

Estudio de la cadena productiva del chocho desamargado (*Lupinus mutabilis Sweet*) en el Distrito Metropolitano de Quito, Ecuador

María Quelal¹, Elena Villacrés¹, Oscar Banegas²



¹Departamento de Nutrición y Calidad, INIAP, Ecuador, maria.quelal@iniap.gob.ec
²Área de Gestión, Universidad Andina Simón Bolívar, Ecuador, b_anegas@hotmail.com



INTRODUCCION

La Asamblea Nacional de las Naciones Unidas declaró el 2016 como el Año Internacional de las Legumbres, con la finalidad de fomentar su producción sostenible para garantizar la seguridad y soberanía alimentaria (FAO, 2016). En el Ecuador, el chocho es una leguminosa que se ha cultivado por miles de años y en la población preincaica era considerado como uno de los alimentos básicos dentro de su dieta (Tapia y Fries 2007). Sin embargo, con el transcurso del tiempo, se han desarrollado diferentes cambios en cuanto a las operaciones de comercialización del grano crudo y desamargado.

El objetivo de este estudio fue conocer la dinámica de la cadena productiva del chocho, su entorno, los actores principales y los distintos canales de comercialización en el Distrito Metropolitano de Quito, Ecuador.

METODOLOGÍA

La investigación fue de tipo analítica, donde se aplicó un mapeo parcial flexible, acorde a la metodología "Guidelines for rapid appraisals of agrifood chain performance in developing countries" (Da Silva y De Souza Filho 2007), que consistió en un método de evaluación rápida a través de entrevistas a informantes claves de la cadena; esta técnica permitió conocer el flujo de la comercialización del chocho y la relación entre los distintos actores directos e indirectos, desde la producción del grano (chocho amargo) en la provincia de Cotopaxi, hasta que el producto llegue al consumidor final (chocho desamargado) en la ciudad de Quito.

RESULTADOS

La concentración de producción de grano amargo, se localiza en los cantones de Sigchos y Saquisilí (Cotopaxi); donde los productores se tipifican en función de la capacidad de producción. En el caso de los pequeños agricultores ($\leq 0,5$ t), tienen acceso limitado a maquinaria e insumos agrícolas y a los mercados nacionales; por lo que la intermediación y los centros de acopio continúan siendo uno de los caminos más accesibles para comercializar su cosecha; y el precio es establecido por el comerciante con base a la calidad y la demanda del mercado.

En cuanto al procesamiento, se resalta la tecnificación del proceso de desamargado por las empresas agroindustriales y ciertos empresarios adquieren el grano amargo a productores de la zona o mercados internacionales; mientras en la comercialización se determinaron diferentes flujos de comercialización y distribución en mercados mayoristas, minoristas y cadenas de supermercado, que a su vez venden el producto a restaurantes, puestos ambulantes y como materia prima para otras empresas, hasta llegar al consumidor (Gráfico 1).

En el caso de los márgenes brutos de comercialización, se observó que la participación directa del productor (PDP) fue de 38,28% y el 61,72% corresponde al Margen Bruto de Comercialización (MBC) de los otros niveles de mercado hasta llegar al consumidor (Gráfico 2).

