



Facultad de Ciencias Empresariales

Tema:

**ANÁLISIS EN LA EFICIENCIA DE LA PRODUCCIÓN DEL CACAO EN
ECUADOR DESDE EL 2021**

**Trabajo de Titulación para la obtención del Título de Licenciada en
Administración de Empresas**

Presentada por:

Camila Paola Bravo Aguilera

Tutor:

Ing. Eduardo Villaquiran

Quito, julio de 2024

Resumen

Esta investigación se propone examinar a fondo los factores preponderantes en las exportaciones de cacao, particularmente en el contexto de Ecuador, el país donde se originó el cacao Arriba o Nacional. Según un estudio reciente de la Asociación Nacional de Exportadores de Cacao (ANECACAO, 2023), se llevó a cabo un meticuloso análisis de ADN que comparó restos de cacao con los encontrados en Ecuador. Este análisis genético respalda la afirmación de que Ecuador desempeñó un papel crucial en la historia del cacao, albergando los orígenes del cacao Arriba o Nacional. La evidencia genética proporcionada por ANECACAO (2023) refuerza la conexión histórica y botánica entre el cacao ecuatoriano y su importancia en las exportaciones desde la época de los españoles.

El objetivo general es “Analizar la eficiencia de la producción del cacao en Ecuador desde el 2021”. Para cumplir con este objetivo, se ha realizado diferentes investigaciones partiendo del origen del cacao, los inicios de sus exportaciones, el proceso productivo, como se exporta en la actualidad y finalmente el alcance que tiene en las exportaciones NO petroleras del Ecuador.

Es fundamental reconocer la participación de las exportaciones cacaoteras a nivel mundial, tomando en cuenta que dentro del cacao existen distintas calidades en cuanto a sabor, color, aroma; por lo que podemos clasificar las exportaciones cacaoteras por tipo de cacao, tomando en cuenta que el Ecuador es el país donde se produce una de las mejores calidades de cacao fino de aroma.

El cacao fino de aroma es considerado como uno de los mejores cacaos en el mundo, gracias a sus características sensoriales que no se pueden conseguir con otros tipos de cacao. El cacao fino de aroma, al momento de ser procesado se consigue un

chocolate de alta calidad, con distintos sabores frutales y florales que llegan a ser menos amargos que otros tipos de cacao.

Teniendo en cuenta el valor añadido que tiene al cacao fino de aroma, resaltando sus características de aroma, color y sabor frente a otras variedades de cacao, se puede decir que; en el ámbito de las exportaciones, este producto ha adquirido una posición muy importante en el mundo. Aunque el cacao no lidera dentro de las exportaciones NO petroleras del Ecuador, ha alcanzado un nivel significativo en comparación con otros productos. Su participación en las exportaciones ha experimentado un crecimiento continuo desde 2019 hasta 2023, situándose entre los tres productos más exportados hacia destinos como Estados Unidos, China, España, México, etc.

Palabras clave: Cacao, Exportar, Producción, Productividad, Calidad, Consumo, Recursos.

Declaración De Aceptación De Norma Ética Y Derechos

El presente documento se ciñe a las normas éticas y reglamentarias de la Universidad Hemisferios. Así, declaro que lo contenido en este ha sido redactado con entera sujeción al respeto de los derechos de autor, citando adecuadamente las fuentes. Por tal motivo, autorizo a la Biblioteca a que haga pública su disponibilidad para lectura dentro de la institución, a la vez que autorizo el uso comercial de mi obra a la Universidad Hemisferios, siempre y cuando se me reconozca el cuarenta por ciento (40%) de los beneficios económicos resultantes de esta explotación.

Además, me comprometo a hacer constar, por todos los medios de publicación, difusión y distribución, que mi obra fue producida en el ámbito académico de la Universidad Hemisferios.

De comprobarse que no cumplí con las estipulaciones éticas, incurriendo en caso de plagio, me someto a las determinaciones que la propia Universidad plantee.

Camila Paola Bravo Aguilera

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Camila Bravo', with a horizontal line drawn through it.

C.I. 17255347213

Dedicatoria

Quiero dedicar este trabajo principalmente a mi mamá por estar pendiente de mi culminación de este trabajo, a mi papá por darme la fuerza para continuar, a mis hermanos por apoyarme siempre, y a leo por sus consejos y ánimos para continuar; este proceso fue largo, no lo habría logrado sin su preocupación y apoyo incondicional. También quiero dedicármelo a mí misma, fue un proceso difícil, pero con constancia y determinación todo es posible. Gracias a mi tutor por facilitarme el trabajo y darme la mejor guía para culminar esta investigación. Finalmente, agradezco a la Universidad Hemisferios por ser parte importante de mi desarrollo universitario.

Índice

Resumen	2
Declaración De Aceptación De Norma Ética Y Derechos	4
Dedicatoria.....	5
Resumen	9
Abstract.....	11
Capítulo 1	13
Antecedentes.....	13
Objetivos.....	17
Hipótesis	17
Definición del problema	18
Justificación	20
Marco teórico.....	21
Propósito de la investigación.....	22
Definición de términos	23
Metodología.....	24
Capítulo 2	25
Marco referencial.....	25
Capítulo 3	45
Resultados.....	45
Discusión y conclusiones.....	48
Referencias	50

Índice de Ilustraciones

<i>Ilustración 1.</i> Tabla de Requisitos Técnicos del Cacao.....	16
<i>Ilustración 2.</i> Cadena de Valor del Cacao en Ecuador.....	18
<i>Ilustración 3.</i> Cacao Listo para Proceso de Secado.....	29
<i>Ilustración 4.</i> Flor de Cacao	29
<i>Ilustración 5.</i> Cacao en Crecimiento	29
<i>Ilustración 6.</i> Cacao Seco.....	31
<i>Ilustración 7.</i> Parámetros de Calidad Norma INEN 176.....	36

Índice De Tablas

Tabla 1. Comparación de la Producción Cacaotera por Continente, Período 2018 26

Tabla 2. Exportaciones No Petroleras Tradicionales 2020-2023 39

ANÁLISIS EN LA EFICIENCIA DE LA PRODUCCIÓN DEL CACAO EN ECUADOR DESDE EL 2021

Camila Paola Bravo Aguilera

camybravo20@gmail.com

Resumen

Esta investigación se propone examinar a fondo los factores preponderantes en las exportaciones de cacao, particularmente en el contexto de Ecuador, el país donde se originó el cacao Arriba o Nacional. Según un estudio reciente de la Asociación Nacional de Exportadores de Cacao (ANECACAO, 2023), se llevó a cabo un meticuloso análisis de ADN que comparó restos de cacao con los encontrados en Ecuador. Este análisis genético respalda la afirmación de que Ecuador desempeñó un papel crucial en la historia del cacao, albergando los orígenes del cacao Arriba o Nacional. La evidencia genética proporcionada por ANECACAO (2023) refuerza la conexión histórica y botánica entre el cacao ecuatoriano y su importancia en las exportaciones desde la época de los españoles.

El objetivo general es “Analizar la eficiencia de la producción del cacao en Ecuador desde el 2021”. Para cumplir con este objetivo, se ha realizado diferentes investigaciones partiendo del origen del cacao, los inicios de sus exportaciones, el proceso productivo, como se exporta en la actualidad y finalmente el alcance que tiene en las exportaciones NO petroleras del Ecuador.

Es fundamental reconocer la participación de las exportaciones cacaoteras a nivel mundial, tomando en cuenta que dentro del cacao existen distintas calidades en cuanto a sabor, color, aroma; por lo que podemos clasificar las exportaciones cacaoteras

por tipo de cacao, tomando en cuenta que el Ecuador es el país donde se produce una de las mejores calidades de cacao fino de aroma.

El cacao fino de aroma es considerado como uno de los mejores cacaos en el mundo, gracias a sus características sensoriales que no se pueden conseguir con otros tipos de cacao. El cacao fino de aroma, al momento de ser procesado se consigue un chocolate de alta calidad, con distintos sabores frutales y florales que llegan a ser menos amargos que otros tipos de cacao.

Teniendo en cuenta el valor añadido que tiene al cacao fino de aroma, resaltando sus características de aroma, color y sabor frente a otras variedades de cacao, se puede decir que; en el ámbito de las exportaciones, este producto ha adquirido una posición muy importante en el mundo. Aunque el cacao no lidera dentro de las exportaciones NO petroleras del Ecuador, ha alcanzado un nivel significativo en comparación con otros productos. Su participación en las exportaciones ha experimentado un crecimiento continuo desde 2019 hasta 2023, situándose entre los tres productos más exportados hacia destinos como Estados Unidos, China, España, México, etc.

Palabras clave: Cacao, Exportar, Producción, Productividad, Calidad, Consumo, Recursos.

Abstract

This research aims to thoroughly examine the predominant factors in cocoa exports, particularly in the context of Ecuador, the country where Arriba or Nacional cocoa originated. According to a recent study by the National Association of Cocoa Exporters (ANECACAO, 2023), a meticulous DNA analysis comparing cocoa remains with those found in Ecuador was conducted. This genetic analysis supports the claim that Ecuador played a crucial role in the history of cocoa, hosting the origins of Arriba or Nacional cocoa. The genetic evidence provided by ANECACAO (2023) reinforces the historical and botanical connection between Ecuadorian cocoa and its importance in exports since the time of the Spanish.

The general objective is to "Analyze the efficiency of cocoa production in Ecuador since 2021." To fulfill this objective, various research has been carried out starting from the origin of cocoa, the beginnings of its exports, the production process, how it is currently exported, and finally, the scope it has in Ecuador's non-petroleum exports.

It is essential to recognize the participation of cocoa exports worldwide, considering that within cocoa, there are different qualities in terms of taste, color, aroma; therefore, we can classify cocoa exports by type of cocoa, considering that Ecuador is the country where one of the best qualities of fine aroma cocoa is produced.

Fine aroma cocoa is considered one of the best cocoas in the world, thanks to its sensory characteristics that cannot be achieved with other types of cocoa. Fine aroma cocoa, when processed, produces high-quality chocolate, with different fruity and floral flavors that tend to be less bitter than other types of cocoa.

Taking into account the added value of fine aroma cocoa, highlighting its aroma, color, and flavor characteristics compared to other cocoa varieties, it can be said that, in the field of exports, this product has acquired a very important position in the world.

Although cocoa does not lead among Ecuador's non-petroleum exports, it has reached a significant level compared to other products. Its participation in exports has experienced continuous growth from 2019 to 2023, ranking among the top three products exported to destinations such as the United States, China, Spain, Mexico, etc.

Key words: Cacao, Export, Production, Productivity, Quality, Consumption, Resources.

Capítulo 1

Antecedentes

En el blog de noticias de República del Cacao (s/f), mencionan a Ecuador como “La Cuna del Cacao”; tras una gran investigación arqueológica realizada en Santa Ana, La Florida, ubicado al sur del Ecuador en la provincia de Zamora Chinchipe, cantón Palanda; se encontraron restos de cerámicas con cacao en la selva Amazónica, los mismos que datan de 3300 años antes de Cristo, lo que nos indica que los granos de cacao han sido cultivados en Ecuador por más de 5.000 años (República del Cacao, s/f).

Junto con las investigaciones realizadas, se muestra que el cacao fue utilizado inicialmente como una moneda entre las culturas indígenas, y con el tiempo esta planta empezó a ser consumida como alimento y medicina. A pesar de que la llegada de los españoles a América fue en 1492, no fue sino hasta el siglo XVI que el cacao fue exportado por primera vez de América Latina (República del Cacao, s/f).

Cuando se dio la primera exportación de cacao, los españoles no lo consumían de la misma manera que las culturas indígenas; los españoles transformaron el cacao en una bebida tradicional de chocolate. El cacao empezó a ser tan popular, que en el año 1600 aproximadamente su recolección era la principal actividad económica, en ese entonces, de la ciudad de Guayaquil. Se estima que 9 embarcaciones salían al año del puerto transportando únicamente cacao (Abad, Cristina, & Efraín, 2019).

Sin embargo, los españoles prohibieron realizar exportaciones de cacao a los nativos hasta 1789, que es cuando se levanta la prohibición y Guayaquil se convirtió en el primer puerto mundial de cacao, comenzando el primer período de monopolio que duró casi 150 años. (República del Cacao, s/f).

Antes del boom petrolero, el cacao representó el mayor ingreso económico y estructura social durante casi un siglo en Ecuador. La población ecuatoriana se sustentaba en la producción cacaotera, que experimentaba una creciente demanda en el mercado internacional. Hasta la década de los 80, el cacao se consolidó como materia prima, marcando el inicio de su cotización en el mercado de *commodities*.

Adicionalmente, en Ecuador se estaba produciendo dos tipos de cacao, el primero es el cacao fino de aroma o también conocido como cacao nacional o arriba, y el segundo tipo de cacao es el conocido como “CCN51” llamado así por su creador como Colección Castro Naranjal.

Estos tipos de cacao empezaron a producirse en varias partes del país, principalmente en provincias como: Manabí, Los Ríos, Guayas, Esmeraldas, El Oro, Santo Domingo de los Tsáchilas, Cotopaxi, Bolívar, Cañar, Orellana, Napo y Zamora Chinchipe. Llegando así el Ecuador, a ser el cuarto exportador mundial de cacao fino de aroma.

A pesar del éxito que obtuvo este producto, en 1840 la Costa ecuatoriana sufrió epidemias como la fiebre amarilla que mermó el trabajo en los cultivos. Esto provocó una disminución en la producción y un aumento de traslado de trabajadores de la Sierra a la Costa, lo que para el país significó un crecimiento fronterizo agrícola e impulsó la producción de cacao.

Larrea Maldonado (2006) menciona que, a inicios del siglo XX, se dio una gran demanda del cacao a nivel mundial, especialmente por los países industrializados; es entonces cuando alrededor de un 25 % del total de la producción mundial de cacao, representaba en ese momento el 70 % del total de exportaciones para el Ecuador (Abad, Cristina, & Efraín, 2019).

Al mismo tiempo, en el siglo XX, África empezó a cultivar cacao, y se volvió un competidor más en el grupo de grandes exportadores de cacao, que con el tiempo se convirtió en la principal región de exportación de cacao (PROCOMER, 2023). Además de este antecedente, dos plagas acabaron con la producción cacaotera en Ecuador y su precio internacional. Estos eventos abrieron paso a la peor crisis del cacao; incluyendo, posteriormente la crisis financiera de 1929, abriendo paso a que grandes haciendas del país decidieran introducirse en la producción del banano y dejar a un lado el cacao.

En la actualidad, y tomando cita de CAF (Banco de Desarrollo de América Latina y El Caribe), el 15 de noviembre del 2017 en Lima, Perú; se expuso que entre el 70 % y 100 % del total de exportaciones cacaoteras de países como Bolivia, Colombia, Costa Rica, Ecuador, Perú y México corresponden a variedades especiales de cacao. Eso quiere decir que, el cacao producido en los países antes mencionados es un producto de alta calidad y sumamente valorado a nivel mundial, por lo que CAF ha buscado iniciativas de desarrollo e idear mecanismos para crear un mercado del cacao fino y de aroma en el mundo (CAF BANCO DE DESARROLLO DE AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE, 2017).

Por otro lado, tenemos el cacao convencional que, a pesar de que sus costos son sumamente bajos, no es un producto saludable ya que, para conseguir el sabor de chocolate, el mismo es tratado con varios químicos que estudios han demostrado ser dañinos a la salud.

Según el Ministerio de Agricultura y Ganadería, el Ecuador se convirtió en el primer exportador de cacao en grano en América, y ocupa el cuarto puesto en el mundo entre los tipos de este producto, lo que representa un aumento del 168 % en los últimos 10 años. (Ministerio de Agricultura y Ganadería, s/f). Este incremento fue gracias a que

El Gobierno del Ecuador incentivó un proyecto de Reactivación de Café y Cacao Nacional Fino de Aroma, que es ejecutado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAGAP).

Este proyecto tiene como objetivo principal incrementar la economía de los productores de cacao y café, ayudando a mejorar sus plantaciones y cultivando nuevas. Este proyecto se está llevando a cabo desde el 2012, y se desea rehabilitar y renovar cerca de 354.000 hectáreas de cultivos, junto con insumos y asesoría técnica para los productores.

En el 2011, el Ministerio de Agricultura y Ganadería delegó a Agrocalidad (Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la Calidad del Agro), para que desarrolle un proceso de calidad del cacao que sea exclusivamente para la exportación.

Adicionalmente, se gestionó el cumplimiento estándar nacional que está en la norma Técnica Ecuatoriana INEN 176, donde se ha generado una tabla de requisitos tanto físicos como de calidad exclusivamente para los granos de cacao. Se muestra en la siguiente imagen:

Ilustración 1. Tabla de Requisitos Técnicos del Cacao

REQUISITOS	GRANOS DE CACAO			METODOS DE ENSAYO
	GRADO 1	GRADO 2	GRADO 3	
Humedad, máxima, % ^a	7	7	7	NTE INEN-ISO 2291
Peso de 100 granos, g	> 130	> 120 a 130	100 a 120	^b
Granos fermentados, mínimo, %	75	65	53	NTE INEN-ISO 1114
Granos violetas, máximo, %	15	21	25	NTE INEN-ISO 1114
Granos pizarrosos, máximo, %	9	12	18	NTE INEN-ISO 1114
Granos mohosos, máximo, %	1	2	4	NTE INEN-ISO 1114
TOTALES (análisis sobre 100 granos), mínimo	100	100	100	-
Granos defectuosos ^{c, d} , máximo, %	0,5	1,0	3,0	ANEXO C
Material relacionado con los granos de cacao, máximo, %	1,0	1,0	1,0	ANEXO C
Material extraño, máximo, %	0,75	0,75	0,75	ANEXO C

^a El símbolo % (por ciento) representa al número 0,01, que expresa a la fracción másica.

^b Masa determinada por medio de una balanza u otro instrumento equivalente.

^c Granos de cacao defectuosos (3.6) corresponden a los granos dañados por insectos, granos germinados, granos negros, granos planos-vano o granza y granos rotos.

^d Los valores para los granos defectuosos no deben corresponder solo a los granos de cacao dañados por insectos.

(INEN servicio ecuatoriano de normalización, 2021)

A pesar de los esfuerzos implementados para fortalecer las exportaciones de cacao, la situación económica no mejora. Un antecedente se refleja en el informe del Banco Central del Ecuador del 31 de marzo de 2022, que revela una disminución del 3,7 % en las exportaciones durante el cuarto trimestre de 2021. Esta baja se atribuye directamente a la reducción de las ventas de varios productos como petróleo crudo, banano, café y cacao, según lo señalado por la entidad financiera (Banco Central del Ecuador, 2022). Pero a partir del 2023 se dio un aumento de más del 100 % del precio del cacao, esto debido a que países exportadores de cacao como Costa de Marfil pararon su producción dado que existieron fuertes cambios climáticos que afectaron a las plantaciones. Es así como nos preguntamos, ¿Cuál es la verdadera eficiencia en la producción del cacao?, y ¿Cómo podemos prevenir ciertos factores que afectan a las plantaciones?

Objetivos

Objetivo general:

- Investigar los procesos de producción del cacao, y analizar la eficiencia en la producción del cacao en el Ecuador.

Objetivos específicos

- Identificar los principales productos de exportación en el Ecuador, y su porcentaje de participación en el consumo mundial, para demostrar el alcance que puede llegar a tener el mejoramiento de las exportaciones cacaoteras.
- Identificar los principales países consumidores de cacao, y los países productores del cacao con sus respectivas participaciones en el mercado.

Hipótesis

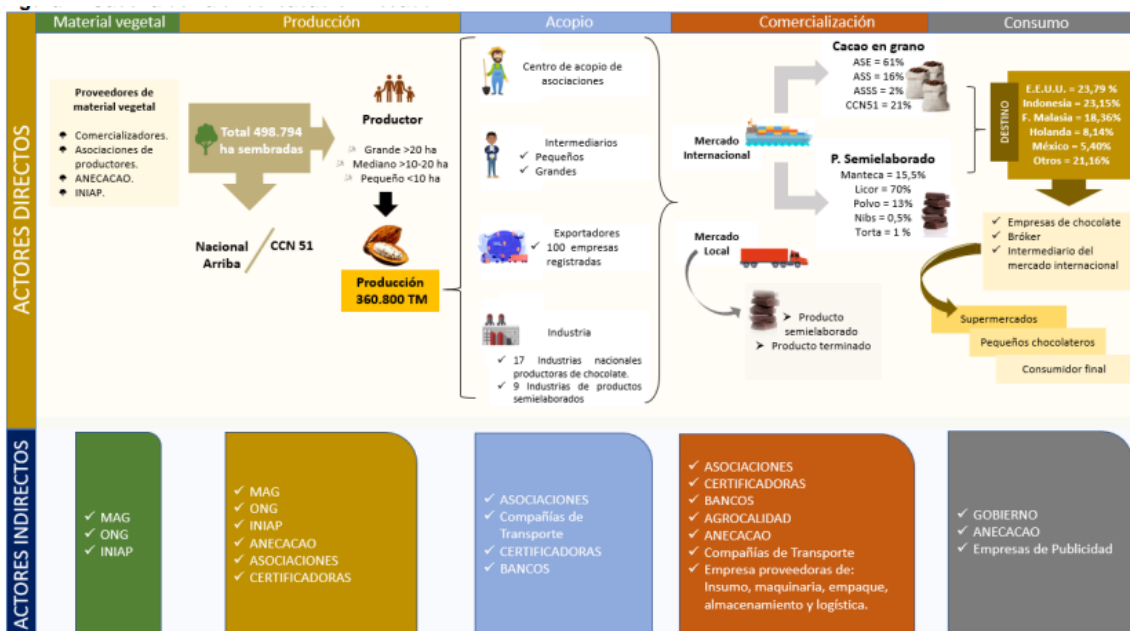
La falta de introducción de tecnologías en la agricultura, educación agrícola actualizada hacia los productores y la administración financiera; provoca un déficit en la productividad cacaotera, en donde el rendimiento se ve afectado por factores externos

como el clima, las plagas, enfermedades, etc., que pueden llegar a ser controladas, para así mantener un equilibrio entre eficiencia y ganancia.

Definición del problema

Entendemos que actualmente existen diferentes incentivos y programas en apoyo al crecimiento en las exportaciones cacaoteras junto con alianzas estratégicas con los distintos gobiernos como en la Unión Europea, Estados Unidos y China, sin embargo, hay factores que afectan a la productividad en las exportaciones cacaoteras en el Ecuador, que no permiten que estas alianzas sean aprovechadas en su totalidad; uno de estos factores es la falta de investigación y aprendizaje del agrícola para estar preparado cuando se den las temporadas altas y bajas. Dado que el cacao es un producto el cual su precio depende del mercado mundial, el agricultor debe entender cuál va a ser la curva de tendencia en el mediano y largo plazo con respecto a la oferta, demanda y precio.

Ilustración 2. Cadena de Valor del Cacao en Ecuador



Como podemos observar, el punto de acopio es donde el productor va a negociar con el centro de acopio o directamente con el exportador, después seguimos con la exportación del cacao en grano o de semielaborados, y terminamos con el consumo donde Estados Unidos se lleva el primer puesto como consumidor principal del cacao.

Adicionalmente, debemos considerar a nuestros competidores, que tienen la mayor participación en cuanto a exportaciones cacaoteras, y no producen el cacao fino de aroma que es característico de nuestro país; al contrario, producen un cacao de menor calidad y en su mayoría los derivados de este producto deben ser producidos con la manteca de cacao, que no llega a ser chocolate puro y su sabor es principalmente artificial.

Uno de nuestros mayores competidores es Costa de Marfil, con una participación del 43,4 % en el mercado mundial, según la revista Primicias. Esto nos demuestra el alcance que tiene este país frente al consumo existente, entendemos que tenemos un mercado del cual hay que aprovechar y, tomando en cuenta que la calidad del cacao producido es de características completamente diferentes a las de Costa de Marfil, y a pesar de ello, Ecuador tiene una pequeña participación del 6,8 % de exportaciones a nivel mundial del cacao.

Se debe considerar que estamos haciendo un análisis de exportaciones cacaoteras en su conjunto, ya que, si consideramos las exportaciones únicamente del cacao fino de aroma, Ecuador tiene la mayor participación en este producto, debido a su alta calidad y sabor en comparación con otros países productores de cacao fino de aroma.

Adicionalmente, la eficiencia en la producción del cacao se ve afectada por la falta de aplicación de tecnologías nuevas e investigaciones que pueden ayudar a mejorar

la producción del cacao, y también ayudaría a prevenir cambios climáticos bruscos, enfermedades a los agricultores y plagas a las plantaciones; actualmente no existe mayor avance en el conocimiento de la cultivación de este producto, lo que provoca que cada día el agricultor dependa del precio del cacao y no en mejorar su producción para cuando existan bajas y altas temporadas.

Justificación

La presente investigación sobre el análisis en la eficiencia de la producción del cacao en Ecuador desde el 2021 es, investigar y analizar el proceso de producción del cacao hasta su exportación, debido a que podemos demostrar cual es el proceso de plantación y que condiciones debe tener para poder ser un producto exportable. Si se realiza preparaciones previas para analizar el clima, o que se debe hacer para evitar las plagas, nos podría ayudar a generar un mayor margen de ganancia en el corto plazo, podríamos aumentar nuestra producción e incluso ser más competitivos en el mercado mundial.

Analizando estos procesos, además se desea demostrar que el cacao es un producto que puede llegar a ser explotado y volverse uno de los principales productos de exportación del país, de esta manera el *know how* ecuatoriano puede diversificarse y no depender de un solo producto como lo es actualmente el petróleo, que en algún momento puede llegar a terminarse si no es manejado de manera correcta.

Además, se desea demostrar que existen varios intermediarios que interceptan entre el productor de cacao y el exportador, lo cual provoca que el precio del cacao aumente, haciendo que su valor en el mercado deje de ser competitivo frente a otros países productores de cacao, siempre considerando que nuestro cacao fino de aroma no se lo puede comparar con el cacao que producen en países de África, por su calidad.

El cacao fino de aroma es un producto de alta calidad, y Ecuador es uno de los mayores productores debido a sus condiciones climáticas y de sus tierras. El enfoque que se debe tener es llegar a tener la capacidad de ser uno de los principales exportadores de cacao a nivel mundial, analizando la capacidad productiva que tenemos como país versus el consumo mundial.

Aprovechando las alianzas estratégicas que se tiene en el comercio con otros países, se va a demostrar que podemos llegar a tener mayor producción de cacao, con mayor rentabilidad, y que este producto se vuelva uno de los principales productos en las exportaciones NO petroleras en el Ecuador.

Marco teórico

El cacao ha llegado a ser un producto de consumo a nivel mundial, dado a sus cualidades en sabor y textura, y las diferentes formas de ser procesado nos brinda la oportunidad de obtener una diversificación en productos derivados del cacao.

El cacao fino de aroma es un tipo de cacao característico del Ecuador, sus cualidades en cuanto a sabor los define como uno de los mejores cacaos a nivel mundial, y esto hace que sea un producto de alta demanda, ya que no se logra obtener el mismo cacao en cualquier otro lugar del mundo.

Las principales superficies donde se cosecha el cacao en su mayoría es en la región Costa que se lleva un 80 % de la producción a nivel nacional. Las principales provincias que cuentan con una mayor cosecha son Manabí, Los Ríos y Guayas; les siguen Esmeraldas y El Oro. También se cosecha cacao en la región Sierra, principalmente en Cotopaxi, Bolívar y Cañar.

Las características del lugar en donde debe ser sembrado, en cuanto a clima y cuidado constante de las plantas es sumamente importante, es por ello por lo que la atención que se debe dar a los sembríos de cacao es alta.

Dado sus características y cualidades especiales, los consumidores de cacao pueden identificar cuando un chocolate es de mejor calidad que otro, y esto se ha vuelto aún más demandante en querer obtener productos orgánicos y de mejor calidad que no afecten a la salud humana.

Mientras el consumidor se vuelve más exigente, los compradores de cacao también, es por ello que el cambio para obtener un chocolate de mejor calidad depende del tipo de grano de cacao. Como se ha mencionado anteriormente, exigen 3 grandes grupos de cacao, y en una parte está considerado el cacao fino de aroma.

Ecuador produce el 70 % del consumo de cacao fino de aroma en el mundo, ya que es uno de los principales exportadores de este cacao, y aun así estamos en el cuarto puesto como país mayor exportador de cacao en el mundo. Nuestra participación frente a otros tipos de cacao se acerca al 17 %, siendo este un porcentaje bajo frente a la demanda que existe, y que cada año aumenta.

Propósito de la investigación

Esta investigación tiene como propósito analizar la eficiencia en la producción en los últimos años, considerando el mercado cacaotero a nivel mundial y el cambio de precio según la tendencia de consumo. También vamos a analizar la participación que tiene el Ecuador, ya que entendemos que el consumo del cacao a nivel mundial sigue aumentando y los consumidores se vuelven más exigentes cuando hablamos de precio-calidad.

Dicho esto, en esta investigación entenderemos cuáles son los beneficios que trae consigo la producción cacaotera, el impacto que tiene el mejorar la producción para su exportación a nivel mundial dentro del PIB del Ecuador y, finalmente, saber si estamos en capacidad de satisfacer la demanda existente en un 40 %.

