

Cadena Agro productiva del cacao



AGROCALIDAD
AGENCIA ECUATORIANA
DE ASEGURAMIENTO
DE LA CALIDAD DEL AGRO

Aliados estratégicos del sector agropecuario

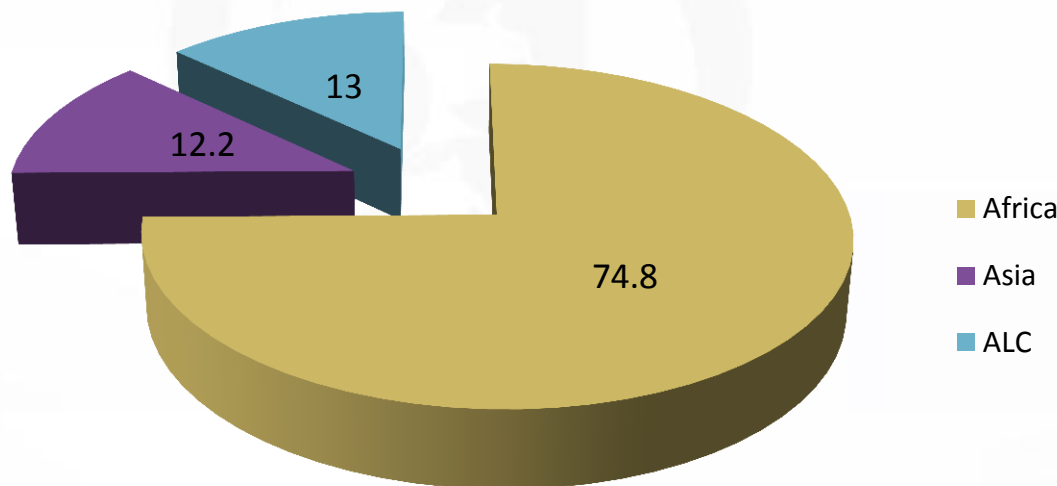
RESPONSABILIDADES

- AGROCALIDAD, es la Institución responsable de la correcta aplicación de los procesos y su interacción, así como de los registros, otros documentos relevantes y la certificación de la calidad integral de la cadena agro-productiva del cacao.



Producción mundial del grano

- Se estima que en la actualidad existen 7.5 millones de hectáreas sembradas las mismas que producen 4,32 millones de TM*.
- África 74.8 % ; ALC . 13 %; Asia 12.2 %

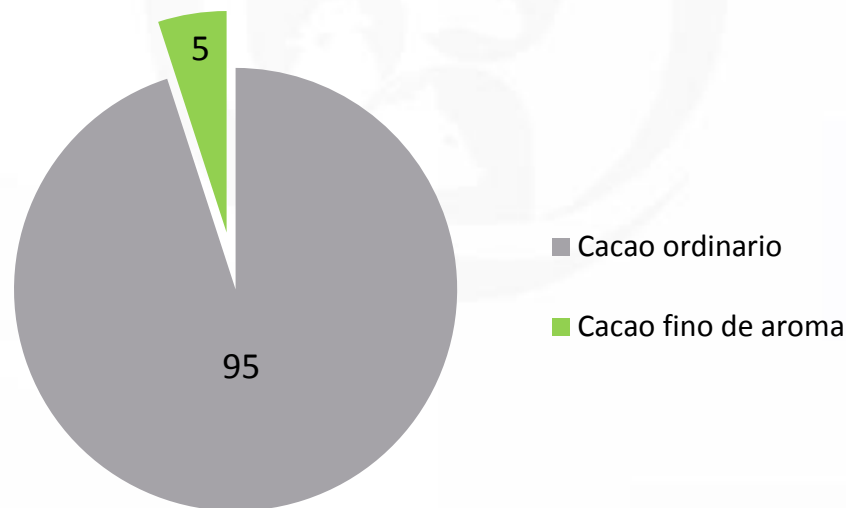


*Fuente ICCO/2013

Aliados estratégicos del sector agropecuario

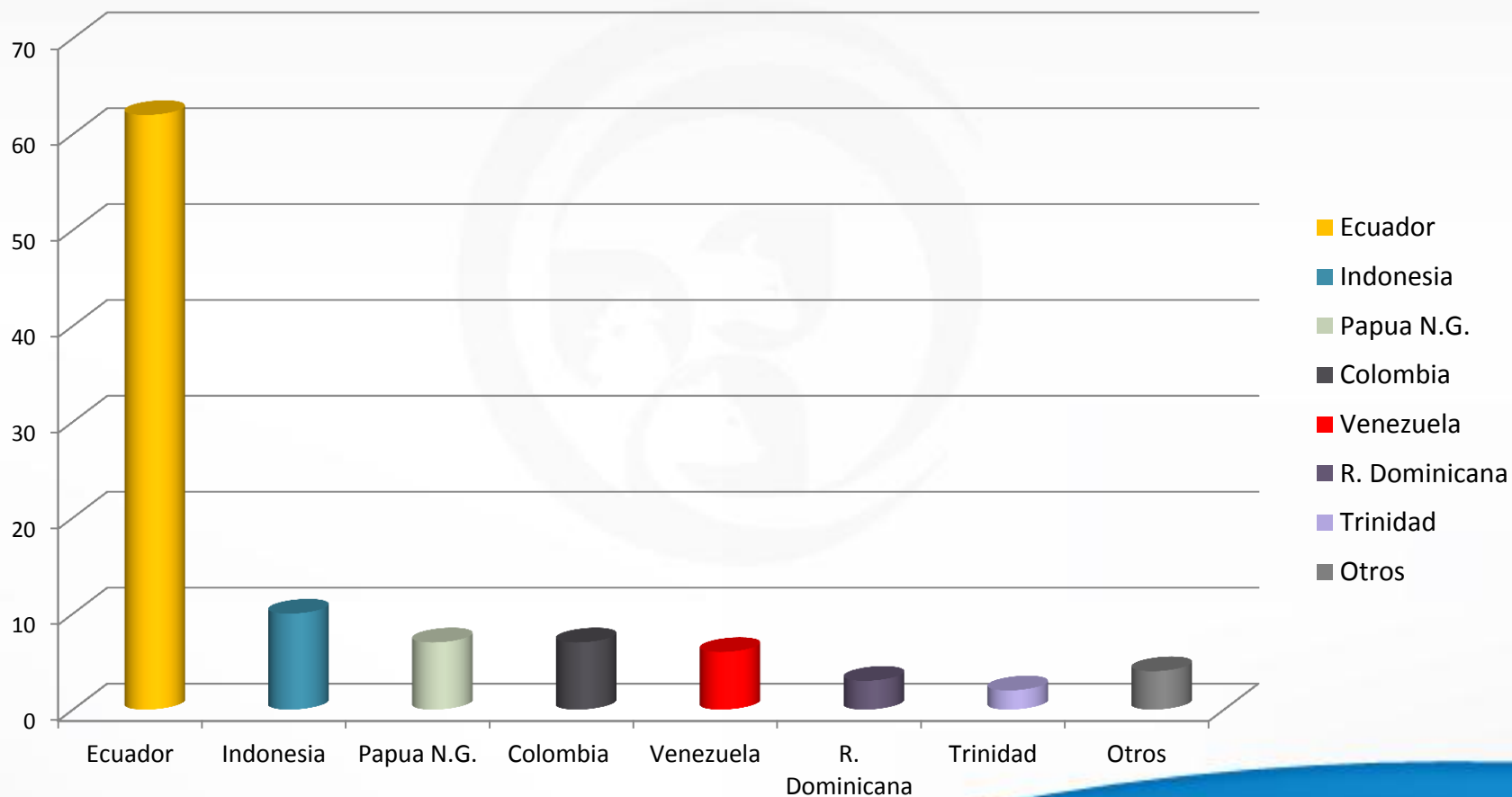
Producción de cacao ordinario vs. Fino de aroma.

