



**FACULTAD: CIENCIAS ECONÓMICAS  
EMPRESARIALES**

**“Caso de estudio: Factores de éxito en el  
crecimiento de las exportaciones de cacao.  
Ecuador 2010-2015”**

Estudio de caso que se presenta como opción al título de:  
Ingeniera En Gestión Empresarial Con Énfasis Negocios  
Internacionales.

**VANYA SORAYA CARCELÉN GUERRA**

**GUAYAQUIL 2016**

## **CERTIFICACIÓN DE REVISIÓN FINAL**

**QUE EL PRESENTE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN TITULADO:**

**“Caso de estudio: Factores de éxito en el crecimiento de las exportaciones de cacao. Ecuador 2010-2015”**

**FUE REVISADO, SIENDO SU CONTENIDO ORIGINAL EN SU TOTALIDAD, ASÍ COMO EL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUERIMIENTOS QUE SE DICTAN EN EL INSTRUCTIVO, POR LO QUE SE AUTORIZA A:**

**VANYA SORAYA CARCELÉN GUERRA**

**QUE PROCEDA A SU PRESENTACIÓN.**

**Guayaquil, 23 de mayo de 2016**

**Mgs. Martha Karina Bravo García**

**TUTOR**

Recibidos (1,407) - kabrav... x D20377632 - TESIS VAN... x

← → ↻ <https://secure.orkund.com/view/20039394-161720-324861#DcYxDSlwDEDRu2T+Qo7t1HavjgqgCIAGunRE3J3qLe/bPmdb712ELkZXLHDFDb9SDCGSKFJJ150cZJDFpTb...>

**ORKUND**

**Documento** [TESIS VANYA CARCELEN REVISION FINAL 2.docx \(D20377632\)](#)

**Presentado** 2016-05-25 19:59 (-05:00)

**Presentado por** vcarcelen20@hotmail.com

**Recibido** kabravo.ecotec@analysis.orkund.com

**Mensaje** Vanya Carcelén Tesis [Mostrar el mensaje completo](#)

8% de esta aprox. 21 páginas de documentos largos se componen de texto presente en 8 fuentes.

**Lista de fuentes** Bloques

- <http://www.revistalideres.ec/lideres/cacao-ecuatoriano-historia-empezo-siglo.html>
- <http://www.eluniverso.com/noticias/2014/12/27/nota/4380921/ecuador-desplaza-camerun-ra...>
- <http://www.definicionabc.com/economia/exportacion.php>
- <http://www.puce.edu.ec/economia/efi/index.php/economia-internacional/2-uncategorised/9...>
- <http://www.economia48.com/spa/d/acuerdo-general-sobre-aranceles-y-comercio-gatt/acuer...>
- <http://www.puce.edu.ec/economia/efi/index.php/economia-internacional/12-teoria-clasica/1...>
- [https://www.wto.org/spanish/tratop\\_s/agric\\_s/ag\\_intro01\\_intro\\_s.htm](https://www.wto.org/spanish/tratop_s/agric_s/ag_intro01_intro_s.htm)

0 Advertencias. Reiniciar Exportar Compartir

exportar mayormente en grano, semi industrializado para la producción de chocolate y derivados y en un porcentaje muy bajo industrializado como producto final. 1.2.2 VENTAJA COMPARATIVA "La nación menos eficiente debe especializarse y exportar el producto en el que es relativamente menos ineficiente (donde su ventaja absoluta sea menor) y la nación más eficiente debe especializarse y exportar el producto en el que es relativamente más eficiente" David Ricardo Es sinónimo de ventaja relativa de

David Ricardo, quien da mayor precisión al análisis de Smith, al demostrar que el comercio mutuamente beneficioso es posible aun cuando solamente existen ventajas comparativas, llegando a la conclusión de que las ventajas absolutas son un caso especial de un principio más general que es el de las ventajas comparativas. El punto de partida de la explicación que da David Ricardo se basa en su teoría del valor. La regla que rige el valor relativo de los bienes al interior de un país, no es la misma que regula el valor relativo de los productos intercambiados entre dos o más países.

CITATION Dom \ 1033 (PUCE, 2016) 1.2.3

VENTAJA COMPETITIVA Concepto desarrollado por Michael E. Porter, que busca enseñar cómo la estrategia elegida y seguida por una organización

o país puede determinar y sustentar su suceso competitivo. Según Porter, hay tres tipos de estrategias genéricas que una empresa puede seguir, y son liderazgo, diferenciación y enfoque. CITATION Kno15 \ 1033 (KnowNet, 2015) A través de estas ventajas, refiriéndonos a Ecuador como productor y exportador de cacao, hace que el país adquiera una posición favorable en relación a la competencia de otros países dentro del mercado mundial. Los tipos de estrategias a seguir según Porter son las siguientes: • Liderazgo por costos: la organización busca establecerse como el productor de más bajo costo en su sector. • Diferenciación: la organización intenta ser la única en su sector con respecto a algunas áreas de producto/servicio más apreciadas por los compradores. Esta estrategia permite en este caso al país practicar un precio superior u

ES 15:09 26/05/2016

## AGRADECIMIENTO Y DEDICATORIA

Agradezco a **Dios**, porque lo es todo para mí y gracias a Él estoy aquí culminando mi carrera universitaria. Que Su voluntad siempre sea en mi vida.

Este proyecto y futuro título va dedicado a mi motor en la vida, mis padres, con quienes he podido contar a lo largo toda mi vida y en cada paso de este proceso.

Gracias porque han sabido educarme e inculcarme buenos valores que me han servido día a día, pero sobre todo se han dedicado a guiarme y cuidarme, dándome siempre su atención y su apoyo, y más que nada en el mundo, ese amor único e incondicional que es lo que me da fuerzas para avanzar en cualquier decisión que tenga que tomar.

A mi mamá por la presión y el empuje en cada llamada, todos los días en estos años de universidad en los cuales que tuve que alejarme de casa, y por recibirme siempre con los brazos abiertos, comida rica y todo el amor que se puede dar cada vez que vuelvo.

A mi papá por sus observaciones llenas de sabiduría y cariño, por motivarme a culminar cada proyecto que he empezado y por despertar en mis esas ganas de siempre querer saber más. Debo de mencionar que es por el por quien elegí este tema hace mucho tiempo, ya que junto a él he ido aprendiendo del mismo a lo largo de todos estos años.

Gracias Papi. Gracias Mami. Todo para ustedes y por ustedes. ♥

## **RESÚMEN**

El Ecuador ha aumentado su producción cacaotera de manera significativa y por ende la exportación de la pepa de oro o cacao durante los últimos cinco años, a tal punto de llegar a ser el mayor productor en América Latina, entrando al top cinco de los mayores productores a nivel mundial, incluso superando a uno de los grandes productores africanos posicionándose en cuarto lugar.

El caso de estudio se enfoca en determinar cuáles son los factores que permiten sostener en el tiempo las ventajas competitivas de las exportaciones de cacao en el Ecuador y valorar los mismos que favorecen el incremento de exportaciones en el periodo 2010-2015.

Se ha levantado información mediante entrevistas a profesionales expertos en el tema y empresas dentro del campo de exportaciones de cacao. Este hecho es imprescindible para levantar la valiosa información que llevara a proceder con el diagnóstico del caso, propuesta de estrategias que contribuyan a la comercialización y exportación del cacao y recomendaciones que guíen a cumplir con lo propuesto en este proyecto.

## INDICE

1. INTRODUCCIÓN.....	1
1.1 TEMA.....	1
1.2 SUBTEMA.....	1
1.3 TITULO.....	1
1.4 PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.....	1
1.5 OBJETIVO GENERAL.....	1
1.6 OBJETIVOS ESPECIFICOS.....	2
1.7 JUSTIFICACION.....	2
2. MARCO TEORICO.....	3
2.1 CONCEPTOS.....	3
2.1.1 COMERCIO INTERNACIONAL .....	3
2.1.2 EXPORTACION.....	3
2.1.3 COMERCIO INTERNACIONAL DE PRODUCTOS AGRICOLAS.....	3
2.1.4 ACUERDO GENERAL SOBRE ARANCELES Y COMERCIO (GATT).....	4
2.2 TEORIAS DE VENTAJA.....	5
2.2.1 VENTAJA ABSOLUTA .....	5
2.2.2 VENTAJA COMPARATIVA.....	5
2.2.3 VENTAJA COMPETITIVA.....	6
2.2.4 CADENA DE VALORES .....	7
2.2.5 VENTAJAS COMPETITIVAS EN PRODUCTOS AGRICOLAS.....	8
2.3 ¿POR QUE EL CACAO ECUATORIANO ES DIFERENTE? .....	8
2.4 HISTORIA DEL CACAO .....	9
2.5 ¿QUE ES EL CACAO? .....	10

2.6 TIPOS Y VARIEDADES EN EL ECUADOR.....	11
2.6.1 CACAO NACIONAL.....	11
2.6.2 CCN – 51.....	11
2.7 CALIDAD DEL CACAO ECUATORIANO .....	12
2.8 BENEFICIOS DEL CACAO (PROCESO).....	12
2.9 MERCADEO.....	14
2.10 INDUSTRIALIZACION.....	14
2.11 MARCO LEGAL.....	15
2.12 ECUADOR COMO EXPORTADOR EN EL MUNDO .....	18
<b>3. DIAGNOSTICO .....</b>	<b>19</b>
3.1 TIPO DE ESTUDIO.....	19
3.2 METODO DE INVESTIGACION .....	19
3.4 MODELO DE ENTREVISTA.....	20
3.5 PERFIL DE LOS ENTREVISTADOS .....	20
3.6 DESARROLLO DE LAS ENTREVISTAS.....	22
<b>4. ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS .....</b>	<b>28</b>
4.1 ANÁLISIS RESULTADOS DE ENTREVISTAS .....	28
4.2 TABLAS DE VALORES ESPECIFICOS DE EXPORTACION DEL CACAO Y SUS DERIVADOS .....	34
<b>5. ANTECEDENTE DE PROPUESTA .....</b>	<b>40</b>
5.1 PLAN DE ACCION DE INDUSTRIALIZACION DE CACAO.....	41
5.2 MATRIZ DE PLAN DE ACCIÓN .....	42
<b>6. CONCLUSIONES .....</b>	<b>43</b>
<b>7. RECOMENDACIONES .....</b>	<b>44</b>
<b>ANEXOS.....</b>	<b>48</b>

## INDICE DE ILUSTRACIONES

ILUSTRACIÓN 1 CERTIFICACIONES.....	17
ILUSTRACIÓN 2 EVOLUCIÓN EXPORTACIONES DE CACAO.....	18
ILUSTRACIÓN 3 PREGUNTA 1.....	28
ILUSTRACIÓN 4 PREGUNTA 2.....	29
ILUSTRACIÓN 5 PREGUNTA 3.....	30
ILUSTRACIÓN 6 PREGUNTA 4.....	31
ILUSTRACIÓN 7 PREGUNTA 5.....	32
ILUSTRACIÓN 8 PREGUNTA 6.....	33

## INDICE DE TABLAS

TABLA NO. 1: TAXONOMÍA DEL CACAO.....	10
TABLA NO. 2: MAYORES PRODUCTORES DE CACAO EN EL MUNDO.....	18
TABLA NO. 3: PERFIL ENTREVISTADO ING. JULIO CEREZO.....	21
TABLA NO. 4: PERFIL ENTREVISTADO ING. RICARDO AMPUERO.....	21
TABLA NO. 5: PERFIL ENTREVISTADO ING. ANDREA ORDÓÑEZ.....	22
TABLA NO. 6: PERFIL ENTREVISTADO ING. JUAN PABLO ZÚÑIGA.....	22
TABLA NO. 7: PERFIL ENTREVISTADO ING. FREDDY AMORES.....	22
TABLA NO. 8: DESARROLLO DE ENTREVISTA A ING. JULIO CEREZO.....	23
TABLA NO. 9: DESARROLLO DE ENTREVISTA A ING. RICARDO AMPUERO.....	24
TABLA NO. 10: DESARROLLO DE ENTREVISTA A ING. ANDREA ORDÓÑEZ.....	25
TABLA NO. 11: DESARROLLO DE ENTREVISTA A ING.FREDDY AMORES.....	26
TABLA NO. 12: DESARROLLO DE ENTREVISTA A ING. JUAN PABLO ZÚÑIGA.....	27
TABLA NO. 13: CACAO EN GRANO, ENTERO O PARTIDO, CRUDO O TOSTADO.....	34
TABLA NO. 14: CASCARA, PELÍCULAS Y DEMÁS RESIDUOS DE CACAO.....	35
TABLA NO. 15: PASTA DE CACAO, INCLUSO DESGRASADA.....	36
TABLA NO. 16: MANTECA, GRASA Y ACEITE DE CACAO.....	37
TABLA NO. 17: CACAO EN POLVO SIN ADICIÓN DE AZÚCAR NI OTRO EDULCORANTE.....	38
TABLA NO. 18: CHOCOLATE Y DEMÁS PREPARACIONES ALIMENTICIAS QUE CONTENGAN CACAO.....	39
TABLA No. 19: MATRIZ DE PLAN DE ACCION.....	42

## **INDICE DE ANEXOS**

**ANEXO 1:** IMÁGENES DEL BENEFICIO DEL CACAO (PROCESO)

**ANEXO 2:** GUÍA PARA LA INSPECCIÓN FITOSANITARIA DE CACAO PARA EXPORTACIÓN

**ANEXO 3:** REGÍSTRO EN AGROCALIDAD DE OPERADOR DE ORNAMENTALES U OTROS PRODUCTOSVEGETALES DE EXPORTACIÓN.

**ANEXO 4:** NORMA TÉCNICA ECUATORIANA NTE INEN 175 (Cacao en grano – Ensayo de corte)

**ANEXO 5:** NORMA TÉCNICA ECUATORIANA NTE INEN 176 (Cacao en grano – Requisitos)

**ANEXO 6:** NORMA TÉCNICA ECUATORIANA NTE INEN 177 (Cacao en grano – Muestreo)

# **1. INTRODUCCIÓN**

## **1.1 TEMA**

Negocios Internacionales.

## **1.2 SUBTEMA**

Exportación.

## **1.3 TITULO**

Factores de éxito en el crecimiento de las exportaciones de cacao. Caso Ecuador 2010-2015.

## **1.4 PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN**

¿Cuáles son los factores que permiten sostener en el tiempo las ventajas competitivas de las exportaciones de cacao en el Ecuador?

## **1.5 OBJETIVO GENERAL**

Valorar qué factores favorecen la ventaja competitiva de las exportaciones de cacao en el periodo 2010-2015 en el Ecuador.

## **1.6 OBJETIVOS ESPECIFICOS**

- Identificar los aspectos teóricos vinculados al comercio internacional y a las ventajas competitivas.
- Determinar los factores que permiten sostener las ventajas competitivas de las exportaciones de cacao en el Ecuador entre los años 2010-2015.
- Proponer estrategias que contribuyan a la comercialización y exportación del cacao y a la sostenibilidad de las ventajas competitivas del Ecuador en el mundo.

## **1.7 JUSTIFICACION**

El tema que se propone investigar es necesario para comprender la importancia del cacao al contribuir con la economía del país y que por medio de exportaciones ha posicionado al Ecuador en el top de los cinco mayores productores de cacao del mundo. En consecuencia a ello, esta investigación busca determinar cuáles son los factores que han favorecido al incremento de las exportaciones del cacao en los últimos 5 años para que por medio de la propuesta, estas no solo se mantengan en el tiempo, sino que además los productores tengan un incentivo para producir la materia prima y exportarla como productos semielaborados o como producto final.

## **2. MARCO TEORICO**

### **2.1 CONCEPTOS**

#### **2.1.1 COMERCIO INTERNACIONAL**

El comercio internacional hace referencia al movimiento que tienen los bienes y servicios a través de los distintos países y sus mercados. Se realiza utilizando divisas y está sujeto a regulaciones adicionales que establecen los participantes en el intercambio y los gobiernos de sus países de origen. Al realizar operaciones comerciales internacionales, los países involucrados se benefician mutuamente al posicionar mejor sus productos, e ingresar a mercados extranjeros. (Instituto Nacional de Comercio Exterior y Aduanas, sf)

#### **2.1.2 EXPORTACION**

En el ámbito de la economía, exportación se define como el envío de un producto o servicio a un país extranjero con fines comerciales. Estos envíos se encuentran regulados por una serie de disposiciones legales y controles impositivos que actúan como marco contextual de las relaciones comerciales entre países. Cabe destacarse que la exportación siempre se efectúa en un marco legal y bajo condiciones ya estipuladas entre los países involucrados en la transacción comercial. Así es que intervienen y se respetan las legislaciones vigentes en el país emisor y en el que recibe la mercancía. (DefinicionABC, 2016)

#### **2.1.3 COMERCIO INTERNACIONAL DE PRODUCTOS AGRICOLAS**

La agricultura sigue situándose por delante de otros sectores e industrias. En el comercio internacional de productos agropecuarios, los productos alimenticios representan casi el 80% del total. La otra principal categoría de productos agropecuarios es las materias primas.

El sistema de comercio desempeña asimismo un papel muy importante en la seguridad alimentaria mundial, al garantizar, por ejemplo, que los mercados mundiales podrán cubrir el déficit temporal o prolongado de productos alimenticios ocasionados por adversas condiciones climáticas y de otro tipo. (OMC, 2014)

El comercio de mercancías agrícolas dentro de las reglas del comercio internacional ha sido probablemente una de las actividades más contenciosas y difíciles de liberalizar, por lo cual en la Ronda de Uruguay del GATT en el año 1986-1994 se hayan podido establecer algunas disciplinas respecto a la agricultura.

La teoría del comercio internacional, desde los primeros trabajos de David Ricardo sobre las ventajas comparativas, destaca las ganancias en bienestar económico que se obtienen con la eliminación de todos los obstáculos arancelarios y no arancelarios, y en general de todas aquellas medidas que distorsionan el normal flujo del comercio internacional. La misma fundación de la Organización Mundial del Comercio (OMC) estuvo orientada por la necesidad de propender a la mayor liberalización del comercio posible, y con este objetivo las negociaciones multilaterales tienden a abordar todos aquellos asuntos que faciliten el libre flujo de mercancías, servicios, inversiones, etc. (FLACSO, 2005)

#### **2.1.4 ACUERDO GENERAL SOBRE ARANCELES Y COMERCIO (GATT)**

General Agreement on Tariffs and Trade (GATT). Fue negociado en Ginebra en 1947 y entró en vigor el 1 de enero de 1948, aplicado por naciones que representan más de las cuatro quintas partes del comercio mundial. El Acuerdo se basa en el principio de la no discriminación, instrumentado por medio de la aplicación multilateral de la cláusula de nación más favorecida, según la cual todo país miembro tiene derecho a exigir de otro las mismas ventajas comerciales que las concedidas por este último a cualquier otro país miembro. (La Gran Enciclopedia de Economía, 2009)

## **2.2 TEORIAS DE VENTAJA**

### **2.2.1 VENTAJA ABSOLUTA**

Esta teoría fue anunciada por Adam Smith, trata de que cada país se especialice en producir mercancías para las que tenga ventaja absoluta, medida ésta por el menor coste medio de la producción en términos de trabajo con respecto a los demás países. De este modo, al seguir este principio todos los países saldrían ganando con el comercio y se lograría la misma eficiencia a nivel internacional. Los países exportan aquellos bienes, cuya producción requieren menos trabajo que otros países, e importan aquellos bienes en cuya producción requieren más trabajo que otras naciones. De ahí que, desde esta perspectiva, el libre comercio internacional es mutuamente beneficioso para los países participantes. (Veletanga, 2016)

Analizando la teoría de ventaja absoluta, se puede asegurar que el Ecuador la tiene, al referirnos al cacao de fino aroma que es altamente requerido en mercados internacionales por su calidad y como el nombre del mismo resalta, por el aroma diferenciador del grano de cacao. Se lo exporta mayormente en grano, semi industrializado para la producción de chocolate y derivados y en un porcentaje muy bajo industrializado como producto final.

### **2.2.2 VENTAJA COMPARATIVA**

*“La nación menos eficiente debe especializarse y exportar el producto en el que es relativamente menos ineficiente (donde su ventaja absoluta sea menor) y la nación más eficiente debe especializarse y exportar el producto en el que es relativamente más eficiente” David Ricardo*

Es sinónimo de ventaja relativa de David Ricardo, quien da mayor precisión al análisis de Smith, al demostrar que el comercio mutuamente beneficioso es posible aun cuando solamente existen ventajas comparativas, llegando a la conclusión de que las ventajas absolutas son un caso especial de un principio más general que es el de las ventajas comparativas.

El punto de partida de la explicación que da David Ricardo se basa en su teoría del valor. La regla que rige el valor relativo de los bienes al interior de un país, no es la misma que regula el valor relativo de los productos intercambiados entre dos o más países. (PUCE, 2016)

### **2.2.3 VENTAJA COMPETITIVA**

Concepto desarrollado por Michael E. Porter, que busca enseñar cómo la estrategia elegida y seguida por una organización o país puede determinar y sustentar su suceso competitivo. Según Porter, hay tres tipos de estrategias genéricas que una empresa puede seguir, y son liderazgo, diferenciación y enfoque. (KnoowNet , 2015)

A través de estas ventajas, refiriéndonos a Ecuador como productor y exportador de cacao, hace que el país adquiera una posición favorable en relación a la competencia de otros países dentro del mercado mundial.

Los tipos de estrategias a seguir según Porter son las siguientes:

- Liderazgo por costos: la organización busca establecerse como el productor de más bajo costo en su sector.
- Diferenciación: la organización intenta ser la única en su sector con respecto a algunas áreas de producto/servicio más apreciadas por los compradores. Esta estrategia permite en este caso al país practicar un precio superior u obtener mayor lealtad por parte de los compradores. (Porter, 2006)

Analizando la situación en Ecuador, los precios se mantienen estables y regulados en el mercado nacional como internacional, por lo tanto el comercio de cacao en el Ecuador no se enfoca en el liderazgo por costos, pero si lo hace en la diferenciación ya que el cacao Ecuatoriano es conocido y demandado mundialmente por su calidad y por el aroma único que este tiene, por la misma razón se lo conoce como “cacao de fino aroma” que es lo que nos hace destacar y sobresalir frente a el cacao producido en otros países. (Michael Porter, 2012)

#### **2.2.4 CADENA DE VALORES**

Porter describe el instrumento básico para diagnosticar la ventaja competitiva y encontrar formas de intensificarla: la cadena de valores. A través de la cadena de valores, la organización se divide en sus actividades básicas (investigación y desarrollo, producción, comercialización y servicio), lo que facilita la identificación de las fuentes de ventaja competitiva. Es importante mencionar que una parte de la producción de cacao es valorada internacionalmente por el proceso que se le da desde el corte de la mazorca hasta que los mismos granos son ensacados y listos para exportar. Es decir, los compradores buscan su cacao con certificaciones con cadenas de valor más seguras y sostenibles. Y están dispuestos a invertir y pagar más a los productores con tal de conseguir este objetivo y con ello minimizar los riesgos.

*“Tenemos que entender que lo que es bueno para la comunidad es realmente bueno para los negocios” Michael Porter.*

## **2.2.5 VENTAJAS COMPETITIVAS EN PRODUCTOS AGRICOLAS**

Si hablamos de las ventajas competitivas de las exportadoras agrícolas, debemos referirnos específicamente a lo que se dedican este tipo de empresas que es a distribuir a distintos países productos de este tipo como el cacao. Los productos agrícolas se obtienen mediante un previo cultivo de los mismos y se dividen en dos tipos: alimentarios por ejemplo cereales y comestibles e industriales como materia prima. (Salcedo & Guzmán, 2014)

En el caso Ecuador, el cacao es mucho más que una materia prima. Es evidente el desarrollo sustentable que está teniendo el Ecuador, que siempre tuvo una gran posición respecto al cacao; pero aun así, existen varias economías extranjeras que ostentan el título de tener el mejor chocolate del mundo, cuando el mejor cacao del mundo está en América, y en especial en Ecuador, que es único en su especie siendo muy suave, dulce y de alta calidad. Se puede obtener esta gran ventaja comparativa natural del Ecuador, con una mayor industrialización del cacao y además del reconocimiento al chocolate ecuatoriano. (Jácome, 2014)

## **2.3 ¿POR QUE EL CACAO ECUATORIANO ES DIFERENTE?**

El Cacao Nacional es un cacao de fino aroma conocido como “Arriba” desde la época colonial, el Ecuador es el país con mayor participación en este segmento del mercado mundial. Actualmente este representa únicamente el 5% de la producción mundial de cacao. Siendo África el origen del 70 % de la oferta mundial del producto por su amplio hectareaje pero el cacao ecuatoriano de fino aroma se diferencia con el del resto del mundo por su aroma característico, baja acidez y las condiciones ambientales y geográficas adecuadas para su producción. (Amores, 2012) El Cacao Arriba fino y de aroma (63% de la producción mundial) proveniente de la variedad Nacional cuyo sabor ha sido reconocido durante siglos en el mercado internacional. (El Emprendedor, 2015)

## 2.4 HISTORIA DEL CACAO

Antes de la llegada de los españoles al Nuevo Mundo se comercializaba extensamente con el cacao, que se cultivaba en las tierras cálidas que desde el Istmo de Tehuantepec en México se continuaban hasta el Darién en Colombia, constituyendo pequeños cacahuales que los indios, de razas bastante afines, atendían cuidadosamente, haciendo las plantaciones en lugares saneados, lejos de los pantanos y ríos de nivel variable que a los españoles tanto dificultaría desde la marcha en sus trabajos de exploración y colonización. (Navas, 1953)

Esta zona, que coincide con la parte septentrional del área natural de dispersión del cacao, estaba habitada por toltecas<sup>1</sup>, mayas, etc., que utilizaban del grano del cacao como alimento y como moneda, mientras que los aborígenes de América del Sur, en el Cauca, Magdalena y afluentes colombianos del Amazonas, desconocían el valor alimenticio y monetario del grano, y utilizaban en cambio, la pulpa para fabricar una bebida alcohólica, aprovechada también en las tierras que sería Nueva España. (Espanola, 2016)

El cacao tiene su área natural de dispersión muy definida en lo que podemos llamar La Gran Colombia, que como proyecto de Simón Bolívar, la conformaban los actuales países de Ecuador, Colombia y Venezuela y América Central. Desde estas últimas regiones, los mayas, los americanos de civilización más avanzada aun que la de los aztecas e incas debieron llevar el árbol hacia el siglo XIII, al sur de México, donde lo encontraron los españoles. (Chevalier, 1946)

En la revisión bibliográfica se puede observar que no hubo una fecha determinada de la llegada del cacao al Ecuador, ya que de acuerdo a Chevalier y Navas, no menciona una fecha determinada de que el cacao esté presente en la zona del Ecuador y fue comercializada desde la época de la colonia con México y posteriormente con Europa hasta épocas actuales.

---

<sup>1</sup> Tribus en el periodo posclásico de la colonia.

## 2.5 ¿QUE ES EL CACAO?

**TABLA No. 1:** Taxonomía del Cacao

TAXONOMIA	
Familia	Esterculiaceas
Subfamilia	Byttnerioideae
Tribu	Theobromae
Genero	Theobroma
Especie	Cacao
Significado del nombre Theobroma Cacao	“Comida de los Dioses”

*Fuente: Instituto Americano de Cooperación para la Agricultura.*

(IICA, 2007)

El cacao (**Theobroma cacao**) es conocido por ser una fruta de clima tropical, su temperatura óptima es alrededor de 25 grados centígrados, precipitaciones medias superiores a 1500 mm anuales y un contenido de humedad relativa de 85%, la cual es utilizada para producir principalmente el chocolate y otros derivados como lo son: bebidas o licor, grasa o manteca y polvo. (Oceano, 1998)

Las características principales de este árbol, perteneciente a la familia de las Esterculiáceas que tiene flores pequeñas de cinco pétalos que se forman en el tronco y en las ramas que tienen más antigüedad que por ende son más resistentes al peso de los frutos. Sólo una treintena de las aproximadamente 6,000 flores que se abren durante el año llegan a formar frutos o mazorcas de color verde, amarillo o rojizo que depende de la variedad que se trate que al crecer pueda llegar a medir hasta 30 cm de longitud y contiene granos o semillas cubiertos de una pulpa extremadamente rica en azúcar. Las semillas de cacao tienen un sabor amargo y contienen gran cantidad de grasa que además de confitería, son necesarios y muy requeridos al momento de fabricar jabones, cosméticos e incluso el fruto y las hojas tienen usos medicinales en muchos países. (ANECACAO, 2015)

La planta es un arbusto de 2 a 3 metros que es considerable que crezcan bajo sombra, por lo cual estos cultivos se asocian con árboles más grandes como el plátano, naranja o mango, entre otros, para que estos le brinden la sombra que cada mata de cacao necesita. Normalmente cada arbusto por temporada tiende a dar 10 y 15 frutos pero en algunas ocasiones pueden ser mucho más, dependiendo de las variedades, el control de plagas y enfermedades y fertilización. Una plantación de cacao puede producir fructíferamente durante hasta más de 30 años pero la fruta aparecerá eventualmente a partir del tercer año de vida de la planta.

## **2.6 TIPOS Y VARIEDADES EN EL ECUADOR**

Existen numerosos tipos o formas de cacao que dieron origen a las variedades que actualmente se conocen que son los criollos centro americanos, criollos sudamericanos y forasteros amazónicos los cuales por hibridaciones a los trinitarios y unos más recientes como el CCN51 obtenidos por cruzamientos. De esto, los tres primeros tienen la calidad que les ha merecido el nombre de “cacao de arriba” como el cacao nacional de fino aroma del Ecuador. (ProEcuador, 2016)

### **2.6.1 CACAO NACIONAL**

También conocido como cacao de fino aroma. Es el producto tradicional y emblemático del Ecuador. Por sus fragancias y sabores frutales y florales, se volvió famoso entre los extranjeros y poco a poco lo fueron llamando cacao de arriba. Por sus propiedades y minerales tiene un valor agregado que es reconocido por la industria de la confitería. (ANECACAO, 2015)

### **2.6.2 CCN – 51**

El clon “Colección Castro Naranjal 51”, llamado así debido a su creador Homero Castro en la ciudad de Naranjal, y el 51 se refiere al número de intentos de

cruzamientos en serie que realizo hasta que finalmente consiguió el clon de tres vías entre IMC 67 / ICS 95 / O-1. Las características principales del CCN-51 son que sus frutos tienen una coloración rojiza en su estado de desarrollo y en su madurez. Contienen grandes cantidades de grasa, por lo que define sus propios nichos de mercados. (C-Spot, 2016)

Siendo obtenido en la época del 60, el CCN-51 es responsable del incremento de las áreas de producción en los últimos años, con características de alta producción y resistencia a enfermedades que ha permitido que el Ecuador incremente la superficie de cacao en el país.

## **2.7 CALIDAD DEL CACAO ECUATORIANO**

Hoy Ecuador posee superioridad en lo que respecta al cacao nacional o de fino aroma: más del 70% de la producción mundial se encuentra en nuestro país convirtiéndonos en el mayor productor de cacao de aroma del planeta, lo que ha generado un prestigio importante y destacable para el Ecuador. El cacao ecuatoriano posee dos materiales genéticos de siembra con los que puede contar el agricultor inmerso en esta actividad, estas son las variedades nacional y CCN-51, ambas con características de alta producción, calidad y mercado seguro, lo que garantiza la continuidad de las siembras, puesto que la demanda mundial siempre es creciente a tal punto que el Ecuador es hoy el cuarto país productor en el mundo debajo de Costa de Marfil, Ghana e Indonesia y el principal destino del mismo es Estados Unidos y Europa. El mercado asiático se encuentra en constante crecimiento. (Andrioli, 2016)

## **2.8 BENEFICIOS DEL CACAO (PROCESO)**

Con el nombre de beneficiado se designa toda la serie de operaciones y procesos que se somete un producto agrícola natural para convertirlo en un artículo comercial

exportable. En el caso del cacao dichas operaciones consisten, sucesivamente en: la fermentación, secado, limpieza, selección y clasificación de granos junto con labores complementarias como el pulimento y abrillantado.

El fin fundamental del beneficio es convertir el grano en un producto conservable de fácil transporte y que mantenga las cualidades de aroma y sabor que son las que le dan el valor comercial para su posterior uso en las industrias de alimentación, grasas y farmacéuticas (Navas, 1953)

A continuación se explicaran las etapas con las cuales se consiguen completar este proceso y en anexos pueden encontrar imágenes del mismo. Véase en anexo 1.

- a) Fermentación.- Tiene por objeto facilitar la eliminación de la pulpa y mejorar los caracteres organolépticos<sup>2</sup> del grano.
- b) Lavado.-Suprime los restos de pulpa, que con esto es con lo que se consigue la fermentación.
- c) Secado.- Con la disminución de la humedad del grano, hasta un grado que cree un medio poco favorable a los ataques de hongos e insectos, se pretende conservar el cacao en las debidas condiciones hasta su industrialización. Se hace esto porque cuando el cacao contiene alto grado de humedad, este puede deteriorarse. Para la exportación del mismo, se requiere que los granos tengan máximo un 7% de humedad.
- d) Limpieza.- Tiene por fin separar impurezas, granos partidos, etc., es decir todo lo que no quede comprendido dentro de la definición de cacao comercial.
- e) Selección y clasificación.- Hecha a mano o a máquina, tiene como meta presentar comercialmente el producto de tal modo que sea lo más homogéneo posible, tanto en cuanto a forma y color como en cuanto a tamaño.
- f) Pulimento y abrillantado.- Se mejora aún más la presentación si la cutícula parece tersa, limpia y brillante. (Cubillos, Merizalde, & Correa, 2008)

---

<sup>2</sup>*adj.* Díc. de las propiedades de las sustancias orgánicas e inorgánicas (esp. las de los minerales) que pueden apreciarse por los sentidos.

## **2.9 MERCADEO**

La cadena de mercadeo del cacao se inicia desde que el productor o agricultor le da el beneficiado total o parcial y lo saca del campo a los pueblos o ciudades rurales donde es adquirido por los comerciantes de grano, los cuales continúan dándole labores de beneficio como el secado, abrillantamiento, lavado y selección para luego trasladarlo con cierta cantidad todavía de agua (11% a 12%) y lo traslada hacia los exportadores que por lo general están en los puertos de Guayaquil, Puerto Bolívar y Manta, quienes le reducen la humedad para exportarla con un 7% y le dan otras labores de beneficio como son la selección y homogenización de los granos, finalmente sale a los mercados internacionales.

En un extremo del espectro encontramos que el canal entre el productor y el exportador tiene por lo menos dos intermediarios: los pequeños acopiadores y los mayoristas. Los pequeños acopiadores compran el grano directamente del agricultor visitando las fincas individuales. En una etapa posterior, estos acopiadores venden lo adquirido a los mayoristas quienes, a su vez, revenden a los exportadores. En el otro extremo de la cadena de comercialización del cacao, el grano se vende directamente al exportador.

Esto se lo hace a través de la participación de asociaciones o cooperativas de productores y, en ocasiones, estas agrupaciones gremiales exportan directamente. (Guerrero, 2013)

## **2.10 INDUSTRIALIZACION**

Luego de pasar por el beneficio o la serie de operaciones y procesos a las que se somete el cacao, continúa la etapa de industrialización del mismo. Comenzando por los semielaborados, que es cuando se separan las fases sólidas de las líquidas, obteniendo productos que serán utilizados para la fabricación de chocolates y derivados.

*Licor:* Es una pasta fluida que se obtiene del cacao a partir de un proceso de molienda. Se utiliza como materia prima en la producción de chocolates y de algunas bebidas alcohólicas. Al someterse al proceso de prensado, puede convertirse en:

*Manteca:* Es la materia grasa del cacao. Se conoce también como aceite de theobroma. Es usada en la producción de cosméticos y farmacéuticos.

*Torta:* Es la fase sólida del licor de cacao. Se utiliza en la elaboración de chocolates.

*Polvo:* La torta puede ser pulverizada y convertirse en polvo de cacao, utilizado para la elaboración de bebidas de chocolate.

*Nibs:* Residuos del cacao que tienen también cierto mercado.

Debido al poder nutritivo del cacao y por ende, su derivado el chocolate, más enriquecido en azúcares que le convierten en un alimento de gran valor energético; a ello se le une, para completar su valor, la existencia de vitaminas y lecitinas y de los alcaloides que contienen en pequeña cantidad, formando el conjunto un producto de fácil asimilación, larga conservación y facilidad de transporte, que asegura a los cacahueros un creciente mercado.

En lo que respecta a los elaborados, generalmente es el cacao tras un proceso de industrialización o elaboración artesanal. Por lo general, se refiere al chocolate, que puede ser: barras, tabletas, bombones, coberturas, blanco, en polvo, relleno, baños y un sin fin de manufacturas más, obtenidos a partir de mezclas con otros productos o frutos secos. (ANECACAO, 2015)

## **2.11 MARCO LEGAL**

Según el Instituto de Promoción de Exportadores e Inversiones del Gobierno (PROECUADOR, 2016), los requisitos para exportar cacao en grano son los siguientes:

- *Paso 1:* Verificar si el país de destino ha levantado restricciones sanitarias de acceso a productos de origen vegetal ecuatorianos a través del estatus fitosanitario. En el anexo 2 se puede encontrar la guía para la inspección fitosanitaria.
  
- *Paso 2:* Solicitar el registro de operador en la página web de AGROCALIDAD (Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la Calidad del Agro), el cual varía si el usuario es productor, exportador, productor-exportador. Véase anexo 3  
En este paso se solicitan los siguientes documentos:
  - RUC
  - Copia de cedula
  - Constitución de la empresa y nombramiento del representante legal (persona jurídica)
  - Croquis de ubicación del centro de acopio (en el caso de ser exportador), y cultivo (exportador-productor).
  - Factura de pago según la solicitud del registro. El registro tendrá una duración de dos años.
  
- *Paso 3:* El exportador debe solicitar la inspección del lote o lotes por exportar a AGROCALIDAD setenta y dos horas previas a la exportación. Luego AGROCALIDAD dispone de una verificadora externa a realizar la inspección, posteriormente es emitido un informe el cual es analizado por técnicos, si los parámetros están acordes con las normas, se emite el certificado de calidad previo al pago de 0.25% del valor FOB<sup>3</sup> en las cuentas de AGROCALIDAD. Una vez aprobado el reporte se emite al usuario un certificado de registro y un código los cuales confirman el registro de operador en AGROCALIDAD reconocidos internacionalmente.

---

<sup>3</sup> 'Free on board' que en español significa 'Libre a bordo', y pertenece a la lista de Incoterms (términos internacionales de comercio)

- **PASO 4:** Solicitar certificado fitosanitario el cual se lo requiere por cada exportación y se lo debe solicitar máximo dos días antes del despacho de la misma. Se solicita una inspección (si el lugar de acopio o cultivo sea fuera del lugar de salida de la carga) esto se realiza en el punto de control (Puertos o Pasos Fronterizos) o en las coordinaciones provinciales de AGROCALIDAD en el caso de una pre-inspección.

En Ecuador el sistema de ECUAPASS exige para registrarse una declaración juramentada de origen y generación de certificado. Se requieren los siguientes documentos: registro como operador, copia de manifiesto de embarque, factura proforma u otro documento que indique información del envío.

En el caso de pre-inspección se emitirá un certificado provisional que se canjeará por el certificado fitosanitario en el punto de control. En el caso de una inspección una vez aprobada se otorgara el certificado fitosanitario para el envío a realizarse. Es recomendable verificar si el país de destino solicita un certificado de origen (PROECUADOR, 2016) El cacao ecuatoriano se exporta siempre regido bajo la norma INEN 176 de los requisitos de cacao en grano, encontrar en el anexo 5, junto con las normas 175 de los requisitos de cacao en grano (ensayo de corte) en el anexo 4 y 177 de los requisitos de cacao en grano (muestreo) en el anexo 6.

#### ILUSTRACIÓN 9 CERTIFICACIONES

Nombre del Certificado	CAFÉ (Coffee an Farmer Equity) Practices - Starbucks	Comercio Justo - Fair Trade FLO	Ethical Trade Initiative - ETI	Forest Stewardship Council - FSC	Global G.A.P	HACCP	JAS - Organic Certification	KOSHER	Marine Stewardship Council MSC	Naturland	OHSAS (Occupational Health an Safety Zone)	RAS (Red de Agricultura Sostenible) - Rain Forest Alliance	USDA - Organic Certification
Sector Alimentos Agrícolas		X	X		X	X	X	X		X	X		X
Sector Alimentos Procesados		X	X			X	X	X		X	X		
Sector Artesanías		X	X			X					X		
Sector Automotriz			X			X					X		
Sector Banano		X	X		X	X	X	X		X	X		X
Sector Cacao		X	X		X	X	X	X		X	X		X
Sector Café	X	X	X		X	X	X	X		X	X		X

Fuente: PRO ECUADOR

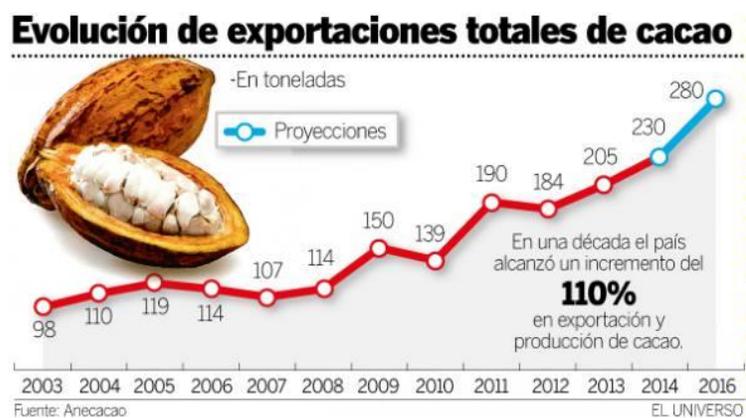
## 2.12 ECUADOR COMO EXPORTADOR EN EL MUNDO

**TABLA No. 2:** Mayores Productores de Cacao en el Mundo.

Productores	2014	2015	2016
1	Costa de Marfil	Costa de Marfil	Costa de Marfil
2	Ghana	Ghana	Ghana
3	Indonesia	Indonesia	Indonesia
4	Nigeria	Nigeria	Ecuador
5	Camerún	Ecuador	Nigeria

Fuente: Investigación del estudio de caso.

**ILUSTRACIÓN 10 EVOLUCIÓN EXPORTACIONES DE CACAO**



(El Universo, 2014)

Ecuador cerró el 2014 en el club de los cinco mayores productores de cacao a nivel mundial. Su producción, que alcanzó las 240 mil toneladas métricas, de las cuales 230 mil han sido destinadas al mercado de exportación, le han permitido desplazar del quinto lugar a Camerún. El país logra por segundo año consecutivo avanzar en posiciones en el mercado global, pues ya en el 2013 superó a Brasil, uno de los productores fuertes de América Latina. En el 2015 con los niveles de exportación que marcan un nuevo récord, Ecuador cerró con 260000 toneladas métricas desplazando a Nigeria. Para este 2016 se prevé que Ecuador produzca de 280000 a 300000 toneladas métricas. En proyección con lo que se sigue sembrando en el 2020 serán de 350 a 400mil toneladas probablemente desplazaremos a Indonesia, ubicándonos en tercer lugar en el mundo, ya que somos actualmente 4 en el mundo y 1 en Latinoamérica. Los países Africanos nos ganan por hectareaje mas no por calidad, nosotros gozamos de tener el mejor cacao del mundo.

### **3. DIAGNOSTICO**

#### **3.1 TIPO DE ESTUDIO**

El tipo de estudio que se utilizará en este caso de investigación es el descriptivo. El cual ayudará a saber el conocimiento de las causas, explicar el porqué de las mismas, identificar los factores del éxito en el crecimiento de las exportaciones de cacao en el periodo 2010-2015, para buscar la sostenibilidad de los mismos en el tiempo para que así Ecuador se mantenga como el productor y exportador que encabece la lista de países en Latinoamérica y en uno de los primeros lugares en el mundo.

#### **3.2 METODO DE INVESTIGACION**

El método de investigación a utilizar será el cualitativo, en el que a través de revisión bibliográfica, datos específicos y entrevistas a expertos en el tema, que permitirá recopilar la información necesaria para explicar cuáles han sido los factores de crecimiento en las exportaciones del grano de cacao y sus derivados.

La autora seleccionó a estas personas basado en su alto conocimiento del tema ya que están involucradas de manera importante en el mercado y comercialización del cacao y sus derivados. Las entrevistas han sido realizadas con miembros de asociaciones particulares, organismos gubernamentales, y empresa intermediaria entre exportador-productor, ya que el aporte de sus conocimientos a esta investigación es muy valiosa.

### **3.4 MODELO DE ENTREVISTA**

- 1) ¿Qué factores considera que han sido los causantes del incremento de las exportaciones de cacao en los últimos 5 años?
- 2) ¿Cuál es el destino principal de las exportaciones ecuatorianas de cacao?
- 3) ¿Qué tanto exporta el Ecuador de cacao de fino aroma y corriente CCN51 en grano?
- 4) ¿Qué porcentaje del cacao ecuatoriano industrializado es exportado?
- 5) ¿Desde su punto de vista, como considera usted que serán los volúmenes de exportación para el futuro?
- 6) ¿Qué condiciones de calidad imponen los mercados del extranjero?

### **3.5 PERFIL DE LOS ENTREVISTADOS**

<b>Entrevistado:</b>	Ing. Julio Cerezo
Representante de la Asociación de Productores Orgánicos de Vinces <b>APOVINCES</b>	
<b>Lugar de la entrevista:</b>	Vinces
<b>Fecha de la entrevista:</b>	3 de Mayo del 2016
<b>¿Quiénes son y cuál es su actividad?</b>	
<p>La Asociación de Productores Orgánicos de Vinces “APOVINCES”  Exportan 90% de cacao en grano, el resto semielaborados y chocolates por pedido bajo el nombre Chapulo.</p> <p>Participaron en el Salón de Chocolate de Paris en el 2015 y ganaron el premio de Cacao de Excelencia, entre 34 países y cada país mando 4 5 muestras en total 134 muestras. Fueron auspiciados por ANECACAO Y PRO ECUADOR.</p> <p>Han sido invitados para ser miembro de la Asociación de Chocolateros Finos de Estados Unidos. Se trata de una asociación que apoya la genética antigua o preservación de las plantas de cacao nacional.</p>	

**TABLA No. 3: Perfil Entrevistado Ing. Julio Cerezo**

*Fuente: Elaboración Propia*

<b>Entrevistado:</b>	Ing. Ricardo Ampuero
Propietario de <b>Ampuero Aray &amp; Asociados</b>	
<b>Lugar de la entrevista:</b>	Guayaquil
<b>Fecha de la entrevista:</b>	9 de Mayo del 2016
<b>¿Quiénes son y cuál es su actividad?</b>	
<p>La empresa Ampuero Aray &amp; Asociados, son representantes de varias empresas multinacionales que compran cacao ecuatoriano a través de ellos, actúan como intermediarios. Representan empresas en Estados Unidos, Suiza y México. Se encargan de conseguir ofertas para ellos y de intermediar la negociación y la parte administrativa que es el chequeo de documentos, relaciones con las navieras y solución de problemas.</p>	

**TABLA No. 4: Perfil Entrevistado Ing. Ricardo Ampuero**

*Fuente: Elaboración Propia*

<b>Entrevistado:</b>	Ing. Andrea Ordoñez Marchán
Directora de Inteligencia Comercial e Inversiones <b>PROECUADOR</b>	
<b>Lugar de la entrevista:</b>	Guayaquil

<b>Fecha de la entrevista:</b>	4 de Mayo del 2016
<b>¿Quiénes son y cuál es su actividad?</b>	
<p>PRO ECUADOR es el Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones, parte del Ministerio de Comercio Exterior, encargado de ejecutar las políticas y normas de promoción de exportaciones e inversiones del país, con el fin de promover la oferta de productos tradicionales y no tradicionales, los mercados y los actores del Ecuador, propiciando la inserción estratégica en el comercio internacional.</p>	

**TABLA No. 5: Perfil Entrevistado Ing. Andrea Ordóñez**

*Fuente: Elaboración Propia*

<b>Entrevistado:</b>	Ing. Juan Pablo Zúñiga
Presidente de <b>ANECACAO</b>	
<b>Lugar de la entrevista:</b>	Guayaquil
<b>Fecha de la entrevista:</b>	10 de Mayo del 2016
<b>¿Quiénes son y cuál es su actividad?</b>	
<p>La Asociación Nacional de Exportadores e Industriales de Cacao del Ecuador ANECACAO agrupa, organiza, apoya y representa a los exportadores de cacao del país. Procurando que los órganos del Estado, autoridades y el país reconozcan en la Asociación Nacional un organismo capacitado y apto particularmente en todo estudio, proyecto y resoluciones relativas a la actividad exportadora y productora de cacao. Representan el 97% de las exportaciones del Ecuador de cacao.</p>	

**TABLA No. 6: Perfil Entrevistado Ing. Juan Pablo Zúñiga**

*Fuente: Elaboración Propia*

<b>Entrevistado:</b>	Ing. Freddy Amores
Investigador Agrícola y Docente Investigador de la <b>UTEQ</b>	
<b>Lugar de la entrevista:</b>	Quevedo
<b>Fecha de la entrevista:</b>	11 de Mayo del 2016
<p>Ex-líder Nacional del programa de Cacao del Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias de Ecuador.</p>	

**TABLA No. 7: Perfil Entrevistado Ing. Freddy Amores**

*Fuente: Elaboración Propia*

### 3.6 DESARROLLO DE LAS ENTREVISTAS



<p><b>TABLA No. 9</b> <span style="float: right;">Ing. Ricardo Ampuero</span>  <span style="float: right;">Propietario de Ampuero Aray &amp; Asociados</span></p>		
<b>PREGUNTA</b>	<b>RESPUESTA</b>	<b>ANALISIS</b>
<b>1) ¿Qué factores considera que han sido los causantes del incremento de las exportaciones de cacao en los últimos 5 años?</b>	Principalmente las nuevas siembras, especialmente las de plantas de CCN51. De menor manera, las podas de los árboles que el gobierno empezó hace unos 2 años.	El gobierno propuso cortar las matas de CCN51 (pagaba por ello) para que sean reemplazadas por cacao nacional, esta propuesta pero no tuvo éxito.
<b>2) ¿Cuál es el destino principal de las exportaciones ecuatorianas de cacao?</b>	El principal destino es USA. Aproximadamente un 25% a 30% de las exportaciones de cacao en grano va a ese destino.	El destino principal de las exportaciones van a América del norte y el resto se divide entre los países de Europa y Asia.
<b>3) ¿Qué tanto exporta el Ecuador de cacao de fino aroma y corriente CCN51 en grano?</b>	Las exportaciones de cacao fino de aroma cubren un 70% del mercado y el 30% restante es cacao CCN51.	A pesar de que CCN produce más, el cacao nacional es más exportado, ya que las plantaciones nuevas de ccn51 aún no están en producción.
<b>4) ¿Qué porcentaje del cacao ecuatoriano industrializado es exportado?</b>	Aproximadamente el 22% de la producción cacaotera nacional es industrializada.	Solo el 22% es semi industrializada o industrializada en el país, el resto se exporta en grano.
<b>5) ¿Desde su punto de vista, como considera usted que serán los volúmenes de exportación para el futuro?</b>	Las predicciones apuntan a que los volúmenes de exportación aumentarán. Probablemente se alcancen las 300.000TM en menos de 5 años.	Las predicciones son alentadoras, si se alcanza esto, Ecuador pasaría a ser el tercer mayor productor/exportador mundial de cacao.
<b>6) ¿Qué condiciones de calidad imponen los mercados del extranjero?</b>	Se exporta la norma INEN 176. Pero ciertos mercados (Malasia, Japón) donde se piden fumigaciones especiales solicitan análisis para detectar los porcentajes de Mercurio y Cadmio en los granos de cacao.	Es para erradicar cualquier indicio de hongos que afecta las siembras de caucho en Malasia. Los límites para químicos y pesticidas son muy bajos y ha disminuido exportaciones a estos países (Japón).

<b>TABLA No. 10</b>		
Ing. Andrea Ordoñez Marchán Directora de Inteligencia Comercial e Inversiones		
<b>PREGUNTA</b>	<b>RESPUESTA</b>	<b>ANALISIS</b>
<b>1) ¿Qué factores considera que han sido los causantes del incremento de las exportaciones de cacao en los últimos 5 años?</b>	1-Trabajo de instituciones públicas y privadas en mejorar y fomentar la producción de cacao. 2-Externalidades que han afectado a nuestros competidores. 3-Calidad del producto y como se la ha vendido. 4-Futuro las plantaciones que se han sembrado tendrán resultados.	Ambas instituciones han trabajado para fomentar la producción y promocionarlo y venderlo como un cacao de calidad en el mundo. Externalidades como los estragos del fenómeno del niño y plagas que han afectado a otros países, nosotros aparecemos como solución.
<b>2) ¿Cuál es el destino principal de las exportaciones ecuatorianas de cacao?</b>	Europa, Estados Unidos, México y también Malasia, para ser procesado.	Las decisiones de consumo de estos países se han tornado hacia lo mejor, Ecuador lo tiene.
<b>¿Qué tanto exporta el Ecuador de cacao de fino aroma y corriente CCN51 en grano?</b>	Ambos, antes se pensaba que destacaba solo el fino aroma, pero el CCN51 tiene aroma, tiene características distintas buenas y es solicitado.	Tanto como Nacional y CCN51 son pedidos y valorados en el exterior.
<b>4) ¿Qué porcentaje del cacao ecuatoriano industrializado es exportado?</b>	90% cacao en grano 10% procesado, del cual 6% semielaborados y 4% chocolate.	Una vez más se puede observar que el cacao sale del país en mayor porcentaje como MP.
<b>5) ¿Desde su punto de vista, como considera usted que serán los volúmenes de exportación para el futuro?</b>	Crecientes. Se está trabajando en una marca sectorial que diga que es de Ecuador, incentivando a que el agricultor no solo cultive si no que produzca su chocolate.	Debido a que las plantaciones actuales tendrán su fruto. Y está trabajando en una marca que muestre que es chocolate de calidad. Producido en Ecuador.
<b>6) ¿Qué condiciones de calidad imponen los mercados del extranjero?</b>	Depende del país. Se obtienen certificaciones, que avalan las bondades del producto, que sea comercio justo, orgánico, que se esté beneficiando a la cadena detrás del producto.	Depende de dónde va nuestro cacao, pero siempre valoran mucho las certificaciones con las que este sale del país, y es importante la cadena de valor del mismo.

<b>TABLA No. 11</b>		<b>Ing. Juan Pablo Zúñiga</b> <b>Presidente de ANECACAO</b>	
<b>PREGUNTA</b>	<b>RESPUESTA</b>	<b>ANÁLISIS</b>	
<b>1) ¿Qué factores considera que han sido los causantes del incremento de las exportaciones de cacao en los últimos 5 años?</b>	El incremento de nuevas plantaciones de cacao. La gestión privada de los exportadores que durante el año han buscado trabajar por la calidad y el productor, también la gestión pública.	La presencia de CCN51 y las plantas que se siembran día a día es una de las principales razones. Y la importancia que ha sido brindada por gestión pública y privada.	
<b>2) ¿Cuál es el destino principal de las exportaciones ecuatorianas de cacao?</b>	En 2015 USA representó el 36% de los destinos, por debajo se ubica Holanda con 15% y Europa con 30%.	Una vez más se tiene como destino principal USA, quien en gran parte es comprador de la pepa de oro (materia prima.)	
<b>3) ¿Qué tanto exporta el Ecuador de cacao de fino aroma y CCN51?</b>	70% de Cacao Nacional. Mientras que un 30% restante es el CCN51.	Resultados obtenidos con un buen trabajo post cosecha en los campos.	
<b>4) ¿Qué porcentaje del cacao ecuatoriano industrializado es exportado?</b>	Licor de cacao el 47% polvo de cacao con 26% Manteca con un 23%, Torta de cacao un 4% y los Nibs de cacao un 1%	Estos son según los datos de Anecacao, el cual sus miembros también exportan semi y elaborados.	
<b>5) ¿Desde su punto de vista, como considera usted que serán los volúmenes de exportación para el futuro?</b>	El 2016 va a ser atípico por consecuencias del fenómeno del niño. En proyección normal con lo que hay y se sigue sembrado, en el 2020 serán de 350 a 400mil toneladas ubicándonos en tercer lugar en el mundo, somos 4 en el mundo y 1 en Latinoamérica.	Las consecuencias del Fenómeno del niño se están manifestando con cambios de temperatura y plagas. Por lo cual este año se tendrá una desaceleración en producción como en exportación. Costa de Marfil, Ghana, Indonesia nos superan por hectareaje mas no por calidad, nosotros gozamos de tener el mejor cacao del mundo.	
<b>6) ¿Qué condiciones de calidad imponen los mercados del extranjero?</b>	Sustentabilidad, trazabilidad, sostenibilidad y comercio justo.	Comercio justo es una certificación conocida también como Fair Trade.	

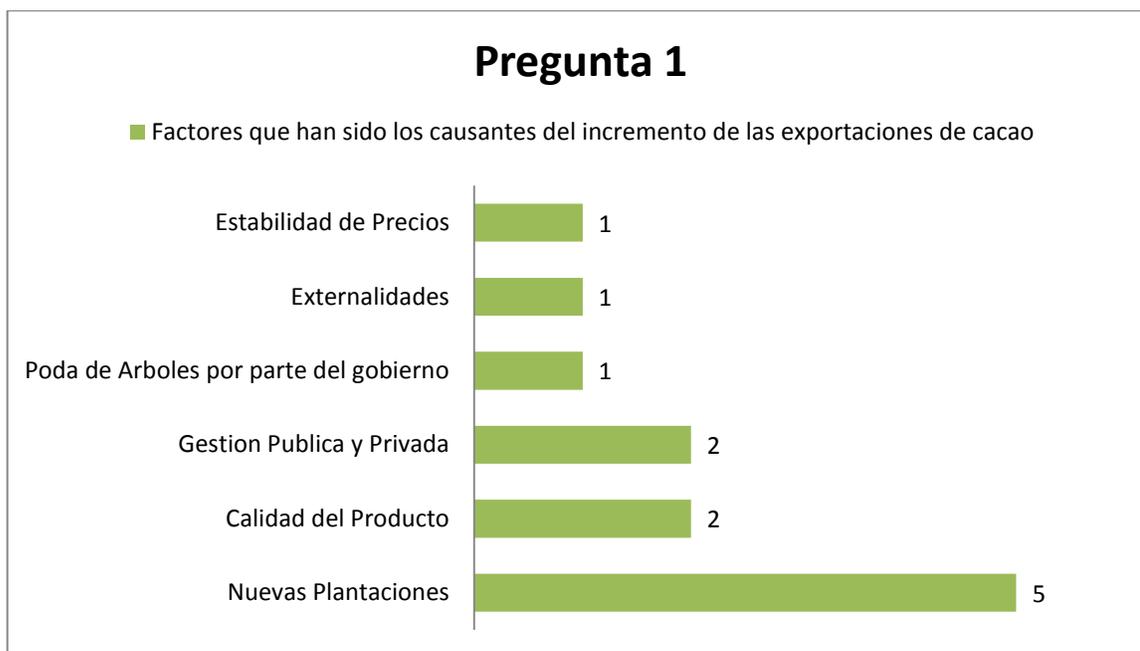
<b>TABLA No. 12</b>		<b>Ing. Freddy Amores</b> <b>Investigador Agrícola</b>
<b>PREGUNTA</b>	<b>RESPUESTA</b>	<b>ANALISIS</b>
<b>1) ¿Qué factores considera que han sido los causantes del incremento de las exportaciones de cacao en los últimos 5 años?</b>	El factor principal es la producción de una superficie incrementada de CCN51.	Las siembras jóvenes aun no producen, pero cada año incrementa la cantidad de árboles adultos, y se sigue sembrando.
<b>2) ¿Cuál es el destino principal de las exportaciones ecuatorianas de cacao?</b>	Europa seguido de USA	Explica puntualmente sobre los mercados potenciales compradores de nuestro cacao.
<b>3) ¿Qué tanto exporta el Ecuador de cacao de fino aroma y corriente CCN51 en grano?</b>	70% Nacional 30% CCN51.	Nuevamente se observa una relación 70/30 entre nacional y CCN51.
<b>4) ¿Qué porcentaje del cacao ecuatoriano industrializado es exportado?</b>	El 20% de todo el cacao que produce el país. y se procesa como manteca, polvo. El resto en pepas.	Es mínima la cantidad de semielaborados, pues la mayoría sale del país en materia prima.
<b>5) ¿Desde su punto de vista, como considera usted que serán los volúmenes de exportación para el futuro?</b>	Seguirán incrementándose, Ecuador está en 4to lugar, la demanda mundial sigue en aumento entonces siempre la gente maneja mejor sus huertas y se seguirá sembrando más ccn51.	Buena perspectiva de crecimiento tanto en producción como en exportaciones, esto gracias al aumento de hectareaje de cacao ccn51 que es el que se está sembrando masivamente.
<b>6) ¿Qué condiciones de calidad imponen los mercados del extranjero?</b>	El principal es que no vayan mezclados pero ese es el gran problema. La otra es que el nivel de fermentación sea adecuada y un mínimo que no lleve impureza que el grano no sea muy pequeño.	Muchas veces el cacao sale mezclado desde el campo y llega a las exportadoras así.

*Fuente: Resultado de entrevistas del caso de estudio*

## 4. ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS

### 4.1 ANÁLISIS RESULTADOS DE ENTREVISTAS

ILUSTRACIÓN 11 PREGUNTA 1



*Fuente: Análisis de Resultados del Caso de Investigación*

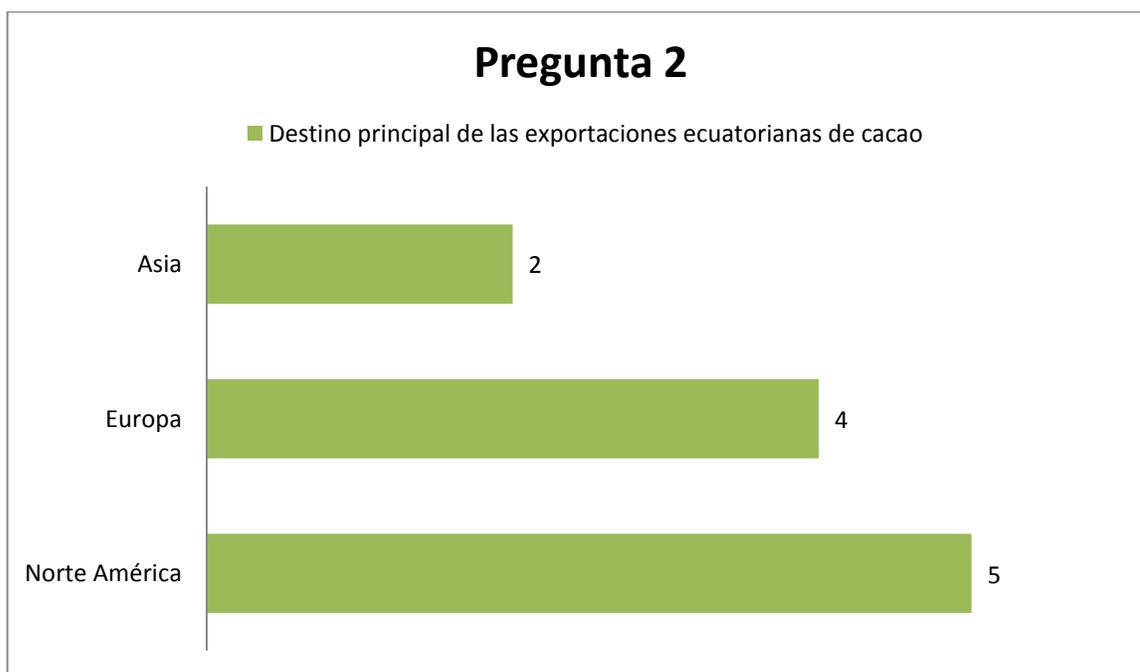
En las entrevistas realizadas y en respuesta a la primera pregunta, el 100% de los entrevistados coincide en que el aumento de las nuevas plantaciones de cacao, en su gran mayoría CCN51, es uno de los factores principales causante del aumento de producción de cacao y por tanto de las exportaciones del mismo.

El 40% asegura que uno de los factores importantes es la calidad del producto, ya que el cacao ecuatoriano se distingue por su sabor y aroma inconfundible. También con el mismo porcentaje se menciona que el buen trabajo estructurado entre las instituciones públicas y privadas en mejorar y fomentar la producción de cacao ha ocasionado el incremento de la producción y ventas.

Un 20% afirma que los problemas de externalidades en los competidores son un factor clave en el aumento de las exportaciones. Por externalidades los entrevistados definen a problemas climáticos como el Fenómeno del Niño que ha golpeado más a países vecinos en donde la producción bajó considerablemente y es ahí donde Ecuador aparece como solución. El mismo porcentaje considera que la estabilidad de precios en este mercado es un factor favorable.

Otro 20% menciona la iniciativa de poda de árboles por parte del gobierno. Esto quiere decir que con el fin de evitar la continua eliminación de los antiguos huertos de cacao Nacional o de fino aroma por sus bajas producciones y mal manejo, el gobierno Nacional a través del MAGAP, emprendió un programa de recuperación de cacaotales con podas asistidas y facilitadas para la regeneración de las mismas y conservarlas en mejor estado fitosanitario, podas que consistían en bajar la altura de las plantas para mejorar la recolección, eliminación de ramas enfermas e improductivas y mejorar la penetración de luz, aireación e inducir a nuevas ramas, flores y frutos y de esta manera hacerlas más productivas.

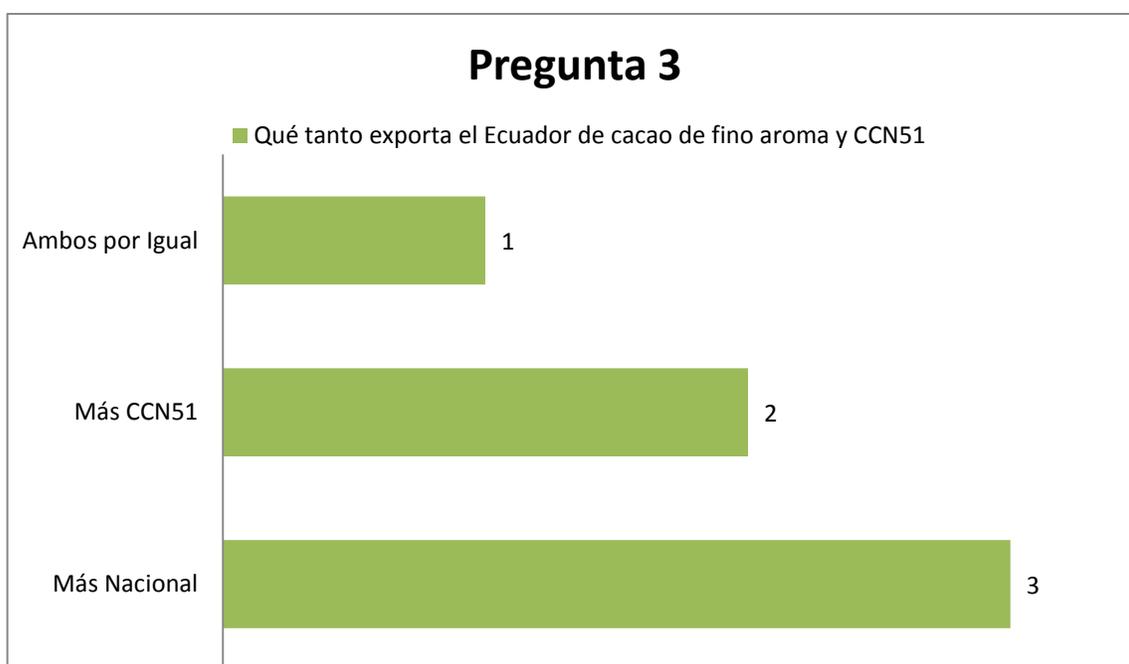
ILUSTRACIÓN 12 PREGUNTA 2



Fuente: Análisis de Resultados del Caso de Investigación

El 100% de los entrevistados están de acuerdo en que el principal destino de nuestras exportaciones es América del Norte, específicamente Estados Unidos, pero también México es otro de nuestros mercados. Seguido de Europa y ciertos países asiáticos como Japón y Malasia pero son muchísimo más complicado al momento de ingresar con las certificaciones.

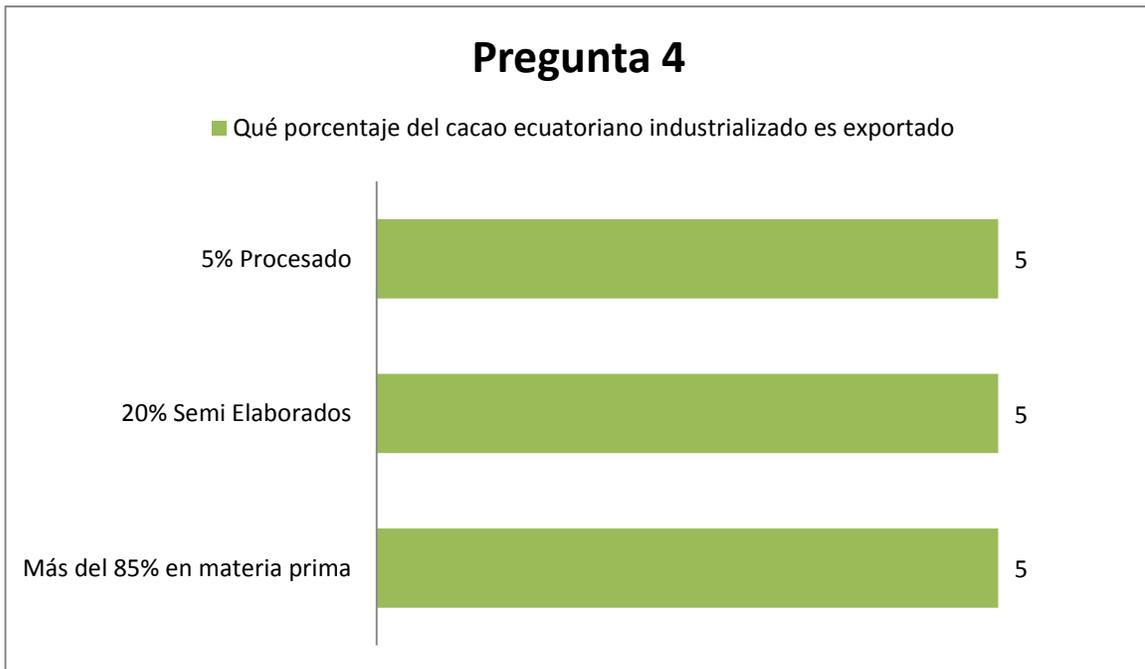
ILUSTRACIÓN 13 PREGUNTA 3



*Fuente: Análisis de Resultados del Caso de Investigación*

A pesar de que el cacao CCN51 sea el que más produce en cantidad, aún sigue siendo en Cacao Nacional de Fino Aroma quien lidera las exportaciones, pero se cree que con el tiempo este porcentaje va a cambiar debido al incremento de las plantaciones de CCCN51. El 60% de los entrevistados consideran que hay una relación 70/30 (70% de Nacional y 30% de CCN51) al momento de las exportaciones.

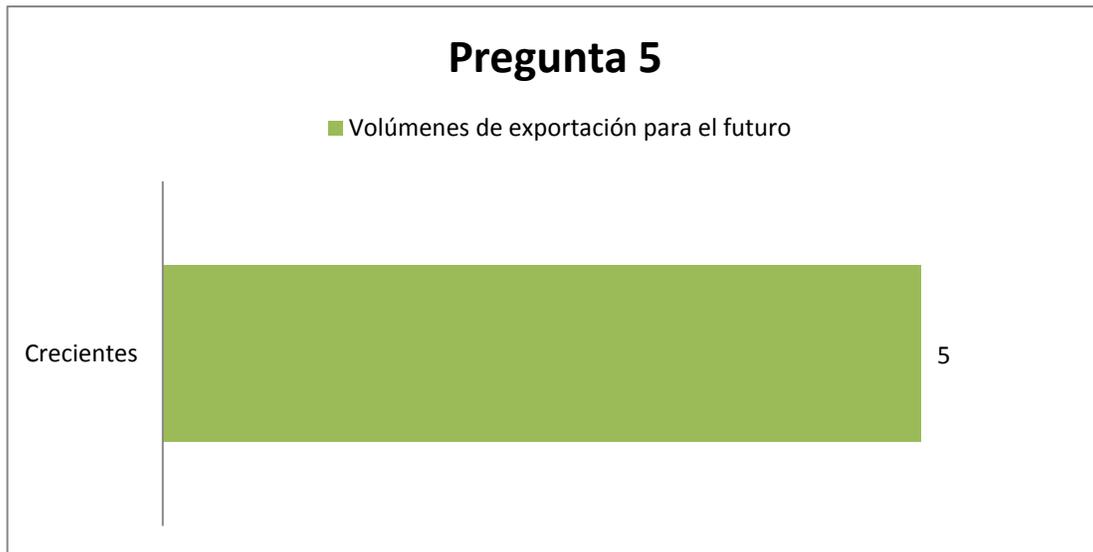
#### ILUSTRACIÓN 14 PREGUNTA 4



*Fuente: Análisis de Resultados del Caso de Investigación*

El 100% de los entrevistados coinciden en que el 90% del cacao sale en materia prima o en grano y el resto se divide en semi industrializados y elaborados. De ese porcentaje de semi industrializados solo un 4% sale como producto final (ejemplo los chocolates PACARI). Más adelante se muestran porcentajes exactos de cada producto.

## ILUSTRACIÓN 15 PREGUNTA 5



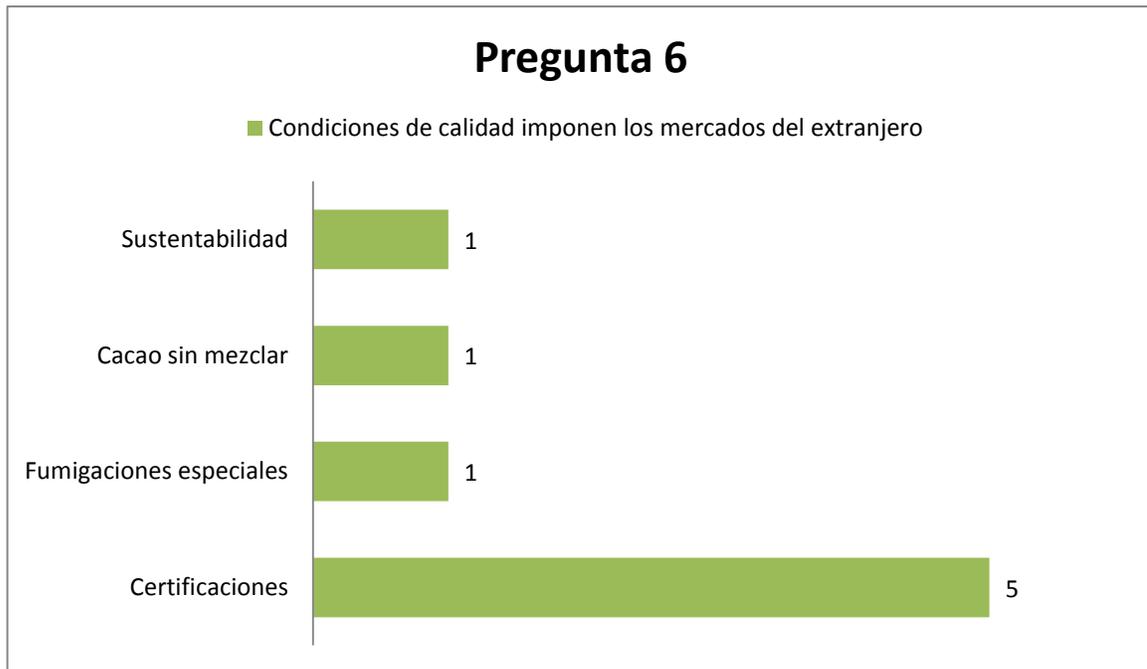
*Fuente: Análisis de Resultados del Caso de Investigación*

Definitivamente se tiene una buena perspectiva respecto al crecimiento de la producción por tanto la exportación.

A pesar de que el 2016 va a ser atípico por consecuencias del fenómeno del niño que se están manifestando recién ahora, que generó cambios en la temperatura del clima, caídas de producción, este año se tendrá una desaceleración en el crecimiento de producción y por tanto en la exportación.

En proyección normal con lo que hay y se sigue sembrado, en el 2020 serán de 350000 a 400000 toneladas ubicándonos en tercer lugar en el mundo, somos 4 en el mundo y 1 en Latinoamérica. Costa marfil, Ghana, Indonesia están primero que nosotros y en 4 o 5 años superaremos Indonesia. Cabe recalcar que estos países nos superan por hectareaje mas no por calidad, nosotros gozamos de tener el mejor cacao del mundo.

## ILUSTRACIÓN 16 PREGUNTA 6



*Fuente: Análisis de Resultados del Caso de Investigación*

Desde que Ecuador cambió los sistemas de agro calidad, esto ha causado que cambie la imagen que tenían los mercados mundiales respecto a los productos ecuatorianos. También depende mucho del mercado destino o país, porque ahora más allá de tener permisos, se obtienen certificaciones que avalan las bondades del producto. Más adelante se muestra la tabla de certificaciones.

El cacao ecuatoriano se exporta siempre regido bajo la norma INEN 176 (anexos). Pero existen ciertos mercados como el asiático (Malasia, Japón, etc) donde se piden requerimientos adicionales para que el cacao pueda ser exportado hacia estos países. Se piden fumigaciones especiales para erradicar cualquier indicio del hongo *Microcyclus Ulei* que afecta las plantaciones de caucho en Malasia. Para Japón se solicitan análisis especiales para detectar los porcentajes de Mercurio y Cadmio en los granos de cacao, además de que los límites para químicos y pesticidas son muy bajos y han limitado la exportación a ese país a niveles casi nulos.

## 4.2 TABLAS DE VALORES ESPECIFICOS DE EXPORTACION DEL CACAO Y SUS DERIVADOS

**TABLA No. 13: Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado.**

Fuente: TRADE MAP

Lista de los mercados importadores para un producto exportado por Ecuador <sup>i</sup>  
 Producto: 1801 Cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado.

Inidad : miles Dólar Americano

Tabla Gráfico Mapa Empresas

Descargar:

Período (número de columnas) : 5 por página líneas por página : Por defecto (25 por página) 12

Bilateral a 4 dígitos	Importadores	Valor exportada en 2011	Valor exportada en 2012	Valor exportada en 2013	Valor exportada en 2014	Valor exportada en 2015
	Mundo	471.652	346.191	433.272	587.795	705.415
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Estados Unidos de América</a>	222.392	123.780	152.553	241.348	268.286
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Países Bajos</a>	58.845	37.846	51.588	78.249	100.628
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Malasia</a>	0	44.504	36.590	20.060	62.238
<input type="checkbox"/>	<a href="#">México</a>	53.245	38.942	49.370	62.860	57.023
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Alemania</a>	60.966	33.669	40.641	26.843	36.139
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Canadá</a>	10	7.883	16.050	12.295	34.788
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Bélgica</a>	25.365	7.456	26.503	24.099	31.219
<input type="checkbox"/>	<a href="#">China</a>	5.451	15.762	8.037	7.319	18.426
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Estonia</a>	0	0	10	7.375	17.696
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Italia</a>	10.323	8.967	11.565	14.957	14.791
<input type="checkbox"/>	<a href="#">India</a>	0	0	0	10.017	14.412
<input type="checkbox"/>	<a href="#">España</a>	11.083	11.338	7.619	12.993	12.863
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Indonesia</a>	0	218	16.149	29.620	11.755
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Japón</a>	10.440	9.251	5.697	8.857	11.520
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Colombia</a>	10.657	2.261	4.330	22.079	8.333
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Francia</a>	579	858	782	1.520	1.333
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Cuba</a>	0	0	0	0	880
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Corea, República de</a>	670	708	1.039	1.079	801
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Tailandia</a>	0	0	0	0	767
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Turquía</a>	0	0	0	0	298
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Perú</a>	250	57	832	0	201
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Reino Unido</a>	10	944	294	763	192
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Túnez</a>	0	0	0	0	157
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Panamá</a>	598	0	0	0	145

**TABLA No. 14: Cascara, películas y demás residuos de cacao.**

Lista de los mercados importadores para un producto exportado por Ecuador <sup>i</sup>  
 Producto: **1802 Cascara, películas y demás residuos de cacao.**

Unidad : miles Dólar Americano

Tabla Gráfico Mapa Empresas

Descargar:  Período (número de columnas) : 5 por página líneas por página : Por defecto (25 por página)

Bilateral a 4 dígitos	Importadores	Valor exportada en 2011	Valor exportada en 2012	Valor exportada en 2013	Valor exportada en 2014	Valor exportada en 2015
	Mundo	289	448	503	569	376
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Estados Unidos de América</a>	135	195	278	221	114
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Países Bajos</a>	24	70	82	151	84
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Panamá</a>	0	0	0	0	58
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Argentina</a>	78	77	68	69	48
<input type="checkbox"/>	<a href="#">España</a>	0	51	4	0	34
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Sudafrica</a>	18	12	25	24	15
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Chile</a>	2	2	5	7	12
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Uruguay</a>	0	6	7	8	8
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Finlandia</a>	5	0	0	8	3
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Canadá</a>	6	5	3	0	1
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Alemania</a>	0	21	0	77	1
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Bélica</a>	0	1	0	0	0
<input type="checkbox"/>	<a href="#">China</a>	6	0	0	0	0
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Colombia</a>	10	8	30	0	0
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Estonia</a>	0	0	2	0	0
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Francia</a>	2	0	0	3	0
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Emiratos Árabes Unidos</a>	0	1	0	0	0
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Reino Unido</a>	2	0	0	1	0

Fuentes: Cálculos del CCI basados en estadísticas de [Asociación Latinoamericana de Integración \(ALADI\)](#) desde enero de 2015.  
 Cálculos del CCI basados en estadísticas de [UN COMTRADE](#) hasta enero de 2015.

Fuente: TRADE MAP

**TABLA No. 15: Pasta de cacao, incluso desgrasada.**

Lista de los mercados importadores para un producto exportado por Ecuador :  
 Producto: 1803 Pasta de cacao, incluso desgrasada.

Unidad : miles Dólar Americano

Tabla Gráfico Mapa Empresas

Descargar:

Período (número de columnas) : 5 por página líneas por página : Por defecto (25 por página)

Bilateral a 4 dígitos	Importadores	Valor exportada en 2011	Valor exportada en 2012	Valor exportada en 2013	Valor exportada en 2014	Valor exportada en 2015
	Mundo	33.144	27.216	27.279	36.310	38.843
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Japón</a>	4.724	2.937	2.523	3.754	6.903
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Chile</a>	5.168	4.505	3.785	4.091	5.265
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Argentina</a>	976	1.253	1.238	1.919	5.026
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Perú</a>	733	2.995	4.672	5.005	4.388
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Estados Unidos de América</a>	1.377	1.888	1.835	1.532	3.783
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Alemania</a>	9.737	3.366	5.249	6.266	3.309
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Brasil</a>	1.799	929	463	4.868	2.725
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Australia</a>	3.301	1.779	2.591	2.181	2.106
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Países Bajos</a>	452	888	875	885	1.832
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Cuba</a>	0	0	281	334	893
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Guatemala</a>	265	587	815	546	551
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Colombia</a>	577	41	705	5	443
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Bolivia, Estado Plurinacional de</a>	13	195	196	364	324
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Singapur</a>	589	397	341	425	301
<input type="checkbox"/>	<a href="#">España</a>	914	3.708	490	583	216
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Canadá</a>	8	77	132	201	148
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Reino Unido</a>	63	26	39	55	142
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Hong Kong, China</a>	0	0	0	0	91
<input type="checkbox"/>	<a href="#">China</a>	222	208	72	83	86
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Uruguay</a>	0	0	68	0	78
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Italia</a>	0	90	200	265	52
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Arabia Saudita</a>	0	0	4	60	41
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Sudáfrica</a>	30	54	39	58	32
<input type="checkbox"/>	<a href="#">República Checa</a>	0	4	9	8	31

Fuente: TRADE MAP

**TABLA No. 16: Manteca, grasa y aceite de cacao.**

Producto: 1804 Manteca, grasa y aceite de cacao.

Unidad : miles Dólar Americano

Tabla Gráfico Mapa Empresas

Descargar:    

Período (número de columnas) : 5 por página líneas por página : Por defecto (25 por página) 12

Bilateral a 4 dígitos	Importadores	Valor exportada en 2011	Valor exportada en 2012	Valor exportada en 2013	Valor exportada en 2014	Valor exportada en 2015 ▼
	Mundo	27.947	23.729	30.504	45.621	33.761
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Países Bajos</a>	7.292	8.188	3.838	10.907	12.177
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Perú</a>	2.680	3.199	3.556	7.836	6.046
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Estados Unidos de América</a>	5.636	2.902	12.161	13.520	5.518
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Chile</a>	4.322	2.540	3.843	5.471	2.637
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Venezuela, República Bolivariana de</a>	293	116	0	2.872	2.109
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Reino Unido</a>	1.370	415	2.033	271	1.806
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Alemania</a>	299	483	244	448	669
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Bolivia, Estado Plurinacional de</a>	184	166	699	1.002	663
<input type="checkbox"/>	<a href="#">México</a>	0	74	191	197	613
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Argentina</a>	2.440	1.908	1.887	863	521
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Guatemala</a>	139	107	165	357	366
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Francia</a>	3.057	2.774	770	162	278
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Australia</a>	105	39	141	35	126
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Nueva Zelanda</a>	0	0	10	28	77
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Canadá</a>	14	29	32	77	71
<input type="checkbox"/>	<a href="#">República Checa</a>	0	7	1	32	38
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Sudafrica</a>	36	19	28	36	16
<input type="checkbox"/>	<a href="#">El Salvador</a>	0	0	0	0	12
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Taipei Chino</a>	0	0	1	19	12
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Bulgaria</a>	0	0	269	0	2
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Finlandia</a>	31	0	0	8	2
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Hong Kong, China</a>	0	2	0	0	2
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Barbados</a>	1	0	0	0	0
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Bélgica</a>	0	2	0	1.464	0

12

Fuente: TRADE MAP

**TABLA No. 17: Cacao en polvo sin adición de azúcar ni otro edulcorante**

Producto: 1805 Cacao en polvo sin adición de azúcar ni otro edulcorante.

Unidad : miles Dólar Americano

Tabla Gráfico Mapa Empresas

Descargar:  Período (número de columnas) : 5 por página líneas por página : Por defecto (25 por página) 12

Bilateral a 4 dígitos	Importadores	Valor exportada en 2011	Valor exportada en 2012	Valor exportada en 2013	Valor exportada en 2014	Valor exportada en 2015
	Mundo	31.562	29.456	17.811	13.351	13.898
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Colombia</a>	13.149	11.216	8.009	5.209	4.456
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Cuba</a>	335	528	399	234	3.252
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Chile</a>	7.471	6.040	4.887	2.158	1.855
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Perú</a>	1.474	5.385	944	507	921
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Estados Unidos de América</a>	659	426	753	767	740
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Argentina</a>	1.988	2.174	759	696	538
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Reino Unido</a>	30	95	235	280	470
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Nicaragua</a>	0	0	284	130	402
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Bolivia, Estado Plurinacional de</a>	130	1.427	240	424	367
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Países Bajos</a>	102	56	77	142	128
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Nueva Zelandia</a>	0	0	42	56	117
<input type="checkbox"/>	<a href="#">México</a>	0	0	0	64	114
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Venezuela, República Bolivariana de</a>	4.816	1.256	0	1.897	94
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Guatemala</a>	347	224	81	42	81
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Canadá</a>	106	54	51	81	76
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Sudáfrica</a>	47	37	77	71	49
<input type="checkbox"/>	<a href="#">República Checa</a>	0	4	10	10	43
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Brasil</a>	429	250	0	0	36
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Costa Rica</a>	102	80	295	54	34
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Arabia Saudita</a>	0	0	13	30	32
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Australia</a>	73	81	404	316	23
<input type="checkbox"/>	<a href="#">España</a>	0	0	0	0	19
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Panamá</a>	30	24	18	13	17
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Taipei Chino</a>	0	0	1	31	7

12

Fuente: Cálculos del CCI basados en estadísticas de Asociación Latinoamericana de Integración (ALADI) desde enero de 2015.

Fuente: TRADE MAP

**TABLA No. 18: Chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao.**

Producto: 1806 Chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao.

Unidad: miles Dólar Americano

Tabla Gráfico Mapa Empresas

Período (número de columnas): 5 por página líneas por página: Por defecto (25 por página)

Bilateral a 4 dígitos	Importadores	Valor exportada en 2011	Valor exportada en 2012	Valor exportada en 2013	Valor exportada en 2014	Valor exportada en 2015
	Mundo	18.394	26.212	21.800	26.073	20.089
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Brasil</a>	8.352	16.364	13.593	14.921	8.590
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Argentina</a>	3.468	3.591	3.523	3.603	4.102
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Colombia</a>	2.206	1.903	1.619	2.296	2.227
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Estados Unidos de América</a>	633	589	667	1.340	1.414
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Países Bajos</a>	123	278	525	503	994
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Bélgica</a>	0	0	0	0	676
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Chile</a>	76	129	307	1.758	657
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Perú</a>	761	601	551	711	342
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Bolivia, Estado Plurinacional de</a>	5	0	0	21	214
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Alemania</a>	19	22	160	83	137
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Japón</a>	25	0	42	38	107
<input type="checkbox"/>	<a href="#">México</a>	250	147	238	270	106
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Corea, República de</a>	0	0	0	20	96
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Venezuela, República Bolivariana de</a>	2.059	1.926	134	82	64
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Haiti</a>	0	0	6	18	54
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Finlandia</a>	11	9	0	29	45
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Reino Unido</a>	71	12	50	1	44
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Francia</a>	8	19	29	1	23
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Guatemala</a>	0	81	0	14	23
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Emiratos Árabes Unidos</a>	15	17	13	18	21
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Australia</a>	5	7	0	0	20
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Barbados</a>	0	0	0	3	19
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Canadá</a>	46	19	34	45	19
<input type="checkbox"/>	<a href="#">Panamá</a>	0	1	13	31	19

Fuente: TRADE MAP

## 5. ANTECEDENTE DE PROPUESTA

Una vez hecha la investigación cualitativa por medio de las entrevistas, se pudo obtener información fundamental sobre los factores que favorecen la ventaja competitiva de las exportaciones de cacao en el periodo 2010-2015 y determinar las predicciones a futuro de las mismas en base al aumento del hectareaje de siembras nuevas, se puede asegurar que a diario.

La razón por la cual han aumentado las siembras de cacao es por el cambio de las plantaciones, ya que donde antes se cosechaban siembras de ciclo corto como arroz, maíz y soya, ahora que están siendo reemplazados por cacao, no solo por el beneficio económico ya que es mucho más rentable sino también porque son plantaciones más seguras, resistentes y son de largo plazo, es decir que la vida productiva del árbol es de aproximadamente 30 años. Esta es la razón principal del aumento de hectareaje en los últimos años con la cual incrementa la producción y por ende las exportaciones de cacao.

Una de las ventajas de Ecuador frente a sus competidores con las condiciones ambientales adecuadas para su producción, que hace que el cacao ecuatoriano de fino aroma se diferencie con el del resto del mundo por su aroma característico.

A nivel local ha habido un buen trabajo estructurado entre las instituciones públicas y privadas en mejorar y fomentar la producción de cacao. Una mejor promoción de la calidad del cacao ecuatoriano en los mercados mundiales y el desarrollo de proyectos son los resultados obtenidos por el sector cacaotero se deben a la buena articulación público-privada entre los componentes de la cadena del cacao

La gestión privada por parte de los exportadores que durante el año han buscado trabajar por la calidad y el productor del cacao ecuatoriano, así como también la gestión pública realizada en los cultivos donde se han podado cientos de hectáreas para mejorar los rendimientos de los cultivos han sido factores que han ayudado a obtener óptimos resultados.

## **5.1 PLAN DE ACCION DE INDUSTRIALIZACION DE CACAO**

Dado que la producción aumentara y las exportaciones se incrementaran, la autora toma la iniciativa de PROECUADOR, en la cual se incentiva a que el agricultor no solo cultive, sino que fabrique su propio producto final. La propuesta va dirigida a las asociaciones conformadas por medianos y pequeños productores para industrializar el cacao con fines de exportación.

El plan es crear un programa que despierte el interés de instituciones financieras tanto públicas como privadas para que puedan fomentar y apoyar esta iniciativa por medio de préstamos de inversión para la industrialización del cacao. Para así impulsar el desarrollo del proyecto y que las asociaciones de productores se incentiven, capaciten, tecnifiquen y se asesoren. Realizando estudios de factibilidad para que la exportación de cacao elaborado aumente, igual como lo ha hecho la materia prima durante estos años. Estudios han servido para crear estrategias que fueron usadas para hacer eficiente la producción, de la misma manera crear estrategias que fomenten la industrialización del cacao.

Ante la situación planteada y en base a los factores investigados, se propone crear una alianza privada y pública para un programa de incentivo de industrialización de cacao y trabajar con estrategias de promoción de venta internacional mejoradas ya que estas dieron resultado con la materia prima de cacao, que busca tener excelentes resultados con el producto elaborado posicionándolo también como un bien final de calidad. Además de chocolate pueden ser los productos ya mencionados como licor, manteca, polvo, torta o nibs.

Las predicciones de exportaciones de la materia prima de cacao según expertos van a aumentar, por lo que se deberían de aplicar estrategias que hagan la producción más sostenible. Si están demandando el producto ecuatoriano que es único y de alta calidad, la propuesta sería que tanto aumenta la producción y exportación del grano, aumentar la industrialización y exportación del mismo.

## 5.2 MATRIZ DE PLAN DE ACCIÓN

PROGRAMA DE INDUSTRIALIZACIÓN DE CACAO					
ESTRATEGIA	¿QUÉ?	¿CÓMO?	¿CON QUE?	¿CUÁNDO?	¿QUIÉN?
	PROGRAMAS	ACCIONES INMEDIATAS	RECURSOS NECESARIOS	PLAZO	RESPONSABLE
Implementar programa de industrialización de cacao en Ecuador	Incentivar a pequeños y medianos productores, o asociaciones de los mismos para que realicen estudios de factibilidad y calidad para aplicar el programa.	Estudio de mercado realizado por promotoras.  Capacitaciones técnicas dirigidas a productores.  Estudio de factibilidad	Recursos humanos  Asociaciones  Capacitadores  Recursos financieros públicos y privados	Año 2017	Asociaciones de medianos y pequeños productores.  Coordinadores de instituciones financieras de sectores públicos y privados

**TABLA No. 19: Matriz de Plan de Acción**

*Fuente: Elaboración Propia*

## 6. CONCLUSIONES

Al concluir esta investigación, se pudo recopilar toda la información necesaria, para conocer y valorar qué factores favorecen la ventaja competitiva de las exportaciones de cacao en el periodo 2010-2015 en el Ecuador.

Para poder lograr el objetivo principal, se realizaron entrevistas a expertos donde se obtuvo la información necesaria para corroborar dicho incremento.

Dentro de las encuestas a profesionales en el sector cacaotero se pudo observar que el aumento de las nuevas plantaciones de cacao, en su gran mayoría CCN51, es uno de los factores principales causante del aumento de producción de cacao y por tanto de las exportaciones del mismo. Además se confirma que una de las razones primordiales que ha causado el incremento de demanda mundial al cacao ecuatoriano es la calidad del producto, ya que se diferencia con el del resto del mundo por su aroma y sabor característico inconfundible, baja acidez y las condiciones ambientales y geográficas adecuadas para su producción.

Si bien es cierto, tanto producción como exportaciones incrementaran con el aumento de hectareaje de las nuevas siembras, entonces al concluir la investigación se propone incentivar a los productores y asociaciones a industrializar la materia prima en producto final, en crear su propio chocolate con fines de exportar.

## **7. RECOMENDACIONES**

Se recomienda a los pequeños y medianos productores que se reúnan en asociaciones en donde no solo busquen vender la materia prima de cacao, si no unirse localmente para producir su propio chocolate y así exportarlo.

Es importante mencionar que con el aumento de hectareaje o a las plantaciones antiguas, se mejore la tecnología del manejo de cultivos para así aumentar su producción por hectárea. Esto es importante ya que las técnicas de producción son fundamentales para maximizar los rendimientos, lo quiere decir que la producción aumentaría sin necesidad de que aumente el hectareaje.

También se recomienda hacer estudios técnicos, financieros y de factibilidad para incentivar la creación de este programa que facilite la colaboración por parte de entidades financieras gubernamentales y privadas que corroboren con la realización del mismo.

- Amores, F. (2012). La moniliasis del cacao en el Ecuador: origen, impacto económico, control e investigación. *Revista Guia Cacaotera N3*, 46-48.
- Andrioli, L. A. (2016). El Cacao Insignia de Ecuador. *El Agro*, 4.
- ANECACAO. (2015). *Asociación Nacional de Exportadores de Cacao*. Obtenido de Asociación Nacional de Exportadores de Cacao ANECACAO: <http://www.anecacao.com/index.php/es/servicios/articulos-tecnicos/floracion-fructificacion-y-cosecha-del-cacao.html>
- ANECACAO. (2015). *Asociación Nacional Exportadores de Cacao*. Obtenido de Sitio web de ANECACAO: <http://www.anecacao.com/es/quienes-somos/cacao-nacional.html>
- ANECACAO. (2015). *Asociación Nacional Exportadores de Cacao*. Obtenido de Sitio web de ANECACAO: <http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:http://www.anecacao.com/es/quienes-somos/cacao-nacional.html>
- ANECACAO. (2016). Obtenido de <http://www.anecacao.com/es/servicios/normas-de-calidad.html>
- Chevalier, A. (1946). *Revue internationale de botanique appliquée et d'agriculture tropicale*. Paris: Juillet-août .
- C-Spot. ( 2016). *C-Spot*. Obtenido de sitio web C-spot: <https://www.c-spot.com/atlas/chocolate-strains/cultivar-strains/ccn-51/>
- Cubillos, G., Merizalde, G. J., & Correa, E. (2008). *Manual del Beneficio del Cacao*. Antioquia: Secretaria de Agricultura de Antioquia.
- DefinicionABC. (2016). Obtenido de <http://www.definicionabc.com/economia/exportacion.php>
- El Emprendedor. (08 de 01 de 2015). *El Emprendedor*. Obtenido de El Emprendedor: <http://www.emprendedor.ec/ecuador-mayores-productores-de-cacao/>
- El Universo. (27 de 12 de 2014). *El Universo*. Obtenido de El Universo: <http://www.eluniverso.com/noticias/2014/12/27/nota/4380921/ecuador-desplaza-camerun-ranking-mundial-cacaotero>
- Espanola, A. d. (2016). *Real Academia Espanola*. Madrid: ASALE.
- FLACSO. (2005). El Comercio de Productos Agrícolas en la OMC. En M. E. Morales, & F. L. Ecuador (Ed.), *El Comercio de Productos Agrícolas en la Organización Mundial del Comercio* (pág. 9). Quito: Abya-Yaba.

- Guerrero, G. (SF de SF de 2013). *Revista Lideres*. Obtenido de Grupo El Comercio:  
<http://www.revistalideres.ec/lideres/cacao-ecuadoriano-historia-empezo-siglo.html>
- Gutierrez, A. (Mexico). *Las Capitales de la Gran Colombia*. sf: LIB.DE LA VDA. DE CH. BOURET.
- IICA. (Junio de 2007). Obtenido de <http://www.bionica.info/biblioteca/IICA2007CacaoExportacion.pdf>
- INCEA. (2015). *Instituto Nacional de Comercio Exterior y Aduanas Mexico*. Obtenido de Sitio Web de INCEA Mexico:  
<http://www.comercioyaduanas.com.mx/comercioexterior/comercioexterioryaduanas/113-que-es-comercio-internacional>
- Jácome, C. (23 de 9 de 2014). *Pontificia Universidad Catolica del Ecuador*. Obtenido de Economía y Finanzas Internacionales:  
<http://www.puce.edu.ec/economia/efi/index.php/economia-internacional/12-teoria-clasica/191-ventaja-comparativa-del-ecuador-hablemos-del-cacao>
- La Gran Enciclopedia de Economía. (2009). Obtenido de La Gran Enciclopedia de Economía: <http://www.economia48.com/spa/d/acuerdo-general-sobre-aranceles-y-comercio-gatt/acuerdo-general-sobre-aranceles-y-comercio-gatt.htm>
- Londono, S. (2000). *Banco de la Republica Colombia*. Obtenido de Sitio Web de Banco de la Republica: <http://www.banrepcultural.org/node/32927>
- Michael Porter. (2012). *Estrategias Competitivas: Técnicas para el análisis de la empresa y sus competidores*. Piramide Ediciones SA.
- Navas, J. N. (1953). *Cacao, Café y Té*. Barcelona-Madrid-Buenos Aires-Caracas-Rio de Janeiro: Salvat Editores S.A. .
- Nicaragua, I. I. (2007). *Guia Practica Para la Exportacion a Estados Unidos "CACAO"*. Managua.
- Oceano. (1998). *Enciclopedia Practica de la Agricultura y Ganaderia*. Barcelona: Oceano Grupo Editorial.
- OMC. (2014). *Organizacion Mundial del Comercio*. Obtenido de Sitio Web de Organizacion Mundial de Comercio:  
[https://www.wto.org/spanish/tratop\\_s/agric\\_s/ag\\_intro01\\_intro\\_s.htm](https://www.wto.org/spanish/tratop_s/agric_s/ag_intro01_intro_s.htm)
- Organizacion Mundial del Comercio. (s.f. de s.f. de s.f.). *Organizacion Mundial del Comercio*. Obtenido de [https://www.wto.org/spanish/tratop\\_s/agric\\_s/ag\\_intro01\\_intro\\_s.htm](https://www.wto.org/spanish/tratop_s/agric_s/ag_intro01_intro_s.htm)
- Porter, M. E. (2006). *Estrategia y Ventaja Competitiva*. Deusto.

- PROEcuador. (2016). *Ministerio de Comercio Exterior*. Obtenido de <http://www.proecuador.gob.ec/pubs/requisitos-para-exportar-cacao/>
- ProEcuador. (2016). *Pro Ecuador*. Obtenido de Pro Ecuador: <http://www.proecuador.gob.ec/compradores/oferta-exportable/cacao-y-elaborados/>
- PROEcuador. (2016). *PROEcuador*. Obtenido de Flyer Cacao: [http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2013/11/Flyer-CACAO\\_C.pdf](http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2013/11/Flyer-CACAO_C.pdf)
- PUCE. (2016). *Pontificia Universidad Catolica del Ecuador*. Obtenido de SITIO WEB DE PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR: <http://www.puce.edu.ec/economia/efi/index.php/economia-internacional/2-uncategorised/91-david-ricardo-ventajas-comparativas>
- Salomon Salcedo, L. G. (2014). *Organizacion de las Naciones Unidas para la Alimentacion y la Agricultura*. Obtenido de Sitio Web de FAO: <http://www.fao.org/docrep/019/i3788s/i3788s.pdf>
- Veletanga, G. (2016). *Pontificia Universidad Catolica del Ecuador*. Obtenido de Sitio Web de la Pontificia Universidad Catolica del Ecuador: <http://www.puce.edu.ec/economia/efi/index.php/economia-internacional/12-teoria-clasica/71-teoria-de-la-ventaja-absoluta-de-adam-smith>

# ANEXOS

## ANEXO 1

BENEFICIO DEL CACAO (PROCESO)	
 <p><b>FERMENTACIÓN</b></p>	 <p><b>SECADO AL SOL AL 12%</b></p>
 <p><b>SECADO AL 7%</b></p>	 <p><b>SELECCIONADORA Y LIMPIADORA</b></p>
 <p><b>ENSACADO (SACOS DE YUTE)</b></p>	 <p><b>DESPACHO EN CONTAINER</b></p>
 <p>Región Ilogob → 65% Humedad</p> <p>Salido de Cajones → 30% H.</p> <p>1 día en fendal → 25% H.</p> <p>1 día en Secadora → 20% H.</p> <p>8% H casi listo</p> <p>7% H</p>	