Definición de términos

- **Cacao fino de aroma:** Se lo define como un cacao que no tiene ningún defecto en su aroma, pero que al mismo tiempo brinda un aroma complejo y particular que define al cacao fino de aroma.
- **Exportar:** La acción de exportar es cuando un emisor o productor; lo llamaremos exportador, envía un bien o un servicio; lo llamaremos mercadería, a otro país para que pueda hacer uso de ese bien o servicio.
- **Mercado mundial:** Es un sistema en el cual se da un intercambio comercial de bienes y servicios, entre países. Es decir, se establecen relaciones económicas y financieras entre las distintas naciones.
- **Producción:** Es una actividad económica en donde el objetivo es transformar un material en un producto final al consumo o como materia prima para continuar maquilando productos que satisfagan la necesidad del consumidor final.
- **Productividad:** Es una medida económica que calcula los bienes y servicios que se han producido en contraste a los factores utilizados, tales como mano de obra, capital, tiempo, tierra, etc., durante un tiempo establecido. El objetivo principal de la productividad es calcular la eficiencia de creación por cada recurso utilizado.

- **Calidad:** Es la capacidad que posee un bien o servicio para satisfacer una necesidad, siempre y cuando cumpla con los parámetros establecidos de expectativa que tenga el consumidor.
- **Precio:** Es el valor designado a un bien o servicio, en cantidad monetaria.
- **Consumo:** Es la acción de gastar y utilizar un bien o servicio para satisfacer las necesidades que tenga el consumidor.
- **Recursos:** Es cualquier tipo de elemento usado para poder llegar a alcanzar un producto o servicio.

Metodología

Enfoque metodológico

De carácter cualitativo para la observación del proceso productivo del cacao, en dónde se entenderá de mejor manera los pasos a seguir desde la plantación hasta su cosecha y posterior exportación. Este análisis se hará para la recopilación de datos acertados que ayudarán a la proyección del análisis en la eficiencia de la producción del cacao en el Ecuador desde el 2021.

Tipo de investigación

Se realizará una investigación analítica, donde se compararon los factores de calidad – precio, al igual que los productos de mayor exportación en el Ecuador que no sean petroleras, y los principales países productores y consumidores de cacao, en dónde se entenderá de mejor manera las variaciones que existen, y la razón por la cual debemos mejorar nuestros procesos tanto en la producción como en la exportación del cacao.

Capítulo 2

Marco referencial

Inicialmente debemos entender cómo funciona el mercado internacional. El consumo de cacao a nivel mundial alcanzó los *USD 102 mil millones* en el 2017 siendo uno de los mejores años hasta ese entonces, considerando que en este consumo de cacao se considera a todo tipo de cacao; y según ProEcuador, las proyecciones dan a que crezca la demanda en un 8 % en el 2022, a pesar de que en el 2020 inició la pandemia COVID-19 y afectó a varios sectores comerciales e industriales, el cacao por otro lado no se vio afectado, en realidad el consumo a nivel mundial siguió creciendo.

Dado el alto consumo del cacao que se ha tenido y sigue en aumento cada año, existen 3 grandes grupos en donde se puede clasificar los tipos de cacao. El primer grupo es conocido como Los Criollos, después tenemos a Los Forasteros, en donde podemos encontrar varias calidades de cacao semi silvestres y silvestres, y por último tenemos a Los Trinitarios, que son la mezcla entre los Criollos y los Forasteros.

Además de tener esta división en los 3 grupos de cacao, en Ecuador existe un tipo de cacao conocido como el Cacao Fino de Aroma o Nacional, que está dentro de una nueva clasificación de cacao fino o de aroma.

Ahora, debemos conocer las características especiales entre el cacao CCN51, el cacao fino de aroma y el cacao convencional. El cacao CCN51 es un clon de origen ecuatoriano creado en el año 1965 por el agrónomo ambateño Homero Castro, este individuo le dio el nombre de “Colección Castro Naranjal” conocido normalmente como el CCN51. Este cacao tiene una característica particular, y es que, su productividad es superior al cacao fino de aroma, pero no llega a mantener la misma

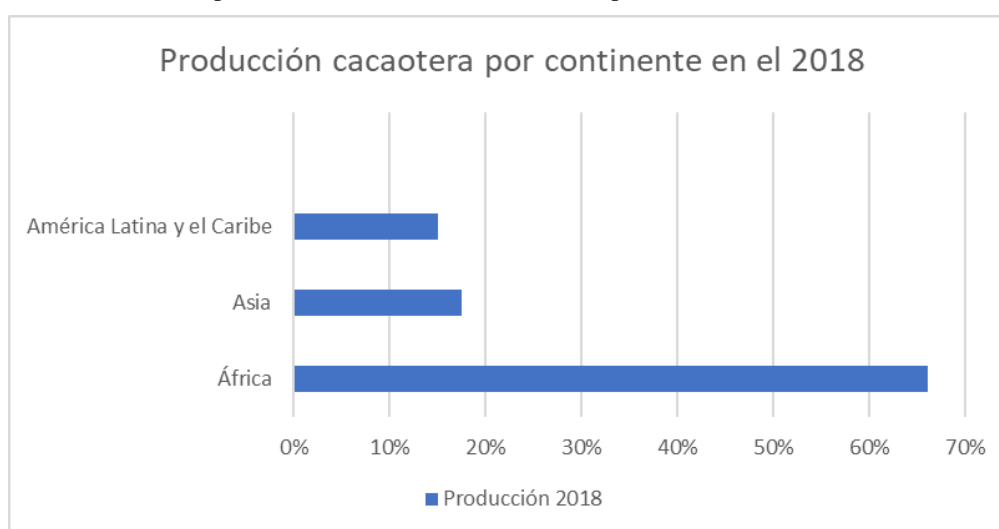
calidad. Este cacao es superior al cacao convencional, pero no supera o iguala al cacao fino de aroma (Guerrero, 2017).

También tenemos al cacao convencional, que es un cacao sin ninguna característica en aroma o sabor especial, este tipo de cacao no tiene un certificado que acredite un control interno sobre cómo manejan los insumos o los procesos productivos internos. Normalmente este cacao es utilizado para elaborar chocolates como el polvo de cacao, o extraer la manteca que es usado principalmente para la industria cosmética. Y, por último, tenemos al cacao fino de aroma o cacao nacional.

El cacao en general es uno de los productos de mayor consumo a nivel mundial, a partir del 2020 se llegó a exportar 3,3 millones de toneladas de cacao en grano por todo el mundo. Esta cifra contiene todos los tipos de cacao que fueron exportados, y los países compradores fueron produciendo diferentes productos derivados del cacao.

Debemos considerar la comparación entre los principales productores de cacao que hay alrededor del mundo en el 2018, inicialmente como principales continentes tenemos lo siguiente:

Tabla 1. Comparación de la Producción Cacaotera por Continente, Período 2018



En la Tabla 1, podemos observar que en el 2018 la demanda mundial lo cubrió África con el 66 % de participación, le sigue Asia con una participación del 17, 5% y por último tenemos a América Latina y el Caribe con apenas el 15 %. No obstante, se realizó un análisis comparativo del impacto económico del cultivo de cacao en Ecuador del primer semestre 2019 vs el primer semestre 2020, en donde se comenta que durante la última década del cultivo demuestran que África tuvo un aumento del 3 %, mientras que Asia decreció con un 17 % y América creció con un 11 % (PÉREZ, 2021)

Adicionalmente, para la producción de cacao y productividad, infliere el clima en donde sea plantado. América Latina y El Caribe es característico por tener un mismo clima durante todo el año, ya que nosotros no tenemos marcadas las estaciones como en otras partes del mundo.

Si bien es cierto, en África también tienen un clima principalmente trópico que favorece su producción, pero también tienen épocas marcadas de lluvia y sol extremo; lo que favorece a este continente principalmente es el área en km² de África en comparación con América Latina y el Caribe, es por lo que su producción es mayor y sus plantaciones son más extensas.

Los porcentajes antes mencionados, se han mantenido en los años 2019, 2020, 2021 y en el 2022, con una pequeña variación entre año. Se debe considerar, que esta tabla se centra exclusivamente en la producción de cacao global, ya que tenemos los varios tipos de cacao, entre ellos el cacao fino de aroma, CCN51, etc.

América Latina tiene una ventaja competitiva, y es que gracias a su posición geográfica y diversidad en sus ecosistemas y climas; es uno de los principales proveedores del cacao fino de aroma, este fruto crece principalmente en climas cálidos y necesita de igual manera un consumo de agua abundante y constante.

En América Latina los principales países productores de cacao son: Ecuador, República Dominicana, Perú, Colombia y Venezuela. En este aspecto, América Latina produce el 81 % del cacao fino de aroma que se exporta a nivel mundial, del cual el 63 % es producido en Ecuador que llegan a ser 260 mil toneladas por año aproximadamente, y si ese valor lo transformamos a dólares, estamos hablando de US\$ 538.875 al año aproximadamente (Vargas Pérez, 2021).

Ante este suceso, debemos entender que el proceso productivo hasta la exportación se comienza con la siembra y crecimiento de la planta de cacao, el cual es un trabajo laborioso y de todos los días, ya que las plantas; especialmente la CCN51 y cacao fino de aroma, son más delicadas de mantener por sus características especiales, y se debe cuidar de las plagas que afectan a la fruta y la planta.

Los productores de cacao toman el primer factor de siembra de la semilla para su crecimiento. Posterior a la siembra, ellos esperan a que la planta llegue a tener una estatura de uno a dos metros de alto, esto debido a que si la planta crece demasiado después será más complicado cosechar los frutos de las plantas, incluso poder cuidarlas de posibles plagas y animales que destruyen a las plantaciones.

Posterior a la siembra y crecimiento de la planta, se procede a mantenerla con abundante agua y se la abona periódicamente, esto para que la planta pueda crecer de la mejor manera, y el fruto crezca a un tamaño considerable, ya que mientras más grande es el fruto, la parte interna tendrá mayor pepa que es lo que al final se utiliza y es aprovechada.

