatilidad de los precios internacionales, se realizan contratos a futuro para minimizar el riesgo.

Para asegurar la calidad de su oferta exportable, la cooperativa se encarga de velar que los socios cumplan con los estándares de calidad necesarios para atender los requisitos del mercado internacional, la certificación de calidad es fundamental para acceder al mercado internacional; se renueva cada año y tienen un alto costo, sin embargo, al pertenecer a una cooperativa, los gastos son compartidos.

Por otro lado, la Cooperativa Agroindustrial Paraíso brinda capacitación sobre el manejo técnico de cacao orgánico mensualmente a todos sus asociados, mediante las Escuelas de Campos denominadas ECAS; a su vez, explican acerca de los beneficios de la exportación con la finalidad de concientizar a los agricultores sobre la importancia de producir cacao orgánico de calidad.

En el ámbito logístico, el difícil acceso para llegar al puerto del Callao desde el Centro Poblado Paraíso genera un alto costo y riesgo debido a la escasa infraestructura vial de la zona, viéndose reflejados en los costos de transporte y seguro aplicables a la distribución de la carga desde las instalaciones de la Cooperativa.

DISCUSIÓN

Como se indicó, la producción y exportación de cacao orgánico requiere de certificaciones orgánicas que garanticen la calidad e inocuidad de los granos, así como también Certificación de

Comercio Justo. Todas las certificaciones necesarias constituyen un costo alto de inversión, es por eso que la Cooperativa Agroindustrial Paraíso al pertenecer a una Central en Tocache comparte los gastos generados por las certificaciones entre todos los actores involucrados, siendo por tanto la asociatividad un mecanismo idóneo para lograr alcanzar estos estándares.

Sobre el financiamiento, en la provincia de Marañón sólo el 25 % de los productores han solicitado y obtenido financiamiento, donde la mayoría de los recursos fueron destinados para la compra de insumos y/o ampliación de parcelas generando una mayor cosecha de cacao orgánico entre los financiados.

El financiamiento también abarca a las cooperativas de productores donde [Viteri \(2011\)](#) concluye que la inversión para la producción de cacao constituye una fuerte debilidad para las asociaciones de productores; sin embargo, esta investigación refuta lo dicho por Viteri debido a que la Cooperativa Agroindustrial Paraíso, con 4 años de creación, cuenta con una estructura financiera sólida, lo cual se ve reflejado en la exportación de los granos de cacao orgánico, mediante el financiamiento a través de bancos y participación en proyectos nacionales.

Sobre la tecnología para la producción de cacao orgánico, en la práctica existen pocas herramientas y maquinarias que pueden ser utilizadas en la etapa de producción como la motoguadaña y fumigadora permitiendo reducir costos y tiempo; sin embargo, la tecnología está relacionada al desarrollo de clones y prácticas agrícolas, cuya obtención se facilita mediante las practicas cooperativas.

Los resultados de la investigación reafirman que los precios del cacao orgánico y el cacao convencional son diferentes y que el Perú es competitivo en la producción de cacao orgánico y tiene mejores oportunidades en los mercados especiales, aun cuando los precios del cacao genérico se vean afectados a futuro, los precios en los mercados especiales de cacao orgánico se mantienen, pudiendo el cacao orgánico llegar a valorizarse en el mercado internacional en un 30 % a 40 % sobre el cacao convencional.

CONCLUSIONES

Los factores claves para la exportación de cacao orgánico en la provincia de Marañón ? Huánuco son: la logística interna, la asociatividad, el financiamiento, las estrategias de marketing y

la producción; mientras que la tecnología y la volatilidad de los precios internacionales no tienen un impacto significativo en el proceso de exportación. Adicionalmente, se encontraron dos nuevos factores influyentes: falta de concientización sobre la producción de cacao orgánico y el bajo nivel de educación de los productores.

El volumen de producción es un factor clave en la exportación de cacao orgánico para satisfacer la demanda de los clientes internacionales, la provincia de Marañón cuenta con el volumen requerido. El grado de asociatividad en la provincia de Marañón es bajo, el cual se expresa en la calidad del cacao orgánico ofertado, por lo tanto, se constituye en un factor clave para su exportación.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Andina. 2017. Perú es segundo productor de cacao orgánico en el mundo, según Appcacao. <<http://www.andina.com.pe/agencia/noticia-peru-es-segundo-productor-cacao-organico-el-mundo-segun-appcacao-667129.aspx>>[Consulta: 16 – 05 – 2017].
- DEVIDA. (s.f). Proyecto desarrollo alternativo Tocache Uchiza II - PRODATU II. <<http://www.devida.gob.pe/institucion/direccion-de-asuntos-tecnicos/proyecto-desarrollo-alternativo-tocache-uchiza-ii-prodatu-ii>>[Consulta: 12 – 04 – 2017].
- Info región. 2013. Perú es el segundo productor mundial de cacao orgánico. <<http://www.inforegion.pe/171088/peru-es-el-segundo-productor-mundial-de-cacao-organico/>>[Consulta: 06 – 11 – 2013].
- Lazo Calle, A. 2006. Transferencia y adopción tecnológica en el cultivo de cacao, en el alto Huallaga un estudio de caso. Tesis de Maestría. Universidad Nacional Agraria La Molina.
- Marco Trade News. 2014. Demanda de cacao superaría la producción mundial. Marco Trade News. <<http://www.marco tradenews.com/noticias/demanda-de-cacao-superaria-la-produccion-mundial-18381>>[Consulta: 04 – 03 – 2014].
- MINAGRI(Ministerio de Agricultura y Riego). 2016. Estudio del cacao en el Perú y el mundo: Un análisis de la producción y el comercio. Lima: MINAGRI.
- Ramírez, R. 2014. «Aspectos generales de la agricultura convencional y la agricultura ecológica». Boletín de la Sociedad Geográfica de Lima, 127(1). 85 – 98.

*Principales factores para la exportación de cacao orgánico producido en la provincia de Marañón -
Huánuco*

Viteri, H. 2011. Asociatividad para comercialización de café y cacao en las provincias de Orellana y Sucumbios. Tesis de Maestría. Escuela Politécnica Nacional del Ecuador.

Fecha de recepción: 12/11/2019

Fecha de aceptación: 19/05/2020

Correspondencia

Rafael Ramirez Arroyo

rmramirez@lamolina.edu.pe