



**UNIVERSIDAD LAICA VICENTE ROCAFUERTE DE GUAYAQUIL**  
**FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN**  
**CARRERA DE COMERCIO EXTERIOR**

**PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL**  
**TÍTULO DE LICENCIADO EN COMERCIO EXTERIOR**

**TEMA**

**EXPORTACIÓN DE CACAO ECUATORIANO A LOS MERCADOS**  
**INTERNACIONALES**

**TUTOR**

**MGTR. HERMAN VLADIMIR SOZORANGA SANDOVAL**

**AUTORES**

**FRANCISCO ARTURO FERNÁNDEZ JERVIS**

**ROSA ELENA MORA CABRERA**

**GUAYAQUIL - ECUADOR**

**2022**

REPOSITARIO NACIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA		
FICHA DE REGISTRO DE TESIS		
TÍTULO Y SUBTÍTULO: Exportación de cacao ecuatoriano a los mercados internacionales		
AUTOR/ES: Francisco Arturo Fernández Jervis Rosa Elena Mora Cabrera	REVISORES O TUTORES: Mgtr. Herman Vladimir Sozoranga Sandoval	
INSTITUCIÓN: Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil	Grado obtenido: Licenciado En Comercio Exterior	
FACULTAD: Administración	CARRERA: Comercio Exterior	
FECHA DE PUBLICACIÓN: 2022	N. DE PAGS: 77	
ÁREAS TEMÁTICAS: Educación comercial y administración		
PALABRAS CLAVE: Comercio internacional, Consumo, Exportación/importación, Ecuador.		
RESUMEN: El presente estudio estuvo orientado a la búsqueda y recolección de información publicada en sitios web especializados en comercio exterior, que administren datos acerca de la exportación del cacao ecuatoriano entre el 2017 al 2021, identificando indicadores como: principales países exportadores de cacao, principales destinos de las exportaciones cacaoteras, entre otros. Teniendo en cuenta que en los últimos años debido a factores como la pandemia podrían afectar la cantidad de toneladas métricas a exportar de cacao, por presentarse problemas en la cadena de producción. Sin embargo, se evidencia que las exportaciones de cacao han incrementado en un 30% entre el periodo de tiempo antes citado. La metodología aplicada en este trabajo estuvo en función de la recopilación de información de teorías de comercio exterior y de información relevante acerca del cacao. Los métodos de investigación aplicados fueron el analítico y sintético. El enfoque empleado para la investigación fue cuantitativo utilizado con la finalidad de analizar los datos en función directa de los objetivos planteados. Los resultados de la investigación reflejan que en la actualidad el Ecuador está situado entre los principales exportadores de cacao a nivel internacional, y que los montos exportados en la mayoría de los casos han experimentado aumentos favorables para el Ecuador.		
N. DE REGISTRO (en base de datos):	N. DE CLASIFICACIÓN:	
DIRECCIÓN URL (tesis en la web):		
ADJUNTO PDF:	SI X	NO
CONTACTO CON AUTOR/ES:	Teléfono:	E-mail:
Francisco Arturo Fernández Jervis	Celular 0982248928	Correo <a href="mailto:ffernandezj@ulvr.edu.ec">ffernandezj@ulvr.edu.ec</a>
Rosa Elena Mora Cabrera	Celular 0994541330	Correo <a href="mailto:rmorac@ulvr.edu.ec">rmorac@ulvr.edu.ec</a>
CONTACTO EN LA INSTITUCIÓN:	Decano, Facultad de Administración Mgtr. Oscar Machado Álvarez Teléfono: 259 6500 Ext. 201 <a href="mailto:omachadoa@ulvr.edu.ec">omachadoa@ulvr.edu.ec</a> Directora, Carrera Comercio Exterior Ph.D. Mónica Villamar Mendoza Teléfono: 2596500 Ext. 264 <a href="mailto:mwillamarm@ulvr.edu.ec">mwillamarm@ulvr.edu.ec</a>	

**UNIVERSIDAD LAICA VICENTE ROCAFUERTE DE GUAYAQUIL**  
**Facultad De Administración**  
**Carrera De Comercio Exterior**

**CERTIFICADO DE ANTI PLAGIO ACADÉMICO**

**EXPORTACIÓN DE CACAO ECUATORIANO A LOS MERCADOS  
INTER**

**INFORME DE ORIGINALIDAD**

**7** %

INDICE DE SIMILITUD

**5** %

FUENTES DE INTERNET

**2** %

PUBLICACIONES

**9** %

TRABAJOS DEL  
ESTUDIANTE

**FUENTES PRIMARIAS**

**1**

**Submitted to Universidad Laica Vicente  
Rocafuerte de Guayaquil**

Trabajo del estudiante

**2** %

**2**

**repositorio.ulvr.edu.ec**

Fuente de Internet

**2** %

**3**

**repositorio.ug.edu.ec**

Fuente de Internet

**2** %

**4**

**repositorio.unesum.edu.ec**

Fuente de Internet

**1** %

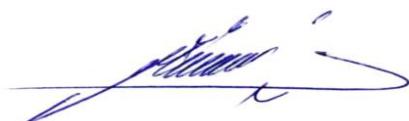
**5**

**Submitted to Universidad del Istmo de  
Panamá**

Trabajo del estudiante

**1** %

Atentamente



Mgtr. Herman Vladimir Sozoranga Sandoval  
CI: 0703440842

**UNIVERSIDAD LAICA VICENTE ROCAFUERTE DE GUAYAQUIL**

**Facultad De Administración  
Carrera De Comercio Exterior**

**DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS  
PATRIMONIALES**

Los estudiantes egresados Francisco Arturo Fernández Jervis y Rosa Elena Mora Cabrera declaramos bajo juramento, que la autoría del presente proyecto de investigación, “Exportación de cacao ecuatoriano a los mercados internacionales”, corresponde totalmente a los suscritos y nos responsabilizamos con los criterios y opiniones científicas que en el mismo se declaran, como producto de la investigación realizada.

De la misma forma, cedemos los derechos patrimoniales y de titularidad a la Universidad Laica VICENTE ROCAFUERTE de Guayaquil, según lo establece la normativa vigente.

Autores:



---

Francisco Arturo Fernández Jervis  
CI: 0926480088



---

Rosa Elena Mora Cabrera  
CI: 0924454374

**UNIVERSIDAD LAICA VICENTE ROCAFUERTE DE GUAYAQUIL**

**Facultad De Administración  
Carrera De Comercio Exterior**

**CERTIFICACIÓN DE ACEPTACIÓN DEL TUTOR**

En mi calidad de Tutor del Proyecto de Investigación “Exportación de cacao ecuatoriano a los mercados internacionales”, designado(a) por el Consejo Directivo de la Facultad de Facultad De Administración, Carrera De Comercio Exterior de la Universidad Laica VICENTE ROCAFUERTE de Guayaquil.

**Certifico:**

Haber dirigido, revisado y aprobado en todas sus partes el Proyecto de Investigación titulado: “Exportación de cacao ecuatoriano a los mercados internacionales”, presentado por los estudiantes Francisco Arturo Fernández Jervis y Rosa Elena Mora Cabrera como requisito previo, para optar al Título de Licenciado En Comercio Exterior encontrándose apto para su sustentación.

Atentamente



---

Mgtr. Herman Vladimir Sozoranga Sandoval

CI: 0703440842

## **DEDICATORIA**

**Rosa Elena Mora Cabrera**

Dedicado a mi esposo quien estuvo apoyándome y animándome tanto en los buenos y malos momentos, y por el apoyo con los recursos necesarios, a mis padres que siempre me alentaron a continuar en medio de las circunstancias, y a las distintas autoridades de buen corazón, quienes en mis momentos más difíciles me guiaron y animaron a continuar la etapa de preparación y culminar mis estudios.

## **DEDICATORIA**

**Francisco Arturo Fernández Jervis**

Dedico el presente trabajo de tesis a mi madre, mi esposa y mi hermano, ya que fueron y son las personas que continuamente me siguen apoyando en todos los sentidos para seguir con mis estudios y poder lograr mis metas propuestas. Por eso les doy mi trabajo en ofrenda por su amor y paciencia, por no darse por vencidos conmigo.

## **AGRADECIMIENTO**

**Rosa Elena Mora Cabrera**

Agradezco a Dios por la oportunidad de culminar mis estudios y la fortaleza para superar los obstáculos que surgieron en distintos momentos.

A mi esposo por el apoyo constante en cada proceso de esta etapa de estudios y la motivación a continuar cuando me desalentaba en momentos difíciles.

A mis padres y hermanos que siempre me aconsejaron y se alegraron por el avance en cada proceso.

A los profesores que nos dieron aún más que sus conocimientos, sus consejos, su tiempo y paciencia para enseñarnos y guiarnos en todo el trayecto estudiantil.

## **AGRADECIMIENTO**

**Francisco Arturo Fernández Jervis**

En primera instancia agradezco a mi madre Dora Jervis, por apoyarme a superar los obstáculos de la vida, ya que ella ha sido un motor fundamental a lo largo de mi crecimiento personal.

A mi hermano Néstor Fernández, por haberme compartido un poco de su conocimiento y así poder resolver problemas que se me presentan frecuentemente, por aconsejarme, ser mi ejemplo y ayudarme a tomar buenas decisiones.

A mi esposa Gabriela Peñafiel, quien ha estado a mi lado para empujarme a ser mejor y perseverante cada día, la que me ha ayudado a no rendirme y buscar la solución que necesito.

## ÍNDICE GENERAL

CERTIFICADO DE ANTI PLAGIO ACADÉMICO .....	iii
DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS PATRIMONIALES .....	iv
CERTIFICACIÓN DE ACEPTACIÓN DEL TUTOR .....	v
DEDICATORIA .....	vi
AGRADECIMIENTO .....	viii
ÍNDICE GENERAL .....	x
INTRODUCCIÓN .....	1
CAPÍTULO I .....	3
DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN.....	3
1.1. Tema .....	3
1.2. Planteamiento del Problema .....	3
1.3. Formulación del Problema.....	4
1.4. Sistematización del Problema.....	4
1.5. Objetivo general .....	4
1.6. Objetivos Específicos .....	4
1.7. Justificación .....	5
1.8. Delimitación del Problema .....	5
1.9. Idea a Defender.....	5
1.10. Línea de investigación institucional .....	6
CAPÍTULO II.....	7
MARCO TEÓRICO.....	7
2.1. Marco Teórico .....	7
2.1.1. Antecedentes.....	7
2.1.2. Datos Históricos .....	8
2.1.3. Generalidades del cacao .....	9
2.1.4. Cadena Productiva del Cacao.....	9
2.1.5. Cultivo y producción de la cadena productiva del cacao .....	11
2.1.6. Comercialización de la cadena productiva del cacao .....	12
2.1.7. Principales competidores .....	13
2.1.8. Comercio Exterior .....	14
2.1.9. El cacao en el Ecuador.....	15
2.2. Marco Conceptual.....	17
2.2.1. Banco Central del Ecuador.....	17

2.2.2. Exportaciones.....	17
2.2.3. ICCO.....	18
2.2.4. Ineficiencia.....	18
2.2.5. Intermediario.....	18
2.2.6. PEA (Población Económicamente Activa).....	18
2.2.7. Producto Perecible.....	18
2.2.8. Productos Semielaborados.....	19
2.2.9. Toneladas Métricas.....	19
2.2.10. Variación Porcentual.....	19
2.3. Marco Legal.....	19
2.3.1. Constitución De La Republica Del Ecuador.....	19
2.3.2. Código Orgánico De La Producción, Comercio E Inversiones, COPCI...20	
CAPÍTULO III.....	22
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.....	22
3.1. Diseño de la investigación.....	22
3.2. Tipos De Investigación.....	22
3.2.1. Investigación Descriptiva.....	22
3.2.2. Investigación Explicativa.....	22
3.2.3. Investigación Bibliográfica O Documental.....	23
3.3. Métodos de Investigación.....	23
3.3.1. Método Analítico.....	23
3.3.2. Método Sintético.....	23
3.4. Enfoque.....	23
3.5. Procedimiento De La Investigación.....	23
CAPÍTULO IV.....	25
INFORME FINAL.....	25
4.1. Producción cacaotera ecuatoriana por año.....	25
4.2. Producción cacaotera ecuatoriana por provincia.....	26
4.3. Volumen de producción por hectárea.....	28
4.4. Principales productores de cacao a nivel mundial.....	29
4.5. Producción de cacao durante la pandemia en Ecuador.....	30
4.6. Fluctuación del precio internacional del cacao.....	30
4.7. Precios del cacao fino de aroma.....	32
4.7.1. Exportaciones.....	32
4.7.2. Principales Países Exportadores De Cacao Y Elaborados.....	34

4.7.3. Principales Destinos De Las Exportaciones De Cacao Y Elaborados.....	36
4.7.4. Exportaciones del Ecuador .....	37
4.7.5. Principales empresas exportadoras ecuatorianas .....	38
4.8. Impulso Estatal .....	40
4.8.1. La Gran Minga del Cacao.....	40
4.8.2. Proyecto de Reactivación de Café y Cacao Nacional Fino de Aroma .....	41
4.8.3. Actualidad.....	41
CONCLUSIONES .....	43
RECOMENDACIONES .....	44
BIBLIOGRAFÍA .....	45
ANEXOS .....	52

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Número de empleados y empresas elaboradoras de cacao y chocolate .....	13
Tabla 2. Superficie, Producción y Ventas por Regiones.....	29
Tabla 3. Exportaciones por Producto .....	34
Tabla 4. Principales países exportadores de cacao y elaborados. ....	35
Tabla 5. Principales destinos de las exportaciones de cacao y elaborados .....	36
Tabla 6. Exportaciones del Ecuador de cacao y elaborados .....	37

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1. Exportaciones e importaciones totales del Ecuador.....	15
Gráfico 2. Producción de cacao en grano en Ecuador. ....	26
Gráfico 3. Superficie cultivada de cacao por provincia. ....	27
Gráfico 4. Producción (Tm) por regiones del Ecuador .....	28
Gráfico 5. Principales productores de cacao .....	29
Gráfico 6. Exportación total de cacao en Ecuador.....	33
Gráfico 7. Principales empresas exportadoras del país.....	38

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Gobernanzas de la cadena productiva.....	10
Figura 2. Precio internacional del cacao .....	30
Figura 3. Precio productor del cacao CCN51 .....	31
Figura 4. Precio productor del cacao fino de aroma .....	32
Figura 5. Premios al mejor chocolate del mundo de Pacari.....	40

## ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1. Principales características y beneficios del cacao chocolate.....	52
Anexo 2. Cadena Productiva del Cacao.....	53
Anexo 3. Estructura productiva de la agroindustria cacaotera.....	54
Anexo 4. Proceso de Obtención del Cacao. ....	55
Anexo 5. Proceso de Obtención del Chocolate.....	56
Anexo 6. Ubicación Geográfica de los Países Exportadores del Cacao (2018).....	59
Anexo 7. Ubicación Geográfica de los Países Exportadores del Cacao (2019).....	60
Anexo 8. Ubicación Geográfica de los Países Exportadores del Cacao (2020).....	61

## **RESUMEN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN (ESPAÑOL)**

**Facultad De Administración  
Carrera De Comercio Exterior**

### **“Exportación de cacao ecuatoriano a los mercados internacionales”**

#### **Resumen**

El presente estudio estuvo orientado a la búsqueda y recolección de información publicada en sitios web especializados en comercio exterior, sean estos de portales públicos o privados, que administren datos acerca de la exportación del cacao ecuatoriano entre los años 2017 al 2021, identificando indicadores como: principales países exportadores de cacao, principales destinos de las exportaciones cacaoteras, entre otros. Teniendo en cuenta que en los últimos años debido a factores como la pandemia podrían afectar la cantidad de toneladas métricas a exportar de cacao, por presentarse problemas en la cadena de producción. Mas sin embargo con los hallazgos de las exportaciones ecuatorianas se evidencia que las exportaciones de cacao han incrementado en un 30% entre el periodo de tiempo antes citado. La metodología aplicada en este trabajo estuvo en función de la recopilación de información de teorías de comercio exterior y de información relevante acerca del cacao. Los métodos de investigación aplicados fueron el analítico y sintético. El enfoque empleado para la investigación fue cuantitativo utilizado con la finalidad de analizar los datos en función directa de los objetivos planteados. Los resultados de la investigación reflejan que en la actualidad el Ecuador está situado entre los principales exportadores de cacao a nivel internacional, y que los montos exportados en la mayoría de los casos han experimentado aumentos favorables para el Ecuador.

**Palabras claves:** Exportación, Sector Cacaotero, Comercio Exterior, Mercados Internacionales.

## **RESUMEN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN (INGLÉS)**

**Facultad De Administración  
Carrera De Comercio Exterior**

### **"Export of Ecuadorian cocoa to international markets"**

#### **Abstract**

The present study was oriented to the search and collection of information published on websites specialized in foreign trade, whether they are public or private portals, that manage data about the export of Ecuadorian cocoa between the years 2017 to 2021, identifying indicators such as: main cocoa exporting countries, main destinations of cocoa exports, among others. Taking into account that in recent years, due to factors such as the pandemic, the number of metric tons to be exported of cocoa could be affected, due to problems in the production chain. However, with the findings of Ecuadorian exports, it is evident that cocoa exports have increased by 30% between the aforementioned period of time. The methodology applied in this work was based on the compilation of information on foreign trade theories and relevant information about cocoa. The applied research methods were analytical and synthetic. The approach used for the research was quantitative used in order to analyze the data in direct function of the stated objectives. The results of the investigation reflect that Ecuador is currently among the main exporters of cocoa at the international level, and that the amounts exported in most cases have experienced favorable increases for Ecuador.

**Keywords:** Export, Cocoa Sector, Foreign Trade, International Markets. Local Development, Cocoa Sector, Foreign Trade, Export.

## INTRODUCCIÓN

Durante el año 2021 la balanza comercial del Ecuador registró un superávit mayor a USD 2,649.2 millones, donde las exportaciones no petroleras nuevamente tuvieron un rol importante en este resultado. De los USD 24,166.8 millones del total de las exportaciones, USD 15,867.1 millones pertenecieron a las no petroleras, las mismas que crecieron un 15.6% respecto a las exportaciones no petroleras del año anterior (BCE, 2022).

Dentro de las exportaciones no petroleras, el cacao es uno de los rubros más representativos y que a la par del conglomerado no petrolero, también ha ido creciendo en los últimos años. La crisis mundial por la pandemia que afectó a varios sectores productivos, tuvo un impacto muy bajo entre los agricultores del gremio, hasta incluso crecieron las exportaciones respecto al año previo del problema. En el 2019 las exportaciones del cacao y elaborados significaron USD 763 millones a la economía ecuatoriana, mientras en el 2020 y durante la pandemia el país exportó USD 935 millones, es decir, las exportaciones del rubro crecieron en un 23% (TRADEMAP, 2022).

El sector cacaotero es uno de los sectores más dinámicos en nuestra economía ecuatoriana, sin embargo, la mayoría de las exportaciones se da bajo la figura de commodity (insumo para otros productos refinados); una tónica del modelo primario exportador que ha mantenido el país durante generaciones. Si bien en la actualidad los números respaldan al sector, la matriz de producción primaria que domina se expone a los problemas que conlleva este método de producción.

A raíz de la pandemia (marzo, 2020), nacen las siguientes interrogantes: ¿La pandemia afectó o no la comercialización externa del producto?, ¿El sector tradicional cacaotero necesita ser o no impulsado mediante la instauración de políticas gubernamentales? Por esta razón, se planteó como objetivo analizar el comportamiento de la exportación en el sector cacaotero ecuatoriano durante los años 2017 al 2021.

El trabajo investigativo consta de cuatro capítulos, el primero identifica la problemática del sector y define los objetivos trazados además de la justificación de la investigación.

El capítulo dos, expone los antecedentes de la comercialización del cacao, datos históricos, además del sustento teórico y el marco legal en que se sitúa el trabajo.

El tercer capítulo, plantea la metodología utilizada en la investigación, indicando el diseño, tipo y métodos empleados durante el desarrollo de la investigación.

El cuarto capítulo, presenta un informe final de lo investigado analizando la cadena productiva, las potencialidades y restricciones del sector a través de un análisis FODA y la propuesta de investigación.

# CAPÍTULO I

## DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

### 1.1. Tema

Exportación de cacao ecuatoriano a los mercados internacionales

### 1.2. Planteamiento del Problema

El cacao es uno de los principales productos tradicionales de exportación ecuatoriana. Según el Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC), el sector cacaotero contribuye con el 5% de la población económicamente activa nacional (PEA) y el 15% de la PEA rural, constituyendo una base fundamental de la economía familiar costera del país, las estribaciones de las montañas de los Andes y la Amazonía ecuatoriana (Anecacao, 2019).

De acuerdo a cifras del Banco Central del Ecuador, las exportaciones primarias no petroleras en el año 2020, representan el 56% de las exportaciones totales; y las exportaciones de cacao representan el 4% de las exportaciones totales. En el año 2017, el sector del cacao exportó alrededor de 227 millones de toneladas métricas; el año 2020 exportó 323 millones de toneladas métricas. Sin embargo, en el año 2019, las exportaciones de cacao tuvieron una caída significativa con respecto a sus dos años anteriores exportando 271 millones de toneladas métricas, hay que considerar que los ingresos para el Estado, depende del volumen de las exportaciones y del precio internacional del cacao.

La comercialización del cacao ecuatoriano tiene potencial, ya que cuenta con credibilidad por la calidad del grano, pero también existen amenazas que limitan su producción como las plagas y enfermedades a las que son susceptibles, la alta competencia externa, la limitada publicidad internacional, la falta de recursos y escasa capacitación.

El 11 de marzo del 2020, la OMS declaró el Covid-19 como pandemia, lo cual conllevó a un confinamiento en el Ecuador causando una reducción en la actividad productiva del país. Las exportaciones ecuatorianas de cacao se vieron afectadas por la disminución de la producción, contagios y muertes en los trabajadores, problemas logísticos y de transporte, terminación de contratos con clientes, entre otros. Estos factores perjudicaron local e internacionalmente a productores y comerciantes de cacao, debido a los cierres de comercio, toques de queda, restricciones de movilización

en diferentes cantones y provincias, que variaban en cuanto a horarios y días en que las placas podían circular, sin existir una concordancia que ayudara a este sector productivo en sus operaciones logísticas. “En particular, los gobiernos de Latinoamérica tuvieron como desafío abordar una crisis multinivel (internacional, nacional, regional, local) que afectó a distintos sectores de la sociedad, reveló las desigualdades vigentes en la región, pero también las brechas con el mercado”(Palomino, 2020)

Considerando los antecedentes antes mencionados, a los que se enfrenta el sector cacaotero, se deberá evaluar si esto afectó o no el crecimiento en la producción y exportación del cacao ecuatoriano, aun cuando se cuente con productos de calidad, es importante el fortalecimiento de la cadena de valor, con la participación del Estado y de los diferentes actores que interactúan en esta cadena, desde los pequeños productores hasta grandes exportadores.

### **1.3. Formulación del Problema**

¿De qué manera se ha visto afectada las exportaciones del cacao ecuatoriano en el periodo 2017 - 2021?

### **1.4. Sistematización del Problema**

- ¿Qué empresas públicas o privadas administran en sus portales web información relacionada con las exportaciones ecuatorianas de cacao?
- ¿Cuáles son los mercados internacionales con mayor participación en las exportaciones de cacao?
- ¿Cuáles son los principales países de destino de las exportaciones ecuatorianas de cacao?

### **1.5. Objetivo general**

Analizar qué tipo de factores afectaron a las exportaciones de cacao ecuatoriano durante el periodo 2017-2021.

### **1.6. Objetivos Específicos**

1. Recopilar información de fuentes primarias relacionadas a las exportaciones ecuatorianas de cacao.
2. Identificar los mercados internacionales con mayor participación en las exportaciones cacaoteras

3. Determinar los principales países de destino de las exportaciones ecuatorianas de cacao

### **1.7. Justificación**

La razón del presente trabajo de investigación se debe a que el cacao, conocido como la “pepa de oro” en el Ecuador, posiciona al país, como productor de cacao en grano, en el 4to lugar a nivel mundial según la ICCO, lo cual representa el 7% de la producción mundial total, debido a sus características, variedades, y beneficios para el consumo, de entre los cuales se puede destacar que se utiliza como antidepresivo, fortalece el corazón, y ayuda a disminuir el riesgo de sufrir un accidente cerebrovascular. Véase los beneficios y demás generalidades en el Anexo 1.

Las asociaciones privadas como la Asociación de Productores de Cacao Fino y de Aroma (APROCAFA) han colaborado en conjunto con los ministerios y la aduana para lograr la correcta exportación del cacao y sus derivados, además de contar con las respectivas certificaciones para su exportación. Por otro lado, el sector cacaotero contribuye al 5% de participación de la población económicamente activa nacional, y el 15% de la población económicamente activa rural.

Es importante que, al ser un producto tan apetecido en el mercado extranjero, se pueda evaluar su crecimiento en cuanto a las exportaciones que se han realizado a los distintos países en los últimos 5 años, ya que de esta manera se puede verificar si ha presentado un aumento o disminución denominado como índice de variación porcentual en sus exportaciones y el comportamiento de los distintos factores que contribuyeron a estos resultados a través del tiempo.

### **1.8. Delimitación del Problema**

- Campo: Exportación
- Área: Comercio Exterior
- Delimitación espacial: Ecuador
- Delimitación temporal: Año 2017-2021

### **1.9. Idea a Defender**

El estudio de las exportaciones de cacao ecuatoriano facilita el determinar su participación en los mercados internacionales durante el periodo 2017-2021.

### **1.10. Línea de investigación institucional**

El presente trabajo se encuentra dentro de la línea 4 de investigación institucional: Desarrollo estratégico empresarial y emprendimientos sustentables; y en las Líneas de Facultad: Desarrollo empresarial y del talento humano, Marketing, comercio y negocios globales.

## CAPÍTULO II

### MARCO TEÓRICO

Dentro del marco referencial se detallan las bases teóricas, conceptuales y legales en las que se basa el presente trabajo de investigación titulado “Exportación de cacao ecuatoriano a los mercados internacionales”.

#### 2.1. Marco Teórico

##### 2.1.1. Antecedentes

Anteriormente se sostenía la teoría en donde el cacao se encontraba solo en países de Mesoamérica tales como México, Guatemala y Honduras, donde incluso el uso de este grano codiciado se remontaba a 2 siglos A.C. Sin embargo, recientes estudios arrojaron como resultados que el verdadero origen de la “pepita de oro” estaba ubicado en la Alta Amazonia, la cual fue utilizada por un tiempo mayor a los 5,000 años.

En el Ecuador se sostiene que los árboles de cacao sobresalían por su altura lo que llamó la atención de los españoles que arribaban al territorio nacional. Con el transcurso de los años el cacao se convertía en pieza fundamental dentro de la economía del país siendo utilizada incluso como moneda de cambio para transacciones comerciales.

Dado que en Ecuador se cultivaban varios tipos de cacao, al país empezó a ingresar el producto de Venezuela, el cual, al mezclarse con el cacao ecuatoriano, dio como resultado un producto híbrido, el cual carecía de aroma, teniendo una muy mala calidad, para resolver este problema fue necesario buscar por todo el país, ya que el cacao nacional estaba desapareciendo.

Por otro lado, en cuanto a la venta de la llamada “pepa de oro”, este producto hace que Ecuador sea el primer país exportador de cacao en grano en América, este incremento se realizó gracias al Proyecto de Reactivación de Café y Cacao Nacional Fino de Aroma, el cual fue ejecutado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuicultura y Pesca conocido por sus siglas como MAGAP, este proyecto tenía como objetivo inicial mejorar la economía de los productores de estos cultivos.

En cuanto a la comercialización del cacao, se lo realiza mediante una estructura establecida en donde intervienen asociaciones de productores, intermediarios, comisionistas y exportadores, el esquema anteriormente mencionado es aquel que se

ha usado desde el inicio, en donde el intermediario es el que hace contacto con el productor.

Además, en el 2017, Ecuador se colocó como el 4to principal productor de cacao del mundo con 270 toneladas, encabezando la lista del top 10 Costa de Marfil, siguiendo Ghana e Indonesia.

### **2.1.2. Datos Históricos**

El cacao no es un producto nuevo o desconocido en el Ecuador, su historia es trascendental, desde la llegada de los españoles conquistadores a las costas del Océano Pacífico, desde aquel entonces ya se avizoraban los grandes árboles que contenían este preciado fruto. Tradicionalmente se ha mantenido la postura de que el cacao se encontraba entre México, Guatemala y Honduras, que su uso data desde tiempos ancestrales rondando el año 2.000 antes de Cristo.

En el año 1830 se declara la fundación del Ecuador. La tierra siempre caracterizada por sus ricos nutrientes llamo la atención de personas acaudaladas que invirtieron en el cacao con la finalidad de cultivarlo en haciendas que adoptaron el nombre de Grandes Cacao; las cuales se encontraban ubicadas en varios cantones de la provincia de Los Ríos.

El control administrativo de estas tierras le fue delegadas a terceras personas, mientras los adinerados dueños disfrutaban de una larga estadía en tierras europeas, adoptando de esa manera el sobre nombre “Paris chiquito”. La productividad de la “pepa de oro” despuntaba, tal fue el caso que para el año 1880 se duplico la producción.

El país comenzaba a ingresar en un auge cacaotero que daría frutos en el año 1890, en el cual el Ecuador se convierte en el mayor exportador de cacao a nivel mundial, lo que desencadena varios efectos positivos en el país, como la creación de los primeros bancos teniendo una base sólida basándose en el cacao como principal motor económico.

Mientras el país se encontraba disfrutando el auge por el cacao, se avecinaba una catástrofe, en el año 1920 aparecen las enfermedades Monilla y Escoba de bruja, las cuales deformaban el producto y resultan en una reducción de la producción del producto en un 30%. Esto que se sumaba a la falta de medios de transporte y la dificultad en la entrada a mercados internacionales debido a la primera guerra mundial,

deriva en la salida del auge y el ingreso a una temporada de inestabilidad con un panorama decadente para la economía ecuatoriana.

Uno de los roles más importantes y trascendentales en este boom cacaotero se encontraba marcado por una fuerte inestabilidad política, en un periodo que se encontró marcado por varios golpes de estado, el mismo tiempo en el que se implementaron dos constituciones, la del año 1897 y 1906 respectivamente.

### **2.1.3. Generalidades del cacao**

El cacao es uno de los principales productos exportables del Ecuador, de hecho, las exportaciones han crecido pese a la contracción de la economía a nivel mundial. La “pepa de oro” ecuatoriana se sitúa entre las principales del mundo, alcanzando el tercer lugar en exportaciones.

“La mazorca se cultiva en 21 de las 24 provincias del territorio ecuatoriano, acaparando alrededor de 600.000 hectáreas. A pesar de que la mayoría de su producción se establece a nivel familiar y campesino, existen 137 empresas que se dedican a la exportación de cacao y sus derivados, que en el 2020 generaron más de \$ 800 millones de divisas” (Cobos, 2021).

El cacao en el país, es uno de los cultivos con mayor número de hectáreas por superficie plantada, representando el 37% de la superficie plantada en cultivos agrícolas permanentes. Además, el sector cacaotero agrupa el 5% de la población económicamente activa nacional (PEA) y el 15% de la PEA rural (MOCCA, 2021).

La producción del cacao ecuatoriano tiene oportunidad de continuar su crecimiento, la vida útil del árbol está entre 40 a 50 años en promedio. Las zonas productivas han ido en aumento en los últimos años, pasando de 400.000 hectáreas a más de 600.000 hectáreas. Se puede evidenciar el interés que existe en muchos lugares por el cultivo de este producto. (Primicias, 2021)

### **2.1.4. Cadena Productiva del Cacao**

En la cadena productiva consta los diversos niveles de preparación que se necesitan para obtener un producto final, éstos van desde el cultivo hasta su comercialización, y finalmente al consumo; durante todo este proceso existen en el camino actores directos que juegan un papel fundamental en esta industria. Esto se puede visualizar en el Anexo 2.

Dentro de la cadena productiva intervienen actores directos, comenzando como producción primaria a los productores de cacao, sean estos grandes, medianos o pequeños; con los pequeños y medianos productores se pasa a la segunda fase que está dada por el acopio y post cosecha, los cuales lo ubican en centros de acopio ya seas estos privados o asociaciones y/o a comerciantes sin infraestructura.

La siguiente fase viene dada por la agroindustria en la cual comienzan los procesos de producción artesanal, producción de semielaborados y producción de chocolates, en la siguiente fase ya entran en juego los grandes productores, en la comercialización, éstas comercializan las materias primas.

Es importante mencionar que los pequeños y medianos productores intervienen en la comercialización interna de elaborados del cacao, y en la externa de elaborados y semielaborados. El final del eslabón de esta cadena productiva es el consumo en el cual interviene el mercado nacional, el cual realiza importaciones de productos elaborados de cacao, también los mercados externos de semielaborados y cacao en grano. En la cadena productiva de cacao intervienen tres tipos de gobernanza, las cuales en su conjunto conlleva al intercambio externo del cacao y sus derivados, esta gobernanza se ilustra en la figura 1



**Figura 1. Gobernanzas de la cadena productiva**

Fuente: (Samaniego Reyes, 2019). Elaborado por Fernández & Mora (2021).

Comenzamos con la gobernanza local, en ésta participa la sociedad como tal, es decir intervienen productores e intermediarios y son estos últimos los que exigen el producto de acuerdo con el mercado cacaotero, por ello aquí mismo entran las asociaciones agrícolas e instituciones sociales que ayudan al control del comercio justo.

La segunda es gobernanza del Estado, este mediante regulaciones internacionales pretenden incrementar su productividad, Sandra Samaniego afirma que “*El ministerio de Agricultura, ganadería, acuacultura y pesca realiza un Acuerdo Nacional 2030 que impulsa el Gobierno Nacional, presentando el Plan de Mejora Competitiva del Cacao y Derivados*” (2019), acuerdo que tienen como fin el mejorar su calidad y aumentar sus ventas.

Asociaciones como Anecacao ofrecen asesorías técnicas para llegar al mismo fin; a esto se une BanEcuador para ofrecer financiamiento a los productores de cacao. La tercera y última es la gobernanza de empresas, en el cual interceden las empresas privadas que mediante contratos con proveedores e intermediarios establecen el intercambio entre éstos, añadiéndoles además las condiciones del mercado. (Samaniego Reyes, 2019)

### **2.1.5. Cultivo y producción de la cadena productiva del cacao**

Primero se procede a seleccionar los granos a cultivar y bajo estrictos conocimientos se procede a elegir la parte más redonda del grano para ser introducida a la tierra de sembrado la cual ya se encuentra correctamente con sus abonos respectivos y en funda plástica, luego se procede a llevar a un vivero donde se le dará un correcto tratamiento de humedad y sombra para el crecimiento de la planta.

Después de un tiempo determinado de aproximadamente 3 meses la planta se encuentra lista para ser sembrado en el campo, previa limpieza del mismo, y se procede a sembrar con una distancia de 3 metros de planta a planta, ese es el espacio que requiere la planta para su correcto desarrollo, una vez pasado el tiempo requerido se procede a la selección de varetas y cortar, luego se injerta en la planta para su correcto crecimiento. (TvAgro, 2013)

Una vez culminado el proceso de sembrado, se procede a la cosecha y fermentación, en la cual en la cosecha se procede a escoger las mazorcas de mejor calidad para luego pasarlas a la fermentación en la cual el grano pasa al escurrido

donde se procede durante 2 días a poner a secar en gavetas perforadas bajo la sombra, luego se esparce los granos bajo el sol durante 4 horas, para finalmente colocarlo en sacos de yute y cubrirlo. (Nestlé)

Aproximadamente a partir de tercer o cuarto año de sembrado, la planta de cacao empieza a producir, y éstas dan 2 producciones al año y la vida del árbol cacaotero que puede medir entre 3 a 4 metros, aunque algunos llegan a alcanzar los 10mtrs, es de 45 años aproximadamente. Existen plagas que pueden afectar la producción de cacao, entre esas están: (Quinteros R. & Díaz Morales, 2004)

- La pudrición parda o cáncer del tronco y ramas (*Botryodiplodía theobromae*)
- Antracnosis (*Colletotrichum gloeosporioides*)
- Las agallas o bubas (*Calonectria rigidiuscula*)
- La pudrición negra o cáncer del tronco (*Phytophthora palmivora*)
- La escoba de bruja (*Crinipellis pernicioso*)
- Perforadora de tronco (*Xyleborus ferrugineus*)
- Los ácaros (*Floracarus theobromae* Keiffer)
- La gota (*Steirastoma depressum* Bater)
- La vaquita (*Brachyomus octotuberculatus*)
- Perforadores de fruto (*Carmenita theobromae*, *Anadasmus porinodes*, *Gymnandrosoma aurantium* y *Synanthedon* sp.)

Las plagas antes mencionadas afectan mayormente a los cultivos, plantas y fruto del cacao fino de aroma y menor porcentaje afecta al cacao CCN51, es por ello que en este último existe mayor productividad de toneladas métricas por hectáreas.

#### **2.1.6. Comercialización de la cadena productiva del cacao**

Los derivados del cacao pueden sufrir un procesamiento intermedio o final del mismo, conociéndose más como semielaborados y elaborados de cacao. Dentro de los productos semielaborados del cacao se encuentran, la manteca, pasta, licor y polvo de cacao, cuya producción se destina principalmente a mercados externos y es dominada por grandes industrias cuyo capital es 100% externo, entre las que destacan empresas como Nestlé, Cafiesas, Infelersa, Ecuacocoa y Ferrero.

Por su parte, las industrias de elaborados son las encargadas de producir los bienes de consumo final, principalmente el chocolate. Estas corporaciones destinan su

producción tanto al mercado interno como al mercado externo, aunque en mayor medida hacia este último. En este mercado sobresalen las pequeñas y microempresas dedicadas a la elaboración del chocolate, entre ellas se destacan La Perla, Chocolateca, Incacao, Colcacao, Chocolerito y Edeca, la mayoría de estas con 100% de su capital nacional. (Vicepresidencia de la República del Ecuador, 2015)

**Tabla 1.**  
**Número de empleados y empresas elaboradoras de cacao y chocolate**

Elaboración de cacao, chocolate	Empresas 2019	Empleados 2019
Grande	3	95
Mediana	3	128
Pequeña	7	73
Microempresa	12	52
Total	25	348

Fuente: Superintendencia de compañías. Adaptado de (CORPORACIÓN FINANCIERA NACIONAL, 2021) Elaborado por Fernández & Mora (2021)

Como se observa en la tabla, en el 2019 existieron 25 empresas dedicadas a la elaboración de cacao/chocolate, destacando que el 64% de las plazas de empleos corresponde a las grandes y medianas empresas. Además, el 56% de las industrias se colocan en la provincia de Pichincha, seguido de la provincia del Guayas con el 40% y Azuay con 4% de industrias en el rubro. (CORPORACIÓN FINANCIERA NACIONAL, 2021)

### **2.1.7. Principales competidores**

Entre sus principales competidores se encuentran Bolivia, Colombia, Costa Rica, Perú y México, teniendo distintas características y calidades.

El cacao silvestre boliviano posee profundo sabor a chocolate, nueces, frutos secos y aromas, estos pueden variar dependiendo de la región del país donde estas sean cultivadas. Por otro lado, el cacao criollo colombiano, es un grano de cáscara fina, de buen aroma y suave, reconocido a nivel mundial por ser utilizado en la elaboración de chocolates finos por su acidez y equilibrio.

### 2.1.8. Comercio Exterior

El comercio exterior, de manera general, se define como el intercambio (compra/venta) de bienes y servicios con otros países. Este intercambio externo se sujeta tres principios; el primero es el control sanitario y de seguridad de los bienes o servicios, el segundo es el control del procedimiento tales como el registro oficial de la empresa exportadora y del país de importación, además del cumplimiento de todos los permisos previamente autorizados.

El tercer e igual de importante que los procedimientos anteriores es el control tributario y arancelario, para que la mercancía se dirija a otros países (en ámbito de compra) se deben cancelar con los aranceles propuestos por los gobiernos de turno que son regulados por distintos entes como la SENA<sup>1</sup>, al igual que los tributarios el cual el entre recolector es el SRI<sup>2</sup>.

Existen diversos tipos de aranceles e impuestos, con respecto a los aranceles la mayoría de productos de consumo pagan tarifa del 0% y los demás, según su clasificación, van desde el 5% al 25%, mientras que los principales impuestos son el IVA, el ICE, y en particular el Impuesto a la Salida de Divisa.

El PIB (Producto Interno Bruto) es un indicador que refleja los valores producidos en un país en un año, es decir indica cómo se encuentra un país, económicamente hablando, cómo ha crecido sus actividades económicas; se compone por el consumo de las familias (C) más las inversiones de las empresas (I) más el gasto total del estado (G) más las exportaciones netas (XN); el cálculo se define de la siguiente manera:

$$PIB = C + I + G + XN$$

Las exportaciones netas no es más que las exportaciones (X) menos las importaciones (M), por ello se puede reescribir el cálculo del PIB:

$$PIB = C + I + G + X - M$$

A este último proceso de exportaciones menos importaciones, dentro de la clasificación de las cuentas se la denominan Balanza Comercial. Es de suma importancia, por este motivo el mantener acuerdos comerciales con el exterior. En el gráfico 1 se detallan las exportaciones e importaciones totales del Ecuador.

---

1 SENA (Servicio Nacional de Aduanas del Ecuador) Recauda los aranceles dispuestos por el estado. Para mayor información visite <https://www.aduana.gob.ec/para-importar/>

2 SRI (Servicio de Rentas Internas) es la organización encargada de la recaudación tributaria del país. Véase mayor información en su página oficial <https://www.sri.gob.ec/web/intersri/home>



**Gráfico 1. Exportaciones e importaciones totales del Ecuador.**

Fuente: Trade Map. Elaborado por Fernández & Mora (2021).

Durante el 2017 y 2018 existió un déficit de la balanza comercial leve, mientras que para el 2019 la brecha de las importaciones y exportaciones se reduce a un 0.25%, para el año siguiente pese a que ambos rubros se reducen considerablemente, existió un superávit de alrededor de \$2.600 miles de dólares, para este último año la brecha se reduce aun manteniendo un superávit.

#### 2.1.9. El cacao en el Ecuador

El cacao es un fruto tropical, sus cultivos se ubican con mayor abundancia en la Amazonía y en el Litoral. Este es un árbol que tiene pequeñas flores en sus ramificaciones, del mismo que brota una mazorca que, en su interior contiene granos cubiertos de una pulpa rica en azúcar. (AGRICULTURERS, 2015)

Las provincias del Ecuador en las que se concentra la mayor cantidad de cultivo de cacao por hectárea son Los Ríos, Guayas, Manabí y Esmeraldas, estas provincias tienen una mayor producción que conlleva a mayores ingresos para el país por sus toneladas métricas de exportación.

También existen cultivos, en menor cantidad, en las provincias de Pichincha, Imbabura y Carchi, en zonas como el cantón Puerto Quito y el Valle del Chota, aunque a lo largo de la historia estos lugares no han sido tradicionalmente destinados a la producción del cacao.

El país cultiva dos tipos de cacao: el cacao tradicional que es el fino de aroma, conocido como Arriba o Nacional y el Cacao CCN-51. Estos dos tipos de cacao tienen características específicas que diferencian su sabor. El cacao de Arriba, Nacional o Tradicional, posee un aroma floral, que lo hace exótico y muy demandado a nivel internacional. Sin embargo, el CCN-51 posee una degustación cítrica, de nueces, y chocolatosos, la cual es más productiva que el cacao Arriba. (Primicias, 2021)

Terenzi (como se citó en Loor, 2020) indica que, de las investigaciones realizadas con el INIAP (Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias), CIRAD (Centro de Cooperación Internacional en Investigación Agronómica para el Desarrollo, por sus siglas en francés) y la USDA (Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, por sus siglas en inglés)

En el año 1965 se creó un clon con particularidades equivalentes al cacao Nacional con una degustación y aroma inferior, pero con la facilidad de adaptación a cambios climáticos, además con alta resistencia a las plagas antes mencionadas. Debido al apellido Castro de su autor, esta colección fue denominada CCN-51, la misma que se desarrolló en el sector de Naranjal (Colección Castro Naranjal).

El número 51, es de acuerdo al número de clon ensayado. Es un clon de alta calidad, sin embargo, el proceso de fermentación es el punto crítico que determina la calidad final del cacao. Hurtado (como se citó en Diario El Comercio, 2014), indica que el CCN-51 produce hasta 60 pepas de cacao y es más resistente a las plagas, mientras que el cacao nacional de fino aroma unos 40 granos por mazorca.

En la actualidad, existen diversas variedades de cacao en el Ecuador, pero, la variedad conocida como “nacional” (*Theobroma cacao* L.) es más demandada por las industrias de chocolate ya que cuenta con calidad en sus granos y fino sabor. Sin embargo, los severos ataques de plagas y enfermedades han causado pérdidas, y dando paso a la producción de otras variedades.

Con el tiempo, estas variedades fueron cruzadas con el cacao nacional dando origen a híbridos fuertes y productivos, los mismos que en sus frutos tienen una calidad menor de aroma en comparación con la variedad nacional. Por este motivo, existen iniciativas con el propósito de recuperar la variedad nacional, por ser una de las más solicitadas tanto en mercados nacionales e internacionales. (RIKOLTO, 2020)

El cultivo de cacao en Ecuador se representa especialmente por productores pequeños, aproximadamente el 70%, seguido por productores medianos con un 20% y grandes productores que representan aproximadamente un 10%. Según la ICCO

Organización Internacional del Cacao, Ecuador se encuentra entre los principales productores de granos de cacao, ocupa el tercer lugar a nivel mundial, representa el 7% de la producción mundial total.

El continente africano con el 73.3% lidera la producción mundial, seguido por el continente americano con una participación del 16.7% y Asia y Oceanía con el 10%. (Anecacao, 2019)

Según la Organización Internacional del Cacao (ICCO, por sus siglas en inglés), el Ecuador se ubica entre los principales productores de granos de cacao, posicionándose a nivel mundial en el tercer lugar, esto representa el 7% de la producción mundial total. El continente africano lidera la producción mundial con el 73.3%, en segundo lugar, está el continente americano con una participación del 16.7%, Asia y Oceanía con el 10%. (Anecacao, 2019)

## **2.2. Marco Conceptual**

### **2.2.1. Banco Central del Ecuador.**

Funciona como facilitador y regulador del sistema de pagos: recibe depósitos de instituciones públicas, como el Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social, los municipios, entre otros y también funge como custodio, hasta que esas instituciones decidan transferirlos para cumplir con sus diferentes obligaciones. Es un ente regulador del sistema financiero, en la cual se pueden ejecutar diferentes funciones, depósitos de instituciones públicas tales como el IESS.(LA HORA, 2021)

### **2.2.2. Exportaciones.**

Las exportaciones de una economía son todas las mercancías que esa economía vende a personas o empresas residentes en el mundo. Todas las exportaciones se consideran mercancías finales con independencia del uso que les vayan a dar sus compradores. Se define como exportaciones a aquellas mercancías que son vendidas en el mercado extranjero, la cual sale del territorio aduanero ecuatoriano, hacia el territorio aduanero extranjero. (Díaz, 1999).

### **2.2.3. ICCO.**

ICCO son las siglas en inglés que identifican a: “La Organización Internacional del Cacao es una organización global, compuesta por países productores y consumidores de cacao, cuyo mandato es trabajar hacia una economía mundial del cacao sostenible; su sede está ubicada en Londres y está adscrita a la (ONU)” (INIAP, 2017)

### **2.2.4. Ineficiencia.**

Es la incapacidad de poder cumplir una tarea de una manera óptima. Es decir, utilizando la menor cantidad de recursos posibles. Cuando existe ineficiencia en los precios, se refiere a costes externos, es decir, es el coste marginal social de un bien superior al coste marginal de la industria por producir ese bien. (Westreicher, 2020)

### **2.2.5. Intermediario.**

Es la persona que vincula a dos partes interesadas en una negociación, como un producto y un consumidor y tiene como objetivo principal el facilitar las transacciones de ambas partes en el caso se haga complicada esta acción para los negociantes. Se determina como intermediario a aquella persona que es el enlace entre el productor y el consumidor, el cual facilita la transacción en ambas partes, haciendo que la relación sea buena entre ambos, y se logre entablar una buena relación comercial. (Roldán, 2018)

### **2.2.6. PEA (Población Económicamente Activa).**

Personas de 15 años y más que trabajaron al menos 1 hora en la semana de referencia o aunque no trabajaron, tuvieron trabajo (empleados); y personas que no tenían empleo pero estaban disponibles para trabajar y buscan empleo (desempleados). Es aquella población que se encuentra empleada, es decir, aquella que se encuentra laborando. (Instituto Nacional de Estadística y Censos INEC, 2018)

### **2.2.7. Producto Perecible.**

Son aquellos que comienzan una descomposición de forma sencilla. Agentes como la temperatura, la humedad o la presión son determinantes para que el alimento

comience su deterioro. Ejemplos de estos son: los derivados de los animales y los vegetales, siendo las frutas las de mayor perfectibilidad, y la leche y carnes de menor perfectibilidad ya que en refrigeración se conservan. (Ayuntamiento de Jaén, 2017)

#### **2.2.8. Productos Semielaborados.**

Se aplica al producto que se ha sometido a parte del proceso de elaboración, pero que no está completamente acabado a la fábrica llegan los alimentos semielaborados para finalizar su preparación. (Jileana, 2020)

#### **2.2.9. Toneladas Métricas.**

En el comercio exterior, una definición de tonelada métrica puede expresarse como sigue: Unidad de medida que sirve para cuantificar la capacidad de transporte en cada una de las distintas modalidades de transporte:

Tonelada Corta Short Ton = 2000 libras = 907,18 Kg.

Tonelada larga Long Ton = 2240 libras = 1016,16 Kg.

Tonelada métrica Metric Ton = 2204 libras = 1000 Kg.

Las toneladas métricas son medidas de volumen en las que se expresan las capacidades del transporte. (Cano, 2018)

#### **2.2.10. Variación Porcentual.**

Se utiliza para describir la relación entre un valor pasado y uno presente. Es aquello que se utiliza para representar la relación entre un valor presente y un valor pasado en términos de un porcentaje del valor pasado. (ICEL, 2020)

### **2.3. Marco Legal**

#### **2.3.1. Constitución De La Republica Del Ecuador**

El artículo 304 indica seis objetivos que debe respetar la política estatal en el ámbito comercial, que van desde: Plan Nacional de Desarrollo, plan creado con la finalidad de dinamizar los mercados internos; Acciones estatales que den como resultado la participación del país en los mercados internacionales; Afianzar mecanismos para mejorar producción nacional fortaleciendo el aparato productivo; Ayuda estatal en temas relacionados con el derecho que tienen los pueblos y las

comunidades para establecer tácticas sustentables direccionadas a la cadena de comercialización y consumo de alimento; Impulsar el comercio justo; Evitar los monopolios para el sector privado, y cualquier practica que afecten el correcto funcionamiento de los mercados. (CONSTITUCION DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR, 2008)

El artículo 306, señala la responsabilidad del estado en promover exportaciones ambientalmente responsables, señalando prioridad a las exportaciones siempre que representen mayor empleo y valor agregado para el país, sin dejar a un lado las exportaciones generadas por el sector artesanal representado por los pequeños y medianos productores. (CONSTITUCION DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR, 2008)

En el artículo 319, el estado reconoce una variedad de formas licitas que las personas pudieran agruparse para la producción, pudiendo ser estas, empresariales de carácter pública o privada, empresas familiares, personas jurídicas como cooperativas, asociaciones, entre otras. Siempre que esta organización este bajo el lineamiento estatal del Buen Vivir, el estado las promoverá y alentará toda producción siempre que la prioridad de los productores sea la satisfacción de la demanda nacional para posteriormente apuntalar a los mercados internacionales. (CONSTITUCION DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR, 2008)

En los artículos 325 y 326, podemos ver la seguridad que tenemos los ciudadanos de parte del estado al estar tipificado la garantía expresa acerca de uno de los derechos fundamentales como es el de trabajar, el derecho al trabajo, obvio siempre que este sea licito, reconociendo el estado la modalidad de relación de dependencia o el trabajador independiente. (CONSTITUCION DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR, 2008)

### **2.3.2. Código Orgánico De La Producción, Comercio E Inversiones, COPCI**

Esta normativa está dirigida a todo tipo de modalidad o asociación laboral sean estas personas naturales o jurídicas siempre que desarrollen actividades laborales dentro del territorio nacional en beneficio de la producción estatal, y en el artículo 4 denominado como finalidad de esta regulación se listan 20 literales y entre ellos esta contemplado como finalidad la de Facilitar todo tipo de operaciones relacionadas con el comercio exterior, impulsando en la calidad de estado mecanismos para que se

instaure un mercado transparente que va de la mano con un comercio justo ( CODIGO ORGANICO DE LA PRODUCCION, COMERCIO E INVERSIONES, COPCI, 2018)

En cuanto a la libertad que tienen las personas naturales o jurídicas de exportar o importar bienes o servicios siempre que estos respeten las normativas y restricciones establecidas por el gobierno nacional y cumplan con los acuerdos o tratados internacionales suscritos por el Ecuador, lo encontramos tipificado como uno de los nueve derechos que el estado ecuatoriano otorga a los inversionistas en el artículo 19 de esta ley ( CODIGO ORGANICO DE LA PRODUCCION, COMERCIO E INVERSIONES, COPCI, 2018)

Como parte de la estrategia del gobierno establece tres clases de incentivos fiscales, normados en el art. 24:

- El primer incentivo fiscal es de tipo general y consiste de nueve literales y uno de ellos establece las facilidades de pago para los exportadores relacionados con tributos al comercio exterior.
- El segundo incentivo fiscal esta orientado a sectores específicos siempre que contribuyan a mejorar indicadores que estimulen la economía del país, uno de estos indicadores se relaciona con las empresas naturales o jurídicas cuyo matriz productiva este orientada a fomentar las exportaciones.
- En tercer lugar, el estado da como incentivo fiscal a las zonas deprimidas.
- Como último lugar cita a los proyectos de origen publico pero con participación o asociación del sector privado ( CODIGO ORGANICO DE LA PRODUCCION, COMERCIO E INVERSIONES, COPCI, 2018)

## CAPÍTULO III

### METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

#### **3.1. Diseño de la investigación.**

En el presente trabajo de investigación de tesis titulada “Exportación de cacao ecuatoriano a los mercados internacionales”, su metodología será mediante la recopilación de información de teorías de comercio exterior en general, como el de exportación e importación, el cual den el sustento necesario para la realización de ésta, además de recopilar datos que sumen a estas teorías. Se contará con la investigación de trabajos previamente realizados referente a este tema y además de organizaciones nacionales e internacionales que brinden la información requerida. Esta tesis se realizará bajo una investigación descriptiva y no experimental.

#### **3.2. Tipos De Investigación**

De manera general, los tipos de investigación son aplicados de acuerdo al objeto de estudio, que en este caso se basa en el análisis de las exportaciones el sector cacaotero durante un periodo de tiempo, es por ello que utilizaremos los siguientes tipos de investigación:

##### **3.2.1. Investigación Descriptiva**

Como su nombre lo indica, el objetivo de la investigación descriptiva es estudiar y describir un fenómeno como tal, es decir tener información completa acerca del objeto de estudio y da respuestas a los mismos. En esta investigación se parte del análisis de datos para describir tanto al objetivo general como a los objetivos específicos de esta tesis.

##### **3.2.2. Investigación Explicativa**

El objetivo principal de la investigación explicativa es responder a la causa y efecto del tema estudiado; es decir, durante el transcurso de la investigación se pretende explicar por qué durante el 2017 al 2021 las ventas al exterior (las exportaciones) de cacao han aumentado o disminuido.

### **3.2.3. Investigación Bibliográfica O Documental**

Para poder obtener los datos específicos que sustenten esta tesis, se procedió a la recopilación de información mediante la lectura en libros, revistas, periódicos, documentos en el sitio web, páginas web y organizaciones gubernamentales que aportaron con sus previas investigaciones a ésta.

## **3.3. Métodos de Investigación**

### **3.3.1. Método Analítico**

El método analítico, como su nombre lo indica, permite a los investigadores analizar todos los datos que se van recopilando, y registrando a lo largo de la investigación, con la finalidad de posteriormente organizarlos para proceder a registrarlos y extraer información de ellos.

### **3.3.2. Método Sintético**

El método sintético como parte del método analítico permite al investigador realizar una síntesis de toda la información obtenida mediante el proceso investigativo, es decir no se establece de manera extensa los análisis, sino más bien de manera clara y precisa.

## **3.4. Enfoque**

La presente investigación acerca de la “Exportación de cacao ecuatoriano a los mercados internacionales”, tiene un enfoque cuantitativo, que se encarga de la recolección de datos que numéricamente avalen y sustenten esta tesis, éste se analizan los datos de lo más general a o específico, como recolectar los datos de las exportaciones de todos los productos del Ecuador a evaluar sólo las exportaciones del cacao.

## **3.5. Procedimiento De La Investigación**

En el transcurso del desarrollo de esta tesis titulada “Exportación de cacao ecuatoriano a los mercados internacionales” se procedió a realizar los siguientes pasos:

1. Se realizó un análisis del sector cacaotero y se procede a identificar la problemática.
2. Se establece el tema y el tiempo a analizar.

3. Se procede a justificar explicando el porqué del tema.
4. Se establecen los objetivos de la investigación (general y específicos).
5. Se realiza una exhaustiva investigación para obtener la mayor información posible y el marco legal en el que se sustenta.
6. Se establece la metodología utilizar.
7. Se busca información respecto al comercio exterior.
8. Se procede a la recolección de datos acerca del cacao y su comercio.
9. Se establecen propuestas en pro de generar beneficios al sector cacaotero.
10. Finalmente se realizan las respectivas conclusiones y recomendaciones finales.

## **CAPÍTULO IV**

### **INFORME FINAL**

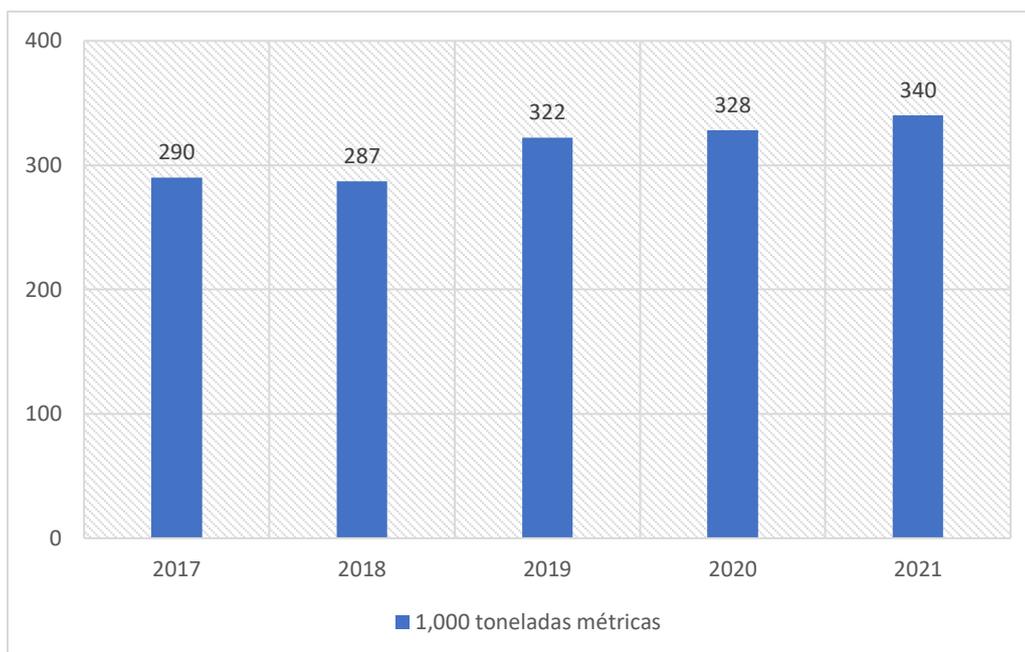
Es de suma importancia realizar un estudio económico con la finalidad de establecer la influencia positiva de las exportaciones del cacao con el pasar del tiempo dentro del territorio ecuatoriano, principalmente considerando el periodo de estudio de esta tesis, que es dado desde el año 2017 al 2021, es decir realizar un análisis de cómo se ha manejado las exportaciones cacaoteras en este periodo de tiempo antes y durante la pandemia del Covid-19.

Debido a la pandemia el gobierno ecuatoriano como medida de seguridad decretó encierro obligatorio a nivel nacional (confinamiento) razón por la cual los agricultores dedicaron mayor tiempo al cuidado y tratamiento de sus cultivos, es por ello que, pese a la caída de muchos sectores de la economía, el sector agrícola, específicamente el cacaotero, no se vio afectado, ni en su producción ni en su exportación, ya que dado al mayor cuidado y tratamiento que se dio a las plantaciones de cacao, se produjo un mejor fruto de calidad en fino de aroma. Sumándole a esto los aumentó su consumo de cacao y sus derivados.

Según el INEC, el 52.11% de los productores agrícolas (de todos los productos) no se vieron afectados con la pandemia mundial del covid -19, en este grupo se encuentra los productores de cacao, mientras que por otro lado el 47.89% de productores si se vieron afectados por esta coyuntura.

#### **4.1. Producción cacaotera ecuatoriana por año**

La producción de cacao en Ecuador ha experimentado una tendencia general al alza en los últimos años, alcanzando un estimado de 328 mil toneladas en el año de cosecha 2019/2020. En comparación con el año anterior, esto representó un aumento de alrededor del dos por ciento. Se prevé que la producción en el país siga creciendo hasta alcanzar las 340 mil toneladas en la temporada 2020/21.(STATISTA, 2021). El pronóstico de la producción del año 2021 prevé un ligero crecimiento del 1.04% con respecto al año 2020. Ha existido un crecimiento en la producción de cacao desde el año 2017, alcanzando una producción de 328 mil toneladas en el año 2020, esto se detalla en el gráfico 2.



**Gráfico 2. Producción de cacao en grano en Ecuador.**

Fuente: Statista. Elaborado por Fernández & Mora (2021)

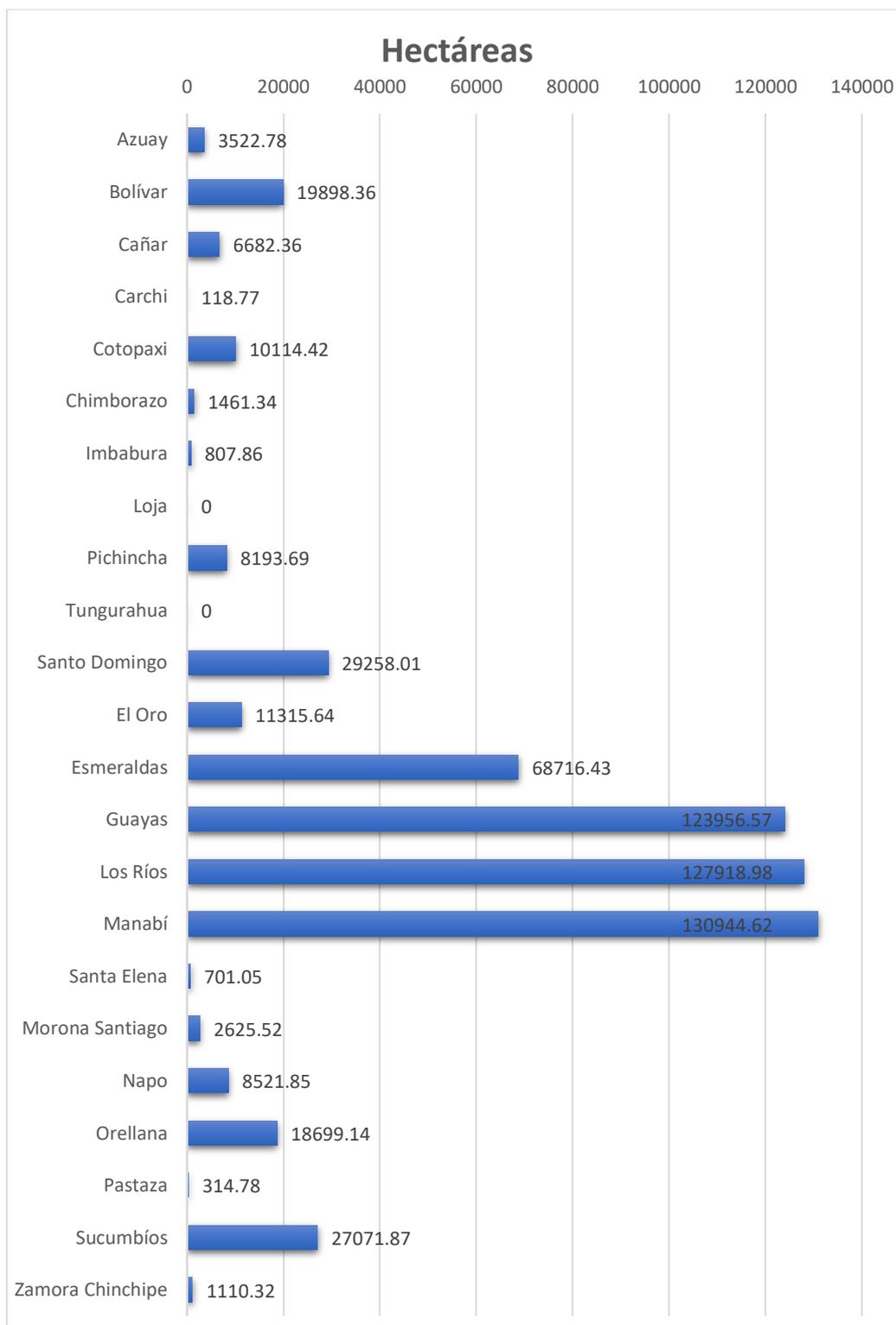
En esto queda gráficamente demostrado que pese a la pandemia mundial del Covid 19, la producción ecuatoriana ha seguido una tendencia al alza, pasando de 290 toneladas métricas para el 2017 a 340 en el 2021 y se estima que para este 2022 la producción crezca en un 25%.

La denominada “pepa de oro” se encuentra entre los principales cultivos del Ecuador, por lo que cuenta con mano de obra calificada, infraestructura acorde a las necesidades y políticas públicas articuladas. De acuerdo con cifras del Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG), en Ecuador se cultivan alrededor de 601.000 hectáreas de cacao.

Des estas hectáreas cultivadas el 77% de las parcelas se sitúan en la Costa, 13% en las provincias de la Sierra y 10% en la región amazónica. Las provincias con mayor superficie de cacao cultivada son Manabí, con 130.945 hectáreas, Los Ríos con 127.919, y Guayas con 123.957. (Cobos, 2021).

#### **4.2. Producción cacaotera ecuatoriana por provincia**

Las provincias en las que existe mayor superficie de hectáreas cultivadas son: Manabí, Los Ríos, Guayas y Esmeraldas; mientras que Loja y Tungurahua son las provincias donde no hay cultivo de cacao. El gráfico 3 muestra la superficie cultivada de cacao por provincia.

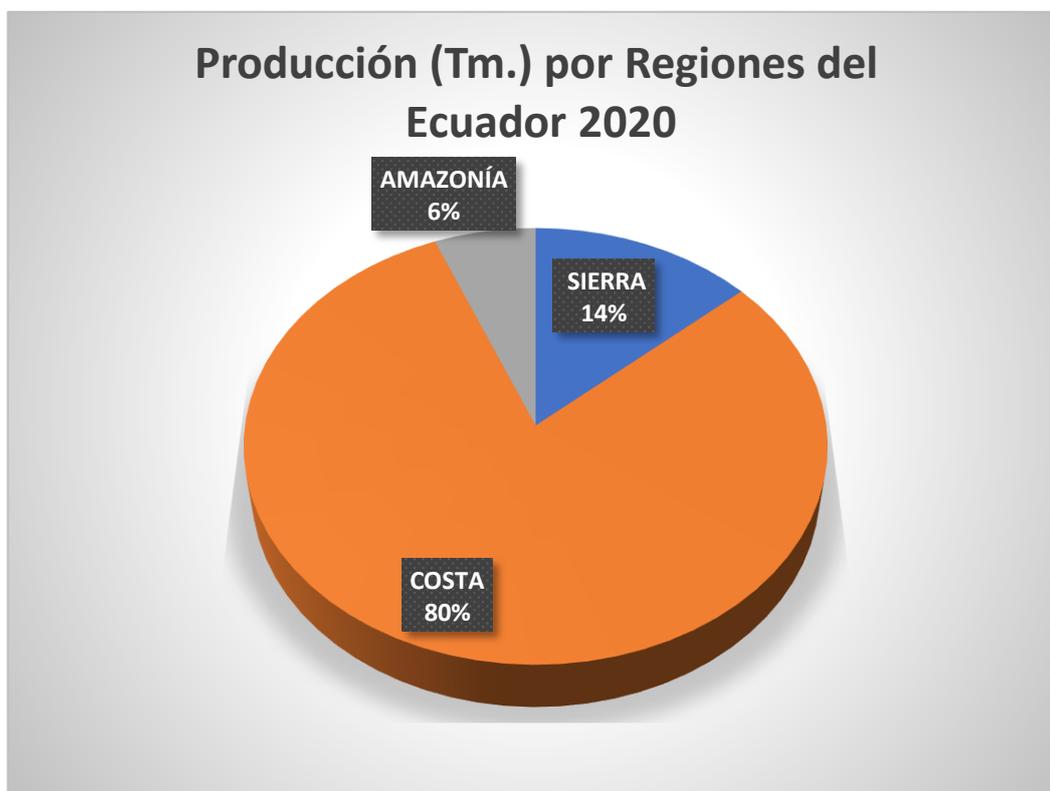


**Gráfico 3. Superficie cultivada de cacao por provincia.**

Fuente: Revista Gestión Digital (2021). Elaborado por Fernández & Mora (2021).

Las principales provincias con superficie cultivadas son Manabí, Los Ríos y Guayas, es por ello que el 80% de la producción nacional lo abarca la región costa, seguido por la sierra con el 14% con las principales provincias Azuay, Cotopaxi y

Pichincha y finalmente con la región amazónica que abarca el 6% de producción, con las principales provincias Orellana, Sucumbíos y Morona Santiago. Esto se demuestra en el gráfico 4.



**Gráfico 4. Producción (Tm) por regiones del Ecuador**

Fuente: Trade Map. Elaborado por Fernández & Mora (2021).

#### **4.3. Volumen de producción por hectárea**

Según los indicadores de la Encuesta de Superficie y Producción Agropecuaria Continua -ESPAC del Instituto Nacional de Estadística y Censos - INEC, la productividad de la producción del cacao es del 0.62 tm/ha. para el año 2020, esto responde a su índice de participación en el total producido de alimentos es del 99.63%, es decir del total plantado y cosechado el 99.63% es la producción aceptablemente exportable.

El total del volumen de producción por hectárea de las empresas agropecuarias suman un total de 327.903, siendo las medianas empresas agropecuarias que cultiva de 10 ha. a 50 ha. producen 126.112 toneladas de cacao. En la tabla 2 se detallan las toneladas métricas producidas y sus ventas para el año 2020.

**Tabla 2.**  
**Superficie, Producción y Ventas por Regiones**

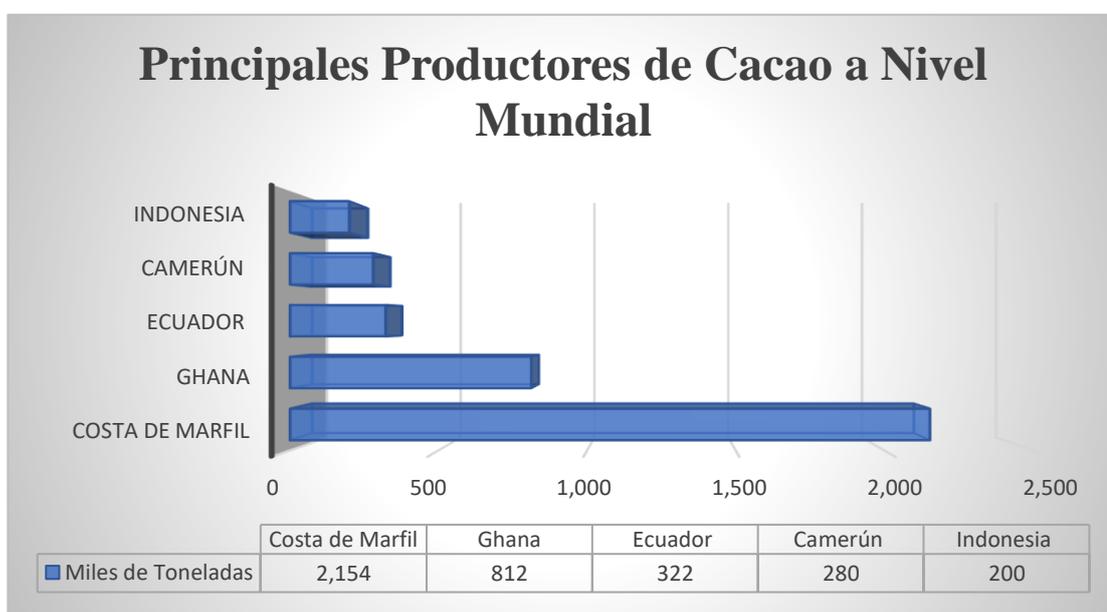
Región	SUPERFICIE (Has.)		PRODUCCIÓN (Tm.)	VENTAS (Tm.)
	Plantada	Cosechada		
Sierra	77,005	70,267	44,436	44,386
Costa	454,002	407,598	263,274	262,948
Amazonía	59,572	49,483	20,193	20,081

Fuente: (ESPAC, 2020). Elaborado por Fernández & Mora (2021)

El total nacional de superficie plantada en el 2020 fue de 590.579 tm. de esto 527.347 tm. fueron cosechadas, con una producción total de 327.903 tm de los cuales apenas 488 tm se destinaron al consumo interno, mientras que 327.415 tm se destinaron a las ventas. La mayor parte producida se encuentra en la región costa con el 80%.

#### 4.4. Principales productores de cacao a nivel mundial

Pese que entre los países de Costa de Marfil y Ghana generan una producción mundial de cacao de más del 60%, cabe resaltar que Ecuador se encuentra en el tercer lugar de los principales productores de cacao, esto se demuestra en el gráfico 5. (Coba, 2021)



**Gráfico 5. Principales productores de cacao**

Fuente: Trade Map. Elaborado por Fernández & Mora (2021).

#### 4.5. Producción de cacao durante la pandemia en Ecuador

Cabe recalcar que las afectaciones que trajo consigo la pandemia mundial del Covid-19 fueron y son incalculable, además que no sólo afectó al sector de la salud, sino a todos los sectores económicos del país, tales como el turístico, entre los sectores agrícolas. Pero pese estas afectaciones la producción de cacao, en Ecuador, se manejó de manera diferente al resto de producciones del país, tales como el café, banano, camarón, entre otros, es decir la producción de cacao si bien no aumentó en el 2019, se mantuvo, y hubo crecimiento notable en su producción para los años posteriores.

Las exportaciones de cacao en el año 2020 creció un 26% lo cual representa \$908 Millones, según el Banco Central y la Asociación Nacional de Exportadores de Cacao (ANECACAO), es decir, durante el confinamiento aumentó la demanda de cacao por parte de los mercados internacionales, adicionando a esto, para los agricultores, el encierro produjo en ellos un bajo impacto y por lo contrario no se detuvieron y mantuvieron la comercialización de cacao a nivel nacional e internacional. (Coba, 2021)

#### 4.6. Fluctuación del precio internacional del cacao

A lo largo de la historia del cacao, los precios han sido fluctuantes dado a que responden o se ajustan a la oferta y demanda del mercado internacional, como podremos visualizar en la figura 2 registra el precio internacional del cacao por toneladas métricas y vemos cómo ha variado el precio del cacao por tonelada durante el periodo de estudio.



Figura 2. Precio internacional del cacao

Fuente: (Corporación Financiera Nacional, 2020). Elaborado por Fernández & Mora (2021).

Vale recalcar que previo a un intercambio internacional, existen acuerdos o contratos en los cuales se establecen la cantidad, la calidad y el precio de la compra, este último se basa en los precios internacionales ya establecidos por la Bolsa de Londres y la Bolsa de Nueva York y además se establece también dependiendo la clase de grano que se compra, ya que por el fino de aroma se debe pagar un extra que por el Nacional o Arriba.

Se puede observar que el cacao tiene gran influencia a nivel mundial, dado a diversos motivos tales como las cantidades que se procesan en las molindas y su nivel de demanda por las multinacionales. Además, que las fluctuaciones de los precios no sólo se dan anualmente, sino que están en constante sube y baja mes a mes

Sólo en el 2017 de enero a febrero hay una caída de \$160 por tonelada, y si comparamos con diciembre del mismo año, es aún mayor la caída del precio pasando de \$2,194 a \$1,918, es decir bajó \$276 por tonelada.

Para los años posteriores, el precio ha mantenido leves fluctuaciones mensuales, terminando así para diciembre del 2020 con un valor de \$2,341. Pero estas variaciones en los precios no sólo se dan a nivel internacional por un producto final, sino que además tienen variaciones dependiendo de la calidad del producto o grano para este caso en específico, esto se detalla en la figura 3.



**Figura 3. Precio productor del cacao CCN51**  
 Fuente: (Corporación Financiera Nacional, 2020). Elaborado por Fernández & Mora (2021).

#### 4.7. Precios del cacao fino de aroma

Los precios productores del cacao fino de aroma están por encima de los precios productor del cacao CCN51 durante todo el periodo analizado, es decir el grano de cacao de fino de aroma es más demandado por países extranjeros debido a su calidad.



Figura 4. Precio productor del cacao fino de aroma

Fuente: (Corporación Financiera Nacional, 2020). Elaborado por Fernández & Mora (2021).

Actualmente según la Asociación Nacional de Exportadores de Cacao del Ecuador (Anecacao), el precio por tonelada se encuentra en \$2,589. Se estima que para el 2025 el precio del cacao supere los \$3,500 por tonelada.

##### 4.7.1. Exportaciones

Las exportaciones del cacao y sus derivados han sido constantes y han mostrado leves crecimientos durante el tiempo de pandemia, en propias palabras de Francisco Miranda, presidente de la Asociación Nacional de Exportadores del Ecuador, durante la pandemia no se dejó de exportar ni un solo día. Debido a esto, diario La Hora (2021) indicó que *“las exportaciones han crecido 11% en 2021, pasando de 91.821 a 101.605 toneladas. En términos monetarios, el aumento es de \$223,3 millones a \$262,5 millones.”*

Además de afirmar que las expectativas del año en curso serán de mayor crecimiento, pese a la caída de un 15% en los productores de chocolate europeos.



**Gráfico 6. Exportación total de cacao en Ecuador.**

Fuente: Trade Map. Elaborado por Fernández & Mora (2021).

Los principales escenarios que influyen en el comportamiento de las exportaciones ecuatorianas de cacao durante el periodo de estudio, que entra en contexto del tiempo de una pandemia mundial, en el cual pese a esto es evidente la tendencia de crecimiento que ha tenido las exportaciones del país; sin embargo, con el primer anuncio de la existencia de un virus mundial en el año 2019, se denota una leve caída de \$24.029, lo cual se recupera en el año siguiente 2020.

Debido a que las grandes empresas importadoras de cacao se encuentran en el exterior y éstas tienen sus molineras con las cuales, luego del debido proceso de producción, fabrican productos de calidad con los cuales posteriormente comienzan su proceso de comercialización.

Gracias a esto, la mayor parte de cacao que exporta Ecuador es en grano o entero, esto lo demuestra la tabla 3 a continuación:

**Tabla 3.**  
**Exportaciones por Producto**

Producto Exportado	2017	2018	2019	2020	2021*
Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado	589,750	665,177	657,272	816,392	906,195
Pasta de cacao, incl. desgrasada	25,831	33,472	46,994	73,438	81,516
Manteca, grasa y aceite de cacao	37,477	35,444	28,500	23,664	26,207
Chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao	23,245	29,341	18,785	11,530	15,005
Cacao en polvo sin adición de azúcar ni otro edulcorante	12,196	13,597	11,791	9,644	11,163
Cáscara, películas y demás desechos de cacao	483,000	799,000	555,000	355,000	517,260

Expresado en Miles de dólares.

Fuente: Trade Map. Elaborado por Fernández & Mora (2021).

Entre los productos (haciendo referencia al cacao) más exportados se encuentran el cacao en grano o entero, crudo o tostado, el cual generalmente son utilizados para fabricar exquisitos chocolates, y la cáscara, películas y demás desechos del cacao, los cuales son utilizados (en su mayoría) para la fabricación de cosméticos a base de cacao y también (en su minoría) utilizan la manteca, grasa y aceite de cacao con el mismo fin, ya que además este último también se utiliza para la fabricación de licores.

#### **4.7.2. Principales Países Exportadores De Cacao Y Elaborados**

El total de las exportaciones a nivel mundial del cacao y los elaborados para el año 2020 fue de \$ 51.394.652 miles de dólares. La tabla 4, indica valores de

exportación en miles de dólares, analizando los rubros de Ecuador vemos que para el 2017 registra exportación por 672.426 y para el 2021 incrementa la exportación en aproximadamente 30% con un valor de 956.495

**Tabla 4.**  
**Principales países exportadores de cacao y elaborados.**

N.	Países	2017	2018	2019	2020	2021
1	Alemania	5.784.858	6.194.380	6.180.269	6.041.775	6750.193
2	Suiza	934.352	935.506	909.177	838.084	940.699
3	Ecuador	672.426	787.926	763.897	935.024	956.495
4	España	689.771	728.855	750.125	709.707	879.709
5	Rusia	553.664	640.488	725.515	740.892	868.843
6	Francia	2.229.042	2.161.489	1.980.945	2.103.913	2257.901
7	Reino Unido	975.477	1.070.063	1.070.754	1.115.522	1083.709
8	Estados Unidos de América	1.991.055	1.935.862	1.925.616	1.682.692	1956.94
9	Canadá	1.539.044	1.510.371	1.668.069	1.723.836	1886.643
1	Malasia	1.295.550	1.376.625	1.593.156	1.483.042	1659.356

Expresado en Miles de dólares.

Fuente: Trade Map. Elaborado por Fernández & Mora (2021).

Alemania, Suiza y Ecuador son los principales exportadores de cacao a nivel mundial, mientras que Estados Unidos se encuentran en el puesto número 8, siendo estos unos de los países con más fábricas de chocolate. Entre esta lista de los mayores exportadores, algunos sólo actúan como intermediarios, es decir, no son productores directos de cacao, sino solamente se encargan de la compra y venta.

### 4.7.3. Principales Destinos De Las Exportaciones De Cacao Y Elaborados

Las importaciones de cacao y sus derivados a nivel mundial para el año 2017 fueron de \$48.619.802 miles de dólares y se incrementaron a \$50.587.870 miles de dólares para el año 2020, esto mayoritariamente se debe gracias a los principales países que registran altos montos por importación de cacao y/o productos elaborados, que se detallan en la tabla 5.

**Tabla 5.**  
**Principales destinos de las exportaciones de cacao y elaborados**

N. Países	2017	2018	2019	2020	2021
1 Estados Unidos de América	5.145.821	4.856.583	5.126.701	5.188.544	5757.4
2 Alemania	5.035.967	5.150.192	5.167.529	5.140.910	5453.764
3 Francia	3.383.290	3.465.473	3.355.475	3.537.495	3870.565
4 Reino Unido	2.628.473	2.781.130	2.767.815	3.000.775	3000.284
5 Canadá	1.520.439	1.552.647	1.562.011	1.622.209	1798.872
6 Rusia	1.048.556	1.179.825	1.248.863	1.221.288	1374.419
7 Malasia	1.012.645	1.083.795	1.129.445	1.220.347	1468.43
8 España	1.146.177	1.086.124	1.091.569	1.095.472	1333.09
9 Japón	1.013.588	1.017.586	1.002.280	947.584	1007.433
10 Turquía	619.093	507.58	627.713	708.979	763.348
11 Australia	729.842	691.891	677.265	667.568	713.093
12 Suiza	613.353	610.692	618.935	620.267	694.092

Expresado en Miles de dólares.

Fuente: Trade Map. Elaborado por Fernández & Mora (2021).

Los tres principales países que reciben los importadores son Estados Unidos, Alemania y Francia, esto se debe que en estos países existen molineras en las grandes multinacionales, las cuales procesan los granos de cacao para la fabricación de

diversos productos derivados del cacao. Ecuador no se encuentra entre los principales países importadores de cacao y derivados dado que es uno de los mayores productores de cacao.

#### 4.7.4. Exportaciones del Ecuador

Los primeros países en posicionarse como principales destinos de nuestras exportaciones son Estados Unidos, México e Indonesia, los cuales demandan granos de cacao y sus derivados, tales como; cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado, pasta de cacao, incluida desgrasada, manteca, grasa y aceite de cacao, chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao, cacao en polvo sin adición de azúcar ni otro edulcorante y cáscara, películas y demás desechos de cacao. En la siguiente tabla 6 se detallan los principales importadores del cacao ecuatoriano.

**Tabla 6.**  
**Exportaciones del Ecuador de cacao y elaborados**

Importadores	2016	2017	2018	2019	2020	2021*
Estados Unidos de América	181.538	128.793	133.083	140.854	241.738	268.329
Indonesia	46.377	85.979	128.248	168.811	193.122	214.365
Malasia	68.655	86.786	109.632	72.331	124.987	138.736
Países Bajos	96.960	87.761	91.355	109.522	71.413	79.268
Alemania	49.318	41.598	47.809	44.681	49.612	55.069
México	66.243	51.820	56.001	60.084	38.113	42.305
Bélgica	18.755	25.588	24.296	21.103	32.000	35.520
Canadá	14.387	21.398	18.533	12.710	26.454	29.364
Italia	20.421	12.284	10.827	10.707	23.285	25.846

Expresado en Miles de dólares.

Fuente Trade Map. Elaborado por Fernández & Mora (2021).

#### 4.7.5. Principales empresas exportadoras ecuatorianas

La Superintendencia de Compañía asegura que para el 2019 hubo un incremento de 26 empresas con la actividad económica referente al cultivo del cacao, pero por otro lado ANECACAO asegura que más de 200.000 familias se dedican a esta actividad, aunque no se encuentren legalmente registradas.

Mientras que en el 2020 hubo 137 empresas que realizaron ventas al exterior, es decir exportaron cacao por \$869 Millones, entre las principales exportadoras se encuentra la más conocida por el pueblo ecuatoriano, Nestlé (Cobos, 2021). En el gráfico 7 se detalla los valores exportados por las 5 principales empresas legalmente constituidas en el Ecuador.



**Gráfico 7. Principales empresas exportadoras del país.**

Fuente: Trade Map. Elaborado por Fernández & Mora (2021).

En el país existen 64 empresas exportadoras de cacao y elaborados, entre las cuales la mayor exportadora del país es Olam Ecuador S.A. la cual en el último año ha exportado \$106.516.290 Miles de dólares, seguido por Agroarriba S.A. con \$66.612.749 miles de dólares.

Ecuador ha sido reconocido históricamente por ser el mayor productor y exportador del mejor cacao fino de aroma y el CCN51 o nacional, pero no se reconocía como los mayores productores de sus derivados, como el principal producto que es chocolate.

Esto cambia con el nacimiento de 2 principales empresas que son República del Cacao y Pacari, ambas han obtenido reconocimiento como el mejor chocolate del mundo. La República del Cacao<sup>3</sup> fue fundada en el año 2005 con la única finalidad de preservar el exquisito sabor del cacao fino de aroma que se produce en Ecuador.

La República del Cacao produce en la actualidad uno de los mejores chocolates a nivel latinoamericano. Para el 2007 comenzaron la distribución. Actualmente sus chocolates están presentes en todo el mundo y son considerados uno de los mejores chocolates del planeta.

Otra empresa que está pisando fuerte en el mercado internacional en las exportaciones de chocolate es Pacari<sup>4</sup> empresa que fue fundada en el 2002, pero es sólo 6 años después que comienzan a exportar chocolate superando todas las expectativas comerciales.

El principal objetivo es preservar la naturaleza, de allí parte su nombre, el cual Pacari significa Naturaleza en quechua. Su gestión se basa en un trabajo conjunto con más de 3.500 agricultores, los cuales cultivan el cacao de manera orgánica cuidando así la tierra y el fruto.

Actualmente el producto exportado es considerado en los mercados internacionales como el mejor del mundo ganando hasta ahora más de 207 premios tanto en el ámbito nacional como en el internacional tal como los que se muestran en la figura 4

---

<sup>3</sup> La República del Cacao es una empresa que se encarga de producir el mejor chocolate latinoamericano con el cacao fino de aroma. Ver más información en <https://republicadelcacao.cempre>

<sup>4</sup> Pacari: empresa ecuatoriana reconocida mundialmente por crear el mejor chocolate del mundo a base de materia prima del Ecuador. Véase mayor información acerca de Pacari y sus productos en su página oficial: <https://www.pacari.com/>



**Figura 5. Premios al mejor chocolate del mundo de Pacari**

Fuente: Pacari. Elaborado por Fernández & Mora (2021).

#### **4.8. Impulso Estatal**

Es necesario mencionar los más recientes programas estatales de impulso al sector cacaotero, con la finalidad de conocer las estrategias vigentes, que hemos evidenciado el éxito que han tenido debido al incremento de los montos en las exportaciones de cacao.

##### **4.8.1. La Gran Minga del Cacao**

La campaña nacional denominada La Gran Minga del Cacao, fue un proyecto estatal iniciado en el 2013 y financiado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca, cuyo objetivo consta en la rehabilitación de los árboles envejecidos de la fruta mediante podas especializadas.

En este proyecto, dirigido a productores de pequeña escala, reciben el servicio de podas en sus fincas previa inscripción en las direcciones provinciales del MAGAP de las zonas cacaoteras e implementado por el Consorcio Solidaridad Cacaotera con experiencia de más de 30 años en el sector cacaotero (MAGAP, 2013).

Un año después de la ejecución del proyecto, se inicia la segunda fase de La Gran Minga del Cacao. En su fase inicial, se podaron 19'841.190 árboles en 49.603 hectáreas y se brindó el servicio a 20.377 predios de productores de Cacao Nacional Fino de Aroma en 15 provincias del Ecuador.

Para La Gran Minga del Cacao en su segunda fase se planteó una duración de 19 meses, adicionando a la estrategia de podas, la entrega de fertilizantes y plantas

certificadas de alta productividad para el desarrollo de nuevas huertas, todo esto así mismo de manera gratuita (MAGAP, 2014).

#### **4.8.2. Proyecto de Reactivación de Café y Cacao Nacional Fino de Aroma**

En junio del 2012, el Gobierno Nacional a través del MAGAP con la intención de reactivar al sector cafetero y cacaotero, lanza como política pública el Proyecto de Reactivación de Café y Cacao Nacional Fino de Aroma, iniciando su implementación en la provincia del Napo al año siguiente. El plan establece la intervención en ejes de apoyo para la rehabilitación de plantaciones, nuevas plantaciones, asistencia técnica, acceso a créditos y entrega de insumos a pequeños productores (Valarezo, 2016).

Para el 2017; el proyecto intervino en 64.715 hectáreas de cacao entre establecimiento de nuevas plantaciones (siembras) y rehabilitación de plantaciones envejecidas de cacao por medio de las podas.

El plan inicial en el 2012 contemplaba solamente la reactivación del cacao, con una inversión total de 939.439,53 USD, posteriormente al año siguiente, se incluyó al café para denominarse como Proyecto de Reactivación de Café y Cacao Nacional Fino de Aroma (GUILCAPI, 2018).

Este proyecto se dividió en dos fases, con una primera etapa de fomento productivo entre el 2012 y 2015, trabajando directamente en la producción del agro; y una segunda etapa para fortalecimiento de las cadenas de valor de los sectores en cuestión, programadas entre el 2016 al 2021. A partir de la culminación de la primera fase, el proyecto amplía su intervención al resto de eslabones de la cadena, enfocados a capacitaciones de mejora en la calidad del producto. La idea contempla alianzas estratégicas con mercados de la Organización de Estados Americanos (OEA) y fondos como del Programa Empleo Productivo (GUILCAPI, 2018).

#### **4.8.3. Actualidad**

A mediados del 2019, el Gobierno Nacional, presentó el “Plan de Mejora Competitiva del Cacao y Derivados”, elaborado por la Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo - SENPLADES, bajo el apoyo en asistencia técnica de la Unión Europea en Ecuador, en conjunto por el sector público y privado: Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca, Ministerio de Agricultura y actores de la cadena del cacao y chocolate.

El Plan contemplado hasta el 2030, además de buscar elevar la productividad del sector, estima una creación de 12.000 puestos de empleo adicionales y duplicar las exportaciones en siete años. Cabe recalcar que el programa fue impulsado en el marco del Acuerdo Nacional 2030 durante la presidencia de Lenin Moreno y en el mismo año se elevó a política pública el Plan de Mejora Competitiva del Cacao y Derivados, a través del Decreto Ejecutivo no. 791 (SENPLADES, 2019).

Sin embargo, a pesar de transcurrir dos años del decreto, no se ha dado a conocer los detalles del mismo en algún documento público. Más allá de las aspiraciones de incrementar plazas de empleo y las exportaciones, es necesario conocer la estructura del proyecto, su inversión inicial, presupuesto estimado de todo el plan, las acciones a desarrollar en la cadena, etc.

## CONCLUSIONES

- La información del presente Trabajo de Titulación ha sido recopilada de varias fuentes confiables, entre ellas tenemos el Banco Central del Ecuador, ANECACAO, TradeMap, Corporación Financiera Nacional. El cacao es uno de los principales productos de exportación tradicional ecuatoriana y uno de los cultivos con mayor presencia por hectáreas plantadas en el país, abarcando casi todas las provincias, con excepción de Galápagos y algunas provincias andinas. Los montos de exportación también evidencian un incremento, y en la actualidad se ubica en rangos de exportación altos, lo que ha propiciado una mayor aceptación del grano ecuatoriano a niveles internacionales.
- Los países con mayor participación en las exportaciones cacaoteras son Alemania, Francia, Canadá, Reino Unido, Suiza, Ecuador, España. El incremento en las exportaciones del Ecuador en el periodo 2017-2021, se encuentra dado básicamente por la variedad del grano CCN-51, denominado como cacao común, que, a pesar de ser de buena calidad y ser el que más se comercializa con un porcentaje superior al 70% del total de lo exportado; la variedad Fino de Aroma es la más reconocida por su alta calidad y para la elaboración de chocolates Premium, pero por el contrario de la primera, la exportación de este tipo es menor. Pese a ello, el Ecuador ha logrado mantenerse como el mayor exportador de Cacao fino de aroma en el mundo.
- Los principales destinos de las exportaciones del cacao ecuatoriano son: Estados Unidos, Indonesia, Malasia, Países Bajos, Alemania, México, Canadá, Italia. Las exportaciones ecuatorianas durante el periodo 2017-2021, han mantenido un crecimiento sostenido llegando a vender más de 816 millones USD en el 2020 pese a los desafíos de la pandemia. La respuesta de los mercados internacionales afortunadamente fue favorable, aumentando la aceptación al igual que en el 2021, en el que las exportaciones superaron los 950 millones, y las proyecciones a futuro son alentadoras. No obstante, el país aún se mantiene lejano a sus principales competidores en la producción de cacao: Costa de Marfil y Ghana, donde solo entre los dos acaparan el 60% de las exportaciones totales del grano. Ecuador se posiciona en el tercer lugar con una introducción del 7% del producto en la demanda global.

## **RECOMENDACIONES**

- Se recomienda realizar estudios utilizando los datos proporcionados por fuentes confiables para determinar la producción de cacao en las provincias con menor productividad por hectárea, con la finalidad de incrementar la producción y lograr acaparar más mercados internacionales en la comercialización del grano en el exterior.
- Se recomienda reforzar estudios de mejora de semillas clones de cacao que permitan incrementar la productividad del grano, con especial atención a la variabilidad Fino de aroma, para lograr aumentar la competitividad en los mercados internacionales, y además incrementar la promoción de nuestro producto en Ferias Internacionales y negociaciones.
- Se recomienda mantener las buenas relaciones con los países en los que ya tenemos buena aceptación, y el impulso estatal hacia la participación de los distintos centros de investigación y comercialización privados que sirvan de guía para el estudio e implementación de propuestas con el objetivo de incrementar significativamente las hectáreas producidas de cacao y las toneladas métricas exportadas y acciones que ayuden en el posicionamiento del producto, buscando incursionar a nuevos mercados internacionales sin descuidar el mercado actual con los países de exportación habituales.

## BIBLIOGRAFÍA

- CODIGO ORGANICO DE LA PRODUCCION, COMERCIO E INVERSIONES, COPCI. (2018). *ASAMBLEA NACIONAL*. Obtenido de <https://www.correosdeecuador.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2018/11/COPCI.pdf>
- Alecoy, T. (2011). *Las culturas exitosas forjan prosperidad económica desde la concepción del individuo*. Santiago de Chile: Tirso José Alecoy.
- ANECACAO. (2021). *CACAO CCN 51*. Obtenido de Asociación Nacional de Exportadores de Cacao en el Ecuador: <http://www.anecacao.com/index.php/es/quienes-somos/cacaoccn51.html>
- Asamblea Nacional. (2010). *COPCI*. Quito: Editora Nacional.
- Asamblea Nacional Constituyente. (2008). *Constitución de la República del Ecuador*. Quito: Editora Nacional.
- Autoridad Portuaria de Manta*. (15 de Noviembre de 2015). Obtenido de <http://www.inteligenciaproductiva.gob.ec/imagenes/APP/Asociaciones%20P%C3%BAblico%20Privadas%20v7.0%20everyone.pdf>
- Barbazán, C., & Sendra, J. (2012). *Apoyo domiciliario y alimentación familiar: El asistente como eje central en la gestión y mantenimiento del hogar del dependiente*. Vigo: Ideaspropias Editorial.
- Barradas, M. (2014). *Seguimiento de Egresados: Una excelente estrategia para garantizar una educación de calidad*. Bloomington: Palibrio.
- Bastos, A. (2010). *Implantación de Productos y servicios*. Madrid: Ideaspropias.
- Bohigues, I. (2014). *Ámbito sociolingüístico*. Madrid: Paraninfo.
- Borunda, R., Cepeda, J., Salas, F., & Medrano, V. (2013). *Desarrollo y Competitividad de los Sectores Económicos en México*. México, D.F.: Centro de Investigaciones Sociales.
- Bosch, A. (s.f.). *Macroeconomía: Primeros conceptos*.
- Christensen, C. (2014). *Guía del Innovador para crecer: Cómo aplicar la innovación disruptiva*. Madrid: Grupo Planeta Spain.
- Coba, G. (15 de Enero de 2021). *Primicias*. Recuperado el Enero de 2022, de El confinamiento aumentó el consumo de cacao en el mundo: <https://www.primicias.ec/noticias/economia/confinamiento-mercados-internacionales-consumo-cacao>
- Cobos, E. (11 de Marzo de 2021). *Gestión Digital*. Recuperado el Enero de 2022, de Ecuador tiene en el cacao una oportunidad de oro: <https://www.revistagestion.ec/economia-y-finanzas-analisis/ecuador-tiene-en-el-cacao-una-oportunidad-de-oro>
- Congreso Nacional. (2004). *Ley Forestal y de Conservación de Áreas naturales y vida silvestre*. Quito: Editora Nacional.
- CONSTITUCION DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR. (2008). *ASAMBLEA NACIONAL*. Obtenido de CONSTITUCION DE LA REPUBLICA DEL

- ECUADOR: <https://www.ambiente.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2018/09/Constitucion-de-la-Republica-del-Ecuador.pdf>
- Corporación Financiera Nacional. (Febrero de 2018). *CFN Ficha Sectorial. Cacao y chocolate*. Recuperado el Enero de 2022, de Cultivo de cacao - elaboración de cacao y chocolate.: <https://www.cfn.fin.ec/wp-content/uploads/downloads/biblioteca/2021/fichas-sectoriales-2-trimestre/Ficha-Sectorial-Cacao.pdf>
- Corporación Financiera Nacional. (Septiembre de 2020). *CFN Ficha Sectorial*. Recuperado el Enero de 2022, de Agricultura, silvicultura, ganadería y pesca . Cultivo de cacao – elaboración de cacao y chocolate: [https://www.cfn.fin.ec/wp-content/uploads/downloads/biblioteca/2020/ficha-sectorial-3-trimestre-2020/FS\\_Cacao\\_3T2020.pdf](https://www.cfn.fin.ec/wp-content/uploads/downloads/biblioteca/2020/ficha-sectorial-3-trimestre-2020/FS_Cacao_3T2020.pdf)
- CORPORACIÓN FINANCIERA NACIONAL*. (Mayo de 2021). Obtenido de <https://www.cfn.fin.ec/wp-content/uploads/downloads/biblioteca/2021/fichas-sectoriales-2-trimestre/Ficha-Sectorial-Cacao.pdf>
- CORPORACIÓN FINANCIERA NACIONAL*. (Mayo de 2021). Obtenido de <https://www.cfn.fin.ec/wp-content/uploads/downloads/biblioteca/2021/fichas-sectoriales-2-trimestre/Ficha-Sectorial-Cacao.pdf>
- Cruelles, J. (2012). *Productividad e Incentivos: Cómo hacer que los tiempos de fabricación se cumplan*. Barcelona: Marcombo.
- Cruz, L., & Cruz, V. (17 de Abril de 2010). *Repositorio Escuela Politécnica Nacional*. Recuperado el 23 de Septiembre de 2015, de Repositorio Escuela Politécnica Nacional: <https://www.google.com.ec/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=2&cad=rja&uact=8&ved=0CCEQFjABahUKEwjvwOy4IJPIAhWFF5AKHUAYBFA&url=http%3A%2F%2Fbibdigital.epn.edu.ec%2Fbitstream%2F15000%2F388%2F1%2FCFD-0795.pdf&usg=AFQjCNHr5JIvEUFu2GkrhscjbJ-tStFQQA&sig2=a>
- El Telégrafo. (26 de Mayo de 2012). \$180 millones venden al año los artesanos de muebles. *El Telégrafo*, pág. 9.
- ESPAC. (2020). *Encuesta de Superficie y Producción Agropecuaria Continua*. Obtenido de Instituto Nacional de Estadística y Censos: <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/estadisticas-agropecuarias-2/>
- Fernández, R. (2010). *La mejora de la productividad en la pequeña y mediana empresa*. Alicante: ECU.
- Fernández, R. (2010). *La productividad y el riesgo psicosocial o derivado de la organización del trabajo* . Alicante : ECU.
- Fernández, R. (2011). *La dimensión económica del desarrollo sostenible*. Alicante: Editorial Club Universitario.
- Gan, F., & Gaspar, B. (2007). *Manual de Recursos Humanos: 10 programas para la gestión y el desarrollo del Factor Humano en las organizaciones actuales*. Barcelona: Editorial UOC .

- GLOSARIO MOTT.* (s.f.). Obtenido de <https://glosario.mott.pe/marketing/palabras/intermediario>
- Gonzalez, A., & Hinojosa, J. (2018). La importancia de la asociatividad y su influencia en el desarrollo sostenible de los productores cacaoteros de la provincia de Los Ríos del Ecuador: propuesta de un plan estratégico para una asociación cacaotera. *Universidad Nacional Mayor de San Marcos*. Obtenido de [https://cybertesis.unmsm.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12672/9771/Gonzalez\\_va.pdf?sequence=3&isAllowed=y](https://cybertesis.unmsm.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12672/9771/Gonzalez_va.pdf?sequence=3&isAllowed=y)
- Google Maps. (8 de Abril de 2015). *Google*. Obtenido de Google: <https://maps.google.com.ec>
- Griffin, R. (2011). *Administración*. Boston: Cengage Learning.
- Guerrero, R. (2014). *Técnicas elementales de servicio*. Madrid: Paraninfo.
- GUILCAPI, M. (2018). *Análisis del estado actual de las cadenas de café y cacao. PRODUCTO 2: CACAO*. Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo.
- Haden, J. (2008). *El diccionario completo de términos de bienes raíces explicados en forma simple: lo que los inversores inteligentes necesitan saber*. Florida: Atlantic Publishing Group.
- ICEL. (s.f.). Obtenido de <http://www.icel.cl/wp-content/uploads/2020/05/Tercer-Ciclo-Guia-N%C2%B02-mayo-Variacion-porcentual.pdf>
- Iglesias, M. (2011). *Elaboración de soluciones constructivas y preparación de muebles*. Madrid: Ministerio de Educación, Cultura y Deportes.
- INEC. (12 de Diciembre de 2011). *Instituto Nacional de Estadísticas y Censos*. Obtenido de Encuesta de Estratificación del Nivel Socioeconómico: [http://www.inec.gob.ec/estadisticas/?option=com\\_content&view=article&id=112&Itemid=90&](http://www.inec.gob.ec/estadisticas/?option=com_content&view=article&id=112&Itemid=90&)
- INEC. (28 de Julio de 2015). *Instituto Nacional de Estadísticas y Censos*. Obtenido de Ecuador en cifras: [http://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Infografias/asi\\_esGuayaquil\\_cifra\\_a\\_cifra.pdf](http://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Infografias/asi_esGuayaquil_cifra_a_cifra.pdf)
- INSTITUTO NACIONAL DE ESTADISTICA Y CENSOS INEC*. (s.f.). Obtenido de [https://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/EMPLEO/2016/Marzo-2016/Presentacion%20Empleo\\_0316.pdf](https://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/EMPLEO/2016/Marzo-2016/Presentacion%20Empleo_0316.pdf)
- INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIONES AGROPECUARIAS*. (s.f.). Obtenido de [http://www.iniap.gob.ec/pruebav3/ecuador-preside-la-organizacion-internacional-del-cacao-icco/#:~:text=La%20Organizaci%C3%B3n%20Internacional%20del%20Cacao%20\(ICCO%2C%20por%20sus%20siglas%20en,y%20est%C3%A1%20adscrita%20a%20la](http://www.iniap.gob.ec/pruebav3/ecuador-preside-la-organizacion-internacional-del-cacao-icco/#:~:text=La%20Organizaci%C3%B3n%20Internacional%20del%20Cacao%20(ICCO%2C%20por%20sus%20siglas%20en,y%20est%C3%A1%20adscrita%20a%20la)
- Jaén, A. d. (22 de Marzo de 2017). Obtenido de [http://www.aytojaen.es/portal/p\\_20\\_contenedor1.jsp?seccion=s\\_fdes\\_d1\\_v1.jsp&contenido=31467&tipo=6&nivel=1400&layout=p\\_20\\_contenedor1.jsp&codResi=1&language=es&codMenu=206&codMenuPN=4&codMenuSN=100&codMenuTN=197](http://www.aytojaen.es/portal/p_20_contenedor1.jsp?seccion=s_fdes_d1_v1.jsp&contenido=31467&tipo=6&nivel=1400&layout=p_20_contenedor1.jsp&codResi=1&language=es&codMenu=206&codMenuPN=4&codMenuSN=100&codMenuTN=197)
- Jileana. (26 de Mayo de 2020). *Web y Empresas*. Obtenido de <https://www.webyempresas.com/productos-semielaborados/>