El crecimiento del fruto de cacao desde que nace la flor de la planta hasta que el fruto está listo para ser cosechado, es de aproximadamente 4 meses, este proceso es bastante extenso, y es por ello que los productores tienen marcado las épocas de cosecha

en 3 al año, por lo que el valor del cacao fino de aroma aumenta. Adicionalmente, la planta tiene una vida de 20 años, de los cuales podemos deducir que la planta es aprovechada con 60 cosechas a lo largo de su existencia, a continuación, mostramos imágenes de la flor del cacao, la planta que deben ser arbustos para facilidad de cosecha, y las pepas antes de ser secadas.

Ilustración 3. Cacao Listo para Proceso de Secado



Ilustración 5. Cacao en Crecimiento



Ilustración 4. Flor de Cacao



Luego de cosechar la fruta de la planta, se empieza con el proceso de desbabar o retirar la pulpa de la pepa. Para ello, primero se retira toda la pulpa que contiene el cacao en su interior, para esto se coloca la fruta en costales para que el líquido que contiene la pepa se separe de la misma y sea más fácil retirar la pulpa de la pepa.

Luego se continúa con el proceso de secado en el tendal; el tendal es una superficie de cemento que atrae el calor y lo mantiene durante varias horas. Esta superficie ayuda a que la pulpa se seque completamente y se separe de la pepa, las pepas deben mantenerse como mínimo durante 4 días al sol, esto puede variar si el sol baja o empieza a llover; lo ideal es mantener esos 4 días con sol intenso.

Una vez que la pepa esté sin la pulpa, se la coloca en la secadora de calor; la secadora de calor es una máquina de metal que no tiene ninguna tapa y tiene una apertura en uno de sus laterales, esta máquina tiene como función principal producir calor sin necesidad de aire o fuerza a lo que se encuentre dentro de la máquina. El tiempo de secado en la máquina es de 2 horas de calor (con la máquina encendida), luego se apaga la máquina durante 2 a 3 horas, y después se vuelve a encender la máquina durante 45 minutos, este proceso se repite varias veces al día, y en la noche se apaga la máquina para que al día siguiente el fruto esté completamente seco y listo para colocar en los costales que serán entregados al exportador.

Ilustración 6. Cacao Seco



Como se puede observar en la Ilustración 6, el cacao está listo para ser colocado en los costales y llevar al exportador. Cuando se coloca en los costales, estos deben tener un peso de 1 quintal, debido a que este es el peso ideal para llevar al exportador. También considerando que el precio se lo está analizando por quintal y se vende y exporta en esta presentación que es estándar a nivel mundial.

Considerando las siguientes cifras, en el 2021 el precio del quintal (1 quintal equivale a 100 kilogramos) de venta del productor al exportador fue de US\$ 90.00 en promedio durante todo el año, y en el 2022 bajó el precio de entre US\$ 86.99 a US\$ 88.00 por quintal en promedio; posteriormente en el año 2023 hubo un aumento entre US\$ 98.00 a US\$ 125 por quintal, y este año 2024 ha llegado a valer has US\$ 450.00, se debe considerar que este precio es en promedio y puede existir una disminución de hasta el 35 % en valor, si es que el exportador considera que la calidad del cacao no cumple con los requisitos establecidos.

Esta variación de precios se debe al movimiento entre la demanda y producción que se da en el mundo, ya que hablamos de un *commodity* que no tiene un precio establecido general y cambia acorde al mercado, es por lo que el valor del quintal se da cada semana y se mantiene informado a los productores en el Ecuador.

Una vez que el exportador recibe el quintal, lo clasifica por productor, es decir, cada productor debe pasar por un proceso de calidad antes de que este pueda ser exportado, ya que no solo debe tener la calificación que el exportador exija, sino también las condiciones que reclama el comprador en el exterior.

El proveedor clasifica principalmente en qué condiciones es entregado el cacao, es decir, el exportador acepta la entrega del cacao en diferentes presentaciones, estas pueden ser entregados con pulpa, sin pulpa, semi seco o completamente seco; el mayor valorado es cuando está completamente seco, ya que es un proceso laborioso y de mayor tiempo para el productor.

En caso de que el productor entregue el cacao con la pulpa, el exportador debe generar el proceso de secado correspondiente hasta el punto de que le exige el comprador, para que esto pueda ser válido al momento de exportar. Al comprador no le interesa adquirir el cacao en pulpa.

Dado que el proceso de secado es lo más laborioso en el proceso de producción del cacao para exportación, existen productores que venden el cacao cuando está con la pulpa, por ende, es más pesado el costal, pero el valor de cada quintal oscila entre los US\$ 20.00 y US\$ 25.00. La diferencia del valor del quintal está principalmente en este proceso de secado, que es lo más exigente al momento de poder producir cualquier tipo de producto derivado del cacao.

Explicado este antecedente, dentro del proceso de calidad que califica el exportador está en seleccionar y dividir los quintales por tiempo de secado, ya que el comprador necesita que el producto esté completamente seco, caso contrario no le servirá para producir chocolate o cualquier otro producto que se elabore con cacao.

Este proceso de calidad consiste en que el exportador selecciona uno o varios quintales de un solo productor, los abre y revisa el producto que está internamente, que a simple vista podríamos deducir que está seco pero el secreto es cuando toma una pepa de cacao seca y la parte en la mitad, una vez que esté abierta la pepa del cacao, esta tiene un color morado y dependiendo el tono que se tenga se puede determinar cuánto tiempo estuvo en el proceso de secado.

El exportador analiza las pepas del cacao y ofrece un valor por quintal, conociendo cual es el valor de este *commodity* en el mercado. Como se mencionó anteriormente, el valor del quintal en las condiciones antes mencionadas es el de mayor valor, y cada día los productores deben conocer el precio que el exportador va a ofrecer.

Ahora, si bien es cierto que la mayor parte de la producción es con cacao fino de aroma o cacao nativo, también se tiene otro tipo de cacao que es el CCN51 o ramilla, esta planta es una combinación, se la puede conocer como un tipo de cacao híbrido, pero su característica principal es que proviene del cacao fino de aroma, la diferencia es que la planta CCN51 produce cinco veces más cantidad de fruto en comparación con el cacao fino de aroma, y al mismo tiempo la calidad de la fruta sigue siendo igual a la del cacao fino de aroma, con pequeñas variaciones en sabor sin ser significativas.

Por otro lado, existe otro proceso para poder exportar, en Ecuador se exigen y se debe tener algunos requisitos los cuales son:

1. Se debe tener el Registro Único de Contribuyente o RUC
2. Se necesita el certificado de Firma Electrónica o Token
3. Se debe estar registrado como exportador dentro del Ecuapass, que es el sistema del Servicio Nacional de Aduanas del Ecuador (SENAE).
4. Dentro del Ecuapass, se debe realizar la declaración juramentada del origen, que debe ser entregada al comprador.

Dentro del proceso de exportación, la persona natural o jurídica que califique para exportar debe inicialmente emitir una cotización al comprador, en este documento se detalla y especifica los términos y acuerdos que han llegado entre comprador-vendedor, incluyendo el incoterm o forma de embarque y envío que gestionará el exportador; es decir, hasta qué punto habrá la participación del vendedor y donde comenzará la del comprador. Este es el primer documento oficial el cual debe estar firmado y acordado por las partes.

Posterior a los acuerdos y aprobación de la proforma; y cumpliendo todos los requisitos establecidos en la ley, el proceso de exportación tiene dos etapas fundamentales que son las siguientes:

Etapa 1: Preembarque – en esta etapa se inicia la Declaración Aduanera de Exportación conocida como DAE, esto se comienza en el Ecuapass. Este trámite debe ir de la mano de una factura o proforma, y la lista de empaque, este documento es donde se especifica el producto que está siendo exportado. Este documento es uno de los más importantes, ya que con ello se detalla la información del exportador, se describe la mercadería, se coloca los datos del comprador, el destino donde será exportado el producto, cantidades, peso, etc.; es decir, este documento es donde se declara cada pequeño detalle que tenga que ver con la carga.

Etapa 2: Post embarque – en esta etapa final, es primordial generar el registro electrónico ante la SENAE, mediante las Declaraciones Aduaneras de Exportación (RDAE), para poder obtener el DAE, del cual se tiene un tiempo máximo de 30 días luego de que el embarque ya haya salido.

Generalmente existen empresas que realizan el trámite de exportación junto con la información que genera el exportador, ya que se debe considerar datos específicos como la partida arancelaria; que es la clasificación por la cual se identifica los productos importados o exportados, para que se pueda aplicar el régimen aduanero que le corresponda, en este caso en la número 180100 para lo que corresponde a granos de cacao. Terminado el proceso de exportación, este pasa a una etapa de elaboración de derivados de cacao, con la finalidad que el comprador haya adquirido este producto.

Adicionalmente, se debe tomar en cuenta que algunos países tienen requisitos de calidad que deben ser cumplidos al exportar a sus regiones, para ello se debe considerar las normas que exija la ley en el país comprador, estos requisitos son principalmente para acceder a los mercados internacionales.

También existen normativas para lo que corresponde a los productos ecológicos; por ejemplo, en la Comunidad Europea, existe un reglamento sobre producción y etiquetado en los productos orgánicos, con el objetivo de que los productos que hayan sido modificados genéticamente; como es el caso del CCNR1, no sea considerado como un producto orgánico.

Es así como el proceso para la exportación de cacao tiene un impacto comenzando con la producción, hasta llegar a la exportación definitiva del producto. La productividad que se debe generar es principalmente en la producción del cacao,

tomando en cuenta que el productor debe entregar única y exclusivamente el cacao en grano y seco, para que así el exportador deba solamente clasificar, empacar y exportar.

Esto debido a que, si el exportador debe considerar en su tiempo de exportación lo que le tomaría gestionar el secado completo y final de algunos granos de cacao, este proceso adicional genera costos altos y demanda una segunda calificación del grano hasta que esté listo.

