

ANÁLISIS DE LA PROBLEMÁTICA QUE ENFRENTA LA POBLACIÓN QUE VIVE DEL CULTIVO DEL CACAO EN EL TERRITORIO PERUANO

ANALYSIS OF THE PROBLEMS FACED BY THE POPULATION THAT LIVES FROM THE CULTIVATION OF COCOA IN THE PERUVIAN TERRITORY

Brunella Talledo Monroy¹

(1) Universidad Católica de Santa María, Arequipa-Perú

RESUMEN: El artículo se lleva a cabo bajo una descripción y análisis de las condiciones actuales existentes en la Cadena Productiva del Cacao Peruano.

En la parte introductoria se determinan las regiones dentro del territorio nacional que se dedican a cultivar y producir el cacao, así como también se determinan los eslabones participativos que tiene la cadena Productiva del Cacao Peruano. Para poder determinar la problemática existente actual, en la investigación se realiza la revisión de información documental y reportes realizados por MINAGRI – Ministerio de Agricultura y Riego, complementándose con una entrevista a dos agricultores situados en la zona productiva, ambos dedicados a producir cacao en distintos niveles (minorista 14 has de cultivo y mayorista 150 has de cultivo); este instrumento técnico fue dado bajo un diálogo coloquial, permitiendo recabar datos importantes desde la óptica de la persona involucrada en parte del proceso.

Plasmada la información se pudo estructurar la problemática actual, definiendo variables específicas. Por último, se elaboraron conclusiones, que pretenden tener una visión amplia de las condiciones actuales con el fin de poder implementar mejoras en diferentes puntos según su nivel de criticidad.

Palabras clave: Problemática poblacional, Producción agraria, Cacao, Participación poblacional.

ABSTRACT: The article is carried out under a description and analysis of the current conditions existing in the Productive Chain of Peruvian Cocoa.

In the introductory part, the regions within the national territory that are dedicated to cultivating and producing cocoa are determined, as well as the participatory links that the Productive chain of Peruvian Cocoa has. In order to determine the current existing problem, the research reviews documentary information and reports made by MINAGRI - Ministry of Agriculture and Irrigation, complemented by an interview with two farmers located in the productive area, both dedicated to producing cocoa in different levels (retailer 14 hectares of cultivation and wholesaler 150 hectares of cultivation); This technical instrument was given under a colloquial dialogue, allowing important data to be collected from the perspective of the person involved in part of the process.

Once the information was captured, the current problem could be structured, defining specific variables. Finally, conclusions were drawn, which aim to have a broad view of current conditions in order to be able to implement improvements at different points according to their level of criticality.

Keywords: Population problems, Agricultural production, Cocoa, Population participation.

INTRODUCCIÓN

Hablar del Cacao Peruano hoy en día, es hablar de un producto que tiene protagonismo en el mercado, su calidad y la variedad producida en nuestro territorio nacional lo hace único, eso sin duda favorece el gusto e interés que pueda tener el mercado extranjero en los diferentes niveles de producción.

Muchos cultivos existentes de coca dentro del Perú vienen siendo reemplazados por el cacao, esto traduce grandes cantidades de sembríos que permiten cubrir el nivel de demanda manifestado en el mercado, sin embargo, muchos de estos agricultores no saben llevar este tipo de cultivo, no manejan buenas prácticas ni conocimiento

adecuado para lograr una buena producción que sea determinada bajo los aspectos de calidad, niveles productivos, entre otros.

El Cacao Peruano en los últimos años se ha convertido en un cultivo con mayor importancia para el país, hoy en día sus altos niveles de producción permiten sostener muchas familias agricultoras que radican en las diferentes regiones que pertenecen a la zona productiva peruana, dentro de ellas encontramos: Cusco, San Martín, Amazonas, Piura, Ayacucho, Junín. Cabe mencionar, que el Perú actualmente es considerado como uno de los productores y proveedores principales a nivel mundial de cacao fino.

Sin embargo, uno de los motivos más importantes del cultivo de cacao en la actualidad, es el impulso de la reconversión de la coca, definiendo a este último categorizado como un cultivo ilícito con amplia presencia en la Amazonía central, lo que se pretende es buscar de esta manera la legalidad de cultivos de muchos agricultores que viven en la zona.

Correspondencia:

Brunella Talledo Monroy

E-mail: brunella.talledo@ucsm.edu.pe

MARCO TEÓRICO

1. EL CACAO EN EL PERÚ:

Según reportes de la Cámara de Comercio, el cacao en el Perú es cultivado principalmente en la parte baja de la vertiente oriental de la cordillera de los Andes, aproximadamente entre los 200 y 900 m.s.n.m. (IICA, 2009).

Según ICCO (Organización Internacional de Cacao), el Perú se encuentra dentro de los diez principales productores y exportadores de cacao a nivel mundial, además posee el 60% de las variedades de cacao del mundo, con el 36% de la producción mundial de cacao fino y de aroma; se ha convertido en uno de los ingredientes peruanos de mayor calidad a nivel mundial, al igual que el café, creando valor agregado en fábricas de chocolate de primera calidad. El Ministerio de Agricultura declaró en el año 2012 al cacao peruano como "Patrimonio Natural de la Nación: Theobroma Cacao L" (MINAGRI, Theobroma Cacao L: Patrimonio Natural de la Nación, 2012), por ser uno de los cultivos más importantes del Perú, mediante la Resolución Ministerial N° 0144-2012-AG.

2. PARTICIPACIÓN DE LA PRODUCCIÓN EN EL TERRITORIO NACIONAL:

Según el MINAGRI, existen cuatro departamentos que concentran el 78% de la producción nacional, dentro de los cuáles se encuentran los siguientes: San Martín (33%), Cusco (22%), Amazonas (13%), Junín (19%) y otras regiones (22%), encontrándose comprendidas las otras regiones por: Piura, Ayacucho, Huánuco, Ucayali, Pasco.

3. CADENA PRODUCTIVA DEL CACAO PERUANO:

La cadena productiva del cacao no es muy compleja, comparada a otras cadenas de productos agroindustriales. En el primer eslabón están la producción, en el segundo el acopio, seguido por el eslabón de procesamiento, luego la intermediación comercial, y en el último eslabón los consumidores.

- **Eslabón de Producción:** Está conformado por todos los servicios de apoyo que se encuentran asociados a la producción, tales como: proveedores de insumos, proveedores de asistencia o asesoría técnica, servicios financieros y otros servicios como transporte y maquinaria.
- **Eslabón de Acopio:** Esta fase consiste en la compra minorista al productor y la realizan distintos actores:
 - a. Acopiadores locales: estos compran el grano seco para la venta a la industria.
 - b. Cooperativas cacaoteras: acopian la producción de sus asociados, sea para procesarla o para la venta directa a la industria.
 - c. Intermediarios de empresas exportadoras: acopian sobre todo cacao orgánico para la exportación directa de grano seco certificado.

Los productores cacaoteros son personas que viven alejadas de las principales ciudades, cuentan con transporte y medios de comunicación restringidos por lo que los intermediarios, individuales, empresariales o asociativos, se vuelven un nexo clave entre los productores y el mercado final.

- **Eslabón de Procesamiento:** En este eslabón se produce la transformación del grano de cacao en productos intermedios como manteca, pasta, polvo y licor de cacao, los cuales se venden a empresas de chocolate. Se distinguen dos actores:

las cooperativas procesadoras y las agroindustrias locales.

- a. Cooperativas procesadoras: son las cooperativas que cuentan con plantas procesadoras de cacao.
 - b. Agroindustrias locales: son las empresas privadas, ubicadas en las zonas productoras para abastecer el mercado interno con productos procesados.
- **Eslabón de Comercialización:** Encontramos los siguientes actores:
 - a. Traders: quienes hacen llegar el cacao en grano a la industria chocolatera internacional. Por ejemplo, filiales de distintas corporaciones.
 - b. Mayoristas y retailers: la labor de los mayoristas y retailers consiste en la comercialización del producto final hacia su consumidor final.
 - **Eslabón de Consumo:** El eslabón final de la cadena corresponde a la venta del producto, sea cacao en grano o cacao elaborado, a dos actores:
 - a. La industria internacional que, a su vez, lo procesa como chocolate para llevarlo al consumidor final.
 - b. El mercado nacional, formado por los consumidores locales.

METODOLOGÍA

Para poder diagnosticar la problemática existente en la Cadena Productiva del Cacao en el Perú, se determinó realizar un estudio cualitativo dado a través de una entrevista que permita tener el intercambio de opiniones basada en una conversación con agricultores de zonas productivas, las mismas que poseen diferente capacidad y perfiles de producción, tomando como muestra dos localidades: 1. Región de Cusco, provincia de La Convención y el distrito de Echarate y 2.Región de Piura, provincia de Morropón.

Los perfiles de las personas entrevistadas son distintos, esto permitirá ver dos realidades diferentes bajo ópticas de cultivo distintas, uno es considerado productor mayorista ya que cultiva 150 has de cacao y posee técnicas de manejo y cultivo sofisticadas; y el otro es considerado como un productor minorista que cultiva 14 has de cacao y lo hace de modo tradicional, desarrollando técnicas y manejo de cultivo heredadas como tradiciones familiares. Por otro lado, para poder cuantificar y realizar un perfil cuantitativo del problema con cifras y porcentajes, se tomará en cuenta reportes de MINAGRI.