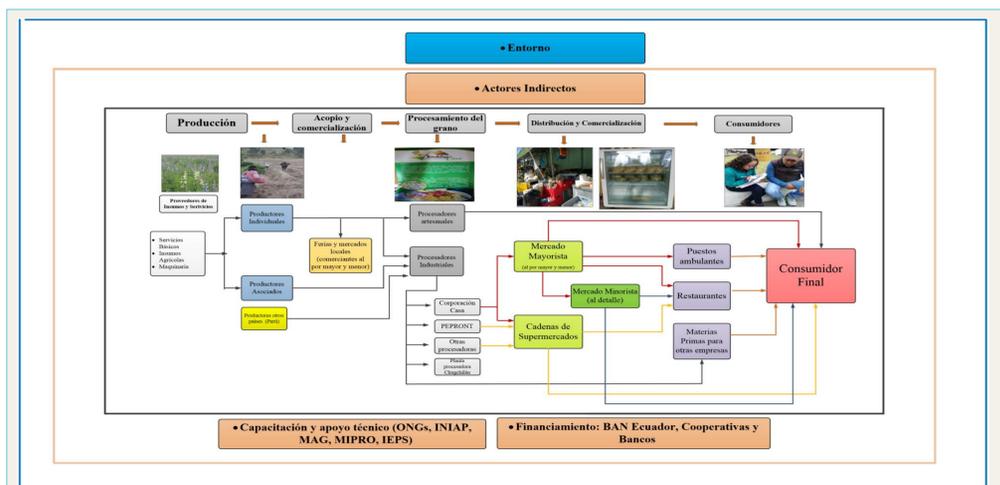


Gráfico 1. Mapa de la cadena agroproductiva del chocho hacia el Distrito Metropolitano de Quito

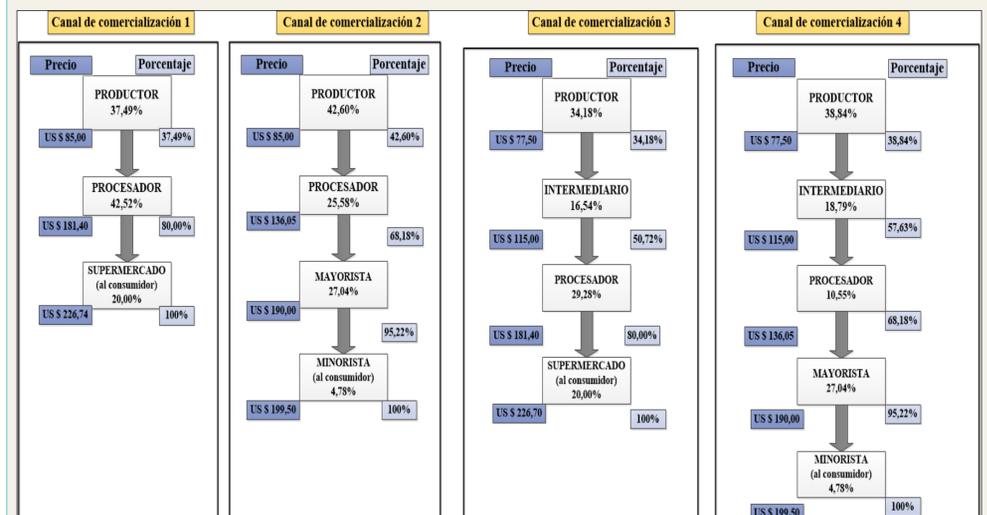


Gráfico 2. Esquema de los márgenes brutos de comercialización de la cadena de chocho hacia el Distrito Metropolitano de Quito

CONCLUSIONES

La cadena agroproductiva del chocho ha experimentado cambios en el tiempo. El cultivo era asociado a sistemas tradicionales de producción a través de policultivos para prevenir el ataque de enfermedades y era considerado como un alimento popular que se expendía en la calle. La producción de chocho estaba focalizada en la sierra centro-norte del Ecuador; sin embargo, la demanda ha crecido y en muchas ocasiones no abastece la oferta del grano nacional; lo que obliga a los agroindustriales a comprar este producto en mercados internacionales.

Por otro lado, los procesos de distribución y comercialización del grano desamargado en el Distrito Metropolitano de Quito son diversos y cada uno difiere en cuanto al precio hasta llegar al consumidor, entre más largo es el canal utilizado, el precio final del producto se incrementa.

REFERENCIAS

- Da Silva, Carlos, y Hildo De Souza Filho. *Guidelines for rapid appraisals of agrifood chain performance in developing countries*. Roma : Food and Agriculture Organization of the United Nations., 2007.
- FAO. *Año Internacional de las Legumbres 2016*. 2016. <http://www.fao.org/pulses-2016/es/>.
- Tapia, Mario, y Ana Fries. *Guía de Campo de los Cultivos Andinos*. Lima: FAO y ANPE , 2007.