Además, existen parámetros establecidos en la ley en cuanto a la calidad que debe tener el producto antes de su exportación, estos parámetros fueron decretados en la normativa ecuatoriana INEN 176, y se establece lo siguiente:

Ilustración 7. Parámetros de Calidad Norma INEN 176

Requisitos	Cacao Fino			Cacao CCN51		Método de ensayo
	A.S.S.S	A.S.S	A.S.E	C.S.S	C.S.C	
Humedad, máximo, % ^a	7	7	7	7	7	NTE INEN-ISO 2291
Peso de 100 granos, g	> 130	> 120 a 130	100 a 120	> 125	110-125	^b
Granos fermentados, mínimo, %	75	65	53	68	55	NTE INEN-ISO 1114
Granos violetas, máximo, %	15	21	25	18	26	NTE INEN-ISO 1114
Granos pizarrosos, máximo, %	9	12	18	12	15	NTE INEN-ISO 1114
Granos mohosos, máximo, %	1	2	4	2	4	NTE INEN-ISO 1114
TOTALES (análisis sobre 100 granos), mínimo	100	100	100	100	100	
Granos defectuosos, máximo, %	0	1	3	1	3	^c
Material relacionado al cacao, máximo, %	1	1	1	1	1	^c
Material extraño, máximo, %	0	0	0	0	0	^c

^a El símbolo % (por ciento) representa al número 0,01, que expresa a la fracción másica.

^b masa determinada por medio de una balanza u otro instrumento equivalente.

^c determinado en 500 g de muestra.

NOTA. Se permite la presencia de granza solo en el Cacao A.S.E y en el Cacao C.S.C en un máximo del 1,5 %

En resumen, podemos acatar los siguientes puntos más relevantes de la ilustración antes mencionada:

- El cacao de exportación debe tener una humedad máxima del 7 %, como lo establece la norma NTE INEN 173.
- El cacao no debe estar infestado de ningún tipo de plaga.
- No se debe tener granos defectuosos o partidos que superen el 1 % de lo exportado.
- El cacao debe estar libre de cualquier tipo de olor relacionado al moho, dañado o podrido.
- El cacao debe estar libre de cualquier tipo de impurezas.
- La presentación del cacao no debe ser reseco o quemado.
- El cacao debe ser exportado bajo una misma calidad; es decir, no se puede mezclar variedades de cacao.
- La certificación de calidad de grano debe estar bajo la Resolución 025 de Agrocalidad. (Ministerio De Producción, Comercio Exterior, Inversiones Y Pesca, s/f.)

De esta manera, se mantiene un doble control de calidad que no solamente es exigida por parte del comprador, sino que la ley establece que un estándar de calidad que debe tener como mínimo de requisitos cualquier persona natural o jurídica que desee exportar cacao.

Esta medida tomada por el gobierno es para impulsar una revisión adicional y cerciorar que el cacao a ser exportado cumple con los requisitos que exigen en otros países, y está dentro de la normativa acordada en los tratados de comercio.

Además, protege y cautela que no se de ningún tipo de amenaza que se puede presentar, como incidentes al momento de realizar el transporte, terrorismo, contrabando, crimen organizado, etc.

Es por lo que, los procesos de producción son los más relevantes antes de comenzar la exportación, y este proceso viene a ser un asunto administrativo documental para generar la salida del producto del país como lo exige la ley.

Debemos considerar que en el Ecuador las principales provincias donde se cosecha el cacao son: Manabí, Los Ríos y Guayas, entre estas 3 provincias representan el 80 % de la superficie total sembrada de cacao a nivel nacional. Considerando que las propiedades cultivadas se clasifican en dos, propiedades pequeñas que son de hasta 20 hectáreas, y medianas que van de los 20 hasta 50 hectáreas (Guerrero, 2017).

Del 88 % de la producción y cosecha del cacao en el Ecuador, 73,4 % provienen de pequeñas propiedades, y el otro 26,6 % se da en propiedades mayores a 20 hectáreas. También existe un cultivo en conjunto, pero esto se da principalmente en propiedades de mediano y gran tamaño, ya que se ha determinado que los medianos productores trabajan de manera autónoma. (Guerrero, 2017).

Por otro lado, también existe producción de cacao en la Región del Oriente, principalmente en las provincias de Orellana, Sucumbíos y Napo. Se tiene que aproximadamente 20.000 hectáreas están sembradas en esta zona, volviéndose un lugar muy importante para la producción del cacao para su exportación (Guerrero, 2017).

Dicho esto, el cacao se encuentra entre los principales productos de exportación NO petrolera del Ecuador; ya que actualmente el principal producto de exportación del Ecuador es el petróleo, según un cuadro de resumen del Ministerio de Producción,

publicado en enero del 2022, tenemos el siguiente cuadro explicativo entre el 2019 al 2021, representado en miles de USD y sus respectivas variaciones entre los años antes mencionado:

Tabla 2. Exportaciones No Petroleras Tradicionales 2020-2023

EXPORTACIONES	ENE-DIC 2020	ENE-DIC 2021	% VAR. ANUAL 2021	VAR. ANUAL ABS. 2021	ENE-DIC 2022	ENE-DIC 2023	%VAR. ANUAL 2023	VAR ANUAL ABA. 2023
	UDS MILLONES	USD MILLONES		USD MILLONES	USD MILLONES	USD MILLONES		USD MILLONES
PRODUCTOS DE EXPORTACIÓN NO PETROLERA TRADICIONALES	8,810.90	10,191.80	15.70%	1,380.90	12,066.10	12,721.30	5.40%	655.20
Camarones	3,823.50	5,323.30	39.20%	1,499.80	7,289.30	7,205.20	-1.20%	-84.00
Banano	3,566.50	3,381.40	-5.20%	-185.00	3,144.90	3,587.40	14.10%	442.50
Cacao	815.50	817.50	0.20%	2.00	865.80	1,170.80	35.20%	305.00
Pescado	250.00	290.20	16.10%	40.20	269.20	199.50	-25.90%	-69.70
Otros	355.40	379.30	6.70%	23.90	497.00	558.30	12.30%	61.30

(Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca, 2024)

Como podemos revisar en el cuadro de “Productos de exportación NO petroleros tradicionales”; en el período del 2020 resalta que el cacao tuvo una participación media en las exportaciones, con un valor de US\$ 815 millones, que eso representa un aporte en el 2020 del 9.26 % en las exportaciones totales, por otro lado, el camarón siendo el producto más alto tiene un porcentaje del 43,40 %, el banano tiene una participación 40,48 %, el pescado está con un 0,28 % y otros tradicionales con el 4,03 %.

Ahora, si comparamos de esta manera, en el 2020 ninguno de estos productos llega a representar más del 50 % de los ingresos totales en exportaciones NO petroleras. Y el cacao llega a ser un producto que, a pesar de su bajo porcentaje, se mantiene en un nivel medio entre los productos más exportados en el 2020, siendo los más altos el banano y el camarón, que como sabemos es un producto de consumo masivo en países de Europa, América del Norte, y actualmente en el Asia.

El año 2022, siendo un año de recuperación después de la pandemia COVID-19; de enero a diciembre del 2022, los porcentajes de participación en las exportaciones NO petroleras van de la siguiente manera:

- Camarones – 60,41 %
- Banano – 26,06 %
- Cacao – 7,18 %
- Pescado - 2,23 %
- Otros tradicionales – 4,12 %

Como podemos observar, el cacao disminuyó un 2,08 % desde la pandemia hasta los siguientes años de recuperación, en 2020 el consumo se mantuvo alto debido a que hubo un incremento en el consumo de productos derivados del cacao como chocolate en barra, chocolate en polvo, *nibs* de cacao, etc., considerando que por la necesidad de estar dentro de los hogares, muchas familias y parejas empezaron a consumir mayor cantidad de alimentos, es por ello que la industria alimenticia fue la que mayor ganancia generó en la pandemia, dando como resultado un aumento en las exportaciones cacaoteras a nivel mundial. Sin embargo, en los siguientes dos años vemos que el consumo empieza a disminuir, debido a un cambio de tendencia del consumidor habitual de cacao y sus derivados.

Y, por último, tenemos que en el año 2023 hubo un leve incremento en las exportaciones de cacao, el aumento del 2022 al 2023 fue de 2,02 %, podemos evidenciar que el cacao siempre se mantiene en la media de productos de exportación no petrolera tradicionales. En el 2023 tenemos los siguientes porcentajes:

- Camarones – 56,64 %
- Banano – 28,20 %
- Cacao – 9,20 %
- Pescado - 1,57 %
- Otros tradicionales – 4,39 %

A pesar de que en el 2021 se exportó US\$ 817.5 millones y en el 2023 se exportó US\$ 1170.8 millones, existe una variación en comparación de porcentaje, donde el cacao aumenta un 35,20 % en comparación del resto de productos. Esto se debe al alza en exportaciones de camarones en donde su participación en las exportaciones NO petroleras, llega a ser del 56,64 % siendo uno de los porcentajes más altos, y de mayor consumo que hubo en ese año, como se mencionó anteriormente, principalmente de países de América del Norte y Asia.

Dado esta comparación, podemos notar que el mejor año en las exportaciones NO petroleras en el Ecuador fue en el 2023, con un total de US\$ 12.721,30 millones, y los principales países de exportación es Estados Unidos con el 28,18 %, China con el 36,62 %, Rusia con el 5,96 %, España con el 5,52 % y Países Bajos (Holanda) con el 5,51 %.

Según el Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca, en un informe del 20 de julio de 2021, los principales países de destino que Ecuador exportó el cacao fueron principalmente por Estados Unidos que tuvo compras por US\$ 198 millones, le sigue Indonesia con US\$ 193 millones, Malasia con US\$ 125 millones y por último, tenemos a Países Bajos con US\$ 69 millones (Ministerio De Producción Comercio Exterior, Inversiones y Pesca, 2021).

Si bien es cierto que tenemos un grupo grande de países compradores de cacao, tenemos un grupo reducido de países que elaboran el mejor chocolate del mundo; según National Geographic, en donde realizan un reporte de los 6 países calificados como los mejores productores de chocolate (producto derivado del cacao), entre esos están: Suiza, Bélgica, México, Francia, Perú y Austria. (National Geographic, 2018)

Según este reporte, se menciona que Bélgica tiene una producción anual de 220 toneladas de chocolate, y en Suiza sus habitantes consumen alrededor de *18 kilos de chocolate* al año. Si consideramos ambos valores, podemos deducir que, si Ecuador está produciendo 260 mil toneladas por año aproximadamente, Bélgica llega a consumir apenas el 0,084 % de la producción total, y aun así no estamos exportando a este país.

Por otro lado, si en Suiza el consumo por cada ciudadano es de 18 kilos anuales, y existen 8.698 millones de personas, estamos hablando que anualmente en Suiza se consume en promedio 156,564 kilos que equivalen a 156,56 toneladas (63,44 toneladas menos que lo que Bélgica produce); es decir, estamos hablando de que Suiza consume el 0,06 % de lo que produce Ecuador. Considerando los principales países a los que exportamos el cacao, Suiza y Bélgica no están dentro de ese grupo debido a su bajo consumo anual.

En datos obtenidos en la página de Trade Map, se indica que Ecuador en el 2022 tuvo una participación del 10,3 % en las exportaciones totales de cacao en grano. De ese total de participación, los principales destinos son los siguientes:

- Malasia - 20,1 %
- Estados Unidos - 18,9 %
- Indonesia - 17,1 %
- Países Bajos - 10,2 %
- México - 7,4 %
- China - 1,7 % (ocupando así el 11vo puesto)

Estos valores pueden aumentar en los siguientes años, gracias al tratado generado a partir del 2017 con la Unión Europea y sus países miembros, por una parte,

Colombia y Perú por otra, y por último con el tratado de libre comercio con China que se está ejecutando actualmente en el 2024.

En el 2023, Merlyn Casanova (Presidente de Anecacao), expuso a Primicias que las exportaciones a China cayeron un poco más del 30 % en ese año, debido a una baja de producción, y que hasta ese momento las exportaciones a el mercado chino representan un 1,06 % del total de exportaciones del sector. (Gonzalez, 2024). Pero con este tratado se espera llegar a una población de 1.400 millones de consumidores de alto poder adquisitivo, aumentando las exportaciones en varios productos incluyendo el cacao, esto según el Ministerio de Producción Comercio Exterior Inversiones y Pesca (Ministerio de Producción Comercio Exterior Inversiones y Pesca, s/f).

Por otro lado, el acuerdo comercial con la Unión Europea se la ha generado por el Ministerio de Relaciones Exteriores y Movilidad Humana, y tiene como objetivo principal “la liberación progresiva y gradual del comercio de mercancías, de conformidad con lo dispuesto en el artículo XXIV del GATT de 1994” (Ministerio de Relaciones Exteriores y Movilidad Humana, 2016).

Este acuerdo ha beneficiado un libre comercio entre la Unión Europea y el Ecuador, en donde los países signatarios aceptan y abren sus puertas para mantener un intercambio de beneficios al momento de importar o exportar, sean estos en cuanto a aranceles, impuestos, y cualquier tipo de medida que se encuentre relacionada con la venta y compra de mercadería que cada país pueda ofrecer.

Adicionalmente, en el 2021 se retomó el interés por parte de la Unión Europea y Ecuador en mantener y mejorar el acuerdo, teniendo un aumento del 16 % del comercio bilateral en comparación con el año 2020. (EEAS, 2022). Como menciona EEAS, un factor importante para la Unión Europea para continuar con este acuerdo, es la

adaptación de normativas por parte de Ecuador, a los estándares europeos establecidos en el Pacto Verde, con la estrategia “De la granja a la mesa”.

Para esto se debe comprender no únicamente los estándares que existen en Europa, sino también las nuevas políticas que se están adoptando, por ejemplo, la nueva propuesta enfocada en la deforestación, el reconocimiento de equivalencias en productos orgánicos hacia la exportación de productos ecuatorianos.

El Pacto Verde Europeo, es una propuesta para disminuir el cambio climático y la degradación del medio ambiente que se está produciendo a nivel mundial. Esta iniciativa es una transformación al uso eficiente de los recursos, en los cuales se garantiza principalmente disminuir la producción de emisiones de gases de efecto invernadero para el 2050, el crecimiento económico al uso de los recursos, y que no existan personas ni lugares que no compartan y lleven a cabo este pacto. (Comisión Europea, 2022)

Dando respuesta a la propuesta por parte de la Unión Europea, en el 2021 el programa Integral Amazónico de Conservación de Bosques y Producción Sostenible en Ecuador, busca fortalecer el mercado del cacao fino de aroma conociendo que proviene de una producción sostenible.

ProAmazonia menciona que con la primera venta de lote del cacao fino de aroma orgánico a Bélgica; conociendo que vino de una producción sostenible de la Amazonía ecuatoriana, el país cumplió con el compromiso de implementar acciones para reducir la deforestación; que como se mencionó anteriormente, está afectando gravemente al medio ambiente. (ProAmazonia, 2021)

Gracias a esta certificación libre de deforestación que se logró obtener, un aproximado de 80 familias productoras de cacao afirman que, se va a tener un potencial de crecimiento considerable a corto plazo, ayudando a generar mayores ingresos.

Samael Castillo, técnico del campo de la Federación de Pequeños Exportadores Agropecuarios Orgánicos del Sur de la Amazonía (APEOSAE) menciona lo siguiente: “Para nosotros este proyecto fue muy bueno porque nos permite tener control y conocimiento sobre nuestras actividades productivas, en el caso de identificar productores que estén incumpliendo en el cuidado de los bosques, podemos aplicar correctivos”. (ProAmazonia, 2021).

Gracias a este trabajo realizado desde el 2019, el Gobierno Nacional busca disminuir la emisión de gases de efecto invernadero, al igual que reducir las causas y agentes de la deforestación, impulsando también el manejo sostenible de los recursos naturales dentro del marco del Plan de Acción REDD+ del Ecuador.

Capítulo 3

Resultados

El cacao es un producto de alto consumo a nivel mundial, y con ello Ecuador está dentro de los 4 principales países de exportación de este producto. A pesar de no tener una participación significativa, compite con países que mantienen un nivel de producción alta, pero de menor calidad que la producida en el país principalmente cacao fino de aroma y el CCN51.

Poniendo en consideración que, en las exportaciones de cacao de todo tipo, estamos en el cuarto puesto; con lo que respecta únicamente a las exportaciones de

cacao fino de aroma tenemos la mayor participación a nivel mundial, dado que, como se mencionó anteriormente, el cacao fino de aroma es característico del Ecuador y es donde se produce el de mejor calidad a pesar de que no ha sido aprovechado en su totalidad durante los últimos años.

El proceso productivo del cacao es largo, debido a que solamente se pueden generar tres cosechas al año, y que la planta vive durante un período aproximado de veinte años. En el proceso de producción, lo que toma más tiempo es el secado, que es de cinco a seis días si se quiere obtener un secado completo de la pepa del cacao. Este es el proceso determinante para el valor del quintal entre el productor y exportador.

El proceso de exportación llega a ser un trámite desde el momento en que el exportador acepta los quintales de cacao del productor. Se comienza este proceso con una calificación de calidad del cacao, es decir, si no está completamente seco o con las características que exige el comprador, el exportador debe darle un proceso adicional de secado antes de colocar el producto en el contenedor a ser exportado. Una vez concluido el proceso de calidad, se procede con la documentación y transporte de la mercadería.

Estos dos procesos son los más importantes en la definición de la calidad para los compradores a nivel mundial, es por lo que, cada proceso debe ser cuidadosamente realizado y considerarlo como nuestra carta de presentación al consumidor final de productos derivados de cacao.

Debemos considerar que uno de los mejores chocolates del mundo es producido en Bélgica y Suiza, por sus diferentes sabores, colores y formas que tienen, ambos países importan el cacao de Ecuador, debido a la calidad en su sabor diferencial frente al cacao común.

Gracias al esfuerzo que se ha realizado, Ecuador es pionero en la producción del cacao fino de aroma, gracias a los reconocimientos que ha obtenido en cuanto a calidad y variedad de sabor natural. Este es un producto que puede ser explotado y comercializado en mayor cantidad al mundo, a pesar de que los años después de pandemia complicaron las exportaciones, actualmente se ha visto un crecimiento fortalecido, ya que el consumo de productos derivados del cacao crece anualmente, pero no solamente el consumo, sino también las exigencias en cuanto a calidad por parte del consumidor, que conlleva una exigencia mayor por parte de los compradores.

Se deben aprovechar de mejor manera las alianzas estratégicas que se han logrado con la Unión Europea y China, comenzando con el tratado de libre comercio acordado, donde se da la facilidad de exportar, y considerar valores menores o en 0 % de aranceles dependiendo el producto y el acuerdo al que se llegue.

También se debe concluir que gracias a los controles de calidad establecidos en la ley y exigidos por parte de los compradores, tanto el exportador como el productor generan mayor valor al momento de preparar los costales de cacao para estos ser exportados. Este proceso de calidad es un valor agregado que genera confianza y certifica la calidad en la productividad del cacao antes de su exportación y preparación como producto final al consumidor.

Los esfuerzos adoptados por parte del Gobierno por incentivar la agricultura y las exportaciones han provocado que con respecto al cacao este siga aumentando su productividad cada año y mantenga una participación a nivel mundial creciente con respecto a otros países productores de cacao, ocupando así el 10,3 % de participación en el año 2022. Además, el 20 de julio del 2023 el Africa Trade News comenta que Costa de Marfil; siendo este el principal país productor y exportador de cacao. Ha decidido

suspender sus ventas este 2023-2024 hasta nuevo aviso, esto debido a condiciones meteorológicas, una posible amenaza de *pourriture brune* (enfermedad de la mazorca negra) una enfermedad que afecta a los productores y que se desarrolla en condiciones húmedas prolongadas. (INDEGATE CONSULTING, 2023).

También se ha generado interés por parte de empresas internacionales en adquirir el cacao fino de aroma de Ecuador para la producción de sus productos. Dado los incentivos y el apoyo por parte de ProAmazonía, una de las empresas de elaboración del mejor chocolate del mundo; Sonia Cacao, trabaja exclusivamente comprando el cacao producido en Zamora Chinchipe. Así y otras empresas más, abren sus puertas a un comercio justo y directo con los productores, en donde los intermediarios se vuelven menos, o a su vez buscan generar alianzas directas con los productores, que cada día se capacitan más en entender el valor real del cacao en el mercado.

Discusión y conclusiones

Ecuador es un país lleno de diversidad, y tiene un gran potencial y valor agregado al momento de la exportación de un producto único en el mundo. El cacao si bien es un *commodity* con un valor versátil constantemente, ha demostrado que durante los años ha sido uno de los productos que se ha mantenido constantemente entre los principales de exportación NO petrolera en el Ecuador.

A pesar de tener grandes competidores de cacao como Costa de Marfil, cada vez el consumidor final se vuelve más exigente, y pide que sus productos no solamente cumplan con un sabor específico, sino también que cumplan con las certificaciones de calidad y cumplimiento de ser productos orgánicos, libre de químicos y, además, que cumplan con los planes de reducir la emisión de gases y deforestación, aportando un valor agregado al producto y cuidando al planeta.

Además, los productores al verse más involucrados en comprender cómo se generan las exportaciones, los procesos que existen detrás del mismo, y saber el valor monetario real que tiene su trabajo, se sienten orgullosos de saber que su esfuerzo es recompensado y valorado a nivel mundial.

En conclusión, la hipótesis planteada ha sido demostrada con lo siguiente; en primer lugar, siendo Ecuador un pionero y experto en la producción y exportación de cacao fino de aroma, el Gobierno junto a otras entidades han proporcionado una colaboración de comunicación con empresas importadoras de cacao en grano, y apoyando al crecimiento de pequeños. A pesar de ello, los productores deben enfocar más estos conocimientos y aplicarlos en la producción del cacao para que sea más eficiente; por ejemplo, plantar cada mes un árbol de cacao para que así cada mes puedan tener granos que cosechar y no depender solamente de tres cosechas al año.

El tener conocimiento científico y comprobado, ayudará a comprender que las ganancias deben reinvertirse en las plantaciones con tecnologías que ayuden a aumentar la producción y estar preparados para las temporadas de alta y baja demanda.

Continuando con la misma metodología de apoyar a los pequeños productores, crecerá el área de producción de cacao a nivel nacional, produciendo que la demanda existente en el mercado pueda ser cubierta por una gran parte, llegando de esta manera a exportar cerca del 40 % del cacao en el mundo.

Referencias

- Abad, A., Cristina, A., & Efraín, N. (03 De 07 De 2019). *Revistas Uasb*.
Obtenido De <https://Revistas.Uasb.Edu.Ec/Index.Php/Eg/Article/View/1442/1349>
- Banco Central Del Ecuador. (31 De Marzo De 2022). *Banco Central Del Ecuador*. Obtenido De <https://Www.Bce.Fin.Ec/Index.Php/Boletines-De-Prensa-Archivo/Item/1482-La-Economia-Ecuatoriana-Crecio-4-2-En-2021-Superando-Las-Previsiones-De-Crecimiento-Mas-Recientes>
- Comisión Europea. (2022). *Comisión Europea*. Obtenido De https://Ec.Europa.Eu/Info/Strategy/Priorities-2019-2024/European-Green-Deal_Es
- Economipedia. (s/f). *Economipedia*. Obtenido De <https://Economipedia.Com/Definiciones/Consumo.Html>
- EEAS. (02 De Febrero De 2022). *Delegation Of The European Union To Ecuador*. Obtenido De https://Www.Eeas.Europa.Eu/Delegations/Ecuador/Comercio-Bilateral-Entre-La-Uni%C3%B3n-Europea-Y-Ecuador-Creci%C3%B3n-Un-16-En-2021_En?S=161#:~:Text=El%20acuerdo%20comercial%20entre%20la,Comercio%20bilateral%20comparado%20con%202020.
- Ekosnegocios. (16 De Noviembre De 2020). *Rk Países Con Mayor Consumo De Chocolate*. Obtenido De <https://Www.Ekosnegocios.Com/Articulo/Rk-Paises-Con-Mayor-Consumo-De-Chocolate>
- FAO. (2010). *Perspectivas A Plazo Medio De Los Productos Básicos Agrícolas*. Obtenido De <https://Www.Fao.Org/3/Y5143s/Y5143s00.Htm#Contents>
- Gonzalez, P. (07 De Febrero De 2024). *Primicias*. Obtenido De <https://Www.Primicias.Ec/Noticias/Economia/Acuerdo-China-Camaron-Banano-Cacao-Flores/#:~:Text=En%20el%202023%2c%20las%20exportaciones,De%20producci%C3%B3n%2c%20entre%20otras%20razones>
- Guerrero, A. L. (2017). *“Producción Y Comercialización De Cacao Fino De Aroma En El Ecuador - Año 2012-2014”*. Obtenido De

<https://www.sepm.gob.ec/Sitio/Wp-Content/Uploads/2019/03/Estudio-Del-Cacao-Iz7-Version-Publica-Ultima.Pdf>

Inen. (2018). *Inen Servicio Ecuatoriano De Normalización*. Obtenido De https://www.normalizacion.gob.ec/Buzon/Normas/Nte_Inen_176-5.Pdf

Indegate Consulting. (20 De Julio De 2023). *Africa Trade News*. Obtenido De <https://www.africatradenews.com/Costa-De-Marfil-Suspende-Las-Ventas-A-Plazo-De-Cacao-Para-La-Temporada-2023-2024/>

Ministerio De Agricultura Y Ganadería. (s/f). *Ministerio De Agricultura Y Ganadería - Gobierno De La República Del Ecuador*. Obtenido De <https://www.agricultura.gob.ec/Ecuador-Es-El-Primer-Exportador-De-Cacao-En-Grano-De-America/#:~:Text=Ecuador%20se%20convirti%C3%B3%20en%20el,En%20los%20%C3%Baltimos%2010%20a%C3%B1os>.

Ministerio De Producción, C. E. (2021). *Inició Aromas Del Ecuador – Edición Cacao, Vitrina Internacional Con Compradores De Tres Continentes*. Guayaquil.

Ministerio De Producción, C. E. (2022). *Boletín De Cifras*. Obtenido De Comercio Exterior Enero 2022: <https://www.produccion.gob.ec/Wp-Content/Uploads/2022/01/Vfboletincomercioexteriorenero2022-Final.Pdf>

Map, T. (2021). *Itc - Trade Map*. Obtenido De https://www.trademap.org/Country_Selproductcountry_Map.aspx?Nvpm=3%7c218%7c%7c%7c%7c18%7c%7c%7c2%7c1%7c1%7c2%7c1%7c1%7c2%7c1%7c1%7c3

Ministerio De Producción, Comercio Exterior, Inversiones Y Pesca. (Enero De 2022). *Boletín De Cifras Comercio Exterior Enero 2022*. Obtenido De <https://www.produccion.gob.ec/Wp-Content/Uploads/2022/01/Vfboletincomercioexteriorenero2022-Final.Pdf>

Ministerio De Producción, Comercio Exterior, Inversiones Y Pesca. (s/f). *Protocolo Técnico, Logístico Y De Seguridad Para La Exportación De Cacao*. Obtenido De http://logistica.produccion.gob.ec/Wp-Content/Uploads/2019/05/PtIs-Cacao_2019_Compressed.Pdf

Ministerio De Relaciones Exteriores Y Movilidad Humana. (2016). *Acuerdo comercial entre la unión europea y sus estados miembros, por una parte, y Colombia y el Perú, por otra. Y anexos*. Quito: Edición Especial N°808 - Registro Oficial.

Ministerio De Producción Comercio Exterior Inversiones Y Pesca. (s/f) *Tratado De Libre Comercio Ecuador - China*. Quito.

Ministerio De Producción, Comercio Exterior, Inversiones Y Pesca. (2024). *Boletín De Cifras, Comercio Exterior*. Ecuador: N/A.

National Geographic. (2018). *National Geographic*. Obtenido De <https://www.ngenespanol.com/traveler/el-mejor-chocolate-del-mundo-antojo/amp/>

Oficina Económica Y Comercial De España En Abidjan. (Octubre De 2022). *Costa De Marfil*. Obtenido De <https://www.upv.es/contenidos/ori/info/u0876154.pdf>

Pérez, O. A. (2021). *Análisis Comparativo Del Impacto Económico Del Cultivo Del Cacao En El Ecuador Del Primer Semestre Del 2019 Versus El Primer Semestre Del 2020*. Machala: Revista Metropolitana De Ciencias Aplicadas, 4(2), 169-179.

Proamazonia. (28 De Octubre De 2021). Obtenido De <https://www.proamazonia.org/ecuador-fortalece-el-mercado-del-cacao-fino-de-aroma-proveniente-de-una-produccion-sostenible/>

República Del Cacao. (s/f). *República Del Cacao*. Obtenido De <https://republicadelcacao.com/es/blogs/news/ecuador-the-home-of-cacao>

Significados. (s/f). *Calidad*. Obtenido De <https://www.significados.com/calidad/>

Vargas Pérez, O. A. (2021). *Análisis Comparativo Del Impacto Económico Del Cultivo Del Cacao En Ecuador Del Primer Semestre 2019 Versus El Primer Semestre 2020*. *Revista Metropolitana De Ciencias Aplicadas*, 169-179.