RESULTADOS

Una vez realizadas las encuestas se procedió a buscar las similitudes en las respuestas arrojadas dentro de este instrumento de investigación, a pesar de que ambos entrevistados poseen diferentes perfiles, se detectaron problemas similares que afectan su cadena productiva, así se obtuvieron las siguientes problemáticas:

1. BAJO NIVEL DE ASOCIATIVIDAD:

Estadísticas oficiales señalan que tan sólo el 49.2% de productores son miembros de alguna asociación, cooperativa o comité, el resto son parte de la informalidad del rubro,

representando uno de los problemas más importantes ya que trae consigo una cadena de deficiencias, en la actualidad hay mucho desinterés por parte de los productores para poder conformar una organización, esto está relacionado con la mala percepción que tienen de no recibir beneficios positivos, el desinterés por reunirse debido al distanciamiento físico de su ubicación con algunas agro asociaciones existentes, por otro lado también está presente la escasez de conectividad y niveles de comunicación en las zonas productoras.

2. DIFICULTAD PARA ACCEDER A FINANCIAMIENTO:

El problema de informalidad y el bajo nivel de asociatividad, se ve reflejado también en el acceso limitado a niveles de financiamiento, ya que al no contar con un empadronamiento y/o pertenencia grupal a una asociación, tampoco pueden solicitar un préstamo en escala mayor, esto obliga a muchos agricultores a trabajar con entidades financieras bajo un perfil personal, pagando intereses elevados y períodos de tiempo cortos, lo que a diferencia de una asociación la misma puede manejar otros montos, interés y períodos de devolución de dinero, sustentados por un plan de producción y comercialización segura de su producto.

3. REVENTA DE PRODUCCIÓN:

En muchas regiones de Perú, la producción de cacao se encuentran alejadas, con accesos agrestes, esto sumado a la poca disponibilidad de transporte y escasez de infraestructura vial en la zona genera que los agricultores tengan dificultades para poder entregar su producto, es aquí donde aparece la presencia del comercializador o intermediario, el cual se encarga de comprar el cacao en diferentes ubicaciones para aplicar la reventa del mismo, pagándole al productor real el conocido "precio de chacra", un precio no justo ni razonable, sin embargo al agricultor no le queda otra opción más que entregar su producción a cambio de una recompensa económica mínima; en este proceso de reventa el comercializador se lleva las mayores ganancias.

4. ESCASO CONTROL DE VARIEDAD GENÉTICA:

Según datos de CENAGRO, en el Perú existen alrededor de 144,232 hectáreas de cacao, representando el 3.5% de la superficie agrícola del país. Sin embargo, no existe a la actualidad un control geográfico de producción total del territorio nacional; esto quiere decir que no se logra mantener la pureza de la variedad, y que se mezclan los granos de todo tipo, tanto de la producción formal e informal que se encuentran ubicados en diferentes regiones con el fin de lograr los grandes volúmenes de exportación requeridos en el mercado internacional, esto se manifiesta en una problemática fundamental ya que al no tener especificado los datos de procedencia y variedad del grano, tampoco se puede sustentar el manejo que se le dio durante su etapa de producción, por ello el comprador desconoce los posibles estándares de calidad que pudo tener el grano y esto se traduce en una cantidad de recompensa económica no adecuada por el producto.

5. DISPONIBILIDAD DEL AGUA:

El cacao representa mucha sensibilidad a la falta de humedad para lograr un desarrollo productivo normal, según MINAGRI (2018) el cultivo ideal de cacao requiere aproximadamente de 1500 lts/ha de lluvia distribuidos a lo largo del año, y en muchas regiones hay irregularidad de este fenómeno y por ende de disponibilidad del recurso de agua, según un estudio realizado por el Ministerio de Agricultura se logró determinar que un 92.3% de productores mantienen sus parcelas en "seca" y trabajan solamente con el clima de la zona, otro 4.2% de productores utilizan agua extraída de río por la accesibilidad al mismo, un 2.6% de productores usan

agua procedente de manantiales para sus cacaotales, un 0.3% disponen de la existencia de un pozo con agua subterránea y un 0.5% tiene acceso a un reservorio. El agua sin duda representa un factor importante a lo largo de la etapa productiva de los plantines.

6. DEFICIENTE MANEJO TÉCNICO DEL CULTIVO:

A pesar de que los niveles de producción han mejorado de forma gradual en los últimos años, pasando de un promedio de producción anual de 520 kg/ha en el 2007 a 840 kg/ha en el 2018, aun se mantienen brechas marcadas por regiones específicas, siendo Cusco una de las ciudades con una producción de 364 kg/ha inferior al promedio nacional, esto refleja la baja productividad, debido al deficiente manejo técnico del cultivo, siendo un problema importante; esta deficiencia guarda relación con el poco conocimiento de productores independientes que no tienen acceso a asistencia técnica, así como tampoco a tecnología, no poseen buenas prácticas de cultivo y no usan de forma adecuada los abonos y/o fertilizantes, plaguicidas, entre otros.