- África, Asia y Brasil producen el 95% cacao ordinario.
- Ecuador, Indonesia, P. N. Guinea 5% cacao fino y de aroma
- Del 5 % de la producción mundial el **62** % se produce en Ecuador



Producción de cacao fino de aroma

Producción de cacao fino de aroma



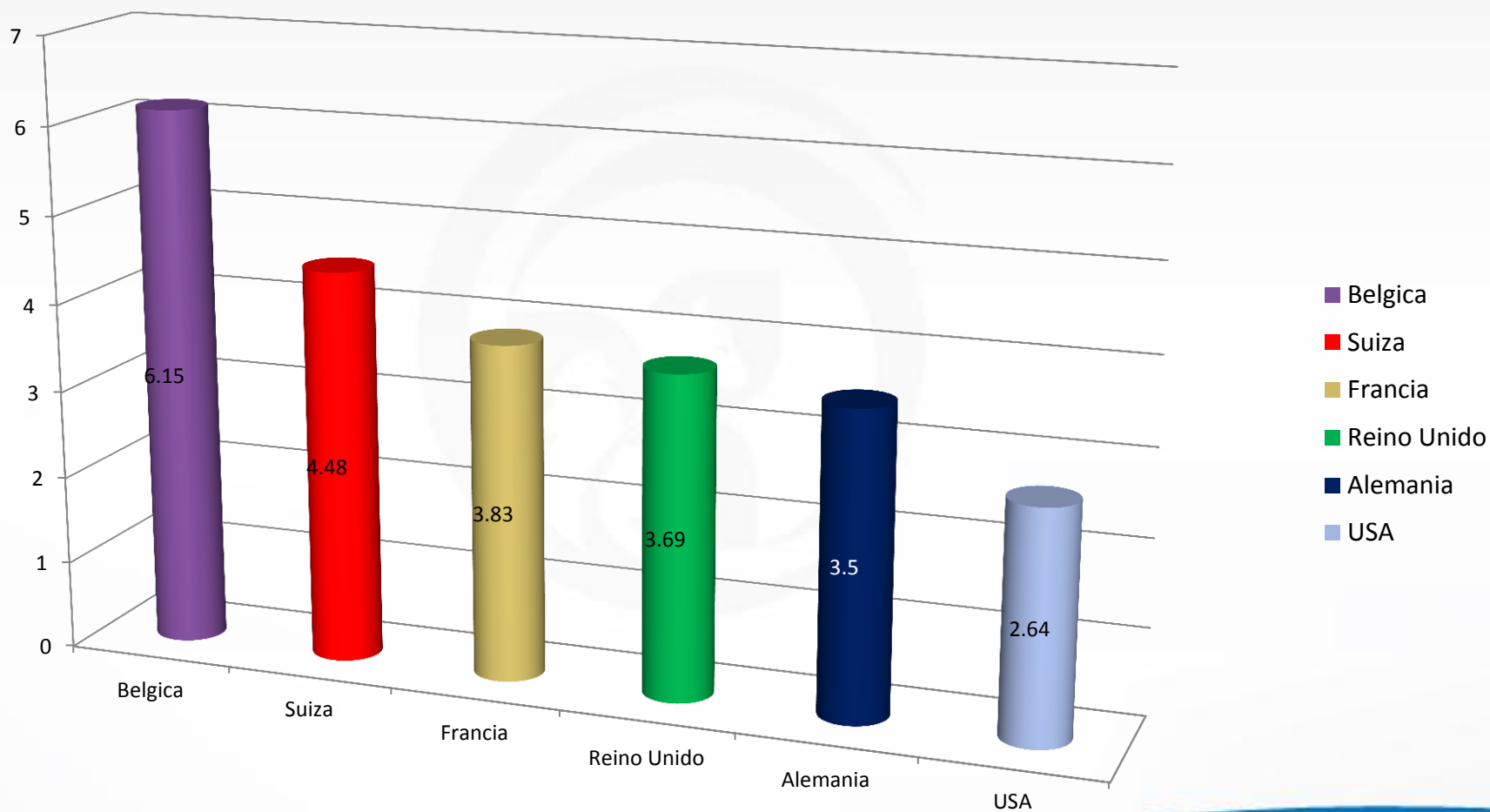
Rendimiento de cacao en grano Kg./Ha (FAO 2007)

- El promedio de rendimiento era de 611 kg/ha, 18% mas alto respecto al 2000.
- Indonesia supera 5 veces el promedio de Ecuador y Venezuela
- El rendimiento de cacao en Ecuador es de, 0,44 Ton/ha aunque según la fuente, este promedio incluye al cacao nacional como al CCN51.

Uso y consumo del cacao

- La fabricación de chocolates es el uso principal del cacao en grano a nivel mundial.
- Los semielaborados (manteca, torta, licor y polvo) se utilizan en industrias cosmética, farmacéutica y otras.
- El consumo per cápita lidera Bélgica, le siguen Suiza Alemania,, Francia, Reino Unido, Alemania y EEUU. (Siguiendo lámina)

Consumo de cacao percapita Kg.



Cacao tipo Nacional



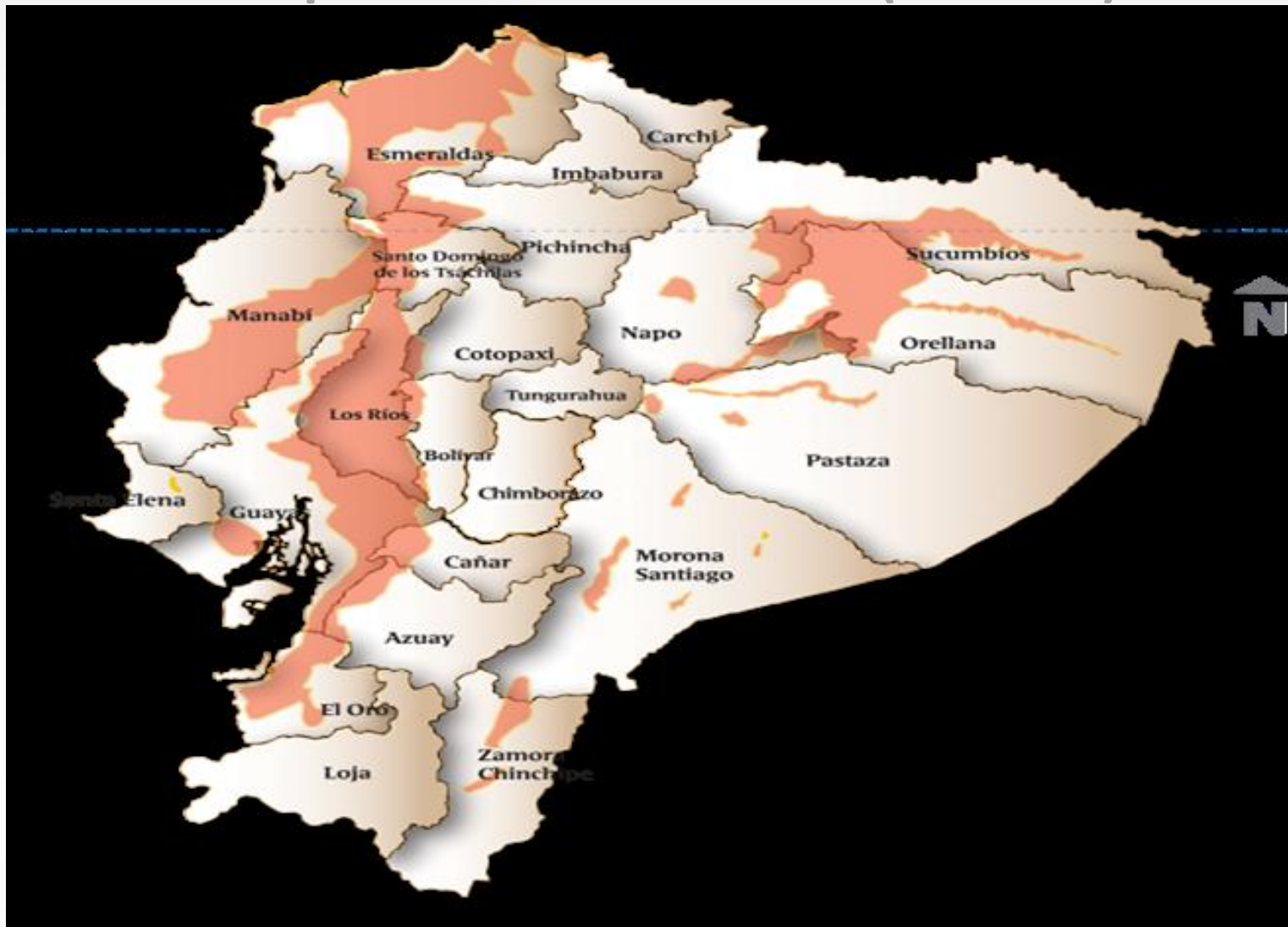
El cultivo del cacao en el Ecuador

- Según los datos del último Censo Nacional Agropecuario realizado en el año 2000 se registraron 434.420 has, de las cuales corresponden 243,147 hectáreas de cacao, como cultivo solo y 191.273 hectáreas de cultivo asociado.
- Se estima que en la actualidad las has cultivadas de cacao están cercanas a las 500 mil. Se incluye el CCN 51
- Se calcula que existen 110 mil productores de los cuales están asociados el 30 %.

Actores y sus relaciones en la cadena:

- Proveedores de plantas de cacao (microempresarios y organizaciones públicas y privadas). AGROCALIDAD registra 290 viveros de cacao.
- Bodegas y centros de acopio, 212 registrados.
- Los exportadores de Cacao y semi elaborados: En el 2014, AGROCALIDAD tiene registrados 68 exportadores. En términos de comercialización, dirigen el producto final hacia el mercado de exportación o al mercado interno, su producto va al mercado externo sujeto al cumplimiento de normas de calidad que exigen y acuerdan con sus clientes. Controladas por AGROCALIDAD
- La industria de elaborados: son los industriales elaboran el chocolate.

Zonas productoras de cacao (MAGAP)



Importancia Económica

- En el 2009 la participación en el PIB es de 1,5%.
- En el PIB agropecuario la participación es del 12% en el mismo año.
- Representa el 4% de la PEA Total y el 12% de la PEA Agrícola.
- La exportación en el 2013 fue de 198.599 TM de cacao en grano y semielaborados de cacao (pasta, licor, manteca)
- Se generó USD 478'948.829 de ingresos.

