

# PACCARI CHOCOLATE - EMPRESA FAMILIAR SE CONVIERTE EN NEGOCIO QUE RIVOLUCIONA LA INDUSTRIA DEL CACAO EN ECUADOR Y EN EL MUNDO

Abril 2025

Paccari Chocolate es una empresa familiar creada en 2002 por Santiago Peralta y Carla Barbotó con el objetivo de cambiar la historia del chocolate en Ecuador. Lo que empezó como una empresa familiar se convirtió en un negocio que revolucionó la industria, no sólo en el país, sino en toda la región de América Latina.

Más de 150.337 familias dependen económicamente de la producción de cacao en Ecuador. Garantizar precios estables y justos para la oferta nacional del cacao fue una de las primeras prácticas sostenibles de Paccari, reconociendo la calidad histórica y promoviendo la agricultura familiar pasada de generación en generación.

En noviembre de 2023, la marca ecuatoriana Paccari se destacó como la gran triunfadora en la final de los International Chocolate Awards, alcanzando ocho prestigiosos premios que consolidan su posición en la industria del chocolate fino. Los *International Chocolate Awards* son reconocidos como el único concurso mundial independiente de chocolate fino, premiando la excelencia en la elaboración de chocolate y productos elaborados exclusivamente con ingredientes de calidad.

La firma Paccari (naturaleza en idioma quechua) nace en 2002 por iniciativa de Santiago Peralta y Carla Barbotó que crean la empresa productora de cacao orgánico y biodinámico. Más de 3.000 familias campesinas proporcionan el fruto que la empresa convierte en chocolate, en su fábrica de Quito, a un ritmo de 24.000 barras al día. Cerca de un centenar de empleados seleccionan los granos del cacao y los pelan antes de tostarlos y molerlos para transformarlos en polvo. De ahí a la amasadora, que los convierte en ese líquido oscuro que hace las delicias de los consumidores; luego, a los moldes, donde se funde con una variada gama de sabores. Ingredientes como el jazmín, cardamomo, bayas andinas, rosa Andina o la sal de Maras procedente de las salinas de Cuzco potencian los nuevos sabores.

El 70% del cacao fino del mundo es cultivado en Ecuador; en el país esta actividad agrícola es realizada por alrededor de 150 mil familias de pequeños productores. Sin embargo, si bien la demanda mundial de cacao fino de aroma conocido como *Arriba Nacional* que se utiliza para la elaboración de chocolates premium se incrementa anualmente, los ingresos y nivel de vida de los pequeños agricultores no tienen un incremento paralelo. Tan solo el 8% del cacao que produce el Ecuador se exporta en forma de chocolate como producto final. Esta dinámica de exportación de materia prima (92%) provoca que los precios en el sector cacaotero varíen en función de la oferta y la demanda



mundial y la inestabilidad en los precios que se pagan a los pequeños productores afecta gravemente su economía.

Por otra parte, se calcula que alrededor del 86% de la producción de cacao es comercializada a través de intermediarios y este sistema implica que el productor reciba menos del 50% del valor por quintal de cacao seco. Esta dinámica también ha provocado que los niveles de productividad y utilidades en el sector de agricultura familiar campesina sean tan bajos que no alcanzan a cubrir los costos de producción. A este problema de rentabilidad y baja productividad se suma el hecho que alrededor de 90% de los agricultores no tienen acceso a créditos, lo cual dificulta las mejoras al proceso productivo y las posibilidades de avanzar en cambios tecnológicos deseables para mejorar de calidad.

Paccari busca romper estas dinámicas del mercado y la intermediación, pagando un precio justo a los productores, reconociendo la calidad orgánica y dando una expectativa de futuro para la agricultura familiar. Actualmente Paccari se focaliza en entablar una relación comercial directa con pequeños productores de las provincias de Manabí, Esmeraldas, Los Ríos y Napo, que son alrededor de 3.500 familias. Al tener un modelo de comercio directo no solo se ofrece un mejor precio al agricultor sino también se lo acompaña en el proceso de mejora de su calidad de vida, a través de capacitaciones y proyectos sociales. Paccari es reconocida como empresa líder en Ecuador y Latinoamérica, y su filosofía inspira para que más empresas reconozcan el trabajo de los pequeños productores y repliquen las acciones de Pacari en sus propias iniciativas.

Para incrementar la productividad y calidad del cacao fino de aroma conocido como *Arriba Nacional orgánico*, la empresa Paccari ha implementado un trabajo con tres objetivos específicos:

- Promover formas de producción orgánica apegadas a las prácticas ancestrales. Paccari brinda capacitaciones periódicas y acompañamiento técnico, a través de expertos, a las familias de pequeños productores sobre metodologías orgánicas, biodinámicas y control de plagas a través de microorganismos.
- Mejorar las condiciones de vida de los pequeños agricultores de una manera sostenible. Paccari ha facilitado el acceso a medios de energía verde y agua limpia. También ha fomentado escuelas de construcción anti sismica en sectores rurales de la costa de Esmeraldas. En 2018, una vez identificados los lugares de mayor necesidad, se repartieron alrededor de 250 filtros de agua a distintas comunidades ecuatorianas rurales.
- Gestionar capacitaciones y asistencia técnica para el fortalecimiento institucional de las asociaciones. Paccari ha gestionado varios proyectos de asistencia técnica y capacitación con las asociaciones de productores de cacao. En julio del 2018, por ejemplo, inició un proyecto ejecutado con financiamiento del Programa ReEmprende que maneja fondos de un fideicomiso para la reactivación productiva. El programa beneficia a 60 pequeños productores de cacao de Manabí y asegura acompañamiento técnico para generar una capacidad de manejar un sistema de acopio equitativo, control productivo y manejo financiero para incrementar la calidad de la productividad. Paccari se beneficia al poder comprar un cacao de mejor calidad y abastecer su demanda.