7. REPERCUSIÓN DE ENFERMEDADES Y PLAGAS:

El hecho de no saber aplicar un buen control de plagas y posibles enfermedades en los cultivos de cacao refleja el bajo nivel de productividad, esto sumado a la escasa producción de material genético mejorado y a un manejo inapropiado a nivel sanitario del cultivo sin duda afecta muchas hectáreas de cultivo. Para el Ministerio de Agricultura, el bajo manejo de cultivo persiste porque no se desarrollan capacitaciones participativas técnicas con los agricultores, poniendo relevancia al comportamiento de los plantines con relación a su ubicación, clima, comportamiento del suelo, gestión de plagas adecuada, renovación genética de semillas, envejecimiento de árboles, entre otros.

CONCLUSIONES

Tras el análisis realizado en la investigación presente, podemos concluir que:

- Una de las conclusiones más resaltantes sin duda, es que se requiere de forma urgente crear espacios de diálogo, que se encarguen de enlazar o crear conexión entre el productor de cacao y el sector privado (cumple el papel de comprador o exportador), esto con el fin de poder fortalecer la cadena y contribuir a alcanzar objetivos tanto de producción como económicos en forma conjunta, de esta manera se darán mayores beneficios.
- En cuanto a los agricultores del cacao que no se encuentran empadronados o forman parte de una asociación, se necesita incorporarlos de forma justa, para que puedan obtener ganancias por sus volúmenes de producción, así podrán desarrollar sistemas de capacitaciones y obtener apoyo de asesoría técnica que les genere un producto de calidad que sea reconocido en el mercado.
- El poco control de variedad genética en la producción es un gran problema, ya que no permite al agricultor poder generar mayores recompensas económicas a pesar de haber desarrollado su cultivo dentro de los parámetros correctos establecidos en los requerimientos del mercado extranjero, aquí las autoridades de MINAGRI y Comercio Exterior deberían implementar planes de acción para poder sectorizar y establecer el material genético según su variedad, así como impulsar la mejora genética de las semillas para darle una mejor vida a los plantines y evitar la degeneración ocasionada por la vejez.
- En cuanto a la reventa, podemos concluir que lamentablemente, esta viene siendo una "vieja práctica"

dada en la mayoría de los cultivos a lo largo del territorio nacional, donde el intermediario se lleva la ganancia y lo considera como un “costo de oportunidad”, sin embargo, se debería implementar un acuerdo de precios, donde se respeten márgenes de ganancia equitativos y justos.

- Muchas familias viven de este producto y desarrollan la actividad del cultivo de cacao por generaciones familiares, sin embargo, no todas manejan buenas prácticas de cultivo, muchos aún siguen trabajando bajo características ancestrales, guiándose para sus plantaciones y diferentes etapas del proceso por la posición de la luna, esto genera deficiencias en producción, ya que en la actualidad el cambio climático no permite definir la estabilidad del clima por estaciones ya dadas. Lo que se necesita es redirigir las actividades de cultivo en ciertas zonas bajo un acompañamiento y/o asesoría técnica, de esta manera se podrá enfrentar las plagas de forma correcta, así se obtendrán mejores niveles de producción.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- [1] Agroexportaciones, G. e. (2019). Análisis y requerimientos del cacao en el extranjero. Lima, Perú.
- [2] Exportadora, S. (2014). Principales productores y exportadores de cacao a nivel mundial. Lima.

- [3] Hilarón, G. C. (2020). Comercio Internacional. Determinantes de la exportación de cacao en grano del Perú y su efecto en su competitividad. Lima, Perú. <http://repositorio.usil.edu.pe/handle/USIL/10795>
- [4] MINAGRI, (2018). Análisis de la cadena productiva del cacao con enfoque en los pequeños productores de limitado acceso al mercado. Recuperado de: http://agroaldia.minagri.gob.pe/biblioteca/download/pdf/tematicas/f-taxonomia_plantas/f01-cultivo/2018/cadena_cacao_nov188.pdf
- [5] MINAGRI, (2019). Observatorio de commodities: cacao. Recuperado de: http://agroaldia.minagri.gob.pe/biblioteca/download/pdf/tematicas/e-economia/e71/commodities_cacao_ene19.pdf
- [6] MINAGRI. (2012). Theobroma Cacao L: Patrimonio Natural de la Nación. <https://repositorio.midagri.gob.pe>
- [7] PROMPERU. (s.f.). Producción Nacional de Cacao Peruano. <https://repositorio.promperu.gob.pe>
- [8] PROMPERU. (2018). Producción Nacional de Cacao Perú.

Recibido el 24 de octubre del 2021 y aceptado para su publicación el 18 de diciembre del 2021.