- Joachimsthaler, E. (2008). *Ver lo evidente: Cómo definir y ejecutar la futura estrategia de crecimiento en su empresa*. Barcelona: Ediciones Deusto .
- Krugman, P., & Wells, R. (2007). *Macroeconomía: Introducción a la economía; Versión española traducida por Gotzone Pérez Apilanez; revisada por José Ramón de Espínola*. Barcelona: Reverté.
- LA HORA . (s.f.). Obtenido de <https://lahora.com.ec/noticia/1102341536/cuales-son-las-principales-funciones-del-banco-central>
- La Hora. (25 de Mayo de 2021). *Exportaciones Crecieron en un 11% en el 2021*. Recuperado el Enero de 2022, de <https://www.lahora.com.ec/pais/exportacion-cacao-incrementa/#:~:text=El%20cacao%20ecuatoriano%20tiene%20creciente,de%2091.821%20a%20101.605%20toneladas>.
- Leiceaga, C., Carrillo, F., & Hernández, Á. (2012). *Economía 1º Bachillerato*. San Sebastián: Editorial Donostiarra.
- Llamas, C. (2009). *MARKETING Y GESTIÓN DE LA CALIDAD TURÍSTICA*. Madrid: Liber Factory .
- Longenecker, J., Petty, W., Palich, L., & Hoy, F. (2012). *Administración de Pequeñas Empresas: Lanzamiento y Crecimiento de iniciativas de emprendimiento*. México, D.F.: Cengage Learning.
- Lopez, J. (2013). *+Productividad*. Bloomington: Palibrio.
- López, M. C. (31 de Enero de 2018). Obtenido de <https://diccionario.leyderecho.org/tonelada-metrica/>
- Macías, G., & Parada, L. (2013). *Mujeres, su participación económica en la sociedad*. Guadalajara: Universidad de Guadalajara.
- MAGAP. (2013). *Inicia la campaña “Únete a la Gran Minga del Cacao Nacional”*. Obtenido de <https://www.agricultura.gob.ec/inicia-la-campana-unete-a-la-gran-minga-del-cacao-nacional/>
- MAGAP. (2014). *La Gran Minga del Cacao Nacional II etapa arranca con 130 brigadas*. Obtenido de <https://www.agricultura.gob.ec/la-gran-minga-del-cacao-nacional-ii-etapa-arranca-con-130-brigadas/>
- Martínez, I. (2005). *La comunicación en el punto de venta: estrategias de comunicación en el comercio real y online* . Madrid: Esic .
- Merino, E. (2014). El Cambio de la Matriz Productiva. *Buen Viaje*, 10.
- Ministerio de Agricultura, Acuicultura y Pesca. . (2017). *Proyecto de Reactivación de Café y Cacao Fino de Aroma*. Rendición de Cuentas 2016, Ministerio de Agricultura, Guayaquil. Recuperado el Enero de 2022
- Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca. (20 de Julio de 2021). *Inició Aromas del Ecuador - Edición Cacao, Vitrina Internacional con Compradores de tres Continentes*. Recuperado el Enero de 2022, de <https://www.produccion.gob.ec/se-inicio-aromas-del-ecuador-edicion-cacao-vitrina-internacional-con-compradores-de-tres-continentes/#:~:text=Los%20principales%20pa%C3%ADses%20de%20destino,a%20trav%C3%A9s%20de%20la%20triple>

- Miranda, A., Zambrano, M., & Yaguana, J. (26 de Julio de 2009). *Dspace Espol*. Recuperado el 23 de Septiembre de 2015, de Dspace Espol: <https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/10675/1/D-39734.pdf>
- MOCCA. (10 de Junio de 2021). *ANECACAO: CACAO DE CALIDAD EXPORTABLE EN TIEMPOS DE PANDEMIA*. Obtenido de Maximizando Oportunidades para el Café y el Cacao en Las Américas: <https://mocca.org/anecacao-cacao-de-calidad-exportable-en-tiempos-de-pandemia/#>
- Montero, C. (2005). *Estrategias Para Facilitar la Inserción Laboral a Personas Con Discapacidad*. San José: EUNED.
- Mora, J. (Jorge Mora). *Los libros, aporte bibliográfico, las bellas artes e investigaciones históricas*. Nariño: Pasto.
- Morales, R. (2013). *MF1330\_1: Limpieza doméstica*. Málaga: INNOVA.
- Nestlé. (s.f.). *Cómo se cosecha y fermenta el cacao ecuatoriano*. Recuperado el Enero de 2022, de <https://www.nestle.com.ec/es/csv/iniciativas-global/el-plan-cacao/cacao-ecuador#:~:text=Ponemos%20los%20granos%20en%20sacos,el%20contacto%20con%20el%20suelo.&text=Esparcimos%20los%20granos%20bajo%20el,horas%20para%20elevar%20su%20temperatura.&text=Despu%C>
- Nutsch, W. (2000). *Tecnología de la madera y del mueble*. Barcelona: Reverté.
- OCDE. (2014). *Colombia: La implementación del buen gobierno*. Paris: OECD Publishing.
- OIT. (2008). *Calificaciones para la mejora de la productividad el crecimiento del empleo y el desarrollo*. Ginebra: Oficina Internacional del Trabajo .
- Olavarria, M. (2005). *Pobreza, crecimiento económico y políticas sociales*. Santiago de Chile: Editorial Universitaria.
- Padilla, R., & Oddone, N. (2016). *Manual para el fortalecimiento de cadenas de valor*. CEPAL. Obtenido de [https://repositorio.cepal.org/bitstream/handle/11362/40662/1/S1601085\\_es.pdf](https://repositorio.cepal.org/bitstream/handle/11362/40662/1/S1601085_es.pdf)
- Palomino, N. (23 de Junio de 2020). *Rikolto en Latinoamérica*. Obtenido de <https://latinoamerica.rikolto.org/es/noticias/el-cacao-ante-el-covid-en-latinoamerica>
- Peralta, N. (24 de Septiembre de 2010). *Repositorio Universidad Andina Simón Bolívar*. Recuperado el 23 de Septiembre de 2015, de Repositorio Universidad Andina Simón Bolívar: <http://repositorio.uasb.edu.ec/bitstream/10644/2695/1/T0878-MT-Peralta-Industria%20maderera.pdf>
- Perdigones, J. (2011). *MF0996\_1: Limpieza del mobiliario interior*. Málaga: INNOVA.
- Perdomo, O. (2012). *¡Abre tu negocio... y vivirás en abundancia!* Bloomington: Palibrio.

- Primicias*. (15 de Enero de 2021). Obtenido de <https://www.primicias.ec/noticias/economia/confinamiento-mercados-internacionales-consumo-cacao/>
- Puig-Durán, J. (2011). *Certificación y modelos de calidad en hostelería y restauración*. Madrid: Diaz de Santos.
- Quimbiulco, C. (3 de Marzo de 2012). *Dspace Universidad Central del Ecuador*. Recuperado el 23 de Septiembre de 2015, de Dspace Universidad Central del Ecuador: <http://www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/903/1/T-UCE-0003-51.pdf>
- Quinteros R., M. L., & Díaz Morales, K. M. (Enero de 2004). *SCielo*. Recuperado el Enero de 2022, de El mercado mundial del cacao: [http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1316-03542004000100004#:~:text=Entre%20los%20principales%20pa%C3%ADs es%20productores,aument%C3%B3%20de%2010.000%20a%20202.000](http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-03542004000100004#:~:text=Entre%20los%20principales%20pa%C3%ADs es%20productores,aument%C3%B3%20de%2010.000%20a%20202.000)
- Repullo, J. (2006). *Sistemas y servicios sanitarios: Manuales de Dirección Médica y Gestión Clínica*. Madrid: Ediciones Días de Santos.
- Risco, L. (2013). *Economía de la empresa: Prueba de acceso a la Universidad para mayores de 25 años*. Bloomington: Palibrio.
- Rodríguez, R. (2014). *Técnicas de tapizado de mobiliario: TCPF0209. Operaciones auxiliares de tapizado de mobiliario y mural*. Madrid: IC Editorial.
- Ruano, C., & Sánchez, M. (2014). *UF0083: Diseño de Productos y servicios turísticos locales*. Málaga: IC Editorial.
- Samaniego Reyes, S. D. (2019). *Gobernanza de la Cadena de Cacao en Ecuador*. Zamorano, Honduras: Escuela Agrícola Panamericana. Recuperado el Enero de 2022
- Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo. (2012). *Transformación de la Matriz Productiva: Revolución productiva a través del conocimiento y el talento humano*. Quito : SENPLADES .
- SENPLADES. (2019). *Gobierno Nacional analiza elevar a política pública el Plan de Mejora Competitiva del Cacao y Chocolate*. Obtenido de Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo: <https://www.planificacion.gob.ec/gobierno-nacional-analiza-elevar-a-politica-publica-el-plan-de-mejora-competitiva-del-cacao-y-chocolate/>
- Sescovich, S. (2009). *La gestión de personas: un instrumento para humanizar el trabajo*. Madrid: Libros en Red.
- Soto, E., Valenzuela, P., & Vergara, H. (2003). *Evaluación del impacto de la capacitación en la productividad*. Santiago de Chile : FUNDES.
- TvAgro (Dirección). (2013). *Cómo Cultivar Cacao Orgánico* [Película]. Youtube. Recuperado el Enero de 2022, de <https://youtu.be/HNV-pfSIKEk>
- Valarezo, J. (2016). *Informe final de ejecución del Proyecto de reactivación de café y cacao nacional fino de aroma*. Napo: MAGAP.
- Valle, A. (1991). *Productividad: Las visiones neoclásica y marxista*. México, D.F. : UNAM.

*Vicepresidencia de la República del Ecuador.* (2015). Obtenido de <https://www.vicepresidencia.gob.ec/wp-content/uploads/2015/07/Resumen-Cadena-de-Cacao-rev.pdf>

Westreicher, G. (s.f.). *ECONOMIPEDIA.* Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/ineficiencia.html#:~:text=En%20otras%20palabras%2C%20la%20ineficiencia,en%20el%20menor%20tiempo%20posible.>

## ANEXOS

### Anexo 1. Principales características y beneficios del cacao chocolate.

**CACAO, CHOCOLATE**

Ecuador ocupa el 4to lugar como productor de cacao en grano a nivel mundial.

Existen dos variedades de cacao en Ecuador:

- ✓ Cacao CCN-51 o Don Homero
- ✓ Cacao Nacional o Aroma Fino

Ecuador posee certificaciones para su exportación:

- FAIRTRADE
- USDA ORGANIC
- K
- Rainforest Alliance
- BIOUISSE ORGANIC

Beneficios de su consumo:

- ✓ Antidepresivo
- ✓ Fortalece el corazón
- ✓ Disminuye el riesgo de sufrir un accidente cerebrovascular

Existen muchas variedades:

- ✓ Chocolate Negro
- ✓ Chocolate con leche
- ✓ Chocolate Blanco
- ✓ Chocolate con especias
- ✓ Chocolate con frutas deshidratadas

Hay dos asociaciones privadas que junto con los ministerios y la aduana colaboran en la correcta exportación del cacao y sus derivados:

Fuente: [www.proecuador.gob.ec](http://www.proecuador.gob.ec)

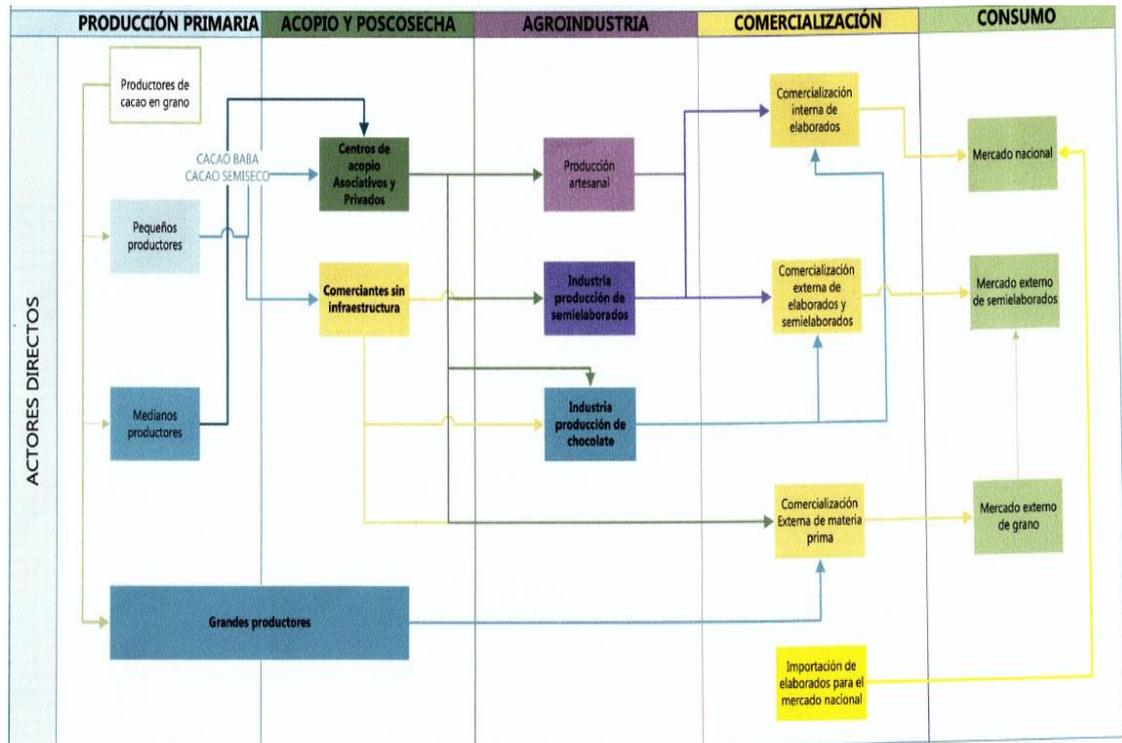
**Anecacao**  
Asociación Nacional de Superadores de Cacao-Ecuador

**aprocaca**  
ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE CACAO FINO Y DE AROMA

**CFN**  
CORPORACIÓN FINANCIERA NACIONAL

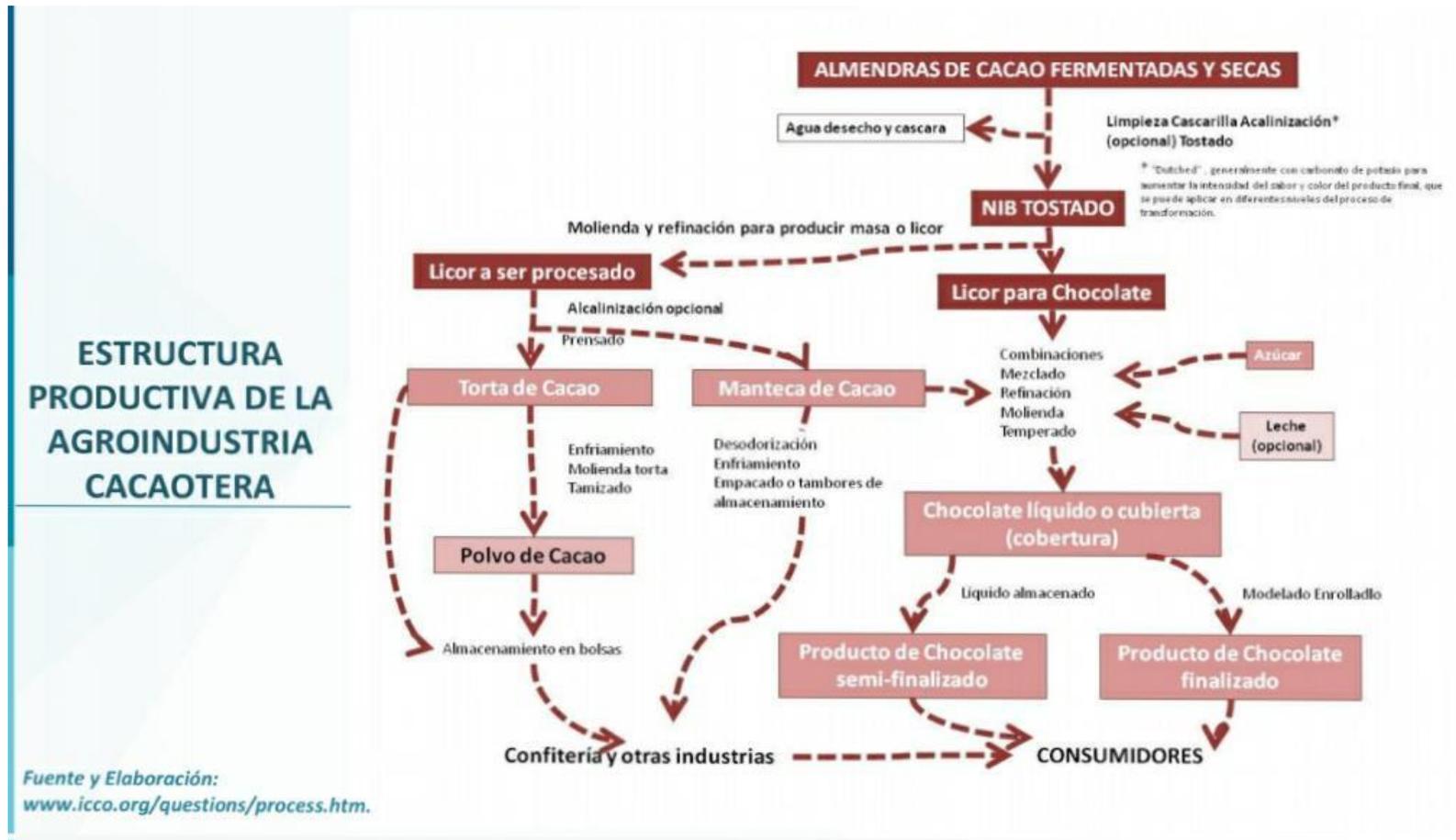
Obtenido de (Corporación Financiera Nacional, 2018)

## Anexo 2. Cadena Productiva del Cacao



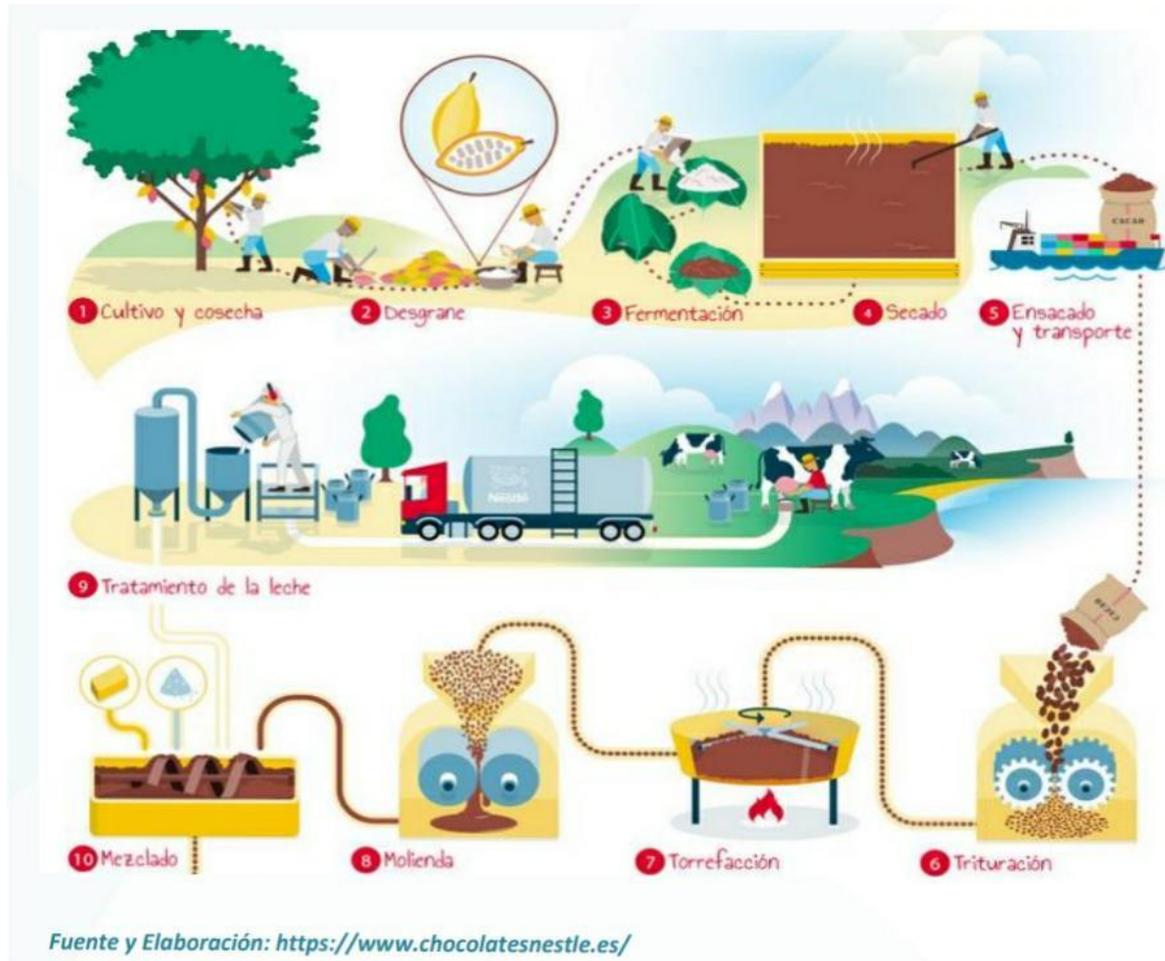
Tomada de (Ministerio de Agricultura, Acuicultura y Pesca. , 2017)

### Anexo 3. Estructura productiva de la agroindustria cacaoera



Obtenido de (Corporación Financiera Nacional, 2018)

#### Anexo 4. Proceso de Obtención del Cacao.



### PROCESO DE OBTENCIÓN DEL CACAO, CHOCOLATE



Obtenido de (Corporación Financiera Nacional, 2020)

## Anexo 5. Proceso de Obtención del Chocolate

### PROCESO DE OBTENCIÓN DEL CACAO, CHOCOLATE



Fuente y Elaboración: <https://www.chocolatesnestle.es/>

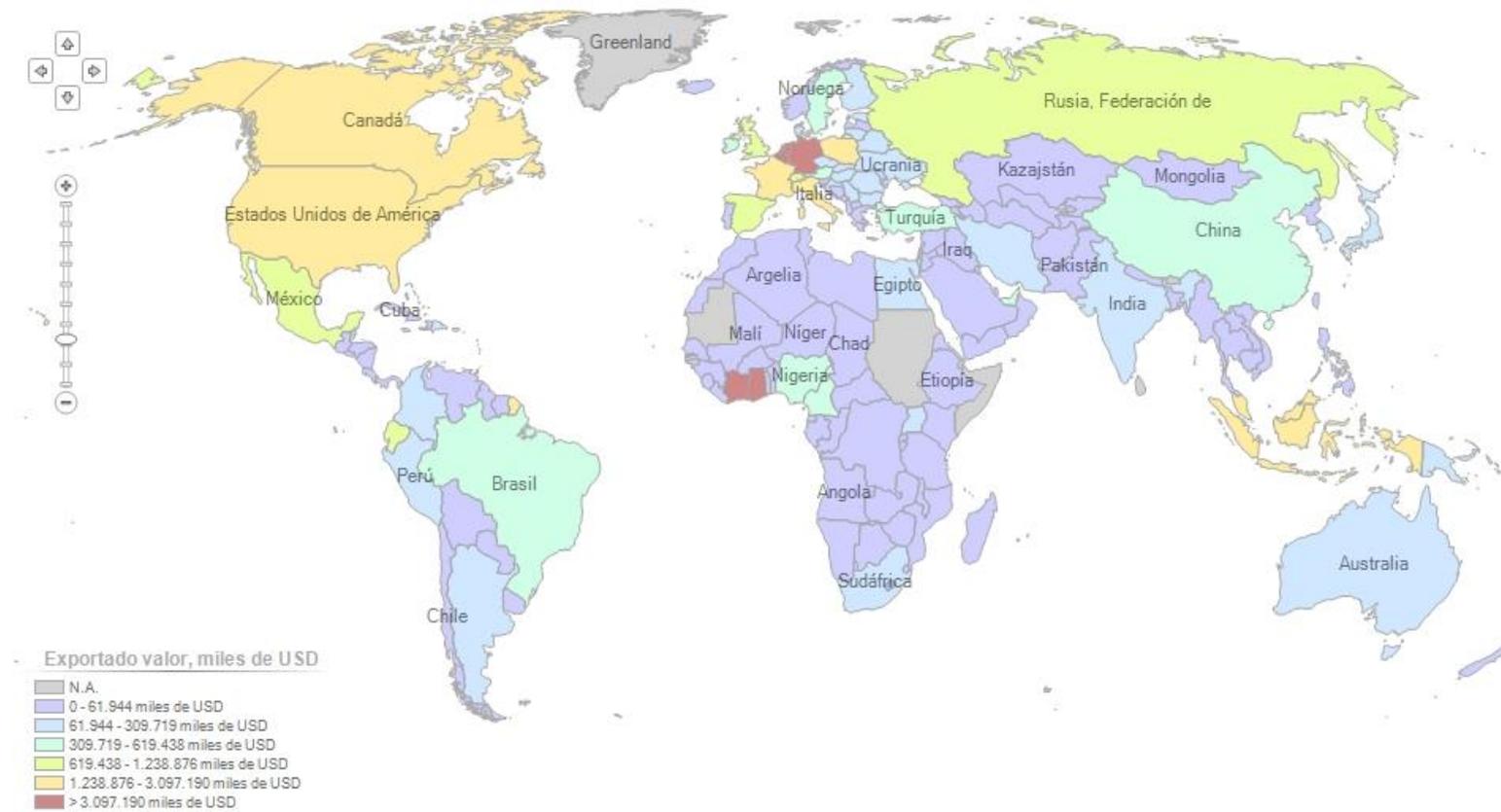


Obtenido de (Corporación Financiera Nacional, 2020)

## Anexo 6. Ubicación Geográfica de los Países Exportadores del Cacao (2018)

Lista de los países exportadores para el producto seleccionado en 2018

Producto : 18 Cacao y sus preparaciones

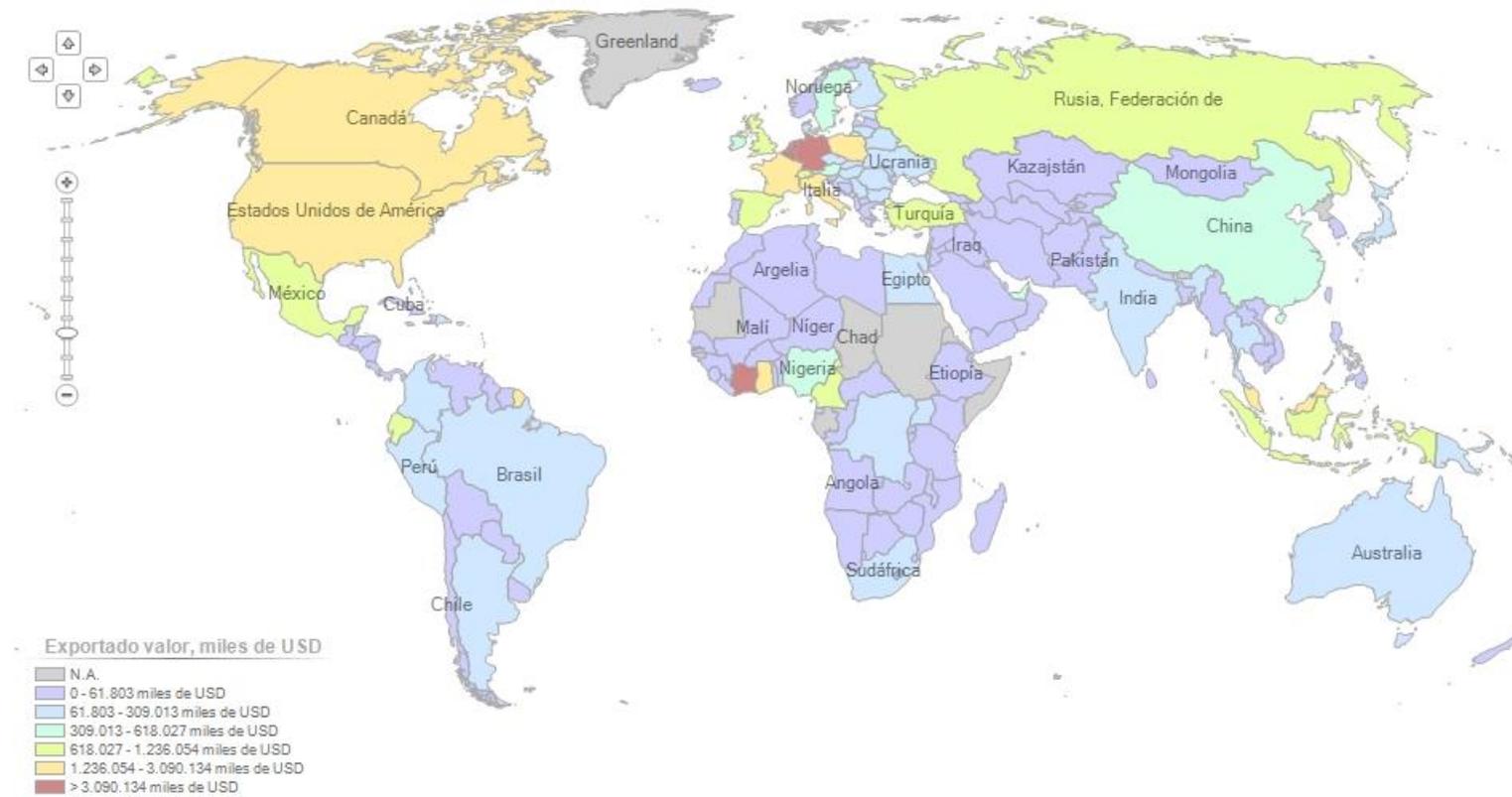


Obtenido de Trade Map

## Anexo 7. Ubicación Geográfica de los Países Exportadores del Cacao (2019)

### Lista de los países exportadores para el producto seleccionado en 2019

Producto : 18 Cacao y sus preparaciones

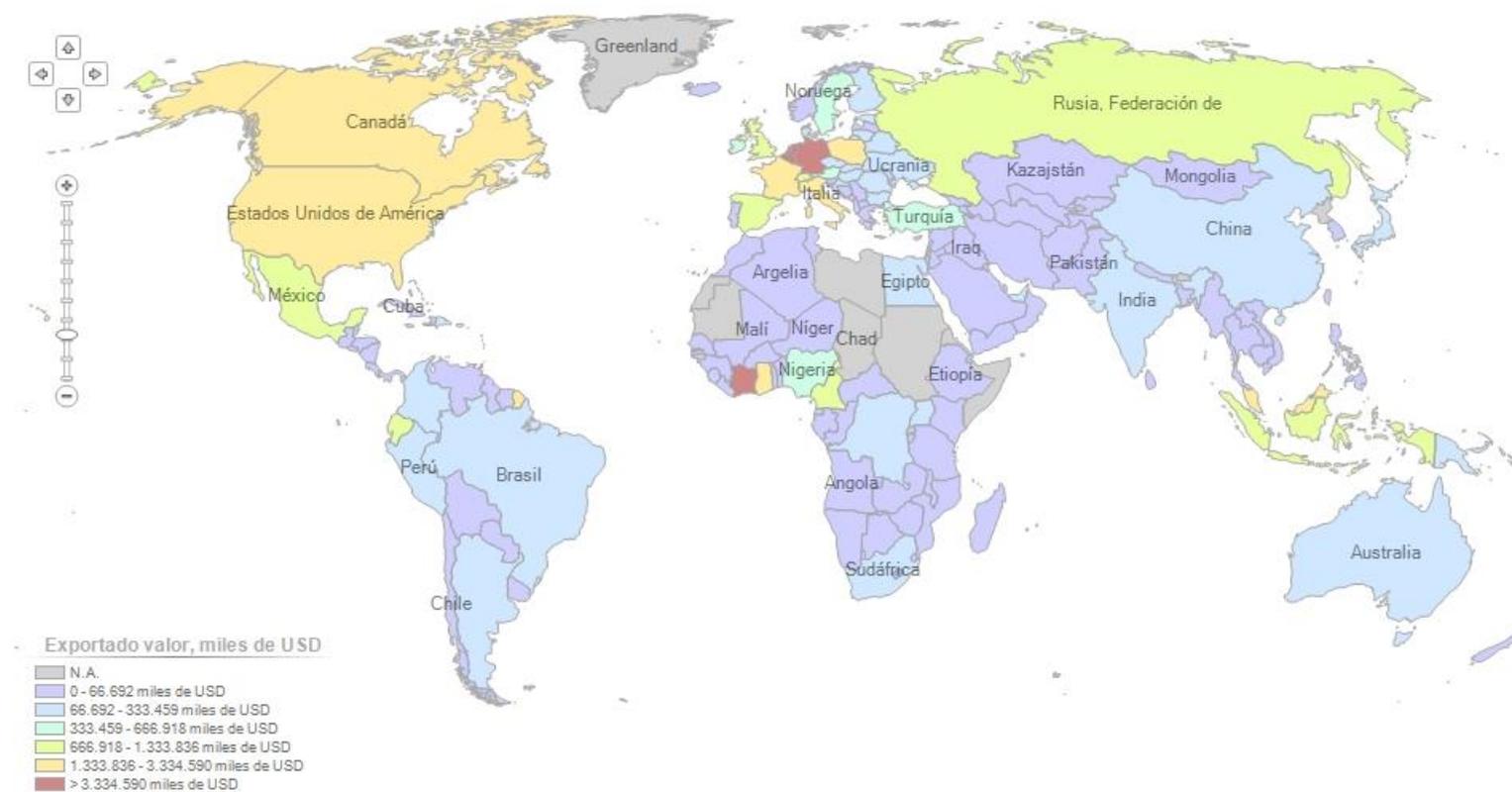


Obtenido de Trade Map

## Anexo 8. Ubicación Geográfica de los Países Exportadores del Cacao (2020)

### Lista de los países exportadores para el producto seleccionado en 2020

Producto : 18 Cacao y sus preparaciones



Obtenido de Trade Map