Producción de cacao Ecuador

TM Y FOB_ EXPORTACION DE CACAO

		2012				2013			
		ENE-MAR	ABR-JUN	JUL-SEP	OCT-DIC	ENE-MAR	ABR-JUN	JUL-SEP	OCT-DIC
FOB GRANOS		109.457.494,40	48.199.455,97	70.590.347,15	120.992.575,27	105.477.614,90	64.423.554,87	82.749.905,22	170.313.660,96
FOB SEMIELABORADOS		24.460.923,25	18.119.342,65	19.620.169,05	28.162.908,75	8.911.189,51	11.284.161,94	13.981.880,26	21.806.862,10
FOB TOTAL		133.918.417,64	66.318.798,62	90.210.516,20	149.155.484,01	114.388.804,41	75.707.716,81	96.731.785,48	192.120.523,06
TN GRANOS		48.356,36	22.735,50	30.045,67	51.198,62	50.124,96	29.311,20	34.769,90	63.690,15
TN SEMIELABORADOS		6.076,75	4.849,37	5.297,98	6.100,03	4.141,89	4.685,70	5.369,43	6.506,62
TN TOTAL		54.433,10	27.584,88	35.343,66	57.298,64	54.266,85	33.996,90	40.139,32	70.196,77
TN GRANOS									
CCN-51		11.282,97	5.149,92	11.365,13	20.881,11	18.244,10	8.290,33	11.512,60	28.714,89
TN GRANOS									
NACIONAL		37.073,39	17.585,58	18.680,55	30.317,51	31.880,86	21.020,87	23.257,29	34.975,26
FOB GRANOS									
CCN-51		24.823.969,27	10.731.595,03	26.521.578,01	48.917.454,66	37.605.811,78	17.836.240,62	26.794.704,95	75.226.212,67
FOB GRANOS									
NACIONAL		84.633.525,12	37.467.860,94	44.068.769,14	72.075.120,60	67.871.803,12	46.587.314,26	55.955.200,27	95.087.448,29



CERTIFICACION DE LA CALIDAD DEL CACAO



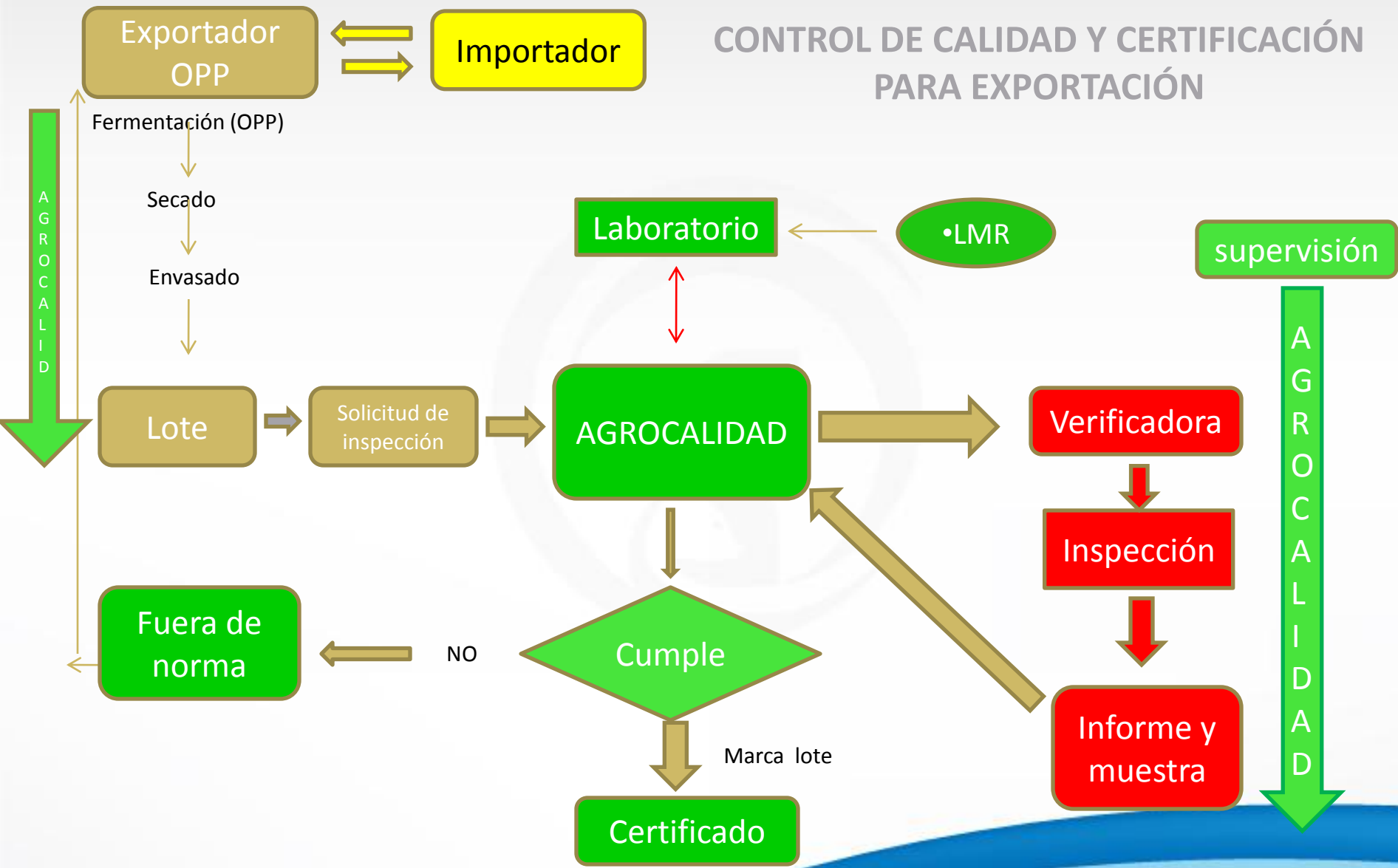
AGROCALIDAD
AGENCIA ECUATORIANA
DE ASEGURAMIENTO
DE LA CALIDAD DEL AGRO



FLUJO DE PROCESOS



CONTROL DE CALIDAD Y CERTIFICACIÓN PARA EXPORTACIÓN





SOLICITUD DE INSPECCION

ALCANCE

- El procedimiento de solicitud de inspección se aplica a todos aquellos lotes de cacao en grano o semielaborados que se exportan desde el Ecuador, cultivados tanto en forma convencional como orgánica.

PROCEDIMIENTO

- El exportador completa el formulario y lo remite a AGROCALIDAD, fax o e-mail.
- AGROCALIDAD revisa la solicitud y asigna un código.
- AGROCALIDAD, reasigna a la verificadora y dispone la inspección.
- La verificadora revisa la orden y asigna un inspector.

ORDEN DE INSPECCIÓN N°

NOMBRE DE EMPRESA EXPORTADORA :
FECHA DE INSPECCIÓN :
LUGAR DE INSPECCIÓN :
HORA DE INSPECCIÓN :
REFERENCIAS : LOTE N.-

DETALLES	CANTIDAD	PESO KG/N	PESO KG/B	TIPO/CALIDAD
SACOS				
CAJAS				
FUNDAS				

CALIDAD :
FECHA DE EMBARQUE :
NOMBRE DE LA NAVE :
CONSIGNATARIO :
PUERTO DE EMBARQUE :
PAÍS Y PUERTO DE DESTINO :

SOLICITADO POR : AGROEXPORT S.A.

VALOR FOB A EXPORTAR :
FACTURA no. :
SOLICITADO POR :



INSPECCION LOTES CACAO

OBJETIVO

- **Describir y establecer un procedimiento genérico con el fin de asegurar que las inspecciones de los lotes de cacao en grano o semielaborados se realicen de forma estandarizada evitando variaciones en la manera de operar de las verificadoras.**

Inspección



PROCESOS DE CONTROL DE CALIDAD



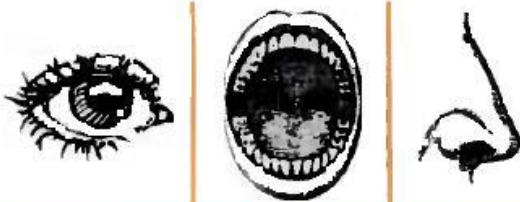
Ensayo de corte



ANÁLISIS SENSORIAL DEL CACAO

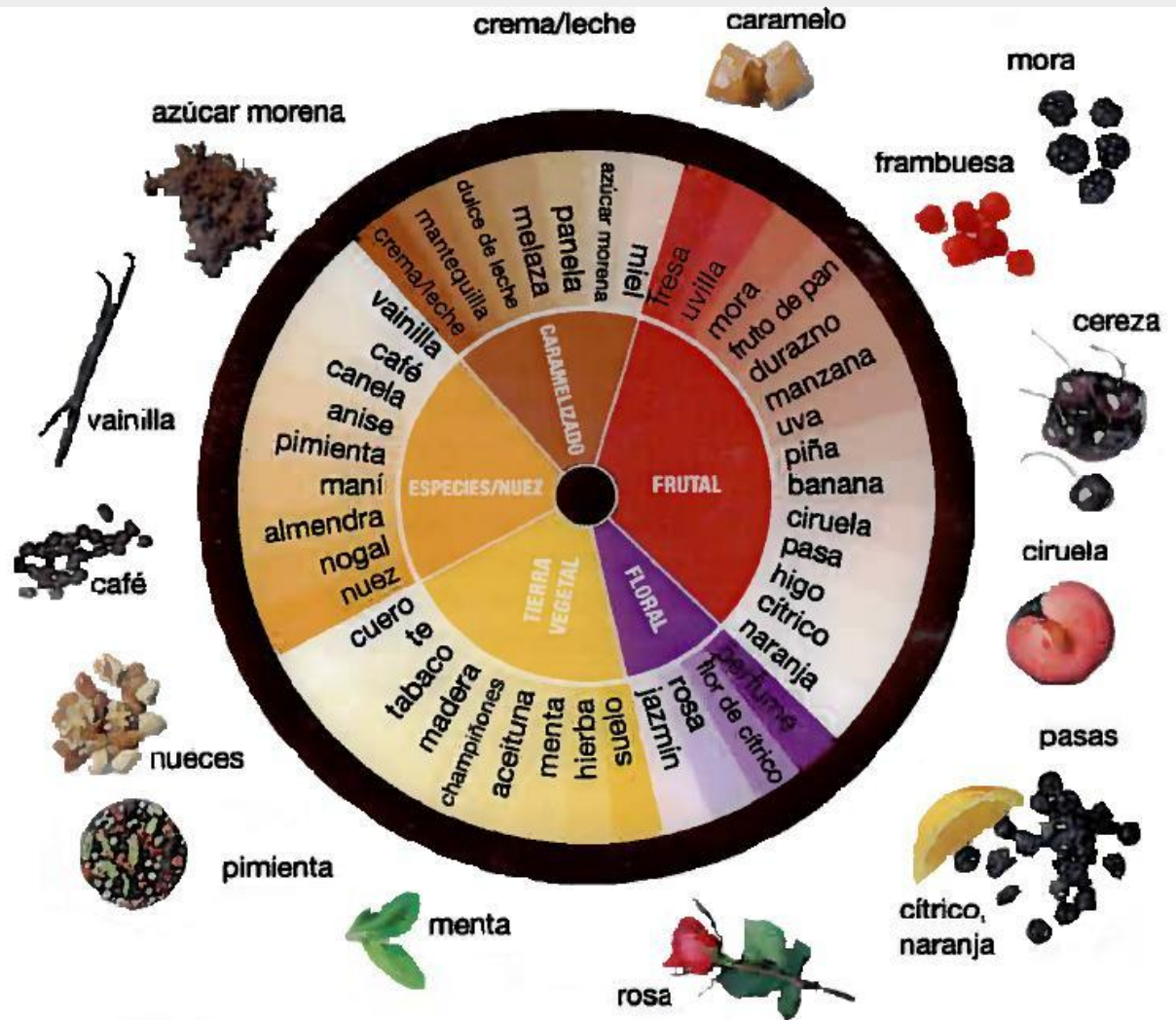
Que es el análisis sensorial?

Es percibir la calidad del cacao por:
la vista, el gusto y el olfato.



El gusto o sabor son sensaciones percibidas en las papilas gustativas de la lengua.

En la lengua puede percibir sensaciones como: dulce, salado, ácido, amargo, astringente.

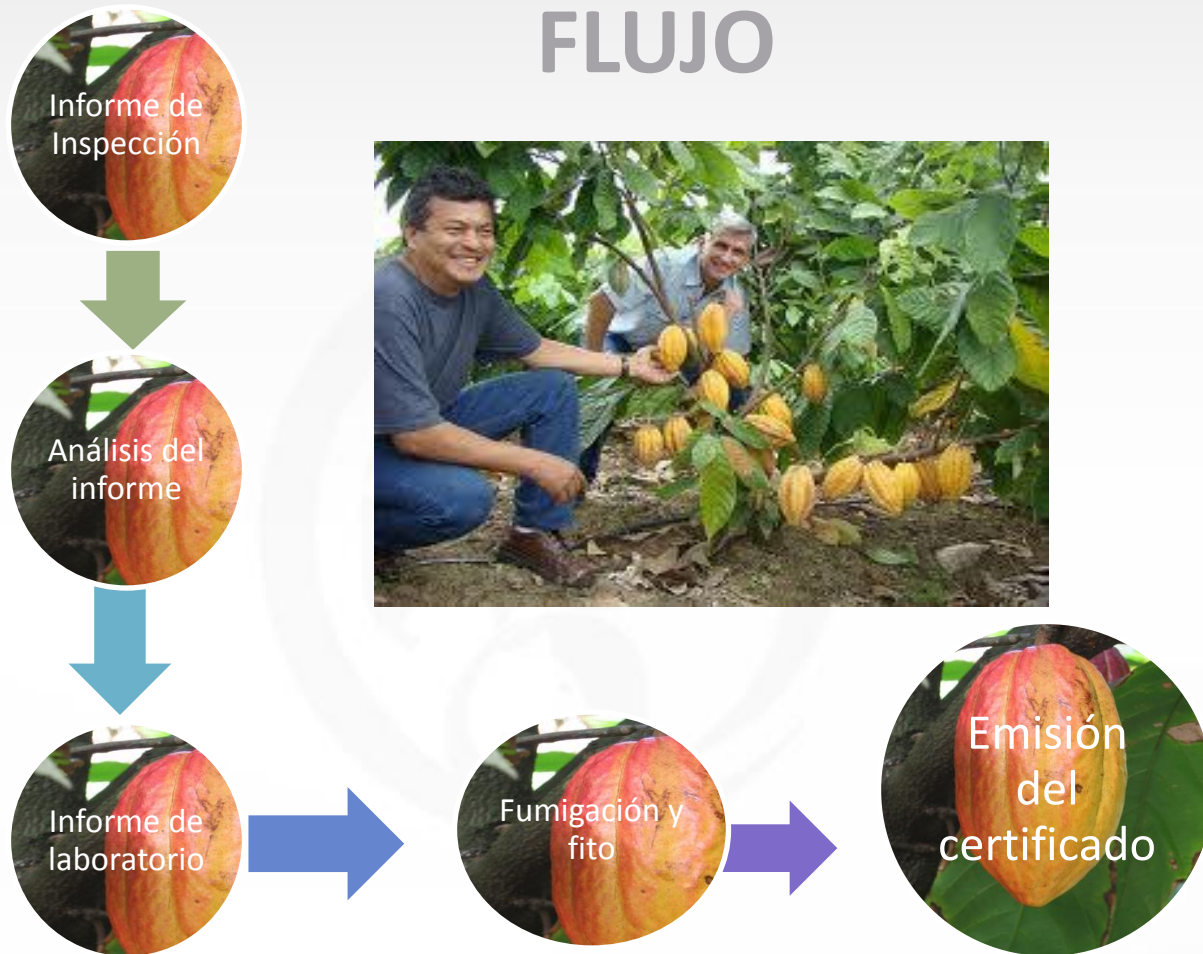




AGROCALIDAD
AGENCIA ECUATORIANA
DE ASEGURAMIENTO
DE LA CALIDAD DEL AGRO

EMISION DEL CERTIFICADO

FLUJO





No. 0001

Av. Amazonas y Eloy Alfaro
Edif. MAGAP, piso 9 Telf: (593) 2 2567 23
www.agrocalidad.gov.ec
direccion@agrocalidad.gov.ec

REPUBLICA DEL ECUADOR.
MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERIA, ACUACULTURA Y PESCA.
AGENCIA ECUATORIANA DE ASEGURAMIENTO DE LA
CALIDAD DEL AGRO – AGROCALIDAD.

CERTIFICADO DE CALIDAD PARA EXPORTACIÓN DE CACAO FINO DE AROMA
QUALY CERTIFICATE FOR ECUADORIAN COCOA BEANS

Este certificado ha sido elaborado bajo condiciones establecidas por un sistema de Gestión de Calidad que satisface los requerimientos de la norma ISO 9001 2000, el cual ha sido verificado independientemente por Bureau Veritas Certificación. Certificate BR226618.

Vendedor/lote / SELLER/LOT: Cantidad / QUANTITY: Calidad / QUALITY: Compradores / BUYERS: Destino / DESTINATION: Fechas de carga / LOADING DATE: Puerto de embarque / LOADING PORT: Embarcación / VESSEL:	
Resultados basados en la corte con resultados	CUT FINDINGS ARE BASED ON REPRESENTATIVE AND HOMOGENIZED SAMPLE TAKEN AT SELLERS FACILITIES, WITH FOLLOWING RESULTS:
Peso por ciento en granos (gramos) Número de granos en 100 G Granos bien fermentados Granos parcialmente fermentados WF total Granos violeta Granos pizarroso Granos Mohoso Granos defectuosos Impurezas (por peso) Materiales extraños (por peso) Contenido humedad	WEIGHT PER HUNDRED BEANS(GRAMMES): NUMBER OF BEANS IN 100G:- WELL FERMENATED BEANS: PARTIAL FERMENTED BEANS: TOTAL WF + PF: VIOLET BEANS: SLATY BEANS: MOLDY BEANS: FAULTY BEANS: COCOA IMPURITIES (BY WT): FORIEGN MATTERS (BY WT): HUMIDITY:
No. Factura comercial / COMERCIAL INVOICE Nro.: INSPECTORES / INSPECTORS: Fecha de emisión / DATA EMISSION: Fecha de recepción / DATA RECEIVED:	

Expira luego de 15 días de su emisión / IT EXPIRES THEN OF 15 DAYS OF ITS EMISSION.

SELLO AGROCALIDAD

FIRMA AUTORIZADA

OTROS PROCESOS

CV

- Contra-verificación

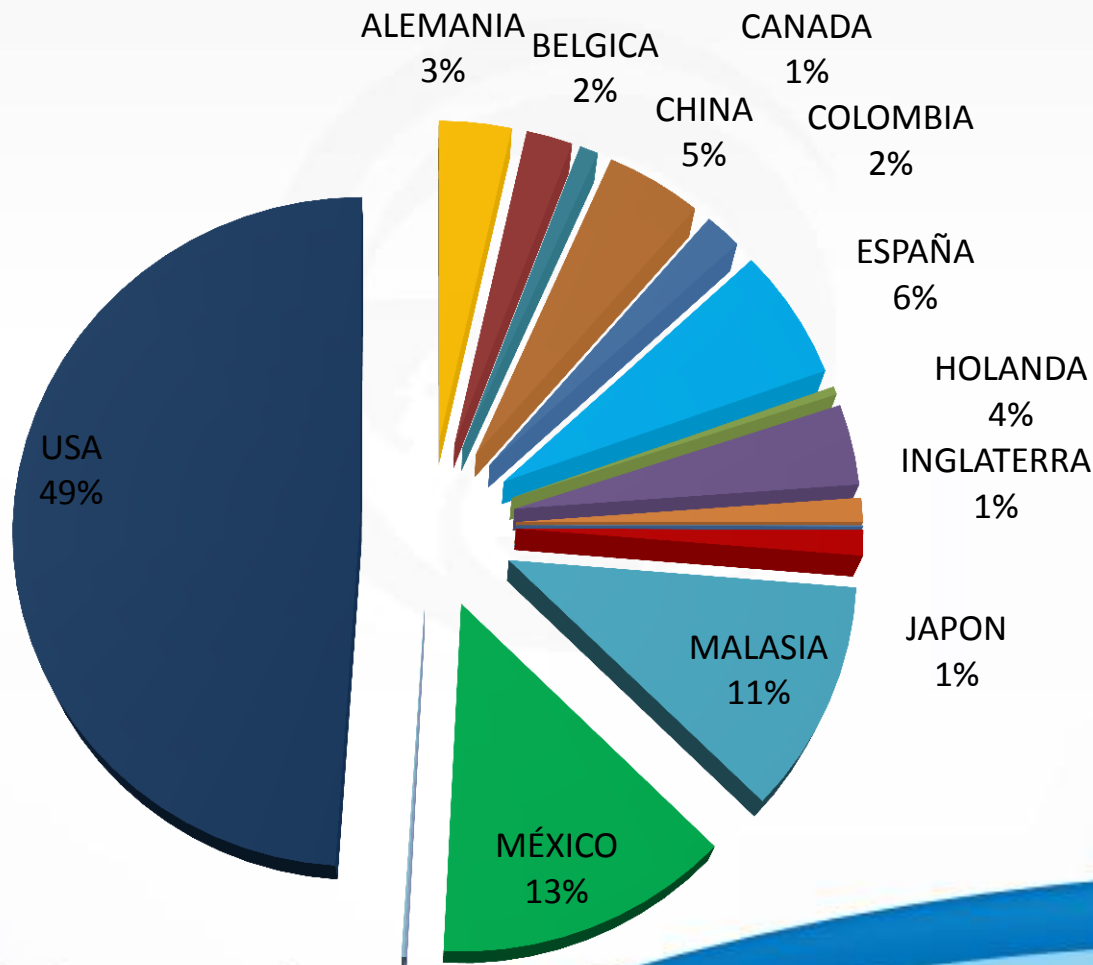
RI

- Reinspección

H y R

- Inspección de higiene.
- Reclamos

PORCENTAJE DE TONELADAS DE CACAO EN GRANO EXPORTADAS POR PAÍS

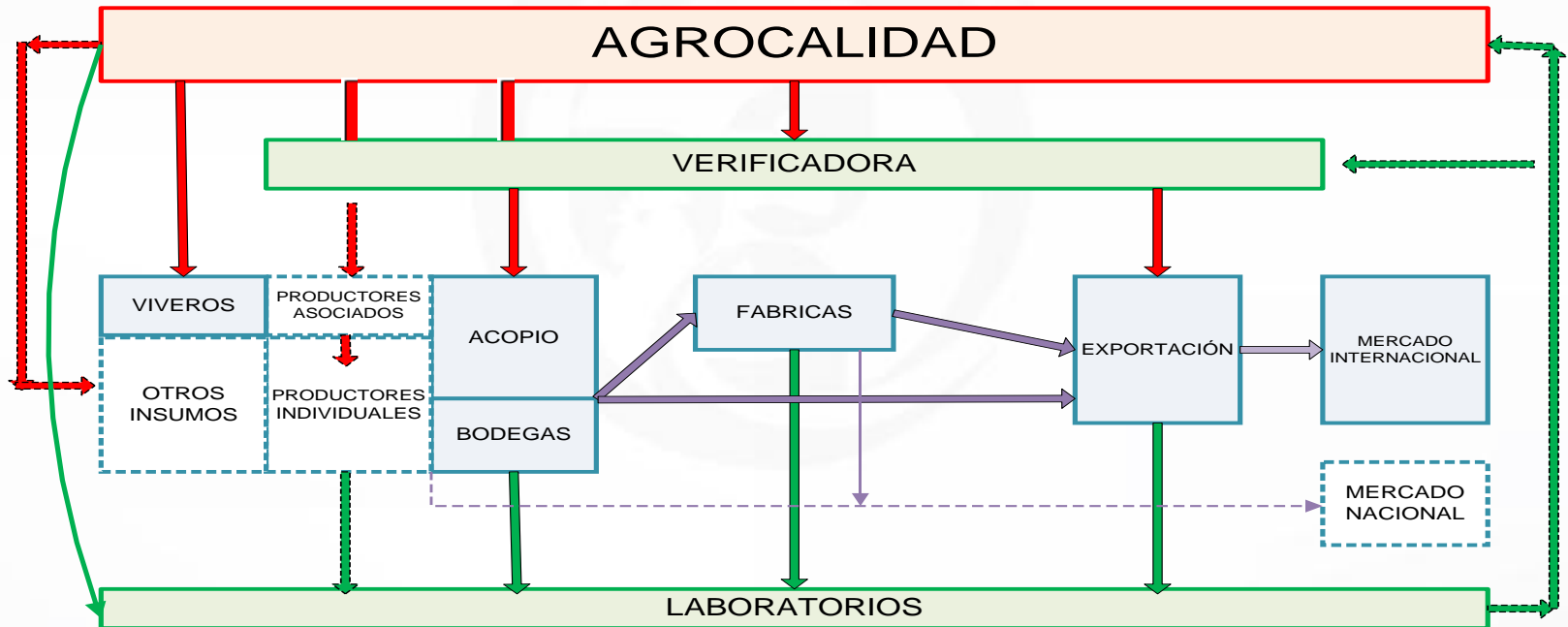
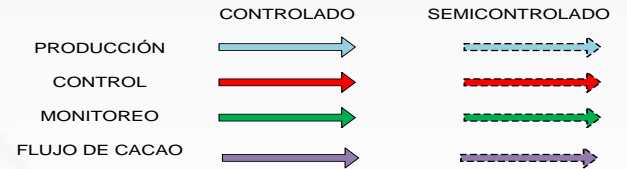


COMPONENTES DEL SISTEMA TRAZABILIDAD

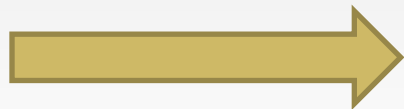
- 
- Flujo de datos
 - Productores
 - Centros de acopio
 - Cooperativas o asociaciones
 - **AGROCALIDAD**

FLUJO DE DATOS

TRAZABILIDAD Esquema de Monitoreo



CONSUMIDOR FINAL



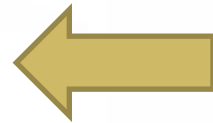
REGISTRO DEL PRODUCTOR DE CACAO	
1	NÚMERO DE CEDULA-RUC
2	NOMBRE DE LA FINCA-RAZÓN SOCIAL
3	NOMBRE DEL PROPIETARIO
4	NÚMERO DEL REGISTRO
5	PROVINCIA
6	CANTÓN
7	PARROQUIA
8	TELÉFONO
9	VARIEDADES DE CACAO (en producción)
10	CULTIVOS ASOCIADOS
11	SUPERFICIE TOTAL DE LA FINCA (Ha)
12	NÚMERO DE ARBOLES
13	PRODUCTIVIDAD APROX
14	
15	COORDENADAS
16	
17	FECHA DE REGISTRO
18	
19	VIGENCIA DEL REGISTRO
20	
21	
22	
23	MANEJO FITOSANITARIO
24	OBSERVACIONES

PRODUCTOR FINCA

SETRAZ



SACOS CACAO



CENTRO DE ACOPIO EXPORTADOR



CERTIFICADO DE CALIDAD

REPUBLICA DEL ECUADOR
MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA, ACUICULTURA Y PESCA
AGENCIA ECUATORIANA DE ASESURAMIENTO DE LA CALIDAD DEL AGRICULTO - AGROCALIDAD

CERTIFICADO DE CALIDAD PARA EXPORTACIÓN DE CACAO FINO DE AROMA
QUALITY CERTIFICATE FOR ECUADORIAN COCOA BEANS

Este certificado ha sido elaborado bajo condiciones controladas por un sistema de Gestión de Calidad que satisface los requerimientos de la norma ISO 9001.

Verificación: BELLEJOY;
Cantidad: QUANTITY;
Cantidad: QUANTITY;
Completación: BUYER;
Destino: ORIENTATION;
Fecha de carga: LOADING DATE;
Punto de embarque: LOADING POINT;
Destinatario: BUYER.

Resolución Operativa en base a muestras representativas e homogeneizadas tomadas en las instalaciones de acopiado/ CUT PRINDERS ARE BASED ON REPRESENTATIVE AND HOMOGENIZED SAMPLE TAKEN AT BELLEJO FACILITIES, WITH FOLLOWING RESULTS

Peso de los granos (gramos)	WEIGHT PER HUNDRED BEANS(GRAMS):
Número de granos en 100 G	NUMBER OF BEANS IN 100G
Granos bien seleccionados	WELL-FERMENTED BEANS
Granos mal seleccionados	PARTIAL FERMENTED BEANS
Total semillas %	TOTAL SF + PF
Granos roñosos	MOLDY BEANS
Granos pequeños	SLUTTY BEANS
Granos húmedos	WOLLY BEANS
Granos quemados	POWDERY BEANS
Impurezas (por peso)	FOREIGN MATTER (BY WT)
Moisture (por peso)	MOISTURE (BY WT)
Contenido húmedo	MOISTURE

No. Faltas sanitarias / COMERCIAL INSPECTION No.:
INSPECTOR / INSPECTOR:
Fecha de emisión: DATA EMISSION:

Expira luego de 15 días de su emisión / IT EXPIRES THEN OF 15 DAYS OF ITS EMISSION.

SELO AGROCALIDAD FIRMA AUTORIZADA

- El video de la Cadena de Valor y trazabilidad de cacao se encuentra en el YOUTUBE.
- Link: <https://www.youtube.com/watch?v=xlnrXJEwumU>



Ecuador Gana Premio
al Mejor Cacao del Mundo

Categoría Floral. Salón du Chocolat - Paris.

Hacienda Sulagro y Asociación de Campesinos de Catorama

 **PROEcuador**
ORGANISMO ECUATORIANO DE PROMOCIÓN Y FOMENTO

The image is a promotional poster for an award ceremony. It features a large, stylized chocolate bar graphic on the left side, with the text 'Ecuador Gana Premio al Mejor Cacao del Mundo' overlaid. Below this, it specifies the category 'Categoría Floral. Salón du Chocolat - Paris.' and the winning entity 'Hacienda Sulagro y Asociación de Campesinos de Catorama'. The PROEcuador logo is at the bottom left. The background of the poster shows a group of people in formal attire at an event, with a large chocolate bar and cocoa beans in the foreground.



**ECUADOR
ES
CALIDAD**

COMENTARIOS U OBSERVACIONES:

SANIDAD VEGETAL

www.agrocalidad.gob.ec



ecuador
ama la vida