Una de las principales contribuciones al sector cacaotero y que diferencia Paccari es ser pioneros en el cultivo de cacao orgánico y la elaboración de chocolate premium orgánico. Esta diferenciación ha generado un crecimiento anual aproximado del



Creando el Mejor Chocolate del Mundo

10% de la demanda internacional por los productos. Paccari ha sido reconocida por 7 años consecutivos con más de 200 premios, por los *International Chocolate Awards*. Esto le ha dado el título de mejor chocolate orgánico del mundo. Adicionalmente cuenta con certificaciones orgánicas y de buenas prácticas de manufactura. Actualmente, Paccari produce más de 100 productos de chocolate diferentes y fabrica más de cinco millones de barras de chocolate al año.

La empresa Paccari aporta los siguientes beneficios sociales, medioambientales y económicos a las asociaciones socias y a los territorios en su conjunto:

- El primer impacto es la revaloración de prácticas ancestrales para los cultivos. Estas prácticas mantienen a los cultivos de cacao, por ejemplo, libres de químicos, pero fuertes ante posibles plagas. Al incentivar y brindar capacitaciones periódicas a los agricultores, se desarrollan prácticas de diversificación de cultivos orgánicos las cuales son menos invasivas para el medio ambiente.
- Otro aspecto es que la autoestima del sector agrícola también han cambiado. Los agricultores prueban el chocolate que ellos ayudan a crear, ahora conocen el valor de su trabajo y lo especial de sus cultivos. Paccari ha revolucionado la industria cacaotera, al darles una participación directa y activa a los pequeños agricultores, promoviendo un comercio transparente, justo y directo. Al inicio, solo una asociación de 400 familias de agricultores acompañó a Paccari en el emprendimiento, sin embargo, ahora son 7 asociaciones quienes representan 3.500 familias de pequeños productores; y muchas más se quieren sumar y están en proceso de acreditación. Adicionalmente, con el crecimiento y reconocimiento internacional que Pacari ha tenido, los recursos que la empresa puede invertir en proyectos sociales son mayores.
- También se ha conseguido un mayor reconocimiento por parte de las autoridades gubernamentales hacia las necesidades de los agricultores. Esto da un mayor apoyo a las prácticas que Pacari realiza y ahora se están comenzando a masificar. Paccari ayuda con financiamiento para que los pequeños productores puedan formar asociaciones, comprar tecnología para la mejora productiva y cubrir los gastos para obtener certificaciones internacionales.
- Estabilidad de precios y control de la capacidad de producción de cada asociación son otros aspectos claves. En la cadena tradicional de producción de cacao, el precio que los agricultores reciben por el cacao fluctúa entre los Euro 25 y 120 por quintal. Paccari decide no regirse bajo las normas de mercado y paga por lo menos 130 Euro por quintal. Adicionalmente, reconoce económicamente el esfuerzo de las asociaciones de productores por calidad, responsabilidad social y desarrollo de la comunidad, verificando a través de visitas de campo y acompañamiento en el proceso de certificación orgánica. Al tener precios estables para la materia prima, la empresa puede también establecer precios estratégicos para la inserción de la marca en nuevos mercados de una manera eficaz y utilitaria.
- Al tener un trato directo con las asociaciones de pequeños productores, Paccari puede ofrecer a sus clientes la garantía de 100% de trazabilidad. Este es un punto de ventaja con respecto a otras empresas del gremio chocolatero y no sería posible trabajando con intermediarios.



El Chocolate Paccari se comercializa en 47 países del mundo. En el sitio web de Paccari se encuentra la información [sobre los 400 premios ganados a nivel internacional](#) y también informaciones sobre el trabajo en curso y las [noticias que demuestran el gran éxito de la empresa](#) a nivel internacional y para los productores asociados.

### Para saber mas

[Paccari webpage](#)

[Comunidad Cacao Sostenible in paccari website](#)

[Paccari-experience .com](#)

[Estudio de Caso Paccari Chocolates en eulacfoundatio.org.es. Pagina 162](#)

[Article in el pais.com](#)

[Paccari in Wikipedia](#)

[Paccari chocolate in Researchgate.net](#)

[Paccarichocolate.uk](#)

[Paccari ethical chocolate in paccarichocolate.uk](#)

[Paccari in National Geographic.com](#)

[Paccari in ethicaltradeco.com](#)

[Paccarichocolate us in Facebook.com](#)

[Case study of Paccari Chocolate in inta.org](#)

[Paccari Chocolate in publishing.insead.edu](#)

[Paccari in BID Invest PDF-Strategies to Strengthen Ecuador's High-Value Cacao Value Chain](#)



**CNF** BANCO DE DESARROLLO DE AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE